

K-1021

Total Page No. : 4]

[Roll No.]

CFN-01

**Certificate Course in food and Nutrition (CFN)
Ist Semester Examination Dec., 2023**

**BASIC CONCEPTS IN FOOD AND
NUTRITION**

Time : 2 Hours]

[Max. Marks : 100

Note :- This paper is of Hundred (100) marks divided into two (02) Sections 'A' and 'B'. Attempt the questions contained in these Sections according to the detailed instructions given there in. *Candidates should limit their answers to the questions on the given answer sheet. No additional (B) answer sheet will be issued.*

यह प्रश्न-पत्र सौ (100) अंकों का है, जो दो (02) खण्डों 'क' तथा 'ख' में विभाजित है। प्रत्येक खण्ड में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों को हल करना है। परीक्षार्थी अपने प्रश्नों के उत्तर दी गई उत्तर-पुस्तिका तक ही सीमित रखें। कोई अतिरिक्त (बी) उत्तर-पुस्तिका जारी नहीं की जायेगी।

K-1021

(1)

P.T.O.

Section-A

(खण्ड-क)

Long Answer Type Questions

(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

2×26=52

Note :- Section 'A' contains Five (05) Long-answer type questions of Twenty Six (26) marks each. Learners are required to answer any *two* (02) questions only.

खण्ड 'क' में पाँच (05) दीर्घ उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए छब्बीस (26) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. Write in detail about the methods used to preserve food items in domestic environment.

घरेलू वातावरण में खाद्य पदार्थों को परिरक्षित करने के लिए प्रयोग में लाई जाने वाली विधियों के बारे में विस्तारपूर्वक लिखिए।

2. Explain in detail the organization, classification and functions of proteins.

प्रोटीन के संगठन, वर्गीकरण एवं कार्यों को विस्तारपूर्वक समझाइए।

3. Explain the process of water excretion from the body and its importance.

शरीर में जल के निष्कासन हेतु प्रक्रिया और इसके महत्त्व को समझाइए।

4. Explain adulteration in various food items and the measures to check it.

विभिन्न खाद्य पदार्थों में होने वाली मिलावट व उसके जाँच के उपाय बताइए।

5. Write the classification, functions and the problems caused by deficiency of fat soluble vitamins.

वसा में घुलनशील विटामिनों के वर्गीकरण, कार्यों एवं कमी से होने वाली समस्याओं को लिखिए।

Section–B

(खण्ड–ख)

Short Answer Type Questions

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

4×12=48

Note :– Section ‘B’ contains Eight (08) Short-answer type questions of Twelve (12) marks each. Learners are required to answer any *four* (04) questions only.

खण्ड ‘ख’ में आठ (08) लघु उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए बारह (12) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. What are the main methods of cooking food ?

भोजन को पकाने की मुख्य विधियाँ कौन सी हैं ?

2. What are the functions of food in the body ?

भोजन के शरीर में क्या कार्य हैं ?

3. Mention the functions of fat in the body.

शरीर में वसा के कार्यों का उल्लेख कीजिए।

4. What do you understand by malted food items ?

माल्टयुक्त भोज्य पदार्थ से आप क्या समझते हैं ?

5. Write a note on Wilson's disease and Goiter.

विल्सन बीमारी एवं घेंघा पर टिप्पणी लिखिए।

6. Describe the points to be kept in mind for food storage.

खाद्य भण्डारण हेतु ध्यान में रखने योग्य बिन्दुओं का वर्णन कीजिए।

7. Write a note on the substances and colors added to food items.

खाद्य पदार्थों में मिश्रित किये जाने वाले पदार्थों व रंगों पर टिप्पणी लिखिए।

8. How can the nutritional value of food be improved by Enrichment ?

संपृष्टीकरण से भोजन की पौष्टिकता कैसे सुधारी जा सकती है ?
