

## CATERING MANAGEMENT

खान-पान प्रबन्धन

( Theory )

(357)

Time : 2 Hours ]

[ Maximum Marks : 40

समय : 2 घण्टे ]

[ पूर्णांक : 40

*Note :* All questions are compulsory and carry marks as indicated against each question.

**निर्देश :** सभी प्रश्न अनिवार्य हैं और प्रत्येक प्रश्न के अंक सामने दिए गए हैं।

1. Fill in the blanks :

1×15=15

रिक्त स्थानों की पूर्ति करें :

(a) The energy requirement for sedentary activities differs from that required for — and — activities.

सरल क्रियाओं पर ऊर्जा की लागत — तथा — क्रियाओं से भिन्न लगती है।

(b) Pulses, —, groundnuts, cashew nuts and — are good sources of protein.

दालें, —, मूंगफली, काजू और — प्रोटीन के अच्छे स्रोत हैं।

(c) Tannins are present mainly in the — of pulses, spices, — and turmeric.

टैनिन अधिकतर दालों के —, मसाले, — और हलदी में पाये जाते हैं।

(d) Some — are lost — during cooking.

पकाने के — कुछ मात्राओं में पोषक — नष्ट हो जाते हैं।

(e) Roasting is a method of cooking — in — air.

तेज़ — वायु में — भोजन को पकाने की विधि को रोस्टिंग कहते हैं।

- (f) The cereal kernel can be — by the process of —.  
अनाज के दानों को — द्वारा — करा जा सकता है।
- (g) Many food products can be made from soya bean such as cheese, —, flour and —.  
सोयाबीन से बहुत खाद्य पदार्थ उत्पन्न होते हैं जैसे कि पनीर, —, मैदा और —।
- (h) A variety of dishes can be prepared using eggs such as —, custard, biryani and —.  
अण्डों से कई प्रकार के खाद्य-पदार्थ बनाये जा सकते हैं जैसे —, कस्टर्ड, बिरियानी और —।
- (i) Curds form an — — of Indian meals.  
दही भारतीय आहार का — — है।
- (j) — in vegetables and fruits gives a bright — colour which changes on cooking.  
— सब्जियों तथा फलों में गहरा — रंग प्रदान करता है, जो कि पकाने से बदल जाता है।
- (k) — is a — of sugar manufactured from sugarcane.  
गन्ने से शक्कर बनाने में — एक — होता है।
- (l) The regular catering — in a school compound is called —.  
स्कूलों के अंदर निरन्तर केटरिंग — को — कहते हैं।
- (m) Factors influencing menu planning are —, type of catering unit and the —.  
—, केटरिंग इकाई का प्रकार और —, मेनू आयोजन को प्रभावित करने वाले कारक होते हैं।

(n) There are two ways in which food is delivered to the customer, one — and the other —.

भोजन का परिवेषण दो प्रकार से किया जाता है, एक — और दूसरा — परिवेषण।

(o) It is essential to empty — bins —.

— धानियों को — खाली करना आवश्यक है।

2. Write in the answer-book whether the following statements are 'True' or 'False' :

1×15=15

उत्तर-पुस्तिका में निम्नलिखित कथनों को 'सही' या 'गलत' लिखिए :

(a) Vitamin A and D are soluble in water.

विटामिन A और D पानी में घुलनशील हैं।

(b) When starch swells and forms a thick paste on heating with water, the process is called gel formation.

वह प्रक्रिया जहाँ स्टार्च के कण जल के साथ ऊष्मा देने पर फूलकर गाढ़ा घोल बनाते हैं, उसे जेल निर्माण कहते हैं।

(c) It takes less time for curds to set in winter than in summer.

शीतकालीन मौसम में गर्मियों की अपेक्षा दही जमाने में कम समय लगता है।

(d) Wayside catering units are called dhabas.

सड़कों के किनारे के केटरिंग यूनिट को ढाबा कहते हैं।

(e) Cooking raw vegetables reduces their original weight.

पकाने से कच्ची सब्जियों का वजन कम हो जाता है।

(f) On-premise delivery needs less investment.

परिसर परिवेषण में प्रतिपादन के लिए कम विनिमय की आवश्यकता होती है।

- (g) A specific space for each activity is called a work centre.  
हर कार्य के लिए विशेष स्थान के प्रावधान को कार्य-केन्द्र कहते हैं।
- (h) Pre-preparation activities involve boiling, baking, roasting and so on.  
पूर्व-तैयारी की क्रियाएँ हैं, उबालना, बेक और रोस्ट करना आदि।
- (i) A refrigerator is also called a deep freezer.  
रेफ्रिजरेटर को डीप फ्रीज़र भी कहते हैं।
- (j) Safe water supply is essential for any catering unit.  
सुरक्षित जल की सप्लाई किसी भी केटरिंग यूनिट के लिए आवश्यक है।
- (k) Supervisors are needed in each catering establishment for monitoring the work of staff so that the service to customers is smooth.  
केटरिंग संस्थानों में निरीक्षकों की आवश्यकता होती है ताकि कर्मचारियों के कार्य पर निगरानी हो और बिना बाधा के ग्राहक की देखभाल हो सके।
- (l) Issue register is a record book which tells the manager when a particular item was issued, and the remaining balance of each item in stock at any time.  
निर्गम रजिस्टर एक ऐसा रिकॉर्ड है जिससे मैनेजर को किसी भी समय पता लगता है, कि क्या खाद्य-पदार्थ भण्डार से कब दिये गये हैं, और हर पदार्थ कितनी मात्रा में भंडार में है।
- (m) When a fat is creamed with sugar, a light spongy texture is formed, as used for making cakes.  
जब वसा को शर्कर के साथ फैंटते हैं, तो क्रीमी स्पंज-सा बन जाता है, जो केक बनाने में प्रयोग किया जाता है।
- (n) Off-premise delivery of food requires less labour than on-premise delivery.  
बाह्य-परिसर प्रतिपादन में स्थानान्तरण-परिसर प्रतिपादन से कम कार्यकर्ताओं की आवश्यकता होती है।
- (o) Clean equipment is not necessary to make safe food, since cooking involves the use of high temperatures.  
भोजन पकाते समय स्वच्छ साधनों की इतनी आवश्यकता नहीं होती क्योंकि उँचे तापमान में भोजन पकता है।

Answer the following questions briefly :

निम्नलिखित प्रश्नों के संक्षेप में उत्तर दें :

- 3.** List *five* fresh foods that are good sources of vitamin A. 2½  
पाँच ताजे भोज्य पदार्थों की सूची बनाएँ जो हमें विटामिन A देते हैं।
- 4.** What factors influence selection of equipment? 2½  
साधनों के चुनाव को कौन-कौन से फैक्टर प्रभावित करते हैं?
- 5.** Name *five* important records maintained by a catering establishment. 2½  
उन पाँच महत्वपूर्ण रेकॉर्ड्स की, जिन्हें केटरिंग इकाई रखती है, सूची बनाएँ।
- 6.** Describe, in 3–5 lines, what 'job specification' is. 2½  
3–5 पंक्तियों में वर्णन करें, 'जॉब स्पेसिफिकेशन' क्या है।

★ ★ ★