TN HS 2nd Year Question Paper 2022

No. of Printed Pages : **8**

5990

பதிவு எண்
Register Number

Part III — Vocational Subjects

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 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.

docs.aglasem.com
aglasem.com

1. _____ என்பது ஒரு பொதுவான குறிக்கோள்களை அடைவதற்காக ஒருவருக்கொருவர் ஒற்றுமையுடன் ஒருங்கிணைந்து செய்யும் நடைமுறை செயல்பாடுகள் என வரையறுக்கப்பட்டுள்ளது.

(அ) மேலாண்மை (ஆ) பணி அட்டவணை

(இ) அதிகாரம் (ஈ) நிர்வாக அமைப்பு

_____ is defined as an activity process in which people work and deal with one another in a co-ordinated manner to achieve common goals.

(a) Management (b) Schedule

(c) Authority (d) Organization

2. குறைந்த அளவு விருந்தினரிடம் தொடர்புடைய பிரிவு _____.

(அ) கான்ஸியர்ஜ் மேசை (ஆ) ஓய்விடம்

(இ) வரவேற்பு (ஈ) பின்புல அலுவலகம்

Minimum number of guest contact is observed in _____.

(a) Concierge Desk (b) Lounge

(c) Reception (d) Back Office

3. _____ என்பது தேவையான விகிதங்களில் உணவுப் பொருட்களைக் கவனமாக சரிப்படுத்தி, மீண்டும் சீர் செய்து ஏற்றுக் கொள்ளத்தக்க தரத்தில் உணவைத் தயாரிப்பதே ஆகும்.

(அ) பரிசோதனை செய்தல் (ஆ) தர நிர்ணயம் செய்தல்

(இ) ஒத்திகை பார்த்தல் (ஈ) அளவிடுதல்

_____ involves the careful adjustment and readjustment of ingredients and their proportions to produce the most acceptable quality.

(a) Testing (b) Standardization

(c) Rehearsing (d) Quantification

docs.aglasem.com

aglasem.com

TN HS 2nd Year Question Paper 2022

4. உணவு விலை = ?

(அ) தொடக்க கையிருப்பு + வாங்கிய பொருட்கள் – இறுதி கையிருப்பு

(ஆ) வருவாய் – உணவிற்கான செலவு

(இ) உணவின் தயாரிப்பு விலை/உணவின் விற்பனை விலை

(ஈ) வருவாய் – (உணவிற்கான செலவு + பணியாளர்களுக்கான செலவு + உற்பத்தி சாராத நிர்வாக செலவு)

Food cost = ?

(a) Opening inventory + purchase – closing inventory

(b) Sales – food cost

(c) Food cost/food sale

(d) Sales – (food cost + labour cost + overhead cost)

5. _____ சோடா சாம்பல் மற்றும் களிமண்ணால் செய்யப்பட்டது.

(அ) கட்லரி (ஆ) ஹாலோவேர்

(இ) கத்தி (ஈ) பீங்கான் சாமான்கள்

_____ is made up of soda ash and clay.

(a) Cutlery (b) Holloware

(c) Knife (d) Chinaware

6. குழுவில் உள்ள நபர்கள் எல்லா நிலைகளிலும் பக்குவப்பட்ட நடத்தை கொண்டிருந்தால் மட்டுமே வெற்றி பெறும் தலைமை _____.

(அ) சுதந்திரமான தலைமை (ஆ) சர்வாதிகார தலைமை

(இ) அதிகாரத்துவ தலைமை (ஈ) ஜனநாயக தலைமை

The leadership which becomes successful when followers have a high degree of maturity is _____.

(a) Laissez-faire leadership (b) Autocratic leadership

(c) Bureaucratic leadership (d) Democratic leadership

7. நொதிக்க வைக்கப்பட்ட பால் பொருட்கள் _____ நோயாளிக்கு பரிந்துரைக்கப்படுகிறது.

(அ) வயிற்றுப்புண் (ஆ) லாக்டோஸ் ஒவ்வாமை

(இ) சிறுநீரக செயலிழப்பு (ஈ) நீரிழிவு

Fermented milk is suggested for _____ patients.

(a) Ulcer (b) Lactose intolerance

(c) Kidney failure (d) Diabetes

docs.aglasem.com

aglasem.com

8. சாலட்களில் _____ நிறைந்திருப்பதால் உண்ட நிறைவை ஏற்படுத்துகிறது.

