

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination
April/May-2022 (NEW COURSE)
Canteen Management (S E C)

Time: 2:00 Hours

Marks: 50

Instructions:

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

-
- પ્રશ્ન-૧ કેન્ટીન મેનેજમેન્ટના તબક્કાઓ સમજાવો. (10)
 અથવા
 પ્રશ્ન-૧ કેન્ટીન મેનેજમેન્ટ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના આવશ્યક પગલાઓ ચર્ચો.
 પ્રશ્ન-૨ મેનુનો અર્થ આપી મેનૂના પ્રકારો સમજાવો. (10)
 અથવા
 પ્રશ્ન-૨ કેન્ટીનમાં મેનેજર અને હેલ્પર્સ માટે તાલીમની જરૂરીયાત ચર્ચો.
 પ્રશ્ન-૩ કેન્ટીનમાં વાનગીની કિંમતને અસર કરતા પરિબલો સમજાવો. (10)
 અથવા
 પ્રશ્ન-૩ હિસાબ-કિતાબના હેતુ અને પ્રકાર વિશે લખો.
 પ્રશ્ન-૪ મેનુ પ્લાનીંગના સિદ્ધાંતો લખો. (10)
 અથવા
 પ્રશ્ન-૪ કેન્ટીનના ઇન્ટીરીઅર ડેકોરેશનના સંદર્ભમાં ફર્નિશિંગ આઇટમની પસંદગી સમજાવો. (કોઇ પણ પાંચ)
 પ્રશ્ન-૫ ટ્રેકનોઇ લખો. (કોઇ પણ બે) (10)
 ૧. કેન્ટીનમાં ફૂડ સર્વિસ.
 ૨. કેન્ટીન મેનેજમેન્ટના સિદ્ધાંતો.
 ૩. ફૂડ કોસ્ટ કંટ્રોલનું મહત્વ.
 ૪. હેલ્પર્સ માટે ટ્રેનિંગ પ્રોગ્રામનું આયોજન.

English version

- Que-1 Discuss the stages of canteen management. (10)
 OR
 Que-1 Discuss the essential Steps of canteen management.
 Que-2 Give the meaning of menu and explain the types of menu. (10)
 OR
 Que-2 Discuss the need of training for managers and helpers in canteen.
 Que-3 Explain the factors affecting to pricing of the recipes in canteen. (10)
 OR
 Que-3 Write about aims and types of account keeping.
 Que-4 Write the principles of menu planning. (10)
 OR
 Que-4 Explain selection of furnishing items in interior decoration of canteen. (Any five)
 Que-5 Write short note: (Any two) (10)
 1. Food service in canteen.
 2. Principles of canteen management.
 3. Importance of food cost control.
 4. Planning of training programmes for helpers.
