

Series : SKS/1

कोड नं. 157/1
Code No.

रोल नं.
Roll No.

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

- 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 4 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 ।
- 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 4 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-book during this period.

खाद्य सेवा यूनिट की स्थापना तथा प्रबंध

(सैद्धान्तिक) प्रश्न-पत्र III

ESTABLISHMENT & MANAGEMENT OF FOOD SERVICE UNIT

(Theory) Paper-III

निर्धारित समय : 2 घंटे]
Time allowed : 2 hours]

[अधिकतम अंक : 30
[Maximum Marks : 30

निर्देश :

सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

Instruction :

Attempt all questions.

157/1

1

[P.T.O.]



1. (क) निम्नलिखित खाद्य पदार्थों में पाए जाने वाले विभिन्न प्रकार के अपमिश्रणों (adulterants) की सूची बनाइए : 4
 – काफ़ी, सरसों दाने ।
 – दूध, घी ।
- (ख) निम्नलिखित खाद्य सामग्रियों को खरीदने के लिए चुनते समय ध्यान दी जाने वाली बातों की सूची बनाइए : 4
 – प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थ ।
 – अनाज व दालें ।
- (a) List the different types of adulterants detected in the following food items :
 – Coffee, Mustard seeds.
 – Milk, Ghee.
- (b) List the points to be kept in mind while selecting the following food items for purchasing :
 – Processed foods.
 – Cereals and Pulses.
2. (क) विवरण (inventory) अभिलेख को नियन्त्रण में रखने के क्या लाभ हैं ? 2
 (ख) शीत-भंडारण के लिए कौन से खाद्य पदार्थ सबसे उचित हैं ? शीत-भंडारण की विशेषताओं का वर्णन कीजिए । 4
 (a) What are the benefits of managing inventory records ?
 (b) Which foods are most suitable for cold storage ? Describe the characteristics of cold storage.
3. एक खाद्य सेवा यूनिट में सभी खाद्यकर्ताओं (food handlers) को किन स्वास्थ्य मार्गदर्शक बातों का ध्यान रखना चाहिए ? 6
 What are the sanitary guidelines to be kept in mind by all food handlers in a food service unit ?
4. (क) स्थिर खर्च कौन से होते हैं ? इन खर्चों के उदाहरण दीजिए । 3
 (ख) रीटा अपने विद्यालय के सालाना मेले में बैकरी (bakery) की एक दुकान / स्टाल (stall) लगाना चाहती है । आपके अनुसार क्या उसकी दुकान/स्टाल एक आर्थिक क्रिया के साधन के रूप में सफल होगी ? अपने उत्तर की निम्नलिखित वर्गों पर एक मोटा अनुमान (rough estimate) देकर समझाइए : 4
 – कैपिटल खर्च (Capital Costs) ।
 – कार्यवाही (Operations) –
 खाद्य खर्च (food costs), ऊपरी खर्च (overhead costs), रख-रखाव खर्च (maintenance costs) एवं कर्मचारी/मजदूर खर्च (labour costs) ।
 – लाभ ।
- (ग) खर्च के कौन से तीन घटक (component) होते हैं ? किसी एक का विस्तार से वर्णन कीजिए । 3
 (a) What are fixed costs ? Give examples of these costs.
 (b) Rita wants to set up a bakery stall in her annual school fair. Do you think her stall will be successful as an economic activity ? Justify your answer by giving rough estimates of the following categories :
 – Capital costs.
 – Operations –
 Food cost, overhead costs, maintenance cost and labour cost.
 – Profits.
- (c) What are the three components of cost ? Describe any one in detail.

