

**DIP-C-131**

**DCA-1**

**DIPLOMA EXAMINATION –  
DECEMBER- 2020**

**Catering Assistant**

**FOOD PRODUCTION**

**Time : 3 hours**

**Maximum Marks : 75**

பகுதி அ — (20 × 1 = 20 மதிப்பெண்கள்)

பொருத்தமான விடையை தேர்ந்தெடுத்து எழுதுக.

1. பின்வருவனவற்றில் எது காரவகை?  
(அ) சீரகம் (ஆ) உப்பு  
(இ) எண்ணெய் (ஈ) வினிகர்
2. எலுமிச்சை பழத்தில் எத்தனை (wedges) வெட்ஜஸ் வெட்டலாம்?  
(அ) 2 (ஆ) 3  
(இ) 4 (ஈ) 5
3. நீரின் கொதி நிலை  
(அ) 80°C (ஆ) 100°C  
(இ) 120°C (ஈ) 60°C

4. ஊருகாயை பதப்படுத்த பயன்படுத்தப்படும் மூல பொருள் எது?  
 (அ) மிளகுதூள் (ஆ) கடுகுதூள்  
 (இ) உப்பு (ஈ) சீரகத்தூள்
5. பட்டர் எதிலிருந்து பெறப்படுகிறது?  
 (அ) பால் (ஆ) தாவரம்  
 (இ) எண்ணெய் (ஈ) வேதியப்பொருள்
6. முட்டையின் வெள்ளை கரு எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது?  
 (அ) கொழுப்பு (ஆ) ஆல்புமின்  
 (இ) கிலைடின் (ஈ) குளுட்டன்
7. உருளைகிழங்கு எந்த வகையை சேர்ந்தது?  
 (அ) ரைகோம் (ஆ) கூம்புவேர்  
 (இ) ஆப்புவேர் (ஈ) ட்யூபர்ஸ்
8. ஓயிட் சாஸ் (white sauce) எந்த மூலப்பொருளை வைத்து செய்யப்படுகிறது?  
 (அ) பால் (ஆ) தயிர்  
 (இ) பட்டர் (ஈ) கீரிம் (cream)
9. Cook எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறார்?  
 (அ) Chef (செஃப்)  
 (ஆ) காமிஸ் (commis)  
 (இ) ஸ்டீவோடு (steward)  
 (ஈ) பட்ளர் (Butler)

10. பின் வருபவனவற்றில் எது புரப்ரேட்டரி (proprietary) சாஸ் (sauce)
- (அ) பெஸிமல் (Bechamel)
- (ஆ) பிரௌன்சாஸ் (Brown sauce)
- (இ) ஹலன்டைஸ் (Hollandaise)
- (ஈ) சோயாசாஸ் (Soya sauce)
11. அஜினமோட்டோ என்பதன் அறிவியல் பெயர் என்ன?
- (அ) மானே சோடியம் குளுட்டமேட்
- (ஆ) சோடியம் குளுட்டமேட்
- (இ) சோடியம் குளோரைடு
- (ஈ) சோடியம் கார்பனேட்
12. சுவைக்காக உணவில் சேர்க்கப்படும் உப்பு மற்றும் மிளகு எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது
- (அ) சீஸனிங் (Seasoning)
- (ஆ) டெம்பரிங் (Tempering)
- (இ) கார்னிஷ் (Garnish)
- (ஈ) டிரஸ்சிங் (Dressing)

13. சைனில் சூப்பை திக்காக செய்ய பயன்படுத்தப்படும் பொருள்
- (அ) கார்ன்பிளார் (corn flour)  
 (ஆ) மைதா  
 (இ) ஆட்டா  
 (ஈ) அரிசிமாவு
14. சைனில் கடாய் எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது
- (அ) வோக் (Wok)      (ஆ) ஹன்டி (Hundi)  
 (இ) சைலைசர் (Slicer)      (ஈ) குடுப்பி
15. வட இந்திய உணவில் கடி என அழைக்கப்படுவது எது?
- (அ) மோர் குழம்பு      (ஆ) காரகொழும்பு  
 (இ) வத்தக்கொழும்பு      (ஈ) குருமா
16. தென் இந்திய உணவில் குருமாவை திக்காக்க (Thick) செய்ய பயன்படுத்தப்படும் பொருள் எது?
- (அ) தேங்காய்      (ஆ) கார்ன் பிளார்  
 (இ) மைதா      (ஈ) அரிசிமாவு
17. DICIS என்றால்
- (அ) சதுர வடிவில் வெட்டுதல்  
 (ஆ) கொத்துதல்  
 (இ) துருவுதல்  
 (ஈ) மெல்லியதாக வெட்டுதல்

