

மாதிரி வினாத்தாள் / Model Question Paper-2019-20
மேல்நிலை – இரண்டாம் ஆண்டு / HIGHER SECONDARY (SECOND YEAR)
உணவக மேலாண்மை / **Food Service Management**
தமிழ் மற்றும் ஆங்கில வழி / Tamil & English version

காலம் அளவு : 15 நிமிடங்கள் + 2.30 மணி

மொத்த மதிப்பெண்கள்: 90

Time Allowed : 15 minutes + 2.30 hrs

Maximum Marks: 90

- அறிவுரைகள் :
- 1) அனைத்து வினாக்களும் சரியாகப் பதிவாகி உள்ளதா என்பதை சரிபார்த்துக் கொள்ளவும். அச்சுப்பதிவில் குறையிருப்பின் அறைக் கண்காணிப்பாளரிடம் உடனடியாக தெரிவிக்கவும்.
 - 2) நீலம் அல்லது கருப்பு மையினை மட்டுமே எழுதுவதற்கும் அடிக்கோடிடுவதற்கும் பயன்படுத்தவேண்டும். படங்கள் வரைவதற்குப் 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) Only blue or black ink must be used to write and underline. Pencil can be used to draw the diagrams.

பகுதி -I / Part -I

குறிப்பு : 1. அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளிக்கவும். (15x1=15)

2. கொடுக்கப்பட்டுள்ள மாற்று விடைகளில் மிகவும் ஏற்புடைய விடையைத் தேர்ந்தெடுத்து குறியீட்டுடன் விடையினையும் சேர்த்து எழுதவும்.

Note: 1. Answer all the questions

2. Choose the most appropriate answer from the given form alteration and write the option code with the corresponding answer.

7. சாலட்கள் உண்ட நிறைவை ஏற்படுத்துகிறது. ஏனெனில் சாலட்களில்.....
அடங்கியுள்ளது.
அ) நார்ச்சத்து ஆ) நீர்ச்சத்து இ) வைட்டமின் ஈ) தாது உப்புகள்
Salads provide the feeling of fullness as it contains
a) Fibre b) Water c) Vitamin d) Minral
8. உணவில் உள்ள உடலியல், உயிரியல் அல்லது வேதியியல் காரணிகள்
கட்டுப்படுத்தப்பட வேண்டிய அதிகபட்ச அல்லது குறைந்தபட்ச நிலை என்பது.
அ) கட்டுப்படுத்தும் புள்ளி ஆ) கட்டுப்படுத்தும் வரம்பு
இ) கட்டுப்படுத்தும் குறிப்பு ஈ) கட்டுப்படுத்தும் பகுதி
The maximum or minimum value to which a physical, biological, or
chemical hazard to the food must be controlled.
a) Critical point b) Critical Limit
c) Critical note d) Critical Side
9. சைனீஸ் உணவு வகைகளில் பயன்படுத்தப்படுவது.
அ) பொட்டாசியம் பை சல்பேட் ஆ) மோனோ சோடியம் குளுட்டமேட்
இ) சிட்ரிக் அமிலம் ஈ) ஜிப்சம்
The ingredient used in Chinese food.
a) Potassium bisulphate b) Monosodium Glutamat
c) Citric Acid d) gypsum
10. மனித இயல்பைப் பற்றிய அனுமானங்களை அடிப்படையாகக் கொண்ட கோட்பாடு.
அ) பார்ஸ் (Bars) ஆ) மாஸ்லோ
இ) டக்ளஸ் மெக்ரிகெர் X மற்றும் y ஈ) ஹென்ஸ்பெர்க்
Theory that deals with assumption of human nature
a) BARS b) Maslow
c) Douglas Mc gregor x and y d) Henzberg
11. ஊதிய பிடித்தம் என்பது
அ) எதிர்மறை ஊக்குவித்தல் ஆ) நேர்மறை ஊக்குவித்தல்.
இ) உள்ளார்ந்த ஊக்குவித்தல் ஈ) வெளிப்புற ஊக்குவித்தல்

பகுதி - II / PART - II

- குறிப்பு: 1. ஏதேனும் 10 வினாக்களுக்கு விடையளிக்கவும்.
 2. கேள்வி எண்.28-க்கு கட்டாயமாக பதிலளிக்கவும்.
 3. ஒவ்வொரு வினாவிிற்கும் மூன்று மதிப்பெண்கள் (10X3=30)

- Note:** 1. Answer any 10 of the following.
 2. Question no.28 is compulsory.
 3. Each answer carries 3 marks.

