

S-106

Total Pages : 4

Roll No.

MAHS-08

Food Service Management

MA Home Science (MAHS)

2nd Semester Examination, 2022 (Dec.)

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. Comment in detail on the features of book keeping system.

पुस्तक रखने की प्रणाली की विशेषताओं पर विस्तृत टिप्पणी कीजिए।

2. What do you understand by food storage? What are its main types?

खाद्य भंडारण से आप क्या समझते हैं? इसके प्रमुख प्रकार कौन-कौन से हैं?

3. Describe in detail the various methods of cooking food.

भोजन पकाने की विभिन्न विधियों का विस्तार से वर्णन कीजिए।

4. Discuss in detail the typical food service system.

विशिष्ट खाद्य सेवा प्रणाली की विस्तृत चर्चा करें।

5. What do you understand by budget? Explain the classification of budget.

बजट से आप क्या समझते हैं? बजट के वर्गीकरण की व्याख्या कीजिए।

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. Define menu/cuisine and write about the types of menu.

मेन्यू/व्यंजन सूची को परिभाषित कीजिए तथा मेन्यू के प्रकार के विषय में लिखिए।

2. Mention the types of equipments used in food units.

खाद्य इकाईयों में प्रयोग होने वाले उपकरणों के प्रकारों का उल्लेख करें।

3. What do you understand by personal hygiene and cleanliness? Write in detail.

व्यक्तिगत स्वच्छता व सफाई से आप क्या समझते हैं? विस्तार से लिखें।

4. Comment on the security in the food establishment.

खाद्य संस्थान में सुरक्षा पर टिप्पणी करें।

5. How is the cost calculated? Write in detail on the factors of loss.

लागत की गणना किस प्रकार की जाती है? नुकसान के कारकों पर विस्तारपूर्वक लिखें।

6. Explain the functions performed by the Food Inspector in food service units.

संचालित खाद्य सेवा इकाइयों में खाद्य निरीक्षक (फूड इन्स्पेक्टर) के द्वारा सम्पादित कार्यों को समझाइए।

7. Discuss in detail about employee facilities and benefits.

कर्मचारी सुविधाओं और लाभों के बारे में विस्तृत चर्चा करें।

8. Discuss in detail the principles of management of food service operations.

खाद्य सेवा संचालन के प्रबंधन के सिद्धान्त के बारे में विस्तृत चर्चा करें।