

Home Science

Group Number :	15
Group Id :	485584896
Group Maximum Duration :	45
Group Minimum Duration :	45
Show Attended Group? :	No
Edit Attended Group? :	No
Break time :	0
Group Marks :	200
Is this Group for Examiner? :	No
Examiner permission :	Cant View
Show Progress Bar? :	No

Home Science

Section Id :	4855841038
Section Number :	1
Section type :	Online
Mandatory or Optional :	Mandatory
Number of Questions :	50
Number of Questions to be attempted :	40
Section Marks :	200
Enable Mark as Answered Mark for Review and Clear Response :	Yes
Maximum Instruction Time :	0
Sub-Section Number :	1
Sub-Section Id :	4855842940
Question Shuffling Allowed :	Yes
Is Section Default? :	null

Question Number : 686 Question Id : 48558438511 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

In which year, Government of India announced the setting up of mega food processing parks for boosting food processing industry in India ?

1. 2011
2. 2010
3. 2012
4. 2016

Options :

485584154041. 1
485584154042. 2
485584154043. 3
485584154044. 4

Question Number : 686 Question Id : 48558438511 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

किस वर्ष में, भारत सरकार ने भारत में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग को बढ़ावा देने के लिए मेगा खाद्य प्रसंस्करण पार्कों की स्थापना की घोषणा की ?

1. 2011
2. 2010
3. 2012
4. 2016

Options :

485584154041. 1
485584154042. 2
485584154043. 3
485584154044. 4

Question Number : 687 Question Id : 48558438512 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Which of the following falls under voluntary product certification ?

1. ISI
2. FPO
3. Meat Food Products Order
4. Vegetable Oil Products Order

Options :

485584154045. 1
485584154046. 2
485584154047. 3
485584154048. 4

Question Number : 687 Question Id : 48558438512 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

निम्नलिखित में से कौन-सा "खैच्छिक उत्पाद प्रमाणन" के अंतर्गत आता है?

1. आई एस आई
2. एफ पी ओ
3. मांस खाद्य उत्पादों का क्रम
4. वनस्पति तेल उत्पादों का क्रम

Options :

485584154045. 1
485584154046. 2
485584154047. 3
485584154048. 4

Question Number : 688 Question Id : 48558438513 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Non-nutrient constituents present in foods that have physiological or biological activity and influence health are referred as _____

1. Nutraceuticals
2. Phytochemicals
3. Medical foods
4. Modified foods

Options :

485584154049. 1
485584154050. 2
485584154051. 3
485584154052. 4

Question Number : 688 Question Id : 48558438513 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

खाद्य पदार्थों में मौजूद गैर-पोषाक घटक जिनमें शारीरिक या जैविक गतिविधि होती है और स्वास्थ्य को प्रभावित करते हैं, कहलाते हैं।

1. पोषिक औषधियाँ
2. पादप रासायनिक
3. चिकित्सीय पदार्थ
4. रूपांतरित पदार्थ

Options :

485584154049. 1
485584154050. 2
485584154051. 3
485584154052. 4

Question Number : 689 Question Id : 48558438514 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Diet given during severe infections, gastrointestinal disorders and in early phase of recovery after surgery is

1. Regular diet
2. Liquid diet
3. Soft diet
4. Mechanical soft diet

Options :

485584154053. 1
485584154054. 2
485584154055. 3
485584154056. 4

Question Number : 689 Question Id : 48558438514 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

गंभीर संक्रमण, गैस्ट्रोइंटेस्टाइट विकारों के दौरान और सर्जरी के बाद रिकवरी के शुरुआती चरण में दिया जाने वाला आहार _____ होता है।

1. नियमित आहार
2. द्रवीय आहार
3. नरम आहार
4. यांत्रिक नरम आहार

Options :

485584154053. 1
485584154054. 2
485584154055. 3
485584154056. 4

Question Number : 690 Question Id : 48558438515 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Which of the following is NOT a characteristic feature of HACCP ?

1. It enables us to detect hazards at any stage of processing or manufacture in order to ensure a good quality end product.
2. It enables only farmers to utilize resources efficiently and in a cost effective manner for assuring food safety.
3. It assures consistent by good quality products
4. It is important for consumer protection and international food trade

Options :

485584154057. 1

485584154058. 2
485584154059. 3
485584154060. 4

Question Number : 690 Question Id : 48558438515 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

निम्नलिखित में से कौन-सी एच ए सी सी पी की एक विशेषता नहीं है ?

1. यह हमें अंतिम उत्पाद की गुणवत्ता सुनिश्चित करने हेतु प्रसंस्करण या विनिर्माण के किसी भी चरण में निहित जोखिम को जानने में सक्षम बनाता है।
2. खाद्य सुरक्षा निश्चित करने हेतु केवल किसानों को संसाधनों का कुशलपूर्वक और लागत प्रभाव तरीके से उपयोग करने में सक्षम बनाता है।
3. यह नियमित रूप से अच्छी गुणवत्ता वाले उत्पाद सुनिश्चित करता है।
4. यह उपभोक्ता संरक्षण और अंतर्राष्ट्रीय खाद्य व्यापार के लिए महत्वपूर्ण है।

Options :

485584154057. 1
485584154058. 2
485584154059. 3
485584154060. 4

Question Number : 691 Question Id : 48558438516 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Which of the following nutrition programme in India aim to prevent blindness caused by vitamin - A deficiency ?

1. Nutrient Deficiency Control Programme
2. Food supplementation Programme
3. Food security programme
4. Integrated Child Development Services

Options :

485584154061. 1
485584154062. 2
485584154063. 3
485584154064. 4

Question Number : 691 Question Id : 48558438516 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

भारत में निम्नलिखित में से किस कार्यक्रम का उद्देश्य विटामिन ए की कमी से होने वाली दृष्टिहीनता को रोकना है ?

1. पोषक तत्व रोग नियंत्रण कार्यक्रम
2. खाद्य अनुपूरक कार्यक्रम
3. खाद्य सुरक्षा कार्यक्रम
4. समन्वित बाल विकास सेवाएं

Options :

485584154061. 1
485584154062. 2
485584154063. 3
485584154064. 4

Question Number : 692 Question Id : 48558438517 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Who among the following developed the canning process in the year 1810?

1. Louis Pasteur
2. Nicolas Appert
3. Charles Darwin
4. Levis Strauss

Options :

485584154065. 1
485584154066. 2
485584154067. 3
485584154068. 4

Question Number : 692 Question Id : 48558438517 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

निम्नलिखित में से किसने वर्ष 1810 में डिब्बाबंदी प्रक्रिया को विकसित किया था?

1. लुई पाश्चर
2. निकोलस एपर्ट
3. चार्ल्स डार्विन
4. लेविस स्ट्रास

Options :

485584154065. 1
485584154066. 2
485584154067. 3
485584154068. 4

Question Number : 693 Question Id : 48558438518 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

The mission of public health nutrition is to :

1. Prevent overnutrition and maintain optimal nutritional status of individual and family
2. Prevent undernutrition and maintain optimal nutritional status of individual and population
3. Prevent both over nutrition and undernutrition and maintain optimal nutritional status of the population
4. Promote under and over nutritional status among the population

Options :

485584154069. 1
485584154070. 2
485584154071. 3
485584154072. 4

Question Number : 693 Question Id : 48558438518 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

जन स्वास्थ्य पोषण का लक्ष्य है

1. अतिपोषण को रोकना और व्यक्ति और परिवार के इष्टम पोषण को बनाए रखना
2. अल्पपोषण को रोकना और व्यक्ति और जनसंख्या के इष्टम पोषण को बनाए रखना
3. अतिपोषण और अल्पपोषण दोनों को रोकना तथा आबादी के इष्टम पोषण को बनाए रखना
4. आबादी के बीच अतिपोषण और अल्पपोषण दोनों को बढ़ावा देना

Options :

485584154069. 1
485584154070. 2
485584154071. 3
485584154072. 4

Question Number : 694 Question Id : 48558438519 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

What are the career avenues after specializing in Food Processing and Technology ?

- A. Production manager
- B. Teaching and Research
- C. Day care centres
- D. Quality assurance
- E. Sensory evaluation

1. A, C, D and E only
2. A, B, C and D only
3. A, B, D and E only
4. A, B, C and E only

Options :

485584154073. 1
485584154074. 2
485584154075. 3
485584154076. 4

Question Number : 694 Question Id : 48558438519 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

खाद्य प्रसंस्करण और प्रौद्योगिकी में विशेषज्ञता अर्जित करने के बाद पेशेवर जीवन में कौन सी संभावनाएं हैं ?

- A. उत्पादन प्रबंधक
- B. शिक्षण और अनुसन्धान
- C. दिवस देखभाल केंद्र
- D. गुणवत्ता आश्वासन
- E. संवेदिक मूल्यांकन

1. केवल A, C, D और E
2. केवल A, B, C और D
3. केवल A, B, D और E
4. केवल A, B, C और E

Options :

485584154073. 1
485584154074. 2
485584154075. 3
485584154076. 4

Question Number : 695 Question Id : 48558438520 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Match List I with List II

LIST I		LIST II	
Nutritional problems		Symptoms/ Characteristics	
A.	Iron deficiency anaemia	I.	Hidden hunger
B.	Energy deficiency	II.	Enlarged thyroid
C.	Iodine deficiency	III.	Paleness of conjunctiva of eyes
D.	Micronutrient deficiency	IV.	Visible wasting, hair loss

Choose the correct answer from the options given below:

1. A-III, B-IV, C-II, D-I
2. A-IV, B-III, C-I, D-II
3. A-IV, B-III, C-II, D-I
4. A-I, B-IV, C-III, D-II

Options :

485584154077. 1
485584154078. 2
485584154079. 3
485584154080. 4

Question Number : 695 Question Id : 48558438520 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

सूची I का सूची II से मिलान कीजिए

सूची I (पोषण संबंधी समस्या)	सूची II लक्षण/विशिष्टताएं
A. लोह की कमी से रक्ताल्पता (एनीमिया)	I. छिपी हुई भूख
B. ऊर्जा की कमी	II. बढ़ा हुआ थायरॉइड
C. आयोडीन की कमी	III. आंखों के नेत्ररोगप्रता
D. सूक्ष्मपोषक की कमी	IV. क्षय रोग, बालों का गिरना

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

1. A-III, B-IV, C-II, D-I
2. A-IV, B-III, C-I, D-II
3. A-IV, B-III, C-II, D-I
4. A-I, B-IV, C-III, D-II

Options :

485584154077. 1
485584154078. 2
485584154079. 3
485584154080. 4

Question Number : 696 Question Id : 48558438521 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
-----	-------

Comprehension	MCQ
---------------	-----

Arrange the steps to be followed by a public nutrition professional to promote good nutrition and/or prevent nutritional problems in correct sequence.

