

SARDAR PATEL UNIVERSITY
B.Sc (Home Science) (IV Semester) Examination
Monday, 1st April 2013
3 - 6 pm
UH04CFRM07
Household Equipment I

Total Marks: 60

Note: Draw neat diagram wherever necessary.

Q.1 Describe the construction and use of different types of beater with the help of diagram. (10)

OR

Q.1 Discuss the methods of forming utensils and ways of joining handles.

Q.2 Answer **any four** of the following questions: (20)

- (i) Explain factors affecting selection of equipment.
- (ii) Discuss the construction of food chopper.
- (iii) How would you clean and take care of brass utensils ?
- (iv) Explain types of glass.
- (v) "Standardization of household equipments is necessary." Justify the statement.

Q.3 Discuss the construction, care and use of solar cooker. (08)

OR

Q.3 Draw the labelled diagram of pressure cooker explaining its construction and working.

Q.4 Answer **any four** in brief: (12)

- (i) Explain the types of measuring spoons.
- (ii) Write about cake pan and baking sheets.
- (iii) What points you would keep in mind while purchasing knives ?
- (iv) What is mechanical finish ?
- (v) How household equipments influence the management in family living ?
- (vi) Explain sauce pan and sauce pot.

Q.5 Mention whether following statements are **True of False**. If false then rewrite the correct statement. (10)

- (i) Utensils with anodized finish cannot be used for cooking.
- (ii) Copper has very low melting point.
- (iii) Sandwich toaster with non-stick coating is not good to use.
- (iv) Cake pans with rounded corners and edges are made for ease of cleaning.
- (v) All knives do not need to be sharpened.

ગુજરાતી તરજૂમો

કુલ ગુણ: ૬૦

પ્ર.૧. આકૃતિની સહાયતાથી જુદી જુદી જાતની વલોણીની બનાવટ અને ઉપયોગ વર્ણવો. (૧૦)

અથવા

પ્ર.૧ સાધનોની બનાવટ અને હાથાનાં જોડાણની રીતોની ચર્ચા કરો.

પ્ર.૨ નીચે આપેલા પ્રશ્નોમાંથી ગમે તે ચારના જવાબ આપો: (૨૦)

- (૧) ઉપકરણોની પસંદગીમાં અસરકર્તા પરિબલો સમજાવો.
- (૨) કુડ ચોપરની બનાવટની ચર્ચા કરો.
- (૩) પિત્તળના વાસણોની સફાઈ અને કાળજી તમે કેવી રીતે રાખશો ?
- (૪) કાંચના પ્રકાર સમજાવો.
- (૫) “ઘરગથ્થું ઉપકરણો માટે સ્ટાન્ડર્ડાઈઝેશન ફરજિયાત છે.” આ વિધાનને સમજાવો.

પ્ર.૩ સૂર્ય ફૂકરની બનાવટ, સંભાળ અને ઉપયોગની ચર્ચા કરો. (૦૮)

અથવા

પ્ર.૩ પ્રેશર ફૂકરની નામ નિર્દેશવાળી આકૃતિ દોરો અને એની રચના અને કાર્ય પદ્ધતિ સમજાવો.

પ્ર.૪ ગમે તે ચારના ટૂંકમાં જવાબ આપો. (૧૨)

- (૧) માપવાના ચમ્પીઓના પ્રકાર સમજાવો.
- (૨) કેક પેન અને બેકિંગ શીટ વિશે લખો.
- (૩) ચપ્પુની ખરીદી કરતા સમયે તમે કયા મુદ્દાઓ ખ્યાલમાં રાખશો ?
- (૪) મીકેનિકલ ઓપ એટલે શું ?
- (૫) ફેમિલી લિવીંગમાં ઘરગથ્થું ઉપકરણો કેવી રીતે અસર કરે છે ?
- (૬) સૉસ પેન અને સૉસ પોટ સમજાવો.

પ્ર.૫ નીચે આપેલ વિધાન સાચાં છે કે ખોટાં તે જણાવો. જો ખોટાં હોય તો તેને સુધારીને ફરીથી લખો. (૧૦)

- (૧) એનોડાઈઝ્ડ ફીનીશ કરેલા વાસણો રાઘવાં તમાટે ઉપયોગ નથી કરી શકાતા.
- (૨) તાબાનું ગલનબિંદુ ઘણું નીચું હોય છે.
- (૩) નાન સ્ટ્રિક ઓપ વાળું સેન્ડવીચ ટોસ્ટર ઉપયોગ માટે સાફ નથી.
- (૪) ગોળ ખૂણા અને કિનારીવાળું કેક પેન સફાઈની સરળતા માટે બનાવવામાં આવે છે.
- (૫) દરેક ચપ્પુની ઘાર તેજ કરવાની જરૂર હોતી નથી.

