

M.Sc. (HS) Semester - 4 (CBCS) Examination
March/April-2026 (As Per Syllabus Year June-2024)
Food Service Management(DSC (New-23))

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	ટૂંકમાં જવાબ આપો.	(૧૬)
	1) મેનુના પ્રકારો. 2) ફૂડ સર્વિસનો ઇતિહાસ અને વિકાસ. 3) ફૂડ કોસ્ટ નિયંત્રિત કરવાની પદ્ધતિ. 4) પીરસવાના સાધનો.	
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ટૂંકમાં જવાબ આપો.	
	1) સર્વિંગ ટેબલ ની ગોઠવણ. 2) આ-લા-કાર્ટ. 3) ટેબલ ડેકોરેશન. 4) સર્વિંગ ડીશ ની ગોઠવણ.	
પ્રશ્ન-૨	ખોરાકની ખરીદી અને સંગ્રહ વિશે ચર્ચા કરો.	(૧૮)
પ્રશ્ન-૩	મેન પ્લાનિંગ ને અસર કરતા પરિબલો ચર્ચો.	(૧૮)
પ્રશ્ન-૪	ફૂડ કોસ્ટ વિશે સંપૂર્ણ માહિતી આપો.	(૧૮)
પ્રશ્ન-૫	સર્વિંગના સાધનો વિશે માહિતી આપો.	(૧૮)
પ્રશ્ન-૬	ફૂડ સર્વિસની વિવિધ પદ્ધતિઓ સમજાવો.	(૧૮)

ENGLISH VERSION

Que.1	Answer in short.	(16)
	1) Types of Menu. 2) History and Development of Food Service. 3) The method of controlling the food cost. 4) The serving equipment.	
	OR	
Que.1	Write short answer	
	1) Arrangement of serving table. 2) A-La-Carte. 3) Table decoration. 4) Arrangement Of serving dish.	
Que.2	Discuss the purchase and storage of food.	(18)
Que.3	Discuss the factors affecting Menu Planning.	(18)
Que.4	Give complete information about food cost.	(18)
Que.5	Give detailed information about serving equipment.	(18)
Que.6	Explain the different methods of food service.	(18)
