

**CERTIFICATE IN NUTRITION AND
CHILD CARE (CNCC)**

Term-End Examination

June, 2025

CNCC-1 : NUTRITION FOR THE COMMUNITY

Time : 3 Hours

Maximum Marks : 100

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

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

(iii) *All questions carry equal marks.*

1. (a) Define the following in **2-3** sentences
each giving examples : $2 \times 5 = 10$

(i) Supplementary feeding programme

(ii) Cycle menu

(iii) Nutrients

(iv) Essential fatty acid

(v) IDDM

(b) Fill in the blanks : $1 \times 10 = 10$

- (i) The body building function of food is related to the presence of
- (ii) Starch is an example of a carbohydrate built-up of several units.
- (iii) Pulses are lacking in the amino acid
- (iv) Each gram of fat provides approximately kcal.
- (v) Rods of the retina are sensitive to light.
- (vi) Sprouting of pulses improves the content of Vitamin
- (vii) In case of lactation failure milk is best suited for the baby.
- (viii) When fat is removed from the milk, the resultant milk is called milk.

- (ix) Microorganisms which require air for their growth are known as
- (x) Vitamin D deficiency in adults leads to the condition called
2. (a) Define food. Explain the functions of food by giving suitable examples. 10
- (b) What are carbohydrates ? Classify and explain the function on the basis of availability. 2+2+6
3. (a) What are vitamins ? Classify vitamins and describe their functions in our body. 15
- (b) Explain the concept of a balanced diet. 5
4. Discuss the concept and aim of meal planning. Explain briefly the factors that need to be considered while planning meals. 20
5. (a) Discuss any *three* measures to enhance nutritive value of food. 6

- (b) What are the methods used to delay decomposition of food by microorganisms ? 10
- (c) What is a food label ? Illustrate a food label highlighting its components. 4
6. (a) Discuss the dietary management of the following : 6+6
- (i) Obesity
- (ii) Hypertension
- (b) Discuss the risk factors associated with pregnancy. 8
7. (a) What are the objectives of ICSD ?
Elaborate on the components of ICDS ?
Identify the beneficiaries of ICDS. 4+6+4
- (b) Define any *two* of the following in 2-3 lines : 6
- (i) Growth faltering
- (ii) Growth chart
- (iii) Growth monitoring

8. (a) List the points to be considered while deciding the menu for food service establishment. 6
- (b) List the points to be followed for the purchase of raw food. 6
- (c) Outline the typical steps involved in establishment of food service units. 8

CNCC-1

पोषण एवं बाल देखभाल में प्रमाण-पत्र

(सी. एन. सी. सी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2025

सी.एन.सी.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) निम्नलिखित के उदाहरण देते हुए 2-3 वाक्यों में

परिभाषित कीजिए :

2×5=10

(i) पूरक आहार कार्यक्रम

(ii) साप्ताहिक व्यंजन सूची

(iii) पोषक तत्व

(iv) अनिवार्य वसा अम्ल

(v) आई.डी.डी.एम.

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

- (i) भोजन का शरीर निर्माण कार्य की उपस्थिति से संबंधित है।
- (ii) स्टार्च कई इकाइयों से बने कार्बोहाइड्रेट का एक उदाहरण है।
- (iii) दालों में एमिनो अम्ल नहीं होता है।
- (iv) प्रति ग्राम वसा लगभग किलोकैलोरी प्रदान करती है।
- (v) रेटिना की छड़ कोशिकाएँ प्रकाश के प्रति संवेदनशील होती हैं।
- (vi) दालों को अंकुरित करने से विटामिन की मात्रा में सुधार होता है।
- (vii) स्तनपान सफल न होने की स्थिति में दूध बच्चे के लिए सबसे उपयुक्त है।
- (viii) जब दूध से वसा को हटा दिया जाता है, तो ऐसे दूध को दूध कहा जाता है।

(ix) सूक्ष्मजीव जिन्हें अपने विकास के लिए हवा की

आवश्यकता होती है, उन्हें कहा जाता है।

(x) वयस्कों में विटामिन 'डी' की कमी से उत्पन्न

होने वाली स्थिति कहलाती है।

2. (क) भोजन को परिभाषित कीजिए। उचित उदाहरण देते हुए

भोजन के कार्यों का वर्णन कीजिए। 10

(ख) कार्बोज़ क्या होते हैं ? वर्गीकृत कीजिए तथा

उपलब्धता के आधार पर इनके कार्यों को समझाइए।

2+2+6

3. (क) विटामिन क्या हैं ? विटामिनों का वर्गीकरण कीजिए

तथा शरीर में उनके कार्यों का वर्णन कीजिए। 15

(ख) संतुलित आहार की अवधारणा की व्याख्या कीजिए। 5

4. आहार नियोजन की अवधारणा और उद्देश्य पर चर्चा कीजिए।

संक्षेप में उन कारकों की व्याख्या कीजिए जिन्हें आहार

नियोजन करते समय ध्यान में रखने की आवश्यकता होती है।

20

5. (क) खाद्य पदार्थों का पौष्टिक मान बढ़ाने संबंधी किन्हीं

तीन उपायों की चर्चा कीजिए। 6

(ख) सूक्ष्मजीवों द्वारा भोजन के विघटन में देरी करने के लिए

किन विधियों का उपयोग किया जाता है ? 10

(ग) खाद्य लेबल क्या होता है ? खाद्य लेबल का चित्रण

कीजिए तथा इसके घटकों को उजागर कीजिए। 4

6. (क) निम्नलिखित की आहार व्यवस्था की चर्चा कीजिए :

6+6

(i) मोटापा

(ii) उच्च रक्तचाप

(ख) गर्भावस्था से जुड़े जोखिम कारकों पर चर्चा कीजिए। 8

7. (क) आई.सी.डी.एस. के उद्देश्य क्या हैं ? इसके घटकों पर

विस्तार से चर्चा कीजिए। आई.सी.डी.एस. के

लाभार्थियों की पहचान कीजिए। 4+6+4

(ख) निम्नलिखित में से किन्हीं दो को 2-3 वाक्यों में

परिभाषित कीजिए :

6

(i) वृद्धि अवरोधन

(ii) वृद्धि चार्ट

(iii) वृद्धि अनुवीक्षण

8. (क) खाद्य परिवेषण संस्था के लिए मेनू तय करते समय

विचार किए जाने वाले बिन्दुओं को सूचीबद्ध कीजिए।

6

(ख) कच्चे खाद्य पदार्थों की खरीद के समय ध्यान रखने

वाले बिन्दुओं को सूचीबद्ध कीजिए।

6

(ग) भोजन परिवेषण इकाई की स्थापना में सम्मिलित

विशिष्ट चरणों को रेखांकित कीजिए।

8

x x x x x