

B.Sc. (HS) Semester - 3 (CBCS) Examination
Oct/Nov. -2019 (Old Course)
CATERING MANAGEMENT(SEC)

Time: 1:30 Hours

Marks: 35

Instructions:

1. All questions are compulsory.
2. Figures to the right indicate marks.

પ્રશ્ન.૧	કેટરીંગ મેનેજમેન્ટ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાની બાબતો વિશે ચર્ચા કરો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	કેટરીંગ મેનેજમેન્ટ ના તબક્કાઓની ચર્ચા કરો.	
પ્રશ્ન.૨	મેનું પ્લાનીંગ ની અગત્યતા સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	ફૂડ સર્વીસ યૂનિટના પ્રકાર સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૩	ટૂંકનોંધ લખો.(કોઈ પણ ત્રણ)	(૧૫)
	(૧) ખાદ્ય પદાર્થ ની ખરીદી અને સ્ટોરેજ વ્યવસ્થા સમજાવો.	
	(૨) કેટરીંગ મેનેજમેન્ટના સિધ્ધાંત.	
	(૩) મેનુના પ્રકાર સમજાવો.	
	(૪) એકાઉન્ટ કિર્પીંગ ના પ્રકાર.	
	(૫) કેન્ટીનમાં વાનગીની કિંમતને અસર કરતાં પરિબલો.	
	(૬) કેટરીંગ મેનેજમેન્ટમાં પ્રોજેક્ટ પ્લાનીંગનું મહત્વ.	

ENGLISH VERSION

Q.1	Discuss about the points to keep in mind during catering Management.	(10)
	<u>OR</u>	
Q.1	Discuss about the stages of catering Management.	
Q.2	Explain the importance of Menu planning.	(10)
	<u>OR</u>	
Q.2	Explain the types of food service unit.	
Q.3	Write short notes: (any three)	(15)
	(1) Explain about buying and storage of food products.	
	(2) Principles of catering Management.	
	(3) Explain types of Menu.	
	(4) Types of Account keeping.	
	(5) Factors affecting food cost in catering.	
	(6) Importance of project planning in catering Management.	