



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, 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 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. _____ என்பது பணிபுரிபவர்களின் பொதுவான குறிக்கோள்களை அடைவதற்காக ஒருவருக்கொருவர் ஒற்றுமையுடன் ஒருங்கிணைந்து செய்யும் நடைமுறை செயல்பாடுகள் என வரையறுக்கப்பட்டுள்ளது.

(அ) மேலாண்மை (ஆ) பணி அட்டவணை
(இ) அதிகாரம் (ஈ) நிர்வாக அமைப்பு

_____ is defined as an activity process in which people work and deal with one another in a co-ordinated manner to achieve common goals.

(a) Management (b) Schedule
(c) Authority (d) Organization

2. _____ என்பது தேவையான விகிதங்களில் உணவுப் பொருட்களைக் கவனமாக சரிப்படுத்தி, மீண்டும் சீர் செய்து ஏற்றுக்கொள்ளத்தக்க தரத்தில் உணவைத் தயாரிப்பதே ஆகும்.

(அ) பரிசோதனை செய்தல் (ஆ) தர நிர்ணயம் செய்தல்
(இ) ஒத்திகை பார்த்தல் (ஈ) அளவிடுதல்

_____ involves the careful adjustment and readjustment of ingredients and their proportions to produce the most acceptable quality.

(a) Testing (b) Standardization
(c) Rehearsing (d) Quantification

3. ஒரு குளிர்சாதனப் பெட்டியின் கைப்பிடிப்பக்கம், திறப்பதற்கு வசதியாக குறைந்தபட்சம் _____ அங்குல இடப்பரப்பு இருக்க வேண்டும்.

(அ) 15 (ஆ) 42 (இ) 12 (ஈ) 38

A refrigerator should have a clear counter area of atleast _____ inches on the handle side.

(a) 15 (b) 42 (c) 12 (d) 38

4. _____ என்பது சோடா சாம்பல் மற்றும் களிமண்ணால் செய்யப்பட்ட க்ராக்கரி என அழைக்கப்படுகிறது.

(அ) கட்லரி (ஆ) ஹாலோவேர்
(இ) கத்தி (ஈ) பீங்கான் சாமான்கள்

_____ refers to the Crockery made up of soda ash and clay.

(a) Cutlery (b) Holloware
(c) Knife (d) Chinaware

5. பொருத்துக :

- | | |
|---------------|--------------------|
| (1) ஆதவ | (i) சூப் |
| (2) புத்தாஜ் | (ii) சீஸ் |
| (3) பசான் | (iii) பசி தூண்டுவன |
| (4) ஃபுரோமாஜ் | (iv) மீன் |

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

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

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

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

Match the following :

- | | |
|-------------------|-----------------|
| (1) Hors d'oeuvre | (i) Soup |
| (2) Potage | (ii) Cheese |
| (3) Poisson | (iii) Appetizer |
| (4) Fromage | (iv) Fish |

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

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

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

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

6. சாலட்கள் உண்ட நிறைவை ஏற்படுத்துகிறது. ஏனெனில் அதில் _____ உள்ளது.

(அ) அதிக வைட்டமின்கள் (ஆ) அதிக நார்ச்சத்து

(இ) அதிக தாது உப்புக்கள் (ஈ) அதிக நீர்ச்சத்து

Salads provide the feeling of fullness because of _____.

(a) Rich in vitamins (b) High fibre content

(c) Rich in minerals (d) Water content

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

(அ) ஆரஞ்சு (ஆ) இளஞ்சிவப்பு (இ) பச்சை (ஈ) மஞ்சள்

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

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

[திருப்புக / Turn over

8. _____ என்னும் உணவுச்சேர்க்கை ஜாம், ஜெல்லி, மர்மலேடுகள், பால் பானங்கள் மற்றும் மிட்டாய் தொழிற்சாலைகளில் பயன்படுத்தப்படுகிறது.
 (அ) சோடியம் பென்சோயேட் (ஆ) சைக்ளமேட்ஸ்
 (இ) சல்பர்-டை-ஆக்சைடு (ஈ) பொட்டாசியம் புரோமேட்
 _____ is used in jams, jellies, marmalades, dairy based drinks and confectioneries.
 (a) Sodium benzoate (b) Cyclamates
 (c) Sulphur-di-oxide (d) Potassium bromate
9. POSDCORB - என்னும் சொல்லை வடிவமைத்தவர் _____.
 (அ) F.W. டெய்லர் (ஆ) பிராங்க் கில்பெர்த்
 (இ) லூதர் குலிக் (ஈ) ராபர்ட் ஓவன்
 POSDCORB was coined by _____.
 (a) F.W. Taylor (b) Frank Gilberth
 (c) Luther Gullick (d) Robert Owen
10. _____ குணம் அதிக அளவு சக்தியை விரயமாக்குகிறது.
 (அ) சர்வாதிகார (ஆ) வன்முறை குணம்
 (இ) அதிகாரத்துவ (ஈ) பணிந்து போகின்ற
 _____ behaviour will drain lots of energy.
 (a) Autocratic (b) Aggressive
 (c) Bureaucratic (d) Submissive
11. _____ கோட்பாடு மனித இயல்பைப் பற்றிய அனுமானங்களை அடிப்படையாகக் கொண்டது.
 (அ) தூய்மை (ஆ) பார்ஸ் (BARS)
 (இ) மாஸ்லோ (ஈ) டக்ளஸ் மெக்ரிகெர்-X மற்றும் Y கோட்பாடு
 _____ theory deals with assumption of human nature.
 (a) Hygiene (b) BARS
 (c) Maslow (d) Douglas McGregor - X and Y theory
12. சாதனை புரிதல் என்பது _____ தேவையைக் குறிக்கிறது.
 (அ) பாதுகாப்பு (ஆ) சமூக (இ) உளவியல் (ஈ) சுயமரியாதை
 Sense of achievement denote _____ need.
 (a) Safety (b) Social (c) Physiological (d) Self esteem

