

Higher Secondary Second Year Model Practical Examination – 2022 - 2023
Food Service Management

Std : XII

Time : 2½ Hrs

Marks : 50

PART - A

Answer any one of the following Questions

(1X10=10)

- I. Prepare an advertisement for any post in the food service.
- II. Explain and prepare a flower arrangement.
- III. Draw a layout for any one department in food service outlets.

PART - B

Answer any one of the following Questions.

Notes : 20 Marks

Skill : 20 Marks

- I. Prepare a standardized recipe, Calculate the cost per serving.
 - a. Standardisation - 5 m
 - b. Recipe - 5 m
 - c. Cost Calculation - 10 m
- II. How will you reuse left over food? Prepare anyone recipe using left over food.
 - a. How to use left over food 10 m
 - b. Recipe – 10m
- III. Prepare an eggless cake and prepare a score card
 - a. List the ingredients for cake preparation – 5 m
 - c. Methods of cake preparation – 5 m
 - d. Recipe for eggless cake – 10 m
- IV. Prepare any two types of common beverages and serve using any one types of cover.
 - a. Classification of beverages – 10 m
 - b. Recipe – 10 m
- V. Read the label given and identify the details. Prepare a label for your product using FSSAI regulation. Skill is preparing the label for product.
 - a. What is FSSAI? Mention its objectives – 5 m
 - b. Identify the label given – 15 m
- VI. Identify the adulterants in foods. (Any 10 Foods)
 - a. Define adulteration. What are the types of adulterants – 5 m

- b. Write on any ten food the steps that are adulterated and how it should be identified – 15 m
- VII. Write a note on any one labour saving device and prepare a recipe using it. Write how you save time, energy and money.
- Write a note on any one labour saving device – 5 m
 - Explain how you will save time, energy and money using it – 5 m
 - Recipe – 10 m
- VIII. What are the sales promotion techniques? Prepare any two and display.
- Define sales promotion – 5 m
 - Methods of sales Promotion techniques – 15 m.

Mark Allotment

External - 50 Marks

Part A	-	10 m
Part B	-	40 m
(Notes	-	20 m skill 20 m)

Internal - 50 Marks

Record	-	20 m
Equipment Handling	-	5 m
Test	-	10 m
Field Trip or Assignment	-	5 m
Co curricular activities / Project	-	5 m
Attendance	-	5 m

மேல்நிலை இரண்டாம் ஆண்டு மாதிரி செய்முறைத் தேர்வு – 2022 - 2023
உணவக மேலாண்மை

வகுப்பு : XII

நேரம் : 2½ மணி
மதிப்பெண் : 50

பகுதி - அ

பின்வரும் வினாக்களின் ஏதேனும் ஒன்றிற்கு விடையளிக்கவும். (1X10=10)

- I. உணவக நிறுவனத்தின் ஆட்சேர்ப்பிற்கான விளம்பரம் ஒன்றினைத் தயார் செய்க.
- II. மலர் அலங்காரம் ஒன்றை விவரித்து வரைந்து காட்டுக.
- III. உணவக நிறுவனத்தின் ஏதேனும் ஒரு துறையின் வரைபடத்தை வரைக.

பகுதி - ஆ

பின்வரும் வினாக்களின் ஏதேனும் ஒன்றிற்கு விடையளிக்கவும். (1X40=40)
விளக்கம்-20
திறன் - 20

- I. தர நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்பை தயார் செய்க. ஒரு பரிமாறும் அளவிற்கு ஆகும் செலவைக் கணக்கிடுக.
 - தர நிர்ணயம் - 5
 - சமையல் குறிப்பு - 5
 - செலவைக் கணக்கிடுதல் - 10
- II. மீதமான உணவுகளை மீண்டும் எவ்வாறு பயன்படுத்துவாய்? மீதமான உணவை வைத்து ஏதேனும் ஒரு சமையல் குறிப்பைத் தயார் செய்க.
 - மீதமான உணவுகளைப் பயன்படுத்தும் விதம் - 10
 - சமையல் குறிப்பு - 10
- III. முட்டையில்லாத கேக் தயாரித்து அதின் மதிப்பீட்டு அட்டவணையைத் தயார் செய்.
 - கேக் தயாரிக்க தேவையான பொருட்கள் - 5
 - கேக் தயாரிக்கும் முறைகள் - 5
 - முட்டையில்லாத கேக் தயாரிப்பிற்கான சமையல் குறிப்பு - 10
- IV. பொதுவாகப் பயன்படுத்தக்கூடிய இரண்டு வகை பானங்களைத் தயார் செய்து ஏதேனும் ஒரு வகை கவர் அமைத்துப் பரிமாறவும்.
 - பானங்களை வகைப்படுத்துதல் - 10
 - சமையல் குறிப்பு - 10
- V. கொடுக்கப்பட்ட விவரக்குறிப்பை படித்து அதிலுள்ள விவரங்களை அடையாளம் காணுதல். FSSAI தரங்களை அடிப்படையாகக் கொண்டு உனது சொந்தத் தயாரிப்பு பொருளுக்கு விவரக்குறிப்பு தயார் செய்.
 - FSSAI என்றால் என்ன? அதன் நோக்கங்களை எழுதுக - 5

- கொடுக்கப்பட்டுள்ள விவரக்குறிப்பை அடையாளம் காணுதல் - 15
(குறிப்பு : திறன் - தனது சொந்த தயாரிப்பதற்கு விவரக்குறிப்பைத் தயார் செய்தல்)

VI. கொடுக்கப்பட்டுள்ள உணவுப்பொருளில் உள்ள கலப்படப் பொருட்களைக் கண்டறிதல் (ஏதேனும் 10 பொருட்கள்)

- கலப்படம் - வரையறு கலப்படத்தின் வகைகளை எழுதுக - 5
- ஏதேனும் 10 உணவுப் பொருட்களில் உள்ள கலப்படப் பொருட்களை கண்டறியும் சோதனைகளை எழுதுதல் - 15

VII. வேலையை எளிதாக்கும் கருவிகளில் ஏதேனும் ஒன்றை விவரி. அதைப் பயன்படுத்தி ஒரு உணவைத் தயார் செய்க. இதன் மூலம் உனது நேரம், சக்தி மற்றும் பணம் எவ்வாறு சேமிக்கப்பட்டது என்பதை எழுதுக.

- ஒரு வேலையை எளிதாக்கும் கருவியைப் பற்றி விவரித்தல் - 5
- அதைப் பயன்படுத்துதல் மூலம் நேரம், சக்தி, பணம் எவ்வாறு சேமிக்கப்படுகிறது என்பதை விவரித்தல் - 5
- உணவைத் தயார் செய்தல் - 10

VIII. விற்பனையை மேம்படுத்தும் யுக்திகள் யாவை? ஏதேனும் இரண்டைத் தயார் செய்து காட்சிப்படுத்தவும்.

- விற்பனையை மேம்படுத்துதல் வரையறு - 5
- விற்பனையை மேம்படுத்தும் வழிமுறைகளை எழுதுதல் - 15
(திறன் - ஏதேனும் இரண்டு விளம்பரங்களை தயார் செய்க).

புறமதிப்பீடு : 50

பகுதி அ : 10
பகுதி ஆ : 40
(விளக்கம் - 20, திறன் - 20)

அகமதிப்பீடு : 50

தேர்வு : 10
ஒப்படைப்பு/
களப்பயணம் : 5
கருவிகளை
பயன்படுத்துதல் : 5
பதிவேடு : 20
கல்வி இணை செயல்பாடுகள் / செயல் முறைத்திட்டம் : 5
வருகை : 5