18. பார்பாயில் (Parboil)
- (அ) முழு வேக்காடு  
 (ஆ) அரை வேக்காடு  
 (இ) மசியல்  
 (ஈ) வேக வைக்காமல் இருத்தல்
19. போச்சிங் (Poaching) கொதி நிலை
- (அ) 100°C                      (ஆ) 92°C  
 (இ) 120°C                      (ஈ) 80°C
20. ஷாங்காய் என்பது
- (அ) காய்கறி பெயர்              (ஆ) மாமிசம் பெயர்  
 (இ) ஊரின் பெயர்              (ஈ) உணவுப் பெயர்

பகுதி ஆ — (5 × 5 = 25 மதிப்பெண்கள்)

எவையேனும் ஐந்தினிற்கு மட்டும் விடையளிக்கவும்.

21. சமையல் கூட பலதரப்பட்ட அதிகாரிகளின் வேலைகளை பற்றி எழுதவும் (kitchen hierarchy)
22. சிக்கன் செட்டினாடு செய்முறை விளக்கம் எழுதுக.
23. உணவு சமைப்பதற்கு தேவையான காய்கறிகளை தேர்ந்தெடுக்கும் முறைகளை எழுதவும். (Selection of vegetables).
24. ஏதேனும் ஐந்து சீன உணவு பெயர்களை எழுதுக.

25. பால் மற்றும் அதன் தொடர்பான உணவு பொருட்களைப் பற்றி எழுதவும். (Milk and Milk products).
26. இந்திய உணவு சமைப்பதில் கெட்டிப்படுத்த (thickening agents) உதவும் பொருட்கள் சிலவற்றை எழுதவும்.
27. முட்டையின் படம் வரைந்து பாகம் குறி.
28. வெஜிடபள் கட்டிங் (Vegetable Cutting) பத்து பெயர்கள் எழுதவும்.

பகுதி இ — (3 × 10 = 30 மதிப்பெண்கள்)

எவையேனும் மூன்றனுக்கு விடையளிக்கவும்  
நெடு வினாக்கள்.

29. சமையல் கூட தலைமை பொறுப்பாளர் வேலை மற்றும் கடமைகளைப் பற்றி விரிவுபடுத்துக. (executive chef).
30. சாஸ் (sauce) எத்தனை வகைப்படும்? அவற்றின் ஒன்றிக்கு செயல் முறை விளக்கம் எழுதுக.
31. சூப் (soup) வகைப்பாட்டை எழுதுக? அனைத்திற்கும் உதாரணம் தருக. (classification of soup).
32. உணவு சமைக்கும் முறைகளைப் பற்றி எழுதுக? (methods of cooking).
33. ஐந்து விதமான தந்தூரி உணவுகள் பற்றி குறிப்பிடவும் அதில் ஒன்றிற்கு செயல்முறை விளக்கம் தருக.

**DIP-C-132**

**DCA-2**

**DIPLOMA EXAMINATION**

**DECEMBER 2020**

**Catering Assistant**

உணவு தயாரித்தல் மற்றும் பதப்படுத்துதல்

**Time : 3 hours**

**Maximum marks : 75**

பகுதி அ — (20 × 1 = 20 மதிப்பெண்கள்)

பொருத்தமான விடையை தேர்ந்தெடுத்து எழுதுக.

1. பனீர் (PANEER) என்பது

(அ) பால்

(ஆ) வாசனை திரவியம்

(இ) நெய்

(ஈ) சீஸ் (CHEESE)

2. ஸ்பரவுட் (SPROUT)

(அ) பிஸ்கட்

(ஆ) முளைப்பயிறு

- (இ) வாத்து  
(ஈ) எஸென்ஸ்

3. லார்டு பகுதி (LARD SECTION)

- (அ) காரம் செய்யுமிடம்  
(ஆ) பால்பொருள்  
(இ) சமையலுக்கு முன்பான வேலை (PRE-PREPARATION)  
(ஈ) இனிப்பு செய்யும் இடம்

4. பொட்டேஜ் (POTAGE)

