

A-140

Total Pages : 4

Roll No. -----

DPHCN-01

**Food and Nutrition an Introduction
Diploma in Food and Nutrition (DPHCN)**

1st Semester Examination 2024(June)

Time: 2:00 hrs

Max. Marks: 50

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

नोट : इस 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 हैं। 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-140/DPHCN-01

1

Section-A (Long-Answer-Type Questions)

खण्ड—'क'(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. Define food preservation. Describe the objectives and methods of food preservation?

खाद्य परिरक्षण को परिभाषित कीजिये? खाद्य परिरक्षण के उद्देश्यों और विधियों को समझाइए?

Q.2. Explain the sources, function, classification of carbohydrates?

कार्बोज के स्रोत, कार्य, वर्गीकरण का वर्णन कीजिये?

Q.3. Write an essay on Prevention of Food Adulteration Act?

खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम पर निबंध लिखिए?

Q.4. Give the classification of fat soluble Vitamins along with their sources and functions.

वसा में घुलनशील विटामिनों का वर्गीकरण कीजिए। उनके स्रोत एवं कार्यों को भी बताइए?

Q.5. Explain the methods of improving nutritional quality of food products?

भोज्य पदार्थों की पोषणीय गुणवत्ता को सुधारने के उपायों का वर्णन कीजिये?

Section-B (Short-Answer-Type Questions)

खण्ड—'ख'(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 about effect of food adulteration on human health?

खाद्य मिलावट का मानव स्वास्थ्य पर क्या प्रभाव पड़ता है?

Q.2. What factors should we consider while storing food?

खाद्य संग्रहण करते समय हमें किन बातों को ध्यान में रखना चाहिए?

Q.3. Give the classification of food on the basis of shelf life?

शेल्फ आयु के आधार पर भोज्य पदार्थों का वर्गीकरण बताइए?

Q.4. Write about the sources and functions of fat?

वसा के स्रोत व कार्यों के विषय में लिखिए?

Q.5. What are the causes and symptoms of PEM?

प्रोटीन उर्जा कुपोषण के कारण व लक्षण क्या होते हैं?

Q.6. Mention any 6 common adulterants in food and methods to identify them?

किन्हीं 6 सामान्य मिलावटी पदार्थ व उनको पहचानने की विधियों का उल्लेख कीजिये?

Q.7. Define germination and its advantages?

अंकुरण को परिभाषित कीजिये व अंकुरण के लाभ बताइए?

Q.8. Write the function of water in human body?

मानव शरीर में जल के कार्य लिखिए?
