

Seat No.:

MARCH - 2022 (Summer session) Examination

Subject Code: 63750

(विद्यार्थ्यांनी हा विषय कोड OMR वर लिहावा / Student should fill this code on OMR sheet)

Subject Name: Master of Arts (Home Science) Semester_63750_63750 - Food Service Management and Food Quality Control_08.08.2022_04.00 PM

Date: 08-08-2022

Time: 16:00:00 to 17:00:00

QP Code: 10119QP

(M.A. II, Sem-IV)

Total Marks : 50 Each Question 2 Marks, Total 25 Ques, Duration 1 Hr



1. Food is any tag , brand , mark and written information attached or impressed on food container / फूड म्हणजे अन्नाच्या कंटेनरला जोडलेले किंवा त्यावर लिहिलेले कोणतेही टॅग, ब्रँड, मार्क आणि लिखित माहिती होय.

- a. label / लेबल
b. packaging / पॅकेजिंग
c. standard / दर्जा
d. quality / गुणवत्ता

2. Record keeping in food services help in control. / खाद्यसेवां मध्ये रेकॉर्ड ठेवल्याने नियंत्रणात राहण्यास मदत होते.

- a. loss / तोटे
b. profit / नफा
c. expenditure / खर्च
d. cost / किंमत

3. Tetra pack packaging is also known as packaging. / टेट्रा पॅक पॅकेजिंगला पॅकेजिंग असेही म्हणतात.

- a. Double layer / डबल लेयर
b. Multi layer / मल्टी लेयर
c. Flexible / लवचिक
d. Mix / मिश्र

4. Colour wavelength in spectrophotometer is measured byunit. / स्पेक्ट्रोफोटोमीटरमधील रंगलहरीची लांबी या युनिटद्वारे मोजली जाते.

- a. mn / एमएन
b. nm / एनएम
c. mg / एमजी
d. ng / एनजी

5. The protein content of foods has been determined on the basis of..... content. / अन्नपदार्थातील प्रथिनांचे प्रमाण..... च्या प्रमाणावर निश्चित करण्यात येते.

- a. total nitrogen / एकूण नायट्रोजन
b. free nitrogen / मुक्त नायट्रोजन
c. total amino acids / एकूण तिकतांमळे
d. free amino acids / मुक्त तिकतांमळे

6. In Triangle Test, three samples of product are given to every member of panel. / त्रिकोण चाचणीत, पॅनेलच्या प्रत्येक सदस्याला..... उत्पादनाचे तीन नमुने दिले जातात.

- a. at a time / एकाच वेळी
b. separately / स्वतंत्रपणे
c. alternately / आळीपाळीने
d. intermittently / मधूनमधून

7. FSSAI has been established under , 2006. / एफएसएसआय(FSSAI)ची स्थापना 2006 अंतर्गत करण्यात आली आहे.

- a. ISI / आयएसआय
b. Food Safety and Standard Act / अन्न सुरक्षा आणि मानक कायदा
c. Food Adulteration Prevention Act / अन्न भेसळ प्रतिबंधक कायदा
d. WTO / डब्ल्यूटीओ

8. Agmark certification was implemented in the year / अॅगमार्क प्रमाणपत्र..... मध्ये कार्यान्वित करण्यात आले

- a. 1937 / 1937
b. 1954 / 1954
c. 1966 / 1966
d. 2006 / 2006

9. Make agriculture and fisheries more productive is one of the objective of..... / शेती आणि मत्स्यव्यवसाय अधिक उत्पादक बनवणे हे..... चे एक उद्दिष्ट आहे.

- a. ISO / आयएसओ
b. WHO / डब्ल्यूएचओ
c. WTO / डब्ल्यूटीओ
d. . FAO / एफएओ

10. The Prevention of Food Adulteration Act was enacted in the year / अन्न भेसळ प्रतिबंधक कायदा..... मध्ये अधिनियमित करण्यात आला.

- a. 1937 / 1937
b. 1955 / 1955
c. 1954 / 1954
d. .1966 / .1966



11. Mould growth is rapid at degree Fahrenheit temperature. / बुरशीची वाढ अंश फॅरनाईट तापमानात झपाट्याने होते.

- a. 20-45 / 20-45
b. 45-59 / 45-59
c. 60-95 / 60-95
d. 95-99 / 95-99

12. Food is important to protect consumer from contaminated food. / दूषित अन्नापासून ग्राहकांचे संरक्षण करण्यासाठी अन्न महत्त्वाचे आहे.

