

# **SWAMI VIVEKANAND UNIVERSITY, SAGAR(M.P.)**



## **SYLLABUS**

**For**

**B.Sc. in Hotel Management**

**Course Code: BSCHM**

**Department of Hotel Management**

**Faculty of Hotel Management**

**Duration of Course : 3 Years**

**Examination Mode : Yearly**

**Examination System : Non-Grading**

**Swami Vivekanand University, Sironja, Sagar(M.P.)**

**2017-2020**

**SWAMIVIVEKANANDUNIVERSITY**

**SAGAR (M.P.)**



# **SYLLABUS**

**For**

**B.Sc. in Hotel Management**

**Course Code: BSCHM**

**Department of Hotel Management**

**Faculty of Hotel Management**

**Duration of Course : 1 Year**

**Examination Mode : Yearly**

**Examination System : Non-Grading**

**SwamiVivekanandUniversity,SironjaSagar(M.P.)**

**2017-18**



# Swami Vivekanand University, Sagar (M.P.)



Department of Higher Education Govt. Of M.P.

Under Graduate year wise syllabus

As recommended by central board of studies and approved by

The governor of M.P.

उच्च शिक्षा विभाग, म.प्र. शासन

स्नातक कक्षाओं के लिये वार्षिक पद्धति अनुसार पाठ्यक्रम

केन्द्रीय अध्ययन मण्डल द्वारा अनुशंसित तथा म.प्र. के राज्यपाल द्वारा अनुमोदित

सत्र 2017-18

**Class :** B.A./B.Sc./B.Com./B.Sc. (Home Science)/BCA/B.A.(Mgt.)I Year

**Subject :** Foundation Course (आधार पाठ्यक्रम)

**Paper :** I

**Title of Paper :** हिन्दी भाषा और नैतिक मूल्य (Hindi Language & Moral Values)

**Compulsory / Optional :** Compulsory

**Max. Marks :** नियमित (Hindi Language = 25) + (Moral Values 05) + CCE 05 = 35

स्वाध्यायी = 35

Particulars / विवरण

Unit-I	हिन्दी भाषा 1. स्वतंत्रता पुकारती (कविता) – जयशंकर प्रसाद 2. पुष्प की अभिलाषा (कविता) – माखनलाल चतुर्वेदी 3. वाक्य संरचना और अशुद्धियाँ (संकलित)
Unit-II	हिन्दी भाषा 1. नमक का दरोगा (कहानी) – प्रेमचंद 2. एक थे राजा भोज (निबंध) – डॉ. त्रिभुवननाथ शुक्ल 3. पर्यायवाची, विलोम, एकार्थी, अनेकार्थी एवं शब्दयुग्म शब्द (संकलित)
Unit-III	हिन्दी भाषा 1. भगवान बुद्ध (निबंध) – स्वामी विवेकानंद 2. लोकतंत्र एक धर्म है (निबंध) – डॉ. सर्वपल्ली राधाकृष्णन 3. नहीं रुकती है नदी – हीरालाल बाछोतिया 4. पल्लवन
Unit-IV	हिन्दी भाषा 1. अफसर (निबंध) – शरद जोशी 2. हमारी सांस्कृतिक एकता (निबंध) – रामधारी सिंह दिनकर (एक भारत श्रेष्ठ भारत के अन्तर्गत) 3. संक्षेपण (संकलित)
Unit-V	नैतिक मूल्य 1. नैतिक मूल्य परिचय एवं वर्गीकरण (आलेख) – डॉ. शशि राय 2. आचरण की सभ्यता (निबंध) – सरदार पूर्णसिंह 3. अंतर्ज्ञान और नैतिक जीवन (लेख) – डॉ. सर्वपल्ली राधाकृष्णन 4. अप्प दीपो भव (लेख) – स्वामी श्रद्धानंद



# Swami Vivekanand University, Sagar (M.P.)



अंक विभाजन – नियमित विद्यार्थियों के लिए कुल 30 अंक

खण्ड-अ-प्रत्येक इकाई से एक वस्तुनिष्ठ प्रश्न  $1 \times 5 = 5$

खण्ड-ब-इकाई एक से चार तक तीन लघु उत्तरीय प्रश्न

आन्तरिक विकल्प के साथ  $3 \times 3 = 9$

खंड —स—इकाई दो से पांच तक चार दीर्घ उत्तरीय प्रश्न ....  $4 \times 4 = 16$

आन्तरिक विकल्प के साथ

स्वाध्यायी विद्यार्थियों के लिए कुल 35 अंक

खण्ड – अ– प्रत्येक इकाई से एक वस्तुनिष्ठ प्रश्न  $1 \times 5 = 5$

खण्ड – ब– इकाई एक से चार तक तीन लघु उत्तरीय प्रश्न...

आंतरिक विकल्प के साथ  $3 \times 4 = 12$

खण्ड – स– इकाई दो से पांच तक चार दीर्घ उत्तरीय प्रश्न  $4 \times 4 \frac{1}{2} = 18$

अतिरिक्त विकल्प के साथ

नोट – निर्धारित पाठ्यपुस्तक हिन्दी भाषा और नैतिक मूल्य मध्यप्रदेश हिन्दी ग्रंथ अकादमी भोपाल से प्रकाशित।



# Swami Vivekanand University, Sagar (M.P.)



Department of Higher Education, Govt. of M.P.  
Syllabus for Under Graduate Annual Exam Pattern As recommended by Central  
Board of Studies and Approved by the Governor of M.P.  
With effect from : 2017-18

Class	:	B.A./B.Sc/B.Com/B.Sc.(Home Science)/B.A.(Mgt.) BCA
Year	:	I
Subject	:	Foundation Course
Paper Name	:	English Language
Paper	:	II
Compulsory / Optional	:	Compulsory

Max. Marks : Marks : 30 + Internal assessment (5) = 35

Note : Max. Marks for private students shall be 35.

## Particulars

### UNIT - I

1. Where the mind is without fear : Rabindranath Tagore
2. The Hero: R.K. Narayan
3. Tryst with Destiny: Jawaharlal Nehru
4. Indian weavers: Sarojini Naidu
5. The portrait of a lady: Khushwant Singh
6. The Solitary Reaper: William Wordsworth

### UNIT - II

Basic Language Skills: vocabulary, Synonyms, Antonyms, Word formation, Prefixes, Suffixes.

### UNIT - III

Basic Language Skills: Uncountable nouns, verbs, tenses, adverbs.

### UNIT - IV

Comprehension / Unseen Passage

### UNIT - V

) Composition and Paragraph writing.



## उच्च शिक्षा विभाग म0प्र0 शासन

स्नातक कक्षाओं के लिये वार्षिक पद्धति के अनुसार पाठ्यक्रम

केन्द्रीय अध्ययन मण्डल द्वारा अनुशंसित तथा मध्य प्रदेश के राज्यपाल द्वारा अनमोदित

कक्षा – बी. ए. / बी.कॉम. / बी.एस.सी. / बी. एस.सी. (गृह विज्ञान) प्रथम वर्ष हेतु

सत्र – 2017-18 से लागू

विषय – आधार पाठ्यक्रम

प्रश्नपत्र-तृतीय – उद्यमिता विकास

इकाई 1 – उद्यमिता विकास – अवधारणायें एवं महत्व, उद्यमी के कार्य, लक्ष्य निर्धारण, समस्या चुनौतियाँ एवं समाधान।

इकाई – 2 परियोजना प्रस्ताव – आवश्यकता एवं उद्देश्य- संगठन का स्वरूप, उत्पादन प्रबंधन, वित्तीय प्रबंधन, विपणन एवं उपभोक्ता प्रबंधन।

इकाई –3 उद्यमिता हेतु नियामक संस्थाओं की भूमिका। विकासात्मक संस्थाओं की भूमिका, स्वरोजगार मूलक योजनायें, विभिन्न अनुदान योजनायें।

इकाई 4 परियोजना हेतु वित्तीय प्रबंधन- पूंजी अनुमान एवं व्यवस्था, लागत एवं मूल्य निर्धारण, लेखा-जोखा रखना।

इकाई –5 पूंजी संबंधी समस्याएँ, पंजीकरण संबंधी समस्यायें, प्रशासकीय समस्याएँ एवं उपरोक्त समस्याओं का समाधान।





Department of higher education govt. of M.P.