- (அ) சேவரி (ஆ) சூப்  
(இ) மீன் வகை (ஈ) மாமிச வகை

5. “இந்தியன் பிரட்” எனப்படுவது

- (அ) தோசை (ஆ) கோதுமை பிரட்  
(இ) கேழ்வரகு உணவு (ஈ) நான் (NAAN)

6. ரைசிங் ஏஜென்ட் (RAISING AGENT)

- (அ) அளவு அதிகமானது  
(ஆ) உணவை மிருதுவாக்க  
(இ) கட்டுப்படுத்துவது  
(ஈ) கசப்பு நீங்க

7. காய்கனிகளின் தோலை உரித்து எடுப்பது



(அ) GRATING (ஆ) MINCING

(இ) FEELING (ஈ) PEELING

8. தோல் உறித்த கோழி

(அ) பதப்படுத்தப்பட்டது

(ஆ) ஸ்பிரிங் சிக்கன்

(இ) பிராய்லர்

(ஈ) டிரஸ்டு (DRESSED)

9. ஹோட்டல்களில் தலைமை சமையல்காரர்

(அ) எக்ஸ்கியூட்டிவ் செப் (EXECUTIVE CHEF)

(ஆ) செப்ஃ (CHEF)

(இ) செப்பு குசேன் (CHEF DE CUISINE)

(ஈ) சூ-செப் (SOUS – CHEF – F)

10. விருந்தினருக்கு, விருந்தின் இறுதியில் வழங்கும் உணவு

(அ) ஜூஸ் (JUICE)

(ஆ) கேக்

(இ) டெசர்ட் (DESSERT)

(ஈ) பழவகை

11. கெற்றோ (GATEAU)

(அ) இத்தாலிய உணவு

(ஆ) கிச்சன் (KITCHEN)

(இ) அரபு நாடு உணவு

(ஈ) கேக் வகை

12. பாம்பரட் (POMFRET)

(அ) நண்டு

(ஆ) பிரட் வகை

(இ) சீஸ்

(ஈ) மீன்

13. கிரெப்பி (CREPE)

(அ) சிப்பி வகை

(ஆ) பேன் கேக் (PAN CAKE)

(இ) சிரப் (SYRUP)

(ஈ) கொதி நிலை

14. பார்சிலி (PARSLEY)

(அ) சமையல் அறை

(ஆ) மீன் உணவு (FISH)

(இ) மசாலாப் பொருள்

(ஈ) கீரை வகை

15. கம்போட் (COMPOTE)

- (அ) சமையலில் இறுதியில் சேர்ப்பது
- (ஆ) பழங்களை சிரப்பில் (SYRUP) வேக வைப்பது
- (இ) பேக்கரி கலவை
- (ஈ) விகிதாச்சாரம்

16. ஹாட் கேஸ் (HOT CASE)

- (அ) எடுத்துச் செல்வது
- (ஆ) சமையலறை பகுதி
- (இ) கொதிக்க வைப்பது
- (ஈ) சூடான வெப்பநிலையில் வைத்திருக்க உதவுவது

17. குசேன் (CUISINE) என்றால் என்ன?

- (அ) உணவு வகை
- (ஆ) குறிப்பிட்ட இட உணவு
- (இ) உணவு தயாரிப்பு
- (ஈ) உபகரணம்

18. ஸ்டீவ் (STEW)

- (அ) வேக வைப்பது
- (ஆ) இத்தாலி உணவு
- (இ) மசாலா குருமா
- (ஈ) காரம் இல்லாத உணவு

19. நான் செய்ய தேவை

- (அ) HOT PLATE
- (ஆ) TANDOORI
- (இ) DAWA
- (ஈ) OVAN

20. ஹோட்டலில், நம் விருப்பப்படி செய்யக் கூறி சாப்பிடும் முறை  
(அ) புப்பட் (BUFFET)  
(ஆ) சுய சேவை  
(இ) அலகார்ட் (ALACARTE)  
(ஈ) கவுண்டர் சர்வீஸ்

பகுதி ஆ — (5 × 5 = 25 மதிப்பெண்கள்)

சிறு வினாக்கள்.

எவையேனும் ஐந்தினிற்கு மட்டும் விடையளிக்கவும்.