- A. Identify the problem and its magnitude
- B. Evaluate impact of action
- C. Understand how and why the problem occurred
- D. Plan strategies and action to implement them

1. D, C, B, A

2. A, C, D, B

3. D, B, C, A

4. A, B, D, C

Options :

485584154081. 1

485584154082. 2

485584154083. 3

485584154084. 4

Question Number : 696 Question Id : 48558438521 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

अच्छे पोषण और/या पोषण समस्याओं को रोकने के लिए एक जन पोषण पेशेवर द्वारा अपनाए जाने वाले कदमों को उचित क्रम में व्यवस्थित कीजिए :

- A. समस्या और उसके स्तर की पहचान करना
- B. कार्रवाई के प्रभाव का मूल्यांकन
- C. समझना कि क्यों और कैसे हुयी समस्या
- D. रणनीति बनाना और उसे लागू करने की कार्रवाई तैयार करना

1. केवल D, C, B और A

2. केवल A, C, D और B

3. केवल D, B, C और A

4. केवल A, B, D और C

Options :

485584154081. 1

485584154082. 2

485584154083. 3

485584154084. 4

Question Number : 697 Question Id : 48558438522 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

_____, a psychologist had outlined the great need that children have for a concerned, caring and knowledgeable adult.

1. Piaget
2. Bandura
3. Freud
4. Vygotsky

Options :

485584154085. 1
485584154086. 2
485584154087. 3
485584154088. 4

Question Number : 697 Question Id : 48558438522 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

_____ जो एक मनोवैज्ञानिक थे, ने रेखांकित किया कि बच्चों को एक संवेदनशील, जिम्मेदार और अनुभवी वयस्क की आवश्यकता होती है।

1. पियाजे
2. बान्डूरा
3. फ्रॉयड
4. वयगोत्स्की

Options :

485584154085. 1
485584154086. 2
485584154087. 3
485584154088. 4

Question Number : 698 Question Id : 48558438523 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Health nutrition and hygiene education to mother, non formal pre-school education to children aged 3-6 years, supplementary feeding for all children below 6 years is the major objective of which of the following programme ?

1. ICDS
2. SOS Children's Villages
3. NSS
4. Observation Homes

Options :

485584154089. 1

485584154090. 2
485584154091. 3
485584154092. 4

Question Number : 698 Question Id : 48558438523 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

माँ के लिए स्वास्थ्य पोषण और स्वच्छता शिक्षा, 3-6 आयु वर्ग के बच्चों के लिए अनौपचारिक पूर्व स्कूली शिक्षा, 6 वर्ष से कम उम्र के सभी बच्चों के लिए पूरक आहार निम्नलिखित में से किस कार्यक्रम का प्रमुख उद्देश्य है ?

1. आई सी डी एस
2. एसओएस बच्चों के गाँव
3. एन एस एस
4. प्रेक्षण गृह

Options :

485584154089. 1
485584154090. 2
485584154091. 3
485584154092. 4

Question Number : 699 Question Id : 48558438524 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

What is the age group of beneficiaries under NOAPS (National Old Age Pension Scheme)?

1. 50 years
2. Below 60 years
3. 62 years
4. Above 65 years

Options :

485584154093. 1
485584154094. 2
485584154095. 3
485584154096. 4

Question Number : 699 Question Id : 48558438524 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

एन ओ ए पी एस (राष्ट्रीय वृद्धा पेंशन योजना) के अंतर्गत लाभार्थियों की आयु वर्ग क्या है ?

1. 50 वर्ष
2. 60 वर्ष से कम
3. 62 वर्ष
4. 65 वर्ष से ऊपर

Options :

485584154093. 1
485584154094. 2
485584154095. 3
485584154096. 4

Question Number : 700 Question Id : 48558438525 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Placement of children with disability in mainstream school is referred to as _____.

1. Inclusive education
2. Holistic education
3. Integrated education
4. Exclusive education

Options :

485584154097. 1
485584154098. 2
485584154099. 3
485584154100. 4

Question Number : 700 Question Id : 48558438525 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

विकलांग बच्चों को मुख्यधारा के विद्यालय में लाए जाने को प्रायः _____ कहा जाता है।

1. समावेशी शिक्षा
2. समग्र शिक्षा
3. समेकित शिक्षा
4. अनन्य शिक्षा

Options :

485584154097. 1
485584154098. 2
485584154099. 3
485584154100. 4

Question Number : 701 Question Id : 48558438526 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Which of the following youth programme provides opportunities to students (ho have completed their first degree) to involve themselves, on a whole-time basis for one or two years in programmes of national development mainly through Nehru Yuva Kendras ?

1. the National Service Scheme (NSS)
2. the National Service Volunteer Scheme
3. Scouts and Guides
4. Promotion of National Integration

Options :

485584154101. 1
485584154102. 2
485584154103. 3
485584154104. 4

Question Number : 701 Question Id : 48558438526 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

निम्नलिखित में से कौन सा युवा कार्यक्रम छात्रों (जो अपनी पहली डिग्री पूरी कर चुके हैं) को पूर्णकालिक रूप से विकास परियोजनाओं में एक से दो वर्ष के लिए नेहरू युवा केन्द्रों के माध्यम से जुड़ने का अवसर देता है?

1. राष्ट्रीय सेवा योजना (NSS)
2. राष्ट्रीय सेवा स्वैच्छिक कार्यक्रम
3. स्काउट एंड गाइड्स
4. राष्ट्रीय एकीकरण का प्रचार

Options :

485584154101. 1
485584154102. 2
485584154103. 3
485584154104. 4

Question Number : 702 Question Id : 48558438527 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

An institutional setting that is particularly designed for the care of infants is and young children in the absence of home care is referred as _____

1. Observation Homes
2. Creche
3. Pre- school
4. Montessori schools

Options :

485584154105. 1
485584154106. 2
485584154107. 3
485584154108. 4

Question Number : 702 Question Id : 48558438527 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

गृह देखभाल की अनुपस्थिति में शिशुओं और किशोरों की देखभाल के लिए विशिष्ट रूप से स्थापित एक संस्थागत व्यवस्था को _____ कहा जाता है।

1. देखरेख भवन
2. शिशु सदन (क्रेच)
3. पूर्व-स्कूल
4. मोंटेसरी विद्यालय

Options :

485584154105. 1
485584154106. 2
485584154107. 3
485584154108. 4

Question Number : 703 Question Id : 48558438528 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Which of the following is NOT an example of commercial food service establishment ?

1. Coffee shops
2. Chain catering organisations
3. Mobile catering
4. School food services

Options :

485584154109. 1
485584154110. 2
485584154111. 3

Question Number : 703 Question Id : 48558438528 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

निम्नलिखित में से कौन-सा व्यावसायिक खाद्य सेवा प्रतिष्ठान का एक उदाहरण नहीं है?

1. कॉफी शॉप
2. भूखला खान-पान संगठन
3. चलित (मोबाईल) खान-पान सेवा
4. विद्यालय भोजन सेवाएं

Options :

485584154109. 1
485584154110. 2
485584154111. 3
485584154112. 4

Question Number : 704 Question Id : 48558438529 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Identify the type of children in need of care and protection as per Juvenile Justice (Care and Protection of Children) Act, 2000:

- A. Abused, tortured or exploited for purpose of sexual abuse
- B. Victims of armed conflict or natural calamity
- C. Found guilty in terms of violation of law i.e rape, murder
- D. Abandoned children
- E. Mentally or physically challenged

1. A, B, C and D only
2. A, B, D and E only
3. B, C, D and E only
4. A, B, C and E only

Options :

485584154113. 1
485584154114. 2
485584154115. 3
485584154116. 4

Question Number : 704 Question Id : 48558438529 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

किशोर न्याय (बच्चों की देखभाल और सुरक्षा) अधिनियम, 2000 के अनुसार उन बच्चों की पहचान करें, जिन्हें देखभाल और संरक्षण की आवश्यकता है :

- A. जिन्हें दुर्व्यवहार, प्रताड़ित या यौन अपराध के उद्देश्य से शोषित किया गया हो
- B. सशस्त्र संघर्ष या प्राकृतिक आपदा के शिकार
- C. बलात्कार और हत्या इत्यादि के कानून के उल्लंघन के मामलों में दोषी
- D. परित्यक्त बच्चे
- E. मानसिक और शारीरिक रूप से विकलांग (दिव्यांग)

1. केवल A, B, C और D
2. केवल A, B, D और E
3. केवल B, C, D और E
4. केवल A, B, C और E

Options :

- 485584154113. 1
- 485584154114. 2
- 485584154115. 3
- 485584154116. 4

Question Number : 705 Question Id : 48558438530 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Match List I with List II

LIST I (Disability)	LIST II (Characteristics)
A. Locomotor Disability	I. Difficulties of posture and speech due to brain damage
B. Intellectual Impairment	II. Disability affecting communication and social interaction
C. Cerebral Palsy	III. Difficulty in movement due to damage of bones, joints and muscles
D. Autism	IV. Limitation in adaptive skills

Choose the correct answer from the options given below:

1. A-I, B-II, C-III, D-IV
2. A-III, B-IV, C-I, D-II
3. A-II, B-III, C-IV, D-I
4. A-IV, B-I, C-II, D-III

Options :

- 485584154117. 1
- 485584154118. 2
- 485584154119. 3
- 485584154120. 4

Question Number : 705 Question Id : 48558438530 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

सूची I का सूची II से मिलान कीजिए

सूची I (लक्षण)	सूची II (विकलांगता)
A. मस्तिष्क की क्षति के कारण मुद्रा और बोलने में कठिनाइयाँ	I. लोकोमोटर अक्षयता
B. अक्षयता संचार और सामाजिक संपर्क को प्रभावित करती है	II. धोड़िक क्षणता
C. हाथियाँ, जोड़ी और मासपेशियों की क्षति के कारण चलने-फिरने में कठिनाई	III. मस्तिष्क पक्षाघात
D. सीमित अनुकूल कोशल	IV. स्वतंत्रता

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

1. A-I, B-II, C-III, D-IV
2. A-III, B-IV, C-I, D-II
3. A-II, B-III, C-IV, D-I
4. A-IV, B-I, C-II, D-III

Options :

485584154117. 1
485584154118. 2
485584154119. 3
485584154120. 4

Question Number : 706 Question Id : 48558438531 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Which of the following scale helps us to judge the equivalent value of any hue?

