Tamil Nadu State Board

2023

QUESTION PAPER

AGLASEM.COM

No. of Printed Pages : **8**

6790

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 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

schools.aglasem.com
aglasem.com

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

(அ) ஹோட்டல் (ஆ) காஃபிடீரியா

(இ) வெளிப்புறக் கடை (ஈ) காஃபி கடை

A _____ is a small permanent or temporary structure on a side walk.

(a) Hotel (b) Cafeteria

(c) Kiosk (d) Coffee shop

2. 'நடமாடும் உணவகம்' என்பது _____ ல் ஆரம்பிக்கப்பட்டது.

(அ) அமெரிக்கா (ஆ) ஜெர்மனி

(இ) ஆஸ்திரேலியா (ஈ) இங்கிலாந்து

The concept of "Meals on wheels" was developed in _____.

(a) United States of America (b) Germany

(c) Australia (d) United Kingdom

3. பொருத்துக :

(1)	புதினா	(i)	வயிற்றுப்புண்
(2)	முடக்கத்தான் கீரை	(ii)	இருமல்
(3)	கற்பூரவல்லி	(iii)	மூட்டு வலி
(4)	வெந்தயக் கீரை	(iv)	சுவாசப் புத்துணர்ச்சி

(அ) (1)-(i), (2)-(iii), (3)-(ii), (4)-(iv)

(ஆ) (1)-(iv), (2)-(iii), (3)-(ii), (4)-(i)

(இ) (1)-(iv), (2)-(ii), (3)-(iii), (4)-(i)

(ஈ) (1)-(ii), (2)-(iii), (3)-(iv), (4)-(i)

Match the following :

(1)	Mint	(i)	Stomach Ulcer
(2)	Mudakathan Keerai	(ii)	Cough
(3)	Karpooravalli	(iii)	Joint pain
(4)	Fenugreek leaves	(iv)	Breath Freshener

(a) (1)-(i), (2)-(iii), (3)-(ii), (4)-(iv)

(b) (1)-(iv), (2)-(iii), (3)-(ii), (4)-(i)

(c) (1)-(iv), (2)-(ii), (3)-(iii), (4)-(i)

(d) (1)-(ii), (2)-(iii), (3)-(iv), (4)-(i)

schools.aglasem.com

aglasem.com

4. மனிதனுக்கு ஒரு நாளைக்குத் தேவைப்படும் நீரின் அளவு :

(அ) 2 லிட்டர் (ஆ) 4 லிட்டர் (இ) 3 லிட்டர் (ஈ) 5 லிட்டர்

Daily requirement of water for a man is :

(a) 2 litres (b) 4 litres (c) 3 litres (d) 5 litres

5. கொதிக்க வைத்தல், மீனிலுள்ள _____ கொழுப்பு அமிலத்தை பாதுகாக்கப் பயன்படுகிறது.

(அ) ட்ரான்ஸ் (ஆ) ஒமேகா 3 (இ) செறிவுற்ற (ஈ) ஒமேகா 6

Boiling helps to preserve _____ fatty acid in fish.

(a) Trans (b) Omega 3 (c) Saturated (d) Omega 6

6. உணவை மிருதுவாக்காமல், அதன் தோலை மட்டும் உரிக்க _____ முறை பயன்படுத்தப்படுகிறது.

(அ) வாட்டுதல் (ஆ) நீரில் அவித்தல் (இ) சுடுதல் (ஈ) ப்ளான்ச்சிங்

_____ method helps to remove the skin or peel without softening the food.

(a) Grilling (b) Poaching (c) Toasting (d) Blanching

7. _____ என்பது உணவைச் சூடாக தயார் நிலையில் வைத்திருக்கும் கருவி.

(அ) பிளாட்டர் (ஆ) ஷாஃபிங் டிஷ்

(இ) பாத்திரங்கள் (ஈ) சாலட் கிண்ணம்

_____ keeps food warm during service by using fuel.

(a) Platter (b) Chafing dish

(c) Utensils (d) Salad bowl

8. பாலின் தரம் மற்றும் தூய்மையைக் கண்டறிய பயன்படுவது :

(அ) கேலக்டோமீட்டர் (ஆ) வெப்பமானி

(இ) ஆஸ்மோமீட்டர் (ஈ) லாக்டோமீட்டர்

Purity of milk can be tested by using :

(a) Galactometer (b) Thermometer

(c) Osmometer (d) Lactometer

schools.aglasem.com

aglasem.com

9. _____ சேர்ப்பதன் மூலம் ஈஸ்ட்டின் நொதித்தல் தன்மையை குறைக்க முடியும்.

