tnkalvi.online

No. of Printed Pages : **8**

7690

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 **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

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2024 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

1. உணவு சேவை செயல்பாட்டில் மிக முக்கியமான மற்றும் விருந்தினர் முதலில் பார்க்கும் இடம் _____.

(அ) பொருட்கள் பாதுகாக்கும் அறை

(ஆ) சுத்தம் செய்யும் இடம்

(இ) உணவு பரிமாறும் அறை

(ஈ) வரவேற்பறை

The most important area and the first one the guests see in a food service operation is _____.

(a) Storing area
(b) Cleaning area
(c) Service area
(d) Reception area

2. உணவுப் பிரமீடின் அடிப்படையில் கொழுப்பு உணவு எடுத்துக்கொள்ள வேண்டிய பரிமாறல்களின் அளவு _____.

(அ) மிதமான அளவு (ஆ) அதிக அளவு

(இ) மிகக்குறைந்த அளவு (ஈ) நடுத்தர அளவு

The quantity of servings for fats in food pyramid is _____.

(a) Sparing (b) High
(c) Very much limited (d) Medium

3. சேமிப்பு _____ வகைப்படும்.

(அ) இரண்டு (ஆ) ஐந்து (இ) மூன்று (ஈ) நான்கு

Storage is of _____ types.

(a) Two (b) Five (c) Three (d) Four

4. உறைநிலை சேமிப்பின் சரியான வெப்பநிலை _____.

(அ) −18°C (ஆ) 21°C (இ) −5°C (ஈ) 7°C

Ideal temperature for frozen storage is _____.

(a) −18°C (b) 21°C (c) −5°C (d) 7°C

5. தண்ணீர் இல்லாமல் குறைந்த நேரம் சமைப்பதால் _____ இழப்பு தவிர்க்கப்-படுகிறது.

(அ) உயிர்ச்சத்து B (ஆ) உயிர்ச்சத்து A (இ) உயிர்ச்சத்து K (ஈ) உயிர்ச்சத்து D

Cooking for a short time without water prevents the loss of _____.

(a) Vitamin B (b) Vitamin A (c) Vitamin K (d) Vitamin D

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2024 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

6. உணவுப் பொருள்களை வாங்குமிடத்திலிருந்து சேமிக்கும் இடத்திற்கு எடுத்துச் செல்ல _____ உதவுகிறது.

(அ) கவுண்ட்டர் ஸ்கேல் (ஆ) டாலிஸ்

(இ) கழிவுக்கூடை (ஈ) பெயின் மேரி

_____ are used to move items from the receiving area to the storage area.

(a) Counter Scale (b) Dollies

(c) Bins (d) Bain-Marie

7. விதை முளைக்கும்பொழுது _____ என்பது சத்துக்களின் இருப்பிடமாகத் திகழ்கிறது.

(அ) உமி (ஆ) முளைக்குருத்து

(இ) ஆலியுரான் உறை (ஈ) எண்டோஸ்பெர்ம்

_____ serves as a store of nutrients for the seed during germination.

(a) Bran (b) Germ

(c) Aleurone layer (d) Endosperm

8. சர்க்கரை _____ ல் வெப்பப்படுத்தும்போது கேரமலைஸ் ஆகிறது.

(அ) 210°C - 250°C (ஆ) 150°C - 170°C

(இ) 180°C - 210°C (ஈ) 160°C - 180°C

Sugar caramelizes by heating at _____.

(a) 210°C - 250°C (b) 150°C - 170°C

(c) 180°C - 210°C (d) 160°C - 180°C

9. பால் பவுடர் தயாரித்தல் _____ வகை உலர வைத்தலுக்கு உதாரணம் ஆகும்.

(அ) சவ்வூடு பரவுதல் (ஆ) நுரைத்தல்

(இ) சூரிய ஒளி (ஈ) தெளிப்பான்

Milk powder is an example of _____ drying.

(a) Osmosis (b) Foam

(c) Sun (d) Spray

[திருப்புக / Turn over

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2024 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

10. ஒரு காபிக்கடையில் பின்பற்றப்படும் உணவுப் பட்டியல் வகை எது ?

(அ) டுஜோர்

(ஆ) நிர்ணயிக்கப்பட்ட உணவுப்பட்டியல்

(இ) நிலையாக இருக்கக் கூடியது

(ஈ) தேர்ந்தெடுக்கும் வசதியுள்ள உணவுப்பட்டியல்

Which type of Menu is followed in a coffee house ?

