

B.Sc. (HS) Semester - 1 (NEP-2020) Examination**OCT/NOV-2025****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	આહારના વિવિધ કાર્યો વિસ્તારથી સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ખાદ્ય જૂથ કયા કયા છે ? અનાજ વિશે વિસ્તારથી જણાવો.	
પ્રશ્ન.૨	દૂધ અને દુધની બનાવટો વિષે જણાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	શાકભાજીનું વર્ગીકરણ,બંધારણ અને પોષણ મુલ્ય ચર્ચો.	
પ્રશ્ન.૩	સૂકી ગરમી અને ભીની ગરમીની પદ્ધતિઓ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	આથવણ અને ફણગાવવાણી ની પદ્ધતિ સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૪	રાંધવાની વિટામીન અને પ્રોટીન પર થતી અસર જણાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	રાંધવાની કાર્બોહાઈડ્રેટ અને ફેટ પર થતી અસર ચર્ચો.	
પ્રશ્ન.૫	ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈ પણ બે)	(૧૦)
	1) કઠોળ ના ફાયદા અને મર્યાદા.	
	2) સુકા મેવા અને તેલીબીયાનો ઉપયોગ.	
	3) રાંધણપ્રક્રિયા ના ફાયદા,ગેરફાયદા.	
	4) રાંધવાની ક્ષારો પર અસર.	

English Version

Que.1	Explain in detail the various functions of food.	(10)
	OR	
Que.1	What are the food groups? Describe about grains in detail.	
Que.2	Describe about milk and milk products.	(10)
	OR	
Que.2	Discuss the classification, composition and nutritional value of vegetables.	
Que.3	Explain about the dry heat and wet heat methods.	(10)
	OR	
Que.3	Explain the method of fermentation and germination.	
Que.4	Explain the effect of cooking on vitamins and proteins.	(10)
	OR	
Que.4	Discuss the effect of cooking on carbohydrates and fats.	
Que.5	Write a short note. (Any two)	(10)
	1) Advantages and limitations of pulses	
	2) Use of dry fruits and oil seeds.	
	3) Advantages and disadvantages of cooking process.	
	4) Effect of cooking on mineral.	
