

**THREE YEAR B.H.M. DEGREE EXAMINATION, SEPTEMBER/OCTOBER-2021**

**CHOICE BASED CREDIT SYSTEM**

**SIXTH SEMESTER**

**PART - I**

**Paper : 604 - FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT**

*(w.e.f 2017-2018)*

**Time : 3 Hours**

**Max. Marks : 75**

**SECTION - A**

Answer any **Five** questions.

**(5×5=25)**

1. Explain cost variance.
2. Discuss cash handling.
3. Explain Bar Frauds.
4. Discuss the uses of sales.
5. Write about POS.
6. Discuss the Techniques of Inventory control.
7. Explain Daily Food.
8. What is controllable cost?

**SECTION - B**

Answer **All** questions.

**(5×10=50)**

9. a) Explain the elements of cost dynamics.  
(OR)
- b) What are the various sales concept?

10. a) Write the importance of inventory control.  
(OR)

b) Discuss about standard receipe.

11. a) Define Budget. What are the types of Budget?  
(OR)

b) Discuss the ECR and NCR.

12. a) Write in detail about sales variance and profit variance.  
(OR)

b) Discuss about Break even analysis.

13. a) Explain menu as marketing tool.  
(OR)

b) Write the objectives of menu engineering.

---

SRI GOVINDARAJA SWAMY ARTS COLLEGE, T.T.D., TIRUPATI  
DEPARTMENT OF CT & HM  
I YEAR-EXAMINATIONS  
FOOD AND BEVERAGE

Time: 2 Hrs.

Marks: 100

SECTION - A

ANSWER ALL THE QUESTIONS FROM THE FOLLOWING

(5X6=30M)

1. What is Banquet?
2. What is a Silver room?
3. Define still room?
4. What is English Service?
5. Define LIFO & FIFO

SECTION - B

ANSWER ALL QUESTIONS FROM THE FOLLOWING

(10X7=70M)

6. Write about the attribute of Food & Beverage staff?
7. Write about different types of Restaurants?
8. What is Liven room? Explain this with diagram?
9. Write about Kitchen steward with diagram?
10. Write about the Co-ordination between the Hotel Management?
11. Write about different types of Services?
12. Write about Job description and Job Specification in detail?

28. 9.18  
(35) copies

**B.sc (CT & HM)**  
**Second year: 3 Semester**  
**CT & HM-303 Food and Beverage service -2**

**Time:3Hrs**

**Marks:75**

**SECTION-A**

**Answer any five questions**

**Each question carries 5 marks.**

**5\*5=25marks**

1. Write different Non –Alcoholic beverages?
2. What are attributes required in food & beverages staff?
3. What is battling labeling of wine?
4. What is Whiskey write in detail?
5. Write any 5 brands names?
6. Write about classification of alcoholic and non-alcoholic beverages?
7. What do mean by distillation spirits?
8. Explain about bar management?

**SECTION-B**

**Answer any five questions**

**Each question carries 10 marks**

**10\*5=50marks.**

9. a) Explain Wine and Wine making methods? How do classify Wines?  
(Or)

b) Explain the process involved in making of red wine?

10. a)What is Whiskey ?write in detail ?

(Or)

- b) What is distillation? Part Give the distillation process of spirit?

11. a) How do you classify alcoholic beverages? Explain with examples?

(Or)

b) Write in detail about history of wine?

12. a) Explain the Spirit proof & American proof?

(Or)

b) White any five refreshing and nourishing drinks?

13. a) Different types of wine ?

(Or)

b) Manufacture of brandy and service?

28.9.18

37 copies

**B.sc (CT & HM)**

**First year: 1 Semester**

**CT & HM-103 F&b service-1**

**Time:3Hrs**

**Marks:75**

**SECTION-A**

**Answer any five questions**

**Each question carries 5 marks.**

**5\*5=25marks**

1. What is a hotel?
2. What is a Food and Beverage institution or Restaurant?
3. Define crockery?
4. Define cutlery & Glass ware?
5. Draw diagram of a Restaurant?
6. Write about Dry storage & cold storage?
7. Define pasteurization?
8. Write about LIFO&FIFO?

