

BACHELOR'S DEGREE PROGRAMME

Term-End Examination

27506

June, 2017

(APPLICATION ORIENTED PROGRAMME)

ANC-01 : 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) Explain the following briefly : 10
- (i) Cretinism
 - (ii) Balanced diet
 - (iii) Cycle menu
 - (iv) Blanching
 - (v) Essential amino acids
- (b) Fill in the blanks with suitable words : 10
- (i) Cereals are lacking in the amino acid _____.
 - (ii) The principal site of carbohydrate digestion in the human body is _____.

- (iii) Niacin can be synthesized in the body from an amino acid called _____ .
- (iv) _____ is a component of the hormone thyroxine secreted by thyroid gland.
- (v) Vitamin B₁₂ can only be absorbed in the presence of _____ factor secreted by the cells of the stomach.
- (vi) The process of bringing frozen food to room temperature is called _____ .
- (vii) Controlling microorganisms in food by inhibiting their growth and activity is called _____ method.
- (viii) Adulteration of mustard oil with _____ can result in a condition called epidemic dropsy.
- (ix) Conjunctival xerosis means _____ of conjunctiva.
- (x) A low _____ is indicative of wasting.

2. (a) Discuss the physical, mental and social dimensions of health. Explain how these dimensions are inter-related. 6+2=8
- (b) Describe the process of digestion, absorption and utilization of fat in the body. 6
- (c) Explain the role of fibre and water in the human body. 6

3. (a) Discuss the physiological changes occurring during old age that influence meal planning for the elderly. Enumerate the specific points to be kept in mind while planning diets for the elderly. 5+5
- (b) Giving appropriate reasons, enlist the nutrients of particular importance for a preschool child. What specific considerations should the mother of a preschool child remember while planning meals for her child? 5+5
4. (a) Briefly describe the factors influencing food budgeting. 8
- (b) Discuss the role of grades, brands and labels while purchasing food items, giving suitable examples. 6
- (c) Enumerate the key points to consider while purchasing milk and milk products. 6
5. (a) Discuss the following methods to enhance the nutritive value of foods, giving examples : 8
- (i) Fermentation
- (ii) Food combinations
- (b) Explain how temperature and moisture play a role in food spoilage. 6
- (c) Describe the salient points to be considered to avoid wastage of food. 6

6. (a) Discuss the causative factors of vitamin A deficiency and the ways to prevent it. 8
- (b) Describe the common clinical features of Kwashiorkor and Marasmus in children. 8
- (c) Differentiate between dental and skeletal fluorosis. 4
7. (a) Discuss the dietary management of coronary heart disease. 8
- (b) Describe the key services provided to pregnant and nursing women under the ICDS programme. 8
- (c) Explain the clinical and biochemical methods of assessment of nutritional status. 4
8. Write short notes on any **four** of the following : $4 \times 5 = 20$
- (a) Important tips for lactating women to ensure successful lactation
- (b) Advantages of breast-feeding an infant
- (c) Ariboflavinosis
- (d) Classification of food based on perishability
- (e) Effect of infection on nutritional status
- (f) Oral Rehydration Therapy

स्नातक उपाधि कार्यक्रम

सत्रांत परीक्षा

जून, 2017

(व्यवहारमूलक कार्यक्रम)

ए.एन.सी.-01 : समुदाय के लिए पोषण

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

नोट : प्रश्न सं. 1 अनिवार्य है । कुल पाँच प्रश्न कीजिए । सभी प्रश्नों के अंक समान हैं ।

1. (क) निम्नलिखित को संक्षेप में स्पष्ट कीजिए : 10
- क्रेटीनता
 - संतुलित आहार
 - साप्ताहिक व्यंजन सूची (साइकिल मेन्यू)
 - ब्लॉचिंग
 - अनिवार्य ऐमीनो अम्ल
- (ख) रिक्त स्थानों में उचित शब्द भरिए : 10
- अनाजों में _____ ऐमीनो अम्ल कम होता है ।
 - मानव शरीर में कार्बोज का पाचन मुख्यतः _____ में होता है ।