1. Grey scale
2. Hue scale
3. Blue scale
4. Pantone shade card

Options :

485584154121. 1
485584154122. 2
485584154123. 3
485584154124. 4

Question Number : 706 Question Id : 48558438531 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

निम्नलिखित में से कौन-सा पैमाना हमें किसी रंग के समतुल्य मूल्य को जाँचने में मदद करता है?

1. ग्रे पैमाना
2. वर्णाभा पैमाना
3. नीला पैमाना
4. पेट्रोल रोल कार्ड

Options :

485584154121. 1
485584154122. 2
485584154123. 3
485584154124. 4

Question Number : 707 Question Id : 48558438532 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

The process of problem solving with the purpose of getting zero - defect product is referred to as _____.

1. Quality Assurance
2. Quality Control
3. Quality Management
4. Quality Monitoring

Options :

485584154125. 1
485584154126. 2
485584154127. 3
485584154128. 4

Question Number : 707 Question Id : 48558438532 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

दोषरहित उत्पाद प्राप्त करने के उद्देश्य से समस्या समाधान की प्रक्रिया को _____ कहा जाता है।

1. गुणवत्ता आश्वासन
2. गुणवत्ता नियंत्रण
3. गुणवत्ता प्रबंधन
4. गुणवत्ता निगरानी

Options :

485584154125. 1
485584154126. 2
485584154127. 3
485584154128. 4

Question Number : 708 Question Id : 48558438533 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

_____ became the centre of fashion in the early 18th century?

1. France
2. Milan
3. Europe
4. Italy

Options :

485584154129. 1
485584154130. 2
485584154131. 3
485584154132. 4

Question Number : 708 Question Id : 48558438533 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

_____ 18 वीं शताब्दी में, फैशन का केंद्र बना था।

1. फ्रांस
2. मिलां
3. यूरोप
4. इटली

Options :

485584154129. 1
485584154130. 2
485584154131. 3
485584154132. 4

Question Number : 709 Question Id : 48558438534 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Ms X is a short, and fat girl and wants to design a dress for herself. Suggest the type of 'lines' which will be most suitable for her to be used in the dress.

1. Vertical lines
2. Large rounded curved lines
3. Horizontal lines
4. Diagonal lines

Options :

485584154133. 1
485584154134. 2
485584154135. 3
485584154136. 4

Question Number : 709 Question Id : 48558438534 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

श्रीमती X कद में छोटी और तज़नी लड़की है और वह अपने लिए एक ड्रेस डिज़ाइन करना चाहती है। उस प्रकार की रेखाओं का सुझाव दें जो उसके लिए पोशाक में उपयोग किए जाने के लिए सबसे उपर्युक्त हों।

1. लम्बवत रेखाएँ
2. बड़ी गोत घुमावदार रेखाएँ
3. क्षैतिज रेखाएँ
4. विकर्ण रेखाएँ

Options :

485584154133. 1
485584154134. 2
485584154135. 3
485584154136. 4

Question Number : 710 Question Id : 48558438535 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Identify the type of washing method used in front -loading machines?

1. Agitation
2. Pulsation
3. Tumbling
4. Combination agitation-pulsation

Options :

485584154137. 1
485584154138. 2
485584154139. 3

485584154140. 4

Question Number : 710 Question Id : 48558438535 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

फ्रंट लोडिंग मशीन में प्रयुक्त धुलाई विधि के प्रकार की पहचान कीजिए।

1. आलोड़न
2. स्पंदन
3. लोटन
4. आलोड़न -स्पंदन संयोजन

Options :

485584154137. 1
485584154138. 2
485584154139. 3
485584154140. 4

Question Number : 711 Question Id : 48558438536 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Chanel suit is an example of which of the following concept of fashion industry?

1. Fad
2. Classic
3. Style
4. Trend

Options :

485584154141. 1
485584154142. 2
485584154143. 3
485584154144. 4

Question Number : 711 Question Id : 48558438536 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

चेनल सूट निम्नलिखित में से फैशन जगत की किस अवधारणा का एक उदाहरण है :

1. फेड
2. क्लासिक
3. शैली
4. प्रचलन

Options :

485584154141. 1
485584154142. 2
485584154143. 3
485584154144. 4

Question Number : 712 Question Id : 48558438537 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

In a shirt-pant dress, the proportion of golden mean is represented by the ratio _____.

1. 3:5:8
2. 5:8:13
3. 3:8:11
4. 6:7:13

Options :

485584154145. 1
485584154146. 2
485584154147. 3
485584154148. 4

Question Number : 712 Question Id : 48558438537 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

एक शर्ट-पैंट परिधान में, गोल्डन मीन के समानुपात के अनुपात को कैसे दर्शाया जाता है :

1. 3:5:8
2. 5:8:13
3. 3:8:11
4. 6:7:13

Options :

485584154145. 1
485584154146. 2
485584154147. 3
485584154148. 4

Question Number : 713 Question Id : 48558438538 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Arrange the steps of an automatic washer in the correct sequence.

- A. Washing
- B. Regulation of temperature of water
- C. Water level control
- D. Filling up water
- E. Rinsing and water extraction

1. D,C,B,A,E

2. C,B,A,E,D

3. D,B,A,C,E

4. C,A,E,B,D

Options :

485584154149. 1

485584154150. 2

485584154151. 3

485584154152. 4

Question Number : 713 Question Id : 48558438538 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

एक स्वचालित धुलाई यंत्र (वाशर) के चरणों की सही क्रम में व्यवस्थित करें

- A. धुलाई
- B. पानी के तापमान का नियमन
- C. जल स्तर नियंत्रण
- D. पानी भरना
- E. प्रक्षालन और पानी निकालना

1. D,C,B,A,E

2. C,B,A,E,D

3. D,B,A,C,E

4. C,A,E,B,D

Options :

485584154149. 1

485584154150. 2

485584154151. 3

485584154152. 4

Question Number : 714 Question Id : 48558438539 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
-----	-------

Comprehension	MCQ
---------------	-----

Identify the correct statements with respect to understanding of the principles of design.

- A. A low waist bodice in maternity clothes camouflages fullness of abdomen
- B. Equal proportions make a person look both shorter and wider
- C. Formal balance gives a feeling of stability and formality
- D. Women with small waist can wear a bright and contrasting belt
- E. Silk kurta and salwar will show good harmony with the use of cotton dupatta

- 1. B, C and D only
- 2. A, B and C only
- 3. A, C and D only
- 4. B, D and E only

Options :

- 485584154153. 1
- 485584154154. 2
- 485584154155. 3
- 485584154156. 4

Question Number : 714 Question Id : 48558438539 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

डिजाइन के सिद्धांतों को समझने के संदर्भ में उचित कथनों की पहचान कीजिए :

- A. मातृत्व कपड़ों में कम कमर वाली चोली पेट की परिपूर्णता को छिपाती है।
- B. समान अनुपात से व्यक्ति छोटा और चौड़ा दोनों दिखता है।
- C. औपचारिक संतुलन स्थिरता और औपचारिकता की भावना देता है।
- D. छोटी कमर वाली महिलाएं चमकीली और विषम बेल्ट पहन सकती हैं।
- E. एक रेशमी कुर्ता और सलवार सूती दुपट्टे के प्रयोग से अच्छा तालमेल दिखाएगा।

- 1. केवल B, C और D
- 2. केवल A, B और C
- 3. केवल A, C और D
- 4. केवल B, D और E

Options :

- 485584154153. 1
- 485584154154. 2
- 485584154155. 3
- 485584154156. 4

Question Number : 715 Question Id : 48558438540 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Arrange the stages of fashion cycle in the correct order.

- A. Obsolescence
- B. Increase in popularity
- C. Introduction of a style
- D. Decline in popularity
- E. Peak of popularity

1. C,D,E,B,A

2. C,B,E,D,A

3. B,C,E,D,A

4. C,E,B,D,A

Options :

- 485584154157. 1
- 485584154158. 2
- 485584154159. 3
- 485584154160. 4

Question Number : 715 Question Id : 48558438540 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

फैशन चक्र के चरणों को क्रम में व्यवस्थित करें

- A. अप्रचलन
- B. लोकप्रियता में बढ़ोतरी
- C. नई शैली से परिचित कराना
- D. लोकप्रियता में गिरावट
- E. लोकप्रियता का शिखर

1. C, D, E, B, A

2. C, B, E, D, A

3. B, C, E, D, A

4. C, E, B, D, A

Options :

- 485584154157. 1
- 485584154158. 2
- 485584154159. 3
- 485584154160. 4

Question Number : 716 Question Id : 48558438541 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Arrange the functioning of laundry in the hospitals in the correct sequence-

- A. Unloading dirty linen and sorting
- B. Collection from emergency, OT and OPD
- C. Washing, drying, ironing, folding
- D. Packing
- E. Distribution

1. B,C,D,A,E

2. B,C,A,D,E

3. B,A,C,D,E

4. B,A,E,C,D

Options :

485584154161. 1

485584154162. 2

485584154163. 3

485584154164. 4

Question Number : 716 Question Id : 48558438541 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

अस्पताल में कपड़े धोने की प्रक्रिया को सही क्रम में व्यवस्थित करें

- A. गंदे कपड़ों को उतारना और छँटाई करना
- B. ओटी, ओपीडी और आपातकालीन सेवाओं से कपड़ों का एकत्रीकरण
- C. धुलना सुखाना, इस्तरी, तह करना
- D. पैकिंग
- E. वितरण

1. B,C,D,A,E

2. B,C,A,D,E

3. B,A,C,D,E

4. B,A,E,C,D

Options :

485584154161. 1

485584154162. 2

485584154163. 3

485584154164. 4

Question Number : 717 Question Id : 48558438542 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Match List I with List II

LIST I (Terminology)		LIST II (Description)	
A	Classics	I	Design which depends on form and not superimposed ornamentation
B	Structural design	II	Part of the design which has been superimposed on the basic structure,
C	Fads	III	Styles that never become completely obsolete
D	Applied design	IV	Short lived fashions that can come and go in a single season

Choose the correct answer from the options given below;

1. A-IV, B-II, C-III, D-I

2. A-III, B-IV, C-I, D-II

3. A-II, B-IV, C-III, D-I

4. A-III, B-I, C-IV, D-II

Options :

485584154165. 1

485584154166. 2

485584154167. 3

485584154168. 4

Question Number : 717 Question Id : 48558438542 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

सूची I का सूची II से मिलान कीजिए

सूची I (शब्दावली)	सूची II (विवरण)
A. उत्कृष्ट	I. डिजाइन जो रूप पर निर्भर करता है न कि आरोपित अलंकरण पर
B. सैरचनात्मक डिजाइन	II. डिजाइन का वह भाग जो मूल संरचना पर आरोपित किया गया है
C. फैड	III. शैलियाँ जो कभी पूरी तरह से अप्रचलित नहीं होती हैं
D. प्रयुक्त डिजाइन	IV. अल्पकालिक फैशन जो एक ही मौसम में आ और जा सकते हैं

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

1. A-IV, B-II, C-III, D-I

2. A-III, B-IV, C-I, D-II

3. A-II, B-IV, C-III, D-I

4. A-III, B-I, C-IV, D-II

Options :

485584154165. 1

485584154166. 2

485584154167. 3

Question Number : 718 Question Id : 48558438543 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Name the place / organisation where consumers can discuss consumer products / services and their advantages and disadvantages.