**SECTION-B**

**Answer any five questions**

**Each question carries 10 marks**

**10\*5=50marks.**

9. a) What is Linen & Linen room?  
(or)

b) Write about 5 types of Food and Beverage organization?

10. a) What are the basic eligibilities needed in F&B staff ?  
(or)

b) Write job Description of a hotel staff ?

11. a) Write about different types of Hotels ?

(or)

b) Draw the Hierarchy Chart of Hotel and Write any 3 staff duties ?

12. a) Write about 1 star to 3star Hotel ? ?

(or)

b) Write about 3star to 5 star Hotel ?

13. a) Define 1)pantry, 2) Room service ,3)kitchen steward ,4)food pick up?

(or)

b) Write about Food pick up ?

3-6-104B

THREE YEAR B.Sc. (Catering, Tourism and Hotel Management) DEGREE  
EXAMINATION — MARCH/APRIL 2019.

(CHOICE BASED CREDIT SYSTEM)  
SIXTH SEMESTER

Part — I

Paper DSC2 — FOOD AND BEVERAGE SERVICE — III

(w.e.f. 2017 – 2018)

Time : 3 hours

Max. Marks : 75

SECTION - A

భాగము-౨

Answer any FIVE questions.

ఏవేని ఐదు ప్రశ్నలకు సమాధానాలు వ్రాయుము.

(Marks : 5 × 5 = 25)

1. Discuss the space requirement of F and B outlet.  
F మరియు B ఔట్‌లెట్ కు కావలసిన స్థలము గురించి వ్రాయుము.
2. Write the importance of Training.  
శిక్షణ యొక్క ప్రాముఖ్యతను వివరింపుము.
3. Write about Requisition form.  
రాతప్రార్థన ఆదేశం గూర్చి వ్రాయుము.
4. Explain the types of Bars.  
బార్లు రకాలు గురించి వ్రాయుము.
5. Discuss about Outdoor catering.  
బహిరంగ క్యాటేరింగ్ గూర్చి వర్ణించుము.
6. Explain KOT.  
KOT గురించి వ్రాయుము



7. Explain the taking order of alcoholic beverages.  
మద్యపానీయాలు యొక్క ఆర్డరు తీసుకొను వద్దతిని వివరింపము.

8. What are Bill cards?  
బిల్ కార్డులు అనగానేమి?

#### SECTION - B

భాగము-బి

Answer ALL questions.

అన్ని ప్రశ్నలకు సమాధానాలు వ్రాయుము.

(Marks : 5 × 10 = 50)

9. (a) Write the Planning of laying an outlet.  
ఔట్ లెట్ ప్లానింగ్ గూర్చి వ్రాయుము.

Or

- (b) Discuss about Total quality management.  
మొత్తం నాణ్యత నిర్వహణ గూర్చి తెలుపుము.

10. (a) Explain the planning and organizing of Buffet.  
బఫే యొక్క ప్రణాళికా మరియు నిర్వహణ గురించి వ్రాయుము.

Or

- (b) Write the different types of registers maintained in Hotels.  
హోటల్స్ లో నిర్వహించు వివిధ రకములైన రిజిస్టర్స్ గూర్చి వ్రాయండి.

11. (a) Discuss about Bar operation.  
బార్ నిర్వహణ గూర్చి వ్రాయండి.

Or

- (b) What are the types of Cutlery, Crockery and Glassware used in a bar?  
బార్ లో వాడు కట్టరి, క్రక్కరీ మరియు గాజు సామాను రకాల గురించి వ్రాయండి.

12. (a) Write the responsibilities of a Bar manager.

బార్ మేనేజరు యొక్క బాధ్యతలు గూర్చి తెలుపుము.

Or

(b) How do you execute Functions?

శుభకార్యములను నిర్వహించుట గురించి వ్రాయుము.

13. (a) Write in detail about Restaurant.

రెస్టారెంటు గురించి వ్రాయుము.

Or

(b) Draw table plan and seating arrangements in Banquet.

బ్యాంకెటు వూలులో టేబుళ్ళు మరియు కుర్చీలు నిర్వహణ గురించి వ్రాయుము.

