

CFN-01/DPHCN-01

**Basic Concepts in Food and
Nutrition/Food and Nutrition:
An Introduction**

खाद्य एवं पोषण की आधारभूत अवधारणाएं/
आहार एवं पोषण : एक परिचय

Certificate Course in Food & Nutrition/ Diploma in
Public Health & Community Nutrition

(CFN-18/DPHCN-17)

1st Semester, Examination-2019

Time: 3 Hours

Max. Marks: 80

.....

Note:- This paper is of Eighty (80) marks divided into two (02) Section A and B. Attempt the question contained in these sections according to the detailed instructions given therein.

नोट:- यह प्रश्न-पत्र अस्सी (80) अंकों का है जो दो (02) खण्डों 'क' तथा 'ख' में विभाजित है। प्रत्येक खण्ड में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार इन प्रश्नों को हल करना है।

Section-A (खण्ड-क)

(Long Answer Type Questions) (दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

Note:- Section - A contains five (05) long answer-type questions of fifteen (15) marks each.

Learners are required to answer any three (03) questions only. (3×15=45)

नोट:- खण्ड 'क' में पाँच (05) दीर्घ उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए पन्द्रह (15) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल तीन (03) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. Discuss the functions of Vitamin A in detail. Also discuss the different stages of Vitamin A deficiency.

“विटामिन ए” के कार्यों पर विस्तार से चर्चा कीजिए। “विटामिन ए” की कमी के विभिन्न चरणों पर भी चर्चा कीजिए।

2. Define the term “dietary fiber”. Discuss the various physicochemical properties of dietary fiber which are responsible for its health benefits.

“आहारीय रेशा/खाद्य रेशा शब्द को परिभाषित कीजिए। खाद्य रेशे के विभिन्न भौतिक-रासायनिक गुणों पर चर्चा करें जो इसके स्वास्थ्य लाभ के लिए जिम्मेदार हैं।

3. Discuss in detail the functions, deficiency and toxicity of iron in human body.

मानव शरीर में लौह तत्व के कार्यों, कमी व विषाक्तता पर विस्तार से चर्चा कीजिए।

4. What do you understand by food preservation? List down the major causes of food deterioration and explain any three causes in brief.
खाद्य परिरक्षण से आप क्या समझते हैं? भोजन खराब होने के प्रमुख कारणों की सूची तैयार कीजिए और किन्हीं तीन कारणों को विस्तार में समझाएं।
5. Define the term adulteration. Discuss methods of detecting adulteration in different food items.
"भोजन में मिलावट" को परिभाषित कीजिए। विभिन्न खाद्य पदार्थों में मिलावट को जांचने की विधियों पर चर्चा कीजिए।

Section-B (खण्ड-ख)

(Short Answer Type Questions)/ (लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note:- Section-B contains eight (08) short answer type questions of seven (07) marks each. Learners are required to answer any five (05) questions only. (5×7=35)

नोट:- खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए सात (07) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल पाँच (05) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. Discuss any five functions of proteins in detail.
मानव शरीर में प्रोटीन के किन्ही पांच कार्यों पर विस्तार से चर्चा कीजिए।
2. Explain the classification of protein.
प्रोटीन का वर्गीकरण बताइये।

3. Discuss any two methods of storage of vegetables.
सब्जियों के भंडारण की किन्हीं दो विधियों पर चर्चा कीजिए।
4. Write short notes on the followings:
a. Pellagra
b. Rickets
निम्नलिखित पर संक्षेप में चर्चा कीजिए:
क) पैलेग्रा
ख) सूखा रोग
5. Discuss the nutritive value of pulses in detail.
दालों की पोषक गुणवत्ता को समझाइए।
6. Discuss the importance of fruits and vegetables in human health.
मानव स्वास्थ्य में फलों और सब्जियों के महत्व पर चर्चा कीजिए।
7. What do you understand by "processing"?
Discuss the benefits of fruits and vegetables processing along with the nutrient losses during various processing operations.
"प्रसंस्करण" से आप क्या समझते हैं? फलों और सब्जियों के प्रसंस्करण की विभिन्न प्रक्रियाओं के दौरान होने वाले पोषक तत्वों के लाभों व हानि पर चर्चा कीजिए।
8. Discuss about functions & deficiency diseases of vitamin 'D'.
विटामिन 'डी' के कार्य तथा कमी से होने वाले रोगों पर चर्चा कीजिए।
