

157/158  
E+G

SEAT No. \_\_\_\_\_

No. of Printed Pages : 2

**SARDAR PATEL UNIVERSITY**  
**S.Y. B.Sc. (HOME) IV Semester Examination**

**Friday, Date: 29/03/2019**

**Time: 2:00P.M. To 5:00 P.M.**

**Subject: Household Equipment-I (UH04CFRM7 + UH04CGEN03)**

**Note: Draw the diagram wherever necessary.**

**Total Marks: 60**

- Q.1 Describe the construction, care and use of toasters. (10)  
**OR**
- Q.1 Describe the methods of joining handles. (10)
- Q.2 Answer the following questions: (Any Five) (25)
- Explain the need of standardization of household equipment.
  - Write about various oven utensils.
  - Discuss types and use of plastic.
  - Evaluate Sev machine in terms of construction and time & energy cost.
  - Mention the points one should keep in mind in selection of household equipment.
  - Explain the food chopper.
- Q.3 Differentiate between the following: (Any Two) (8)
- Iron & Stainless Steel
  - Sause pan & Sauce pot
  - Measuring cup & measuring spoon
- Q.4 Discuss types of knives with its use and care. (9)  
**OR**
- Q.4 Discuss various materials used for insulation. (9)
- Q.5 Mention "True" or "False" in the given statements. Rewrite the correct statement if it is false: (8)
- Mechanical finish is the finish of the metal itself.
  - Aluminum is quite heavy in weight.
  - Frypans should be preheated before use.
  - Sifters are commonly of stainless steel.
  - Drawing method is used for manufacturing complex design of utensils.
  - Graters are used to cut only fruits.
  - Whisk beater is used for making butter milk.
  - Pressure cooker does not save time & energy of the person while cooking.

(1)

(P.T.O)

ગુજરાતી તર્જુમો

- પ્ર.1 ટોસ્ટર્સના નિર્માણ, કાળજી અને ઉપયોગનું વર્ણન કરો. (10)
- અથવા
- પ્ર.1 હેન્ડલ્સ જોડવાની પદ્ધતિઓનું વર્ણન કરો. (10)
- પ્ર.2 નીચેના પ્રશ્નોના જવાબ આપો: (કોઈપણ પાંચ) (25)
- ધરના સાધનોના માનકીકરણની જરૂરિયાત સમજાવો.
  - વિવિધ ઓવન વાસણો વિશે લખો.
  - પ્લાસ્ટિકના પ્રકારો અને ઉપયોગની ચર્ચા કરો.
  - સેવ બનાવવાની મશીનનું બનાવટ, સમય અને ઊર્જા ખર્ચ ના સંદર્ભમાં મૂલ્યાંકન કરો.
  - ઘરગથ્થુ સાધનો ની પસંદગી માં ધ્યાન રાખવા યોગ્ય મુદ્દાઓ લખો.
  - ફૂડ ચોપર સમજાવો.
- પ્ર.3 નીચે આપેલા વચ્ચે તફાવત કરો: (કોઈપણ બે) (8)
- લોખંડ (આયર્ન) અને સ્ટેઈનલેસ સ્ટીલ
  - સોસ પેન અને સોસ પોટ
  - માપવાના કપ અને માપવાની ચમચી
- પ્ર.4 છરીઓના પ્રકારો, તેના ઉપયોગ અને તેની કાળજી પર ચર્ચા કરો. (9)
- અથવા
- પ્ર.4 ઈન્સ્યુલેશન માટે વપરાતી વિવિધ સામગ્રીની ચર્ચા કરો.
- પ્ર.5 આપેલ નિવેદનોમાં "સાચું" અથવા "ખોટું" નો ઉલ્લેખ કરો. જો તે ખોટું હોય તો છે તો સાચું (8)
- નિવેદન ફરીથી લખો:
- મેકેનિકલ પૂર્ણાહુતિ એ મેટલની પૂર્ણાહુતિ છે.
  - એલ્યુમિનિયમ વજનમાં ખૂબ ભારે છે.
  - ફાયપન્સને ઉપયોગ કરતા પહેલા ગર્મ કરવો જોઈએ.
  - ચાલણી સામાન્ય રીતે સ્ટેઈનલેસ સ્ટીલ ની હોય છે.
  - ડ્રોઈંગ પદ્ધતિનો ઉપયોગ વાસણોની જટિલ ડિઝાઈનના નિર્માણ માટે થાય છે.
  - છીણી નો ઉપયોગ માત્ર ફળો કાપવા માટે થાય છે.
  - છાસ બનાવવા માટે ગ્લિસ્ક બીટરનો ઉપયોગ થાય છે.
  - રસોઈમાં પ્રેશર કૂકર વ્યક્તિના સમય અને શક્તિ નો બચાવ કરતો નહીં.