tnkalvi.online

No. of Printed Pages : **8**

6090

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] [மொத்த மதிப்பெண்கள் : 90
Time Allowed : 3.00 Hours] [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, 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 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

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-may-2022-tam-eng · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

1. வாடிக்கையாளர்கள் _____ உணவையே விரும்புகிறார்கள்.

(அ) ஆரோக்கியம் தரும் பாதுகாப்பான

(ஆ) ஆரோக்கியமான

(இ) உடனடியாக உண்ணக்கூடிய

(ஈ) பாதுகாப்பான

Customers look for food which is _____.

(a) healthy and safe

(b) healthy

(c) ready to eat

(d) safe

2. இந்தியாவின் முதல் உணவு விடுதியான தாஜ்மகால் பேலஸ் நிறுவப்பட்டுள்ள இடம் _____.

(அ) கோவா (ஆ) சென்னை (இ) கேரளா (ஈ) மும்பை

The first Indian hotel Tajmahal Palace is located in _____.

(a) Goa (b) Chennai (c) Kerala (d) Mumbai

3. உணவு வகைகளின் மீது கொத்தமல்லி தழையை அலங்கரிப்பதால் உணவின் _____ மேம்படும்.

(அ) வகை (ஆ) தோற்றம் (இ) சுற்றுச்சூழல் (ஈ) தொடுதன்மை

Garnishing with coriander improves _____ of the food.

(a) Variety (b) Appearance (c) Ambience (d) Texture

4. _____ உணவைச் சூடாக தயார்நிலையில் வைத்திருக்கும் சாதனம் ஆகும்.

(அ) பிளேட்டர் (ஆ) ஷாஃபிங் டிஷ்

(இ) பாத்திரங்கள் (ஈ) சாலட் கிண்ணம்

_____ device is used to keep the food warm during service.

(a) Platter (b) Chafing dish

(c) Utensils (d) Salad bowl

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-may-2022-tam-eng · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

5. உணவிலுள்ள நொதிகளை அழித்தல் அல்லது செயலிழக்கச் செய்தல் மூலம் உணவுப்பொருட்கள் அழுகுவதைத் தடுத்தல் அல்லது தாமதப்படுத்துதல் _____ என்று அழைக்கப்படுகிறது.

(அ) வடிகட்டுதல் (ஆ) வெப்பப்படுத்துதல்

(இ) கதிரியக்கத்திற்கு உட்படுத்துதல் (ஈ) பிளாஞ்ச்சிங்

By destruction or inactivation of enzymes through prevention or delay of self decomposition of food is called _____.

(a) filtration (b) heating

(c) radiation (d) blanching

6. பஃபே என்பது _____ உணவு வழங்கும் முறையில் ஒரு வகை ஆகும்.

(அ) இத்தாலியன் (ஆ) பிரெஞ்சு (இ) இந்தியன் (ஈ) சைனீஸ்

Buffet style is the variation of _____ food service.

(a) Italian (b) French (c) Indian (d) Chinese

7. _____ என்பது சீனாவின் முக்கியமான உணவு.

(அ) சீஸ் (ஆ) பாஸ்தா (இ) சப்பாத்தி (ஈ) நூடுல்ஸ்

_____ is the staple food in China.

(a) Cheese (b) Pasta (c) Chappathi (d) Noodles

8. உணவு கெடுதலைத் தவிர்க்கும் வழிமுறைகளைப் பற்றிய அறிவியல் _____.

(அ) உணவு பதனிடுதல் (ஆ) உணவு பாதுகாத்தல்

(இ) உணவு தொழில்நுட்பம் (ஈ) உணவு அறிவியல்

Science which deals about the process of prevention of decay is _____.

(a) Food Processing (b) Food Preservation

(c) Food Technology (d) Food Science

[திருப்புக / Turn over

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-may-2022-tam-eng · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

9. பொருந்தாத ஒன்றைத் தேர்ந்தெடுக்கவும் :

(அ) ஷிஜெல்லாஸிஸ் (ஆ) பாட்டுலிசம்

(இ) ஸ்டெஃபைலோகாக்கல் (ஈ) சால்மோனெல்லாசிஸ்

Find odd one out :

(a) Shigellosis (b) Botulism

(c) Staphylococcal (d) Salmonellosis

10. பயன்படுத்தத் தகுதியற்றதாகக் கருதப்படும் உணவை _____ வேண்டும்.

