

No. of Printed Pages : 8

4260 (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. _____ என்பவர் விருந்தினரின் தேவைகளையும், சேவைகளையும் நிறைவேற்றுபவர்.

- (அ) பான்கெட் ஹவுஸ்மேன் (ஆ) முகமைப் பணியாளர்
(இ) கான்லியர்ஜ் (ஈ) ஷாஃபர்

_____ is a person responsible for providing guest services and needs.

- (a) Banquet Houseman (b) Steward
(c) Concierge (d) Chauffeur

2. பணி முக்கோணத்தின் முக்கிய இலக்கு _____ ஆகும்.

- (அ) ஆற்றல் (ஆ) சமைத்தல்
(இ) அருகாமை (ஈ) செயல்திறன்

The main goal of the work triangle is _____.

- (a) Competency (b) Cooking
(c) Proximity (d) Efficiency

3. பகடர் பானம் என்பது _____.

- (அ) பானம் (ஆ) சமையல் குறிப்பு
(இ) புத்தகம் (ஈ) கடலரி

Pakadar Panam is a _____.

- (a) Beverage (b) Recipe
(c) Book (d) Cutlery

4. _____ என்பது மேசையின் நடுவில் வைக்கக் கூடியவை.

- (அ) மேசை விரிப்பு (ஆ) மரச்சாமான்
(இ) க்ரூயட் செட் (ஈ) டேபிள் ரன்னர்

_____ is a central appointment in a table.

- (a) Table cloth (b) Furniture
(c) Cruet set (d) Table runner

5. உலகில் 50 சதவீதம் காபி உற்பத்தி செய்யப்படும் இடம் _____.

- (அ) பிரேசில் (ஆ) இந்தியா (இ) ஸ்ரீலங்கா (ஈ) சீனா

Fifty percent of world's coffee produced in _____.

- (a) Brazil (b) India (c) Sri Lanka (d) China

6. பொருத்துக.

- | | |
|------------------------------|--------------|
| (1) ரோபஸ்டா | (i) தயிர் |
| (2) நொதிக்க வைக்கப்பட்ட பால் | (ii) பழங்கள் |
| (3) ஊலாங் | (iii) காபி |
| (4) செதுக்குதல் | (iv) தேநீர் |

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

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

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

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

Match the following :

- | | |
|--------------------|--------------|
| (1) Robusta | (i) Curd |
| (2) Fermented milk | (ii) Fruits |
| (3) Oolong | (iii) Coffee |
| (4) Carving | (iv) Tea |

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

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

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

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

7. குளிர் சாதனப் பெட்டியில் பராமரிக்கப்படும் வெப்பநிலையின் அளவு _____.

(அ) 38°F மற்றும் 46°F (ஆ) 45°F மற்றும் 50°F

(இ) 34°F மற்றும் 40°F (ஈ) 24°F மற்றும் 30°F

The temperature maintained in Refrigerator is between _____.

(a) 38°F and 46°F (b) 45°F and 50°F

(c) 34°F and 40°F (d) 24°F and 30°F

8. ஒதுக்கப்பட்ட பணியின் முக்கியத்துவத்தை உணர்த்தும் கொள்கை _____.

(அ) பணியைப் பகிர்ந்தளித்தல்

(ஆ) ஒரே அதிகார மையம்

(இ) ஒரே இலக்கை நோக்கி வழிநடத்துதல்

(ஈ) படிநிலை

Concept of specialization forms the basis for _____.