(அ) அதிக வைட்டமின்கள் (ஆ) அதிக நார்ச்சத்து

(இ) அதிக தாது உப்புக்கள் (ஈ) அதிக நீர்ச்சத்து

Salad provides the feeling of fullness because of _____.

(a) Rich in vitamins (b) High fibre content

(c) Rich in minerals (d) Water content

9. உணவு பாதுகாப்புக்குக் கீழ் இல்லாத 'A'-ஐ அடையாளம் காணவும்.

(அ) Accessibility (ஆ) Acceptability (இ) Analysis (ஈ) Availability

Identify the 'A' that is not under food security :

(a) Accessibility (b) Acceptability (c) Analysis (d) Availability

10. _____ புத்தகம் வீட்டிலுள்ள பாதுகாப்பான மற்றும் சத்தான உணவுக்கான வழிகாட்டி.

(அ) ஆரஞ்சு (ஆ) இளஞ்சிவப்பு (இ) பச்சை (ஈ) மஞ்சள்

The _____ book is a guide for safe and nutritious food at home.

(a) Orange (b) Pink (c) Green (d) Yellow

11. மேலாண்மையின் பணிகளை விவரிக்க POSDCORB என்னும் சொல்லை வடிவமைத்தவர் _____.

(அ) F.W. டெய்லர் (ஆ) லூதர் குலிக்

(இ) ராபர்ட் ஓவன் (ஈ) பிராங்க் கில்பெர்த்

POSDCORB was coined by _____ to describe the function of management.

(a) F.W. Taylor (b) Luther Gullick

(c) Robert Owen (d) Frank Gilberth

12. இந்தியாவில் தொழிற்சாலைகளுக்கான முதற்சட்டம் இயற்றப்பட்ட ஆண்டு _____.

(அ) 1881 (ஆ) 1948 (இ) 1857 (ஈ) 1957

In India, the first Factories Act was passed in _____.

(a) 1881 (b) 1948 (c) 1857 (d) 1957

docs.aglasem.com

aglasem.com

TN HS 2nd Year Question Paper 2022

13. _____ கோட்பாடு மனித இயல்பைப் பற்றிய அனுமானங்களை அடிப்படையாகக் கொண்டது.

(அ) பார்ஸ் (BARS)

(ஆ) டக்ளஸ் மெக்ரிகெர்-X மற்றும் Y கோட்பாடு

(இ) தூய்மை

(ஈ) மாஸ்லோ

_____ theory deals with assumption of human nature.

(a) BARS

(b) Douglas McGregor-X and Y theory

(c) Hygiene

(d) Maslow

14. விற்பனை சுழற்சியில் பொருளானது _____ நிலைகளைக் கடக்கிறது.

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

The product lifecycle passes through _____ stages.

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

15. _____ என்பது எண்ணங்களை செயலாக மாற்றி நல்ல வாழ்க்கையை அமைத்துக் கொடுக்கும் ஒரு தனிப்பட்ட மனிதனின் திறனாகும்.

(அ) வேலைத் திறன்

(ஆ) தொழில் முனைதலுக்கான திறன்

(இ) தகவல் தொடர்பு திறன்

(ஈ) போட்டித் திறன்

_____ is an individual's ability to turn ideas into action.

(a) Career skills

(b) Entrepreneurial skills

(c) Communication skills

(d) Competitive skills

docs.aglasem.com

aglasem.com

TN HS 2nd Year Question Paper 2022

பகுதி - II/PART - II

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

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

16. பின்புலத்தில் இயங்கும் அலுவலகத்தின் பங்கு என்ன ?
Enumerate the role of Back office.

17. பராமரிப்புத் துறையின் நிர்வாக அமைப்பு வரைபடத்தைத் தருக.
Draw the organisational chart for Maintenance Department.

18. Q-காரணி எவ்வாறு கணக்கிடப்படுகிறது ?
How is Q-Factor calculated ?

19. ஒரு உணவகத்தினை ஆரம்பிக்க, உணவு மேசையைத் தயார் செய்யத் தேவையானவற்றைப் பட்டியலிடுக.
For a start up restaurant, what are the essential requirements needed for table setting ?

20. கவர் மேல் பயன்படுத்தப்படும் ஏதேனும் ஆறு கண்ணாடியாலான சாதனங்களை பற்றி எழுதுக.
Write about any six glasswares used on a cover.

