

Roll No. :

Total No. of Questions : 11]

[Total No. of Printed Pages : 4

AFMA-243

M.A. (Final) Examination, 2023

HOME SCIENCE

Paper - V

(Institutions Management)

Time : 3 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।

BRI-302

(1)

AFMA-243 P.T.O.

Section–A

(खण्ड–अ)

1. (i) Define the Food Service Institutions.
खाद्य सेवा संस्थान को परिभाषित कीजिए।
- (ii) What do you mean by Commercial Institute ?
व्यावसायिक खाद्य संस्थान से आप क्या समझते हैं ?
- (iii) Define Cooking Range.
कूकिंग रेंज को परिभाषित कीजिए।
- (iv) What is a Budget ?
बजट क्या है ?
- (v) Define Menu.
मेन्यु को परिभाषित कीजिए।
- (vi) What is Cost Calculation ?
लागत गणना क्या होती है ?
- (vii) Define the Vending Service.
वेन्डिंग सेवा को परिभाषित कीजिए।
- (viii) What is Buffet ?
बुफे क्या है ?
- (ix) Define the Personal Hygiene.
व्यक्तिगत स्वच्छता को परिभाषित कीजिए।
- (x) Define Sanitation.
स्वच्छता को परिभाषित कीजिए।

Section-B

(खण्ड-ब)

2. List qualities of a Welfare Food Institute.

सेवार्थ खाद्य संस्थान की विशेषताएँ लिखिए।

Or

(अथवा)

Write the tools of management in Food Service.

खाद्य सेवा में उपकरण प्रबन्धन लिखिए।

3. Write qualities of a Waiter.

वेटर की विशेषताएँ लिखिए।

Or

(अथवा)

What do you mean by Financial Management ?

वित्तीय प्रबन्धन से आप क्या समझते हैं ?

4. Explain standardization of recipe.

व्यंजन का मानकीकरण समझाइए।

Or

(अथवा)

Explain in detail principles involved in quantity Food Production.

भोज्य पदार्थों के मात्रात्मक उत्पादन के सिद्धान्तों को विस्तार से बताइए।

5. What is French style of service ?

फ्रेंच सर्विस क्या है ?

Or

(अथवा)

Write a note on Food Management in Hospital.

अस्पताल में खाद्य प्रबन्धन पर लेख लिखिए।

6. What is Food Poisoning ?

खाद्य विषाक्तता क्या है ?

Or

(अथवा)

Write about the Food Handling.

खाद्य नियंत्रण के बारे में लिखिए।

Section-C

(खण्ड-स)

7. Describe principle of Management.

प्रबन्धन के सिद्धान्त समझाइए।

8. Write about the selection and training of Personal Management.

कार्मिक प्रबन्धन के चयन और प्रशिक्षण के बारे में लिखिए।

9. Write the type of Menu.

मेन्यू के प्रकार लिखिए।

10. Write a note on challenges faced by Food Service Institutions.

खाद्य सेवा संस्थानों के समक्ष आने वाली चुनौतियों पर लेख लिखिए।

11. How can you control accidents in Kitchen ?

रसोई घर में दुर्घटना को आप किस प्रकार नियंत्रित कर सकते हैं ?