13. விற்பனை சுழற்சியில் பொருளானது _____ நிலைகளைக் கடக்கிறது.
 (அ) ஐந்து (ஆ) மூன்று (இ) ஆறு (ஈ) நான்கு
 The product lifecycle passes through _____ stages.
 (a) Five (b) Three (c) Six (d) Four
14. நெடுஞ்சாலையில் வாகனங்களை நிறுத்துவதற்கான வசதியுடன் அமைந்துள்ள உணவகம் _____.
 (அ) ரோட்டல் (ஆ) போட்டல் (இ) மோட்டல் (ஈ) ஹோட்டல்
 _____ is a hotel situated on a highway along with services of garage.
 (a) Rotel (b) Boatel (c) Motel (d) Hotel
15. GST வரியானது _____ முதல் நடைமுறைக்கு கொண்டு வரப்பட்டது.
 (அ) 1 ஜூலை, 2017 (ஆ) 3 ஜூலை, 2017
 (இ) 4 ஜூலை, 2017 (ஈ) 2 ஜூலை, 2017
 GST came into force since _____.
 (a) 1st of July 2017 (b) 3rd of July 2017
 (c) 4th of July 2017 (d) 2nd of July 2017

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. பின்புலத்தில் இயங்கும் அலுவலகத்தின் பங்கு என்ன ?
 Enumerate the role of back office.
17. Q - காரணி எவ்வாறு கணக்கிடப்படுகிறது ?
 How is Q-factor calculated ?
18. கவர் மேல் பயன்படுத்தப்படும் ஐந்து கண்ணாடியாலான சாதனங்களை எழுதுக.
 Write any 5 glasswares used on a cover.

[திருப்புக / Turn over

19. விருந்தினர் பயன்படுத்திய உபகரணங்களை அகற்றுதல் என்றால் என்ன ?
What is meant by crumbing down ?
20. முக்கிய உணவின் போது வழங்கப்படும் சாலட் பற்றி எழுதுக.
Write about main course salad.
21. கேக்கை எவ்வாறு புதியதாக வைத்திருப்பது ?
How to keep the cake fresh ?
22. உணவு பாதுகாப்பை பாதிக்கும் காரணிகளை வகைப்படுத்துக.
Classify the factors affecting food safety.
23. கட்டுப்படுத்துதலின் படிநிலைகளை எழுதுக.
Write the steps involved in controlling.
24. ஒரு சிறந்த தலைவரின் குணங்களைப் பட்டியலிடுக.
List the traits of a good leader.
25. விற்பனையை மேம்படுத்துதல் - வரையறு.
Define sales promotion.
26. தொழிற்சாலைகள் சட்டத்தின் முக்கிய விதிமுறைகள் யாவை ?
What are the main provisions of the Factories Act ?
27. சமையல் புத்தகத்தில் ஒரு தரப்படுத்தப்பட்ட சமையல் குறிப்பை எவ்வாறு எழுதுவது ?
How to write a standardized recipe in a cook book ?
28. பெண்கள் மேம்பாடு அடைய இயலாமைக்கு காரணங்கள் யாவை ?
Why are women not empowered ?

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. கணக்குத் துறையைப் பற்றி விளக்குக.

Explain about Accounts Department.

30. அளவு உணவு தயாரித்தலின் போது கருத்தில் கொள்ள வேண்டிய காரணிகள் யாவை ?

What are the factors responsible for Quantity food production ?

31. பானங்களை வகைப்படுத்தி எடுத்துக்காட்டுகள் தருக.

Classify the beverages and give examples.

32. WHO -வின் படி உணவு சுகாதாரத்தின் முக்கிய கொள்கைகள் யாவை ?

What are the key principles of food hygiene according to WHO ?

33. மாஸ்லோவின் ஊக்கப்படுத்துதல் கோட்பாட்டை விவரிக்கவும்.

Illustrate Maslow's theory of motivation.

34. ஆட்சேர்ப்பு மற்றும் தேர்வு செய்தல் இவற்றிற்கிடையே உள்ள வேறுபாட்டை எழுதுக.

Analyse the difference between recruitment and selection.

35. தமிழ்நாடு உணவக நிறுவனச் சட்டம் 1958 -ன்படி ஊழியர்களின் பொதுநலனைப் பட்டியலிடுக.

List the welfare of employees provided in Tamil Nadu Catering Establishment Act 1958.

[திருப்புக / Turn over

பகுதி - IV / PART - IV

குறிப்பு : அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளிக்கவும்.

2x10=20

Note : Answer all the questions.

36. (அ) 'அறைப் பராமரிப்பு என்பது உணவகத் துறையில் தவிர்க்க முடியாதது' - விரிவாக விளக்குக.

அல்லது

(ஆ) சந்தைப்படுத்துதல் கலவையின் காரணிகளைப் பற்றி விரிவாக விளக்குக.

- (a) "House keeping has been recognised as an indispensable operation in the hotel industry". Discuss in detail.

OR

- (b) Explain the tools of marketing mix.

37. (அ) இந்தியன் அலகார்ட் கவரை எடுத்துக்காட்டுடன் விவரிக்கவும்.

அல்லது

(ஆ) உணவக நிறுவனத்தில் எவ்வாறு நேரம், சக்தி மற்றும் பணத்தை மேலாண்மை செய்வாய் ?

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

OR

- (b) How will you effectively manage the time, energy and money in the hotel industry ?