(a) Dujour
(b) Set menu
(c) Static
(d) Selective menu

11. இத்தாலியின் உணவு பரிமாறும் வரிசையினைப் பொருத்துக.

(1)	ஆன்டிபாஸ்தோ	(i)	காய்கறிகள் நிறைந்த தட்டு
(2)	கோன்த்ர்னா	(ii)	எஸ்பிரஸோ
(3)	தோல்சே	(iii)	ஆலிவ்கள் நிறைந்த கிண்ணம்
(4)	காஃபி	(iv)	பழங்கள் நிறைந்த கிண்ணம்

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

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

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

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

Match by courses of Italian Cuisine.

(1)	Antipasto	(i)	Plate of vegetables
(2)	Controno	(ii)	Expresso
(3)	Dolce	(iii)	Bowl of olives
(4)	Coffee	(iv)	Bowl of fruits

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

12. முறையாக தயாரிக்கப்படாத டப்பாக்களில் உள்ள உணவுகளை உண்ணுவதால் ஏற்படும் நோய் _____.

(அ) பாட்டுலிசம் (ஆ) தொண்டை அடைப்பான்

(இ) பொன்னுக்கு வீங்கி (ஈ) ஆஸ்துமா

The illness caused commonly by consuming spoiled canned foods is _____.

(a) Botulism (b) Diphtheria
(c) Mumps (d) Asthma

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2024 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

13. ஸ்டைஃபைலோகாக்கல் உணவு விஷமடைதலில் முக்கிய அறிகுறியானது _____.
(அ) நடுக்கம் (ஆ) களைப்பு
(இ) வயிற்று வலி (ஈ) பார்வை கோளாறு
The main symptoms of staphylococcal food poisoning is _____.
(a) Dizziness (b) Fatigue
(c) Abdominal pain (d) Visual disturbances

14. _____ என்பது சுத்தப்படுத்தி, சீர்படுத்தி மற்றும் உடலின் பாகங்களைப் பராமரிக்கும் கலையாகும்.
(அ) கைவிரல்கள் மற்றும் நகங்களை அழகுபடுத்துதல்
(ஆ) துடைத்தல்
(இ) சீராக ஓடுதல்
(ஈ) தன் சீர்படுத்துதல்
_____ is the art of cleaning, grooming and maintaining parts of the body.
(a) Manicuring
(b) Mopping
(c) Jogging
(d) Personal grooming

15. விரைவான சேவை வழங்குவது மற்றும் வாடிக்கையாளர்களைக் கவனிப்பது போன்றவற்றைச் செயல்படுத்த _____ -ஐ பணியாளர்கள் வளர்த்துக் கொள்ள வேண்டும்.
(அ) நெருக்கடி காலத்தில் செயலாற்றும் அறிவு
(ஆ) புகார்களைக் கையாளும் திறன்
(இ) சிறந்த உடல் மொழி
(ஈ) வேலையில் பெருமித உணர்வு
Staff must develop a _____ in their work so as to enable quick and speedy service and attention to the customers.
(a) Sense of urgency
(b) Skill of handling complaints
(c) Great body language
(d) Sense of pride in work

பகுதி - II / PART - II

குறிப்பு : எவையேனும் பத்து வினாக்களுக்கு விடையளிக்கவும். வினா எண் **28 -க்கு கட்டாயமாக** விடையளிக்கவும். **10x3=30**

Note : Answer **any 10** questions. Question No. **28** is **Compulsory**.

16. காஃபிடீரியா பற்றி எழுதுக.
Write about Cafeteria.

[திருப்புக / Turn over

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2024 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

17. பயறு வகைகள் உயர்தர புரதங்கள் என கூற முடியாது. காரணம் கூறுக.
Pulses are not high biological value of Protein food. Give reason.

18. ஒரு உணவகத்திற்குத் தேவையான உணவை வாங்குதலுக்கு ஏதேனும் மூன்று வழிமுறைகளை எழுதுக.
Write any three guidelines for purchasing food in a food service.

19. உணவக மூலப்பொருள்களை பெற உதவும் உபகரணங்களின் பயன்களை எழுதுக.
Identify the uses of receiving equipment.

20. உபகரணங்களை அதன் செயல்படும் விதத்தைப் பொறுத்து எவ்வாறு வகைப்-படுத்தலாம் ?
Classify the equipments according to the mode of operation.

21. அடுமனை அமைப்பதற்குத் தேவையான வழிமுறைகள் யாவை ?
What are the guidelines to be followed while setting up a bakery unit ?

