

**B.Com – Hotel Management**

**Course Structure & Scheme of Examination**

Group	Paper	Name	Theory marks	Internal Assessment Marks
Accounting	I		40	10
	II		40	10
Management	I		40	10
	II		40	10
Hotel Management	I	Basic Food Production	40	10
	II	Basic Food & Beverage Service	40	10
Practical			50	
Accounting	I		40	10
	II		40	10
Management	I		40	10
	II		40	10
Hotel Management	I	Front office Operation	40	10
	II	Basic House Keeping	40	10
Practical			50	
Accounting	I		40	10
	II		40	10
Management	I		40	10
	II		40	10
Hotel Management	I	Hospitality Management	40	10
	II	Hotel Project	40	10
Practical			50	

**Note: Papers of Accounting and Management groups will be taken from the syllabus of B.Com. (as approved by Central Board of Studies for B.Com.).**

*15/6/17*

*15/6/2017*

*15/6/17*

*Dr. P. Jain*  
*15/6/17*

*S.K. Bhatia*

Session 2017-18 सत्र 2017-18		
B.Com – I Year बी.कॉम (ऑनर्स) प्रथम वर्ष		
Title of Subject Group विषय समूह का शीर्षक	Hotel Management	
Title of Paper I प्रश्न पत्र का शीर्षक	Basic Food Production	
Max. Marks अधिकतम अंक	Theory सैद्धांतिक	Internal Assessment आंतरिक मूल्यांकन
50	40	10

<b>Unit –I</b>	<b>KITCHEN ORGANIZATION</b> Classical Kitchen Brigade, Duties of Responsibility of Executive Chef, Responsibilities of each section, Modern Kitchen Brigade
ईकाई – 1	रसोई संगठन परम्परागत रसोई ब्रिगेड, कार्यकारी शेफ की जिम्मेदारी एवं कर्तव्य, कार्यकारी शेफ की जिम्मेदारी एवं कर्तव्य, प्रत्येक अनुभाग की जिम्मेदारी, आधुनिक रसोई ब्रिगेड
<b>Unit –II</b>	<b>BASIC METHODS OF COOKERY</b> Modes Of Heat Transfer, Various Methods Of Cooking, Modern Methods
ईकाई – 2	खाना बनाने की प्रमुख पद्धतियाँ हीट ट्रान्स्फर के तरीके, पाक के विभिन्न तरीके, आधुनिक तरीके
<b>Unit –III</b>	<b>1. FOUNDATION OF CONTINENTAL COOKERY</b> STOCK: Definition, classification & types, recipe of chicken stock, mutton stock, vegetable stock, fish stock, SOUPS: classification, definition, examples, SAUCES: definition, use and importance of sauce, mother sauces, GARNISHES AND ACCOMPANIMENTS <b>2. EQUIPMENT &amp; TOOLS</b> Pre-Preparation Equipments, Preparation Equipments, Ancillary Equipments, Bakery Equipments <b>3. COMMODITIES</b> Cereals: General Information About Rice, Types And Cooking Procedure, Pulses: Composition, Types And Cooking, Cheese: Production Of Cheese, Types Of Cheese Eggs: Selection, Composition And Uses, Vegetables & Fruits: Types And Cooking Fish: Classification, Selection, Storage, Cuts, Meat: Classification, Selection, Storage, Cuts, Chicken: Classification, Selection, Storage, Cuts
ईकाई – 3	1. महाद्वीपीय पाकशास्त्र के आधार स्टॉक—परिभाषा, वर्गीकरण एवं प्रकार चिकिन स्टॉफ का नुस्खा, मटन स्टॉक, वनस्पति स्टॉक, मछली स्टॉक, सूप: वर्गीकरण, परिभाषा, उदाहरण, सॉस: सॉस की परिभाषा, उपयोग एवं महत्व मदर सॉस, सजावटी खाद्य एवं संगत

*[Handwritten signature]*  
15/6/17

*[Handwritten signature]*  
15/6/17

*[Handwritten signature]*  
15/6/17

*[Handwritten signature]*  
15/6/17

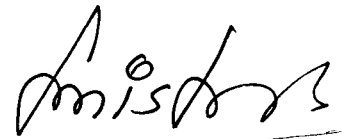
*[Handwritten signature]*  
Dr. P. Jain  
15/6/17

