

THIRD YEAR

**Semester- VI
HSc-605 Food Service Management
Model Question Paper**

Time: 3 hrs.

Max. Marks: 75

Part – A

Answer any five Questions Each question carries 5 Marks

(Marks = 5x5 = 25 marks)

1. Explain different cooking methods.
వివిధ రకాల వండు పద్ధతులను విపులంగా వ్రాయుము?
2. What is importance of in-service training and appraisals?
లోపల శిక్షణ మరియు అప్రైసల్ యొక్క ప్రాముఖ్యత ఏమి?
3. Write about waste disposal in food service institutions.
ఆహారసేవా కేంద్రములలో వ్యర్థ పదార్థములను పారవేయడం గురించి వ్రాయుము
4. What are the methods used to improve the nutritive quality of foods in preparation?
ఆహారమును తయారుచేయునపుడు పోషణ స్థాయిని పెంచడానికి ఆచరించు పద్ధతులను తెల్పుము?
5. List down the delivery methods of food to food service establishment.
ఆహారసేవా కేంద్రాలలో ఆహారమును విడుదల చేయు పద్ధతులను వ్రాయుము.
6. Why labour policies are important? Explain.
లేబర్ పాలసీలు ఎందుకు ఉపయోగపడతాయో వివరింపుము?
7. Write about dish washing.
డిష్ వాషింగ్ గురించి వ్రాయుము
8. What are materials used for case of cleaning equipment.
ఆహార తయారీ కేంద్రాలలో నీటి సరఫరా ప్రాముఖ్యత గురించి వ్రాయుము.

Part – B

Answer any five Questions Each Question carries 10 marks

(Marks = 5x10 = 50 marks)

1. a) Define menu planning. Explain the importance of food purchase in menu planning?
ఆహార పట్టికను నిర్వచించుము. ఆహార పదార్థములు కొనుగోలు చేయుటలో ఆహార పట్టిక యొక్క ప్రాముఖ్యతను వివరింపుము.

(Or)

- b) Explain the different types of menus.