

వివిధ రకాల పట్టికలను వివరింపుము.

2. a) Explain about the environmental hygiene in institutional kitchens.

వంటగది సంస్థలలో పరిసరాల పరిశుభ్రత గురించి వివరింపుము

(Or)

- b) Explain about the personal hygiene in food preparation.

ఆహారము చేయునపుడు వ్యక్తిగత శుభ్రత గురించి వివరించుము.

3. a) Write the significance of water supply in food service institutions.

ఆహార సేవా కేంద్రాలలో గాలి మరియు వెలుతురు యొక్క ప్రాముఖ్యతను వివరింపుము?

(Or)

- b) What is the storage methods used for different types of food materials?

వివిధ రకాల ఆహారపదార్థములను నిల్వ ఉంచు పద్ధతులను వ్రాయుము.

4. a) Write about different types of food serving methods?

వివిధ రకాల ఆహార సేవా పద్ధతులను వ్రాయుము

(Or)

- b) What are objectives of food service institutions and explain the factors to consider in food service institutions?

ఆహారసేవా కేంద్రముల యొక్క ఉద్దేశ్యాలు మరియు ఎన్నుకొనే కారణములు వ్రాయుము.

5. a) What are the development and policies in case of food service institutions?

ఆహార సేవా కేంద్రాల పెరుగుదల మరియు పాలసీల గురించి వ్రాయుము

(Or)

- b) What are the functions of a personnel manager in food service institution?

ఆహార సేవా కేంద్రాలలో వ్యక్తిగత మేనేజరు యొక్క విధాలు ఏమి?