

علامہ اقبال اوپن یونیورسٹی اسلام آباد

سمسٹر: خزاں 2009ء
کل نمبر: 100
کامیابی کے نمبر: 40

سطح: انٹرمیڈیٹ
پرچہ: غذا اور غذائیت (356)
وقت: تین گھنٹے

نوٹ: - پانچ سوال حل کریں۔ پہلا سوال لازمی ہے۔

سوال نمبر	سوالات
سوال نمبر-1	مندرجہ ذیل پر مختصر نوٹ لکھیں۔ ۱۔ دوشکری کاربوہائیڈریٹس ۲۔ سٹیرائیزڈ (Steroids) ۳۔ ابالنے کے غذائی اجزاء پر اثرات ۴۔ خوراک اور سماجی توہمات
سوال نمبر-2	پانی میں حل پذیر حیاتین کون سے ہیں نیز ان کے حاصل کرنے کے ذرائع اور انسانی جسم میں ان کے کام بیان کریں۔
سوال نمبر-3	فولاد کی ساخت بیان کریں۔ فولاد حاصل کرنے کے قدرتی ذرائع، انسانی جسم کو فولاد کی ضرورت اور فوائد لکھیں۔
سوال نمبر-4	غذا کے پکانے کے مختلف طریقوں پر بحث کریں۔
سوال نمبر-5	مینو (Menu) ترتیب دینے کے دوران کن خاص نکات کا خیال رکھا جاتا ہے؟ تفصیلاً بیان کریں۔
سوال نمبر-6	غذا کو زیادہ مدت کے لیے کس طرح محفوظ کیا جاتا ہے نیز غذا کو زیادہ مدت کے لیے محفوظ کرنے کے دوران ہونے والے غذائی اجزاء کا نقصان تحریر کریں۔
سوال نمبر-7	سچلوں اور سبزیوں کو محفوظ کرنے کی ضرورت اور اہمیت تحریر کریں نیز پھل اور سبزیاں محفوظ کرنے کے طریقے بیان کریں۔
سوال نمبر-8	غذائیت کی تعلیم کے مقاصد اور غذائی تعلیم دینے کے ذرائع تحریر کریں نیز غذائی تعلیم کو فروغ دینے کے لیے کون سے اقدامات ضروری ہیں؟