21. முட்டையில் தயார் செய்யும் உணவு வகைகளை தயார் செய்யும் முறைகள் பற்றி எழுதுக.
22. சமையலில் சாஸ் வகைகளின் பங்கு என்ன?
23. சாண்ட்விச்சஸ் பற்றி விரிவாக எழுதவும். மேலும் இரண்டு வகைகளின் செய்முறையும் எழுதவும்.
24. ஹோட்டல் தொழில் தொடர்பான தன் சுகாதாரம் (PERSONAL HYGIENE) பற்றி எழுதுக.
25. கோழி இறைச்சியினை சமையலுக்கு முன்பு சுத்தப்படுத்தும் முறை பற்றி எழுதுக.

26. குளிர்ந்தன பெட்டியை உபயோகித்தலும், பாதுகாப்பும் பற்றி எழுதவும்.
27. உணவகத்தில் கையாள வேண்டிய பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகள் பற்றி எழுதுக.
28. கேக் தயாரிப்பில் பொதுவாக ஏற்படும் தவறுகளும். காரணங்களும் மற்றும் பயன் உள்ள குறிப்புகள் பற்றியும் எழுதுக.

பகுதி இ — (3 × 10 = 30 மதிப்பெண்கள்)

நெடு வினாக்கள்

எவையேனும் மூன்றினுக்கு மட்டும் விடையளிக்கவும்.

29. சமையலறை கத்திகளை, தேர்ந்தெடுத்தல், பயன்படுத்துதல், பாதுகாத்தல் பற்றி எழுதுக.
30. பிஸ்கட்ஸ் (COOKIES) தயாரித்தல் பற்றியும் மற்றும் வகைகளும், செய்முறையும் எழுதுக.
31. பேசிக் சாஸ் (BASIC SAUCE) வகைகளையும், அனைத்த செய்முறைகளையும் எழுதவும்.
32. சரியான முறையில் உணவைச் சமைக்க குறைந்தது இருபது குறிப்புகள் எழுதுக.

33. ஐந்து வெவ்வேறு நாட்டு உணவு வகைகளை குறிப்பிட்டு அவைகளின் செய்முறையுடன் எழுதுக.

---

**DIP-C-133**

**DCA-3**

**DIPLOMA EXAMINATION –  
DECEMBER 2020**

**Catering assistant**

பேக்கரி மற்றும் பேட்டிசீ

Time :3 hours

Maximum marks : 75

பகுதி அ — (20 × 1 = 20 மதிப்பெண்கள்)

பொருத்தமான விடையை தேர்ந்தெடுத்து எழுதுக.

1. **Biscuit** – பிஸ்கட் என்ன வார்த்தை எந்த மொழியிலிருந்து பெறப்பட்டது.  
(அ) இத்தாலி (Italy)      (ஆ) ப்ரெஞ்ச் – French  
(இ) ஜெர்மன் (German)      (ஈ) தமிழ் – Tamil
2. **Batter**– பேட்டர்  
(அ) உயர்ந்தது      (ஆ) நல்லது  
(இ) கலவை      (ஈ) சான்று
3. **Cookies** (குக்கிஸ்) என்பது  
(அ) பிரெட் (Bread)      (ஆ) கேக் (Cake)  
(இ) Pastry (பேஸ்டரி)      (ஈ) Biscuit (பிஸ்கட்)

4. **Shifter** – ஷிப்டர்

(அ) தூக்குதல் (ஆ) சல்லடை

(இ) பகுதி (ஈ) மாற்று

5. **Pastry Wheel**

(அ) ஒரு வகை கேக்

(ஆ) கேக்வண்டி (Cart)

(இ) சக்கரங்களுடைய கேக் ஸ்டேண்ட் –Stand

(ஈ) சக்கரம் போன்ற வெட்டும் பாகத்தை உடையது

6. **DOT**. டாட்

(அ) வட்டம்

(ஆ) வெண்ணெய் போன்றவற்றை உணவின் மேல் வைத்தல்

(இ) புள்ளி

(ஈ) குறியிடுவது

7. **Caramalize**(கேரமலைஸ்)