21. முக்கிய உணவின் போது வழங்கப்படும் சாலட் பற்றி எழுதுக.
Write about main course salad.

22. உணவு பாதுகாப்பை பாதிக்கும் காரணிகளை வகைப்படுத்துக.
Classify the factors affecting food safety.

23. சமையல் புத்தகத்தில் ஒரு தரப்படுத்தப்பட்ட சமையல் குறிப்பை எவ்வாறு எழுதுவது ?
How will you write a standardized recipe in a cook book ?

24. மேலாண்மைக் கொள்கைகளில் ஸ்கேலார் சங்கிலி தொடர்பு மற்றும் ஒழுங்குமுறை பற்றி எழுதுக.
Write about scalar chain and orderliness in the principle of management.

docs.aglasem.com

aglasem.com

TN HS 2nd Year Question Paper 2022

25. சுதந்திரமான தலைவர் என்பவர் யார் ?
Who is a Laissez-faire or free rein leader ?

26. தொழிற்சாலைகளுக்கான சட்டம் 1948-ன் படி பாதுகாப்பிற்கான விதிமுறைகள் யாவை ?
What are the provisions regarding safety in Factories Act, 1948 ?

27. கட்டுப்படுத்துதலின் படிநிலைகளைத் தருவிக்கவும்.
Give the steps involved in controlling.

28. தமிழ்நாடு உணவக நிறுவனச் சட்டம் 1958-ன் படி ஊழியர்களின் பொதுநலனைப் பட்டியலிடுக.
List the welfare of employees provided in Tamil Nadu Catering Establishment Act, 1958.

பகுதி - III/PART - III

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

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

29. பரிசோதனை மற்றும் விளைவுகள் முறைகளைப் பற்றி விளக்குக.
Explain trial and error method.

30. உணவகத்தில் மேசையில் விருந்தினருக்கு உணவு உண்பதற்கு வைக்கும் பிரத்யேகமான சாதனங்களைப் பட்டியலிட்டு அதன் பயன்களை எழுதுக.
List the special tablewares and their uses.

31. உணவு வழங்குதலில் ஒரு பணியாளர் உணவகத்தில் பின்பற்ற வேண்டிய படிகளை விவரிக்கவும்.
Enumerate the steps to be followed by a waiter in food and beverage service.

32. தாப்ளதோத் உணவு பரிமாறும் வரிசை மற்றும் அதற்குரிய கவர் அமைக்கத் தேவையானவைகளைப் பட்டியலிடுக.
Tabulate the description of table d'hôte cover.

docs.aglasem.com
aglasem.com

TN HS 2nd Year Question Paper 2022

33. ஹென்றி ஃபயோல் அவர்களால் வழங்கப்பட்ட, உணவக மேலாளரால் பின்பற்றப்பட வேண்டிய அடிப்படை மேலாண்மை கொள்கைகள் யாவை ?

What are the basic principles to be followed by the catering manager put forth by Henry Fayol ?

34. விற்பனை செய்யப்படும் பொருள் மற்றும் விலை பற்றி விளக்குக.

Explain Product and Price.

35. ஊக்கப்படுத்துதலின் கோட்பாட்டை விவரிக்கவும்.

Illustrate the theories of motivation.

பகுதி - IV/PART - IV

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

Note : Answer **all** the questions.

36. (அ) 'அறைப் பராமரிப்பு என்பது உணவகத் துறையில் தவிர்க்க முடியாதது' - விரிவாக விளக்குக.

அல்லது

(ஆ) ஒரு உணவகத்தில் கவர் அமைக்கும் படிகளை விளக்குக.

(a) "House-keeping has been recognised as an indispensable operation in the hotel industry" - Discuss in detail.

OR

(b) Outline the step by step procedure of laying a cover in a restaurant.

37. (அ) காபிபொடி தயாரித்தலின் செயல்முறைப் படிகளை எழுதுக.

அல்லது

(ஆ) நீங்கள் உணவு நிறுவனத்தைத் தொடங்க விரும்பினால் HACCP ன் கொள்கைகளைப் பயன்படுத்தி சுத்தம் மற்றும் சுகாதாரத்தை எப்படி பராமரிப்பீர்கள் ?

(a) Write down the steps in processing coffee.

OR

(b) If you want to start a food service operation how will you maintain hygiene and sanitation using the principles of HACCP ?

- o O o -

docs.aglasem.com

aglasem.com