



अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पत्रोपाधि पाठ्यक्रम

होटल प्रबंधन

संकाय- प्रबंधन

Neer

सत्र 2020-21

अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल
पत्रोपाधि पाठयक्रम

प्रश्न पत्र
खाद्य निर्माण
:
खाद्य और पेय सेवा
फ्रंट कार्यालय प्रबंधन
आवास संचालन
व्यवसाय संचार
होटल इंजीनियरिंग
खाद्य विज्ञान के सिद्धांत
औद्योगिक प्रशिक्षण

Man

अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल
पत्रोपाधि पाठ्यक्रम
होटल प्रबंधन

अकादमिक सत्र 2020-21

परीक्षा योजना – सैद्धांतिक प्रश्न पत्रों के लिए निर्देश: समय 3 घंटे

(अ) 1. वस्तुनिष्ठ प्रश्न – 10 अंक निर्धारण – 10
(बहु वैकल्पिक उत्तर) प्रत्येक – 01 अंक

नोट- वस्तुनिष्ठ प्रश्न सम्पूर्ण पाठ्यक्रम में से चयन किये जायेंगे।

2. लघुउत्तरीय प्रश्न – 05 अंक निर्धारण – 15
प्रत्येक – 03 अंक

नोट – प्रश्न सम्पूर्ण पाठ्यक्रम में से चयन किये जायेंगे।

3. दीर्घ उत्तरीय प्रश्न – 05 अंक निर्धारण – 45
(आंतरिक विकल्प के साथ) प्रत्येक – 09 अंक

नोट – प्रश्न सम्पूर्ण पाठ्यक्रम में से चयन किये जायेगे।

अधिन्यास / (एसाइन्मेंट) कार्य अंक – 30

प्रायोगिक कार्य अंक – 100 उत्तीर्णांक – 40

Man

अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पत्रोपाधि पाठ्यक्रम

प्रथम प्रश्न पत्र - खाद्य निर्माण

अधिकतम - 100

उत्तीर्णांक - 40

आंतरिक मूल्यांकन -30

लिखित परीक्षा -70

इकाई 1

पाक इतिहास, पाक कला का विकास, आधुनिक होटल रसोई, भारतीय क्षेत्रीय भोजन।

इकाई 2

फ्रांसीसी शास्त्रीय मेनू, खाना पकाने के ध्येय और उद्देश्य।

इकाई 3

सूप, सॉस और स्टॉक के प्रकार और उपयोग, तैयारी की विधि।

इकाई 3

राइजिंग एजेंट, राइजिंग एजेंट्स के प्रकार्य, राइजिंग एजेंट्स के केमिकल्स और खमीर।

इकाई 4

रसोई के उपकरणों के प्रकार, रसोई की संरचना, रसोई का संगठनात्मक चार्ट।



अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पत्रोपाधि पाठ्यक्रम

द्वितीय प्रश्न पत्र - खाद्य और पेय सेवा

अधिकतम - 100

उत्तीर्णांक - 40

आंतरिक मूल्यांकन -30

लिखित परीक्षा -70

इकाई 1

कैटरिंग उद्योग की क्रमागत उन्नति, उद्योग में कैटरर्स का विस्तार, अन्य उद्योगों से कैटरिंग उद्योग का संबंध।

इकाई 2

खानपान प्रतिष्ठान के प्रकार, होटल के क्षेत्रों में खाद्य और पेय सेवा।

इकाई 3

कॉफी-चाय कैंटीन, कक्ष सेवा, बार और दावत / प्रीतिभोज।

इकाई 4

दावत /प्रीतिभोज के लिए टेबल की संरचना के प्रकार, क्रॉकरी, कटलरी और ग्लासवेयर के प्रकार।

इकाई 5

एलाकार्ते (Alacarte) मेनू और टीडीएच (TDH) मेनू।

Menu

अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पत्रोपाधि पाठ्यक्रम

तृतीय प्रश्न पत्र - फ्रंट कार्यालय प्रबंधन

अधिकतम - 100

उत्तीर्णांक - 40

आंतरिक मूल्यांकन -30

लिखित परीक्षा -70

इकाई 1

पर्यटन का अर्थ, पर्यटन के आर्थिक लाभ, पर्यटन के प्रतिकूल प्रभाव।

इकाई 2

आतिथ्य उद्योग का इतिहास और विकास।

इकाई 3

आकार, स्थान-परिवेश एवं लंबाई के आधार पर होटल का वर्गीकरण।

इकाई 4

गोष्ठी-कक्ष की संरचना, फ्रंट कार्यालय के विविध विभागों के पदानुक्रम कर्मचारी।

इकाई 5

योजनाओं के प्रकार - अमेरिकी, यूरोपीय, बरमूडा और मानचित्र योजना।



अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पत्रोपाधि पाठयक्रम

चतुर्थ प्रश्न पत्र - आवास संचालन

अधिकतम - 100

उत्तीर्णांक - 40

आंतरिक मूल्यांकन -30

लिखित परीक्षा -70

इकाई 1

गृह व्यवस्था 'एच.के.' की परिभाषा व महत्व, आतिथ्य उद्योग में गृह व्यवस्था 'एच.के.' की भूमिका।