1. Consumer Welfare Organisation
2. Consumer Protection Agency
3. Consumer Forum
4. National Consumer Welfare Forum

Options :

485584154169. 1
485584154170. 2
485584154171. 3
485584154172. 4

Question Number : 718 Question Id : 48558438543 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

उस स्थान/संगठन का नाम बताइये जहाँ उपभोक्ता उत्पादों/सेवाओं और उनके लाभ और हानि की चर्चा कर सकते हैं।

1. उपभोक्ता कल्याण संगठन
2. उपभोक्ता संरक्षण एजेंसी
3. उपभोक्ता फोरम
4. राष्ट्रीय उपभोक्ता कल्याण फोरम

Options :

485584154169. 1
485584154170. 2
485584154171. 3
485584154172. 4

Question Number : 719 Question Id : 48558438544 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Which of the following establishment provides services like a hotel and provides parking facility near the room or a room door that opens on to the parking lot ?

1. Lodge
2. Resort
3. Motel
4. Furnished apartments

Options :

485584154173. 1
485584154174. 2
485584154175. 3
485584154176. 4

Question Number : 719 Question Id : 48558438544 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

निम्नलिखित में से कौन-सा प्रतिष्ठान होटल जैसी सेवाएं प्रदान करता है और पार्किंग स्थल पर खुलने वाले कमरे या कमरे के दरवाजे के पास पार्किंग की सुविधा प्रदान करता है?

1. लॉज
2. रिसॉर्ट
3. मोटेल
4. सुसज्जित अपार्टमेंट

Options :

485584154173. 1
485584154174. 2
485584154175. 3
485584154176. 4

Question Number : 720 Question Id : 48558438545 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

When was the Consumer Protection Act approved?

1. 1986
2. 1956
3. 2016
4. 1988

Options :

485584154177. 1
485584154178. 2
485584154179. 3

Question Number : 720 Question Id : 48558438545 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम कब पारित हुआ था?

1. 1986
2. 1956
3. 2016
4. 1988

Options :

485584154177. 1
485584154178. 2
485584154179. 3
485584154180. 4

Question Number : 721 Question Id : 48558438546 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Which of the following housekeeping department personnel is responsible for preparing duty schedule, checking cleanliness and functioning of the workers?

1. Executive housekeeper
2. Assistant housekeeper
3. Floor supervisor
4. Desk - control supervisor

Options :

485584154181. 1
485584154182. 2
485584154183. 3
485584154184. 4

Question Number : 721 Question Id : 48558438546 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

निम्नलिखित में से कौन-सा गृहप्रबंधक विभाग का कर्मचारी कामगारों की सफाई और कार्यप्रणाली, साफ-सफाई की जांच और कार्य अनुसूची तैयार करने का जिम्मेदार है?

1. अधिशासी गृहप्रबंधक
2. सहायक गृहप्रबंधक
3. तल पर्यवेक्षक
4. स्वागती नियंत्रक पर्यवेक्षक

Options :

485584154181. 1
485584154182. 2
485584154183. 3
485584154184. 4

Question Number : 722 Question Id : 48558438547 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

The term _____ is being used globally to refer to the activities of HR professionals to attract, develop and retain employees.

1. Production management
2. Talent Management
3. Marketing management
4. Project management

Options :

485584154185. 1
485584154186. 2
485584154187. 3
485584154188. 4

Question Number : 722 Question Id : 48558438547 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

कर्मचारियों को आकर्षित करने, और बनाए रखने के लिए मानव संसाधन पेशेवरों की गतिविधियों को संदर्भित करने के लिए _____ शब्द का उपयोग वैश्विक स्तर पर किया जा रहा है।

1. उत्पादन प्रबंधन
2. कौशल प्रबंधन
3. विपणन प्रबंधन
4. परियोजना प्रबंधन

Options :

485584154185. 1

485584154186. 2
485584154187. 3
485584154188. 4

Question Number : 723 Question Id : 48558438548 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Who amongst the following is responsible for managing overall functioning of a restaurant ?

1. Restaurant manager
2. Housekeeper
3. Attendant
4. Desk control supervisor

Options :

485584154189. 1
485584154190. 2
485584154191. 3
485584154192. 4

Question Number : 723 Question Id : 48558438548 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

रेस्तराँ के समग्र कामकाज के प्रबंधन के लिए निम्नलिखित में से कौन जिम्मेदार है ?

1. रेस्तराँ प्रबंधक
2. गृह प्रबंधक
3. सेवक
4. स्वागती नियंत्रक पर्यवेक्षक

Options :

485584154189. 1
485584154190. 2
485584154191. 3
485584154192. 4

Question Number : 724 Question Id : 48558438549 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Arrange the stages of Guest Cycle in the appropriate sequence:

- A. Occupancy
- B. Pre - arrival
- C. Arrival
- D. Departure

- 1. C, A, B and D only
- 2. A, B, C and D only
- 3. B, C, A and D only
- 4. A, C, B and D only

Options :

- 485584154193. 1
- 485584154194. 2
- 485584154195. 3
- 485584154196. 4

Question Number : 724 Question Id : 48558438549 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

अतिथि चक्र के चरणों को उपयुक्त अनुक्रम में व्यवस्थित करें :

- A. अधिभोग
- B. पूर्व-आगमन
- C. आगमन
- D. प्रस्थान

- 1. केवल C, A, B और D
- 2. केवल A, B, C और D
- 3. केवल B, C, A और D
- 4. केवल A, C, B और D

Options :

- 485584154193. 1
- 485584154194. 2
- 485584154195. 3
- 485584154196. 4

Question Number : 725 Question Id : 48558438550 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

Match List I with List II

LIST I (Standardization Marks)	LIST II (Examples)
A. ISI	I. Ketchups
B. Ecomark	II. Pressure cookers
C. Hallmark	III. Gold and silver articles
D. FPO	IV. Eco-friendly cosmetics

Choose the correct answer from the options given below:

1. A-II, B-IV, C-III, D-I
2. A-IV, B-III, C-II, D-I
3. A-II, B-III, C-IV, D-I
4. A-IV, B-I, C-III, D-II

Options :

485584154197. 1
485584154198. 2
485584154199. 3
485584154200. 4

Question Number : 725 Question Id : 48558438550 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	MCQ

सूची I का सूची II से मिलान कीजिए

सूची I मानकीकरण चिन्ह/निशान	सूची II उदाहरण
A. आई एस आई	I. केचप
B. इकोमार्क	II. प्रेशर कुकर
C. हॉलमार्क	III. सोने तथा चाँदी के सामग्री
D. एफ पी ओ	IV. पर्यावरण अनुकूल सौन्दर्य प्रसाधन

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

1. A-II, B-IV, C-III, D-I
2. A-IV, B-III, C-II, D-I
3. A-II, B-III, C-IV, D-I
4. A-IV, B-I, C-III, D-II

Options :

485584154197. 1
485584154198. 2
485584154199. 3
485584154200. 4

Sub-Section Number :

Sub-Section Id :

Question Shuffling Allowed :

Is Section Default? :

2

4855842941

No

null

Question Number : 726 Question Id : 48558438551 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	Comp1

Read the passage carefully and answer the questions :

There are four types of food service systems-

Conventional food service system : Food is prepared in a kitchen on the premises where the food is to be served. E.g in cafeterias, restaurants, dining areas of hostels or it may be carried on trays and served to patients in hospitals. This system is more adaptable to individual preferences and there is a greater flexibility in meal planning, and distribution costs are minimal.

Commissary food service system : Food is prepared centrally at one place but is distributed to several remote areas for final preparation and service. E.g - there are chains of outlets like Cafe Coffee Day, Barista etc. In this system, all ingredients can be purchased in bulk, no need for separate equipment and personnel to cook the food in each unit, thus, ensuring product quality and cost - effectiveness.

Ready - prepared food service system : Foods are prepared well in advance before the serving time and are frozen until used.(E.g, frozen parathas, samosas, French fries etc). There is a need for special equipment for freezing and storing the frozen food.

Assembly service system : Fully prepared foods are purchased from manufacturers and only finishing processes like seasoning ,thawing, reheating is done at the place of service. These operations require minimal cooking at the point of service (e.g panipuri or bhelpuri) but the number of items prepared may not be large. Management in food service includes management of human and non - human resources generally known as 6M's - money, material, man (human resource), machines, minutes (time) and markets.

Management in food service includes several functions - planning, organising, delegating, motivating, directing, reporting, budgeting and coordinating the entire process.

