

**FC-119**

February-2025

M.A., Sem.-I

**403 : Home Science  
(Institutional Food Administration)**

Time : 2:30 Hours]

[Max. Marks : 70

1. ફૂડ સર્વિસ ઈન્ડસ્ટ્રીઝનો વિકાસ સમજાવો. 14  
અથવા
1. જુદાં-જુદાં ફૂડ સર્વિસ યૂનિટના લક્ષણો વિશે વિગતવાર માહિતી આપો. 14
2. મેનુના પ્રકારો જણાવી મેનુ પ્લાનિંગ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાઓ જણાવો. 14  
અથવા
2. ફૂડ સર્વિસ યૂનિટમાં ઉપકરણોનું વર્ગીકરણ જણાવી તેની પસંદગી તથા સંભાળ વિશે માહિતી આપો. 14
3. માર્કેટિંગ વ્યૂહરચના સમજાવી ખોટ પર અસર કરતાં પરિબલો જણાવો. 14  
અથવા
3. ફૂડ સર્વિસ યૂનિટમાં વિવિધ પ્રકારના ખર્ચ વિશે માહિતી આપો. 14
4. ફૂડ ક્વોલિટી એસ્યોરન્સને અસર કરતાં પરિબલો વિશે સમજાવો. 14  
અથવા
4. ફૂડ સર્વિસ યૂનિટમાં સંપૂર્ણ ગુણવત્તાનું આયોજન સમજાવો. 14
5. નીચેના પ્રશ્નોના ટૂંકમાં જવાબ આપો : (કોઈપણ સાત) 14
  - (1) નેશનલ સ્કૂલ લાંચ એક્ટ કયા વર્ષમાં પસાર થયો ?
  - (2) મેનુ કઈ ભાષાનો શબ્દ છે ?
  - (3) માર્કેટિંગ એટલે શું ?
  - (4) એથેનીક મેનુ એટલે શું ?
  - (5) કુએટ એટલે શું ?
  - (6) પ્રોસેસ્ડ ફૂડ એટલે શું ?
  - (7) HACCPનું પૂરું નામ જણાવો.
  - (8) ટ્રે સર્વિસ ક્યાં આપવામાં આવે છે ?
  - (9) કેટરિંગ સર્વિસ એટલે શું ?
  - (10) રેડી ટુ ઈટ (Ready to eat) ખાદ્યો જણાવો.
  - (11) જીવાણું દ્વારા ફેલાતાં ઝેરના નામ આપો.
  - (12) બેન્કવેટ સર્વિસ એટલે શું ?

Seat No. : \_\_\_\_\_

# FC-119

February-2025

M.A., Sem.-I

403 : Home Science

(Institutional Food Administration)

Time : 2:30 Hours]

[Max. Marks : 70

1. Explain the development of Food Service Industry. 14
- OR**
1. Give detailed information about the characteristics of different Food Service Units. 14
2. Mention the types of menu and explain the points to be kept in mind while planning the menu. 14
- OR**
2. State the classification of equipment in a Food Services Unit and give information on its selection and maintenance. 14
3. Explain the marketing strategies and mention the factors affecting loss. 14
- OR**
3. Give information about different types of expenses in a food service unit. 14
4. Explain the factors affecting food quality assurance. 14
- OR**
4. Explain total quality planning in a food service unit. 14
5. Answer the following questions briefly : (Any Seven) 14
  - (1) In which year was the National School Lunch Act passed ?
  - (2) Menu is a word in which language ?
  - (3) What is Marketing ?
  - (4) What is an ethnic menu ?
  - (5) What is Cruet ?
  - (6) What is processed food ?
  - (7) Give full name of HACCP.
  - (8) Where is the Tray Service provided ?
  - (9) What is catering service ?
  - (10) Mention ready to eat food.
  - (11) Name the poisons spread by germs.
  - (12) What is banquet service ?