

62426

B.A. (Pass Course) 5th Semester

Examination, December-2022

HOME SCIENCE

(Food and Nutrition)

Time allowed : 3 hours] [Maximum marks : 60

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

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

**Compulsory Question :** 2×6=12

**अनिवार्य प्रश्न :**

1. Write in brief about the following.

निम्नलिखित के बारे में संक्षेप में लिखें।

(i) Define Meal planning

आहार आयोजन की परिभाषा दीजिए

(ii) Name of Two recipes prepared by steaming

किन्हीं दो रेसिपीज के नाम लिखें जो भाप विधि से बनाई गई हो

(iii) Name of disease caused by deficiency of thiamine and vitamin C

थायमिन और विटामिन सी की कमी से होने वाले रोग का नाम

(iv) Two disadvantages of frying method of cooking

खाना बनाने की तलने वाली विधि की दो हानियाँ।

(v) Sources of protein in foods

भोजन में प्रोटीन के स्रोत

(vi) Two functions of fibre in body

शरीर में रेशे के दो कार्य

### Unit-1

### इकाई-1

2. Classify carbohydrates. Give sources, functions and Deficiency diseases caused by carbohydrates. 12

कार्बोहाइड्रेट्स का वर्गीकरण कीजिए। उसके कार्य, स्रोत और कमी से होने वाले रोग लिखें।

3. Write about the following :

6×2=12

निम्नलिखित के बारे में लिखें :

(i) Protein energy malnutrition

प्रोटीन ऊर्जा कुपोषण

(ii) Vitamin A functions and Deficiency disease

विटामिन ए के कार्य और कमी से होने वाले रोग

## Unit-2

## इकाई-2

4. Describe advantages and limitations of following methods of cooking :  $6 \times 2 = 12$

भोजन पकाने की निम्नलिखित विधियों के लाभ और कमियां लिखें :

(i) Cooking by moist heat

आर्द्र ताप द्वारा भोजन पकाना

(ii) Cooking by Solar radiation

सोलर विधि (सौर विकिरण) द्वारा भोजन पकाना

5. (i) Explain importance of cooking food.  $6 \times 2 = 12$

भोजन पकाने का महत्व समझाइए।

(ii) Describe effect of cooking on carbohydrates, protein and vitamins.

भोजन पकाने का कार्बोहाइड्रेट्स, प्रोटीन और विटामिन पर क्या प्रभाव पड़ता है ?

## Unit-3

## इकाई-3

6. Write about the following :  $6 \times 2 = 12$

निम्नलिखित के बारे में लिखें :

(i) Fermentation

खमीरीकरण

(ii) Combination of foods

भोजन का मिला जुला कर प्रयोग करना

7. Write about the following :

6×2=12

निम्नलिखित के बारे में लिखें :

- (i) Causes of food spoilage  
भोजन खराब होने के कारण
- (ii) Preservation of food using salt  
नमक द्वारा आहार संरक्षण

#### Unit-4

#### इकाई-4

8. Plan a one day diet of school going child by describing RDA of their major nutrients. What are the points to keep in mind while preparing packed lunch for school going children. 12

स्कूल जाने वाले बालकों की एक दिन की आहार तालिका उनके प्रमुख पोषकों के RDA का वर्णन करते हुए बनाएं। स्कूल जाने वाले बालकों का लंच पैक करते समय किन-किन बातों को ध्यान में रखना चाहिए।

9. Write about the following :

6×2=12

निम्नलिखित के बारे में लिखें :

- (i) Principles of meal planning  
आहार आयोजन के सिद्धांत
- (ii) Factors affecting meal planning  
आहार आयोजन को प्रभावित करने वाले कारक