

**P-1072**

Total Pages : 4

Roll No. ....

## **CFN-01**

### **Basic Concepts in Food and Nutrition**

Certificate Course in Food and Nutrition (CFN)

1st Semester Examination, 2023 (June)

**Time : 2 Hours]**

**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 answer 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।

### **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.

(2×26=52)

**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।

**1.** What are the functions of food in the body? Write a note on digestion and absorption of food.

आहार के शरीर में क्या कार्य हैं? आहार के पाचन तथा अवशोषण पर टिप्पणी लिखिए।

**2.** Write a detailed note on the following :

- (a) Meal.
- (b) Nutrition.
- (c) Functions of calcium.
- (d) Anemia.

निम्नलिखित पर विस्तृत टिप्पणी कीजिए :

- (क) भोजन
- (ख) पोषण
- (ग) कैल्शियम के कार्य
- (घ) रक्ताल्पता।

**3.** Mention in detail the functions of proteins and fats in the body.

शरीर में प्रोटीन तथा वसा के कार्यों का विस्तार से उल्लेख कीजिए।

4. What do you understand by fortification? How can fortification improve the nutritional value of food? Write in detail.

प्रबलीकरण से आप क्या समझते हैं? प्रबलीकरण से भोजन की पौष्टिकता कैसे सुधारी जा सकती है? विस्तार से लिखिए।

5. What are complementary foods? Describe the complementary foods developed by India.

सम्पूरक आहार क्या होते हैं? भारत द्वारा विकसित सम्पूरक आहार का वर्णन कीजिए।

### 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.

(4×12=48)

**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।

1. Write the role of magnesium and sulphur the body.

शरीर में मैग्नीशियम व सल्फर की भूमिका लिखिए।

2. Give an account of the main causes of food spoilage.

खाद्य पदार्थों के खराब होने के मुख्य कारणों का विवरण दीजिए।

3. Describe the various methods by which food is preserved at home.

भोज्य पदार्थों को घर में परिरक्षित किए जाने वाले विभिन्न तरीकों का वर्णन कीजिए।

4. What are the main methods of cooking food?

भोजन को पकाने की मुख्य विधियाँ कौन-सी हैं?

5. Define enrichment and explain it with examples.

संपृष्टीकरण की परिभाषा देकर उदाहरण सहित स्पष्ट कीजिए।

6. Comment on any *two* of the following :

(a) High protein foods.

(b) Malted food.

(c) Baby food.

निम्न में से किन्हीं दो पर टिप्पणी कीजिए :

(क) अधिक प्रोटीनयुक्त भोज्य पदार्थ।

(ख) माल्टयुक्त भोज्य पदार्थ।

(ग) बाल-आहार।

7. What do you understand by adulteration? Write a note on substances and colours added to food items.

मिलावट से आप क्या समझते हैं? खाद्य पदार्थों में मिश्रित किए जाने वाले पदार्थों व रंगों पर टिप्पणी लिखें।

8. Mention two ways to avoid food adulteration.

खाद्य पदार्थों में मिलावट से बचने के दो उपाय बताइए।