22. உணவுப் பதப்படுத்துதலில் மசாலாப் பொருள்களின் பங்கினைப் பட்டியலிடுக.
Enlist the role of spices in food preservation.

23. ஊறுகாயில் கசப்புத்தன்மை உண்டாவதைத் தவிர்க்க உதவும் வழிமுறைகளைக் குறிப்பிடுக.
Indicate the preventive measures to avoid bitterness in Pickles.

24. தமிழ்நாட்டுச் சமையற்கலையின் ஏதேனும் இரண்டு சிறப்பம்சங்களைக் குறிப்பிட்டு, சில தமிழ்நாட்டு உணவு வகைகளைப் பெயரிடுக.
Indicate any two characteristic features of Tamil Nadu Cuisine and name some of the dishes.

25. பொதுவாக உணவு பரிமாறும் வரிசை என்பது எதனைக் குறிக்கிறது ?
What is meant by course of menu in general ?

26. உணவில் உள்ள நொதிகளால் ஏற்படும் மாற்றங்களைப் பற்றி எழுதுக.
Write down the changes brought by the enzymes present in the food.

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

28. எதிர்மறை உடல் மொழியைத் தெரிந்து கொள்வதற்கான வழிகளை எழுதுக.
Write about the ways to recognize negative body language.

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2024 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

பகுதி - III / PART - III

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

Note : Answer **any 5** questions. Question No. **35** is **Compulsory**.

29. சுண்டல் தயாரிப்பதற்கு முன் செய்ய வேண்டிய செயல்கள் யாவை ? காரணங்களைக் கூறுக.

What are the preliminary preparation methods used for making sundal ? Give reasons.

30. சூரிய ஒளி அடுப்பு – குறிப்பு வரைக.

Write short note on Solar cooker.

31. உபகரணங்களின் தூய்மை, அவசியம். நியாயப்படுத்துக.

Justify the significance of cleaning equipments.

32. அடுமனைப் பொருள்களில் மென்மையாக்கும் பொருள்கள் ஏன் பயன்படுத்தப்-படுகிறது ? விளக்குக.

Why tenderizers are used in baking ? Explain.

33. உணவு பாதுகாத்தலின் அடிப்படைக் கொள்கைகள் மற்றும் பாதுகாக்கும் முறைகளை அட்டவணைப்படுத்துக.

Tabulate the basic principles of food preservation and methods of preservation.

34. உணவகத்தில் உணவைப் பாதுகாக்க பின்பற்ற வேண்டிய பாதுகாப்பு நடவடிக்கை குறித்து எழுதுக.

Give the measures of safeguarding food in a food service outlet.

35. ஒரு உணவக மேலாளராக எவ்வாறு உங்கள் உணவகத்தில் பிறந்த நாள் விழாவைத் திட்டமிடுவீர்கள் ?

As a catering manager how will you plan a birthday party in your restaurant ?

[திருப்புக / Turn over

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2024 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

பகுதி - IV / PART - IV

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

Note : Answer **all** the questions.

36. (அ) ஒரு உணவகத்திற்கான உணவுப் பட்டியல் அட்டையைத் தயார் செய்து, அதன் பல்வேறு படிகளை விளக்குக.

அல்லது

(ஆ) உணவக நிறுவன பணியாளர்களின் அணுகும் முறைகளைப் பற்றி விரிவாக விடையளிக்கவும்.

(a) How do you prepare a menu card for a restaurant ? State the different steps in detail.

OR

(b) Give a detailed account on the attitude of a food service personnel.

37. (அ) கோதுமை மாவின் வகைகள் யாவை ? விவரிக்கவும்.

அல்லது

(ஆ) உணவுப் பொருட்கள் வாங்கும் முறைகளை விளக்குக. ஒரு காஃபிடீரியாவிற்குத் தேவையான குறைந்த ஆயுட்காலம் உள்ள உணவுகளை எம்முறையில் வாங்குவாய் ?

(a) What are the types of wheat flour ? Explain.

OR

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

- o O o -

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2024 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

No. of Printed Pages : **4**

7691

பதிவு எண்

Part III – Vocational Subjects

வேளாண் அறிவியல்

AGRICULTURAL SCIENCE

(தமிழ் வழி / Tamil Version)

கால அளவு : 3.00 மணி நேரம்] [மொத்த மதிப்பெண்கள் : 90

அறிவுரைகள் : (1) அனைத்து வினாக்களும் சரியாக பதிவாகி உள்ளதா என்பதனை சரிபார்த்துக் கொள்ளவும். அச்சுப்பதிப்பில் குறையிருப்பின் அறைக் கண்காணிப்பாளரிடம் உடனடியாகத் தெரிவிக்கவும்.

