



JZ-160805010305 Seat No. _____

B. Sc. (Home Sci.) (Sem. III) (CBCS) (W.E.F.-2016) Examination

October – 2019

SEC-05 Home Based Catering
(New Course)

Time : $1\frac{1}{2}$ Hours]

[Total Marks : 35

સૂચના : જમણી બાજુ દર્શાવેલા અંક પ્રક્રિયા અને પ્રક્રિયાના ગુણ દર્શાવે છે.

1 કેટરિંગ રીસોર્સ તરીકે સમય અને સગવડો અને ઉપયોગીતા વિશે માહિતી 10
આપો.

અથવા

1 કેટરિંગ મેનેજમેન્ટનો અર્થ સમજાવી તેના સિદ્ધાંતો લખો. 10

2 ફૂડ સર્વિસ યુનિટ પ્રોજેક્ટ ખાનીંગનાં મુદ્દાઓ સમજાવો. 10

અથવા

2 સ્ટાન્ડડર્ડાઇઝન ઓફ રેસીપીઝ અને રેસીપી એડજસ્ટમેન્ટ વિશે લખો. 10

3 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ ત્રણ) 15

- (1) ખાદ્ય પદાર્થોની ખરીદી અને સ્ટોરેજ
- (2) મેનુ ખાનીંગ અર્થ અને મહત્વ
- (3) ઓપરેશનલ સ્ટાફ (વર્કર)
- (4) કેટરિંગ મેનેજમેન્ટમાં ઉપયોગીતા
- (5) ફૂડ સર્વિસ યુનિટમાં પ્રાથમિક આયોજન

ENGLISH VERSION

Instruction : Figures to the right side indicate the marks.

1 Explain about the time and facilities and equipment as **10** catering resource.

OR

1 Explain the meaning of catering management and **10** explain the principles of catering management.

2 Explain the point of food service unit project planning. **10**

OR

2 Write about standardization of recipes and recipe **10** adjustment.

3 Write short note : (any **three**) **15**

- (1) Purchase and storage of food stuffs.
- (2) Meaning of menu planning and importance of menu.
- (3) Operational staff
- (4) Utilities in a catering management.
- (5) Preliminary planning in a food service unit.
