



आधिकारिक पाठ्यक्रम 2025-26

## OFFICIAL SYLLABUS 2025-26

पर्यटन एवं आतिथ्य / Tourism & Hospitality

कोड: H-464

कक्षा-दशम / Class-10<sup>th</sup>

विषय का नाम Subject Name	कोड Code	अवधि अंक Duration/Marks	परीक्षा चक्र Exam Cycle
पर्यटन एवं आतिथ्य Tourism & Hospitality	H-464	3 घंटे /100 अंक 3 Hrs / 100 Marks	(ऑन-डिमांड) (On-Demand) अप्रैल और अक्टूबर April And October

### विषय सूची / Table of Contents

क्र.सं. Sr.No.	विषय / Topic	विवरण / Details
<b>भाग-1: मूल जानकारी</b> <b>Part-1 Basic Information</b>		
1.1	सीखने के उद्देश्य Learning Objectives	NEP 2020 Aligned
1.2	अंक वितरण Marks Distribution	Theory 40 + Practical 60
<b>भाग-2: सिद्धांत पाठ्यक्रम</b> <b>Part-2: Theory Syllabus Details</b>		
<b>60 Marks</b>		
2.1	इकाई 1: पर्यटन उद्योग का परिचय Unit 1: Introduction to Tourism Industry	10 Marks
2.2	इकाई 2: फ्रंट ऑफिस संचालन Unit 2: Front Office Operations	10 Marks

परीक्षा समिति / Examination Committee  
केन्द्रीय मुक्त विद्यालयी शिक्षा एवं परीक्षा बोर्ड  
Central Board of Open Schooling & Examination  
नई दिल्ली / New Delhi

2.3	इकाई 3: भोजन और पेय सेवा Unit 3: Food & Beverage Service	10 Marks
2.4	इकाई 4: हाउसकीपिंग कार्य Unit 4: Housekeeping Operations	10 Marks
2.5	इकाई 5: पर्यटन सेवाएँ और प्रचालन Unit 5: Tourism Services & Operations	10 Marks
2.6	इकाई 6: संचार और ग्राहक सेवा Unit 6: Communication & Customer Service	10 Marks
<b>भाग-3: प्रायोगिक कार्य</b> <b>Part-3: Practical Work</b>		<b>20 Marks</b>
3.1	फ्रंट ऑफिस और F&B प्रैक्टिकल Front Office & F&B Practical	05 Marks
3.2	हाउसकीपिंग और पर्यटन व्यावहारिक Housekeeping & Tourism Practical	05 Marks
3.3	मौखिक परीक्षा और रिकॉर्ड बुक Viva-Voce & Record Book	10 Marks
<b>भाग-4 से 11: - अन्य (गाइडलाइन, असेसमेंट, करियर) TMA</b> <b>Part 4 To 11: - Others (Guidelines, Assessment, Career) TMA</b>		<b>20 Marks</b>

## **1. LEARNING OBJECTIVES (NEP 2020)**

पर्यटन उद्योग की समझ: पर्यटन और आतिथ्य क्षेत्र के महत्व और कार्यप्रणाली का ज्ञान।	<b>Understanding of the Tourism Industry:</b> Knowledge of the importance and functioning of the tourism and hospitality sectors.
व्यावहारिक प्रशिक्षण: फ्रंट ऑफिस, एफ एंड बी और हाउसकीपिंग का व्यावहारिक अनुभव।	<b>Practical Training:</b> Hands-on experience in Front Office, F&B, and Housekeeping.
आतिथ्य कौशल: पेशेवर आतिथ्य सत्कार और सेवा मानकों का पालन।	<b>Hospitality Skills:</b> Adherence to professional hospitality and service standards.
रोजगार कौशल: उद्योग-विशिष्ट कौशल के माध्यम से रोजगार क्षमता का विकास।	<b>Employability Skills:</b> Developing Employability through Industry-Specific Skills.
ग्राहक सेवा: उत्कृष्ट ग्राहक सेवा और संचार कौशल का विकास।	<b>Customer Service:</b> Development of excellent customer service and communication skills.
उद्यमशीलता: पर्यटन क्षेत्र में स्वरोजगार और उद्यमशीलता की भावना	<b>Entrepreneurship:</b> The Spirit of Self-Employment and Entrepreneurship in the Tourism Sector.

