

[This question paper contains 2 printed pages.]

Your Roll No.....

Sr. No. of Question Paper : 8031

K

Unique Paper Code : 2203600044

Name of the Paper : Food Service Management

Name of the Course : B.SC. (PASS) HOME SCIENCE NEP-UGCF
(2006)

Semester : VIII - DSE

Duration : 2 Hours

Maximum Marks : 60

Instructions for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. Attempt FOUR questions in all. All questions carry equal marks.
3. Question No. 1 is compulsory.
4. Answer should be written either in English or Hindi but the same medium should छात्रों के लिए निर्देश throughout the paper.

1. यह प्रश्न पत्र प्राप्त होते ही सबसे ऊपर अपना रोल नंबर लिखें।
2. किन्हीं चार प्रश्नों के उत्तर दीजिये सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
3. प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है।
4. उत्तर हिंदी या अंग्रेजी में लिखे जा सकते हैं लेकिन पूरे पेपर में एक ही माध्यम होना चाहिए।

Q1. Explain briefly any five of the following:

(3×5=15)

- i. Personnel Management
- ii. Du Jour menu
- iii. Orientation
- iv. Sanitation
- v. FIFO
- vi. Blanket Purchase Agreement

निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच की संक्षेप में व्याख्या कीजिए:

- i. कार्मिक प्रबंधन
- ii. डू जूर मेनू
- iii. मार्गदर्शन
- iv. स्वच्छता
- v. FIFO
- vi. व्यापक खरीद समझौता

P.T.O.

Q2a. What are the various styles of service? Explain any one in detail. (3+5)

सेवा के विभिन्न प्रकार क्या हैं? किसी एक प्रकार की विस्तारपूर्वक व्याख्या कीजिए।

b. Describe the various principles of management. (7)
प्रबंधन के विभिन्न सिद्धांतों का वर्णन कीजिए।

Q3a. Describe the functions of a personnel manager. What are the factors affecting the number and kind of personnel required in a food service establishment? (4+4)

कार्मिक प्रबंधक के कार्यों का वर्णन कीजिए। खाद्य सेवा प्रतिष्ठान में आवश्यक कर्मियों की संख्या और प्रकार को प्रभावित करने वाले कारक क्या हैं?

b. Discuss the factors affecting selection of equipment in a food service unit. (7)
खाद्य सेवा इकाई में उपकरणों के चयन को प्रभावित करने वाले कारकों पर चर्चा करें।

Q4a. What do you understand by budget? Explain the importance of financial management in a catering establishment. (10)

बजट से आपका क्या तात्पर्य है? खानपान प्रतिष्ठान में वित्तीय प्रबंधन के महत्व को स्पष्ट कीजिए।

b. Differentiate between the following: (2.5x2=5)

- i. Physical and perpetual inventory
- ii. Rectangular and square shaped kitchen area

निम्नलिखित में अंतर स्पष्ट कीजिए:

- i. भौतिक और स्थायी इन्वेंट्री
- ii. आयताकार और वर्गाकार रसोई क्षेत्र

Q5a. Enlist the different types of food service systems? Explain any two in detail. (10)

खाद्य सेवा प्रणालियों के विभिन्न प्रकारों को सूचीबद्ध कीजिए? किन्हीं दो का विस्तारपूर्वक वर्णन कीजिए।

b. Discuss how can resources be managed effectively in a food service unit. (5)

चर्चा कीजिए कि खाद्य सेवा इकाई में संसाधनों का प्रभावी प्रबंधन कैसे किया जा सकता है।

Q6. Write short notes on any three of the following: (5x3=15)

- i. Standardized recipes
- ii. Factors affecting menu planning in a food service organization
- iii. Store room control records
- iv. Receiving in catering establishment

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए:

- i. मानकीकृत व्यंजन विधि
- ii. खाद्य सेवा संगठन में मेनू नियोजन को प्रभावित करने वाले कारक
- iii. भंडारगृह नियंत्रण अभिलेख
- iv. खानपान प्रतिष्ठान में माल प्राप्ति