

**BACHELOR'S DEGREE PROGRAMME**

**Term-End Examination**

10528

June, 2016

**(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) Give one example for each of the following : 10
- (i) Pigment contained in the rod cells of the eye
  - (ii) Vitamin which prevents destruction of unsaturated fatty acids
  - (iii) Antibleeding vitamin
  - (iv) Nutrient lost when the outer layer of rice is removed during processing
  - (v) Nutrient which plays an important role in blood formation

- (vi) Dimension of health
  - (vii) Available carbohydrate
  - (viii) Rich sources of fibre
  - (ix) Building block of proteins
  - (x) Food source of hydrogenated fats
- (b) Explain the following in 2 – 3 sentences each : 10
- (i) Micelles
  - (ii) Fresh Food Vitamin
  - (iii) Haemoglobin
  - (iv) Basal Metabolic Rate
  - (v) Atherosclerosis

2. Justify the following statements giving examples : 5+5+5+5

- (a) Nutrition is closely interlinked with health.
- (b) Extent of iron absorption from different foodstuffs varies.
- (c) Balanced diets are income specific.
- (d) Milk can help us to meet niacin needs.

3. (a) List the factors affecting meal planning.  
Explain briefly the role of any two factors in meal planning. 4+3+3
- (b) Explain the concept of Recommended Dietary Intake of nutrients and its significance in planning balanced diets. 5+5
4. Explain the following briefly : 5+5+5+5
  - (a) Dietary considerations that you will keep in mind while planning meals for lactating women
  - (b) Breast milk is the best and only food for the infant for the first six months of life
  - (c) Special considerations that should be kept in mind while feeding preschoolers
  - (d) Nutrient need during adolescence
5. (a) List the factors that influence our food budget. 3
- (b) Briefly explain the significance of saturated and unsaturated fatty acids in the context of selection of fats and oils. 7
- (c) Explain the principles of food preservation involved in the following methods : 5+5
  - (i) Wax coating of jams
  - (ii) Addition of large amount of sugar/salt in pickles

6. (a) Enumerate the causative factors of PEM. 6
- (b) Give the clinical manifestations of iodine deficiency disorder. 4
- (c) List the population groups at risk of developing anaemia. Give the dosage of iron and folic acid recommended in National Nutritional Anaemia Control Programme. 2+4
- (d) What is required for the synthesis of Vitamin D in our body ? Where is it synthesized ? 2+2
7. (a) Briefly describe the objectives and components of mid day meal programme. 10
- (b) Under the ICDS programme you have been asked to assess the nutritional status of children attending the Anganwadi. What methods would you use ? Explain any one method in detail. 4+6
8. Write short notes on any *four* of the following : 5+5+5+5
- (a) Resources required to set up a food service establishment
- (b) Dietary management of hypertension
- (c) Risk factors in pregnancy
- (d) Contamination of food by microorganisms
- (e) Points to be kept in mind while selecting milk and milk products

स्नातक उपाधि कार्यक्रम

सत्रांत परीक्षा

जून, 2016

(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 का एक-एक उदाहरण दीजिए : 10
- (i) आँख की छड़ कोशिकाओं में पाया जाने वाला वर्णक
  - (ii) असंतुप्त वसा अम्लों को नष्ट होने से रोकने वाला विटामिन
  - (iii) रक्तस्रावरोधी विटामिन
  - (iv) संसाधन के दौरान चावल की बाहरी परत हटाए जाने से नष्ट होने वाला पोषक तत्त्व
  - (v) रक्त-निर्माण में महत्वपूर्ण भूमिका निभाने वाला पोषक तत्त्व

- (vi) स्वास्थ्य का आयाम
- (vii) उपलब्ध कार्बोज़
- (viii) रेशे के प्रचुर स्रोत
- (ix) प्रोटीनों को बनाने वाले खंड
- (x) सम्मिश्रित (हाइड्रोजनीकृत) वसा का खाद्य स्रोत

(ख) निम्नलिखित प्रत्येक को 2 - 3 वाक्यों में स्पष्ट कीजिए :