Total No. of Pages : 2

R-377

THREE YEAR B.Sc. (CATERING, TOURISM AND HOTEL MANAGEMENT)  
DEGREE EXAMINATION, MARCH/APRIL- 2017

SECOND YEAR EXAMINATION

PART - II : CATERING

PAPER - II : Food and Beverage Service - II

(*Wef. Academic years 2010-2011*)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 100

Section - A

Answer All questions

(16×2=20)

1. Define alcoholic beverages? (2)
2. What is aperitifs (2)
3. Mention any two mock tails (2)
4. What is vodka? (2)
5. What is stewing? (2)
6. Define menu planning? (2)
7. List any two cooking principles (2)
8. What is blanching? (2)
9. Write any two types of wine glasses. (2)
10. Tequila (2)

Section - B

Answer any four of the following

(4×5=20)

11. Write the classification of alcoholic beverages. (5)
12. What are the different types of wines? (5)
13. What is whisky? Write the classification of whisky (5)

R-377

(1)

P.T.O.

14. What are the rules for making cocktail? (5)
15. Write the recipe for rum (5)
16. Enlist the points to be kept while planning menus. (5)

**Section - C**

**Answer All questions**

(4×15=60)

17. a) Discuss about wine manufacturing process (15)

**OR**

- b) Write in detail about the manufacturing, bottling & storage of beer
18. a) What are different methods of cooling? Discuss dry cooking methods in detail. (15)

**OR**

- b) Describe the principles of cooking.
19. a) Discuss about popular Indian cuisines (15)

**OR**

- b) Explain the manufacture, storage and service of gin
20. a) Write the procedure for making mocktails & cocktails (15)

**OR**

- b) Explain various equipment used in different cuisines.



8754795

Total No. of Pages : 3

3-1-105

THREE YEAR B.Sc. (Catering, Tourism & Hotel Management) DEGREE (CBCS)  
EXAMINATION, DECEMBER-2017

FIRST SEMESTER

PART - II

PAPER - III - 103 : FOOD BEVERAGE SERVICES

(w.e.f. 2015-16)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 75

**SECTION - A**

Answer any **FIVE** of the following questions. Each question carries **5** marks. (5 × 5 = 25)

ఈ క్రింది వానిలో ఏదైనా ఐదు ప్రశ్నలకు సమాధానములు వ్రాయుము. ప్రతి ప్రశ్నకు 5 మార్కులు

1. What is a catering technology?  
కాటరింగ్ సాంకేతికత ఏమిటి?
2. Write about pantry?  
ప్యాంట్రీ గురించి వ్రాయండి?
3. What are Mise-en-scene.  
మిసెన్-ఎన్-సీన్ అనగా నేమి?
4. Write about Room Services?  
రూమ్ సర్వీసు గురించి వ్రాయండి?
5. What are the attributing food?  
అహార లక్షణాలు ఏమిటి?

3-1-105

(1)

[P.T.O.]

6. Brief description about service outlets?

సేవా కేంద్రముల గురించి క్లుప్తంగా రాయండి?

7. Write about still rooms?

ఇప్పటికే గదుల గురించి వ్రాయుము?

8. Discuss about Hierarchy?

సోపానక్రమం గురించి చర్చించండి?

### SECTION - B

Answer ALL questions. Each question carries 10 marks.

(5 × 10 = 50)

ఈ క్రింది అన్ని ప్రశ్నలు వ్రాయుము. ప్రతి ప్రశ్నకు 10 మార్కులు.

9. a) Explain the principles of restaurant reservation?

రెస్టారెంట్ రిజర్వేషన్ సూత్రాలు గురించి తెలుపుండి?

OR

b) Discuss the need and scope of catering technology?

కాటరింగ్ టెక్నాలజీ అవసరాలు మరియు పరిధిని చర్చించండి?

10. a) Discuss about Food and Beverage service organisations?

ఆహారం మరియు పానీయ సేవ సంస్థల గురించి చర్చించండి?

OR

b) Discuss the Job description of staff?

సిబ్బంది ఉద్యోగ వివరణ గురించి చర్చించండి?

11. a) Explain in detail about service outlets?

సేవా కేంద్రముల గురించి సవివరంగా వివరించండి?

3-1-105

(2)

చెల్వడం

OR

b) Write about multicasting restaurant?

మట్టి క్యాపిటింగ్ రెస్టారెంట్ గురించి వ్రాయుము?