Under graduate year wise syllabus

As recommended by central board of studies and approved by the governor of M.P.

Class – B.A./B.Com./ B.Sc./ B.Sc.(Home Science) I Year

Subject – foundation Course

Session – 2017-18

## **Paper-3 Enterprenuership Development**

Unit 1- Enterprenuership Development – Concept and importance , function of Enterprisar , Goal determination – Problems Challenges and solutions.

Unit -2 Project Proposal – need and Objects –Nature of organisation , Production Management, Financial Management , Marketing Management , Consumer Management .

Unit -3 Role of regulatory Institutions , Role of development Organisations , self employment oriented schemes , Various growth Schemes .

Unit -4 Financial Managemet for Project –Financial institution and their role ,Capital estimation and arrangment,cost and price determination,accounting management

Unit -5 Problem of enterpreneour – Problem relating Capital, Problem relating Registration , administration problem and how to overcome from above problems .



**Note:-**

01 नियमित विद्यार्थियों के लिए 25 अंकों की सैद्धांतिक परीक्षा तथा 05 अंकों का आंतरिक मूल्यांकन होगा ।

02 स्वाध्यायी विद्यार्थियों के लिए 30 अंकों की सैद्धांतिक परीक्षा होगी ।

अंक विभाजन — नियमित विद्यार्थियों के लिए कुल 25 अंक

खण्ड -अ- प्रत्येक इकाई से एक वस्तुनिष्ठ प्रश्न  $\frac{1}{2} \times 5 = 2.5$

प्रत्येक इकाई से एक लघु उत्तरीय प्रश्न.....आंतरिक विकल्प के साथ  $1.5 \times 5 = 7.5$

खंड ---स--- प्रत्येक इकाई से एक दीर्घ उत्तरीय ..प्रश्न.....  $3 \times 5 = 15$

आंतरिक विकल्प के साथ

स्वाध्यायी विद्यार्थियों के लिए कुल 30 अंक

खण्ड -अ- प्रत्येक इकाई से एक वस्तुनिष्ठ प्रश्न  $1 \times 5 = 5$

खंड 'ब- प्रत्येक इकाई से एक लघु उत्तरीय प्रश्न.....आंतरिक विकल्प के साथ  $2 \times 5 = 10$

खंड ---स--- प्रत्येक इकाई से एक दीर्घ उत्तरीय ..प्रश्न.....  $3 \times 5 = 15$

आंतरिक विकल्प के साथ

Marks distribution for paper setters:		for Regular students	for private students
Section A :	Objective type	$\frac{1}{2} \times 5 = 2.5$	$1 \times 5 = 5$
Section B :	Short Answer Type	$1 \frac{1}{2} \times 5 = 7.5$	$2 \times 5 = 10$
Section C :	Long Answer Type	$3 \times 5 = 15$	$3 \times 5 = 15$
Total		25	30





<b>Basics Of Food Production - BSCHM 104</b>
--

**UNIT I**

**Marks – 10**

Culinary History, Development of Culinary Art, Modern Hotel Kitchen, Indian Regional Cuisine.

**UNIT II**

**Marks –10**

French Classical Menu, Aims and objective of cooking food.

**UNIT III**

**Marks – 10**

Soup, Sauce and stock type& use, method of preparation.

**UNIT IV**

**Marks – 10**

Raising agent, function of Raising agents, chemicals Raising agents and yeasts.

**UNIT V**

**Marks –10**

Types of kitchen equipment, Layout of kitchen, organizational chart of kitchen.

**Practical:-**

- 1) Cuts of Vegetables
- 2) Basic Stock Preparation
- 3) Egg Cookery
- 4) Preparation of Basic Continental Cookery

**References:**

Theory of Cookery – Krishna Arora  
Modern Cookery – Thangam Philip  
LaroussesGastronomique – Montagne  
Professional Chef – ArvindSaraswat.



<b>Introduction to the Arts of Cooking- BSCHM 105</b>
---

**UNIT I**

**Marks – 10**

Methods of Cooking, Conduction & Convection Methods, Boiling, Poaching, Stewing

**UNIT II**

**Marks –10**

Cuts of Vegetables, Mise-En-Place, Mise-En-Scene

**UNIT III**

**Marks – 10**

Types of Breakfast, Ingredients used in kitchen

**UNIT IV**

**Marks – 10**

Types of fish, Classification with Example & Cuts of Fish, Cuts of Beef, Cuts of Pork.

**UNIT V**

**Marks –10**

Principle of Vegetable Storage, Duties & Responsibility of Executive chef, Introduction to large scale commercial kitchen.

**Practical:-**

- 1) Identification of Raw Materials
- 2) Basic Sauce Preparation
- 3) Basic hygiene practices to be observed in the Kitchen
- 4) Preparation of Three Courses Simple Continental Menu

**References:**

Theory of Cookery – Krishna Arora  
Modern Cookery – Thangam Philip  
LaroussesGastronomique – Montagne  
Professional Chef – ArvindSaraswat.



<b>Basics of Service - BSCHM 106</b>
--------------------------------------

**UNIT-I****Marks –10**

The Evolution of catering industry, Scope for caterers in the industry, Relationship of the catering industry to the other industries.

**UNIT-II****Marks –10**

Types of catering establishment, food and Beverage service areas in Hotel.

**UNIT-III****Marks–10**

Coffee shop , Room Service, Bars & Banquets.

**UNIT-IV****Marks –10**

Types of Table setup in Banquets, Crockery, Cutlery& Types of Glassware's .

**UNIT-V**

Alacarte menu & TDH menu.(Table d' hote Menu)

**Marks –10****Practical:-**

- 1) Service Grooming
- 2) Restaurant Etiquettes
- 3) Food & Beverage Service Sequence
- 4) Laying &Relaying of table Cloth
- 5) Napkins Folds
- 6) Breakfast Table Setup

**References:**

Sudhir Andrews – Food & Beverage Service

Vijay Dhawan – Food & Beverage Service



<b>Introduction to Food &amp; Beverage Service Industry - BSCHM 107</b>
---

**UNIT-I**

**Marks –10**

Food & Beverage Service Methods.

**UNIT-II**

**Marks –10**

KOT, BOT, Types of Bar, Duplicate Checking Systems, Triplicate Checking Systems.

**UNIT- III**

**Marks –10**

Menu Planning-Consideration & Constraints, Types of accompaniments.

**UNIT-IV**

**Marks –10**

Staff Hierarchy of Food & Beverage Service Department, Duties & Responsibility of Food & Beverage Service Staff.

**UNIT- V**

**Marks –10**

Restaurant Layout of a 5 Star Hotel.

