

Seat No.	
-------------	--

B.A. (Part - I) (Semester - I) Examination, December - 2016

HOME SCIENCE (Paper - I)

Introduction to Home Science

Sub. Code : 58472

Day and Date : Saturday, 03 - 12 - 2016

Total Marks : 40

Time : 12.00 noon to 02.00 p.m.

- Instructions :
- 1) All questions are compulsory.
  - 2) Figures to the right indicate full marks.
  - 3) Draw a neat diagram wherever necessary.

Q1) Complete the sentence choosing correct alteranative.

[5]

- a) \_\_\_\_\_ resources are tangible.
  - i) Human
  - ii) Non human
  - iii) Energy and Interest
  - iv) Skill and Ability
- b) \_\_\_\_\_ pots are used for cooking in microwave oven.
  - i) Plastic
  - ii) Steel
  - iii) Copper
  - iv) China clay
- c) \_\_\_\_\_ is a manmade fibre.
  - i) Cotton
  - ii) Nylon
  - iii) Wool
  - iv) Silk
- d) Major nutrients are preserved in \_\_\_\_\_ cooking method.
  - i) frying
  - ii) boiling
  - iii) steaming
  - iv) shallow frying
- e) \_\_\_\_\_ is an important function of proteins.
  - i) Body growth
  - ii) Body protection
  - iii) Energy yielding
  - iv) Maintaining body tempera

Q2) Write short notes. (Any Three)

[15]

- Selection of clothing.
- Physical and motor development.
- Importance of planning.
- Areas of Home Science.
- Psychological and Cultural Functions of Food.

Q3) Write in detail on following questions. (Any two)

[20]

- Define family resources. Explain characteristics of family resources.
- Write objectives of cooking food. Write in detail on pressure cooking and Baking.
- Write on the factors affecting development.

### मराठी रूपांतर

- सूचना : 1) सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.  
 2) उजवीकडील अंक हे संपूर्ण गुण दर्शवितात.  
 3) आवश्यक तेथे सुबक आकृत्या काढा.

प्र.1) योग्य पर्याय निवडून विधाने पूर्ण करा.

[5]

अ) ----- संसाधने दृश्य स्वरूपाची असतात.

- |                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| i) मानवीय          | ii) अमानवीय            |
| iii) उर्जा आणि आवड | iv) कौशल्य आणि योग्यता |

ब) सूक्ष्मलहरी मट्टीमध्ये अन्न शिजवण्यासाठी ----- भांडी वापरतात.

- |              |              |
|--------------|--------------|
| i) प्लास्टिक | ii) स्टील    |
| iii) तांबे   | iv) चिनीमाती |

क) ----- हा मानवीनीर्मित तंतू आहे.

- |           |            |
|-----------|------------|
| i) सुती   | ii) नायलॉन |
| iii) लोकर | iv) रेशीम  |



ड) अन्नशिवण्याच्या ----- पद्धतीत पोषकतत्वे टिकतात.

- |             |           |
|-------------|-----------|
| i) तळणे     | ii) उकळणे |
| iii) वाफवणे | iv) परतणे |

इ) ----- हे प्रथिमांचे महत्वाचे कार्य आहे.

- |                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| i) शरीरवाढ          | ii) शरीर संरक्षण         |
| iii) उर्जा निर्मिती | iv) शरीर तापमान नियंत्रण |

प्र.2) टिपा लिहा. (कोणतेही तीन)

[15]

- परिधानाची निवड
- शारीरिक व कारक विकास
- नियोजनाचे महत्व
- गृहशास्त्राच्या शाखा
- अन्नाचे मानसिक व सांस्कृतिक कार्य

प्र.3) खालील प्रश्नांची सविस्तर उत्तरे लिहा.

[20]

- कौटुंबिक साधनसंपत्तीची व्याख्या सांगून वैशिष्ट्ये विशद करा.
- अन्न शिवण्याचे उद्देश सांगा. प्रेशर कुकींग व बेकींग यावर सविस्तर लिहा.
- विकासावर परिणाम करणारे घटक यावर लिहा.