इकाई 2

गृह व्यवस्था 'एच.के.' की संरचना, कर्मचारियों का पदानुक्रम, गृह व्यवस्था विभाग के कर्मचारियों के कार्यों का विवरण।

इकाई 3

कक्ष के प्रकार, रसायन के प्रकार और सफाई-उपकरणों के प्रकार।

इकाई 4

बेड के प्रकार, लिनन कक्ष, सार्वभौमिक कक्ष की संरचना, सुविधापूर्ण कक्षों के प्रकार।

इकाई 5

सार्वजनिक क्षेत्र और निजी क्षेत्र, गृह व्यवस्था विभाग के कर्मचारियों के कर्तव्य व जिम्मेदारियां।

अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पत्रोपाधि पाठ्यक्रम

पंचम प्रश्न पत्र - व्यवसाय संचार

अधिकतम - 100

उत्तीर्णांक - 40

आंतरिक मूल्यांकन -30

लिखित परीक्षा -70

इकाई 1

संचार के मूल सिद्धांत: परिचय, संचार की समझ, संचार प्रक्रिया

इकाई 2

संचार व चैनल के प्रकार, संचार चैनल का वर्गीकरण।

इकाई 3

व्यवसाय संचार का स्वरूप व परिचय, श्रवण के लिए बाधाएं, एक व्यावसायिक संदर्भ में श्रवण।

इकाई 4

मौखिक व्यवसाय संचार कौशल का विकास, परिचय, मौखिक संचार का लाभ

इकाई 5

आंतरिक व्यवसाय संचार, लेखन ज्ञापन, परिपत्र एवं सूचनाएँ।



अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पत्रोपाधि पाठ्यक्रम

षष्ठ प्रश्न पत्र - होटल इंजीनियरिंग

अधिकतम - 100

उत्तीर्णांक - 40

आंतरिक मूल्यांकन -30

लिखित परीक्षा -70

इकाई 1

खानपान उद्योग में उपयोग किए जाने वाले ईंधन, ईंधन के प्रकार, कैलोर्फिक मूल्य, विभिन्न ईंधन का तुलनात्मक अध्ययन।

इकाई 2

गैस: ऊष्म की शर्ते व इकाइयाँ, स्थानांतरण की पद्धति, एलपीजी और उसके गुणधर्म, गैस बैंक, स्थान, बहुविध के विभिन्न प्रकार।

इकाई 3

पानी की व्यवस्था: एक होटल में पानी की वितरण प्रणाली।

इकाई 4

अग्नि रोकथाम व अग्नि रोकथाम प्रणाली : अग्नि के वर्ग, आग बुझानी के प्रकार, अग्नि डिटेक्टर और अलार्म, सुरक्षा की संरचना।

इकाई 5

सुरक्षा और संरक्षा : दुर्घटना पर रोकथाम, स्लिप्स और फॉल्स, अन्य सुरक्षा संबंधी विषय।

Nav

अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल
पत्रोपाधि पाठयक्रम

सप्तम प्रश्न पत्र - खाद्य विज्ञान के सिद्धांत

अधिकतम - 100

उत्तीर्णांक - 40

आंतरिक मूल्यांकन -30

लिखित परीक्षा -70

इकाई 1

कार्बोहाइड्रेट का परिचय, पाक कला का प्रभाव, खाद्य निर्माण में कार्बोहाइड्रेट का उपयोग।

इकाई 2

वसा और तेल का वर्गीकरण, स्वाद का प्रत्यावर्तन, वसा पर तापमान का प्रभाव

इकाई 3

प्रोटीन: मूल संरचना और गुणधर्म, प्रोटीन उत्पत्ति के आधार पर प्रोटीन के प्रकार।

इकाई 4

पायसन: पायसीकरण के सिद्धांत, पायस के प्रकार

इकाई 5

स्वाद, तमंचा 'ब्राउनिंग'

Mam

अटल बिहारी वाजपेयी हिंदी विश्वविद्यालय, भोपाल

पत्रोपाधि पाठ्यक्रम

सप्तम प्रश्न पत्र - औद्योगिक प्रशिक्षण

अधिकतम - 100

उत्तीर्णांक - 40

