tnkalvi.online

No. of Printed Pages : **8**

8485

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-2025 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

1. நெடுஞ்சாலையில் அமைந்திருக்கும் உணவகத்தின் பெயர் _____.

(அ) நடமாடும் உணவகம் (ஆ) கியாஸ்க்

(இ) ஒருங்கிணைந்த உணவகம் (ஈ) மோட்டல்

A hotel on a highway is called a _____.

(a) Meals on wheels (b) Kiosk

(c) Food court (d) Motel

2. வளர் இளம் பருவத்தினரான ஆணிற்கு உணவுப்பட்டியலில் பரிந்துரைக்கப்பட்ட கீரையின் அளவு _____.

(அ) 30 கி (ஆ) 100 கி (இ) 50 கி (ஈ) 200 கி

The quantity of green leafy vegetable recommended as portion size for an adolescent boy is _____.

(a) 30 g (b) 100 g (c) 50 g (d) 200 g

3. இந்திய உணவுகளின் சத்துக்களின் மதிப்பு _____ மூலம் பரிந்துரைக்கப்படுகிறது.

(அ) USDA (ஆ) WHO (இ) FAO (ஈ) ICMR

Nutritive value of Indian foods is given by _____.

(a) USDA (b) WHO (c) FAO (d) ICMR

4. உணவைக் கொதிநிலையில் வைத்திருக்கும் தண்ணீர் நிரம்பிய மேசை _____.

(அ) சூடான தட்டு (ஆ) நீராவி மேசை

(இ) சூட்டடுப்பு (ஈ) நீராவி கலன்

_____ is water filled table to keep food hot.

(a) Hot plate (b) Steam table

(c) Range (d) Steamer

5. _____ மூலம் டப்பாக்களில் அடைக்கப்பட்டுள்ள உணவை சேமிக்கலாம்.

(அ) ஸ்டேன்ட் (ஆ) அலமாரிகள்

(இ) மூடப்பட்ட அலமாரிகள் (ஈ) சேமிக்கும் தட்டுகள்

_____ are designed to hold canned foods.

(a) Stand (b) Racks

(c) Closed racks (d) Shelves

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2025 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

6. உலர் சேமிப்பின் அறை வெப்பநிலை _____ க்குள் இருக்க வேண்டும்.

(அ) 16° to 32°C (ஆ) 5° to 15°C (இ) 25° to 30°C (ஈ) 10° to 21°C

Normal room temperature for dry storage area should range from _____.

(a) 16° to 32°C (b) 5° to 15°C (c) 25° to 30°C (d) 10° to 21°C

7. _____ ஃபேட் என்பது மார்ஜரைன் மற்றும் அடுமனைப் பொருள்களில் காணப்படுகிறது.

(அ) Mono - செறிவற்ற (ஆ) செறிவற்ற

(இ) ட்ரான்ஸ் (ஈ) செறிவுள்ள

_____ fats are found in Margarine and Baked goods.

(a) Mono - Unsaturated (b) Unsaturated

(c) Trans (d) Saturated

8. _____ கோதுமையில் குளூட்டன் அதிகம் உள்ளது.

(அ) உறுதியான (ஆ) மென்மையான

(இ) உறுதியற்ற (ஈ) கடினமான

_____ wheat contains a good source of gluten.

(a) Strong (b) Soft

(c) Weak (d) Hard

9. உறைய வைத்த உணவிலிருந்து ஈரப்பதத்தினை நீக்குவதற்கு _____ மூலம் உலர்த்துதல் என்று பெயர்.

(அ) சவ்வூடு பரவுதல் (ஆ) தெளிப்பான்

(இ) உறைய வைத்தல் (ஈ) நுரைபாய உலர்த்துதல்

Removal of water from a frozen product by sublimation is called _____ drying.

(a) Osmosis (b) Spray

(c) Freeze (d) Foam mat

[திருப்புக / Turn over

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2025 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

10. ஆன்தேரே என்பது ஒரு உணவுப் பட்டியலில் _____ ஐ குறிக்கிறது.

(அ) முக்கிய உணவு (ஆ) பசியைத் தூண்டுபவை

(இ) இனிப்பு வகைகள் (ஈ) சூப்

Entrée is the _____ in a menu.

(a) Main course (b) Appetizer

(c) Dessert (d) Soup

11. மோனோ சோடியம் குளூட்டமேட் என்பது _____ வகை சமையற்கலையில் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

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

Mono sodium glutamate is used in _____ cuisine.

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

12. _____ என்பது புளிக்க வைக்கப்பட்ட குதிரை பால்.

