

Reg. No. :

Code No. : 12635

Sub. Code : GAHA 21

B.A. (CBCS) DEGREE EXAMINATION, APRIL 2016.

Second Semester

Hotel Management — Allied

HOTEL AND RESTAURANT ADMINISTRATION

(For those who joined in July 2012 and afterwards)

Time : Three hours

Maximum : 75 marks

PART A — (10 × 1 = 10 marks)

Answer ALL questions.

Choose the correct answer :

1. ஹோட்டல் அறைகளின் பராமரிப்புத்துறை, பராமரிப்பிற்கு தேவையான பொருள்களை எவ்வளவு நாட்களுக்கு ஒரு முறை ஸ்டோரிலிருந்து பெற்றுக் கொள்ளப்படுகிறது.

- (அ) தினந்தோறும் (ஆ) வாரந்தோறும்
(இ) மாதந்தோறும் (ஈ) வருடந்தோறும்

How often should physical inventory be taken in the Housekeeping store?

- (a) Daily (b) Weekly
(c) Monthly (d) Annually

(ஆ) ஹோட்டல்களுக்கு தேவைப்படும் மனித ஆற்றலைப்பற்றி விவரி.

Explain man power requirement for the Hotel Industry.



2. ஹோட்டல் அறைகளின் பராமரிப்புத்துறையின் நேரடி வருவானம் கீழ்க்கண்டவற்றில் ஒன்றுடன் உள்ளடக்கியது

- (அ) அறை வாடகை
- (ஆ) மேலாளரின் சம்பளம்
- (இ) விளம்பரம்
- (ஈ) அறை பராமரிப்பாளரின் சம்பளம்

The direct costs of a Housekeeping department include—

- (a) Rental rates
- (b) Manager's salary
- (c) Advertising
- (d) Wages of Housekeeping staff

3. காலையில் சாப்பிடக்கூடிய பாப்புவர் ரோல்

- (அ) கிரஸாந் (ஆ) வேபர்ஸ்
- (இ) ஓட்மீல் (ஈ) பான்கேக்

A popular breakfast roll is

- (a) croissant (b) waffers
- (c) oatmeal (d) pan cake

4. KOT என்பதன் விரிவாக்கம்

- (அ) கிச்சன் ஆர்டர் டிக்கெட்
- (ஆ) கிச்சன் ஆர்டர் டோக்கன்
- (இ) கிச்சன் ஒபன் டைம்
- (ஈ) கிச்சன் ஆர்டர் டைம்

KOT stands for —————.

- (a) Kitchen Order Ticket
- (b) Kitchen Order Token
- (c) Kitchen Open Time
- (d) Kitchen Order Time

5. ரூம் சர்வீஸ் எதன் மூலம் நடைபெறும்

- (அ) டிரேஸ் (ஆ) டிராலிஸ்
- (இ) கைகளின் மூலம் (ஈ) பிளேட் சர்வீஸ்

Service in rooms is carried out on

- (a) trays (b) trolleys
- (c) by hands (d) plate service

6. பேங்குட் என்பது எதற்கு உதாரணம் —————.

- (அ) ஒபன் மார்கெட் கேட்டரிங்
- (ஆ) ரெஸ்டிரெண்ட் மார்கெட் கேட்டரிங்
- (இ) வெல்பர் கேட்டரிங்
- (ஈ) இதில் ஏதுமில்லை



Banquet is an example of _____.

- (a) Open market catering
- (b) Restricted market catering
- (c) Welfare catering
- (d) None of the above

7. மிகவும் பிரசித்தி பெற்ற ஸ்டெயில் சர்வீஸ் இன் பேங்குட் கீழ்க்கண்டவற்றுள் எவ்வற்றை சார்ந்தது

- (அ) ஃபப்ட்டு சர்வீஸ் (ஆ) சில்வர் சர்வீஸ்
- (இ) ப்ரீபிளேஸ்டு (ஈ) ரூம் சர்வீஸ்

The most popular style of service in banquet is _____.

- (a) Buffet service (b) Silver service
- (c) Preplaced (d) Room service

8. சில்வர் ரூம் என்பது கீழ்க்கண்டவற்றுள் எதற்கு பயன்படுகிறது

- (அ) ஸ்டோர் சில்வர் வேர் அன்-கட்லரி
- (ஆ) ஸ்டோர் இன் ஹோட்டல்ஸ் டெக்ரேட்டீவ் பீஸஸ்
- (இ) ஸ்டோர் லினன்
- (ஈ) இதில் ஏதுமில்லை

The term silver room is used to

- (a) store silver ware and cutlary
- (b) store in hotels decorative pieces
- (c) store linen
- (d) none of the above

9. 'கவர்' என்பது எதைக் குறிக்கிறது.

