



DCY-007-2013006

Seat No. _____

B. Sc. (Sem. III) (CBCS) (W.E.F. 2019) Examination

August - 2022

Home Science : Paper-6

(Quality Food Production Service) (New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 2013006

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- સૂચના : (1) દરેક પ્રશ્નના ૧૦ માર્ક્સ છે.
(2) દસ પ્રશ્નમાંથી કોઈ પણ પાંચ પ્રશ્નોના ઉત્તર આપો.

- | | | |
|----|---|----|
| 1 | શિષ્ટાચારનાં વિવિધ પાસાંઓ સમજાવો. | 10 |
| 2 | ઈન્ડિયન સર્વિસ અને ટેબલ સર્વિસ સમજાવો. | 10 |
| 3 | ટ્રેમાં ભોજન કરતી વખતે ઉપયોગમાં લેવાતી સર્વિસ લખો. | 10 |
| 4 | ફૂડ સર્વિસના નિયમો સમજાવો. | 10 |
| 5 | મેનુનો ઈતિહાસ અને આલાકાર્ટ મેનુ વિશે લખો. | 10 |
| 6 | ભોજન માટેના સાધનોનો ઉપયોગ સમજાવો. | 10 |
| 7 | ટેબલ સેટિંગ એટલે શું ? લિનન, ડિનરવેર, ફ્લેટવેર વિશે લખો. | 10 |
| 8 | સેલ્ફ સર્વિસ સમજાવો. | 10 |
| 9 | ટૂંકમાં લખો :
(1) રેસ્ટોરન્ટના પ્રકાર
(2) બૂફે સર્વિસ | 10 |
| 10 | ટૂંકમાં લખો :
(1) ફિંગર ફૂડસ
(2) સાયક્લિક મેનુ. | 10 |

ENGLISH VERSION

Instructions : (1) Each question carries 10 marks.
(2) Answer any five questions out of ten.

- | | | |
|-----------|--|-----------|
| 1 | Explain different aspects of etiquette. | 10 |
| 2 | Explain Indian service and table service. | 10 |
| 3 | Write : Service when meals are eaten from tray. | 10 |
| 4 | Explain principle of food service. | 10 |
| 5 | Write about history of menu and Ala carte menu. | 10 |
| 6 | Explain the equipment used during meals. | 10 |
| 7 | What is table setting ? Write about linen, dinnerware and flateware. | 10 |
| 8 | Explain self service. | 10 |
| 9 | Write in short :
(1) Types of restaurant
(2) Buffet service | 10 |
| 10 | Short notes :
(1) Finger foods
(2) Cyclic menu. | 10 |
