No. of Printed Pages: 8

ANC-01

## BACHELOR'S DEGREE PROGRAMME Term-End Examination June, 2019

33354

## (APPLICATION ORIENTED PROGRAMME) ANC-01: NUTRITION FOR THE COMMUNITY

Time:	3 hour	s Maximum Marks	Maximum Marks: 100		
Note: Question no. 1 is compulsory. Attempt for questions in all. All questions carry equal marks.			_		
1. (a)	eacl	· 	10		
·	(i)	Essential Fatty Acids			
	(ii)	Mycotoxins			
	(iii)	Adulteration			
	(iv)	Xerophthalmia			
	(v)	Rickets			
<b>(b)</b>	Fill	in the blanks with suitable words :	10		
-	(i)	Starch is a carbohydrate made up o several units of	f		
٠	(ii)	is an example of a food	ł		
		considered to be non-perishable.			
ANC-01		1 · · · P	P.T.O.		

		(iii) Preservatives commonly used in making
		mango pickle are and
		(iv) The intrinsic factor is important for the absorption of vitamin
		(v) Iodine supplied by 10 g of iodized salt should be approximately
		(vi) The TT injection given to pregnant women protects them against
		(vii) The village level project staff in the ICDS set-up who help in community based activities are called
	•	(viii) Low height for age is indicative of
		(ix) Mottled teeth are seen if there is excess consumption of
		(x) Disorder due to thiamine deficiency is called
2.	(a)	What do you understand by the term
		'nutritional status'? Explain the relationship
		between food, nutrition and health. $2+4$
	(b)	Distinguish between the clinical features of
		Kwashiorkor and Marasmus. 7
	(c)	What effect does infection have on nutritional
		status?

(a)	How does food get digested and absorbed in the body?	8
(b)	What points would you keep in mind while taking care to see that your domestic refrigerator functions well?	5
(c)	Describe the nutrition components of MDM.	7
(a)	What are the different fat soluble vitamins needed by our body? List their primary functions.	8
(b)	Discuss the effect of maternal malnutrition on the developing baby in the womb.	8
(c)	List the factors you would keep in mind while planning the menu of a food service establishment.	4
(a)	Discuss the factors influencing the food budget for the family.	10
(b)	How would you prevent or delay the decomposition of food by micro-organisms? Explain in detail.	10
(a)	What factors would you keep in mind while planning meals for a family? Discuss briefly.	8.
(b)	Describe the major causes of food spoilage.	7
(c)	Describe the National Anaemia Control Programme.	5
C-01		
	(c) (a) (b) (c) (a) (b) (c)	the body?  (b) What points would you keep in mind while taking care to see that your domestic refrigerator functions well?  (c) Describe the nutrition components of MDM.  (a) What are the different fat soluble vitamins needed by our body? List their primary functions.  (b) Discuss the effect of maternal malnutrition on the developing baby in the womb.  (c) List the factors you would keep in mind while planning the menu of a food service establishment.  (a) Discuss the factors influencing the food budget for the family.  (b) How would you prevent or delay the decomposition of food by micro-organisms? Explain in detail.  (a) What factors would you keep in mind while planning meals for a family? Discuss briefly.  (b) Describe the major causes of food spoilage.  (c) Describe the National Anaemia Control Programme.

7.	(a)	What are the physiological changes which take place during ageing?	5	
	(b)	What kind of foods should be given to an infant from the age of 6 months?	5	
	(c)	What are the dietary modifications needed for the management of obesity?	5	
	(d)	How would you reduce the intake of common salt in patients of mild hypertension?	5	
8.	Wri	te short notes on any four of the		
	following: $4 \times 5 = 20$			
	(a)	Importance of water for our body		
	(b)	Dietary considerations for lactating women		
	(c)	Points to consider while selecting cereals and millets		
	(d)	Spectrum of Iodine Deficiency Disorders (IDD)		
	(e)	Lathyrism		
	( <b>f</b> )	Risk factors for diabetes		

P.T.O.

## स्नातक उपाधि कार्यक्रम सत्रांत परीक्षा जून, 2019

## (व्यवहारमूलक कार्यक्रम) ए.एन.सी.-01 : समुदाय के लिए पोषण

समय : 3 घ	ण्टे 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) अनिवार्य वसा अम्ल (ii) माइकोटॉक्सिन (iii) अपमिश्रण (iv) ज़ीरोप्थैलिमया (v) रिकेट्स	
(ख)	उपयुक्त शब्दों से रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए: 10  (i) स्टार्च एक कार्बोज़ है जो की कई इकाइयों से बनता है।  (ii) खाद्य-पदार्थ का उदाहरण है जिसे ख़राब न होने वाला खाद्य-पदार्थ माना जा सकता है।	