(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

10. 400 கிராம் எடை வீதம் 3000 ரொட்டித் துண்டுகளை ஒரே நாளில் தயாரிப்பதற்குத் தேவையான அடுமனையின் அளவு _____ சதுரஅடி.

(அ) 1200 (ஆ) 2000 (இ) 17000 (ஈ) 1500

The total space required to bake 3000 loaves of bread of 400 g each per day is :

(a) 1200 sq.ft. (b) 2000 sq.ft. (c) 17000 sq.ft. (d) 1500 sq.ft.

11. பல வண்ணப்பழங்கள் மற்றும் அவற்றின் பழச்சாறுகளைப் பதப்படுத்த சேர்க்கப்படும் பொருள் :

(அ) பொட்டாசியம் மெட்டா பை-சல்பேட்

(ஆ) சல்பர்-டை-ஆக்ஸைடு

(இ) சிட்ரிக் அமிலம்

(ஈ) சோடியம் பென்சோயேட்

Coloured fruits and its juices are preserved by adding :

(a) Potassium meta bi-sulphate

(b) Sulphur di-oxide

(c) Citric acid

(d) Sodium benzoate

12. உணவினை டப்பாக்களில் அடைக்கும் போது கலனில் உள்ள வெற்றிடம் உணவிற்கு மேல் _____ இருக்க வேண்டும்.

(அ) 9 - 12 மி.மீ (ஆ) 6 - 9 மி.மீ (இ) 3 - 6 மி.மீ (ஈ) 12 - 15 மி.மீ

In canning a head space of _____ depth above the level of food must be left.

(a) 9 - 12 mm (b) 6 - 9 mm (c) 3 - 6 mm (d) 12 - 15 mm

schools.aglasem.com

aglasem.com

13. எந்த இடம் தேங்காய் எண்ணெய் பயன்படுத்துவதில் மிகவும் பிரபலமானது ?
(அ) மதுரை (ஆ) காஞ்சிபுரம் (இ) திருநெல்வேலி (ஈ) கன்னியாகுமரி
Which place is famous for its abundant use of coconut oil ?
(a) Madurai (b) Kanjeepuram (c) Thirunelveli (d) Kanyakumari

14. தானியங்களில் உள்ள என்சைம், அதிலுள்ள ஸ்டார்ச்சை சர்க்கரையாக மாற்றும் போது கிடைக்கும் சாறு _____ எனப்படும்.
(அ) அசிட்டோபேக்டர் (ஆ) ஈஸ்ட்
(இ) வினிகர் (ஈ) வார்ட்
The enzyme in the grain converts starch into sugar, producing an extract called _____.
(a) Acetobacter (b) Yeast
(c) Vinegar (d) Wort

15. _____ என்பது உணவகப் பணியாளர்கள் பின்பற்ற வேண்டிய முக்கியமான பண்பாகும்.
(அ) நன்னடத்தை (ஆ) நினைவாற்றல்
(இ) காலந்தவறாமை (ஈ) மேற்கண்ட அனைத்தும்
_____ is an important quality which should be possessed by food service personnel.
(a) Conduct (b) Memory
(c) Punctuality (d) All the above

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. 'விமான நிலைய ஓய்விடங்கள்' – சிறு குறிப்பு வரைக.
Write a short note on Airport Lounges.

17. மீஸ் ஆன் ப்ளேஸ் (mise-en-place) என்றால் என்ன ?
What is "mise-en-place" ?

18. FSSAI -ன் விரிவாக்கம் மற்றும் அதன் நோக்கங்களை எழுதுக.
Expand FSSAI and write their objectives.

schools.aglasem.com
aglasem.com

19. எடை அளவுகோலின் இரு வகைகள் யாவை ?
What are the two types of weighing scales ?

20. கோதுமையின் அமைப்பைப் படம் வரைந்து பாகங்களைக் குறிப்பிடுக.
Draw the structure of wheat and name its parts.

21. இனிப்பு ஊறுகாய் என்றால் என்ன ? உதாரணம் தருக.
What is a sweet pickle ? Give example.

