

Sl. No. of Ques. Paper : 2340

GC-3

Unique Paper Code : 62203302

Name of Paper : Home Based Catering (SEC)

Name of Course : B.A. (Prog.) Nutrition and Health Education (CBCS)

Semester : III

Duration : 3 hours

Maximum Marks : 75

(Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.)

(इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिये गये निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिये।)

NOTE:— Answers may be written either in English or in Hindi; but the same medium should be used throughout the paper.

टिप्पणी:— इस प्रश्नपत्र का उत्तर अंग्रेज़ी या हिन्दी किसी एक भाषा में दीजिए; लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

Answer any five questions.

किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. Discuss the recent advances in the food service industry with suitable examples.  
खाद्य विषयक सेवा संस्थानों में नवीन प्रगतिशील चरणों पर उचित उदाहरण सहित चर्चा कीजिए। 15
2. (a) What steps will you adopt in identifying your clients?  
ग्राहक की पहचान हेतु आप क्या कदम उठावेंगे?  
(b) What do you understand by Standardization of Recipes?  
मानक/स्टैंडर्डाइज़्ड व्यंजन से आप क्या समझते हैं? 7+8
3. Discuss the types of storage and its relevance in food service institution.  
खाद्य विषयक सेवा संस्थानों में विभिन्न संग्रहण प्रकार व उसके महत्व पर चर्चा कीजिए। 15
4. Enlist the various purchasing methods. Discuss any two in detail.  
खरीदारी की विभिन्न विधियों को सूचीबद्ध कीजिए। किन्हीं दो पर विस्तार से चर्चा कीजिए। 15
5. Discuss Manpower or Money as resources to be used effectively in any food service institution.

किसी भी खाद्य विषयक सेवा संस्थानों में मानवशक्ति अथवा पैसे जैसे साधनों का उचित इस्तेमाल कैसे करेंगे, चर्चा कीजिए। 15

6. Elaborate on the steps you will take to prepare a project proposal.

परियोजना प्रस्ताव हेतु उठाए चरणों का विस्तार से उल्लेख कीजिए। 15

7. Discuss cleaning agents in detail with suitable examples.

सफाई में प्रयुक्त होने वाले एजेंट (निर्मलन कर्मक) पर उचित उदाहरण सहित चर्चा कीजिए। 15

8. Write short notes on any *three* of the following:

(i) Any *two* Moist Heat Methods of Cooking

(ii) Importance of Menu Planning

(iii) Steps in Planning a Food Service Unit

(iv) Types of Menu

(v) Staff Scheduling

(vi) Role and Responsibilities of a Manager.

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए:

(i) कोई दो नमी पर आधारित पाक विधियाँ

(ii) व्यंजन योजना (मेन्यू) का महत्त्व

(iii) खाद्य विषयक संस्थान में योजना के चरण

(iv) व्यंजन के प्रकार

(v) स्टॉफ सारणी/शिड्यूल

(vi) मैनेजर की भूमिका व ज़िम्मेदारी।

5×3=15