

M.Sc. (HS) Semester - 4 (CBCS) Examination
March/April-2025 (As Per Syllabus Year June-2024)
Food Service Management(DSC (New-23))

Time: 2.30 Hours

Marks: 70

Instructions:

1. પહેલો પ્રશ્ન ફરજિયાત છે.
Question No. 1 is compulsory.
2. બાકીના પ્રશ્નોમાંથી કોઈ પણ ત્રણ પ્રશ્નો લખો.
Attempt any three questions from the rest.
3. પ્રશ્ન નં ૨ થી ૬ ના ગુણ સરખા છે.
Question No. 2 to 6 carry equal marks.

પ્રશ્ન.૧	નીચેના દરેક પ્રશ્નોનાં જવાબ આપો.	(૧૬)
	1) મેનુના પ્રકાર.	(૦૪)
	2) ડીનરવેરની ગોઠવણી.	(૦૪)
	3) ફૂડ કોસ્ટ કંટ્રોલનું મહત્વ.	(૦૪)
	4) એકાઉન્ટ કીપીંગના હેતુ.	(૦૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	નીચેના દરેક પ્રશ્નોનાં જવાબ આપો.	
	1) ટેબલ સેટીંગમાં કલાના સિધ્ધાંતો.	
	2) ગ્લાસવેરની ગોઠવણી.	
	3) ફૂડ સર્વિસનો ઇતિહાસ.	
	4) એકાઉન્ટ કીપીંગના પ્રકાર.	
પ્રશ્ન.૨	જથ્થાબંધ ખાદ્ય ઉત્પાદન વિશે લખો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૩	ફૂડ સર્વિસ યુનિટનું પ્લાનીંગ સમજાવો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૪	મેનુ પ્લાનીંગને અસર કરતા પરિબળો જણાવો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૫	ફૂડ સર્વિસની વિવિધ પદ્ધતિઓ વિગતે ચર્ચો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૬	ખોરાકની ખરીદી અને સંગ્રહ વિશે સમજાવો.	(૧૮)

ENGLISH VERSION

Que.1	Answer each of the following	(16)
	1) Types of menu.	(04)
	2) Setting of dinnerware.	(04)
	3) Importance of food cost control.	(04)
	4) Objective of account keeping.	(04)
	OR	
Que.1	Answer each of the following	
	1) Principles of design in table setting.	
	2) Glassware Setting.	
	3) History of food service.	
	4) Types of account keeping	
Que.2	Write about quantity food production.	(18)
Que.3	Explain planning of a food service unit	(18)
Que.4	State the factors affecting the menu planning.	(18)
Que.5	Discuss the different methods of food services in detail.	(18)
Que.6	Explain the purchase and storage of food.	(18)
