



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. அச்சப்பதிவில் குறையிருப்பின், அறைக் கண்காணிப்பாளரிடம் உடனடியாகத் தெரிவிக்கவும்.
- (2) நீலம் அல்லது கருப்பு மையினை மட்டுமே எழுதுவதற்கும், அடிக் கோடிடுவதற்கும் 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 நான்கு 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 அட்டவணை, திட்டமிட்ட நேர அட்டவணைக்குள் முடிக்கப்பட்டால் அது _____ என அழைக்கப்படுகிறது.

- (அ) ஓய்வில்லாத பணித் திட்டம் (ஆ) நேர மற்றும் செயல் திட்டம்
(இ) நேரத் திட்டம் (ஈ) பணித் திட்டம்

When the work schedule is completed within a time schedule as well, it is referred as _____.

- (a) Busy schedule (b) Time and Activity plan
(c) Time plan (d) Task plan

2. _____ என்பது கத்திகள் மற்றும் மற்ற வெட்டும் கருவிகளைக் குறிக்கும் சொல்லாகும்.

- (அ) கட்லரி (ஆ) ஹாலோவேர்
(இ) கண்ணாடியாலான சாமான்கள் (ஈ) பீங்கான் சாமான்கள்

_____ refers to knives and other cutting implements.

- (a) Cutlery (b) Holloware
(c) Glassware (d) Chinaware

3. பழ ஸ்குவாஷில் உள்ள பழச்சாற்றின் அளவு _____ சதவிகிதம் ஆகும்.

- (அ) 20 (ஆ) 10 (இ) 25 (ஈ) 15

Fruit squash contains _____ percentage of fruit juice.

- (a) 20 (b) 10 (c) 25 (d) 15

4. _____ என்பது உணவுக் கட்டுப்பாடு (Diet) அல்லது சர்க்கரை இல்லாத (Sugar free) என்று குறிப்பிடப்பட்ட உணவுப் பொருட்களில் காணப்படுகிறது.

- (அ) எசல்பேம்-K (ஆ) MSG
(இ) சாக்கரின் (ஈ) அஸ்பர்ட்டேம்

_____ is found in foods labelled "diet" or sugar free.

- (a) Acesulfame-K (b) MSG
(c) Saccharin (d) Aspartame

5. ட்ராப் குக்கீஸ், மஃபின்கள் மற்றும் சான்ட்விச்சின் உள்ளே வைக்கக் கூடிய ஃபில்லிங் ஆகியவற்றின் பரிமாறும் அளவை நிர்ணயிக்க _____ பயன்படுகிறது.

- (அ) அகன்ற கரண்டி (ஆ) பரிமாறும் கரண்டி
(இ) ஜெல்லி அச்சுக்கள் (ஈ) குழி கரண்டி

Drop cookies, muffins and sandwich fillings can be used to portion out by _____.

- (a) ladles (b) serving spoons
(c) gelatin molds (d) scoops

6. சர்வியட் என்பது _____ என்றும் அழைக்கப்படுகிறது.

- (அ) நாப்கின் (ஆ) டேபிள் ரன்னர்
(இ) க்ரூயட் செட் (ஈ) கடலரி

Serviette are otherwise called as _____.

- (a) Napkin (b) Table runner
(c) Cruet set (d) Cutlery

7. ஆட்சேர்ப்பில் பொதுவான வெளிப்புற காரணி _____.

- (அ) விளம்பரம் (ஆ) வாய் வார்த்தை
(இ) பணியாளர்களின் பரிந்துரை (ஈ) வளாக வேலைவாய்ப்பு

The common external source of recruitment is _____.

- (a) Advertisement (b) Word of mouth
(c) Referral of employees (d) Campus placement

8. குளிர்சாதனப் பெட்டியில் பராமரிக்கப்படும் வெப்பநிலையின் அளவு _____ மத்தியில்.

- (அ) 34°F மற்றும் 40°F (ஆ) 38°F மற்றும் 46°F
(இ) 24°F மற்றும் 30°F (ஈ) 45°F மற்றும் 50°F

The temperature maintained in the refrigerator is between _____.

