No. of Printed Pages: 12

ANC-01

## **BACHELOR'S DEGREE PROGRAMME**

## Term-End Examination June, 2015

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

Time: 3 hours Maximum Marks: 100

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

1. (a) Explain the following in 2-3 sentences each:

*10* 

- (i) Hormones
- (ii) Fluid Balance
- (iii) Menarche
- (iv) Osmotic Pressure
- (v) Bitot Spots

)	Fill in the blanks:				
	(i)	An Anganwadi centre usually covers a population of in tribal areas.			
	(ii)	is the adult form of vitamin D deficiency.			
	(iii)	The money put into a business or enterprise in order to generate profit/return is called			
	(iv)	is to cook by tossing food in a small amount of fat.			
	(v)	Sugar is an giving food.			
	(vi)	Water makes up approximately percent of the total weight of an adult.			
	(vii)	Seven grams of fat will provide kcal.			
	(viii)	is responsible for aroma and flavour of coffee.			
	(ix)	RDI's for proteins are based on			
	(x)	Ragi is a good source of			

2. (a) Discuss the social, psychological and economic aspects of food and eating behaviour.

6

(b) Describe the process of digestion and absorption of food.

8

(c) Explain the functions of proteins. List two sources each of animal and vegetable proteins.

6

**3.** Briefly explain the following:

5+5+5+5=20

- (a) Functions of vitamin A
- (b) Factors that increase and decrease iron absorption
- (c) Processing of cereal and pulses can significantly alter the content of water soluble vitamins present in them
- (d) Classification of food based on functions

4.	(a)	Identify the factors that need to be considered while planning meals for a family.	7
	(b) ·	Describe the various physiological changes that take place in the woman's body during pregnancy.	7
	(c)	Discuss the importance of breast feeding and complementary feeding in infant nutrition.	6
5.	(a)	Explain the factors which can bring economy in food budget.	8
	(b)	List the criteria for selection of the following foods:  (i) Rice  (ii) Fats and oils  (iii) Milk and Milk products	6
	(c)	Discuss the various causes of food spoilage.  How can these be prevented?	6

6.	Enumerate		the clini		al features		es	and		
	measures	for	$\mathbf{the}$	control	of	the	follo	wing		
	disorders :						5-	⊦5+5+5	=20	)

- (a) PEM
- (b) Iodine deficiency disorders
- (c) Rickets
- (d) Obesity
- 7. (a) Describe the anthropometric methods used in the assessment of nutritional status of children.
  - (b) With the help of a flow chart describe the typical operations in a food service establishment.
- **8.** Write short notes on any *four* of the following : 5+5+5+5=20
  - (a) Control measures which will help in keeping the expenditure within limits in operating a canteen
  - (b) Mid-day Meal Programme

- (c) Dietary management of diarrhoea in children
- (d) Clinical features of pellagra
- (e) Recommended dietary intakes for the lactating woman
- (f) Meal planning for adolescents

## स्नातक उपाधि कार्यक्रम सत्रांत परीक्षा जून, 2015

(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 प्रत्येक को 2-3 वाक्यों में स्पष्ट कीजिए : 10
  - (i) हॉर्मोन
  - (ii) तरल (द्रव) संतुलन
  - (iii) रजोदर्शन
  - (iv) परासरण दाब
  - (v) बिटोट चित्त (बिंदु)

(ख)	रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए :					
	(i) <sub>.</sub>	आदिवासी क्षेत्रों में लोगों की जनसंख्या के लिए आँगनवाड़ी केंद्र खोले जाने का प्रावधान है।				
	(ii)	विटामिन डी की कमी का वह रूप है जो वयस्कों में पाया जाता है।				
	(iii)	लाभ कमाने के लिए किसी व्यवसाय या उद्यम में लगाया गया धन कहलाता है।				
	(iv)	कम वसा में खाद्य पदार्थ को पकाना है।				
	( <b>v</b> )	चीनी प्रदान करने वाला खाद्य पदार्थ है ।	-			
	(vi)	एक वयस्क व्यक्ति के कुल शरीर भार का लगभग प्रतिशत भाग जल होता है।				
	(vii)	सात ग्राम वसा से कि.कै. प्राप्त होती है।				
. •	(viii)	कॉफी में सुवास और महक की वजह से होती है।				
	(ix)	प्रोटीन की प्रस्तावित दैनिक मात्राएँ पर आधारित होती हैं।				
	(x)	रागी का उत्तम स्रोत है।				