(2) **நீலம்** அல்லது **கருப்பு** மையினை மட்டுமே எழுதுவதற்கும், அடிக்கோடிடுவதற்கும் பயன்படுத்த வேண்டும். படங்கள் வரைவதற்கு பென்சில் பயன்படுத்தவும்.

பகுதி - I

குறிப்பு : (i) **அனைத்து** வினாக்களுக்கும் விடையளிக்கவும். **15x1=15**

(ii) கொடுக்கப்பட்டுள்ள **நான்கு** மாற்று விடைகளில் மிகவும் ஏற்புடைய விடையைத் தேர்ந்தெடுத்துக் குறியீட்டுடன் விடையினையும் சேர்த்து எழுதவும்.

1. வேளாண் தட்பவெப்ப மண்டலங்களில் மிகப்பெரியது _____.

(அ) காவிரி டெல்டா மண்டலம் (ஆ) மேற்கு மண்டலம்

(இ) வடகிழக்கு மண்டலம் (ஈ) தெற்கு மண்டலம்

2. கொடுக்கப்பட்டுள்ள பயிர்களில் எது பயறுவகைப் பயிர் ?

(அ) சோளம் (ஆ) உளுந்து (இ) கோதுமை (ஈ) கம்பு

3. அறுவடை செய்யப்பட்ட பயிர்களின் அடிக்கட்டைகளை மீண்டும் பயிர் சாகுபடிக்கு அனுமதித்தல் _____ எனப்படும்.

(அ) மறுதாம்பு சாகுபடி (ஆ) தொடர்ச்சியான சாகுபடி

(இ) ஊடுபயிர் சாகுபடி (ஈ) தொடர் சாகுபடி

[திருப்புக

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2024 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

4. 'C' வடிவில் வளைக்கப்பட்ட அடிமண் உழவுக் கலப்பை _____.
(அ) உளிக் கலப்பை (ஆ) சட்டிக் கலப்பை
(இ) இரும்புக் கலப்பை (ஈ) திருப்புக் கலப்பை

5. பசுமைப் புரட்சிக்கு வித்திட்டவர் _____.
(அ) டாக்டர் மா.சு. சுவாமிநாதன் & சி. சுப்ரமணியம்
(ஆ) நார்மன் எ. போர்லாக்
(இ) அர்னான் & ஸ்டெளவ்
(ஈ) டாக்டர் வர்கீஸ் குரியன்

6. தாவரங்களால் பயன்படுத்தப்படும் நிலநீர் வகை :
(அ) உறிஞ்சு நீர் (ஆ) புவியீர்ப்பு நீர்
(இ) நுண்புழை நீர் (ஈ) மேற்கண்ட அனைத்தும்

7. பண்படுத்தப்பட்ட நிலத்தில் விதைகளை இடுதல் _____ எனப்படும்.
(அ) அறுவடை (ஆ) நடவு
(இ) விதைப்பு (ஈ) மேற்கண்ட அனைத்தும்

8. சொட்டுநீரின் வழியாக ஊட்டச்சத்துகளைக் கொடுக்கும் முறைக்கு _____ என்று பெயர்.
(அ) உரப்பாசனம் (ஆ) குறிப்பிட்ட இடத்தில் இடுதல்
(இ) வான்வழித் தெளிப்பு (ஈ) பரந்து தூவுதல்

9. தேர்திறனற்ற களைக்கொல்லி _____.
(அ) பாரகுவாட் டைக்ளோரைடு (ஆ) அட்ரசின்
(இ) பென்டிமெத்தலின் (ஈ) 2, 4 - D

10. அகழி பாசன முறையில் _____ மீ இடைவெளியில் அகழிகள் வெட்டப்படுகின்றன.
(அ) 7 (ஆ) 5 (இ) 3 (ஈ) 4

11. பூச்சிகளைப் பற்றி படிக்கும் அறிவியலுக்கு _____ என்று பெயர்.
(அ) எண்டமாலஜி (ஆ) பயாலஜி
(இ) ஃபிசியாலஜி (ஈ) பேதாலஜி

