

Exam Code: 112505

Paper Code: 5221

Programme: Bachelor of Vocation (Nutrition, Exercise and Health)

Semester: V

Course Title: Fundamentals of Dietetics

Course Code: BVNL-5282

Time Allowed: 3 Hours

Max. Marks: 40

Note: There are 8 questions in four sections, students are required to attempt five questions in all, selecting at least one question from each section. The fifth question may be attempted from any section. Each question carries 8 marks.

Section – A

1. Explain Indian Dietetic Association.
2. Write short note on
 - a) History of dietetics origin of Indian dietetic association
 - b) Membership of Indian dietetic association

Section – B

3. Explain classification of foods and preparation of normal diet.
4. Explain the definition qualification and code ethics of Dietician.

Section - C

5. Explain regular hospital diet and its types in detail.
6. Explain modification of normal diets in consistence and nutrients.

Section - D

7. Explain the dietary prescription.
8. Explain the role of hospital dietary department in patient care.

ਨੋਟ: ਚਾਰ ਭਾਗਾਂ ਵਿੱਚ 8 ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਹਨ, ਵਿਦਿਆਰਥੀਆਂ ਨੂੰ ਹਰੇਕ ਭਾਗ ਵਿੱਚੋਂ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਇੱਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਚੁਣਦੇ ਹੋਏ, ਕੁੱਲ ਪੰਜ ਪ੍ਰਸ਼ਨਾਂ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ। ਪੰਜਵਾਂ ਸਵਾਲ ਕਿਸੇ ਵੀ ਭਾਗ ਤੋਂ ਕਰਨ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਹਰੇਕ ਸਵਾਲ ਵਿੱਚ 8 ਅੰਕ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

ਸੈਕਸ਼ਨ - ਏ

1. ਇੰਡੀਅਨ ਡਾਇਟੈਟਿਕ ਐਸੋਸੀਏਸ਼ਨ ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ।
2. ਹੇਠਾਂ ਲਿਖਿਆ ਤੇ ਛੋਟਾ ਨੋਟ ਲਿਖੋ:-
 - a) ਭਾਰਤੀ ਡਾਇਟੈਟਿਕ ਐਸੋਸੀਏਸ਼ਨ ਦੇ ਡਾਇਟਿਕਸ ਮੂਲ ਦਾ ਇਤਿਹਾਸ
 - b) ਭਾਰਤੀ ਖੁਰਾਕ ਸੰਬੰਧੀ ਐਸੋਸੀਏਸ਼ਨ ਦੀ ਮੈਂਬਰਸ਼ਿਪ

ਸੈਕਸ਼ਨ - ਬੀ

3. ਭੋਜਨ ਦੇ ਵਰਗੀਕਰਨ ਅਤੇ ਆਮ ਖੁਰਾਕ ਦੀ ਤਿਆਰੀ ਬਾਰੇ ਦੱਸੋ।
4. ਡਾਇਟੀਸ਼ੀਅਨ ਦੀ ਪਰਿਭਾਸ਼ਾ ਯੋਗਤਾ ਅਤੇ ਕੋਡ ਨੈਤਿਕਤਾ ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ।

ਸੈਕਸ਼ਨ - ਸੀ

5. ਹਸਪਤਾਲ ਦੀ ਨਿਯਮਤ ਖੁਰਾਕ ਅਤੇ ਇਸਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਨੂੰ ਵਿਸਥਾਰ ਵਿੱਚ ਦੱਸੋ।
6. ਇਕਸਾਰਤਾ ਅਤੇ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤਾਂ ਵਿੱਚ ਆਮ ਖੁਰਾਕ ਵਿੱਚ ਸੋਧ ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ।

ਸੈਕਸ਼ਨ - ਡੀ

7. ਖੁਰਾਕ ਸੰਬੰਧੀ ਨੁਸ਼ਖੇ ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ।
8. ਮਰੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਦੇਖਭਾਲ ਵਿੱਚ ਹਸਪਤਾਲ ਦੇ ਖੁਰਾਕ ਵਿਭਾਗ ਦੀ ਭੂਮਿਕਾ ਬਾਰੇ ਦੱਸੋ।

