

M.Sc. (HS) Semester - 4 (CBCS) Examination**March/April- 2019****INSTITUTIONAL MANAGEMENT
(MULTI DISCIPLINARY)****Time: 2:30 Hours****Marks: 70****Instructions:**

1. Question No.1 is compulsory.
2. Attempt any 3 from Q.2 to Q.6.

પ્રશ્ન-૧	ટૂંકમાં જવાબ આપો.	(૧૬)
	(A) મેનુના પ્રકાર	
	(B) રશીયન સર્વિસ	
	(C) અમેરિકન સર્વિસ	
	(D) સ્નેકબાર સર્વિસ	
પ્રશ્ન-૨	ફૂડ સર્વિસના ઇતિહાસ અને વિકાસ વિશે લખો.	(૧૮)
પ્રશ્ન-૩	ફૂડ સર્વિસની સ્ટાઈલ વિશે લખો.	(૧૮)
પ્રશ્ન-૪	(A) ટેબલ સેટીંગના નિયમો	(૧૮)
	(B) ફૂડ સર્વિસના નિયમો	
પ્રશ્ન-૫	(A) મેનુ પ્લાનીંગનો ઇતિહાસ અને ગુણ	(૧૮)
	(B) ટેબલ સેટીંગના સિદ્ધાંતો સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૬	ફૂડ સર્વિસના પ્લાનિંગ વિશે લખો.	(૧૮)

ENGLISH VERSION

Que-1	Write answer in short:	(16)
	(1) Types of Menu	
	(2) Russian service	
	(3) American service	
	(4) Snack bar service	
Que-2	Write about the history and development of food service.	(18)
Que-3	Write about style of food service.	(18)
Que-4	(A) The rules of the table setting	(18)
	(B) The rules of the food service	
Que-5	(A) Write about the history and properties of menu planning.	(18)
	(B) Explain the principles of table setting.	
Que-6	Write about planning of food service.	(18)
