

Seat No.:

Sl. No. :

217(E)

(March, 2019).

Time : 3 Hours]

[Maximum Marks : 100]

Instructions :

- 1) This question paper contains total 46 questions.
 - 2) All the questions are compulsory.
 - 3) Figures at the right side indicate full marks.
 - 4) Answer the questions according to instructions.
 - 5) Start a new section on a new page.

SECTION - A

- Questions from 1 to 10 are objective type. Select and write the correct answer from the given options. Each question carries 1 mark:

[10]

Questions from 11 to 20 are very short answer type. Answer in one sentence each. Each question carries 1 mark :

[10]

- 11) Who has responsibility of checklist in an institution?
 - 12) Mention the types of brushes.
 - 13) Describe the types of beetle.
 - 14) Define : Fire.
 - 15) Make a list of the hotel staff uniform.
 - 16) Mention the types of cleaning equipment.
 - 17) Describe the function of vinegar.
 - 18) Mention the colour and shape of bedbug.
 - 19) Which person should have a Master key?

- 20)** According to western culture, what has been given before dinner?

SECTION - B

- **Questions from 21 to 31 are short answer type. Answer them as directed. Each question carries 2 marks :**

[22]

- 21)** What is control?
- 22)** Describe the shape of dinning table.
- 23)** Write the types of polish.
- 24)** The institution should have one grand master key. Give reason.
- 25)** What is budget?
- 26)** Explain the steps for mosquito control.
- 27)** Mention about care of small uniform.
- 28)** Mention the use of slab-cutter.
- 29)** What is 'Type-B' fire?
- 30)** Which facilities should be there in lift?
- 31)** The uniform stock should be checked regularly. Give reason.

SECTION - C

- **Questions from 32 to 37 are short answer type. Answer them as directed. Each question carries 3 marks :**

[18]

- 32)** Mention the advantages of budget.

OR

Mention the disadvantages of budget.

- 33)** Write differences between master key and floor master key.
- 34)** Make the checklist of lobby.
- 35)** Describe the use of soda bar, powder and flakes.
- 36)** Explain about cleanliness and care of restaurant.
- 37)** How the types of institution affect the cleaning expense?

SECTION - D

Questions from 38 to 42 are long answer type. Answer them as directed. Each question carries 4 marks :

[20]

- 38) Explain the types of planning.
- 39) Describe the distribution of staff uniform in luxurious hotel.
- 40) Mention about table setting.
- 41) Mention the important points during purchasing of cleaning agents.

OR

Describe about distribution and control of cleaning equipment.

- 42) How the size and decoration of institution affect the cleaning expense? Explain in detail.

SECTION - E

Questions from 43 to 46 are essay type. Answer them as directed. Each question carries 5 marks :

[20]

- 43) Explain about fire prevention equipments.
- 44) Mention the characteristics of dinning table arrangement.
- 45) Describe the importance of budget.

OR

Explain the factors of budget.

- 46) What steps should be taken on stealing in residential institution?



Sl. No. :

100316

217(GE)

(March, 2019)

Time : 3 Hours]

[Maximum Marks : 100]

સંચનાઓ :

- આ પ્રશ્નપત્રમાં કુલ 46 પ્રશ્નો છે.
 - બધા ૪ પ્રશ્નો ફરજિયાત છે. વિકલ્પો આંતરિક છે.
 - પ્રત્યેક વિભાગના ગુણ જમાણી બાજુએ દર્શાવેલ છે.
 - પ્રશ્નની સૂચના પ્રમાણે જવાબ લખવા.
 - નવો વિભાગ નવા પાના પર લખો.

विभाग - A

- નીચે આપેલા 1 થી 10 સુધીના હેતુલક્ષી પ્રશ્નો છે. આપેલા વિકલ્ખોમાંથી સાચો વિકલ્ખ (A, B, C) પસંદ કરી ફરીથી લખો. દરેક પ્રશ્નનો 1 ગુણ છે.

- [10]

- 1) માખીનો રંગ છે.
(A) લાલ (B) આછો રાખોળી
(C) સફેદ

2) ગ્રીસ અને રંગના ડાઘ દૂર કરવા વપરાતો પદાર્થ છે.
(A) ટર્પેન્ટાઈન (B) વિનેગાર
(C) એમોનિયા

3) સાદી આગ ઓલવવા વપરાતો પદાર્થ છે.
(A) સોડા એસિડ (B) કાર્బન ડાયોક્સાઈડ
(C) ફોમ

4) ઓઈલ બેઇઝ પોલીશનો ઉપયોગ -
(A) લેધર (B) રબર
(C) બેકેલાઈટ

5) સિલ્વર ફિશની લંબાઈ છે.
(A) 1 cm. (B) 2 cm.
(C) 3 cm.

