

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination**March/April-2026 (NEW COURSE)****Food Services & Fancy Cookery (S E C (New))****Time: 2:00 Hours****Marks:50****Instructions:**

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

પ્રશ્ન-૧	ખાદ્યપદાર્થ રાંધવાથી પોષણમુલ્ય પર થતી અસરો સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ખાદ્યપદાર્થ રાંધવાથી રંગ પર થતી અસરો સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૨	બેવેરેજીસ તરીકે ચા વિશે સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	બેવેરેજીસ તરીકે કોફી વિશે સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૩	એરેટેડ બેવેરેજીસ (સોફ્ટડ્રીંકમ) સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	રેઇજીંગ એજન્ટ એટલે શું? તેના પ્રકારની ચર્ચા કરો.	
પ્રશ્ન-૪	મેનુ પ્લાનીંગના ગુણોની ચર્ચા કરો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	મેનુપ્લાનીંગને અસર કરતા પરીબળો સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૫	ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1) ખાદ્યપદાર્થ રાંધવાના હેતુઓ.	
	2) ભારતીય પાકશાસ્ત્રમાં મસાલાનું મહત્વ.	
	3) સુ-આયોજિત મેનુ તૈયાર કરવાની કાર્યરીતી.	
	4) ખાદ્ય પદાર્થ રાંધવાનાં મુખ્ય હેતુઓ.	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the effects of cooking on the nutritional value of food.	(10)
	OR	
Que.1	Explain the effects of cooking on the color of food.	
Que.2	Explain tea as a beverage.	(10)
	OR	
Que.2	Explain coffee as a beverage.	
Que.3	Explain aerated beverages (soft drinks).	(10)
	OR	
Que.3	What is a raising agent? Discuss its types.	
Que.4	Explain the principles of menu planning.	(10)
	OR	
Que.4	Factors affecting menu planning, understood.	
Que.5	Write Short Notes. (Any Two)	(10)
	1) Purposes of cooking food.	
	2) Importance of spices in Indian cuisine.	
	3) Procedure for preparing a well-planned menu.	
	4) Main purposes of cooking food.	