(அ) மேலும் கெட்டுப்போவதைத் தடுக்க உடனடியாக உறைநிலையில் வைத்தல்

(ஆ) வீட்டில் வளர்க்கக்கூடிய விலங்குகளுக்கு அளித்தல்

(இ) உடனடியாக அகற்றுதல் / தவிர்த்தல்

(ஈ) கிருமிகளை அழிக்க நன்கு சமைத்தல்

Foods considered unfit for use should be _____.

(a) Frozen immediately to prevent further spoilage

(b) Feed them to domestic animals

(c) Discarded at once

(d) Cooked well to destroy germs

11. சமையல் அடுப்புக்கு மேலே வைக்கப்படும் புகை போக்கிகள் _____ ஐ அகற்றும்.

(அ) பூச்சிகள் (ஆ) தூசு (இ) இருட்டு (ஈ) வாசனை

Extraction hoods above cooking range removes _____.

(a) Insects (b) Impurities (c) Darkness (d) Flavour

12. _____ என்பது சுத்தமில்லாத உண்ணத் தகுதியற்ற உணவினால் ஏற்படுகிறது.

(அ) உணவு விஷமாதல் (ஆ) உணவு தொற்று

(இ) நொதித்தல் (ஈ) உணவு கெடுதல்

The term _____ means foods which are not fit to be eaten for sanitary reasons.

(a) Food Poisoning (b) Contamination

(c) Fermentation (d) Food spoilage

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-may-2022-tam-eng · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

13. பொருத்துக :

(1)	நுண்ணுயிரிகளை நீக்குதல்	(i)	கேனிங்
(2)	வெப்பநிலையை மாற்றுதல்	(ii)	உப்பு சேர்த்தல்
(3)	pH மதிப்பை மாற்றுதல்	(iii)	கிருமி புகா காப்பு
(4)	காற்றினை அகற்றுதல்	(iv)	குளிரூட்டுதல்

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

Match the following.

(1)	Keeping away from micro-organisms	(i)	Canning
(2)	Changing the temperature	(ii)	Addition of salt
(3)	Changing the pH	(iii)	Asepsis
(4)	Removal of air	(iv)	Refrigeration

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

14. சூட்டடுப்பு, நீராவி கொதிகலன் ஆகியவை _____ ன் கீழ் அடங்கும்.

(அ) சிறிய கருவிகள் (ஆ) பரிமாறும் கருவிகள்
(இ) தயாரிப்பு கருவிகள் (ஈ) இயந்திர கருவிகள்

Steamer, boiling pans come under _____ equipment.

(a) small (b) service
(c) production (d) mechanical

15. வெஜிடபிள் ரைஸ் தயாரிக்கப்படும்போது காய்கறிகளை _____ இஞ்ச் துண்டுகளாக வெட்ட வேண்டும்.

(அ) $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ (ஆ) $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$ (இ) 1×1 (ஈ) $\frac{1}{4} \times \frac{1}{4}$

In preparing vegetable rice, vegetables are cut into _____ inch Dice.

(a) $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ (b) $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$ (c) 1×1 (d) $\frac{1}{4} \times \frac{1}{4}$

[திருப்புக / Turn over

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-may-2022-tam-eng · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

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. உணவக நிறுவனங்களின் வளர்ச்சிக்குக் காரணமான மூன்று 'T' -கள் பற்றி எழுதுக.
Mention three T's responsible for the growth of food service industry.

17. உணவு தயார்படுத்தி வைத்தல் மற்றும் வழங்குதலில் வாடிக்கையாளர்களைக் கவருவதற்கு என்னென்ன வழிமுறைகளை மேற்கொள்வாய் ?
In presentation and service of food what are the steps you will take to attract the customer ?

18. ''உணவக உபகரணங்கள்'' - வரையறுக்கவும்.
Define equipment.

19. உபகரணங்களை செயல்படும் விதத்தைப் பொருத்து வகைப்படுத்துக.
Classify equipments according to the mode of operation.

