

No. of Printed Pages : 6

MHY-041

POST GRADUATE DIPLOMA IN HOTEL

OPERATIONS

(PGDHO)

Term-End Examination

December, 2025

MHY-041 : FOOD PRODUCTION OPERATIONS

Time : 3 Hours

Maximum Marks : 100

Note : *Attempt any **five** questions. All questions*

carry equal marks.

1. Describe any *five* cooking methods in detail.

2. How is white sauce prepared ? Discuss about the precautions that you would take while preparing it. Give recipe of *two* derivatives.
3. Draw hierarchy chart of Food Production Department. What are the attributes of an effective chef ?
4. Describe any *five* electrical equipments used in a kitchen and also write methods for their maintenance.
5. Define food safety. How can you protect food from getting contaminated ?
6. Write about the importance of personal hygiene in Food Production Department.
7. Describe any *five* principles of Baking.

8. Which are the *eight* basic cuts of chicken ?
Also explain methods for cooking fish.
9. Enlist the factors that affect the size and area of food production premises.
10. What is 'cuisine' ? Write about the French cuisine.

MHY-041

होटल संचालन में स्नातकोत्तर डिप्लोमा

(पी. जी. डी. एच. ओ.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2025

एम.एच.वाई.-041 : खाद्य उत्पादन संचालन

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक

समान हैं।

-
-
1. किन्हीं पाँच पाककला विधियों का विस्तृत वर्णन
कीजिए।

2. व्हाइट सॉस (white sauce) को कैसे तैयार किया जाता है ? उन सावधानियों का वर्णन कीजिए जो आप इसे तैयार करते समय ध्यान में रखते हैं। दो व्युत्पन्नों की रेसिपी लिखिए।
3. खाद्य उत्पादन विभाग का पदानुक्रम चार्ट बनाइए। एक प्रभावी शेफ की क्या विशेषताएँ हैं ?
4. एक रसोई में प्रयुक्त होने वाले पाँच विद्युतीय उपकरणों का वर्णन कीजिए और उनके रख-रखाव की विधियाँ भी लिखिए।
5. खाद्य सुरक्षा को परिभाषित कीजिए। आप खाने को खराब होने से कैसे बचा सकते हैं ?
6. खाद्य उत्पादन विभाग में व्यक्तिगत स्वच्छता का क्या महत्व है ?
7. बेकिंग (Baking) के पाँच सिद्धान्तों का वर्णन कीजिए।

8. चिकन के आठ मूलभूत कट (cuts) क्या हैं ? मछली पकाने की विधियों का भी वर्णन कीजिए।
9. उन तत्वों को सूचीबद्ध कीजिए जो खाद्य उत्पादन परिसर के क्षेत्र तथा आकार को प्रभावित करते हैं।
10. 'कुजीन' (cuisine) क्या है ? फ्रेंच कुजीन के विषय में लिखिए।

× × × × ×