

**DIPLOMA IN NUTRITION AND
HEALTH EDUCATION**

Term-End Examination

December, 2014

DNHE-1 : NUTRITION FOR THE COMMUNITY

Time : 3 hours

Maximum Marks : 100

Note : *Question No. 1 is compulsory. Answer five questions in all. All questions carry equal marks.*

1. (a) State **True** or **False**. Correct the false statement : 5
- (i) The energy-giving function is the major function of proteins.
 - (ii) Haemoglobin is the hormone present in the blood.
 - (iii) Cereals contain relatively poor quality of protein.
 - (iv) Each gram of fat provides approximately 4 kcal.
 - (v) Bile is essential for the digestion and absorption of carbohydrates.
- (b) (i) Name the two essential fatty acid. 1
- (ii) List the four dimensions of health. 2
- (iii) Name any two mineral present in the body fluids. 1
- (iv) Name any two rich sources of vitamin A. 1

- (c) Explain the following in 2-3 sentences each : 10
- (i) Metabolism
 - (ii) Colostrum
 - (iii) Basal Metabolic Rate
 - (iv) Food Infections
 - (v) Synergism
2. (a) What is the role of fibre in our body ? 7
- (b) You have eaten a meal consisting of meat and eggs? What is the main nutrient provided by these foods? Explain how these foods are digested, absorbed and utilized by the body. 2+6
- (c) Comment briefly on the relationship of cholesterol to health and disease. 5
3. (a) Discuss the role of vitamin A in maintaining normal vision. 5
- (b) Explain how the deficiency of B-complex vitamins can interfere with metabolism of carbohydrates, proteins and fats. 5
- (c) What role do calcium and phosphorous play in our body ? 5
- (d) Briefly comment on the food sources of iodine in our diet. 5
4. What major dietary considerations you would keep in mind while planning meals for : 8+6+6
- (a) Pregnant women in the third trimester.
 - (b) Pre-school girl
 - (c) Adolescent girl

5. (a) Discuss briefly the main causes of food spoilage. 6
- (b) Explain very briefly the principles of food preservation. Give appropriate examples. 8
- (c) What measures would you adopt to enhance nutritive value of foods ? 6
6. (a) List the clinical features of Xerophthalmia. 6
- (b) Enumerate the preventive measures you would adopt to help prevent anaemia in children. 6
- (c) Discuss the dietary management of diabetes among adults. 8
7. (a) As a community worker what anthropometric measures would you use to identify children suffering from malnutrition. 8
- (b) List the beneficiaries and functionaries of the ICDS programme. 4
- (c) Briefly explain the relevance, objectives and components of mid-day meal programme. 8
8. Write short notes on **any four** of the following : ⁵⁺⁵⁺⁵⁺⁵
- (a) Prevention of food adulteration methods to adopt.
- (b) Points to be considered while purchasing fats and oils.
- (c) Dietary assessment methods.
- (d) Dietary considerations for management of diarrhoea.
- (e) Three food groups.

पोषण और स्वास्थ्य शिक्षा में डिप्लोमा

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2014

डी.एन.एच.ई.-1 : समुदाय के लिए पोषण

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

नोट : पश्न संख्या 1 अनिवार्य है। कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दें। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (a) सही अथवा गलत बताइए। गलत कथन को सही कीजिए। 5
- (i) ऊर्जा प्रदान करने का कार्य प्रोटीन का मुख्य कार्य है।
- (ii) हीमोग्लोबिन रक्त में पाए जाने वाला एक हॉर्मोन है।
- (iii) अनाजों में पाए जाने वाला प्रोटीन अपेक्षाकृत निम्न कोटि का होता है।
- (iv) वसा का प्रत्येक ग्राम लगभग 4 किलो कैलोरी प्रदान करता है।
- (v) पित्त रस कार्बोज के पाचन तथा अवशोषण के लिए आवश्यक है।
- (b) (i) दो आवश्यक वसा अम्लों के नाम लिखिए। 1
- (ii) स्वास्थ्य के चार आयामों की सूची बनाइए। 2
- (iii) शरीर द्रव्यों में पाए जाने वाले किन्हीं दो खनिज लवणों के नाम लिखिए। 1
- (iv) विटामिन ए के किन्हीं दो अच्छे स्रोतों के नाम लिखिए। 1

