



பதிவு எண்
Register Number

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

Part III – Vocational Subjects (Home Science Area)

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. _____ நடைபாதை ஓரமாக உள்ள ஒரு சிறிய நிரந்தரமான அல்லது தற்காலிகமான உணவகம்.

(அ) காஃபிடீரியா

(ஆ) காபிக்குடை

(இ) கியாஸ்க்

(ஈ) ஹோட்டல்

A _____ is a small permanent or temporary structure on a side walk.

(a) Cafeteria

(b) Coffee Shop

(c) Kiosk

(d) Hotel

2. ஜூலியென் வெட்டும் முறையில் வெட்டப்பட்ட காய்கறிகள் _____ தயாரிக்க உதவுகிறது.

(அ) சாஸ்

(ஆ) சாலட்

(இ) இனிப்புகள்

(ஈ) காய்கறி புலாவ்

Julienne cut of vegetables is followed in the preparation of _____.

(a) Sauce

(b) Salads

(c) Dessert

(d) Vegetable Pulao

3. மலமிளக்கியாக செயல்படும் மூலிகை _____.

(அ) துளசி

(ஆ) கறிவேப்பிலை

(இ) வெந்தயக் கீரை

(ஈ) கொத்தமல்லி தழை

_____ herb acts as a laxative.

(a) Tulsi

(b) Curry leaves

(c) Fenugreek leaves

(d) Coriander leaves

4. _____ என்பது பொருட்கள் வாங்குவதற்கும் சேவைகளைப் பெறுவதற்குமான செயல்முறையாகும்.

(அ) வாங்குதல்

(ஆ) தேர்ந்தெடுத்தல்

(இ) செயல்முறைகள்

(ஈ) சேமிப்பு

_____ is the formal process of buying goods and services.

(a) Purchasing

(b) Selection

(c) Processing

(d) Storage

5. நீராவி கொதிகலன், சூட்டிடுப்பு ஆகியவை _____ கருவிகளின் கீழ் அடங்கும்.
(அ) சிறிய (ஆ) பரிமாறும் (இ) தயாரிப்பு (ஈ) இயந்திர
Steamer, boiling pans come under _____ equipment.
(a) Small (b) Service (c) Production (d) Mechanical
6. சில நாட்களுக்கு மட்டும் கெடாமல் இருக்கும் உணவுகளை _____ என அழைக்கலாம்.
(அ) நீண்ட காலம் அழுகாத உணவுகள்
(ஆ) எளிதில் அழுகும் உணவுகள்
(இ) புதிய உணவுகள்
(ஈ) குறிப்பிட்ட காலத்திற்கு அழுகாத உணவுகள்
Food that stands for a few days is called as _____.
(a) Non-perishable
(b) Perishable
(c) Fresh foods
(d) Semi-perishable
7. ஈஸ்ட்டின் நொதித்தலை _____ பாதிக்கும்.
(அ) அஜினோமோட்டோ (ஆ) சர்க்கரை
(இ) உப்பு (ஈ) பேக்கிங் பவுடர்
_____ has a retarding effect on yeast fermentation.
(a) Ajinomotto (b) Sugar
(c) Salt (d) Baking Powder
8. சுத்திகரிக்கப்பட்ட கோதுமை மாவு என்பது _____.
(அ) உமி (ஆ) மைதா (இ) சம்பா ரவை (ஈ) ரவை
_____ is refined wheat flour.
(a) Bran (b) Maida (c) Samba rava (d) Semolina
9. உறைய வைக்கும் முறையில் பராமரிக்கப்படும் வெப்பநிலை _____ வரை.
(அ) -18°C முதல் -34°C (ஆ) -4°C முதல் -29°C
(இ) -18°C முதல் -40°C (ஈ) -32°C முதல் -40°C
The temperature maintained in the freezer is _____.
(a) -18°C to -34°C (b) -4°C to -29°C
(c) -18°C to -40°C (d) -32°C to -40°C

10. 'வீட்டின் சிறந்த உணவு' என்பது _____ ஐ குறிக்கிறது.
 (அ) டுஜோர் (ஆ) அலாகார்டி (இ) எதினிக் (ஈ) ஆன்த்ரே
 'Speciality of the house' is the meaning of _____.
 (a) DuJour (b) À la carte (c) Ethnic (d) Entrée
11. நிர்ணயிக்கப்பட்ட உணவுப்பட்டியல் _____ என்றும் அழைக்கப்படுகிறது.
 (அ) தாப்ளதோத்
 (ஆ) சுழற்சி முறை உணவுப்பட்டியல்
 (இ) டுஜோர்
 (ஈ) எதினிக் உணவுப்பட்டியல்
 'Set Menu' is otherwise called as _____.
 (a) Table d'hôte
 (b) Cyclic
 (c) DuJour
 (d) Ethnic
12. _____ உற்பத்தியால் புரத உணவில் துர்நாற்றம் ஏற்படுகிறது.
 (அ) ஆல்கஹால் (ஆ) ஹைட்ரஜன் சல்பைடு
 (இ) நூல் போன்று உருவாதல் (ஈ) ஆல்டிஹைடு
 Foul smelling in protein foods is due to production of _____.
 (a) Alcohol (b) Hydrogen Sulphide
 (c) Rope (d) Aldehyde
13. FCI - விரிவாக்கம் தருக.
 (அ) Food Contamination and Intoxication
 (ஆ) Food Corporation of India
 (இ) Food Contamination and Infection
 (ஈ) Food Control of India
 FCI - Expand.
 (a) Food Contamination and Intoxication
 (b) Food Corporation of India
 (c) Food Contamination and Infection
 (d) Food Control of India

14. _____ என்பது உலகளாவிய மொழியாகும்.