Frozen french fries are prepared in which of the following type of food service systems

1. Assembly - service system
2. Commissary food service system
3. Ready - prepared food service system
4. Conventional food service system

Options :

485584154201. 1
485584154202. 2
485584154203. 3
485584154204. 4

Question Number : 726 Question Id : 48558438551 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	Comp1

नीचे दिये गये गद्यांश को पढ़ें और नीचे दिए गए के उत्तर दीजिए

भोजन सेवा प्रणाली के चार प्रकार होते हैं -

परंपरागत भोजन प्रणालियाँ : भोजन उसी परिसर के रसोईघर में तैयार किया जाता है, जहाँ परोसा जाना है जैसे- कैफेटेरिया, रेस्तरां, छात्रवासों के भोजन कक्षों या यह अस्पतालों में मरीजों को ट्रेन में सजाकर परोसा जा सकता है। यह प्रणाली व्यक्तिगत पसंद के लिए अधिक अनुकूल है और व्यंजन सूची बनाने में बहुत लचीलापन रहता है। इसके अतिरिक्त वितरण (भोजन को पहुँचाने) की लागत भी बहुत कम रहती है।

कमिसरी भोजन (रसद विभाग) सेवा प्रणाली : इस पद्धति में, भोजन एक केंद्र पर तैयार किया जाता है परंतु अंतिम निर्मित और परोसने के लिए ओए दूरी पर स्थित कुछ क्षेत्रों में वितरित कर दिया जाता है जैसे- बहुत से आउटलेट जैसे कैफे, कॉफी ठे, बरिस्ता इत्यादि। इस प्रणाली में, सभी संघटक सामग्री अधिक मात्र में खरीद रख सकते हैं, हर इकाई के लिए खाद्य पदार्थ बनाने के लिए अलग उपकरण और व्यक्तियों की आवश्यकता नहीं होती है सभी इकाईयों के लिए उत्पाद की गुणवत्ता की एकरूपता सुनिश्चित की जा सकती है और यह लागत प्रभावी भी है।

तैयार भोजन संबंधी सेवा प्रणाली : खाद्य पदार्थों की परोसने के समय से बहुत पहले बनाकर तैयार कर लिया जाता है और जब तक वे उपयोग में नहीं आते उन्हें हिमशीतित रखा जाता है। जैसे-हिमशीतित हुए परांठे, समोसे, (फ्रेंच फिजर्स) फ्राइज़ इत्यादि। खाद्य पदार्थ के हिमीकरण (फ्रीजर्स) और भंडारण के लिए विशिष्ट उपकरणों की आवश्यकता होती है।

संयोजक (असेंबली) सेवा प्रणाली : इसमें पूर्णरूप से तैयार खाद्य पदार्थ विनिमीता से खरीद लिए जाते हैं और परोसे जाने वाले स्थान पर परिपक्व (सीजनिंग), पिघलाना, गलाना, पुनः गरम करना जैसी अंतिम प्रक्रियाएँ की जाती हैं। इन कार्यों में परोसने के स्थान पर कम से कम पाक क्रिया करने की आवश्यकता होती है, (उदाहरण पानी पूरी या भेल पूरी) लेकिन यह तैयार की जाने वाली वस्तुओं की संख्या बहुत अधिक नहीं होती है। भोजन सेवा में प्रबंधन में मानव का प्रबंधन और गैर मानव संसाधन को सम्मिलित किया जाता है इसको सामान्यतः 6 M धन, सामग्री, मनुष्य, मशीनें, मिनट (समय) और बाजार के रूप में जानते हैं।

भोजन सेवा के प्रबंधन में कई कार्य सम्मिलित हैं- नियोजन, आयोजन, प्रतिनिधित्व, निर्देशन, प्रेरित करना, बजट बनाना और संपूर्ण प्रक्रम का समन्वय करना शामिल है।

निम्नलिखित में से किस भोजन सेवा प्रणालियों के प्रकार के अंतर्गत हिमशीतित फ्रेंच फ्राइज़ तैयार की जाती हैं?

1. संयोजक (असेंबली) सेवा प्रणाली
2. कमिसरी भोजन (रसद विभाग) सेवा प्रणाली
3. तैयार भोजन संबंधी सेवा प्रणाली
4. परंपरागत भोजन प्रणालियाँ

Options :

485584154201. 1
485584154202. 2
485584154203. 3
485584154204. 4

Question Number : 727 Question Id : 48558438552 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	Comp1

Read the passage carefully and answer the questions :

There are four types of food service systems-

Conventional food service system : Food is prepared in a kitchen on the premises where the food is to be served. E.g in cafeterias, restaurants, dining areas of hostels or it may be carried on trays and served to patients in hospitals. This system is more adaptable to individual preferences and there is a greater flexibility in meal planning, and distribution costs are minimal.

Commissary food service system : Food is prepared centrally at one place but is distributed to several remote areas for final preparation and service. E.g - there are chains of outlets like Cafe Coffee Day, Barista etc. In this system, all ingredients can be purchased in bulk, no need for separate equipment and personnel to cook the food in each unit, thus, ensuring product quality and cost - effectiveness.

Ready - prepared food service system : Foods are prepared well in advance before the serving time and are frozen until used.(E.g, frozen parathas, samosas, French fries etc). There is a need for special equipment for freezing and storing the frozen food.

Assembly service system : Fully prepared foods are purchased from manufacturers and only finishing processes like seasoning ,thawing, reheating is done at the place of service. These operations require minimal cooking at the point of service (e.g panipuri or bhelpuri) but the number of items prepared may not be large. Management in food service includes management of human and non - human resources generally known as 6M's - money, material, man (human resource), machines, minutes (time) and markets.

Management in food service includes several functions - planning, organising, delegating, motivating, directing, reporting, budgeting and coordinating the entire process.

Which of the following is NOT among the 6 M's of management in food service?

1. Man
2. Material
3. Manipulation
4. Market

Options :

485584154205. 1
485584154206. 2
485584154207. 3
485584154208. 4

Question Number : 727 Question Id : 48558438552 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	Comp1

नीचे दिये गये गद्यांश को पढ़ें और नीचे दिए गए के उत्तर दीजिए

भोजन सेवा प्रणाली के चार प्रकार होते हैं -

परंपरागत भोजन प्रणालियाँ : भोजन उसी परिसर के रसोईघर में तैयार किया जाता है, जहाँ परोसा जाना है जैसे- कैफेटेरिया, रेस्तरां, छात्रवासों के भोजन कक्षों या यह अस्पतालों में मरीजों को ट्रेन में सजाकर परोसा जा सकता है। यह प्रणाली व्यक्तिगत पसंद के लिए अधिक अनुकूल है और व्यंजन सूची बनाने में बहुत लचीलापन रहता है। इसके अतिरिक्त वितरण (भोजन को पहुँचाने) की लागत भी बहुत कम रहती है।

कमिसरी भोजन (रसद विभाग) सेवा प्रणाली : इस पद्धति में, भोजन एक केंद्र पर तैयार किया जाता है परंतु अंतिम निर्मित और परोसने के लिए ओए दूरी पर स्थित कुछ क्षेत्रों में वितरित कर दिया जाता है जैसे- बहुत से आउटलेट जैसे कैफे, कॉफी ठे, बरिस्ता इत्यादि। इस प्रणाली में, सभी संघटक सामग्री अधिक मात्र में खरीद रख सकते हैं, हर इकाई के लिए खाद्य पदार्थ बनाने के लिए अलग उपकरण और व्यक्तियों की आवश्यकता नहीं होती है सभी इकाईयों के लिए उत्पाद की गुणवत्ता की एकरूपता सुनिश्चित की जा सकती है और यह लागत प्रभावी भी है।

तैयार भोजन संबंधी सेवा प्रणाली : खाद्य पदार्थों की परोसने के समय से बहुत पहले बनाकर तैयार कर लिया जाता है और जब तक वे उपयोग में नहीं आते उन्हें हिमशीतित रखा जाता है। जैसे-हिमशीतित हुए परांठे, समोसे, (फ्रेंच फिजर्स) फ्राइज इत्यादि। खाद्य पदार्थ के हिमीकरण (फ्रीजर्स) और भंडारण के लिए विशिष्ट उपकरणों की आवश्यकता होती है।

संयोजक (असेंबली) सेवा प्रणाली : इसमें पूर्णरूप से तैयार खाद्य पदार्थ विनिमीता से खरीद लिए जाते हैं और परोसे जाने वाले स्थान पर परिष्करण (सीजनिंग), पिघलाना, गलाना, पुनः गरम करना जैसी अंतिम प्रक्रियाएँ की जाती हैं। इन कार्यों में परोसने के स्थान पर कम से कम पाक क्रिया करने की आवश्यकता होती है, (उदाहरण पानी पूरी या भेल पूरी) लेकिन यह तैयार की जाने वाली वस्तुओं की संख्या बहुत अधिक नहीं होती है। भोजन सेवा में प्रबंधन में मानव का प्रबंधन और गैर मानव संसाधन को सम्मिलित किया जाता है इसको सामान्यतः 6 M धन, सामग्री, मनुष्य, मशीनें, मिनट (समय) और बाजार के रूप में जानते हैं।

भोजन सेवा के प्रबंधन में कई कार्य सम्मिलित हैं- नियोजन, आयोजन, प्रतिनिधित्व, निर्देशन, प्रेरित करना, बजट बनाना और संपूर्ण प्रक्रम का समन्वय करना शामिल है।

निम्नलिखित में कौन-सा भोजन सेवा प्रबंधन के 6M में शामिल नहीं है?

1. पुरुष
2. सामग्री
3. हस्तकौशल
4. बाजार

Options :

485584154205. 1
485584154206. 2
485584154207. 3
485584154208. 4

Question Number : 728 Question Id : 48558438553 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	Comp1

Read the passage carefully and answer the questions :

There are four types of food service systems-

Conventional food service system : Food is prepared in a kitchen on the premises where the food is to be served. E.g in cafeterias, restaurants, dining areas of hostels or it may be carried on trays and served to patients in hospitals. This system is more adaptable to individual preferences and there is a greater flexibility in meal planning, and distribution costs are minimal.

Commissary food service system : Food is prepared centrally at one place but is distributed to several remote areas for final preparation and service. E.g - there are chains of outlets like Cafe Coffee Day, Barista etc. In this system, all ingredients can be purchased in bulk, no need for separate equipment and personnel to cook the food in each unit, thus, ensuring product quality and cost - effectiveness.

Ready - prepared food service system : Foods are prepared well in advance before the serving time and are frozen until used.(E.g, frozen parathas, samosas, French fries etc). There is a need for special equipment for freezing and storing the frozen food.

