



K - 283

Total No. of Pages : 4

Seat No.	
----------	--

M.A. (Part - II) (Semester - IV) Examination, May - 2018

HOME SCIENCE (Paper - XVI)

Food Service Management and Food Quality Control

Sub. Code : 63750

Day and Date : Saturday, 05 - 05 - 2018

Total Marks : 80

Time : 03.00 p.m. to 06.00 p.m.

- Instructions :**
- 1) All questions are compulsory.
 - 2) Figures to the right indicate full marks.
 - 3) Draw diagram wherever necessary.

Q1) Complete the sentence by choosing correct alternatives : [10]

- i) Food service is mainly classified under waiter service, self service and _____ service.
 - a) Buffet
 - b) Vending
 - c) Cafeteria
 - d) Banquet
- ii) _____ service for food is prohibited in Airplane.
 - a) Self
 - b) Waiter
 - c) Room
 - d) Trolley
- iii) Equipment with thermostat and timer is called as _____ equipment.
 - a) digital
 - b) hand operated
 - c) semi automatic
 - d) fully automatic
- iv) When food is contaminated by bacteria or toxin, it is called as _____ contamination.
 - a) biological
 - b) chemical
 - c) physical
 - d) cross
- v) Fraudulent and unauthorised use of the ISI mark is punished under _____ Act.
 - a) ISO
 - b) FPO
 - c) BIS
 - d) Agmark

P.T.O.

- vi) Hedonic Test is a type of _____ and acceptance test.
- | | |
|----------------|---------------|
| a) sensitivity | b) preference |
| c) difference | d) dilution |
- vii) _____ is used to measure sugar content of sample.
- | | |
|------------------|----------------------|
| a) PH meter | b) Spectrophotometer |
| c) Refractometer | d) Moisture analyser |
- viii) Now a days, bioplastics are most commonly used for _____.
- | | |
|-------------------|---------------------|
| a) Food packaging | b) Sealing |
| c) Labeling | d) Analysis of food |
- ix) _____ is an receiving equipment in food service.
- | | |
|----------|------------|
| a) Rack | b) Trolley |
| c) Table | d) Oven |
- x) _____ index is a ratio of number of sold products and total number of products.
- | | |
|-------------|---------------|
| a) Cost | b) Profit |
| c) Business | d) Percentage |



Q2) Write principle, structure and use of PH meter. [20]

OR

Write causes and effects of Food Poisoning on health.

Q3) Illustrate the changes in food during storage. [20]

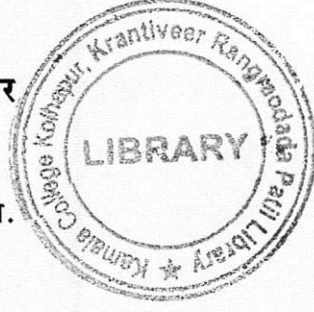
OR

Explain the principles of food packaging and labeling.

Q4) Write short answers (Any Three) : [30]

- a) Types of food service equipment
- b) Food service for different occasions
- c) Food Adulteration Act
- d) Food manners and etiquettes at Hospital
- e) Record keeping and cost control in food service

मराठी रूपांतर



- सूचना : 1) सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.
 2) उजवीकडील आकडे पूर्ण गुण दर्शवितात.
 3) आवश्यक तिथे सुबक आकृती काढा.

प्र.1) योग्य पर्याय निवडून विधाने पूर्ण करा :

[10]

- i) खाद्य सेवेचे प्रामुख्याने वाढपी सेवा, स्व-सेवा आणि सेवा यात वर्गीकरण करतात.
 अ) बुफे ब) फिरते विक्रेते
 क) उपहारगृह ड) बॅनक्वेट
- ii) विमानात खाद्य पदार्थाकरिता सेवा प्रतिबंधीत असते.
 अ) स्व ब) वाढपी
 क) रूम ड) ट्रॉली
- iii) उष्णतामान नियंत्रक व वेळ नियंत्रक असलेल्या उपकरणास उपकरण असे म्हणतात.
 अ) डिजिटल ब) हाताने वापरायचे
 क) अर्ध स्वयंचलीत ड) पूर्ण स्वयंचलीत
- iv) जेव्हा अन्न जीवाणू किंवा सुक्ष्मजीवांमुळे निर्माण होणाऱ्या विषामुळे दुषित होते तेव्हा त्यास अन्नाचे दुषितीकरण असे म्हणतात.
 अ) जैविक ब) रासायनिक
 क) भौतिक ड) क्रॉस
- v) आय एस आय (ISI) गुणमुद्रेचा फसवा आणि अनधिकृत उपयोग कायद्यांतर्गत शिक्षापात्र गुन्हा आहे.
 अ) आय एस ओ ब) एफ पी ओ
 क) बी आय एस ड) अँगमार्क
- vi) हेडोनिक चाचणी ही व स्विकृती चाचणीचा प्रकार आहे.
 अ) संवेदनशीलता ब) प्राधान्य
 क) फरक ड) सौम्यता
- vii) नमुन्यातील साखरेचे प्रमाण मोजण्यासाठी चा उपयोग करतात.
 अ) PH मीटर ब) स्पेक्ट्रोफोटोमीटर
 क) रिफ्रॅक्टोमीटर ड) मॉईश्चर अनालाइजर

viii) आजकाल जैवप्लॉस्टिकचा करिता जास्त उपयोग केला जातो.

- | | |
|-----------------|---------------------|
| अ) फुड पॅकेजिंग | ब) सिलींग |
| क) लेबलिंग | ड) अन्नाचे विश्लेषण |

ix) हे खाद्य सेवेतील स्विकारणारे उपकरण होय.

- | | |
|---------|-----------|
| अ) रॅक | ब) ट्रॉली |
| क) टेबल | ड) ओव्हन |

x) इंडेक्स हे विक्री झालेल्या नगांची संख्या आणि एकूण नगांची संख्या याचे गुणोत्तर असते.

- | | |
|------------|--------------|
| अ) किंमत | ब) नफा |
| क) व्यवसाय | ड) टक्केवारी |



प्र.2) PH मीटरचे तत्व, रचना आणि उपयोग लिहा.

[20]

किंवा

अन्नविषबाधेची कारणे आणि त्याचा आरोग्यावर होणारा परिणाम लिहा.

प्र.3) साठवणुकी दरम्यान अन्नात होणारे बदल उदाहरणासह स्पष्ट करा.

[20]

किंवा

अन्नपदार्थ आवेष्टित करण्याची आणि लेबलिंगची तत्वे स्पष्ट करा.

प्र.4) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही तीन) :

[30]

- अ) अन्नसेवेतील उपकरणांचे प्रकार
- ब) विविध समारंभाकरिता खाद्यसेवा
- क) अन्नभेसळ प्रतिबंधक कायदा
- ड) रूग्णालयातील अन्नविषयक शिष्टाचार व सभ्याचार पध्दती
- इ) अन्नसेवेतील नोंदी ठेवणे आणि किंमत नियंत्रण

