

583

Total Pages : 05

Roll No. :

CFN-01

आहार एवं पोषण की अवधारणाएं

Certificate Course in Food & Nutrition (CFN-19)

Examination 2021 (Winter)

Time : 2 Hours

Max. Marks : 100

Note : This Paper is of hundred (100) marks divided into two (02) Section A and B. Attempt the questions contained in these sections according to the detailed instructions given there in.

नोट: यह प्रश्न पत्र 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।

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 x 26 = 52)

P.T.O.

नोट: खण्ड 'क' में पाँच (05) दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिये छबीस (26) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

Q.1. Classify food according to functions.

भोजन को कार्यों के अनुसार वर्गीकृत करें।

Q.2 Comment on each :

a. Functions of calcium

b. Anemia

प्रत्येक पर टिप्पणी करें:

क) कैल्शियम के कार्य

ख) रक्ताल्पता

Q.3 What are the main principles and objectives of preservation of food items ?

खाद्य पदार्थों के परिरक्षण के मुख्य सिद्धान्त व उद्देश्य क्या हैं?

Q.4 Describe things to keep in mind for food Storage.

खाद्य भण्डारण हेतु ध्यान में रखने योग्य बातों का वर्णन कीजिए।

Q.5 What do you understand by adulteration ? Explain the types of adulteration with examples.

मिलावट से आप क्या समझते हैं? मिलावट के प्रकारों को उदाहरण सहित समझाइये।

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.

(4 x 12 = 48)

नोट: खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिये वारह (12) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

Q.1 What is P.F.A. Law ? What is this law used for?

पी0एफ0ए0 कानून क्या है? इस कानून का प्रयोग किसलिए किया जाता है?

P.T.O.

Q.2 What is the usefulness of sodium and potassium in our body?

सोडियम व पोटेशियम की हमारे शरीर में क्या उपयोगिता है?

Q.3 Mention the function of fat in our body.

शरीर में वसा के कार्यों का उल्लेख कीजिये।

Q.4 Define food preservation and discuss its importance.

खाद्य परिरक्षण को परिभाषित कीजिए तथा इसके महत्व पर चर्चा कीजिए।

Q.5 Explain in detail the major changes in the nutrient content of grains and pulses after germination.

अंकुरण के पश्चात अनाजों एवं दालों के पोषकमान में होने वाले प्रमुख परिवर्तनों को विस्तार से समझाइये।

Q.6 Write briefly about the following :

- a. Simmering
- b. Grilling
- c. Steaming
- d. Boiling

निम्न के बारे में संक्षेप में लिखिए :

- क) खदकाना
- ख) ग्रिलिंग
- ग) भापना
- घ) उबालना

Q.7 What do you understand by the fortification of foods?

खाद्य पदार्थों के प्रबलीकरण से आप क्या समझते हैं?

Q.8 Write briefly about the following :

- a. Essential commodity Act
- b. AGMARK

निम्न के बारे में संक्षेप में लिखिए :

- क) अनिवार्य वस्तु अधिनियम (Essential commodity Act)
- ख) एगमार्क (AGMARK)

.....