

BACHELOR'S DEGREE PROGRAMME

Term-End Examination

June, 2012

(APPLICATION ORIENTED PROGRAMME)

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

Time : 3 hours

Maximum Marks : 100

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

1. (a) Explain in 2-3 sentences only : 10
 (i) Available carbohydrate
 (ii) Enhancers
 (iii) Recommended Dietary Intake
 (iv) Iodine Deficiency Disorders
 (v) Food Intoxication
- (b) What does term 'hydrogenated oil' mean ? 3
 Give example.
- (c) Match the items in *column A* with the items 7
 in *column B*.

*Column A**Column B*

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| (i) Lathyrism | (A) DPT |
| (ii) Argemone Oil | (B) Keratomalacia |
| (iii) Wheat protein | (C) Kesari dal |
| (iv) Diabetes | (D) Haemoglobin
estimation |
| (v) Xerophthalmia | (E) Glutin |
| (vi) Immunization | (F) Epidemic dropsy |
| (vii) Biochemical
assessment | (G) Fibre |

2. (a) What is the role of fibre in our diet ? 6
 (b) Enumerate the importance of water in our body. 6
 (c) Differentiate between essential and non-essential amino-acids. Highlighting the measures you would adopt to improve the protein quality in a vegetarian diet. 3+5
3. (a) What are the three food groups ? Briefly explain their usage in planning balanced diets . 8
 (b) Discuss the importance of energy, protein, iron and calcium in the diet of : 6+6
 - Pregnant women, and
 - Adolescent girls
 What points would you keep in mind to ensure adequate nutrition for these groups ?
4. (a) Briefly explain the three important factors that you will adopt to economize on your food expenditure. 7
 (b) While selecting fats and oils what is the significance of saturated and unsaturated fatty acids ? 5
 (c) Discuss the common techniques available for preservation of foods. 8
5. (a) Present the clinical features and preventive measures for combating Vitamin A deficiency. 8
 (b) Discuss the factors which favour the development of obesity and list the dietary measures you would adopt to prevent this condition. 8
 (c) Comment on the nutritional status of the Indian woman. 4

6. (a) List the beneficiaries and the services provided under the following programmes :
(i) ICDS 4+4+4
(ii) National Anaemia Control Programme
(iii) Mid day meal Programme
- (b) Explain the four commonly used body measurements to assess the nutritional status of children. 8
7. Explain the following briefly : 5+5+5+5
(a) Common food service methods used in a food service unit
(b) Resources (and their inter-relationship) required for a food service unit.
(c) A production schedule for a menu. Give one example.
(d) Purchase and storage records to be maintained in a food service unit.
8. Write short notes on *any four* of the following. 5+5+5+5
(a) Functions of food.
(b) Importance of multi-mixes as supplementary food for infants.
(c) Growth Monitoring and its application.
(d) Measures to protect consumers from adulteration.
(e) Selection of fruits and vegetables - Basic points to be kept in mind.
-

स्नातक उपाधि कार्यक्रम

सत्रांत परीक्षा

जून, 2012

(व्यवहार-मूलक कार्यक्रम)

ए.एन.सी.-1 : समुदाय के लिए पोषण

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

नोट : कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है।

सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (a) केवल दो-तीन वाक्यों में स्पष्ट कीजिए : 10
- (i) उपलब्ध कार्बोज (ii) वर्धक पदार्थ
- (iii) पोषक तत्त्वों की प्रस्तावित दैनिक मात्रा
- (iv) आयोडीन की कमी से होने वाली विसंगतियाँ
- (v) खाद्य आविषाक्ता
- (b) 'हाइड्रोनीकृत तेल' से क्या अभिप्राय है? उदाहरण दीजिए। 3
- (c) कॉलम क को कॉलम ख से मिलाइए : 7
- | कॉलम क | कॉलम ख |
|-----------------------------|-------------------|
| (i) कलायखंज | (A) डी.पी.टी. |
| (ii) आर्जिमोन तेल | (B) केरेटोमलेशिया |
| (iii) गेहूँ प्रोटीन | (C) केसरी दाल |
| (iv) मधुमेह | (D) हीमोग्लोबिन आ |
| (v) ज़ीरोथेलमिया | (E) ग्लूटीन |
| (vi) टीकाकरण | (F) जानपदिक जलस |
| (vii) जैव-रासायनिक निर्धारण | (G) रेशा |