**Practical:-**

- 1) Table Setup
- 2) Clearing an ashtray
- 3) Side Board setup
- 4) Situation Handling
- 5) Order Taking

**References:**

Sudhir Andrews – Food & Beverage Service

Vijay Dhawan – Food & Beverage Service



<b>Introduction to Housekeeping Department - BSCHM 108</b>
--

**UNIT -I**

**Marks – 10**

Definition & Importance of H.K. Department, Role of H.K. in Hospitality Industry.

**UNIT – II**

**Marks – 10**

Layout of H.K. Department, Staff Hierarchy, Job Description of H.K. Staff.

**UNIT – II**

**Marks – 10**

Types of Rooms, Types of Chemicals & Types of Cleaning Equipments.

**UNIT IV**

**Marks – 10**

Types of Bed, Linen Room, Uniform Room Layout, Types of Amenities.

**UNIT – V**

**Marks – 10**

Public Area & Private Area, Duties & Responsibilities of House Keeping Staffs.

**Practical:**

- 1) Identification of Cleaning Agents
- 2) Cleaning of Guest Rooms
- 3) Glass cleaning
- 4) Silver Polish
- 5) Forms & Formats
- 6) Turndown Service
- 7) Control Desk Handling

**References:**

Hotel House Keeping Training Manual – Sudhir Andrews





<b>Basics of Front Office - BSCHM 109</b>
---

**UNIT I****Marks – 10**

Tourism Meaning, Economic Benefits of Tourism, Adverse effects of Tourism.

**UNIT II****Marks – 10**

The Hospitality Industry History and Development.

**UNIT III****Marks –10**

Classification of Hotel, Based on Size, Location &amp; Length of Stay.

**UNIT IV****Marks–10**

Layout of Lobby, Staff Hierarchy of Front office Department.

**UNIT V****Marks –10**

Types of Plans – American, European, Bermuda &amp; Map Plan.

**Practical:-**

- 1) Telephone Etiquettes
- 2) C form Fill up
- 3) Key Making
- 4) Guest Handling
- 5) Complaint Handling
- 6) Opera Software
- 7) Ids Software
- 8) Fidelio Software
- 9) Check in and Check Out Process

# **SWAMI VIVEKANAND UNIVERSITY, SAGAR(M.P.)**



## **SYLLABUS**

**For**

**B.Sc. inHotel Management**

**CourseCode: BSCHM**

**DepartmentofHotel Management**

**FacultyofHotel Management**

**DurationofCourse: 3Years**

**ExaminationMode :Yearly**

**ExaminationSystem:N o n Grading**

**SwamiVivekanandUniversity,Sironja,Sagar**

**2017-2020**

Department of Higher Education Govt. of M.P.

Syllabus for Under Graduate Classes

As Recommended by Central Board of Studies and approved by  
the Governor of M.P. Session 2018-19

उच्च शिक्षा विभाग, म.प्र. शासन

स्नातक कक्षाओं के लिये पाठ्यक्रम

केन्द्रीय अध्ययन मण्डल द्वारा अनुशंसित तथा म.प्र. के राज्यपाल द्वारा अनुमोदित

सत्र 2017-18

Class	: B.A./B.Sc./B.Com/B.Sc.(Home Science)/BCA/B.A.(mgt.) II Year
Subject	: Foundation Course (आधार पाठ्यक्रम)
Paper	: I
Title of Paper	: हिन्दी भाषा और नैतिक मूल्य (Hindi Language & Moral Values)
Compulsory/ optional	: compulsory
Max. Marks	: नियमित (Hindi Language = 25) + (Moral Values 05)+CCE 05=35 स्वाध्यायी =35

**Particulars/विवरण**

Unit I	हिन्दी भाषा 1. वह तोड़ती पत्थर (कविता) – सूर्यकान्त त्रिपाठी निराला 2. दिमागी गुलामी (निबंध) – राहुल सांकृत्यायन 3. वर्ण – विचार (स्वर-व्यंजन, वर्गीकरण, उच्चारण स्थान)
Unit II	हिन्दी भाषा 1. नारीत्व का अभिशाप(निबंध) – महादेवी वर्मा 2. चीफ की दावत (कहानी) – भीष्म साहनी 3. विराम चिन्ह (संकलित)

Unit III	हिन्दी भाषा 1. चली फगुनाहट बौरे आम (ललित निबंध) – विवेकी राय 2. इन्द्रधनुष का रहस्य (वैज्ञानिक लेख) – डॉ. कपूरमल जैन 3. संधि (संकलित)
Unit IV	हिन्दी भाषा 1. सपनों की उड़ान (प्रेरक निबंध) – ए.पी.जे. अब्दुल कलाम 2. हमारा सौर मण्डल (संकलित) 3. प्रमुख वैज्ञानिक आविष्कार (संकलित) 4. समास(संकलित)
Unit V	नैतिक मूल्य 1. शिकागो व्याख्यान (व्याख्यान) – स्वामी विवेकानन्द 2. धर्म और राष्ट्रवाद (लेख) – महर्षि अरविन्द 3. सादगी (आत्मकथा) – महात्मा गांधी 4. चित्त जहाँ भय शून्य (कविता) – रवीन्द्रनाथ टैगोर

अंक विभाजन – नियमित विद्यार्थियों के लिए कुल 30 अंक

खण्ड-अ प्रत्येक इकाई से एक वस्तुनिष्ठ प्रश्न  $1 \times 5 = 5$

खण्ड-ब इकाई एक से चार तक तीन लघु उत्तरीय प्रश्न

आन्तरिक विकल्प के साथ  $3 \times 3 = 9$

खण्ड-स इकाई दो से पांच तक चार दीर्घ उत्तरीय प्रश्न  $4 \times 4 = 16$

आन्तरिक विकल्प के साथ

स्वाध्यायी विद्यार्थियों के लिए कुल 35 अंक

खण्ड- अ प्रत्येक इकाई से एक वस्तुनिष्ठ प्रश्न  $1 \times 5 = 5$

खण्ड- ब इकाई एक से चार तक तीन लघु उत्तरीय प्रश्न

आन्तरिक विकल्प के साथ  $3 \times 4 = 12$

खण्ड-स इकाई दो से पांच तक चार दीर्घ उत्तरीय प्रश्न  $4 \times 4\frac{1}{2} = 18$

अतिरिक्त विकल्प के साथ

नोट – निर्धारित पाठ्यपुस्तक हिन्दी भाषा और नैतिक मूल्य मध्यप्रदेश हिन्दी ग्रन्थ अकादमी भोपाल से प्रकाशित।

**Department of Higher Education Govt.Of M.P.**  
**Under Graduate year wise syllabus**  
**As recommended by central board of studies and approved by**  
**The governor of M.P.**

Class : B.A./B.Sc./B.Com./B.Sc.(Home Science)/BCA/B.A.(Mgt.) --- **II Year**  
Subject : Foundation Course( आधारपाठ्यक्रम )  
Paper : II  
Paper Name : English Language  
Compulsory/Optional: Compulsory  
Max Marks : 30 + Internal Assessment (5) = 35

**Particulars/विवरण**

Unit-I	1. Tree: Tina Morris. 2. Night of the Scorpion: Nissim Ezekiel. 3. Idgah :Premchand (translated by khushwant Singh). 4. Letter of God : G.L. Swanteh (translated by Donald A. Yates). 5. My Bank Account : Stephen Leacock. 6. God sees the truth but waits : Leo Tolstoy.
Unit-II	Basic English Language : Idioms, Proverbs and Phrasal Verbs, Tenses, Prepositions, Determiners, Verbs Articles, Nouns & Pronouns.
Unit-III	1. Short Essay on given topics. 2. Correspondence Skills (Formal & Informal letters and Application)
Unit-IV	Translation of sentences / passage English to Hindi and Hindi to English.
Unit-V	Drafting CV.



