

**BACHELOR'S DEGREE PROGRAMME**

**Term-End Examination**

**February, 2021**

**(APPLICATION ORIENTED PROGRAMME)**

**ANC-01 : 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) Cycle menu
  - (ii) Overhead expenses in a food service unit
  - (iii) Inhibitors
  - (iv) Rhodopsin
  - (v) Cretinism
- (b) Give one example for each of the following : 10
- (i) Risk factors of obesity
  - (ii) Types of diabetes
  - (iii) Manifestation of coronary heart disease
  - (iv) Clinical manifestation of Xerophthalmia

- (v) Clinical feature of thiamine deficiency
- (vi) Neurotoxin found in kesari dal
- (vii) Food supplementation programme
- (viii) Nutrient Deficiency Control Programme
- (ix) Biochemical assessment/test
- (x) Industrial contaminant of food

2. (a) “Social, Psychological and Economic factors determine the acceptability of food.” Justify the statement giving appropriate examples. 8
- (b) Give the chemical nature, food sources and functions of the following nutrients in our body : 6+6
- (i) Proteins
  - (ii) Fats
3. (a) “Recommended dietary allowances for adults are based on activity level, sex and body weight.” Explain the statement, giving appropriate justifications and RDA. 10
- (b) What is a balanced diet ? Plan a balanced diet for an elderly, highlighting the points you will keep in mind while planning the diet. 3+7
4. Explain the following briefly : 5+5+5+5
- (a) Breast milk is the best food for the infant.
  - (b) Changes in digestive functioning during pregnancy and their influence on nutrient intake.

- (c) Community based management of protein energy malnutrition.
- (d) Interaction between infection and malnutrition.
- 5.** (a) Elaborate on the factors influencing food budget. 5
- (b) Enlist the points you would keep in mind while selecting fats and oils for your home. 5
- (c) Explain the measures you would adopt to prevent food wastage. 5
- (d) “Food Laws and Food Standards protect the consumer.” Justify the statement highlighting the food laws, standards enacted by the Government of India. 5
- 6.** (a) Who is an “Anganwadi Worker” ? What are the services provided by her and who are the beneficiaries ? 8
- (b) Mid Upper Arm Circumference (MUAC) is a useful indicator of nutritional status. Explain how and give the process. 6
- (c) Give the dose of the following nutrients provided under the national programme for their control and prevention : 2+4
- (i) Vitamin A to children
- (ii) Iron to pregnant women and children

7. As a food service manager, what points would you keep in mind regarding the following ? 5+5+5+5

- (a) Deciding on the menu
- (b) Identifying the resources
- (c) Purchasing equipment
- (d) Storing food items in the store

8. Write short notes on any *four* of the following : 5+5+5+5

- (a) Mid-day meal programme — supplements provided and their nutritive value
  - (b) Methods of food preservation at home level
  - (c) Causes of food spoilage
  - (d) Physical changes during adolescence and their impact on nutrient needs
  - (e) Food groups and their uses
-

स्नातक उपाधि कार्यक्रम  
सत्रांत परीक्षा  
फरवरी, 2021

(व्यवहारमूलक कार्यक्रम)  
ए.एन.सी.-01 : 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 प्रत्येक को 2-3 वाक्यों में स्पष्ट कीजिए : 10
- (i) साप्ताहिक व्यंजन-सूची
  - (ii) खाद्य परिवेषण इकाई में उपरि-व्यय
  - (iii) बाधक/अवरोधक
  - (iv) रोडोप्सिन
  - (v) क्रेटीनता
- (ख) निम्नलिखित प्रत्येक का एक उदाहरण दीजिए : 10
- (i) मोटापे में खतरे के कारक
  - (ii) मधुमेह के प्रकार
  - (iii) हृद्-धमनी रोग का प्रकट होना
  - (iv) ज़ीरोप्यैलमिया का नैदानिक लक्षण

- (v) थायमिन की कमी के नैदानिक लक्षण
- (vi) केसरी दाल में पाया जाने वाला विष जो स्नायु तंत्र पर प्रभाव डालता है (न्यूरोटॉक्सिन)
- (vii) खाद्य अनुपूरक कार्यक्रम
- (viii) पोषणहीनताजन्य नियंत्रण कार्यक्रम
- (ix) जैव रासायनिक निर्धारण/परीक्षण
- (x) खाद्य पदार्थ का औद्योगिक संदूषक

