

B.Sc. (HS) Semester - 3 (CBCS) Examination
Oct/Nov - 2023 (OLD COURSE)
CATERING MANAGEMENT(SEC)

Time: 1:50 Hours

Marks: 35

Instructions:

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

-
- પ્રશ્ન-૧ કેટરીંગ મેનેજમેન્ટની વિશેષતાઓ/લાક્ષણિકતાઓ સમજાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૧ કેટરીંગ મેનેજમેન્ટમાં ઉપલબ્ધ સાધન સંપત્તિમાંથી કોઈ ચારની ચર્ચા કરો.
- પ્રશ્ન-૨ મેન પ્લાનીંગને અસર કરતાં પરિબલોની ચર્ચા કરો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૨ ફૂડ સર્વિસના પ્રકારો સવિસ્તૃત લખો.
- પ્રશ્ન-૩ દૂકનોંધ લખો. (કોઈપણ ત્રણ) (૧૫)
- 1) કેટરીંગ મેનેજમેન્ટમાં ખાદ્ય સામગ્રીની ખરીદી
 - 2) પીણા અને ખાણું સર્વે કરવાની રીત
 - 3) મેનુનું મહત્વ
 - 4) કેટરીંગ મેનેજમેન્ટના તબક્કા
 - 5) મેનુ પ્લાનીંગના પ્રકારો
 - 6) ખાદ્ય ઉત્પાદનના સિદ્ધાંતો

ENGLISH VERSION

- Que-1 Explain the characteristics of catering management. (10)
 OR
- Que-1 Discuss any four resources available in catering management.
- Que-2 Discuss about the factors affecting menu planning. (10)
 OR
- Que-2 Write in detail types of food service.
- Que-3 Write short note (any three) (15)
- 1) Procurement of food stuffs in catering management
 - 2) Method of survey of food and beverages
 - 3) Importance of menu
 - 4) Stages in catering management
 - 5) Types of menu planning
 - 6) Principles of food production.
