### HSC-201/HS-251

### Food & Nutrition/Food Nutrition and Dietetics

(खाद्य एवं पोषण / खाद्य, पोषण एवं डायटेटिक्स)

Bachelor of Arts (Home Science) B. A.–12/16/17 Second Year, Examination, 2018

Time: 3 Hours Max. Marks: 80

Note: This paper is of eighty (80) marks containing three (03) Sections A, B and C. Learners are required to attempt the questions contained in these Sections according to the detailed instructions given therein.

नोट : यह प्रश्न पत्र अस्सी (80) अंकों का है जो तीन (03) खण्डों 'क', 'ख' तथा 'ग' में विभाजित है। शिक्षार्थियों को इन खण्डों में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

### Section-A / खण्ड-क

(Long Answer Type Questions) / (दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

**Note:** Section 'A' contains four (04) long answer type questions of nineteen (19) marks each. Learners are required to answer *two* (02) questions only.

नोट : खण्ड 'क' में चार (04) दीर्घ उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए उन्नीस (19) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. Give the structure, nutritional composition and uses of pulses. Enlist the anti-nutritional factors present in pulses.

दालों की संरचना, पोषण मूल्य तथा उपयोग बताइए। दालों में उपस्थित पोषण अवरोधक तत्वों को सूचीबद्ध कीजिए।

2. Give the classification of carbohydrates, its sources, functions and diseases caused due to its deficiency or excess.

कार्बोज का वर्गीकरण, उसके स्रोत, कार्य तथा कार्बोज की हीनता अथवा अधिकता से होने वाले रोग बताइए।

3. Explain the various methods to enhance the nutritional quality of food.

भोजन के पोषणात्मक गुण को बढ़ाने वाली विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए।

4. Describe various cooking methods based on medium of cooking. Write about the effect of cooking on nutritional quality of food.

भोजन पकाने के माध्यम के आधार पर भोजन पकाने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए। भोजन पकाने से भोजन के पोषण मूल्य पर क्या प्रभाव पड़ता है ? लिखिए।

### Section-B / खण्ड-ख

## (Short Answer Type Questions) / (লঘু उत्तरीय प्रश्न)

**Note:** Section 'B' contains eight (08) short answer type questions of eight (08) marks each. Learners are required to answer *four* (04) questions only.

नोट: खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए आठ (08) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

- Define energy and methods of its measurement.
   ऊर्जा को परिभाषित कीजिए तथा ऊर्जा मापन की विधियाँ बताइए।
- 2. What factors should be considered while planning meal for family?
  परिवार के लिए आहार नियोजन करते समय किन कारकों को ध्यान में रखना चाहिए?
- Give nutritional composition and uses of wheat.
   गेहूँ का पोषण संगठन तथा उपयोग बताइए।
- 4. Types of tea and its function. चाय के प्रकार तथा उनके कार्य।
- Define food adulteration and common methods to identify food adulterants.
   खाद्य मिलावट को परिभाषित कीजिए तथा भोजन में मिलावट को पहचानने की परीक्षण विधियाँ बताइए।

6. What do you understand by food contamination? Explain various means by which food gets contaminated.

खाद्य संदूषण से आप क्या समझते हैं ? भोजन संदूषित होने के विभिन्न तरीकों का वर्णन कीजिए।

- Give the classification and functions of food.
   भोजन का वर्गीकरण तथा कार्य बताइए।
- 8. What are the nutritional requirement of an adolescent? Plan one day diet plan for an adolescent girl. किशोरों की पोषणात्मक आवश्यकता क्या होती है ? एक किशोरी के लिए एक दिन की आहार तालिका बनाइए।

### Section-C / खण्ड-ग

# (Objective Type Questions) / (वस्तुनिष्ट प्रश्न)

**Note:** Section 'C' contains ten (10) objective type questions of one (01) mark each. All the questions of this Section are compulsory.

नोट : खण्ड 'ग' में दस (10) वस्तुनिष्ठ प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए एक (01) अंक निर्धारित है। इस खण्ड के सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।

Indicate whether the following statements are True *or* False : इंगित कीजिए कि निम्नलिखित कथन सत्य हैं या असत्य :

- Energy requirement increases during old age. वृद्धावस्था में ऊर्जा की आवश्यकता बढ़ जाती है।
- Protein present in egg is albumin.
   अण्डे में उपस्थित प्रोटीन एल्ब्यूमिन है।

3.	Fermentation decreases the nutritive value of food.
	खमीरीकरण से भोजन का पोषक मूल्य घट जाता है।

- 4. PFA Act was established in the year 1948. खाद्य मिलावट निषेध अधिनियम वर्ष 1948 में स्थापित हुआ था।
- Age, sex and occupation influence the balanced diet.
   आयु, लिंग तथा व्यवसाय संतुलित आहार को प्रभावित करते हैं।

Fill in the blanks:

रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए :

- Deficiency of iodine leads to ...... disease.
   आयोडीन की कमी से चिंग होता है।
- White fish contains ....... % of fat.
   सफेद मछली में ..... % वसा होता है।
- Sprouting increases ...... Vitamin.
   अंक्रण से विटामिन बढ जाता है।
- Instrument used to measure energy is ......
   ऊर्जा को मापने का यंत्र है।
- 10. Rickets is caused due to deficiency of ...... की कमी से रिकेट्स होता है।

#### HSC-201/HS-251