

63013-N

B.Sc. (Home Sc.) 4th Semester

(Fresh and Reappear) Examination, May-2024

PSYCHOLOGY-II

Paper-403

Time allowed : 3 hours]

[Maximum marks : 40

Note : Attempt five questions in all, selecting one question from each unit. Question No-1 is compulsory. All questions carry equal marks.

नोट : प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न का चयन करते हुए, कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न संख्या-1 अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. Compulsory question :

4×2=8

अनिवार्य प्रश्न :

(i) Who gave the classical conditioning theory of learning?

सीखने का प्राचीन अनुबंधन सिद्धान्त किसने दिया?

(ii) Write down the formula of IQ.

आई-क्यू का सूत्र लिखिए।

(iii) What do you mean by personality?

व्यक्तित्व से आप क्या समझते हैं?

(iv) Types of memory

स्मृति के प्रकार

63013-N-P-3-Q-9(24)

[P.T.O.]

Unit-I

इकाई-I

2. Define motivation, focus on the various types of motives in detail. 8

अभिप्रेरणा को परिभाषित कीजिए। विभिन्न प्रकार के प्रेरकों पर प्रकाश डालिए।

3. What do you mean by learning. Explain the various factors affecting learning. 8

सीखने से आप क्या समझते हैं? सीखने को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों की व्याख्या करें।

Unit-II

इकाई-II

4. Define intelligence. Explain any theory of intelligence. 8

बुद्धि को परिभाषित कीजिए। बुद्धि के किसी एक सिद्धान्त की व्याख्या करें।

5. Write down short note on the following : 4,4

निम्न पर लघु नोट लिखो :

(i) Thinking

चिंतन

(ii) Imagination

कल्पना

Unit-III**इकाई-III**

6. Write down a detailed note on social factors affecting personality. 8
व्यक्तित्व को प्रभावित करने वाले सामाजिक कारकों पर विस्तारपूर्वक नोट लिखो।
7. Explain Freud's theory of personality. 8
फ्रायड के व्यक्तित्व के सिद्धान्त की व्याख्या करें।

Unit-IV**इकाई-IV**

8. Define memory. How we can improve one memory? 8
स्मृति को परिभाषित कीजिए। हम अपनी स्मृति को कैसे सुधार सकते हैं?
9. Write down a detailed note on the various theories of forgetting. 8
विस्मृति के विभिन्न सिद्धान्तों पर विस्तारपूर्वक नोट करें।

63016-N

B.Sc. (Home Science) 4th Semester
(Fresh and Reappear)

Examination, May-2024

INTRODUCTION TO HOME MANAGEMENT-II

Paper-406

Time allowed : 3 hours]

[Maximum marks : 40

Note : Attempt any five questions by selecting one question from each unit. Question No-1 is compulsory. All questions carry equal marks.

नोट : प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न का चुनाव करते हुए किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दें। प्रश्न संख्या-1 अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (a) Write different types of savings. 2
बचत के विभिन्न प्रकार लिखें।
- (b) Define texture. 2
टैक्सचर को परिभाषित करें।
- (c) What is analogous colour scheme? 2
अनुरूप रंग योजना क्या है?
- (d) What do you understand by term MIG? 2
एम.आई.जी. शब्द से आप क्या समझते हैं?

Unit-I

इकाई-I

2. What do you understand by ergonomics. Discuss the role and importance of ergonomics in homes. 8
अर्गोनॉमिक्स से आप क्या समझते हैं? घरों में इसकी भूमिका तथा महत्व पर चर्चा करें।

63016-N-P-3-Q-9(24)

[P.T.O.]

(2)

63016-N

or

3. Write short notes on the following : 2×4=8

निम्नलिखित पर लघु नोट लिखें :

(a) Body mechanics

बॉडी मैकेनिक्स

(b) Pathway Chart

पाथ वे चार्ट

Unit-II

इकाई-II

4. (a) Elucidate different types of income. 3

आय के विभिन्न प्रकारों का वर्णन करें।

- (b) Define budget. Which factors affect budget making process? 5

बजट की परिभाषा दें। बजट बनाने की प्रक्रिया को प्रभावित करने वाले कारकों के विषय में लिखें।

or

5. Write short notes on :

लघु नोट लिखिए :

(a) Insurance

बीमा

(b) Provident Funds

भविष्य निधि

63016-N

(3)

63016-N

Unit-III

इकाई-III

6. Illustrate uses and types of credit. What kind of problems one has to be faced in its use. 8

क्रेडिट के उपयोग तथा प्रकारों की व्याख्या करें। क्रेडिट के उपयोग में आने वाली समस्याओं के विषय में लिखें।

or

7. Differentiate direct and indirect tax. In the calculation of income tax which types of savings are included? 8

प्रत्यक्ष तथा परोक्ष कर में अंतर लिखिए। आयकर गणना में बचत के किन रूपों को शामिल किया जाता है?