*[Handwritten signature]*  
15/6/17

	<p>2. उपकरण एवं औजार पूर्व तैयारी उपकरण, तैयारी उपकरण, सहायक उपकरण, बेकरी उपकरण</p> <p>3. वस्तुएँ अनाज: चावल की सामान्य जानकारी, प्रकार और पाक कला प्रक्रिया, दालें: रचना, प्रकार और पाक कला, पनीर: पनीर का उत्पादन, पनीर के प्रकार, अण्डे: चयन, संरचना एवं उपयोग, सब्जियों और फल: प्रकार और पाक कला, मछली: वर्गीकरण, चयन, भंडारण, काटना, मांस: वर्गीकरण, चयन, भंडारण, काटना, चिकन: वर्गीकरण, चयन, भंडारण, काटना</p>
Unit -IV	<b>BASIC MENU PLANNING</b> STANDARD RECIPE, WRITING AND COSTING
ईकाई - 4	बेसिक मेन्यू नियोजन मानक रेसिपी, लेखन एवं लागत
Unit -V	<b>BAKERY SCIENCE</b> Identification And Handling Of Raw Material, Function Of Ingredients In Bakery Products <b>BREAD MAKING</b> Straight Dough Method, Sponge Dough Method <b>CAKE MAKING METHODS</b>
ईकाई - 5	बेकरी विज्ञान कच्ची सामग्री की पहचान एवं हैंडलिंग, बेकरी उत्पादों में सामग्रियों के कार्य, रोटी बनाना सीधे आटा विधि, स्पंज आटा विधि, चपाती बनाने की विधियाँ

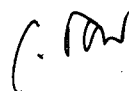
Suggested Readings	K.Arora	Theory of Cookery
	Larousse	Gastronomique
	Thangam Philip	Modern Cookery
	SC Dubey	Basic baking

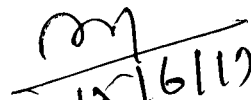


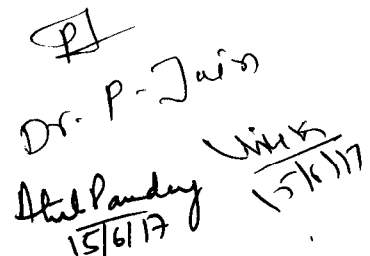
  
15/6/11

  
15/6





  
15/6/11

  
Dr. P-Jain  
15/6/11

Session 2017-18 सत्र 2017-18		
B.Com – I Year बी.कॉम (ऑनर्स) प्रथम वर्ष		
Title of Subject Group विषय समूह का शीर्षक	Hotel Management	
Title of Paper II प्रश्न पत्र का शीर्षक	Basic Food & Beverage Service	
Max. Marks अधिकतम अंक	Theory सैद्धांतिक	Internal Assessment आंतरिक मूल्यांकन
50	40	10

<b>Unit –I</b>	<b>INTRODUCTION TO THE CATERING INDUSTRY</b> Introduction and growth of catering industry, Classification of catering establishments: Commercial, transport, Welfare, Industrial Institutional, A brief description of each type showing the career opportunities in each.
ईकाई – 1	केटरिंग उद्योग का परिचय केटरिंग इंडस्ट्री का परिचय एवं विकास, केटरिंग स्थापना का वर्गीकरण, वाणिज्यिक परिवहन, कल्याण, औद्योगिक, संस्थागत
<b>Unit –II</b>	<b>RESTAURANT EQUIPMENTS:</b> Crockery, Glassware, Cutlery, Flatware, Hollowware- Silver and stainless steel. Linens Furnishing, Fittings and disposable. Care and maintenance of restaurant equipment. <b>RESTAURANT SERVICE</b> Forms and methods of service, Mis en place, arranging side board, Receiving the guests and social skills , Service at a table
ईकाई – 2	रेस्टोरेन्ट उपकरण क्रोकरी, ग्लासवेयर, कटलरी, फ्लैटवेयर, हॉलोवेयर – चाँदी एवं स्टेनलेस स्टील, लिनन्स फर्निशिंग, फिटिंग्स एवं डिस्पोजल्स, रेस्तरां उपकरणों की देखभाल और रखरखाव रेस्तरां सेवा सेवा के प्रकार एवं विधियाँ, मिस एन प्लेस, साइड बोर्ड की व्यवस्था करना, मेहमानों का स्वागत एवं सामाजिक कौशल, एक मेज पर सेवा
<b>Unit –III</b>	<b>TYPES OF MEALS AND MENU:</b> Types of meal: Breakfast/Lunch/Dinner/Supper/Brunch/ High Tea/Afternoon Tea/Elevenses, Types of Menu: Table d'Hote, A la Carte, Courses of French classical menu, Menu terminology, Fundamentals of menu planning Continental. Indian with accompaniments, Breakfast menu: English, American, Continental, Indian, High tea and Afternoon tea menu.
ईकाई – 3	भोजन एवं मेन्यू के प्रकार भोजन के प्रकार: नास्ता/दोपहर का भोजन/रात का भोजन/हाई चाय/दोपहर बाद चाय/....., मेन्यू के प्रकार: टेबल डी होट, ए ला कार्ट, परम्परागत फ्रेंच मेन्यू के

