

Exam Code: 111402

Paper Code: 2310

Bachelor of Vocation (Nutrition, Exercise and Health)

Semester-II

Course Title: Diabetes Education-I

Course Code: BVNL-2283

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. Describe the structure of heart and function of cardio vascular system.

ਦਿਲ ਦੀ ਬਣਤਰ ਅਤੇ ਕਾਰਡੀਓ ਵੈਸਕੁਲਰ ਸਿਸਟਮ ਦੇ ਕੰਮ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ।

Q2. What are endocrine glands? Explain the function of any two important endocrine glands.

ਐਂਡੋਕਰੀਨ ਗ੍ਰੰਥੀਆਂ ਕੀ ਹਨ? ਕਿਸੇ ਵੀ ਦੋ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਐਂਡੋਕਰੀਨ ਗ੍ਰੰਥੀਆਂ ਦੇ ਕੰਮ ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ।

**Section -B**

Q3. Draw a labelled diagram of elementary canal. Explain functions of liver and small intestine.

ਐਲੀਮੈਂਟਰੀ ਨਹਿਰ ਦਾ ਲੇਬਲ ਵਾਲਾ ਚਿੱਤਰ ਬਣਾਓ। ਜਿਗਰ ਅਤੇ ਛੋਟੀ ਅੰਤੜੀ ਦੇ ਕਾਰਜਾਂ ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ।

Q4. Describe the mechanism of digestion and absorption of proteins.

ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਦੇ ਪਾਚਨ ਅਤੇ ਸੋਖਣ ਦੀ ਵਿਧੀ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ।

**Section -C**

Q5. Explain different types of diabetes and role of pancreas in maintaining blood sugar levels.

ਸ਼ੂਗਰ ਦੀਆਂ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਕਿਸਮਾਂ ਅਤੇ ਬਲੱਡ ਸ਼ੂਗਰ ਦੇ ਪੱਧਰ ਨੂੰ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣ ਵਿੱਚ ਪੈਨਕ੍ਰੀਅਸ ਦੀ ਭੂਮਿਕਾ ਬਾਰੇ ਦੱਸੋ।

Q6. Discuss roles and responsibilities of diabetes educator.

ਡਾਇਬੀਟੀਜ਼ ਸਿੱਖਿਅਕ ਦੀਆਂ ਭੂਮਿਕਾਵਾਂ ਅਤੇ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰੀਆਂ ਬਾਰੇ ਚਰਚਾ ਕਰੋ।

**Section-D**

Q7. Explain the concept of first aid and its importance.

ਫਸਟ ਏਡ ਦੀ ਧਾਰਨਾ ਅਤੇ ਇਸਦੀ ਮਹੱਤਤਾ ਨੂੰ ਸਮਝਾਓ।

Q8. Write a note on Bio-medical management and treatment.

ਬਾਇਓ-ਮੈਡੀਕਲ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਅਤੇ ਇਲਾਜ 'ਤੇ ਇੱਕ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।

**Exam Code: 111402**  
**(30)**

**Paper Code: 2311**

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

**Course Title: Role of Diet Assistant**

**Course Code: BVNL-2284**

**Time Allowed: 3 Hours**

**Max Marks: 80**

**Note: Students are required to attempt a total of five questions, one question from each section and fifth question can be from any section. Each question carries 16 marks.**

**Section A**

1. Write a short note on different levels of healthcare service providers.
2. Enlist the functions of Diet Assistant.

**Section B**

3. Write a short note on Balanced diet.
4. Explain in detail the different types of food groups.

**Section C**

5. Explain about the role of diet assistant in sanitation and safety.

6. Discuss in brief the purpose and procedure of hand hygiene.

**Section D**

7. Effective communication is a key skill to become a good leader. Justify this statement.
8. effective communication is a 2-way process that conveys accurate information. Justify.

**Hindi Version**

नोट: छात्रों को कुल पांच प्रश्नों का प्रयास करना आवश्यक है, प्रत्येक खंड से एक प्रश्न और पांचवां प्रश्न किसी भी खंड से हो सकता है। प्रत्येक प्रश्न 16 अंक का है।

**खंड एक**

1. स्वास्थ्य सेवा प्रदाताओं के विभिन्न स्तरों पर एक संक्षिप्त टिप्पणी लिखें।
2. आहार सहायक के कार्यों को सूचीबद्ध करें।

**खंड बी**

3. संतुलित आहार पर एक संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए।
4. विभिन्न प्रकार के खाद्य समूहों का विस्तार से वर्णन कीजिए।

**खंड सी**

5. स्वच्छता और सुरक्षा में आहार सहायक की भूमिका के बारे में बताएं।
6. हाथ की स्वच्छता के उद्देश्य और प्रक्रिया की संक्षेप में चर्चा करें।

