

**DIPLOMA IN NUTRITION AND HEALTH
EDUCATION (DNHE)**

Term-End Examination

December, 2007

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

Time : 3 hours

Maximum Marks : 100

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

1. (a) Define the following :

10

- (i) Nutrition
- (ii) Health
- (iii) Anthropometry
- (iv) Kilo-calorie
- (v) Non-available carbohydrate

- (b) Match the items in Column A with the items in Column B. 5

<u>Column A</u>	<u>Column B</u>
(i) Fibre	(1) Xerophthalmia
(ii) MDM	(2) Disease prevention
(iii) Mutual Supplementation	(3) Protein quality
(iv) Agmark	(4) Supplementary feeding
(v) Anaemia	(5) Quality standard
	(6) Haemoglobin

- (c) Give the relationship between the sets of terms you have matched in (b) in one or two sentences each. 5
2. (a) Describe the functions of food. 10
- (b) "Nutrition has social, psychological and economic aspects." Discuss this statement giving suitable examples. 10
3. (a) What are the three important functions of carbohydrates? Explain in detail. 6
- (b) Which function of carbohydrates is also shared by fats? Compare their contribution in this respect. 4
- (c) How are fats digested and absorbed by the body? 5
- (d) "Some vegetable oils are rich in cholesterol." Do you agree with this statement? Give reasons for your answer. 5

4. (a) Differentiate between water-soluble and fat-soluble vitamins, giving three examples of each. 5
- (b) List two food sources of each of the following vitamins and minerals : 5
- (i) Calcium
 - (ii) Sodium
 - (iii) Thiamine
 - (iv) Vitamin A
 - (v) Vitamin C
- (c) Explain the following statements giving examples : 4
- (i) Enhancers and inhibitors influence nutrient absorption.
 - (ii) Double fortification of salt can prevent nutrient deficiencies.
- (d) What is rickets ? How is it caused ? Explain in brief. 6
5. (a) Differentiate between standardizing and pasteurization of milk. 4
- (b) What points would you keep in mind while selecting milk and milk products ? Explain in detail. 10
- (c) What are food accessories ? Describe the use of any three in detail. 6

6. (a) Discuss the objectives of ICDS. 5
- (b) "ICDS reflects an integrated approach to overall development of children." Explain this statement in brief. 5
- (c) List six components of the ICDS programme. 3
- (d) What is the role of key project staff in ICDS? 7
7. (a) What are the steps in growth monitoring? Explain in detail. 10
- (b) Discuss in brief the significance of growth monitoring in assessing child health and nutritional status. 5
- (c) How would you interpret the direction of the growth curve? Explain using illustrations. 5
8. Write short notes on any **four** of the following : 20
- (a) Food adulteration
- (b) Nutrition - infection synergy
- (c) Causes of PEM
- (d) Factors affecting food spoilage
- (e) Balanced diets

पोषण और स्वास्थ्य शिक्षा में डिप्लोमा
(डी.एन.एच.ई.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2007

डी.एन.एच.ई.-1 : समुदाय के लिए पोषण

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

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

1. (क) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए :

10

- (i) पोषण
- (ii) स्वास्थ्य
- (iii) मानवमिति
- (iv) किलो-कैलोरी
- (v) अनुपलब्ध कार्बोज

(ख) कॉलम 'क' का कॉलम 'ख' से मिलान कीजिए :

5

<u>कॉलम क</u>	<u>कॉलम ख</u>
(i) रेशा	(1) जीरोथ्यैलमिया
(ii) मध्यान्ह-भोजन (एम.डी.एम.)	(2) रोग की रोकथाम
(iii) पारस्परिक अनुपूरण	(3) प्रोटीन गुणवत्ता
(iv) एग्मार्क	(4) पूरक पोषाहार
(v) एनीमिया	(5) गुणवत्ता मानक
	(6) हीमोग्लोबिन

(ग) ऊपर (ख) में आपने जिन सेटों का मिलान किया है उनके बीच सम्बन्ध के बारे में एक या दो वाक्यों में वर्णन करिए (प्रत्येक सेट के बारे में) ।

