

M.A Sem-1 Examination

HSC-403

Home Science

(Institutional Food Administration)

Time : 2-30 Hours]

January-2024

[Max. Marks : 70

સૂચના : (૧) દરેક પ્રશ્નનાં ગુણ સમાન છે.

(૨) બધા જ પ્રશ્નો ફરજિયાત છે.

- ૧ જુદા જુદા ફૂડ સર્વિસ યુનિટના લક્ષણો વિશે વિગતવાર માહિતી આપો. ૧૪
અથવા
- ૧ ફૂડ સર્વિસ યુનિટમાં સંચાલનના સંદર્ભમાં મેનેજરના અગત્યના કાર્યો જણાવો. ૧૪
- ૨ ફૂડ સર્વિસ યુનિટમાં ઉપકરણોની પસંદગી તથા સંભાળ વિશે માહિતી આપો. ૧૪
અથવા
- ૨ મેનુના પ્રકારો જણાવી મેનુ પ્લાનિંગ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાઓ જણાવો. ૧૪
- ૩ ફૂડ સર્વિસમાં વિવિધ પ્રકારના ખર્ચ વિશે માહિતી આપો. ૧૪
અથવા
- ૩ માર્કેટિંગમાં ગ્રાહકોને આકર્ષવા કઈ કઈ બાબતો ધ્યાનમાં રાખશો? ખોટ ઉપર અસરકર્તા પરિબલો જણાવો. ૧૪
- ૪ ફૂડ ક્વોલિટી એસ્યોરન્સને અસરકર્તા પરિબલો વિશે સમજાવો. ૧૪
અથવા
- ૪ ખોરાકના થતા બગાડ (રાસાયણિક તથા જૈવિક રીતે) સમજાવો. ૧૪
- ૫ એક વાક્યમાં જવાબ આપો (કોઈપણ સાત) : ૧૪
- (૧) જીવાણુ દ્વારા ફેલાતા ઝેરના નામ આપો.
 - (૨) ફૂડ સર્વિસ સેન્ટરમાં ખોરાકને પીરસવાની મુખ્ય પદ્ધતિઓ જણાવો.
 - (૩) ટ્રે સર્વિસ દ્વારા આહાર ક્યાં પીરસવામાં આવે છે?
 - (૪) સૌ પ્રથમ હોસ્પિટલની શરૂઆત કયા વર્ષમાં ક્યાં થઈ?
 - (૫) બિઝનેસ અને ઇન્ડસ્ટ્રીઝ પ્રકારની ફૂડ સર્વિસની સૌ પ્રથમ શરૂઆત ક્યાં થઈ?
 - (૬) નેશનલ સ્કુલ લંચ એક્ટ કયા વર્ષમાં પસાર થયો?
 - (૭) HACCP, FIFO ના પૂરા નામ જણાવો.
 - (૮) મેનુ કઈ ભાષાનો શબ્દ છે?
 - (૯) માર્કેટિંગ એટલે શું?
 - (૧૦) સાયક્લિક મેનુ એટલે શું?
 - (૧૧) કુએટ એટલે શું?
 - (૧૨) પ્રોસેસ ફૂડ એટલે શું?

[P.T.O.]

ENGLISH VERSION

Instructions : (1) All questions carry equal marks.
(2) All questions are compulsory.

- | | | |
|------|--|----|
| 1 | Give information about the characteristics of different food service units. | 14 |
| OR | | |
| 1 | State the important functions of a managers in terms of management in a food service unit. | 14 |
| 2 | Give information about the selections of equipment and its maintenance in food service unit. | 14 |
| OR | | |
| 2 | State the type of Menu and explain about the Menu planning. | 14 |
| 3 | Give information about the different types of expenses in food service. | 14 |
| OR | | |
| 3 | What are the things to keep in mind to attract customers in marketing? State the factors affecting loss. | 14 |
| 4 | Explain the factors affecting food quality assurance. | 14 |
| OR | | |
| 4 | Explain the spoilage of food (chemical & biological). | 14 |
| 5 | Answer in one sentence (any seven) : | 14 |
| (1) | Name the Toxins spread by Bacteria. | |
| (2) | State the main methods of serving food in a food service center. | |
| (3) | Where is the food served by Tray service. | |
| (4) | In which year and where was the first Hospital started? | |
| (5) | Where did business and industry types of food service started? | |
| (6) | In which year was the National school lunch Act passed? | |
| (7) | Give full name of HACCP, FIFO. | |
| (8) | Menu is a word in which language. | |
| (9) | What is Marketing? | |
| (10) | What is cyclic menu? | |
| (11) | What is cruet? | |
| (12) | What is processed food? | |
-