

**C660**

Total Pages : 4

Roll No. ....

## **CFN-01**

### **Basic Concepts in Food and Nutrition**

**आहार पोषण की आधारभूत अवधारणाएं**

Certificate Course in Food & Nutrition (FN-18)

Examination, 2022 (June)

**Time : 2 Hours]**

**Max. Marks : 100**

**Note :** This paper is of Hundred (100) 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 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.

(2×26=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।

**1.** Write a comment on digestion and absorption of food.

आहार के पाचन तथा अवशोषण पर टिप्पणी लिखिए।

**2.** Comment on the functions of proteins.

प्रोटीन के कार्यों पर टिप्पणी कीजिए।

**3.** Describe the main causes of food spoilage.

खाद्य पदार्थों के खराब होने के मुख्य कारणों का विवरण दीजिए।

**4.** What are the main methods of cooking food?

भोजन को पकाने की मुख्य विधियाँ कौन-सी हैं?

**5.** Comment on the following :

(a) Food for infants.

(b) High protein foods.

(c) Malted food items.

(d) Bal ahar.

निम्न पर टिप्पणी कीजिए :

- (क) शिशुओं के लिए भोज्य पदार्थ।
- (ख) अधिक प्रोटीनयुक्त भोज्य पदार्थ।
- (ग) माल्टयुक्त भोज्य पदार्थ।
- (घ) बाल-आहार।

### 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 only.

(4×12=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।

1. Give two ways to avoid adulteration in food items.

खाद्य पदार्थों में मिलावट से बचने के दो उपाय बताइए।

2. What are the functions of food in the body?

आहार के शरीर में क्या कार्य हैं?

3. Describe the sources and functions of vitamin D.

विटामिन डी की प्राप्ति के साधन तथा कार्यों का वर्णन कीजिए।

4. What do you understand by water balance?

जल संतुलन से आप क्या समझते हैं?

5. What are the main methods of food preservation?

खाद्य परीक्षण की प्रमुख विधियाँ कौन-कौन सी हैं?

6. What do you understand by fermentation? Explain its major benefits.

खमीरीकरण से आप क्या समझते हैं? इसके प्रमुख लाभ बताइए।

7. What are the things to be kept in mind before storing grains and pulses?

अनाज एवं दालों का भंडारण करने से पूर्व किन-किन बातों को ध्यान में रखना चाहिए।

8. Explain supplementation with example.

सम्पूरकता को उदाहरण द्वारा समझाइए।