

**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) What is the function of food?

- |                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| (a) Providing energy | (b) Body building    |
| (c) Repairing        | (d) All of the above |

भोजन का कार्य क्या है ?

(अ) ताकत प्रदान करना      (ब) शरीर की बनावट

(स) मरम्मत      (द) उपर्युक्त सभी

(2)

ii) Energy is provided by :

- (a) Carbohydrate (b) Protein  
(c) Fat (d) All of the above

ताकत प्रदान की जाती है -

- (अ) कार्बोहाइड्रेट (ब) प्रोटीन  
(स) वसा (द) उपर्युक्त सभी

iii) Main function of carbohydrate is :

- (a) Energy (b) Repairing  
(c) Growth (d) None of the above

कार्बोहाइड्रेट का प्रमुख कार्य है -

- (अ) ताकत देना (ब) मरम्मत करना  
(स) बढ़ावा देना (द) उपर्युक्त में से कोई नहीं

iv) Micro nutrients are :

- (a) Vitamins (b) Minerals  
(c) None (d) Both

सूक्ष्म पोषक तत्व है -

- (अ) विटामिन (ब) मिनरल्स  
(स) कोई नहीं (द) दोनों

v) Animal food sources includes :

- (a) Egg (b) Milk  
(c) Meat (d) All of the above

पशु खाद्य स्रोतों में शामिल है -

- (अ) अण्डा (ब) दूध  
(स) मांस (द) उपर्युक्त सभी

(3)

2. a) Define the term 'nutrition'. Explain the role of nutrients in food.  $3+6=9$

'पोषक' शब्द को परिभाषित कीजिये। भोजन में पोषक तत्वों की भूमिका के बारे में बताइये।

b) Classify the nutrients. 9

पोषक तत्वों का वर्गीकरण कीजिये।

3. What is menu planning? What factors to be considered while planning a menu?  $6+12=18$

मेन्यू की योजना क्या है? एक मेन्यू की योजना बनाते समय किन-किन कारणों का ध्यान रखना चाहिये।

4. What is balance diet? What is the importance of balance diet in human body? Explain in detail.  $6+12=18$

संतुलित आहार क्या है? मानव शरीर में संतुलित आहार का क्या महत्व है? विस्तार से समझाइये।

5. Classify vitamins. Explain its various functions and food sources in detail.  $6+12=18$

विटामिन का वर्गीकरण कीजिये। इसके विभिन्न कार्य एवं खाद्य स्रोतों के बारे में विस्तार से समझाइये।

6. Classify protein and explain the methods of improving quality of protein in food.  $9+9=18$

प्रोटीन का वर्गीकरण कीजिये एवं भोजन में प्रोटीन की गुणवत्ता में सुधार लाने के तरीकों को समझाइये।

(4)

7. Differentiate between (any three) :  $3 \times 6 = 18$

- Fat soluble vitamins and water soluble vitamins
- Macro nutrients and micro nutrients
- Fast food and junk food
- Physiological functions and psychological functions of food

अंतर बताइये (कोई तीन में) :

- वसा में घुलनशील एवं पानी में घुलनशील विटामिन
- स्थूल पोषक तत्व एवं सूक्ष्म पोषक तत्व
- फास्ट फूड एवं जंक फूड
- भोजन के शारीरिक कार्य एवं मनोवैज्ञानिक कार्य

8. Write short notes on (any three) :  $3 \times 6 = 18$

- Factors affecting energy requirement
- Effect of cooking on nutritive value of food
- Food sources for vitamins
- Social functions of food

संक्षिप्त टिप्पणीयाँ लिखिये (कोई तीन) :

- ऊर्जा की आवश्यकता को प्रभावित करने वाले कारक
- भोजन के पोषक तत्वों पर पकाने का प्रभाव
- विटामिन के लिये खाद्य स्रोत
- भोजन के सामाजिक कार्य