*[Signature]*  
15/6/17

*[Signature]*  
15/6/17

*[Signature]*  
15/6/17

*[Signature]*  
15/6/17

*[Signature]*  
Dr. P-Jain  
15/6/17

	<p>पाठ्यक्रम, मेन्यू शब्दावली, मेन्यू प्लानिंग कॉन्टिनेंटल के बुनियादी सिद्धांत सहायक के साथ भारतीय, नास्ता मेन्यू: अंग्रेजी, अमेरिकन, महाद्वीपीय, भारतीय, हाई चाय और दोपहर का चाय मेन्यू</p>
Unit -IV	<p><b>DEPARTMENTAL ORGANIZATION</b>  Organization of the hotel, Where F &amp; B department stands: A Total meal experience. The hotel-guest-steward relationship, Relationship between F &amp; B Service department with other departments of the hotel, Types of F &amp; B outlets, Organization of staff in various F &amp; B Outlets, Duties and responsibilities of F &amp; B Staff, Attributes of a waiter: Effective communication skill Personal hygiene  <b>ANCILLARY DEPARTMENTS</b> :Pantry, still room, plate room, hotplate, wash up, linen store, Kitchen stewarding a brief description.  <b>ROOM SERVICE</b></p>
ईकाई - 4	<p><b>विभागीय संगठन</b>  होटल का संगठन, जहाँ एफ एंड बी विभाग है: कुल भोजन अनुभव, होटल-अतिथि-कारक संबंध, होटल के अन्य विभागों के साथ एफ एण्ड बी सेवा विभाग के संबंध, एफ एण्ड बी आउटलेट के प्रकार, विभिन्न एफ एण्ड बी आउटलेट का संगठन, एफ एंड बी स्टाफ के कर्तव्य एवं जिम्मेदारियों, वेटर के गुण: प्रभावी संचार कौशल, व्यक्तिगत स्वच्छता  सहायक विभाग: पेन्ट्री, स्टील रूम, स्टील रूम, प्लेट रूम, हॉट प्लेट, वाशिंग रूम, रसोई की सफाई-एक संक्षिप्त विवरण  कमरा सेवा</p>
Unit -V	<p><b>NON ALCOHOLIC BEVERAGE :</b>  Tea And Coffee : Types, Service, Milk based drinks, Juices, Soft drinks, Mineral water and tonic water, Mise-en- place.  <b>ALCOHOLIC BEVEREGES:</b>  Beer, Brewing process, Types of Beer  <b>WINES</b>  Introduction to wines. Definition of wine, Wine categories: table, fortified &amp; sparkling, Wine color: red, white and rose, Characteristics of wine still sweet, dry, vintage, and non-vintage, Principle wine producing countries: France, Italy, Germany, Spain Portugal, America. Australia.  <b>Food and Wine Harmony</b>  Tobacco  Processing and manufacturing of cigarettes, cigar &amp; pipe, Storage and service of cigarettes and cigars.</p>
ईकाई - 5	<p><b>गैर-अल्कोहल पेय</b>  चाय और कॉफी: प्रकार, सेवा, दूध आधारित पेय, जूस, शीतल पेय, खनिज एवं टॉनिक पानी, पूर्व तैयारी  <b>अल्कोहल पेय</b>  बीयर, बनाने की तैयारी, बीयर के प्रकार  <b>वाइन</b>  वाइन का परिचय, परिभाषा, वाइन की श्रेणियाँ: तालिका, फोटफाईड एवं स्पार्कलिंग, वाइन की रंग: लाल, सफेद एवं गुलाब, वाइन की लक्षण, मीठा, सूखा, विन्टेज, गैर-विन्टेज,</p>

