



NAS-007-001407

Seat No. _____

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

March / April – 2017

Quality Food Production & Service (F.N.)

(New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001407

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : બધા જ પ્રશ્નોના ઉત્તર ફરજિયાત છે.

- 1 ટેબલ સેટીંગના સામાન્ય સિદ્ધાંતની ચર્ચા કરો. 10
અથવા
- 1 ટેબલ સેટીંગ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાની ચર્ચા કરો. 10
- 2 સેલ્ફ સર્વિસ, ટ્રે સર્વિસ અને ટેબલ સર્વિસ સમજાવો. 10
અથવા
- 2 પોર્ટેબલ સર્વિસ, કાફેટેરીયા સર્વિસ અને ઈન્ડીયન સર્વિસ સમજાવો. 10
- 3 ભોજન માટે ઉપયોગમાં લેવાતા સાધનો, તેનો ઉપયોગ અને નેપકીનનો ઉપયોગ સમજાવો. 10
અથવા
- 3 ટેબલ એટીકેટ એટલે શું ? ટેબલ પર ખાવાની પદ્ધતિ વિશે સમજાવો. 10
- 4 ખાદ્ય ઉત્પાદનના સિદ્ધાંતો અને પદ્ધતિની ચર્ચા કરો. 10
અથવા
- 4 પ્રોડક્શન ફોરકાસ્ટ અને પ્રોડક્શન નિયંત્રણ સમજાવો. 10
- 5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) 10
 - (1) ખાદ્ય ઉત્પાદનનું સંરક્ષણ
 - (2) ખાદ્યની માઈક્રોબાયોલોજીકલ ગુણવત્તાનું નિયંત્રણ
 - (3) બુફે સર્વિસ
 - (4) ફિંગર ફુડસ.

ENGLISH VERSION

Instruction : All questions are compulsory.

- 1 Discuss the principles of Table Setting. 10
- OR**
- 1 Discuss the points to be considered while doing table setting. 10
- 2 Explain self service, tray service and table service. 10
- OR**
- 2 Explain portable service, cafeteria service and Indian service. 10
- 3 Explain equipments used during meals, their uses and explain the use of napkins. 10
- OR**
- 3 What is table etiquette ? Explain the methods of eating on table. 10
- 4 Discuss the principles of food production and its methods. 10
- OR**
- 4 Explain production forecast and production control. 10
- 5 Short notes : (any two) 10
- (1) Safeguard in food production
 - (2) Control of microbiological quality of foods
 - (3) Buffet service
 - (4) Finger foods.