(a) Principle of division of work

(b) Principle of unitary command

(c) Principle of unitary direction

(d) Principle of hierarchy

[திருப்புக / Turn over

9. பணியிடத்தில் பணிகளின் முன்னேற்றம் குறித்த தகவல்களை அளித்தல் _____ ஆகும்.
 (அ) வழி நடத்துதல் (ஆ) கட்டுப்படுத்துதல்
 (இ) அறிக்கை அளித்தல் (ஈ) நிதிநிலை அறிக்கை தயார் செய்தல்
 Keeping informed the progress of work is _____.
 (a) Directing (b) Controlling
 (c) Reporting (d) Budgeting
10. பயிற்சியினால் நிறுவனத்திற்கு ஏற்படும் நன்மை என்பது _____.
 (அ) பதவி உயர்வு (ஆ) அதிக சம்பளம்
 (இ) ஊக்கப்படுத்துதல் (ஈ) விடுப்பு எடுத்தலைக் குறைத்தல்
 Advantage of training to management is _____.
 (a) Promotion (b) Higher earnings
 (c) Motivation (d) Reduce Absenteeism
11. பொருளின் விலையைக் குறைப்பதன் மூலம் _____ அதிகப்படுத்தலாம்.
 (அ) வாடிக்கையாளர் வருகை (ஆ) பலவகை தயாரிப்பு
 (இ) போட்டி (ஈ) சந்தைப்படுத்துதல்
 Lowering price of product which increase _____.
 (a) Customer turnover (b) Product variety
 (c) Competition (d) Marketing
12. _____ நிலையில் சந்தையானது ஒரு குறிப்பிட்ட பொருளை தேவையான அளவிற்கு விற்று நிறைவுறுகிறது.
 (அ) முதிர்ச்சி (ஆ) வளர்ச்சி
 (இ) சரிவு (ஈ) அறிமுகம்
 In which stage the market becomes saturated with product ?
 (a) Maturity (b) Growth
 (c) Decline (d) Introduction
13. பின்வருவனவற்றுள் அவசரத் தேவையினை அடையாளம் காண்.
 (அ) மருத்துவம் (ஆ) உணவு
 (இ) திருமணம் (ஈ) வேளாண்மை
 Identify the one which comes under emergency needs.
 (a) Medical (b) Food
 (c) Marriage (d) Agriculture

14. பொருந்தாத ஒன்றை கண்டுபிடிக்கவும் :
- (அ) தகவல் தொடர்புத் திறன் (ஆ) வழிகாட்டும் திறன்
(இ) போட்டித்திறன் (ஈ) தொழில் நுட்ப திறன்
- Select the odd one out :
- (a) Communicating skill (b) Ability to guide
(c) Competitive skill (d) Technical competence
15. ஒரு உணவகத்தில் பணியாற்றும் பணியாளர்களின் வேலை நேரம் சாதாரணமாக ஒரு நாளைக்கு _____.
- (அ) 10 மணி நேரம் (ஆ) 12 மணி நேரம்
(இ) 8 மணி நேரம் (ஈ) 5 மணி நேரம்
- The normal work hours of the food service employees is mostly _____ a day.
- (a) 10 hrs (b) 12 hrs
(c) 8 hrs (d) 5 hrs

பகுதி - II / PART - II

எவையேனும் பத்து வினாக்களுக்கு விடையளிக்கவும். வினா எண் 28 -க்கு கட்டாயமாக விடையளிக்கவும். 10x3=30

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

16. நிர்வாக அமைப்பு வரைபடம் என்றால் என்ன ?
What is an organization chart ?
17. மிதமான வெங்காய தக்காளி சாலட்டை பயன்படுத்தும் வழிமுறைகளை குறிப்பிடுக.
Mention the ways of using left over tomato onion salad.
18. தர நிர்ணயம் செய்தல் - வரையறுக்கவும்.
Define Standardization.
19. கவரில் பயன்படும் ஏதேனும் ஆறு வகை கரண்டிகளை பட்டியலிட்டு அதன் பயன்களைக் குறிப்பிடுக.
Mention any six spoons used on a cover and their uses.

