

BACHELOR'S DEGREE PROGRAMME

**Term-End Examination
June, 2011**

(APPLICATION ORIENTED COURSE)

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

Time : 3 hours

Maximum Marks : 100

Note : Q.No. 1 is compulsory. Attempt 5 questions in all. All questions carry equal marks.

1. (a) Define the following in 2 - 3 sentences each : 10
- (i) Aanganwadi
 - (ii) Lathyrism
 - (iii) Homogenisation
 - (iv) Blanching
 - (v) Cyclic menu
- (b) Fill in the blanks :
- (i) The process of extracting essence from food is called _____. 10
 - (ii) The normal fasting blood glucose level is _____ mg/dl.
 - (iii) Low weight for age is called _____.

- (iv) One gram of carbohydrate provides _____ K.Cal.
- (v) Supplementary feeding should be given around _____ months.
- (vi) Leucine-isoleucine imbalance is common in _____.
- (vii) The minimum level of salt fortification with iodine is _____ ppm.
- (viii) Proteins in pulses are rich in _____ amino acid.
- (ix) _____ is used as a sweetner along with sugar in carbonated soft drinks.
- (x) Micro-organisms which require air for growth are called _____.

- 2. (a) Define the term 'nutrition education'. Briefly describe the steps in planning a nutrition education programme. 5
- (b) Explain in brief any four body measurements which are good indicators of nutritional status. 8
- (c) What points will you keep in mind while buying milk products ? 7
- 3. (a) Elaborate the terms 'food contamination' and 'food adulteration'. 8

- (b) Explain briefly : 4+4+4
- (i) AGMARK
 - (ii) Household pest control methods
 - (iii) Food preservation by acids.
4. (a) What are the factors to be considered in meal planning ? 7
- (b) What are the records that are maintained in a food service establishment ? 7
- (c) What are the principles of dietary management of hypertension ? 6
5. (a) Explain in detail any one supplementary feeding programme currently operating in our country. 7
- (b) Describe the causes, clinical features and prevention of ariboflavinosis. 7
- (c) Describe the importance of food fortification in alleviating nutritional deficiencies. 6
6. Justify the following statements giving examples. 5+5+5+5
- (a) Budgeting is necessary for the smooth working of an enterprise.
 - (b) Non-available carbohydrates plays an important role in our body.
 - (c) Blanching before freezing helps in food preservation.

- (d) Nutritional snacking should be encouraged among school going children.
7. (a) Discuss in detail the meal-patterns, and specific considerations while planning a diet for a pre-schooler. Highlight the nutritional requirements of the age-group. 10
- (b) What methods of purchase can you adopt in your food service establishment? 6
- (c) Differentiate between rickets and osteomalacia. 4
8. Write short notes on *any four* of the following : 5x4=20
- (a) Functions of protein in our body.
- (b) Hydrogenation.
- (c) ORS
- (d) Body building foods
- (e) Vitamin A
-

स्नातक उपाधि कार्यक्रम

सत्रांत परीक्षा

जून, 2011

(व्यवहारमूलक पाठ्यक्रम)

ए.एन.सी.-1 : समुदाय के लिए पोषण

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

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

1. (a) निम्नलिखित प्रत्येक को 2 - 3 वाक्यों में परिभाषित कीजिए : 10
- आंगनवाड़ी।
 - कलायखंज।
 - सम्मिश्रण प्रक्रिया।
 - ब्लॉचिंग।
 - चक्रीय व्यंजन सूची।
- (b) रिक्त स्थान भरिए : 10
- खाद्य-पदार्थ से गंध निकालने की प्रक्रिया _____ कहलाती है।
 - बिना कुछ खाए-पिए रक्त में ग्लूकोज का सामान्य स्तर प्रति डे.लि. _____ मि.ग्रा. होता है।