12. a) Discuss about the Dispense bar and spare linen room?

పగటి పూట బార్ మరియు విడి లినన్ గది గురించి వివరించండి?

OR

b) Explain in detail the types of cutlery used in service areas?

సేవ ప్రాంతాలలో ఉపయోగించే కత్తరింపు రకాల గురించి వివరించండి?

13. a) Discuss in detail about Food Science?

ఫుడ్ సైన్స్ గురించి చర్చించండి?

OR

b) Differentiate cafeteria Service and Counter Service?

ఫలహారసేవ మరియు కౌంటర్ సేవ మధ్య వ్యత్యాసం?



THREE YEAR B.Sc. DEGREE EXAMINATION, NOV./DEC.- 2016

**CHOICE BASED CREDIT SYSTEM**

**FIRST SEMESTER**

PART - II : Catering, Tourism & Hotel Management

**PAPER - III : FOOD BEVERAGE SERVICES**

(New Syllabus w.e.f. 2015-16)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 75

**Section - A**

Answer any Five questions. Each question carries 5 marks

(5×5=25)

1. Functions of Catering Technology?  
కాటరింగ్ ఇండస్ట్రీ యొక్క విధులను గురించి వ్రాయుము.
2. Writes Job Specification of staff?  
ఉద్యోగం, సిబ్బంది యొక్క వివరణలను గురించి వ్రాయుము.
3. Write about Room Services?  
గది సేవల గురించి వ్రాయండి.
4. Explain the procedure of wine preparation?  
వైన్ తయారీ విధానమును గురించి వ్రాయండి.
5. Write about crockery in service area?  
క్రాకరీలను సేవాప్రాంతంలో వున్న వాటి గురించి వ్రాయండి.
6. Write about various types of commodities in cooking?  
వంట సరుకులుగా వివిధ రకాలను వంటలో వాడటాన్ని గురించి వ్రాయండి.
7. Write about basic services?  
ప్రాథమిక సేవలను గురించి వ్రాయండి.



8. What is Mise - in - Scene?

మిస్-ఎన్-సీన్ అంటే ఏమిటి?

**Section - B**

Answer all questions. Each question carries 10 marks (5×10=50)

9. a) Discuss the career opportunities in Catering Technology?

క్యాటరింగ్ టెక్నాలజీలో వృత్తి అవకాశాలను గురించి వివరింపుము.

**OR**

b) Explain the Attributes of food and Beverage service personnel?

ఆహార, పానీయాల సేవా సిబ్బంది లక్షణాలను వివరింపుము.

10. a) Discuss about various types of service outlets?

వివిధ రకాల సేవా అవుట్లెట్లను గురించి వివరింపుము.

**OR**

b) Write about kitchen stewarding?

కిచెన్ స్టివార్డింగ్ గురించి వ్రాయుము.

11. a) Explain Dispense bar and spare?

డిస్పెన్సేబార్ మరియు స్పేర్ గురించి వివరించండి.

**OR**

b) Different Types of Linen?

వివిధ రకాలైన నారలను గురించి వ్రాయుము.

12. a) Description of food science?

ఆహార శాస్త్రం గురించి క్షుణ్ణంగా వ్రాయుము.

OR

b) Discuss Restaurant Reservation?

రెస్టారెంట్ రిజర్వేషన్ గురించి వ్రాయుము.

13. a) Discuss the principles of menu planning.

మెను ప్రణాళిక నియమాలను గురించి వివరింపుము.

b) Importance of computer application in food and beverage service?

ఆహార మరియు పానీయాల సర్వీసులో కంప్యూటర్ అప్లికేషన్ యొక్క ప్రాముఖ్యతను వ్రాయుము.