**खंड डी**

7. एक अच्छा नेता बनाने के लिए प्रभावी संचार एक महत्वपूर्ण कौशल है। इस कथन की पुष्टि कीजिए।
8. प्रभावी संचार एक 2-तरफा प्रक्रिया है जो सटीक जानकारी देती है। न्यायोचित ठहराना।

**Punjabi Version**

ਨੋਟ:- ਵਿਦਿਆਰਥੀਆਂ ਨੂੰ ਕੁੱਲ ਪੰਜ ਪ੍ਰਸ਼ਨਾਂ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕਰਨੀ ਹੈ, ਹਰੇਕ ਭਾਗ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਅਤੇ ਪੰਜਵਾਂ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਿਸੇ ਵੀ ਭਾਗ ਤੋਂ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਹਰੇਕ ਸਵਾਲ ਵਿੱਚ 16 ਅੰਕ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

**ਸੈਕਸ਼ਨ-ਏ**

1. ਸਿਹਤ ਸੰਭਾਲ ਸੇਵਾ ਪ੍ਰਦਾਤਾਵਾਂ ਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਪੱਧਰਾਂ 'ਤੇ ਇੱਕ ਛੋਟਾ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
2. ਡਾਈਟ ਅਸਿਸਟੈਂਟ ਦੇ ਕਾਰਜਾਂ ਦੀ ਸੂਚੀ ਬਣਾਓ।

**ਸੈਕਸ਼ਨ-ਬੀ**

3. ਸੰਤੁਲਿਤ ਖੁਰਾਕ 'ਤੇ ਇੱਕ ਛੋਟਾ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
4. ਭੋਜਨ ਸਮੂਹਾਂ ਦੀਆਂ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਕਿਸਮਾਂ ਬਾਰੇ ਵਿਸਥਾਰ ਵਿੱਚ ਦੱਸੋ।

**ਸੈਕਸ਼ਨ-ਸੀ**

5. ਸਵੱਛਤਾ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ ਵਿੱਚ ਖੁਰਾਕ ਸਹਾਇਕ ਦੀ ਭੂਮਿਕਾ ਬਾਰੇ ਦੱਸੋ।
6. ਹੱਥਾਂ ਦੀ ਸਫਾਈ ਦੇ ਉਦੇਸ਼ ਅਤੇ ਵਿਧੀ ਬਾਰੇ ਸੰਖੇਪ ਵਿੱਚ ਚਰਚਾ ਕਰੋ।

**ਸੈਕਸ਼ਨ-ਡੀ**

7. ਇੱਕ ਚੰਗਾ ਨੇਤਾ ਬਣਨ ਲਈ ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਸੰਚਾਰ ਇੱਕ ਮੁੱਖ ਹੁਨਰ ਹੈ। ਇਸ ਬਿਆਨ ਨੂੰ ਜਾਇਜ਼ ਠਹਿਰਾਓ।
8. ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਸੰਚਾਰ ਇੱਕ 2-ਤਰੀਕੇ ਵਾਲੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਹੈ ਜੋ ਸਹੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦੀ ਹੈ। ਜਾਇਜ਼ ਠਹਿਰਾਓ।

**Exam Code: 111402**  
**(30)**

**Paper Code: 2312**

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

**Course Title: Hospital Front Desk Coordinator-II**

**Course Code: BVNL-2285**

**Time Allowed: 3 Hours**

**Max Marks: 80**

**Instructions: Attempt five questions, selecting at least one question from each section. The fifth question may be attempted from any section. All questions carry equal (16) marks.**

**SECTION - A**

1. (a) What are the rights and responsibilities applicable to work areas?  
(b) What is the importance of cleanliness and hygienic environment? (8+8=16)
2. Describe the characteristics and basic functioning of hospital information system (16)

**SECTION - B**

3. Discuss the payment and billing in healthcare industry. (16)

4. Discuss the payment process in foreign currency. (16)

**SECTION - C**

5. Write a note on Customer Service Excellence and patient satisfaction. (16)
6. (a) What is the importance of showing sensitivity and adequate support to the patients  
(b) Write a note on feedback from visitors and how to ensure self safety. (8+8=16)

**SECTION - D**

7. (a) What is the difference between single rescuer and two rescuer CPR  
(b) What do you understand by basic life support? Discuss (8+8=16)
8. Describe the conditions when choking occurs and protocol of giving life support during choking. (16)

COB OFFICE - KMOTU

3/1/24 - (E)

Exam Code: 111402  
(30)

Paper Code: 2313

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

Course Title: Advance Nutrition

Course Code: BVNL-2286

Time Allowed: 3 Hours

Max Marks: 80

Students are required to attempt five questions, 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. Write the functions and Deficiencies of Vitamin C.
2. Write the functions and Deficiencies of Vitamin D.

**Section-B**

3. How can we classify food on the basis of perishability? What are the factors responsible for causing spoilage in food?
4. How can we create the condition unfavourable for the growth of microorganism? How can we preserve food using salt and sugar?

