

Series OSS

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 student 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 जायेगा । 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) Explain the following method of purchasing : 5
- (i) Open-market buying
- (ii) Blanket order purchasing
- (b) What is a market ? What is the difference between primary and secondary market ? 1+4=5
- (क) खरीददारी के निम्नलिखित तरीकों को समझाइए :
- (i) खुली-बाज़ार खरीददारी (open-market buying)
- (ii) ब्लैंकेट ऑर्डर खरीददारी (blanket order purchasing)
- (ख) बाज़ार क्या होता है ? प्राथमिक (Primary) और द्वितीयक (Secondary) बाज़ार में क्या अन्तर है ?
2. (a) Which foods are most suitable for dry storage ? What are the most suitable temperature and ventilation conditions in dry storage ? 5
- (b) Discuss perpetual inventory in detail. $2\frac{1}{2}$
- (c) What is AGMARK standard ? $2\frac{1}{2}$
- (क) शुष्क भंडारण किन खाद्य पदार्थों के लिए सबसे उचित है ? शुष्क भंडारण में सबसे उचित तापमान व संवातन (हवा मिलने वाली) स्थितियाँ क्या हैं ?
- (ख) सतत माल-सूची (perpetual inventory) का विस्तृत विवरण दीजिए ।
- (ग) ऐगमार्क (AGMARK) प्रमाण क्या है ?

3. (a) Discuss the sanitary guidelines to be kept in mind by all food handlers in a food service unit. 5
- (b) Suggest ways of controlling food costs in an establishment. $2\frac{1}{2}$
- (c) What is a budget ? What is the need of budgeting in any establishment ? $2\frac{1}{2}$
- (क) स्वास्थ्य विद्या का मार्गदर्शन करने के लिए एक खाद्य सेवा यूनिट में सभी खाद्यकर्ताओं (food handlers) को किन बातों का ध्यान रखना चाहिए ?
- (ख) एक संस्थान के खाद्य खर्चों पर नियन्त्रण रखने के लिए कुछ तरीके सुझाइए ।
- (ग) बजट क्या होता है ? किसी संस्थान के लिए बजट बनाने की क्या आवश्यकता है ?