No. of Printed Pages: 12

CNCC-1

## CERTIFICATE IN NUTRITION AND CHILD CARE (CNCC)

### Term-End Examination

December, 2019

# CNCC-1: 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) Differentiate between the following sets of terms:
  - (i) Anabolism and Catabolism
  - (ii) Hemoglobin and Myoglobin
  - (iii) Fats and Oils
  - (iv) Circulatory system and Respiratory system
  - (v) Glossitis and Cheilosis

- (b) State whether the following statements are True or False. Correct the false statement: 5
  - (i) Fibre rich foods like spinach and black 'chana' should be totally avoided for pre-school children.
  - (ii) Vitamin C helps in the absorption of iron.
  - (iii) Vitamin  $B_{12}$  is present in the foods of animal origin.
  - (iv) A time table which specifies the work and the time in which it is to be completed is referred to as cycle menu.
  - (v) Pectin is a complex carbohydrate present in milk.

#### (c) Fill in the blanks:

5

- (ii) Chloride is present in the extracellular fluid as ...... chloride and within the cell as ...... chloride.

/:::\	A liquid preparation of Vitamin A in
(111)	oil providing IU is given to
	every child between the ages of
,	and years.

- (iv) The RDI's for ...... and ...... per kg body weight are considerably high during infancy.
  - (v) Fluorosis is manifested as changes in the ...... and .....
- (a) Define food, nutrient, nutrition and health.
   Discuss the relationship between food, health and disease.
  - (b) Describe the process of digestion, absorption and utilization of carbohydrates in the body.
  - 3. Evaluate the following meals and state whether they are balanced or not. Give reasons for your answer:
    - (i) Tea, bread and jam
    - (ii) 'Dal', 'Chapati', Carrot and Peas 'Subji' and Buttermilk

- (iii) 'Idli', 'Sambhar' with vegetables and coconut 'chutney'
- (iv) Wheat 'puri', potato 'subji' and 'suji (semolina) halwa
- (v) Milk, bread 'pakora' ('besan', bread and fat) and 'chutney' (mint)
- 4. Enumerate three clinical features and discuss the treatment and prevention of the following:

  10+10
  - (i) PEM
  - (ii) Iodine Deficiency Disorders
- 5. Answer the following in brief: 5+5+5+5
  - (i) Recommended Immunization Schedule
  - (ii) Growth Monitoring
  - (iii) ICDs
  - (iv) Techniques of Nutrition Education
- (a) Describe briefly the three components of food service operations. Substantiate your answer with suitable examples.

- (b) Answer the following in brief:
  - (i) Purchasing equipment for a school canteen.
  - (ii) Determining the amount of money required to start food enterprise. 4
- 7. (a) What is a budget? List the steps in preparing a budget.
  - (b) Discuss three important factors which can bring economy in food budgeting. Substantiate your answer with suitable examples.
  - 8. Write short notes on any four of the following:

5+5+5+5

- (i) Causes of food spoilage
- (ii) Dietary management of hypertension
- (iii) Selection of fats and oils
- (iv) Dietary considerations for planning meals for adults
  - (v) Food laws to ensure safe food

सी.एन.सी.सी.-1

## पोषण और बाल देखभाल में प्रमाण-पत्र (सी. एन. सी. सी.)

### सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2019

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) निम्नलिखित के बीच अन्तर बताइए :
- 10

- (i) उपचय और अपचय
- (ii) हीमोग्लोबिन और मायोग्लोबिन
- (iii) वसा और तेल

- (iv) परिसंचरण तंत्र और श्वसन तंत्र
- (v) जिह्वाशोथ और कीलोसिस
- (ख) बताइए कि निम्नलिखित कथन सत्य हैं या असत्य। असत्य कथन को सही कीजिए: 5
  - (i) पालक और काले चने जैसे रेशे की प्रचुरता वाले खाद्य पदार्थ स्कूल-पूर्व बच्चों को बिल्कुल नहीं देने चाहिए।
    - (ii) विटामिन 'सी' लौह तत्व के अवशोषण में मदद करता है।
      - (iii) विटामिन बी-12 पशुजन्य खाद्य पदार्थों में पाया जाता है।
      - (iv) वह समय तालिका जो पूरे किए जाने वाले कार्य और समय के बारे में बताती है, साप्ताहिक व्यंजन-सूची कहलाती है।

