

**3041**

**B.A. (Part-III) Examination-2022**

**HOME SCIENCE**

**Second Paper**

**(Foods and Nutrition)**

Duration of Examination: 90 Minutes

Max. Marks: 35

परीक्षा की अवधि: 90 मिनट

पूर्णांक : 35

Instructions to the Candidates:

परीक्षार्थी के लिए निर्देश:-

**Part-A (Compulsory)**

Answer any five questions (upto 20 words each). Each question carries one marks,

कोई पांच प्रश्न कीजिये। प्रत्येक प्रश्न का उत्तर 20 शब्दों से अधिक नहीं होना चाहिए। प्रत्येक प्रश्न एक अंक का है।

**Part-B (Compulsory)**

Answer any two questions (upto 100 words each). Each question carries five marks.

कोई दो प्रश्न कीजिये। प्रत्येक प्रश्न का उत्तर 100 शब्दों से अधिक नहीं होना चाहिये। प्रत्येक प्रश्न पांच अंक का है।

**Part-C (Compulsory)**

Candidate is required to attempt any two question. (upto 400 words )

कोई दो प्रश्न का उत्तर दीजिये। प्रश्न का उत्तर 400 शब्दों से अधिक नहीं होना चाहिये।

PART-A/भाग-अ

1. Define dietetics.

पथ्यापथ्य को परिभाषित करें।

2. Food adulteration.

भोजन में मिलावट से क्या अभिप्राय है ?

3. Recommended dietary allowances.

प्रस्तावित आहारीय आवश्यकताएं

4. Sources of animal and vegetable protein.

प्रोटीन के जांतव एवं वानस्पतिक स्रोत बताइये।

5. Effect of deficiency of fat.

वसा की कमी के प्रभाव लिखिये।

6. What do you understand by basic food groups?

प्रमुख खाद्य वर्गों से आप क्या समझते हैं ?

7. Differentiate water soluble and fat soluble vitamin.

जल विलेय एवं वसा विलेय विटामिनों में अंतर लिखिये।

8. Define hypertension.

उच्च रक्त चाप को परिभाषित करें।

9. Define fever.

बुखार को परिभाषित करें।

## 10. Diabeties

डायबिटीज़ / मधुमेह

### PART-B / भाग-ब

11. Explain in brief about the methods to conserve and enhance the nutritive value of foods. <https://www.mdsuonline.com>

भोज्य पदार्थों के पोषण मूल्य को परिरक्षित करने एवं बढ़ाने की विविध विधियाँ लिखिये।

12. Enlist the common adulterates present in spices, milk and ghee.

मसालों, दूध एवं घी में उपस्थित सामान्य मिलावटी पदार्थों की सूची बताइये।

13. Discuss water balance in brief.

जल संतुलन को संक्षेप में समझाइये।

14. Enlist the advantages of meal planning and the factors to be considered while meal planning.

आहार आयोजन के लाभ लिखते हुए आहार आयोजन को प्रभावित करने वाले विधि कारकों की सूची बनाइये।

15. Define constipation and suggest modification of diet for an adult patient suffering from atonic constipation.

कब्ज को परिभाषित करते हुए एटोनिक कब्ज से ग्रसित व्यस्क पुरुष के लिये आहारिय परिवर्तन समझाइये।

### PART-C / भाग-स

#### UNIT-I/ इकाई-1

16. Define food, its functions and classification of foods based on perishability, nutrients and sources.

भोजन को परिभाषित करते हुए भोजन के कार्य लिखिये। भोज्य पदार्थों का वर्गीकरण उनकी विकारीयता, पोषक तत्वों एवं स्रोत के आधार पर कीजिये।

OR / अथवा

Explain various cooking methods along with their advantages and limitations.

भोजन पकाने की विविध विधियों की उनके लाभ एवं सीमाओं के आधार पर व्याख्या कीजिये।

UNIT-II / इकाई-2

17. Write down the classification and functions of carbohydrates.

कार्बोहाइड्रेट का वर्गीकरण एवं कार्य विस्तार से समझाइये।

OR / अथवा

Write down the functions and sources of:-

- (a) Iron
- (b) Calcium
- (c) Vitamin A

निम्न के कार्य एवं स्रोत लिखिये :-

- (अ) लौह लवण
- (ब) कैल्शियम
- (स) विटामिन 'ए'

UNIT-III/ इकाई-3

18. Explain the dietary modification for :-

- (a) Lactating Women.
- (b) Old age

निम्न अवस्थाओं में आहारीय परिवर्तन के लिये सुझाव दीजिये :--

(अ) धायी महिला

(ब) वृद्धावस्था

OR / अथवा

Explain the dietary modification for the diseased conditions :-

(a) Obesity

(b) Acute fever

निम्न रोगों की अवस्था में सामान्य आहार में परिवर्तन सुझाइये :-

(अ) मोटापा

(ब) तीव्र बुखार

[https://universitynews.in](https://universitynews.in/)