

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 is compulsory. From the remaining questions attempt any *five*.

कुल छः प्रश्न हल कीजिए। प्रश्न-क्रमांक 1 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. Write short notes on the following: 2×5=10

i) Factors affecting energy requirement

ii) Dietary sources of proteins

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए।

अ) ऊर्जा आवश्यकता को प्रभावित करने वाले कारक

ब) प्रोटीन के आहार स्रोत

2. Classify the nutrients and explain the importance of food. 18

पोषक तत्वों को वर्गीकृत कीजिए तथा भोजन के महत्व की व्याख्या कीजिए।

3. a) Explain dietary source of lipids and functions of carbohydrates. 10

लिपिड के आहार स्रोत और कार्बोहाइड्रेट के कार्यों को समझाइये।

b) Describe the role of water in maintaining good health. 8

अच्छे स्वास्थ्य को बनाये रखने में जल की भूमिका का वर्णन कीजिए।

4. Write the factors which affect the menu planning. 18
मेन्यू प्लानिंग को प्रभावित करने वाले कारकों को लिखिए।
5. a) What is BMR and explain the factors affecting it? 10
BMR क्या है और इसे प्रभावित करने वाले कारकों की व्याख्या कीजिए।
b) Write the fat soluble vitamin with their food sources. 8
वसा में घुलनशील विटामिनों को उनके खाद्य स्रोतों के साथ लिखिए।
6. Write about functions of water, proteins and lipids. 18
जल, प्रोटीन और लिपिड के कार्यों के बारे में लिखिए।
7. Explain importance of balanced diet and write newer trends in food service industry. 18
संतुलित आहार के महत्व की व्याख्या कीजिए और खाद्य सेवा उद्योग में नवीन प्रवृत्तियों को लिखिए।

