

A-0294

Total Pages : 04

Roll No. -----

DPHCN-01

Food and Nutrition an Introduction

आहार एवं पोषण: एक परिचय

Diploma in Food and Nutrition (DPHCN)

Examination 2026 (Feb.)

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 प्रश्नपत्र 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।

P.T.O.

A-0294

Section-A/खण्ड-‘क’

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

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 उत्तरों वाले 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।

[2x13=26]

- Q.1. Explain the functions, sources, and digestion-absorption process of protein? Write about the disease caused due to deficiency of protein?
प्रोटीन के कार्य, स्रोत तथा पाचन-अवशोषण प्रक्रिया समझाइये? प्रोटीन की हीनता से होने वाले रोग के विषय में लिखिए?
- Q.2. Discuss the food sources, functions and deficiency diseases of any two fat soluble vitamins?
किन्ही दो वसा में घुलनशील विटामिनों के खाद्य स्रोत, कार्य तथा उनकी हीनता से होने वाले रोग पर चर्चा कीजिये?
- Q.3. Explain the reasons of food spoilage? Describe in detail various methods of food preservation?

भोजन खराब होने के कारणों का वर्णन कीजिये? भोजन संरक्षण की विभिन्न विधियों को विस्तारपूर्वक समझाइये?

Q.4. Discuss the objectives and importance of cooking food? Discuss various methods of cooking food and their impact on the nutritional composition of food?

भोजन को पकाने के उद्देश्यों तथा महत्व पर चर्चा कीजिये? भोजन पकाने की विभिन्न विधियाँ तथा उनका पोषक तत्वों पर पड़ने वाले प्रभावों पर चर्चा कीजिये?

Q.5. Describe various techniques for improving nutritional composition of food?

भोजन के पोषक मूल्य को सुधारने की विभिन्न तकनीकों का वर्णन कीजिये?

Section-B/खण्ड-‘ख’

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

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 उत्तरों वाले 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।

[4x6=24]

P.T.O.

- Q.1. Write the function's of food?
भोजन के कार्य लिखिए?
- Q.2. Give the classification and functions of carbohydrate?
कार्बोहाइड्रेट का वर्गीकरण तथा कार्य बताइये?
- Q.3. Write the function of water in human body?
मानव शरीर में जल के कार्य लिखिए?
- Q.4. What are the functions of niacin? Mention the disease caused due to efficiency of niacin?
नियासिन के क्या कार्य होते हैं? नियासिन की कमी से होने वाले रोग का उल्लेख कीजिये?
- Q.5. Write the sources and functions of iron? Mention the diseases caused due to iron deficiency?
लौह लवण के स्रोत तथा कार्य लिखिए? लौह लवण की हीनता से होने वाले रोग का उल्लेख कीजिये?
- Q.6. Write about Prevention of Food Adulteration Act?
खाद्य मिलावट निषेध अधिनियम के विषय में लिखिए?
- Q.7. What is fermentation. Mention the advantages of fermentation?
खमीरीकरण क्या होता है? खमीरीकरण के लाभों का उल्लेख कीजिये?
- Q.8. Define the following:
a. Malting
b. Nutrients
निम्न को परिभाषित कीजिये:
अ. मल्टिंग
ब. पोषक तत्व