20. நுண்ணுயிரிகளால் உணவு அழுகுவதைத் தடுத்தல் அல்லது தாமதப்படுத்த பின்பற்றப்படும் நான்கு வழிமுறைகளை எழுதுக.
Write the four ways that are followed to prevent or delay of microbial decomposition of foods.

21. பல்வேறு வகையான உணவுப் பட்டியலைக் குறிப்பிடுக.
Point out the different types of menu.

22. தேர்ந்தெடுக்கப்பட்ட உணவுப்பட்டியல் பற்றி எழுதுக.
Write on selective menu.

23. இத்தாலியன் சமையற்கலையில் பயன்படுத்தப்படும் பொதுவான உணவுப் பொருள்கள் சிலவற்றை எழுதுக.
List the common ingredients used in Italian cuisine.

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-may-2022-tam-eng · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

24. நீண்ட நாட்களுக்கு கெடாமல் இருக்கும் உணவுகள் பற்றி எழுதுக.
Write about stable or non-perishable foods.

25. நொதித்தல் என்றால் என்ன ?
What is Fermentation ?

26. மீன்கள் கெட்டுப்போனதை அறியும் அறிகுறிகள் யாவை ?
What are the signs noted in spoilt fishes ?

27. உணவு பாதுகாத்தல் - வரையறுக்கவும்.
Define Preservation.

28. உணவு பாதுகாத்தலின் அடிப்படைக் கோட்பாடுகளை எழுதுக.
Enlist the basic principles of food preservation.

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. உணவக நிறுவனத்தின் வளர்ச்சி பற்றி விவரிக்கவும்.
Outline the growth of food service industry.

30. உணவகத்தின் சுற்றுச்சூழல் பற்றி விளக்குக.
Explain about good ambience in a restaurant.

31. உணவுத்தர வழிகாட்டியை அட்டவணைப்படுத்துக.
Tabulate food quality indicators.

32. உபகரணங்களைப் பராமரிக்க உதவும் விதிகள் ஐந்தினை விவரிக்கவும்.
Write any 5 points for care of the equipments.

33. உணவு பதப்படுத்துவதின் முக்கியத்துவத்தினைப் பட்டியலிடுக.
Enlist the significance of food preservation.

[திருப்புக / Turn over

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-may-2022-tam-eng · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

34. தாப்ள தோத் மற்றும் அலகார்டி உணவுப் பட்டியலை வேறுபடுத்திக் காட்டுக.
Bring out the difference between a Table d'hôte and À la carte menu.

35. வெண்ணெய் மற்றும் பாலாடைக்கட்டி தயாரித்தலை விளக்குக.
Explain about production of Butter and Cheese.

பகுதி - IV / PART - IV

குறிப்பு : அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளிக்கவும். **2x10=20**

Note: Answer **all** the questions.

36. (அ) உணவுப்பொருட்களை வாங்கும் முறைகளை விளக்குக. ஒரு காஃபிடீரியாவிற்குத் தேவையான குறைந்த ஆயுட்காலம் உள்ள உணவுகளை எம்முறையில் வாங்குவாய் ?

அல்லது

(ஆ) உணவு வழங்குதலில் வாடிக்கையாளர் ஏற்றுக் கொள்ளக்கூடிய வகையில் உணவினை எவ்வாறு வழங்குவாய் ?

(a) Explain the methods of purchasing and suggest a suitable method of purchasing perishable foods for a cafeteria.

OR

(b) How will you make a food appealing for a customer in a food service ?

37. (அ) உபகரணங்கள் அவற்றின் செயல்படும் விதம், அளவு மற்றும் வேலையின் அடிப்படையில் எவ்வாறு வகைப்படுத்தப்பட்டுள்ளது என்பதை விவரிக்கவும்.

அல்லது

(ஆ) இந்திய சமையற்கலையில் எவ்வாறு உணவு பரிமாறப்படுகிறது ?

(a) Describe the different types of equipments on the basis of mode of operation, size and purpose.

OR

(b) How food is served in an Indian cuisine ?

- o 0 o -

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-may-2022-tam-eng · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share