*[Handwritten signature]*  
15/6/17

*[Handwritten signature]*  
15/6/17

*[Handwritten signature]*  
15/6/17

*[Handwritten signature]*  
Dr. P. J. Jain  
15/6/17

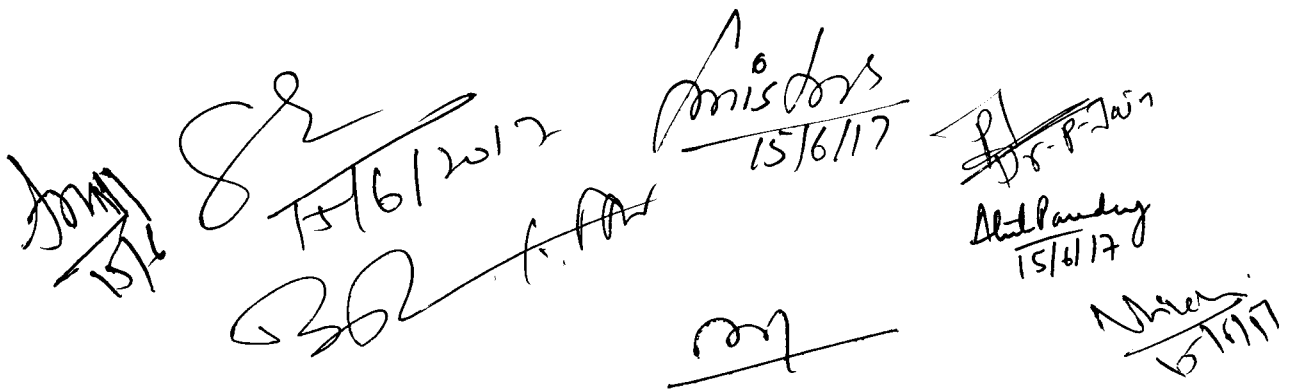
*[Handwritten signature]*  
15/6/17



Session 2017-18 सत्र 2017-18	
B.Com – I Year बी.कॉम (ऑनर्स) प्रथम वर्ष	
Title of Subject Group विषय समूह का शीर्षक	Hotel Management
Title of Paper प्रश्न पत्र का शीर्षक	Basic Food Production
Max. Marks अधिकतम अंक	Practical प्रायोगिक
50	50

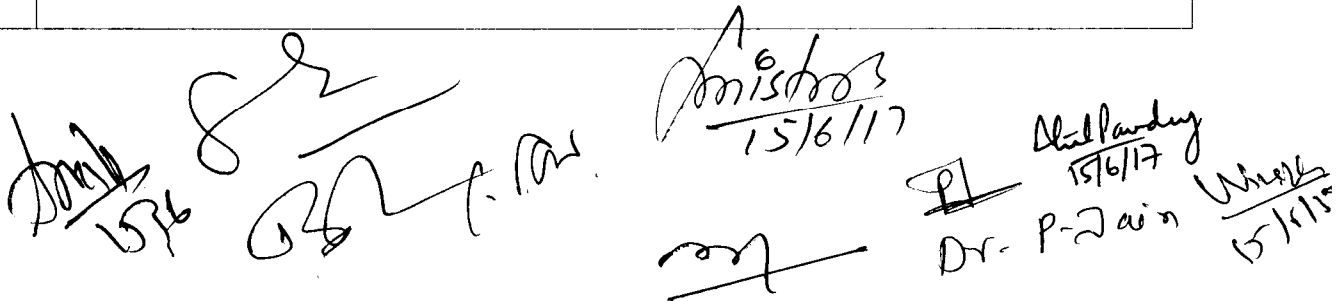
<b>Unit –I</b>	Identification of Equipments
ईकाई – 1	उपकरणों की पहचान
<b>Unit –II</b>	Cuts of vegetables
ईकाई – 2	सब्जियों को काटना
<b>Unit –III</b>	Preparation of Mother sauces
ईकाई – 3	मदर सॉस की तैयारी
<b>Unit –IV</b>	Preparation of soups
ईकाई – 4	सूप की तैयारी
<b>Unit –V</b>	Make 5 Indian and continental dish of three course
ईकाई – 5	5 भारतीय एवं 5 महाद्वीपीय खाना

<b>Suggested Readings</b>	K.Arora	Theory of Cookery
	Larousse	Gastronomie
	Thangam Philip	Modern Cookery
	SC Dubey	Basic baking


  
 15/6/17  
 15/6/2017  
 15/6/17  
 15/6/17  
 15/6/17  
 15/6/17

Session 2017-18 सत्र 2017-18		
B.Com – II Year बी.कॉम (ऑनर्स) प्रथम वर्ष		
Title of Subject Group विषय समूह का शीर्षक	Hotel Management	
Title of Paper I प्रश्न पत्र का शीर्षक	Front Office Operation	
Max. Marks अधिकतम अंक	Theory सैद्धांतिक	Internal Assessment आंतरिक मूल्यांकन
50	40	10

