



AAA-007-001625 Seat No. _____

Third Year B. Sc. (Sem. VI) (Home Science)

Examination

March / April - 2016

Kitchen Modular Design : Paper - III

(Home Management)

(New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001625

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : બધા જ પ્રશ્નો ફરજિયાત છે.

૧ MCQ નાં ઉત્તરો લખો :

૧૫

(૧) એક ભીત વાળું પ્લેટફોર્મ -

(A) U આકાર

(B) L આકાર

(C) I આકાર

(D) એક પણ નહીં

(૨) ભિક્ષરનો સિદ્ધાંત -

(A) વિદ્યુતશક્તિનું ઉષ્માશક્તિમાં રૂપાંતર

(B) વિદ્યુતશક્તિનું યાંત્રિક શક્તિમાં રૂપાંતર

(C) ઉષ્માશક્તિનું વિદ્યુતશક્તિમાં રૂપાંતર

(D) સૂર્યશક્તિનું ઉષ્માશક્તિમાં રૂપાંતર

(૩) રસોડું એ -

- (A) મકાનનું પ્રવેશ દ્વાર (B) મકાનનું હૃદય
(C) મંદિર (D) ઉપરનાં બધા જ

(૪) ક્રિયન પ્લાનિંગનો સિદ્ધાંત -

- (A) કુટુંબનો પ્રકાર (B) કુટુંબની સ્વીકાર્યતા
(C) કાર્ય (D) સંતોષ

(૫) ફૂડ પ્રોસેસરનું કાર્ય -

- (A) હવા-ઉજાસ
(B) સમય અને શક્તિની બચત
(C) યોગ્યતા અને ક્ષમતા
(D) કુટુંબનો સામાજિક, આર્થિક દરજ્જો

(૬) રસોડાની બાજુમાં -

- (A) સુવાનો રૂમ (B) વરંડા
(C) પૂજાનો રૂમ (D) જમવાનો રૂમ

(૭) રસોડાનો સીધો સંબંધ -

- (A) નિયંત્રણ (B) મૂલ્યાંકન
(C) આરોગ્ય (D) આયોજન

(૮) ભારતીય શૈલિમાં રસોઈ -

- (A) બેસીને (B) વરંડામાં
(C) ઊભા રહીને (D) એક પણ નહિ

(૯) રસોડાની વર્કિંગ કાઉન્ટરની ઓછામાં ઓછી લંબાઈ

(A) 50 થી 60 સેમી (B) 80 થી 85 સેમી

(C) 60 થી 70 સેમી (D) 70 થી 75 સેમી

(૧૦) યુ આકાર -

(A) પ્લેટફોર્મનો પ્રકાર (B) ઘરનો પ્રકાર

(C) વરંડાનો પ્રકાર (D) રસોડાનો પ્રકાર

(૧૧) રસોડા માટે ઉત્તમ મટિરિયલ -

(A) લાકડું (B) સિમેન્ટ

(C) કાચ (D) ગ્રેનાઈટ

(૧૨) રસોડાનું કાર્યક્ષેત્ર -

(A) સ્ટોર રૂમ (B) પૂર્વ તૈયારી

(C) ડાઈનિંગ રૂમ (D) અન્ય

(૧૩) સારા સ્વાસ્થ્ય માટે રસોડું -

(A) મોટું (B) સાધન-સંપન્ન

(C) સુંદરતા અને કલા (D) હવા અને ઉજાસ

(૧૪) ફ્લોરિંગ માટે સારું મટિરિયલ્સ -

(A) પ્લાસ્ટિક (B) ગારો

(C) કોટાસ્ટોન (D) લાકડું

(૧૫) રસોડામાં પાણીનાં નિકાલ માટે -

(A) ચિમની (B) હવા-ઉજાસ

(C) સ્ટોરેજ (D) એક પણ નહિ

૨ કોઈ પણ બે પ્રશ્નોના ઉત્તર લખો :

૨૦

- (૧) રસોડામાં વપરાતાં ઈલેક્ટ્રીક સાધનો વિશે લખો.
- (૨) પ્લેટફોર્મના પ્રકાર વિગતે ચર્ચો.
- (૩) ઘરમાં જરૂરી જુદી જુદી સેવાઓ વિશે લખો.
- (૪) કિચન પ્લાનિંગના સિદ્ધાંતો જણાવો.

૩ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ ત્રણ)

૧૫

- (૧) રસોડામાં સ્ટોરેજ માટે વપરાતું મટિરિયલ્સ
- (૨) રસોડામાં કાર્ય કેન્દ્રો
- (૩) રસોડાની દિવાલોમાં વપરાતું મટિરિયલ્સ
- (૪) નોન-ઈલેક્ટ્રીક સાધનો (કોઈ પણ ચાર)
- (૫) રસોડાના પ્રકાર
- (૬) સિલિંગમાં વપરાતું મટિરિયલ્સ.

ENGLISH VERSION

Instruction : All questions are **compulsory**.

1 Write answers of M.C.Q. 15

- (1) One wall platform -
 - (A) U shape
 - (B) L shape
 - (C) I shape
 - (D) None of these
- (2) Principle of mixture -
 - (A) Electricity into heat
 - (B) Electricity into machine
 - (C) Heat into Electricity
 - (D) Solar energy into heat
- (3) Kitchen is a / an -
 - (A) Entrance of the house
 - (B) Heart of the house
 - (C) Temple
 - (D) Above all
- (4) Principle of Kitchen Planning -
 - (A) Type of family
 - (B) Acceptance of Family
 - (C) Work
 - (D) Satisfaction
- (5) Function of food processor -
 - (A) Air and light
 - (B) Save time and energy
 - (C) Skill and Capacity
 - (D) Social, economic status of family

- (6) Near the Kitchen -
(A) Bed Room (B) Verandah
(C) Pooja Room (D) Dining Room
- (7) Kitchen direct relation to -
(A) Controlling (B) Evaluations
(C) Health (D) Planning
- (8) In Indian style kitchen -
(A) Sitting (B) Verandah
(C) Standing (D) None of these
- (9) Minimum length of working counter in kitchen -
(A) 50 to 60 cm (B) 80 to 85 cm
(C) 60 to 70 cm (D) 70 to 75 cm
- (10) U shape -
(A) Type of Platform
(B) Type of House
(C) Type of Verandah
(D) Type of Kitchen
- (11) Best materials for kitchen -
(A) Wood (B) Cement
(C) Glass (D) Granite
- (12) Working counter of kitchen -
(A) Store room (B) Preparation
(C) Dining room (D) Other
- (13) Kitchen for good health -
(A) Big (B) Well-equipped
(C) Beauty and Art (D) Air and Light

(14) Good materials for flooring -

- (A) Plastic (B) Mud
(C) Kota Stone (D) Wood

(15) For the drainage of water in the kitchen -

- (A) Chimney (B) Air and light
(C) Storage (D) None of these

2 Answer any **two** questions : **20**

- (1) Write about the electric equipments used in kitchen.
- (2) Discuss in detail the type of platform.
- (3) Write about different essential services in home.
- (4) Explain principles of kitchen planning.

3 Write short notes : (any **three**) **15**

- (1) Material used for storage in kitchen
- (2) Working centres in kitchen
- (3) Materials used in walls of kitchen
- (4) Non-electric equipments (any **four**)
- (5) Types of kitchen
- (6) Materials used in ceiling.
