

HM40051

Roll No. : .....

MAY 2023 (Semester)

**HYGIENE AND NUTRITION**

निर्धारित समय : 3 घंटे]

Time allowed : 3 Hours]

[अधिकतम अंक : 60

[Maximum Marks : 60

नोट : (i) प्रश्न-पत्र में तीन सेक्शन ए, बी एवं सी हैं।

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

(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 carries **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 कीजिए।

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 – अ  
Section – A

1. (i) निम्न में से किस भोजन अवयव की सबसे ज्यादा कलौरिफिक वैल्यू होती है ?

- (a) कार्बोहाइड्रेट (b) वसा  
(c) प्रोटीन (d) विटामिन

Which of the following food element has the highest calorific value ?

- (a) Carbohydrate (b) Fat  
(c) Protein (d) Vitamin

(ii) यह भोजन अवयव आँखों की रोशनी के लिए सबसे ज्यादा जरूरी होता है

- (a) विटामिन 'K' (b) विटामिन 'C'  
(c) विटामिन 'A' (d) कैल्सियम

This food nutrient is most important for healthy vision.

- (a) Vitamin 'K' (b) Vitamin 'C'  
(c) Vitamin 'A' (d) Calcium

(iii) निम्न में से किसे कई बार विटामिन 'H' के नाम से जाना जाता है ?

- (a) केराटिन (b) नियासीन  
(c) बायोटिन (d) राइबोफ्लेविन

Which of the following is also sometimes referred as Vitamin 'H' ?

- (a) Keratin (b) Niacin  
(c) Biotin (d) Riboflavin

(iv) पीएफए का विस्तारित रूप क्या है ?

- (a) प्रीवेन्शन ऑफ फूड एक्ट (b) प्रोटेक्शन ऑफ फूड एक्ट  
(c) प्रीवेन्शन ऑफ फूड एडल्ट्रेशन एक्ट (d) इनमें से कोई नहीं

The full form of PFA is :

- (a) Prevention of Food Act  
(b) Protection of Food Act  
(c) Prevention of Food Adulteration Act  
(d) None of these

(v) यह जैविक खतरे का एक उदाहरण है

- (a) क्लीनर (b) एन्टीबायोटिक्स  
(c) सल्मोनेला (d) गन्दगी

This is an example of biological hazard

- (a) Cleaner (b) Antibiotics  
(c) Salmonella (d) Dirt

(vi) एचएसीसीपी का मतलब है :

- (a) भौतिक, रासायनिक और जैविक खतरे
- (b) खाद्य स्वच्छता खतरों की सटीक निगरानी
- (c) प्रक्रिया, स्थान और प्रक्रिया सहित सीसीपी की पहचान करना
- (d) सभी चरणों का व्यवस्थित विश्लेषण और बिन्दुओं की नियमित निगरानी

HACCP stands for

- (a) Physical, Chemical and Biological hazards
- (b) Accurately monitoring food hygiene hazards
- (c) Identifying CCPs, inclusive of procedure, location and process
- (d) Regular monitoring of points and systematic analysis of all steps

(vii) यह एक मिलावट है

- (a) कीटनाशक
  - (b) यूरिया
  - (c) चाय में लोहे का बुरादा
  - (d) उपरोक्त सभी
- This is an adulterant
- (a) Pesticides
  - (b) Urea
  - (c) Iron filings in Tea
  - (d) All of the above

(viii) इन मिलावटों को मिलाने से भोजन में \_\_\_\_\_ का मूल्य कम हो जाता है ।

- (a) एक पदार्थ
- (b) गुणवत्ता
- (c) पोषक तत्व
- (d) मात्रा

Addition of these adulterants reduces the value of \_\_\_\_\_ in food.

- (a) Substance
- (b) Quality
- (c) Nutrients
- (d) Quantity

(ix) 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 hygienic conditions
- (d) All of the above

(x) निम्नलिखित में से कौन सा कारक एक स्वच्छ व्यक्ति के लिए आवश्यक है ?

- (a) टीकाकरण
- (b) संतुलित आहार
- (c) व्यक्तिगत स्वच्छता
- (d) उपरोक्त सभी

Which of the following factors is necessary for healthy person ?

- (a) Vaccination
- (b) Balanced diet
- (c) Personal Hygiene
- (d) All of the above

(1×10)

### सेक्शन - बी

### Section - B

2. क्रान्तिक नियंत्रण बिन्दु क्या है ?

What is critical control point ?

(3)

P.T.O.

3. फूड हैंडलर को अपने हाथ कैसे धोने चाहिए ?  
How food handlers should wash their hands ? (3)
4. रसोई में स्वच्छता के नियम क्या है ?  
What are the rules for hygiene in the kitchen ? (3)
5. भोजन पकाने में प्रोटीन पर क्या प्रभाव पड़ता है ?  
What are the effect of cooking on the protein ? (3)
6. करामेलीकरण क्या है ? यह डेक्ट्रीनाइजेशन से किस प्रकार भिन्न है ?  
What is Caramelization ? How is it different from dextrinization ? (3)
7. रसोई के कचरे को किस प्रकार वर्गीकृत किया जा सकता है ?  
How kitchen waste can be classified ? (3)
8. खाद्य सुरक्षा जोखिम विश्लेषण क्या है ?  
What is food safety risk analysis ? (3)
9. पोषण क्या है ?  
What is nutrition ? (3)

### सेक्शन – सी

#### Section – C

10. स्वच्छता क्या है ? आतिथ्य / रसोईघर के कार्मिक के दैनिक जीवन में इसके उपयोग लिखिए ।  
What is hygiene ? Write its uses in daily life of hospitality / kitchen personnel. (8)
11. कीट नियंत्रण क्या है ? होटल में कीट नियंत्रण के विभिन्न उपाय लिखिए ।  
What is pest control ? Write its various ways to control pest in the hotel. (8)
12. खाद्य संरक्षण क्या है ? खाद्य संरक्षण की विभिन्न विधियों की व्याख्या कीजिए ।  
What is food preservation ? Explain various methods of food preservation. (8)
13. किन्हीं दस खाद्य अपमिश्रणों को सूचीबद्ध कीजिए । दूध और देशी घी में मिलावट पता लगाने की विधियों के बारे में लिखिए ।  
List out any ten food adulterants. Write methods of detecting adulterant in milk & desi ghee. (8)
14. आप संतुलित आहार से क्या समझते हैं ? डायबिटीज मरीज के लिए डाइट की योजना बनाइए ।  
What do you understand by balanced diet ? Plan a diet for diabetic person. (8)
15. भोजन में विभिन्न प्रकार कोलॉइडी तंत्रों की व्याख्या कीजिए ।  
Explain various types of colloidal systems in food. (8)