नोट: चार खंडों में 8 प्रश्न हैं, छात्रों को प्रत्येक खंड से कम से कम एक प्रश्न का चयन करते हुए, कुल मिलाकर पांच प्रश्नों का प्रयास करना होगा। पांचवें प्रश्न को किसी भी अनुभाग से हल किया जा सकता है। प्रत्येक प्रश्न 8 अंक का है।

भाग -ए

1. इंडियन डायटेटिक एसोसिएशन की व्याख्या करें।
2. संक्षिप्त नोट लिखें:-
क) भारतीय आहार विज्ञान संघ की आहार विज्ञान उत्पत्ति का इतिहास
ख) इंडियन डायटेटिक एसोसिएशन की सदस्यता

भाग-बी

3. खाद्य पदार्थों के वर्गीकरण और सामान्य आहार की तैयारी की व्याख्या करें।
4. आहार विशेषज्ञ की परिभाषा, योग्यता और आचार संहिता की व्याख्या करें।

भाग-सी

5. नियमित अस्पताल आहार और उसके प्रकारों को विस्तार से समझाइये।
6. सामान्य आहार में स्थिरता और पोषक तत्वों के संशोधन की व्याख्या करें।

भाग-डी

7. आहार संबंधी नुस्खे समझाइये।
8. रोगी देखभाल में अस्पताल के आहार विभाग की भूमिका स्पष्ट करें।

Exam Code: 112505

Paper Code: 5222

Programme: Bachelor of Vocation (Nutrition, Exercise and
Health) Semester V

Course Title: Duty Manager

Course Code: BVNL-5283

Time Allowed: 3 Hours

Max. Marks: 60

Note: Attempt five questions, selecting one question from each section. The fifth question may be attempted from any section. Each question carries 12 marks.

SECTION – A

Q1) Critically analyse the key features, objectives and strategies of NHP of India. Discuss the policy's strength and weaknesses and evaluates its potential impact on improving health outcomes and reducing health inequalities in India. (12)

Q2) a) Define PRIMARY HEALTH CARE. Explain principles of primary health care with examples.

b) Describe the REFERRAL SYSTEM in India. Write its benefits and challenges and explain how it contributes to the country's health system. (2 X 6 = 12)

SECTION - B

Q3) Explain the PSYCHOLOGICAL PRINCIPLES underlying patient behaviour, including infections monitors and controlled. (12)

Q4) Describe about NABH Healthcare Organisation of India. Describe about standards and guidelines followed. How are healthcare associated Cognitive, emotional and social processes Discuss how these principles apply to a) health perception and illness representation b) coping mechanism and stress management. (5, 3, 2, 2)

SECTION - C

Q5) a) Enlighten the techniques of HAND HYGIENE in correct order.

b) What are key actions in INFECTION prevention and control?

c) What are the sequences of activities you perform to maintain PERSONAL GROOMING HYGIENE AND SANITATION. what are the types of grooming. (3 X 4 = 12)

Q6) Analyse how the principles underlie financial reporting and decision making in business organisation. Provide examples to illustrate the application of principle of accounting in financial statement preparation and analysis. (12)

SECTION - D

Q7) a) What are the types of waste in biomedical wastes. How biomedical waste management is done. What happens when poor disposal of biomedical waste management is done.

b) Elaborate about fire safety and security. How to use fire extinguisher? (2 X 6 = 12)

Q8) a) Difference between external and internal audit. What do you mean by TAT.

b) Explain about hospital management system what is primary objective of implementing a hospital management system. (5, 7)

Exam Code: 112505

Paper Code: 5223

Programme: Bachelor of Vocation (Nutrition, Exercise and
Health) Semester V

Course Title: Introduction to Sports Nutrition

Course Code: BVNL - 5284

Time allowed: 3 Hrs.

Max. Marks: 80

Note: Attempt five questions in all, selecting at least one question from each section. The fifth question may be attempted from any section. Each question carries 16 marks.

Section - A

1. What amount of fat should be taken before, during and after exercise? Also write about the types of fat and its sources.
2. Write about the specific role of amino acids for performance. Also explain the pre, during and post event intake of protein.

Section - B

3. What do you mean by energy balance concepts for athletic performance? Also give the consequences of energy imbalance in performance.
4. Write the role of macro nutrients in energy balance.

