

علامہ اقبال اوپن یونیورسٹی، اسلام آباد
(شعبہ بیالوجی)

20-03-2007 فائنل

سسٹر: خزاں 2013ء

کورس : فوڈ مائیکروبیا لوجی (482)

سطح : بیالوجی

بستہ برائے طلبہ

عزیز طلبہ! السلام علیکم۔

اس ڈاک کے ساتھ آپ کو مندرجہ ذیل دی مواد بھیجا جا رہا ہے۔

1- عمومی رہنمائے طلبہ

2- کورس کی کتاب (1+9 پونٹ)

3- امتحانی مشق نمبر 1 اور 2

4- فارم برائے امتحانی مشق (2 سیٹ)

5- اوقات نامہ:

(الف) مشقی کام (ب) تعلیمی اجتماعات

نوٹ: مندرجہ بالا اشیاء میں سے اگر کوئی چیز آپ کے بستے میں موجود نہ ہو تو اس کی اطلاع فوراً شعبہ اسلامی خدمات، علامہ اقبال اوپن یونیورسٹی، اسلام آباد کو دیں تاکہ اس کی کوجلد از کوجلد پورا کیا جاسکے۔

کورس راپیکار

صبا فاروق

علامہ اقبال اوپن یونیورسٹی، اسلام آباد (شعبہ بیالوجی)

اہم پیغام

عزیز طلبہ! السلام علیکم۔

- 1- فوڈ مائیکروبیا لوجی (482) کی امتحانی مشقیں حل کرتے ہوئے مندرجہ ذیل باتوں کا خاص خیال رکھیں۔
پورا سبق پڑھ کر جوابات اپنے الفاظ میں تحریر کریں۔
- 2- جوابات میں سرٹیموں (Headings) کا استعمال کریں اور ان کو سوالات کے متن مطابق لکھیں۔ غیر متعلقہ چیزیں لکھنے سے اجتناب کریں۔
- 3- جہاں بھی ممکن ہو جوابات کی وضاحت اشکال بنا کر کریں اور روزمرہ زندگی سے مثالیں بھی دیں۔

وارننگ

عزیز طلبہ! آپ یہ بات ذہن نشین کر لیں کہ :

- 1- اگر آپ اپنی مشق میں کسی اور کی تحریر میں سے مواد چوری کر کے لکھیں گے یا آپ اپنی امتحانی مشق کسی جعلی سٹوڈنٹ سے لکھوائیں گے تو آپ سرٹیفکیٹ یا ڈگری سے محروم ہو سکتے ہیں خواہ اس کا علم کسی بھی مرحلہ پر ہو جائے۔
- 2- کسی دوسرے سے ادھار لی گئی یا چوری کی گئی امتحانی مشق پر علامہ اقبال اوپن یونیورسٹی اسلام آباد کی ”مواد کی چوری (Plagiarism) پالیسی“ کے مطابق سزا دی جائے گی۔

سہ ماہی: خزاں 2013ء

کورس : فوڈ مائیکروبیا لوجی (482)

کل نمبر: 100

سطح : بی ایس سی

کامیابی کے نمبر: 40

امتحانی مشق نمبر 1

(یونٹ 4 تا 1)

(20)

حصہ الف

سوال نمبر 1- مندرجہ ذیل خالی جگہوں میں الفاظ سے پر کریں۔

- 1- ویکٹریا جو 28°C سے 45°C درجہ حرارت میں نشوونما پاتے ہیں انھیں..... ویکٹریا کہتے ہیں۔
- 2- فنجائی اگر زندہ میزبان سے خوراک حاصل کرے تو یہ..... کہلاتے ہیں۔

- 3- سٹریپٹوکوکس پائوجینس (Streptococcus pyogenes) انسان میں..... کا باعث بنتا ہے۔
- 4- کم دہجہ حرارت پر نشوونما پانے والے مائیکروہر کی ایک بڑی تعداد دودھ قسم کے انزائم پیدا کرتی ہے جو..... اور..... کھلاتے ہیں۔
- 5- جراثیم سے پاک کرنے کے عمل کو..... کہتے ہیں۔
- 6- مولڈ کی جنٹس..... سے اینٹی بائیوٹک (Antibiotic) تیار کی جاتی ہے۔
- 7- دودھ میں موجود قیری تمام اقسام کے مائیکروہر..... سے ہلاک ہو جاتے ہیں۔
- 8- اینٹرائٹس (Enteritis) کا زیادہ تر سبب..... کا گوشت بنتا ہے۔
- 9- مصالحہ جات میں قدرتی طور پر..... خصوصیات پائی جاتی ہے۔
- 10- آٹے میں بعض اوقات..... اور..... اجزاء اعدالے جاتے ہیں۔

