

**CERTIFICATE IN NUTRITION AND CHILD CARE**

**Term-End Examination**  
**June, 2014**

**CNCC-1 : NUTRITION FOR THE COMMUNITY***Time : 3 hours**Maximum Marks : 100*

**Note:** *Question no. 1 is compulsory. Answer five questions in all.*

1. (a) Explain in 2-3 sentences only. 10
- (i) Triglyceride
  - (ii) Nutrient requirement
  - (iii) Amylase- rich food (ARF)
  - (iv) Pasteurisation
  - (v) Anganwadi
- (b) Match the items in column A with those in Column B. 6
- |                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| (i) Ariboflavinosis        | a) Mottling             |
| (ii) Niacin                | b) Tryptophan           |
| (iii) Low thiamine content | c) Sunshine             |
| (iv) Skin changes          | d) Nicotinamide         |
| (v) Vitamin D              | e) Cheilosis            |
| (vi) Fluorosis             | f) Scurvy               |
|                            | g) Protein deficiency   |
|                            | h) Lathyrism            |
|                            | i) Highly polished rice |
- c) List any four adulterants found in foods. 4

2. (a) What do you understand by the term nutritional status? 2
- (b) Define malnutrition, giving examples. 5
- (c) What are the four aspects of its study of nutrition? 10
- (d) Explain what is metabolism. 3
3. Differentiate between the following giving 5x4=20 examples:
- a) Available and non- available Carbohydrates
- b) Saturated and unsaturated fatty acids.
- c) Retinol and B- carotene
- d) Protein and amino- acid.
- e) Extracellular fluid - Intracellular fluid.
4. What points would you keep in mind while 5x4=20 planning a diet for:
- a) Elderly
- b) Adolescent girl
- c) Lactating woman
- d) Preschool child

5. Discuss the measures you would adopt in case of **5x4=20** the following:
- a) Prevention or delay of decomposition by microorganisms
  - b) Enhance the nutritive value of foods.
  - c) Avoid Food wastage at the level of consumer
  - d) Protecting the consumer from adulteration.
6. (a) What are the clinical features of protein energy malnutrition. **6**
- (b) Briefly explain the anthropometric measures you would use to identify PEM in children: **4**
- (c) What are the preventive measures adopted by the government to prevent:
- i) Anaemia **5**
  - ii) Vitamin A deficiency. **5**
7. (a) What is a standardized recipe? Discuss its relevance in a food service unit. **6**
- b) What are the different methods of purchase you can adopt to procure food for a food service unit? Explain briefly. **8**

c) List any two supplementary feeding programmes run by our government for the welfare of children. Explain the components, objectives of any ONE briefly. **2+4=6**

8. Write short notes or *any four* of the following: **5x4=20**

- a) Dietary surveys
- b) Points to keep in mind while purchasing fruits/ vegetables.
- c) Dietary management of diabetes mellitus.
- d) Maternal malnutrition and its consequences.
- e) Balanced diet- concept and planning.

## पोषण एवं बाल देखभाल में प्रमाण-पत्र

सत्रांत परीक्षा

जून, 2014

## सी.एन.सी.सी-1 : समुदाय के लिए पोषण

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

---

**नोट : प्रश्न 1 अनिवार्य है। कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।**


---

1. (क) निम्नलिखित को 2-3 वाक्यों में स्पष्ट कीजिए: 10

- (i) ट्राइग्लिसरॉइड
- (ii) पोषक तत्व की आवश्यकता
- (iii) एमाइलेस रिच फूड (ए.आर.एफ)
- (iv) पास्चुरीकरण
- (v) आंगनवाड़ी

