

Time: 2:00 Hours

Instructions:

- All questions are compulsory.
- Figures to the right Indicate marks.

Marks: 50

- પ્રશ્ન-૧ સાબુ વિશે માહિતિ આપો. અથવા (૧૦)
- પ્રશ્ન-૧ ડીટરજન્ટ વિશે માહિતિ આપો. (૧૦)
- પ્રશ્ન-૨ એસિડ-બેઈઝના વિવિધ સિદ્ધાંતો સમજાવો. અથવા (૧૦)
- પ્રશ્ન-૨ pH માપકમ સમજાવો. (૧૦)
- પ્રશ્ન-૩ થર્મોમિટર ના પ્રકાર સમજાવો. અથવા (૧૦)
- પ્રશ્ન-૩ વાયરિંગ વિશે માહિતિ આપો. (૧૦)
- પ્રશ્ન-૪ ઘરવપરાશના ઉપકરણો વાપરતી વખતે લેવાની સાવચેતી, તેની સર્વિસ અને ઉપયોગ વિશે માહિતી આપો. અથવા (૧૦)
- પ્રશ્ન-૪ ઘરગથ્થુ વપરાશની ઉપકરણો માટે ગેરેન્ટી અને વોરન્ટી વિશે ચર્ચા કરો. (૧૦)
- પ્રશ્ન-૫ ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)
- એન્ટીસેપ્ટીક અને ડીસઈન્ફેક્ટન્ટ
  - પ્રિઝર્વેટીવ અને કલરન્ટ (રંગકો)
  - ફ્યુઝ અને અર્થાંગ
  - તાપમાન અને તેનું માપન

English Version

- Q-1 Give information about "Soap". OR (10)
- Q-1 Give information about "Detergents". (10)
- Q-2 Explain different principles of Acid-Base. OR (10)
- Q-2 Explain: pH Scale. (10)
- Q-3 Explain types of Thermometer. OR (10)
- Q-3 Give information about "Wiring". (10)
- Q-4 Discuss precaution while using, household equipments, its serving and applications. OR (10)
- Q-4 Explain guarantee and warranty of household equipments. (10)
- Q-5 Short Note. (Any Two)
- Antiseptics and Disinfectants
  - Preservatives and colorants
  - Fuse and earthlings
  - Temperature and its measurements

\*\*\*\*\*

**647510****BHS3ECCC0210**

Seat No : \_\_\_\_\_

**B.Sc. ( HS ) Semester - 3 (CBCS) Examination****Oct/Nov. -2018****EARLY CHILDHOOD CARE AND EDUCATION(CORE)****Time: 2:00 Hours****Marks: 50****Instructions:**

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

- 
- પ્રશ્ન-૧ કિન્ડર ગાર્ડન પદ્ધતિના સિદ્ધાંતો અને શિક્ષણ પદ્ધતિ સમજાવો. (૧૦)  
અથવા
- પ્રશ્ન-૧ બાલ્યાવસ્થાની સંભાળ અને શિક્ષણનું મહત્વ સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૨ પૂર્વ પ્રાથમિક શાળાના કર્મચારીના પરસ્પર સંબંધોના પ્રકાર સમજાવો. (૧૦)  
અથવા
- પ્રશ્ન-૨ પૂર્વ પ્રાથમિક શાળાના શિક્ષકની લાયકાત અને ફરજો સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૩ સાપ્તાહિક કાર્યક્રમના આયોજન વિશે સમજાવો. (૧૦)  
અથવા
- પ્રશ્ન-૩ અભ્યાસ ક્રમના પ્રકારો સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૪ વાર્ષિક કાર્યક્રમનો નમૂનો સમજાવો. (૧૦)  
અથવા
- પ્રશ્ન-૪ બાલવાડી પદ્ધતિ વિષે સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૫ ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે) (૧૦)
- (1) ભારતીય બાળકોનો વર્તમાન દરજ્જો
  - (2) મોન્ટેસરી પદ્ધતિના ફાયદા
  - (3) વાલી શિક્ષક સહકારનું મહત્વ
  - (4) દૈનિક કાર્યક્રમનો નમૂનો

**English Version**

- Q-1 Explain Principles and teaching methods of kinder garden. (10)  
OR
- Q-1 Explain care during childhood and importance of education.
- Q-2 Explain the types of interpersonal relation between staff of pre primary school. (10)  
OR
- Q-2 Explain about eligibility and responsibility of pre primary school teacher.
- Q-3 Explain weekly programmer planning. (10)  
OR
- Q-3 Explain types of syllabus.
- Q-4 Explain sample of Annual programme. (10)  
OR
- Q-4 Explain about Balwadi method.
- Q-5 Write Short Note. (Any Two) (10)
- (1) Present status of Indian children.
  - (2) Advantages of Montessori method.
  - (3) Importance of parent – teacher co-operation.
  - (4) Sample of daily programme.

