

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. Define Fitness and Health. Explain the assessment methods of fitness.

ਤੰਦਰੁਸਤੀ ਅਤੇ ਸਿਹਤ ਨੂੰ ਪਰਿਭਾਸ਼ਿਤ ਕਰੋ। ਤੰਦਰੁਸਤੀ ਦੇ ਮੁਲਾਂਕਣ ਦੇ ਤਰੀਕਿਆਂ ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ।

2. What do you understand by Fitness. Explain.

ਤੁਸੀਂ ਫਿਟਨੈਸ ਦੁਆਰਾ ਕੀ ਸਮਝਦੇ ਹੋ. ਸਮਝਾਓ।

**Section B**

3. Write about the importance of nutrition education.

ਪੋਸ਼ਣ ਸਿੱਖਿਆ ਦੇ ਮਹੱਤਵ ਬਾਰੇ ਲਿਖੋ।

4. Some of the nutrients are taken in the form of medicines. Comment.

ਕੁਝ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤ ਦਵਾਈਆਂ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਲਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਟਿੱਪਣੀ.

**Section C**

5. Write down the importance and benefits of physical activity.

ਸਰੀਰਕ ਗਤੀਵਿਧੀ ਦੇ ਮਹੱਤਵ ਅਤੇ ਲਾਭਾਂ ਨੂੰ ਲਿਖੋ।

6. Explain physical activity in terms of - Frequency, Intensity, Time and type with examples.

ਉਦਾਹਰਨਾਂ ਦੇ ਨਾਲ - ਬਾਰੰਬਾਰਤਾ, ਤੀਬਰਤਾ, ਸਮਾਂ ਅਤੇ ਕਿਸਮ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਸਰੀਰਕ ਗਤੀਵਿਧੀ ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ।

#### Section D

7. Explain Fad diets and Principles of planning weight reducing diet.

ਫੇਡ ਡਾਈਟ ਅਤੇ ਵਜ਼ਨ ਘਟਾਉਣ ਵਾਲੀ ਖੁਰਾਕ ਦੀ ਯੋਜਨਾ ਬਣਾਉਣ ਦੇ ਸਿਧਾਂਤਾਂ ਬਾਰੇ ਦੱਸੋ।

8. Write the role of diet and exercise for weight management.

ਭਾਰ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਲਈ ਖੁਰਾਕ ਅਤੇ ਕਸਰਤ ਦੀ ਭੂਮਿਕਾ ਲਿਖੋ

**Exam Code: 111406**

**Paper Code: 6214**

**Bachelor of Vocation (Nutrition, Exercise & Health) Semester: VI**

**Course Title: Food Safety**

**Course Code: BVNL -6282**

**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**

Q1. What do you mean by Food Hazard and discuss their impact on health, biological, chemical, physical hazards and their control measures.

Q2. Discuss Food Storage and Guidelines for storage of foods at various temperatures.

**Section -B**

Q3. Distinguish between Food Borne Illness and Food Hazards

Q4. Discuss in detail Food Borne illnesses caused by Bacteria, Virus and Parasites, Natural Toxicants in foods, Chemicals, Antibiotics, Hormones and Metal Contamination.

**Section -C**

Q5. Write a short note:

- GHP
- GMP
- HACCP
- TQM

Q6. Explain the principles in the development of safe and protective packaging for food?

**Section -D**

Q7. Write a note on:

- FPO
- PFA
- FSSAI
- AGMARK

Q8. Write a short note:

- Genetically modified foods
- Transgenic Foods
- Organic foods

**Section -A**

Q1. ਫੂਡ ਹੈਜ਼ਰਡ ਤੋਂ ਤੁਹਾਡਾ ਕੀ ਮਤਲਬ ਹੈ ਅਤੇ ਸਿਹਤ, ਜੀਵ-ਵਿਗਿਆਨਕ, ਰਸਾਇਣਕ, ਭੌਤਿਕ ਖਤਰਿਆਂ, ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਨਿਯੰਤਰਣ ਉਪਾਵਾਂ 'ਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਪ੍ਰਭਾਵ ਬਾਰੇ ਚਰਚਾ ਕਰੋ।

Q2. ਭੋਜਨ ਭੰਡਾਰਨ ਅਤੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਤਾਪਮਾਨਾਂ 'ਤੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਦਿਸ਼ਾ-ਨਿਰਦੇਸ਼ਾਂ 'ਤੇ ਚਰਚਾ ਕਰੋ।

**Section -B**

Q3. ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲੀ ਬਿਮਾਰੀ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਖਤਰਿਆਂ ਵਿਚਕਾਰ ਫਰਕ ਕਰੋ

