

தமிழ்நாடுதிறந்தநிலைப்பல்கலைக்கழகம்

அறிவியல்பள்ளி

பயிற்சிதிட்டம்(Assignments) - CY 2019

Vocational Diploma in Multi Cuisine Cook VDMC

Basic Principle of Food and Kitchen - VDMC – 1

குறிப்பு :மாணவமாணவிகள்மூன்றுமணிநேரத்தில்விடைஎழுதவேண்டும்

Write ALL Questionsமதிப்பெண்3×5=15 Marks 3×5 =15

1. Write about Classification of Foods

உணவுகளின்வகைகளைஎழுது

2. Write about preparation of ingredients

மூலப்பொருள்களைதயார்செய்வதுபற்றிவிளக்குக

3. Write about eggs and egg products

முட்டைபற்றியும்அதனால்செய்யப்படும்உணவுகள்பற்றியும்எழுது

மதிப்பெண்1×10 =10 Marks1×10 =10

Write ALL Questions

1. Write about Kitchen organization

சமையற்கூடஅமைப்புமுறையைவிளக்குக

Basics of Food and Food Production - VDMC – 2

குறிப்பு :மாணவமாணவிகள்மூன்றுமணிநேரத்தில்விடைஎழுதவேண்டும்.

Write ALL Questions மதிப்பெண்3×5 =15 Marks 3×5 =15

Write ALL Questions

1. Write about cereals and pulses

தானியங்கள்மற்றும்பருப்புவகைகளைபற்றிஎழுதுக

2. Give an account Milk and milk products

பால்மற்றும்பாலில்தயாரிக்கப்படும்உணவுகளை

3. Write about salads and types

சாலடுகள்பற்றிவிரிவாகஎழுதுக

மதிப்பெண்1×10 =10 **Marks** 1×10 =10

Write ALL Questions

1. Write about stocks and its types

Bakery and Confectionary - VDMC – 3

குறிப்பு :மாணவமாணவிகள்மூன்றுமணிநேரத்தில்விடைஎழுதவேண்டும்.

Write ALL Questions **மதிப்பெண்**3×5 =15 **Marks** 3×5 =15

Write ALL Questions

1. Write about Punjabi foods

பஞ்சாபிஉணவுவகைகளைவிளக்குக

2. Give an account on Biscuits and Cookies production

Biscuit மற்றும்Cookies தயாரிப்புமுறைகளைவிளக்குக

3. Write about Chocolates and its types

சாக்லேட்வகைகளைஎழுதுக

மதிப்பெண்1×10 =10 **Marks** 1×10 =10

Write ALL Questions

1. Give a detailed account on bread making.

ரொட்டிதயாரித்தலைபற்றிவிரிவாகஎழுதுக

