

A-0046

Total Pages : 5

Roll No.

DPHCN-03

Diploma in Food and Nutrition (DPHCN)

(Food Hygiene and Sanitation)

(खाद्य स्वच्छता एवं सफाई)

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. What is Meat and Meat Products Act ? Discuss briefly.

मांस एवं मांस उत्पाद अधिनियम क्या है ? संक्षेप में चर्चा कीजिए।

2. Discuss the causes of food contamination and food borne diseases.

खाद्य संक्रमण तथा खाद्य जनित रोगों के कारणों की चर्चा कीजिए।

3. Write in detail about the measures to achieve food hygiene.

खाद्य स्वच्छता को अर्जित करने के उपायों के बारे में विस्तारपूर्वक लिखिए।

4. How food gets contaminated by intentionally added chemicals and unintentionally added additives ? Explain in detail with examples.

जानबूझकर मिलाए गए रसायन तथा अनजाने में मिलाए गए एडिटिव द्वारा भोजन किस प्रकार संदूषित होता है ? उदाहरण सहित विस्तृत व्याख्या कीजिए।

5. Explain the causes, mode of transmission, symptoms, complications and preventive measures of Shigellosis infection.

शिजेलौसिस संक्रमण के कारणों, संचरण के माध्यम, लक्षण, जटिलताओं तथा रोकथाम के उपायों की व्याख्या कीजिए।

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 quality standards ? Discuss the specific requirements for these standards.

गुणवत्ता मानक क्या होते हैं ? इन मानकों हेतु विशिष्ट आवश्यकताओं की चर्चा कीजिए।

2. What points should be kept in mind for household cleanliness ?

घरेलू साफ-सफाई के लिए किन बिन्दुओं को ध्यान में रखना चाहिए ?

3. Comment on the use of equipment for checking and controlling physical contamination in food items.

खाद्य पदार्थों में भौतिक संदूषण की जाँच एवं नियंत्रण हेतु उपकरणों के प्रयोग पर टिप्पणी कीजिए।

4. Explain the classification of food items on the basis of their perishability.

खाद्य पदार्थों के खराब होने की क्षमता के आधार पर उनका वर्गीकरण समझाइए।

5. Discuss the chemical and physical changes observed in food items when they spoil.

खाद्य पदार्थों के खराब होने पर उनमें दिखने वाले रासायनिक एवं भौतिक परिवर्तनों की चर्चा कीजिए।

6. What chemical changes are observed when fat is heated repeatedly and stored for a long time ?

वसा को बार-बार गर्म करने पर तथा लम्बे समय तक भण्डारण करने पर क्या रासायनिक परिवर्तन देखे जाते हैं ?

7. Write the symptoms and preventive measures of cholera and typhoid.

हैजा एवं टायफाइड के लक्षण एवं रोकथाम के उपाय लिखिए।

8. Comment on worm infestation.

कृमिरोग पर टिप्पणी कीजिए।
