

F-4609

Sub. Code

7BHF6C1

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2021 &
Supplementary/Improvement/Arrear Examinations**

Sixth Semester

Home Science

TEXTILES AND CLOTHING

(CBCS – 2017 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 2 = 20)

Answer **all** the questions.

1. Define Textile fibre.
துணி நெய்யும் நார் - வரையறுக்க.
2. Name the source for plant and animal fibre.
தாவர நார் மற்றும் விலங்கிலிருந்து எடுக்கப்படும் நாரின் மூலங்களை எழுதுக.
3. What is simple yarn?
நூலிழை என்றால் என்ன?
4. Define - Yarn Count.
நூலிழை எண்ணிக்கை - வரையறுக்க.
5. What is wrap and weft?
தொகுப்பை மற்றும் ஊடு என்றால் என்ன?
6. Define - Weaving.
நெசவு - வரையறுக்க.

7. What is non woven fabric?
நெய்யாத ஆடைகள் என்றால் என்ன?
8. Illustrate basic knitting pattern.
நிட்டிங் முறையை வரைபடத்துடன் குறிப்பிடு.
9. Draw any decorative finishes for toddlers frock.
சிறுமியர் உடையில் செய்யப்படும் அலங்கார ஓரங்களை வரைக.
10. What is natural dye?
இயற்கை சாயம் என்றால் என்ன?

Part B

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions, either (a) or (b).

11. (a) Write a short note on textile fibre.
துணி நெய்யும் நார் பற்றி சிறுகுறிப்பு வரைக.
- Or
- (b) Comprehend the manufacturing of cotton fibres.
பஞ்சில் நார் தயாரிக்கும் முறையை பற்றி சிறுகுறிப்பு வரைக.
12. (a) Classify yarns and explain it.
நூலின் வகைகளை எழுதி விளக்குக.
- Or
- (b) Explore the properties of S twist and Z twist.
S டிவிஸ்ட் மற்றும் Z டிவிஸ்ட்-யின் தன்மைகளை கண்டறி.
13. (a) Illustrate and describe basic loom parts.
அடிப்படை தறியின் பாகங்களை வரைபடத்துடன் விவரி.
- Or
- (b) Write a short note on fabric construction.
நெசவு பற்றி சிறுகுறிப்பு வரைக.

14. (a) What is nonwoven fabric and explain its property?

நெய்யாத துணிகள் என்றால் என்ன? அதன் தன்மையை விவரி.

Or

(b) Comprehend the properties of blended fabrics.

பல்வேறு இழைதுணிகளின் தன்மையை விவரி.

15. (a) Illustrate different special finishes and explain its method.

தனித்துவமான முடிவு அலங்காரங்களை வரைபடத்துடன் விவரி.

Or

(b) Illustrate and describe hand printing methods.

கைகளால் செய்யப்படும் அச்சுக்களை வரைபடத்துடன் விளக்குக.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Classify fibres and elaborate its properties.

இழைகளை வகைப்படுத்தி விரிவாக விளக்கு.

17. Describe mechanical and chemical spinning.

இயந்திர நூற்பு மற்றும் இரசாயன நூற்பு பற்றி விவரி.

18. Summarise on types of weaves.

நெய்தலின் வகைகளை விளக்குக.

19. Discuss the different types of nonwoven fabric construction methods.

நெய்தல் அல்லாத துணிகள் தயாரிக்கும் முறைகளைப் பற்றி விவரி.

20. Classify dyes and explain the methods of dyeing.

சாயங்களை வகைபடுத்தி, சாயம் போடும் முறைகளைப் பற்றி விவரி.

F-4610

Sub. Code

7BHF6C2

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2021 &
Supplementary/Improvement/Arrear Examinations**

Sixth Semester

Home Science

**COMMUNITY NUTRITION AND EXTENSION
EDUCATION**

(CBCS – 2017 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 2 = 20)

Answer all questions.

1. Define Malnutrition.
ஊட்டச்சத்து குறைபாட்டை வரையறுக்கவும்.
2. Explain PEM.
PEM ஐ விளக்குக.
3. Write about anthropometry nutritional assessment.
ஆந்ரபோமெட்ரி ஊட்டச்சத்து மதிப்பீடல் பற்றி எழுதுக.
4. Expand the following
 - (a) ICDS
 - (b) ICAR

பின்வருவனவற்றை விரித்தெழுதுக.

