

## **HSC-201/HS-251**

### **Foods & Nutrition/Food Nutrition and Dietetics**

खाद्य एवं पोषण/खाद्य, पोषण एवं डायटेटिक्स

Bachelor of Arts (Home Science) BA-12/16/17

Second Year, Examination 2019

**Time: 3 Hours**

**Max. Marks: 80**

.....  
Note:- This paper is of Eighty (80) marks divided into two (02) Section A and B. Attempt the question contained in these sections according to the detailed instructions given therein.

नोट:- यह प्रश्न-पत्र अस्सी (80) अंकों का है जो दो (02) खण्डों 'क' तथा 'ख' में विभाजित है। प्रत्येक खण्ड में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार इन प्रश्नों को हल करना है।

#### **Section-A (खण्ड-क)**

(Long Answer Type Question) (दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

Note:- Section - A contains five (05) long answer-type questions of fifteen (15) marks each. Learners are required to answer any three (03) questions only. (3×15=45)

नोट:- खण्ड 'क' में पाँच (05) दीर्घ उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए पन्द्रह (15) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल तीन (03) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. Explain the sources, classification functions daily requirement and diseases caused due to deficiency of protein?

प्रोटीन के स्रोत, वर्गीकरण, कार्य, दैनिक आवश्यकता तथा हीनता से होने वाले रोगी का वर्णन कीजिए?

2. Discuss the measures to ensure food quality from the stage of production till stage of consumption.

उत्पादन के चरण से लेकर उपभोग के चरण तक भोजन की गुणवत्ता को बनाये रखने की सावधानियों पर चर्चा कीजिए?

3. Define the process of germination and fermentation giving suitable examples. Explain the effect of germination and fermentation on nutritional quality of food?

अंकुरण तथा खमीरीकरण की प्रक्रिया को उदाहरण सहित समझाइए। अंकुरण तथा खमीरीकरण का भोजन के पोषणात्मक मूल्य पर क्या प्रभाव पड़ता है। वर्णन कीजिए?

4. Discuss in detail the nutritional composition of cereals. Explain the product of different cereal.

अनाजों के पोषणीय संगलन की विस्तृत व्याख्या कीजिए। विभिन्न अनाजों के उत्पादों के बारे में वर्णन कीजिए।

5. Define food? Give the classification and function of food? Write about the importance of basic food groups in diet planning?

भोजन को परिभाषित कीजिए? भोजन का वर्गीकरण तथा कार्य बताइए आहार नियोजन में आधारभूत भोज्य समूह की भूमिका के विषय में लिखिए?

Section-B (खण्ड—ख)

(Short Answer Type Question) / (लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note:- Section-B contains eight (08) short answer type questions of seven (07) marks each. Learners are required to answer any five (05) questions only. (5×7=35)

नोट:— खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए सात (07) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल पाँच (05) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. What are the factors to be considered while planning meal?  
आहार नियोजन करते समय किन कारकों को ध्यान में रखना चाहिए?
2. Explain in brief about various cooking methods based on medium cooking?  
भोजन पकाने के माध्यम के आधार पर विभिन्न भोजन पकाने की विधियों का संक्षिप्त वर्णन कीजिए?
3. Define energy and techniques to estimate energy value of the food?

ऊर्जा को परिभाषित कीजिए तथा भोजन की ऊर्जा मूल्य की गणना करने की तकनीकों के विषय में बताइए।

4. Define 'Recommended Dietary Allowance' (RDA)? What are the factors affecting RDA?

अनुशंसित आहारिय मात्रा(आर.डी.ए.) को परिभाषित कीजिए? आर.डी.ए. को प्रभावित करने वाले कारक कौन-कौन से होते हैं?

5. What do you understand by food exchange list and how it is beneficial in diet planning?

आहार विनियम सूची से आप क्या समझते हैं तथा यह आहार नियोजन में किस प्रकार लाभकारी है?

6. Give the classification, structure and composition of tea?

चाय का वर्गीकरण, संरचना तथा संगठन बताइए।

7. Write shortly on:

a) Molting

b) Solar cooking

निम्न पर संक्षेप में लिखिए

क) माल्टिंग

ख) सोलर कुकिंग

8. Enlist the points to be considered while cooking so as to maintain hygiene?

भोजन पकाते समय स्वच्छता बनाये रखने हेतु किन बिन्दुओं को ध्यान में रखना चाहिए?