

Seat No. : _____

MA-I-41
April-2007
Home Science
Hospitality Management
Paper – II
(New Course)

Time : 3 Hours]

[Max. Marks : 75

સૂચના : બધા પ્રશ્નોના ગુણ સરખા છે.

૧. ખાનપાનની વિવિધ પ્રકારની સંસ્થાઓના ઓર્ગેનાઈઝેશન ચાર્ટની વિગતવાર ચર્ચા કરો.

અથવા

ખાનપાનની સંસ્થાઓના સંચાલન વિષે વિગતવાર માહિતી આપો.

૨. નીચેના વિષે માહિતી આપો. (કોઈપણ બે)

(૧) કર્મચારીઓની ભરતીની પ્રક્રિયા અને પસંદગી.

(૨) ખાનપાનની સંસ્થાઓના કર્મચારીઓના કલ્યાણ માટેની સુવિધાઓ.

(૩) હોટલ ઉદ્યોગ સંબંધિત કર્મચારીઓ માટેના કાયદાઓ.

(૪) ખાનપાનની સંસ્થાઓના વિવિધ કર્મચારીઓ માટે યુનિફોર્મની પસંદગી.

૩. હાઉસકીપીંગ ડીપાર્ટમેન્ટનું મહત્ત્વ અને જરૂરિયાત જણાવો. આ ડીપાર્ટમેન્ટનો લે-આઉટ આકૃતિ સહિત સમજાવો.

અથવા

(અ) ખાનપાનની સંસ્થાઓમાં જગ્યાની ગોઠવણી અને વ્યવસ્થા સમજાવો.

(બ) ખાનપાનની સંસ્થાઓમાં સાધનોની પસંદગીની ઉદાહરણ સહિત ચર્ચા કરો.

૪. (અ) હાઉસકીપીંગ ડીપાર્ટમેન્ટનું વહીવટી તંત્રનું માળખું સમજાવો.

(બ) હાઉસકીપીંગના કર્મચારીઓની ફરજો અને જવાબદારીઓ જણાવો.

અથવા

(અ) હાઉસકીપીંગ ડીપાર્ટમેન્ટનાં રજીસ્ટર અને રેકોર્ડ વિષે માહિતી આપો.

(બ) હાઉસકીપીંગ ડીપાર્ટમેન્ટનું અન્ય ડીપાર્ટમેન્ટ સાથેનું સંકલન સ્પષ્ટ કરો.

૫. ખાનપાનની સંસ્થાઓમાં નાણાંકીય સંચાલન તમે સફળતાપૂર્વક કેવી રીતે કરી શકશો ? ઉદાહરણ સહિત ચર્ચા કરો.

અથવા

ખાનપાનની સંસ્થાઓમાં નફા-નુકશાનને અસરકરતા પરિબળો ચર્ચો. વાનગીની કિંમતને નિયંત્રણમાં રાખવાની પદ્ધતિઓની માહિતી આપો.

Seat No. : _____

MA-I-41
April-2007
Home Science
Hospitality Management
Paper – II
(New Course)

Time : 3 Hours]

[Max. Marks : 75

Instruction : All questions carry equal marks.

1. Discuss in detail the Organization chart for various types of food service Institutions.

OR

Give information in detail the Management of food service Institution.

2. Give information about following. (Any two)

- (1) Recruitment procedure and selection of staff.
- (2) Provisions relating to employees welfare.
- (3) Labour Laws related to Hotel industry.
- (4) Selection of uniform for different staff members of food service institutions.

3. State the importance and need of house keeping department. Explain the layout of this department with figure.

OR

- (a) Explain the Organization of space in food service institute.
- (b) Selection of equipment in food service institutions. – Discuss with examples.

4. (a) Explain the Organization of House keeping department.
(b) State the duties and responsibilities of house keeping staff.

OR

- (a) Give information about registers and records of House keeping department.
- (b) Clarify the co-ordination of House keeping department with other departments.

