

P-614

Total Pages : 4

Roll No.

MAHS-08

Food Service Management

MA Home Science (MAHS)

2nd Semester Examination, 2023 (June)

Time : 2 Hours]

Max. Marks : 70

Note : This paper is of Seventy (70) marks divided into two (02) Sections A and B. Attempt the questions contained in these sections according to the detailed instructions given therein.

नोट : यह प्रश्नपत्र सत्तर (70) अंकों का है जो दो (02) खण्डों क तथा ख में विभाजित है। प्रत्येक खण्ड में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों को हल करना है।

SECTION-A/(खण्ड-क)

(Long Answer Type Questions)/(दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न)

Note : Section 'A' contains Five (05) long answer type questions of Nineteen (19) marks each. Learners are required to answer any Two (02) questions only.

(2×19=38)

नोट : खण्ड 'क' में पाँच (05) दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए उन्नीस (19) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. What is Food Service? Describe its types.

खाद्य सेवा क्या है? इसके प्रकारों का वर्णन करें।

2. Give detailed classification giving definition of equipment. Explain in detail the general care and maintenance of the equipment.

उपकरण की परिभाषा देते हुए विस्तृत वर्गीकरण करें। उपकरणों की सामान्य देखभाल और रखरखाव की विस्तार से जानकारी दें।

3. Write in detail on food borne diseases.

खाद्य जनित रोगों पर विस्तारपूर्वक लिखें।

4. How many types of food distribution styles are there and what are their characteristics?

खाद्य वितरण शैली कितने प्रकार की होती हैं तथा इनकी क्या विशेषताएं होती हैं?

5. Explain the importance of planning guide for planning a food service unit.

खाद्य सेवा इकाई की योजना तैयार करने हेतु योजना निर्देशिका के महत्त्व को समझाइए।

SECTION-B/(खण्ड-ख)

(Short Answer Type Questions)/(लघु उत्तरों वाले प्रश्न)

Note : Section 'B' contains Eight (08) short answer type questions of Eight (08) marks each. Learners are required to answer any Four (04) questions only. (4×8=32)

नोट : खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए आठ (08) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. Discuss the importance of menu planning in a food service center.

आहार सेवा केन्द्र में मेन्यू आयोजन के महत्त्व पर चर्चा कीजिए।

2. Discuss the preparations before cooking food.

भोजन पकाने से पूर्व की तैयारियों पर चर्चा कीजिए।

3. What do you understand by food cost control? Explain the ways to control food cost.

खाद्य लागत नियंत्रण से आप क्या समझते हैं? खाद्य लागत को नियंत्रित करने के तरीके बताएं।

4. What do you understand by heating and what are the things to be kept in mind in the heating process?

तापीयन से आप क्या समझते हैं तथा तापीयन प्रक्रिया में किन-किन बातों का ध्यान रखना चाहिए?

5. What are the essential and important facts for the service workers?

सेवाकर्मियों के लिए आवश्यक एवं महत्वपूर्ण तथ्य कौन-कौन से होते हैं?

6. What are the different stages of management?

प्रबन्धन के विभिन्न चरण कौन-कौन से हैं?

7. Comment in detail on the features and major steps of recruitment process.

भर्ती प्रक्रिया की विशेषताओं तथा प्रमुख चरणों पर विस्तृत टिप्पणी कीजिए।

8. What is a sub-system? Explain its different types.

उप-प्रणाली क्या होती है? इसके विभिन्न प्रकारों की व्याख्या कीजिए।
