

00705

**CERTIFICATE IN NUTRITION AND  
CHILD CARE**

**Term-End Examination**

**June, 2018**

**CNCC-001 : NUTRITION FOR THE  
COMMUNITY**

*Time : 3 hours*

*Maximum Marks : 100*

- Note :** (i) *Question number. 1 is compulsory.*  
(ii) *Answer five questions in all.*  
(iii) *All questions carry equal marks.*

- 
1. (a) Explain the following in 2-3 lines only : **10**  
(i) Malnutrition  
(ii) Cholesterol  
(iii) Food Allergy  
(iv) Pasteurisation of milk  
(v) Keratomalacia
- (b) Fill in the blanks : **10**  
(i) Energy giving foods are rich in carbohydrates and/or \_\_\_\_\_.  
(ii) \_\_\_\_\_ are the building blocks of all proteins.  
(iii) Extra glucose in our body is stored as \_\_\_\_\_ in liver and muscles.  
(iv) The enzyme present in gastric juice which breaks down proteins is called \_\_\_\_\_.  
(v) Iodine is a component of the hormone \_\_\_\_\_ secreted by thyroid gland.  
(vi) \_\_\_\_\_ is the main mineral present in extracellular fluid.

- (vii) The infant \_\_\_\_\_ his birth-weight in 5 months.
- (viii) Pellagra is a nutritional disorder due to deficiency of the vitamin \_\_\_\_\_.
- (ix) Deficiency of vitamin C in the diet causes \_\_\_\_\_.
- (x) Characteristic thickening of the arterial wall due to deposition of fatty layer and obstruction in blood flow is called \_\_\_\_\_.
2. (a) Discuss the importance of the physical, mental, spiritual and social dimensions of health. 8
- (b) What are the features of the National program for the control of blindness due to vitamin A deficiency in India ? 6
- (c) In Nutritional status assessment what is the significance of taking anthropometric measurements like weight, height, MUAC, head circumference, chest circumference and skin fold thickness ? 6
3. (a) What are the functions of protein in our body ? List 2 rich sources each of animal and vegetable protein in our diet. 4+2
- (b) Describe the clinical features of vitamin D deficiency in children and adults. 8
- (c) Briefly explain the different components of the ICDS program. 6
4. (a) Describe the overall process of digestion, absorption and utilization of food in the human body. 10
- (b) What points will you keep in mind while feeding infants 6 months to 1 year of age ? How can the bulk of thick cereal porridges be reduced for them to be used effectively as supplementary foods ? 10

5. (a) Discuss in detail the various factors which one should keep in mind while planning nutritionally balanced meals. 10
- (b) What are the different causes of food spoilage? Explain in detail giving suitable examples. 10
6. (a) List some common adulterants present in food and the health hazards they pose. 8
- (b) Describe the effect of infection on nutritional status. 7
- (c) What are the functions of vitamin C in our body? Name two foods rich in vitamin C. 5
7. (a) What points would you keep in mind while selecting milk and milk products? 5
- (b) What are some of the risk factors for developing diabetes mellitus? Briefly explain the dietary management of Diabetes. 4+6
- (c) How will you ensure safety and sanitation in a food service establishment? 5
8. Write short notes on **any four** of the following :
- (a) Importance of water for our body 5+5+5+5
- (b) Factors affecting absorption of iron
- (c) Prevention of food wastage at home
- (d) Recommended Dietary Intakes
- (e) Growth monitoring
-

पोषण एवं बाल देखभाल में प्रमाण-पत्र

सत्रांत परीक्षा

जून, 2018

सी.एन.सी.सी.-001 : समुदाय के लिए पोषण

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

- नोट : (i) प्रश्न सं. 1 अनिवार्य है।  
(ii) कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।  
(iii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (a) निम्नलिखित को 2 - 3 पंक्तियों में स्पष्ट कीजिए : 10
- (i) कुपोषण
  - (ii) कोलेस्ट्रॉल
  - (iii) खाद्य एलर्जी
  - (iv) दूध का पाश्चुरीकरण
  - (v) केरेटोमलेशिया
- (b) रिक्त स्थान भरिए : 10
- (i) ऊर्जा प्रदान करने वाले खाद्य पदार्थों में कार्बोज और/अथवा \_\_\_\_\_ प्रचुर मात्रा में होता है।
  - (ii) \_\_\_\_\_ सभी प्रोटीनों की निर्माण इकाइयाँ हैं।
  - (iii) हमारे शरीर में अतिरिक्त ग्लूकोज यकृत और मांसपेशियों में \_\_\_\_\_ के रूप संग्रहित होता है।