(அ) லிபென் (ஆ) க்யூமிஸ் (இ) லாக்டிஸ் (ஈ) கெஃபிர்

_____ means fermented mare's milk.

(a) Liben (b) Kumiss (c) Lactis (d) Kefir

13. ஸ்டெஃபைலோகாக்கல் உணவு விஷமாதலில் _____ உணவு தொடர்புடையது.

(அ) ரொட்டி (ஆ) உருளைக்கிழங்கு (இ) பால் (ஈ) மீன்

One of the food involved in staphylococcal food poisoning is _____.

(a) Bread (b) Potato (c) Milk (d) Fish

14. ஒரு உணவக நிறுவனத்தை வெற்றிகரமாக நடத்துவதற்கு _____ மிகவும் முக்கியமானதாக கருதப்படுகிறது.

(அ) சரியான சமையற்காரர்கள் (ஆ) வாடிக்கையாளரின் திருப்தி

(இ) சுற்றுப்புறச் சூழல் (ஈ) சிறந்த சமையலறை

_____ is considered to be important to run a successful food service industry.

(a) Proper cooks (b) Customer's satisfaction

(c) Ambience (d) Good kitchen

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2025 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

15. ஒரு உணவக நிறுவனத்தில் நடைபெறும் நிகழ்வில் உணவு மற்றும் பானங்கள் வழங்குவதை _____ கவனித்துக் கொள்வார்.

(அ) சமையற்காரர் (ஆ) உணவக மேலாளர்

(இ) வாடிக்கையாளர் (ஈ) தலைமை சமையற்காரர்

A _____ takes care of all food and beverages at a facility's event in a food service industry.

(a) Cook (b) Catering manager

(c) Customer (d) Chef

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. கியாஸ்க் என்றால் என்ன ?
What do you mean by Kiosk ?

17. மீஸ் ஆன் ப்ளாஸ் என்றால் என்ன ?
What is 'mise-en-place' ?

18. உணவு தயார்படுத்தி வைத்தல் மற்றும் வழங்குதலில் வாடிக்கையாளர்களைக் கவர்வதற்கு என்னென்ன வழிமுறைகள் மேற்கொள்வாய் ?
In food presentation and service, what are the steps you will take to attract the customers ?

19. உணவைத் தேர்ந்தெடுப்பவரின் மிகவும் முக்கியமானதான அடிப்படை அறிவுத்திறனை வரைப்பட வடிவில் எழுதுக.
Give the diagrammatic representation on the knowledge required for a food purchaser.

20. உணவு பரிமாறும் உபகரணங்கள் மூன்றினைப் பற்றியும் அதன் பயன்களையும் எழுதுக.
Write a note on any three special equipments and their uses.

21. பாஸ்டுரைசேஷன் என்றால் என்ன ?
Define Pasteurization.

[திருப்புக / Turn over

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2025 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

22. FSSAI விரிவாக்கம் மற்றும் அதன் நோக்கங்களை எழுதுக.
Expand FSSAI and write their objectives.

23. இத்தாலியன் சமையற்கலையில் பயன்படுத்தப்படும் உணவுப்பொருள்கள் சிலவற்றை எழுதுக.
List some common ingredients used in Italian Cuisine.

24. அழுகுதல் என்றால் என்ன ?
What is putrefaction ?

25. உணவில் நுண்ணுயிரிகளை எவ்வாறு வகைப்படுத்துவாய் ?
How do you classify micro-organisms in food ?

26. உணவக நிறுவனத்தின் தோல்விக்கான காரணங்களைக் கண்டுபிடி.
Identify the reasons for the failure of a food service industry.

27. தன் சீர்படுத்துதல் – சிறு குறிப்பு வரைக.
Write a short note on personal grooming.

28. உணவு சமைக்க உதவும் உபகரணங்கள் ஏதேனும் ஆறினைப் பட்டியலிடுக.
List any six cooking equipments.

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. அடிப்படை நான்கு உணவுத் தொகுப்பைப் பயன்படுத்தி ஒரு பள்ளி விடுதிக்கான ஒரு வார உணவு திட்டத்தைத் திட்டமிடுக.
Plan a weekly menu for a school hostel using four basic food groups.

30. உணவுத் தர வழிகாட்டியை அட்டவணைப்படுத்துக.
Tabulate food quality indicators.

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2025 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

31. உலர் மற்றும் குளிர் சேமிப்பு முறையை விளக்கு.

Explain cold and dry storage.

32. அடுமனையின் குறிக்கோள்களை எழுதுக.

State the principles of baking.

33. பாட்டுலிசத்தின் அறிகுறிகளைத் தந்து உணவு சேவையில் அதைத் தடுக்கக் கூடிய எளிய வழிமுறைகளை எழுது.

Give the symptoms of botulism and outline the simple measures to prevent its occurrence in food service.

