#### K-1023

**Total Pages: 5** 

**Roll No. -----**

### **CFN-03**

# Food Safety and Quality Control Certificate Course in Food and Nutrition (CFN)

1st Semester Examination December 2023-24

Time: 2:00 hrs Max. Marks:100

Note: This paper is of Hundred (100) marks divided into (02) Section A and B. Attempt the questions contained in these sections according to the detailed instructions given therein. Candidates should limit their answers to the 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 गय 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।

P.T.O.

## **Section-A (Long Answer Type Questions)**

खण्ड-'अ'(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

Note: Section 'A' contain Five (05) Long-answer-type question of Twenty Six (26) marks each. Learners are required to answer any two (02) questions only.

[2x26=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।

- Q.1. How does physical contamination affect the food? Explain in detail.

  भौतिक संदूषण से खाघ पदार्थों में किस प्रकार दुष्प्रभाव पड़ता है? विस्तारपर्वूक समझाइये।
- Q.2. Explain the spoilage of food caused by chemical reactions.

  रासयनिक अभिक्रियाओं द्वारा होने वाले खाघ क्षय की व्याख्या कीजिये।

Q.3. What causes Staphylococcal disease and how is it transmitted? Also throw light on the symptoms, complications and prevention of staphylococcal disease.

> स्टैफाइलोकोकल रोग किस कारण होता है एंव इसका संचरण कैसे होता है? स्टैफाइलोकोकल रोग के लक्षण, जटिलताओं एंव रोकथाम पर भी प्रकाश डालिये।

- Q.4. Explain the measures taken to improve the nutritional quality of food items.
  - भोज्य पदार्थों की पोषणीय गुणवत्ता सुधारने के उपायों की व्याख्या कीजिये।
- Q.5. Throw light on the food spoilage caused by the growth and actions of micro-organisms.

सूक्ष्म जीवों की वृद्धि एंव क्रियाओं द्वारा होने वाले खाघ क्षय पर प्रकाश डालिये।

### Section-B (Short Answer Type Questions)

खण्ड-'ख'(लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note: Section 'B' contain Eight (08) Long-answer-type question of Twelve (12) marks each. Learners are required to answer any Four (04) questions only.

[4x12=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।
- Q.1. Why is it necessary to keep utensils clean for food hygiene?
  खाघ स्वच्छता के लिए बर्तनों को साफ रखना क्यों आवश्यक है?
- Q.2. What aspects of should be taken into consideration for household cleaning?

  घरेलू साफ सफाई हेत् किन बिंदुओं पर ध्यान देना चाहिए।

- Q.3. Comment on the principles of food security. खाघ सुरक्षा के सिद्धान्तों पर टिप्पणी कीजिये।
- Q.4. Discuss the main objectives of Agmark standard and its usefulness.

  एगमार्क मानक के मुख्य उद्देश्यों एंव इसकी उपयोगिता की चर्चा कीजिये।
- Q.5. Explain maternal child health and family planning. मातृ शिशु स्वास्थ्य एंव परिवार नियोजन की व्याख्या कीजिये।
- Q.6. How are enzymes responsible for food decay? एन्जाइम किस प्रकार से खाघ क्षय के लिए उत्तदायी हैं?
- Q.7. What are the side effects of bacterial contamination on health?

  जीवाणु सम्बन्धी संदूषण का स्वास्थ्य पर क्या दुष्प्रभाव पड़ता हैं?
- Q.8. Briefly discuss Salmonellosis. सैलमोनैलोसिस पर संक्षेप में चर्चा कीजिये।

\*\*\*\*\*\*\*\*