

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination
March/April-2023 (NEW COURSE)
Canteen Management (S E C (New))

Time: 2:00 Hours

Marks: 50

Instructions:

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

-
- પ્રશ્ન.૧ કેન્ટીન મેનેજમેન્ટના તબક્કાઓમાં આયોજન સવિસ્તાર સમજાવો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન.૧ કેન્ટીન એટલે શું? કેન્ટીન મેનેજમેન્ટ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાની બાબતો વિશે સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૨ મેનુ પ્લાનિંગ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાની બાબતો સમજાવો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન.૨ મેનુનો અર્થ સમજાવી મેનુ પ્લાનિંગના સિદ્ધાંત સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૩ કેન્ટીનમાં ફૂડ સર્વિસ સવિસ્તાર સમજાવો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન.૩ ટ્રેનિંગનો અર્થ આપી કેન્ટીન મેનેજમેન્ટના મેનેજર અને હેલ્પર માટેની ટ્રેનિંગની જરૂરિયાત સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૪ એકાઉન્ટ એટલે શું? તેના પ્રકાર વિશે લખો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન.૪ કેન્ટીનના ઇન્ટિરિયર ડેકોરેશનમાં કોઈપણ પાંચ આઈટમો વિશે સવિસ્તાર લખો.
- પ્રશ્ન.૫ ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે) (૧૦)
1. કેન્ટીન મેનેજમેન્ટ ના સિદ્ધાંતો
 2. દોરવણી
 3. ફૂડ કોસ્ટ કંટ્રોલ કરવાની રીત
 4. મેનુના પ્રકાર

ENGLISH VERSION

- Q.1 Explain the planning stages in Canteen Management. (10)
OR
- Q.1 Explain what is Canteen and the things to keep in mind while doing Canteen Management.
- Q.2 Explain the points to be kept in mind while planning the Menu. (10)
OR
- Q.2 Explain the meaning of menu and explain the principle of Menu planning.
- Q.3 Explain food service area in Canteen. (10)
OR
- Q.3 Explain the need for training for managers and helpers in Canteen Management by giving the meaning of Training.
- Q.4 What is an Account? Write about its type. (10)
OR
- Q.4 Write in detail about any five items in the interior decoration of the Canteen.
- Q.5 Write Short Notes. (Any Two) (10)
1. Principles of Canteen Management
 2. Directions
 3. How to Food Cost Control
 4. Types of Menu