ANC-01

	(iii) आम का आचार बनाने के लिए आमतौर पर
	प्रयोग किया जाता है ।
	(iv) विटामिन के अवशोषण के लिए आन्तर कारक महत्त्वपूर्ण है।
	(v) 10 ग्रा. आयोडीनयुक्त नमक से लगभग आयोडीन मिलनी चाहिए ।
	(vi) गर्भवती महिलाओं को लगाए जाने वाला टी.टी. टीका उन्हें से बचाता है।
	(vii) आई.सी.डी.एस. में ग्राम-स्तरीय प्रोजेक्ट स्टाफ जो समुदाय आधारित गतिविधियों में सहायता करते हैं, कहलाते हैं।
	(viii) आयु के अनुरूप कम ऊँचाई का सूचक है।
	(ix) का अत्यधिक सेवन करने के कारण दाँतों में सफ़ेद धब्बे (कर्बुरित दंत) दिखाई देने लगते हैं।
	(x) थायेमीन की कमी से होने वाला रोग कहलाता है।
<b>2.</b> ( <b>क</b> )	'पोषणात्मक स्तर' शब्द से आप क्या समझते हैं ?
	भोजन, पोषण और स्वास्थ्य के बीच संबंध की
	व्याख्या कीजिए। 2+4
(ख)	क्वाशियोरकोर और मरास्मस के नैदानिक लक्षणों के
	बीच अंतर बताइए । 7
(ग)	संक्रमण का पोषणात्मक स्तर पर क्या प्रभाव पड़ता है ? 7
ANC-01	6

3.	(क)	हमारे शरीर में भोजन का पाचन व अवशोषण कैसे	
	, .	होता है ?	8
	(ख)	घरेलू रेफ्रिजरेटर की देखभाल करते समय आप किन बातों को ध्यान में रखेंगे ताकि वह ठीक से काम करे ?	5
	· (ग)	एम.डी.एम. (MDM) के पोषण संबंधी घटकों का वर्णन कीजिए।	7
4.	(क)	हमारे शरीर को किन-किन वसा विलेय विटामिनों की आवश्यकता होती है ? उनके प्रमुख कार्यों को सूचीबद्ध कीजिए।	8
	(ख)	गर्भ में बढ़ रहे बच्चे पर मातृक कुपोषण के प्रभाव की चर्चा कीजिए।	8
	(ग)	खाद्य परिवेषण संस्था के लिए मैन्यू (व्यंजन-सूची) की योजना बनाते समय आप जिन कारकों को ध्यान में रखेंगे, उन्हें सूचीबद्ध कीजिए।	4
5.	(क)	परिवार के खाद्य बजट को प्रभावित करने वाले कारकों की चर्चा कीजिए।	10
	(ख)	सूक्ष्म-जीवाणुओं द्वारा भोजन के विघटन की रोकथाम या उसमें विलंब करने के लिए आप क्या करेंगे, विस्तार में व्याख्या कीजिए।	10
6.	(क)	परिवार के लिए आहारों की योजना बनाते समय आप किन-किन कारकों को ध्यान में रखेंगे ? संक्षेप में चर्चा कीजिए।	8
	(ख)	खाद्य-पदार्थ के ख़राब होने के मुख्य कारणों का वर्णन कीजिए।	7
	(ग)	राष्ट्रीय ऐनीमिया नियंत्रण कार्यक्रम का वर्णन कीजिए।	5

7.	(क)	वृद्धावस्था के दौरान कौन-से शारीरिक परिवर्तन होते हैं ?	5
	(ख)	6 माह की आयु से शिशु को किस प्रकार के खाद्य-पदार्थ दिए जाने चाहिए ?	5
	(ग)	मोटापे की व्यवस्था के लिए आहार में क्या परिवर्तन किए जाने चाहिए ?	5
	(ঘ)	मंद उच्चरक्तचाप के रोगियों में नमक के अन्तर्ग्रहण को आप कम कैसे करेंगे ?	5
8.	निम्नी	लेखित में से किन्हीं <i>चार</i> पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ	
	लिखि	叹: 4×5=	:20
	(क)	हमारे शरीर के लिए जल का महत्त्व	
	(ख)	स्तनपान कराने वाली महिलाओं के लिए आहार संबंधी विचारणीय बातें	
	(ग)	अनाजों और मोटे अनाजों (बाजरा) का चयन करते समय ध्यान रखने योग्य बातें	
	(ঘ)	आयोडीन की कमी से होने वाले विभिन्न विकार (आई.डी.डी.)	
	(ङ)	कलायखंज	
	(교)	प्रधारेंद्र के खत्ये के कारक	