

No. of Printed Pages : 4

MHY-041

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

Term-End Examination

June, 2026

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

Time : 3 Hours

Maximum Marks : 100

Note : (i) Attempt any **five** questions.

(ii) All questions carry equal marks.

1. Draw the Hierarchy chart of the Food Production Department explaining the duties and responsibilities of each level. 20
2. Write short notes on the following : 4×5=20
 - (a) Homogenization
 - (b) Maturing
 - (c) Churning
 - (d) Boiling

3. Explain the different cuts of Chicken. Elaborate any *two* methods of cooking Chicken. 20
4. Describe the methods of preparing Basic Mother Sauces. Write two derivatives of each mother sauce. 20
5. Classify soups. Give recipe and cooking method of each type. 20
6. What do you understand by food preservation ? Why is it useful ? 20
7. Discuss the various safety hazards in a kitchen. How can they be prevented ? 20
8. Discuss about the Electrical cooking equipments in a kitchen. How should be they maintained ? 20
9. Write an essay on use of millets and their products. 20
10. Explain methods of milk pasteurization. What are its advantages ? 20

MHY-041

होटल संचालन में स्नातकोत्तर डिप्लोमा

(पी. जी. डी. एच. ओ.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2026

एम.एच.वाई.-041 : खाद्य और पेय उत्पादन

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

-
1. प्रत्येक स्तर पर कर्तव्यों तथा दायित्वों का विवेचन करते हुए खाद्य उत्पादन विभाग का पदानुक्रम चार्ट बनाइए। 20
 2. निम्नलिखित पर टिप्पणी लिखिए : 4×5=20
 - (अ) एकरूपता (Homogenization)
 - (ब) परिपक्वता
 - (स) आलोडन
 - (द) उबलना

3. चिकन के विभिन्न कट (cut) बताइए। चिकन पकाने के किन्हीं दो तरीकों का वर्णन कीजिए। 20
4. बेसिक मदर सॉस तैयार करने के प्रकारों का वर्णन कीजिए। प्रत्येक मदर सॉस के दो व्युत्पन्न (Derivatives) लिखिए। 20
5. सूपों का वर्गीकरण कीजिए। प्रत्येक प्रकार की रेसिपी और बनाने की विधि बताइए। 20
6. खाद्य संरक्षण से आप क्या समझते हैं ? यह कैसे उपयोगी है ? 20
7. एक रसोई की विभिन्न सुरक्षा आशंकाएँ क्या हैं ? उन्हें कैसे रोका जा सकता है ? 20
8. एक रसोई में इलैक्ट्रिकल कुकिंग उपकरणों के विषय में बताइए। उनका रखरखाव कैसे किया जा सकता है ? 20
9. बाजरा और उनके उत्पादों के प्रयोग के बारे में लिखिए। 20
10. दूध पाश्चुरीकरण के प्रकारों की विवेचना कीजिए। इसके फायदे क्या हैं ? 20

× × × × ×