

Roll No. :

Total No. of Questions : 11]

[Total No. of Printed Pages : 4

APF-2141

M.A. (Final) Examination, 2022

HOME SCIENCE

Paper - V

(Institution 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।

BR-167

(1)

APF-2141 P.T.O.

Section–A

(खण्ड–अ)

1. (i) Define institution management.
संस्थान प्रबन्धन को परिभाषित कीजिए।
- (ii) What are commercial institutions ?
व्यावसायिक संस्थान क्या होते हैं ?
- (iii) What do you mean by Recruitment ?
भर्ती से आप क्या समझते हैं ?
- (iv) Define Budget.
बजट को परिभाषित कीजिए।
- (v) Define Menu.
मेन्यू की परिभाषा लिखिए।
- (vi) What do you mean by Standardization ?
मानकीकरण से आप क्या समझते हैं ?
- (vii) What is waiter service ?
वेटर सेवा क्या होती है ?
- (viii) What is Vending ?
वेण्डिंग क्या है ?
- (ix) What is Hygiene ?
स्वच्छता क्या है ?
- (x) What is food hygiene ?
भोज्य स्वच्छता क्या है ?

Section-B

(खण्ड-ब)

2. What is an organisation chart ?

संगठन चार्ट क्या होता है ?

Or

(अथवा)

How does principle of 'unity' affect a food service institution ?

'एकता' का सिद्धान्त किसी भी खाद्य सेवा संस्थान को किस प्रकार प्रभावित करता है ?

3. What points would you keep in mind while selecting equipments ?

उपकरणों का चयन करते समय किन बिन्दुओं को ध्यान में रखेंगे ?

Or

(अथवा)

Write qualities required in the service staff of a food service institution.

खाद्य सेवा संस्थान में कार्यरत सर्विस स्टाफ में क्या गुण होने आवश्यक हैं ?

4. What do you mean by quantity food production ?

मात्रात्मक खाद्य (भोजन) उत्पादन से आप क्या समझते हैं ?

Or

(अथवा)

What is 'Ala Carte' menu ?

'अला कार्टे' मेन्यू क्या है ?

5. Explain American style of food service.

खाद्य (भोजन) सर्विस की अमरीकन शैली समझाइए।

Or

(अथवा)

Write a note on food management in hostel.

होस्टल में खाद्य प्रबन्धन पर लेख लिखिए।

6. How will you prevent fire related accidents in kitchen ?

रसोईघर में आप आग से सम्बन्धित दुर्घटनाएँ किस प्रकार रोकेंगे ?

Or

(अथवा)

How does personal hygiene affect food quality ?

व्यक्तिगत स्वच्छता भोजन की गुणवत्ता को किस प्रकार प्रभावित करती है ?

Section-C

(खण्ड-स)

7. Write functions of management and explain any *two* in detail.

प्रबन्धन के कार्य लिखिए और किन्हीं दो को विस्तारपूर्वक समझाइए।

8. Describe major terms used in financial management.

वित्तीय प्रबन्धन में प्रयुक्त होने वाली प्रमुख शब्दावली समझाइए।

9. How can the left over food be used ?

बचे हुए भोजन का उपयोग किस प्रकार किया जा सकता है ?

10. Discuss various challenges faced by food service institutions.

खाद्य सेवा संस्थानों के समक्ष आने वाली विभिन्न चुनौतियों की विवेचना कीजिए।

11. How can you ensure food related hygiene in kitchen ?

रसोईघर में आप भोजन से सम्बन्धित स्वच्छता किस प्रकार सुनिश्चित कर सकते हैं ?