Roll	No.		
		•	

Total No. of Questions: 11

BI-1228

[ Total No. of Printed Pages : 4

**UGA-221** P.T.O.

## **UGA-221**

# B.A. (Part-II) Examination, 2021 HOME SCIENCE

Paper - I

#### (Food and Nutrition)

*Time* : 1½ *Hours* ] [ Maximum Marks : 75 Section-A (Marks :  $2 \times 10 = 20$ ) Answer all ten questions (Answer limit 50 words). Each question carries *Note* :-2 marks. (खण्ड–अ) (अंक :  $2 \times 10 = 20$ ) सभी दस प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा 50 शब्द)। प्रत्येक प्रश्न 2 अंक का है। नोट :-Section-B (Marks:  $5 \times 5 = 25$ ) Note :-Answer all five questions. Each question has internal choice (Answer limit **200** words). Each question carries **5** marks. (खण्ड-ब) (अंक :  $5 \times 5 = 25$ ) सभी **पाँच** प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न में विकल्प का चयन कीजिए (उत्तर-सीमा नोट :\_ 200 शब्द)। प्रत्येक प्रश्न 5 अंक का है। Section-C (Marks :  $10 \times 3 = 30$ ) Answer any three questions out of five (Answer limit 500 words). Each *Note* :question carries 10 marks. (अंक :  $10 \times 3 = 30$ ) (खण्ड–स) पाँच में से किन्हीं तीन प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा 500 शब्द)। प्रत्येक प्रश्न 10 अंक नोट :-का है।

( 1

)

#### Section-A

### (खण्ड–अ)

1.	(i)	Explain the composition of Protein.				
	<b></b>	प्रोटीन का संगठन बताइए।				
	(ii)	Fluorosis Symptoms. फ्लोरोसिस के लक्षण।				
	(;;;)					
	(iii)	Water Balance in Human body. मानव देह में जल सन्तुलन।				
	(iv)	Functions of Folic Acid.				
	(17)	फॉलिक अम्ल के कार्य।				
	(v)	Define Meal Planning.				
	(,)	आहार आयोजना को परिभाषित कीजिए।				
	(vi)	List dietary allowance of energy for all age groups.				
	` _	सभी आयु वर्गों के लिए ऊर्जा के आहारीय प्रस्तावना की सूची बनाइए।				
	(vii)	What is the Therapeutic Nutrition?				
		आहार चिकित्सा क्या है ?				
	(viii)	List the causes of Hepatitis.				
		हेपेटाइटिस के कारणों की सूची बनाइए।				
	(ix)	Define Food Preservation.				
		खाद्य संरक्षण को परिभाषित कीजिए।				
	(x)	Define Food Adulteration.				
		खाद्य अपमिश्रण को परिभाषित कीजिए।				
		Section-B				
2	D	(खण्ड–ब)				
2.		ribe briefly the classification of Fat. हे वर्गीकरण का वर्णन कीजिए।	5			
	पता प	$O_r$ (अथवा)	5			
	Descr	ribe briefly the functions of Protein.				
	प्रोटीन प्रोटीन	5				
3.		short notes on the following:				
	(a)	Functions of iron				
	(b)	Effects of iodine deficiency				
	निम्न प	<b>गर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए</b> :				
	(अ)	लौह लवण के कार्य				
	(অ)	आयोडीन की कमी के प्रभाव	$2\frac{1}{2} + 2\frac{1}{2} = 5$			
BI-	-12	28 ( 2 )	UGA-221			

*Or* (अथवा) Explain the following in brief: Functions of Niacin (a) Effect of deficiency of Thiamine (b) निम्न को संक्षेप में समझाइए : (अ) नायसिन के कार्य थायमिन की कमी के प्रभाव (ब)  $2\frac{1}{2} + 2\frac{1}{2} = 5$ 4. Write short notes on the following: Meal planning for adolescent girl (a) (b) Nutritional requirement during pregnancy period निम्न पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : किशोरी के लिए आहार आयोजना (अ)  $2\frac{1}{2} + 2\frac{1}{2} = 5$ गर्भावस्था में पौषणिक आवश्यकता (ब) *Or* (अथवा) Describe the following briefly: Weaning foods and their importance (a) Diet modification and meal planning for old age (b) निम्न का संक्षेप में वर्णन कीजिए : (अ) स्तनत्याग आहार एवं उनका महत्व वृद्धावस्था में आहारीय परिवर्तन तथा आहार आयोजन  $2\frac{1}{2} + 2\frac{1}{2} = 5$ Explain the following briefly: Causes of acute fevers (a) Causes of diarrhoea (b) निम्न को संक्षिप्त रूप से समझाइए : तीव्र बुखार के कारण (अ) दस्त के कारण (ब)  $2\frac{1}{2} + 2\frac{1}{2} = 5$ *Oy* (अथवा) Discuss the following briefly: Symptoms and effects of constipation (a) Causes and dietary modification of High Blood Pressure निम्न की संक्षेप में व्याख्या कीजिए : (अ) कब्ज के लक्षण एवं प्रभाव

BI-1228 ( 3 ) UGA-221 P.T.O.

 $2\frac{1}{2} + 2\frac{1}{2} = 5$ 

(ब) उच्च रक्त चाप के कारण एवं आहारीय परिवर्तन

6.	Explain the following briefly:						
	(a) Factors contributing to food spoilage						
	(b) Principles of food preservation						
	निम्न को संक्षेप में समझाइए :						
	(अ) भोजन खराब होने में सहायक कारक						
	(ब) खाद्य परिरक्षण के सिद्धान्त	$2\frac{1}{2} + 2\frac{1}{2} = 5$					
	<i>Or</i> (अथवा)						
	Describe food hygiene and sanitation						
	खाद्य आरोग्य एवं स्वच्छता की व्याख्या कीजिए।	5					
	Section-C						
	(खण्ड–स)						
7.	Describe the composition, classification and functions of carbohydrates.						
	कार्बोज का संगठन, वर्गीकरण एवं कार्यों का वर्णन कीजिए।	2+3+5=10					
8.	Discuss the functions, food sources and effect of deficiency of calcium.						
	कैल्सियम के कार्य, भोज्य स्रोत एवं कमी के प्रभाव की व्याख्या कीजिए।	2+3+5=10					
9.	Discuss the advantages of meal planning. Describe the factors to be considered while planning meals.						
	आहार नियोजन के लाभों की व्याख्या कीजिए। आहार नियोजन करते समय ध्यान रखने योग्य का वर्णन कीजिए।	कारकों 5+5=10					
10.	Describe the causes, symptoms and dietary modification in Diabetes.						
	मधुमेह के कारण, लक्षण एवं आहारीय परिवर्तन की व्याख्या कीजिए।	2+3+5=10					
11.	. Describe the following :						
	(a) Common adulterants present in foods						
	(b) Methods of detection of food adulteration at home level						
	निम्न का वर्णन कीजिए :						
	(अ) भोजन में उपस्थित सामान्य मिलावट						
	(ब) घरेलू स्तर पर खाद्य पदार्थों में मिलावट की पहचान की विधियाँ	5+5=10					

 $BI-1228 \hspace{1.5cm} (\hspace{.1cm} 4\hspace{.1cm}) \hspace{1.5cm} UGA-221$