

A-0044

Total Pages : 5

Roll No.

DPHCN-01

Diploma in Food and Nutrition (DPHCN)

(Food and Nutrition an Introduction)

(आहार एवं पोषण : एक परिचय)

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. Define energy. Explain the methods used for measuring energy. Write the factors affecting energy needs.

ऊर्जा को परिभाषित कीजिए। ऊर्जा को मापने की विधियाँ समझाइए। ऊर्जा की आवश्यकता को प्रभावित करने वाले कारक लिखिए।

2. Explain the classification, function, sources, and digestion-absorption process of protein.

प्रोटीन का वर्गीकरण, कार्य, स्रोत, तथा पाचन-अवशोषण की प्रक्रिया समझाइए।

3. Discuss the principles, objectives and importance of food preservation.

खाद्य परिरक्षण के सिद्धान्त, उद्देश्य तथा महत्व पर चर्चा कीजिए।

4. Discuss in detail the reasons for food spoilage and write remedial methods.

भोजन के खराब होने के कारणों पर विस्तार में चर्चा कीजिए तथा बचाव के उपाय लिखिए।

5. Write about the need to cook food ? What are the effects of cooking on nutrients ? What precaution should be taken during cooking food ?

भोजन पकाने के आवश्यकता क्यों होती है ? भोजन पकाने से पोषक तत्वों पर क्या प्रभाव पड़ता है ? भोजन पकाते समय क्या सावधानियाँ बरतनी चाहिए।

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. Define following :

- (a) Food fortification
- (b) Food supplementation

निम्न को परिभाषित कीजिए :

- (अ) खाद्य प्रबलीकरण
- (ब) खाद्य सम्पूरकता

2. Write about household methods of preserving food.

खाद्य परिरक्षण की घरेलू विधियों के विषय में लिखिए।

3. Mention the sources and function of fat.

वसा के स्रोत तथा कार्य लिखिए।

4. Give the sources, functions and deficiency disorder of calcium.

कैल्शियम के स्रोत, कार्य तथा हीनता से होने वाला रोग बताइए।

5. Write the functions of water in human body.

मानव शरीर में जल का कार्य लिखिए।

6. Mention fat soluble vitamins ? Give the deficiency disorders caused by fat soluble vitamins.

वसा में घुलनशील विटामिनों का उल्लेख कीजिए। वसा में घुलनशील विटामिनों की हीनता से होने वाले रोग बताइए।

7. What precautions should be taken while storing food ?

खाद्य भण्डारण करते समय क्या सावधानियाँ बरतनी चाहिए ?

8. Define food adulteration. Write about the governmental measures to address food adulteration.

खाद्य मिलावट को परिभाषित कीजिए। खाद्य मिलावट के निवारण हेतु किये जा रहे सरकारी प्रयासों के विषय में लिखिए।
