

RAA-007-1016011 Seat No. _____

Third Year B. Sc. (Sem. VI) (CBCS) Examination March - 2019

Home Science: Paper - 4

(Canteen Management)

(New Course)

Faculty Code: 007

Subject Code: 1016011

Time	e: 2 Hours]	[Total Marks: 50	
સૂચના : પ્રશ્નની જમણી બાજુના અંક તેના ગુણ દર્શાવે છે.			
9	કેન્ટીન મેનેજમેન્ટનો અર્થ લખી તેના લક્ષણો વર્ણવો.	90	
٩	અથવા હિસાબના પ્રકારો વર્ણવો.	90	
૨	કેન્ટીનના હેલ્પર્સને અપાતી ટ્રેનીંગની જરૂરિયાત જણાવો.	90	
૨	અથવા કેન્ટીનમાં ખાદ્ય પદાર્થોની ખરીદી તથા સ્ટોરેજની વ્યવસ્થા વિ	શે લખો. ૧૦	
3	કેન્ટીનમાં વાનગીની કિંમતને અસરકર્તા પરિબળો વર્ણવો.	90	
3	અથવા કેન્ટીનમાં હાઈજીન અને સેફ્ટી વિશે લખો.	90	
8	કેન્ટીનમાં હિસાબ રાખવાના ફાયદા વર્ણવો.	90	
४	અથવા કેન્ટીન મેનેજમેન્ટ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાઓ વા	ર્શવો. ૧૦	
૫	ટૂંકનોંધ લખો ઃ (કોઈ પણ બે) (૧) કેન્ટીનમાં ટેબલ-સેટીંગ	90	
	(૨) કેન્ટીનમાં લાઈટીંગ તથા ફલાવર-એરેંજમેન્ટ (૩) કેન્ટીનમાં રંગ તથા ચિત્રોનું મહત્ત્વ (૪) કેન્ટીનમાં કુકીંગ તથા પ્રેઝન્ટેશન ટેકનીક્સ.		

ENGLISH VERSION

Instruction: The digit on the right side indicate marks.

1	Write about the meaning and characteristics of Canteen-Management.	10
	OR	
1	Describe the types of Account Keeping.	10
2	Describe the need of the training for the helpers working in the canteen.	10
	OR	
2	Write about the purchase and storage of food stuffs in the Canteen.	10
3	Write about the factors affecting the cost of the food, served in the canteen.	10
	OR	
3	Write about the hygiene and safety in the canteen.	10
4	Describe the advantages of Account Keeping.	10
	OR	
4	What points should be considered while managing the canteen ?	10
5	Write short notes: (any two)	10
	(1) Table-setting	
	(2) Lighting and Flower Arrangement in the canteen.	
•	(3) Importance of colour and pictures in the canteen.	
	(4) Cooking and presentation techniques in the canteen.	