- (அ) ஃபோல்டர் நாப்கின்
- (ஆ) டேபிள் கிளாட் ஒவர்லே
- (இ) பிளேஸ்மேட் பார் எ கெஸ்ட்
- (ஈ) பிளேஸ் செட்டிங் பார் ஒன் கெஸ்ட்

The word cover refer to the _____.

- (a) Folded Napkin
- (b) Tablecloth overlay
- (c) Place mat for a guest
- (d) Place setting for one guest

10. என்ன வகையான சர்வீஸ் டிஸ்பன்ஸ் பாரில் செய்யப்படுகிறது?

- (அ) பிஸ்ட்ரோ (ஆ) ஃபங்ஷன்
- (இ) அல்கார்ட் (ஈ) டேபிள் டி ஹோட்

What style of service would use a dispense bar?

- (a) Bistro (b) Function
- (c) a'la carte (d) Table d' hote



PART B — (5 × 5 = 25 marks)

Answer ALL questions, choosing either (a) or (b).

Each answer should not exceed 250 words.

11. (அ) உணவு பரிமாறல் மேலாளரின் வேலைகளை விவரி.

Explain the duties of Food Service Manager.

Or

- (ஆ) உணவு நிர்வாகத்துறையின் பரிமாறல் (உணவு) வேலைகளை படம் வரைந்து விவரி.

Draw the organisational chart for a Food Service Establishment.

12. (அ) ஹோட்டல் நிர்வாகத்தின் முக்கிய முன்னேற்பாடுகளை பற்றி விவரி.

Explain the importance of planning in the hotel industry.

Or

- (ஆ) நட்சத்திர ஓட்டலில் கிடைக்க கூடிய வசதிகளை பற்றி விவரி.

What are the facilities available in luxuries hotels?

13. (அ) எளிதான உணவு பரிமாறல் பற்றி விவரி.

Explain the facilitating service.

Or

- (ஆ) உணவு பரிமாறலின் துறையின் எளிதான பண்பினை விவரி.

Give characteristics of service.

14. (அ) ஹோட்டல் நிர்வாகத்துறையின் வழிமுறை திட்டமிடல் பற்றி விவாதி.

Discuss in detail about strategic management.

Or

- (ஆ) தொடர் உணவு விடுதியின் முக்கிய கோட்பாடுகளை விவரி.

Describe "The Restaurant chain concept".

15. (அ) பொதுவுடைமையாக்கப்பட்ட அசோக் ஹோட்டல்கள் பற்றி விவரி.

Explain the public sectors like Asok Hotels.

Or

- (ஆ) தனியார் ஹோட்டல்களின் பயன்பாட்டினை விவரி.

Describe the functioning of private sectors.



PART C — (5 × 8 = 40 marks)

Answer ALL questions, choosing either (a) or (b).

Each answer should not exceed 600 words.

16. (அ) ஹோட்டல் துறைகளுக்கு தேவைப்படும் உட்கட்டமைப்பு வசதிகளை பற்றி விவரி.

Explain the infrastructure requirement for the Hotel Industry.

Or

- (ஆ) இந்தியாவிலுள்ள ஹோட்டல் நிர்வாக பயிற்சி நிறுவனத்தைப் பற்றி விவரி.

Discuss about hospitality training institutes in India.

17. (அ) தனியார் நிர்வனம் தாஜ் ஹோட்டல் பற்றி விவரி.

Explain the private sectors like Taj Hotel.

Or

- (ஆ) வருங்காலத்தில் ஹோட்டல்களின் வளர்ச்சி எவ்வாறு இருக்கும் என்பதை விவாதி.

Discuss about future trends in hospitality industry.

18. (அ) சப்ளை அன் டிமாண்ட் எந்த விதமான காரணிகளால் பாதிக்கப்படுகிறது என்பதை விவரி?

What are factors influencing which affect the supply and demand?

Or

- (ஆ) இந்தியாவிலுள்ள ஒபராய் ஹோட்டல் பற்றி எழுது.

Write about oberoi hotel in India.

19. (அ) வருங்காலத்தில் நட்சத்திர ஹோட்டல்களின் வளர்ச்சி எவ்வாறு இருக்கும் என்பதை பற்றி எழுதுக.

Write about future trends of five star hotels.

Or

- (ஆ) பல்வேறு தேசத்தின் தொடர் ஹோட்டல்களின் செயல்பாட்டினை விளக்குக.

Write about operations of multinational chains of hotels.

20. (அ) ஹோட்டல்களுக்கு தேவைப்படும் உட்கட்டமைப்பு வசதிகளைப்பற்றி விவரி.

Explain the infra structure requirement for the Hotel Industry.

Or