Section - C

5. Write the benefits, mechanism and application of vitamin and mineral supplements.
6. Why there is need of macro-nutrient supplements. Explain by giving suitable examples.

Section - D

7. Why there is need to be hydrated during sports activities. Give some hydration strategies in detail.
8. Write the importance of timing of carbohydrates intake. Also give detail about types of carbohydrates and protein beneficial for maximum refueling post exercise session.

नोट: प्रत्येक अनुभाग से कम से कम एक प्रश्न का चयन करते हुए, कुल मिलाकर पाँच प्रश्नों का प्रयास करें। पाँचवें प्रश्न को किसी भी अनुभाग से हल किया जा सकता है। प्रत्येक प्रश्न 16 अंक का है।

खंड क

1. व्यायाम से पहले, व्यायाम के दौरान और बाद में कितनी मात्रा में वसा लेनी चाहिए? वसा के प्रकार और उसके स्रोतों के बारे में भी लिखें।
2. प्रदर्शन के लिए अमीनो एसिड की विशिष्ट भूमिका के बारे में लिखें। घटना से पहले, दौरान और बाद में प्रोटीन के सेवन के बारे में भी बताएं।

खंड ख

3. एथलेटिक प्रदर्शन के लिए ऊर्जा संतुलन अवधारणाओं से आपका क्या तात्पर्य है? प्रदर्शन में ऊर्जा असंतुलन के परिणाम भी बताइए।
4. ऊर्जा संतुलन में स्थूल पोषक तत्वों की भूमिका लिखिए।

खंड ग

5. विटामिन और खनिज अनुपूरकों के लाभ, तंत्र और अनुप्रयोग लिखें।
6. मैक्रो-पोषक तत्वों की खुराक की आवश्यकता क्यों है? उपयुक्त उदाहरण देकर समझाइये।

खंड घ

7. खेल गतिविधियों के दौरान हाइड्रेटेड रहने की आवश्यकता क्यों है? कुछ जलयोजन रणनीतियों को विस्तार से बताएं।
8. कार्बोहाइड्रेट सेवन के समय का महत्व लिखिए। व्यायाम सत्र के बाद अधिकतम ईंधन भरने के लिए फायदेमंद कार्बोहाइड्रेट और प्रोटीन के प्रकारों के बारे में भी विस्तार से बताएं।

ਨੋਟ: ਹਰੇਕ ਭਾਗ ਵਿੱਚੋਂ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਇੱਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਚੁਣ ਕੇ, ਕੁੱਲ ਪੰਜ ਸਵਾਲਾਂ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕਰੋ। ਪੰਜਵਾਂ ਸਵਾਲ ਕਿਸੇ ਵੀ ਭਾਗ ਤੋਂ ਕਰਨ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਹਰੇਕ ਸਵਾਲ ਵਿੱਚ 16 ਅੰਕ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

ਸੈਕਸ਼ਨ ਏ

1. ਕਸਰਤ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ, ਦੌਰਾਨ ਅਤੇ ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ ਕਿੰਨੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਚਰਬੀ ਲੈਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ? ਚਰਬੀ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਅਤੇ ਇਸਦੇ ਸਰੋਤਾਂ ਬਾਰੇ ਵੀ ਲਿਖੋ।
2. ਕਾਰਗੁਜ਼ਾਰੀ ਲਈ ਅਮੀਨੇ ਐਸਿਡ ਦੀ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਭੂਮਿਕਾ ਬਾਰੇ ਲਿਖੋ। ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਦੇ ਦਾਖਲੇ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ, ਦੌਰਾਨ ਅਤੇ ਘਟਨਾ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ ਵੀ ਕਰੋ।

ਸੈਕਸ਼ਨ ਬੀ

3. ਐਥਲੈਟਿਕ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਨ ਲਈ ਊਰਜਾ ਸੰਤੁਲਨ ਧਾਰਨਾਵਾਂ ਤੋਂ ਤੁਹਾਡਾ ਕੀ ਮਤਲਬ ਹੈ? ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਊਰਜਾ ਅਸੰਤੁਲਨ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵੀ ਦਿਓ।
4. ਊਰਜਾ ਸੰਤੁਲਨ ਵਿੱਚ ਮੈਕਰੋ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤਾਂ ਦੀ ਭੂਮਿਕਾ ਲਿਖੋ।

