aglasem.com

FOR UP CLASS 11 PREPARATION

UP Board Class 11 Syllabus 2027 Trade 40 Tourism & Hospitality

EXAM	YEAR	TYPE
UP Class 11	2027	Syllabus

शैक्षिक सत्र–2026–27
ट्रेड–40–पर्यटन एवं आतिथ्य
(कक्षा–11)

1. सैद्धान्तिक 300 अंक
2. प्रयोगात्मक 400 अंक

1. सैद्धान्तिक

	प्राप्तांक
प्रथम प्रश्न पत्र	60 अंक
द्वितीय प्रश्न पत्र	60 अंक
तृतीय प्रश्न पत्र	60 अंक
चतुर्थ प्रश्न पत्र	60 अंक
पंचम प्रश्न पत्र	60 अंक

2. प्रयोगात्मक 400 अंक

प्रथम प्रश्नपत्र
पर्यटन एवं आतिथ्य उद्योग–परिचय
An Introduction to Tourism & Hospitality Industry **पूर्णांक : 60**

1. पर्यटन का उद्भव तथा विकास। प्राचीन भारत में पर्यटन। औद्योगिकरण तथा पर्यटन में सम्बन्ध। आधुनिक पर्यटन की स्थिति तथा सम्भावनाएँ। 30 अंक
   Growth and Development of Tourism. Tourism in Ancient India. Relationship between Tourism and Industrialisation. Status and prospects of Tourism in Modern India.
2. पर्यटन की महत्ता–सामाजिक, सांस्कृतिक तथा आर्थिक गुणात्मक प्रभाव। 30 अंक
   पर्यटन की आधारभूत संरचना–प्रकार, रूप एवं महत्व।
   पर्यटन तथा पर्यावरण।
   Significance of Tourism-Socio-cultural and Economic.
   Multiplier Effect
   Tourism Infrastructure-Types, Forms and Significance
   Tourism and Environment.

द्वितीय प्रश्नपत्र
यात्रा एवं पर्यटन में आधार पाठ्यक्रम
Fundamentals of Travel & Tourism **पूर्णांक : 60**

1. पर्यटन की अवधारणा, पर्यटन परिघटना, परिभाषा, पर्यटक, सैलानी तथा यात्रा में अन्तर, पर्यटन की प्रकृति (स्वरूप) तथा विशेषतायें, प्रकार–इन बाउन्ड, आउट बाउन्ड, घरेलू, अन्तर्राष्ट्रीय, एफ0आई0टी0 (FIT) और जी0आई0टी0 (GIT) 30 अंक
   Tourism-Concept, Phenomenon, definition, Tourist, Excursionist, travelers difference, Nature and characteristics of Tourism. Types-Inbound, Outbound, Domestic, International, Free Individual Tourist (Fit), Group Inclusive Tourist (GIT).
2. पर्यटन के आधार, प्रभावी कारक, उत्प्रेरक, आधार क्षमता, पर्यटन के घटक, पर्यटन माँग। 30 अंक
   Basis of Tourism, Enfluencing Factors, Motivating Factors, Carrying capacity, Components of Tourism, Tourism demand.

तृतीय प्रश्नपत्र
यात्रा एवं पर्यटन : व्यवसाय तथा संचालन
Travel and Tourism : Business & Operation **पूर्णांक : 60**

1. भारत में पर्यटन संसाधन, पर्यटन उत्पाद की अवधारणा, परिभाषा, प्रकृति, लक्षण तथा सम्भावनाएँ। उपभोक्ता वस्तुओं तथा पर्यटन उत्पाद में अन्तर।
   उत्तर प्रदेश में पर्यटन संसाधनों की समीक्षा तथा उपलब्धता (प्राकृतिक, सांस्कृतिक, ऐतिहासिक, धार्मिक, साहसिक तथा कृत्रिम आदि) उत्तर प्रदेश के पर्यटक सर्किट। 30 अंक

Concept of Tourism Resources and Tourism Products, Definition, Nature, Characteristics and Future Prospects in India.
Evaluation and Availability of Tourism Products in Uttar Pradesh (Natural, Cultural, Historical, Religious Adventure and Artificial Tourism Products). Tourist Circuits of Uttar Pradesh.