(30)

حصہ ب

سوال نمبر 2- درج ذیل کے مختصر جواب تحریر کریں۔

- 1- رانی بریلڈ
- 2- ڈبہ بناندا کیس (Canned Food)
- 3- نقصان دہ کھلایا
- 4- چیز بنانے کا روایتی طریقہ
- 5- فنجائی کی اہمیت

(50)

حصہ ج

سوال نمبر 3- مندرجہ ذیل سوالات کے تفصیل سے جواب لکھیں۔

- 1- غذاؤں میں پائے جانے والے مولڈز (Molds) کے اہم جنس (Genera) پر نوٹ لکھیں۔
- 2- چیز کی مختلف اقسام پر نوٹ لکھیں۔
- 3- مائیکرو آرگنزم کی دہجہ بندی کس طرح کی جاتی ہے۔
- 4- سمندری خوراک کو کھینچا بیان کریں۔
- 5- مش روام کی غذائی اہمیت کیا ہے؟

امتحانی مشق نمبر 2

(یونٹ 9 تا 5)

کل نمبر: 100
کامیابی کے نمبر: 40

(20)

حصہ الف

- سوال نمبر 1- مندرجہ ذیل خالی جگہ پر موزوں الفاظ تحریر کریں۔
- 1- گلنے مڑنے کے عمل کو..... کہتے ہیں۔
 - 2- بعض مائیکرو بیز آکسڈائزڈ (Oxidized) حالات پسند کرتے ہیں، یہ..... مائیکرو بیز کہلاتے ہیں۔
 - 3-..... نامی بیکٹریا سے ہیپٹک امراض لاحق ہوتا ہے۔
 - 4- دودھ میں چکنائی..... کی صورت میں پائی جاتی ہے۔
 - 5- بیسیس سیریس (Bacillus cereus) سے دھیرے دھیرے کی فوڈ پوائزنگ (Food Poisoning) ہوتی ہے۔..... اور.....
 - 6- مائیکرو بیز کو خوراک میں داخل ہونے سے روکنے کو..... کہتے ہیں۔
 - 7- غذا میں فنجائی ایکٹیم کا زہر پیدا کرتے ہیں جسے..... کہتے ہیں۔
 - 8- دودھ میں پائی جانے والی نمائیاں کاربو ہائیڈریٹ..... ہے۔
 - 9- کلوسٹریڈیم بوتولینم (Clostridium botulinum) جو فوڈ پوائزنگ کرتا ہے اس کو ہرب عام میں..... کہتے ہیں۔
 - 10- غذا کو سنور کرنے کے لیے..... کا استعمال کئی سالوں سے چلا آ رہا ہے۔

(30)

حصہ ب

- سوال نمبر 2- مندرجہ ذیل کے مختصر جوابات تحریر کریں۔
- 1- خوراک کو مختلف دبیہ حرارت پر محفوظ کرنے کے طریقے.....
 - 2- اینڈوٹوکسن (Endotoxin).....
 - 3- صاف پانی کی فراہمی.....
 - 4- دباؤ پھیلنے کے ممکنہ حالات.....
 - 5- ماحول میں نمی کا تناسب.....

(50)

حصہ ج

- سوال نمبر 3- مندرجہ ذیل کے تفصیلی جوابات دیجیے۔
- 1- دودھ کے کیمیائی اجزاء پر نوٹ لکھیں۔
 - 2- ہیپٹک کیسے اور کیوں پھیلتا ہے؟
 - 3- چھوٹے اور بڑے گوشت کے ضیاع کا عمل کیسے ہوتا ہے؟
 - 4- آکسڈائزیشن ریڈکشن پٹنشل (Oxidation/Reduction Potential) غذا پر کیسے اثر انداز ہوتے ہیں۔
 - 5- خوراک کو محفوظ کرنے کے مختلف طریقے کون کون سے ہیں؟