

No. of Printed Pages : 8

3360 (NS)



பதிவு எண்
Register Number

**Part III – Vocational Subjects
(Home Science Area)**

**உணவக மேலாண்மை
FOOD SERVICE MANAGEMENT**

(தமிழ் மற்றும் ஆங்கில வழி / Tamil & English Version)

கால அளவு : 3.00 மணி நேரம்]
Time Allowed : 3.00 Hours]

[மொத்த மதிப்பெண்கள் : 90
[Maximum Marks : 90

- அறிவுரைகள் :** (1) அனைத்து வினாக்களும் சரியாக பதிவாகி உள்ளதா என்பதனை சரிபார்த்துக் கொள்ளவும். அச்சுப்பதிவில் குறையிருப்பின், அறைக் கண்காணிப்பாளரிடம் உடனடியாகத் தெரிவிக்கவும்.
- (2) நீலம் அல்லது கருப்பு மையினை மட்டுமே எழுதுவதற்கும், அடிக்கோடிடுவதற்கும் பயன்படுத்த வேண்டும். படங்கள் வரைவதற்கு பென்சில் பயன்படுத்தவும்.

- Instructions :** (1) Check the Question paper for fairness of printing. If there is any lack of fairness, inform the Hall Supervisor immediately.
- (2) Use **Blue** or **Black** ink to write and underline and pencil to draw diagrams.

பகுதி - I/PART - I

- குறிப்பு :** (i) அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளிக்கவும். **15x1=15**
- (ii) கொடுக்கப்பட்டுள்ள மாற்று விடைகளில் மிகவும் ஏற்புடைய விடையைத் தேர்ந்தெடுத்துக் குறியீட்டுடன் விடையினையும் சேர்த்து எழுதவும்.

- Note :** (i) Answer all the questions.
- (ii) Choose the most appropriate answer from the given **four** alternatives and write the option code and the corresponding answer.

[திருப்புக / Turn over

1. பணி விவரம் என்பது உணவக நிறுவனத்தின் அனைத்து நிலைகளிலும் பணித்திறனை அதிகப்படுத்த உதவுவதோடல்லாமல் _____ ஐ மேம்படுத்தவும் உதவுகிறது.
 (அ) அதிகாரம் (ஆ) பணியமர்த்தும் திட்டம்
 (இ) தொடர்புகள் (ஈ) கருத்துப் பரிமாற்றம்
 The job description apart from aiding in job performance at all levels of an organization, helps to draw _____.
 (a) Authority (b) Recruitment plans
 (c) Relationships (d) Communication
2. _____ என்பது தேவையான விகிதங்களில் உணவுப் பொருட்களைக் கவனமாக சரிப்படுத்தி, மீண்டும் சீர் செய்து ஏற்றுக் கொள்ளத்தக்க தரத்தில் உணவைத் தயாரிப்பதே ஆகும்.
 (அ) ஒத்திகை பார்த்தல் (ஆ) தர நிர்ணயம் செய்தல்
 (இ) அளவிடுதல் (ஈ) பரிசோதனை செய்தல்
 _____ involves the careful adjustment and readjustment of ingredients and their proportions to produce the most acceptable quality.
 (a) Rehearsing (b) Standardization
 (c) Quantification (d) Testing
3. வாடகை, சொத்து வரி, காப்பீட்டுத் திட்டங்கள் ஆகியவை _____ செலவுகளுக்கு எடுத்துக்காட்டாகும்.
 (அ) பகுதி மாறாத மற்றும் மாறும் (ஆ) மாறும்
 (இ) பகுதி மாறாத (ஈ) மாறாத
 Rent, property taxes and insurance premiums are some examples of _____ costs.
 (a) mixed (b) variable
 (c) semi-fixed (d) fixed
4. முட்டையைப் பரிமாற _____ கவர் பயன்படுகிறது.
 (அ) அரை தட்டு, மீனிற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
 (ஆ) அரை தட்டு, சிறிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
 (இ) அரை தட்டு, கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
 (ஈ) அரை தட்டு, இனிப்பு உணவிற்கான கரண்டி மற்றும் முள்கரண்டி
 The cover for serving eggs is _____.
 (a) Half plate, fish knife and fork
 (b) Half plate, small knife and fork
 (c) Half plate, knife and fork
 (d) Half plate, dessert spoon and fork