---

[Total No. of Pages : 3

3-1-105

THREE YEAR B.Sc. (Catering, Tourism & Hotel Management) DEGREE (CBCS)  
EXAMINATION, DECEMBER-2017

FIRST SEMESTER

PART - II

PAPER - III - 103 : FOOD BEVERAGE SERVICES

(w.e.f. 2015-16)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 75

SECTION - A

Answer any FIVE of the following questions. Each question carries 5 marks. (5 × 5 = 25)

ఈ క్రింది వానిలో ఏదైన ఐదు ప్రశ్నలకు సమాధానములు వ్రాయుము. ప్రతి ప్రశ్నకు 5 మార్కులు

1. What is a catering technology?  
కాటరింగ్ సాంకేతికత ఏమిటి?
2. Write about pantry?  
ప్యాంట్రి గురించి వ్రాయండి?
3. What are Mise-en-scene.  
మిసెన్-ఎన్-సీన్ అనగా నేమి?
4. Write about Room Services?  
రూమ్ సర్వీసు గురించి వ్రాయండి?
5. What are the attributing food?

అవరోర లక్షణాలు ఏమిటి?

3-1-105

(1)

[P.T.O.

6. Brief description about service outlets?  
సేవా కేంద్రముల గురించి క్లుప్తంగా రాయండి?
7. Write about still rooms?  
ఇప్పటిక గదుల గురించి వ్రాయుము?
8. Discuss about Hierarchy?  
సోపానక్రమం గురించి చర్చించండి?

#### SECTION - B

Answer ALL questions. Each question carries 10 marks.

(5 × 10 = 50)

- ఈ క్రింది అన్ని ప్రశ్నలు వ్రాయుము. ప్రతి ప్రశ్నకు 10 మార్కులు.
9. a) Explain the principles of restaurant reservation?  
రెస్టారెంట్ రిజర్వేషన్ సూత్రాలు గురించి తెలుపండి?

OR

- b) Discuss the need and scope of catering technology?  
క్యాటరింగ్ టెక్నాలజీ అవసరాలు మరియు పరిధిని చర్చించండి?
10. a) Discuss about Food and Beverage service organisations?  
ఆహారం మరియు పానీయ సేవ సంస్థల గురించి చర్చించండి?

OR

- b) Discuss the Job description of staff?  
సిబ్బంది ఉద్యోగ వివరణ గురించి చర్చించండి?
11. a) Explain in detail about service outlets?  
సేవా కేంద్రముల గురించి సవివరంగా వివరించండి?

3-1-105

(2)

OR

b) Write about multicasting restaurant?

మల్టి క్యాస్టింగ్ రెస్టారెంట్ గురించి వ్రాయుము?

12. a) Discuss about the Dispense bar and spare linen room?

పగటి పూట బార్ మరియు విడి లినన్ గది గురించి వివరించండి?

OR

b) Explain in detail the types of cutlery used in service areas?

సేవ ప్రాంతాలలో ఉపయోగించే కత్తరింపు రకాల గురించి వివరించండి?

13. a) Discuss in detail about Food Science?

ఫుడ్ సైన్స్ గురించి చర్చించండి?

OR

b) Differentiate cafeteria Service and Counter Service?

ఫలహార సేవ మరియు కౌంటర్ సేవ మధ్య వ్యత్యాసం?



మొత్తం - 25

6474847

[Total No. of Pages : 2

9-3-102

THREE YEAR B.H.M. DEGREE (CBCS) EXAMINATION, DECEMBER 2017

THIRD SEMESTER

PART-II

PAPER II : 302 - Food & Beverage Operations - III

(w.e.f. 2016-17)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 75

PART - A

Answer any FIVE of the following.

(5 × 5 = 25)

1. Types of Beer
2. Bean and Kernel
3. Tequilla
4. Forti Fied
5. Wine laws
6. Vermouth
7. color of liquor
8. Brand names

PART - B

Answer ALL Questions

(5 × 10 = 50)

9. a) Write the fermentation process of Alcohol?

OR

- b) Write about Bar' stock?

9-3-102

(1)

[P.T.O

10. a) Write the classification of wines with examples?

**OR**

b) Discuss about German wines?

11. a) Discuss in detail about Beer?

**OR**

b) Explain the types of Beer?

12. a) Explain in detail the Production of Spirit?

**OR**

b) Write an essay on origin, history and production of Rum?

13. a) Discuss in detail Aperitifs?

**OR**

b) Write about Herb Liqueurs?



