



2019-2020

UTTARAKHAND OPEN UNIVERSITY, HALDWANI (NAINITAL)

उत्तराखण्ड मुक्त विश्वविद्यालय, हल्द्वानी (नैनीताल)

B.A.-17 Home Science Second Year Assignment

बी0ए0-17 गृह विज्ञान द्वितीय वर्ष सत्रीय कार्य

Last Date of Submission

जमा करने की अन्तिम तिथि

ग्रीष्मकालीन सत्र: 15 अप्रैल, 2020

Summer Session: 15 April, 2020

शीतकालीन सत्र: 15 अक्टूबर, 2020

Winter Session: 15 October, 2020

Course Title: Food and Nutrition

Course Code: HSC- 201

कोर्स शीर्षक: आहार एवं पोषण

कोर्स कोड: HSC-201

Year: 2019-20

Maximum Marks: 20

सत्र: 2019-20

अधिकतम अंक: 20

Section 'A'

Section 'A' contains 08 short answer type questions of 2.5 marks each. Learners are required to answers 4 questions only. Answers of short answer-type questions must be restricted to 250 words approximately.

भाग 'क'

भाग क में आठ लघु उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं। इनमें से केवल चार प्रश्नों के उत्तर देने हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए ढाई अंक निर्धारित हैं तथा प्रत्येक प्रश्न का उत्तर 250 शब्दों से अधिक नहीं होना चाहिए।

1. What is malnutrition? Mention its possible causes.
कुपोषण क्या है? इसके सम्भावित कारण बताइए।
2. What do you understand by basic food groups? Describe different food groups.
आधारभूत खाद्य समूह से आप क्या समझते हैं? विभिन्न खाद्य समूहों का वर्णन कीजिए।
3. What is food exchange list and how is it beneficial in dietary planning?
आहार विनिमय सूची क्या है तथा यह आहार नियोजन में किस प्रकार लाभकारी है?
4. Describe the factors that affect the demand for physical energy.
शारीरिक ऊर्जा की माँग को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए।

5. What is diabetes? Explain its symptoms and complications.
मधुमेह क्या है? इसके लक्षणों तथा जटिलताओं की व्याख्या कीजिए।
6. Discuss the structure and nutritional composition of meat.
मांस की संरचना तथा पोषणीय संगठन की चर्चा कीजिए।
7. What changes are seen in foods by the process of fermentation? Comment on its benefits.
खमीरीकरण की प्रक्रिया द्वारा खाद्य पदार्थों में क्या परिवर्तन देखे जाते हैं? इसके लाभों पर टिप्पणी कीजिए।
8. Briefly mention the regulations related to food security in India.
भारत में खाद्य सुरक्षा सम्बन्धी नियमों का संक्षिप्त उल्लेख कीजिए।

Section 'B'

Section 'B' contains 04 long answer-type questions of 05 marks each. Learners are required to answers 02 questions only.

भाग 'ख'

भाग ख में चार दीर्घ उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं। इनमें से केवल दो प्रश्नों के उत्तर देने हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए 5 अंक निर्धारित हैं।

1. Explain in detail the different moist heat methods of cooking.
भोजन पकाने की विभिन्न आर्द्र ताप विधियों की सविस्तर व्याख्या कीजिए।
2. Explain the classification of fats in detail. List the dietary sources of fats.
वसा के वर्गीकरण की विस्तृत व्याख्या कीजिए। वसा के आहारिय स्रोतों को सूचीबद्ध कीजिए।
3. Explain in detail the principles of food hygiene.
खाद्य स्वच्छता के सिद्धांतों की विस्तृत व्याख्या कीजिए।
4. Define food contamination. Explain in detail the types of food contamination.
खाद्य संदूषण को परिभाषित कीजिए। खाद्य संदूषण के प्रकारों की विस्तारपूर्वक व्याख्या कीजिए।