

Total Pages : 7

Roll No.

HSC-201/HS-251

Foods and 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 (June)

Time : 3 Hours]

Max. Marks : 80

Note : This paper is of Eighty (80) marks divided into three (03) sections A, B and C. Attempt the questions contained in these sections according to the detailed instructions given therein.

नोट : यह प्रश्नपत्र अस्सी (80) अंकों का है जो तीन (03) खण्डों क, ख तथा ग में विभाजित है। प्रत्येक खण्ड में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों को हल करना है।

SECTION-A/(खण्ड-क)

(Long Answer Type Questions)/(दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न)

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

(2×19=38)

S-233-HSC-201HS-251

P.T.O.

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

1. Describe the structure, nutritional value and composition of egg. Write the methods to judge the quality of egg.

अंडे की संरचना, पोषणात्मक मूल्य तथा संगठन बताइए? अंडे की गुणवत्ता को जाँचने की विधियाँ बताइए।

2. Define food Adulteration. What are common food adulterants. Mention the methods to identify them at household level and government policies to eradicate food adulteration.

खाद्य मिलावट को परिभाषित कीजिए। सामान्य खाद्य मिलावट पदार्थ कौन से होते हैं? घरेलू स्तर पर इनको पहचानने की विधियों का उल्लेख कीजिए तथा इनके रोकथाम हेतु सरकारी प्रयासों का उल्लेख कीजिए।

3. Write about disorders and deficiency symptoms of macronutrient and micro nutrient.

स्थूल पोषक तत्वों तथा सूक्ष्म पोषक तत्वों की हीनता से होने वाले रोगों तथा उनके लक्षणों के विषय में लिखिए।

4. Write the classification and functions of food. How can we improve the nutrition of and hygienic quality of food ? Discuss.

भोजन का वर्गीकरण तथा कार्य लिखिए। भोजन के पोषणात्मक गुणों तथा स्वच्छता गुणों को हम कैसे सुधार सकते हैं? चर्चा कीजिए।

SECTION-B/(खण्ड-ख)

(Short Answer Type Questions)/(लघु उत्तरों वाले प्रश्न)

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

(4×8=32)

नोट : खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरों वाले 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।

1. Define balanced diet and factors influencing balanced diet. संतुलित भोजन को परिभाषित कीजिए तथा संतुलित आहार को प्रभावित करने वाले कारक बताइए।

2. Discuss the method to retain nutritive value of food products during pre-paration and cooking of food ?

भोजन बनाने की पूर्व-तैयारी तथा भोजन पकाते समय भोजन के पोषणात्मक मूल्य को किस प्रकार बनाए रखा जा सकता है? चर्चा कीजिए।

3. Write about sources, classification and functions of fat.

वसा के स्रोत, वर्गीकरण तथा कार्य के विषय में लिखिए।

4. Give the structure and composition of wheat.

गेहूँ की संरचना तथा संगठन बताइए।

5. Explain the traditional methods of cooking.

भोजन पकाने की परम्परागत विधियों का वर्णन कीजिए।

6. What are the nutritional requirement of a pregnant lady. Plan one day diet for a pregnant woman.

गर्भवती स्त्री की पोषण आवश्यकताएँ क्या होती हैं? एक गर्भवती स्त्री के लिए एक दिन की आहार तालिका बनाइए।

7. Write about need and importance of food fortification ?

भोजन प्रबलीकरण की आवश्यकता तथा महत्त्व के विषय में लिखिए।

8. Give the classification and uses of vegetables.

सब्जियों का वर्गीकरण तथा उपयोग बताइए।

SECTION-C/(खण्ड-ग)

(Objective Type Questions)/(वस्तुनिष्ठ प्रश्न)

Note : Section 'C' contains ten (10) objective type questions of one (01) mark each. All the questions of this section are compulsory. (10×1=10)

नोट : खण्ड 'ग' में दस (10) तथ्यनिष्ठ 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 निम्नलिखित कथन सत्य है या असत्य।

1. Protein present in milk is casein.

दूध में उपस्थित प्रोटीन केसीन है।

2. The requirement of iron decreases during pregnancy.

गर्भावस्था में लौहे की आवश्यकता घट जाती है।

3. Water soluble vitamins are lost during boiling process.

उबालने की प्रक्रिया में जल घुलनशील विटामिन का ह्रास होता है।

4. The RDA for energy is higher for women than men.

पुरुषों की अपेक्षा महिलाओं के लिए ऊर्जा की प्रस्तावित दैनिक मात्रा अधिक होती है।

5. Coffee is a carbonated beverage.

कॉफी कार्बोनेटेड पेय पदार्थ है।

Fill in the blanks :

रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए:

6. means partial or complete replacement of one or more food items without major changes of nutrients.

..... से तात्पर्य एक या अधिक भोज्य पदार्थों को पूर्ण या आंशिक रूप से इस प्रकार बदला जाना कि उनके पोषक तत्वों में ज्यादा अन्तर ना हो।

7. is an example of fermented food product.

..... एक खमीरीकृत भोज्य पदार्थ का उदाहरण है।

8. Cereals are deficient in essential amino acid.

अनाज आवश्यक अमीनो अम्ल में हीन होते हैं।

9. Deficiency of Vitamin C leads to disease.

विटामिन C की कमी से रोग होता है।

10. pigment impart red, purple colour to fruits.

फलों का लाल, बैंगनी रंग वर्णक के कारण होता है।
