



\* R N - 0 0 7 - 1 0 1 5 0 0 8 \*

**RN-007-1015008**

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

**Third B. Sc. (Home Science)  
(Sem. V) (CBCS) Examination**

**February - 2019**

**Food Service Management : Paper - 1**

*(Major : Home Management)*

*(New Course)*

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 1015008**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ સેલ્ફ સર્વિસ એટલે શું ? કોઈ પણ એક પ્રકાર સમજાવો. ૧૦  
અથવા
- ૧ અનાજની ગુણવત્તા, પ્રોસેસીંગ અને ઉપયોગિતા સમજાવો. ૧૦
- ૨ ટેબલ સેટીંગના નિયમો સમજાવો. ૧૦  
અથવા
- ૨ ફળ અને શાકભાજીની ગુણવત્તા, પ્રોસેસીંગ અને ઉપયોગિતા વિષે લખો. ૧૦
- ૩ મેનુ પ્લાનીંગને અસર કરતા પરિબળો સમજાવો. ૧૦  
અથવા
- ૩ સિલ્વરવેર અને ગ્લાસવેર વિષે સમજાવો. ૧૦
- ૪ હોટેલ ઈન્ડસ્ટ્રીઝમાં કેટરીંગની તક વિષે સમજાવો. ૧૦  
અથવા
- ૪ મેનુના પ્રકાર લખો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦  
(અ) મેનુનો ઈતિહાસ  
(બ) ફર્નીચર અને લીનન  
(ક) સર્વિસ એરીયા અને સંગઠન  
(ડ) ખાદ્ય પદાર્થ પીરસતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના એટીકેટ્સ અને મેનર્સ

## ENGLISH VERSION

1 What is self service ? Explain any one type of self service. 10

OR

1 Explain qualities, processing and uses of cereals. 10

2 Explain the rules of table setting. 10

OR

2 Write about the qualities, processing and uses of fruits and vegetables. 10

3 Explain the factors affecting menu planning. 10

OR

3 Explain about the silverware and glassware. 10

4 Explain the scope of catering in food industries. 10

OR

4 Write about the types of menu. 10

5 Write short notes on : (any two) 10

(a) History of menu

(b) Furniture and linen

(c) Organization and service area

(d) Etiquette and manners while serving food