

M.Sc. (HS) Semester - 4 (CBCS) Examination
April/May-2023 (NEW COURSE)
Institutional Management (Skill Ori.)

Time: 2:30 Hours**Marks: 70****Instructions:**

1. Questions no.1 is compulsory.
2. Attempt any three questions from the rest.
3. Question No. 2 to 6 carry equal marks.

પ્રશ્ન.૧	ટૂંકમાં જવાબ આપો.	(૧૬)
	1. મેનુના પ્રકાર.	(૦૪)
	2. ફૂડ સર્વિસનો ઇતિહાસ અને વિકાસ.	(૦૪)
	3. ફૂડ કોસ્ટને કંટ્રોલ કરવાની પદ્ધતિ.	(૦૪)
	4. સર્વિંગ માટેના સાધનો.	(૦૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ટૂંકમાં જવાબ આપો.	
	1. મેનુનો ઇતિહાસ	(૦૪)
	2. ઝાસવેરની ગોઠવણી	(૦૪)
	3. ટેબલ સેટીંગમાં કલાના સિધ્ધાંતો	(૦૪)
	4. ફૂડ કોસ્ટ કંટ્રોલનું મહત્વ	(૦૪)
પ્રશ્ન.૨	ફૂડ સર્વિસની વિવિધ પદ્ધતિઓ સમજાવો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૩	ખોરાકની ખરીદી અને સંગ્રહ વિશે ચર્ચા કરો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૪	સમજાવો.	(૧૮)
	1. જથ્થાબંધ ખાદ્ય ઉત્પાદન.	
	2. ટેબલ સેટીંગના નિયમો.	
પ્રશ્ન.૫	મેનુ પ્લાનીંગને અસર કરતા પરિબલો લખો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૬	ચર્ચો.	(૧૮)
	1. ફૂડ સર્વિસ યુનિટમાં મેનેજર અને હેલ્પરને તાલીમની જરૂરીયાત.	
	2. એકાઉન્ટ કિર્પીંગના હેતુ અને પ્રકાર	

ENGLISH VERSION

- Que.1 Answer in short. (16)
1. Types of Menu. (04)
 2. History and Development of Food Service. (04)
 3. The method of controlling the food cost (04)
 4. The serving equipment. (04)

OR

- Que.1 Answer in short.
1. History of Menu (04)
 2. Glassware arrangement (04)
 3. Principles of Art in table setting (04)
 4. Importance of food cost control (04)
- Que.2 Explain the different methods of food service. (18)
- Que.3 Discuss the purchase and storage of food. (18)
- Que.4 Explain. (18)
1. Quantity food production.
 2. Table setting rules
- Que.5 Write the factors affecting the menu planning. (18)
- Que.6 Discuss. (18)
1. The need for training to manager and helper in the food service Unit
 2. The purpose and type of account keeping.