(அ) Pastry பேஸ்டரி

(ஆ) சீனியினை அடர்ந்த பொன் நிறம் வரும் வரை கருக்குவது

(இ) சீனிபாகு

(ஈ) சீனி



8. Yeast – ஈஸ்ட் வளர, வேண்டிய வெப்ப நிலை  
(அ) 0° செல்சியஸ் (ஆ) 50° செல்சியஸ்  
(இ) 10° செல்சியஸ் (ஈ) 24°–30° செல்சியஸ்
9. Meringue – மெரிஞ்ஜ்  
(அ) முட்டை, நெய் (ஆ) முட்டை, சீனி, பால்  
(இ) முட்டை, பால் (ஈ) முட்டை, சீனி
10. Skimming ஸ்கிம்மிங்  
(அ) வடிகட்டுதல் (ஆ) மெலிதல்  
(இ) ஆடை நீக்குதல் (ஈ) சுத்தப்படுத்துதல்
11. சீஸ் – Cheese  
(அ) வெண்ணைய்  
(ஆ) பால்  
(இ) கெட்டியாக்கிய பாலேடு  
(ஈ) விருந்தில் சொல்வது
12. Kneading நீடிங்  
(அ) தையல் வேலை (ஆ) அடித்தல்  
(இ) பிசைதல் (ஈ) கலக்குதல்

13. Whisking விஷ்கிங்  
(அ) கூட்டுதல்  
(ஆ) மிருதுவான பொருள் தயாரிக்க உதவும் முறை  
(இ) சுழற்றுதல்  
(ஈ) கலக்குதல்
14. சோயா மாவு எதிலியிருந்து தயாரிக்கப்படுகிறது  
(அ) கோதுமை (ஆ) ஆலிவ்விதை  
(இ) பார்லி (ஈ) சோயா பீன்ஸ்
15. முட்டையின் உள்ள வெள்ளை கரு  
(அ) 30 % (ஆ) 56–61 %  
(இ) 80–85 % (ஈ) 40%
16. அதிக நுரை உள்ள பால்  
(அ) பால் பவுடர் (Powder)  
(ஆ) பசும்பால்  
(இ) சோயா பால்  
(ஈ) எருமைப்பால்
17. பாலின் கொதி நிலை – செல்சியஸ்  
(அ) 110°C (ஆ) 100°C  
(இ) 100.2°C (ஈ) 90°C

18. Shortening ஷார்ட்டனிங்

- (அ) வேதிய பொருள்
- (ஆ) வேதி வகை
- (இ) பிஸ்கட்
- (ஈ) நடுநிலையாக்கப்பட்ட கொழுப்பு வகை

19. Calori கலோரி

- (அ) உட்காரும் இடம் (ஆ) எடை
- (இ) மேற்கத்திய காய்கறி (ஈ) வெப்ப நிலை

20. Skim Milk ஸ்கிம் மில்க்

- (அ) சோயா பால்
- (ஆ) பால்
- (இ) கொழுப்பு நீக்கப்பட்டபால்
- (ஈ) பசும்பால்

பகுதி ஆ — ( $5 \times 5 = 25$  மதிப்பெண்கள்)

எவையேனும் ஐந்து வினாக்களுக்கு மட்டும் விடை எழுதவும்.

21. ஒரு முன் மாதிரியான பேக்கரி (Model) எப்படி இருக்க வேண்டும் என்று எழுதுவும்.

22. பேக்கரியில் கையாளப்படும் உபகரணங்களை பட்டியலிடவும்

23. ரொட்டி தயாரித்தல் வகைகள் யாவை?
24. பிஸ்கெட் (Biscuit) கெட்டுப்போகாமல் சேமித்து வைக்கும் முறைகள் யாவை?
25. Puff pastry பஃவ் பாஸ்டரி செய்முறை எழுதவும்
26. பேக்கரி தயாரிப்பில் பால் மற்றும் பால் பொருட்களில் நன்மைகள் யாவை?
27. பேக்கரியில் சீனியின் பயன்பாடு குறித்து எழுதவும்.
28. Biscuit பிஸ்கட் செய்முறை விளக்கவும்.

஁குதி இ — (3 × 10 = 30 மதிப்பெண்கள்)

நெடு வினாக்கள்

எவையேனும் மூன்றினிற்கு மட்டும் விடை எழுதவும்.

29. பேக்கரி தொழிலில் உள்ள வேலை செயல் முறைகள் யாவை?
30. கேக் தயாரிப்பில் படிப்படியாக பின்பற்றப்படும் செய் முறைகள் யாவை?
31. பேக்கரியில் கையாளப்படும் தன் சுத்தம் (Personal Hygiene) இட சுத்தம் (Bakery cleaning) பற்றி எழுதவும்.

32. பேக்கரி சம்பத்தப்பட்ட எஸன்ஸ் (Essence) பவுடர்,கலர் தொடர்பான பொருட்கள் யாவை?
33. பேக்கரியில் உபயோகிக்கும் 20 கலைச் சொற்கள் விளக்கத்துடன் எழுதவும்.
-