- (அ) புன்னகை (ஆ) முகம் சுளித்தல்
(இ) கை குலுக்குதல் (ஈ) விசில் அடித்தல்
The _____ is a universal signal.
(a) Smile (b) Frown
(c) Handshake (d) Whistle

15. தொழில்நீதியான சமையற்காரரை _____ என்பர்.

- (அ) தலைமை சமையற்காரர் (ஆ) மேலாளர்
(இ) உணவு பரிமாறுபவர் (ஈ) சமையற்காரர்
A professional cook, typically a chief cook in a restaurant is a _____.
(a) Chef (b) Manager
(c) Waiter (d) Cook

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. 'உணவக மேலாண்மை' – வரையறுக்கவும்.

Define Food Service Management.

17. பயறு வகைகள் உயர்தர புரதங்கள் என கூறமுடியாது. ஏன் ? காரணம் கூறுக.

Pulses are not high biological value of protein food. Give reason.

18. வாங்குதல் முறைகளை வரிசைப்படுத்துக.

List the purchasing methods.

19. உபகரணங்களை அவற்றின் அளவிற்கேற்ப வகைப்படுத்துக.

Classify equipments according to the size.

20. பேக்கிங் பவுடர் மற்றும் ஈஸ்ட் பயன்படுத்தி தயாரிக்கப்படும் இரண்டு அடுமனைப் பொருள்களை எழுதுக.

Write any two Bakery products made using Baking Powder and Yeast.

[திருப்புக / Turn over

21. உணவினைக் கதிரியக்கத்தின் மூலம் பதப்படுத்துவதின் பயன்களை பட்டியலிடுக.
Enlist the uses of Irradiation of foods.
22. உணவுப்பட்டியல் – வரையறுக்கவும்.
Define a Menu.
23. தமிழ்நாட்டுச் சமையற்கலையில் ஏதேனும் இரண்டு சிறப்பம்சங்களைக் குறிப்பிட்டு சில தமிழ்நாட்டு உணவு வகைகளைப் பெயரிடுக.
Indicate any two characteristic features of Tamil Nadu cuisine and name some of the dishes.
24. உணவு கெடுதலுக்கான மூன்று காரணங்களைக் கூறுக.
Give three causes of Food Spoilage.
25. பின்வரும் பாக்டீரிய உணவு விஷமாதலை ஏற்படுத்தும் நுண்ணுயிரிகளின் பெயர்களை எழுதுக.
(அ) சால்மோனெல்லோசிஸ்
(ஆ) ஸ்டைஃபைலோகாக்கல் விஷமாதல்
(இ) பாட்டுலிசம்
Name the organism that causes the following bacterial food poisoning.
(a) Salmonellosis
(b) Staphylococcal poisoning
(c) Botulism
26. உணவு மற்றும் பானம் வழங்கும் துறையில் ஆரோக்கியமான பணிபுரியும் சூழலை வளர்ப்பதற்கான முறைகளை எழுதுக.
Write down the method of developing healthy working relations in a food and beverage industry.
27. பிளீச்சிங் என்றால் என்ன ? எடுத்துக்காட்டு தருக.
What is Bleaching ? Give an example.
28. சமையல் ஆரம்பிக்கும் முன் பின்பற்ற வேண்டிய வழிமுறைகள் யாவை ?
What are the steps that should be followed before the actual cooking ?

பகுதி - III / PART - III

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

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

29. பாதுகாப்பான முறையில் கத்தியைப் பயன்படுத்த ஆலோசனை கூறுக.

Indicate the safe handling of Knives.

30. சூரிய ஒளி அடுப்பு – சிறு குறிப்பு எழுதுக.

Write a short note on Solar Cooker.

31. சிறிய அடுமனையின் அமைப்பை வரைக.

Draw the Layout of a small bakery unit.

32. (அ) நொதித்தல் – வரையறுக்கவும்.

(ஆ) நொதித்தலின் பயன்கள்

(இ) நொதித்தலின் மூலம் பெறப்படும் பொருட்கள் ஏதேனும் நான்கினை பட்டியலிடுக.

(a) Define Fermentation

(b) Uses of Fermentation

(c) List any 4 products produced by fermentation

33. தாப்ளதோத் மற்றும் அலாகார்டி உணவுப் பட்டியலை வேறுபடுத்திக் காட்டுக.

Bring out the difference between a Table d'hôte and À la Carte menu.

34. பால் பொருட்கள் தயாரிப்பில் நுண்ணுயிரிகளின் பங்கு பற்றி விரிவாக எழுதுக.

Explain the role of microbes in producing milk products.

35. தலைமை சமையற்காரர் மற்றும் சமையற்காரரின் பணிகளை பட்டியலிடுக.

List out the duties of Chef and Cook.

[திருப்புக / Turn over

பகுதி - IV / PART - IV

குறிப்பு : அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளிக்கவும்.

2x10=20

Note : Answer all the questions.

36. (அ) உணவு நிறுவனத்தின் குறிக்கோள் மற்றும் வளர்ச்சி பற்றி விவரிக்கவும்.

அல்லது

(ஆ) உபகரணங்களின் பொதுவான பராமரிப்பு முறைகளை விளக்குக.

(a) Identify the scope and prospects of Food Service Management.

OR

(b) Explain the guidelines for general care and maintenance of equipment.

37. (அ) உணவினை பதப்படுத்துவதில் பயன்படுத்தப்படும் ஏதேனும் நான்கு முறைகளைப் பற்றி எழுதுக.

அல்லது

(ஆ) வட இந்திய சமையற்கலையின் சிறப்பம்சங்களை விவரிக்கவும்.

(a) Give a brief account on any four techniques employed in food preservation.

OR

(b) Explain the characteristic features of North Indian Cuisine.