

(40) ट्रेड-पर्यटन एवं आतिथ्य

कक्षा- 12

प्रथम प्रश्नपत्र

पर्यटन एवं आतिथ्य उद्योग-परिचय

पूर्णांक : 60

1. आवास-अवधारणा, प्रकार, रूप व महत्व, भारत में पर्यटक आवास की बदलती आवश्यकताएँ। होटलों का इतिहास 20 अंक
2. भारत में पर्यटन व आतिथ्य उद्योग के विकास में तकनीकी की भूमिका, कम्प्यूटरीकृत आरक्षण लाभ तथा सीमाएँ। 20 अंक
3. पर्यटन एवं आतिथ्य उद्योग में नैतिक एवं विधिक मुद्दे। 20 अंक

द्वितीय प्रश्नपत्र

यात्रा एवं पर्यटन में आधार पाठ्यक्रम

पूर्णांक : 60

1. भारत में यातायात के प्रमुख साधन- 20 अंक
(अ) वायुयातायात-प्रमुख सरकारी तथा प्राइवेट एअर लाइन्स
(ब) प्रमुख पर्यटक रेलगाड़ियाँ-पैलेस आन ह्वील, डेकन ओडीसी, बुद्धिस्ट स्पेशल आदि।
2. पर्यटन में उभरते हुए आयाम तथा प्रवृत्तियाँ- 20 अंक
अ- व्यावसायिक पर्यटन
ब- चिकित्सा, खेल पर्यटन
3. पर्यटन संगठन 20 अंक
अ- भारत सरकार पर्यटन मंत्रालय तथा उत्तर प्रदेश पर्यटन का संक्षिप्त परिचय।
ब- विश्व पर्यटन संगठन का संक्षिप्त परिचय।
स- ट्रेवेल एजेंट एसोसिएशन ऑफ इंडिया और फेडरेशन ऑफ होटल एण्ड रेस्टोरेंट एसोसिएशन ऑफ इंडिया का संक्षिप्त परिचय।

तृतीय प्रश्नपत्र

यात्रा एवं पर्यटन : व्यवसाय तथा संचालन

पूर्णांक : 60

1. पैकेज टूर की अवधारणा
परिभाषा लाभ तथा सीमाएँ, टूर कॉस्टिंग, यात्रा दस्तावेज/अभिलेख-वीजा, पासपोर्ट, स्वास्थ्य बीमा, यात्रा बीमा, बैगेज नियम, टैक्स 20 अंक
2. गाइडों और यात्रा मार्ग निर्देशकों की परिभाषा
गाइड की भूमिका, पर्यटन सूचना विभिन्न स्रोत, सरकारी एजेसियाँ, निजी एजेसियाँ प्रचार माध्यम। 20 अंक
3. पर्यटन व्यवसाय में हो रहे बदलाव तथा चुनौतियों का अध्ययन-
ट्रेवेल एजेन्सी, होटल, एअर लाइन्स परिवहन तथा पर्यटन घटकों में आपसी सम्बन्ध 20 अंक

चतुर्थ प्रश्नपत्र

हाउस कीपिंग

पूर्णांक : 60

1. फ्रंट ऑफिस का परिचय 10 अंक
 - संगठन
 - कार्य एवं जिम्मेदारियाँ
 - विभिन्न प्रकार के अनुभाग
2. सफाई के उपकरण 20 अंक
 - सफाई में काम आने वाले पदार्थ
 - सफाई की प्रक्रिया
 - हाउसकीपिंग शब्दावली

3.यूनीफार्म कक्ष	20 अंक
<ul style="list-style-type: none"> ● सर्विस के प्रकार ● कक्ष के प्रकार ● वी0आई0पी0 कक्ष व्यवस्था ● पेस्ट नियंत्रण ● अपशिष्ट निस्तारण 	10 अंक
पंचम प्रश्नपत्र	
खाद्य एवं पेय उत्पाद	
पूर्णांक : 60	
1. खाद्य उत्पादन का परिचय	12 अंक
<ul style="list-style-type: none"> ● संगठन लेखा चित्र ● कार्य और जिम्मेदारियाँ ● किचेन लेआउट 	
2. पकाने की विधियाँ	12 अंक
<ul style="list-style-type: none"> ● हर्ब्स के प्रकार, मसाले, बीज ● स्टॉक ● सॉस ● सब्जियों के कट 	
3. कृकरी	24 अंक
<ul style="list-style-type: none"> ● सैन्डविच ● सलाद ● ड्रेसिंग व सीजनिंग ● बेकरी व कन्फेक्शनरी ● रेसीपी (भारतीय व कॉन्टीनेन्टल) 	
4. मैन्यू योजना	12 अंक
<ul style="list-style-type: none"> ● किचन में यूनिफार्म का महत्व ● खाद्य व पेय उत्पादों की शब्दावली 	

30 प्रतिशत कम किया गया पाठ्यक्रम—

प्रथम प्रश्न—पत्र

1— होटल उद्योग का विकास, होटल उद्योग में सार्वजनिक तथा निजी क्षेत्र की भूमिका।

द्वितीय प्रश्न—पत्र

1. भारत में यातायात के प्रमुख साधन—
(स) सड़क यातायात सामान्य परिचय
2. पर्यटन में उभरते हुए आयाम तथा प्रवृत्तियाँ—
MICE पर्याटन, विशेष रूचि पर्याटन।
3. पर्यटन संगठन—

IATO(Indian Association of Tour Opertors) व FHRAI

तृतीय प्रश्न—पत्र

- 1— पैकेज टूर की अवधारणा—
टेलरमेड तथा रेडीमेड यात्रा। आइटिनरेरी बनाना।
- 2— गाइडों और यात्रा मार्ग निर्देशकों की परिभाषा —
गाइडिंग एक तकनीक, यात्रा का मार्ग निर्देशन, सूचना का महत्व सूचना के स्रोत
- 3— पर्यटन व्यवसाय में हो रहे बदलाव तथा चुनौतियों का अध्ययन —

पर्यटन व्यवसाय में हो रहे बदलाव तथा चुनौतियों का अध्ययन।

चतुर्थ प्रश्न-पत्र

2- सफाई के उपकरण –

- धब्बों को छुड़ाना
- लिनन
- लाण्ड्री
- पार स्टॉक
- सार्वजनिक स्थल
- साप्ताहिक/मौसमी सफाई प्रक्रिया

पंचम प्रश्न-पत्र

1- खाद्य उत्पादन का परिचय –

- बर्तन व उपकरण

3- एग कुकरी

- मछली (चयन, कट, प्रकार)
- पोल्ट्री (चयन, कट, प्रकार)
- मटन (चयन, कट, प्रकार)
- सॉसेज

4- मेनू योजना

- कैटरिंग चक्र