# DIPLOMA IN NUTRITION AND HEALTH EDUCATION

#### **Term-End Examination**

June, 2011

#### **DNHE-1: NUTRITION FOR THE COMMUNITY**

Time: 3 hours			Maximum Marks : 10	Maximum Marks : 100		
Note			five question in all. Question No. 1 sory. All questions carry equal marks.	is		
1.	(a)	(i) (ii) (iii) (iv)	Mental Health Vitamins Basal Metabolism Blood Pressure	10		
	(b)	` '	Growth Monitoring.  n the blanks:  Snack which can be eaten without further processing is called snack.	10		
		` '	A child who has severe wasting of muscle is suffering from  Mother's milk is a source of iron.			
			Higher the consumption of energy in food, will be the requirement of riboflavin.  The baking quality of wheat is due to an insoluble protein			

		(vi) Two important constituent of tea ar	e		
		(vii) Amino acids in proteins are linked together by the linkage.	-		
		(viii) The richest source of energy per gran of food is	n		
		(ix) Androgens and oestrogens ar	e		
		(x) On an average ml. of mil is secreted per day during lactation.			
2.	Explain the following briefly: 5+5+5+5				
	(a)	Relationship between food, health an disease.	d		
	(b)	Functions of water.	( <b>k</b> )		
	(c)	Cholesterol and its relationship to healt and disease.	h		
	(d)	Functions of vitamin A in the body.			
3.	(a)	Describe the salient features of recommended dietary intakes and how the are expressed?	of 8 y		
	(b)	Discuss the concept and aims of mean planning. Identify the factors that need to be considered while planning meals.			
4.	(a)	What is a budget? Explain the factor nfluencing food budget.	s 10		
	(b)	What do you understand by the term food accessories? Describe any four commonlused food accessories in an Indian kitcher	y		

- 5. Explain the clinical features, treatment and prevention of the following: 7+7+6=20
  - (a) PEM (b) xerophthalmia
  - (c) Flourosis
- 6. (a) What is diabetes mellitus? Describe the clinical symptoms and dietary management of this disease.
  - (b) Comment on the use of following groups of food stuffs in the diet of a patient suffering from coronary heart disease. 4+3+3=10
    - (i) Cooking oils
    - (ii) Fruits and vegetables
    - (iii) Egg and mutton
- Describe the objectives, target group and method of distribution of benefits of the following nutrition programmes.
  - (a) Integrated Child Development Scheme (ICDS)
  - (b) Mid day Meal Programme (MDM)
- 8. Write short notes on any four of the following:
  - (a) Iodine prophylaxis programme. 5+5+5+5
  - (b) Use of anthropometric measurements in the assessment of nutritional status of pre school children.
  - (c) Vitamin D deficiency.
  - (d) Contamination of food by microorganisms
  - (e) Food Laws for Quality Control.
  - (f) Factors influencing absorption of iron and calcium in the body.

## पोषण और स्वास्थ्य शिक्षा में डिप्लोमा

### सत्रांत परीक्षा

जून, 2011

डी.एन.एच.ई.-1 : समुदाय के लिए पोषण

समय	: 3 घ	<i>ਾ</i> ਟੇ	अधिकत	नम अंक : 100
नोट :	_	•	ा प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न 1 <b>अनिवाय</b> समान हैं।	िहैं। सभी प्रश्न
1.	(a)	(i) (ii) (iii) (iv)	लेखित प्रत्येक का 2 - 3 वाक्यों में वर्णन मानसिक स्वास्थ्य विटामिन आधारीय चयापचय रक्त चाप वृद्धि अनुवीक्षण	करे : 10
	(b)	(i) (ii)	स्थान भरिए:  नाश्ते में उपयोग होने वाले खाद्य पदा खाने के लिए संसोधित करने की जरूरत  ——————————————————————————————————	त न पड़े, i का क्षय । श्रोत