5. How will you do the financial management successfully in food service industry ?
Discuss with examples.

OR

Discuss the factors affecting profit and loss in food service industry. Give information about methods of controlling food cost.

Seat No. : _____

MA-I-41
April-2007
Home Science
Hospitality Management
Paper – II
(Old Course)

Time : 3 Hours]

[Max. Marks : 75

સૂચના : બધા પ્રશ્નોના ગુણ સરખા છે.

૧. ખાનપાનની સંસ્થાની જરૂરિયાત, મહત્વ, ઇતિહાસ અને વિકાસની ચર્ચા કરો.

અથવા

ખાનપાનની સંસ્થાનાં વિવિધ પ્રકારો અને તેના સંચાલનની માહિતી આપો.

૨. ખાનપાનની સંસ્થાના કર્મચારીઓ માટેની કલ્યાણકારી યોજનાઓ તથા કાયદાઓની ચર્ચા કરો.

અથવા

ખાનપાનની સંસ્થાના વિવિધ સ્ટાફની ભરતીની પ્રક્રિયા, યુનિફોર્મની પસંદગી તથા તાલીમ વિષે વિગતવાર સમજાવો.

૩. ખાનપાનની સંસ્થા તથા હાઉસકીપીંગ ડીપાર્ટમેન્ટનો લેઆઉટ તથા ફ્લોર પ્લાન દોરો. દરેક વિષે વિગતવાર માહિતી આપો.

અથવા

ખાનપાનની સંસ્થાઓમાં આરોગ્ય, સ્વચ્છતા અને સલામતી માટે કઈ કઈ બાબતો ધ્યાનમાં રાખશો ? વિગતવાર ચર્ચો.

૪. નીચેનામાંથી કોઈપણ બે વિષે ટૂંકમાં લખો :

(૧) હાઉસકીપીંગ ડીપાર્ટમેન્ટનું વ્યવસ્થાતંત્ર.

(૨) હાઉસકીપીંગ સ્ટાફની ફરજો તથા જવાબદારીઓ.

(૩) સ્ટાફનું બ્રીફીંગ તથા શીફ્ટના પ્રકારો.

(૪) હાઉસકીપીંગ ડીપાર્ટમેન્ટસનું અન્ય ડીપાર્ટમેન્ટ સાથે સંકલન.

૫. ખાનપાનની સંસ્થા ચલાવતી વખતે નાણાંકીય સંચાલન માટે કયા કયા મુદ્દાઓ ધ્યાનમાં રાખશો ? યોગ્ય ઉદાહરણ આપી સમજાવો.

અથવા

‘કિંમત’ના વિવિધ પાસાઓ જણાવી વાનગીની કિંમતને નિયંત્રણમાં રાખવાની પદ્ધતિઓની ચર્ચા કરો.

Seat No. : _____

MA-I-41
April-2007
Home Science
Hospitality Management
Paper – II
(Old Course)

Time : 3 Hours]

[Max. Marks : 75

Instruction : All questions carry equal marks.

1. Discuss the need, importance, History and development of food service institutions.

OR

Give information about various types of food service institutions and their management.

2. Discuss the welfare schemes and laws for employees of food service institutions.

OR

Explain in detail recruitment procedure, selection of uniforms and the training of various staff of food service institution.

3. Draw the layout and floor plan of food service institute and House keeping department. Write about each in detail.

OR

What points will you keep in mind for the hygiene, sanitation and safety of institution ? Discuss in detail.

4. Write in short on any **two** of the following :

- (1) Organization of house keeping department.
- (2) Duties and responsibilities of house keeping staff.
- (3) Briefing the staff and types of shifts.
- (4) Co-ordination of house keeping department with other departments.

5. What points will you keep in mind for the financial management while running food service institute ? Explain with examples.

OR

State various components of 'cost'. Give information about methods of controlling food cost.