ਸੈਕਸ਼ਨ ਸੀ

5. ਵਿਟਾਮਿਨ ਅਤੇ ਖਣਿਜ ਪੂਰਕਾਂ ਦੇ ਲਾਭ, ਵਿਧੀ ਅਤੇ ਉਪਯੋਗ ਲਿਖੋ।
6. ਮੈਕਰੋ-ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਪੂਰਕਾਂ ਦੀ ਲੋੜ ਕਿਉਂ ਹੈ। ਦੁਕਵੀਆਂ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਦੇ ਕੇ ਸਮਝਾਓ।

ਸੈਕਸ਼ਨ ਡੀ

7. ਖੇਡ ਗਤੀਵਿਧੀਆਂ ਦੌਰਾਨ ਹਾਈਡਰੇਟਿਡ ਹੋਣ ਦੀ ਲੋੜ ਕਿਉਂ ਹੈ? ਕੁਝ ਹਾਈਡਰੇਸ਼ਨ ਰਣਨੀਤੀਆਂ ਨੂੰ ਵਿਸਥਾਰ ਵਿੱਚ ਦਿਓ।
8. ਕਾਰਬੋਹਾਈਡਰੇਟ ਦੇ ਸੇਵਨ ਦੇ ਸਮੇਂ ਦੀ ਮਹੱਤਤਾ ਲਿਖੋ। ਕਸਰਤ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ ਰਿਫਿਊਲਿੰਗ ਲਈ ਲਾਭਦਾਇਕ ਕਾਰਬੋਹਾਈਡਰੇਟ ਅਤੇ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਬਾਰੇ ਵੀ ਵੇਰਵਾ ਦਿਓ।

Paper Code: 5237

Programme	Exam Code	Course Code
Bachelor of Vocation (Nutrition, Exercise and Health)	112505	BVNM-5101
Bachelor of Vocation (Hospitality and Tourism)	113005	BVHM-5107

Semester- V**Course Title: Soft Skills and Communication
(40)****Time Allowed: 3 Hours****Max Marks: 50**

Note: Attempt five questions, selecting one from each section and fifth question from any of the four sections. Each question carries 10 marks.

SECTION-A

1. What guidelines should be followed while making a phone call? Explain in detail.
2. What do you understand by email etiquettes? Give some tips to write effective e-mails.

SECTION-B

3. What do you understand by barriers in communication? Why is it important to remove barriers for effective communication? How can it be done?

4. A diabetic patient has approached you. As a dietician, what diet and precautions do you recommend? Write a situational dialogue.

SECTION-C

5. Discuss body language as a non verbal form of communication. How are facial expressions, personal appearance and eye contact main aspects of personality?
6. Write a detailed note on the relationship between Leadership and Communication.

SECTION-D

7. What do you understand by social media? How social media handling is important in the food and nutrition industry?
8. How can productivity be increased at workplace by communicating effectively?

Exam Code: 112505

Paper Code: 5224

Programme: Bachelor of Vocation (Nutrition, Exercise and
Health) Semester V

Course Title: Internet Applications

Course Code: BVNM-5125

Time Allowed: 3 Hours

Max. Marks: 25

Note: Attempt five questions, selecting one question from each section. The fifth question may be attempted from any section. Each question carries 5 marks.

(Section A)

Q1) What is the need of internet in Business? What are various advantages and disadvantages of Internet?

Q2) What are various types of services provided by internet? Explain in detail.

(Section B)

Q3) Explain structure and working of email in detail.

Q4) Explain:-

- a) Reply b) cc c) Bcc d) Spam e) Trash

(Section C)

Q5) What is DNS? Explain its working in detail.

Q6) What do you mean by World Wide Web? Explain IPv4 addresses along with all its notation.

(Section D)

Q7) What do you mean by search engine? Explain its working along with all its components in detail.

Q8) List various search engines? Explain how web browsing is made effective by Google search engine?

