CBCS BACHELOR'S DEGREE PROGRAMME

MIC-1-H.Sc
SEE-1

Home Science
Minor Course
Food & Nutrition

Semester End Examination-1
December 2023.

Time - 3 hours

SEE - 70

Answer from all the groups as directed.
निर्देशानुसार सभी खण्डों के उत्तर दें।

Group-A
खण्ड - अ

1. Choose the correct answer from given statements: 10x2=20
दिये गये कथन से सही उत्तर चुनें:

(i) Which Vitamin is called Sunshine vitamin?
किस विटामिन को सनसाईन विटामिन कहा जाता है?

(a) Vitamin A (b) Vitamin B (c) Vitamin C (d) Vitamin D
विटामिन A विटामिन B विटामिन C विटामिन D

(ii) Adult body Contains iron ____ gm.
वयस्क शरीर की लौह सामग्री ____ ग्राम होती है।

(a) 1-2 gm (b) 3.5-4 gm (c) 5-6 gm (d) 6-8 gm.
1 से 2 ग्राम 3.5 से 4 ग्राम 5 से 6 ग्राम 6 से 8 ग्राम.

(iii) Which one is good source of energy?
ऊर्जा का अच्छा स्रोत कौन है?

(a) Fat (b) Fiber (c) Carbohydrate (d) Iodine
वसा फाईबर कार्बोहाइड्रेट आयोडिन

P.T.O

(iv) Tissues are made from ____ in human body.
मानव शरीर में ऊतकों का निर्माण ____ से होता है।

(a) Protein (b) Fat (c) Vitamin (d) Water
प्रोटीन वसा विटामिन पानी

(v) Which one is example of Macronutrient?
स्थूल पोषक तत्व का उदाहरण कौन है?

(a) Calcium (b) Sodium (c) Iron (d) Water
कैल्शियम सोडियम आयरन पानी

(vi) Typhoid affects ____ organ of body.
टाइफाइड शरीर के ____ अंग को प्रभावित करता है।

(a) Lungs (b) Kidney (c) Heart (d) ~~Liver~~ Intestine
फेफड़ा वृक्क ~~यकृत~~ दिल ~~यकृत~~ ~~[illegible]~~ आंत

(vii) Jaundice affects ____ organ of body.

(a) Stomach, (b) Liver (c) Heart (d) Pancreas
पेट यकृत दिल अग्नाशय

(viii) Which one is best source of Vitamin A?
विटामिन A सबसे अच्छा स्त्रोत क्या है?

(a) Carrot (b) Lamen (c) Rice (d) Apple
गाजर नींबू चावल सेब

(IX) Central Food Technology Research Institute is situated at ____.
राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी संस्थान ____ में अवस्थित है।

(a) Jaipur (b) Mysoor (c) Delhi (d) Pusa.
जयपुर मैसूर दिल्ली पूसा

P.T.O.

(x) Which one is an example of hydrozenated fat ——.
—— हाइड्रोजनीकृत वसा का एक उदाहरण है।

(a) Cream (b) Milk (c) Curd (d) Margarine
मक्खन दूध दही मार्जरीन

Group - B
खण्ड - ब

Short answer type questions.
लघु उत्तरीय प्रश्न।

2. Answer any four of the following questions: 4×5=20
निम्न में से किन्हीं चार प्रश्नों के उत्तर दें;

(a) What is nutrients and name the types of nutrients.
पोषक तत्व से क्या समझते हैं तथा पोषक तत्वों का नाम बतावें।

(b) Discuss the functions of spices and gives name of spices used in your kitchen.
मसालों के कार्य की विवेचना करें तथा अपने रसोईघर में व्यवहार किये जाने वाले मसालों का नाम बतावें।

(c) What are the methods of Cooking?
खाना पकाने की क्या-क्या विधियाँ हैं?

(घ) What are the causes of food spoilage?
भोजन खराब होने के कौन-कौन से कारण हैं?

(e) What is balanced diet?
संतुलित आहार क्या है?

(f) Essential Amino Acid & Non-essential Amino Acid.
आवश्यक एवं अनावश्यक एमीनो एसिड.

Group - C
खण्ड - ग

Long answer type questions.
दीर्घ उत्तरीय प्रश्न।

Answer any three questions of the followings: 3×10 = 30
निम्न में से किन्हीं तीन प्रश्नों के उत्तर दें:

3. What are causes of mal-nutrition in India.?
भारत में कुपोषण के कौन-कौन से कारण हैं?

4. What are the factors that affect preparation of balanced diet.
उन कारकों को बतावें जो संतुलित आहार बनाने में ध्यान रखना चाहिए।

5. Define food preservation and its importance.
खाद्य परिरक्षण एवं इसके महत्व को बतावें।

6. Describe the function and daily allowance of carbohydrates.
कार्बोज के कार्य एवं दैनिक आवश्यकता का वर्णन करें।

7. Discuss the nutritive role of nuts in diet.
सूखे मेवे के पोषक भूमिका की विवेचना करें।