aglasem.com

FOR UP CLASS 12 PREPARATION

UP Board Class 12 Syllabus 2027 Trade 40 Tourism & Hospitality

EXAM	YEAR	TYPE
UP Class 12	2027	Syllabus

शैक्षिक सत्र–2026–27
(40) ट्रेड–पर्यटन एवं आतिथ्य
कक्षा– 12
प्रथम प्रश्नपत्र

1. सैद्धान्तिक 300 अंक
2. प्रयोगात्मक 400 अंक

1. सैद्धान्तिक

	प्राप्तांक		न्यूनतम	
प्रथम प्रश्न पत्र	60 अंक		20 अंक	
द्वितीय प्रश्न पत्र	60 अंक		20 अंक	
तृतीय प्रश्न पत्र	60 अंक	300	20 अंक	100
चतुर्थ प्रश्न पत्र	60 अंक		20 अंक	
पंचम प्रश्न पत्र	60 अंक		20 अंक	
2. प्रयोगात्मक				
आन्तरिक मूल्यांकन	200 अंक			
वाह्य मूल्यांकन	200 अंक	400	200	

प्रथम प्रश्नपत्र
पर्यटन एवं आतिथ्य उद्योग–परिचय
An Introduction to Tourism & Hospitality Industry

पूर्णांक : 60

1. आवास–अवधारणा, प्रकार, रूप व महत्व, भारत में पर्यटक आवास की बदलती आवश्यकताएँ। होटलों का इतिहास व प्रकार, होटल उद्योग का विकास, होटल उद्योग में सार्वजनिक तथा निजी क्षेत्र की भूमिका।20 अंक

   Accomodation : Concept, Types, Form and Significance, Changing pattern of Accomodation Needs in India. History of Hotels, Types of Hotels, Growth of Hotel Industry, Role of Public and Private Sector in Hotel Industry.

2. भारत में पर्यटन व आतिथ्य उद्योग के विकास में तकनीकी की भूमिका, कम्प्यूटरीकृत आरक्षण लाभ तथा सीमाएँ। 20 अंक

   Role of Technology in growth of Tourism and Hospitality Industry in India. Computerized Reservation System-Advantage and Limitations.

3. पर्यटन एवं आतिथ्य उद्योग में नैतिक एवं विधिक मुद्दे। 20 अंक

   Ethical and Legal's sues Tourism and Hospitality Industry.

द्वितीय प्रश्नपत्र
यात्रा एवं पर्यटन में आधार पाठ्यक्रम
Fundamentals of Travel & Tourism

पूर्णांक : 60

1. भारत में यातायात के प्रमुख साधान– 20 अंक

   Major Transportation Systems in India.

   (अ) वायुयातायात–प्रमुख सरकारी तथा प्राइवेट एअर लाइन्स

   Air Transport&Main Public and Private Air Lines.

   (ब) प्रमुख पर्यटक रेलगाड़ियाँ–पैलेस आन ह्वील, डेकन ओडीसी, बुद्धिस्ट स्पेशल आदि।

   Major Tourist Trains-Palace on Wheels, Deccan Odyssy, Buddhist special etc.

   (स) सड़क यातायात सामान्य परिचय

   Road Transport-General Introduction.

2. पर्यटन में उभरते हुए आयाम तथा प्रवृत्तियाँ– 20 अंक

   Emerging Dimension and Trends in Tourism-

   MICEपर्यटन, व्यावसायिक पर्यटन, चिकित्सा, खेल तथा विशेष रूचि पर्यटन आदि।

   MICE (Meeting, Incentive, Conference, Exhibition), Business Tourism, Medical Tourism, Sports Tourism and special Area Interest Tourism etc.

3. पर्यटन संगठन 20 अंक

Tourism Organisations.

