

B.Sc. (HS) Semester - 3 (CBCS) Examination
December.-2020 [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 મેનુ પ્લાનીંગને અસર કરતાં પરિબલો ચર્ચો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૧ કેટરીંગ મેનેજમેન્ટનાં સિદ્ધાંતો જણાવો.
- પ્રશ્ન-૨ કેટરીંગ મેનેજમેન્ટમાં ઉપલબ્ધ સાધન સંપત્તિમાંથી કોઇપણ ચારની ચર્ચા કરો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૨ કેટરીંગ મેનેજમેન્ટમાં ખાદ્ય સામગ્રીની ખરીદી વિશે સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૩ ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઇપણ ત્રણ) (૧૫)
 (૧) કેટરીંગ મેનેજમેન્ટમાં હાઇપન અને સેનીટેશન.
 (૨) મેનુ પ્લાનીંગનાં પ્રકાર.
 (૩) સંગ્રહ (સ્ટોરેજ)નાં પ્રકાર.
 (૪) કેન્ટીન વ્યવસ્થાપનનાં (કેટરીંગ મેનેજમેન્ટનાં કાર્યો).
 (૫) ખાદ્ય ઉત્પાદનનાં પ્રકારો.
 (૬) વાનગીનું ધોરણ સ્થાપન.

ENGLISH VERSION

- Que-1 Discuss about Effecting factors Menu planning. (10)
 OR
- Que.1 Describe principles of catering management.
- Que.2 Discuss any four Resources available in catering management. (10)
 OR
- Que.2 Explain about food purchasing in catering management.
- Que.3 Write short note. (Any three) (15)
 (1) Hygiene and sanitation in catering management.
 (2) Types of Menu planning.
 (3) Types of storage.
 (4) Functions of canteen management. (functions of catering management)
 (5) Types of food production.
 (6) Standardization of recipes.