5

2. (क) भोजन के कार्यों का वर्णन कीजिए ।

10

(ख) "पोषण के सामाजिक, मनोवैज्ञानिक और आर्थिक पहलू होते हैं ।" उपयुक्त उदाहरणों द्वारा इस कथन की चर्चा कीजिए ।

10

3. (क) कार्बोजों के तीन महत्वपूर्ण कार्य क्या हैं ? विस्तार से स्पष्ट कीजिए ।

6

(ख) कार्बोजों का कौनसा कार्य वसाओं द्वारा भी किया जाता है ? इस संदर्भ में इन दोनों के योगदान की तुलना कीजिए ।

4

(ग) शरीर द्वारा वसाओं का पाचन और अवशोषण किस प्रकार किया जाता है ?

5

(घ) "कुछ वनस्पति तेलों में कोलेस्टेरॉल की प्रचुर मात्रा होती है ।" क्या आप इस कथन से सहमत हैं ? अपने उत्तर की पुष्टि के लिए कारण बताइए ।

5

4. (क) जल-विलेय और वसा-विलेय विटामिनों के बीच अंतर बताइए । प्रत्येक के तीन-तीन उदाहरण भी दीजिए । 5

(ख) निम्नलिखित प्रत्येक विटामिनों और खनिज-लवणों के दो-दो खाद्य स्रोत बताइए : 5

(i) कैल्सियम

(ii) सोडियम

(iii) थायमीन

(iv) विटामिन ए

(v) विटामिन सी

(ग) उदाहरण देते हुए निम्नलिखित कथनों को स्पष्ट रूप से समझाइए : 4

(i) वर्धक पदार्थ और बाधक पदार्थ पोषक तत्वों के अवशोषण को प्रभावित करते हैं ।

(ii) नमक का दुगुना फोर्टीफिकेशन करने से पोषक तत्वों की कमियों को रोकथाम की जा सकती है ।

(घ) रिकेट्स क्या है ? यह कैसे होता है ? संक्षेप में समझाइए । 6

5. (क) दूध के मानकीकरण और पाश्चुरीकरण के बीच अंतर बताइए । 4

(ख) दूध और दूध से बने पदार्थों का चयन करते समय आप किन बातों का विशेष ध्यान रखेंगे ? विस्तार से बताइए । 10

(ग) खाद्य उपसाधन क्या हैं ? किन्हीं तीन खाद्य उपसाधनों के प्रयोग का विस्तार से वर्णन कीजिए । 6

6. (क) आई.सी.डी.एस. के उद्देश्यों की चर्चा कीजिए । 5
- (ख) "आई.सी.डी.एस. में बालकों के संपूर्ण विकास के प्रति समेकित दृष्टिकोण प्रकट होता है ।" इस कथन को संक्षेप में स्पष्ट कीजिए । 5
- (ग) आई.सी.डी.एस. कार्यक्रम के छः घटकों की सूची बनाइए । 3
- (घ) आई.सी.डी.एस. में मुख्य परियोजना स्टाफ की क्या भूमिका है ? 7
7. (क) वृद्धि अनुवीक्षण में कौन-कौनसे चरण होते हैं ? विस्तार से समझाइए । 10
- (ख) बच्चे के स्वास्थ्य और पोषणात्मक स्तर का निर्धारण करने में वृद्धि अनुवीक्षण का क्या महत्त्व है ? संक्षेप में विवेचना कीजिए । 5
- (ग) वृद्धि-वक्र की दिशा क्या दर्शाती है ? चित्रों द्वारा समझाइए । 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 20
- (क) खाद्य मिलावट
- (ख) पोषण - संक्रमण योगवाहिता
- (ग) प्रोटीन ऊर्जा कुपोषण (पी.ई.एम.) के कारण
- (घ) भोजन के खराब होने को प्रभावित करने वाले कारक
- (ङ) संतुलित आहार