

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination
March/April-2025 (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 કેન્ટીન મેનેજમેન્ટ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાનાં જરૂરી પગલાઓ સમજાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૧ કેન્ટીનના ઇન્ટીરીઅર ડેકોરેશનના સંદર્ભમાં ફર્નિશિંગ આઇટમની પસંદગી સમજાવો. (કોઇપણ પાંચ)
- પ્રશ્ન-૨ કેન્ટીનમેનેજમેન્ટના તબક્કાઓ સમજાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૨ કેન્ટીનમાં વાનગીની કિંમતને અસર કરતા પરિબલો સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૩ કેન્ટીનમાં મેનેજર અને હેલ્પર્સ માટે તાલીમની જરૂરીયાત ચર્ચા. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૩ મેનુનો અર્થ આપી મેનૂના પ્રકારો સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૪ કેન્ટીન એટલે શું? કેન્ટીનમેનેજમેન્ટના સિદ્ધાંતો લખો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૪ હિસાબ-કિતાબના હેતુઓ જણાવો તેમજ તેના પ્રકાર સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૫ ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઇપણ બે) (૧૦)
1. હેલ્પર્સ માટે ટ્રેનિંગ પ્રોગ્રામનું આયોજન.
 2. ફૂડસર્વિસના પ્રકાર.
 3. ફૂડ કોસ્ટ કંટ્રોલનું મહત્વ
 4. મેનુપ્લાનિંગના સિદ્ધાંતો.

ENGLISH VERSION

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