भारत सरकार पर्यटन मंत्रालय तथा उत्तर प्रदेश पर्यटन का संक्षिप्त परिचय। विश्व पर्यटन संगठन(WTO), International Association of Travel Agents का संक्षिप्त परिचय। (IATA) TAAI (Travel Agents Association of India)और IATO (Indian Association of Tour Operators) o FHRAI (Federation of Hotel & Restaurant Association of India)का संक्षिप्त परिचय।

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

पूर्णांक : 60

1. पैकेज टूर की अवधारणा, परिभाषाए लाभ तथा सीमाएँ। टेलरमेड तथा रेडीमेड यात्रा। आइटिनरेरी बनाना। टूर कॉस्टिंग। यात्रा दस्तावेज/अभिलेख–वीजा, पासपोर्ट, स्वास्थ्य बीमा, यात्रा बीमा, बैगेज नियम, टैक्स तथा अन्य। 20 अंक

Package Tour-Concept, Definition, Advantage and limitations Tailor made and Readymade Tours. Itinerary Preparation. Tour Costing.

Travel Documents : Visa, Passport, Health Insurance, Travel Insurance, Baggage Rules. Tax related formalities etc.

2. गाइडों और यात्रा मार्ग निर्देशकों की परिभाषा, गाइड की भूमिका, गाइडिंग एक तकनीक, यात्रा का मार्ग निर्देशन। पर्यटन सूचना विभिन्न स्रोत–सूचना का महत्व सूचना के स्रोत सरकारी एजेसियाँ, निजी एजेंसियाँ प्रचार माध्यम। 20 अंक

Guides and Escorts-Concept, Definition, Role of Guides, Guiding-a Technique, Escorting.

Tourist Information-Different Sources & their significance-Government Agencies Private Agencies publicity media.

3. ट्रेवेल एजेन्सी, होटल, एअर लाइन्स परिवहन तथा पर्यटन के अन्य घटकों में आपसी सम्बन्ध तथा व्यवस्था। पर्यटन व्यवसाय में हो रहे बदलाव तथा चुनौतियों का अध्ययन। 20 अंक

Linkages & Arrangement with hotels, airlines and transport agencies and other segments of tourism sector.

Study of changing pattern and challenges in tourism sector.

चतुर्थ प्रश्नपत्र
पूर्णांक : 60

हाउस कीपिंग–House Keeping

1. Introduction to Front Office.फ्रंट ऑफिस का परिचय 10 अंक
   - Organization.संगठन
   - Duties and Responsibilities.कार्य एवं जिम्मेदारियाँ
   - Various Sections-विभिन्न प्रकार के अनुभाग

2- Cleaning Equipment.सफाई के उपकरण 20 अंक
   - Cleaning Agents-सफाई में काम आने वाले पदार्थ
   - Stain Removal-धब्बों को छुड़ाना
   - Cleaning Procedure-सफाई की प्रक्रिया
   - Linen-लिनेन
   - Laundry-लाण्ड्री
   - House Keeping Terminology-हाउसकीपिंग शब्दावली

3. Uniform Room-यूनीफार्म कक्ष 20 अंक
   - Types of Services : (Morning, Evening, Second, Maid Cart)-सर्विस के प्रकार (सुबह, शाम, द्वितीय, मेड कार्ट)
   - Types of Rooms-कक्ष के प्रकार

- Public Area-सार्वजनिक स्थल
- Weekly/Seasonal Cleaning Procedure-साप्ताहिक/मौसमी सफाई प्रक्रिया

4. V.I.P. Room Arrangements-वी0आई0पी0 कक्ष व्यवस्था 10 अंक
   - Par Stok :पार स्टॉक
   - Pest Control :पेस्ट नियंत्रण
   - Waste desposal :अपशिष्ट निस्तारण