5. சரியான இணையை தேர்ந்தெடுக்கவும் :

- | | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| (1) டாம் கோலின்ஸ் | (i) ஹாலோவேர் |
| (2) ஆய்ஸ்டர் முள்கரண்டி | (ii) உயரமான மெல்லிய கண்ணாடி சுவளை |
| (3) சூப் டிரின் | (iii) உப்பு மற்றும் மிளகு |
| (4) க்ரூயட் செட் | (iv) ஷெல் மீன் |

(அ) (1) - (ii), (2) - (iv), (3) - (i), (4) - (iii)

(ஆ) (1) - (ii), (2) - (iv), (3) - (iii), (4) - (i)

(இ) (1) - (iii), (2) - (i), (3) - (ii), (4) - (iv)

(ஈ) (1) - (i), (2) - (iii), (3) - (iv), (4) - (ii)

Choose the correct match :

- | | |
|------------------|------------------------|
| (1) Tom Collins | (i) Holloware |
| (2) Oyster forks | (ii) Tall thin glasses |
| (3) Soup tureens | (iii) Salt and pepper |
| (4) Cruet set | (iv) Shell fish |

(a) (1) - (ii), (2) - (iv), (3) - (i), (4) - (iii)

(b) (1) - (ii), (2) - (iv), (3) - (iii), (4) - (i)

(c) (1) - (iii), (2) - (i), (3) - (ii), (4) - (iv)

(d) (1) - (i), (2) - (iii), (3) - (iv), (4) - (ii)

6. 136 கிலோ கிராம் எடையுள்ள பனிச்சிற்பத்தை பாதுகாக்க அறையின் வெப்பநிலை எவ்வளவு இருத்தல் வேண்டும் ?

- | | | | |
|----------|----------|----------|----------|
| (அ) 85°F | (ஆ) 80°F | (இ) 70°F | (ஈ) 90°F |
|----------|----------|----------|----------|

To maintain the ice sculpture of 136 kg, the room temperature should be _____.

- | | | | |
|----------|----------|----------|----------|
| (a) 85°F | (b) 80°F | (c) 70°F | (d) 90°F |
|----------|----------|----------|----------|

7. நொதிக்க வைக்கப்பட்ட பால் பொருட்கள் _____ நோயாளிக்கு பரிமாறப்-படுகிறது.

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| (அ) வயிற்றுப் புண் | (ஆ) நீரிழிவு |
| (இ) லாக்டோஸ் ஒவ்வாமை | (ஈ) சிறுநீரக செயலிழப்பு |

Fermented milk is suggested for _____ patients.

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| (a) Ulcer | (b) Diabetes |
| (c) Lactose intolerance | (d) Kidney failure |

[திருப்புக / Turn over

8. FSSAI _____ ல் நிறுவப்பட்டது.
 (அ) 15 ஜூன் 2000 (ஆ) 23 ஆகஸ்ட் 2006
 (இ) 23 ஆகஸ்ட் 2005 (ஈ) 15 செப்டம்பர் 2004
 FSSAI was established on _____.
 (a) 15th June 2000 (b) 23rd August 2006
 (c) 23rd August 2005 (d) 15th September 2004
9. உலர்ந்த இஞ்சி பூச்சிகளின் தாக்குதலிலிருந்து பாதுகாக்க _____ பூசப்படுகிறது.
 (அ) ப்ருஷ்யன் ப்ளூ (ஆ) மிளகு எண்ணெய்
 (இ) மெட்டானில் மஞ்சள் (ஈ) அல்ட்ராமரைன் ப்ளூ
 Dry ginger is often coated with _____ to prevent insect infestation.
 (a) Prussian blue (b) Pepper oil
 (c) Metanil yellow (d) Ultramarine blue
10. POSDCORB - என்னும் சொல்லை வடிவமைத்தவர் _____.
 (அ) F.W. டெய்லர் (ஆ) லூதர் குலிக்
 (இ) பிராங்க் கில்பெர்த் (ஈ) ராபர்ட் ஓவன்
 POSDCORB was coined by _____.
 (a) F.W. Taylor (b) Luther Gullick
 (c) Frank Gilberth (d) Robert Owen
11. பல்வேறு மனித தேவைகளை கருத்தில் கொள்ளுதல் என்பது _____ ன் ஊக்குவித்தல் கோட்பாடு ஆகும்.
 (அ) மாஸ்லோ (ஆ) ஹென்ஸ்பெர்க்
 (இ) X மற்றும் Y (ஈ) பார்ஸ்
 Different human needs are considered in _____ theory of motivation.
 (a) Maslow (b) Herzberg
 (c) X and Y (d) BARS
12. குழுவில் உள்ள நபர்கள் எல்லா நிலைகளிலும் பக்குவப்பட்ட நடத்தை கொண்டிருந்தால் மட்டுமே வெற்றிபெறும் தலைமை _____.
 (அ) அதிகாரத்துவ தலைமை (ஆ) சர்வாதிகார தன்மை
 (இ) ஜனநாயக தலைமை (ஈ) சுதந்திரமான தலைமை
 The leadership which becomes successful when followers have a high degree of maturity is _____.
 (a) Bureaucratic leadership (b) Autocratic leadership
 (c) Democratic leadership (d) Laissez Faire leadership

