



MBT-16080202040200 Seat No. _____

M. Sc. (Home Science) (Sem. IV) (CBCS) Examination

April / May - 2018

Institutional Management

(General Home Science) (New Course)

Time : $2\frac{1}{2}$ Hours]

[Total Marks : 70

- સૂચના : (૧) પહેલો પ્રશ્ન ફરજિયાત છે.
(૨) બાકીનામાંથી કોઈપણ ૩ લખો.
(૩) પ્રશ્ન નં. ૨ થી દના ગુણ સરખા છે.

- ૧ નીચેનાના જવાબ આપો : ૧૬
(અ) ડિલીવરી અને સર્વિસના ધ્યેયોની ચર્ચા કરો. ૪
(બ) ફુડ મેનેજમેન્ટના સંદર્ભમાં તમો રેકોર્ડની જાણવણી કેવી રીતે કરશો ? ૪
(ક) ફુડ સર્વિસ સીસ્ટમના ડેવલપમેન્ટના ઇતિહાસ વિશે ટૂંકમાં અહેવાલ આપો. ૪
(ડ) વર્ક પ્રોડક્ટીવીટી વિશે લખો. ૪
- ૨ ક્વોલીટી ફુડ પ્રોડક્શનના સંદર્ભમાં પ્લાનીંગ, કન્ટ્રોલ અને ક્રિયન પ્રોડક્શન ૧૮
વિશે વિગતવાર ચર્ચા કરો.
- ૩ મેનુ પ્લાનીંગ વિશે વિગતવાર ચર્ચા કરો. ૧૮
- ૪ તમો ફુડ સર્વિસ યુનિટ કેવી રીતે ઉભો કરશો તેની વિગતવાર ચર્ચા કરો. ૧૮
- ૫ પ્લાન્ટ અને સાધનોની જાળવણી વિશે વિગતવાર ચર્ચા કરો. ૧૮
- ૬ ટૂંકનોંધ લખો : ૧૮
(અ) પ્લાન્ટ સેનીટેશન
(બ) કામદારોની સલામતી અને સુરક્ષા.

ENGLISH VERSION

- Instructions :**
- (1) Questions no. 1 is compulsory.
 - (2) Attempt any 3 from the rest.
 - (3) Question No. 2 to 6 carry equal marks.

- | | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | Answer the following : | 16 |
| | (a) Discuss about goals of delivery and service. | 4 |
| | (b) How will you maintain records with respect to food management ? | 4 |
| | (c) Give brief review about history of development of food service system. | 4 |
| | (d) Write about work productivity. | 4 |
| 2 | Discuss in detail about planning, control and kitchen production with respect to quality food production. | 18 |
| 3 | Discuss in detail about menu planning. | 18 |
| 4 | How will you setup a food service unit ?
Discuss in detail. | 18 |
| 5 | Discuss in detail about maintenance of plant and equipments. | 18 |
| 6 | Write short note on :
(a) Plant sanitation
(b) Workers safety and security. | 18 |