tnkalvi.online

No. of Printed Pages : **8**

9190

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-2026 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

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

(அ) காஃபிடீரியா (ஆ) காபிக்கடை

(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

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2026 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

5. நீராவி கொதிகலன், சூட்டடுப்பு 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

[திருப்புக / Turn over

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2026 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

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

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2026 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

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. தொழில்ரீதியான 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

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2026 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

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 ?

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2026 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

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'hote and Á 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

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2026 · 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) 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.

- o O o -

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2026 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

No. of Printed Pages : **4**

9191

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. உர உற்பத்தியைப் பெருக்க இந்தியாவில் ஏற்படுத்தப்பட்ட திட்டம் _____.

(அ) சாம்பல் புரட்சி (ஆ) தங்கப் புரட்சி

(இ) கருப்புப் புரட்சி (ஈ) வெள்ளிப் புரட்சி

2. 3-10 நாட்களுக்கான வானிலை முன்னறிவிப்பு _____.

(அ) மத்தியகால முன்னறிவிப்பு (ஆ) குறுகியகால முன்னறிவிப்பு

(இ) நீண்டகால முன்னறிவிப்பு (ஈ) நிகழ்கால முன்னறிவிப்பு

3. தாவரங்களால் பயன்படுத்தப்படும் நில நீர்வகை :

(அ) உறிஞ்சு நீர் (ஆ) புவியீர்ப்பு நீர்

(இ) நுண்புழை நீர் (ஈ) அனைத்தும்

[திருப்புக

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2026 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

4. கீழ்க்கண்டவற்றுள் இலை நறுமணப் பயிரை குறிப்பிடுக.
(அ) மஞ்சள் (ஆ) மிளகு (இ) ஏலக்காய் (ஈ) புதினா

5. காய்கறிப் பயிர்களுக்கு பயன்படுத்தப்படும் நாற்றங்கால் முறையை கூறுக.
(அ) மேட்டுப்பாத்தி நாற்றங்கால் (ஆ) சேற்று நாற்றங்கால்
(இ) புழுதி நாற்றங்கால் (ஈ) பாய் நாற்றங்கால்

6. விதைகளை விதைக்க பயன்படக்கூடிய கருவி :
(அ) கூம்பு வடிவ களை எடுக்கும் கருவி
(ஆ) நாட்டு விதைப்புக் கருவி
(இ) விசைத்தூவுவான்
(ஈ) பார் கலப்பை

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

8. வட்டப்பாத்திப் பாசனம் _____ பயிருக்கு ஏற்றது.
(அ) தென்னை (ஆ) பருத்தி (இ) கரும்பு (ஈ) நெல்

9. சூப்பர் பாஸ்பேட் _____ நிலையில் உள்ளது.
(அ) சிறு கட்டி (ஆ) தூள் (இ) குருணை (ஈ) படிகம்

10. களைகளால் பயிரில் ஏற்படும் பாதிப்பின் அளவு _____.
(அ) 45 சதம் (ஆ) 20 சதம் (இ) 5 சதம் (ஈ) 30 சதம்

11. அயல் மகரந்த சேர்க்கைக்கு உதவும் பூச்சி _____.
(அ) சாறு உறிஞ்சும் பூச்சி (ஆ) மாவுப் பூச்சி
(இ) அசுவினி (ஈ) தேனீ

12. பாலை தயிராக்க உதவும் நுண்ணுயிரி :
(அ) சக்கரோமைசிஸ் (ஆ) ஈஸ்ட்
(இ) அஸ்பர்ஜில்லஸ் (ஈ) லேக்டோபேசில்லஸ்

13. விதையில்லாக் கனிகளை உருவாக்க _____ உதவுகிறது.
(அ) எத்திலின் (ஆ) ஆக்ஸின்
(இ) வளர்ச்சி தடுப்பான் (ஈ) ஜிபரலின்

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2026 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

14. வாங்குபவர்களும் விற்பவர்களும் தொடர்பு கொள்ளும் இடம் _____.
(அ) நபார்டு வங்கி (ஆ) வேளாண் விரிவாக்க மையம்
(இ) வேளாண் அறிவியல் மையம் (ஈ) சந்தை

15. நீண்ட கடற்கரை அமைந்துள்ள மாநிலத்தில் _____ முதல் இடம் வகிக்கிறது.
(அ) குஜராத் (ஆ) தமிழ்நாடு
(இ) ஆந்திரபிரதேசம் (ஈ) கேரளா

பகுதி - II

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

16. வெண்மைப் புரட்சி என்றால் என்ன ?

17. வானிலை முன்னறிவிப்பு என்றால் என்ன ?

18. மண் அரிமானம் குறிப்பு வரைக.

19. மூலிகைப் பயிர்கள் பற்றி எழுதுக.

20. பண்படுத்துதலின் வகைகளை எழுதுக.

21. விதை நேர்த்தி என்றால் என்ன ?

22. அடிமண் பாசனம் என்றால் என்ன ?

23. நைட்ரஜன் பற்றாக்குறை அறிகுறிகள் யாவை ?

24. ஒருங்கிணைந்த களை மேலாண்மை என்றால் என்ன ?

25. தீங்குயிரி – வரையறு.

26. கொய் மலர்கள் – குறிப்பு வரைக.

27. அரசு திட்டங்களில் மூன்றை எழுதுக.

28. பாசன நீரில் காணப்படும் உப்புக்கள் யாவை ?

[திருப்புக

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2026 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share

tnkalvi.online

பகுதி - III

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

29. வேளாண் துறையில் நடைமுறையில் உள்ள திட்டங்கள் ஐந்தினைப் பட்டியலிடுக.

30. மலர்ப் பயிர்களை வகைப்படுத்துக.

31. பரவல் பாசனம் என்றால் என்ன ? அதன் நிறைகள் மற்றும் குறைகளை எழுதுக.

32. தீங்கு விளைவிக்கும் பூச்சிகள் பற்றி விளக்குக.

33. இரசாயன மற்றும் சட்ட முறைகளில் நோய் மேலாண்மை பற்றி கூறுக.

34. நன்னீர் மீன் வளர்ப்பினைப் பற்றி எழுதுக.

35. விதைப்பு முறைகள் பற்றி விளக்குக.

பகுதி - IV

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

36. (அ) அமில மண்ணை பற்றி விவரிக்கவும்.

அல்லது

(ஆ) பயிர் சாகுபடித் திட்டம் பற்றி விரிவாக எழுதுக.

37. (அ) களைகளின் தீமைகளை விவரிக்கவும்.

அல்லது

(ஆ) தோட்ட வேலைக்கு பயன்படும் கருவிகள் பற்றி விளக்குக.

- o O o -

TN Kalvi Online · tnkalvi.online/question-papers/class-11-food-service-management-public-march-2026 · Source: DGE TN
Share your study materials with us: tnkalvi.online/share