



**MAS-007-001407**

Seat No. \_\_\_\_\_

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

**March / April - 2018**

**Quality Food Production & Service (FN)**

**(Old Course)**

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 001407**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ ટેબલ એટીકેટ એટલે શું ? ટેબલ પર ખાવાની પદ્ધતિ વિશે સમજાવો. ૧૦  
અથવા
- ૧ ખાદ્ય ઉત્પાદનના સિદ્ધાંતો અને પદ્ધતિની ચર્ચા કરો. ૧૦
- ૨ ટેબલ સેટિંગના સામાન્ય સિદ્ધાંતોની ચર્ચા કરો. ૧૦  
અથવા
- ૨ ઈન્ડિયન અને પોર્ટેબલ સર્વિસ સમજાવો. ૧૦
- ૩ ભોજન માટે ઉપયોગમાં લેવાતા સાધનો અને નેપકીનનો ઉપયોગ સમજાવો. ૧૦  
અથવા
- ૩ જુદી જુદી ટેબલ સર્વિસ વિશે લખો. ૧૦
- ૪ ખાદ્ય ઉત્પાદનનું સંરક્ષણ સમજાવો. ૧૦  
અથવા
- ૪ પ્રોડક્શન ફોરકાસ્ટ અને પ્રોડક્શન નિયંત્રણ સમજાવો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦  
(૧) કાફેટેરિયા સર્વિસ  
(૨) ટ્રે સર્વિસ  
(૩) ફીંગર ફૂડ્સ  
(૪) સેલ્ફ સર્વિસ.

## **ENGLISH VERSION**

1 What is table etiquette ? Explain the methods of eating. 10

**OR**

1 Discuss the principles of food production and its methods. 10

2 Discuss the principles of table setting. 10

**OR**

2 Explain portable service and Indian service. 10

3 Explain equipments used during meals and use of napkins. 10

**OR**

3 Write about different table service. 10

4 Explain safeguard in food production. 10

**OR**

4 Explain production forecast and production control. 10

5 Short notes : (any two) 10

(1) Cafeteria service

(2) Tray service

(3) Finger foods

(4) Self service

---