



Seat	
No.	

Total No. of pages : 03

Kamala College, Kolhapur (Autonomous)
M.A. Home Science (Part – II) (Semester -IV)(NEP) (CBCS)
Examination March / April 2024 Held In May 2024 .
DSE- 404 Food Service Management and Food Quality Control
(Paper -XVI)

Subject code: 404

Day and Date : Wednesday 08/05/2024

Total Marks : 80

Time : 11.00 am to 2.00 pm

सूचना : 1) सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.

2) उजवीकडील आकडे पूर्ण गुण दर्शवितात.

3) आवश्यक तेथे सुबक आकृती काढा.

प्रश्न.१) रिकाम्या जागी योग्य पर्याय निवडून वाक्य पूर्ण करा.

(10)

1) खाद्यसेवेचे प्रामुख्याने वाढपी सेवा ,स्व सेवा आणि ----- सेवा यात वर्गीकरण करतात.

अ) बुफे ब) उपहारगृह क) बँक्रेट ड) फिरते विक्रेते

2) विमानात खाद्यपदार्थाकरिता ----- सेवा प्रतिबंधित असते.

अ) स्व ब) वाढपी क) रूम ड) ट्रॉली

3) खाद्यपदार्थाचा दर नियंत्रित ठेवण्यासाठी ----- टक्के एवढ्या फायद्याची मर्यादा असणे आवश्यक आहे.

अ) १० ब) २० क) ३० ड) ४०

4) खाद्य सेवेतील उपकरणे मुख्यत्वे ----- भागात विभागली जातात.

अ) सहा ब) चार क) तीन ड) दोन



- 5) ----- असलेले अन्नपदार्थाचे दुषितकरण होण्याची शक्यता जास्त असते.
अ) जास्त आर्द्रता ब) कमी आर्द्रता क) मध्यम आर्द्रता ड) अतिशय कमी आर्द्रता
- 6) स्पेक्ट्रोफोटोमीटर चे नोंदी घेण्याचे एकक ----- आहे.
अ) nm ब) mm क) gm ड) cm
- 7) हेडोनिक चाचणी ही ----- व स्वीकृती चाचणीचा प्रकार आहे.
अ) संवेदनशीलता ब) प्राधान्य क) फरक ड) सौम्यता
- 8) गुणसंख्या पत्रकाचा वापर ----- या ज्ञानेंद्रिय विश्लेषण पद्धतीत केला जातो.
अ) हेडोनिक ब) त्रिकोण क) गुणदर्शक ड) डिओ ट्रायो
- 9) नमुन्यातील साखरेचे प्रमाण मोजण्यासाठी ----- चा उपयोग करतात.
अ) पीएच मीटर ब) स्पेक्ट्रोफोटोमीटर क) रिफ्रॅक्टोमीटर ड) मोईश्वर अनालायझर
- 10) 'डिग्री विक्स' ----- चिन्हाद्वारे दर्शवतात.
अ) Db ब) dB क) Bx ड) bX

Q.2) खाद्यसेवेतील उपकरणे याविषयी सविस्तर चर्चा करा. (20)
किंवा

खाद्य पदार्थांच्या संवेनात्मक मूल्यमापनाच्या पद्धती स्पष्ट करा.

Q.3) खाद्यसेवेचे प्रकार स्पष्ट करा. (20)
किंवा

पी एच (PH) मीटर आणि रिफ्रॅक्टमीटरची रचना व तत्व लिहा.

Q.4) टीपा लिहा. (कोणतेही तीन)

(30)

- 1) अन्न खराब होण्याची कारणे आणि परिणाम स्पष्ट करा.
- 2) रुग्णालयातील अन्न विषयक शिष्टाचार व सभ्याचार पद्धती
- 3) अन्न दूषितीकरणची कारणे आणि परिणाम.
- 4) स्पेक्ट्रोफोटोमीटररचना व तत्व.
- 5) अन्न दर्जा नियंत्रणाचे महत्त्व