[Total No. of Pages : 3

3-1-105

THREE YEAR B.Sc. (Catering, Tourism & Hotel Management) DEGREE (CBCS)  
EXAMINATION, DECEMBER-2017

FIRST SEMESTER

**PART - II**

**PAPER - III - 103 : FOOD BEVERAGE SERVICES**

(w.e.f. 2015-16)

**Time : 3 Hours**

**Max. Marks : 75**

**SECTION - A**

Answer any **FIVE** of the following questions. Each question carries 5 marks. (5 × 5 = 25)

ఈ క్రింది వానిలో ఏదైన ఐదు ప్రశ్నలకు సమాధానములు వ్రాయుము. ప్రతి ప్రశ్నకు 5 మార్కులు

1. What is a catering technology?

క్యాటరింగ్ సాంకేతికత ఏమిటి?

2. Write about pantry?

ప్యాంట్రి గురించి వ్రాయండి?

3. What are Mise-en-scene.

మిసెన్-ఎన్-సీన్ అనగా నేమి?

4. Write about Room Services?

రూమ్ సర్వీసు గురించి వ్రాయండి?

5. What are the attributing food?

అహార లక్షణాలు ఏమిటి?

3-1-105

(1)

**[P.T.O.]**



6. Brief description about service outlets?

నేహా కేంద్రముల గురించి క్లుప్తంగా రాయండి?

7. Write about still rooms?

ఇప్పటిక గదుల గురించి వ్రాయుము?

8. Discuss about Hierarchy?

సోపానక్రమం గురించి చర్చించండి?

### SECTION - B

Answer ALL questions. Each question carries 10 marks.

(5 × 10 = 50)

ఈ క్రింది అన్ని ప్రశ్నలు వ్రాయుము. ప్రతి ప్రశ్నకు 10 మార్కులు.

9. a) Explain the principles of restaurant reservation?

రెస్టారెంట్ రిజర్వేషన్ సూత్రాలు గురించి తెలుపండి?

OR

b) Discuss the need and scope of catering technology?

క్యాటరింగ్ టెక్నాలజీ అవసరాలు మరియు పరిధిని చర్చించండి?

10. a) Discuss about Food and Beverage service organisations?

ఆహారం మరియు పానీయ సేవ సంస్థల గురించి చర్చించండి?

OR

b) Discuss the Job description of staff?

సిబ్బంది ఉద్యోగ వివరణ గురించి చర్చించండి?

11. a) Explain in detail about service outlets?

సేవా కేంద్రముల గురించి నవివరంగ వివరించండి?

3-1-105

(2)

OR

b) Write about multicasting restaurant?

మల్టి కాస్టింగ్ రెస్టారెంట్ గురించి వ్రాయుము?

12. a) Discuss about the Dispense bar and spare linen room?

పగటి పూట బార్ మరియు విడి లినన్ గది గురించి వివరించండి?

OR

b) Explain in detail the types of cutlery used in service areas?

సేవ ప్రాంతాలలో ఉపయోగించే కత్తరింపు రకాల గురించి వివరించండి?

13. a) Discuss in detail about Food Science?

ఫుడ్ సైన్స్ గురించి చర్చించండి?

OR

b) Differentiate cafeteria Service and Counter Service?

ఫలహారసేవ మరియు కౌంటర్ సేవ మధ్య వ్యత్యాసం?



**THREE YEAR B.H.M. DEGREE (CBCS) EXAMINATION, DECEMBER 2017**  
**FIRST SEMESTER**

**PART-II**

**PAPER II : 102 - FOOD & BEVERAGE SERVICE - I**

(w.e.f. 2015-16)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 75

**SECTION - A**

Answer any **FIVE** Questions. Each question carries **5** marks.

(5 × 5 = 25)

1. Brief note on Residential
2. What are the attributes of a waiter?
3. Grill room?
4. Write about Store?
5. What is Food pick-up area?
6. Nourishing of Tea?
7. Write about RSOT
8. Uses of side board?

**SECTION - B**

Answer **ALL** Questions. Each question carries **10** marks

(5 × 10 = 50)

9. a) Write the growth of hotel industry in India.

**OR**

- b) Explain the welfare catering?

10. a) What are the duties and responsibilities of F&B staff?

**OR**

- b) Discuss the personal hygiene of the staff?

9-1-102

(1)

[P.T.O.]

11. a) Explain in detail about Quick service Restaurants?