2. ट्रेवेल एजेन्सी/एजेन्ट तथा टूर आपरेटर का संक्षिप्त परिचय, कार्य तथा संगठनात्मक ढाँचा। किसी राष्ट्रीय/अन्तर्राष्ट्रीय ट्रेवेल एजेन्सी की केस स्टडी। इन्टरनेट तथा कम्प्यूटरीकरण का पर्यटन पर प्रभाव तथा ट्रेवेल एजेन्सी में उपयोगिता। ऑनलाइन ट्रेवेल एजेन्सी की धारणा। किसी ट्रेवेल एजेन्सी की मान्यता हेतु अपनायी जाने वाली प्रक्रिया का अध्ययन। 30 अंक
Introduction to Travel Agency/Agents and Tour operators and its organizational Structure,. Case Study of any National/International Travel Agency. Impacts of Internet and Computerisation on Tourism Business and its utility for a Travel Agency, Concept of Online Travel Agencies. Study of the Procedure for Approval of the Travel Agency.

चतुर्थ प्रश्नपत्र

(अ) फ्रंट ऑफिस–Front Office

पूर्णांक : 60

1- Introduction to Front Office. फ्रंट ऑफिस का परिचय 20 अंक
- Organization of Front Office.फ्रंट ऑफिस का संगठन
- Layout & Equipment of Front Office. फ्रंट ऑफिस का खाका व विभिन्न सामग्री।
- Use of Computers and their application. कम्प्यूटर का प्रयोग व अनुप्रयोग।
- Duties and Responsibilities.कार्य एवं जिम्मेदारियाँ
- Qualities of Front Office staff- फ्रंट ऑफिस स्टाफ के गुण।

2. Type of Plans (Meals/Room)- प्लान के प्रकार (मील्स/रूम) 20 अंक
- Reception-रिसेप्शन (स्वागत कक्ष)
- Reservation, Mode, Source, Steps, group reservation, Discount-आरक्षण, मोड, स्त्रोत, चरण, समूह, आरक्षण, छूट।
- Registration.पंजीकरण।
- Guest History folio- अतिथि इतिहास, फोलियो।
- Types of register, forms and records. रजिस्टर के प्रकार, फॉर्म, रिकार्ड

3. Guest cycle (Pre arrival, Arrival, stay, Departure, Post Departure)- अतिथि चक्र (आगमन से पहले, आगमन, ठहरना, प्रस्थान, प्रस्थान के उपरान्त) 20 अंक
- Bell Desk: (Bell Boy, Concierge, Paging System, Left Baggage, Scannty Baggage.बेल डेस्कः (बेल ब्वॉय, कॉन सियार्ज, पेजिंग सिस्टम, छूटा, सामान, अल्प सामान)।
- Communication : Telephone Etiquette, English speaking, Personality Development (संचार, टेलीफोन शिष्टाचार, अंग्रेजी बोलना, व्यक्तित्व विकास।

पंचम प्रश्नपत्र

(A) Food & Beverage Service

पूर्णांक : 60

1. Introduction to food & Beverage Service. खाद्य एवं पेय सेवा का परिचय 12 अंक
- Organization Chart.संगठनात्मक ढाँचा का लेखा चित्र
- Attributes, Etiquettes and Grooming.विशेषता, शिष्टाचार और ग्रूमिंग
- Service Equipments : (Liven, Furniture, Chinaware, Glassware, Flatware, Shapes and sizes)-सेवाओं में आनेवाले उपकरण : (लिनन, फर्नीचर, चायनावेयर, ग्लासवेयर, फ्लैटवेयर, आकार व प्रकार)

2. Mis-en-place, Mis-en-scene. मीसाँ प्ला, मीसाँ सा। 12 अंक

- Types of Restaurants.रेस्त्रां के प्रकार
- Lay out of Restaurants-रेस्त्रां का ले आउट
- Types of menu.मेन्यू के प्रकार
- Types of service. सर्विस के प्रकार