(ग)

(v) पैक्टिन एक जटिल कार्बोज है जो	दूध	में
विद्यमान होता है।		
रिक्त स्थान भरिए :		 5

- (i) खाद्य पदार्थ की सतह पर नमी (आर्द्रता)
  ...... और की वृद्धि को बढ़ावा
  देती है।
- (ii) क्लोराइड कोशिका-बाह्य द्रव्य में ..... क्लोराइड के रूप में और कोशिका के भीतर क्लोराइड के रूप में विद्यमान होती है।
- (iii) से निया वर्ष की आयु के प्रत्येक कि कि को तेल में बनाई गई विटामिन 'ए' की तरल खुराक जिसमें नियामिन आई. यू. विटामिन मिलता है, दी जाती है।

(iv) शैशवावस्था के दौरान प्रति किग्रा. शरीर भार के अनुसार आरे की प्रस्तावित मात्राओं की आवश्यकता काफी अधिक होती है।

(v) और में परिवर्तन फ्लुओरोसिस का लक्षण है।

- (क) भोजन, पोषक तत्व और स्वास्थ्य को परिभाषित कीजिए। भोजन, स्वास्थ्य और रोग के बीच सम्बन्ध की चर्चा कीजिए।
  - (ख) शरीर में कार्बोज़ के पाचन, अवशोषण और उपयोग की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 10
  - निम्नलिखित आहारों का मूल्यांकन कीजिए और बताइये
     ये संतुलित हैं या नहीं। अपने उत्तर के कारण बताइए :

4+4+4+4+4

(i) चाय, डबल रोटी और जैम

(B-36) P. T. O.

- (ii) दाल, चपाती, गाजर-मटर की सब्जी और छाछ
- (iii) इडली, सांभर (सब्जियों वाला) और नारियल की चटनी
- (iv) आटे की पूड़ी, आलू की सब्जी और सूजी का हलवा
- (v) दूध, ब्रेड-पकौड़ा (बेसन, डबल रोटी और वसा)और पुदीने की चटनी
- 4. निम्निलिखित के **तीन** नैदानिक लक्षण बताइए और इनके उपचार व रोकथाम की चर्चा कीजिए : 10+10
  - (i) पी. ई. एम.
  - (ii) आयोडीन की कमी से होने वाली विसंगतियाँ
- 5. निम्नलिखित का संक्षेप में वर्णन कीजिए : 5+5+5+5
  - (i) प्रस्तावित टीकाकरण अनुसूची

- (ii) वृद्धि अनुवीक्षण
- (iii) आई. सी. डी. एस.
- (iv) पोषण शिक्षण की तकनीकें
- 6. (क) खाद्य परिवेषण संचालनों के तीन घटकों का संक्षेप में वर्णन कीजिए और उचित उदाहरणों के साथ अपने उत्तर की पुष्टि कीजिए।
  12
  - (ख) निम्नलिखित के संक्षेप में उत्तर दीजिए :
    - (i) स्कूल कैंटीन के लिए उपकरण खेरीदना। 4
    - (ii) खाद्य व्यवसाय प्रारम्भ करने के लिए अपेक्षित धन राशि का निर्धारण करना।4
  - 7. (क) बजट क्या है ? बजट बनाने में सम्मिलित चरणों को सूचीबद्ध कीजिए।
    - (ख) उन तीन महत्वपूर्ण कारकों की चर्चा कीजिए जो भोजन के बजट को किफायती बना सकते हैं। उचित उदाहरणों के साथ अपने उत्तर की पुष्टि कीजिए।

- निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 5+5+5+5
  - (i) खाद्य पदार्थ के खराब होने के कारण
  - (ii) उच्च रक्तचाप की आहार व्यवस्था
  - (iii) वसा व तेलों का चयन
  - (iv) वयस्कों के लिए आहारों की योजना बनाते समयध्यान रखने योग्य आहार सम्बन्धी बातें
  - (v) सुरक्षित खाद्य पदार्थ सुनिश्चित करने के लिए खाद्य कानून