34. வாடிக்கையாளர் உணவகத்தைத் தேடி வரும்போது, உணவு பரிமாறுபவர் அவரை எவ்வாறு கவனித்துக் கொள்வார் ?

When a customer walks in, how should the waiter take care of him/her ?

35. கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ள இடங்களில் கிடைக்கும் சிறப்புமிக்க உணவுப் பொருட்களின் பெயர்களை கூறுக.

(அ) காஞ்சிபுரம் (ஆ) திருநெல்வேலி

(இ) இந்திய சைனீஸ் (ஈ) இத்தாலி

(உ) கும்பகோணம் (ஊ) ஆம்பூர்

(எ) மதுரை (ஏ) ஆந்திரப் பிரதேசம்

(ஐ) கேரளா (ஒ) கர்நாடகா

Name the special food items of the following places given below.

(a) Kanjeepuram (b) Thirunelveli

(c) Indo-Chinese (d) Italy

(e) Kumbakonam (f) Ambur

(g) Madurai (h) Andhra Pradesh

(i) Kerala (j) Karnataka

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2025 · 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) நடமாடும் உணவகம் மற்றும் துரித உணவு என்றால் என்ன ? இவைகளைப் பற்றி உன் கருத்துக்களுடன் விவரி.

அல்லது

(ஆ) சமைக்கும்போது சத்துக்களால் ஏற்படும் மாற்றங்களை எழுதுக.

(a) What do you mean by meals on wheels and fast food outlets ? Give your comments on these outlets.

OR

(b) Write on the nutritional changes during cooking.

37. (அ) அடுமனையை எவ்வாறு அமைப்பாய் ? அடுமனை அமைப்பதற்கான வடிவமைப்பை வரைக.

அல்லது

(ஆ) கேனிங் – வரையறுத்து அதன் படிகளை விவரிக்கவும்.

(a) How will you set up a bakery unit ? Draw the floor plan of the bakery unit.

OR

(b) Define and explain the steps in Canning.

- o O o -

tnkalvi.online

tnkalvi.online

No. of Printed Pages : **4**

8486

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 உடனடியாக 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. பழம் மற்றும் காய்கறிகளின் உற்பத்தியை அதிகரிக்க ஏற்படுத்தப்பட்ட திட்டம் _____.

(அ) தங்கப் புரட்சி (ஆ) வெள்ளிப் புரட்சி

(இ) கருப்புப் புரட்சி (ஈ) வானவில் புரட்சி

2. ஒரு பெரிய பரப்பில் நிலவிய நீண்ட கால சராசரி வானிலை _____ எனப்படும்.

(அ) வெப்பநிலை (ஆ) நுண்வானிலை

(இ) தட்பவெப்பநிலை (ஈ) வானிலை

3. அடிமண் இறுக்கத்தை நிவர்த்தி செய்ய உதவும் கருவி _____ ஆகும்.

(அ) இரும்பு இறக்கைக் கலப்பை (ஆ) நாட்டு கலப்பை

(இ) சட்டி கலப்பை (ஈ) உளிக் கலப்பை

[திருப்புக

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2025 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

4. கீழ்க்கண்டவற்றுள் எது பூ நறுமணப் பயிர் ?
(அ) ஏலக்காய் (ஆ) புதினா
(இ) இலவங்கப் பட்டை (ஈ) கிராம்பு

5. ஒரு பயிரை விதைப்பதற்கு முன்பு நாம் வயலில் செய்யக்கூடிய அனைத்து செயல்களுக்கும் _____ என்று பெயர்.
(அ) பயிர் சுழற்சி (ஆ) ஆரம்ப சாகுபடி
(இ) மானாவரி சாகுபடி (ஈ) ஊடு சாகுபடி

6. கோனோ (கூம்பு) களைவெட்டி மூலம் _____ பயிரில் களை எடுக்கலாம்.
(அ) கரும்பு (ஆ) நெல் (இ) மஞ்சள் (ஈ) பருத்தி

7. இரசாயனங்களை விதைமேல் இடும் செயல் _____ என அழைக்கப்படுகிறது.
(அ) விதை சான்றளிப்பு (ஆ) விதை நேர்த்தி
(இ) விதை சேமிப்பு (ஈ) விதை உறக்கம்

8. பாசன நீரினை நிலத்தின் மேற்பரப்பிலோ அல்லது அடிப்பரப்பிலோ துளி அல்லது மீச்சிறு துளிகளாக அளிப்பதற்கு _____ என்று பெயர்.
(அ) நுண்ணீர் பாசனம் (ஆ) அகழி பாசனம்
(இ) விடுசால் பாசனம் (ஈ) பரப்பு பாசனம்