**OR**

b) Write about kitchen stewarding

12. a) What are the factors to be considered in selection of F & B service equipment

**OR**

b) Write the origin and Manufacturing of coffee?

13. a) Write the classification of Refreshing beverages?

**OR**

b) Discuss about in detail about cocoa?

⊖ ⊖ ⊖

THREE YEAR B.Sc. DEGREE EXAMINATION, NOV/DEC.- 2016

**CHOICE BASED CREDIT SYSTEM**

**FIRST SEMESTER**

PART - II : Catering, Tourism & Hotel Management

**PAPER - III : FOOD BEVERAGE SERVICES**

(New Syllabus w.e.f. 2015-16)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 75

**Section - A**

Answer any **Five** questions. Each question carries **5** marks

**(5×5=25)**

1. Functions of Catering Technology?  
కాటరింగ్ ఇండస్ట్రీ యొక్క విధులను గురించి వ్రాయుము.
2. Writes Job Specification of staff?  
ఉద్యోగం, సిబ్బంది యొక్క వివరణలను గురించి వ్రాయుము.
3. Write about Room Services?  
గది సేవల గురించి వ్రాయండి.
4. Explain the procedure of wine preparation?  
వైన్ తయారీ విధానమును గురించి వ్రాయండి.
5. Write about crockery in service area?  
క్రాకరీలను సేవాప్రాంతంలో వున్న వాటి గురించి వ్రాయండి.
6. Write about various types of commodities in cooking?  
మంట నదుకులుగా వివిధ రకాలను మంటలో వాడటాన్ని గురించి వ్రాయండి.
7. Write about basic services?  
ప్రాథమిక సేవలను గురించి వ్రాయండి.

8. What is Mise - in - Scene?

మిస్-ఎన్-సీన్ అంటే ఏమిటి?

**Section - B**

Answer **all** questions. Each question carries **10** marks

(5×10=50)

9. a) Discuss the career opportunities in Catering Technology?

క్యాటరింగ్ టెక్నాలజీలో వృత్తి అవకాశాలను గురించి వివరింపుము.

**OR**

b) Explain the Attributes of food and Beverage service personnel?

ఆహార, పానీయాల సేవా సిబ్బంది లక్షణాలను వివరింపుము.

10. a) Discuss about various types of service outlets?

వివిధ రకాల సేవా అవుట్లెట్లను గురించి వివరింపుము.

**OR**

b) Write about kitchen stewarding?

కిచెన్ స్టివార్డింగ్ గురించి వ్రాయుము.

11. a) Explain Dispense bar and spare?

డిస్పెన్సేబార్ మరియు స్పేర్ గురించి వివరించండి.

**OR**

b) Different Types of Linen?

వివిధ రకాలైన నారలను గురించి వ్రాయుము.

12. a) Description of food science?

ఆహార శాస్త్రం గురించి క్షుణ్ణంగా వ్రాయుము.

OR

b) Discuss Restaurant Reservation?

రెస్టారెంట్ రిజర్వేషన్ గురించి వ్రాయుము.

13. a) Discuss the principles of menu planning.

మెను ప్రణాళిక నియమాలను గురించి వివరింపుము.

b) Importance of computer application in food and beverage service?

ఆహార మరియు పానీయాల సర్వీసులో కంప్యూటర్ అప్లికేషన్ యొక్క ప్రాముఖ్యతను వ్రాయుము.

---

THREE YEAR B.Sc.(CATERING, TOURISM AND HOTEL MANAGEMENT)  
DEGREE EXAMINATION NOV./DEC. -2016  
**SECOND YEAR EXAMINATION**

Part - II : Catering

**PAPER - II : Food and Beverage Service - II**

(W.e.f. Academic years 2010-2011)

Time : 3 Hours

Max. Marks :100

**Section - A**

**Answer All questions**

**(10×2=20)**

1. Beverage.
2. Bottling.
3. Cocktail.
4. What is regional cooking style.
5. Menu Planning.
6. Storage of Beer.
7. Cooking styles.
8. History of wine
9. Tequila
10. Labeling of wine

**Section - B**

**Answer any Four of the following**

**(4×5=20)**

11. Write types of wines
12. Write Definition types, Manufacture and storage of liquors.

S - 377

(1)

P.T.O.