- a. Quality Control / गुणवत्ता नियंत्रण
b. Marketing / मार्केटिंग
c. Storage / साठवण
d. Advertisement / जाहिरात

13. Oil and fats develops during storage, results in unpleasant odours and flavours. / तेल आणि स्निग्ध पदार्थात साठवणुकी दरम्यान विकसित होऊन नकोसा वास आणि चव निर्माण होते.

- a. browning / तांबीकरण
b. rancidity / खवटपणा
c. coagulation / साकळणे
d. pigmentation / रंगद्रव्य साचणे

14. Score Card is used in Test. / चाचणीत गुणसंख्या पत्रकाचा उपयोग करतात.

- a. Dilution / तरलता
b. Difference / भिन्नता
c. Sensitivity / . संवेदनशीलता
d. Ranking / क्रमांक दर्शक

15. Milk and begins to deteriorate immediately after harvesting if not preserved. / दूध आणि उत्पादनानंतर लगेच बिघडू लागते.

- a. cereal / तृणधान्य
b. . root and tubers / कंदमुळे
c. . sea food / . समुद्री अन्न
d. leafy vegetables / पालेभाज्या

16. Kitchen cleaning agents are common source of contamination. / स्वयंपाकघरातील स्वच्छतेचे घटक प्रदूषणाचे सर्वसामान्य स्रोत आहेत.

- a. biological / जैविक
b. physical / भौतिक
c. bacterial / जीवाणू
d. chemical / रासायनिक

17. Gas cooking plate is a equipment. / गॅस कुकिंग प्लेट हे उपकरण आहे.

- a. food preparation / अन्न तयार करणारे
b. . cooking / स्वयंपाक करणारे
c. serving / वाढणारे
d. baking / बेकिंग

18. Kitchen equipment includes equipment necessary for the preparation, cooking and of food. / स्वयंपाकघरातील उपकरणांमध्ये अन्न तयार करण्यासाठी, स्वयंपाक करण्यासाठी आणि साठी आवश्यक उपकरणांचा समावेश होतो.

- a. incineration / . जाळणे
b. destroying / नष्ट करणे
c. disposing / कचरा विल्हेवाट
d. serving / वाढणे

19. Use of separate chopping board for raw and cooked food is essential to avoid in food. / अन्नातील टाळण्यासाठी कच्च्या आणि शिजवलेल्या अन्नासाठी स्वतंत्र चॉपिंग बोर्डचा वापर करणे आवश्यक आहे.

- a. cross contamination / परस्पर प्रदूषण
b. handling problem / हाताळण्याची समस्या
c. nutrient loss / पोषकतत्वांचा नाश
d. low standard / निम्नदर्जा

20. Food service equipment is mainly classified in heads. / खाद्यसेवा उपकरणांचे प्रामुख्याने विभागात वर्गीकरण केले जाते.

- a. two / दोन
b. three / तीन
c. four / चार
d. five / पाच

21. During the service of, the food is brought to each diner at the table. / च्या सेवेदरम्यान टेबलावरील प्रत्येक जेवणा-या जवळ जेवण आणले जाते..

- a. counter service / काउंटर सेवा
b. formal dinner / औपचारिक जेवण
c. social gathering / सार्वजनिक समारंभ
d. Informal dinner / औपचारिक जेवण

22. For placement, the rule is to use it from the outside in. / मांडण्याचा नियम म्हणजे बाहेरून आत त्याचा वापर करणे होय.

- a. cutlery / कटलरी
b. glassware / काचेच्या वस्तू
c. napkin / नॅपकीन
d. finger bowl / फिंगर बाऊल

23. Packed food is served in airplane. / विमानात आवेष्टन बंद अन्नपदार्थ सर्व्हे केले जातात.

- a. False / खोटे
b. Partially true / अंशतः खरे
c. True / खरे
d. Partially false / अंशतः खोटे

24. Fine dining etiquette is not designed for / अत्यंत सभ्य जेवणाचा शिष्टाचार संयोजनाकरिता



तयार केलेला नाही.

- a. hostel mess /वसतीगृह मेस
c. casual meetings /किरकोळ सभा

- b. Formal /औपचारिक
d. official meetings /अधिकृत सभा

25. The objective of the..... service is to provide an atmosphere for leisure dining to the customer. / ग्राहकांना आरादायक जेवणाचे वातावरण प्रदान करणे हासेवेचा उद्देश आहे.

- a. Mess /मेस
c. Community Kitchen /कम्युनिटी किचन

- b. Packed lunch /पॅक लंच
d. Restaurant /उपहारगृह



26

26

26