

Total No. of Printed Pages: 03

SUBJECT CODE NO: - CA-1624

FACULTY OF HUMANITIES

B.A. F.Y. (Sem-I)

Examination December/January-2022-23

Home Science – II

Basic Nutrition

[Time: 1:30 Hours]

[Max. Marks: 30]

Please check whether you have got the right question paper.

N. B

- 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 निव्या किंवा काळ्या पेनचाच वापर करावा.
- ३) आकृत्यांसाठी पेन्सिलचा वापर करावा.
- ४) कोणत्याही लक्षवेधक व संकेतिक खुण करण्यास प्रतिबंध आहे.

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

- 1) CFTRI was established in the year -----
a) 1949 b) 1950 c) 1951 d) 1952
 - 2) From 1 gram of carbohydrates ----- kilocalories are obtained
a) 7 kcal b) 5 kcal c) 4 kcal d) 2 kcal
 - 3) There are ----- essential amino acids.
a) 10 b) 12 c) 22 d) 24
 - 4) The amount of calcium and phosphorus is found in bones -----
a) 1:30 b) 2:5 c) 1:5 d) 3:4
 - 5) The method of cooking food at low water and low temperature is called -----
a) Stewing b) boiling c) steaming d) blanching
- अ) खालील बहुपर्यायी प्रश्न सोडवा (सर्व अनिवार्य)
१) CFTRI या संस्थेची स्थापना ----- साली झाली.
अ) १९४९ ब) १९५० क) १९५१ ड) १९५२

- २) १ ग्रॅम कर्बोर्डकांपासून ----- कि. कॅ. मिळतात.
 अ) ७ कि. कॅ. ब) ५ कि. कॅ. क) ४ कि. कॅ. ड) २ कि. कॅ.
- ३) आवश्यक नत्राम्ले ----- आहेत.
 अ) १० ब) १२ क) २२ ड) १४
- ४) हाडांमध्ये कॅल्शीयम व फॉस्फरसचे प्रमाण ----- आढळते.
 अ) १:३ ब) २:५ क) १:५ ड) ३:४
- ५) कमी पाणी व कमी तापमानावर अन्न शिजवण्याच्या पद्धतीस ----- म्हणतात.
 अ) स्टुईंग ब) उकळणे क) वाफवणे ड) ब्लांचिंग

B) Answer in a sentence (attempt all)

05

- 1) Which disease is caused by lack of fats?
 - 2) Which compound gives yellow colour to turmeric?
 - 3) Which disease is caused by lack of Iodine?
 - 4) What percentage of human body is covered by water?
 - 5) Where is the head office of ‘UNICEF’ located?
- ब) एका वाक्यात उत्तरे लिहा (सर्व अनिवार्य)
- १) स्निग्धच्या प्रभावी कोणता आजार होता?
 - २) हळदीमधील कोणत्या संयुगामुळे पिवळा इंग येतो?
 - ३) आयोडीनच्या अभावी कोणता आजार होतो ?
 - ४) मानवी शरीराच्या किती टक्के भाग पाण्याने व्यापलेला आहे?
 - ५) संयुक्त राष्ट्र बालनिधीचे (UNICEF) मुख्य कार्यालय कोठे आहे?

Q2 Explain concept / terms / units / events (any two)
 (word limitation minimum 60 for each answer)

10

- 1) Solar cooking
- 2) Food pyramid
- 3) Vitamin ‘A’
- 4) Food preservation methods

संकल्पना / संज्ञा / घटक / घटना स्पष्ट करा (कोणतेही दोन)
 (प्रत्येक प्रश्नास किमान ६० शब्द मर्यादा)

- १) सूर्यचूल
- २) अन्न पिरॅमीड
- ३) जीवनसत्त्व ‘अ’

४) अन्न संरक्षणाच्या पद्धती

Q3 Answer in detail (any two)

(word limitation minimum 60 for each answer)

10

- 1) Classify all vitamin and write detailed information about Vitamin ‘A’.

OR

- 2) Write detailed information about fiber.

सविस्तर उत्तर लिहा (कोणतेही एक)

(प्रत्येक प्रश्नास किमान २०० शब्द मर्यादा)

- १) जीवनसत्वांचे वर्गीकरण करून जीवनसत्व ‘अ’ विषयी सविस्तर माहिती लिहा.

किंवा

- २) तंत्रविषयी सविस्तर माहिती लिहा.