

**POST GRADUATE DIPLOMA IN
HOTEL OPERATIONS
(PGDHO)**

Term-End Examination

June, 2025

**MHY-041 : FOOD AND BEVERAGE
PRODUCTION OPERATIONS**

Time : 3 Hours

Maximum Marks : 100

Note : Attempt any *five* questions. All questions carry equal marks.

1. Enlist the factors that affect the size and area of a food preparation premise. 20
2. Draw the hierarchy of Food Production Department. Explain the duties and responsibilities of any *two* staff members.

20

3. Classify kitchen equipments and give a brief account of their maintenance. 20
4. Write about the basic mother sauces and the steps to prepare them. 20
5. What are various cooking methods ? Describe any *two* of your choice. 20
6. What do you understand by the term 'cuisine' ? Write about *one* traditional Indian cuisine. 20
7. State the various objectives of cooking. Explain about them in detail. 20
8. What is 'Stock' and what are its uses ? Write about the precautions you would take while selecting ingredients for it. 20
9. Write short notes on the following : $2 \times 10 = 20$
 - (a) Fermentation
 - (b) Sprouting
10. Explain the importance of personal hygiene in the Food Production Department. 20

MHY-041**होटल संचालन में स्नातकोत्तर डिप्लोमा****(पी.जी.डी.एच.ओ.)****सत्रांत परीक्षा****जून, 2025****एम.एच.वाई.-041 : खाद्य और पेय पदार्थ उत्पादन
संचालन****समय : 3 घण्टे****अधिकतम अंक : 100****नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक
समान हैं।**

-
-
1. उन तत्वों को सूचीबद्ध कीजिए जो एक खाद्य तैयारी परिसर के आकार तथा क्षेत्र को प्रभावित करते हैं। 20
 2. खाद्य उत्पादन विभाग का पदानुक्रम बनाइए। किन्हीं दो स्टाफ सदस्यों के कर्तव्यों तथा दायित्वों की विवेचना कीजिए। 20
 3. रसोई के उपकरणों का वर्गीकरण कीजिए और उनके रख-रखाव का संक्षिप्त विवरण दीजिए। 20

4. मूल मदर सॉसेज (mother sauces) तथा उन्हें तैयार करने के चरण के बारे में लिखिए। 20
5. विभिन्न पाककला विधियाँ क्या हैं ? अपनी पसंद में से किन्हीं दो का वर्णन कीजिए। 20
6. 'कुजीन' (cuisine) शब्द से आप क्या समझते हैं ? एक परम्परागत भारतीय व्यंजन के बारे में लिखिए। 20
7. पाककला के विभिन्न उद्देश्यों के बारे में लिखिए। उनके बारे में विस्तार से वर्णन कीजिए। 20
8. 'स्टॉक' क्या है और इसके क्या उपयोग हैं ? उन सावधानियों के बारे में लिखिए जो आप इसके लिए सामग्री का चयन करते समय रखते हैं। 20
9. निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : $2 \times 10 = 20$
 (अ) किण्वन (Fermentation)
 (ब) अंकुरण (Sprouting)
10. खाद्य उत्पादन विभाग में व्यक्तिगत स्वच्छता के महत्व का वर्णन कीजिए। 20

x x x x x