



* D A A - 0 0 7 - 0 0 1 5 0 1 *

DAA-007-001501

Seat No. _____

Third Year B. Sc. (Home Scie.)

(Sem. V) (CBCS) Examination

April / May - 2015

Canteen Management

Faculty Code : 007

Subject Code : 001501

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

1 M.C.Q. :

15

- (1) કેન્ટીનનાં વાતાવરણને સંબંધિત _____ એક ફીઝીકલ વાતાવરણ તત્ત્વ છે.
- (A) વર્તણુક
(B) રંગ
(C) કુશળતા
(D) ગણવેશ
- (2) કેન્ટીનમાં નિશ્ચિત નફો નક્કી કરવા _____ મહત્ત્વનું હોય છે.
- (A) મેનુ પ્લાનીંગ
(B) વેચાણ કિંમત
(C) ખરીદ કિંમત
(D) ઉપરનાં બધા જ
- (3) કેન્ટીન મેનુમાં ફેરફાર ક્યારે થાય છે ?
- (A) પ્રસંગોપાત
(B) મહિને
(C) અઠવાડિયે
(D) વર્ષે
- (4) મેનુ પ્લાનીંગમાં કઈ આઈટમનો વધારે ઉપયોગ કરવો જોઈએ ?
- (A) સીઝનલ
(B) સસ્તી
(C) સ્ટોર કરી શકાય તેવી
(D) આમાંનું કોઈ નહીં

- (5) નવી કેન્ટીન શરૂ કરવાની હોય ત્યારે શું કરવું જોઈએ ?
- (A) જાહેરાત કરવી
- (B) માધ્યમોનો ઉપયોગ કરવો
- (C) ભીંત ચિત્રોનો ઉપયોગ
- (D) આ બધું જ
- (6) કેન્ટીને નફો કરતી બનાવવા શું ધ્યાનમાં રાખવું ?
- (A) વધુ વાનગી બનાવવી
- (B) વધુ સમય ચલાવવી
- (C) ઓછી કિંમતે પૌષ્ટિક વાનગી આપવી
- (D) વાનગીની કિંમત વધુ રાખવી
- (7) સાયકલિક મેનુ એટલે શું ?
- (A) આખા અઠવાડિયાનું મેનુ
- (B) વારંવાર બદલાતું મેનુ
- (C) સ્પેશ્યલ મેનુ
- (D) ડેઈલી મેનુ
- (8) પર્યેઝ બુક એટલે શું ?
- (A) કરેલ ખરીદીની યાદી
- (B) લેવડ-દેવડની યાદી
- (C) જમા-ઉધારની યાદી
- (D) એકપણ નહીં
- (9) કેન્ટીનમાં કિંમતમાં થતા ફેરફારની અસર _____ પર પડે છે.
- (A) નફા
- (B) વાનગીની ગુણવત્તા
- (C) વાનગીનું પ્રમાણ
- (D) ઉપરનાં બધાં જ

- (10) _____ નો સીધો સંબંધ ફુડ કોસ્ટ અને વેચાણ સાથે છે.
- (A) સર્વિસ પદ્ધતિ
 (B) સર્વિસ લોકેશન
 (C) મેનુ
 (D) કેન્ટીનનું કદ
- (11) ટ્રેનીંગ પ્રોગ્રામનાં આયોજન માટે કેવી સંસ્થાઓનો સહારો લઈ શકાય ?
- (A) કેટરીંગ સ્કુલ
 (B) વોકેશનલ કોલેજો
 (C) યુનિવર્સિટી
 (D) ઉપરના બધા જ
- (12) ફુડ સર્વિસનાં શિક્ષણ માટે શું કરવામાં આવે છે ?
- (A) ટ્રેનીંગ
 (B) વિવિધ કોર્સનું આયોજન
 (C) સેમીનાર
 (D) નિદર્શન
- (13) _____ એરિયામાં બેકગ્રાઉન્ડ પ્રકારનું મ્યુઝિક રાખવું જોઈએ.
- (A) કિચન વિભાગ
 (B) સર્વિસ વિભાગ
 (C) ડાઈનીંગ વિભાગ
 (D) ક્લિનિંગ વિભાગ
- (14) કેન્ટીન વ્યવસ્થાપનમાં સ્ટાફ વચ્ચે _____ હોવું જરૂરી છે.
- (A) સંકલન
 (B) શિસ્ત
 (C) લાગણી
 (D) મિત્રતા

(15) ખરીદી કરનારે હંમેશાં _____ લેવાનો આગ્રહ રાખવો જોઈએ.

