CNCC-1

No. of Printed Pages : 12

CERTIFICATE IN NUTRITION AND CHILD CARE (CNCC)

Term-End Examination December, 2021

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) Give *one* example for each of the following:

10

- (i) Non-perishable food
- (ii) Non-available carbohydrate
- (iii) Micronutrient
- (iv) Dimensions of health
- (v) Inhibitor of iron in our diet

(vi)	Methods	of	nutritional	status
	assessment			

[2]

- (vii) Clinical manifestation of xerophthalmia
- (viii) Functions of food
- (ix) Supplementary food programme
- (x) Types of menu
- (b) Explain the following in 2-3 sentences each:

10

CNCC-1

- (i) Essential fatty acid
- (ii) Mycotoxin
- (iii) Synergism
- (iv) Blanching
- (v) Colostrum
- (a) Define nutritional status. Explain the relationship between food, nutrition and health.

(b)	Define r	naln	utrition.	Briefly	explain	the
	interaction	on	between	malnu	trition	and
	infection, giving examples.					10

- 3. (a) What is a balanced diet? How would you plan a balanced diet? Explain briefly. 4+6
 - (b) Explain, how food gets digested, absorbored and utilized by the body. 10
- 4. (a) What are the different fat soluble vitamins and water soluble vitamins required by the body?
 - (b) Enumerate the functions of the following in our body: 5+5+5
 - (i) Proteins
 - (ii) Fats
 - (iii) Water
- 5. (a) How would you prevent or delay the decomposition of food by microorganisms?Explain briefly.
 - (b) Enlist the points you would keep in mind to ensure that your domestic refrigerator functions well.
 5

(c)	What are the different methods you wo			
	adopt at home level to preserve foods?			
	Explain the principle of preservation for			
	any <i>one</i> method. 4+3			

- (a) What factors would you keep in mind white planning meals for a family? Discuss briefly.
 - (b) Enlist the nutrient needs for pregnant women in the third trimester. What points would you keep in mind while planning meals for the pregnant women?
- 7. (a) What are anthropometric measurements?

 How will you use item to assess nutritional status?
 - (b) Describe the components of the following programmes: 5+5
 - (i) National Anaemia Control Programme
 - (ii) Mid-day Meal Programme
- 8. Write short notes on any *four* of the following:

5+5+5+5

(a) Points to consider while selecting cereals

- Methods of purchase in a food service unit
- Dietary management of hypertension
- Factors to consider while planning a menu for a food service unit

CNCC-1

पोषण और बाल देखभाल में प्रमाण-पत्र

[6]

(सी. एन. सी. सी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर. 2021

सी.एन.सी.सी.-1 : समदाय और पोषण

समय : 3 घण्टे अधिकतम अंक : 100

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

- 1. (क) निम्नलिखित में से प्रत्येक के लिए एक उदाहरण दीजिए: 10
 - नष्ट न होने वाले खाद्य पदार्थ

- (ii) अनपलब्ध कार्बोज
- (iii) सक्ष्म पोषक तत्व
- (iv) स्वास्थ्य के विभिन्न आयाम
- (v) हमारे आहार में लौह तत्व के बाधक पदार्थ
- (vi) पोषण स्तर को निर्धारित करने के तरीके
- (vii) जीरोफ्थैल्मिया के नैदानिक लक्षण
- (viii) भोजन के कार्य
- (ix) परक आहार कार्यक्रम
- (x) व्यंजन सची के प्रकार
- (ख) दो-तीन वाक्यों में निम्नलिखित की व्याख्या कीजिए : 10
 - (i) अनिवार्य वसा अम्ल

- (ii) माइकोटॉक्सिन
- (iii) योगवाहिता
- (iv) ब्लान्चिंग
- (v) नवदग्ध
- 2. (क) पोषण स्तर को परिभाषित कीजिए। भोजन पोषण और स्वास्थ्य के बीच में सम्बन्ध स्पष्ट कीजिए। 10
 - (ख) कपोषण को परिभाषित कीजिए। उदाहरण सहित संक्रमण और कपोषण के बीच सम्बन्ध का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 10
- 3. (क) सन्तलित आहार क्या है ? आप सन्तलित आहार की योजना कैसे बनाएँगे ? संक्षेप में बताइए। 4+6

- (ख) शरीर में भोजन के पचने, अवशोषण व उपयोगहोने की प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए।10
- 4. (क) शरीर द्वारा आवश्यक विभिन्न वसा विलय विटामिन तथा जल विलय विटामिन कौन-कौन से हैं ?
 - (ख) हमारे शरीर में निम्नलिखित के कार्यों की गणना कीजिए : 5+5+5
 - (i) प्रोटीन
 - (ii) वसा
 - (iii) जल
- (क) आप सक्ष्मजीवाणओं द्वारा भोजन के विघटन की रोकथाम या उसमें विलंब कैसे करेंगे ? संक्षेप में बताइए।

(ख) उन बिन्दओं को सचीबद्ध कीजिए जिनसे आप यह सनिश्चित करेंगे कि आपका घरेल फ्रिज अच्छी तरह से काम करता है।

[10]

- (ग) आप खाद्य पिरिक्षण के लिए घरेल स्तर पर कौन-से विभिन्न तरीके अपनाएँगे ? किसी एक विधि के पिरिक्षण के सिद्धान्त की व्याख्या कीजिए।
 4+3
- (क) एक परिवार के लिए आहार नियोजन करते समय
 आप किन कारकों को ध्यान में रखेंगे ? संक्षेप में
 व्याख्या कीजिए।
 - (ख) तीसरे त्रिमास में गर्भवती महिलाओं के लिए पोषक तत्वों की जरूरतों को सचबद्ध कीजिए। गर्भवती महिलाओं के लिए आहार नियोजन करते समय आप किन बातों का ध्यान रखेंगे ? 10

7. (क) मानविमतीय माप क्या हैं ? पोषण स्तर को

निर्धारित करने के लिए आप इसका इस्तेमाल

कैसे करेंगे ? 10

- (ख) निम्नलिखित कार्यक्रमों के घटकों का वर्णन कीजिए : 10
 - (i) राष्ट्रीय एनीमिया नियंत्रण कार्यक्रम
 - (ii) मध्याह्न पोषण कार्यक्रम
- 8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ

लिखिए: 5+5+5+5

(क) अनाजों का चयन करते समय ध्यान रखने योग्य बातें

- (ग) भोजन परिवेषण संस्था में खरीदने के तरीके
- (घ) उच्च रक्तचाप की आहार व्यवस्था

(ख) कलायखंज

(ङ) भोजन परिवेषण संस्था के लिए व्यंजन सची बनाते समय विचार करने योग्य कारक