

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination
May/June-2021 (NEW COURSE)
Food Services & Fancy Cookery (S E C)

Time: 1:30 Hours

Marks: 30

Instructions:

1. Figures to the right indicate marks.
2. There are five questions in the question paper.
3. Answer any three of the following questions.

-
- પ્રશ્ન.૧ મેનુ ના પ્રકાર જણાવી, મેનુ પ્લાનિંગને અસર કરતાં પરિબલોની ચર્ચા કરો. (૧૦)
- પ્રશ્ન.૨ ખાદ્ય પદાર્થ રાંધવાના હેતુઓ સમજાવો. (૧૦)
- પ્રશ્ન.૩ બેવરેજીસ ના કાર્ય અને વર્ગીકરણ સમજાવો. (૧૦)
- પ્રશ્ન.૪ વિવિધ રેઈઝીંગ એજન્ટ ની સમજ આપો. (૧૦)
- પ્રશ્ન.૫ ટુંક નોંધ (કોઈપણ બે). (૧૦)
1. મેનુ પ્લાનર ના ગુણધર્મો.
 2. ફૂડ સર્વિસ ના નિયમો.
 3. રાંધવાની પોષણમુલ્ય પર થતી અસર.
 4. બુફે સર્વિસ

ENGLISH VERSION

- Q.1 Explain various types of menu. Discuss the factors affecting menu planning. (10)
- Q.2 Explain the purpose of cooking food. (10)
- Q.3 Explain the functions and classification of beverages. (10)
- Q.4 Explain different types of raising agents. (10)
- Q.5 Short notes (Any 2) (10)
1. Characteristics of menu planner.
 2. Rules of food service.
 3. Effect of cooking on nutrients
 4. Buffet service