Q4. ਬੈਕਟੀਰੀਆ, ਵਾਇਰਸ ਅਤੇ ਪਰਜੀਵੀਆਂ ਦੇ ਕਾਰਨ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਬਿਮਾਰੀਆਂ, ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਕੁਦਰਤੀ ਜ਼ਹਿਰੀਲੇ ਪਦਾਰਥ, ਰਸਾਇਣ, ਐਂਟੀਬਾਇਓਟਿਕਸ, ਹਾਰਮੋਨਸ ਅਤੇ ਧਾਤ ਦੀ ਗੰਦਗੀ ਬਾਰੇ ਵਿਸਥਾਰ ਵਿੱਚ ਚਰਚਾ ਕਰੋ।

**Section -C**

Q5. ਇੱਕ ਛੋਟਾ ਨੋਟ ਲਿਖੋ:

- GHP
- GMP
- HACCP
- TQM

Q6. ਭੋਜਨ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆਤਮਕ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਦੇ ਸਿਧਾਂਤਾਂ ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ?

**Section -D**

Q7. ਇੱਕ ਛੋਟਾ ਨੋਟ ਲਿਖੋ:

- FPO
- PFA
- FSSAI
- AGMARK

Q8. ਇੱਕ ਛੋਟਾ ਨੋਟ ਲਿਖੋ:

- ਜੈਨੇਟਿਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸੋਧੇ ਹੋਏ ਭੋਜਨ
- ਟ੍ਰਾਂਸਜੇਨਿਕ ਭੋਜਨ
- ਜੈਵਿਕ ਭੋਜਨ।

**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**

Q1. What is paediatric Nutrition and discuss the various methods of paediatric Nutrition Assessment.

Q2. Explain the importance of Nutrition in Infants?

**Section -B**

Q3. Discuss the Neurological disease in children i.e. Epilepsy and explain ketogenic Diets.

Q4. Write a note on:

- Allergies
- Attention-deficit hyperactivity disorder

**Section -C**

Q5. Discuss in detail Children and Gastrointestinal Disease.

Q6. Write a short note on:

- Short bowel syndrome
- Inflammatory bowel disease
- Gastroparesis
- Esophagitis

**Section -D**

Q7. Explain the Nutritional Requirements- Water, Energy proteins, carbohydrate, Fats, Minerals and Vitamins.

Q8. Discuss the Medical Nutrition therapy in Chronic Illness?



**Punjabi Translation**

**Section -A**

Q1. ਬਾਲ ਪੇਸ਼ਣ ਕੀ ਹੈ ਅਤੇ ਬਾਲ ਪੇਸ਼ਣ ਮੁਲਾਂਕਣ ਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਤਰੀਕਿਆਂ ਬਾਰੇ ਚਰਚਾ ਕਰੋ।

Q2. ਬੱਚਿਆਂ ਵਿੱਚ ਪੇਸ਼ਣ ਦੀ ਮਹੱਤਤਾ ਬਾਰੇ ਦੱਸੋ?

**Section -B**

Q3. ਬੱਚਿਆਂ ਵਿੱਚ ਨਿਊਰੋਲੋਜੀਕਲ ਬਿਮਾਰੀ ਅਰਥਾਤ ਮਿਰਗੀ ਬਾਰੇ ਚਰਚਾ ਕਰੋ ਅਤੇ ਕੋਟੇਜਨਿਕ ਖੁਰਾਕ ਬਾਰੇ ਦੱਸੋ।

Q4. ਇਸ 'ਤੇ ਇੱਕ ਨੋਟ ਲਿਖੋ:

- ਐਲਰਜੀ
- ਧਿਆਨ-ਘਾਟ ਹਾਈਪਰਐਕਟੀਵਿਟੀ ਡਿਸਆਰਡਰ

**Section -C**

Q5. ਬੱਚਿਆਂ ਅਤੇ ਗੈਸਟਰੋਇੰਟੇਸਟਾਈਨਲ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਬਾਰੇ ਵਿਸਥਾਰ ਵਿੱਚ ਚਰਚਾ ਕਰੋ।

Q6. ਇਸ 'ਤੇ ਇੱਕ ਛੋਟਾ ਨੋਟ ਲਿਖੋ:

- ਛੋਟੀ ਅੰਤੜੀ ਸਿੰਡਰੋਮ
- ਇਨਫਲਾਮੇਟਰੀ ਬੋਅਲ ਰੋਗ
- ਗੈਸਟ੍ਰੋਪੈਰੋਸਿਸ
- Esophagitis

**Section -D**

Q7. ਪੋਸਟਿਕ ਲੋੜਾਂ ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ- ਪਾਣੀ, ਊਰਜਾ ਪ੍ਰੋਟੀਨ, ਕਾਰਬੋਹਾਈਡਰੇਟ, ਚਰਬੀ, ਖਣਿਜ ਅਤੇ ਵਿਟਾਮਿਨ।

Q8. ਪੁਰਾਣੀ ਬਿਮਾਰੀ ਵਿੱਚ ਮੈਡੀਕਲ ਪੇਸ਼ਣ ਥੈਰੇਪੀ ਬਾਰੇ ਚਰਚਾ ਕਰੋ?