<b>Unit –I</b>	Introduction to hotel industry Development , definition of modern hotel , classification and categorization. Role and importance of front office in the hotel, Organizational structure of front office, Functions of each sections, Duties and responsibilities of front office staff. Layout of front office department, Attributes of front office staff
ईकाई – 1	होटल उद्योग का परिचय, विकास, आधुनिक होटल की परिभाषा, वर्गीकरण एवं श्रेणियन होटल में फ्रंट ऑफिस के स्थान, भूमिका एवं महत्व फ्रंट ऑफिस की संगठनात्मक संरचना, प्रत्येक अनुभाग के कार्य, फ्रंट ऑफिस स्टॉफ के कर्तव्य एवं जिम्मेदारियों, फ्रंट ऑफिस विभाग का ले-आउट, फ्रंट ऑफिस कर्मचारियों के गुण
<b>Unit –II</b>	<b>Reservation operation :</b> The importance of reservation section, The modes of reservation :CRS and IRS, Various tools of reservation :Room status board, Reservation forms, Preparation of arrival procedure, Group reservation
ईकाई – 2	आरक्षण संचालन आरक्षण अनुभाग का महत्व, आरक्षण के तरीके: सीआरएस एवं आईआरएस, आरक्षण के विभिन्न उपकरण: कक्ष स्थिति बोर्ड, आरक्षण फार्म, आगमन प्रक्रिया की तैयारी, समूह आरक्षण
<b>Unit –III</b>	<b>CHECK - IN PROCEDURE :</b> Greeting the guest, Registration, Allotment of rooms, Handling over keys, Work flow chart
ईकाई – 3	होटल में आने की प्रक्रिया अतिथियों की शुभ कामनाएँ, पंजीयन, कमरों का आवंटन, चाबियों की हैण्डलिंग, कार्य प्रवाह चार्ट
<b>Unit –IV</b>	<b>NIGHT AUDIT :</b> Job duties and responsibilities of night editor, Completion of reports and statistics, Preparation of transcript
ईकाई – 4	रात्रि अंकेक्षण


  
 15/6/17  
 15/6/17  
 15/6/17  
 Dr. P. Jain  
 15/6/17



	रात्रि अंकेक्षक के कर्तव्य एवं जिम्मेदारियों, रिपोर्ट एवं सांख्यिकी का समापन, प्रतिलिपि की तैयारी
Unit -V	<b>Handling modern communication facilities :</b> E.P.A.B.X, FAX, INTERNET (E - MAIL)
ईकाई - 5	आधुनिक संप्रेषण सुविधाओं का प्रयोग इ.पी.ए.बी.एक्स, फैक्स, इंटरनेट (ई-मेल)

<b>Suggested Readings</b>	Dennis L . Foster	Back office operation & Admin.
	Dennis L . Foster	Front office operation & Admin.
	Sudhir Andrews	Hotel front office
	Bruce Braham	Hotel front office

*[Handwritten signature]*  
15/6/17

*[Handwritten signature]*  
15/6/17  
G. P. W.


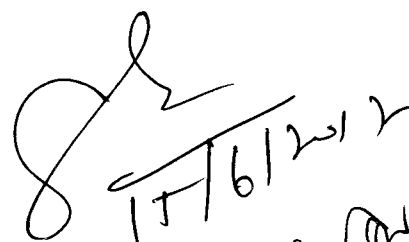
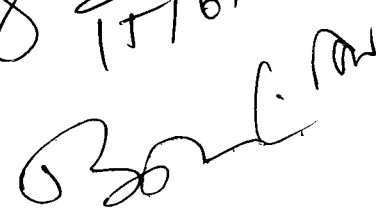

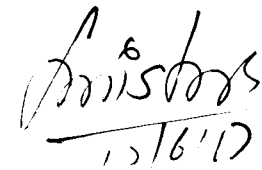
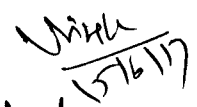
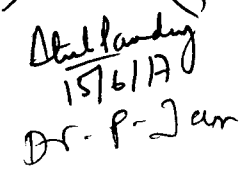
*[Handwritten signature]*  
15/6/17

*[Handwritten signature]*  
15/6/17  
Dr. P. J. W.



	<b>BATHROOM</b>
ईकाई - 3	सफाई उपकरण सामान्य व्यवहार, वर्गीकरण एवं उपकरणों के प्रकार, प्रत्येक प्रकार के उपयोग की विधि, देखभाल एवं रखरखाव सफाई एजेंट चयन के लिये सामान्य मापदण्ड, वर्गीकरण अतिथि कक्ष एवं बाथरूम में प्रमाप आपूर्ति
Unit -IV	<b>LOST &amp; FOUND PROCEDURE IN A HOTEL ROOM KEY CONTROL SYSTEM PUBLIC AREA CLEANING :</b> Periodical cleaning, Special cleaning programs, Redecoration and refurbishing.
ईकाई - 4	होटल में खोया पाया प्रक्रिया कमरे की कुंजी नियंत्रण प्रणाली सार्वजनिक क्षेत्र की सफाई आवधिक सफाई, कार्य, अनुसूची, विशेष सफाई कार्यक्रम, पुनर्रचना और नवीनीकरण
Unit -V	<b>COMPOSITION , CARE AND CLEANING OF :</b> Metals , glass ,leather , plastic ceramic and wood.
ईकाई - 5	अनुबंध सफाई धातु, काँच, चमड़ा, प्लास्टिक, सेरेमिक एवं लकड़ी