Exam Code: 112505
(30)

Paper Code: 5225

Programme: Bachelor of Vocation (Nutrition, Exercise and Health)
Semester-V

Course Title: Extension Education and AV Aids

Course Code: BVNM-5286 ✓

Time Allowed: 3 Hours

Max Marks: 40

Note:- Attempt five questions in all, selecting at least one question from each section. The fifth question may be attempted from any section. All question will carry equal (8 each)marks.

Section- I

1. Discuss the concept and importance of communication in relevance with Extension Education?
2. What are the five elements in communication model?

Section - II

3. Define channel with reference to communication. How we can classify channel in two parts?
4. Write short notes on:
 - i) Role of feedback in extension education.
 - ii) Teaching tools with reference to extension education.

Section - III

5. Describe any three audio visual aids which can be used for teaching group of rural women to impart education?
6. Write short notes on any two:
 - (i) Arranging an exhibition
 - (ii) Power-point presentation
 - (iii) Puppet with reference to the present scenario

Section - IV

7. Define programme planning. Explain fundamental principles of programme planning as applied to extension education.
8. List down the considerations which are needed in developing a plan or work?

Exam Code: 112505

Paper Code: 5226

Programme: Bachelor of Vocation (Nutrition, Exercise and Health) Semester V

Course Title: Food Service Management

Course Code: BVNM-5287

Time Allowed: 3 Hours

Max. Marks: 60

Note: There are 8 questions in four sections, students are required to attempt five questions in all, selecting at least one question from each section. The fifth question may be attempted from any section. Each question carries 12 marks.

Section – A

1. Explain the functions and principals of Institutional Food Management.
2. Describe the types of Food Service Units- Canteens, Hostels and Hospitals.

Section - B

3. What do you mean by organization and discuss its types and Characteristics.
4. Explain the terms:
 - Job Descriptions
 - Job Specifications
 - Job Evaluation

Section - C

5. Explain the terms:
 - Legal Laws
 - Welfare Policies
 - Schemes for employees
6. Discuss the terms:
 - Financial Management

- ਨੈਕਰੀ ਦੀਆਂ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ
- ਨੈਕਰੀ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ

ਸੈਕਸ਼ਨ - ਸੀ

5. ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ:

- ਕਾਨੂੰਨੀ ਕਾਨੂੰਨ
- ਭਲਾਈ ਨੀਤੀਆਂ
- ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਲਈ ਸਕੀਮਾਂ

6. ਚਰਚਾ ਕਰੋ:

- ਵਿੱਤੀ ਪ੍ਰਬੰਧਨ
- ਬਜਟ ਸਿਸਟਮ
- ਲਾਗਤ ਨਿਯੰਤਰਣ ਅਤੇ ਲਾਗਤ ਮੁੱਲ

ਸੈਕਸ਼ਨ - ਡੀ

7. ਭੋਜਨ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਉਪਕਰਨਾਂ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਅਤੇ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਦੀ ਸਾਂਭ-ਸੰਭਾਲ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ।

8. ਖਰੀਦ ਸਿਸਟਮ ਅਤੇ ਸਟੋਰ ਰੂਮ ਪ੍ਰਬੰਧਨ 'ਤੇ ਇੱਕ ਛੋਟਾ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।

6. ਚਰਚਾ ਕਰੋ:

- ਵਿਜੀਤੀ ਪ੍ਰਬੰਧਨ
- ਬਜਟ ਪ੍ਰਣਾਲੀ
- ਲਾਗਤ ਨਿਯੰਤਰਣ ਅਤੇ ਲਾਗਤ ਮੂਲਕ ਨਿਰਧਾਰਣ

ਖੰਡ ਬ

7. ਖਾਢ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਉਪਕਰਣਾਂ ਦੇ ਪ੍ਰਕਾਰ ਅਤੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਦੇ ਰੱਖਰੱਖਾਵੇ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ।

8. ਖਰੀਦ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਅਤੇ ਭੰਡਾਰ ਕਾਬਜ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਸੰਖੇਪ ਟਿੱਪਣੀ ਲਿਖੋ।