- (iii) नियासीन को _____ नामक ऐमीनो अम्ल से शरीर में संश्लेषित किया जा सकता है ।
- (iv) _____ गलग्रंथि द्वारा स्रावित हॉर्मोन थायरॉक्सिन का घटक है ।
- (v) विटामिन बी₁₂ आमाशय की कोशिकाओं द्वारा स्रावित _____ कारक की उपस्थिति में ही अवशोषित हो सकता है ।
- (vi) फ़ोज़न खाद्य-पदार्थ को कमरे के तापमान तक लाने की प्रक्रिया _____ कहलाती है ।
- (vii) खाद्य-पदार्थ में सूक्ष्मजीवाणुओं की वृद्धि और सक्रियता को रोक कर, उन्हें नियंत्रित करने की विधि _____ कहलाती है ।
- (viii) सरसों के तेल में _____ की मिलावट के कारण ऐपिडेमिक ड्रॉप्सी हो जाती है ।
- (ix) कंजंकिटवल जीरोसिस का अभिप्राय है कंजंकिटवा का _____ ।
- (x) कम _____ क्षीणता का सूचक है ।

2. (क) स्वास्थ्य के शारीरिक, मानसिक और सामाजिक आयामों की चर्चा कीजिए । स्पष्ट कीजिए कि ये आयाम एक-दूसरे से कैसे सम्बद्ध हैं । 6+2=8
- (ख) शरीर में वसा के पाचन, अवशोषण और उपयोगिता की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए । 6
- (ग) मानव शरीर में रेशे और जल की भूमिका की व्याख्या कीजिए । 6

3. (क) वृद्धावस्था के दौरान होने वाले उन शरीरक्रियात्मक परिवर्तनों की चर्चा कीजिए जो वृद्धों की आहार-योजना को प्रभावित करते हैं। वृद्धों के लिए आहारों की योजना बनाते समय ध्यान रखने योग्य विशिष्ट बातों का वर्णन कीजिए। 5+5
- (ख) उचित कारण देते हुए शालापूर्व बच्चे के लिए विशेष रूप से महत्वपूर्ण पोषक-तत्त्वों को सूचीबद्ध कीजिए। अपने शालापूर्व बच्चे के लिए आहारों की योजना बनाते समय माँ को किन विशिष्ट बातों को ध्यान में रखना चाहिए? 5+5
4. (क) भोजन के बजट को प्रभावित करने वाले कारकों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 8
- (ख) उपयुक्त उदाहरण देते हुए खाद्य-पदार्थों को खरीदते समय श्रेणियों, ब्रांडों और लेबलों की भूमिका की चर्चा कीजिए। 6
- (ग) दूध और दूध से बने पदार्थों को खरीदते समय ध्यान रखने योग्य मुख्य बातों का वर्णन कीजिए। 6
5. (क) उदाहरण देते हुए खाद्य-पदार्थों के पोषक मान को बढ़ाने के लिए निम्नलिखित विधियों की चर्चा कीजिए : 8
- (i) खमीरीकरण
- (ii) खाद्य-पदार्थों को मिला-जुला कर प्रयोग करना (खाद्य सम्मिश्रण)
- (ख) खाद्य-पदार्थों के खराब होने में तापमान और आर्द्रता कैसे उत्तरदायी होते हैं? स्पष्ट कीजिए। 6
- (ग) भोजन के अपव्यय को रोकने के लिए ध्यान रखने योग्य विशेष बातों का वर्णन कीजिए। 6

6. (क) विटामिन ए की कमी के कारणात्मक कारकों और उसकी रोकथाम के तरीकों की चर्चा कीजिए । 8
- (ख) बच्चों में क्वाशियोरकॉर और मरास्मस के सामान्य नैदानिक लक्षणों का वर्णन कीजिए । 8
- (ग) दंत और कंकाली फ्लुओरोसिस के बीच अंतर बताइए । 4
7. (क) हृदय धमनी संबंधी रोग की आहार-व्यवस्था की चर्चा कीजिए । 8
- (ख) आई.सी.डी.एस. कार्यक्रम के अंतर्गत गर्भवती और स्तनपान कराने वाली महिलाओं को प्रदान की जाने वाली मुख्य सेवाओं का वर्णन कीजिए । 8
- (ग) पोषणात्मक स्तर का निर्धारण करने की नैदानिक और जैव-रासायनिक विधियों की व्याख्या कीजिए । 4
8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 4×5=20
- (क) सफल स्तनपान सुनिश्चित करने के लिए स्तनपान कराने वाली महिलाओं के लिए महत्त्वपूर्ण ध्यान रखने योग्य बातें
- (ख) शिशु को स्तनपान कराने के लाभ
- (ग) राइबोफ्लेविनहीनता
- (घ) खाद्य-पदार्थों के खराब होने के आधार पर खाद्य-पदार्थों का वर्गीकरण
- (ङ) पोषणात्मक स्तर पर संक्रमण का प्रभाव
- (च) मौखिक पुनर्जलीकरण थैरेपी