

This question paper contains 4 printed pages]

Roll No.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

S. No. of Question Paper : 9450

Unique Paper Code : 2203010027

Name of the Paper : Institutional Food Management

Name of the Course : B.Sc. (Hons.) Home Science (NEP-UGCF) (2025)

Semester : VII-DSE

Duration : 2 Hours

Maximum Marks : 60

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

(इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।)

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

टिप्पणी :— इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए; परन्तु सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

Attempt *four* questions in all. All questions carry equal marks.

कुल चार प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. Explain briefly any *five* of the following :

3×5=15

- (i) Food management
- (ii) Managerial decision-making
- (iii) HACCP

P.T.O.

- (iv) Types of menu
- (v) Standardization of recipes
- (vi) Importance of menu planning
- (vii) Personal hygiene in food handling.

निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच की संक्षेप में व्याख्या कीजिए :

- (i) खाद्य प्रबंधन
- (ii) प्रबंधकीय निर्णय लेना
- (iii) एच.ए.सी.सी.पी.
- (iv) मेनू के प्रकार
- (v) व्यंजनों का मानकीकरण
- (vi) मेनू योजना का महत्व
- (vii) खाद्य प्रबंधन में व्यक्तिगत स्वच्छता।

2. (a) Explain the basic principles and objectives of management in food production organizations. 7

(b) Discuss the importance and steps of proper food storage to maintain food quality and prevent spoilage. 8

(क) खाद्य उत्पादन संगठनों में प्रबंधन के मूल सिद्धांतों और उद्देश्यों की व्याख्या कीजिए।

(ख) खाद्य गुणवत्ता बनाए रखने और खराब होने से बचाने के लिए उचित खाद्य भंडारण के महत्व और चरणों पर चर्चा कीजिए।

3. (a) Explain the concept of quantity food production. Discuss the importance of portion control. 5
- (b) Describe the various types of food service systems and highlight their advantages and limitations. 10
- (क) मात्रा खाद्य उत्पादन की अवधारणा को समझाइए। भाग नियंत्रण के महत्व पर चर्चा कीजिए।
- (ख) विभिन्न प्रकार की खाद्य सेवा प्रणालियों का वर्णन कीजिए तथा उनके लाभों और सीमाओं पर प्रकाश डालिए।
4. (a) What are the different types of kitchen spaces ? Explain the flow of work in the kitchen of a food service institution. 7.5
- (b) What is personnel management, ? Describe the various components of the staffing system. 7.5
- (क) रसोई स्थान के विभिन्न प्रकार क्या हैं ? किसी खाद्य सेवा संस्थान के रसोईघर में कार्य-प्रवाह की व्याख्या कीजिए।
- (ख) कार्मिक प्रबंधन क्या है ? स्टाफिंग प्रणाली के विभिन्न घटकों का वर्णन कीजिए।
5. (a) What are the different steps of the budgeting process ? 8
- (b) Explain the regulations for setting up a food service business. 7
- (क) बजट प्रक्रिया के विभिन्न चरण क्या हैं ?
- (ख) खाद्य सेवा व्यवसाय स्थापित करने के लिए आवश्यक नियमों की व्याख्या कीजिए।

6. Explain the following (any *three*) :

- (a) Cost concepts
- (b) Function of personnel manager
- (c) Factors affecting selection of equipment,
- (d) Significance of budget in the food service unit
- (e) Identification of resources in establishing a food service unit.

निम्नलिखित की व्याख्या कीजिए (कोई तीन) :

- (क) लागत अवधारणाएँ
- (ख) कार्मिक प्रबंधक का कार्य
- (ग) उपकरण चयन को प्रभावित करने वाले कारक
- (घ) खाद्य सेवा इकाई में बजट का महत्व
- (ङ) खाद्य सेवा इकाई की स्थापना में संसाधनों की पहचान।