

**CERTIFICATE IN NUTRITION AND  
CHILD CARE**

**Term-End Examination**

**June, 2021**

**CNCC-1 : NUTRITION FOR THE COMMUNITY**

*Time : 3 hours*

*Maximum Marks : 100*

---

**Note :** *Question no. 1 is compulsory. Answer five questions in all. All questions carry equal marks.*

---

---

1. (a) Explain the following in 2 – 3 sentences each : 10
- (i) RDA
  - (ii) Food Group
  - (iii) Cretinism
  - (iv) Standardized Recipe
  - (v) Malnutrition

(b) Match the items in Group A with the items in Group B. 10

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| (i) Niacin                     | (1) Xerophthalmia  |
| (ii) Vitamin B <sub>12</sub>   | (2) Anaemia  |
| (iii) Thawing                  | (3) Mustard Oil  |
| (iv) Mutual<br>Supplementation | (4) Low weight for<br>height                                     |
| (v) Amylase                    | (5) Tryptophan   |
| (vi) Epidemic dropsy           | (6) Process of<br>bringing frozen<br>food to room<br>temperature |
| (vii) Bitot spot               | (7) Intrinsic factor   |
| (viii) Wasting                 | (8) Carbohydrate<br>digestion                                    |
| (ix) Hemoglobin                | (9) Vitamin C  |
| (x) Scurvy                     | (10) Cereal-pulse<br>combination                                 |

2. (a) Explain the physiological functions of food, giving examples. 5

(b) Describe the functions and digestion, absorption and utilization of fat in the body. 10

(c) Explain the role of fibre in the body. 5

3. (a) What is Meal Planning ? Explain its importance. 6
- (b) What points would you keep in mind while planning meals for : 7+7
- (i) Preschool children
- (ii) Adolescents
4. (a) Define Food Budget. Enumerate the factors that influence food budget. 2+8
- (b) What points would you consider while purchasing the following : 5+5
- (i) Milk and Milk products
- (ii) Meat and Meat products
5. (a) Briefly explain the factors that play an important role in food spoilage. 6
- (b) Enlist the salient points to be considered to avoid wastage of food. 6
- (c) What measures would you adopt to prevent iron deficiency anaemia in a community ? Explain briefly. 8

6. (a) Explain the clinical and the dietary assessment method of assessing nutritional status. 6+6
- (b) Describe the key services provided to pregnant and lactating women under the ICDS programme. 8
7. (a) What is Diabetes Mellitus ? Discuss the dietary management of diabetes mellitus. 10
- (b) Explain the inter-relationship between Infection and Malnutrition. 6
- (c) What is Growth Monitoring ? Enlist its significance. 4
8. Write short notes on any **four** of the following : 5+5+5+5
- (a) Classification of Food Based on Perishability
- (b) Dietary Management of Diarrhoea
- (c) Complementary Feeding of Infants
- (d) Records Maintained in a Food Service Unit
- (e) Mid-day Meal Programme
-

पोषण एवं बाल देखभाल में प्रमाण-पत्र

सत्रांत परीक्षा

जून, 2021

सी.एन.सी.सी.-1 : समुदाय के लिए पोषण

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

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

1. (क) दो – तीन वाक्यों में निम्नलिखित की व्याख्या  
कीजिए :

10

- (i) प्रस्तावित दैनिक मात्रा
- (ii) खाद्य वर्ग
- (iii) क्रेटीनता
- (iv) मानकीकृत विधि
- (v) कुपोषण

(ख) समूह A की मदों को समूह B की मदों से मिलाइए : 10

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| (i) नियासीन                   | (1) जीरोप्यथैलमिया                                      |
| (ii) विटामिन बी <sub>12</sub> | (2) ऐनीमिया   |
| (iii) हिमद्रवण                | (3) सरसों का तेल  |
| (iv) प्राकृतिक पूरक प्रभाव    | (4) ऊँचाई के अनुरूप कम भार                              |
| (v) एमाइलेस                   | (5) ट्रिप्टोफेन   |
| (vi) ऐपीडेमिक ड्रॉप्सी        | (6) जमे हुए भोजन को कमरे के तापमान पर लाने की प्रक्रिया |
| (vii) बिटोट बिंदु             | (7) आंतरिक कारक   |
| (viii) क्षीणता                | (8) कार्बोज़ पाचन                                       |
| (ix) हीमोग्लोबिन              | (9) विटामिन सी  |
| (x) स्कर्वी                   | (10) अनाज-दाल का मिश्रण                                 |

2. (क) उदाहरण सहित भोजन के शरीरक्रियात्मक कार्यों की व्याख्या कीजिए । 5

(ख) शरीर में वसा के कार्य और पाचन, अवशोषण तथा उपयोग का वर्णन कीजिए । 10

(ग) शरीर में रेशे की भूमिका की व्याख्या कीजिए । 5

3. (क) आहार नियोजन क्या है ? इसका महत्त्व समझाइए । 6
- (ख) निम्नलिखित के लिए आहार नियोजन करते समय आप किन बातों को ध्यान में रखेंगे : 7+7
- (i) शालापूर्व बच्चे
- (ii) किशोरावस्था
4. (क) खाद्य बजट क्या है ? खाद्य बजट को प्रभावित करने वाले कारकों की गणना कीजिए । 2+8
- (ख) निम्नलिखित को खरीदते समय आप किन बातों को ध्यान में रखेंगे : 5+5
- (i) दूध व दूध से बने पदार्थ
- (ii) मांस व मांस से बने पदार्थ
5. (क) भोजन के खराब होने में महत्त्वपूर्ण भूमिका निभाने वाले कारकों की संक्षिप्त व्याख्या कीजिए । 6
- (ख) खाने की बर्बादी से बचने के लिए विचार किए जाने वाले मुख्य बिंदुओं को सूचीबद्ध कीजिए । 6
- (ग) एक समुदाय में लौह तत्व की कमी से होने वाले एनीमिया को रोकने के लिए आप क्या उपाय अपनाएँगे ? संक्षेप में व्याख्या कीजिए । 8

6. (क) पोषण स्तर को निर्धारित करने के लिए नैदानिक (रोग लक्षण) व आहार संबंधी निर्धारण के तरीके की व्याख्या कीजिए । 6+6
- (ख) आई.सी.डी.एस. कार्यक्रम के तहत गर्भवती और स्तनपान कराने वाली महिलाओं को प्रदान की जाने वाली प्रमुख सेवाओं का वर्णन कीजिए । 8
7. (क) मधुमेह क्या है ? मधुमेह की आहार व्यवस्था (प्रबंधन) पर चर्चा कीजिए । 10
- (ख) संक्रमण और कुपोषण के बीच अंतर्संबंध को स्पष्ट कीजिए । 6
- (ग) वृद्धि अनुवीक्षण क्या है ? इसके महत्त्व को सूचीबद्ध कीजिए । 4
8. निम्नलिखित में से किन्हीं **चार** पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 5+5+5+5
- (क) खाद्य पदार्थों का उनके खराब होने के समय के आधार पर वर्गीकरण
- (ख) अतिसार में आहार व्यवस्था (प्रबंधन)
- (ग) शिशुओं के लिए पूरक आहार
- (घ) भोजन परिवेषण संस्था में रिकॉर्ड रखना
- (ङ) मध्याह्न भोजन कार्यक्रम
-