

Seat No.: _____

Enrolment No. _____

GUJARAT TECHNOLOGICAL UNIVERSITY

Diploma Semester -VI Regular Examination May - 2011

Subject code: 365603

Subject Name: Food Service Management

Date: 21 /05 /2011

Time: 02.30 pm – 05.00 pm

Total Marks: 70

Instructions:

- 1. Attempt all questions.**
- 2. Make suitable assumptions wherever necessary.**
- 3. Figures to the right indicate full marks.**
- 4. English version is Authentic**

- Q.1** (a) What are The Importance of food service management? Give suggestions about dining room and kitchen of ideal hotel. **07**
- (b) Define Types service equipments. What are the factors to be kept in Mind. When purchaseing serving equipments. **07**
- Q.2** (a) Define types of serving methods and necessary rules for serving. **07**
- (b) Write in detail about purchaseing and storing of raw food material. **07**
- OR**
- (b) Plan a hostel canteen weekly menu at the cost of 700RS per month. **07**
- Q.3** (a) Write in your own words about planning of tea party for 10 person at the cost of RS,10000. **07**
- (b) Write various tricks for high profit on fix price dish a profesnal view. **07**
- OR**
- Q.3** (a) Define factors affecting costing and plan a school canteen menu. **07**
- (b) Write in your own words about planning of welcome party in college,for 50students at the cost of RS 3000. **07**
- Q.4** (a) What are the points to be kept in mind. while planning the menu of old age home canteen. **07**
- (b) What are the points to be kept in mind while planning of children party. **07**
- OR**
- Q. 4** (a) Write necessity of working staff and their job description. **07**
- (b) Plan the menu of hospital canteen and office complex canteen. **07**
- Q.5** (a) What are necessary rules of table setting? **07**
- (b) What are the points to be kept in mind while planning the menu of hospital canteen. **07**
- OR**
- Q.5** (a) What are the points to be kept in mind while planning the menu of school canteen. **07**
- (b) What are the points to be kept in mind while planning the menu office complex canteen **07**

- પ્રશ્ન-૧ અ કુડ સર્વીસ મેનજમેન્ટ ની અગત્યતા જણાવી તમારી દ્રશ્ટીએ હોટેલનો ડાઇનીંગ રુમ અને કીચનકેવું હોવું જોઇએ તે જણાવો. 07
- બ સર્વીસ ઇકવીપમેન્ટસના પ્રકાર જણાવો.તેની ખરીદી કરતી વખતે કઇ કઇ બાબતો દયાન માં રાખશો. 07
- પ્રશ્ન-૨ અ ખાદ્યને પીરસવાની પદ્ધતીના પ્રકાર જણાવી. પીરસવા માટેના જરુરી નિયમો જણાવો. 07
- બ કાચામાલની ખરીદી અને તેની સાચવણી કઇ રીતે કરવામાં આવે છે? વિસ્તારથી લખો. 07
- અથવા
- બ રુપીયા 700 ના માસિક ભાવને દયાનમાં રાખીને હોસ્ટેલ કેટીનનું અઠવાડિક મેનું તૈયાર કરો. 07
- પ્રશ્ન-૩ અ રુપીયા 1000ના ખર્ચમાં 10 વ્યક્તિ માટે ટી-પાર્ટીનુંઆયોજન કઇ રીતે કરશો? તમારા શબ્દોમાં લખો. 07
- બ એક વેપારીની દ્રશ્ટીએ નિશ્ચિત કિંમતની વાનગીમાંથી વધુ નફો મેળવવા માટે કેવી યુક્તિઓ અજમાવશો? ટુંકનોંધ લખો. 07
- અથવા
- પ્રશ્ન-૩ અ વાનગીની કિંમતને અસર કરતાં પરીબળો જણાવો અને સ્કુલ કેટીનનું મેનું તૈયાર કરો. 07
- બ રુપીયા 3000 ના ખર્ચમાં 50 વિદ્યાર્થીઓ માટે કોલેજની વેલકમ પાર્ટીનું આયોજન કઇ રીતે કરશો? તમારા શબ્દોમાં લખો 07
- પ્રશ્ન-૪ અ વૃદ્ધાશ્રમની કેટીન નુ મેનુ તૈયાર કરતી વખતે કઇ કઇ બાબતો દયાનમાં રાખશો? 07
- બ ચીલ્ડ્રેન્સ પાર્ટીનું પ્લાનીંગ કરતી વખતે કઇ કઇ બાબતો દયાનમાં રાખશો? 07
- અથવા
- પ્રશ્ન-૪ અ કુડ સર્વીસ મેનેજમેન્ટમાં સ્ટાફની જરુરીયાત જણાવી દરેકને સોપવામાં આવતી, કામની વહેચણી જણાવો. 07
- બ હોસ્પીટલ કેટીન અને ઓફિસ કોમ્પ્લેક્સ કેટીનનું મેનું પ્લાન કરો. 07
- પ્રશ્ન-૫ અ ટેબલ સેટીંગ માટે ના જરુરી નિયમો જણાવો. 07
- બ હોસ્પીટલ કેટીનનું મેનું તૈયાર કરતી વખતે કઇ કઇ બાબતો દયાનમાં રાખશો. 07
- અથવા
- પ્રશ્ન-૫ અ સ્કુલ કેટીનનું મેનું તૈયાર કરતી વખતે કઇ કઇ બાબતો દયાનમાં રાખશો. 07
- બ ઓફિસ કોમ્પ્લેક્સ કેટીનનું મેનું તૈયાર કરતી વખતે કઇ કઇ બાબતો દયાનમાં રાખશો 07
