



PAP-007-1015001 Seat No. \_\_\_\_\_

Third Year B. Sc. (Home Sci.) (Sem. V) (CBCS)

Examination

October / November – 2018

Canteen Management : Paper - I

(New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 1015001

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના :

- (1) બધા પ્રશ્નો ફરજિયાત છે.
- (2) જમણી બાજુના અંક પ્રશ્નના ગુણ દર્શાવે છે.

- 1 કેન્ટીન મેનેજમેન્ટના તબક્કાઓ લખી કોઈપણ ત્રણ તબક્કા સમજાવો. 10  
અથવા
- 1 મેનુનો અર્થ આપી મેનુના પ્રકાર લખો. 10
- 2 કેન્ટીનમાં વાનગીની કિંમતને અસરકર્તા પરિબળો જણાવો. 10  
અથવા
- 2 એકાઉન્ટ કીર્પીંગના પ્રકાર લખો. 10
- 3 કેન્ટીનમાં મેનુ પ્લાનીંગની જરૂરિયાત અને કેન્ટીન મેનેજમેન્ટમાં મેનુના સિદ્ધાંતો સમજાવો. 10  
અથવા
- 3 કેન્ટીનની આંતરિક સજાવટમાં પ્રકાશ, બારીના-પડદા, ફલાવર એરેન્જમેન્ટ અને ટેબલ સેટીંગ પસંદગી સમજાવો. 10
- 4 ફૂડની ખરીદી અને સંગ્રહ વિશે લખો. 10  
અથવા
- 4 ટ્રેનીંગનો અર્થ સમજાવી અને હેલ્પર માટે ટ્રેનીંગની જરૂરિયાત ચર્ચો. 10
- 5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) 10
  - (1) કેન્ટીન મેનેજમેન્ટની વિશેષતાઓ
  - (2) ફૂડ-હાઈજીન અને સેનીટેશન (સ્વચ્છતા)
  - (3) ફૂડ સર્વિસના પ્રકાર
  - (4) ફૂડ કોસ્ટ કંટ્રોલનું મહત્વ

## ENGLISH VERSION

### Instructions :

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

1 Write the stage of canteen management, Explain any three stages. 10

**OR**

1 Give the meaning of menu planning and write the types of menus. 10

2 Give factors affecting food cost in canteen. 10

**OR**

2 Write the types of account keeping. 10

3 Need of menu planning in canteen and explain the principles of menu planning in canteen management. 10

**OR**

3 Explain the selection of lighting, window curtains, flower arrangement and table setting in interior decoration of canteen. 10

4 Write about purchasing and storage of food. 10

**OR**

4 Explain the meaning of training and discuss the need of training helpers in canteen management. 10

5 Write short notes : (any two) 10

- (1) Characteristic of canteen management
- (2) Food-Hygiene and Sanitation
- (3) Types of food services
- (4) Importance of food cost control