- (A) કાચું બિલ
- (B) યાદી
- (C) પાકું બિલ
- (D) એરેસ

2 જવાબ આપો : (કોઈ પણ બે)

20

- (1) મેનુ પ્લાનીંગ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાનાં સિદ્ધાંતો/નિયમો વિશે લખો.
- (2) કેન્ટીન મેનેજમેન્ટ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાનાં સ્ટેપ વિશે ટૂંકમાં સમજાવો.
- (3) ટ્રેનીંગનો અર્થ આપી, કેન્ટીન મેનેજમેન્ટ માટે ટ્રેનીંગની જરૂરિયાત જણાવો.
- (4) કેન્ટીનમાં વાનગીની કિંમતને અસર કરતાં પરિબળો જણાવો.

3 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ ત્રણ)

15

- (1) કેન્ટીનમાં કલર અને લાઈટીંગનું મહત્ત્વ
- (2) ફૂડ કોસ્ટ કંટ્રોલ પદ્ધતિ
- (3) એકાઉન્ટ કીપિંગના હેતુઓ
- (4) મેનુના પ્રકારો ટૂંકમાં લખો
- (5) કેન્ટીનનો ઇતિહાસ
- (6) ફ્લોર-ક્વરીંગ - કેન્ટીનમાં ડેકોરેશન તરીકે.

ENGLISH VERSION

1 M.C.Q. :

15

- (1) Related to canteen's environment _____ is one physical atmosphere.
 - (A) Behaviors
 - (B) Colour
 - (C) Skill
 - (D) Uniform

- (2) _____ play an important role to make profit in canteen.
 - (A) Manu planning
 - (B) Selling price
 - (C) Purchase price
 - (D) All of above

- (3) When are changes made in canteen's menu ?
 - (A) Occasionally
 - (B) Monthly
 - (C) Weekly
 - (D) Yearly

- (4) Which item should be used more in menu planning ?
 - (A) Seasonal
 - (B) Cheap
 - (C) Storable
 - (D) None of above

- (5) What should be done while starting a new canteen ?
 - (A) Advertisement
 - (B) Use media
 - (C) Wall picture
 - (D) All of above

- (6) What should be kept in mind to make canteen profitable ?
- (A) Quantity of food item
 - (B) Durability of canteen
 - (C) Provide quality food in low price
 - (D) More price of food
- (7) What do you mean by cyclic menu ?
- (A) Weekly menu
 - (B) Day-Day menu
 - (C) Special menu
 - (D) Daily menu
- (8) Purchase book means _____.
- (A) Purchase list
 - (B) Transaction list
 - (C) Credit and Debit list
 - (D) None of above
- (9) Changes in price of canteen effects _____.
- (A) Profit
 - (B) Food quality
 - (C) Food proportion
 - (D) All of above
- (10) _____ is directly related to selling and price of food.
- (A) Service method
 - (B) Service area
 - (C) Menu
 - (D) Size of canteen
- (11) Which organization should be included in training programme ?
- (A) Catering school
 - (B) Vocational collage
 - (C) University
 - (D) All of above

- (12) What is done for food service education ?
- (A) Training
 - (B) Variety in course
 - (C) Seminar
 - (D) Demonstration
- (13) Background music should be played in _____ area.
- (A) Kitchen area
 - (B) Service area
 - (C) Dinning area
 - (D) Clearing area
- (14) In canteen management there should be _____ between staff.
- (A) Mutual understanding
 - (B) Discipline
 - (C) Emotional attachment
 - (D) Friendship
- (15) Consumer should always take care of taking _____
- (A) Rough bill
 - (B) List
 - (C) Bill
 - (D) Address

2 Answer any **two** :

20

- (1) Discuss principle/rules of menu planning.
- (2) Write in short about steps kept in mind during canteen management.
- (3) Meaning of canteen and explain canteen management.
- (4) Write about factors affecting price in canteen.

3 Short notes on any three :

15

- (1) Importance of colour and lighting in canteen.
 - (2) Method of food cost control.
 - (3) Aims of Account keeping.
 - (4) Type of menu in short.
 - (5) History of canteen
 - (6) "Floor covering" as a interior decoration in canteen.
-