



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, 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. வாய்மொழி, சின்னங்கள், சுவரொட்டிகள், படங்கள் மற்றும் அடையாளங்கள் மூலம் தயாரிப்புகளை சந்தைப்படுத்துவதற்கு _____ உரிமம் பெறுதல் அவசியம்.

(அ) வர்த்தகம்

(ஆ) தீயணைப்புத் துறையிடமிருந்து அனுமதி

(இ) விளம்பரம்

(ஈ) சுற்றுச்சூழல் அனுமதி சான்றிதழ்

Marketing of the products through word of mouth, logos, posters, pictures and symbols are required to obtain _____ license.

(a) Trade

(b) Fire department

(c) Signage

(d) Environment clearance

2. ட்ரான்ஸ் ஃபேட்டானது _____ காணப்படும்.

(அ) மசாலா பொருட்களில்

(ஆ) அடுமனைப் பொருட்களில்

(இ) கோக் -ல்

(ஈ) பழச்சாறுகளில்

Trans fats are found in _____.

(a) Spices

(b) Baked goods

(c) Coke

(d) Fruit juices

3. ப்ரிபிளேட்டடு சர்வீஸ் என்பது _____ உணவு வழங்கும் விதத்தைக் குறிக்கும்.

(அ) சைனீஸ்

(ஆ) அமெரிக்கன்

(இ) ஜப்பானிய

(ஈ) ஃப்ரெஞ்ச்

Preplated service is common in _____ style of service.

(a) Chinese

(b) American

(c) Japanese

(d) French

4. செயல்திறன் மதிப்பீடு _____ தவிர மற்றவைகளை உள்ளடக்கியது.

(அ) பணியாளர்களைத் தேர்ந்தெடுக்கும் செயல்பாடுகள்

(ஆ) பயிற்சித் திட்டங்கள்

(இ) ஊதியம் வழங்குதல்

(ஈ) பதவி உயர்வு திட்டங்களை உருவாக்குதல்

Appraisal of work includes all the other things except _____.

(a) Selection procedure

(b) Training policy

(c) Offering wages

(d) Chalking out promotion programme

5. _____ என்பவர் விருந்தினரின் தேவைகளையும், சேவைகளையும் நிறைவேற்றுபவர்.

(அ) காண்ஸியர்ஜ்

(ஆ) பான்கெட் ஹவுஸ்மேன்

(இ) ஷாஃபர்

(ஈ) முகமைப் பணியாளர்

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

(a) Concierge

(b) Banquet Houseman

(c) Chauffeur

(d) Steward

6. _____ கொள்கையில் காலந்தவறாமை, பணிவு, விதிகளைப் பின்பற்றுதல் போன்றவை உள்ளது.

(அ) ஒழுக்கம்

(ஆ) ஒழுங்கு முறை

(இ) ஒரே இலக்கை நோக்கி வழிநடத்துதல்

(ஈ) விசுவாசம்

Punctuality, courtesy and adherence to rules fall under the principle of _____.

(a) discipline

(b) orderliness

(c) unitary direction

(d) loyalty

[திருப்புக / Turn over

7. மஞ்சள் தூளில் _____ கலப்படம் செய்யப்படுகிறது.

- (அ) சாக்குகட்டித் தூள் (ஆ) செங்கல் பொடி
(இ) மரத் தூள் (ஈ) மெட்டானில் மஞ்சள்

Turmeric powder is adulterated with _____.

- (a) Chalk powder (b) Brick powder
(c) Saw dust (d) Metanil yellow

8. விலை அதிகரித்தல் என்பது _____ காரணிக்கு எடுத்துக்காட்டு ஆகும்.

- (அ) பணியாளர்கள் (ஆ) சுற்றுபுறச் சூழல்
(இ) உணவு மற்றும் பானங்கள் (ஈ) பொருளாதாரம்

Rising cost is an example for _____ factor.

- (a) Labourers (b) Environment
(c) Food and beverage (d) Economic

9. ஒரு உணவகத்தில் பணியாற்றும் பணியாளர்களின் வேலை நேரம் சாதாரணமாக ஒரு நாளைக்கு _____ மணி நேரம்.

- (அ) 8 (ஆ) 10 (இ) 5 (ஈ) 12

The normal work hours of the food service employees is mostly _____ hours a day.

- (a) 8 (b) 10 (c) 5 (d) 12

10. _____ , பழங்களின் மேல் தோலை நீக்கப் பயன்படுகிறது.

- (அ) நவீன தோலுரிக்கும் கருவி (ஆ) பேனா
(இ) பிட் ஷார்ப்பனிங் (ஈ) செதுக்கும் கத்தி

_____ is used to peel the pericarp of the fruits.

- (a) Peel zester (b) Pen
(c) Bit sharpening (d) Carving knife

11. கப்பல்களிலும், விமானங்களிலும் உள்ள சமையலறைகளானது _____ என்று அழைக்கப்படுகிறது.

- (அ) பணி நிலையங்கள் (ஆ) ஓய்விடம்
(இ) செங்கல் அடுப்பு (ஈ) கேலிஸ்

Kitchens aboard ships and aircrafts are referred as _____.

- (a) Work stations (b) Lounge
(c) Chulahs (d) Galleys

12. முதன்முதலில் சிறந்த வெண்ணெய் செதுக்குதல் தோன்றிய இடம் _____.

- (அ) ஐரோப்பா (ஆ) ரோம் (இ) பிரிட்டன் (ஈ) திபெத்

The first masterpiece of butter carving is from _____.

- (a) Europe (b) Rome (c) Britain (d) Tibet

13. ஒரு மேசைக்கரண்டி என்பது _____ தேக்கரண்டிகளுக்கு சமம்.

