



* R A D - 0 0 7 - 0 0 1 4 0 7 *

RAD-007-001407 Seat No. _____

Second Year B. Sc. (Home Science) (Sem. IV)
(CBCS) (FN) Examination
March – 2019
Quality Food Production and Service (FN)
(Foods & Nutrition)
(Old Course)

Faculty Code : 007
Subject Code : 001407

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- 1 ભોજન માટે ઉપયોગમાં લેવાતા સાધનો અને નેપકિનનો ઉપયોગ સમજાવો. 10
અથવા
- 1 કાર્કેટેરીયા સર્વિસનું વર્ણન કરો. 10
- 2 ટેબલ એટીકેટ એટલે શું ? ટેબલ પર ખાવાની પદ્ધતિ વિશે સમજાવો. 10
અથવા
- 2 ખાદ્ય ઉત્પાદનના સિદ્ધાંતો અને પદ્ધતિની ચર્ચા કરો. 10
- 3 ટ્રે-સર્વિસ સમજાવો. 10
અથવા
- 3 ઈન્ડિયન સર્વિસ અને સેલ્ફ સર્વિસ સમજાવો. 10
- 4 પ્રોડક્શન ફોરકાસ્ટ અને પ્રોડેક્શન નિયંત્રણ વિશે લખો. 10
અથવા
- 4 ફૂડ સર્વિસના નિયમો. 10
- 5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) 10
(1) રેસ્ટોરન્ટનાં પ્રકાર
(2) ફીંગર ફૂડ્સ
(3) પોર્ટેબલ સર્વિસ
(4) ખાદ્ય ઉત્પાદનનું સંરક્ષણ

ENGLISH VERSION

- 1 Explain equipments used during meals and use of napkins. 10
OR
- 1 Explain cafeteria service. 10
- 2 What is table etiquette ? Explain the methods of eating. 10
OR
- 2 Discuss the principles of food production and its methods. 10
- 3 Explain tray service. 10
OR
- 3 Explain Indian service and Self service. 10
- 4 Write about production forecast and production control. 10
OR
- 4 Rules of food service. 10
- 5 Write short notes (any two) 10
- (1) Types of Restaurant
 - (2) Finger Foods
 - (3) Portable Service
 - (4) Safeguard in Food Production.
-