

M.Sc. (HS) Semester - 4 (CBCS) Examination
March/April - 2026 (As Per Syllabus Year June-2019)
Institutional Management (Skill Ori.)

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

1. Question - 01 is compulsory.
2. Answer any three questions from question number 2 to 6.
3. Figures to the right indicate marks.

પ્રશ્ન-૧	નીચેના દરેક પ્રશ્નોનાં જવાબ આપો.	(૧૬)
	1) ફૂડ સર્વિસનો ઇતિહાસ. 2) ફૂડ કોસ્ટ કંટ્રોલનું મહત્વ. 3) ટેબલ સેટીંગમાં કલાના સિધ્ધાંતો. 4) સર્વિંગ ટેબલની ગોઠવણી.	
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	નીચેના દરેક પ્રશ્નોનાં જવાબ આપો.	
	1) મેનુના પ્રકાર. 2) એકાઉન્ટ કીપીંગના પ્રકાર. 3) હેલ્પર માટે ટ્રેનિંગ પ્રોગ્રામનું આયોજન. 4) ગ્લાસવેરની ગોઠવણી.	
પ્રશ્ન-૨	સમજાવો: ખાદ્ય પદાર્થની ખરીદી અને સંગ્રહ.	(૧૮)
પ્રશ્ન-૩	મેનુ પ્લાનીંગનો અર્થ આપી મેનુ પ્લાનીંગને અસર કરતા પરિબલો વર્ણવો.	(૧૮)
પ્રશ્ન-૪	ફૂડ સર્વિસ યુનિટના આયોજન વિશે સમજાવો.	(૧૮)
પ્રશ્ન-૫	સર્વિંગ માટેના સાધનોનું વર્ગીકરણ લખો.	(૧૮)
પ્રશ્ન-૬	ફૂડ સર્વિસની વિવિધ પદ્ધતિઓ વિગતે ચર્ચો.	(૧૮)

ENGLISH VERSION

Que.1	Answer each of the following.	(16)
	1) History of food service. 2) Importance of food cost control. 3) Principles of Art in Table setting. 4) Setting of serving table.	
	OR	
Que.1	Answer each of the following.	
	1) Types of menu. 2) Types of account keeping. 3) Planning of training programs for helpers. 4) Glassware Setting.	
Que.2	Explicate: The purchase and storage of food.	(18)
Que.3	Give the meaning of Menu planning and explain the factors affecting the menu planning.	(18)
Que.4	Explain the planning of food service unit.	(18)
Que.5	Write the classification of serving equipments.	(18)
Que.6	Discuss the different methods of food services in detail.	(18)