- (அ) 4 (ஆ) 2 (இ) 5 (ஈ) 3

One Tablespoon is equal to _____ teaspoons.

- (a) 4 (b) 2 (c) 5 (d) 3

14. உலகில் 50 சதவிகிதம் காபி உற்பத்தி செய்யப்படும் இடம் _____.

- (அ) கர்நாடகா (ஆ) பிரேசில் (இ) சீனா (ஈ) தமிழ்நாடு

Fifty percent of World's coffee produced is in _____.

- (a) Karnataka (b) Brazil (c) China (d) Tamil Nadu

15. பல்வேறு மனித தேவைகளை கருத்தில் கொள்வது என்பது _____ வின் ஊக்குவித்தல் கோட்பாடு ஆகும்.

- (அ) டக்ளஸ் மெக்ரிகெர் (ஆ) மாஸ்லோ
(இ) பார்ஸ் (ஈ) ஹெர்ஸ்பெர்க்

Different human needs are considered in _____ theory of Motivation.

- (a) Douglas McGregor's (b) Maslow's
(c) BARS (d) Herzberg's

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. STEP திட்டம் - சிறு குறிப்பு தருக.
Give short note on STEP Programme.
17. அதிகாரம் - வரையறுக்கவும்.
Define Authority.
18. பாதுகாப்பு உறுதி செய்யப்பட்ட உணவு வழங்குதல் என்றால் என்ன ?
What is Assured Safe Catering ?
19. பரிமாறப் பயன்படும் சால்வர் என்றால் என்ன ?
What is Service Salver ?
20. சந்தைப்படுத்துதல் கலவையின் காரணிகளைப் பட்டியலிடுக.
List the tools of Marketing Mix.
21. கேக் தயாரிக்கும் முறைகளை எழுதுக.
Write the methods of Cake preparation.
22. சமையலறையின் வகைகளைப் பட்டியலிடுக.
List the types of Kitchen.
23. “உள்ளிருப்பு பயிற்சி” - சிறுகுறிப்பு வரைக.
Write a short note on “internship training”.
24. ‘தாளி உணவு’ வழங்குதல் - குறிப்பு வரைக.
Give an account on ‘Thali Meal’.
25. ‘எஸ்பிரிட் டி கார்ப்ஸ்’ என்பதன் பொருள் என்ன ?
What is meant by ‘Espirit de Corps’ ?
26. “சந்தைப்படுத்துதல்” - கோட்பாட்டினை வரையறுக்கவும்.
Define “Marketing” Concept.

27. சுதந்திரமான தலைவர் என்பவர் யார் ?
Who is a laissez faire or free rein leader ?
28. FSSAI உரிமத்திற்கு தேவையான ஆவணங்கள் யாவை ?
What are the documents required for the FSSAI License ?

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. ஒரு பொருளின் விற்பனையை அதிகரிக்கப் பயன்படுத்தப்படும் விற்பனையை மேம்படுத்தும் வழிமுறைகளைப் பற்றி எழுதுக.
Write on the sales promotion strategies used to boost the sales of the product.
30. நடமாடும் உணவகம் எவ்வகையில் பயன்படுகிறது ?
How mobile pantries are useful ?
31. இருப்பு வைப்பவரின் பணிகளை பற்றி எழுதி நிர்வாக அமைப்பின் வரைபடத்தைத் தருக.
Write about the functions of a Storekeeper and draw the Organisational Chart of Stores.
32. உணவகத்தில், மேசையில் விருந்தினருக்கு உணவு உண்பதற்கு வைக்கும் பிரத்யேகமான சாதனங்களைப் பட்டியலிட்டு அதன் பயன்களை எழுது.
List the special tablewares kept in a Restaurant for a guest and their uses.
33. சமையலறையைத் திட்டமிடும்போது கவனத்தில் கொள்ள வேண்டிய கட்டை விரல் விதிகளை விளக்குக.
Explain the thumb rules to be considered while planning a Kitchen.
34. காய்கறி பிரியாணி தயார் செய்யும் போது நேரம், சக்தி, பணம் ஆகியவற்றை எவ்வாறு சேமிப்பாய் ?
How will you save time, energy and money while preparing Vegetable biriyani ?

[திருப்புக / Turn over

35. குறைந்தபட்ச ஊதியத்தில் சேர்க்கப்படாத வருவாய் கூறுகளை கூறு.
What are the income components that are not included in the calculation of the minimum wage ?

பகுதி - IV / PART - IV

குறிப்பு : அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளிக்கவும்.

2x10=20

Note : Answer all the questions.

36. (அ) பரிசோதனை முறை, விளைவுகள் முறை மற்றும் காரணி அறியும் முறைகளைப் பற்றி விளக்குக. ஒரு சமையல் குறிப்பைப் பயன்படுத்தி, அதை எவ்வாறு விரிவுபடுத்துவாய் என்பதையும் விளக்குக.

அல்லது

(ஆ) பழ பானங்கள் பற்றி விரிவாக எழுதுக.

- (a) Explain trial and error method and factor method. Use a recipe and show how you can enlarge recipes.

OR

(b) Explain the fruit beverages in detail.

37. (அ) HACCP -ன் கொள்கைகளை விரிவாக எழுதுக.

அல்லது

(ஆ) உணவக நிறுவன ஊழியர்களின் செயல்திறனை மதிப்பிட பயன்படுத்தப்படும் பல்வேறு முறைகளை விளக்குக.

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

OR

(b) Explain the various methods of performance appraisal followed in a food service unit for their employees.