**Department of Higher Education Govt. of M.P.**

**Syllabus for Under Graduate Classes**

**As Recommended by Central Board of Studies and approved by**

**the Governor of M.P. Session 2018-19**

उच्च शिक्षा विभाग, म.प्र. शासन

स्नातक कक्षाओं के लिये पाठ्यक्रम

केन्द्रीय अध्ययन मण्डल द्वारा अनुशंसित तथा म.प्र. के राज्यपाल द्वारा अनुमोदित

कक्षा – कक्षा – बी.ए./बी.कॉम/बी.एस.सी./बी.एस.सी. (गृह विज्ञान) II Year

विषय – आधार पाठ्यक्रम

पेपर तृतीय –III – पर्यावरणीय अध्ययन

Max. Marks : Theory 25+05 CCF

**इकाई 1 पर्यावरण एवं पारिस्थितिकीय अध्ययन**

- (क) परिभाषा एवं महत्व
- (ख) जनभागीदारी एवं जन जागरण
- (ग) पारिस्थितिकी – प्रस्तावना
- (घ) पारिस्थितिक तन्त्र— अवधारणा, घटक, संरचना तथा कार्यप्रणाली ऊर्जा का प्रवाह, खाद्य श्रृंखला, खाद्य जाल, पारिस्थितिक पिरामिड तथा प्रकार।

**इकाई 2 पर्यावरणीय प्रदूषण तथा जनसंख्या**

- (क) वायु, जल, ध्वनि, ताप एवं आणविक प्रदूषण – परिभाषा के कारण प्रभाव एवं रोकथाम।
- (ख) जनसंख्या – वृद्धि, राष्ट्रों के बीच अन्तर।
- (ग) जनसंख्या – विस्फोट, परिवार कल्याण कार्यक्रम।

- (घ) पर्यावरण और मानव स्वास्थ्य ।
- (ङ.) स्वच्छता एवं घरेलू कचरे का निष्पादन ।

**इकाई 3 प्राकृतिक संसाधन, समस्याएँ तथा संरक्षण**

- (क) जल संसाधन
- (ख) वन संसाधन
- (ग) भूमि संसाधन
- (घ) खाद्य संसाधन
- (ङ.) ऊर्जा संसाधन

**इकाई 4 जैव विविधता और उसका संरक्षण**

- (क) प्रस्तावना : अनुवांशिक, जातीय तथा पारिस्थितिक विविधता
- (ख) जैव विविधता का मूल्य – उपभोग्य उपयोग, 3 उत्पादक उपयोग सामाजिक, नैतिक तथा सौन्दर्यगत मूल्य
- (ग) वृहत जैव विविधता केन्द्र के राष्ट्र रूप में भारत, राष्ट्रीय तथा स्थानीय स्तरों पर जैव विविधता ।
- (घ) जैव विविधता के खतरे – आवासीय हानि, वन्य जीवन में अनाधिकार घुसपैठ तथा मानव वन्य जीवन – संघर्ष ।

**इकाई 5 आपदा प्रबंधन तथा पर्यावरण संरक्षण कानून**

- (क) आपदा प्रबंधन— बाढ़, भूकंप, चक्रवात एवं भूस्खलन
- (ख) वायु तथा जल प्रदूषण— संरक्षण कानून
- (ग) वन्य प्राणी संरक्षण कानून
- (घ) पर्यावरण तथा स्वास्थ्य रक्षा में सूचना प्रौद्योगिकी की भूमिका ।

संदर्भ पुस्तक – मध्यप्रदेश हिन्दी ग्रंथ अकादमी, भोपाल द्वारा प्रकाशित पुस्तक ।

अंक विभाजन – नियमित विद्यार्थियों के लिए कुल 25 अंक

खण्ड—अ प्रत्येक इकाई से एक वस्तुनिष्ठ प्रश्न  $\frac{1}{2} \times 5 = 2.5$

खण्ड—ब प्रत्येक इकाई से एक लघु उत्तरीय प्रश्न

आन्तरिक विकल्प के साथ  $1.5 \times 5 = 7.5$

खण्ड—स प्रत्येक इकाई से दीर्घ उत्तरीय प्रश्न  $3 \times 5 = 15$

आन्तरिक विकल्प के साथ

स्वाध्यायी विद्यार्थियों के लिए कुल 30 अंक

खण्ड— अ प्रत्येक इकाई से एक वस्तुनिष्ठ प्रश्न  $1 \times 5 = 5$

खण्ड— ब प्रत्येक इकाई से एक लघु उत्तरीय प्रश्न

आन्तरिक विकल्प के साथ  $2 \times 5 = 10$

खण्ड—स प्रत्येक इकाई से दीर्घ उत्तरीय प्रश्न  $3 \times 5 = 15$

आन्तरिक विकल्प के साथ

Title of Paper	Paper Code	Distribution of marks							
		Theory					Practical		Grand Total
		Max External (a)	Max Internal (b)	Total Max (c=a+b)	Min External	Min Internal	Max (d)	Min	Max (e=c+d)
Basics Of Food Production - II	BSCHM204	40	10	50	13	3	25	9	75

### UNIT I

**Marks -10**

Equipments required for mass /volume feeding,Modern development in equipment manufacture,Heat and cold generating equipment,Care and Maintenance of this Equipment.

### UNIT II

**Marks-10**

Basic principles of Menu planning,points to be consider in menu planning,planning menus for school and college students,hospital,outdoor,theme parties.

### UNIT III

**Marks-**

**10**Principles of Planning for quantity food production with regard to space allocation,equipment selection and staffing

### UNIT IV

**Marks -**

**10**Types of Institutional and Industrial catering,off premises catering,characteristics of rail ,airlines and sea catering.

### UNIT V

**Marks- 10**

Regional Indian cuisine,factors that affect eating habits in different parts of the country

### Practical:-

To formulate 20 sets of menu from the respective regions.Awadh,Bengal,Goa,Hyderabad,Gujarat,Kashmir,Maharashtra,Punjab,Rajasthan

### References:

Theory of Cookery – Krishna Arora  
Modern Cookery – Thangam Philip  
Larousse Gastronomique – Montagne  
Professional Chef – ArvindSaraswat.

Title of Paper	Paper Code	Distribution of marks							
		Theory					Practical		Grand Total
		Max External (a)	Max Internal (b)	Total Max (c=a+b)	Min External	Min Internal	Max (d)	Min	Max (e=c+d)
Introduction to the Arts of Cooking-II	BSCHM205	40	10	50	13	3	25	9	75

### UNIT I

**Marks – 10**

Introduction of Larder Work ,Equipment found in the Larder ,Layout of a typical Larder

### UNIT II

**Marks –10**

Charcuterie-Introduction, Sausage and types and varieties ,Casings types and varieties,additives and Preservatives.

### UNIT III

**Marks – 10**

Types of Force Meats, uses of Force Meats,Types of Brines,Preparation of Brines

### UNIT IV

**Marks – 10**

Ham,Bacon and Gammon,cuts of Ham and Bacon, Green Bacon, Galantines, Pates, Types of Mousse and Mousseline.

### UNIT V

**Marks –10**

Meaning of chaudfroid, Types,uses, definition of aspic and jelly.

