

No. of Printed Pages : 5

**CFN-3**

**CERTIFICATE PROGRAMME IN  
FOOD AND NUTRITION (CFN)**

**Term-End Examination**

**December, 2025**

**CFN-3 : ECONOMICS OF FOOD**

*Time : 3 Hours*

*Maximum Marks : 100*

ಮುದ್ರಿತ ಪುಟಗಳ ಸಂ. : 5

**CFN-3**

**ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದಲ್ಲಿ ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣ**

**ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ (CFN)**

**ಅವಧಿ ಅಂತ್ಯದ ಪರೀಕ್ಷೆ**

**ಡಿಸೆಂಬರ್ - 2025**

**CFN-3 : ಆಹಾರದ ಆರ್ಥಿಕತೆ**

*ಸಮಯ: 3 ಗಂಟೆಗಳು*

*ಗರಿಷ್ಠ ಅಂಕಗಳು: 100*

---

**ಟಿಪ್ಪಣಿ:** (i) ಎಲ್ಲದರಲ್ಲೂ ಐದು ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಿಗೆ ಉತ್ತರಿಸಿ.

(ii) ಪ್ರಶ್ನೆ ಸಂ. 1 ಕಡ್ಡಾಯ.

(iii) ಎಲ್ಲ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳು ಸಮಾನ ಅಂಕಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ.

---

1. (a) ನಮ್ಮ ಶಕ್ತಿಯ ಅಗತ್ಯಗಳಿಗೆ ಮೂಲ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುವ ಯಾವುದಾದರೂ ಮೂರು ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ. 3
- (b) ಆಹಾರದ ಮೇಲಿನ ವೆಚ್ಚದ ಮೇಲೆ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರುವ ಯಾವುದಾದರೂ ಮೂರು ಅಂಶಗಳನ್ನು ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಿ. 3
- (c) ಕೃಷಿ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಯಾವುದಾದರೂ ಮೂರು ಪ್ರಮುಖ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳು/ಹೂಡುವಳಿಯನ್ನು ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಿ. 3
- (d) TPDS ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಪಡಿತರ ಚೀಟಿಗಳನ್ನು ಯಾವ ಮೂರು ವಿಭಿನ್ನ ವರ್ಗಗಳಿಗೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ? 3
- (e) ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳ ಆರ್ಥಿಕ ವೆಚ್ಚ ಅಥವಾ ಪ್ರಾಪ್ತಿ ವೆಚ್ಚದಲ್ಲಿ ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಮೂರು ಘಟಕಗಳನ್ನು ಹೆಸರಿಸಿ. 3
- (f) ಕೋಳಿ ಸಾಕಣೆ ಮತ್ತು ಮೀನು ಸಾಕಣೆ ಸಹಕಾರ ಸಂಘಗಳ ಮೂರು ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ನೀಡಿ. 3
- (g) ಈ ಕೆಳಗಿನವುಗಳ ವಿಸ್ತೃತ ರೂಪವನ್ನು ನೀಡಿ: 2
  - (i) FISHCOPFED
  - (ii) MDM

2. (a) ನಿಮ್ಮ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಆಹಾರದ ಆಯ-ವ್ಯಯವನ್ನು ಯೋಜಿಸುವಾಗ ನೀವು ಯಾವ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸುತ್ತೀರಿ? 10
- (b) ಅಡುಗೆಮನೆ ಕೈತೋಟ ಎಂದರೇನು? ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆಯನ್ನು ಚರ್ಚಿಸಿ. 10
3. (a) ಸಾರ್ವಜನಿಕ ವಿತರಣಾ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ರಚನೆ ಮತ್ತು ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಣೆಯನ್ನು ವಿವರಿಸಿ. ಗ್ರಾಹಕರು ಸಾರ್ವಜನಿಕ ವಿತರಣಾ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಿಂದ (PDS) ಯಾವ ರೀತಿ ಪ್ರಯೋಜನ ಪಡೆಯುತ್ತಾರೆ ಎಂಬುದನ್ನು ವಿವರಿಸಿ. 7+5
- (b) ಆಹಾರ ಸಬ್ಸಿಡಿಯ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತವಾಗಿ ಚರ್ಚಿಸಿ. 8
4. (a) ಕೃಷಿ ಪರಿಕರಗಳಿಗೆ ನೀಡಲಾಗುವ ಸಬ್ಸಿಡಿಗಳು ಯಾವುವು? ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಿ. 10
- (b) ಕೋಳಿ ಸಾಕಣೆ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಆದಾಯ ಗಳಿಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯಗಳನ್ನು ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತವಾಗಿ ಚರ್ಚಿಸಿ. 10

5. (a) ಆಪರೇಷನ್ ಫ್ಲಡ್ ಪ್ರೋಗ್ರಾಂ ಎಂದರೇನು? ಈ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಉದ್ದೇಶಗಳು ಮತ್ತು ಸಾಧನೆಗಳನ್ನು ಚರ್ಚಿಸಿ . 10
- (b) ಮೀನು ಸಾಕಣೆ ಎಂದರೇನು? ಮೀನು ಸಾಕಣೆಯಿಂದ ಪಡೆದ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಮತ್ತು ಸರ್ಕಾರವು ಈ ಉದ್ಯಮಗಳಿಗೆ ನೀಡುವ ಸಬ್ಸಿಡಿಗಳನ್ನು ಹೈಲೈಟ್ ಮಾಡಿ. 2+3+5
6. (a) ಉದಾಹರಣೆಗಳನ್ನು ನೀಡುವ ಮೂಲಕ ಆಹಾರ ಪೂರೈಕೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ನೀಡಿಕೆಯ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳ ನಡುವೆ ವ್ಯತ್ಯಾಸವನ್ನು ತಿಳಿಸಿ. 4
- (b) ಯಾವುದಾದರೂ ಒಂದು ಆಹಾರ ಪೂರೈಸುವ ಮತ್ತು ಯಾವುದಾದರೂ ಒಂದು ಆಹಾರ ತಿನಿಸುವ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಮತ್ತು ಉದ್ದೇಶಗಳು, ಫಲಾನುಭವಿಗಳು ಮತ್ತು ಘಟಕಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತುತಪಡಿಸಿ . 8+8
7. (a) ಆಹಾರ ಹಾಳಾಗುವುದು ಎಂದರೇನು? ಆಹಾರ ಹಾಳಾಗುವಿಕೆಯ ಮೂಲವನ್ನು ವಿಶದೀಕರಿಸಿ. 3+5

- (b) ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ 'ಆಹಾರದ ಕಾನೂನುಗಳು ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಮಾನದಂಡಗಳನ್ನು ಶ್ರೇಣೀಕರಿಸುವ' ಪ್ರಸ್ತುತತೆಯನ್ನು ವಿವರಿಸಿ. 4+4+4

8. ಈ ಕೆಳಗಿನ ಯಾವುದಾದರೂ ನಾಲ್ಕರ ಬಗ್ಗೆ ಕಿರು ಟಿಪ್ಪಣಿಗಳನ್ನು ಬರೆಯಿರಿ:

4×5=20

- (a) ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಶಿಕ್ಷಣ ನೀಡುವಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಹಕ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ಗುಂಪುಗಳ ಪಾತ್ರ
- (b) ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಸಾಮಾನ್ಯ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಅಸ್ವಸ್ಥತೆಗಳು
- (c) ಕಲಬೆರಕೆ ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟುವಿಕೆ
- (d) ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕೃಷಿ ನೀತಿ
- (e) ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಅದರ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳು

× × × × ×