

Roll No :

Total No. of Questions : 11]

[Total No. of Printed Pages : 4

AP-614

M.A. (Final) Examination, 2021

HOME SCIENCE

Paper - V

(Institution Management)

Time : 1½ Hours]

[Maximum Marks : 50

Section-A

(Marks : 2 × 10 = 20)

Note :- Answer all *ten* questions (Answer limit 50 words). Each question carries 2 marks.

(खण्ड-अ)

(अंक : 2 × 10 = 20)

नोट :- सभी दस प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा 50 शब्द)। प्रत्येक प्रश्न 2 अंक का है।

Section-B

(Marks : 3 × 5 = 15)

Note :- Answer all *five* questions. Each question has internal choice (Answer limit 200 words). Each question carries 3 marks.

(खण्ड-ब)

(अंक : 3 × 5 = 15)

नोट :- सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न में विकल्प का चयन कीजिए (उत्तर-सीमा 200 शब्द)। प्रत्येक प्रश्न 3 अंक का है।

Section-C

(Marks : 5 × 3 = 15)

Note :- Answer any *three* questions out of five (Answer limit 500 words). Each question carries 5 marks.

(खण्ड-स)

(अंक : 5 × 3 = 15)

नोट :- पाँच में से किन्हीं तीन प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा 500 शब्द)। प्रत्येक प्रश्न 5 अंक का है।

BI-154

(1)

AP-614 P.T.O.

Section–A

(खण्ड–अ)

2 each

1. (i) Define Catering Management.
कैटरिंग प्रबन्धन को परिभाषित कीजिए।
- (ii) What do you mean by Welfare Institute ?
सेवार्थ खाद्य संस्थान से आप क्या समझते हैं ?
- (iii) Define 'Induction'.
'इंडक्शन' को परिभाषित कीजिए।
- (iv) Define Personnel Management.
'कार्मिक प्रबंधन (पर्सनेल मैनेजमेंट) को परिभाषित कीजिए।
- (v) Define Menu Planning.
मेन्यू योजना (प्लानिंग) को परिभाषित कीजिए।
- (vi) What do you mean by Quantity Food Productions ?
क्वांटिटी फूड प्रोडक्शन से आप क्या समझते हैं ?
- (vii) Enlist style of services.
सर्विस स्टाइल (अंदाज) को सूचीबद्ध कीजिए।
- (viii) What is Mobile Catering ?
मोबाइल कैटरिंग क्या है ?
- (ix) Define Hygiene.
स्वच्छता को समझाइए।
- (x) What do you understand by Water Disposal ?
जल निष्कासन से क्या तात्पर्य है ?

Section-B

(खण्ड-ब)

3 each

2. Write difference between welfare and commercial food services.

व्यावसायिक एवं सेवार्थ खाद्य संस्थान में क्या अन्तर है ?

Or

(अथवा)

Write functions of management in Food Service Institution.

खाद्य सेवा संस्थान में प्रबन्धन के कार्य समझाइए।

3. How will you take care of equipments ?

उपकरणों की देख-रेख आप कैसे करेंगे ?

Or

(अथवा)

Explain selection and training process of staff.

कर्मचारियों के चयन एवं प्रशिक्षण की प्रक्रिया समझाइए।

4. Explain with example use of left over food.

बचे हुए खाद्यान्न का उपयोग उदाहरण सहित समझाइए।

Or

(अथवा)

Write in brief about method of controlling food cost.

खाद्य मूल्य को नियंत्रित करने की विधि संक्षेप में समझाइए।

5. Explain types of food service in canteen.

कैंटीन में खाद्य सेवा संस्थान के प्रकार को समझाइए।

Or

(अथवा)

Write a note on food management in Hospital.

अस्पताल में खाद्य प्रबन्धन पर लेख लिखिए।

6. Write in points, how accidents in kitchen can be controlled ?
रसोईघर में दुर्घटनाओं को आप किस प्रकार नियंत्रित कर सकते हैं ?

Or

(अथवा)

Write in brief about food handling.

खाद्य नियंत्रण के बारे में संक्षेप में समझाइए।

Section-C

(खण्ड-स)

5 each

7. Explain tools of Management.
टूल्स ऑफ मैनेजमेंट को समझाइए।
8. What is financial management and budgeting ?
वित्तीय प्रबन्धन एवं बजट क्या है ?
9. Describe methods of controlling food cost.
खाद्य मूल्यों को नियंत्रित करने के तरीके समझाइए।
10. What is outdoor catering ? Write its importance.
आउटडोर कैटरिंग क्या है ? इसका महत्व समझाइए।
11. Write in brief note on environmental hygiene.
पर्यावरण स्वच्छता के बारे में संक्षेप में समझाइए।