- (a) 34°F and 40°F (b) 38°F and 46°F
(c) 24°F and 30°F (d) 45°F and 50°F

9. POSDCORB என்பது _____ ஐ குறிக்கிறது.

(அ) மேலாண்மையின் பணிகள் (ஆ) மேலாண்மையின் இலக்குகள்

(இ) மேலாண்மையின் கொள்கைகள் (ஈ) மேலாண்மையின் பங்கு

POSDCORB denotes _____.

(a) The functions of management (b) The goals of management

(c) The principles of management (d) The role of management

10. மருத்துவக் காப்பீட்டுத் திட்டம் என்பது ஒரு _____ ஊக்குவித்தல்.

(அ) உளக்காரணி வழி (ஆ) நேர்மறை

(இ) புறக்காரணி வழி (ஈ) எதிர்மறை

Health Insurance scheme is a _____ motivation.

(a) intrinsic (b) positive

(c) extrinsic (d) negative

11. எந்த உணவு வழங்கும் விதத்தில், பரிமாறும் பணியாளர்கள் மரியாதையான மொழியான 'கீய்க்ஸ்' என்பதை பணிவாக உச்சரிக்க வேண்டும் ?

(அ) ஜப்பானியர்கள் (ஆ) ரஷ்யன்

(இ) இத்தாலியன் (ஈ) சைனீஸ்

In which style of food service, the waiters should speak a polite form of respectful language called 'Keigs' ?

(a) Japanese (b) Russian

(c) Italian (d) Chinese

12. _____ புத்தகம் வீட்டிலுள்ள பாதுகாப்பான மற்றும் சத்தான உணவுக்கான வழிகாட்டியாக இந்திய இல்லங்களின் சமையலறைகளில் சிறப்பாக வடிவமைக்கப்பட்டுள்ளது.

(அ) ஆரஞ்சு (ஆ) இளஞ் சிவப்பு (இ) பச்சை (ஈ) மஞ்சள்

The _____ book is a guide for safe and nutritious food at home, which has been specially crafted for kitchens in Indian homes.

(a) Orange (b) Pink (c) Green (d) Yellow

13. சந்தைப்படுத்துதலின் அடிப்படை எனப்படுவது _____.

- (அ) விற்பனையை நிலைப்படுத்துதல்
 (ஆ) பலவகையான தயாரிப்புகளை உருவாக்குதல்
 (இ) புதிய வாடிக்கையாளரைக் கவருதல்
 (ஈ) வருவாயை அதிகரித்தல்

The baseline of marketing is to _____.

- (a) stabilize sales
 (b) produce variety
 (c) attract new customers
 (d) increase turnover

14. இந்தியாவில் _____ ஆம் ஆண்டு குறைந்தபட்ச ஊதியச்சட்டம் அறிமுகப்படுத்தப்பட்டது.

- (அ) 1938 (ஆ) 1948 (இ) 1937 (ஈ) 1947

In India the Minimum Wages Act was introduced in the year _____.

- (a) 1938 (b) 1948 (c) 1937 (d) 1947

15. கேக் கலவையில் உள்ள _____ மூலப்பொருளானது, ஈரத்தை உறிஞ்சுதல் மற்றும் இணைப்புக் காரணியாக செயல்படுகிறது.

- (அ) முட்டை (ஆ) சர்க்கரை (இ) மாவு (ஈ) உப்பு

_____ ingredient act as an absorbing and a binding agent in the cake preparation.

- (a) Egg (b) Sugar (c) Flour (d) Salt

பகுதி - II / PART - II

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

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

16. கவரில் பயன்படும் ஏதேனும் ஆறு வகை கரண்டிகளைப் பட்டியலிட்டு அதன் பயன்களைக் குறிப்பிடுக.

Mention any six spoons used in a cover and their uses.

17. தேநீரின் வகைகளைப் பட்டியலிட்டு, ஏதாவது ஒரு வகை தேநீர் பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

List the types of tea and give short note on any one type.

[திருப்புக / Turn over

18. மைய அதிகாரம், பகிர்ந்தளிக்கப்படும் அதிகாரம் – வேறுபடுத்துக.

Differentiate - Centralised and Decentralised authority.

19. உணவகத்தில் உள்ள பக்கப் பலகைகள் எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது ? ஏன் அவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது ?

What is the other name for the side board in a restaurant ? Why is it called so ?