12. பாலைத் தயிராக்க உதவும் நுண்ணுயிரி _____.
(அ) சக்கரோமைசிஸ் (ஆ) ஈஸ்ட்
(இ) அஸ்பர்ஜில்லஸ் (ஈ) லேக்டோபேசில்லஸ்

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2024 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

13. _____ எக்டர் நிலம் வைத்திருந்தால் அவர் சிறு விவசாயி என்று கருதப்படுகிறார்.
(அ) 10.0 (ஆ) 1.5 (இ) 5.0 (ஈ) 3.0

14. முறையற்ற பாணியில் அமைந்துள்ள தோட்டம் _____.
(அ) இத்தாலிய தோட்டம் (ஆ) முகலாய தோட்டம்
(இ) ஜப்பானிய தோட்டம் (ஈ) பாரசீக தோட்டம்

15. வண்ண மீன் வளர்ப்பில் வளர்க்கப்படும் முட்டையிடும் மீன் _____.
(அ) கத்தி வால் (ஆ) தங்க மீன்
(இ) பிளாட்டி (ஈ) மத்தி மீன்

பகுதி - II

குறிப்பு : ஏதேனும் 10 வினாக்களுக்கு விடையளிக்கவும். வினா எண் **28** -க்கு **கட்டாயமாக** விடையளிக்கவும். **10x3=30**

16. இந்தியாவில் பின்பற்றப்படும் பருவகால வகைப்பாட்டினைப் பயிர்களுடன் எழுதுக.

17. வெண்மைப் புரட்சி என்றால் என்ன ?

18. தீவனப் பயிர்களின் நான்கு வகைகள் யாவை ?

19. நாற்றாங்காலின் வகைகள் யாவை ?

20. மண் அரிமானம் – குறிப்பு வரைக.

21. இரண்டாம் நிலை உழவுக் கருவிகள் – குறிப்பு வரைக.

22. உரங்களை ஊட்டச்சத்துகளின் எண்ணிக்கையைப் பொருத்து எவ்வாறு வகைப்-படுத்தலாம் ?

23. விதை நேர்த்தி என்றால் என்ன ?

24. நன்னீர் மீன் வளர்ப்பு என்றால் என்ன ?

25. ஒட்டுண்ணித் தன்மையை அடிப்படையாகக் கொண்டு களைகளை எவ்வாறு வகைப்படுத்தலாம் ?

26. பூச்சிகளின் நடமாட்டத்தைக் கண்டறிய பயன்படுத்தப்படும் கண்காணிப்புப் பொறிகள் யாவை ?

27. வேளாண் விரிவாக்கம் என்றால் என்ன ?

28. நில எழிலூடுதலுக்கு ஏற்ற பூ மரங்கள் மூன்றினைக் குறிப்பிடுக.

[திருப்புக

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2024 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

பகுதி - III

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

29. சொட்டு நீர் பாசனத்தின் நிறைகளை எழுதுக.

30. ஒருங்கிணைந்த களை மேலாண்மையின் நோக்கம் பற்றி எழுதுக.

31. விதை, தானியம் – வேறுபடுத்துக.

32. பூந்தொட்டிகளை எவ்வாறு பராமரிப்பது ?

33. உரப் பயிர்களைப் பற்றி விவரிக்கவும்.

34. பூச்சிகள் அதிக அளவில் தோன்றக் காரணங்கள் யாவை ?

35. உன்னுடைய பகுதியில் பின்பற்றப்படும் பயிர் சுழற்சி என்ன ? அதன் பயன்களைப் பற்றிக் குறிப்பிடுக.

பகுதி - IV

குறிப்பு : அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளிக்கவும். **இரண்டு** பக்க அளவில் விடையளிக்கவும். **2x10=20**

36. (அ) பயிர் நோய்களின் பொதுவான அறிகுறிகளை விளக்குக.

அல்லது

(ஆ) பயிரிடப்படும் பயிர்களில் பின்பற்றப்படும் பல்வேறு உரமிடும் முறைகளை விவரிக்கவும்.

37. (அ) நீர்ப்பாசன முறைகள் என்றால் என்ன ? உன்னுடைய பகுதியில் செய்யும் ஏதேனும் இரண்டு பாசன முறைகளையும், அதன் நிறை குறைகளையும் எழுதுக.

அல்லது

(ஆ) மீன்களைத் தாக்கும் நோய்களைப் பற்றி எழுதி அவற்றைக் கட்டுப்படுத்தும் முறைகளையும் விவரிக்கவும்.

- o O o -

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2024 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share