- (iii) आयु के अनुरूप कम वजन _____ कहलाता है।
- (iv) एक कि.ग्रा. कार्बोहाईड्रेट से _____ कि. कैलौरी प्राप्त होती है।
- (v) शिशु को पूरक आहार लगभग _____ माह के आसपास देना चाहिए।
- (vi) ल्यूसिन-आइसोल्यूसिन असंतुलन _____ में आम होता है।
- (vii) आयोडिन के साथ नमक के फोरटिफिकेशन का न्यूनतम स्तर _____ पी.पी.एम. होता है।
- (viii) दालों के प्रोटीन में _____ अमीनो अम्ल प्रचुर मात्रा में होता है।
- (ix) कार्बोनेटिड पेय पदार्थों को मीठा करने के लिए चीनी के साथ-साथ _____ का प्रयोग किया जाता है।
- (x) वायु में पनपने वाले सूक्ष्मजीवाणु _____ कहलाते हैं।

2. (a) 'पोषण शिक्षा' को परिभाषित कीजिए। पोषण शिक्षा कार्यक्रम की योजना बनाने में सम्मिलित चरणों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
- (b) किन्हीं चार ऐसे शारीरिक मापों का संक्षेप में वर्णन कीजिए जो पोषणात्मक स्तर के अच्छे सूचक हैं। 8
- (c) दूध से बने उत्पादों को खरीदते समय आप किन बातों को ध्यान में रखेंगे? 7

3. (a) 'खाद्य संदूषण' और 'खाद्य अपमिश्रण' का विस्तार से वर्णन कीजिए। 8
- (b) निम्नलिखित को संक्षेप में स्पष्ट कीजिए : 4+4+4
- (i) एग्मार्क।
- (ii) कीड़ों के रोकथाम की घरेलू विधियाँ।
- (iii) अम्लों द्वारा खाद्य परिरक्षण।
4. (a) आहार की योजना बनाते समय किन कारकों को ध्यान में रखना चाहिए? 7
- (b) खाद्य परिवेषण संस्था में कौन-कौन से रिकार्ड रखे जाते हैं? 7
- (c) उच्च रक्तचाप की आहार-व्यवस्था के सिद्धांत क्या हैं? 6
5. (a) हमारे देश में आजकल चल रहे किसी एक पूरक आहार कार्यक्रम का विस्तार से वर्णन कीजिए। 7
- (b) राइबोफ्लेविनहीनता के कारणों, नैदानिक लक्षणों और रोकथाम का वर्णन कीजिए। 7
- (c) पोषणात्मक कमियों को दूर करने में खाद्य पदार्थ के फोरटिफिकेशन के महत्त्व का वर्णन कीजिए। 6
6. उदाहरण देते हुए निम्नलिखित कथनों की पुष्टि कीजिए : 5+5+5+5=20
- (a) एक उद्यम की सुचारु कार्य-प्रणाली के लिए बजट बनाना अनिवार्य है।
- (b) हमारे शरीर में अनुपलब्ध कार्बोहाईड्रेट महत्त्वपूर्ण भूमिका निभाते हैं।

- (c) फ्रीजिंग से पहले ब्लॉचिंग करना खाद्य परिरक्षण में सहायक होता है।
- (d) स्कूलगामी बच्चों को पौष्टिक अल्पाहार खाने के लिए प्रोत्साहित करना चाहिए।
7. (a) स्कूल-पूर्व बच्चों के लिए आहार की योजना बनाते हुए ध्यान रखने योग्य विशेष बातों तथा आहार-पद्धतियों की विस्तार से जानकारी दीजिए। इसके साथ आयु-वर्ग की पोषणात्मक जरूरतों पर भी प्रकाश डालिए। 10
- (b) भोजन परिवेषण संस्था के लिए उपकरण खरीदने के लिए आप कौन सी क्रय-विधियाँ अपना सकते हैं? 6
- (c) रिकेट्स और अस्थिमृदुता के बीच अंतर बताइए। 4
8. निम्नलिखित में से **किन्हीं चार** पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 5x4=20
- (a) हमारे शरीर में प्रोटीन के कार्य।
- (b) हाइड्रोजनीकरण।
- (c) ओ आर एस (ORS)
- (d) शरीर का निर्माण करने वाले खाद्य-पदार्थ।
- (e) विटामिन ए।