- (iv) आमाशय रस में विद्यमान एंजाइम जो प्रोटीनों को तोड़ता है \_\_\_\_\_ कहलाता है।
- (v) आयोडीन गलग्रंथि द्वारा स्रावित \_\_\_\_\_ हारमोन का एक घटक है।
- (vi) \_\_\_\_\_ कोशिका बाह्य द्रव्य में विद्यमान मुख्य खनिज लवण है।
- (vii) पाँच महीनों में शिशु का वजन उसके जन्म के वजन से \_\_\_\_\_ हो जाता है।
- (viii) पेलेग्रा \_\_\_\_\_ विटामिन की कमी से होने वाली पोषणात्मक विसंगति है।
- (ix) आहार में विटामिन सी की कमी से \_\_\_\_\_ हो जाता है।
- (x) धमनी की दीवार में वसा की सतह जमा होने से इसमें होने वाली संकीर्णता तथा रक्त के प्रवाह में अवरोधन \_\_\_\_\_ कहलाता है।

2. (a) स्वास्थ्य के शारीरिक, मानसिक, आध्यात्मिक और सामाजिक आयामों के महत्व की चर्चा कीजिए। 8
- (b) भारत में विटामिन ए की कमी के कारण होने वाली रतौंधी के नियंत्रण के जो राष्ट्रीय कार्यक्रम है उसकी क्या विशेषताएँ हैं? 6
- (c) पोषण स्तर का निर्धारण करने में मानवमितीय मापों जैसे वजन, ऊँचाई, एमयूएसी, सिर की परिधि, छाती की परिधि और चर्म मोड की मोटाई का क्या महत्व है? 6
3. (a) हमारे शरीर में प्रोटीन के क्या कार्य हैं? हमारे भोजन में पशुओं से प्राप्त होने वाले और सब्जी वनस्पतियों से प्राप्त होने वाले प्रोटीन के दो-दो प्रचुर स्रोत बताइए। 4+2

- (b) बच्चों और वयस्कों में विटामिन डी की कमी की नैदानिक लक्षणों का वर्णन कीजिए। 8
- (c) आई सी डी एस कार्यक्रम के विभिन्न घटकों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 6
4. (a) मानव शरीर में भोजन के पाचन, अवशोषण और उपयोग की पूरी प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 10
- (b) 6 माह के 1 वर्ष की आयु के शिशुओं को आहार देते समय आप किन बातों को ध्यान में रखेंगे? पूरक खाद्य-पदार्थों के रूप में अनाजों के दलिये का प्रभावी रूप में प्रयोग करने के लिए उनका गाढ़ापन कैसे कम किया जा सकता है? 10
5. (a) पोषणात्मक रूप से संतुलित आहार की योजना बनाते समय किन विभिन्न कारकों को ध्यान में रखा जाना चाहिए। चर्चा कीजिए। 10
- (b) खाद्य पदार्थों के खराब होने के विभिन्न कारण क्या हैं? उपयुक्त उदाहरण देते हुए विस्तार से वर्णन कीजिए। 10
6. (a) खाद्य पदार्थों में विद्यमान के कुछ सामान्य मिलावटी पदार्थों और उनसे स्वास्थ्य को होने वाले खतरों को सूचीबद्ध कीजिए। 8
- (b) पोषणात्मक स्तर पर संक्रमण के प्रभाव का वर्णन कीजिए। 7
- (c) हमारे शरीर में विटामिन सी के क्या कार्य हैं? विटामिन सी की प्रचुरता वाले दो खाद्य पदार्थों के नाम बताइए। 5

7. (a) दूध और दूध से बने पदार्थों का चयन करते समय आप किन बातों को ध्यान में रखेंगे? 5
- (b) मधुमेह होने के कुछ खतरे के कारक कौन से हैं? मधुमेह की आहार - व्यवस्था का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 4+6
- (c) खाद्य परिवेषण संस्था में आप सुरक्षा व स्वच्छता कैसे सुनिश्चित करेंगे? 5
8. निम्नलिखित में से **किन्हीं चार** पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :
- (a) हमारे शरीर के लिए जल का महत्व 5+5+5+5
- (b) लौह तत्व के अवशोषण को प्रभावित करने वाले कारक
- (c) घर पर भोजन के अपव्यय को रोकने के उपाय
- (d) पोषक तत्वों की प्रस्तावित दैनिक मात्राएँ
- (e) वृद्धि अनुवीक्षण
-