



RN-007-001523

Seat No. _____

Third Year B. Sc. (Home Science)

(Sem. V) (CBCS) Examination

February - 2019

Food Service Management : Paper - 1

(Major : Home Management)

(Old Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001523

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ ખાંડ, ખાંડની ગુણવત્તા અને પ્રોસેસીંગ વિશે લખો. ૧૦
અથવા
- ૧ ટેબલ સેટીંગના નિયમો સમજાવો. ૧૦
- ૨ કઠોળની ગુણવત્તા, પ્રોસેસીંગ અને ઉપયોગિતા સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૨ રેસ્ટોરાંમાં વપરાતા ચાચનાવેર, લીનન તથા ફર્નિચર સમજાવો. ૧૦
- ૩ મેનુ પ્લાનીંગને અસર કરતાં પરિબળો સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૩ મેનુના પ્રકાર લખો. ૧૦
- ૪ સેલ્ફ સર્વિસ એટલે શું ? કોઈ પણ એક પ્રકાર સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૪ સિલ્વરવેર અને ગ્લાયવેર વિષે સમજાવો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦
(અ) વેન્ડીંગ સર્વિસ
(બ) મેનુનો ઈતિહાસ
(ક) સર્વિસ એરિયા
(ડ) મૂળભૂત સભ્યતા

ENGLISH VERSION

- 1 Write about sugar, its qualities and processing. **10**
- OR**
- 1 Explain the rules of table setting. **10**
- 2 Explain about pulses, its qualities, processing and uses. **10**
- OR**
- 2 Explain furniture, linen and chinaware in restaurant. **10**
- 3 Explain the factors affecting menu planning. **10**
- OR**
- 3 Write about the types of menu. **10**
- 4 What is self service ? Explain any one type of self service. **10**
- OR**
- 4 Explain about the silverware and glassware. **10**
- 5 Write short notes : (any two) **10**
- (a) Vending Service
 - (b) History of Menu
 - (c) Service Area
 - (d) Basic Etiquettes
-