

**S-90**

Total Pages : 4

Roll No. ....

## **DPHCN-03**

### **Food Hygiene and Sanitation**

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 main principles of food hygiene.

खाद्य-स्वच्छता के मुख्य सिद्धांतों की चर्चा कीजिए।

2. Throw light on the transmission, symptoms and prevention due to *Escherichia Coli* and *Salmonellosis*.

इशचेरिचिया कोलाई एवं सैलमोनैलोसिस के कारण, संचरण, लक्षण एवं रोकथाम पर प्रकाश डालिए।

3. What are the causes of food contamination and food borne diseases?

खाद्य संक्रमण एवं खाद्य जनित रोगों के क्या कारण हैं।

4. How does physical contamination affect food?

भौतिक संदूषण के खाद्य पदार्थों में किस प्रकार प्रभाव पड़ता है?

5. Discuss the worm disease in detail.

कृमि रोग के विषय में विस्तारपूर्वक बताइए।

## 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. Why is it necessary to keep utensils clean for food hygiene?

खाद्य स्वच्छता के लिए बर्तनों को साफ रखना क्यों आवश्यक है?

2. Mention the measures to prevent the growth of mould.

फफूँदी की वृद्धि के उपाय बताइए।

3. What kind of hygiene should be maintained while cooking food?

भोजन पकाते समय किस प्रकार की स्वच्छता रखनी चाहिए?

4. What are the points that need to be kept in mind to achieve domestic cleanliness?

घरेलू साफ-सफाई की प्राप्ति के लिए किन बिंदुओं पर ध्यान देना आवश्यक है?

5. Comment on clean drinking water management.

स्वच्छ पेयजल प्रबंधन पर टिप्पणी कीजिए।

6. What do you understand by personal hygiene?

व्यक्तिगत स्वच्छता से आप क्या समझते हैं?

7. What do you understand by the cleanliness of the kitchen?

रसोई-घर की स्वच्छता से आप क्या समझते हैं?

8. State the symptoms and preventive measures for cholera.

हैजा रोग के लक्षण एवं रोकथाम के उपाय बताइए।

---