पंचम प्रश्नपत्र **पूर्णांक : 60**

Food & Beverage Production

1. Introduction to Food Production-खाद्य उत्पादन का परिचय 12 अंक
   - Organization Chart-संगठन लेखा चित्र
   - Duties & responsibilites.कार्य और जिम्मेदारियाँ
   - Layout of Kitchen (Small, large)-किचेन लेआउट (छोटे व बड़े)
   - Utencils and Equipment.बर्तन व उपकरण
2. Definition of Cooking.पकाने की विधियाँ 12 अंक
   - Types of Herbs, Spices, Seeds.हर्ब्स के प्रकार, मसाले, बीज
   - Stock-स्टॉक
   - Sauce-सॉस
   - Vegetable cuts.सब्जियों के कट
3. Egg Cookery-एग कुकरी 24 अंक
   - Fish (Selection, cut,Types)-मछली (चयन, कट, प्रकार)
   - Poultry (Selection, Cut, Types)-पोल्ट्री (चयन, कट, प्रकार)
   - Mutton (Selection, cut, Types)-मटन (चयन, कट, प्रकार)
   - Sausages-सॉसेज
   - Sandwich-सैन्डविच
   - Salad-सलाद
   - Dressing and Seasoning.ड्रेसिंग व सीजनिंग
   - Bakery & Confectionery-बेकरी व कन्फेक्शनरी
   - Recipes (Indian & Continental)-रेसीपी (भारतीय व कॉन्टीनेन्टल)
4. Menu Planning.मैन्यू योजना 12 अंक
   - Catering Cycle.कैटरिंग चक्र
   - Singnificance of Uniforms in Kitchen.किचन में यूनिफार्म का महत्व
   - Food & Beverage Production Terminology.खाद्य व पेय उत्पादों की 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] House Keeping 400 अंक

1. विभिन्न प्रकार के सतह पर क्लीनिंग एजेन्टों का प्रयोग।
2. ब्रासों करना।
3. बेड मेकिंग।
4. डी0एन0डी0 रूम को हैंडिल करना।
5. मॉर्निंग सर्विस, ईवनिंग सर्विस और सेकेण्ड सर्विस
6. डी0एल0 रूम प्रोसिजर
7. Lost –Found प्रोसिजर

[B] Food Production

1. विभिन्न प्रकार के कट दर्शाना (फिश, मटन, चिकन)
2. पाँच कोर्स मैन्यू 4 लोगों के लिए बनाना।
3. विभिन्न सलाद बनाना (रशियन)
4. कढ़ाई पनीर, मलाई कोफ्ता, मटर पनीर, शाही पनीर, चिकन दो प्याजा, मटन रोगन जोश, तन्दुरी चिकन इत्यादि।
5. सूप बनाना, चिक, टोमैटो, मुलगत्वानी इत्यादि।
6. केक, बिस्कुट, ब्रेड इत्यादि।
7. फ्रूट पंच, शेक, मॉकटेल, इत्यादि।
8. बेज मन्चूरियन, स्वीट तथा सॉर (खट्टा) सूप बनाना इत्यादि।

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
वाह्य परीक्षक द्वारा मूल्यांकन–200 अंक		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

आन्तरिक परीक्षक द्वारा मूल्यांकन–200 अंक

(क) सत्रीय कार्य	100 अंक
सत्रीय कार्य विभाजन :	
(i) उपस्थिति अनुशासन	10 अंक
(ii) लिखित कार्य	20 अंक
(iii) दो वर्षों में पाँच टेस्ट लिए जायेंगे (5×10)	50 अंक
(iv) मौखिकी	20 अंक
(ख) औद्योगिक प्रतिष्ठानों एवं शैक्षणिक भ्रमण द्वारा प्रदत्त श्रेणी के आधार पर	100 अंक

व्यक्तिगत परीक्षार्थियों की प्रयोगात्मक परीक्षा

व्यक्तिगत परीक्षार्थियों की प्रयोगात्मक परीक्षा हेतु जो विद्यालय प्रयोगात्मक परीक्षा केन्द्र निर्धारित किये जायेंगे, उन विद्यालयों के सम्बन्धित विषयों के अध्यापक/प्रधानाचार्य द्वारा आन्तरिक परीक्षक रूप में व्यक्तिगत परीक्षार्थियों को पचास प्रतिशत अंक प्रदान किये जायेंगे, शेष पचास प्रतिशत अंक वाह्य परीक्षक द्वारा देय होंगे।

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।