

B.Sc. (HS) Semester - 3 (CBCS) Examination
Oct/Nov - 2024 (As Per Syllabus Year June-2016)
CATERING MANAGEMENT(SEC)

Time: 01:30 Hours

Marks: 35

Instructions:

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

પ્રશ્ન.૧	મેનુનાં આયોજનને અસર કરતી બાબતો સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	કેટરિંગ મેનેજમેન્ટનાં સિદ્ધાંતો અને કાર્યો સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૨	કેટરિંગ મેનેજમેન્ટનાં તબક્કાઓ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	કેટરિંગ મેનેજમેન્ટનાં સાધનો વિશે સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૩	ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ ત્રણ)	(૧૫)
	1. નફાને અસર કરતાં પરિબલો 2. એકાઉન્ટ કિપિંગનાં પ્રકાર 3. મેનૂનાં પ્રકાર 4. ખાદ્ય પદાર્થની ખરીદી અને સ્ટોરેજ વ્યવસ્થા 5. સ્વાસ્થ્ય અને સ્વચ્છતા 6. કેટરિંગ મેનેજમેન્ટમાં પ્રોજેક્ટ પ્લાનીંગનું મહત્વ	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the factors affecting Menu Planning.	(10)
	OR	
Que.1	Explain the principles and functions of Catering Management.	
Que.2	Explain the stages of Catering Management.	(10)
	OR	
Que.2	Explain the tools of Catering Management.	
Que.3	Write Short Notes. (Any Three)	(15)
	1. Factors affecting Profit 2. Types of Account Keeping 3. Types of Menu 4. Food Procurement and Storage Arrangements 5. Health and Cleanliness 6. Importance of Project Planning in Catering Management	
