

Seat No.

# HAJ-190801020101

## B. Sc. (Sem.-V) (CBCS) Examination

## May - 2023

### Home Science

(Food Service Management) (New Course)

Time: 2 Hours / Total Marks: 50				
<b>સૂચના</b> : (1) બધા જ પ્રશ્નો ફરજિયાત છે. (2) પ્રશ્નની જમણી બાજુ ગુણ દર્શાવે છે.				
1	હોટલ ઈન્ડસ્ટ્રીમાં કેટરિંગનો સ્કોપ સવિસ્તાર જણાવો. <b>અથવા</b>	10		
1	ફૂડ અને બેવરેજિસ પીરસવાની પદ્ધતિ સમજાવો.	10		
2	સર્વિસ માટેના સાધનોનું વર્ગીકરણ સમજાવો.	10		
અથવા				
2	સર્વિસ માટેની સાધનોની સંભાળ અને ઉપયોગિતા જણાવો.	10		
3	મેનુના પ્રકારો સવિસ્તાર જણાવો.	10		
અથવા				
3	મેનુની વ્યાખ્યા આપી, મેનુનો ઈતિહાસ જણાવો.	10		
4	ટેબલ સેટિંગના નિયમો વર્ણવો.	10		
અથવા				
4	અનાજ અને કઠોળની ગુણવત્તા અને ધોરણો સમજાવો.	10		
5	ટૂંકનોંધ લખોઃ (કોઈ પણ <b>બે</b> ) (1) મેનુ પ્લાનિંગ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાની બાબતો (2) લંચ અને ડીનર મેનુ વચ્ચે તફાવત (3) ટેબલ પર ફૂડ સર્વ કરતી વખતેના શિષ્ટાચાર (4) દૂધ અને દૂધની બનાવટોનું સંગ્રહ.	10		

## **ENGLISH VERSION**

Inst	ructions: (1) Attempt all questions.	
	(2) Right side of question indicates marks.	
1	Explain in detail scope of catering in hotel industries.	10
	OR	
1	Explain method of service of food and beverages.	
2	Explain classification of equipments of service.	10
	OR	
2	Explain care and use of equipments of service.	
3	Explain types of Menu.	10
	OR	
3	Define menu and explain history of Menu.	
4	Discuss rules of table setting.	10
	OR	
4	Explain qualities and standards of cereals and pulses.	
5	Write short notes on: (any two)	10
	(1) Factors to be considered while planning menu	
	(2) Difference between Lunch and Dinner	
	(3) Etiquettes and manners of serving food on table	
	(4) Storage of milk and milk products.	