3. French Classical Menu (11 Course)- फ्रैन्च क्लासिकल मैन्यू (ग्यारह कोर्स) 12 अंक
   - Types of Meals-मील्स के प्रकार
   - Still Room & Silver Room.स्टिल रूम एवं सिल्वर रूम
   - Kitchen Stewarding.किचन स्टीवर्डिंग
4. Bar Operation. बार ऑपरेशन 24 अंक
   - Classification of Beveage.पेय पदार्थों का वर्गीकरण
   - Spirits- स्प्रीट
   - Cocktails and Mocktails.कॉकटेल व मॉकटेल
   - Wine- वाइन
   - Wine Service.वाइन सेवा
   - Accompainments-सह भोज्य–पदार्थ
   - Event Management.इवेन्ट मैनेजमेन्ट
   - F & B Service Terminology.एफ एण्ड बी शब्दावली

Instructions for Practical

Each student shall go on the Industrial job training in an industry like hotel, air lines, travel agencies, museaum Govt. Tourism Office etc for 4 to 6 weeks. The student will get a certificate from training providers and will prepare a detailed Report of training which will be evaluated for Max 50 Marks by external examiner in the presence of Internal examiner Viva Voce on the job training report will be for max 50 marks and that will be conducted by External Examiner in the presence of Internal Examiner.

Practical on the spot on hotel/Catering/Tourism etc. will be carried out for max 100 marks by external examiner.

For Internal examination-5 periodical Tests/Practical/assignments etc. may be held as per college convenience at certain regular interval for max 20 Marks each, total 100 marks. While a detailed dissertation work assigned by Internal Examiner will be submitted by students and it will be evaluated for max 100 marks.

Summary of Practical Exam

External	- Industrial Training Report		-	50
Exam	- Viva on Report		-	50
	On the spot Practical		-	100
		Total =		200
Internal	Periodical Test 5 @ 20 marks		-	100
Exam	Dissertation work		-	100
		Total=		200

Suggestions for Practical/Assignment

Dissertation work may be done on the theme of Govt. policies related with hotel, airlines, travel trade etc. Museums, Fort, Palaces, tourist attractions, fairs & Festival, Kumbha Mela, Ganga, Yamuna, Golden Triangle, World Haritage Sites, Histroical monuments, Heritage Hotels, Amusement Parks, Wild life National Parks, Bird Sancturary, Sport Tourism (Common wealth Games, formula 1 Race), Olympic etc.

Other on the spot practical/Test may include Practicals related with Food production, service, Food and Bevarage, House keeping or making of tourism brouchures (Graphic & hand made), any model or exhibition or chart, photography, videography (Audio visual) presentation of tourism product, event, activities etc.

प्रयोगात्मक कार्य

[A] Front Office **(फ्रंट ऑफिस)**

1. फोन द्वारा रूम का आरक्षण करना।
2. पंजीकरण के दौरान अतिथि से बातचीत करना।
3. विशेष परिस्थिति का सामना करना।
4. दुर्घटना परिस्थिति का सामना करना।

(अ) मृत्यु के दौरान (ब) बीमारी के दौरान (स) आराम के समय

5. आरक्षण के प्रमुख चरण।
6. अतिथि की शिकायतों को निपटाना।

[B] Food & Baverage Service

1. किसी रेस्टोरेन्ट में गेस्ट का स्वागत करना।
2- Mis-en-sence rFkk Mis-en-Place
3. टेबल सेट–अप करना (ब्रेक फास्ट के लिए)
   (अ) कॉन्टिनेन्टल (ब) इंग्लिश
4. टेबल सेट–अप करना
   (a) Table-de-Kode (b) A-La-cart
5. रेस्टोरेन्ट में Order लेना।
6. K.O.T. तथा B.O.T. काटना
7. एकम्पनीमेन्ट को प्रस्तुत करना।
8. वाइन सर्विस करना।
9. ब्रेक फास्ट के लिए सर्विस ट्रे तैयार करना।
10- Room Service का Order लेना।
11. Billing Procedures
12. बूफे सेटअप करना।
13. नैपकीन के विभिन्न प्रकार के फोल्ड बनाना।

