

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination
March/April-2024 (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 સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	કેન્ટીનના ઇન્ટીરીઅર ડેકોરેશનના સંદર્ભમાં ફર્નિશિંગ આઇટમની પસંદગી સમજાવો. (કોઇપણ પાચ)	(૧૦)
પ્રશ્ન.૨	કેન્ટીનમાં મેનેજર અને હેલ્પર્સ માટે તાલીમની જરૂરીયાત ચર્ચો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	મેનુનો અર્થ આપી મેનૂના પ્રકારો સમજાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૩	કેન્ટીન એટલે શું? કેન્ટીન મેનેજમેન્ટના સિદ્ધાંતો લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	હિસાબ-કિતાબના હેતુઓ જણાવો તેમજ તેના પ્રકાર સમજાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૪	કેન્ટીન મેનેજમેન્ટ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના આવશ્યક પગલાઓ ચર્ચો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	કેન્ટીન મેનેજમેન્ટના તબક્કાઓ સમજાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૫	ટૂંકનોંધ લખો. (કોઇપણ બે)	(૧૦)
	૧. મેનુ પ્લાનિંગના સિદ્ધાંતો.	
	૨. હેલ્પર્સ માટે ટ્રેનિંગ પ્રોગ્રામનું આયોજન.	
	૩. ફૂડ કોસ્ટ કંટ્રોલનું મહત્વ.	
	૪. ફૂડ સર્વિસના પ્રકાર.	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the factors affecting to pricing of the recipes in canteen.	(10)
	OR	
Que.1	Explain selection of furnishing items in interior decoration of canteen. (any five)	(10)
Que.2	Discuss the need of training for managers and helpers in the canteen.	(10)
	OR	
Que.2	Give the meaning of menu and explain the types of menu.	(10)
Que.3	What is meant by canteen? Explain the principles of canteen management.	(10)
	OR	
Que.3	State the aims of account keeping and also explain its types.	(10)
Que.4	Explain various steps to be kept in mind while canteen management.	(10)
	OR	
Que.4	Discuss the stages of canteen management.	(10)
Que.5	Write short note. (Any two)	(10)
	1. Principles of menu planning.	
	2. Planning of training programmes for the helpers.	
	3. Importance of food cost control.	
	4. Types of food services.	
