



AAE-007-001407

Seat No. _____

**Second Year B.Sc. (Home Sci.) (CBCS) (Sem. IV)
Examination**

March / April – 2016

**Quality Food Production & Service (F.N.)
Elective - Paper-VII**

(New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001407

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના :

- (1) MCQનાં જવાબ ઉત્તરવહીમાં જ લખવા.
- (2) બધા પ્રશ્નોનાં ઉત્તર ફરજિયાત છે.

1 યોગ્ય વિકલ્પ પસંદ કરો :

15

- (1) _____ રેસ્ટોરેન્ટનું વાતાવરણ અનૌપચારિક છે.
(A) કોફીશોપ (B) સ્પેશ્યાલિટી
(C) કોન્ટિનેન્ટલ (D) ડાઈનિંગ રૂમ
- (2) _____ નું વાતાવરણ સોફિસ્ટિકેટેડ છે.
(A) કાર્કે (B) કોન્ટિનેન્ટલ
(C) ડિસ્કોથેક (D) નાઈટ ક્લબ
- (3) _____ રેસ્ટોરેન્ટનું વાતાવરણ ફૂડ કે થીમ આધારિત છે.
(A) સ્પેશ્યાલિટી (B) ડાઈનિંગ રૂમ
(C) ડિસ્કોથેક (D) નાઈટ ક્લબ

(4) નાની હોટેલ, મોટલમાં જમવા જવું તેને _____ કહે છે.

- (A) ડાઈનિંગ રૂમ (B) ડિસ્કોથેક
(C) નાઈટ ક્લબ (D) સ્નેકબાર

(5) ટ્રેઈન એરક્રાફ્ટ કે હોસ્પિટલમાં _____ સર્વિસ અપાય.

- (A) રૂમ સર્વિસ (B) ટેબલ સર્વિસ
(C) સેલ્ફ સર્વિસ (D) ઔપચારિક

(6) ભોજન પીરસવાની શરૂઆત _____ થી કરવી.

- (A) વૃદ્ધ (B) સ્ત્રીઓ
(C) પુરૂષો (D) બાળકો

(7) બેંકવેટ સર્વિસમાં કોર્સની સંખ્યા _____ છે.

- (A) 4-6 (B) 2-6
(C) 7-8 (D) 8-10

(8) રેલિશ ડિશ, બ્રેડ-બાસ્કેટ, કુએટ _____ છે.

- (A) લીનન (B) ડિનરવેર
(C) ફ્લેટ વેર (D) એક્સેસરીઝ

(9) પ્રિ-પ્લેટેડ સર્વિસ _____ બાજુથી કરવી.

- (A) જમણી (B) ડાબી
(C) આગળ (D) (A) અને (B) બન્ને

(10) બેવરેજ સર્વિસ _____ બાજુથી કરવી.

- (A) ડાબી (B) જમણી
(C) આગળ (D) પાછળ

(11) સૌ પ્રથમ ઉપયોગમાં લેવાની કટલરીને _____ ગોઠવો.

- (A) સૌથી પાછળ (B) આગળ
(C) મધ્યમાં (D) બાઉલમાં

(12) પ્રાદેશિક પદ્ધતિથી તે પ્રદેશનો ખોરાક _____ રેસ્ટોરન્ટમાં પીરસાય છે.

- (A) કોફી શોપ (B) સ્પેશ્યાલિટી
(C) કોન્ટિનેન્ટલ (D) ડાઈનિંગ રૂમ

(13) ડિસ્કોમાં _____ બુફેનું આયોજન કરવું.

- (A) ફિંગર (B) ફૂલ
(C) ફોર્ક (D) ઉપરોક્ત ત્રણેય

(14) વાનગીને અનુકૂળ બનાવવાની પદ્ધતિનાં પ્રકાર છે.

- (A) પરિબળ પદ્ધતિ (B) ટકાવારી પદ્ધતિ
(C) (A) અને (B) બન્ને (D) એકપણ નહીં

(15) ટેબલ-ડી-હોટ મેનુ _____ છે.

- (A) યજમાનનું (B) વ્યક્તિગત પસંદગીનું
(C) ઘરનું (D) બુફેનું

- 2 છમાંથી કોઈપણ ત્રણ પ્રશ્નોનાં જવાબ આપો : 15
- (1) નેહિનનો ઉપયોગ
 - (2) પ્રમાણિત વાનગીનું ફોર્મેટ
 - (3) રેસ્ટોરન્ટનાં પ્રકાર
 - (4) કટલરી
 - (5) ફૂડ સર્વિસનાં નિયમો
 - (6) મહારાષ્ટ્રીયન સર્વિસ.
- 3 ચારમાંથી કોઈપણ બે પ્રશ્નોના જવાબ આપો : 20
- (1) કાફેટેરીયા સર્વિસનું વર્ણન કરો.
 - (2) ટેબલ સેટિંગ માટે આવશ્યક સગવડતા વિશે વિગતવાર લખો.
 - (3) શિષ્ટાચારનાં વિવિધ પાસા.
 - (4) ઉત્પાદન બનાવટનો અંદાજ.

ENGLISH VERSION

Instructions :

- (1) Answer of MCQ in answer paper.
- (2) All questions are compulsory.

- 1 Select appropriate option : 15

- (1) _____ restaurant's atmosphere is informal.
- | | |
|-----------------|-----------------|
| (A) Coffee Shop | (B) Speciality |
| (C) Continental | (D) Dining room |

- (2) Atmosphere is sophisticated in
- (A) Cafe (B) Continental
(C) Discothec (D) Night club
- (3) _____ restaurants atmosphere is food or theme based.
- (A) Speciality (B) Dining room
(C) Discothec (D) Night club
- (4) Facility to dine in small hotel/motel is termed as
- (A) Dinning room (B) Discothec
(C) Night club (D) Snackbar
- (5) Type of service in train, aircraft or hospital is _____.
- (A) Room service (B) Discothec
(C) Self Service (D) Formal
- (6) Meal is first served to
- (A) Old people (B) Ladies
(C) Gents (D) Children
- (7) Number of courses in Banquet service are _____
- (A) 4-6 (B) 2-6
(C) 7-8 (D) 8-10
- (8) Relish dish, bread basket, cruet are in _____.
- (A) Linen (B) Dinnerware
(C) Flatware (D) Accessories

- (9) Pre-plated service is done from _____ side.
- (A) Right (B) Left
(C) Front (D) Both (A) and (B)
- (10) Beverage service is given from _____ side.
- (A) Left (B) Right
(C) Front (D) Back
- (11) First used cutlery is arranged on dinner plates _____.
- (A) Last (B) First
(C) Center (D) Bowl
- (12) Regional food service by regional method is done in _____ restaurant.
- (A) Coffee shop (B) Speciality
(C) Continental (D) Dining room
- (13) _____ buffer is planned for disco.
- (A) Fingure (B) Full
(C) Fork (D) Above three
- (14) Methods of recipe adjustment are _____.
- (A) Factor method (B) Percentage method
(C) (A) and (B) both (D) None
- (15) Table-d-hot menu is menu of _____.
- (A) Host (B) Individual choice
(C) Family (D) Buffet

2 Answer any **three** of six questions : **15**

- (1) Use of napkin
- (2) Format of standardized recipe
- (3) Types of restaurant
- (4) Cutlery
- (5) Rules of food service
- (6) Maharashtrian service

3 Answer any **two** of the **four** questions : **20**

- (1) Describe cafeteria service
- (2) Essential requirements for table setting – Describe
- (3) Different aspects of etiquette
- (4) Production schedule of production forecast.
