

மேல்நிலை முதலாம் ஆண்டு மாதிரி செய்முறைத் தேர்வு - 2023
369 - உணவக மேலாண்மை

வகுப்பு : XI

நேரம் : 2½ மணி
மதிப்பெண் : 15

- I. பின்வரும் தொகுதிகளில் ஏதேனும் ஒரு தொகுதியில் இருந்து பொருட்களைக் கண்டறியவும்.
5X2=10

தொகுதி - I

- அ) கறிவேப்பிலை ஆ) முன் தயாரிப்பிற்குத் தேவையான கருவிகள்
இ) பொரித்தல் ஈ) சைனீஸ் சமையற்கலை உ) ஈஸ்ட்

(அல்லது)

தொகுதி - II

- அ) கொத்தமல்லி தழை ஆ) சமைக்கும் உபகரணங்கள்
இ) பிளான்ச்சிங் ஈ) இத்தாலியன் சமையற்கலை
உ) உலரவைத்தல்

(அல்லது)

தொகுதி - III

- அ) புதினா ஆ) பரிமாறும் கருவிகள் இ) போச்சிங்
ஈ) வட இந்திய சமையற்கலை உ) உப்பிடுதல்

II. வினாக்கள்:

1X40=40

- அடிப்படை உணவுத் தொகுப்பு மற்றும் உணவுப் பிரமீடு பயன்படுத்தி ஒரு நாளை உணவுத் திட்டமிட்டு, ஏதேனும் ஒரு உணவினைத் தயார் செய்.
அ) அடிப்படை நான்கு உணவுத் தொகுப்பு மற்றும் உணவுப் பிரமீடு - 10 மதிப்பெண்கள்
ஆ) உணவுத் திட்டம் - 5 மதிப்பெண்கள்
இ) உணவுத் தயாரிப்பு திட்டமிடல் - 5 மதிப்பெண்கள்
- ஏதேனும் 5 மூலிகையின் பயன்களை எழுதி ஏதேனும் ஒன்றினைக் கொண்டு ஒரு உணவினைத் தயார் செய்.
அ) ஏதேனும் ஐந்து மூலிகைகளை விளக்கு - 10 மதிப்பெண்கள்
ஆ) உணவுத் தயாரிப்பு திட்டமிடல் - 10 மதிப்பெண்கள்
- அடுப்பில்லா சமையல் பற்றி குறிப்பெழுதி அதன் அடிப்படையில் ஒரு உணவினைத் தயார் செய்.
அ) சமைத்தலால் சத்துக்களில் ஏற்படும் மாற்றங்கள் - 5 மதிப்பெண்கள்
ஆ) அடுப்பில்லா சமையல் பற்றி சிறுகுறிப்பு - 5 மதிப்பெண்கள்
இ) உணவுத் தயாரிப்பு திட்டமிடல் - 10 மதிப்பெண்கள்

4. தென்னிந்திய உணவுகளில் முக்கியமான ஐந்து உணவு வகைகளைக் குறிப்பிட்டு அதில் ஏதேனும் ஒன்றைத் தயார் செய்து காட்சிப்படுத்து.
5. ஊறுகாயின் முக்கியத்துவம் யாது? அதன் வகைளை விவரித்து ஏதேனும் ஒரு ஊறுகாயினைத் தயார் செய்.
அ) ஊறுகாயின் முக்கியத்துவம் - 5 மதிப்பெண்கள்
ஆ) ஊறுகாய் போடுதலின் வகைகள் - 5 மதிப்பெண்கள்
இ) உணவுத் தயாரிப்பு திட்டமிடல் - 10 மதிப்பெண்கள்
6. உலர் வைக்கப்பட்ட உணவு வகைகள் பற்றி சிறுகுறிப்பு வரைக. ஏதேனும் ஒரு பொடி வகையைத் தயார் செய்.
அ) உலர் வைத்தலின் மூலம் உணவு பாதுகாத்தல் - 10 மதிப்பெண்கள்
ஆ) உணவுத் தயாரிப்பு திட்டமிடல் - 10 மதிப்பெண்கள்
7. வெட்டும் முறைகளை வரிசைப்படுத்தி விளக்கு. வெட்டும் முறையில் ஏதேனும் ஒன்றினைப் பின்பற்றி ஏதேனும் ஒரு உணவினை தயார் செய்.
அ) வெட்டும் முறைகளின் விளக்கம் - 10 மதிப்பெண்கள்
ஆ) உணவுத் தயாரிப்பு திட்டமிடல் - 10 மதிப்பெண்கள்
8. வட இந்திய சமையற்கலை பற்றி எழுதி ஏதேனும் ஒரு வகை உணவினைத் தயார் செய்.
அ) வட இந்திய உணவு வகைகள் பற்றி 5 எடுத்துக்காட்டுகளுடன் விவரி - 10 மதிப்பெண்கள்.
ஆ) உணவுத் தயாரிப்பு திட்டமிடல் - 10 மதிப்பெண்கள்

அகமதிப்பீடு (50) + புறமதிப்பீடு (50) = 100

அகமதிப்பீடு : 50

பதிவேடு	- 20
தேர்வு	- 10
களப்பயணம் / ஒப்படைப்பு	- 5
கருவிகளை கையாளுதல்	- 5
இணைப்பாட நடவடிக்கை	- 5
வருகை	- 5
மொத்தம்	= 50

புறமதிப்பீடு : 50

பகுதி (அ) கண்டறிதல்	- 10
பகுதி (ஆ) வினாக்கள் (எழுதும் பகுதி - 20 + திறன் - 20) = 40	
மொத்தம்	= 50