

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination
March/April-2026 (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 કેન્ટીનમાં વાનગીની કિંમતને અસર કરતા પરિબલો જણાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૧ કેન્ટીનમાં મેનેજર અને હેલ્પર્સ માટે તાલીમની જરૂરીયાત સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૨ કેન્ટીન મેનેજમેન્ટ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના આવશ્યક પગલાઓ લખો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૨ કેન્ટીન મેનેજમેન્ટના તબક્કાઓ સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૩ મેનુનો અર્થ આપી મેનુના પ્રકારો જણાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૩ મેનુ પ્લાનીંગના સિદ્ધાંતો ચર્ચો.
- પ્રશ્ન-૪ હિસાબ-કિતાબના હેતુ અને પ્રકાર વિશે લખો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૪ કેન્ટીનના ઇન્ટીરીઅર ડેકોરેશનના સંદર્ભમાં ફર્નિશિંગ આઇટમની પસંદગી વિશે લખો. (કોઇ પણ ચાર)
- પ્રશ્ન-૫ ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઇપણ બે) (૧૦)
- 1) ફૂડ સર્વિસના પ્રકાર.
 - 2) ફૂડ કોસ્ટ કંટ્રોલનું મહત્વ.
 - 3) કેન્ટીનનો અર્થ અને ઇતિહાસ.
 - 4) હેલ્પર્સ માટે ટ્રેનિંગ પ્રોગ્રામનું આયોજન.

ENGLISH VERSION

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