**Exam Code: 111406  
(20)**

**Paper Code: 6216**

**Programme: Bachelor of Vocation (Nutrition, Exercise &  
Health) Semester-VI**

**Course Title: Soft Skills and Communication**

**Course Code: BVNM-6104**

**Time Allowed: 3 Hours**

**Max Marks: 25**

**Note: Attempt five questions, selecting at least one question from each section. The fifth question may be attempted from any section. Each question carries 5 marks. (5x5=25)**

**Section A**

1. What do you mean by Interpersonal skills?
2. In what ways Interpersonal skills can be developed?

**Section - B**

3. Give an overview of excellent customer service in healthcare.
4. Write a job application and draft a resume for the post of Health Advisor in a medical institution.

### **Section -C**

5. Discuss the various types of video conferencing?
6. What are the advantages and disadvantages of video conferencing?

### **Section — D**

7. Explain briefly the process involved in Group discussion.
8. What skills are required for appearing in an interview?



Note: Candidates are required to attempt any 5 questions selecting at least one question from each section. Fifth question can be attempted from any section. All questions carry equal marks (5 marks each).

**Section A**

1. Define the following components of a database -  
a) Attributes                      b) Records                      c) Relationships  
d) Primary Key                      e) Foreign Key
2. Give an example of creating a database where multiple tables (minimum three) are related with the help of primary/foreign keys and run a query to fetch a record.

**Section B**

3. What features of MS Access makes it a popular DBMS? Discuss in brief.
4. What are the steps to create a data base in MS Access without using Wizard.

**Section C**

5. What are various database views available in MS Access. How can we switch between the views while working with a database in MS Access.
6. Suppose there is database of a college maintained in MS Access, where multiple tables keep data of student enrolment, attendance etc. If we need to add a new table or multiples tables in database for record of books issued in library, how can we ensure that in it books are issued only to the students enrolled in college.

**Section D**

7. How using Forms helps in database management in MS Access. Discuss.
8. What is process of report generation in MS Access. Explain using an example.

**Bachelor of Vocation (Nutrition, Exercise & Health)**

**Semester VI**

**Course Title: Therapeutic Nutrition**

**Course Code: BVNM - 6285**

**Time allowed: 3 Hrs.**

**Max. Marks: 60**

**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 12 marks.

**Section A**

1. Write about the basic concepts of therapeutic nutrition.

ਉਪਚਾਰਕ ਪੋਸ਼ਣ ਦੀਆਂ ਬੁਨਿਆਦੀ ਧਾਰਨਾਵਾਂ ਬਾਰੇ ਲਿਖੋ।

2. Write about the effects of drug therapy on intake, absorption and utilization of nutrients.

ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤਾਂ ਦੇ ਸੇਵਨ, ਸਮਾਈ ਅਤੇ ਵਰਤੋਂ 'ਤੇ ਡਰੱਗ ਥੈਰੇਪੀ ਦੇ ਪ੍ਰਭਾਵਾਂ ਬਾਰੇ ਲਿਖੋ।

**Section B**

3. What is Diabetes mellitus? Write its types, etiology, symptoms and metabolic changes.

ਸ਼ੂਗਰ ਰੋਗ mellitus ਕੀ ਹੈ? ਇਸ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ, ਈਟੀਓਲੋਜੀ, ਲੱਛਣ ਅਤੇ ਪਾਚਕ ਤਬਦੀਲੀਆਂ ਲਿਖੋ।

4. Write down the nutritional management in obesity.

ਮੋਟਾਪੇ ਵਿੱਚ ਪੋਸ਼ਣ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਲਿਖੋ।

**Section C**

5. What do you mean by Enteral and parenteral nutrition support? Also write the role of immune enhancer.

ਐਂਟਰਲ ਅਤੇ ਪੈਰੈਂਟਰਲ ਨਿਊਟ੍ਰੀਸ਼ਨ ਸਪੋਰਟ ਤੋਂ ਤੁਹਾਡਾ ਕੀ ਮਤਲਬ ਹੈ। ਇਮਿਊਨ ਵਧਾਉਣ ਵਾਲੇ ਦੀ ਭੂਮਿਕਾ ਵੀ ਲਿਖੋ।

6. Write the need of Critical care Nutritional screening and nutritional status assessment of the critically ill.

ਨਾਜ਼ੁਕ ਦੇਖਭਾਲ ਦੀ ਲੋੜ ਲਿਖੇ ਪੋਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਸਕ੍ਰੀਨਿੰਗ ਅਤੇ ਗੰਭੀਰ ਤੌਰ 'ਤੇ ਬੀਮਾਰ ਦੀ ਪੋਸ਼ਣ ਸਥਿਤੀ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ।