परीक्षा समिति / Examination Committee  
केन्द्रीय मुक्त विद्यालयी शिक्षा एवं परीक्षा बोर्ड  
Central Board of Open Schooling & Examination  
नई दिल्ली / New Delhi

<b>इकाई 1: पर्यटन और आतिथ्य उद्योग का परिचय</b>	10 अंक
<ul style="list-style-type: none"> <li>• पैसे की अवधारणा और उसके कार्य</li> <li>• वित्तीय नियोजन और प्रबंधन</li> <li>• ज़रूरतें बनाम इच्छाएँ: खर्च को प्राथमिकता देना</li> <li>• आय, व्यय और बचत की मूल बातें</li> <li>• दैनिक जीवन में वित्तीय साक्षरता का महत्व</li> </ul>	
<b>Unit 1: Introduction to Tourism &amp; Hospitality Industry</b>	10 Marks
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concept of money and its functions</li> <li>• Financial planning and management</li> <li>• Needs vs Wants: Prioritizing expenditure</li> <li>• Income, expenditure, and savings basics</li> <li>• Importance of financial literacy in daily life</li> </ul>	
<b>इकाई 2: फ्रंट ऑफिस ऑपरेशन्स</b>	10 अंक
<ul style="list-style-type: none"> <li>• फ्रंट ऑफिस विभाग के कार्य</li> <li>• मेहमानों का पंजीकरण और चेक-इन/चेक-आउट की प्रक्रियाएँ</li> <li>• टेलीफोन शिष्टाचार</li> <li>• मेहमानों की शिकायतों को संभालना</li> <li>• रिज़र्वेशन और बुकिंग की प्रक्रियाएँ</li> </ul>	
<b>Unit 2: Front Office Operations</b>	10 Marks
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Front Office Department functions</li> <li>• Guest registration and check-in/check-out procedures</li> <li>• Telephone etiquette</li> <li>• Handling guest complaints</li> <li>• Reservation and booking procedures</li> </ul>	
<b>इकाई 3: भोजन और पेय सेवा</b>	10 अंक
<ul style="list-style-type: none"> <li>• खाद्य सेवा के प्रकार</li> <li>• मेनू का ज्ञान</li> <li>• टेबल सजाने और सेवा की तकनीकें</li> <li>• खाद्य स्वच्छता और सुरक्षा</li> <li>• भारतीय और अंतर्राष्ट्रीय व्यंजन</li> </ul>	
<b>Unit 3: Food &amp; Beverage Service</b>	10 Marks
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Types of food service</li> <li>• Menu knowledge</li> <li>• Table setting and service techniques</li> <li>• Food hygiene and safety</li> <li>• Indian and International cuisines</li> </ul>	
<b>इकाई 4 : गृह संचालन संबंधी कार्य</b>	10 अंक
<ul style="list-style-type: none"> <li>• हाउसकीपिंग विभाग के कार्य</li> <li>• कमरे की सफ़ाई की प्रक्रियाएँ</li> <li>• लिनेन और लॉन्ड्री प्रबंधन</li> <li>• अतिथि कक्ष की सुविधाएँ</li> <li>• रखरखाव और सुरक्षा</li> </ul>	

