



MAR-007-001628

Seat No. _____

Third Year B. Sc. (H. Sc.) (Sem. VI) (CBCS) Examination

March / April - 2018

Canteen Management : Paper - VI

(Major H. M.)

(New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001628

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ કેન્ટીન મેનેજમેન્ટનો અર્થ લખી તેનાં લક્ષણો જણાવો. ૧૦
- અથવા
- ૧ હેલ્પર્સ માટે ટ્રેનીંગ પ્રોગ્રામનું આયોજન સમજાવો. ૧૦
- ૨ કેન્ટીનમાં વાનગીની કિંમતને અસરકર્તા પરિબલો વર્ણવો. ૧૦
- અથવા
- ૨ એકાઉન્ટ-કીર્પીંગના પ્રકારો લખો. ૧૦
- ૩ કેન્ટીન માટે ખાદ્ય પદાર્થની ખરીદી અને સ્ટોરેજ વ્યવસ્થા સમજાવો. ૧૦
- અથવા
- ૩ કેન્ટીનમાં હિસાબ રાખવાના ફાયદાઓ વર્ણવો. ૧૦
- ૪ કેન્ટીનમાં કુર્કીંગ અને પ્રેઝન્ટેશન ટેકનીક્સ વિશે લખો. ૧૦
- અથવા
- ૪ કેન્ટીનમાં રંગ તથા ચિત્રોનું મહત્ત્વ સમજાવો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (ગમે તે બે) ૧૦
- (૧) કેન્ટીનમાં લાઈટીંગ તથા ફ્લાવર એરેન્જમેન્ટ
- (૨) કેન્ટીનમાં હાઈજીન અને સેફ્ટી
- (૩) કેન્ટીનના હેલ્પર્સને ટ્રેનીંગની જરૂરિયાત
- (૪) કેન્ટીનમાં ટેબલ સેટીંગ.

ENGLISH VERSION

- 1 Give the meaning of canteen and write about the characteristics of the canteen. **10**

OR

- 1 Explain about the training programme of the helpers in the canteen. **10**

- 2 Describe the factors influencing the cost of the food. **10**

OR

- 2 Write about the types of Account-Keeping. **10**

- 3 Explain the purchase and storage arrangement of the food for the canteen. **10**

OR

- 3 Describe the advantages of Account Keeping. **10**

- 4 Give details about cooking and presentation techniques of the various food served in the canteen. **10**

OR

- 4 Write about the importance of the colour and paintings for the canteen. **10**

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

- (1) Lighting and Flower arrangement in the Canteen.
- (2) Hygiene and safety in the canteen
- (3) Need of training to the helpers
- (4) Table-setting in the canteen.
