

A-0025

Total Pages : 4

Roll No.

DPHCN-01

Diploma in Food and Nutrition (DPHCN)

(Food and Nutrition an Introduction)

(आहार एवं पोषण : एक परिचय)

Examination, June 2025

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.*

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.

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. Explain the classification, function, sources, and digestion-absorption process of carbohydrate.

कार्बोज का वर्गीकरण, कार्य, स्रोत तथा पाचन-अवशोषण की प्रक्रिया समझाइए।

2. Discuss the bacteriostatic methods of food preservation.

खाद्य परिरक्षण की बैक्टीरियोस्टेटिक विधियों की चर्चा कीजिए।

3. What do you understand by food adulteration ? Mention any *ten* common adulterants present in food. Write about the methods to safe against food adulteration.

खाद्य मिलावट से आप क्या समझते हैं ? भोजन में उपस्थित किन्हीं दस सामान्य मिलावटी पदार्थों का उल्लेख कीजिए। खाद्य मिलावट से बचने के उपाय लिखिए।

4. Write the objectives of cooking food. Describe the methods of cooking food.

भोजन पकाने के उद्देश्य लिखिए। भोजन पकाने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए।

5. Mention the need and importance of preserving food. Explain the various methods of food preservation.

खाद्य परिरक्षण के आवश्यकता तथा महत्व का उल्लेख कीजिए।
खाद्य परिरक्षण की विभिन्न विधियाँ समझाइए।

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.

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. Define following :
 - (a) Food enrichment
 - (b) Food substitutionनिम्नलिखित को परिभाषित कीजिए :
 - (अ) खाद्य सम्पुष्टिकरण
 - (ब) खाद्य स्थानापन्न
2. Write about the sources and function of thiamine.
थायमिन के स्रोत तथा कार्य लिखिए।
3. Define nutrients. Give the classification of nutrients.
पोषक तत्वों को परिभाषित कीजिए। पोषक तत्वों का वर्गीकरण बताइये।
4. What are the reasons of food spoilage ?
भोजन के खराब/सड़ने के कारण क्या होते हैं ?
5. Give the classification of food based on shelf life.
शelf आयु के आधार पर भोजन का वर्गीकरण बताइए।
6. Comment on digestion-absorption process of food.
भोजन के पाचन-अवशोषण प्रक्रिया पर टिप्पणी कीजिए।
7. Give the sources, function and deficiency disorder of Iodine.
आयोडीन के स्रोत, कार्य तथा हीनता से होने वाला रोग बताइए।
8. Write about pasteurization method.
पाश्चुरीकरण विधि के विषय में लिखिए।