13. Write a short notes on making of Mocktails
14. Write a short notes an principles of cooking
15. Discuss the equipment involved in different cousin
16. Write down classification of Alcoholic beverages.

**Section - C**

**Answer All questions**

**(4×15=60)**

17. a) Write an essay on wine Production around the world ?

**OR**

- b) Discuss in detail about alcoholic beverages ?

18. a) Write about definition History and Manufacturing of Beer?

**OR**

- b) Describe in detail about the various cooking styles of Indian styles?

19. a) Write down the principle of cooking and quality cooking.

**OR**

- b) Write an essay on Importance and hygiene of kitchen.

20. a) Write an essay an regional cooking styles and equipment curd in different countries?

**OR**

- b) Write a short notes on

- i) Ethnic eating
- ii) Regional cooking styles.

\_\_\_\_\_

THREE YEAR B.Sc.(CATERING, TOURISM AND HOTEL MANAGEMENT)  
DEGREE EXAMINATION NOV./DEC. -2016

**SECOND YEAR EXAMINATION**

Part - II : Catering

**PAPER - II : Food and Beverage Service - II**

(W.e.f. Academic years 2010-2011)

Time : 3 Hours

Max. Marks :100

**Section - A**

**Answer All questions**

**(10×2=20)**

1. Beverage.
2. Bottling.
3. Cocktail.
4. What is regional cooking style.
5. Menu Planning.
6. Storage of Beer.
7. Cooking styles.
8. History of wine
9. Tequila
10. Labeling of wine

**Section - B**

**Answer any Four of the following**

**(4×5=20)**

11. Write types of wines
12. Write Definition types, Manufacture and storage of liquors.

S - 377

(1)

[P.T.O.]

13. Write a short notes on making of Mocktails
14. Write a short notes an principles of cooking
15. Discuss the equipment involved in different cousin
16. Write down classification of Alcoholic beverages.

**Section - C**

**Answer All questions**

**(4×15=60)**

17. a) Write an essay on wine Production around the world ?

**OR**

- b) Discuss in detail about alcoholic beverages ?

18. a) Write about definition History and Manufacturing of Beer?

**OR**

- b) Describe in detail about the various cooking styles of Indian styles?

19. a) Write down the principle of cooking and quality cooking.

**OR**

- b) Write an essay on Importance and hygiene of kitchen.

20. a) Write an essay an regional cooking styles and equipment curd in different countries?

**OR**

- b) Write a short notes on

- i) Ethnic eating
- ii) Regional cooking styles.

THREE YEAR B.Sc.(CATERING, TOURISM AND HOTEL MANAGEMENT)  
DEGREE EXAMINATION NOV./DEC. -2016

**SECOND YEAR EXAMINATION**

Part - II : Catering

**PAPER - II : Food and Beverage Service - II**

(W.e.f. Academic years 2010-2011)

Time : 3 Hours

Max. Marks :100

**Section - A**

**Answer All questions**

**(10×2=20)**

1. Beverage.
2. Bottling.
3. Cocktail.
4. What is regional cooking style.
5. Menu Planning.
6. Storage of Beer.
7. Cooking styles.
8. History of wine
9. Tequila
10. Labeling of wine

**Section - B**

**Answer any Four of the following**

**(4×5=20)**

11. Write types of wines
12. Write Definition types, Manufacture and storage of liquors.

S - 377

(1)

P.T.O.

13. Write a short notes on making of Mocktails
14. Write a short notes an principles of cooking
15. Discuss the equipment involved in different cousin
16. Write down classification of Alcoholic beverages.

**Section - C**

**Answer All questions**

**(4×15=60)**

17. a) Write an essay on wine Production around the world ?

**OR**

- b) Discuss in detail about alcoholic beverages ?

18. a) Write about definition History and Manufacturing of Beer?

**OR**

- b) Describe in detail about the various cooking styles of Indian styles?

19. a) Write down the principle of cooking and quality cooking.

**OR**

- b) Write an essay on Importance and hygiene of kitchen.

20. a) Write an essay an regional cooking styles and equipment curd in different countries?

**OR**

- b) Write a short notes on

- i) Ethnic eating
- ii) Regional cooking styles.

---