(ख) कॉलम क को कॉलम ख से मिलाइए: 6

- |                           |                                   |
|---------------------------|-----------------------------------|
| (i) राइबोफ्लेविन हीनता    | (क) कर्बुरण (चितकबड़ा होना)       |
| (ii) नियासीन              | (ख) ट्रिप्टोफेन                   |
| (iii) थायमीन की कम मात्रा | (ग) सनशाइन                        |
| (iv) त्वचा में परिवर्तन   | (घ) निकोटिनामाइड                  |
| (v) विटामिन डी            | (ङ) कीलोसिल्य                     |
| (vi) फ्लुओरोसिस           | (च) स्कर्वी                       |
|                           | (छ) प्रोटीन की कमी                |
|                           | (ज) कलापखंज                       |
|                           | (झ) बहुत ज्यादा पोलिश किए गए चावल |

- (ग) खाद्य पदार्थों में पाए जाने वाले **किन्हीं चार** मिलावटी पदार्थों को सूचीबद्ध कीजिए। 4
2. (क) पोषणात्मक स्तर से आप क्या समझते हैं? 2  
 (ख) उदाहरण देते हुए कुपोषण को परिभाषित कीजिए? 5  
 (ग) पोषण अध्ययन के चार पहलू कौन से हैं? 10  
 (घ) चपारपचय क्या है, स्पष्ट कीजिए। 3
3. उदाहरण देते हुए निम्नलिखित के बीच अंतर बताइए: **5x4=20**  
 (क) उपलब्ध और अनुपलब्ध कार्बोज  
 (ख) संतृप्त ओर असंतृप्त वाषा अम्ल  
 (ग) रेटिनॉल ओर बी- कैरोटीन  
 (घ) प्रोटिन ओर एमिनो अम्ल  
 (ङ.) कोशिका बाह्य द्रव्य ओर अंतः कोशिकी द्रव्य
4. निम्नलिखित के आहार-नियोजन में आप किन बातों को ध्यान में रखेंगे: **5x4=20**  
 (क) वृद्ध  
 (ख) किशोरी  
 (ग) स्तनपान कराने वाली महिलाएँ  
 (घ) स्कूल -पूर्व बच्चा
5. निम्नलिखित के लिए आप क्या उपाय करेंगे: **5x4=20**  
 (क) सूक्ष्म जीवाणुओं द्वारा विघटन की रोकथाम या उसमें विलंब करना

- (ख) खाद्य पदार्थों का पौष्टिक मान बढ़ाना
- (ग) उपभोक्ता स्तर पर अपव्यय को रोकना
- (घ) खाद्य पदार्थों में मिलावट से उपभोक्ता की रक्षा करना
6. (क) प्रोटीन ऊर्जा कुपोषण के नैदानिक लक्षण बताइए। 6
- (ख) बच्चों में पी.ई.एम का पता लगाने के लिए आप जिन मानवनितीय मापों का प्रयोग करेंगे, उनका संक्षेप में वर्णन करें। 4
- (ग) सरकार द्वारा निम्नलिखित की रोकथाम के लिए अपनाए गए रोग निरोधक उपाय कौन से हैं:
- i) एनीमिया 5
- ii) विटामिन ए की कमी 5
7. (क) प्रमाणीकृत विधि क्या है? भोजन परिवेषण इकाई में इसकी प्रासंगिकता की चर्चा कीजिए 6
- (ख) भोजन परिवेषण इकाई के लिए खाद्य पदार्थ खरीदने के लिए आप कौन सी विभिन्न क्रम-विधियाँ अपनाएंगे? संक्षेप में बताइए। 8
- (ग) हमारी सरकार द्वारा बच्चों के कल्याण के लिए चलाए जा रहे किन्हीं दो पूरक आहार कार्यक्रमों के नाम बताइए? इनमें से किसी एक के घटकों और उद्देश्यों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 2+4=6

8. निम्नलिखित में से **किन्हीं चार** पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ 5x4=20  
लिखिए:

(क) आहार— सर्वेक्षण

(ख) फल/सब्जियाँ खरीदते समय ध्यान रखने योग्य  
बातें।

(ग) मधुमेह की आहार—व्यवस्था

(घ) मातृक कुपोषण और इसके परिणाम

(ङ.) संतुलित आहार— संकल्पना और नियोजन

— \*\* —