Ser	inc	CIV	A
JEI	162	SIV	м

कोड नं. **176** Code No.

रोल नं.				-
Roll No.				

परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें । Candidates must write the Code on

Candidates must write the Code or the title page of the answer-book.

- क्रपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 2 हैं।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पुष्ठ पर लिखें।
- क्रपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 5 प्रश्न हैं।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें।
- इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है। प्रश्न-पत्र का वितरण पूर्वाह्न में 10.15 बजे किया जाएगा। 10.15 बजे से 10.30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे।
- Please check that this question paper contains 2 printed pages.
- Code number given on the right hand side of the question paper should be written on the title page of the answer-book by the candidate.
- Please check that this question paper contains 5 questions.
- Please write down the Serial Number of the question before attempting it.
- 15 minutes time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 10.15 a.m. From 10.15 a.m. to 10.30 a.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the answer-book during this period.

खाद्य विज्ञान एवं स्वास्थ्य विज्ञान (सैद्धान्तिक)

FOOD SCIENCE & HYGIENE (Theory)

निर्धारित समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

Time allowed: 3 hours

Maximum Marks: 100

निर्देश : सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए । सभी प्रश्नों के अंक समान हैं ।

Note: Attempt all questions. All questions carry equal marks.

- 1. भोजन विषाक्तता के चिह्न और लक्षण क्या हैं ? आप इसके लिए क्या इलाज करेंगे ? 20 What are the signs and symptoms of Food Poisoning ? What treatment would you give for this ?
- 2. जठरांत्र शोथ (gastroenteritis) क्या है ? इसे किस प्रकार रोका जा सकता है ? 20 What is gastroenteritis ? How will you prevent it ?
- 3. किस प्रकार एक भोजन बनाने वाला संक्रमण (सन्दूषण) फैला सकता है ? विस्तार में लिखें। 20 How can a Food Handler spread infection? Write in detail.
- 4. कचरे को इकट्ठा करने का और उससे छुटकारा पाने (डिस्पोज़ल) का आधुनिक तरीका क्या है ? विस्तार से लिखिए।

 What is the modern system of Refuse collection and disposal? Write in detail.
- 5. शीत भंडारण तथा हिमीकरण में क्या अन्तर है ? आप कहाँ और कैसे मछली, माँस, दूध और दूध से बने पदार्थों का भंडारण करेंगे ?
 20
 What is difference between Cold Storage and Deep Freezing ? Where and how will you store Fish, Meat, Milk and Milk Products ?