

Series SOS

Code No. **157**
कोड नं.

Roll No.

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

रोल नं.

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.
परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें।

- Please check that this question paper contains 3 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.**
- 15 minutes time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 10.15 a.m. From 10.15 a.m. to 10.30 a.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the answer script during this period.
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 3 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।
- इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है। प्रश्न-पत्र का वितरण पूर्वाह्न में 10.15 बजे किया जाएगा। 10.15 बजे से 10.30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे।

**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

Instructions :

Attempt **all** questions.

निर्देश :

सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

1. (a) Describe the points to be kept in mind while selecting the following food items : 5
 - (i) Milk and milk products
 - (ii) Fruits and vegetables
- (b) List the different types of adulterants detected in the following food items : 5
 - (i) Turmeric
 - (ii) Sweets
- (क) निम्नलिखित खाद्य सामग्रियों को चुनते समय ध्यान दी जाने वाली बातों का विवरण दीजिए :
 - (i) दूध व दूध से बनाए जाने वाले पदार्थ
 - (ii) फल व सब्जियाँ
- (ख) निम्नलिखित खाद्य पदार्थों में मिलावट किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के पदार्थ बताइए :
 - (i) हल्दी
 - (ii) मिठाइयाँ
2. (a) What are the characteristics of cold storage ? 5
- (b) What is the mode of transmission of any **one** of the following agents and how do they affect the human body ? $2\frac{1}{2}$
 - (i) *Clostridium Pefringens*
 - (ii) *Salmonella bacteria*
- (c) Briefly describe any five rules of personal hygiene to be kept in mind by food handlers in a food service unit. $2\frac{1}{2}$

- (क) शीत-भंडारण की क्या विशेषताएँ हैं ?
- (ख) निम्नलिखित कर्ताओं (agents) के किसी एक के प्रेषण का ज़रिया क्या है और मानव शरीर पर इनका क्या प्रभाव है ?
- (i) क्लॉस्ट्रिडियम परफ्रिन्जेस (*Clostridium Perfringens*)
- (ii) सैल्मोनेला बैक्टीरिया (*Salmonella bacteria*)
- (ग) एक खाद्य सेवा यूनिट में खाद्यकर्ताओं के द्वारा व्यक्तिगत स्वास्थ्य (personal hygiene) के लिए ध्यान में रखे जाने वाले किन्हीं पाँच नियमों के बारे में संक्षेप में वर्णन कीजिए ।

3. (a) How is a cash-book maintained ? Explain by giving an example. 5
- (b) What is the difference between contribution and break-even ? $2\frac{1}{2}$
- (c) What are variable costs ? Give examples of these costs. $2\frac{1}{2}$
- (क) एक रोकड़-बही (cash-book) कैसे बना कर रखी जाती है ? उदाहरण देकर समझाइए ।
- (ख) कौन्ट्रीब्यूशन (contribution) और ब्रेक-इवन (break-even) में क्या अन्तर है ?
- (ग) अस्थिर खर्चें कौनसे होते हैं ? इन खर्चों के उदाहरण दीजिए ।