

DBJ-007-1015001

Seat No. _____

B. Sc. (Sem. V) (CBCS) (W.E.F. 2016) Examination

June - 2022

Home Science: Paper-1

(Canteen Management) (General Option) (Old Course)

Faculty Code: 007

Subject Code: 1015001

Tim	e : 2 Hours]	[Total M	Iarks : 50
સૂચન	ા : (1) કોઈપણ પાંચ પ્રશ્નના જવાબ આપો. (2) બધા પ્રશ્નોના ગુણ સમાન છે.		
1	કેન્ટીન મેનેજમેન્ટના સિદ્ધાંતો સમજાવો.		10
2	કેન્ટીન મેનેજમેન્ટ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાની બાબતો જણ	શાવો.	10
3	કેન્ટીનમાં મેનેજર અને હેલ્પર માટે ટ્રેનિંગની જરૂરિયાતની ચર	ર્યા કરો.	10
4	કેન્ટીનમાં વાનગીની કિંમતને અસરકર્તા પરિબળો જણાવો.		10
5	કેન્ટીનની આંતરિક સજાવટમાં પ્રકાશ, બારીના પડદા, ફ્લાવર અને ટેબલ સેટીંગની પસંદગી સમજાવો.	ર એરેન્જમેન્ _ર	2 10
6	હિસાબ-કિતાબના હેતુઓ અને તેના પ્રકારોની ચર્ચા કરો.		10
7	મેનુ પ્લાનિંગના પ્રકારો જણાવો.		10
8	ફ્રુડની ખરીદી અને સંગ્રહ વિશે લખો.		10
9	મેનુનો અર્થ આપી કેન્ટીન મેનેજમેન્ટમાં મેનુ પ્લાનિંગના સિદ્ધ	ાંતો સમજાવં	d. 10
10	ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) (1) કેન્ટીન મેનેજમેન્ટની વિશેષતાઓ (2) ફ્રુડ-હાઈજીન અને સેનિટેશન (સ્વચ્છતા) (3) ફ્રુડ સર્વિસના પ્રકાર (4) ફ્રુડ કોસ્ટ કંટ્રોલનું મહત્ત્વ		10

ENGLISH VERSION

_	4				
۱n	str	110	t11	'n	C
	SUL	$u \cdot$	u	,,,	Э,

	(1) Answer any five questions.(2) All question carry equal marks.	
1	Explain the principles of canteen management	10
2	State the essential steps to be consideration in canteen management.	10
3	Discuss the need of training of manager and helper in canteen management.	10
4	Write the factors affecting the food cost in canteen.	10
5	Explain the selection of lighting, window curtains, flower arrangement and table setting in interior decoration of canteen.	10
6	Discuss the objective of account keeping and its types.	10
7	State the types of menu planning.	10
8	Write about purchasing and storage of food.	10
9	Give the meaning of menu planning and explain the principles of menu palnning in canteen management.	10
10	 Write short note: (any two) (1) Characteristic of canteen management (2) Food-Hygiene and sanitation (3) Types of food services (4) Importance of food cost control. 	10