



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

**HA-16080202040200**  
**M. Sc. (Sem. IV) Examination**  
**April – 2023**  
**Home Science (Gen.)**  
**(Institutional Management)**  
**(New Course)**

Time :  $2\frac{1}{2}$  Hours / Total Marks : 70

સૂચના :

- (1) પહેલો પ્રશ્ન ફરજિયાત છે.
- (2) બાકીનામાંથી કોઈપણ ત્રણ લખો.
- (3) પ્રશ્ન નં. 2 થી 6ના ગુણ સરખા છે.

- |   |  |    |
|---|--|----|
| 1 | ફૂડ સર્વિસ યુનિટની શરૂઆત કેવી રીતે કરશો? સમજાવો.                                   | 16 |
| 2 | ફૂડ સર્વિસ સીસ્ટમના ડેવલોપમેન્ટ વિશે લખો.  | 18 |
| 3 | પ્લાન્ટ અને સાધનોની જાળવણી વિશે ચર્ચા કરો.   | 18 |
| 4 | ખાદ્ય પદાર્થની ખરીદી અને સંગ્રહ વિશે જણાવો.  | 18 |
| 5 | મેનુ પ્લાનીંગની જરૂરિયાત અને મહત્વ વિશે લખો.                                       | 18 |
| 6 | ટૂંકનોંધ લખો :<br>(1) ક્વોન્ટીટી ફૂડ પ્રોડક્શન<br>(2) કામદારોની સલામતી અને સુરક્ષા | 18 |

## ENGLISH VERSION

### Instructions :

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

- |   |  |    |
|---|--|----|
| 1 | Explain how will you set up a food service unit.   | 16 |
| 2 | Write about development of food service system.    | 18 |
| 3 | Discuss about maintenance of plant and equipment.  | 18 |
| 4 | Write about purchasing and storage of food.        | 18 |
| 5 | Write about needs and importance of menu planning. | 18 |
| 6 | Write short note on :                              | 18 |
|   | (1) Quantity food production.                      |    |
|   | (2) Workers safety and security.                   |    |

---