

A-0043

Total Pages : 5

Roll No.

MAHS-08

M.A. Home Science (MAHS)

(Food Service Management)

(खाद्य सेवा प्रबंधन)

Examination, June 2025

Time : 2:00 Hrs.

Max. Marks : 70

Note :- This paper is of Seventy (70) marks divided into Two (02) Sections 'A' and 'B'. Attempt the questions contained in these Sections according to the detailed instructions given therein. *Candidates should limit their answers to the questions on the given answer sheet. No additional (B) answer sheet will be issued.*

यह प्रश्न-पत्र सत्तर (70) अंकों का है, जो दो (02) खण्डों 'क' तथा 'ख' में विभाजित है। प्रत्येक खण्ड में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों को हल करना है। **परीक्षार्थी अपने प्रश्नों के उत्तर दी गई उत्तर-पुस्तिका तक ही सीमित रखें। कोई अतिरिक्त (बी) उत्तर-पुस्तिका जारी नहीं की जायेगी।**

Section–A

(खण्ड-क)

Long Answer Type Questions

(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

2×19=38

Note :- Section ‘A’ contains Five (05) Long-answer type questions of Nineteen (19) marks each. Learners are required to answer any two (02) questions only.

खण्ड ‘क’ में पाँच (05) दीर्घ उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए उन्नीस (19) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. What do you understand by food services ? Explain in detail the different types of food services.

खाद्य सेवा से आप क्या समझते हैं ? खाद्य सेवा के विभिन्न प्रकारों को विस्तार से समझाइए।

2. Comment in detail on the features and major stages of the recruitment process in a food service unit.

किसी खाद्य सेवा संस्थान में भर्ती प्रक्रिया की विशेषताओं तथा प्रमुख चरणों पर विस्तृत टिप्पणी कीजिए।

3. Discuss in detail the need and importance of training for the people working in a food service institution.

खाद्य सेवा संस्थान में कार्यरत व्यक्तियों के लिए प्रशिक्षण की आवश्यकता एवं महत्व पर विस्तार से चर्चा कीजिए।

4. What is management ? Mention in detail its various steps.

प्रबंधन क्या है ? इसके विभिन्न चरणों का विस्तार से उल्लेख कीजिए।

5. Explain about the importance of menu in a food service unit. What are the things to be kept in mind while designing a menu ?

किसी खाद्य सेवा संस्थान में मैन्यू के महत्व को समझाइए। मैन्यू को डिजाइन करते समय किन बातों को ध्यान में रखना आवश्यक है ?

Section-B

(खण्ड-ख)

Short Answer Type Questions

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

4×8=32

Note :- Section 'B' contains Eight (08) Short-answer type questions of Eight (08) marks each. Learners are required to answer any *four* (04) questions only.

खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए आठ (08) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. Describe in detail the general care and maintenance of the equipment.

उपकरणों की सामान्य देखभाल और रखरखाव की विस्तार से जानकारी दीजिए।

2. How can food costs be controlled ? Please explain.

खाद्य लागत को किस प्रकार से नियंत्रित किया जा सकता है ? समझाइए।

3. Describe the centralized food coordination system operating in a health center.

एक स्वास्थ्य केन्द्र में संचालित केन्द्रीकृत खाद्य संयोजन व्यवस्था का वर्णन कीजिए।

4. Briefly explain the stages of the development process in a food service centre.

किसी खाद्य सेवा संस्थान में विकास की प्रक्रिया के चरणों की संक्षिप्त व्याख्या कीजिए।

5. What is the importance of resource management in food service system ? Explain.

संसाधन प्रबंधन का खाद्य सेवा प्रणाली में क्या महत्व है ? स्पष्ट कीजिए।

6. Briefly explain the main components of the menu.
मैन्यू के प्रमुख घटकों को संक्षेप में समझाइए।
7. What is food storage ? Explain the need for store records.
खाद्य भण्डारण क्या है ? भण्डार रिकार्ड की आवश्यकता स्पष्ट कीजिए।
8. Explain the advantages and challenges of ready-made food service.
शीघ्रनिर्मित खाद्य सेवा के लाभ तथा चुनौतियों की व्याख्या कीजिए।