### Section-C

5. How can we define food adulteration? Discuss about common food adulterants.
6. What are the food standards? How these are important to the consumer? Discuss them.

### Section-D

7. How can hygiene can be maintained while cooking and serving of food?
8. What points should be kept in mind while purchasing and preparation of food, Discuss.

### Hindi Version

नोट: छात्रों को कुल पांच प्रश्नों का प्रयास करना आवश्यक है, प्रत्येक खंड से एक प्रश्न और पांचवां प्रश्न किसी भी खंड से हो सकता है। प्रत्येक प्रश्न 16 अंक का है।

#### खंड एक

1. विटामिन सी के कार्य एवं कमियों को लिखिए।
2. विटामिन डी के कार्य और कमियों को लिखिए।

#### खंड बी

3. खराब होने के आधार पर हम भोजन को कैसे वर्गीकृत कर सकते हैं? भोजन के खराब होने के लिए उत्तरदायी कारक कौन से हैं?
4. हम सूक्ष्मजीव के विकास के लिए प्रतिकूल स्थिति कैसे बना सकते हैं? हम नमक और चीनी का उपयोग करके भोजन को कैसे संरक्षित कर सकते हैं?

#### खंड सी

5. हम खाद्य अपमिश्रण को कैसे परिभाषित कर सकते हैं? आम खाद्य अपमिश्रण के बारे में चर्चा करें।
6. खाद्य मानक क्या हैं? ये उपभोक्ता के लिए कैसे महत्वपूर्ण हैं? उनकी चर्चा करें।

#### खंड डी

7. खाना बनाते और परोसते समय स्वच्छता कैसे बनाए रखी जा सकती है?
8. भोजन खरीदते और बनाते समय किन बातों का ध्यान रखना चाहिए, चर्चा करें।

### Punjabi Version

ਵਿਦਿਆਰਥੀ ਨੂੰ ਕੁੱਲ ਪੰਜ ਪ੍ਰਸ਼ਨਾਂ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕਰਨੀ ਹੈ, ਹਰੇਕ ਭਾਗ ਵਿਚੋਂ ਇਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਅਤੇ ਪੰਜਵਾਂ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਿਸੇ ਵੀ ਭਾਗ ਤੋਂ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਹਰੇਕ ਸਵਾਲ ਵਿੱਚ 16 ਅੰਕ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

#### ਸੈਕਸ਼ਨ-ਏ

1. ਵਿਟਾਮਿਨ ਸੀ ਦੇ ਕਾਰਜ ਅਤੇ ਕਮੀਆਂ ਲਿਖੋ।
2. ਵਿਟਾਮਿਨ ਡੀ ਦੇ ਕਾਰਜ ਅਤੇ ਕਮੀਆਂ ਲਿਖੋ।

#### ਸੈਕਸ਼ਨ-ਬੀ

3. ਅਸੀਂ ਨਾਸ਼ਵਾਨਤਾ ਦੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਵਰਗੀਕਰਨ ਕਿਵੇਂ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਾਂ? ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਖਰਾਬ ਕਰਨ ਲਈ ਕਿਹੜੇ ਕਾਰਕ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਹਨ?
4. ਅਸੀਂ ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਣੂਆਂ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਲਈ ਪ੍ਰਤੀਕੂਲ ਸਥਿਤੀ ਕਿਵੇਂ ਬਣਾ ਸਕਦੇ ਹਾਂ? ਅਸੀਂ ਨਮਕ ਅਤੇ ਖੰਡ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖ ਸਕਦੇ ਹਾਂ?

#### ਸੈਕਸ਼ਨ-ਸੀ

5. ਅਸੀਂ ਭੋਜਨ ਦੀ ਮਿਲਾਵਟ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਪਰਿਭਾਸ਼ਤ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਾਂ? ਆਮ ਭੋਜਨ ਮਿਲਾਵਟ ਬਾਰੇ ਚਰਚਾ ਕਰੋ।
6. ਭੋਜਨ ਦੇ ਮਿਆਰ ਕੀ ਹਨ? ਇਹ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਲਈ ਕਿਵੇਂ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹਨ? ਉਨ੍ਹਾਂ 'ਤੇ ਚਰਚਾ ਕਰੋ।

#### ਸੈਕਸ਼ਨ-ਡੀ

7. ਭੋਜਨ ਪਕਾਉਣ ਅਤੇ ਪਰੋਸਣ ਸਮੇਂ ਸਫਾਈ ਕਿਵੇਂ ਬਣਾਈ ਰੱਖੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ?
8. ਭੋਜਨ ਖਰੀਦਣ ਅਤੇ ਤਿਆਰ ਕਰਦੇ ਸਮੇਂ ਕਿਹੜੇ ਨੁਕਤਿਆਂ ਨੂੰ ਧਿਆਨ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਚਰਚਾ ਕਰੋ।