No. of Printed Pages: 6

Time: 3 hours

DNHE-1

DIPLOMA IN NUTRITION AND HEALTH EDUCATION

Term-End Examination

December, 2015

02218

Maximum Marks: 100

DNHE-1: NUTRITION FOR THE COMMUNITY

1.	(a)	Defin	e the following:	2x7=14
		(i)	Anabolism	
		(ii)	Water balance	
		(iii)	Essential Fatty Acids	
		(iv)	Rhodopsin	
		(v)	Parboiled Rice	
		(vi)	Non - available carbohydrates	
		(vii)	Pellagra	
	(b)	Fill i	n the blanks :	6
		(i)	Scurvy is due to deficiency	of
		(ii)	Table sugar is made up of two b units, glucose and	asic
		(iii)	One gram of fat provi approximately kcal.	des
		(iv)	Pulses are lacking in the esser amino acid	ıtial

		(v) is also known as the 'antibleeding vitamin'.	
		(vi) is the main mineral present in extracellular fluid.	
2.	Just	tify the following statements: 5+5-	+5+5
	(a)	Fat performs important functions in the body.	
	(b)	Monitoring the growth of preschoolers is important.	
	(c)	Pregnancy in adolescence can have disasterous consequences on health.	
	(d)	Even the low income group can eat nutritionally balanced meals.	
3.	(a)	Explain the concept of physical, mental and spiritual health by giving suitable examples.	9
	(b)	Describe the functions of carbohydrates.	6
	(c)	Briefly explain the process of digestion of proteins.	5
4.	(a)	Discuss in detail, the factors to be considered while planning meals for a family.	10
	(b)	Explain the nutritional component of ICDS.	5
	(c)	Describe the Food Frequency Questionnaire as a method of diet survey.	5
5.	Expl	lain briefly the following :	
	(a)	Importance of water in the body.	5
	(b)	Improvement of nutritive value of grains by fermentation.	5
	(c)	Importance of eating iodized salt.	5
	(d)	Physiological changes due to ageing	5

6.	(a)	Explain the effect of malnutrition on infection.	5
	(b)	Discuss some household methods of pest control.	8
	(c)	Why is breast milk the best food for an infant ?	7
7.	(a)	List the points to keep in mind while planning diets for a preschool child.	8
	(b)	How can controlling the temperature be used as a technique to prevent or delay food spoilage?	7
	(c)	What dietary considerations would you keep in mind while planning meals for a lactating woman?	5

- 8. Write short notes on any four of the following:
 - (a) Recommended Dietary Intakes 5+5+5+5
 - (b) Selection of fruits and vegetables
 - (c) Causes of food spoilage
 - (d) Minimising Nutrient losses during food preparation
 - (e) Causative factors of PEM

अधिकतम् अंक : 100

पोषण और स्वास्थ्य शिक्षा में डिप्लोमा

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2015

डी.एन.एच.ई.-1 : समुदाय के लिए पोषण

11.1.				100
नोट			त्र प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न संख्या 1 अनिवा नों के अंक समान हैं।	र्य है।
1.	(a)	निम्नी	लेखित को परिभाषित कीजिए : 2x7	7=14
		(i)	उपचय	
		(ii)	जल संतुलन	
		(iii)	अनिवार्य वसा अम्ल	
		(iv)	रोडोप्सिन	
		(v)	उसना चावल	
		(vi)	अनुपलब्ध कार्बोज	
		(vii)	पेलेग्रा	
	(b)	रिक्त	स्थान भरिए :	6
		(i)	स्कर्वी की कमी से होता है।	
		(ii)	चीनी (शर्करा) दो मूलभूत इकाइयों, ग्लूकोज़ और की बनी होती है।	
		(iii)	एक ग्राम वसा लगभग कि . किलौरी प्रदान करती है।	

समय • ३ घण्टे

		(iv) दालों में अनिवार्य अमीनो अम्ल	
		की मात्रा कम होती है।	
		(v) 'रक्तस्रावरोधी विटामिन' भी	
		कहलाता है।	
		(vi) कोशिका बाह्य द्रव्य में खनिज	
		लवण पाया जाता है।	
2.	निम्नि	लेखित कथनों की पृष्टि कीजिए : 5+5+5-	+5
	(a)	वसा शरीर में महत्वपूर्ण कार्य करता है।	
	(b)	स्कूलपूर्व बच्चों की वृद्धि की निगरानी (वृद्धि अनुवीक्षण) करना महत्वपूर्ण है।	
	(c)	किशोरावस्था में गर्भ धारण करने (गर्भवती होने) पर	
		स्वास्थ्य पर घातक परिणाम हो सकता है।	
	(d)	निम्न आय के लोग भी पोषणात्मक रूप से संतुलित	
		आहार का सेवन कर सकते हैं।	
3.	(a)	उचित उदाहरण देते हुए स्वास्थ्य की शारीरिक, मानसिक	9
		और आध्यात्मिक संकल्पना को स्पष्ट कीजिए।	
	(b)	कार्बोज़ के कार्यों का वर्णन कीजिए।	6
	(c)	प्रोटीन के पाचन की प्रक्रिया के बारे में संक्षेप में बताइए।	5
4.	(a)	परिवार के लिए आहार की योजना बनाते समय ध्यान	10
		रखने योग्य कारकों की विस्तारपूर्वक चर्चा कीजिए।	
	(b)	आई सी डी एस के पोषणात्मक घटकों की जानकारी दीजिए।	5
	(c)	आहार – सर्वेक्षण के तरीके के रूप में आहार-आवृत्ति प्रश्नावली का वर्णन कीजिए।	5

5.	निम्नालाखत को सक्षप में स्पष्ट कीजिए :				
	(a)	शरीर में जल का महत्व	5		
	(b)	खमीरीकरण द्वारा अनाजों के पोषक मान में सुधार करना	5		
	(c)	आयोडीनयुक्त नमक खाने का महत्व	5		
	(d)	वृद्धावस्था के कारण होने वाले शारीरिक परिवर्तन	5		
6.	(a)	संक्रमण पर कुपोषण के प्रभाव का वर्णन कीजिए।	5		
	(b)	कीड़ों की रोकथाम की कुछ घरेलू विधियाँ बताइए।	8		
	(c)	माँ का दूध शिशु के लिए सर्वोत्तम आहार क्यों है?	7		
7.	(a)	स्कूलपूर्व बच्चे के लिए आहारों की योजना बनाते समय ध्यान रखने योग्य बातों को सूचीबद्ध कीजिए।	8		
	(b)	खाद्य-पदार्थों को खराब होने से बचाने या देर तक रखने के लिए 'तापमान-नियंत्रण' का तकनीक के रूप में प्रयोग कैसे किया जा सकता है?	7		
	(c)	स्तनपान कराने वाली महिला के लिए आहार - योजना बनाते समय आप आहार - संबंधी किन बातों को ध्यान में रखेंगे ?	5		
8.	निम्ना	लिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :			
	(a)	पोषक तत्वों की प्रस्तावित दैनिक मात्रा 5+5+	5+5		
	(b)	फ़लों व सब्जियों का चयन			
	(c)	खाद्य पदार्थीं के खराब होने के कारण			
	(d)	भोजन पकाते समय पोषक तत्वों को नष्ट होने से रोकना			
		या कम करना			
	(e)	प्रोटीन ऊर्जा कुपोषण होने के कारण			