(அ) ICDS

(ஆ) ICAR

5. What is extension education?
விரிவாக்க கல்வி என்றால் என்ன?
6. Write the roles of extension education in community development.
சமூக மேம்பாட்டிற்கு விரிவாக்க கல்வியின் பங்கை எழுதுக.
7. Write the qualities of home science extension workers.
மனையியல் விரிவாக்க பணியாளரின் குணநலன்களை எழுதுக.
8. Define communication.
தகவல் தொடர்பு வரையறு.
9. List down the individual contact methods for extension work.
விரிவாக்க பணிக்கான தனிநபர் அணுகுமுறைகளை பட்டியலிடுக.
10. Explain the importance of programme planning.
நிகழ்ச்சி திட்டமிடுதலின் முக்கியத்துவத்தை விளக்குக

Part B

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Explain elaborately on under nutrition and over nutrition.
ஊட்டச்சத்து குறைவு மற்றும் ஊட்டச்சத்து மிகுதி பற்றி விரிவாக விளக்குக.

Or

- (b) Write the symptoms and preventive measures of marasmus.
மராஸ்மஸின் அறிகுறிகள் மற்றும் தடுப்பு நடவடிக்கைகளை பற்றி எழுதுக.

12. (a) Direct nutritional assessment methods— Explain.

நேரடி ஊட்டச்சத்து மதிப்பீட்டு முறைகள் – விளக்குக.

Or

(b) Describe the role of ICDS in child nutrition and health management.

குழந்தைகளின் ஊட்டச்சத்து மற்றும் ஆரோக்கிய மேலாண்மையின் ICDS ன் பங்கை விவரிக்கவும்.

13. (a) Explore the importance of people's participation in extension work.

விரிவாக்க பணியில் மக்கள் பங்கேற்பின் முக்கியத்துவத்தை ஆராய்க.

Or

(b) Review the functions of extension education in community development.

சமூக வளர்ச்சியில் விரிவாக்க கல்வியின் செயல்பாடுகளை மதிப்பாய்வு செய்யவும்.

14. (a) Summarise the origin and history of community development and extension service in india.

இந்தியாவில், சமூக மேம்பாடு மற்றும் விரிவாக்க சேவையின் தோற்றம் மற்றும் வரலாற்றை சுருக்கமாகக் கூறுக.

Or

(b) Write about the activities of home science extension works.

மனையியல் விரிவாக்க பணியின் செயல்பாடுகளை பற்றி எழுதுக.

15. (a) Elaborate various approaches of extension education.

விரிவாக்க கல்வியின் பல்வேறு அணுகு முறைகளை விவரி.

Or

- (b) Write the importance of group organisation and leadership in rural areas.

கிராமப்புறங்களில் குழு அமைப்பு மற்றும் தலைமைத்துவத்தின் முக்கியத்துவத்தை எழுதுக.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Write an essay on etiology, symptoms and prevalence of malnutrition.

ஊட்டச்சத்து குறைபாட்டின் நோய்கள், அறிகுறிகள் மற்றும் பரவல் குறித்து ஒரு கட்டுரை எழுதுக.

17. Write the role of national and international organisations in community nutrition development.

சமூக ஊட்டச்சத்து வளர்ச்சியில் தேசிய மற்றும் சர்வதேச அமைப்புகளின் பங்கை எழுதுக.

18. Explain the philosophy and principle of extension education.

விரிவாக்க கல்வியின் தத்துவம் மற்றும் கொள்கையை விளக்குக.

19. Interpret elaborately about communication.

தகவல்தொடர்பு பற்றி விரிவாக விளக்குக.

20. Describe the video aids used in extension teaching.

விரிவாக்க கல்வியில் பயன்படுத்தப்படும் காணொளி உபகரணங்களை பற்றி விவரிக்கவும்.

F-4611

Sub. Code

7BHF6C3

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2021 &

Supplementary/Improvement/Arrear Examinations

Sixth Semester

Home Science

FOOD TOXICOLOGY

(CBCS – 2017 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 2 = 20)

Answer **all** questions.

