

00012

**CERTIFICATE IN NUTRITION &
CHILD CARE**

Term-End Examination

June, 2010

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

Time : 3 hours

Maximum Marks : 100

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

-
1. (a) Fill in the blanks : 10
- (i) Vitamins and minerals have _____ and _____ functions.
 - (ii) Pulses are lacking in amino acid _____ and rich in _____ .
 - (iii) Vitamin D is also called the _____ vitamin.
 - (iv) Indian reference man belongs to age group _____ years and weighs _____ .
 - (v) A preschool child grows more in _____ than in _____ .
 - (vi) Ground nut oil is rich in _____ fatty acids and vanaspati is a good source of _____ fatty acids.

- (vii) _____ and _____ are the most easily identified forms of Iodine Deficiency Disorders.
- (viii) Under National Prophylaxis Programme for prevention of nutritional blindness, a massive dosage of vitamin A providing _____ I.U. is given to children in the ages of _____ years.
- (ix) Fluorosis is due to _____ consumption of _____ .
- (x) Toned milk contains _____ percent fat and _____ percent of other solids.
- (b) Explain or define the following in 2 - 3 sentences each : **10**
- (i) Carbohydrates
 - (ii) Recommended Dietary Intakes (RDI)
 - (iii) Brown sugar
 - (iv) Coronary heart disease (CHD)
 - (v) Planning

2. Briefly describe the following methods of assessment of nutritional status :

- (a) Anthropometric measurements. **10**
- (b) Dietary surveys. **10**

3. (a) Comment on the use of the following foodstuffs in the diet of a diabetic patient : 10
- (i) Refined cereals
 - (ii) Fruits like mango, banana and grapes
 - (iii) Whole pulses
 - (iv) Ground nut oil
 - (v) Green leafy vegetables
- (b) What dietary modifications would you recommend in the diet of a CHD patient ? Explain giving examples. 10
4. (a) Describe the process of digestion, absorption and utilization of carbohydrates and proteins in the body. 14
- (b) Briefly explain the concept of health. 6
5. (a) Explain the aims and factors to be considered in Meal Planning. 12
- (b) What are the physiological changes that take place in the woman's body when she is pregnant ? 8
6. (a) What is a 'budget' ? Explain the factors that influence food expenditure of a family. 10

- (b) What points would you keep in mind while selecting the following : **10**
- (i) fruits and Vegetables
 - (ii) spices
 - (iii) milk and milk products
 - (iv) eggs

7. Describe the nature, clinical features, treatment and prevention of the following : **10+10**

- (a) Xerophthalmia
- (b) PEM

8. Write short notes on *any four* of the following :

5+5+5+5

- (a) Measures to enhance nutritive value of foods at home.
- (b) Variation in the extent of iron absorption from different food stuffs.
- (c) Integrated Child Development Services (ICDS) programme.
- (d) Expenditure and labour cost analysis of a food service establishment providing mid day meals to schools.
- (e) Water - soluble vitamins.
- (f) Food standards and Certification for Quality Control.

पोषण और बाल देखभाल में प्रमाण-पत्र

सत्रांत परीक्षा

जून, 2010

सी.एन.सी.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) रिक्त स्थान भरिए : 10
- (i) विटामिनों और खनिज लवणों के _____
और _____ कार्य होते हैं।
- (ii) दालों में _____ ऐमिनो अम्ल कम और
_____ प्रचुर मात्रा में होता है।
- (iii) विटामिन डी _____ विटामिन भी
कहलाता है।
- (iv) भारतीय संदर्भ पुरुष की आयु _____
वर्ष और वजन _____ होता है।
- (v) एक स्कूल पूर्व बच्चा _____ की अपेक्षा
_____ में ज्यादा बढ़ता है।
- (vi) मूँगफली के तेल में _____ वसा अम्लों
की प्रचुरता होती है और वनस्पति _____
वसा अम्लों का अच्छा स्रोत है।

- (vii) _____ और _____ आयोडीन की कमी से होनी वाली विसंगतियों के अत्याधिक आसानी से पहचाने वाले रूप हैं।
- (viii) पोषणज अंधता की रोकथाम के लिए राष्ट्रीय रोगनिरोधक कार्यक्रम के अन्तर्गत _____ वर्ष की उम्र के बच्चों की विटामिन ए की _____ आई.यू की एक बड़ी खुराक दी जाती है।
- (ix) फ्लुओरोसिस _____ के _____ उपभोग के कारण होता है।
- (x) टोन्ड दूध में _____ प्रतिशत वसा और _____ प्रतिशत अन्य ठोस होते हैं।
- (b) निम्नलिखित प्रत्येक को 2 - 3 वाक्यों में परिभाषित / स्पष्ट कीजिए : 10

- (i) कार्बोहाइड्रेट
- (ii) पोषक तत्वों की प्रस्तावित दैनिक मात्रा
- (iii) ब्राउन शूगर
- (iv) हृद् धमनी रोग
- (v) नियोजन

2. पोषणात्मक स्तर का निर्धारण करने की निम्नलिखित विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए :

- (a) मानवमितीय माप 10
- (b) आहार सर्वेक्षण 10

3. (a) मधुमेह के रोगी के आहार में निम्नलिखित खाद्य-पदार्थों 10
के प्रयोग पर टिप्पणी कीजिए :
(i) संसाधित अनाज
(ii) फल जैसे आम, केला और अंगूर
(iii) साबुत दालें
(iv) मूँगफली का तेल
(v) हरीपत्तेदार सब्जियाँ
- (b) एक हृद् धमनी रोग वाले रोगी के आहार में आप आहार 10
में परिवर्तन करने संबंधी क्या सुझाव देंगे ? उदाहरणों
द्वारा स्पष्ट कीजिए।
4. (a) शरीर में कार्बोहाइड्रेट और प्रोटीन के पाचन, अवशोषण 14
और उपयोग की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए।
(b) स्वास्थ्य की संकल्पना का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 6
5. (a) आहार नियोजन में ध्यान रखने योग्य लक्ष्यों और कारकों 12
का वर्णन कीजिए।
(b) गर्भवती महिला के शरीर में कौन से शरीर क्रियात्मक 8
परिवर्तन होते हैं ?
6. (a) 'बजट' से आप क्या समझते हैं ? परिवार के भोजन के 10
व्यय को प्रभावित करने वाले कारकों के बारे बताइए।

(b) निम्नलिखित का चयन करते समय आप किन बातों को ध्यान में रखेंगे : 10

- (i) फल एवं सब्जियाँ
- (ii) मसाले
- (iii) दूध और दूध से बने पदार्थ
- (iv) अंडे

7. निम्नलिखित के स्वरूप नैदानिक लक्षणों, उपचार और रोकथाम का वर्णन कीजिए : 10+10

- (a) ज़ीरोथैलमिया
- (b) पी.ई.एम.

8. निम्नलिखित में से **किन्हीं चार** पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 5+5+5+5

- (a) घर पर खाद्य-पदार्थों का पौष्टिक मान बढ़ाने के उपाय।
- (b) विभिन्न खाद्य-पदार्थों में पाए जाने वाले लौह तत्व के अवशोषण में भिन्नता।
- (c) समन्वित बाल विकास सेवाएँ (ICDS) कार्यक्रम
- (d) स्कूलों को मध्याह्न आहार देने में भोजन परिवेषण संस्था का व्यय और श्रम लागत विश्लेषण।
- (e) जल-विलेय विटामिन
- (f) गुणवत्ता नियंत्रण के लिए खाद्य मानक और प्रमाणन।