

No. of Printed Pages : 8

6690



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]

[மொத்த மதிப்பெண்கள் : 90

Time Allowed : 3.00 Hours]

[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 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. பாதுகாப்புத்துறை _____ ன் சொத்துக்களைப் பாதுகாக்கிறது.
 (அ) பணியாளர்கள் மற்றும் உணவக விடுதி
 (ஆ) வாடிக்கையாளர்கள் மற்றும் பணியாளர்கள்
 (இ) வாடிக்கையாளர்கள், பணியாளர்கள் மற்றும் உணவகம்
 (ஈ) வாடிக்கையாளர்கள் மற்றும் உணவக விடுதி
 Security department protects assets of _____.
 (a) Only Employees and Hotel
 (b) Only Customer and Employees
 (c) Customer, Employees and Hotel
 (d) Only Customer and Hotel
2. _____ சமையலறை இரண்டு அடுத்தடுத்த சுவர்களில், அடுக்குப் பெட்டிகள் கொண்ட அலமாரிகளைக் கொண்டிருக்கும்.
 (அ) 'U' வடிவ (ஆ) ஒற்றைச் சுவர் (இ) 'G' வடிவ (ஈ) 'L' வடிவ
 The _____ kitchen has the cabinets occupying two adjacent walls.
 (a) U-shaped (b) Single file (c) G-shaped (d) L-shaped
3. _____ என்னும் சொல் உணவை உண்ட பிறகு மீதமுள்ள சிறிய அளவு உணவைக் குறிப்பதாகும்.
 (அ) டாக்கி-பேக் (ஆ) ஆர்ட் (இ) ரிஷாஃப் (ஈ) சாப் சூய்
 The word _____ means "A small scrap of food left over after a meal."
 (a) Doggy-bag (b) Ort (c) Rechauffe (d) Chop suey
4. தாளி உணவு வழங்குதலில் பல வகையான உணவு வகைகளை வைப்பதற்கு பயன்படுவது _____.
 (அ) அரை தட்டு (ஆ) சூப் கிண்ணம்
 (இ) டாம் கோலின்ஸ் (ஈ) கட்டோரிகள்
 _____ are used to keep different types of dishes in a Thali meal.
 (a) Half Plate (b) Soup bowls
 (c) Tom Collins (d) Katories
5. மேசை லினென் விரிக்கப்பட்டவுடன் அதன் மேல் விரிக்கப்படுவது _____.
 (அ) ரன்னர் (ஆ) அலங்கார மடிப்புகள்
 (இ) க்ரூயட் செட் (ஈ) ஸ்லிப் துணி
 _____ is laid on top of an already placed table linen.
 (a) Runner (b) Frills
 (c) Cruet set (d) Slip cloth

6. கொரகொரப்பான _____ கேக் தயாரிக்க உகந்ததாகும்.

- (அ) தூளாக்கப்பட்ட சர்க்கரை (ஆ) தேன்
(இ) இன்வர்ட் சர்க்கரை (ஈ) வெல்லப் பாகு

Coarsely _____ is more suitable for cake making.

- (a) Powdered sugar (b) Honey
(c) Invert sugar (d) Molasses

7. பனி செதுக்குதலுடன் தொடர்பில்லாத ஒன்றைத் தேர்ந்தெடுக்கவும் :

- (அ) உளி (ஆ) மிட்டர் ஸா
(இ) பிட் ஷார்ப்பனிங் (ஈ) மஃபின் டிரே

Select the one, which is not relevant to Ice carving.

- (a) Chisel (b) Miter saw
(c) Bit sharpening (d) Muffin Tray

8. உறைவிப்பானில் ஐஸ்கீரிம் போன்ற உறைந்த உணவுகள் சேமிக்கப்படும் வெப்பநிலை _____.

- (அ) 0°F முதல் 5°F வரை (ஆ) -10°F முதல் -20°F வரை
(இ) 34°F முதல் 40°F வரை (ஈ) 0°F முதல் -5°F வரை

Frozen foods like ice-creams should be stored at _____ temperature in the freezer.

