



H-007-001523

Seat No. _____

B. Sc. (Home Sci.) (Sem. V) (CBCS) Examination

May / June – 2017

Paper - I : Food Service Management (HM)

(Core)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001523

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ મેનુની વ્યાખ્યા આપી તેનો ઈતિહાસ લખો. ૧૦
અથવા
- ૧ ટેબલ પર ફૂડ સર્વિસ કરતી વખતે મેનર્સ અને એટીકેટ્સ વિશે લખો. ૧૦
- ૨ અનાજની ગુણવત્તા, પ્રોસેસિંગ અને ઉપયોગિતા. ૧૦
અથવા
- ૨ શાકભાજી અને ફળોની ગુણવત્તા, સંગ્રહ અને પ્રોસેસિંગ. ૧૦
- ૩ રેસ્ટોરામાં વપરાતાં ચાયનાવેર, ફર્નિચર અને લીનન. ૧૦
અથવા
- ૩ મેનુ પ્લાનિંગને અસર કરતાં પરિબળો. ૧૦
- ૪ ટેબલ સેટિંગના નિયમો અને લિનનની ગોઠવણી સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૪ સિલ્વરવેર અને ગ્લાસવેરની ગોઠવણી ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦
(૧) હોટલ ઈન્ડસ્ટ્રીઝમાં કેટરીંગનો સ્કોપ
(૨) આ-લા-કાર્ટ મેનુ
(૩) ખાંડ તથા દૂધની ગુણવત્તા અને પ્રોસેસિંગ
(૪) વેન્ડીંગ સર્વિસ.

ENGLISH VERSION

- | | | |
|-----------|---|-----------|
| 1 | Define menu and write its History. | 10 |
| OR | | |
| 1 | Write about manners and etiquettes offered service on table. | 10 |
| 2 | Qualities, processing and use of cereals. | 10 |
| OR | | |
| 2 | Qualities of storage and processing of vegetables and fruits. | 10 |
| 3 | Furniture, linen and chinaware used in restaurant. | 10 |
| OR | | |
| 3 | Factors affecting to menu planning. | 10 |
| 4 | Explain about placing of linen and rules of table setting. | 10 |
| OR | | |
| 4 | Arrangement of silverware and glassware. | 10 |
| 5 | Write short notes : (Any Two) | 10 |
| | (1) Scope of cattering in hotel industries. | |
| | (2) A-la-carte menu. | |
| | (3) Qualities and processing of sugar and milk. | |
| | (4) Vending service. | |
