

M.A(H.S) Semester - 1 (CBCS) Examination
OCT/NOV-2025 (AS PER SYLLABUS YEAR JUNE-2020)
Experimental Cookery (Core)

Time: 2:00 Hours

Marks: 50

Instructions:

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

પ્રશ્ન.૧	ખીરું અને કણક સારી ન બનવાના કારણો સવિસ્તાર સમજાવો.	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	અનાજમાં રહેલા પોષક તત્વો વિશે સવિસ્તાર સમજાવો	
પ્રશ્ન.૨	ખોરાકને સ્વીકાર્યતા ને અસર કરતા પરિબળો જણાવો	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	ફળો નું બંધારણ અને તેમાં રહેલા પિગમેન્ટ વિશે સમજાવો	
પ્રશ્ન.૩	ઇન્દ્રિય ગમ્યા મૂલ્યાંકન ના મુદ્દાઓ સવિસ્તાર વર્ણવો.	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	ઓબ્જેક્ટીવ મૂલ્યાંકન પદ્ધતિ એટલે શું? તેના ફાયદા અને પ્રકારો જણાવો	
પ્રશ્ન.૪	ટૂંકનોંધ લખો (કોઈપણ બે)	(૦૮)
	(1) ખીરું અને કણક મશળવાની પદ્ધતિઓ વર્ણવો	
	(2) ઈંડા ના પોષણ મૂલ્ય વિષે લખો	
	(3) શાકભાજીના પિગમેન્ટ	
	(4) ફળો ના પ્રકાર અને તેની સુકવણી વિશે સમજાવો	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain in detail the reasons why kheer and dough do not turn out well.	(14)
	OR	
Que.1	Explain in detail the nutrients present in grains	
Que.2	State the factors affecting the acceptability of food	(14)
	OR	
Que.2	Explain the structure of fruits and the pigments present in them	
Que.3	Explain in detail the issues of sensory evaluation.	(14)
	OR	
Que.3	What is objective evaluation method? Explain its benefits and types	
Que.4	Write a short note (any two)	(08)
	(1) Describe the methods of making khira and dough	
	(2) Write about the nutritional value of eggs	
	(3) Pigments of vegetables	
	(4) Explain about types of fruits and their drying	
