

Sr No. of Question Paper: 10012
Unique Paper Code : 2203310012
Name of the Paper : Institutional Food Administration
Name of the Course : B.A. (Prog.) Food Technology (NEP-UGCF)
Semester : VII
Time : 3 Hours
Max. Marks : 90

Instruction for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. Attempt any five questions.
3. Parts of a question to be attempted together.
4. All questions carry equal marks.
5. Answers may be written either in English or Hindi; but the same medium should be used throughout the paper.

छात्रों के लिए दिशानिर्देश

1. इस प्रश्न पत्र के प्राप्त होते ही सबसे ऊपर अपना अनुक्रमांक लिखें।
2. कोई पाँच प्रश्न कीजिए।
3. प्रश्नों के सभी भाग एक साथ करें।
4. सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
5. इस प्रश्न-पत्र का उत्तर या अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिये, लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

Q1. Write very short answers (2-3 lines) for any 6 of the following (6x3= 18)

- i. Name the four P's of planning.
- ii. Give two examples of institutions that use cyclic menus.
- iii. Define the term food service industry.
- iv. Differentiate between Job Description (JD) and Job Specification (JS).
- v. Define a budget.
- vi. What is FIFO in food storage?
- vii. State any two benefits of portion control.
- viii. State any two skills required by an entrepreneur in food services.

Q1. निम्नलिखित में से किसी 6 के बहुत संक्षिप्त उत्तर (2-3 पंक्तियाँ) लिखिए। (6x3=18)

- i. योजना बनाने के चार P के नाम लिखिए।
- ii. चक्रीय मेनू का उपयोग करने वाले दो संस्थानों के उदाहरण दीजिए।
- iii. खाद्य सेवा उद्योग की परिभाषा दीजिए।
- iv. जॉब डिस्क्रिप्शन (JD) और जॉब स्पेसिफिकेशन (JS) में अंतर बताइए।
- v. बजट को परिभाषित कीजिए।
- vi. खाद्य भंडारण में FIFO क्या है?
- vii. भाग नियंत्रण के दो लाभ बताइए।
- viii. खाद्य सेवाओं में एक उद्यमी द्वारा आवश्यक किन्हीं दो कौशलों का वर्णन कीजिए।

Q2. Write short notes on any 3 of the following (3x6= 18)

- i. Importance of menu planning.
- ii. Objectives and methods of market survey.
- iii. Principles of food purchasing in institutions.
- iv. Differentiate between commercial and non-commercial food service establishments with examples.
- v. Types of kitchen layouts with suitable examples.

Q2. निम्नलिखित में से किसी तीन पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए। (3x6=18)

- i. **मेनू योजना (Menu Planning) का महत्व।**
- ii. **बाजार सर्वेक्षण के उद्देश्य और विधियाँ।**
- iii. **संस्थानों में खाद्य क्रय (Purchasing) के सिद्धांत।**
- iv. **वाणिज्यिक और गैर-वाणिज्यिक खाद्य सेवा प्रतिष्ठानों में उदाहरण सहित अंतर।**
- v. **उपयुक्त उदाहरण सहित रसोई विन्यास (Kitchen Layouts) के प्रकार।**

Q3. Elaborate the POSDCORB framework with reference to food service management. (18)

Q3. **फूड सर्विस प्रबंधन के संदर्भ में POSDCORB रूपरेखा का विस्तारपूर्वक वर्णन कीजिए।**
(18)

Q4. (a) What is quantity food production? Discuss recipe standardization, and cooking techniques involved. (9)

(b) Discuss the importance of hygiene and sanitation in food services with reference to HACCP, GMP and GHP (9)

Q4. (a) **मात्रात्मक खाद्य उत्पादन क्या है? पकाने की विधि मानकीकरण तथा उसमें प्रयुक्त खाना पकाने की तकनीकों पर चर्चा कीजिए।**

(9)

(b) **HACCP, GMP और GHP के संदर्भ में खाद्य सेवा में स्वच्छता और सफाई के महत्व पर चर्चा कीजिए।**

Q5. Discuss in detail the factors contributing to the growth of the food service industry in India with suitable examples. (18)

Q5. **भारत में खाद्य सेवा उद्योग की वृद्धि में योगदान देने वाले कारकों पर उपयुक्त उदाहरणों सहित विस्तार से चर्चा कीजिए।** (18)

Q6. Explain the different types of food storage, principles of storage, and importance of record keeping. (18)

Q6. **विभिन्न प्रकार के खाद्य भंडारण, भंडारण के सिद्धांतों और रिकॉर्ड रखने के महत्व को समझाइए।** (18)

Q7. Explain the steps involved in developing a project plan for a new food service unit. (18)

Q7. **एक नई खाद्य सेवा इकाई (Food Service Unit) के लिए परियोजना योजना (Project Plan) विकसित करने के चरणों को समझाइए।** (18)