

A-0072

Total Pages : 5

Roll No.

CFN-03

Certificate Course in Food and Nutrition (CFN)

(Food Safety and Quality Control)

(खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता नियंत्रण)

1st Semester Examination, Session December 2024

Time : 2:00 Hrs.

Max. Marks : 50

Note :- This paper is of Fifty (50) marks divided into Two (02) Sections 'A' and 'B'. Attempt the questions contained in these Sections according to the detailed instructions given therein. *Candidates should limit their answers to the questions on the given answer sheet. No additional (B) answer sheet will be issued.*

नोट : यह प्रश्न-पत्र पचास (50) 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।*

Section–A

(खण्ड–क)

Long Answer Type Questions

(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

2×13=26

Note :- Section 'A' contains Five (05) Long-answer type questions of Thirteen (13) marks each. Learners are required to answer any *two* (02) questions only.

नोट : खण्ड 'क' में पाँच (05) दीर्घ उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए तेरह (13) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. Discuss the food decay caused by enzymes in detail.
एंजाइम द्वारा होने वाले खाद्य क्षय की विस्तारपूर्वक चर्चा कीजिए।
2. What do you understand by chemical contamination of food ? In how many ways does chemical contamination occur in food ?
भोजन के रासायनिक संदूषण से आप क्या समझते हैं ? भोजन में रासायनिक संदूषण कितने प्रकार से होता है ?
3. Give details of social factors affecting nutrition.
पोषण को प्रभावित करने वाले सामाजिक कारकों का विवरण दीजिए।

4. What measures are taken to improve the nutritional quality of food items ? Discuss in detail.

भोज्य पदार्थों में पोषणीय गुणवत्ता सुधारने हेतु क्या उपाय किए जाते हैं ? विस्तारपूर्वक चर्चा कीजिए।

5. In how many categories are food items classified on the basis of possibility of spoilage ?

खराब होने की सम्भावना के आधार पर खाद्य पदार्थों को कितनी श्रेणियों में वर्गीकृत किया जाता है ?

Section-B

(खण्ड-ख)

Short Answer Type Questions

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

4×6=24

Note :- Section 'B' contains Eight (08) Short-answer type questions of Six (06) marks each. Learners are required to answer any *four* (04) questions only.

नोट : खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए छः (06) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. What are the principles of food hygiene ?

खाद्य स्वच्छता के सिद्धान्त क्या हैं ?

2. Why are food safety rules necessary ? Discuss.

खाद्य सुरक्षा सम्बन्धी नियम क्यों आवश्यक है ? चर्चा कीजिए।

3. What are the characteristics of good food items ?

उत्तम प्रकार की खाद्य वस्तुओं की क्या विशेषताएँ होती हैं ?

4. How does *E. coli* spread ? How is it recognized ? Also throw light on its symptoms and complications.

ई. कोलाई कैसे फैलता है ? इसे किस प्रकार पहचाना जाता है ?

इसके लक्षणों और जटिलताओं पर भी प्रकाश डालिए।

5. How are rodents and insects responsible for the decay of food items ?

कृन्तक एवं कीट किस प्रकार भोज्य पदार्थों के क्षय हेतु उत्तरदायी हैं ?

6. What do you understand by household cleanliness ? Please explain.

घरेलू साफ सफाई से आप क्या समझते हैं ? समझाइए।

7. Throw light on the practical points of food hygiene.

खाद्य स्वच्छता के व्यवहारिक बिन्दुओं पर प्रकाश डालिए।

8. Comment on the following :

(a) Staphylococcal disease

(b) AGMARK

(c) Fermentation

निम्नलिखित पर टिप्पणी कीजिए :

(अ) स्टेफाइलोकोकल रोग

(ब) एगमार्क

(स) किण्डवन