22. சமையற்கலையைப் பாதிக்கும் காரணிகள் எவையேனும் மூன்றினைக் குறிப்பிடுக.
Mention any 3 factors affecting a cuisine.

23. மால்ட் பானங்களை நீ எப்படி தயாரிப்பாய் ?
How will you prepare malt beverages ?

24. உணவு பரிமாறுபவர்கள் வாடிக்கையாளர்களின் தேவைகளை எவ்வாறு பூர்த்தி செய்கிறார்கள் ?
How can waiters satisfy the needs of the customers ?

25. கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ளவைகளுக்கு காரணம் கூறுக.
(அ) குளிர் வெப்பநிலையில் உருளைக்கிழங்கு சேமிக்கப்படுவதில்லை.
(ஆ) பாஸ்தா போன்ற உணவுகளை நுண்ணலை அடுப்பில் சமைப்பது உகந்ததல்ல.
Give reasons for the following :
(a) Potato is not stored in cold temperature.
(b) Pasta recipes should not be cooked in microwave.

26. நொதித்தலின் பயன்களைப் பட்டியலிடுக.
Enlist the uses of fermentation.

27. உணவுப்பட்டியலைத் திட்டமிடுபவரின் தகுதிகளை வரிசைப்படுத்துக.
List the qualifications of a person who plans the menu.

28. பிரியா என்பவர் சீரண பிரச்சனைகளால் அவதிப்படுகிறார். அவளின் பிரச்சனை குணமாக எந்த மூலிகையை நீ பரிந்துரைப்பாய் ? மேலும் அதன் வேறு பயன்களையும் எழுதுக.
Priya suffers from digestive problems. Suggest a herb to cure the problem. Also write its other uses.

schools.aglasem.com
aglasem.com

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. வணிகம் சார்ந்த உணவக நிறுவனங்களைப் பற்றி விரிவாக விடையளிக்கவும்.

Give an account on non-commercial food service operations.

30. ''உணவே மருந்து, மருந்தே உணவு'' – நியாயப்படுத்துக.

"Let food be thy medicine and medicine be thy food" - Justify.

31. ஊட்டச்சத்துக்களைப் பாதுகாத்தலுக்கான வழிகாட்டுதலை எழுதுக.

Write the guidelines for conserving nutrients.

32. உபகரணங்களை வாங்கும் போது கவனிக்க வேண்டிய கருத்துகளைப் பட்டியலிடுக.

List out the factors to be considered while purchasing equipment.

33. சிறிய அடுமனையின் அமைப்பை வரைக.

Draw the layout of a small bakery unit.

34. வாடிக்கையாளர் உணவகத்தைத் தேடி வரும் போது, உணவு பரிமாறுபவர் அவரை எவ்வாறு கவனித்துக் கொள்ள வேண்டும் ?

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

35. பதப்படுத்தப்பட்ட உணவுப் பொருட்களில் பயன்படுத்தப்படும் பாதுகாப்புப் பொருட்கள் மற்றும் செயற்கை நிறங்களைப் பட்டியலிட்டு அவற்றை விவரிக்கவும்.

List the preservatives and artificial colours used in commonly used preserved foods and explain them.

schools.aglasem.com

aglasem.com

பகுதி - IV / PART - IV

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

Note : Answer **all** the questions.

36. (அ) நமது மாநிலத்தில் எந்த வகையான சமையற்கலை முறை பின்பற்றப்படுகிறது ? அதன் சிறப்பம்சங்கள் யாவை ? அம்முறை ஏன் சிறந்ததாகக் கருதப்படுகிறது ?

அல்லது

(ஆ) உணவகத்தில் பின்பற்ற வேண்டிய பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகள் குறித்து எழுதுக.

(a) Which cuisine do we follow in our State ? What are its characteristic features ? Why do you think it is special ?

OR

(b) Elaborate on safety measures to be followed in food service operations.

37. (அ) ஈரசூட்டு முறைகள் மூலம் உணவு சமைத்தலை எடுத்துக்காட்டுடன் விளக்குக.

அல்லது

(ஆ) சேகரிக்கும் உபகரணங்கள் என்றால் என்ன ? அதன் வகைகளை விவரிக்கவும்.

(a) Explain Moist Heat methods of cooking with examples.

OR

(b) What is storage equipment ? Write in detail about its types.

- o 0 o -

schools.aglasem.com

aglasem.com