

**A-0303**

**Total Pages : 04**

**Roll No. -----**

**HSC-201**

**Food and Nutrition**

**Bachelor of Arts (BA)**

**Examination 2026 (Feb.)**

**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 प्रश्नपत्र 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।

P.T.O.

**A-0303**

## Section-A/खण्ड-‘क’

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

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 उत्तरों वाले 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। [2x19=38]

- Q.1. Define BMR. Explain the factors affecting BMR.  
बी०एम०आर० को परिभाषित कीजिए। बी०एम०आर० को प्रभावित करने वाले तत्वों का वर्णन कीजिए।
- Q.2. What do you mean by R.D.A. Describe the influencing factors of R.D.A. and uses of RDA.  
आर०डी०ए० से आप क्या समझते हो। आर०डी०ए० को प्रभावित करने वाले कारक एवं उसके उपयोग का विस्तारपूर्वक वर्णन कीजिए।
- Q.3. Define Balanced diet. Discuss the various factors affecting balanced diet.  
संतुलित आहार को परिभाषित कीजिए। संतुलित आहार को प्रभावित करने वाले तत्वों की चर्चा कीजिए।

Q.4. Explain the following:

- a. Germination and its effect on various nutrients.
- b. Food adulteration and common adulterants in food.

निम्नलिखित की व्याख्या कीजिए:

- अ. अंकुरण एवं पोषक तत्वों पर उसका प्रभाव।
- ब. भोज्य मिलावट और खाद्य पदार्थों के सामान्य मिलवाटी तत्व।

Q.5. Explain the deficiency disorders of fat Soluble vitamins.

वसा में घुलनशील विटामिन्स के कमी के प्रभावों का वर्णन 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.

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।

[4x8=32]

P.T.O.

- Q.1. Discuss various cooking methods.  
विभिन्न भोजन पकाने की विधियों की चर्चा कीजिए।
- Q.2. Explain the functions of food and its importance.  
भोजन के कार्यों एवं उसके महत्व को समझाइए।
- Q.3. What is meal planning? Write in detail the objectives of meal planning.  
आहार आयोजन क्या है? आहार आयोजन के उद्देश्यों को विस्तारपूर्वक लिखिए?
- Q.4. Explain the classification & functions of protein.  
प्रोटीन के वर्गीकरण एवं कार्यों का वर्णन कीजिए।
- Q.5. Write a note on control of insects and rodents to maintain food hygiene and sanitation.  
खाद्य सुरक्षा एवं स्वच्छता को बनाए रखने के लिए कीड़ों और कृत्तकों के नियन्त्रण पर टिप्पणी लिखिए।
- Q.6. What is the importance of minerals in human food. Explain the functions of iron and calcium.  
मानव आहार में खनिज लवणों का क्या महत्व है? लौह लवण और कैल्शियम के कार्यों का वर्णन कीजिए।
- Q.7. Explain the utility and functions of water in human body.  
मानव शरीर में जल की उपयोगिता एवं कार्यों का वर्णन कीजिए।
- Q.8. What do you mean by fermentation? Write about any five fermented food products.  
खमीरीकरण से आप क्या समझते हैं? किन्हीं पाँच खमीरीकृत भोज्य पदार्थों के बारे में लिखिए।

\*\*\*\*\*