

HM40051

Roll No. :

May 2022

HYGIENE AND NUTRITION

निर्धारित समय : 3 घंटे]

[अधिकतम अंक : 60

Time allowed : 3 Hours]

[Maximum Marks : 60

नोट : (i) प्रश्नपत्र में तीन सेक्शन ए, बी एवं सी हैं।

Note : There are **three** sections A, B and C in the paper.

(ii) सेक्शन ए में प्रश्न संख्या 1 के सभी 10 भागों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक भाग एक अंक का है एवं सभी 10 भाग वस्तुनिष्ठ प्रकार के प्रश्नों के हैं।

Answer all the 10 parts of the question No. 1 in section A. Each part carry one mark and all 10 parts have objective type questions.

(iii) सेक्शन बी के 8 प्रश्नों में से किन्हीं 6 प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 3 अंक का है एवं इनका 5 लाइन/50 शब्दों में उत्तर दीजिए।

Answer any 6 questions out of the 8 questions in section B. Each question carries 3 marks and to be answered within 5 lines/50 words.

(iv) सेक्शन सी के 6 प्रश्नों में से किन्हीं 4 प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 8 अंक का है एवं इनका 15 लाइन/150 शब्दों में उत्तर दीजिए।

Answer any 4 questions out of the 6 questions in section C. Each question carries 8 marks and to be answered within 15 lines/150 words.

(v) प्रत्येक सेक्शन के सभी प्रश्नों को क्रमवार एक साथ हल कीजिये।

Solve all the questions of a section consecutively together.

(vi) दोनों भाषाओं में अन्तर होने की स्थिति में अंग्रेजी अनुवाद ही मान्य है।

Only English version is valid in case of difference in both the languages.

सेक्शन - ए**SECTION - A**

1. (i) छीलती हुई सब्जियों को धोने से _____ विटामिन चली जाती है।

(a) विटामिन 'E'

(b) विटामिन 'D'

(c) विटामिन 'C'

(d) विटामिन 'B'

Washing of peeled vegetables removes the vitamin.

(a) Vitamin 'E'

(b) Vitamin 'D'

(c) Vitamin 'C'

(d) Vitamin 'B'

(ii) हमारे शरीर में कितने खनिज पाये जाते हैं ?

- (a) 24 (b) 15
(c) 21 (d) 30

How many minerals does our body have ?

- (a) 24 (b) 15
(c) 21 (d) 30

(iii) 'स्कर्वी' बीमारी किसकी कमी से होती है ?

- (a) विटामिन 'A' (b) विटामिन 'C'
(c) विटामिन 'K' (d) इनमें से कोई नहीं

Scurvy is disease caused due to lack of

- (a) Vitamin 'A' (b) Vitamin 'C'
(c) Vitamin 'K' (d) None of these

(iv) पोषण शब्द लिया गया है :

- (a) न्यूट्रीकस (b) न्यूट्रीशियस
(c) न्यूट्रा (d) न्यूट्रिआस

Nutrition word is derived from :

- (a) Nutricus (b) Nutritious
(c) Nutra (d) Nutrias

(v) निम्नलिखित में से कौन सा एक जीवाणु रोग नहीं है ?

- (a) एड्स (b) डेंगू
(c) खसरा (d) उपरोक्त सभी

Which of the following is not a bacterial disease ?

- (a) AIDS (b) Dengue
(c) Measles (d) All of the above

(vi) संक्रामक रोग का मुख्य कारण _____ है ।

- (a) दूषित वायु (b) दूषित भोजन
(c) खराब स्वच्छता की स्थिति (d) उपरोक्त सभी

The main cause of contagious disease is _____.

- (a) Contaminated Air (b) Contaminated Food
(c) Poor hygiene conditions (d) All of the above

(vii) अण्डे में कौन सा प्रोटीन पाया जाता है ?

- (a) ग्लूटेन (b) कैशिन
(c) एल्बुमिन (d) इनमें से कोई नहीं

Which protein is there in egg ?

- (a) Gluten (b) Casein
(c) Albumin (d) None of these

(viii) वह प्रक्रिया जिसमें कार्बोहाइड्रेट को गर्म करने या पकाने से रंग भूरा या गहरा हो जाता है :

- (a) केरेमेलाइजेशन (b) मिलार्ड अभिक्रिया
(c) जिलेटिनाइजेशन (d) इनमें से कोई नहीं

The process in which carbohydrate turn to golden or dark brown due to heating or cooking ?

- (a) Caramelization (b) Milard reaction
(c) Gelatinization (d) None of these

(ix) लेड क्रोमेट एक आम मिलावट है, जो पाया जाता है

- (a) पानी (b) सॉफ्ट ड्रिंक
(c) हल्दी (d) मक्खन

Lead Chromate is a common adulterant found in

- (a) Water (b) Soft Drinks
(c) Turmeric (d) Butter

(x) मिर्च पाउडर में सामान्य रूप से मिलावट की जाती है

- (a) शॉ डस्ट (b) सैकरिन
(c) केसरी दाल (d) एलुमिनियम फॉइल

Chilli Powder is usually adulterated with

- (a) Saw Dust (b) Saccharin
(c) Kesari Dal (d) Aluminium Foil

(1×10)

सेक्शन - बी

SECTION - B

2. संतुलित आहार से आप क्या समझते हैं ?

What do you mean by balanced diet ?

(3)

3. फूड हैंडलर को अपने हाथ कैसे धोने चाहिए ?

How food handler should wash their hands ?

(3)

4. आप रसोई की स्वच्छता से क्या समझते हैं ?

What do you understand by Kitchen hygiene ?

(3)

P.T.O.

5. जैल गठन क्या है ?
What is Gel formation ? (3)
6. रसोई के कचरे का निपटान किन-किन विधियों द्वारा किया जाता है ?
What are the different methods for handling kitchen waste ? (3)
7. रसोई स्वच्छता नियमों पर एक संक्षिप्त में टिप्पणी लिखिए ।
write short note on the kitchen hygiene rules. (3)
8. एच.ए.सी.सी.पी. से आप क्या समझते हैं ?
What do you understand by HACCP ? (3)
9. भोजन के सड़ने या खराब होने के क्या-क्या कारक हैं ?
What are the causes of food spoilages ? (3)

सेक्शन – सी

SECTION – C

10. स्वच्छता क्या है ? खाद्य एवं पेय सर्विस कार्मिक के दैनिक जीवन में इसका उपयोग लिखिए ।
What is hygiene ? Write its uses in daily life of food & beverage service personnel. (8)
11. कीट नियंत्रण को परिभाषित करते हुए, इसके अंतर्गत होटल में अपनाये जाने वाले विभिन्न उपायों पर प्रकाश डालिए ।
Explain pest control, write various measures takes place in hotel under it to control pest. (8)
12. खाद्य अपमिश्रण वर्तमान में सबसे बड़ी चुनौती है, कैसे ? किन्हीं दस भोजन अपमिश्रणों को सूचीबद्ध कीजिए ।
Food adulteration is the biggest challenge in todays time, how ? List out any ten adulterants in food. (8)
13. संतुलित आहार शब्द की व्याख्या कीजिए । किसी सेडेन्ट्री महिला के लिए मेन्यू या आहार चार्ट तैयार कीजिए ।
Explain the term balanced diet. Plan a menu or diet plan for a sedentary female. (8)
14. पोषण में नई अवधारणाओं पर एक निबंध लिखिए ।
Write an essay on new concept in nutrition. (8)
15. भोजन में विभिन्न प्रकार के कोलॉइडी तंत्रों की व्याख्या कीजिए ।
Explain various type of colloidal system in food. (8)