

BACHELOR'S DEGREE

PROGRAMME (BDP)

Term-End Examination

December, 2025

(Application Oriented Course)

ANC-1 : NUTRITION FOR THE COMMUNITY

Time : 3 Hours

Maximum Marks : 100

Note : (i) *Question No. 1 is compulsory.*

(ii) *Answer **five** questions in all.*

(iii) *All questions carry equal marks.*

1. (a) Fill in the blanks : 10×1=10

(i) A person who starts or undertakes a business is called an

(ii) A graph used to monitor and interpret changes in the weight of the child over a period of time is known as

- (iii) is known as an impairment of health resulting from a deficiency, excess or imbalance of nutrients.
- (iv) The secretion of bile from the liver helps in the digestion and absorption of
- (v) Pulses are poor in amino acid
- (vi) Combination of and protein helps in the formation of rhodopsin pigment in our eye.
- (vii) present in cereals act as an inhibitor in the absorption of the calcium in our body.
- (viii) Food items that can survive only for a couple of weeks or few months without any perceptible sign of spoilage is known as foods.

- (ix) Deficiency of Vitamin C leads to a nutritional disorder is known as
- (x) is a type of food poisoning that involves toxic substances produced in the food by microorganisms, before it is consumed.
- (b) Explain the following in **2-3** sentences each giving examples : $5 \times 2 = 10$
- (i) Malnutrition
 - (ii) Classification of food based on perishability
 - (iii) Available carbohydrates
 - (iv) Adulterant
 - (v) Marasmus
2. (a) Explain non-available carbohydrates, giving their functions and sources. 6
- (b) What do you understand by 'Physiological Function of Food' ? Elaborate giving examples. 6

- (c) How do you improve the protein quality of cereals ? 4
- (d) Elaborate the consequences of Vitamin A deficiency in our body. 4
3. (a) Define meal planning. Explain the aspects of 'Food Acceptance' in meal planning. 2+4
- (b) Explain briefly the major steps in planning balanced diet. 8
- (c) Enlist the sources and functions of each of the following nutrients : 3+3
- (i) Vitamin C
- (ii) Calcium
4. (a) What are the dietary considerations that you kept in mind while planning a meal for the following ? 8+7
- (i) Women in third trimester of pregnancy
- (ii) Elderly
- (b) Explain briefly the factors influencing the 'food budgeting'. 5

5. (a) What points will you considered while selecting the following food items : 5+5
- (i) Cereals
 - (ii) Food accessories
- (b) Explain the methods of home-scale food preservation. 5
- (c) Describe the factors affecting the food spoilage. 5
6. Explain the following briefly giving examples : 4×5=20
- (a) Food Adulteration
 - (b) Prevention of PEM
 - (c) Rickets
 - (d) Interaction between Malnutrition and Infection
7. (a) Define the term 'Coronary Heart Disease (CHD)'. Explain the dietary management of CHD. 1+7
- (b) Elaborate the risk factors of obesity. 5
- (c) What are the preventive measures to combat Vitamin A deficiency in a community ? 7

8. Write short notes on any *four* of the following : 4×5=20

- (a) Anthropometric Measurements
- (b) Significance of Standardised Recipe
- (c) Counter-Service System of Food Service
- (d) Objectives and components of Mid-day Meal Programme
- (e) Dietary Management of Diabetes

ANC-1

स्नातक उपाधि कार्यक्रम (बी. डी. पी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2025

(व्यवहारमूलक पाठ्यक्रम)

ए.एन.सी.-1 : समुदाय के लिए पोषण

समय : 3 घण्टे

अधिकतम अंक : 100

नोट : (i) प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है।

(ii) कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(iii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (क) रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : $10 \times 1 = 10$

(i) वह व्यक्ति जो व्यवसाय प्रारंभ करता है या चलाता है, उसे कहा जाता है।

(ii) एक समयावधि में बच्चे के वजन में परिवर्तन की निगरानी तथा समझने के लिये उपयोग किये जाने वाले ग्राफ को कहा जाता है।

