



பதிவு எண்
Register Number

--	--	--	--	--	--	--	--

Part III — Vocational Subjects
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. _____ என்பது நுண்ணுயிரிகளால் ஏற்படும் தீங்கு.

- (அ) உபகரணங்கள் (ஆ) சுத்திகரிக்கப்படாத தண்ணீர்
(இ) இனிப்பூட்டி (ஈ) சோடா

_____ is the microbial hazard that causes food spoilage.

- (a) Equipment (b) Untreated water
(c) Sweetener (d) Soda

2. _____ நாட்டின் உணவு பாதுகாப்பை நிர்வகிக்கும் ஒரு சட்டபூர்வமான அமைப்பு.

- (அ) ISI (ஆ) FPO (இ) HACCP (ஈ) FSSAI

_____ is a statutory body governing the food safety of the country.

- (a) ISI (b) FPO (c) HACCP (d) FSSAI

3. _____ அறைகளிலிருந்து கிடைக்கும் வருமானத்தை உயர்த்துகிறது.

- (அ) ஒதுக்கீடு செய்யப்படும் மேசை (ஆ) வரவேற்பு அலுவலகம்
(இ) பராமரிப்பு (ஈ) பின்புலத்தில் இயங்கும் அலுவலகம்

_____ increases the room revenue.

- (a) Reservation Desk (b) Front Office
(c) Maintenance (d) Back Office

4. _____ என்பவர் விருந்தினரின் தேவைகளையும், சேவைகளையும் நிறைவேற்றுவவர்.

- (அ) கான்ஸியர்ஜ் (ஆ) பான்கெட் ஹவுஸ்மேன்
(இ) ஷாஃப்ர் (ஈ) முகமைப் பணியாளர்

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

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

5. _____ என்பது உணவு மேசையின் நடுவில் வைக்கப்படும் வட்ட வடிவ சுழலும் ட்ரே ஆகும்.

- (அ) சர்வியட் (ஆ) சர்வீஸ் சால்வர்
(இ) சாப்ஸ்டிக்ஸ் (ஈ) லேசி சூசன்

_____ is a circular rotating tray placed at the centre of the dining table.

- (a) Serviette (b) Service Salvar
(c) Chopsticks (d) Lazy Susan

6. கீழ்வருவனவற்றில் Q-காரணியை அடையாளம் காண்பிக்கவும்.

- (அ) கட்லெட் (ஆ) ஃப்ரைடு ரைஸ்
(இ) கெட்ச்சப் (ஈ) மாமிசம்

Identify which is a Q-factor.

- (a) Cutlet (b) Fried rice
(c) Ketch-up (d) Steak

7. உணவிற்கான விலையைக் கணக்கிட உதவும் சூத்திரம் :

- (அ) $\frac{\text{உணவின் தயாரிப்பு விலை}}{\text{உணவின் விற்பனை விலை}}$

(ஆ) தொடக்க கையிருப்பு + வாங்கிய பொருட்கள் - இறுதி கையிருப்பு

(இ) வருவாய் - (உணவிற்கான செலவு + பணியாளர்களுக்கான செலவு + உற்பத்தி சாராத நிர்வாக செலவு)

(ஈ) வருவாய் - உணவிற்கான செலவு

The formula to calculate Food Cost is _____.

- (a) $\frac{\text{Food cost}}{\text{Food sale}}$
(b) Opening inventory + Purchases - Closing inventory
(c) Sales - (Food cost + Labour cost + Overhead cost)
(d) Sales - Food cost

[திருப்புக / Turn over

8. பழ ஸ்குவாஷில் உள்ள பழச்சாற்றின் அளவு _____ சதவிகிதம் ஆகும்.
 (அ) 25 (ஆ) 10 (இ) 30 (ஈ) 15
 Fruit squash contains _____ percentage of fruit juice.
 (a) 25 (b) 10 (c) 30 (d) 15
9. உணவு பரிமாறுதலில் ராஜா அல்லது இளவரசனாக _____ கருதப்படுகிறது.
 (அ) பிரதான உணவு (ஆ) சாலட்
 (இ) சூப் (ஈ) இனிப்பு
 _____ is considered as a Prince or King of the meal.
 (a) Main food (b) Salad
 (c) Appetizer (d) Sweets
10. ஒதுக்கப்பட்ட பணியின் முக்கியத்துவத்தை உணர்த்தும் கொள்கை _____.
 (அ) ஒரே இலக்கை நோக்கி வழி நடத்துதல்
 (ஆ) பணியைப் பகிர்ந்தளித்தல்
 (இ) படிநிலை
 (ஈ) ஒரே அதிகார மையம்
 Concept of specialization forms the basis for _____.
 (a) Principles of unitary direction
 (b) Principles of division of work
 (c) Principles of hierarchy
 (d) Principles of unitary command
11. _____ ஊதியம், பணியாளர்களை ஊக்கப்படுத்த கட்டாயமாக வழங்கப்பட வேண்டும்.
 (அ) அதிகபட்ச (ஆ) நியாயமான
 (இ) போனஸ் (ஈ) குறைந்தபட்ச
 _____ wages must be provided to all employees/staff so as to motivate them to do their best.
 (a) Maximum (b) Fair
 (c) Bonus (d) Minimum

12. பல்வேறு மனித தேவைகளை கருத்தில் கொள்ளுதல் என்பது _____ -ன் ஊக்குவித்தல் கோட்பாடு ஆகும்.

(அ) X மற்றும் Y (ஆ) மாஸ்லோ
(இ) பார்ஸ் (BARS) (ஈ) ஹெர்ஸ்பெர்க்

Different human needs are considered in _____ Theory of Motivation.

