



**RAC-007-001628**

Seat No. \_\_\_\_\_

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

**March - 2019**

**Canteen Management  
(Old Course)**

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 001628**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ કેન્ટીનનો અર્થ આપી, કેન્ટીન મેનેજમેન્ટની વિશેષતાઓ વર્ણવો. ૧૦  
અથવા
- ૧ કેન્ટીન મેનેજમેન્ટના તબક્કાઓ વર્ણવો. ૧૦
- ૨ કેન્ટીનમાં ખાદ્ય પદાર્થોની ખરીદી, સ્ટોરેજ વિશે માહિતી આપો. ૧૦  
અથવા
- ૨ કેન્ટીનમાં હેલ્પર્સને ટ્રેનીંગની જરૂરિયાતો લખો. ૧૦
- ૩ કેન્ટીનમાં હિસાબ રાખવાની રીતો વર્ણવો. ૧૦  
અથવા
- ૩ ખાદ્ય પદાર્થની કિંમતને અસરકર્તા પરિબલો જણાવો. ૧૦
- ૪ કેન્ટીનના ઇન્ટીરીયર ડેકોરેશનમાં રંગ તથા લાઈટીંગની પસંદગી સમજાવો. ૧૦  
અથવા
- ૪ કેન્ટીનમાં પડદા તથા ટેબલ-સેટીંગ વિશે લખો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) ૧૦  
(૧) કેન્ટીનમાં હાઈજીન અને સેફ્ટી  
(૨) ખાદ્ય વાનગીઓની પ્રેઝન્ટેશન ટેકનીક્સ  
(૩) કેન્ટીનમાં કરવામાં આવતી ફલાવર-એરેંજમેન્ટ  
(૪) કેન્ટીનમાં ચિત્રોની પસંદગી.

## ENGLISH VERSION

1 Write about the meaning and characteristics of Canteen Management. 10

OR

1 Write about the various stages of Canteen Management. 10

2 Write about the purchase and storage of food stuffs in the Canteen. 10

OR

2 Write about the need of training for the helpers working in the Canteen. 10

3 Describe the various types of Account – keeping for the Canteen. 10

OR

3 Explain the factors affecting the cost of the food, served in the Canteen. 10

4 Explain the selection of colour and lighting in the Canteen. 10

OR

4 Write about the curtains and table setting for the Canteen. 10

5 Write short notes : (any two) 10

- (1) Hygiene and safety in the Canteen
- (2) Presentation techniques of cooked food items
- (3) Flower-Arrangement for the Canteen
- (4) Selection of pictures in the Canteen.