



Seat No. : _____

NI-128

November-2025

B.A., Sem.-V

DSC-M-354 : Home Science

(Hygiene and Sanitation)

(As per NEP-2020)

Time : 2:00 Hours]

[Max. Marks : 50

1. હાઈજીન એટલે શું ? માનવ જીવનમાં હાઈજીનનો ઉપયોગ સમજાવો. 10
અથવા
1. ઉંદર તથા અન્ય જીવજંતુઓના નિયંત્રણ તથા તેમના નાશ વિશે માહિતી આપો. 10
2. ફુડ સેફ્ટી એટલે શું ? તેનો સામાન્ય સિદ્ધાંત જણાવી ખોરાક દૂષિત થવાના કારણો સમજાવો. 10
અથવા
2. ફુડ પ્રોસેસિંગના સામાન્ય ઉદ્દેશ્યો જણાવી ફુડ પ્રોસેસિંગ દરમિયાન કયા મુદ્દાઓ ધ્યાનમાં રાખશો ? 10
3. કચરાના પ્રકાર, કચરાનો સંગ્રહ તથા તેના નિકાલ વિશે વિસ્તૃત માહિતી આપો. 10
અથવા
3. સેનિટેશનના સંદર્ભમાં કાર્યક્ષેત્ર (પ્રીમાઈસીસ)ની સ્વચ્છતા માટે શું ધ્યાનમાં રાખશો ? 10
4. ખાદ્ય પદાર્થો જેવા કે દૂધ, માખણ, કીમ, ચીઝ, ફળનો રસ વગેરેના અપમિશ્રણ તથા ચેપ વિશે વિગતે માહિતી આપો. 10
અથવા
4. ખાદ્યસ્વચ્છતા સંબંધિત કાયદા અને નિયમો વિશે વિગતે માહિતી આપો. 10
5. એક-બે વાક્યોમાં જવાબ આપો : (ગમે તે દસ) 10
 - (1) સેનિટેશન એટલે શું ?
 - (2) સ્વચ્છ પાણી માટે શું જરૂરી છે ?
 - (3) ફુડ હાઈજીન એટલે શું ?
 - (4) હાથ ક્યારે ધોવા જોઈએ ?
 - (5) વ્યક્તિગત હાઈજીનમાં કઈ બાબતોનો સમાવેશ થાય છે ?
 - (6) ફુડ સેફ્ટીના સામાન્ય સિદ્ધાંતો કેટલા છે ?
 - (7) હાઈજીન જાળવવાના બે ફાયદા લખો.
 - (8) ફુડ પોઈઝનિંગના લક્ષણો કેટલા કલાકમાં જોવા મળે છે ?
 - (9) દૂધનું સંગ્રહ તાપમાન કેટલું હોય છે ?
 - (10) ફુડ સેફ્ટી એટલે શું ?
 - (11) ખાદ્ય પ્રદૂષણની વ્યાખ્યા લખો.
 - (12) ખાદ્ય પ્રદૂષણના પ્રકારો જણાવો.

NI-128

November-2025

B.A., Sem.-V

DSC-M-354 : Home Science

(Hygiene and Sanitation)

(As per NEP-2020)

Time : 2:00 Hours]

[Max. Marks : 50

1. What is hygiene ? Explain the use of hygiene in human life. 10
- OR**
1. Give information about the control and eradication of rats and other pests. 10
2. What is food safety ? Explain the basic principle of it and state the reasons for Food Poisoning. 10
- OR**
2. Give the general principles of food processing and explain the points to be kept in mind during food processing. 10
3. Give detailed information about types of waste, collection and its disposal. 10
- OR**
3. What will be kept in mind for the cleanliness of the premises in terms of sanitation ? 10
4. Give detailed information about Contamination and infection of food items such as milk, butter, cheese, fruits and vegetables. 10
- OR**
4. Give detailed information about causes and rules related to food hygiene. 10
5. Write answer in **one-two** lines : (Any **Ten**) 10
 - (1) What is sanitation ?
 - (2) What should be done to keep clean water ?
 - (3) What is food hygiene ?
 - (4) When hands should be washed ?
 - (5) Which aspects are included in personal hygiene ?
 - (6) What are the general principles of food safety ?
 - (7) Write two benefits of maintaining hygiene.
 - (8) In how many hours do the symptoms of food poisoning appear ?
 - (9) What is the storage temperature of milk ?
 - (10) What is Food Safety ?
 - (11) Write the definition of Food Pollution.
 - (12) State the types of Food Pollution.