Roll No.
रोल नं.

Series SHC

Code No. कोड नं. 157

- Please check that this question paper contains 2 printed pages.
- Code number given on the right hand side of the question paper should be written on the title page of the answer-book by the candidate.
- Please check that this question paper contains 3 questions.
- Please write down the serial number of the question before attempting it.
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 2 हैं।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 3 प्रश्न हैं।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें।

ESTABLISHMENT & MANAGEMENT OF FOOD SERVICE UNIT

(Theory) Paper III

खाद्य सेवा यूनिट की स्थापना तथा प्रबंध

(सैद्धान्तिक) प्रश्न-पत्र III

Time allowed : 2 hours *Maximum Marks : 30*

निर्धारित समय : 2 घण्टे *अधिकतम अंक : 30*

Instruction :

*Attempt **all** questions.*

निर्देश :

***सभी** प्रश्नों के उत्तर दीजिए।*

1. (a) What are the skills and responsibilities of a buyer ?

(b) What are the purchasing procedures used in a food service unit ?

(c) How will you write specifications for canned foods required for your service unit ?

(d) How will you assess the quality standards of eggs ? 2½×4=10

(क) खरीददार की कुशलताएँ और उसके उत्तरदायित्व क्या हैं ?

(ख) खाद्य सेवा यूनिट में खरीदारी के क्या-क्या तरीके हैं ?

(ग) अपनी सर्विस यूनिट की आवश्यकता के अनुसार डिब्बाबंद खाद्य पदार्थों के लिए आप विनिर्देश (स्पेसीफिकेशंस) कैसे लिखेंगे ?

(घ) अंडों की गुणवत्ता के मानकों की जाँच आप कैसे करेंगे ?

2. (a) What are the requisites of a food dry storage area ?

(b) Why are accurate records essential to inventory control ?

(c) How is perpetual inventory different from physical inventory ?

(d) Write the minimum temperature (°F) and the recommended maximum storage time for the following food items : 2½×4=10

(i) Fresh fish

(ii) Eggs

(iii) Leafy vegetables

(iv) Soft cheese (cottage cheese)

(v) Potatoes

(क) खाद्य पदार्थों के शुष्क भंडारण क्षेत्र को कैसा होना चाहिए ?

(ख) सामान सूची (इन्वेंटरी) नियंत्रण के लिए प्रलेखों (रिकॉर्ड्स) का ठीक-ठीक होना क्यों आवश्यक है ?

(ग) फिज़िकल इन्वेंटरी से परपीच्युअल इन्वेंटरी किस प्रकार भिन्न है ?

(घ) निम्नलिखित खाद्य पदार्थों के भंडारण के लिए निर्धारित न्यूनतम तापमान (°F) तथा संस्तुत अधिकतम भंडारण समय का उल्लेख कीजिए :

(i) ताजा मछली

(ii) अंडे

(iii) पत्तीदार सब्जियाँ

(iv) सॉफ्ट पनीर (कॉटेज चीज़)

(v) आलू

3. (a) Discuss "three E's" of safety in a food service unit :

* Engineering — Plant installation and design
* Education — Safe and unsafe practices
* Enforcement — Follow up or constant vigilance 5

(b) What are the advantages of budget planning ? 2½

(c) What are the factors affecting cost control ? 2½

(क) खाद्य सेवा यूनिट में सुरक्षा के निम्नलिखित ''तीन ई'' (E's) की चर्चा कीजिए :

* अभियांत्रिकी (इंजीनियरिंग) — संयंत्र लगाना और उसकी रूपरेखा
* शिक्षा (एजूकेशन) — सुरक्षित और असुरक्षित तरीके
* प्रवर्तन (इन्फोर्समेंट) — देखभाल अथवा निरंतर जागरूकता

(ख) बजट योजना के क्या लाभ हैं ?

(ग) मूल्य नियंत्रण को प्रभावित करने वाले तत्त्व क्या-क्या हैं ?