Appetizers and Garnishes ,Sandwiches Parts,types,typesof fillings Making of Sandwiches.

### **Practical:-**

- 1) Preparation of Continental Menu and International Soups,chowder.

### **References:**

Theory of Cookery – Krishna Arora  
 Modern Cookery – Thangam Philip  
 Larousses Gastronomie – Montagne  
 Professional Chef – ArvindSaraswat.



Title of Paper	Paper Code	Distribution of marks							
		Theory					Practical		Grand Total
		Max External (a)	Max Internal (b)	Total Max (c=a+b)	Min External	Min Internal	Max (d)	Min	Max (e=c+d)
Basics of Service II	BSCHM206	40	10	50	13	3	25	9	75

### UNIT-I

**Marks –10**

Non Alcoholic Beverages and Alcoholic Beverages .Classification ,Types  
Mocktails and Cocktails

### UNIT-II

**Marks –10**

Wine,WineMaking,FortifiedWines,Vermouths and Bitters  
Types of Grapes-White,Red.

### UNIT-III

**Marks–10**

Beer,Whiskey,Brandy,Gin,Rum,Vodka-Manufacturing Process.

### UNIT-IV

**Marks –10**

Cellars and Bar Operations–Bin Card,PurchaseOrder,BeverageRequisition  
Credit Memo,Invoice. .

### UNIT-V

**Marks-10**

CustomerRelationship Management-Importance,Complaint Handling,  
Attitude of Staff,Pulling ,Retaining and Pushing Factors.

### **Practical:-**

- 1) Service of Alcoholic Beverages
- 2) Cocktails and Mocktails Preparation
- 3) Vodka Based
- 4) Whiskey Based
- 5) Rum Based
- 6) Gin Based
- 7) Tequila Based
- 8) Liqueur Based

### **References:**

Sudhir Andrews – Food & Beverage Service  
Vijay Dhawan – Food & Beverage Service

Title of Paper	Paper Code	Distribution of marks							
		Theory					Practical		Grand Total
		Max External (a)	Max Internal (b)	Total Max (c=a+b)	Min External	Min Internal	Max (d)	Min	Max (e=c+d)
Introduction to Food and Bev.Service Industry II	BSCHM207	40	10	50	13	3	25	9	75

### UNIT-I

Marks –10

Room service and Gueridon Service.-Location and Equipment Required  
Room service Procedure, Mise-en place activities ,KOT, Centralized System  
De Centralized System ,Log book.

### UNIT-II

Marks –10

Food and Wine-Guidelines for Pairing,Tannin,Wine and Food Suggestion  
Wine List,BarList,Dry Red Wines,Rose wines.

### UNIT- III

Marks –10

Function Catering-Banquets,Types of Functions,Formal Function,  
Informal Function,Conferences,FunctionStaff,Staff Requirement Calculation  
Function Menus,Tablesetups,Booking a Function,Outdoor Catering.

### UNIT-IV

Marks –10

Supervisory Functions-Briefing,HandlingTips, Requisitions,Sales Analysis  
Cost Analysis,FoodCost, LabourCost, Handling Complaints,Training  
LabourCost,OverheadCost, Break evenpoint Calculations.

### UNIT- V

Marks –10

French terminologies for food and beverage and culinary terms,Food Safety and  
environmental concerns,  
Food Poisoning,Hostel Waste Management,Waste Disposal.

### **Practical:-**

Wine Service

Cover laying Procedures

Activities after the service

Order Taking

### **References:**

Sudhir Andrews – Food & Beverage Service

Title of Paper	Paper Code	Distribution of marks							
		Theory					Practical		Grand Total
		Max External (a)	Max Internal (b)	Total Max (c=a+b)	Min External	Min Internal	Max (d)	Min	Max (e=c+d)
Introduction to House Keeping Deptt.-II	BSCHM208	40	10	50	13	3	25	9	75

### UNIT -I

**Marks – 10**

Linen Room-Activities,Layout and Equipment,Purchase,Planning linen and uniform room,LinenExchange,Storage of Linen,LinenExchange,Par stock,  
Linen quality and Life span ,Soft furnishings, Linen life span,Laundry process..

### UNIT – II

**Marks – 10**

Layout of Uniform rooms,Importance and uses,Stainremoval,Identification of stains  
Classification of stains,Drycleaning,Uniform exchange Procedure,Sewing room  
Sewing area and equipment,.

### UNIT – II

**Marks – 10**

Laundry,commercial and onsite Laundry,Layout,Dry cleaning, First aid Procedures,  
Types of Keys,ScantyBaggage,Lost and Found Procedures,Ergonomics in Housekeeping  
Principle of Ergonomics..

### UNIT IV

**Marks – 10**

Flower arrangement-in Hotels,Equipments and Materials required, Styles of Flower  
Arrangements,Japanese Flower arrangement,Horticulture,Landscaping.

### UNIT – V

**Marks – 10**

Indoor Plants,Care of Indoor plants,Ecotels,WaterConservation,Energy  
Conservation,

### **Practical:**

Layout of Uniform Room/Laundry

Laundry Machinery and Equipments

Flower Arrangements

Forms and Formats

Laundry Process

**References:**Hotel House Keeping Training Manual – Sudhir Andrews

Title of	Paper	Distribution of marks
----------	-------	-----------------------

Paper	Code	Theory					Practical		Grand Total
		Max External (a)	Max Internal (b)	Total Max (c=a+b)	Min External	Min Internal	Max (d)	Min	
Basics of Front Office II	BSCHM209	40	10	50	13	3	25	9	75

### UNIT I

**Marks – 10**

Computer Application in front office operations, Layout of Department  
Motivating Employees, Teamwork and Leadership.

### UNIT II

**Marks – 10**

Front office Accounting, Types of Softwares, Types of Budget.

### UNIT III

**Marks – 10**

Checkout Procedures, Guests account settlement, CForm, Log Book  
Importance, Night Auditor Duties and Responsibilities, concierge.

### UNIT IV

**Marks – 10**

Front office and Guest safety and Security, Dealing with Emergencies  
Lost and Found Articles, Safety awareness and accident Prevention.

### UNIT V

**Marks – 10**

French terms related to front office, Guest cycle, MICE, Duties of Front Office Personnel.  
City Ledger.

### **Practical:-**

- 1) Manual Accounting-Physical Registers, Account Books
- 2) Machine Accounting-Computerized Accounting
- 3) Role Play
- 4) Complaint Handling
- 5) Opera Software
- 6) Ids Software
- 7) Situation Handling
- 8) Check in and Check Out Process
- 9) Fidelio Software

# **SWAMI VIVEKANAND UNIVERSITY, SAGAR (M.P.)**



## **SYLLABUS**

**For**

**B.Sc. in Hotel Management**

**Course Code: BSCHM**

**Department of Hotel Management**

**Faculty of Hotel Management**

**Duration of Course : 3 Years**

**Examination Mode : Yearly**

**Examination System : Non - Grading**

**Swami Vivekanand University, Sironja, Sagar (M.P.)**

**2017-2020**



**Department of Higher Education Govt. of M.P.**

**Syllabus for Under Graduate Classes**

**As Recommended by Central Board of Studies and approved by**

**the Governor of M.P. Session 2018-19**

उच्च शिक्षा विभाग, म.प्र. शासन

स्नातक कक्षाओं के लिये पाठ्यक्रम

केन्द्रीय अध्ययन मण्डल द्वारा अनुशंसित तथा म.प्र. के राज्यपाल द्वारा अनुमोदित

सत्र 2019-20

Class : B.A./B.Sc./B.Com/B.Sc.(Home Science)/BCA/B.A.(mgt.) III Year

Subject : Foundation Course (आधार पाठ्यक्रम)