\*\*\*\*\*

647510

BHS3NFFC0310  
B.Sc. ( HS ) Semester - 3 (CBCS) Examination  
Oct/Nov. -2018

Seat No : \_\_\_\_\_

Time: 2:00 Hours

Instructions:

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

Marks: 50

- પ્રશ્ન-૧ ફૂડ એક્સચેન્જ લીસ્ટ વિશે લખો. (૧૦)  
અથવા
- પ્રશ્ન-૧ વૃદ્ધાવસ્થા દરમિયાન પોષકતત્વોની જરૂરિયાત લખો.  
પ્રશ્ન-૨ ધાત્રી સ્ત્રીની પોષક તત્વોની જરૂરિયાત જણાવો. (૧૦)  
અથવા
- પ્રશ્ન-૨ સગર્ભાવસ્થા દરમિયાન થતાં શારીરિક ફેરફારો વિશે લખો.  
પ્રશ્ન-૩ શાળાપૂર્વ બાળકોની પોષણકીય સમસ્યાઓ સમજાવો. (૧૦)  
અથવા
- પ્રશ્ન-૩ તરૂણો માટે આહાર આયોજન વિશે લખો.  
પ્રશ્ન-૪ સ્કૂલે જતાં બાળકો માટે આહાર આયોજન અને પેક્ડ લંચનું આયોજન લખો. (૧૦)  
અથવા
- પ્રશ્ન-૪ વીર્નીંગ સમયે નડતી મુશ્કેલીઓ જણાવો.  
પ્રશ્ન-૫ ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે) (૧૦)  
(1) પૂરક આહારો  
(2) વૃદ્ધાવસ્થા દરમિયાન થતા પરિવર્તનો  
(3) સૂચિત દૈનિક જરૂરિયાતને અસર કરતા પરિબળો  
(4) સમતોલ આહારનું આયોજન કરવા માટે ખાદ્ય જૂથોનો ઉપયોગ

English Version

- Q-1 Write about the food exchange list. (10)  
OR
- Q-1 Write the nutritional requirement during elderly.  
Q-2 Write about nutritional requirement of lactation woman. (10)  
OR
- Q-2 Write about the physiological changes during pregnancy.  
Q-3 Discuss the nutrition related problems of preschoolers. (10)  
OR
- Q-3 Write about the meal planning for the Adolescent.  
Q-4 Write the meal planning and packed lunch planning for the school children. (10)  
OR
- Q-4 State the problems in weaning.  
Q-5 Write Short Notes. (Any Two) (10)  
(1) Supplementary Foods  
(2) Changes that occur during elderly  
(3) Factors affecting RDIs  
(4) Use of food group in planning balanced Diet.

\*\*\*\*\*

647510

BHS3FOTD0110

Seat No : \_\_\_\_\_

B.Sc. ( HS ) Semester - 3 (CBCS) Examination  
Oct/Nov. -2018

FUNDAMENTAL OF TEXTTILE(DSE)

Time: 2:00 Hours

Marks: 50

Instructions:

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

- પ્રશ્ન-૧ ઊનના તાંતણાંના ઉત્પાદનના તબક્કાઓ વિશે લખો. (૧૦)  
અથવા
- પ્રશ્ન-૧ રેશમના તાંતણાંના તબક્કાઓ અને પ્રકાર વિશે લખો.
- પ્રશ્ન-૨ ફેનીટીંગનું વર્ગીકરણ સમજાવો. (૧૦)  
અથવા
- પ્રશ્ન-૨ ફેન્સી વણાંટના પ્રકાર સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૩ ક્લોથીંગ ટેક્સટાઈલ વિષયમાં વપરાતા શબ્દોની વ્યાખ્યા લખો (કોઈપણ વીસ) (૧૦)  
અથવા
- પ્રશ્ન-૩ ટેક્સટાઈલ ફાઈબરના ગુણધર્મો સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૪ કોમ્પલેક્સ યાર્ન સમજાવો. (૧૦)  
અથવા
- પ્રશ્ન-૪ યાર્નના ગુણધર્મો સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૫ ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે) (૧૦)  
(1) સિમ્પલ યાર્ન  
(2) વણાંટની પ્રક્રિયા  
(3) વસ્ત્ર વગરના અને ફેલ્ટ કાપડ  
(4) સુતરાઉ તાંતણાંનાં ગુણધર્મો

**English Version**

- Q-1 Write about stages of wool fiber production. (10)  
OR
- Q-1 Write about stages and types of silk fiber production. (10)
- Q-2 Explain the classification of knitting. (10)  
OR
- Q-2 Explain the types of fancy weave. (10)
- Q-3 Write the terminology used in the clothing and textile subject (Any twenty) (10)  
OR
- Q-3 Explain the properties of textile fiber. (10)
- Q-4 Explain the complex yarn. (10)  
OR
- Q-4 Explain the properties of yarn. (10)
- Q-5 Write Short Notes. (Any Two) (10)  
(1) Simple yarn  
(2) Weaving process  
(3) Non woven and felts fabrics  
(4) Properties of cotton fibers