- (c) निम्नलिखित में प्रत्येक को 2-3 वाक्यों में स्पष्ट 10
कीजिए :
- (i) चयापचय
 - (ii) नवदुग्ध (कोलोस्ट्रम)
 - (iii) आधारभूत चयापचयी दर
 - (iv) खाद्य संक्रमण
 - (v) योगवाहिता
2. (a) हमारे शरीर में रेशों के क्या कार्य हैं? 7
- (b) आपने भोजन में माँस तथा अंडा खाया है? इन खाद्य 2+6
पदार्थों से कौन से मुख्य पोषक तत्व प्राप्त होते हैं? व्याख्या
कीजिए कि इन खाद्य पदार्थों का शरीर में पाचन,
अवशोषण तथा उपयोग कैसे होता है?
- (c) कोलेस्ट्रॉल का स्वास्थ्य तथा बीमारी से संबंध पर संक्षिप्त 5
टिप्पणी कीजिए।
3. (a) सामान्य दृष्टि बनाए रखने में विटामिन ए की भूमिका 5
स्पष्ट कीजिए।
- (b) व्याख्या कीजिए कि कैसे बी समुदाय के विटामिनों की 5
कमी से कार्बोज, प्रोटीन तथा वसा के चयापचय में
रुकावट आती है।
- (c) कैल्सियम तथा फॉस्फोरस हमारे शरीर में क्या भूमिका 5
निभाते हैं?
- (d) हमारे आहार में आयोडीन के खाद्य स्रोतों पर संक्षिप्त 5
टिप्पणी कीजिए।

4. निम्नलिखित के लिए आहार नियोजन करते समय आप किन आहार संबंधी बातों को ध्यान में रखेंगे? 8+6+6
- (a) गर्भवती महिला जो गर्भकाल के तीसरे त्रिमास में है।
- (b) शालापूर्व लड़की
- (c) किशोरी
5. (a) खाद्य पदार्थों के खराब होने के मुख्य कारकों की व्याख्या कीजिए। 6
- (b) खाद्य परिरक्षण के सिद्धांतों की संक्षिप्त में व्याख्या कीजिए। उपयुक्त उदाहरण दीजिए। 8
- (c) खाद्य पदार्थों के पोषक मान को बढ़ाने के लिए आप क्या उपाय करेंगे? 6
6. (a) जीरोथैलमिया के नैदानिक लक्षणों की सूची बनाइए। 6
- (b) बच्चों में एनिमिया की रोकथाम में मदद करने के लिए आप जो निवारक उपाय करेंगे उनका वर्णन कीजिए। 6
- (c) वयस्कों में मधुमेह हेतु आहार व्यवस्था को विस्तार से समझाइए। 8
7. (a) एक सामुदायिक कार्यकर्ता के रूप में कुपोषण से पीड़ित बच्चों की पहचान करने के लिए आप कौन से मानवमितीय मापों का प्रयोग करेंगे? 8
- (b) समन्वित बाल विकास सेवा कार्यक्रम के लाभार्थियों तथा कार्यकर्ताओं को सूचीबद्ध कीजिए। 4
- (c) मध्याह्न पोषण कार्यक्रम की प्रासंगिकता, उद्देश्यों तथा घटकों का संक्षिप्त विवरण दीजिए। 8

8. निम्नलिखित में से **किन्हीं चार** पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए। 5+5+5+5
- (a) खाद्य पदार्थों में मिलावट की रोकथाम अपनाए जाने वाले तरीके
 - (b) वसा एवं तेल को खरीदते समय ध्यान रखने योग्य बातें
 - (c) आहार मूल्यांकन की विधियाँ
 - (d) अतिसार की व्यवस्था में आहार संबंधी बातें
 - (e) तीन खाद्य वर्ग
-