Paper : I

Title of Paper : हिन्दी भाषा और नैतिक मूल्य (Hindi Language & Moral Values)

Compulsory/ optional : compulsory

Max. Marks : नियमित (Hindi Language = 25) + (Moral Values 05)+CCE 05=35

स्वाध्यायी =35

**Particulars/विवरण**

Unit I	हिन्दी भाषा 1. मेरे सहयात्री (यात्रा वृत्तांत)—अमृतलाल बेगड 2. मध्यप्रदेश की लोक कलाएं (संकलित) 3. लोकोक्तियाँ एवं मुहावरे (संकलित)
--------	--

Unit II	हिन्दी भाषा 1. जनसंचार माध्यम (प्रिन्ट, इलेक्ट्रॉनिक एवं सोशल मीडिया) 2. टूटते हुए (एकांकी)–सुरेश युक्ल चंद्र 3. संक्षिप्तियाँ
Unit III	हिन्दी भाषा 1. पत्रकारिता के विभिन्न आयाम(संकलित) 2. मध्यप्रदेश को लोक साहित्य (संकलित) 3. पत्र लेखन – आवेदन, प्रारूपण, आदेश परिपत्र, ज्ञापन अगुस्मारक (संकलित)
Unit IV	हिन्दी भाषा 1. राजभाषा हिन्दी(संकलित) हिन्दी को संवैधानिक एवं व्यावहारिक 2. दूरभाष और मोबाईल (संकलित) 3. हिन्दी की शब्द समृद्धि (संकलित) 4. अनुवाद : अर्थ प्रकार एवं अभ्यास
Unit V	नैतिक मूल्य 1. विश्व के प्रमुख धर्म एवं महत्वपूर्ण विशेषताएं (हिन्दू धर्म, जैन धर्म, बौद्ध धर्म, सिक्ख धर्म, ईसाई धर्म, इस्लाम धर्म) 2. सत्य के साथ मेरे प्रयोग (महात्मा गाँधी की आत्म कथा का संक्षिप्त संस्करण)

अंक विभाजन – नियमित विद्यार्थियों के लिए कुल 30 अंक

खण्ड-अ प्रत्येक इकाई से एक वस्तुनिष्ठ प्रश्न 1x5=5

खण्ड-ब इकाई एक से चार तक तीन लघु उत्तरीय प्रश्न

आन्तरिक विकल्प के साथ 3x3=9

खण्ड-स इकाई दो से पांच तक चार दीर्घ उत्तरीय प्रश्न 4x4=16

आन्तरिक विकल्प के साथ

स्वाध्यायी विद्यार्थियों के लिए कुल 35 अंक

खण्ड- अ प्रत्येक इकाई से एक वस्तुनिष्ठ प्रश्न 1x5=5

खण्ड- ब इकाई एक से चार तक तीन लघु उत्तरीय प्रश्न

आन्तरिक विकल्प के साथ 3x4=12

खण्ड-स इकाई दो से पांच तक चार दीर्घ उत्तरीय प्रश्न 4x4½=18

अतिरिक्त विकल्प के साथ

नोट – निर्धारित पाठ्यपुस्तक हिन्दी भाषा और नैतिक मूल्य मध्यप्रदेश हिन्दी ग्रन्थ अकादमी भोपाल से प्रकाशित।

**Department of Higher Education Govt.Of M.P.**  
**Under Graduate year wise syllabus**  
**As recommended by central board of studies and approved by**  
**The governor of M.P.**

Class : B.A./B.Sc./B.Com./B.Sc.(Home Science)/BCA/B.A.(Mgt.) --- **III Year**  
Subject : Foundation Course( आधारपाठ्यक्रम )  
Paper : II  
Paper Name : English Language  
Compulsory/Optional: Compulsory  
Max Marks : 30 + Internal Assessment (5) = 35

**Particulars/विवरण**

Unit-I	1. Stopping by Woods on a snowy Evening: Robert Frost. 2. Cherry Tree : Ruskin Bond. 3. The Axe : R.K. Narayan. 4. The Selfish Giant : Oscar Wilde 5. On The Rule of the Road : A.G. Gardiner. 6. The song of Kabir : Translated by Tagore
Unit-II	Basic Language Skills : Transformation of sentences, Direct-Indirect Speech, Active. Passive Voice, Confusing Words, Misused words, Similar words with different meaning.
Unit-III	Report Writing, Narration Skills, Narration of events and situations.
Unit-IV	Drafting of E-mails.
Unit-V	Drafting CV.



**Swami Vivekanand University, Sagar(M.P.)**



**Department of Higher Education Govt. of M.P.**

**Syllabus for Under Graduate Classes As Recommended by Central**

**Board of Studies and approved by the Governor of M.P.**

**With effect from : 2019-20**

Class	:	B.A./B.Sc./B.Com/B.Sc(Home Science)/B.A.(Mgt.) BCA
Year	:	III
Subject	:	आधार पाठ्यक्रम
Paper Title	:	कम्प्यूटर के मूल तत्व एवं सूचना प्रौद्योगिकी
Paper	:	III

**इकाई-1 कम्प्यूटर का परिचय**

**कम्प्यूटर प्रणाली के मूल संगठन** ब्लॉक आरेख एवं कार्य (केन्द्रीय प्रोसेसिंग इकाई, निवेशी/निर्गत इकाई, भण्डारण इकाई) अभिलक्षण : क्षमताएँ एवं सीमाएँ।

**कम्प्यूटर युक्तियों के प्रकार :-** डेस्कटॉप, लैपटॉप एवं नोटबुक, स्मार्ट-फोन, टेबलेट पीसी, सर्वर, वर्कस्टेशन एवं इनके अभिलक्षण।

**प्राथमिक स्मृति एवं उसके प्रकार :-** RAM, ROM, कैश स्मृति।

**निवेश युक्तियाँ:-** कुंजीपटल, मॉउस, ट्रैकबाल, जॉयस्टिक, डिजीटाईजर अथवा ग्राफिक टेबलेट, स्कैनर, डिजीटल कैमरा, वेब कैमरा MICR, OCR, OMR, बारकोड रीडर, ध्वनि अभिज्ञान युक्तियाँ, लाइट-पेन एवं टच -स्कीन।



निर्गत युक्तियाँ :- प्रदर्शन युक्तियाँ (CRT,TFT,LCD,LEDमल्टीमीडिया प्रोजेक्टर) ,विडियो मानक, VGA, SVGA, XGA आदि : आघात प्रिंटर (डिजीव्हील, डॉट-मैट्रिक एवं लाइन प्रिंटर): गैर आघात प्रिंटर(इंकजेट, लेजर एवं थर्मल), प्लॉटर्स (ड्रम एवं पलैट-बेड) : स्पीकर्स।

चुम्बकीय टेप कार्टिज टेप, डाटा ड्राइव, हार्डडिस्क ड्राइव (आंतरिक एवं बाह्य) फ्लॉपी डिस्क,CD,VCD,CD-R,CD-RW, जिप ड्राइव, DVD, DVD-RW, यूएसबी फ्लैश ड्राइव, ब्लू रे डिस्क, स्मृति कार्ड।

### **इकाई-2 परिचालन प्रणाली**

परिचालन प्रणाली के कार्य एवं प्रकार, आई-पैड एवं स्मार्ट-फोन के लिए प्रयुक्त परिचालन प्रणालियों से परिचय। डॉस, विंडोज एवं लिनक्स परिचालन प्रणालियाँ का प्रारम्भिक ज्ञान।

