P-1067

Total Pages: 4 Roll No.

DPHCN-03

Food Hygiene and Sanitation

Diploma in Food and Nutrition (DPHCN)
1st Semester Examination, 2023 (June)

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. Candidates should limit their answer to the questions on the given answer sheet. No additional (B) answer sheet will be issued.

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। परीक्षार्थी अपने प्रश्नों के उत्तर दी गई उत्तर-पुस्तिका तक ही सीमित रखें। कोई अतिरिक्त (बी) उत्तर पुस्तिका जारी नहीं की जायेगी।

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.

 $(2 \times 13 = 26)$

- 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 transmission symptoms, diagnosis complications and prevention of *Clostridium Perfringens Gastroenteritis*. क्लोस्ट्रीडियम परफ्रिंजेंस गैस्ट्रोएंटेराइटिस के संचरण, लक्षण, पहचान, जटिलताएं एवं रोकथाम पर चर्चा कीजिए।
- 2. How does chemical contamination affect human health? रासायनिक संदूषण किस प्रकार मानव स्वास्थ्य को प्रभावित करता है?
- Discuss the main principles of food security.
 खाद्य सुरक्षा के मुख्य सिद्धांतों की चर्चा कीजिए।
- **4.** Comment on the following :
 - (a) Cholera.
 - (b) Tuberculosis.
 - (c) Jaundice.
 - (d) Dysentery.

निम्न पर टिप्पणी कीजिए:

- (क) हैजा
- (ख) तपेदिक
- (ग) पीलिया।
- (घ) पेचिश।

Highlight the practical points of food hygiene and safety.
 खाद्य स्वछता एवं सुरक्षा के व्यवहारिक बिंदुओं पर प्रकाश डालिए।

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 छ: (06) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

- **1.** Comment on the following :
 - (a. Fruit Products Act.
 - (b. Meat and Meat Food Products Act.
 - (c. Milk and Milk Products Act.

निम्न पर टिप्पणी कीजिए:

- (क) फल उत्पाद अधिनियम
- (ख) मांस एवं मांस खाद्य उत्पाद अधिनियम
- (ग) दूध एवं दुग्ध उत्पाद अधिनियम।
- **2.** Explain the causes, transmission and symptoms of Staphylococcal and Botulism diseases.

स्टेफिलोकोकल एवं बौटूलिज्म रोग के कारण, संचरण व लक्षण की व्याख्या कीजिए। **3.** Discuss the Agmark Standard.

एगमार्क मानक पर चर्चा कीजिए।

4. Discuss the equipment used to check and control physical contamination.

भौतिक संदूषण के जांच एवं नियंत्रण हेतु प्रयोग किए जाने वाले उपकरणों पर चर्चा कीजिए।

5. Explain the contamination caused by natural chemicals with examples.

प्राकृतिक रसायन से होने वाले संदूषण को उदाहरण सहित बताइए।

6. What is food spoilage? Explain. खाद्य का खराब होना क्या है? समझाइए।

7. Comment briefly on Amebiasis. एमिबिआसिस पर संक्षेप पर टिप्पणी कीजिए।

- **8.** Write briefly about the following:
 - (a) Canned Food.
 - (b) Meat and its products.
 - (c) Sugar and its products.

निम्न के विषय में संक्षेप में लिखिए।

- (क) डिब्बाबंद खाद्य पदार्थ
- (ख) मीट एवं उसके उत्पाद
- (ग) शर्करा एवं उसके उत्पाद