



\* P C - 0 0 7 - 1 0 1 6 0 1 1 \*

**PC-007-1016011**

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

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

**(W.E.F. 2016) Examination**

**March / April – 2020**

**Canteen - Management : Paper - IV**

*(Major H. M.) (New Course)*

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 1016011**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : દરેક પ્રશ્નની જમણી બાજુના અંક પ્રશ્નના ગુણ દર્શાવે છે.

- |   |   |    |
|---|---|----|
| 1 | કેન્ટીન મેનેજમેન્ટનો અર્થ લખી તેનાં લક્ષણો જણાવો.                       | 10 |
|   | <b>અથવા</b>   |    |
| 1 | હિસાબના પ્રકારો વર્ણવો.   | 10 |
| 2 | કેન્ટીનમાં હિસાબ રાખવાના ફાયદા વર્ણવો.                                  | 10 |
|   | <b>અથવા</b>   |    |
| 2 | કેન્ટીનમાં વાનગીની કિંમતને અસર કરતાં પરિબળો જણાવો.                      | 10 |
| 3 | કેન્ટીનમાં ખાદ્ય પદાર્થોની ખરીદી તથા સ્ટોરેજ વ્યવસ્થા વિશે લખો.         | 10 |
|   | <b>અથવા</b>   |    |
| 3 | કેન્ટીનના હેલ્પર્સને અપાતી ટ્રેઈનિંગની જરૂરિયાત વર્ણવો.                 | 10 |
| 4 | કેન્ટીનમાં વાનગીની બનાવટ તથા તેની પ્રેઝન્ટેશન ટેકનીક્સ વિશે માહિતી આપો. | 10 |
|   | <b>અથવા</b>   |    |
| 4 | કેન્ટીનમાં લાઈટિંગ, ફ્લાવર - એરેન્જમેન્ટ વિશે લખો.                      | 10 |
| 5 | ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે)  | 10 |
|   | (1) કેન્ટીનમાં રંગ તથા ચિત્રનું મહત્ત્વ                                 |    |
|   | (2) કેન્ટીનમાં ટેબલ - સેટિંગ  |    |
|   | (3) કેન્ટીનમાં હાઈજીન તથા સેફ્ટી  |    |
|   | (4) કેન્ટીનમાં ફર્નિચર - એરેન્જમેન્ટ                                    |    |

## ENGLISH VERSION

**Instruction :** Figures on right side indicate the marks of question.

- 1 Give the meaning of Canteen-Management, and write about the characteristics of Canteen-Management. **10**

**OR**

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

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

**OR**

- 2 Write about the factors affecting the cost of the Food in the Canteen. **10**

- 3 Write about the purchase and storage of food stuffs in the Canteen. **10**

**OR**

- 3 Explain the need of training to the helpers who are working in the Canteen. **10**

- 4 Write about the various cooking methods and presentation techniques of the recepies served in the Canteen. **10**

**OR**

- 4 Write about the lighting and the flower arrangement in the Canteen. **10**

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

- (1) Importance of the colour and picture in the Canteen.
- (2) Table-setting in the Canteen.
- (3) Hygiene and safety in the Canteen.
- (4) Furniture-Arrangement in the Canteen.