		(v)	गेहूँ की बेकिंग सम्बन्धी गुणवत्ता उसमें उपस्थित	
			अधुलनशील प्रोटीन के कारण होती	
			है।	
		(vi)	चाय में उपस्थित दो महत्त्वपूर्ण तत्त्व	
			और हैं।	
		(vii)	प्रोटीन में अमीनो अम्ल एक दूसरे से	
			बंधन द्वारा जुड़े होते हैं।	
		(viii)	सबसे अधिक ऊर्जा (प्रति ग्राम् खाद्य पदार्थ)	
			से प्राप्त होता है।	
		(ix)	एनड्रोजेन तथा इस्ट्रोजेन होते हैं।	
		(x)	स्तनपान के दौरान सामान्यतया	
			मि.ली. दूध प्रतिदिन श्रावित होता है।	
2.	निम्नी	लेखित	का संक्षिप्त में वर्णन करें : 5+5+5	+5
	(a)	भोजन	, स्वास्थ्य तथा रोग के बीच सम्बन्ध।	
	(b)	जल वे	ह कार्य। ़	
	(c)	स्वास्थ	य तथा बीमारियों से कोलेस्ट्रोल के सम्बन्ध।	
	(d)	शरीर व	में विटामिन 'ए' के कार्य।	
3.	(a)	प्रस्तावि	वत आहार की मात्रा के मुख्य गुणों / बिन्दुओं की	8
		विवेच	ना करें तथा वे किस प्रकार व्यक्त किए जाते हैं?	
	(b)	आहार	आयोजन की संकल्पना तथा उद्देश्य की चर्चा	12
*		करें। उ	भाहार आयोजन को प्रभावित करने वाले कारक के	
		लारे में	जानकारी टीजिए।	

- 4. (a) बजट क्या है? खाद्य बजट को प्रभावित करने वाले 10 कारक का वर्णन करें।
  - (b) खाद्य उपसाधनों से आप क्या समझते हैं ? भारतीय रसोई 10 में सामान्यतया उपयोग में आने वाली किन्हीं चार खाद्य उपसाधनों की विवेचना करें।
- 5. निम्नलिखित के नैदानिक लक्षण, उपचार तथा बचाव का वर्णन करें। 7+7+6
  - (a) पी. ई. एम
  - (b) जोरोपथेलमिया
  - (c) फ्लोरोसिस
- 6. (a) मधुमेह क्या है? इस बीमारी के नैदानिक लक्षण तथा 10 आहारीय प्रबन्धन की विवेचना करें।
  - (b) हृदय सम्बन्धी बीमारियों के रोगी के आहार में निम्नलिखित खाद्य समूहों के उपयोग पर जानकारी दीजिए।
    - (i) भोजन बनाने में उपयोग किए जाने वाले तेल
    - (ii) फल तथा सब्जियाँ
    - (iii) अंडे तथा मटन (बकरे का मांस)
- 7. निम्नलिखित पोषण सम्बन्धी कार्यक्रम के उद्देश्य, लक्ष्य समूह तथा लाभ - वितरण विधि का वर्णन करें।
  - (a) समेकित बाल विकास सेवाएँ (आइ सी. डी. एस)
  - (b) मध्याह्न पोषण कार्यक्रम (एम. डी. एम)

- 8. निम्नलिखित *किन्हीं चार* पर संक्षिप्त टिप्पणी करें : 5+5+5+5
  - (a) आयोडीन रोग निरोधक कार्यक्रम।
  - (b) पूर्वशालीय बच्चों के पोषण स्तर के आंकलन में मानविमतीय माप का उपयोग।
  - (c) विटामिन 'डी' की कमी।
  - (d) सूक्ष्म जीवों द्वारा भोजन का संदूषण।
  - (e) गुणवत्ता बनाए रखने के लिए खाद्य कानून।
  - (f) लौह तत्त्व तथा कैल्सियम के अवशोषण को प्रभावित करने वाले कारक।