Unit-IV

इकाई-IV

8. Elaborate various elements of Art. 8

कला के तत्वों का विस्तार से वर्णन करें।

or

9. (a) How would you classify colours. 4

रंगों का वर्गीकरण आप किस प्रकार करेंगे?

- (b) Illustrate analogous and triad colour scheme with the help of diagrammatic representation. 4

अनुरूप रंग योजना तथा त्रियादिक रंग योजना के विषय में चित्रांकन करते हुए समझाएं।

63016-N

63017-N

B. Sc. (Home Science) IVth Semester
(Fresh and Re-appear) Examination, May-2024

FOOD SCIENCE-II

Paper-407

Time allowed : 3 hours]

[Maximum marks : 40

Note : Attempt five questions in all, selecting one question from each unit. Question No. 1 is compulsory. All questions carry equal marks.

नोट : प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न चुनते हुए कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. Compulsory question :

2 each

अनिवार्य प्रश्न :

(a) Write full form of GLVs.

जी.एल.वी. का पूर्ण रूप बताइए।

(b) Name any two pigments found in fruits.

फलों में पाये जाने वाले किन्हीं दो वर्णकों का नाम लिखिए।

(c) Which micro-organism is widely used in making cakes as leavening agent?

केक बनाने में लीवनिंग एजेंट के रूप में किस सूक्ष्मजीवी का व्यापक रूप से उपयोग किया जाता है ?

(d) What are herbs ?

हर्ब्स क्या हैं ?

63017-N-P-4-Q-9 (24)

[P.T.O.]

Unit-I

इकाई-I

2. (a) In which ways fruits can be used in different preparations? 4
विभिन्न उत्पादों को बनाने में फलों को किस प्रकार उपयोग किया जा सकता है ?
- (b) Describe enzymatic browning. 4
एन्जाइमेटिक ब्राउनिंग का वर्णन करें।

or/अथवा

3. What changes has been observed in nutrients during vegetable cookery? 8
सब्जियाँ पकाने के दौरान पोषक तत्वों में क्या परिवर्तन होते हैं ?

Unit-II

इकाई-II

4. (a) Define and differentiate following terms by giving examples : 2×2=4
निम्नलिखित शब्दों को परिभाषित करें तथा उदाहरण देते हुए उनमें अंतर बताएं :
- (a) Raising agents
रेजिंग एजेंट
- (b) Leavening agents
लीवनिंग एजेंट
- (b) Discuss the role of raising and leavening agents in bakery. 4
बेकरी में रेजिंग तथा लीवनिंग एजेंट्स की भूमिका पर चर्चा करें।

or/अथवा

(3)

63017-N

5. Describe the composition of eggs. Write factors affecting the quality of egg. 8

अंडों की संरचना का वर्णन करें। अंडों की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों के विषय में लिखें।

Unit-III

इकाई-III

6. Write short notes on following : 2×4=8

निम्नलिखित पर लघु नोट लिखें :

- (a) Ageing of meat

मीट की एजिंग

- (b) Tenderization of meat

मीट की कोमलीकरण

or/अथवा

7. Discuss following in brief : 2×4=8

निम्नलिखित की संक्षिप्त चर्चा करें :

- (a) Fish spoilage

मत्स्य संदूषण

- (b) Poultry Spoilage

पोल्ट्री संदूषण

63017-N-P

[P.T.O.]

(4)

63017-N

Unit-IV

इकाई-IV

8. Spices and condiments are the real essence of Indian cookery. Explain their role and benefits. 8

मसाले, भारतीय पाककला का असली सारभूत तत्व हैं। इनकी भूमिका तथा लाभ की व्याख्या करें।

or/अथवा

9. Explicit the role of sensory evolution in checking food quality. 8

खाद्य गुणवत्ता जाँच में संवेदी मूल्यांकन की भूमिका को सुस्पष्ट करें।

63017-N