

AU-2250

M.A. (Part-II) Examination
HOME-ECONOMICS
(Food Science and Food Service Management)
Paper—II

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 75

Note :— ALL questions are compulsory.

1. Write on :

- (a) Definition, concept and meaning of food.
- (b) Digestion of food.
- (c) Clinical evaluation method.

OR

- (d) Relation of food with health.
- (e) Dietary survey.
- (f) Anthropometry.

5×3

2. Write the meaning, concept, definition of therapeutic diets and explain post-operative diets.

OR

Explain the types of feeding.

15

3. Explain :

- (a) Stages of sugar cookery
- (b) Use of starch in cookery
- (c) Fondants.

OR

- (d) Factors affecting crystallization
- (e) Fudge
- (f) Uses of egg in cookery.

5×3

4. Explain the chemical and biochemical leavening agents.

OR

Write the medicinal properties of Dates and Garlic and explain how it is used to maintain sound health. 15

5. Write on :

- (a) Formal food service
- (b) Sensory evaluation of food
- (c) Indian techniques of serving menus.

OR

- (d) Informal food service
- (e) Standardization of recipes
- (f) Western techniques of serving menus. 5×3

AU-2250

M.A. (Part-II) Examination
HOME-ECONOMICS
(Food Science and Food Service Management)
Paper—II

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 75

(मराठी माध्यम)

सूचना :— सर्व प्रश्न अनिवार्य आहेत.

1. लिहा :

- (अ) अन्नाची व्याख्या, संकल्पना आणि अर्थ
- (ब) अन्नाचे पचन
- (क) वैद्यकीय निर्धारण पद्धती.

किंवा

- (ड) अन्न व स्वास्थ्य संबंध
- (इ) आहार सर्वेक्षण
- (फ) मानवमिती.

5×3

2. आहारोपचाराचा अर्थ, संकल्पना, परिभाषा लिहा आणि शस्त्रक्रियेनंतर दिला जाणारा आहार स्पष्ट करा.

किंवा

रोग्याला आहार देण्याचे प्रकार (feeding) स्पष्ट करा.

15

3. स्पष्ट करा :

- (अ) साखरेच्या पाकाच्या अवस्था
- (ब) पाककलेल पिण्टमय पदार्थाचा उपयोग
- (क) फॉडंट.

किंवा

- (ड) साखरेच्या स्फटिकीकरणावर परिणाम करणारे घटक
- (इ) फ्रज
- (फ) अंड्याचा पाकक्रियेत उपयोग.

5×3

4. रासायनिक आणि जीवरासायनिक लिव्हनिंग घटक स्पष्ट करा

किंवा

'खजूर' आणि 'तसूण' यांचे औषधी गुणधर्म लिहा आणि सुदृढ आरोग्याचे जतन करण्यासाठी उपयोग स्पष्ट करा.

15

5. लिहा :

(अ) औपचारिक अन्न सेवा

(ब) इंद्रियाद्वारे अन्नाचे मुख्य निर्धारण

(क) अन्नपदार्थ वाटपचे भारतीय तंत्र.

किंवा

(ड) अनौपचारिक अन्न सेवा

(इ) अन्नपदार्थाची कृती प्रमागित करणे

(फ) अन्नपदार्थ वाटपचे पाश्चिमात्य तंत्र.

5×3

AU-2250

M.A. (Part-II) Examination
HOME-ECONOMICS
(Food Science and Food Service Management)
Paper—II

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 75

(हिन्दी माध्यम)

सूचना :— सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।

1. लिखिये :

- (अ) अन्न की परिभाषा, संकल्पना तथा अर्थ
- (ब) अन्न का पचन
- (क) वैद्यकीय निर्धारण पद्धति।

अथवा

- (ड) अन्न व स्वास्थ्य का संबंध
- (इ) आहार सर्वेक्षण
- (फ) मानवमिती।

5×3

2. आहारोपचार का अर्थ, संकल्पना, परिभाषा लिखिये एवं शस्त्रक्रिया होने के बाद का आहार स्पष्ट कीजिये।

अथवा

बीमार व्यक्ति को आहार देने के प्रकार स्पष्ट कीजिये।

15

3. स्पष्ट कीजिये :

- (अ) शक्कर के चासनी की अवस्था
- (ब) पिण्टमय पदार्थ का पाककला में उपयोग
- (क) फॉडेंट।

अथवा

- (ड) शक्कर के स्फटिकीकरण पर परिणाम करनेवाले कारक
- (इ) फज़
- (फ) अंडे का पाककला में उपयोग।

5×3

4. रासायनिक एवं जीवरासायनिक लिक्विनिंग घटक स्पष्ट कीजिये।

अथवा

'खजूर' एवं 'लहसून' के औषधी गुणधर्म लिखिये तथा सुदृढ़ स्वास्थ्य जतन करने में इनका उपयोग स्पष्ट कीजिये।

15

5. लिखिये :

(अ) औपचारिक अन्न सेवाएं

(ब) इंद्रियों द्वारा अन्न का मूल्य निर्धारण

(क) अन्न पदार्थ वाटप के भारतीय तंत्र।

अथवा

(ड) अनौपचारिक अन्न सेवाएं

(इ) अन्नपदार्थ की कृति प्रमाणित करना

(फ) अन्नपदार्थ वाटप के पाश्चिमात्य तंत्र।

5×3