Assembly service system : Fully prepared foods are purchased from manufacturers and only finishing processes like seasoning ,thawing, reheating is done at the place of service. These operations require minimal cooking at the point of service (e.g panipuri or bhelpuri) but the number of items prepared may not be large. Management in food service includes management of human and non - human resources generally known as 6M's - money, material, man (human resource), machines, minutes (time) and markets.

Management in food service includes several functions - planning, organising, delegating, motivating, directing, reporting, budgeting and coordinating the entire process.

Match List I with List II

LIST I		LIST II	
Types of food service system		Examples	
A.	Conventional food service system	I.	Frozen parathas / outlets
B.	Commissary food service system	II.	Golgappas
C.	Ready prepared food service system	III.	Hostel kitchen
D.	Assembly service system	IV.	Coffee Day

Choose the correct answer from the options given below:

1. A-I, B-II, C-III, D-IV
2. A-III, B-IV, C-I, D-II
3. A-II, B-III, C-IV, D-I
4. A-IV, B-I, C-II, D-III

Options :

485584154209. 1
485584154210. 2
485584154211. 3
485584154212. 4

Question Number : 728 Question Id : 48558438553 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	Compl

नीचे दिये गये गद्यांश को पढ़ें और नीचे दिए गए के उत्तर दीजिए

भोजन सेवा प्रणाली के चार प्रकार होते हैं -

परंपरागत भोजन प्रणालियाँ : भोजन उसी परिसर के रसोईघर में तैयार किया जाता है, जहाँ परोसा जाना है जैसे- कैफेटेरिया, रेस्तराँ, छात्रावासों के भोजन कक्षों या यह अस्पतालों में मरीजों को ट्रेन में सजाकर परोसा जा सकता है। यह प्रणाली व्यक्तिगत पसंद के लिए अधिक अनुकूल है और व्यंजन सूची बनाने में बहुत लचीलापन रहता है। इसके अतिरिक्त वितरण (भोजन को पहुँचाने) की लागत भी बहुत कम रहती है।

कमिसरी भोजन (रसद विभाग) सेवा प्रणाली : इस पद्धति में, भोजन एक केंद्र पर तैयार किया जाता है परंतु अंतिम निर्मित और परोसने के लिए ओए दूरी पर स्थित कुछ क्षेत्रों में वितरित कर दिया जाता है जैसे- बहुत से आउटलेट जैसे कैफे, कॉफी ठे, बरिस्ता इत्यादि। इस प्रणाली में, सभी संघटक सामग्री अधिक मात्र में खरीद रख सकते हैं, हर इकाई के लिए खाद्य पदार्थ बनाने के लिए अलग उपकरण और व्यक्तियों की आवश्यकता नहीं होती है सभी इकाईयों के लिए उत्पाद की गुणवत्ता की एकरूपता सुनिश्चित की जा सकती है और यह लागत प्रभावी भी है।

तैयार भोजन संबंधी सेवा प्रणाली : खाद्य पदार्थों की परोसने के समय से बहुत पहले बनाकर तैयार कर लिया जाता है और जब तक वे उपयोग में नहीं आते उन्हें हिमशीतित रखा जाता है। जैसे-हिमशीतित हुए परांठे, समोसे, (फ्रेंच फिजर्स फ्राइज इत्यादि) खाद्य पदार्थ के हिमीकरण (फ्रीजर्स) और भंडारण के लिए विशिष्ट उपकरणों की आवश्यकता होती है।

संयोजक (असेंबली) सेवा प्रणाली : इसमें पूर्णरूप से तैयार खाद्य पदार्थ विनिमीता से खरीद लिए जाते हैं और परोसे जाने वाले स्थान पर परिपक्व (सीजनिंग), पिघलाना, गलाना, पुनः गरम करना जैसी अंतिम प्रक्रियाएँ की जाती हैं। इन कार्यों में परोसने के स्थान पर कम से कम पाक क्रिया करने की आवश्यकता होती है, (उदाहरण पानी पूरी या भेल पूरी) लेकिन यह तैयार की जाने वाली वस्तुओं की संख्या बहुत अधिक नहीं होती है। भोजन सेवा में प्रबंधन में मानव का प्रबंधन और गैर मानव संसाधन को सम्मिलित किया जाता है इसको सामान्यतः 6 M धन, सामग्री, मनुष्य, मशीनें, मिनट (समय) और बाजार के रूप में जानते हैं।

भोजन सेवा के प्रबंधन में कई कार्य सम्मिलित हैं- नियोजन, आयोजन, प्रतिनिधित्व, निर्देशन, प्रेरित करना, बजट बनाना और संपूर्ण प्रक्रम का समन्वय करना शामिल है।

सूची I का सूची II से मिलान कीजिए

सूची I (भोजन सेवा प्रणाली के प्रकार)	सूची II (उदाहरण)
A. परंपरागत भोजन सेवा प्रणाली	I. हिमशीतित परांठा कटलेट
B. कमिसरी भोजन सेवा प्रणाली	II. शीत गण्डा
C. तैयार भोजन संबंधी भोजन सेवा प्रणाली	III. छात्रावास भोजन कक्ष
D. संयोजक (असेंबली) भोजन सेवा प्रणाली	IV. कॉफी ठे

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

1. A-I, B-II, C-III, D-IV
2. A-III, B-IV, C-I, D-II
3. A-II, B-III, C-IV, D-I
4. A-IV, B-I, C-II, D-III

Options :

485584154209. 1
485584154210. 2
485584154211. 3
485584154212. 4

Question Number : 729 Question Id : 48558438554 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	Comp1

Read the passage carefully and answer the questions :

There are four types of food service systems-

Conventional food service system : Food is prepared in a kitchen on the premises where the food is to be served. E.g in cafeterias, restaurants, dining areas of hostels or it may be carried on trays and served to patients in hospitals. This system is more adaptable to individual preferences and there is a greater flexibility in meal planning, and distribution costs are minimal.

Commissary food service system : Food is prepared centrally at one place but is distributed to several remote areas for final preparation and service. E.g - there are chains of outlets like Cafe Coffee Day, Barista etc. In this system, all ingredients can be purchased in bulk, no need for separate equipment and personnel to cook the food in each unit, thus, ensuring product quality and cost - effectiveness.

Ready - prepared food service system : Foods are prepared well in advance before the serving time and are frozen until used.(E.g, frozen parathas, samosas, French fries etc). There is a need for special equipment for freezing and storing the frozen food.

Assembly service system : Fully prepared foods are purchased from manufacturers and only finishing processes like seasoning ,thawing, reheating is done at the place of service. These operations require minimal cooking at the point of service (e.g panipuri or bhelpuri) but the number of items prepared may not be large. Management in food service includes management of human and non - human resources generally known as 6M's - money, material, man (human resource), machines, minutes (time) and markets.

Management in food service includes several functions - planning, organising, delegating, motivating, directing, reporting, budgeting and coordinating the entire process.

What type of food service system involves purchase of fully prepared food and only seasoning, reheating etc at the place of service?

1. Conventional food service system
2. Assembly service system
3. Commissary food service system
4. Ready - prepared food service system

Options :

485584154213. 1
485584154214. 2
485584154215. 3
485584154216. 4

Question Number : 729 Question Id : 48558438554 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	Comp1

नीचे दिये गये गद्यांश को पढ़ें और नीचे दिए गए के उत्तर दीजिए

भोजन सेवा प्रणाली के चार प्रकार होते हैं -

परंपरागत भोजन प्रणालियाँ : भोजन उसी परिसर के रसोईघर में तैयार किया जाता है, जहाँ परोसा जाना है जैसे- कैफेटेरिया, रेस्तरां, छात्रवासों के भोजन कक्षों या यह अस्पतालों में मरीजों को ट्रेन में सजाकर परोसा जा सकता है। यह प्रणाली व्यक्तिगत पसंद के लिए अधिक अनुकूल है और व्यंजन सूची बनाने में बहुत लचीलापन रहता है। इसके अतिरिक्त वितरण (भोजन को पहुँचाने) की लागत भी बहुत कम रहती है।

कमिसरी भोजन (रसद विभाग) सेवा प्रणाली : इस पद्धति में, भोजन एक केंद्र पर तैयार किया जाता है परंतु अंतिम निर्मित और परोसने के लिए ओए दूरी पर स्थित कुछ क्षेत्रों में वितरित कर दिया जाता है जैसे- बहुत से आउटलेट जैसे कैफे, कॉफी ठे, बरिस्ता इत्यादि। इस प्रणाली में, सभी संघटक सामग्री अधिक मात्र में खरीद रख सकते हैं, हर इकाई के लिए खाद्य पदार्थ बनाने के लिए अलग उपकरण और व्यक्तियों की आवश्यकता नहीं होती है सभी इकाईयों के लिए उत्पाद की गुणवत्ता की एकरूपता सुनिश्चित की जा सकती है और यह लागत प्रभावी भी है।

तैयार भोजन संबंधी सेवा प्रणाली : खाद्य पदार्थों की परोसने के समय से बहुत पहले बनाकर तैयार कर लिया जाता है और जब तक वे उपयोग में नहीं आते उन्हें हिमशीतित रखा जाता है। जैसे-हिमशीतित हुए परांठे, समोसे, (फ्रेंच फिजर्स) फ्राइज इत्यादि। खाद्य पदार्थ के हिमीकरण (फ्रीजर्स) और भंडारण के लिए विशिष्ट उपकरणों की आवश्यकता होती है।

संयोजक (असेंबली) सेवा प्रणाली : इसमें पूर्णरूप से तैयार खाद्य पदार्थ विनिमीता से खरीद लिए जाते हैं और परोसे जाने वाले स्थान पर परिपक्व (सीजनिंग), पिघलाना, गलाना, पुनः गरम करना जैसी अंतिम प्रक्रियाएँ की जाती हैं। इन कार्यों में परोसने के स्थान पर कम से कम पाक क्रिया करने की आवश्यकता होती है, (उदाहरण पानी पूरी या भेल पूरी) लेकिन यह तैयार की जाने वाली वस्तुओं की संख्या बहुत अधिक नहीं होती है। भोजन सेवा में प्रबंधन में मानव का प्रबंधन और गैर मानव संसाधन को सम्मिलित किया जाता है इसको सामान्यतः 6 M धन, सामग्री, मनुष्य, मशीनें, मिनट (समय) और बाजार के रूप में जानते हैं।

भोजन सेवा के प्रबंधन में कई कार्य सम्मिलित हैं- नियोजन, आयोजन, प्रतिनिधित्व, निर्देशन, प्रेरित करना, बजट बनाना और संपूर्ण प्रक्रम का समन्वय करना शामिल है।

किस प्रकार की भोजन सेवा प्रणाली में सेवा के स्थान पर पूर्णरूप से तैयार खाद्य पदार्थ को विनिमीता से खरीदना और केवल (सीजनिंग), पुनः गरम करना इत्यादि सम्मिलित है?

