

B.Sc. (HS) Semester - 1 (NEP-2020) Examination
OCT/NOV-2024
GHS: Introduction to Food (Minor)

Time: 2:00 Hours

Marks: 50

Instructions:

1. All questions are compulsory.
2. Figures to the right indicate marks.

પ્રશ્ન-૧	આહારનું દેહધાર્મિક કાર્ય સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	દૂધ અને દુધની બનાવટો અને પોષણ મુલ્ય ચર્ચો.	
પ્રશ્ન-૨	ખાદ્ય જૂથ કયા કયા છે? અનાજ -ધાન્યો અને કઠોળ વિશે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	શાકભાજીનું વર્ગીકરણ, બંધારણ અને પોષણ મુલ્ય જણાવો.	
પ્રશ્ન-૩	રાંધણ પદ્ધતિઓના નામ જણાવી રોસ્ટીંગ અને બેકિંગ વિશે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	આથવણ અને ફણગાવવાણી ની પદ્ધતિ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૪	રાંધવાની કાર્બોહાઇડ્રેટ અને વિટામિન અને ફેટ પર અસર ચર્ચો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	રાંધવાની સુકી અને ભીની પદ્ધતિઓ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૫	ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1) ફળોની પસંદગી અંગે ઉપયોગી સૂચનો.	
	2) ફાઈંગ.	
	3) રાંધણપ્રક્રિયા માટે ઉપયોગી સૂચનો.	
	4) ખાદ્યોના પોષણ પર રાંધવાની અસર.	

ENGLISH VERSION

Que-1	Explain the physical functions of diet.	(10)
	OR	
Que-1	Discuss the milk, milk products and nutritional value of milk.	
Que-2	Which are the Food group? write about Cereals and pulses.	(10)
	OR	
Que-2	Describe the classification, composition and Nutritional Value of Vegetables.	
Que-3	Give the name of cooking method and Write about roasting and Baking.	(10)
	OR	
Que-3	Explain the method of fermentation and germination.	
Que-4	Discuss the effect of cooking process on carbohydrates, vitamins and fat.	(10)
	OR	
Que-4	Explain dry and wet methods of cooking.	
Que-5	Write Short Note. (Any Two)	(10)
	1) Useful tips on choosing fruits.	
	2) Frying.	
	3) Useful tips for cooking.	
	4) Effect of cooking on the nutrition of foods.	