13. _____ நிலையில் சந்தையானது ஒரு குறிப்பிட்ட பொருளை தேவையான அளவிற்கு விற்று நிறைவுறுகிறது.
 (அ) முதிர்ச்சி (ஆ) சரிவு (இ) அறிமுகம் (ஈ) வளர்ச்சி
 In which stage the market becomes saturated with product _____.
 (a) Maturity (b) Decline (c) Introduction (d) Growth
14. விற்பனை குழு அமைப்பின் உயர்மட்டத்தில் இருக்கும் நபர் _____.
 (அ) விற்பனை செய்யும் பணியாளர்கள் (ஆ) குழு தலைவர்
 (இ) விற்பனை மேலாளர் (ஈ) வாடிக்கையாளர்
 The person who sits on top of sales team structure is :
 (a) Sales Personnel (b) Team Leader
 (c) Sales Manager (d) Consumer
15. இந்தியாவில் பெண்களின் மேம்பாட்டிற்கு _____ முக்கிய பங்களிக்கிறது.
 (அ) சுய உதவிக்குழு
 (ஆ) கிராமப்புற கூட்டுறவு சங்கம்
 (இ) சிறு-குறு நிதிக்கடன் நிறுவனங்கள்
 (ஈ) ஒருங்கிணைப்புக் குழு
 In India _____ plays an important role in women empowerment.
 (a) SHG
 (b) Rural Cooperatives
 (c) MFI
 (d) JLG

பகுதி - II / PART - II

குறிப்பு : எவையேனும் பத்து வினாக்களுக்கு விடையளிக்கவும். வினா எண் 28 -க்கு கட்டாயம் விடையளிக்கவும். 10x3=30

Note : Answer any ten questions. Question No. 28 is compulsory.

16. பணி முக்கோணத்தை விளக்குக.
 Write short note on work triangle.
17. Q-காரணி எவ்வாறு கணக்கிடப்படுகிறது ?
 How is Q-factor calculated ?
18. கேக் தயாரித்தலில் உப்பின் வேலைகள் யாவை ?
 What are the functions of salt in cake preparation ?

[திருப்புக / Turn over

19. எவ்வாறு முக்கிய உணவிற்கான சாலட்-ஐ தயார் செய்வாய் ?
How do you prepare main course salad ?
20. ஸ்கேலார் சங்கிலித் தொடர்பு என்றால் என்ன ?
What is scalar chain ?
21. கட்டுப்படுத்துதலின் படிநிலைகளை எழுதுக.
Give the steps involved in controlling.
22. மாஸ்லோ கோட்பாட்டின்படி தேவைகளின் படிநிலைகளை எழுதுக.
Bring out Maslow's Hierarchy of needs.
23. ஆட்சேர்ப்பு மற்றும் தேர்வு செய்தல் இவற்றிற்கிடையே உள்ள வேறுபாட்டை எழுதுக.
Analyse the difference between recruitment and selection.
24. சந்தைப்படுத்துதல் - வரையறுக்கவும்.
Define marketing.
25. உணவு மற்றும் பானங்கள் வழங்கும் துறையில் ஏற்படும் உட்புற பிரச்சனைகள் யாவை ?
What are the internal problems that arise in food and beverage catering operation ?
26. ஒரு உணவக நிறுவனத்தை ஆரம்பிப்பதற்குத் தேவையான உரிமங்கள் யாவை ?
What are the licenses required to start a food service organization ?
27. ஒரு தொழில் முனைவோருக்கு இருக்க வேண்டிய திறன்களை வரிசைப்படுத்துக.
List out the qualities of an Entrepreneur.
28. மாலா அருகாமையில் உள்ள கடையில் ஐஸ்கிரீம் சாப்பிட்டதால் தொண்டையில் தொற்று ஏற்பட்டுள்ளது. ஏன் ? பொதுவாக ஐஸ்கிரீமில் கலப்படம் செய்யப்படும் பொருள் யாது ? அதனால் ஏற்படும் விளைவுகளை எழுதுக.
Mala had throat infection because of consuming icecream in a shop. Why ? Bring out the common substances used for icecream adulteration. What are the ill-effects caused by adulterated icecream.

