



* D A A - 0 0 7 - 0 0 1 5 2 3 *

DAA-007-001523

Seat No. _____

**Third Year B. Sc. (Sem. V) (H.M)
(CBCS) Examination**

April / May - 2015

Home Science

Food Services Management (H.M) (New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001523

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : (૧) M.C.Q. છે જેના કુલ 15 ગુણ છે.

(૨) પ્રશ્ન.2 માં 6 પ્રશ્નો માંથી કોઈપણ ત્રણના જવાબ લખો.કુલ ગુણ 15 છે.

(૩) પ્રશ્ન.3 માં 4 પ્રશ્નો માંથી કોઈપણ બેના જવાબ લખો.કુલ ગુણ 20 છે.

(૪) બધા પ્રશ્નો ફરજિયાત છે.

1 M.C.Q.

15

(1) _____ માં સર્વીંગ એરીયાનું, ફ્લોરીંગ, સીલીંગ, દિવાલો અને ફર્નીચરનો સમાવેશ થાય છે.

(A) લોકેશન

(B) સ્ટ્રક્ચરલ ડીઝાઇન

(C) સર્વિસ એરિયા

(D) ઉપરના બધા જ

(2) રેસ્ટોરાંમાં ડાયનીંગ એરીયામાં દરેક વ્યક્તિને બેસવા માટેની જગ્યા _____ વ્યક્તિદીઠ ટેબલ પર ફાળવવી પડે છે.

(A) 50-60 cm

(B) 50-70 cm

(C) 55-65 cm

(D) 50-75 cm

(3) _____ એક ઔપચારિક સર્વિસ છે.

(A) સેલ્ફ સર્વિસ

(B) વેન્ડીંગ

(C) વેઇટર સર્વિસ

(D) ઉપરના બધા જ

- (4) _____ ને હોસ્ટ (યજમાન) સર્વિસ તરીકે ઓળખાય છે.
- (A) પ્લેટેડ સર્વિસ (B) વેન્ડીંગ સર્વિસ
(C) કાફેટેરીયા સર્વિસ (D) ઈંગ્લીશ સર્વિસ
- (5) કોફીશોપ, કેન્ટિન કે કાફેટેરીયા થી લઈને વેઈટર સર્વિસ આપતા મોટા રેસ્ટોરન્ટ માં _____ મેનુ જોવા મળે છે.
- (A) આ-લા-કાર્ટે (B) ટેબલ ડી હોટ
(C) ચક્રીય મેનું (D) ઉપરના બધા જ
- (6) _____ સર્વિસ માં ટેબલને નેપકીન, કટલરી, પાણીના ગ્લાસ, કુએટ અને અન્ય એસરરીઝ વડે અગાઉ થી જ સેટ કરેલું હોય છે.
- (A) સેલ્ફ સર્વિસ (B) વેઈટર સર્વિસ
(C) વેન્ડીંગ (D) ઉપરના બધા જ
- (7) _____ માં આખા ભોજનનું આયોજન હોય છે.
- (A) ફોર્ક બુફે (B) ફીંગર બુફે
(C) ફૂલ બુફે (D) ઉપરના બધા જ
- (8) _____ ની શરૂઆત એપીટાઈઝર અને અંત કોફી થી થાય છે.
- (A) ડીનર (B) બ્રેકફાસ્ટ
(C) સ્નેક્સ (D) ઉપરના બધા જ
- (9) ટેબલ કલોથ બધી બાજુએ _____ લટકતો રાખવો.
- (A) 12-16" (B) 12-18"
(C) 12-20" (D) 12-25"

- (10) કોફી કપ અને સોસરને સ્પૂનની - બાજુ મૂકવા
- (A) ડાબી બાજુ (B) બન્ને બાજુ
(C) જમણી બાજુ (D) એક પણ બાજુ નહી
- (11) ટેબલનાઈફ, ફોર્ક અને સ્પૂનને _____ કહે છે.
- (A) સિલ્વરવેર (B) ડિનરવેર
(C) હોલોવેર (D) ઉપરના બધા જ
- (12) જમનાર વ્યક્તિની _____ બાજુથી પીરસવું
- (A) જમણી (B) ડાબી
(C) જમણી-ડાબી (D) બધી બાજુથી
- (13) ઘઉંના બાંધેલા લોટમાં _____ પ્રોટીન હોય છે.
- (A) ગ્લુટેન (B) ગ્લુટામીન
(C) ગ્લાયસીન (D) ઉપરના એક પણ નહી
- (14) દૂધના પ્રોટીનમાં કેસીનનું પ્રમાણ _____ હોય છે.
- (A) 3-3.1 % (B) 3-3.4 %
(C) 3-3.5 % (D) 3-3.8 %
- (15) ખાંડએ શુદ્ધ _____ છે.
- (A) કાર્બોહાઈડ્રેટ (B) પ્રોટીન
(C) ચરબી (D) વિટામીન

