



HCL-007-001523

Seat No. _____

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

October – 2017

Food Service Management (H.M.) Core : Paper - I
(New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001523

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : જમણી બાજુના અંક પ્રશ્નના ગુણ દર્શાવે છે.

- ૧ હોટલ ઈન્ડસ્ટ્રીઝમાં કેટરીંગનો સ્કોપ સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૧ રેસ્ટોરામાં વપરાતા ચાયનાવેર, ફર્નીચર અને લીનન સમજાવો. ૧૦
- ૨ ટેબલ સેટીંગના નિયમો જણાવો. ૧૦
અથવા
- ૨ દૂધ, દૂધની બનાવટો તથા ગુણવત્તા અને પ્રોસેસીંગ લખો. ૧૦
- ૩ મેનુપ્લાનીંગને અસરકરતાં પરીબળો સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૩ અનાજની ગુણવત્તા, પ્રોસેસીંગ અને ઉપયોગિતા સમજાવો. ૧૦
- ૪ સિલ્વરવેર અને ગ્લાસવેરની ગોઠવણી વિશે લખો. ૧૦
અથવા
- ૪ સેલ્ફ સર્વિસ એટલે શું ? કોઈ પણ એક પ્રકાર સમજાવો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦
(૧) મેનુનો ઇતિહાસ
(૨) આ-લા કાર્ટ મેનુ
(૩) સર્વિસ એરિયા અને સંગઠન
(૪) ફૂડ પીરસતી વખતે એટીકેટ્સ અને મેનર્સ.

ENGLISH VERSION

Instruction : Right side indicate marks of question.

1 Explain the scope of catering in food industries. **10**

OR

1 Explain furniture, linen and china ware used in restaurant. **10**

2 Explain rules of table setting. **10**

OR

2 Write about milk and milk products and its processing and qualities. **10**

3 Explain factors affecting menu planning. **10**

OR

3 Explain qualities, processing and use of cereals. **10**

4 Write about the arrangement at silverware and glassware. **10**

OR

4 What is self service ? Explain any one type of these. **10**

5 Write short notes : **10**

- (1) History of menu
- (2) A-La-Carte menu
- (3) Organization and service area
- (4) Etiquette and manners while serving food.