उपकरणों की सूची

[A] FOOD PRODUCTION

1. Three burner cooking range
2. Chinese cooking range
3. Tandoor
4. Single burner cooking range
5. 3 or 4 Stainless Steel Tables
6. A Salamander
7. A Griller
8. A Toaster
9. An Oven
10. Chopping Boards
11. Different Types of Knives

[B] FOOD & BEVERAGE SERVICES

1. 3 or 4 Restaurant Table Lay out with chair, Table Cloths, Naprons, serviette, Cruet set, Bud Vases.
2. Different types of Crockery like full plates, Quarter plates, Dessert plates, Cups & Saucers, Cutler like AP Spoon, AP knives, AP Forks, Tea Spoon, Dessert spoons

& Dessert Forks, Glass wares like Water Goblets, Hi-Balls, Juice Glasses, Beer Goblet, Pilsner, Roly Poly, OTR Glass, Brandy Balloon, tom Collins, Red Wine Glass, White wine Glass, Champagne Sauceer, Champagne Tulip, etc.

3. A side station.
4. Some bottles of wines, scoeches, Rum, Gin, Vodka and Beer (for demo purpose and to show the service styles)
5. A peg measures
6. A wine opener, bottle openers

[C] FRONT OFFICE

1. 5 wall clocks for different country timings
2. A reception counter where students can stand keep the front office documents.
3. A computer.

[D] HOUSE KEEPING

1. Some brooms and brushes.
2. Mops with handle.
3. Vacuum cleaner.
4. Some detergents and chemicals for washing and cleaning purpose.
5. Maids trolley for housekeeping training and to keep the items.
6. Glass cleaner/Toilet Cleaner things.

[E] HOSPITALITY, TRAVEL & TOURISM

1. Map-India world and local maps.
2. Related Guide Book.
3. Camera-still and Video.
4. List and photo of fort. palace, historical monuments, National park and bird sanctuary.

व्यवसायिक वर्ग

अधिकतम अंक : 400 न्यूनतम उत्तीर्णांक : 200

	समय निर्धारित अंक
(क) दो बड़े प्रयोग–बड़े प्रयोगों की सूची के प्रत्येक खण्ड से एक–एक (2×40)	80 अंक
(ख) दो छोटे प्रयोग–छोटे प्रयोगों की सूची के प्रत्येक खण्ड से एक–एक (2×20)	40 अंक
(ग) मौखिकी : प्रयोगों की सूची के आधार पर	40 अंक
(घ) प्रैक्टिकल नोटबुक एवं विभिन्न प्रपत्रों का संकलन	40 अंक
सत्रीय कार्य	100 अंक
सत्रीय कार्य विभाजन :	
(1) उपस्थिति अनुशासन	10 अंक
(2) लिखित कार्य	20 अंक
(3) दो वर्षों में पाँच टेस्ट लिए जायेंगे (5×10)	50 अंक
(4) मौखिकी	20 अंक
(ख) औद्योगिक प्रतिष्ठानों एवं शैक्षणिक भ्रमण द्वारा प्रदत्त श्रेणी के आधार पर	100 अंक

उपचारात्मक शिक्षण हेतु चार यूनिट टेस्ट निम्नलिखित है–

(i) प्रथम यूनिट टेस्ट (MCQ आधारित)	जुलाई द्वितीय सप्ताह	20 अंक
	(10 अंक ग्रीष्मावकाश गृहकार्य + 10 अंक यूनिट टेस्ट)	
(ii) द्वितीय यूनिट टेस्ट (वर्णनात्मक प्रश्न आधारित)	अगस्त अन्तिम सप्ताह	20 अंक
(iii) तृतीय यूनिट टेस्ट (MCQ आधारित)	नवम्बर अन्तिम सप्ताह	20 अंक

(iv) चतुर्थ यूनिट टेस्ट (वर्णनात्मक प्रश्न आधारित) दिसम्बर अन्तिम सप्ताह 20 अंक

नोट– उपरोक्त यूनिट टेस्ट उपचारात्मक शिक्षण के अन्तर्गत विद्यालय स्तर पर लिये जायेंगे। इनके प्राप्तांक परीक्षफल में सम्मिलित नहीं किये जायेंगे।