- (a) 0°F to 5°F (b) -10°F to -20°F
(c) 34°F to 40°F (d) 0°F to -5°F

9. ட்ரான்ஸ்ஃபேட் காணப்படுவது _____.

- (அ) மசாலாப் பொருட்களில் (ஆ) அடுமனைப் பொருட்களில்
(இ) கோக் (ஈ) பழச்சாறுகளில்

Trans fats are found in _____.

- (a) Spices (b) Baked goods
(c) Coke (d) Fruit juices

6690

4

10. பணிகளின் முன்னேற்றம் குறித்த தகவல்களை பதிவுகள், பதிவேடுகள் மற்றும் ஆய்வறிக்கைகள் மூலம் வெளிப்படுத்துவது _____ ஆகும்.

- (அ) அறிக்கை அளித்தல் (ஆ) வழி நடத்துதல்
(இ) நிதிநிலை அறிக்கை (ஈ) கட்டுப்படுத்துதல்

When progress of work is kept informed through records, reports and inspection, it is called _____.

- (a) Reporting (b) Directing
(c) Budgeting (d) Controlling

11. பயிற்சியினால், நிறுவனத்திற்கு ஏற்படும் நன்மை என்பது _____.

- (அ) ஊக்கப்படுத்துதல் (ஆ) பதவி உயர்வு
(இ) விடுப்பு எடுத்தலைக் குறைத்தல் (ஈ) அதிக சம்பளம்

Advantage of training to management is _____.

- (a) Motivation (b) Promotion
(c) Reduce Absenteeism (d) Higher earnings

12. பங்குபெறும் 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 leadership (d) Benevolent autocrat

13. உணவக துறையின் சந்தைப்படுத்தும் முதல் நபர் _____.

- (அ) குழுத் தலைவர் (ஆ) உணவு பரிமாறும் பணியாளர்
(இ) துணை மேலாளர் (ஈ) விற்பனை மேலாளர்

The first marketing person in food service industry is a _____.

- (a) Team leader (b) Waiter
(c) Assistant manager (d) Sales manager

14. இந்தியாவில் வேளாண் மற்றும் கிராமப்புற மேம்பாட்டுக்கான வங்கியால் (NABARD) 2014 -ம் ஆண்டு _____ நிறுவப்பட்டது.

- (அ) SGSY (ஆ) சுய உதவிக் குழு
(இ) ஒருங்கிணைப்புக் குழு (ஈ) கிராமப்புற கூட்டுறவு சங்கம்
_____ is a concept established in India in 2014 by NABARD.
(a) SGSY (b) SHG
(c) JLG (d) Rural cooperative society

15. குறைந்தபட்ச ஊதியச் சட்டம் நடைமுறைக்கு வந்த நாள் _____.

- (அ) ஏப்ரல் 15, 1948 (ஆ) ஆகஸ்ட் 15, 1948
(இ) செப்டம்பர் 15, 1948 (ஈ) மார்ச் 15, 1948
Minimum Wages Act came into force on _____.
(a) 15th April 1948 (b) 15th August 1948
(c) 15th September 1948 (d) 15th March 1948

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. ரோஸ்டர் என்றால் என்ன ?

What is a Roster ?

17. உன் பள்ளியில் பின்பற்றப்படும் நிர்வாக அமைப்பை வரைபடத்துடன் தருக.

Draw the organization chart followed in your school.

18. அதிகாரம் – வரையறுக்கவும்.

Define Authority.

19. ஒரு தொழில் முனைவோருக்கு இருக்க வேண்டிய பண்புகளை வரிசைப்படுத்துக.

List the qualities of an Entrepreneur.

[திருப்புக / Turn over

6690

6

20. தேர்ந்தெடுக்கும் வசதியுள்ள உணவுப்பட்டியலுக்குக் கவர் அமைக்கத் தேவையான-வற்றைப் பட்டியலிடுக.

List out the cover requirements for a selective menu.

21. வெண்ணெய் செதுக்குதலின் நன்மை மற்றும் தீமைகள் யாவை ?

What are the advantages and disadvantages of butter carving ?