<b>Unit 4: Housekeeping Operations</b>	<b>10 Marks</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Housekeeping department functions</li> <li>Room cleaning procedures</li> <li>Linen and laundry management</li> <li>Guest room amenities</li> <li>Maintenance and safety</li> </ul>	
<b>इकाई 5: पर्यटन सेवाएँ और संचालन</b>	<b>10 अंक</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>ट्रैवल एजेंसियाँ और टूर ऑपरेटर</li> <li>परिवहन सेवाएँ (हवाई, रेल, सड़क)</li> <li>पासपोर्ट और वीजा प्रक्रियाएँ</li> <li>विदेशी मुद्रा</li> <li>पर्यटन उत्पाद और पैकेज</li> </ul>	
<b>Unit 5: Tourism Services &amp; Operations</b>	<b>10 Marks</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Travel agencies and tour operators</li> <li>Transportation services (Air, Rail, Road)</li> <li>Passport and visa procedures</li> <li>Foreign exchange</li> <li>Tourism products and packages</li> </ul>	
<b>इकाई 6: व्यावसायिक नियोजन और प्रबंधन</b>	<b>10 अंक</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>व्यावसायिक विचारों का सृजन और उनकी छंटनी</li> <li>बुनियादी व्यावसायिक योजना के घटक</li> <li>बाजार अनुसंधान की मूल बातें और मार्केटिंग मिक्स</li> <li>लागत का अनुमान और मूल्य निर्धारण की रणनीतियाँ</li> <li>कानूनी आवश्यकताएँ (आधार, PAN, GST की मूल बातें)</li> </ul>	
<b>Unit 6: Business Planning and Management</b>	<b>10 Marks</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Business idea generation and screening</li> <li>Basic business plan components</li> <li>Market research basics and marketing mix</li> <li>Cost estimation and pricing strategies</li> <li>Legal requirements (Aadhaar, PAN, GST basics)</li> </ul>	

<b>प्रायोगिक कार्य / Practical &amp; Project Work</b>	<b>20 Marks</b>
<b>1. मुख्य कार्यालय प्रायोगिक</b>	<b>04 Marks</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>मासिक पारिवारिक बजट बनाएँ</li> <li>आय और खर्चों पर नज़र रखें</li> <li>बचत की योजना बनाएँ</li> </ul>	
<b>1. Front Office Practical</b>	<b>04 Marks</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Create monthly family budget</li> <li>Track income and expenses</li> <li>Develop a savings plan</li> </ul>	
<b>2. गृह व्यवस्था प्रायोगिक</b>	<b>04 अंक</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>बिस्तर लगाना (विभिन्न प्रकार)</li> <li>कमरा साफ़ करने का प्रदर्शन</li> <li>लिनेन प्रबंधन</li> <li>अतिथि कक्ष की व्यवस्था</li> </ul>	

परीक्षा समिति / Examination Committee  
केन्द्रीय मुक्त विद्यालयी शिक्षा एवं परीक्षा बोर्ड  
Central Board of Open Schooling & Examination  
नई दिल्ली / New Delhi

<b>2. Housekeeping Practical</b>	<b>04 Marks</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bed making (different types)</li> <li>• Room cleaning demonstration</li> <li>• Linen management</li> <li>• Guest room setup</li> </ul>	
<b>3. भोजन एवं पेय सेवा – प्रैक्टिकल</b>	<b>04 अंक</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• टेबल सजाना (विभिन्न शैलियाँ)</li> <li>• मेनू प्रस्तुति</li> <li>• सर्विस की तकनीकें</li> <li>• नैपकिन मोड़ना</li> <li>• बुनियादी भोजन परोसना</li> </ul>	
<b>3. Food &amp; Beverage Service Practical</b>	<b>04 Marks</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Table setting (different styles)</li> <li>• Menu presentation</li> <li>• Service techniques</li> <li>• Napkin folding</li> <li>• Basic food serving</li> </ul>	
<b>4. पर्यटन सेवाएँ (प्रायोगिक)</b>	<b>04 अंक</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• यात्रा कार्यक्रम की योजना बनाना</li> <li>• पर्यटन स्थल पर शोध</li> <li>• पर्यटन ब्रोशर तैयार करना</li> </ul>	
<b>4. Tourism Services Practical</b>	<b>04 Marks</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Itinerary planning</li> <li>• Destination research</li> <li>• Tourism brochure creation</li> </ul>	
<b>5. मौखिक परीक्षा और रिकॉर्ड बुक</b>	<b>04 अंक</b>
<b>5. Viva-Voce &amp; Record Book</b>	<b>04 Marks</b>