[திருப்புக / Turn over

20. செதுக்குதல் - வரையறுக்கவும்.
Define Carving.
21. கேக் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தப்படும் மூலப் பொருட்களை எழுதுக.
Mention the ingredients used in cake preparation.
22. MSG-'உடல் ஆரோக்கியத்திற்கு தீங்கு விளைவிக்கும்' கூற்றினை நியாயப்படுத்துக.
'MSG is not good for health.' Justify the statement.
23. ஒழுக்கத்தின் கொள்கைகளைப் பட்டியலிடுக.
List the principles of discipline.
24. சமையலறையில் சரியான நேர மேலாண்மை செய்ய இயலாமைக்கான காரணங்களைக் குறிப்பிடுக.
Mention the points leading to poor time management in kitchen area.
25. ஒரு உணவக நிறுவனம் எதிர்கொள்ளக் கூடிய பொருளாதார பிரச்சினைகளைப் பட்டியலிடுக.
List out the economic problems faced by a catering operation.
26. FSSAI உரிமத்திற்கு தேவையான ஆவணங்கள் யாவை ?
What are the documents required for the FSSAI License ?
27. கிராமப்புற கூட்டுறவு வங்கிகளின் பணிகள் யாவை ?
Give the functions of Rural Co-operative Banks.
28. பயிற்சி அளிப்பதால் நிறுவனத்திற்கு ஏற்படும் பயன்களைப் பட்டியலிடுக.
List the advantages of training to the management.

பகுதி - III / PART - III

ஏதேனும் ஐந்து வினாக்களுக்கு விடையளிக்கவும். வினா எண் 35 -க்கு கட்டாயமாக விடையளிக்கவும். 5x5=25

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

29. உணவக மேற்பார்வையாளரின் பணி விவரத்தினைத் தருக.
Outline the Job Description of a Catering Supervisor.
30. அளவு உணவு தயாரித்தலின் போது கருத்தில் கொள்ள வேண்டியவை யாவை ?
What are the factors responsible for quantity food production ?
31. ரோபோடிக் உணவு வழங்குதலை விவரிக்கவும்.
Explain about Robotic service.
32. உணவு பரிமாறுதலில் ராஜா அல்லது இளவரசனாக கருதப்படும் உணவு எது ? அதன் முக்கியத்துவத்தை பட்டியலிடுக.
Which food is considered as a King or Prince of the meal ? List out its importance.
33. நேர மற்றும் பண மேலாண்மை பற்றி எழுதுக.
Write a note on time and money management.
34. உணவக நிறுவன ஊழியர்களின் செயல்திறனை மதிப்பிட பயன்படுத்தப்படும் பல்வேறு முறைகளை விளக்குக.
Detail on the various methods of performance appraisal followed in a food service unit for their employees.
35. நிதி ஆதாரங்களுக்கான பல்வேறு அரசு திட்டங்களை வரிசைப்படுத்துக.
List out the different government schemes.

[திருப்புக / Turn over

பகுதி - IV / PART - IV

அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளிக்கவும்.
Answer the following questions.

2x10=20

36. (அ) இந்தியன் அலகார்ட் கவரை எடுத்துக்காட்டுடன் விவரிக்கவும்.

அல்லது

(ஆ) ஏதேனும் 10 உணவுப் பொருட்களில் செய்யப்படும் கலப்படத்தைப் பற்றி விவரிக்கவும்.

(a) Illustrate a model A'la Carte for an Indian restaurant.

OR

(b) Explain any 10 foods that are adulterated.

37. (அ) ஒரு பொருளின் விற்பனையை மேம்படுத்த உதவும் முறைகளை எடுத்துக்காட்டுடன் எழுதுக.

அல்லது

(ஆ) பயிற்சி அளித்தலின் வகைகள் மற்றும் முறைகளைப் பொருத்தமான எடுத்துக்காட்டுடன் விவரிக்கவும்.

(a) Write on the sales promotion methods with examples to promote the sale of the product.

OR

(b) Elaborate on types and methods of training with suitable example.

- o o o -

<https://www.tamilnaduboard.com>

Whatsapp @ 9300930012

Send your old paper & get 10/-

अपने पुराने पेपर्स भेजे और 10 रुपये पायें,

Paytm or Google Pay से