



PAP-007-1015008

Seat No. _____

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

October/November - 2018

Food Service Management : Paper - 1

(Home Management) (New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 1015008

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ લખો - અનાજની ગુણવત્તા, પ્રોસેસિંગ અને ઉપયોગિતા. ૧૦
- અથવા
- ૧ સમજાવો - હોટલ ઈન્ડસ્ટ્રીઝમાં કેટરીંગનો સ્કોપ. ૧૦
- ૨ સમજાવો - રેસ્ટોરેન્ટમાં વપરાતા ચાયાનાવેર અને લીનન. ૧૦
- અથવા
- ૨ લખો - મેનુ પ્લાનીંગને અસરકર્તા પરિબલો. ૧૦
- ૩ લખો - સિલ્વરવેર અને ગ્લાસવેરની ગોઠવણ. ૧૦
- અથવા
- ૩ લખો - ટેબલસેટિંગના નિયમો. ૧૦
- ૪ સમજાવો - ફળ અને શાકભાજીની ગુણવત્તા, પ્રોસેસિંગ અને ઉપયોગિતા. ૧૦
- અથવા
- ૪ સેલ્ફસર્વિસ એટલે શું ? કોઈપણ એક પ્રકાર વિશે લખો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) ૧૦
- (૧) વેન્ડીંગ સર્વિસ
- (૨) સર્વિસ એરિયા અને સંગઠન
- (૩) ટેબલ શિષ્ટાચાર
- (૪) અમેરિકન સર્વિસ.

ENGLISH VERSION

- 1 Write - Qualities, processing and use of cereals. 10
- OR**
- 1 Explain - Scope of catering in food industries. 10
- 2 Explain - Chinaware and linen used in restaurant. 10
- OR**
- 2 Write - factors affecting menu planning. 10
- 3 Write - Arrangement of silverware and glassware. 10
- OR**
- 3 Write - Rules of table setting. 10
- 4 Explain - Qualities, processing and use of fruits and vegetables. 10
- OR**
- 4 What is self service ? Explain any one type of its. 10
- 5 Write any **two** : 10
- (1) Vending service
 - (2) Organization and service era
 - (3) Table etiquettes
 - (4) American service.
-