2. (क) “सामाजिक, मनोवैज्ञानिक और आर्थिक कारक खाद्य-स्वीकृति को निर्धारित करते हैं।” उपयुक्त उदाहरण देते हुए इस कथन की पुष्टि कीजिए। 8
- (ख) हमारे शरीर में निम्नलिखित पोषक तत्वों के रासायनिक स्वरूप, खाद्य-स्रोत और कार्य बताइए : 6+6
- (i) प्रोटीन
  - (ii) वसा
3. (क) “वयस्कों के लिए पोषक तत्वों की प्रस्तावित मात्राएँ सक्रियता स्तर, स्त्री/पुरुष और शरीर के भार पर आधारित होती हैं।” उपयुक्त पुष्टियाँ और आर.डी.ए. देते हुए इस कथन को स्पष्ट कीजिए। 10
- (ख) संतुलित आहार क्या है ? वृद्ध व्यक्ति की आहार-योजना बनाते समय आप किन बातों को ध्यान में रखेंगे, इस पर प्रकाश डालते हुए एक वृद्ध के लिए संतुलित आहार की योजना बनाइए। 3+7
4. निम्नलिखित का संक्षेप में वर्णन कीजिए : 5+5+5+5
- (क) स्तन्य दूध (माँ का दूध) शिशु के लिए सर्वोत्तम आहार है।
  - (ख) गर्भावस्था के दौरान पाचन कार्यप्रणाली में होने वाले परिवर्तन और पोषक तत्वों के अन्तर्ग्रहण पर उनका प्रभाव।

- (ग) प्रोटीन ऊर्जा कुपोषण का समुदाय आधारित प्रबंधन
- (घ) संक्रमण और कुपोषण के बीच अन्तःक्रिया
5. (क) भोजन के बजट को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) अपने घर के लिए वसा व तेलों का चयन करते समय आप जिन बातों को ध्यान में रखेंगे, उन्हें सूचीबद्ध कीजिए । 5
- (ग) भोजन के अपव्यय को रोकने के लिए आप जो उपाय करेंगे, उनकी व्याख्या कीजिए । 5
- (घ) “खाद्य कानून और खाद्य मानक उपभोक्ता को सुरक्षा प्रदान करते हैं ।” भारत सरकार द्वारा बनाए गए खाद्य कानूनों व मानकों पर प्रकाश डालते हुए इस कथन की पुष्टि कीजिए । 5
6. (क) “आँगनवाड़ी कार्यकर्ता” कौन होता है ? उसके द्वारा क्या सेवाएँ प्रदान की जाती हैं और इसके लाभार्थी कौन होते हैं ? 8
- (ख) मध्य बाँह के ऊपरी भाग की परिधि (MUAC) पोषणात्मक स्तर का एक उपयोगी सूचक है । स्पष्ट कीजिए कैसे और इसकी प्रक्रिया बताइए । 6
- (ग) निम्नलिखित पोषक तत्वों के लिए दी जाने वाली खुराक बताइए जो राष्ट्रीय कार्यक्रम के अंतर्गत इनके नियंत्रण और रोकथाम के लिए दी जाती है : 2+4
- (i) बच्चों को विटामिन ए
- (ii) गर्भवती महिलाओं और बच्चों को लौह तत्व

7. खाद्य परिवेषण प्रबंधक के नाते निम्नलिखित के संबंध में आप किन बातों को ध्यान में रखेंगे : 5+5+5+5
- (क) व्यंजन-सूची के संबंध में निर्णय लेना
- (ख) संसाधनों का पता लगाना
- (ग) उपकरण खरीदना
- (घ) स्टोर में खाद्य पदार्थों का भंडारण करना
8. निम्नलिखित में से किन्हीं **चार** पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 5+5+5+5
- (क) मध्याह्न भोजन कार्यक्रम के अन्तर्गत प्रदान किए जाने वाला अनुपूरक और उनका पौष्टिक मान
- (ख) घरेलू स्तर पर खाद्य-परिरक्षण की विधियाँ
- (ग) खाद्य-पदार्थों के खराब होने के कारण
- (घ) किशोरावस्था के दौरान शारीरिक परिवर्तन और पोषक तत्व की ज़रूरतों पर उनका प्रभाव
- (ङ) खाद्य वर्ग और उनका प्रयोग
-