1. परंपरागत भोजन सेवा प्रणाली
2. तैयार भोजन संबंधी भोजन सेवा प्रणाली
3. संयोजक भोजन सेवा प्रणाली
4. कमिसरी भोजन सेवा प्रणाली

Options :

485584154213. 1
485584154214. 2
485584154215. 3
485584154216. 4

Question Number : 730 Question Id : 48558438555 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	Compl

Read the passage carefully and answer the questions :

There are four types of food service systems-

Conventional food service system : Food is prepared in a kitchen on the premises where the food is to be served. E.g in cafeterias, restaurants, dining areas of hostels or it may be carried on trays and served to patients in hospitals. This system is more adaptable to individual preferences and there is a greater flexibility in meal planning, and distribution costs are minimal.

Commissary food service system : Food is prepared centrally at one place but is distributed to several remote areas for final preparation and service. E.g - there are chains of outlets like Cafe Coffee Day, Barista etc. In this system, all ingredients can be purchased in bulk, no need for separate equipment and personnel to cook the food in each unit, thus, ensuring product quality and cost - effectiveness.

Ready - prepared food service system : Foods are prepared well in advance before the serving time and are frozen until used.(E.g, frozen parathas, samosas, French fries etc). There is a need for special equipment for freezing and storing the frozen food.

Assembly service system : Fully prepared foods are purchased from manufacturers and only finishing processes like seasoning ,thawing, reheating is done at the place of service. These operations require minimal cooking at the point of service (e.g panipuri or bhelipuri) but the number of items prepared may not be large. Management in food service includes management of human and non - human resources generally known as 6M's - money, material, man (human resource), machines, minutes (time) and markets.

Management in food service includes several functions - planning, organising, delegating, motivating, directing, reporting, budgeting and coordinating the entire process.

Identify the functions of management in food service:

- A. Planning, organising, delegating
- B. Food processing
- C. Motivating, directing
- D. Reporting, budgeting
- E. Coordinating

- 1. A, B, D and E only
- 2. B, C, D and E only
- 3. A, C, D and E only
- 4. A, B, C and D only

Options :

- 485584154217. 1
- 485584154218. 2
- 485584154219. 3
- 485584154220. 4

Question Number : 730 Question Id : 48558438555 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	Comp1

नीचे दिये गये गद्यांश को पढ़ें और नीचे दिए गए के उत्तर दीजिए

भोजन सेवा प्रणाली के चार प्रकार होते हैं -

परंपरागत भोजन प्रणालियाँ : भोजन उसी परिसर के रसोईघर में तैयार किया जाता है, जहाँ परोसा जाना है जैसे- कैफेटेरिया, रेस्तराँ, छात्रवासों के भोजन कक्षों या यह अस्पतालों में मरीजों को ट्रेन में सजाकर परोसा जा सकता है। यह प्रणाली व्यक्तिगत पसंद के लिए अधिक अनुकूल है और व्यंजन सूची बनाने में बहुत लचीलापन रहता है। इसके अतिरिक्त वितरण (भोजन को पहुँचाने) की लागत भी बहुत कम रहती है।

कमिसरी भोजन (रसद विभाग) सेवा प्रणाली : इस पद्धति में, भोजन एक केंद्र पर तैयार किया जाता है परंतु अंतिम निर्मित और परोसने के लिए ओए दूरी पर स्थित कुछ क्षेत्रों में वितरित कर दिया जाता है जैसे- बहुत से आउटलेट जैसे कैफे, कॉफी ठे, बरिस्ता इत्यादि। इस प्रणाली में, सभी संघटक सामग्री अधिक मात्र में खरीद रख सकते हैं, हर इकाई के लिए खाद्य पदार्थ बनाने के लिए अलग उपकरण और व्यक्तियों की आवश्यकता नहीं होती है सभी इकाईयों के लिए उत्पाद की गुणवत्ता की एकरूपता सुनिश्चित की जा सकती है और यह लागत प्रभावी भी है।

तैयार भोजन संबंधी सेवा प्रणाली : खाद्य पदार्थों की परोसने के समय से बहुत पहले बनाकर तैयार कर लिया जाता है और जब तक वे उपयोग में नहीं आते उन्हें हिमशीतित रखा जाता है। जैसे-हिमशीतित हुए परांठे, समोसे, (फ्रेंच फिजर्स) फ्राइज इत्यादि। खाद्य पदार्थ के हिमीकरण (फ्रीजर्स) और भंडारण के लिए विशिष्ट उपकरणों की आवश्यकता होती है।

संयोजक (असेंबली) सेवा प्रणाली : इसमें पूर्णरूप से तैयार खाद्य पदार्थ विनिमीता से खरीद लिए जाते हैं और परोसे जाने वाले स्थान पर परिष्करण (सीजनिंग), पिघलाना, गलाना, पुनः गरम करना जैसी अंतिम प्रक्रियाएँ की जाती हैं। इन कार्यों में परोसने के स्थान पर कम से कम पाक क्रिया करने की आवश्यकता होती है, (उदाहरण पानी पूरी या भेल पूरी) लेकिन यह तैयार की जाने वाली वस्तुओं की संख्या बहुत अधिक नहीं होती है। भोजन सेवा में प्रबंधन में मानव का प्रबंधन और गैर मानव संसाधन को सम्मिलित किया जाता है इसको सामान्यतः 6 M धन, सामग्री, मनुष्य, मशीनें, मिनट (समय) और बाजार के रूप में जानते हैं।

भोजन सेवा के प्रबंधन में कई कार्य सम्मिलित हैं- नियोजन, आयोजन, प्रतिनिधित्व, निर्देशन, प्रेरित करना, बजट बनाना और संपूर्ण प्रक्रम का समन्वय करना शामिल है।

भोजन सेवा प्रबंधन के कार्यों की पहचान करिए :

- A. योजना, आयोजन, नियंत्रण सौपना
- B. खाद्य प्रसंस्करण
- C. अभिप्रेरक निर्देशन
- D. प्रतिवेदन/बजट बनाना
- E. समन्वयीकरण

1. केवल A, B, D और E

2. केवल B, C, D और E

3. केवल A, C, D और E

4. केवल A, B, C और D

Options :

485584154217. 1

485584154218. 2

485584154219. 3

485584154220. 4

Sub-Section Number :

3

Sub-Section Id :

4855842942

Question Shuffling Allowed :

No

Is Section Default? :

null

Question Number : 731 Question Id : 48558438556 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	Comp2

Read the following passage and answer the following questions from.

RRE was a nationwide communication campaign for generating awareness about HIV / AIDS. A specially designed train traversed over 9,000 km a year, covering 180 districts / halt stations, and held programmes and activities in 43,200 villages. It comprised of seven coaches, equipped with educational material, primarily on HIV / AIDS, interactive touch screens and 3-D models, services in the context of HIV-TB co-infection, an LCD projector and platform for folk performances, counselling cabins and two doctors' cabins for providing counselling and treatment.

The project was implemented by National AIDS control organisation (NACO), Nehru Yuva Kendra Sangathan (NYKS) and International Agencies such as UNICEF and UNAIDS, in cooperation with Indian Railways.

What is the full form of RRE?

1. Red Ribbon Express
2. Red Rainbow Express
3. Rural Ribbon Express
4. Rainbow Rural express

Options :

485584154221. 1
485584154222. 2
485584154223. 3
485584154224. 4

Question Number : 731 Question Id : 48558438556 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	Comp2

नीचे दिये गये गद्यांश को पढ़े और प्रश्नों के उत्तर दीजिए

रेड रिबन एक्सप्रेस एच. आई. वी. एड्स के बारे में जागरूकता उत्पन्न करने के लिए देशव्यापी अभियान था। विशेष रूप से डिजाइन की गई एक रेलगाड़ी एक वर्ष में 9,000 किलोमीटर से अधिक चली। इसने 180 जिले/हॉल्ट स्टेशन तय किए एवं 43,200 गाँवों में कार्यक्रम तथा क्रियाकलाप आयोजित किए। इसमें सात डिब्बे थे, जो शैक्षिक साधनों, मुख्य रूप से एचआईवी/एड्स, अन्योन्यक्रियात्मक टच स्क्रीन तथा 3-D मॉडल, एच. आई. वी./टीबी संक्रमण के संदर्भ में सेवाएँ, एल. सी. टी. प्रोजेक्टरों तथा लोक कार्यक्रम मंच, परामर्श देने के लिए केबिन तथा डॉक्टरों के दो केबिन, जिनमें परामर्श तथा चिकित्सा की व्यवस्था थी।

परियोजना को राष्ट्रीय एड्स नियंत्रण संगठन (नाको), नेहरू युवा केंद्र संगठन तथा यूनिसेफ तथा यू. एन. एड्स आदि अंतर्राष्ट्रीय एजेंसियों ने भारतीय रेलवे के साथ मिलकर कार्यान्वित किया।

RRE का संक्षिप्त रूप है ?

1. रेड रिबन एक्सप्रेस
2. रेड रेनबो एक्सप्रेस
3. रुरल रिबन एक्सप्रेस
4. रेनबो रुरल एक्सप्रेस

Options :

485584154221. 1
485584154222. 2
485584154223. 3
485584154224. 4

Question Number : 732 Question Id : 48558438557 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	Comp2

Read the following passage and answer the following questions from.

RRE was a nationwide communication campaign for generating awareness about HIV / AIDS. A specially designed train traversed over 9,000 km a year, covering 180 districts / halt stations, and held programmes and activities in 43,200 villages. It comprised of seven coaches, equipped with educational material, primarily on HIV / AIDS, interactive touch screens and 3-D models, services in the context of HIV-TB co-infection, an LCD projector and platform for folk performances, counselling cabins and two doctors' cabins for providing counselling and treatment.

The project was implemented by National AIDS control organisation (NACO), Nehru Yuva Kendra Sangathan (NYKS) and International Agencies such as UNICEF and UNAIDS, in cooperation with Indian Railways.

How many districts were covered under RRE campaign?