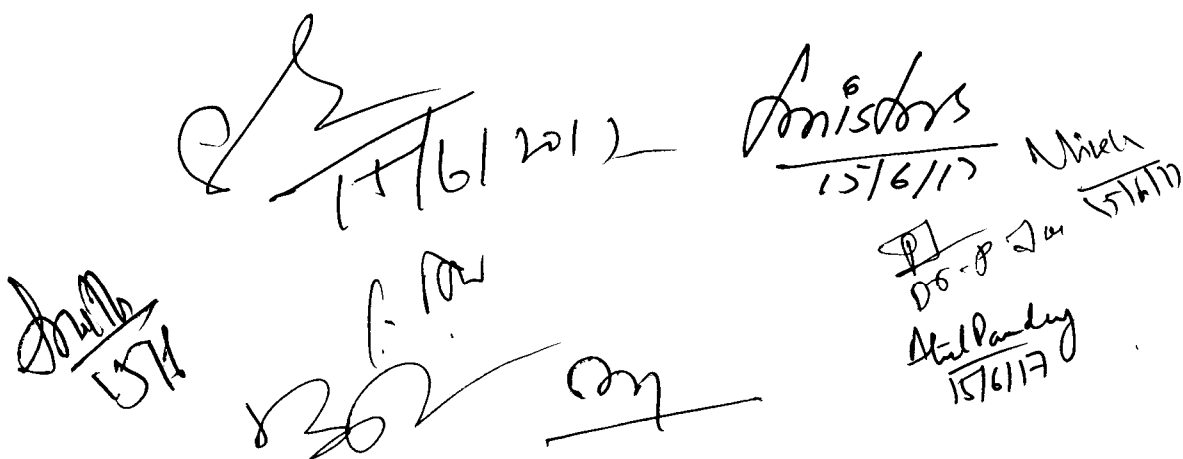
<b>Suggested Readings</b>	Shudhir Andrews	Hotel Housekeeping
	Joan C. Branson	Hotel, Hostel & Hospital Housekeeping
	Georgi Tucker	The Professional Housekeeper
	M.A. Vagis & Ogale	The Professional Housekeeper

 15/6/2012  
 15/6/2012  
  
  
 15/6/17  
 15/6/17  
 15/6/17  
 Dr. P-Jam

Session 2017-18 सत्र 2017-18	
B.Com – II Year बी.कॉम (ऑनर्स) प्रथम वर्ष	
Title of Subject Group विषय समूह का शीर्षक	Hotel Management
Title of Paper प्रश्न पत्र का शीर्षक	Food and Beverage Service
Max. Marks अधिकतम अंक	Practical प्रायोगिक
50	50

<b>Unit –I</b>	Identification of Equipments
ईकाई – 1	उपकरणों की पहचान
<b>Unit –II</b>	Laying the table
ईकाई – 2	टेबल सेट करना
<b>Unit –III</b>	Service of Food & Beverages
ईकाई – 3	खाना पानी का सेवा करना
<b>Unit –IV</b>	Napkin Folding
ईकाई – 4	नपकीन को मोड़ना
<b>Unit –V</b>	Buffet set up
ईकाई – 5	बुफे सेट अप



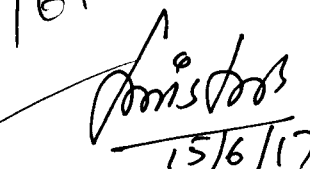
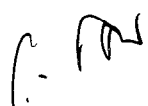

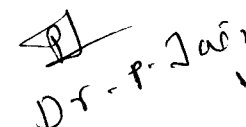
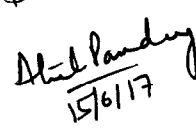
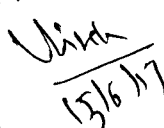
<b>Suggested Readings</b>	Sudhir Andrews	F & B Service Training Manual
	Denni R Lillicrap	F & B Service
	John Walleg	Professional Restaurant service


  
 Sudhir Andrews 15/6/17  
 Denni R Lillicrap 15/6/17  
 John Walleg 15/6/17  
 F. R. 15/6/17  
 Anish 15/6/17  
 Anil Pandey 15/6/17



