

A-1219

Total Pages : 5

Roll No.

HSC (N)-101

(Fundamental of Food and Nutrition)

(खाद्य एवं पोषण के मूल सिद्धान्त)

1st Semester Examination, Session December 2024

Time : 2:00 Hrs.

Max. Marks : 70

Note :- This paper is of Seventy (70) marks divided into Two (02) Sections 'A' and 'B'. Attempt the questions contained in these Sections according to the detailed instructions given therein. *Candidates should limit their answers to the questions on the given answer sheet. No additional (B) answer sheet will be issued.*

नोट :- यह प्रश्न-पत्र सत्तर (70) अंकों का है, जो दो (02) खण्डों 'क' तथा 'ख' में विभाजित है। प्रत्येक खण्ड में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों को हल करना है। *परीक्षार्थी अपने प्रश्नों के उत्तर दी गई उत्तर-पुस्तिका तक ही सीमित रखें। कोई अतिरिक्त (बी) उत्तर-पुस्तिका जारी नहीं की जायेगी।*

Section–A

(खण्ड–क)

Long Answer Type Questions

(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

2×19=38

Note :– Section ‘A’ contains Five (05) Long-answer type questions of Nineteen (19) marks each. Learners are required to answer any *two* (02) questions only.

नोट :– खण्ड ‘क’ में पाँच (05) 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. Write down about fat soluble vitamins in detail.

वसा में घुलनशील विटामिन के बारे में विस्तारपूर्वक लिखिए।

2. List the micronutrients and write in detail about the food sources of each.

सूक्ष्म पोषक तत्वों को सूचीबद्ध कीजिए तथा प्रत्येक के खाद्य स्रोतों के बारे में विस्तारपूर्वक लिखिए।

3. What are the basic food groups ? Explaining the utility of food groups. Discuss any *two* basic food groups in detail.

आधारीये खाद्य समूह क्या हैं ? खाद्य समूहों की उपयोगिता को स्पष्ट करते हुए किन्हीं दो आधारभूत खाद्य समूहों की विस्तृत चर्चा कीजिए।

4. What is meant by cooking ? Describe in detail the various methods of cooking.

पाक-क्रिया से क्या आशय है ? पाक-क्रिया की विभिन्न विधियों का विस्तृत वर्णन कीजिए।

5. What do you understand by spoilage of food items ? Write its symptoms and causes in detail.

खाद्य पदार्थों के खराबर होने से आप क्या समझते हैं ? इसके लक्षण एवं कारणों को विस्तृत रूप में लिखिए।

Section-B

(खण्ड-ख)

Short Answer Type Questions

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

4×8=32

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.

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।

1. What is meant by child nutrition ? Explain

बाल-आहार से क्या आशय है ? स्पष्ट कीजिए।

2. Write a note on the quality of protein.

प्रोटीन की गुणवत्त पर टिप्पणी लिखिए।

3. Explain the nutritional structure of the egg.

अण्डे का पोषणीय संगठन बताइए।

4. Describe the process of germination.

अंकुरण की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए।

5. Explain microwave cooking and induction cooking.

मैक्रोवेव कुकिंग व इण्डक्शन कुकिंग को समझाइए।

6. Explain the 'Food Adulteration Act'.

'खाद्य अपमिश्रण अधिनियम' की व्याख्या कीजिए।

7. Mention the basic principles of food security.

खाद्य सुरक्षा के मूल सिद्धान्तों का उल्लेख कीजिए।

8. Write notes on the following :

(i) Kwashiorkor

(ii) Marasmus

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

(i) क्वाशियोरकर

(ii) मरास्मस
