



HCL-007-001501

Seat No. _____

B. Sc. (Home Sci.) (Sem. V) (CBCS) Examination

October – 2017

**Canteen Management (Gen.) : Paper - I
(New Course)**

Faculty Code : 007

Subject Code : 001501

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : (૧) બધા પ્રશ્નો ફરજિયાત છે.
(૨) જમણી બાજુના અંક પ્રશ્નના ગુણ દર્શાવે છે.

૧ કેન્ટીન મેનેજમેન્ટનાં જરૂરી તબક્કાઓ લખી કોઈ પણ ત્રણ તબક્કા સમજાવો. ૧૦

અથવા

૧ કેન્ટીન મેનેજમેન્ટ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાની બાબતો જણાવો. ૧૦

૨ મેનુનો અર્થ આપી કેન્ટીન મેનેજમેન્ટમાં મેનુ પ્લાનિંગના સિદ્ધાંત સમજાવો. ૧૦

અથવા

૨ કેન્ટીનમાં મેનેજર અને હેલ્પર માટે ટ્રેનિંગની જરૂરિયાતની ચર્ચા કરો. ૧૦

૩ કેન્ટીનમાં વાનગીની કિંમતને અસરકરતાં પરિબળો જણાવો. ૧૦

અથવા

૩ કેન્ટીનની આંતરિક સજાવટમાં કલર, પ્રકાશ, મ્યુઝીક અને પિક્ચર્સની પસંદગી સમજાવો. ૧૦

૪ હિસાબ-કિતાબના હેતુઓ અને તેના પ્રકારોની ચર્ચા કરો. ૧૦

અથવા

૪ મેનુ પ્લાનિંગના પ્રકાર જણાવો. ૧૦

૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦

(૧) કેન્ટીનમાં મેનુ પ્લાનિંગની જરૂરિયાત

(૨) નફા અને વેચાણને પ્રભાવિત કરનાર પરિબળો

(૩) ફૂડ કોસ્ટ કંટ્રોલ કરવાની પદ્ધતિ

(૪) ફૂડ સર્વિસના પ્રકાર.

ENGLISH VERSION

- Instructions :** (1) All questions are compulsory.
(2) Figures on the right side indicate the marks.

1 Write the necessary stages of canteen management and discuss any three stages. **10**

OR

1 State the essential steps to be consideration in canteen management. **10**

2 Give the meaning of menu planning and explain the principles of menu planning in canteen management. **10**

OR

2 Discuss the need of training of manager and helper in canteen management. **10**

3 Write the factors affecting the food cost in canteen. **10**

OR

3 Explain the selection of colours, lighting, music and pictures in interior decoration of canteen. **10**

4 Discuss the objective of account keeping and its types. **10**

OR

4 State the types of menu planning. **10**

5 Write short notes :(any **two**) **10**

- (1) Need of menu planning in canteen.
- (2) The factors affecting the profit and sales.
- (3) Method to control the food cost.
- (4) Types of food services.