2. (a) हमारे आहार में रेशों की क्या भूमिका है? 6
- (b) हमारे शरीर में जल के महत्त्व का वर्णन कीजिए। 6
- (c) अनिवार्य और गैर-अनिवार्य अमीनो अम्लों के बीच अंतर 3+5
बताइए। शाकाहारी आहार में प्रोटीन की गुणवत्ता को
बेहतर बनाने के लिए आप जो उपाय करेंगे उनका भी
उल्लेख कीजिए।
3. (a) तीन खाद्य वर्ग क्या हैं। संतुलित आहारों की योजना 8
बनाने में इनके उपयोग का संक्षेप में वर्णन कीजिए।
- (b) निम्नलिखित के आहार में ऊर्जा, प्रोटीन, लौह तत्व और 6+6
कैल्सियम के महत्त्व की चर्चा कीजिए :
- गर्भवती महिलाएँ और
- किशोरियों
इन समूहों के लिए पर्याप्त पोषण सुनिश्चित करने के
लिए आप किन बातों को ध्यान में रखेंगे ?
4. (a) खाद्य व्यय को किफ़ायती बनाने के लिए आप जिन तीन 7
कारकों का अनुसरण करेंगे उनका संक्षेप में वर्णन कीजिए।
- (b) वसा व तेलों का चयन करते समय संतृप्त और असंतृप्त 5
वसा अम्लों का क्या महत्त्व होता है ?
- (c) खाद्य-पदार्थों के परिरक्षण के लिए उपलब्ध सामान्य 8
तकनीकों की चर्चा कीजिए।

5. (a) विरामिन ए की कमी की नैदानिक विशेषताएँ और उस 8
पर काबू पाने के रोकथाम संबंधी उपायों को प्रस्तुत
कीजिए।
- (b) मोटापे को बढ़ाने वाले कारकों की चर्चा कीजिए और 8
इस स्थिति की रोकथाम के लिए आप जो आहार संबंधी
उपाय करेंगे उनकी सूची बनाइए।
- (c) भारतीय महिलाओं की पोषणात्मक स्थिति पर टिप्पणी 4
कीजिए।
6. (a) निम्नलिखित कार्यक्रमों के लाभार्थियों और प्रदान की 4+4+4
जाने वाली सेवाओं की सूची बनाइए :
- (i) आई.सी.डी.एस.
(ii) राष्ट्रीय ऐनीमिया नियंत्रक कार्यक्रम
(iii) मध्याह्न आहार कार्यक्रम
- (b) बच्चों की पोषणात्मक स्थिति का निर्धारण करने के लिए 8
आजकल आमतौर पर प्रयुक्त होने वाले चार मापों का
वर्णन कीजिए।
7. निम्नलिखित को संक्षेप में स्पष्ट कीजिए : 5+5+5+5
- (a) भोजन परिवेषण इकाई में प्रयुक्त होने वाली सामान्य
खाद्य परिवेषण विधियाँ ।
- (b) खाद्य परिवेषण इकाई के लिए अपेक्षित संसाधन और
उनका अंत संबंध ।

- (c) व्यंजन-सूची के लिए उत्पादन अनुसूची का एक उदाहरण दीजिए।
- (d) खाद्य परिवेषण इकाई में रखे जाने वाले खरीद और भंडारण रिकार्ड।
8. निम्नलिखित में से **किन्हीं चार** पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 5+5+5+5
- (a) भोजन के कार्य
- (b) शिशुओं के लिए पूरक आहार के रूप में बहु-मिश्रणों का महत्त्व
- (c) वृद्धि अनुवीक्षण और उसका अनुप्रयोग
- (d) उपभोक्ताओं के मिलावट से बचाने संबंधी उपाय
- (e) फलों और सब्जियों का चयन करते समय ध्यान रखने योग्य मूलभूत बातें।
-