9. இவற்றுள் எது கரிம உரம் ?
(அ) தொழு உரம் (ஆ) யூரியா (இ) DAP (ஈ) கூட்டு உரம்

10. பயிர்களுக்கு இடையே உள்ள இடைவெளியில் பயிர் கழிவுகள் அல்லது நெகிழி காகிதங்கள் பயன்படுத்தி களைகளை கட்டுப்படுத்துவதற்கு _____ என்று பெயர்.
(அ) இயந்திர முறை கட்டுப்பாடு (ஆ) கோடை உழவு
(இ) நிலமூடாக்கு (ஈ) உழவின்மை

11. இனக்கவர்ச்சி பொறி பூச்சிகளின் _____ க்கு பயன்படுகிறது.
(அ) கண்காணித்தல் (ஆ) அழித்தல்
(இ) கட்டுப்படுத்துதல் (ஈ) காத்தல்

12. பாக்டீரியாவின் அமைப்பு மற்றும் வைரசின் தன்மை கொண்ட நுண்ணுயிரி _____ ஆகும்.
(அ) பூஞ்சை (ஆ) பாக்டீரியா
(இ) ஆக்டினோமைசிட்ஸ் (ஈ) ஃபைடோபிளாஸ்மா

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2025 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

13. _____ ஒரு கொடியாகும்.
(அ) கல்வாழை (ஆ) அலமண்டா
(இ) பொன்னாங்கண்ணி (ஈ) உன்னிப்பூ

14. வறட்சியைத் தாங்க பயன்படுத்தப்படும் விதை நேர்த்தி இரசாயனம் _____.
(அ) $MnSO_4$ (ஆ) $KMnO_4$ (இ) $CaSO_4$ (ஈ) KCl

15. உலகளவில் இந்தியா மீன்பிடி தொழிலில் _____ இடத்தில் உள்ளது.
(அ) இரண்டாமிடம் (ஆ) முதலிடம்
(இ) நான்காமிடம் (ஈ) மூன்றாமிடம்

பகுதி - II

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

16. விவசாயம் – வரையறு.

17. பயிர் வளர்ச்சியை வெப்பநிலை எவ்வாறு பாதிக்கிறது ?

18. அமில மண்ணை எவ்வாறு சீர்திருத்தலாம் ?

19. உரப்பயிர்கள் என்றால் என்ன ? அதன் வகைகள் யாவை ?

20. ஊடுபயிர் சாகுபடி என்றால் என்ன ? உதாரணம் தருக.

21. விதை நேர்த்தியின் பயன்கள் யாவை ?

22. சொட்டு நீர் பாசனம் என்றால் என்ன ?

23. இலைவழி தெளிப்பு – குறிப்பு வரைக.

24. களைக்கொல்லிகளின் தேர்திறனைப் பொருத்த வகைப்பாட்டினை உதாரணத்துடன் எழுது.

25. எஞ்சிய நச்சு என்றால் என்ன ?

26. சாகுபடி முறையில் நோய்களை எவ்வாறு கட்டுப்படுத்தலாம் ?

[திருப்புக

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2025 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

27. ஜன்னல் தோட்டம் – குறிப்பு வரைக.

28. பயிர் காப்பீட்டு திட்டத்தின் அவசியம் யாது ?

பகுதி - III

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

29. இந்திய வேளாண் ஆராய்ச்சி கழகத்தின் பணிகள் யாவை ?

30. தீவனப் பயிர்கள் என்றால் என்ன ? அதன் வகைகளை உதாரணத்துடன் எழுதுக.

31. நடவு வயல் தயார் செய்யும் முறையினை எழுதுக.

32. உருமாற்றத்தின் வகைகள் யாவை ? அவற்றை வேறுபடுத்தி காட்டுக.

33. ஒருங்கிணைந்த நோய் கட்டுப்பாடு என்றால் என்ன ? விளக்குக.

34. மதிப்பூட்டப்பட்ட மீன் உணவுகளை எழுதுக.

35. வறட்சியை எதிர்கொள்ளும் வழிமுறைகளில் ஏதேனும் ஐந்தினை எழுதுக.

பகுதி - IV

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

36. (அ) மண்வள அட்டையை பற்றி விவரிக்கவும்.

அல்லது

(ஆ) நாற்றங்கால் என்றால் என்ன ? அதன் வகைகள் இரண்டினை விவரி.

37. (அ) ஒருங்கிணைந்த களை மேலாண்மையில் சாகுபடி முறைகளை எழுதுக.

அல்லது

(ஆ) ஜப்பானிய தோட்டத்தின் அமைப்பு பற்றி எழுதுக.

- o O o -

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2025 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share