10

- (i) मिसेल
- (ii) फ्रेश फूड विटामिन
- (iii) हीमोग्लोबिन
- (iv) आधारभूत उपापचयी दर
- (v) ऐथिरोस्क्लेरोसिस (ऐथिरोकाठिन्य)

2. उदाहरण देते हुए निम्नलिखित कथनों की पुष्टि कीजिए : 5+5+5+5

- (क) पोषण स्वास्थ्य के साथ घनिष्ठ रूप से अन्तःसंबद्ध है ।
- (ख) अलग-अलग खाद्य पदार्थों में पाए जाने वाले लौह-तत्त्व का अवशोषण भी अलग-अलग होता है ।
- (ग) संतुलित आहार आय-विशिष्ट होते हैं ।
- (घ) दूध हमारी नियासिन की ज़रूरतों को पूरा करने में मदद कर सकता है ।

3. (क) आहार-नियोजन को प्रभावित करने वाले कारकों को सूचीबद्ध कीजिए । आहार-नियोजन में किन्हीं दो कारकों की भूमिका की संक्षेप में व्याख्या कीजिए । 4+3+3

(ख) पोषक तत्वों की प्रस्तावित दैनिक मात्रा की संकल्पना और संतुलित आहारों की योजना बनाने में इसके महत्त्व की व्याख्या कीजिए । 5+5

4. निम्नलिखित की संक्षेप में व्याख्या कीजिए : 5+5+5+5

(क) स्तनपान कराने वाली महिलाओं के लिए आहारों की योजना बनाते समय ध्यान रखने योग्य आहार संबंधी बातें

(ख) जीवन के प्रथम छह महीनों में शिशु के लिए माँ का दूध सर्वोत्तम और एकमात्र भोजन है

(ग) स्कूल-पूर्व बच्चों को आहार देते समय विशेष ध्यान रखने योग्य बातें

(घ) किशोरावस्था के दौरान पोषक तत्वों की ज़रूरत

5. (क) हमारे भोजन के बजट को प्रभावित करने वाले कारकों को सूचीबद्ध कीजिए । 3

(ख) वसा और तेलों का चयन करने के संदर्भ में संतृप्त और असंतृप्त वसा अम्लों के महत्त्व की संक्षेप में व्याख्या कीजिए । 7

(ग) निम्नलिखित विधियों में सम्मिलित खाद्य परिरक्षण के सिद्धांतों की व्याख्या कीजिए : 5+5

(i) जैमों में मोम परत

(ii) अचारों में अत्यधिक मात्रा में चीनी/नमक डालना

6. (क) पी.ई.एम. के कारणात्मक कारकों का वर्णन कीजिए । 6
- (ख) आयोडीन-हीनताजन्य विसंगति के नैदानिक लक्षणों को बताइए । 4
- (ग) जनसंख्या के उन समूहों को सूचीबद्ध कीजिए जिन्हें एनीमिया होने का खतरा होता है । राष्ट्रीय पोषणज एनीमिया नियंत्रण कार्यक्रम में लौह-तत्त्व और फोलिक अम्ल की प्रस्तावित खुराक बताइए । 2+4
- (घ) हमारे शरीर में विटामिन डी के संश्लेषण के लिए क्या अपेक्षित है ? यह कहाँ संश्लेषित होता है ? 2+2
7. (क) मध्याह्न पोषण कार्यक्रम के उद्देश्यों और घटकों का संक्षेप में वर्णन कीजिए । 10
- (ख) आई.सी.डी.एस. कार्यक्रम के अन्तर्गत आपको आँगनवाड़ी में आने वाले बच्चों के पोषणात्मक स्तर का आकलन करने के लिए कहा जाता है । इसके लिए आप किस विधि का प्रयोग करेंगे ? किसी एक विधि की विस्तार से व्याख्या कीजिए । 4+6
8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 5+5+5+5
- (क) खाद्य परिवेषण संस्था प्रारंभ करने के लिए अपेक्षित संसाधन
- (ख) उच्च-रक्तचाप की आहार-व्यवस्था
- (ग) गर्भावस्था में खतरे के कारक
- (घ) सूक्ष्मजीवाणुओं द्वारा खाद्य-संदूषण
- (ङ) दूध और दूध से बने उत्पादों का चयन करते समय ध्यान रखने योग्य बातें