

This question paper contains 3 printed pages]

Roll No.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

S. No. of Question Paper : 6365

Unique Paper Code : 2202321101

Name of the Paper : Introduction to Foods

Name of the Course : B.A. (Prog.) NEP-UGCF-2022

Semester : I, Core-NHE

Duration : 3 Hours

Maximum Marks : 90

(Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.)

(इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।)

Note : — Answers may be written either in **English** or in **Hindi**, but the same medium should be used throughout the paper.

टिप्पणी :— इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए; परन्तु सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

Attempt any five questions.

All questions carry equal marks.

किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिये।

सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

P.T.O.

1. Write short notes on the following (any three) :

3×6=18

- (i) Genetically modified foods and convenience foods
- (ii) Role of cereals in cookery
- (iii) Storage of perishable foods
- (iv) Baking
- (v) Preliminary steps involved in food preparation.

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिये (कोई तीन) :

- (i) आनुवंशिक रूप से संशोधित खाद्य पदार्थ और सुविधाजनक खाद्य पदार्थ
- (ii) पाक कला में अनाज की भूमिका
- (iii) खराब होने वाले खाद्य पदार्थों का भंडारण
- (iv) बेकिंग
- (v) भोजन तैयार करने में शामिल प्रारंभिक चरण।

2. Discuss the factors affecting food choices.

18

भोजन विकल्पों को प्रभावित करने वाले कारकों पर चर्चा कीजिए।

3. Explain in detail the nutritive value of fruits and vegetables. Discuss the effect of heat on pigments of fruits and vegetables.

18

फलों और सब्जियों के पोषक मूल्य के बारे में विस्तार से बताइए। फलों और सब्जियों के पигमेंट पर ताप के प्रभाव पर चर्चा कीजिए।

4. Explain the role of pulses in cookery. Discuss the effect of cooking on pulses.

18

पाक कला में दालों की भूमिका स्पष्ट कीजिए। दालों पर खाना पकाने के प्रभाव पर चर्चा कीजिए।

This question paper contains **3** printed pages]

Roll No.

[illegible]

S. No. of Question Paper : **6365**

Unique Paper Code : 2202321101

Name of the Paper : **Introduction to Foods**

Name of the Course : **B.A. (Prog.) NEP-UGCF-2022**

Semester : I, Core-NHE

Duration : 3 Hours

Maximum Marks : 90

(Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.)

(इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।)

Note : — Answers may be written either in **English** or in **Hindi**; but the same medium should be used throughout the paper.

टिप्पणी :- इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए; परन्तु सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

Attempt any *five* questions.

All questions carry equal marks.

किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिये।

सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

P.T.O.

1. Write short notes on the following (any three) :

- (i) Genetically modified foods and convenience foods
- (ii) Role of cereals in cookery
- (iii) Storage of perishable foods
- (iv) Baking
- (v) Preliminary steps involved in food preparation.

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिये (कोई तीन) :

- (i) आनुवंशिक रूप से संशोधित खाद्य पदार्थ और सुविधाजनक खाद्य पदार्थ
- (ii) पाक कला में अनाज की भूमिका
- (iii) खराब होने वाले खाद्य पदार्थों का भंडारण
- (iv) बेकिंग
- (v) भोजन तैयार करने में शामिल प्रारंभिक चरण।

18

2. Discuss the factors affecting food choices.

भोजन विकल्पों को प्रभावित करने वाले कारकों पर चर्चा कीजिए।

3. Explain in detail the nutritive value of fruits and vegetables. Discuss the effect of heat on pigments of fruits and vegetables.

18

फलों और सब्जियों के पोषक मूल्य के बारे में विस्तार से बताइए। फलों और सब्जियों के पिगमेंट पर ताप के प्रभाव पर चर्चा कीजिए।

4. Explain the role of pulses in cookery. Discuss the effect of cooking on pulses.

18

पाक कला में दालों की भूमिका स्पष्ट कीजिए। दालों पर खाना पकाने के प्रभाव पर चर्चा कीजिए।

5. Discuss the structure and nutritional content of an egg. What is the effect of heat on eggs ?

18

एक अंडे की संरचना और पोषण मूल्य पर चर्चा कीजिए। अंडे पर गर्मी का प्रभाव क्या है ?

6. Enlist the cooking methods based on moist heat. Explain any *four* methods in detail.

18

नम गर्मी के आधार पर खाना पकाने के तरीकों को सूचीबद्ध कीजिए। किन्हीं चार तरीकों को विस्तार से बताइए।

7. Describe the role of fat in cookery. Explain in detail various deteriorative changes in fat during cooking. Discuss the ways to prevent it.

18

कुकरी में वसा की भूमिका का वर्णन कीजिए। खाना पकाने के दौरान वसा में विभिन्न प्रतिकूल परिवर्तनों को विस्तार से बताइए। इसे रोकने के तरीकों पर चर्चा कीजिए।

8. Explain briefly any *two* of the following :

2×9=18

(a) Nutritive value of milk

(b) Principles of cooking

(c) Selection of fish.

निम्नलिखित में से किन्हीं दो का उल्लेख कीजिए :

(a) दूध का पोषक मूल्य

(b) खाना पकाने के सिद्धांत

(c) मछली का चयन।