#### Section D

7. What do you mean by Enteral nutrition. Write the various sites for enteral nutrition.

ਐਂਟਰਲ ਨਿਊਟ੍ਰੀਸ਼ਨ ਤੋਂ ਤੁਹਾਡਾ ਕੀ ਮਤਲਬ ਹੈ। ਐਂਟਰਲ ਨਿਊਟ੍ਰੀਸ਼ਨ ਲਈ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸਾਈਟਾਂ ਲਿਖੋ।

8. What is Commercial formula feed? Write the requirement of nutrients according to problems e.g. renal, respiratory etc.

ਵਪਾਰਕ ਫਾਰਮੂਲਾ ਫੀਡ ਕੀ ਹੈ। ਸਮੱਸਿਆਵਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤਾਂ ਦੀ ਲੋੜ ਲਿਖੋ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਗੁਰਦੇ, ਸਾਹ ਆਦਿ।

**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 12 marks.

**Section A**

1) What are the aims and objectives of food service establishment. Discuss institutional food service in brief.

ਭੋਜਨ ਸੇਵਾ ਸਥਾਪਨਾ ਦੇ ਉਦੇਸ਼ ਅਤੇ ਉਦੇਸ਼ ਕੀ ਹਨ। ਸੰਸਥਾਗਤ ਭੋਜਨ ਸੇਵਾ ਬਾਰੇ ਸੰਖੇਪ ਵਿੱਚ ਚਰਚਾ ਕਰੋ।

2) What do you know about hospitality industry. What are the various services offered by hospitality industry.

ਤੁਸੀਂ ਪਰਾਹੁਣਚਾਰੀ ਉਦਯੋਗ ਬਾਰੇ ਕੀ ਜਾਣਦੇ ਹੋ। ਪ੍ਰਾਹੁਣਚਾਰੀ ਉਦਯੋਗ ਦੁਆਰਾ ਪੇਸ਼ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸੇਵਾਵਾਂ ਕੀ ਹਨ।

**Section B**

3) What is a meal planning ? Discuss the factors affecting the construction of a menu.

ਖਾਣੇ ਦੀ ਯੋਜਨਾ ਕੀ ਹੈ ? ਮੇਨੂ ਦੇ ਨਿਰਮਾਣ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਾਰਕਾਂ 'ਤੇ ਚਰਚਾ ਕਰੋ।

4) a) Write a note on personal hygiene of a food handler.

a) ਫੂਡ ਹੈਂਡਲਰ ਦੀ ਨਿੱਜੀ ਸਫ਼ਾਈ 'ਤੇ ਇੱਕ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।

b) Discuss different methods to control cost in a food establishment.

b) ਖਾਣੇ ਦੀ ਸਥਾਪਨਾ ਵਿੱਚ ਲਾਗਤ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਕਰਨ ਲਈ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਤਰੀਕਿਆਂ ਬਾਰੇ ਚਰਚਾ ਕਰੋ।



### Section C

5) What do you mean by food management? Discuss the management of food during Purchasing , Receiving , Storage , Handling and purchasing.

ਭੋਜਨ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਤੋਂ ਤੁਹਾਡਾ ਕੀ ਮਤਲਬ ਹੈ? ਖਰੀਦਦਾਰੀ, ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ, ਸਟੋਰੇਜ, ਸੰਭਾਲਣ ਅਤੇ ਖਰੀਦਣ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਭੋਜਨ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਬਾਰੇ ਚਰਚਾ ਕਰੋ।

6) Write a note on different methods of cooking and their effect on the nutritional quality of foods.

ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਤਰੀਕਿਆਂ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਦੀ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਗੁਣਵੱਤਾ 'ਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਪ੍ਰਭਾਵ 'ਤੇ ਇੱਕ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।

### Section D

7) Write a note on solid and liquid waste disposal in food industry.

ਭੋਜਨ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਠੋਸ ਅਤੇ ਤਰਲ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਦੇ ਨਿਪਟਾਰੇ 'ਤੇ ਇੱਕ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।

8) How will you plan a service area? Discuss the factors affecting its planning and décor.

ਤੁਸੀਂ ਸੇਵਾ ਖੇਤਰ ਦੀ ਯੋਜਨਾ ਕਿਵੇਂ ਬਣਾਉਗੇ? ਇਸਦੀ ਯੋਜਨਾਬੰਦੀ ਅਤੇ ਸਜਾਵਟ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਾਰਕਾਂ ਦੀ ਚਰਚਾ ਕਰੋ।