



JAX-16080102030100

Seat No. _____

M. Sc. (Home Sci.) (Sem. III) Examination

December - 2019

Food & Nutrition

(Institutional Food Administration)

Time : 2½ Hours]

[Total Marks : 70

- સૂચના : (૧) પહેલો પ્રશ્ન ફરજિયાત છે.
(૨) બાકીના પ્રશ્ન ૨ થી દમાંથી કોઈ પણ ૩ લખો.
(૩) પ્રશ્ન નં. ૨ થી દના ગુણ સરખા છે.

- ૧ (અ) વિવિધ ફૂડ સર્વિસ યુનીટ્સનું વર્ગીકરણ આપો. ૪
(બ) ફૂડ સર્વિસ યુનીટનાં ઉદ્ભવને અસરકરતાં પરિબલોનાં નામ આપો. ૪
(ક) મેનુ પ્લાનીંગને વ્યાખ્યાયિત કરો. ૪
(ડ) લે આઉટને વ્યાખ્યાયિત કરો. ૪
- ૨ કોઈ પણ બે ફૂડ સર્વિસ યુનીટ્સની ખાસીયતો વર્ણવો. ૧૮
- ૩ સાધનોનું ડીટરમીનીંગ અને મેન્ટેનન્સ ચર્ચો. ૧૮
- ૪ મેનુ પ્લાનીંગ વર્ણવો. ૧૮
- ૫ માર્કેટીંગ વર્ણવો. ૧૮
- ૬ ટૂંકનોંધ લખો : ૧૮
(અ) સેલ્સ એનાલીસીસ
(બ) ફૂડ ક્વોલીટી અને ટોટલ ક્વોલીટી મેનેજમેન્ટ.

ENGLISH VERSION

- Instructions :** (1) Question no. 1 is compulsory.
(2) Attempt any 3 from the rest Q. 2 to Q. 6.
(3) Question No. 2 to 6 carry equal marks.

- | | | |
|---|-----------------------------------------------------------------|----|
| 1 | (a) Give classification of different food service units. | 4 |
| | (b) Name factors affecting evolution to the food service units. | 4 |
| | (c) Define menu planning. | 4 |
| | (d) Define Layout. | 4 |
| 2 | Describe characteristics of any two food service units. | 18 |
| 3 | Discuss determining of and maintenance of equipments. | 18 |
| 4 | Describe Menu Planning. | 18 |
| 5 | Describe Marketing. | 18 |
| 6 | Write short notes : | 18 |
| | (a) Sales analysis | |
| | (b) Food quality and Hotel quality management. | |