20. Q - காரணி எவ்வாறு கணக்கிடப்படுகிறது ?

How is Q - factor calculated ?

21. கேக் கலவையில் பழங்களை சேர்க்கும் போது செய்ய வேண்டிய முன்னெச்சரிக்கை நடவடிக்கைகள் யாவை ?

What are the precautions to be followed while adding fruits in cake preparation ?

22. ஒழுங்கமைத்தலுக்கான செயல் முறையைப் பட்டியலிடுக.

List out the process of organising.

23. சிறு-குறு நிதிக் கடனின் முக்கியத்துவத்தை எழுதுக.

Write the importance of micro-finance.

24. கவரின் மேல் எப்பொழுது, எதற்காக கடல் உணவிற்கான முள் கரண்டியைப் பயன்படுத்துவாய் ? ஏன் ?

When do you use a sea food fork on a cover ? Why ?

25. ஒழுக்கத்தின் கொள்கைகளைப் பட்டியலிடுக.

List out the principles covered in discipline.

26. பயிற்சி அளிப்பதால் பணியாளர்களுக்கு ஏற்படும் பயன்களைக் குறிப்பிடுக.
Mention the advantages of giving training for employees.
27. கலப்படப் பொருட்களின் வகைகள் யாவை ?
What are the types of adulterants ?
28. FSSAI பட்டியலிலிருந்து நீக்கியுள்ள இரண்டு உணவு சேர்க்கைகள் யாவை ? காரணம் தருக.
Which two food additives have been removed from FSSAI list ? Give reason.

பகுதி - III / PART - III

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

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

29. உணவக நிறுவனத்தில் எவ்வாறு மனித சக்தி வீணாக்கப்படுகின்றது ?
How is human energy wasted in hotel industry ?
30. தீங்கினைக் கட்டுப்படுத்தும் புள்ளிகளுக்கான எடுத்துக்காட்டுகளை எழுதுக.
Give examples of "Critical Control Points".
31. உணவக மேற்பார்வையாளரின் பணி விவரத்தினை எழுதுக.
Write the job description of catering supervisor.
32. எவ்வகை உணவு வழங்கும் விதம் பிரிபிளேட்டடு சர்வீஸ் என அழைக்கப்படுகிறது ?
அது எம்முறையில் வழங்கப்படுகிறது ?
Which style of service is called as preplated service ? How is it done ?
33. தொழில் முனைதலுக்குத் தேவையான திறன்களின் முக்கியத்துவத்தைப் பட்டியலிடுக.
List out the importance of entrepreneurial skills.
34. மனித இயல்பைப் பற்றிய அனுமானங்களை அடிப்படையாகக் கொண்ட மோட்டிவேஷன் அல்லது ஊக்கமளித்தல் கோட்பாட்டைப் பற்றி விரிவாக எழுதுக.
Write in detail about the Motivation Theory based on assumption about basic human nature.
35. சமையல் புத்தகத்தில் ஒரு தரப்படுத்தப்பட்ட சமையல் குறிப்பை எவ்வாறு எழுதுவது ?
How do you write a standardized recipe in the cook book ?

[திருப்புக / Turn over

பகுதி - IV / PART - IV

குறிப்பு : அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளிக்கவும்.

2x10=20

Note : Answer all the questions.

36. (அ) 'அறை பராமரிப்பு என்பது உணவகத் துறையில் தவிர்க்க முடியாதது' – விரிவாக விளக்குக.

அல்லது

(ஆ) கேக்கின் உட்புற மற்றும் வெளிப்புற பண்புகள் யாவை ? விவரிக்கவும்.

- (a) 'House keeping has been recognised as an indispensable operation in the Hotel Industry'. Explain in detail.

OR

- (b) What are the internal and external characteristics of the cake ? Explain.

37. (அ) பயிற்சி அளித்தலின் வகைகள் மற்றும் முறைகளைப் பொருத்தமான எடுத்துக்காட்டுடன் விவரிக்கவும்.

அல்லது

(ஆ) உணவக மேலாளர் செய்ய வேண்டிய பல்வேறு பணிகள் பற்றி விவரிக்கவும்.

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

OR

- (b) Explain the various functions that the food service managers have to perform.