(a) X and Y (b) Maslow
(c) BARS (d) Herzberg

13. பங்கு பெறும் தலைமை, _____ எனவும் அழைக்கப்படுகிறது.

(அ) ஜனநாயக தலைமை (ஆ) கண்டிப்பான சர்வாதிகாரம்
(இ) சுதந்திரமான தலைமை (ஈ) இரக்கமுள்ள சர்வாதிகாரம்

Participative leadership is also known as _____.

(a) Democratic leadership (b) Tough autocrat
(c) Free rein (d) Benevolent autocrat

14. _____ நிலையில் சந்தையானது ஒரு குறிப்பிட்ட பொருளை தேவையான அளவிற்கு விற்று நிறைவுறுகிறது.

(அ) சரிவு (ஆ) முதிர்ச்சி (இ) அறிமுகம் (ஈ) வளர்ச்சி

In which stage the market becomes saturated with product _____.

(a) Decline (b) Maturity (c) Introduction (d) Growth

15. தொழிற்சாலைகளுக்கான சட்டத்தின்படி ஒரு ஊழியரை வாரத்திற்கு _____ மணி நேரத்திற்கு மேல் வேலை செய்ய நிர்ப்பந்திக்கக் கூடாது.

(அ) 42 (ஆ) 24 (இ) 48 (ஈ) 36

According to the Factories Act, an employee cannot be made to work continuously for more than _____ hours in a week.

(a) 42 (b) 24 (c) 48 (d) 36

[திருப்புக / Turn over

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. நிர்வாக அமைப்பு வரைபடம் என்றால் என்ன ?
What is an Organization Chart ?
17. சலவைப் பிரிவின் குறிக்கோள்களை வரிசைப்படுத்துக.
List the objectives of Laundry services.
18. இலாபம்-நஷ்டம் இல்லா புள்ளி என்றால் என்ன ?
What is Break-Even Point ?
19. தர நிர்ணயம் செய்தல். – வரையறுக்கவும்.
Define Standardization.
20. ஒரு உணவகத்தில் பணியாளர் எவ்வாறு விருந்தினர்களிடமிருந்து விருப்ப உணவிற்கான ஆர்டரைப் பெறுவார் ?
How do waiters take orders in a restaurant ?
21. நடமாடும் உணவகம் எவ்வகையில் பயன்படுகிறது ?
How mobile pantries are useful ?
22. சாலட் என்பது என்ன ? அதன் வகைகளை எழுதுக.
What is salad and write the types ?
23. FSSAI -ன் நோக்கங்கள் யாவை ?
Write the objectives of FSSAI.
24. ஒழுக்கத்தின் கொள்கைகளைப் பட்டியலிடுக.
List the principles covered in discipline.
25. எஸ்பிரிட் டி கார்ப்ஸ் என்பதன் பொருள் என்ன ?
What is meant by Espirit de corps ?

26. ஒரு சிறந்த தலைவரின் குணங்களைப் பட்டியலிடுக.
List the traits of a good leader.
27. தொழிற்சாலைகள் சட்டத்தின் முக்கிய விதிமுறைகள் யாவை ?
What are the main provisions of the Factories Act ?
28. ஒரு தொழில் முனைவோருக்கு இருக்க வேண்டிய பண்புகளை வரிசைப்படுத்தவும்.
List the qualities of an Entrepreneur.

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. தர நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்புகளின் நன்மைகள் யாவை ?
What are the benefits of Standardization ?
30. அமெரிக்கன் மற்றும் ஃப்ரெஞ்ச் உணவு வழங்கும் முறைப்பற்றி எழுதுக.
Write about American and French food service.
31. பீங்கான் சாமான்கள் பற்றி எழுதுக.
Write on Chinaware.
32. ரோபோடிக் உணவு வழங்குதலை விவரிக்கவும்.
Write on Robotic Service.
33. உணவக நிறுவனத்தில் எவ்வாறு மனித சக்தி வீணாக்கப்படுகின்றது ?
How is human energy wasted in hotel industry ?
34. செயல்திறன் மதிப்பீட்டின் பல்வேறு முறைகளை எழுதுக.
Point out the different methods of performance appraisal.
35. மரியா என்பவர் தனது விற்பனை இலக்கை அடைய கடினமாக போராடுகிறார். சந்தைப்படுத்துதலின் கலவை முறை மூலம் அவரது இலக்கினை அடைய உதவி செய்.
Maria is struggling to achieve her sales target. Help her to achieve her sales target by explaining marketing mix.

[திருப்புக / Turn over

பகுதி - IV / PART - IV

குறிப்பு : அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளிக்கவும்.

2x10=20

Note : Answer **all** the questions.

36. (அ) உணவக நிறுவனத்தின் வரவேற்பு அலுவலகத்தின் செயல்பாடுகளை விரிவாக விளக்குக.

அல்லது

(ஆ) இந்தியன் அலகார்ட் கவரை எடுத்துக்காட்டுடன் விவரிக்கவும்.

- (a) Give a detailed account of the Front Office Operations in a food service establishment.

OR

- (b) Illustrate a model A la Carte cover for an Indian restaurant.

37. (அ) கேக் தயாரித்தலில் பயன்படுத்தப்படும் அடிப்படை மூலப்பொருட்களையும் அதன் வேலைகளையும் எழுதுக.

அல்லது

(ஆ) HACCP -ன் கொள்கைகளை விரிவாக எழுதுக.

- (a) Write on the basic ingredients used in cake preparation and their functions.

OR

- (b) Write in detail the principles of HACCP.

- o O o -