



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 પ્રશ્નના ગુણ દર્શાવે છે.

- | | | |
|---|---|----|
| 1 | કેટરીંગ રીસોર્સ તરીકે સમય અને સગવડો અને ઉપયોગીતા વિશે માહિતી આપો. | 10 |
|---|---|----|

અથવા

- | | | |
|---|--|----|
| 1 | કેટરીંગ મેનેજમેન્ટનો અર્થ સમજાવી તેના સિદ્ધાંતો લખો. | 10 |
| 2 | ફૂડ સર્વિસ યુનિટ પ્રોજેક્ટ પ્લાનીંગનાં મુદ્દાઓ સમજાવો. | 10 |

અથવા

- | | | |
|---|--|----|
| 2 | સ્ટાન્ડર્ડાઈઝેશન ઓફ રેસીપીઝ અને રેસીપી એડજસ્ટમેન્ટ વિશે લખો. | 10 |
| 3 | ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ ત્રણ) | 15 |
| | (1) ખાદ્ય પદાર્થોની ખરીદી અને સ્ટોરેજ | |
| | (2) મેનુ પ્લાનીંગ અર્થ અને મહત્વ | |
| | (3) ઓપરેશનલ સ્ટાફ (વર્કર) | |
| | (4) કેટરીંગ 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 catering resource. **10**

OR

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

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

OR

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

- 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.
-