

**A-0320**

**Total Pages : 04**

**Roll No. -----**

**CFN-01**

**Basic Concepts in Food and Nutrition**

खाद्य एवं पोषण की आधारभूत अवधारणाएं

**Certificate Course in Food and Nutrition (CFN)**

Examination 2026(Feb.)

Time: 2:00 hrs

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 therein. Candidates should limit their answers to the questions on the given answer sheet. No additional (B) answer sheet will be issued.

नोट : यह प्रश्नपत्र 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।

P.T.O.

**A-0320**

## Section-A/खण्ड-‘क’

### (Long-Answer-Type Questions)/ (दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न)

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.

नोट : खण्ड ‘क’ में पाँच (05) दीर्घ उत्तरों वाले 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।

[2x26=52]

- Q.1. Mention methods of cooking food.  
भोजन पकाने की विधियों का उल्लेख कीजिए।
- Q.2. What are the uses of sodium and potassium in our bodies? Describe their sources and functions. What are the disorders caused by their deficiencies?  
सोडियम व पोटेशियम की हमारे शरीर में क्या उपयोगिता है? इनकी प्राप्ति के साधन तथा कार्यों का वर्णन कीजिए। इनकी कमी से उत्पन्न विकार कौन-से हैं?
- Q.3. What are supplementary foods? Discuss some specific foods that can be used as supplementary foods in detail.  
सम्पूरक आहार क्या हैं? सम्पूरक भोज्य पदार्थों के रूप में कुछ विशेष भोज्य पदार्थ की विस्तारपूर्वक चर्चा कीजिए।
- Q.4. Describe the methods of food preservation in detail.  
खाद्य परिरक्षण की विधियों का विस्तारपूर्वक उल्लेख कीजिए।
- Q.5. Classify fats or lipids? What is the function of fat in the body? Also throw light on the disorders caused by excess and deficiency of fat.

वसा या लिपिड्स का वर्गीकरण कीजिए? वसा का शरीर में क्या कार्य है? वसा की कमी एवं अधिकता से होने वाले विकारों पर भी प्रकाश डालिए।

### Section-B/खण्ड-‘ख’

#### (Short-Answer-Type Questions)/ (लघु उत्तरों वाले प्रश्न)

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.

नोट : खण्ड ‘ख’ में आठ (08) लघु उत्तरों वाले 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।

[4x12=48]

Q.1. Mention the different nutritional statuses.

विभिन्न पोषण स्थितियों का उल्लेख करें।

Q.2. Comment on any three of the following:

- Anemia
- Iodine
- Causes of food spoilage
- Fermentation

निम्नलिखित किन्हीं तीन पर टिप्पणी कीजिए।

- रक्ताल्पता
- आयोडीन
- भोजन खराब होने के कारण
- खमीरीकरण

P.T.O.

- Q.3. How does cooking affect the nutrients in food? What are some important things to consider when cooking?  
भोजन पकाने से उसमें उपस्थित सभी भोज्य तत्व किस प्रकार प्रभावित होते हैं? भोजन पकाते समय ध्यान रखे जाने योग्य बातें क्या हैं?
- Q.4. What are the measures to prevent food adulteration? Mention the standards adopted for food quality.  
खाद्य पदार्थों में मिलावट से बचने के लिए क्या उपाय हैं? खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता हेतु अपनाये जाने वाले मानकों का उल्लेख कीजिए।
- Q.5. Classify food according to its functions.  
भोजन को कार्यों के अनुसार वर्गीकृत करें।
- Q.6. Discuss the disorders caused by protein deficiency.  
प्रोटीन की कमी से उत्पन्न होने वाले विकारों पर चर्चा कीजिये।
- Q.7. Write a note on the additives and colours used in food.  
खाद्य पदार्थों में मिश्रित किये जाने वाले पदार्थों व रंगों पर टिप्पणी लिखें।
- Q.8. Comment on any two:  
a. Agmark  
b. Pasteurization  
c. Health  
किन्हीं दो पर टिप्पणी कीजिए:  
अ. एगमार्क  
ब. पाश्चुरीकरण  
स. स्वास्थ्य

\*\*\*\*\*