

# Question Paper Code : 3081

B.Sc. (Part-II) Examination, 2018

## CLINICAL NUTRITION AND DIETETICS

[ First Paper ]

( Basic Dietetics & Quality Food Production )

Time : Three Hours]

[ Maximum Marks: 50

**Note :** Answer **five** questions in all. Question **No.1** is **compulsory**. Besides this, attempt **one** question from each unit.

कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न संख्या-1 अनिवार्य है। इसके अलावा, प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न कीजिये।

1. Answer the following in brief : [2x10=20]

निम्नलिखित का संक्षेप में उत्तर दीजिये :

(a) What is Meal planning ?

आहार आयोजन क्या है ?

(b) What are Diet Clinics ?

आहारिय चिकित्सा केन्द्र क्या हैं ?

3081/100

( 1 )

[P.T.O.]

(c) Explain Soft diet.

मृदु आहार समझाइये।

(d) List the duties of a supervisor in A-la-Carte Service.

आ-ला-कार्टे सेवा में निरीक्षक के कार्यों को सूचीबद्ध कीजिये।

(e) Explain the care of Silverware.

चाँदी के बर्तनों की देखरेख समझाइये।

(f) Mobile catering

गतिमान भोजन प्रबन्ध

(g) Principles of diet for treatment of obesity.

मोटापे के उपचार हेतु आहार का सिद्धान्त बताइये।

(h) Tube feeding

नली द्वारा आहार

(i) Utility of buffet services

बुफे शैली की उपयोगिता

(j) Use of bills in control system outlet

नियंत्रित संस्थान निर्गम में बिल की उपयोगिता

### UNIT-I / इकाई-I

2. Explain the need, types and uses of therapeutic adaptations of normal diet. [7]

सामान्य आहार में विभिन्न प्रकार के उपचारात्मक समायोजनों की आवश्यकता, प्रकार एवं उपयोगिता को समझाइये।

3. Discuss the role and responsibilities of a dietitian and its team in a hospital. [7]

एक अस्पताल में कार्यरत आहारविद् टीम की भूमिका एवं जिम्मेदारियों को समझाइये।

### UNIT-II / इकाई-II

4. Discuss the etiology and dietary modifications for diabetic patients. Prepare a days diet for a N.I.D.D.M. male patient of 40 years age. [7]

मधुमेह विसंगति के सम्भावित कारकों एवं आहारीय परिवर्तनों पर टिप्पणी कीजिये। एक 40 वर्षीय एन.आई.डी.डी.एम. से पीड़ित पुरुष हेतु एक दिवसीय आहार प्रस्तावित कीजिये।

5. Explain the following : [7]

निम्नलिखित को समझाइये :

(a) Feeding problems of Elderly

वृद्ध व्यक्तियों को भोजन कराने में समस्याएँ

(b) Significance of Dietary Assessment

आहारिय परामर्श का महत्त्व

### UNIT-III / इकाई-III

6. Discuss the aims and objectives of any two food service outlets. [8]

किसी दो खाद्य सेवा निर्गम के उद्देश्यों एवं लक्ष्यों की विवेचना कीजिये।

7. Enumerate different styles of meal services. Discuss the chief characteristics of each style. [8]

भोजन प्रस्तुत करने की विभिन्न शैलियों को उल्लिखत कीजिये। प्रत्येक शैली की प्रमुख विशेषताओं की विवेचना कीजिये

### UNIT-IV / इकाई-IV

8. Discuss selection, care and use of various equipments suitable for food production and service. [8]

भोजन निर्माण एवं सेवा हेतु उपयुक्त विभिन्न उपकरणों का चयन, देखरेख एवं उपयोगिता की विवेचना कीजिये।

9. Describe the role and responsibilities of members of a staff organization in a restaurant. [8]

एक रेस्तराँ के कार्यकर्ता संगठन के सदस्यों की भूमिका एवं उत्तरदायित्व का उल्लेख कीजिये।

----- X -----