- (iii) पोषक तत्वों की कमी, अधिकता या असंतुलन के परिणामस्वरूप होने वाली स्वास्थ्य की क्षति को कहा जाता है।
- (iv) यकृत से पित्त का स्राव, के पाचन तथा अवशोषण में मदद करता है।
- (v) दालों में अमीनो अम्ल की कमी होती है।
- (vi) और प्रोटीन का संयोजन हमारी आँखों में रोडोप्सिन वर्णक के निर्माण में मदद करता है।
- (vii) अनाज में उपस्थित हमारे शरीर में कैल्शियम के अवशोषण में अवरोध उत्पन्न करता है।
- (viii) ऐसे खाद्य पदार्थ जो किसी खराब होने के संकेत के बिना केवल कुछ सप्ताह या कुछ महीनों तक रह सकते हैं खाद्य पदार्थ कहलाते हैं।

(ix) विटामिन 'सी' की कमी से पोषण संबंधी विकार
..... कहलाता है।

(x) एक प्रकार की खाद्य विषाक्तता है
जिसमें खाने से पहले सूक्ष्मजीवों द्वारा भोजन में
विषाक्त पदार्थ उत्पन्न होते हैं।

(ख) निम्नलिखित प्रत्येक को 2-3 वाक्यों में उदाहरण सहित
स्पष्ट कीजिए : 5×2=10

(i) कुपोषण

(ii) खराब होने के समय के आधार पर खाद्य पदार्थों
का वर्गीकरण

(iii) उपलब्ध कार्बोज

(iv) मिलावट

(v) मरास्मस

2. (क) अनुपलब्ध कार्बोज को उनके कार्य तथा स्रोत बताते हुए
समझाइये। 6

(ख) 'भोजन के शरीर क्रियात्मक कार्य' से आप क्या समझते
हैं ? उदाहरण सहित समझाइये। 6

- (ग) अनाजों की प्रोटीन गुणवत्ता को आप कैसे सुधारेंगे ?
बताइए। 4
- (घ) हमारे शरीर में विटामिन 'ए' की कमी से होने वाले परिणामों को विस्तार से बताइए। 4
3. (क) आहार नियोजन को परिभाषित कीजिए। आहार नियोजन में 'भोजन की स्वीकृति' के पहलुओं की व्याख्या कीजिए। 2+4
- (ख) संतुलित आहार योजना के प्रमुख चरणों को संक्षेप में समझाइये। 8
- (ग) निम्नलिखित पोषक तत्वों के कार्य तथा स्रोतों को सूचीबद्ध कीजिए : 3+3
- (i) विटामिन 'सी'
- (ii) कैल्शियम
4. (क) निम्नलिखित का आहार नियोजन करते समय आप किन आहार संबंधी विचारणीय बातों का ध्यान रखेंगे ? 8+7
- (i) गर्भावस्था के तीसरे त्रिमास की महिलाओं के लिये
- (ii) बुजुर्ग

- (ख) खाद्य बजट को प्रभावित करने वाले कारकों को संक्षेप में समझाइये। 5
5. (क) निम्नलिखित खाद्य आइटमों का चयन करते समय आप किन बातों को ध्यान में रखेंगे ? 5+5
- (i) अनाज
- (ii) खाद्य उपसाधन
- (ख) घरेलू स्तर पर खाद्य संरक्षण की विधियों को समझाइये। 5
- (ग) भोजन के खराब होने को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। 5
6. निम्नलिखित को उदाहरण सहित समझाइये : 4×5=20
- (क) खाद्य पदार्थों में मिलावट
- (ख) पी.ई.एम. की रोकथाम
- (ग) रिकेट्स
- (घ) कुपोषण तथा संक्रमण के बीच परस्पर क्रिया
7. (क) 'हृदय धमनी रोग' शब्द को परिभाषित कीजिए। हृदय धमनी रोग में आहारिय प्रबंधन को समझाइये। 1+7

(ख) मोटापे के जोखिम सम्बन्धी कारकों का विस्तार से वर्णन कीजिए। 5

(ग) किसी समुदाय में विटामिन 'ए' की कमी से निपटने के लिए निवारक उपाय क्या हैं ? 7

8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 4×5=20

(क) मानवमितीय माप

(ख) मानकीकृत रेसिपी का महत्व

(ग) भोजन सेवा की काउंटर-सेवा प्रणाली

(घ) मध्याह्न भोजन कार्यक्रम के उद्देश्य एवं घटक

(ङ) मधुमेह का आहारिय प्रबंधन

× × × × ×