



MCP-007-001501

Seat No. _____

**Third Year B. Sc. (H. Sc.) (Gen)
(Sem. V) (CBCS) Examination**

May / June - 2018

Canteen Management
(Core) (Old Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001501

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : (૧) બધા જ પ્રશ્નો ફરજિયાત છે.
(૨) જમણી બાજુ દર્શાવેલ અંક પ્રશ્નોના ગુણ દર્શાવે છે.

- | | | |
|---|--|----|
| 1 | કેન્ટીન મેનેજમેન્ટનાં સિદ્ધાંતો લખો. | 10 |
| | અથવા | |
| 1 | નફો અને વેચાણને પ્રભાવિત કરનારા પરિબળો સમજાવો. | 10 |
| 2 | કેન્ટીન મેનેજમેન્ટ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાની બાબતો લખો. | 10 |
| | અથવા | |
| 2 | મેનુના પ્રકાર સમજાવો. | 10 |
| 3 | કેન્ટીનમાં વાનગીની કિંમતને અસર કરતાં પરિબળો જણાવો. | 10 |
| | અથવા | |
| 3 | કેન્ટીનમાં મેનેજર અને હેલ્પર માટેની ટ્રેનિંગની જરૂરિયાતની ચર્ચા કરો. | 10 |
| 4 | એકાઉન્ટ કિપિંગના હેતુઓ વર્ણવો. | 10 |
| | અથવા | |
| 4 | મેનુ પ્લાનિંગનાં સિદ્ધાંતો લખો. | 10 |
| 5 | ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) | 10 |
| | (૧) ફૂડ સર્વિસના પ્રકાર | |
| | (૨) કેન્ટીન મેનેજમેન્ટમાં ઈન્ટીરિયર ડેકોરેશન | |
| | (૩) ફૂડ કોસ્ટને કન્ટ્રોલ કરવાની પદ્ધતિ | |
| | (૪) કેન્ટીનનો ઈતિહાસ. | |

ENGLISH VERSION

Instructions :

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

1 Write the principles of canteen management. **10**

OR

1 Explain the factors affecting profit and sale. **10**

2 Write the essential steps of canteen management. **10**

OR

2 Explain types of menus. **10**

3 Give factors affecting food cost in canteen. **10**

OR

3 Discuss about need of training of manager and helpers in canteen. **10**

4 Describe the aims of account keeping. **10**

OR

4 Write the principles of menu planning. **10**

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

- (1) Types of food services
- (2) Interior decoration in canteen
- (3) Methods of food cost control
- (4) History of canteen.