- 2 ટૂંકા પ્રશ્નો 6 માંથી કોઈપણ ત્રણ લખો. 15
- (૧) કાર્કેટેરીયા સેલ્ફ સર્વિસ વિશે લખો.
- (૨) સર્વિસ એરિયા અને સંગઠન વિશે જણાવો.
- (૩) રસોઈ પહેલા વપરાતા કોઈપણ 5 સાધનોની ઉપયોગીતા અને સંભાળ વિષે લખો.
- (૪) આ-લા-કાર્ટે અને ટેબલ-ડી-હોટ મેનું વિશે જણાવો.
- (૫) ફૂડ પિરસતી વખતે એટીકવેટ અને મેર્નસ વિશે લખો.
- (૬) દૂધ અને દૂધ ની બનાવટો ગુણવત્તા અને પ્રોસેસીંગ લખો.

- 3 લાંબા પ્રશ્નો 4 માંથી કોઈપણ બે લખો. 20
- (૧) હોટલ ઈન્ડસ્ટ્રીઝ માં કેટરીંગ નો સ્કોપ સમજાવો.
- (૨) મેનુ પ્લાનીંગને અસર કરતા પરીબળો ચર્ચા કરો.
- (૩) ટેબલ સેટિંગના નિયમો જણાવો.
- (૪) કઠોળ અને દાળના સંગ્રહ, પ્રોસેસીંગ વિશે ચર્ચા કરો.

ENGLISH VERSION

- Instruction:** (1) Question 1 is M.C.Q. Total marks is 15.
- (2) Question 2 out of 6 questions answer any 3. Total marks 15.
- (3) Question 3 out of 4 question answer any 2. Total marks 20.
- (4) Attempt all questions compulsorily

- (1) Serving area, flooring, Ceiling, walls and furniture are included in _____.
- (A) Location (B) Structural design
(C) Service area (D) All above
- (2) In restaurant each person on table is allotted _____ space for sitting in dinning area.
- (A) 50-60 cm (B) 50-70 cm
(C) 55-65 cm (D) 50-75 cm
- (3) _____ is informal Service.
- (A) Self Service (B) Vending
(C) Waiter Service (D) All above
- (4) _____ is known as host service.
- (A) Plated Service (B) Vending Service
(C) Cafeteria Service (D) English Service
- (5) In Coffee shop, canteen or cafeteria where waiter service is given in big restaurants _____ menu is seen.
- (A) A-la-Carte (B) Table d'note
(C) Cyclic (D) All above
- (6) In _____ Service on table napkin, Cutlery, Water glass, cruete and other accessories are already set.
- (A) Self Service (B) Waiter Service
(C) Vending (D) All above

- (7) In _____ full diet is planned.
- (A) Fork buffet (B) Finger buffet
(C) Full buffet (D) All above
- (8) _____ is started with appetizer and ends with coffee.
- (A) Dinner (B) Breakfast
(C) Snacks (D) All above
- (9) Table cloth should drape _____ from all sides.
- (A) 12-16" (B) 12-18"
(C) 12-20" (D) 12-25"
- (10) Coffee cup and Saucer should be kept on _____ of spoon.
- (A) Left side (B) Both sides
(C) Right side (D) None of the side
- (11) Table knife, fork and spoon is called as _____ .
- (A) Silverware (B) Dinnerware
(C) Hollowware (D) All above
- (12) Serve from _____ side of person.
- (A) Right (B) Left
(C) Right-left (D) From all sides
- (13) Dough of wheat contains _____ protein.
- (A) Gluten (B) Glutamin
(C) Glycine (D) None of the above

(14) Milk Protein Contains _____ amount of protein.

- | | |
|-------------|-------------|
| (A) 3-3.1 % | (B) 3-3.4 % |
| (C) 3-3.5 % | (D) 3-3.8 % |

(15) Sugar is pure _____ .

- | | |
|------------------|-------------|
| (A) Carbohydrate | (B) Protein |
| (C) Fat | (D) Vitamin |

2 Answer any **three** questions out of six. **15**

- (1) Write about cafeteria service.
- (2) Write about Organisation of service area.
- (3) Explain uses and care of any 5 equipments used before working.
- (4) Explain A-la-carte of Table d'note menu.
- (5) Write about attiquetes and manners while Serving food.
- (6) Explain about quality and processing of milk and milk products.

3 Answer any **two** questions out of four. **20**

- (1) Explain the scope of catering in food industries.
- (2) Discuss factors affecting menu planning.
- (3) Explain rules of Table Setting.
- (4) Discuss storage, quality and processing of pulses and dal.