

A-142

Total Pages : 5

Roll No. -----

DPHCN-03

Food Hygiene and Sanitation

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-142/DPHCN-03

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. Shed Light on practical points for food hygiene and safety.

खाद्य स्वच्छता व सुरक्षा के लिए व्यवहारिक बिंदुओं पर प्रकाश डालिए।

Q.2. Discuss the ill effects of chemical contamination in food on the human body.

भोजन में रासायनिक संदूषण से मानव शरीर में होने वाले दुष्प्रभावों की चर्चा कीजिए।

Q.3. Explain the causes, transmission, symptoms, complications and prevention measures of staphylococcal disease and botulism.

स्टेफाइलोकोकल रोग एवं बोटूलिज्म के कारकों, संचरण, लक्षणों, जटिलताओं तथा रोकथाम के उपायों की व्याख्या कीजिए।

Q.4. Shed light on worm infestation. Discuss different types of worm infections.

कृमि रोग पर प्रकाश डालें। विभिन्न प्रकार के कृमि संक्रमणों की चर्चा कीजिए।

Q.5. Describe the role of Hazard Analysis Critical Control Points and Codex Alimentarius in food safety.

खाद्य सुरक्षा में जोखिम विश्लेषण महत्वपूर्ण नियंत्रण अंक तथा कोडक्स ऐलिमन्टेरियस की भूमिका का विवरण दें।

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.

P.T.O.

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]

- Q.1. What do you understand by personal hygiene? Why is it important for a person's good health?
व्यक्तिगत स्वच्छता से आप क्या समझते हैं? व्यक्ति के अच्छे स्वास्थ्य के लिए यह क्यों महत्वपूर्ण है?
- Q.2. Comment on Salmonellosis and Shigellosis.
सैलमोनैलोसिस तथा शिजेलौसिस पर टिप्पणी कीजिए।
- Q.3. What do you understand by food spoilage? How can food spoilage be prevented at household level?
खाद्य क्षय से आप क्या समझते हैं? घरेलू स्तर पर खाद्य क्षय को किस प्रकार रोका जा सकता है?
- Q.4. What chemical changes are observed when fat is stored for a long time and repeatedly heated at high temperatures?
वसा का लम्बे समय तक भण्डारण करने तथा अधिक ताप पर बार-बार गर्म करने पर क्या रासायनिक परिवर्तन देखे जाते हैं?
- Q.5. Why is food safety important? What is the usefulness of the rules related to this?
खाद्य सुरक्षा क्यों आवश्यक है? इससे सम्बद्ध नियमों की क्या उपयोगिता है?

Q.6. What is the role of Bureau of Indian Standards in food safety? Discuss.

भारतीय मानक ब्यूरो की खाद्य सुरक्षा में क्या भूमिका है? चर्चा कीजिए।

Q.7. Give the classification of food items on the basis of perishability with examples.

खराब होने की क्षमता के आधार पर खाद्य पदार्थों का उदाहरण सहित वर्गीकरण कीजिए।

Q.8. Why is cleanliness important while preparing and cooking food? What points related to food safety should be kept in mind while serving food?

भोजन तैयार एवं पकाते समय स्वच्छता क्यों आवश्यक है? भोजन परोसते समय खाद्य सुरक्षा सम्बंधी किन बिंदुओं का ध्यान देना चाहिए?
