

S-88

Total Pages : 4

Roll No.

DPHCN-01

Food and Nutrition an Introduction

Diploma in Food and Nutrition (DPHCN)

1st Semester Examination, 2022 (Dec.)

Time : 2 Hours]

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.

नोट : यह 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 है।

SECTION-A/(खण्ड-क)

(Long Answer Type Questions)/(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.

(2×13=26)

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।

1. Discuss the types, sources, function and digestion-absorption of carbohydrate.

कार्बोहाइड्रेट के प्रकार, स्रोत, कार्य तथा पाचन अवशेषण पर चर्चा कीजिए।

2. Give the classification, sources, functions and deficiency diseases of vitamins.

विटामिनों का वर्गीकरण, स्रोत, कार्य तथा हीनता से होने वाले रोग बताइए।

3. Define food preservation. Explain the methods of food preservation. Give the methods of food preservation at household level.

खाद्य संरक्षण को परिभाषित कीजिए। खाद्य संरक्षण की विधियों का वर्णन कीजिए। घरेलू स्तर पर खाद्य संरक्षण की विधियाँ बताइए।

4. Describe the need and methods of cooking food.

भोजन को पकाने की आवश्यकता तथा विधियों की चर्चा कीजिए।

5. What is food adulteration? Write about the common adulterants, their effect on health and methods to identify adulterants?

खाद्य मिलावट क्या है? सामान्य खाद्य मिलावट पदार्थ, तथा उनकी परीक्षण की विधियों के विषय में लिखिए।

SECTION-B/(खण्ड-ख)

(Short Answer Type Questions)/(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. (4×6=24)

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।

1. What factors you will consider while storing the food?

खाद्य भंडारण के समय आप किन कारकों को ध्यान में रखेंगे?

2. Explain supplementary food products giving examples.

सम्पूरक आहार का उदाहरण सहित वर्ण कीजिए।

3. Give the reasons for food spoilage.

भोजन खराब होने के कारण बताइए।

4. What are the functions of fat in human body?

मानव शरीर में वसा के कार्य क्या होते हैं?

5. What are the factors influencing calorific value of food?

भोजन के ऊर्जा मूल्य को कौन-से कारक प्रभावित करते हैं?

6. Write a short note on FSSAI.

भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण पर संक्षेप में लिखिए।

7. What are the functions of water?

जल के कार्य क्या होते हैं?

8. Write about food fortification and food enrichment.

खाद्य प्रबलीकरण तथा खाद्य समृद्धिकरण के विषय में लिखिए।
