

BACHELOR'S DEGREE PROGRAMME

Term-End Examination

09873

December, 2015

(APPLICATION ORIENTED PROGRAMME)

ANC-01 : NUTRITION FOR THE COMMUNITY

Time : 3 hours

Maximum Marks : 100

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

1. (a) Explain the following in 2-3 sentences each :

10

- (i) Inhibitors
- (ii) Physiological changes
- (iii) Xerophthalmia
- (iv) Atherosclerosis
- (v) Wasting

- (b) Give any two clinical features of Iodine deficiency disorder. 2
- (c) List any two functions of Sodium in our body. 2
- (d) Indicate two risk factors of diabetes. 2
- (e) Give two food sources rich in Vitamin K in our diet. 2
- (f) Name one mineral required in large amounts and one mineral required in small amounts by our body. 2

2. Explain the following briefly : 5+5+5+5

- (a) Protein sparing action of carbohydrates
- (b) Physiological functions of food
- (c) Vitamin A plays an important role in maintaining vision
- (d) Sprouting and fermentation influence the nutritive value of foods

3. What is a balanced diet ? Discuss the use of food groups and recommended dietary intakes in planning balanced diets. 4+8+8

4. (a) Enumerate the nutrient needs of pregnant women in the third trimester of pregnancy. 6
- (b) Define 'elderly'. Describe the physiological changes occurring during this phase. 2+6
- (c) State the dietary considerations to be kept in mind while planning meals for a pre-school child. 6
5. (a) Describe the process of digestion of carbohydrates, proteins and fats in our body. 8
- (b) Explain the dietary management of hypertension in adults. 8
- (c) Identify the risk factors in pregnancy. 4
6. (a) Briefly explain the components of Integrated Child Development Services (ICDS) Programme. 10
- (b) What is growth monitoring? Why is it useful to assess the nutritional status of children? 2+4
- (c) Give the nutrient content of the meal provided to children under the Mid-day Meal Programme. 4

7. (a) What is food adulteration ? List any five adulterants found in food indicating their health hazards. 3+5
- (b) Enumerate the causes of food shortage. 6
- (c) Briefly explain the principles of food preservation. 6
8. Write short notes on any *four* of the following : 5+5+5+5
- (a) Use of MUAC as a means to assess nutritional status
- (b) Objectives, target group and distribution strategy for the National Anaemia Control Programme
- (c) Clinical features and prevention of Lathyrism
- (d) Interrelationship between nutrition and health
- (e) Points to be kept in mind while selecting fats and oils
-

स्नातक उपाधि कार्यक्रम

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2015

(व्यवहारमूलक कार्यक्रम)

ए.एन.सी.-01 : समुदाय के लिए पोषण

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

नोट : प्रश्न सं. 1 अनिवार्य है । कुल पाँच प्रश्न कीजिए । सभी प्रश्नों के अंक समान हैं ।

1. (क) निम्नलिखित प्रत्येक को 2-3 वाक्यों में स्पष्ट कीजिए :

10

- (i) अवरोधक पदार्थ
- (ii) शरीरक्रियात्मक परिवर्तन
- (iii) ज़ीरोफ़ैल्मिया
- (iv) ऐथिरोस्क्लेरोसिस (ऐथिरोकाठिन्य)
- (v) क्षीणता

- (ख) आयोडीन की कमी से होने वाली विसंगति के कोई दो नैदानिक लक्षण बताइए । 2
- (ग) हमारे शरीर में सोडियम के किन्हीं दो कार्यों को सूचीबद्ध कीजिए । 2
- (घ) मधुमेह के दो खतरे के कारक बताइए । 2
- (ङ) हमारे आहार में विटामिन K से प्रचुर दो खाद्य स्रोत बताइए । 2
- (च) एक ऐसे खनिज लवण का नाम बताइए जिसकी हमारे शरीर को अधिक मात्रा में आवश्यकता होती है और एक ऐसे खनिज लवण का नाम बताइए जिसकी हमारे शरीर को कम मात्रा में आवश्यकता होती है । 2

2. निम्नलिखित को संक्षेप में स्पष्ट कीजिए : 5+5+5+5

- (क) कार्बोज़ का प्रोटीन को अन्य कार्यों के लिए मुक्त रखना
- (ख) भोजन के शरीरक्रियात्मक कार्य
- (ग) दृष्टि को बनाए रखने में विटामिन A महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है
- (घ) अंकुरण और खमीरीकरण खाद्य पदार्थों के पोषक मान पर प्रभाव डालते हैं

3. संतुलित आहार क्या है ? संतुलित आहारों की योजना बनाने में खाद्य वर्गों और पोषक-तत्वों की प्रस्तावित दैनिक मात्रा के प्रयोग की चर्चा कीजिए । 4+8+8

4. (क) गर्भावस्था के तीसरे त्रिमास में गर्भवती महिलाओं की पोषक-तत्त्वों की ज़रूरतों का वर्णन कीजिए । 6
- (ख) 'वृद्धावस्था' को परिभाषित कीजिए । इस अवस्था में होने वाले शरीरक्रियात्मक परिवर्तनों का वर्णन कीजिए । 2+6
- (ग) स्कूल-पूर्व बच्चे के लिए भोजन की योजना बनाते समय ध्यान रखने योग्य आहार-संबंधी बातों की जानकारी दीजिए । 6
5. (क) हमारे शरीर में कार्बोज, प्रोटीन और वसा के पाचन की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए । 8
- (ख) वयस्कों में उच्च रक्तचाप की आहार व्यवस्था की व्याख्या कीजिए । 8
- (ग) गर्भावस्था में खतरे के कारकों का पता लगाइए । 4
6. (क) समन्वित बाल विकास सेवाएँ (ICDS) कार्यक्रम के घटकों की संक्षेप में व्याख्या कीजिए । 10
- (ख) वृद्धि अनुवीक्षण क्या है ? बच्चों के पोषणात्मक स्तर का निर्धारण करने के लिए यह क्यों उपयोगी है ? 2+4
- (ग) मध्याह्न पोषण कार्यक्रम के अन्तर्गत बच्चों को प्रदान किए जाने वाले आहार के पोषक-तत्त्वों की मात्रा बताइए । 4

7. (क) खाद्य अपमिश्रण क्या है ? खाद्य पदार्थ में पाए जाने वाले किन्हीं पाँच अपमिश्रकों को सूचीबद्ध कीजिए और उनसे स्वास्थ्य को होने वाले खतरों की जानकारी दीजिए । 3+5
- (ख) खाद्य पदार्थ के खराब होने के कारणों का वर्णन कीजिए । 6
- (ग) खाद्य परिरक्षण के सिद्धांतों की संक्षेप में व्याख्या कीजिए । 6

8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 5+5+5+5

- (क) पोषणात्मक स्तर का निर्धारण करने के साधन के रूप में बाँह के मध्य भाग की परिधि (एम.यू.ए.सी.) का प्रयोग
- (ख) राष्ट्रीय एनीमिया नियंत्रण कार्यक्रम के उद्देश्य, लक्ष्य समूह और वितरण कार्यनीति
- (ग) कलायखंज के नैदानिक लक्षण और रोकथाम
- (घ) पोषण और स्वास्थ्य के बीच अन्तःसम्बन्ध
- (ङ) वसा व तेलों का चयन करते समय ध्यान रखने योग्य बातें