ਹਿਦਾਇਤ: ਚਾਰ ਭਾਗਾਂ ਵਿੱਚ 8 ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਹਨ, ਵਿਦਿਆਰਥੀਆਂ ਨੂੰ ਹਰੇਕ ਭਾਗ ਵਿੱਚੋਂ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਇੱਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਚੁਣ ਕੇ, ਕੁੱਲ ਪੰਜ ਪ੍ਰਸ਼ਨਾਂ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਪੰਜਵਾਂ ਸਵਾਲ ਕਿਸੇ ਵੀ ਭਾਗ ਤੋਂ ਕਰਨ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਹਰੇਕ ਸਵਾਲ ਵਿੱਚ 12 ਅੰਕ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

ਸੈਕਸ਼ਨ - ਏ

1. ਸੰਸਥਾਗਤ ਭੇਜਣ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਦੇ ਕਾਰਜਾਂ ਅਤੇ ਪ੍ਰਿੰਸੀਪਲਾਂ ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ।

2. ਫੂਡ ਸਰਵਿਸ ਯੂਨਿਟਾਂ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ- ਕੰਟੀਨ, ਹੋਸਟਲ ਅਤੇ ਹਸਪਤਾਲ।

ਸੈਕਸ਼ਨ - ਬੀ

3. ਸੰਗਠਨ ਤੋਂ ਤੁਹਾਡਾ ਕੀ ਮਤਲਬ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਅਤੇ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਬਾਰੇ ਚਰਚਾ ਕਰੋ।

4. ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ:

- ਨੈਕਰੀ ਦੇ ਵੇਰਵੇ

- Budget System
- Cost Control and Cost Pricing

Section – D

7. Describe the types of equipment and maintenance of equipment in food Industry.
8. Write a short note on Purchase system and store room Management.

निर्देश: चार खंडों में 8 प्रश्न हैं, छात्रों को प्रत्येक खंड से कम से कम एक प्रश्न का चयन करते हुए, कुल मिलाकर पांच प्रश्नों का प्रयास करना होगा। पांचवें प्रश्न को किसी भी अनुभाग से हल किया जा सकता है। प्रत्येक प्रश्न 12 अंक का है।

खंड क

1. संस्थागत खाद्य प्रबंधन के कार्यों और सिद्धांतों की व्याख्या करें।
2. खाद्य सेवा इकाइयों के प्रकारों का वर्णन करें- कैटीन, छात्रावास और अस्पताल।

खंड ख

3. संगठन से आप क्या समझते हैं तथा इसके प्रकार एवं विशेषताओं पर चर्चा करें।
4. व्याख्या करें:
 - नौकरी विवरण
 - नौकरी विशिष्टताएँ
 - नौकरी का मूल्यांकन

खंड ग

5. व्याख्या करें:
 - कानूनी कानून
 - कल्याणकारी नीतियां
 - कर्मचारियों के लिए योजनाएं

**Exam Code: 112505
(30)**

Paper Code: 5227

**Programme: Bachelor of Vocation (Nutrition, Exercise and Health)
Semester-V**

Course Title: Diet Therapy and Applied Nutrition

Course Code: BVNM-5288

Time Allowed: 3 Hours

Max Marks: 60

Instructions: Attempt 5 questions, selecting at least one question from each section The fifth question may be attempted from any section. All questions carry equal marks (12 each).

SECTION - A

- I. (a) Why is typhoid called an enteric fever? Discuss the adverse effects of typhoid fever on the body.
(b) Discuss the dietary management of tuberculosis
(6+6=12)
- II. Discuss the drug nutrient interaction and its effects on the utilization of nutrients (12)

SECTION - B

- III. Write notes on the following
(a) Oral Rehydration Therapy.
(b) Lactose intolerance

- (c) Diet therapy for the treatment of peptic ulcer
- (d) Spastic Constipation (4x3=12)
- IV. Write in detail the symptoms and dietary management of patient suffering from liver cirrhosis (12)

SECTION - C

- V. Write notes on the following
 - (a) Gout
 - (b) Food Allergies (6+6=12)
- VI. (a) What are the two types of hypertension. Enumerate the factors hypertension
- (b) What specific dietary measures would you recommend to a patient suffering from atherosclerotic plaques? (6+6=12)

SECTION - D

- VII. How can one manage obesity? Briefly discuss the dietary guidelines for an obese individuals (12)
- VIII. What changes are observed in protein metabolism in cancer patients. (12)