डॉस के मूल तत्व : FAT, फाइल एवं डायरेक्ट्री संरचना एवं उनके नामकरण के नियम, बूटिंग प्रक्रिया, डॉस प्रणाली की फाइलें। डॉस के आंतरिक एवं बाह्य निर्देश।

विंडोज के मूल तत्व (केवल प्राथमिक जानकारी) : विंडोज 7 एवं 8 : डेस्कटॉप, कन्ट्रोल पैनल : फाइल एवं फोल्डर का नाम परिवर्तन, स्थानांतरण, प्रतिलिपिकरण और खोज : रीसायकिल बिन से फाइल एवं फोल्डर की पुनः प्राप्ति : शॉटकट बनाना, नेटवर्क कनेक्शन की स्थापना।

### **इकाई-3 माइक्रोसाफ्ट वर्ड**

वर्ड 2007 एवं आगामी संस्करणों द्वारा पाठ्य सामग्री का संपादन एवं फॉर्मेटिंग : टेम्पलेट द्वारा दस्तावेज बनाना, वर्ड फाइल को विभिन्न फार्मेटों में सुरक्षित (SAVE) करना, दस्तावे का पूर्ववलोकन (Preview), दस्तावेज को फाइल अथवा पेज पर मुद्रित करना: दस्तावेज का संरक्षणा, चयनित पाठ्य सामग्री का संपादन: पाठ्य सामग्री को जोड़ना, हटाना एवं स्थानांतरित करना।

दस्तावेजों की फॉर्मेटिंग : पेज लेआउट, पैराग्राफ फॉर्मेट, पाठ्य सामग्री एवं पैराग्राफ का संरक्षण, बॉर्डर एवं शैडिंग हैडर एवं फुटर।

### **इकाई -4 माइक्रोसॉफ्ट पॉवरपॉइंट और एक्सेल**





- स्लाइड मास्टर और टेम्पलेट का उपयोग करते हुए विभिन्न थीम्स और वैरिएटस में प्रस्तुति बनाना।
- स्लाइड के साथ कार्य करना : नई-स्लाइड बनाना, मूव करना, प्रतिलिपि बनाना डिलीट करना डुप्लीकेट बनाना, स्लाइड ले-आउट प्रेजेंटेशन व्यूज।
- फॉर्मेट मैनू : फॉन्ट, पैराग्राफ, ड्राइंग और संपादन।
- प्रस्तुति का मुद्रण : स्लाइड्स, नोट्स पैजेस, हैडआउट्स और रूपरेखा की प्रिंटिंग।
- विभिन्न फाइल स्वरूपों में प्रस्तुति का संरक्षण।
- स्लाइड शो को प्रस्तुत करना : सेटअप स्लाइड शो एवं रीहर्स-टाइमिंग।
- वर्कबुक और वर्कशीट के मूल तत्व: पंक्ति, स्तम्भ और सेल की अवधारणा, नई वर्कबुक को ब्लोक और टेम्पलेट की सहायता से बनाना।
- वर्कशीट में कार्य : वर्कशीट में डाटा (सामान्य, नंबर, करन्सी, डेट, टाइम, टेक्स्ट, एकाउंटिंग इत्यादि) प्रविष्ट करना : वर्कशीट का नाम बदलना, प्रतिलिपि बनाना, प्रविष्ट करना, हटाना तथा रक्षित करना।
- पंक्ति और स्तम्भ के साथ कार्य (डालना, हटाना, पेस्ट करना, आकार बदलना और छुपाना) सेल और सेल फॉर्मेटिंग, रेंज की अवधारणा।

#### **इकाई –5 इंटरनेट एवं साइबर सुरक्षा**

इंटरनेट –वर्ल्ड-वाइड-वेब, डायलअप कनेक्टिविटी, लीजड लाइन, व्ही.सेट, ब्रॉडबैंड, वायफाई, यूआरएल, डोमेन, नेम वेब-ब्राउजर (इंटरनेट एक्स्प्लोरर, फायरफॉक्स, गूगल क्रोम, ऑपेरा, यूसी ब्राउजर इत्यादि) सर्च इंजन (गूगल, बिंग Ask इत्यादि) : वेबसाइट स्थैतिक व गतिकीय : पोर्टल और वेबसाइट में अंतर।

ईमेल : खाता खोलना, मेल को भेजना एवं प्राप्त करना, कॉन्टेक्ट्स एवं फोल्डर्स को मैनेज करना।

साइबर शिष्टाचार, सुरक्षा और गोपनीयता

ईमेल, इंटरनेट एवं सोशल नेटवर्किंग शिष्टाचार।

वायरस और एंटीवायरस के प्रकार।

कम्प्यूटर सुरक्षा के मुद्दे और फायरवाल व एंटीवायरस के माध्यम से सुरक्षा।

सुरक्षित तरीके से ऑनलाइन लेन-देन का निष्पादन करना।



**Swami Vivekanand University, Sagar(M.P.)**



संदर्भ ग्रंथसूची :-

1. पी.सी. सॉफ्टवेयर फॉर विंडोज – आर के टकसाली।
2. फन्डामेंटल ऑफ कम्प्यूटर्स – आर के सिन्हा।
3. कम्प्यूटर टुडे – सुरेश कुमार बसन्दा।
4. कम्प्यूटर फन्डामेंटल एंड आरकीटेक्चर – बी राम।
5. इंटरनेट सिकियोरटी – कैथ इनर हीमा, 2007
6. इंटरनेट सिकियोरटी सीकरेट्स – जॉन आर वैक्का, 2007

Marks distribution for paper setters :	for Regular students	for private students
Section A : Objective type	$\frac{1}{2} \times 5 = 2.5$	$1 \times 5 = 5$
Section B : Short Answer Type	$1\frac{1}{2} \times 5 = 7.5$	$2 \times 5 = 10$
Section C: Long Answer Type	$3 \times 5 = 15$	$3 \times 5 = 15$
<b>Total</b>	<b>25</b>	<b>30</b>

Title of Paper	Paper Code	Distribution of marks							
		Theory					Practical		Grand Total
		Max External (a)	Max Internal (b)	Total Max (c=a+b)	Min External	Min Internal	Max (d)	Min	Max (e=c+d)
Basics Of Food Production - III	BSCHM304	40	10	50	13	3	25	9	75

### UNIT I

**Marks – 10**

Bakery and Pastery-Structure of wheat,types of flours,Milk and Dairy Products  
Types of Flours,Raising Agents,Clarifying Butter,Milk and Dairy Products.  
Types of Milk,Cream.

### UNIT II

**Marks –10**

Pastery techniques and principles,creaming,whisking,docking,piping.  
Basic Faults in bread Making,Equipments used in Bread Making,  
Breads of the World,Puff Pastry,Common Faults in Sauce Making.

### UNIT III

**Marks – 10**

Seeds nuts and spices-Selection and Storage,Classification.

### UNIT IV

**Marks – 10**

Introduction to eggs-Grade,structure,Classification,Types and Uses,Storage  
Cooking of Eggs for Breakfast,

### UNIT V

**Marks –10**

Condiments,herbs and spices used in Indian cuisine,Masala and Pastes.

### Practical:-

- 1) Indian spices Identification
- 2) Preparation of bread rolls,cakes,puffs,pasteries
- 3) Egg Cookery
- 4) Preparation of Basic Continental Cookery
- 5) Cooking based on Indian Herbs.