\*\*\*\*\*



**NUTRITION FOR THE FAMILY(CORE)**

Time: 2:00 Hours

Instructions:

Marks: 50

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

- પ્રશ્ન-૧ ફૂડ એક્સચેન્જ લીસ્ટ વિશે લખો. (10)  
અથવા
- પ્રશ્ન-૧ વૃદ્ધાવસ્થા દરમિયાન પોષકતત્વોની જરૂરિયાત લખો.  
પ્રશ્ન-૨ ધાત્રી સ્ત્રીની પોષક તત્વોની જરૂરિયાત જણાવો. (10)  
અથવા
- પ્રશ્ન-૨ સગર્ભાવસ્થા દરમિયાન થતાં શારીરિક ફેરફારો વિશે લખો.  
પ્રશ્ન-૩ શાળાપૂર્વ બાળકોની પોષણકીય સમસ્યાઓ સમજાવો. (10)  
અથવા
- પ્રશ્ન-૩ તરૂણો માટે આહાર આયોજન વિશે લખો.  
પ્રશ્ન-૪ સ્કૂલે જતાં બાળકો માટે આહાર આયોજન અને પેકડ લંચનું આયોજન લખો. (10)  
અથવા
- પ્રશ્ન-૪ વીનીંગ સમયે નડતી મુશ્કેલીઓ જણાવો.  
પ્રશ્ન-૫ ટ્રેકનોઈધ લખો. (કોઈપણ બે) (10)  
(1) પૂરક આહારો  
(2) વૃદ્ધાવસ્થા દરમિયાન થતા પરિવર્તનો  
(3) સૂચિત દૈનિક જરૂરિયાતને અસર કરતા પરિબળો  
(4) સમતોલ આહારનું આયોજન કરવા માટે ખાદ્ય જૂથોનો ઉપયોગ

**English Version**

- Q-1 Write about the food exchange list. (10)  
OR
- Q-1 Write the nutritional requirement during elderly.  
Q-2 Write about nutritional requirement of lactation woman. (10)  
OR
- Q-2 Write about the physiological changes during pregnancy.  
Q-3 Discuss the nutrition related problems of preschoolers. (10)  
OR
- Q-3 Write about the meal planning for the Adolescent.  
Q-4 Write the meal planning and packed lunch planning for the school children. (10)  
OR
- Q-4 State the problems in weaning.  
Q-5 Write Short Notes. (Any Two) (10)  
(1) Supplementary Foods  
(2) Changes that occur during elderly  
(3) Factors affecting RDIs  
(4) Use of food group in planning balanced Diet.

\*\*\*\*\*

647510

BHS3CM1S0110  
B.Sc. ( HS ) Semester - 3 (CBCS) Examination  
Oct/Nov. -2018  
CATERING MANAGEMENT(SEC)

Seat No : \_\_\_\_\_

Time: 1:30 Hours

Instructions:

Marks: 35

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

- પ્રશ્ન-૧ કેટરીંગ મેનેજમેન્ટ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાની બાબતો સમજાવો. (૧૦)  
અથવા
- પ્રશ્ન-૧ મેનું પ્લાનીંગ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાની બાબતો સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૨ ફૂડ કોસ્ટ કંટ્રોલનું મહત્વ સમજાવો. (૧૦)  
અથવા
- પ્રશ્ન-૨ નફા અને વેચાણને અસર કરતાં પરિબલો ની ચર્ચા કરો.
- પ્રશ્ન-૩ ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ ત્રણ) (૧૫)
- (1) કેટરીંગ ઈન્સ્ટીટ્યુટ માં કલરની પસંદગી અને લાઈટીંગ વિશે સમજાવો.
  - (2) ખાદ્ય પદાર્થની ખરીદી અને સ્ટોરેજ વ્યવસ્થા સમજાવો
  - (3) કેટરીંગ મેનેજમેન્ટ માં ટ્રેનીંગની જરૂરિયાત
  - (4) મેનુ ના પ્રકાર (કોઈપણ ત્રણ)
  - (5) કેટરીંગ મેનેજમેન્ટ ના સિદ્ધાંત
  - (6) કેટરીંગ મેનેજમેન્ટ માં હાઈજીન અને સેનીટેશન

English Version

- Q-1 Explain the points to keep in mind during catering management. (10)  
OR
- Q-1 Explain the points to keep in mind during menu planning.
- Q-2 Explain the importance of food cost control. (10)  
OR
- Q-2 Discuss about the factors affecting profit and sale.
- Q-3 Write Short Notes. (Any Three) (15)
- (1) Explain about choice in color and lighting in catering institute
  - (2) Explain about the buying and storage of food items
  - (3) Importance of training in catering management
  - (4) Types of menu (any three)
  - (5) Principles of catering management
  - (6) Hygiene and sanitation in catering management

\*\*\*\*\*