

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) Energy is provided by

- | | |
|------------|----------------------|
| (a) Milk | (b) Glucose |
| (c) Butter | (d) All of the above |

ऊर्जा प्रदान की जाती है, द्वारा

- | | |
|-----------|-------------------|
| (अ) दूध | (ब) ग्लूकोज |
| (स) मक्खन | (द) उपर्युक्त सभी |

ii) Macro nutrients include

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

स्थूल पोषक तत्वों में शामिल है

- | | |
|--------------------|-------------------|
| (अ) कार्बोहाइड्रेट | (ब) लिपिड |
| (स) प्रोटीन | (द) उपर्युक्त सभी |

iii) Functions of Carbohydrate include

- (a) Providing energy
- (b) Regulation blood glucose
- (c) Both
- (d) None

कार्बोहाइड्रेट के कार्यों में शामिल है

- (अ) उर्जा प्रदान करना
- (ब) रक्त ग्लूकोज का नियमितिकरण
- (स) दोनों
- (द) कोई नहीं

iv) Which nutrient is required for eyes?

- (a) Mineral
- (b) Vitamin - A
- (c) Protein
- (d) Fat

आँखों के लिये कौन-सा पोषक तत्व आवश्यक है

- (अ) मिनरल
- (ब) विटामिन ए
- (स) प्रोटीन
- (द) वसा

v) Balanced diet includes

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

संतुलित आहार में शामिल है

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

2. Define the following terms (any nine)

18

- | | |
|-------------------|--------------------|
| i) BMR | ii) Menu |
| iii) Carbohydrate | iv) Vitamin |
| v) Fast food | vi) Iodine |
| vii) Energy | viii) Soya protein |
| ix) Nutrition | x) Fat |

निम्नलिखित पदों को परिभाषित कीजिये। (किन्हीं नौ)

- | | |
|---------------------|--------------------|
| i) बी.एम.आर | ii) मैन्यू |
| iii) कार्बोहाइड्रेट | iv) विटामिन |
| v) फास्ट फूड | vi) आयोडीन |
| vii) ऊर्जा | viii) सोया प्रोटीन |
| ix) पोषणता | x) वसा |

3. a) Explain the importance and functions of food in human body. 9
मानव शरीर में खाद्य के महत्व एवं कार्यों को समझाइये।
- b) Describe various factors which affect energy requirement for man and woman. 9
आदमी एवं औरत की ऊर्जा की जरूरत को प्रभावित करने वाले विभिन्न तथ्यों का वर्णन कीजिये।
4. a) Explain the importance of balanced diet. 9
संतुलित आहार के महत्व को समझाइये।
- b) Discuss the role of water in maintaining health in detail. 9
स्वास्थ्य की देखभाल में पानी की भूमिका पर विस्तार से चर्चा कीजिये।
5. Differentiate between (any three) 3×6=18
- a) PUFA and MUFA
- b) Under weight and over weight
- c) Macro nutrients and micro nutrients
- d) Saturated fat and unsaturated fat
- अंतर बताइये (किन्ही तीन में)
- अ) पी यू एफ ए एवं एम यू एफ ए
- ब) कम वजनी एवं अधिक वजनी
- स) स्थूल पोषक तत्व एवं सूक्ष्म पोषक तत्व
- द) संतृप्त वसा एवं असंतृप्त वसा
6. Write short notes on (any three) 3×6=18
- a) Menu Planning
- b) Effect of cooking on food
- c) Functions of lipids
- d) Dietary sources of energy

संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए (किन्ही तीन)

- अ) मैन्यू की योजना
- ब) खाद्य पदार्थ पर पकाने का प्रभाव
- स) लिपिड के कार्य
- द) ऊर्जा के आहारित स्रोत

7. a) Explain carbohydrate its classification functions and dietary sources. 9

कार्बोहाइड्रेट, इसका वर्गीकरण, कार्य एवं आहार स्रोतों को समझाइये।

b) Discuss the significance of Fatty acids. 9

फैटी एसिड के महत्व पर चर्चा किजिये।