22. MSG பற்றி குறிப்பு வரைக.

Write a note on MSG.

23. POSDCORB – விரிவாக்கம் தருக.

Expand - POSDCORB

24. ஆட்சேர்ப்புக்கான காரணிகள் பற்றி எழுதுக.

Identify the sources of recruitment.

25. நேர விகிதம், பணி விகிதம் ஆகிய இரண்டில் எந்த ஊதிய நிர்ணயம் சிறந்தது என்று நீ கருதுகிறாய் ? அதற்கான காரணத்தைக் கூறுக.

Among Time rate and Piece rate, which is the best one as per your consideration ? State the reasons.

26. சந்தைப்படுத்துதல் – வரையறுக்கவும்.

Define Marketing.

27. ஒரு உணவக நிறுவனம் எதிர்கொள்ளக்கூடிய பொருளாதார பிரச்சனைகளைப் பட்டியலிடுக.

List out the economic problems faced by a catering operation.

28. காய்கறி நூடுல்ஸ் பெரிய வட்டவடிவ மேசையில் பரிமாறப்படுகிறது. கவருடன் உணவு வழங்கும் விதத்தை விளக்குக.

Vegetable Noodles is served in a large circular table. Explain the style of service with cover.

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. அளவு உணவு தயாரித்தலின்போது கருத்தில் கொள்ள வேண்டியவை யாவை ?

What are the factors responsible for quantity food production ?

30. ரோபோடிக் உணவு வழங்குதலை விவரிக்கவும்.

Write on Robotic food service.

31. FSSAI உரிமத்தைப் பற்றி சுருக்கமாக விடையளிக்கவும்.

Give a brief account on FSSAI License.

32. பழச்சாறு உற்பத்தி செய்யும் தொழிற்சாலையில், எந்தெந்த சூழலில் தீங்கினைக் கட்டுப்படுத்தலாம் என்பதை உதாரணங்களுடன் தருக.

State the circumstances in which the risk may be controlled in a fruit juice industry with examples.

33. நேர மற்றும் பண மேலாண்மை பற்றி குறிப்பு எழுதுக.

Write a note on time and money management.

34. ஆட்சேர்ப்பு மற்றும் தேர்வு செய்தல் இவற்றிற்கிடையே உள்ள வேறுபாடுகளை எழுதுக.

Write the differences between recruitment and selection.

35. முக்கிய உணவின்போது வழங்கப்படும் சாலட் மற்றும் பழ சாலட் தயாரித்தல் பற்றி எழுதுக.

Write recipes for main course salad and fruit salad.

[திருப்புக / Turn over

பகுதி - IV / PART - IV

குறிப்பு : அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளிக்கவும்.

2x10=20

Note : Answer **All** the questions.

36. (அ) சமையலறையின் அமைப்பு வரைபடங்களை விளக்குக.

அல்லது

(ஆ) ஒரு வெற்றிகரமான தொழிலதிபராவதற்குத் தேவைப்படும் பல்வேறு வகையான திறன்களைப் பற்றி விரிவாக விடையளிக்கவும்.

(a) Explain the concepts of kitchen layout.

OR

(b) Elaborate the various skills needed to become a successful entrepreneur.

37. (அ) உன்னுடைய தயாரிப்பு பொருளை விற்பனை செய்ய, நீ கையாளும் உத்திகளைப் பட்டியலிட்டு உதாரணத்துடன் விளக்குக.

அல்லது

(ஆ) பின்வருவனவற்றை அவற்றை தயாரிக்கும் முறைகளுடன் விளக்குக.

(i) புத்துணர்ச்சி தரும் பானங்கள்

(ii) சத்துக்களைத் தரும் பானங்கள்

(iii) ஊக்கமளிக்கும் பானங்கள்

(iv) பசி தூண்டும் பானங்கள்

(a) List and Explain the sales promotion techniques to promote your product with an example.

OR

(b) Explain and write recipes for the following.

(i) Refreshing beverage

(ii) Nourishing beverage

(iii) Stimulating beverage

(iv) Appetizing beverage