

B.Sc. (HS) Semester - 6 (NEP-2020) Examination**March/April-2026****GHS: Canteen Management (Minor-6)****Time: 2:00 Hours****Marks:50****Instructions:**

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

- પ્રશ્ન-૧ કેન્ટીન મેનેજમેન્ટના તબક્કાઓ સમજાવો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન-૧ કેન્ટીન મેનેજમેન્ટ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના આવશ્યક પગલાઓ લખો.
- પ્રશ્ન-૨ મેનુ પ્લાનીંગના સિદ્ધાંતો ચર્ચો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન-૨ મેનુનો અર્થ આપી મેનુના પ્રકારો વર્ણવો.
- પ્રશ્ન-૩ હિસાબ-કિતાબના હેતુ અને પ્રકાર વિશે સવિસ્તાર સમજાવો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન-૩ કેન્ટીનમાં મેનેજર અને હેલ્પર્સ માટે તાલીમની જરૂરીયાત અંગે ચર્ચા કરો.
- પ્રશ્ન-૪ કેન્ટીનમાં વાનગીની કિંમતને અસર કરતા પરિબળો જણાવો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન-૪ કેન્ટીનના ઇન્ટીરીઅર ડેકોરેશન માટે વપરાતી ફર્નિચિંગ આઇટમની પસંદગી વિશે લખો-
(1) બારી અને પડદા (3) ફ્લોર કવરીંગ
(2) ટેબલ સેટીંગ (4) ફર્નિચર
- પ્રશ્ન-૫ ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઇ પણ બે) (૧૦)
(1) કેન્ટીન મેનેજમેન્ટના સિદ્ધાંતો.
(2) કેન્ટીનમાં ફૂડ સર્વિસ.
(3) હેલ્પર્સ માટે ટ્રેનિંગ પ્રોગ્રામનું આયોજન.
(4) નફા અને વેચાણને પ્રભાવિત કરનારા પરિબળો

ENGLISH VERSION

- Que.1 Explain the stages of canteen management. (10)
OR
- Que.1 Write the essential Steps to be considered in canteen management.
- Que.2 Discuss the principles of menu planning. (10)
OR
- Que.2 Give the meaning of menu and explain the types of menu.
- Que.3 Explain about the aims and types of account keeping in detail. (10)
OR
- Que.3 Discuss the need of training for managers and helpers in canteen.
- Que.4 State the factors affecting to pricing of the recipes in canteen. (10)
OR
- Que.4 Write the selection of furnishing items used for interior decoration in the canteen-
(1) Window and Curtain (3) Floor Covering
(2) Table Setting (4) Furniture
- Que.5 Write Short Note: (Any two) (10)
(1) Principles of canteen management.
(2) Food service in the canteen.
(3) Planning of the training programmes for the helpers.
(4) Factors affecting the profit and sales.