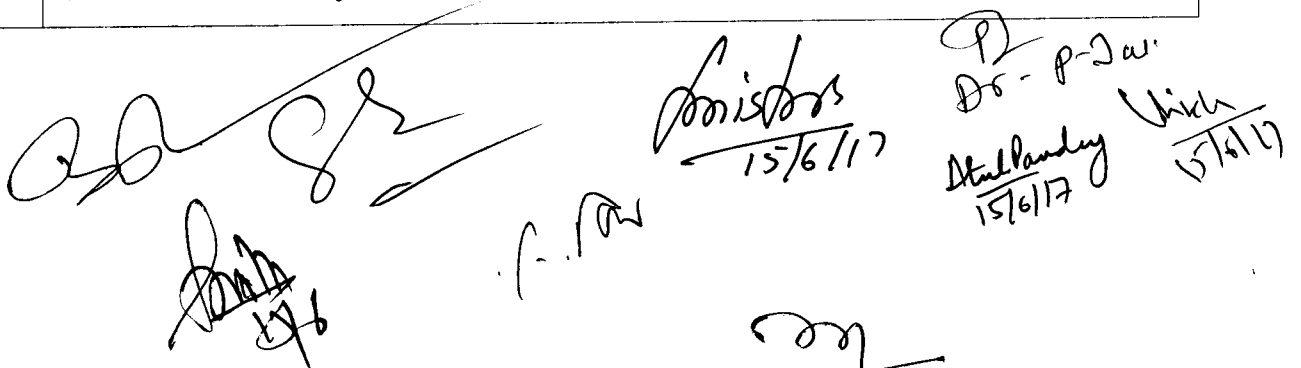
<b>Unit -IV</b>	<b>MAINTAINING MASTER FOLIO AND MANAGING PROBLEMS THERE</b> Various vouchers and ledgers <b>DIFFERENT MODES OF PAYMENTS</b> <b>FOREIGN EXCHANGE ENCASHMENT PROCEDURE</b> <b>CUSTOMER CARE</b> Handling complaints
ईकाई - 4	मास्टर फोलियों को व्यवस्थित करना एवं उनकी समस्याओं का समाधान विभिन्न प्रकार के समान एवं रसीद भुगतान करने की विभिन्न विधियाँ विदेशी रूपया को विनिमय करना ग्राहक सेवा समास्या का समाधान करना
<b>Unit -V</b>	<b>SAFETY LOCKERS</b> Hotel rules, Operational procedure <b>COORDINATION OF ALL DEPARTMENTS</b> <b>FLOWER ARRANGEMENT</b> Equipment and material required , Purpose of flower arrangement , placement and level of placement with relevant examples, Styles and principle of flower arrangement
ईकाई - 5	सुरक्षा लॉकर होटल के नियम, संचालन के नियम एवं तरीके सारे अनुभागों का समन्वयन फूल व्यवस्था उपकरण और सामग्री की आवश्यकता, प्रासंगिक उहारणों के साथ फूल व्यवस्था, नियुक्ति और प्लेसमेंट स्तर का उद्देश्य

<b>Suggested Readings</b>	Sudhir Andrews:	F&B Servicesv Trg. Manual
	Denni R. Lillicrap:	F&B Service
	John Walleg:	Professional Restaurant Service
	Joan C. branson	Hotel, Hostel And hospital housekeeping
	Georgia tucker	The professional housekeeper
	Anne effelsberg	flower arranging

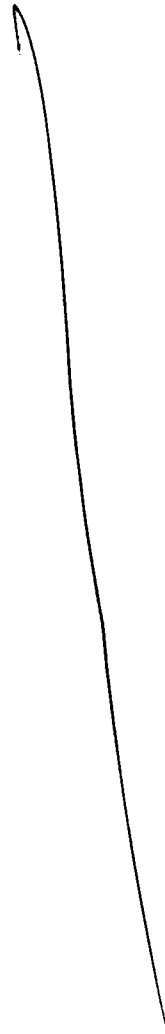
  
 15/6/17  
  
 15/6  
  
 15/6/17  
  
  
  
 Dr - P. Jain  
  
 15/6/17  
  
 15/6/17

Session 2017-18 सत्र 2017-18		
B.Com – III Year बी.कॉम (ऑनर्स) प्रथम वर्ष		
Title of Subject Group विषय समूह का शीर्षक	Hotel Management	
Title of Paper II प्रश्न पत्र का शीर्षक	Hotel Project	
Max. Marks अधिकतम अंक	Theory सैद्धांतिक	Internal Assessment आंतरिक मूल्यांकन
50	40	10

