



BCF-007-1015008

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

**B. Sc. (Home Sci.) (HM) (Sem. V) (W.E.F.-2016)**

**Examination**

**August - 2021**

**Food Service Management : Paper - I**

*(Major H.M.)*

*(Old Course)*

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 1015008**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- સૂચના : (1) દરેક પ્રશ્નના ગુણ સરખા છે.  
(2) કોઈપણ પાંચના જવાબ આપો. (દસમાંથી)  
(3) પ્રશ્નની જમણી બાજુના અંક માર્ક્સ દર્શાવે છે.

- |    |  |    |
|----|--|----|
| 1  | કઠોળની ગુણવત્તા, પ્રોસેસીંગ અને ઉપયોગિતા વિશે લખો. | 10 |
| 2  | મેનુના પ્રકાર લખો.                                 | 10 |
| 3  | લખો - ટેબલ સેટિંગના નિયમો.                         | 10 |
| 4  | ગ્લાસવેર અને ડીનરવેરની ગોઠવણ વિશે લખો.             | 10 |
| 5  | હોટલ ઈન્ડસ્ટ્રીઝમાં કેટરીંગના સ્કોપ વિશે લખો.      | 10 |
| 6  | ટેબલ સેટિંગમાં ફ્લેટવેરની ગોઠવણ વિશે લખો.          | 10 |
| 7  | વેન્ડીંગ સર્વિસ અને અમેરિકન સર્વિસ વિશે લખો.       | 10 |
| 8  | ટેબલ શિષ્ટાચાર વિશે લખો.                           | 10 |
| 9  | અનાજની ગુણવત્તા, પ્રોસેસીંગ અને ઉપયોગિતા વિશે લખો. | 10 |
| 10 | મેનુ પ્લાનીંગ અને અસરકર્તા પરિબલો વિશે લખો.        | 10 |

## **ENGLISH VERSION**

- Instructions :** (1) All questions carry equal marks.  
(2) Answer any five questions. (out of 10)  
(3) Figure to the right indicate marks.

- |           |  |           |
|-----------|--|-----------|
| <b>1</b>  | Write about qualities, processing and use of pulses.   | <b>10</b> |
| <b>2</b>  | Write – types of menu.                                 | <b>10</b> |
| <b>3</b>  | Write – Rules of table setting.                        | <b>10</b> |
| <b>4</b>  | Write about arrangement of glassware and dinnerware.   | <b>10</b> |
| <b>5</b>  | Write – scope of catering in food industries.          | <b>10</b> |
| <b>6</b>  | Write about arrangement of flateware in table setting. | <b>10</b> |
| <b>7</b>  | Write – Vending service and American service.          | <b>10</b> |
| <b>8</b>  | Write about Table etiquettes.                          | <b>10</b> |
| <b>9</b>  | Write about qualities, processing and use of cereals.  | <b>10</b> |
| <b>10</b> | Write about factors affecting menu planning.           | <b>10</b> |
-