- 1. 180
- 2. 190
- 3. 170
- 4. 160

Options :

485584154225. 1
485584154226. 2
485584154227. 3
485584154228. 4

Question Number : 732 Question Id : 48558438557 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	Comp2

नीचे दिये गये गद्यांश को पढ़े और प्रश्नों के उत्तर दीजिए

रेड रिबन एक्सप्रेस एच. आई. वी. एड्स के बारे में जागरूकता उत्पन्न करने के लिए देशव्यापी अभियान था। विशेष रूप से डिजाइन की गई एक रेलगाड़ी एक वर्ष में 9,000 किलोमीटर से अधिक चली। इसने 180 जिले/हॉल्ट स्टेशन तय किए एवं 43,200 गाँवों में कार्यक्रम तथा क्रियाकलाप आयोजित किए। इसमें सात डिब्बे थे, जो शैक्षिक साधनों, मुख्य रूप से एचआईवी/एड्स, अन्योन्यक्रियात्मक टच स्क्रीन तथा 3-D मॉडल, एच. आई. वी./टीबी संक्रमण के संदर्भ में सेवाएँ, एल. सी. टी. प्रोजेक्टरों तथा लोक कार्यक्रम मंच, परामर्श देने के लिए केबिन तथा डॉक्टरों के दो केबिन, जिनमें परामर्श तथा चिकित्सा की व्यवस्था थी।

परियोजना को राष्ट्रीय एड्स नियंत्रण संगठन (नाको), नेहरू युवा केंद्र संगठन तथा यूनिसेफ तथा यू. एन. एड्स आदि अंतर्राष्ट्रीय एजेंसियों ने भारतीय रेलवे के साथ मिलकर कार्यान्वित किया।

RRE अभियान कितने जिलों को आवरण करता है।

1. 180
2. 190
3. 170
4. 160

Options :

485584154225. 1
485584154226. 2
485584154227. 3
485584154228. 4

Question Number : 733 Question Id : 48558438558 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	Comp2

Read the following passage and answer the following questions from.

RRE was a nationwide communication campaign for generating awareness about HIV / AIDS. A specially designed train traversed over 9,000 km a year, covering 180 districts / halt stations, and held programmes and activities in 43,200 villages. It comprised of seven coaches, equipped with educational material, primarily on HIV / AIDS, interactive touch screens and 3-D models, services in the context of HIV-TB co-infection, an LCD projector and platform for folk performances, counselling cabins and two doctors' cabins for providing counselling and treatment.

The project was implemented by National AIDS control organisation (NACO), Nehru Yuva Kendra Sangathan (NYKS) and International Agencies such as UNICEF and UNAIDS, in cooperation with Indian Railways.

Which of the following body was involved in implementation in RRE project?

1. NACO
2. Ministry of Health and Family Welfare
3. CARA
4. Ministry of Women and Child Development

Options :

485584154229. 1
485584154230. 2
485584154231. 3
485584154232. 4

Question Number : 733 Question Id : 48558438558 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	Comp2

नीचे दिये गये गद्यांश को पढ़े और प्रश्नों के उत्तर दीजिए

रेल रिबन एक्सप्रेस एच. आई. वी. एड्स के बारे में जागरूकता उत्पन्न करने के लिए देशव्यापी अभियान था। विशेष रूप से डिजाइन की गई एक रेलगाड़ी एक वर्ष में 9,000 किलोमीटर से अधिक चली। इसने 180 जिले/हॉल्ट स्टेशन तय किए एवं 43,200 गाँवों में कार्यक्रम तथा क्रियाकलाप आयोजित किए। इसमें सात डिब्बे थे, जो शैक्षिक साधनों, मुख्य रूप से एचआईवी-एड्स, अन्योन्यक्रियात्मक टच स्क्रीन तथा 3-D मॉडल, एच. आई. वी./टीबी संक्रमण के संदर्भ में सेवाएँ, एल. सी. टी. प्रोजेक्टरों तथा लोक कार्यक्रम मंच, परामर्श देने के लिए केबिन तथा डॉक्टरों के दो केबिन, जिनमें परामर्श तथा चिकित्सा की व्यवस्था थी।

परियोजना को राष्ट्रीय एड्स नियंत्रण संगठन (नाको), नेहरू युवा केंद्र संगठन तथा यूनिसेफ तथा यू. एन. एड्स आदि अंतर्राष्ट्रीय एजेंसियों ने भारतीय रेलवे के साथ मिलकर कार्यान्वित किया।

RRE परियोजना से क्रियान्वयन में से कौन-सा निकाय शामिल था?

1. एन ए सी ओ
2. स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय
3. कारा (CARA)
4. महिला एवं बाल विकास मंत्रालय

Options :

485584154229. 1
485584154230. 2
485584154231. 3
485584154232. 4

Question Number : 734 Question Id : 48558438559 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	Comp2

Read the following passage and answer the following questions from.

RRE was a nationwide communication campaign for generating awareness about HIV / AIDS. A specially designed train traversed over 9,000 km a year, covering 180 districts / halt stations, and held programmes and activities in 43,200 villages. It comprised of seven coaches, equipped with educational material, primarily on HIV / AIDS, interactive touch screens and 3-D models, services in the context of HIV-TB co-infection, an LCD projector and platform for folk performances, counselling cabins and two doctors' cabins for providing counselling and treatment.

The project was implemented by National AIDS control organisation (NACO), Nehru Yuva Kendra Sangathan (NYKS) and International Agencies such as UNICEF and UNAIDS, in cooperation with Indian Railways.

Identify the disease for which awareness was generated in RRE campaign?

1. HIV/AIDS
2. Cardiovascular disease
3. diabetes
4. Cancer

Options :

485584154233. 1
485584154234. 2
485584154235. 3
485584154236. 4

Question Number : 734 Question Id : 48558438559 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	Comp2

नीचे दिये गये गद्यांश को पढ़े और प्रश्नों के उत्तर दीजिए

रेड रिबन एक्सप्रेस एच. आई. वी. एड्स के बारे में जागरूकता उत्पन्न करने के लिए देशव्यापी अभियान था। विशेष रूप से तिजाइन की गई एक रेलगाड़ी एक वर्ष में 9,000 किलोमीटर से अधिक चली। इसने 180 जिले/हॉल्ट स्टेशन तय किए एवं 43,200 गाँवों में कार्यक्रम तथा क्रियाकलाप आयोजित किए। इसमें सात डिब्बे थे, जो शैक्षिक साधनों, मुख्य रूप से एचआईवी/एड्स, अन्योन्यक्रियात्मक टच स्क्रीन तथा 3-D मॉडल, एच. आई. वी./टीबी संक्रमण के संदर्भ में सेवाएँ, एल. सी. टी. प्रोजेक्टरों तथा लोक कार्यक्रम मंच, परामर्श देने के लिए केबिन तथा डॉक्टरों के दो केबिन, जिनमें परामर्श तथा चिकित्सा की व्यवस्था थी।

परियोजना को राष्ट्रीय एड्स नियंत्रण संगठन (नाको), नेहरू युवा केंद्र संगठन तथा यूनिसेफ तथा यू. एन. एड्स आदि अंतर्राष्ट्रीय एजेंसियों ने भारतीय रेलवे के साथ मिलकर कार्यान्वित किया।

RRE कैम्पेन के दौरान जिस बीमारी के बारे में जागरूकता फैलाई गयी, उसकी पहचान करें :

1. एच आई वी एड्स
2. हृदय संबंधी रोग
3. मधुमेह
4. कैंसर

Options :

485584154233. 1
485584154234. 2
485584154235. 3
485584154236. 4

Question Number : 735 Question Id : 48558438560 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	Comp2

Read the following passage and answer the following questions from.

RRE was a nationwide communication campaign for generating awareness about HIV / AIDS. A specially designed train traversed over 9,000 km a year, covering 180 districts / halt stations, and held programmes and activities in 43,200 villages. It comprised of seven coaches, equipped with educational material, primarily on HIV / AIDS, interactive touch screens and 3-D models, services in the context of HIV-TB co-infection, an LCD projector and platform for folk performances, counselling cabins and two doctors' cabins for providing counselling and treatment.

The project was implemented by National AIDS control organisation (NACO), Nehru Yuva Kendra Sangathan (NYKS) and International Agencies such as UNICEF and UNAIDS, in cooperation with Indian Railways.

How many coaches were equipped with educational material mainly on HIV/AIDS ?

1. Six
2. Two
3. Seven
4. Ten

Options :

485584154237. 1
485584154238. 2
485584154239. 3
485584154240. 4

Question Number : 735 Question Id : 48558438560 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None
Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 5 Wrong Marks : 1

Question Key Details :

Key	Value
Comprehension	Comp2

नीचे दिये गये गद्यांश को पढ़े और प्रश्नों के उत्तर दीजिए

रेड रिबन एक्सप्रेस एच. आई. वी. एड्स के बारे में जागरूकता उत्पन्न करने के लिए देशव्यापी अभियान था। विशेष रूप से डिजाइन की गई एक रेलगाड़ी एक वर्ष में 9,000 किलोमीटर से अधिक चली। इसने 180 जिले/हॉल्ट स्टेशन तय किए एवं 43,200 गांवों में कार्यक्रम तथा क्रियाकलाप आयोजित किए। इसमें सात डिब्बे थे, जो शैक्षिक साधनों, मुख्य रूप से एचआईवी/एड्स, अन्योन्यक्रियात्मक टच स्क्रीन तथा 3-D मॉडल, एच. आई. वी./टीबी संक्रमण के संदर्भ में सेवाएँ, एल. सी. टी. प्रोजेक्टरों तथा लोक कार्यक्रम मंच, परामर्श देने के लिए केबिन तथा डॉक्टरों के दो केबिन, जिनमें परामर्श तथा चिकित्सा की व्यवस्था थी।

परियोजना को राष्ट्रीय एड्स नियंत्रण संगठन (नाको), नेहरू युवा केंद्र संगठन तथा यूनिसेफ तथा यू. एन. एड्स आदि अंतर्राष्ट्रीय एजेंसियों ने भारतीय रेलवे के साथ मिलकर कार्यान्वित किया।

कितने डिब्बों में एड्स/एचआईवी के संदर्भ में शैक्षिक सामग्री के रखी गयी थी?

1. छः
2. दो
3. सात
4. दस

Options :

485584154237. 1
485584154238. 2
485584154239. 3
485584154240. 4