- નીચેના 11 થી 20 સુધીના અતિર્દૂંકા પ્રેશનો છે. જેના ઉત્તર એક વાક્યમાં આપો દરેક પ્રેશનનો 1 ગુણ છે.

[10]

- 11) સંસ્થામાં ચેકલીસ્ટની જવાબદારી કોણી હોય છે ?
 - 12) પ્રશ્ના પ્રકાર જણાવો.
 - 13) બિટલના પ્રકાર વર્ણવો.
 - 14) આગની વ્યાપ્તા લખો.
 - 15) હોટલના કર્મચારીના યુનિફોર્મની યાદી બનાવો.
 - 16) સફાઈના સાધનોના પ્રકાર જણાવો.
 - 17) વિનેગારનું કાર્ય વર્ણવો.
 - 18) માંકડનો રંગ અને આકાર જણાવો.
 - 19) માસ્ટર કી કોણી પાસે રાખવામાં આવે છે ?
 - 20) પશ્ચિમી પદ્ધતિ પ્રમાણે જમતા પહેલા શું આપવામાં આવે છે ?

વિભાગ - B

- નીચેના 21 થી 31 સુધીના ટૂંકા પ્રશ્નો છે. માંગ્યા મુજબ જવાબ આપો.
દરેક પ્રશ્નના 2 ગુણ છે.

[22]

- 21) નિયંત્રણ એટલે શું ?
- 22) ડાઈનીંગ ટેબલના આકારો વર્ણવો.
- 23) પોલીશના પ્રકાર લખો.
- 24) સંસ્થામાં કેટલી ક્રાન્ડ માસ્ટર કી હોવી જોઈએ ?
- 25) બજેટ એટલે શું ?
- 26) મસ્જિરના નિયંત્રણ માટેના પગલા વર્ણવો.
- 27) નાના યુનિફોર્મની સંભાળ વિશે જણાવો.
- 28) સ્લેબ કટરનો ઉપયોગ જણાવો.
- 29) 'બ' પ્રકારની આગ એટલે શું ?
- 30) લિફ્ટમાં કઈ કઈ સગવો હોવી જોઈએ ?
- 31) યુનિફોર્મના જથ્થાની ચકાસણી ક્યારે કરવી જોઈએ ?

વિભાગ - C

- નીચેના 32 થી 37 સુધીના લઘુ પ્રશ્નો છે. માંગ્યા મુજબ જવાબ આપો.
દરેક પ્રશ્નના 3 ગુણ છે.

[18]

- 32) અંદાજપત્રકના લાભ જણાવો.

અથવા

- અંદાજપત્રકના ગેરલાભ જણાવો.
- 33) માસ્ટર કી અને ફ્લોર માસ્ટર કી વિશે તફાવત લખો.
- 34) લોબીનું ચેકલિસ્ટ તૈયાર કરો.
- 35) સોડાબાર, પાવડર અને ફ્લેક્સના ઉપયોગ વિશે વર્ણવો.
- 36) રેસ્ટોરન્ટની સજાઈ અને સંભાળ જણાવો.
- 37) સંસ્થાનો પ્રકાર સજાઈ ખર્ચને કેવી રીતે અસર કરે છે ?

વિભાગ - D

- નીચેના 38 થી 42 સુધીના લાંબા પ્રશ્નો છે. માંગ્યા મુજબ જવાબ આપો.
દરેકના 4 ગુણ છે.

[20]

- 38) આયોજનના પ્રકાર સમજાવો.
- 39) લક્જીરીયસ હોટલમાં સ્ટાફ યુનિફોર્મની વહેંચણી વર્ણવો.
- 40) ટેબલ સેટિંગ વિશે જણાવો.
- 41) સફાઈના પદાર્થોની ખરીદી કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દા સમજાવો.

અથવા

- સફાઈના સાધનોની વહેંચણી અને નિયંત્રણ વિશે વર્ણવો.
- 42) સંસ્થાના મકાનનું કદ અને તેકોરેશન સફાઈ ખર્ચને અસર કરે છે - સમજાવો.

વિભાગ - E

- નીચેના 43 થી 46 સુધીના નિબંધ્ય પ્રકારના પ્રશ્નો છે. માંગ્યા મુજબ જવાબ આપો.
દરેકના 5 ગુણ છે.

[20]

- 43) આગ લાગતી અટકાવવાના સાધનો વિશે સમજાવો.
- 44) ડાઈનિંગ ટેબલની ગોઠવણીની લાક્ષણિકતાઓ વર્ણવો.
- 45) અંદાજપત્રકનું મહત્વ જણાવો.

અથવા

- અંદાજપત્રકના પરિબળો સમજાવો.
- 46) રહેઠાણ યુક્ત સંસ્થામાં ચોરી થાય તો તમે કેવા પગલા લેશો ?

