

علامہ اقبال اوپن یونیورسٹی، اسلام آباد (شعبہ بلائق)

سسز: بہار 2014ء

کورس: نوڈما نکرہ بلائق (482)
سطح: بی اے

بستہ برائے طلبہ

عزیز طالب علم! ----- السلام علیکم

- اس ڈاک کے ہمراہ آپ کو مندرجہ ذیل درسی مواد بھیجا جا رہا ہے۔
- | | | |
|----|------------------------|-------------------------|
| 1- | عمومی رہنمائے طلبہ | ایک عدد |
| 2- | کورس کی کتاب | (9۲1 پونٹ) |
| 3- | امتحانی مشق | نمبر 1 اور 2 |
| 4- | فارم ہمائے امتحانی مشق | (2 سیٹ) |
| 5- | اوقات نامہ | مشق کام تعلیمی اجتماعات |

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

کورس رابطہ کار
صبا فاروق

علامہ اقبال اوپن یونیورسٹی، اسلام آباد

(شعبہ بائیو)

وارننگ

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

- 1- اگر آپ اپنی امتحانی 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 طالب علم 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۔

سسز: بہار 2014ء

کورس: فوڈ مائیکروبیا لوجی (482)

کل نمبر: 100

سطح: بی اے

کامیابی کے نمبر: 40

امتحانی مشق نمبر 1

پونٹ نمبر (4+1)

- سوال نمبر 1: (الف) مندرجہ ذیل خالی جگہ موزوں الفاظ سے پر کریں۔
- (20)
- (i) ایسی فنجائی جس کا میزبان ٹری جاندار ہو _____ کہلاتی ہے۔
 - (ii) میزبان پر رہنے کی بنیاد پر وہ انزس کو _____، اور _____ میں تقسیم کیا گیا ہے۔
 - (iii) _____ انسان میں گلاب کرنے کا مو جب بنتا ہے۔
 - (iv) جنس *Bacillus* (Genus Bacillus) کی انواع سے _____ اور _____ کا نسیا ع ہوتا ہے۔
 - (v) مچھلی کو بہت دیر تک محفوظ رکھنے سے _____ کی تعداد بڑھتی چلی جاتی ہے۔
 - (vi) بہت سے مصالحات میں قدرتی طور پر _____ خصوصیات پائی جاتی ہیں۔
 - (vii) _____ سے دودھ میں موجود قیر یا تمام اقسام کے مائیکروبز ہلاک ہو جاتے ہیں۔
 - (viii) فرمیشن کے دوران آنے کی کنڈیشننگ ہوتی ہے۔ جس میں آنے کی پروٹینز _____ لکھدار ہو جاتی ہے۔
 - (ix) شروم میں _____ سے _____ فیصد تک پروٹین ہوتی ہے۔
 - (x) خیر اٹھانے کے عمل میں آنے کی شوگر کی (Fermentation) ہوتی ہے جسکے نتیجے میں _____ اور _____ بنتے ہیں۔

(6x5 = 30)

(ب) مندرجہ ذیل پر مختصر نوٹ لکھیں۔

- 1- مرغی کا گوشت
- 2- سوکس چیز
- 3- ٹیکوریا کی شمکلی خصوصیات
- 4- مشروہ کی اہمیت
- 5- دودھ میں موجود مرض آور مائیکروبز

(5x10 = 50)

(ج) تفصیلی جواب دیں۔

- 1- مائیکرو آرگنزمز کی وجہ بندی پر نوٹ لکھیں۔
- 2- غذاؤں میں مائیکروبز کے واسطے کے ذرائع کوئی سے ہیں۔
- 3- چیز (Cheese) میں مائیکروبز کی اہمیت پر نوٹ لکھیں۔
- 4- یوگرت تیار کرنے کا طریقہ تفصیلاً بیان کریں۔
- 5- غذاؤں میں پائے جانے والے مولڈز کے اہم اجزاء کون سے ہیں۔

امتحانی مشق نمبر 2

یونٹ نمبر (5 تا 9)

کل نمبر: 100

(20)

سوال نمبر 1: (الف) مندرجہ ذیل خالی جگہوں پر کریں۔

- (i) _____ میں غذا کا ذائقہ اور اسکی خوشبو بدل جاتی ہے۔
- (ii) تازہ دودھ میں _____ اور رائے کی سفیدی _____ (Antimicrobial) جزا ہیں۔
- (iii) سلیمو ٹیلوسز کا نقل دور (Incubation Period) عموماً _____ سے _____ گھنٹوں تک ہوتا ہے۔
- (iv) _____ اور _____ دودھ سے indirect پھیلنے والی بیماریاں ہیں۔
- (v) ٹیٹلس سیریس (Bacillus Cereus) سے دودھ کی فوڈ پوائزنگ ہوتی ہے _____ اور _____۔
- (vi) _____ کے زہر سے بھرپور گردوں کو شدید نقصان پہنچتا ہے۔
- (vii) خوراک کی پیداوار تیار اور رُپ بندی کے مراحل کو مائیکرو بی آلودگی سے بچانے کے عمل کو _____ کہتے ہیں۔
- (viii) دودھ کو _____ پر 30 منٹ یا _____ پر 15 سیکنڈ گرم کرنے کو پاستورائزیشن کہتے ہیں۔
- (ix) دودھ میں پائی جانے والی سب سے نمایاں پروٹین _____ ہے۔
- (x) جانوروں کے تھوانے کی سورتش کو _____ کہتے ہیں۔

(6x5 = 30)

(ب) مندرجہ ذیل کے مختصر جواب دیں۔

- 1- دودھ کے ذریعے بروڈیلوسز کا مرض کیسے پھیلتا ہے؟
- 2- سٹیفیلوس اور سٹافیلوکوکس (Staphylococcus) اور لیس سے ہونے والی فوڈ پوائزنگ میں کیا فرق ہے؟
- 3- دودھ کی کالٹی کیسے جانچی جاسکتی ہے؟
- 4- غذا میں نمی کا کیا کردار ہے؟
- 5- ہیضہ پھیلنے کے سبب اور اس سے بچنے کے حفاظتی اقدامات بیان کریں۔

(10x5 = 50)

(ج) مندرجہ ذیل کے تفصیلی جواب دیں۔

- 1- دودھ میں مائیکروبز کی موجودگی کے ذرائع کون سے ہیں؟
- 2- غذا کے ذریعے پھیلنے والے امراض کی وجوہات بیان کریں؟
- 3- فوڈ پوائزنگ کسے کہتے ہیں؟
- 4- خوراک کو محفوظ کرنے کے طریقے تفصیلاً بیان کریں۔
- 5- خوراک کی تیاری میں صاف پانی کی فراہمی کیوں ضروری ہے؟