



चिल्ड्रन्स युनिवर्सिटी
स्कूल ओफ न्युट्रिशन एन्ड हेल्थ
डिपार्टमेंट ओफ होम सायन्स
गांधीनगर

शैक्षणिक वर्ष
२०२१-२०२२

एम.एस.सी डूडस एन्ड न्युट्रिशन

वर्ष	२	अभ्यासक्रमनो प्रकार: मुख्य इरजियात अभ्यासक्रमनो कोड: CCFN 402 अभ्यासक्रमनुं शीर्षक: मोडर्न कुकरी	क्रेडिट	४
सेमेस्टर	४		कलाक/ सप्ताह	४

विषयवस्तु/पाठ्यक्रम – सैद्धांतिक अने प्रायोगिक

अेकम १	<p><u>रांधणक्रियामां विज्ञाननो उपयोग</u></p> <ul style="list-style-type: none">रांधणक्रिया विज्ञान स्वरूपे१. रांधणक्रियाना हेतुओ२. रांधणक्रियानी प्रारंभिक तैयारीरांधणक्रियानी पद्धतियो१. भेजयुक्त गरमी अने सूकी गरमीथी रांधवुं२. माईकोवेव कुकींग३. सोलर कुकींगडूड टेकनोलोजीमां प्रगति
अेकम २	<p><u>रसोईमां षाद्यसामग्रीनी भूमिका</u></p> <ul style="list-style-type: none">पायाना घटको/सामग्रीयरबीराईलींग अेजन्टोमीकुंप्रवाहीइलेवरींग अने सीऊनींगस्वीटनींग अने थीकनींग

<p>એકમ ૩</p>	<p><u>ભારતીય અને પશ્ચિમી રાંધણક્રિયામાં ખાદ્યસામગ્રી અને મસાલાનો ઉપયોગ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • મસાલાનું મહત્ત્વ • મસાલા વિશે પાયાની માહિતી • રાંધણક્રિયામાં ફંક્શનલ કુડ • બેકરીની ખાદ્યચીજોમાં વપરાતી સામગ્રી • બેકરીની ખાદ્યચીજો બનાવતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાઓ
<p>એકમ ૪</p>	<p><u>બેવરેજીસ (પીણાં) અને એપીટાઈઝર (ભૂખ ઉઘાડનાર દ્રવ્યો)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • વર્ગીકરણ • પોષણ મૂલ્ય • ફૂકિંગ ટિપ્સ • સર્વિંગ