<b>प्रशिक्षण एवं करियर</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• कार्यस्थल पर प्रशिक्षण (OJT) – अनिवार्य</li> <li>• अवधि: न्यूनतम 100 घंटे</li> <li>• स्थान: होटल, रिसॉर्ट, ट्रेवल एजेंसियां, पर्यटन स्थल</li> <li>• आवश्यकता: पूरा होने पर प्रमाणपत्र</li> <li>• मुख्य बिंदु: वास्तविक उद्योग का अनुभव</li> </ul>
<b>OJT &amp; Career Opportunities</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>On-the-Job Training (OJT)</b> – Mandatory</li> <li>• <b>Duration:</b> Minimum 100 Hours</li> <li>• <b>Locations:</b> Hotels, Resorts, Travel Agencies, Tourist spots</li> <li>• <b>Requirement:</b> Certificate on completion</li> <li>• <b>Focus:</b> Real-world industry exposure</li> </ul>

परीक्षा समिति / Examination Committee  
केन्द्रीय मुक्त विद्यालयी शिक्षा एवं परीक्षा बोर्ड  
Central Board of Open Schooling & Examination  
नई दिल्ली / New Delhi

## पेशेवर आचरण और सुरक्षा

- उचित साज-सज्जा और यूनिफॉर्म
- पेशेवर व्यवहार और कार्यस्थल के नैतिक नियम
- स्वच्छता मानक और सुरक्षा प्रोटोकॉल
- मेहमानों की निजता और गोपनीयता

## Professional Conduct & Safety

- Proper grooming and uniform
- Professional behavior & workplace ethics
- Hygiene standards & safety protocols
- Guest privacy and confidentiality

## कैरियर के अवसर (सामान्य मासिक आय)

- फ्रंट डेस्क एसोसिएट: ₹10,000 - ₹15,000
- F&B सर्विस असिस्टेंट: ₹12,000 - ₹18,000
- हाउसकीपिंग अटेंडेंट: ₹10,000 - ₹15,000
- ट्रैवल एजेंसी असिस्टेंट: ₹12,000 - ₹20,000
- गेस्ट रिलेशन्स एग्जीक्यूटिव: ₹15,000 - ₹25,000
- टूर गाइड: ₹10,000 - ₹30,000 (सीज़नल)

## Career Opportunities (Typical Monthly Income)

- Front Desk Associate: ₹10,000 - ₹15,000
- F&B Service Assistant: ₹12,000 - ₹18,000
- Housekeeping Attendant: ₹10,000 - ₹15,000
- Travel Agency Assistant: ₹12,000 - ₹20,000
- Guest Relations Executive: ₹15,000 - ₹25,000
- Tour Guide: ₹10,000 - ₹30,000 (seasonal)

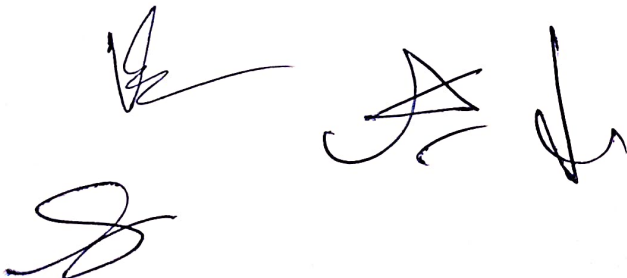
## प्रश्नपत्र डिज़ाइन / Question Paper Design (Theory)

60 Marks

Section	Question Type	Marks Allocation
Section A	MCQs (1 mark each)	10 × 1 = 10 Marks
Section B	Very Short Answer (2 marks each)	5 × 2 = 10 Marks
Section C	Short Answer (3 marks each)	4 × 3 = 12 Marks
Section D	Long Answer (4 marks each)	3 × 4 = 12 Marks
Section E	Case Study (6 marks)	1 × 6 = 06 Marks
Total Theory:		60 Marks

## अंक विश्लेषण / Marks Analysis

Component	Details	Marks
Theory	Written Examination	60
Practical/Fieldwork	Front Office + F&B + Housekeeping + Tourism + Viva	20
TMA	Tutor Marked Assignment	20
Grand Total		100



परीक्षा समिति / Examination Committee  
केन्द्रीय मुक्त विद्यालयी शिक्षा एवं परीक्षा बोर्ड  
Central Board of Open Schooling & Examination  
नई दिल्ली / New Delhi