



**MCP-007-001523**

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

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

**May / June - 2018**

**Food Service Management (H.M.) : Paper - 1**

*(Core) (New Course)*

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 001523**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- 1 ચર્ચા કરો :  
મેનુની વ્યાખ્યા અને તેનો ઇતિહાસ. 10  
અથવા  
સિલ્વરવેર અને ગ્લાસવેરની ગોઠવણી. 10
- 2 સમજાવો :  
શાકભાજી અને ફળોની ગુણવત્તા, સંગ્રહ અને પ્રોસેસિંગ. 10  
અથવા  
ટેબલ સેટિંગનાં નિયમો. 10
- 3 મેનુ પ્લાનિંગને અસર કરતાં પરિબળો સમજાવો. 10  
અથવા  
3 ટેબલ પર ફુડ સર્વિસ કરતી વખતે મેનર્સ અને એટીકેટ્સ વિશે લખો. 10
- 4 આ-લા-કાર્ટ અને સાયકલિક મેનુ વિશે સમજાવો. 10  
અથવા  
4 અનાજની ગુણવત્તા, પ્રોસેસિંગ અને ઉપયોગિતા વિશે લખો. 10
- 5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) 10  
(૧) વેનિંગ સર્વિસ  
(૨) હોટલ ઈન્ડસ્ટ્રીઝમાં કેટરિંગનો સ્કોપ  
(૩) સર્વિસમાં વપરાતા સાધનોનું વર્ગીકરણ  
(૪) રેસ્ટોરામાં વપરાતા હોલોવેર.

## ENGLISH VERSION

- 1** Discuss :  
Definition and history of Menu. **10**
- OR**
- Arrangement of silverware and glassware. **10**
- 2** Explain :  
Processing, storage and qualities of vegetables and fruits. **10**
- OR**
- Rules of table setting. **10**
- 3** Explain factors affecting menu planning. **10**
- OR**
- 3** Write about manners and etiquettes of food service  
on table. **10**
- 4** Explain A-la-carte and cyclic menu. **10**
- OR**
- 4** Explain qualities, processing and use of cereals. **10**
- 5** Write short notes : (any two) **10**
- (1) Vending service
- (2) Scope of cattering in hotel industry
- (3) Classification of equipments in service
- (4) Hollow ware used in Restaurant.
-