<b>Unit –I</b>	DATA COLLECTION, ORGANIZATION, PRESENTATION, ANALYSIS AND INTERPRETATION,
ईकाई – 1	ऑकडे संग्रहण संगठन, प्रस्तुतीकरण, विश्लेषण एवं व्याख्य
<b>Unit –II</b>	<b>SELECTION OF HOTEL PROJECT :</b> Location, Size, Customer segment, Market Operation, Financial feasibility and viability
ईकाई – 2	होटल परियोजना का चयन स्थान चयन, आकार, उपभोक्ता वर्गीकरण, बाजार संचालन, वित्तीय साध्यता एवं व्यवहार्यता
<b>Unit –III</b>	<b>LEGAL ASPECTS OF MARKETING THE HOTEL PROJECT :</b> Draw a list of various legal and other aspects, which require to be managed during the project stage.
ईकाई – 3	होटल परियोजना के विपणन का विधिक पहलू
<b>Unit –IV</b>	<b>EXECUTION OF F&amp;B PROJECT:</b> Determining the type of restaurant, Analyzing clientele, Hiring of staff, The layout and space management, The equipment analysis and procurement, Interior designing, Sequencing various activities involved during project stage
ईकाई – 4	फ एण्ड बी परियोजना का क्रियान्वयन रेस्टोरेन्ट के प्रकार का निर्धारण, ग्राहकों का विश्लेषण, कर्मचारी की नियुक्ति, ले आउट एवं स्थान प्रबंधन, उपकरणों का विश्लेषण एवं खरीद, आंतरिक साज-सज्जा, परियोजना स्थिति में शामिल क्रिया-कलापों का निर्धारण
<b>Unit –V</b>	Write the report in acceptable formats and language
ईकाई – 5	स्वीकार योग्य प्रारूप एवं भाषा में प्रतिवेदन लेखन


  
 15/6/17  
 15/6/17  
 15/6/17  
 15/6/17

<b>Suggested Readings</b>	Nanvy scalon	Restaurant Management
	Richfield	Design & layout of Food service facility
	Cousin, foscett	F&B management
	Kotas & jaywaedana	Profitable F&B Management
	Richerd E. boyatzis	The Competent Manager



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*  
5/6

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*  
15/6/17

*[Handwritten signature]*  
Dr. P. Jain

*[Handwritten signature]*  
15/6/17

*[Handwritten signature]*  
15/6/17

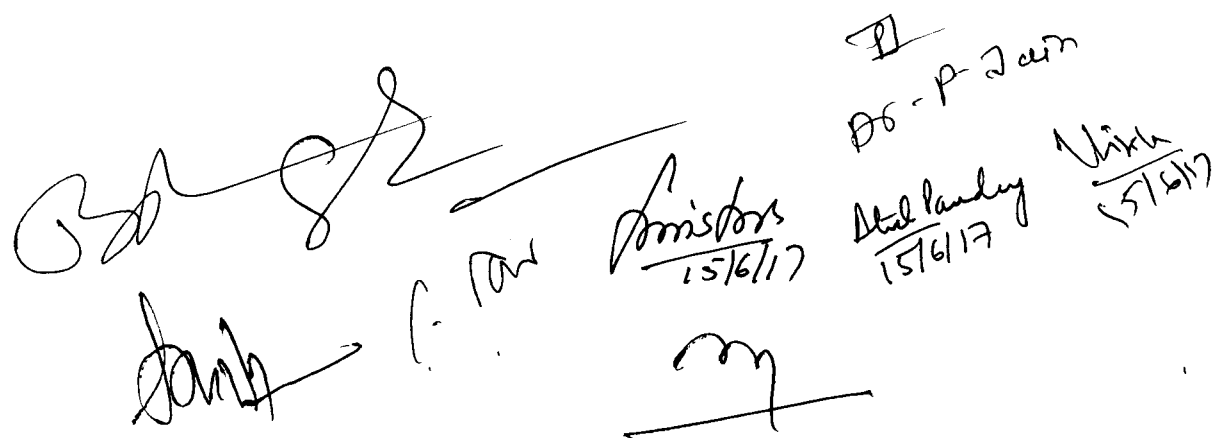
*[Handwritten signature]*



Session 2017-18 सत्र 2017-18	
B.Com – III Year बी.कॉम (ऑनर्स) प्रथम वर्ष	
Title of Subject Group विषय समूह का शीर्षक	Hotel Management
Title of Paper प्रश्न पत्र का शीर्षक	Accommodation Operations
Max. Marks अधिकतम अंक	Practical प्रायोगिक
50	50

<b>Unit –I</b>	Receiving the guest
<b>ईकाई – 1</b>	मेहमान को रिसीव करना
<b>Unit –II</b>	Filling of forms
<b>ईकाई – 2</b>	फार्म भरना
<b>Unit –III</b>	Cleaning of Public Areas & Various materials
<b>ईकाई – 3</b>	सार्वजनिक जगहों को साफ करना एवं विभिन्न उपकरण
<b>Unit –IV</b>	Bed Making
<b>ईकाई – 4</b>	ब्रेड बनाना
<b>Unit –V</b>	Flower Arrangement
<b>ईकाई – 5</b>	फूलों की व्यवस्था

<b>Suggested Readings</b>	Sudhir Andrews	Hotel front office
	Bruce Braham	Hotel front office
	Joan C. Branson	Hotel, Hostel & Hospital Housekeeping
	Georgi Tucker	The Professional Housekeeper


  
 [Signature] 15/6/17
   
 [Signature] 15/6/17
   
 [Signature] 15/6/17
   
 [Signature] 15/6/17
   
 [Signature] 15/6/17