2.	(क)	भाजन आर खान-पान व्यवहार के सामााजक,				
		मनोवैज्ञानिक और आर्थिक पहलुओं की चर्चा				
		कीजिए ।	6			
	(ख)	भोजन के पाचन और अवशोषण की प्रक्रिया का वर्णन				
		कीजिए ।	8			

(ग) प्रोटीनों के कार्यों को स्पष्ट कीजिए । पशुजन्य और वनस्पतिजन्य प्रोटीनों के प्रत्येक के दो स्रोतों की सूची बनाइए ।

3. निम्नलिखित को संक्षेप में स्पष्ट कीजिए: 5

5+5+5+5=20

6

- (क) विटामिन ए के कार्य
- (ख) लौह अवशोषण को बढ़ाने और घटाने वाले कारक
- (ग) अनाज और दालों के प्रसंस्करण से उनमें विद्यमान जल विलेय विटामिनों की मात्रा का अत्यधिक अपव्यय हो सकता है
- (घ) कार्यों के आधार पर भोजन का वर्गीकरण

4.	(क)	परिवार के लिए आहारों की योजना बनाते समय जिन कारकों को ध्यान में रखना चाहिए उनके बारे में	
		बताइए ।	7
	(ख)	गर्भावस्था के दौरान महिला के शरीर में होने वाले विभिन्न शारीरिक परिवर्तनों का वर्णन कीजिए।	7
	(ग)	शिशु के पोषण में माँ के दूध और पूरक आहार के महत्त्व की चर्चा कीजिए।	6
5.	(क)	खाद्य बजट में मितव्ययिता ला सकने वाले कारकों को स्पष्ट कीजिए।	8
	(ख)	निम्नलिखित खाद्य पदार्थों के चयन के लिए मानदंडों को सूचीबद्ध कीजिए :	6
		(i) चावल	
		(ii) वसा व तेल	
		(iii) दूध और दूध से बने उत्पाद	
	(ग)		
		चर्चा कीजिए । इनकी रोकथाम कैसे की जा सकती है ?	6

- 6. निम्नलिखित विसंगतियों के नैदानिक लक्षणों और नियंत्रण सम्बन्धी उपायों का वर्णन कीजिए : 5+5+5+5=20
  - (क) पी.ई.एम.
  - (ख) आयोडीन की कमी से होने वाली विसंगतियाँ
  - (ग) रिकेट्स
  - (घ) मोटापा
- (क) बच्चों के पोषणात्मक स्तर का निर्धारण करने के लिए
   इस्तेमाल की जाने वाली मानविमतीय विधियों का
   वर्णन कीजिए।
  - (ख) प्रवाह (फ़्लो) चार्ट की सहायता से भोजन परिवेषण संस्था के विशिष्ट संचालनों का वर्णन कीजिए। 10
- 8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए: 5+5+5=20
  - (क) कैंटीन चलाने में व्यय को सीमित रखने में सहायक नियंत्रण उपाय
  - (ख) मध्याह्न पोषण कार्यक्रम

- (ग) बच्चों में अतिसार का आहार प्रबंधन
- (घ) पैलाग्रा के नैदानिक लक्षण
- (ङ) स्तनपान कराने वाली महिलाओं के लिए पोषक तत्त्वों की प्रस्तावित दैनिक मात्रा
- (च) किशोरों के लिए आहार नियोजन