பகுதி - III / PART - III

குறிப்பு : ஏதேனும் ஐந்து வினாக்களுக்கு விடையளிக்கவும். வினா எண் 35 -க்கு கட்டாயம் விடையளிக்கவும். 5x5=25

Note : Answer any five questions. Question No. 35 is compulsory.

29. பணி அட்டவணை வகைகளைக் கூறி ஒரு மாதிரி பணி அட்டவணையை தருக.
Enumerate the types of work schedules and give a sample work schedule.
30. எவ்வகை உணவு வழங்கும் விதம் பிரிபிளேட்டடு சர்வீஸ் என அழைக்கப் -
படுகிறது ? அது எம்முறையில் வழங்கப்படுகிறது ?
Which style of service is a preplated service and how is it done ?
31. செதுக்குதலின் வகைகளை எழுதி செதுக்குவதற்கு முன் மனதில் கொள்ள
வேண்டிய கருத்துக்களை எழுதுக.
What are the different types of carving ? Enumerate the points to remember before
carving.
32. உணவக நிறுவனத்தில் எவ்வாறு மனித சக்தி வீணாக்கப்படுகின்றது ?
How is human energy wasted in food industry ?
33. பொருளின் விற்பனையை அதிகரிக்கப் பயன்படுத்தப்படும் விற்பனையை
மேம்படுத்தும் வழிமுறைகளைப் பற்றி எழுதுக.
Discuss the sales promotion strategies used to boost the sales of the product.
34. சிறு நிதிக் கடன் நிறுவனங்களின் சிறப்பம்சங்களை எழுதுக.
Bring out the salient features of Microfinance institutions.
35. உணவகத்தில் மீதமான சப்பாத்தி, இட்லி மற்றும் புரோட்டாக்களை எவ்வாறு
மீண்டும் பயன்படுத்துவாய் என எழுதுக.
How will you use the left over chappaties, idlies and parathas in a restaurant ?

[திருப்புக / Turn over

பகுதி - IV / PART - IV

குறிப்பு : அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளிக்கவும்.

2x10=20

Note: Answer all the questions.

36. (அ) ஒரு சிற்றுண்டி சாலையின் நிர்வாக அமைப்பு வரைபடத்தை தகுந்த விளக்கப் படங்களுடன் விவரிக்கவும்.

அல்லது

(ஆ) உணவக நிறுவனத்தின் பல்வேறு பணியாளர்களைக் கையாள்வதற்குத் தேவையான தலைமைத்துவ குணங்களை நீ எவ்வாறு வளர்த்துக் கொள்வாய் ?

- (a) Explain in detail the Organization Chart of a Small Scale Restaurant with suitable illustrations.

OR

- (b) How will you develop leadership qualities to handle different people in food service establishments ?

37. (அ) நீ ஒரு உணவகத்தில் மேசை பணியாளராக பணி புரிந்தால் உணவு வழங்குதலில் பின்பற்றப்பட வேண்டிய செயல்முறைகளை விளக்கி எழுதுக.

அல்லது

(ஆ) கலா ஒரு உணவகத்தை ஆரம்பிக்கிறாள். அவள் தன் உணவகத்தை சுத்தமாகவும், சுகாதாரமாகவும் நடத்த வேண்டுமெனில், HACCP -யின் விதிமுறைகளின் படி எவ்வாறு நடத்த வேண்டும் என்பதை விளக்கவும்.

- (a) How do you follow the service procedure if you work as a waiter in a restaurant ?

OR

- (b) Kala wants to start a food service outlet. She wants to keep the hygiene and sanitation of the restaurant as per the norms of HACCP. How is it done ?

- o O o -