

Sr. No.:10083

Name of the Paper: Institutional Food Management

Name of the course: B.Sc.(Hons.) Home Science

Unique Paper Code: 2203010027

Semester: VII

Duration: 2 hours

Maximum Marks: 60 marks

Instructions for Candidates

Q1 is compulsory. Attempt any four questions in all. All questions carry equal marks, Marking scheme is given against each question.

अभ्यर्थियों के लिए निर्देश:

प्रश्न 1 अनिवार्य है। कुल चार प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं। प्रत्येक प्रश्न के आगे अंकन योजना दी गई है।

Q1. Explain any five of the following briefly:
(marks)

(5*3=15)

- a) Planning
- b) Any three type of food services
- c) Food storage
- d) Work triangle in kitchen
- e) Coordinating
- f) Any three techniques of quantity food production
- g) Principles of management.

प्रश्न 1. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच का संक्षेप में वर्णन कीजिए: (5*3=15 अंक)

- a) योजना
- b) खाद्य सेवाओं के कोई तीन प्रकार
- c) खाद्य भंडारण
- d) रसोई में कार्य त्रिकोण
- e) समन्वय
- f) मात्रागत खाद्य उत्पादन की कोई तीन तकनीकें
- g) प्रबंधन के सिद्धांत

Q2. a) Describe the importance of financial records in any food service organization. List the storeroom records.

(10)

b) What is the difference between formal buying and open market purchasing?

(5)

प्रश्न 2. क) किसी भी खाद्य सेवा संगठन में वित्तीय अभिलेखों के महत्व का वर्णन कीजिए। भण्डार कक्ष अभिलेखों की सूची बनाइए।

(10)

ख) औपचारिक खरीद और खुले बाजार की खरीद में क्या अंतर है?

(5)

Q3. a) What is menu planning and why is it important for any food service organization? (7)

b) Describe the various types of menu in different food service establishments.

(8)

प्रश्न 3. क) मेनू योजना क्या है और यह किसी भी खाद्य सेवा संगठन के लिए क्यों महत्वपूर्ण है?

(7)

ख) विभिन्न खाद्य सेवा प्रतिष्ठानों में विभिन्न प्रकार के मेनू का वर्णन कीजिए।

(8)

Q4. a) What are the important considerations to be kept in mind while designing a kitchen? (8)

b) Elaborate on various cost components in financial management of a food service institution. (7)

प्रश्न 4. क) रसोई का डिजाइन बनाते समय किन महत्वपूर्ण बातों का ध्यान रखना चाहिए?

(8)

ख) एक खाद्य सेवा संस्थान के वित्तीय प्रबंधन में विभिन्न लागत घटकों पर विस्तार से चर्चा कीजिए।

(7)

Q5. a) What are the functions of a personnel manager in working in a food service unit? (5)

b) Explain the various components of the staffing system. (10)

प्रश्न 5. क) एक खाद्य सेवा इकाई में कार्य करते समय एक कार्मिक प्रबंधक के क्या कार्य होते हैं?

(5)

ख) स्टाफिंग प्रणाली के विभिन्न घटकों की व्याख्या कीजिए।

(10)

Q6. Write short notes on any three:

(3*5=15)

marks)

- Receiving of food
- Budget
- Food safety in the food production process
- Resources in setting a food service unit
- Portion control

प्रश्न 6. किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए:

(3*5=15)

अंक)

- भोजन प्राप्ति
- बजट
- खाद्य उत्पादन प्रक्रिया में खाद्य सुरक्षा
- खाद्य सेवा इकाई स्थापित करने के संसाधन
- भाग नियंत्रण