

Total No. of Printed Pages: 02

SUBJECT CODE NO: - ZZ-1459
FACULTY OF HUMANITIES
B.A F.Y SEM II (CBCGS)(Pattern 2022)
Examination April / May - 2024
Home Science - IV Food & Nutrition

**[Max. Marks:30]****[Time: 1:30 Hours]****N. B**

Please check whether you have got the right question paper.

- 1) All questions are compulsory.
- 2) Use blue or black pen only.
- 3) Use pencil for diagram.
- 4) Use of any signs, attracting attentions is prohibited.
- १) सर्व प्रश्न सोडविणे आवश्यक आहे.
- २) फक्त निष्पां किंवा काळ्या पेनचाच वापर करावा.
- ३) आकृत्यांसाठी पेसिलचा वापर करावा.
- ४) कोणत्याही लक्षवेधक व सांकेतिक खुण करण्यास प्रतिबंध आहे.

05**Q1 A) Answer multiple choice questions (attempt all)**

- 1) -----Kcal are produced from 1 gm of fat.
a) 8 b) 9 c) 5 d) 12
- 2) Digestion process starts at -----
a) Large intestine b) Small intestine c) Mouth d) Oesophagus
- 3) In -----year central government implemented Food Adulteration Act.
a) 1955 b) 1951 c) 1954 d) 1956
- 4) In today's era which are the factors influencing on food habits of people.
a) Industrialization b) Urbanization c) Type of Work d) All of above
- 5) -----is used to extract the calorific value of food mechanically.
a) Nanometer b) Bombs calorimeter c) Thermometer d) None of the above

अ. खालील बहुपर्यायी प्रश्न सोडवा (सर्व अनिवार्य)

- 1) १ ग्रॅम स्थिरपासून -----कि कॅलरी मिळतात.
अ. ८ ब. ९ क. ५ ड. १२
- 2) पचनसंस्थेची सुरुवात -----पासून होते.
अ. मोठे आतडे ब. लहान आतडे क. तोड ड. अन्नलिका
- 3) -----या साली केंद्रासाराकाराने अन्नभेसल प्रतिबंधक कायदा अमलात आणला.
अ. १९५५ ब. १९५१ क. १९५४ ड. १९५६
- 4) आजच्या काळात खालीलपैकी कोणत्या गोष्टीचा अन्नसवयीवर परिणाम झालेला दिसून येतो.
अ. औद्योगिकीकरण ब. नागरीकरण क. कामाचे स्वरूप ड. वरील सर्व
- 5) अन्नपदार्थाचे यांत्रिक पद्धतीने ज्वलनमूल्य काढण्यासाठी -----चा वापर केला जातो.
अ. नॅनोमीटर ब. बॉम्ब कॅलरीमीटर क. थर्ममीटर ड. वरील पैकी नाही.

**B) Answer in a sentence (attempt all)**

- 1) Which hormone secretes by thyroid gland?
- 2) Which of the toxic substance present in soyabean?
- 3) What is energy?
- 4) Which enzymes are required for the digestion of proteins?
- 5) How to detect adulteration in groundnuts?

ब. एका वाक्यात उत्तर लिहा (सर्व अनिवार्य)

- 1) कंठस्थ ग्रंथीमधून कोणता स्त्राव स्लवतो
- 2) सोयाबीनमध्ये असलेला घातक पदार्थ कोणता?
- 3) उर्जा म्हणजे काय?
- 4) प्रथिनांच्या पचनासाठी लागणाऱ्या एळाम्सची नावे लिहा.
- 5) शोंगदाण्यातील भेसळ करी ओळखली जाते.

Q2 Explain concept/terms/units/events (any two)

(word limitation minimum 60 for each answer)

- 1) Digestion of carbohydrates
- 2) One dry meal planning for pregnant women
- 3) Factors affecting on food habits
- 4) Food adulterations.

संकल्पना / संज्ञा / घटक घटना स्पष्ट करा. (कोणतेही दोन)

(प्रत्येक प्रश्नास किमान 60 शब्द मर्यादा)

- 1) कर्बोदकाचे पचन
- 2) गर्भावस्थेतील स्त्रीसाठी एक दिवसाचे आहार नियोजन
- 3) अन्नसवयीवर परिणाम करणारे घटक
- 4) अन्न भेसळ

Q3 Answer in detail (any one)

(word limitation minimum 60 for each answer)

- 1) Describe in detail digestive system with diagram of human.
- 2) Write down in detail about meal planning for adolescent girls and boys.

सविस्तर उत्तर लिहा (कोणतेही एक)

(प्रत्येक प्रश्नास किमान 200 शब्द मर्यादा)

- 1) मानवाची पचनसंस्था आकृतीसह सविस्तर स्पष्ट करा.
- 2) किशोरवयीन मुला मुलींचे आहार नियोजन सविस्तर स्पष्ट करून लिहा.