

SECOND SEMESTER
HOTEL MANAGEMENT AND CATERING
TECHNOLOGY
SCHEME JULY 2011
NUTRITION

Time : Three Hours

Maximum Marks : 100

Note : (i) Attempt total *Six* questions. Question No. 1 (Objective type) is compulsory. From the remaining questions attempt any five.

कुल छः प्रश्न हल कीजिए। प्रश्न क्रमांक 1 (वस्तुनिष्ठ प्रकार का) अनिवार्य है। शेष प्रश्नों में से किन्हीं पाँच को हल कीजिए।

(ii) In case of any doubt or dispute, the English version question should be treated as final.

किसी भी प्रकार के संदेह अथवा विवाद की स्थिति में अंग्रेजी भाषा के प्रश्न को अंतिम माना जायेगा।

1. Choose the correct answer. 2 each

सही उत्तर का चयन कीजिए।

i) Egg Protein is known as

(a) Albumen

(b) Legumen

(c) Myosin

(d) None of these

(2)

अण्डे के प्रोटीन को कहते हैं।

- (अ) एल्बुमिन (ब) लेग्युमिन
(स) मायोसिन (द) इनमें से कोई नहीं

ii) Following is the example of saturated fat.

- (a) Ground nut oil (b) Coconut oil
(c) Soybean oil (d) All

निम्न सेचूरेटेड फेट का उदाहरण है।

- (अ) मूंगफली का तेल (ब) नारियल तेल
(स) सोयाबीन तेल (द) सभी

iii) _____ is a body building Nutrient.

- (a) Carbohydrate (b) Protein
(c) Fat (d) Minerals

_____ शरीर के विकास के लिए जरूरी पोषक तत्व है।

- (अ) कार्बोहाइड्रेट (ब) प्रोटीन
(स) फेट (द) मिनरल

iv) Fat soluble Vitamins are

वसा में घुलनशील विटामिन है।

- (a) A, D, E, K (b) A, B, C, D
(c) A, C, D, F (d) None of them

v) Protein _____ when heated.

- (a) Melt (b) Coagulate
(c) Dissolve (d) No effect

प्रोटीन _____ जाता है? जब उसे गरम करते हैं।

- (अ) पिघल (ब) थक्का
(स) घुल (द) कुछ नहीं

(3)

2. a) What do you mean by Nutrition and Nutrients? 9
पोषण एव पोषक तत्व से आप क्या समझते हैं?
- b) Classify Nutrients. 9
पोषक तत्वों का वर्गीकरण करें।
3. What is Water? Explain function of water and role of water maintaining health. 18
जल क्या है? पानी के कार्य तथा सेहत पर उसके प्रभावों को लिखो।
4. Explain Carbohydrate with classification and sources. 18
कार्बोहाइड्रेट का वर्णन वर्गीकरण व स्रोत के साथ कीजिए।
5. What do you understand by Balance diet? Explain Importance of Balance diet? 18
बेलेन्स डाइट से आप क्या समझते हैं? बेलेन्स डाइट के महत्वों का वर्णन कीजिए।
6. Define the following terms any six 6×3=18
- Menu planning
 - Micro Nutrient
 - Amino acids
 - Kilocalorie
 - Health
 - Cholesterol
 - Overweight.

(4)

निम्न को परिभाषित कीजिए (कोई छः)

- i) मेनू प्लानिंग
- ii) माइक्रो न्यूट्रिएन्ट
- iii) अमीनो एसिड
- iv) किलो केलोरी
- v) हेल्थ
- vi) कोलेस्ट्रॉल
- vii) ओवरवेट

7. Write a short notes on any two.

2×9=18

- a) Lipids
- b) Minerals
- c) Effect of cooking in Nutrient

संक्षिप्त टिप्पणी कीजिए (कोई दो)

- अ) लिपिड
- ब) मिनेरल
- स) न्यूट्रिएन्ट पर ऊष्मा का प्रभाव