16. மைய அதிகாரம், பகிர்ந்தளிக்கப்படும் அதிகாரம் வேறுபடுத்துக
 Differentiate centralised and decentralised authority.
17. சலவைப் பிரிவின் குறிக்கோள்களை வரிசைப்படுத்துக
 List the objectives of Laundry services.
18. பணி முக்கோணத்தை விளக்குக.
 Explain work triangle.
19. மீதமான வெங்காய தக்காளி சாலட்டை பயன்படுத்தும் வழிமுறைகளைக் குறிப்பிடுக.
 Mention the ways of using left over tomato onion salad.
20. உணவகத்தில் கவர் என்பதனை வரையறு.
 Define a restaurant cover.
21. "லேசி சூசன்" என்றால் என்ன?
 What is a 'Lazy Susan'?
22. கேக் கலவையில் பழங்களை சேர்க்கும்போது செய்ய வேண்டிய முன்னெச்சரிக்கை நடவடிக்கைகள் யாவை?
 Point out the precautions to be followed while adding fruits in cake preparation?
23. பனிச்செதுக்குதலின் மூன்று பயன்களை எழுதுக.
 Write any three uses of ice carving.

24. பாதுகாப்பு உறுதி செய்யப்பட்ட உணவு வழங்குதல் என்றால் என்ன?
What is Assured Safe Catering?
25. எஸ்பிரிட் டி கார்ப்ஸ் என்பதன் பொருள் என்ன?
What is meant by Espirit de corps?
26. ஆட்சேர்ப்புக்கான காரணிகளைப் பற்றி எழுதுக.
Identify the sources of recruitment.
27. சந்தைப்படுத்துதல் கலவையின் காரணிகளைப் பட்டியலிடுக.
List the components of marketing mix.
28. சிறு-குறு நிதிக் கடனின் முக்கியத்துவத்தை எழுதுக
Outline the importance of microfinance.

பகுதி -III / PART-III

- குறிப்பு : 1. ஏதேனும் ஐந்து வினாக்களுக்கு விடையளிக்கவும்
2. கேள்வி எண்.35-க்கு கட்டாயம் பதிலளிக்கவும்
3. ஒவ்வொரு வினாவிற்கும் ஐந்து மதிப்பெண்கள்

(5x5 = 25)

- Note :** 1. Answer any 5 of the following
2. Question no.35 is compulsory
3. Each answer carries 5 marks

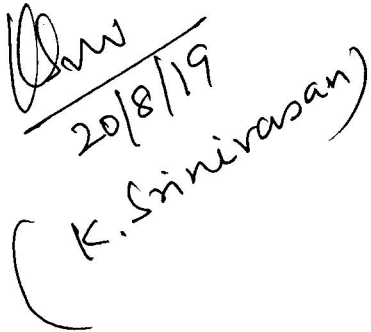
29. இருப்பு வைப்பவரின் பணிகள் யாவை?
What are the functions of a Store-Keeper?
30. தர நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்புகளின் நன்மைகள் யாவை?
Enumerate the benefits of standardization of recipe.
31. சைனீஸ் உணவு வழங்குதலில் முக்கிய அம்சங்களை எழுதுக
Bring out the salient features in a Chinese food service?
32. சாலட்டின் முக்கியத்துவங்களைப் பட்டியலிடுக
List the importance of salads.
33. FSSAI-ன் குறிக்கோள்களை எழுதுக
State the aims of FSSAI?

34. நேர மற்றும் பண மேலாண்மை பற்றி எழுதுக
Write a note on time and money management.
35. செயல்திறன் மதிப்பீட்டின் பல்வேறு முறைகளை எழுதுக
Give a note on different methods of performance appraisal.

பகுதி - IV / PART - IV

- குறிப்பு: 1. அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளிக்கவும்
2. ஒவ்வொரு வினாவிற்கும் பத்து மதிப்பெண்கள் (2X10=20)
- Note: 1. Answer the questions
2. Each answer carries 10 marks

36. அ) சந்தைப்படுத்துதல் கலவையின் காரணிகளைப் பற்றி விரிவாக விளக்குக.
a) Briefly explain the tools of management
(அல்லது / or)
ஆ) ஒரு வெற்றிகரமான தொழிலதிபராவதற்குத் தேவைப்படும் பல்வேறு வகையான திறன்களைப் பற்றி விரிவாக விடையளி.
b) Elaborate the various skills needed to become a successful entrepreneur.
37. அ) HACCP-ன் கொள்கைகளை விரிவாக எழுதுக.
a) Write in detail the principles of HACCP.
(அல்லது / or)
ஆ) இந்தியன் அல்கார்ட் கவரை எடுத்துக்காட்டுடன் விவரி,
b) Illustrate a model A'la carte cover for an Indian restaurant.


20/8/19
(K. Srinivasan)


20/8/19