### References:

Theory of Cookery – Krishna Arora  
Modern Cookery – Thangam Philip  
Larousses Gastronomie – Montagne



Professional Chef – ArvindSaraswat.

Title of Paper	Paper Code	Distribution of marks							
		Theory					Practical		Grand Total
		Max External (a)	Max Internal (b)	Total Max (c=a+b)	Min External	Min Internal	Max (d)	Min	Max (e=c+d)
Introduction to the Arts Of Cooking - III	BSCHM305	40	10	50	13	3	25	9	75

### UNIT I

**Marks – 10**

Production Management,Regional and Religious Influences on Indian Cuisine,Techniques employed in Indian Cooking.

### UNIT II

**Marks –10**

Product and research Development,Concepts of slow food and Organic Food, Flavouring and Aromatic Agents Used in Indian Cooking,Gravies and Curries. Thickening agents used in Indian Cooking.

### UNIT III

**Marks – 10**

Bakery and confectionary-Icings and Toppings,FrozenDesserts,Docking,Creaming Piping,Icing.

### UNIT IV

**Marks – 10**

International cuisine-Specialities,Recipies,Historicalbackground,Staple food with regional influences,Concept of Dry and Wet Masalas.

### UNIT V

**Marks –10**

Non edible displays-Ice carvings,Tallowsculpture,jellylogo,Thermocol work

### **Practical:-**

- 1) Ice Carving,Fruit and Vegetable Carvings
- 2) Frozen Desserts Preperation
- 3) Gravies Preperation.
- 4) Curries Preperation

### **References:**

Theory of Cookery – Krishna Arora  
Modern Cookery – Thangam Philip  
LaroussesGastronomique – Montagne  
Professional Chef – ArvindSaraswat.

Title of Paper	Paper Code	Distribution of marks							
		Theory					Practical		Grand Total
		Max External (a)	Max Internal (b)	Total Max (c=a+b)	Min External	Min Internal	Max (d)	Min	Max (e=c+d)
Basics Of Service - III	BSCHM306	40	10	50	13	3	25	9	75

### UNIT-I

**Marks –10**

Planning and operating various F&B outlet.-Banquets,Bar and Fine Dine Restaurants, Coffee shop,InRoomDining.

### UNIT-II

**Marks –10**

F&B staff organisation.-Duties and Responsibilities,Job description Job Specification,Dealing with different situations and Guests in The Dining Areas.

### UNIT-III

**Marks–10**

Managing F&B outlet-Supervisory skills,Wines of France,Wines Of Italy Wines of Germany.

### UNIT-IV

**Marks –10**

Banquets,Banquetsprotocol,Informalbanquet,scotchwhiskey,IrishWhiskey US Whiskey,Canadian Whiskey. .

### UNIT-VMarks -10

Kitchen Stewarding-Function ,Hierarchy of Staff,Importance of Kitchen Stewarding in Hotel and Resorts,Chemicals used by Kitchen Stewarding Deptt.

### **Practical:-**

- 1) Preparations of Cocktails
- 2) Settings of Various types of Buffet
- 3) Calculation of space for Banquets
- 4) Supervising F&b outlets
- 5) Banquet Table Setups
- 6) Role Play

### **References:**

Sudhir Andrews – Food & Beverage Service  
Vijay Dhawan – Food & Beverage Service

Title of Paper	Paper Code	Distribution of marks							
		Theory					Practical		Grand Total
		Max External (a)	Max Internal (b)	Total Max (c=a+b)	Min External	Min Internal	Max (d)	Min	Max (e=c+d)
Introduction to Food and Beverage Service Industry- III	BSCHM307	40	10	50	13	3	25	9	75

### UNIT-I

**Marks –10**

Cost Dynamics-Elements of cost,classification of cost.-Direct costs  
Indirect costs.

### UNIT-II

**Marks –10**

Sales concept-various salesconcept,uses of sales concept.  
Cost control,Purchasingcontrol,Receivingcontrol,Production control  
and Sales control.

### UNIT- III

**Marks –10**

Beverage control-Purchasing,Receiving,Storing ,Issuing and Bar Frauds.

### UNIT-IV

**Marks –10**

Budgetary Control Defination-Budget Types and Objectives,control  
Process,Limitation of control system.

### UNIT- V

**Marks –10**

Menu engineering-Defination and Objectives,Methods and Advantages.  
Prevention of waste,Prevention of Frauds.

### **Practical:-**

Calculation of Food Cost,Actualcost,MonthlyCost,Marketing policy  
Financial Policy.

### **References:**

Sudhir Andrews – Food & Beverage Service  
Vijay Dhawan – Food & Beverage Service

Title of Paper	Paper Code	Distribution of marks							
		Theory					Practical		Grand Total
		Max External (a)	Max Internal (b)	Total Max (c=a+b)	Min External	Min Internal	Max (d)	Min	Max (e=c+d)
Introduction to House Keeping Department- III	BSCHM308	40	10	50	13	3	25	9	75

#### **UNIT -I**

**Marks – 10**

Planning and Organising the H.K Department.-The Planning Process  
Types of Budget,Budget Planning Process,Inventory Control and Stock Taking.

#### **UNIT – II**

**Marks – 10**

Contract services-Types,Guidelines,Advantages and Disadvantages.

#### **UNIT – III**

**Marks – 10**

Safety and Security-Work environment safety and Job Safety Analysis  
Potential Hazards in Housekeeping,Keys and Their Control.Lost and Found Articles.

#### **UNIT- IV**

**Marks – 10**

Interior Decoration-Colour,Lighting,Floor Coverings and Finishes,Importance Of Floor Maintenance,Windows and Windows Treatments.

#### **UNIT – V**

**Marks – 10**

Energy and Water conservation in housekeeping Department,New Scientific Techniques,IT Savvy Housekeeping..

#### **Practical:**

- 1) First aid
- 2) Theme Decorations-Wedding/Birthday/Reception
- 3) Silver Polish
- 4) Team cleaning
- 5) Christmas/Holi/Diwali Theme Decorations
- 6) Control Desk Handling

#### **References:**

Hotel House Keeping Training Manual – Sudhir Andrews

Title of Paper	Paper Code	Distribution of marks							
		Theory					Practical		Grand Total
		Max External (a)	Max Internal (b)	Total Max (c=a+b)	Min External	Min Internal	Max (d)	Min	Max (e=c+d)
Basics Of Front Office- III	BSCHM309	40	10	50	13	3	25	9	75

### UNIT I

**Marks – 10**

Planning and Evaluating Frontofficeoperations-MIS,Hotel Design  
Star classification of Hotel..

### UNIT II

**Marks – 10**

Budgeting-Making of front office Budget,Factors affecting Budget Planning,Forecasting  
Room Revenue..

### UNIT III

**Marks –10**

French-Conversation with Guests,Providing information to guest about the  
Hotel,City,Carrentals,banks,Airlines,Worship places etc.

### UNIT IV

**Marks–10**

Time share and vacation ownership-Defination and Types of Timeshare  
Options,Difficulties faced in Marketing Timeshare business,Advantage and  
Disadvantage of Timeshare business.

### UNIT V

**Marks –10**

Yield Management-Concept and Importance,Potential high demand and  
Low Demand Tactics,Yield Management Software,Yield Management Team.

### **Practical:-**

Hands on Practice of Computer application(HOTEL MANAGEMENT SYSTEM)related to  
Front office Procedures such as night audit,IncomeAudit,Accounts.)