1. List the naturally occurring toxins from animals.

மிருகங்களிலிருந்து பரவி உணவு நச்சுத்தன்மையை உருவாக்கும் காரணிகளை பட்டியலிடுக.

2. Define : Food additives.

உணவு சேர்ப்பான் – வரையறுக்க.

3. Draw the structure of bacteria.

பாக்டீரியாவின் படம் வரைக.

4. Name the food borne diseases caused by virus.

வைரலினால் ஏற்படும் உணவு நச்சுத்தன்மையால் வரும் நோய்களை எழுதுக.

5. What is anti nutritional factor?

ஊட்டச்சத்து அல்லாத காரணிகள் என்றால் என்ன?

6. State the causes of flatulence.

வாயு உபாதை எதனால் ஏற்படுகிறது என்று கூறுக.

7. Name the pesticides which are commonly used in India.

இந்தியாவில் பொதுவாக உபயோகிக்கப்படும் பூச்சிக்கொல்லியின் பெயர்களை எழுதுக.

8. Name the poisonous metal which contaminates the food.

உணவில் கலப்படமாகும் நச்சுத்தன்மையை உருவாக்கும் கனிமங்களின் பெயர்களை எழுதுக.

9. State any 4 food additives.

ஏதேனும் 4 உணவு சேர்ப்பானை எழுதுக.

10. What is GMF?

GMF என்றால் என்ன?

Part B

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Classify and explain the food toxins.

உணவில் ஏற்படும் நச்சுத்தன்மையை வகைப்படுத்தி விவரி.

Or

(b) Write a short note on environmental contamination.

சுற்றுப்புறம் மாசுபடுதல் பற்றி சிறுகுறிப்பு எழுதுக.

12. (a) Briefly explain the food borne illness due to bacteria.

பாக்டீரியாவினால் ஏற்படும் உணவு நச்சுத்தன்மை ஏற்படும் உடல் உபாதைகளை விவரி.

Or

(b) Draw and explain the structure of virus.

வரைலின் படம் வரைந்து விளக்குக.

13. (a) Food allergy occurs due to intake of certain foods – Justify.

சில உணவுகளை உட்கொள்வதாலேயே உணவு ஒவ்வாமை ஏற்படுகின்றது – உண்மை என்று எடுத்துக்காட்டுடன் விளக்குக.

Or

(b) Discuss about phytolectins.

Phytolectins பற்றி விளக்குக.

14. (a) Analyse the pesticides residues in fruits and vegetables.

காய்கறி மற்றும் பழங்களில் உள்ள பூச்சிக்கொல்லி மருந்துகளைப் பற்றி ஆராய்ந்து விளக்குக.

Or

(b) Enumerate on food contamination by animal drug residues.

விலங்கின் மருந்துகளால் உணவு மாசுபடுதல் பற்றி விவரி.

15. (a) Explain the different types of preservatives used.

உணவு பாதுகாப்பானின் வகைகளை விளக்குக.

Or

(b) Illustrate and describe Mailard reaction.

மைலார்ட் எதிர்வினையை விவரி.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Discuss the food laws and regulations for food safety.
உணவு பாதுகாப்பு சட்டம் மற்றும் சட்டமுறைகளை விவரி.
17. Give a detail note on sources of biological hazard.
உயிரியல் ஊறுவினைகள் ஏற்படக் காரணமான காரணிகளை விரிவாக எழுதுக.
18. Describe the anti nutritional factors in plant food.
தாவர உணவிலுள்ள ஊட்டச்சத்து அல்லாத காரணிகளை விளக்குக.
19. Analyse the metal contamination of food and its health hazards.
உணவில் கனிமங்களால் ஏற்படும் நச்சுத்தன்மை ஆராய்ந்து அதனால் ஏற்படும் உடல் நோய்களை விவரி.
20. Explain about food supplement.
துணை உணவு பொருட்களைப் பற்றி விவரி.

F-4612

Sub. Code

7BHFE3A

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2021 &

Supplementary/Improvement/Arrear Examinations

Sixth Semester

Home Science

Elective – INDIAN BAKERY CONCEPTS

(CBCS – 2017 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 2 = 20)

Answer **all** the questions.

1. List any two chemically learned bakery product.
வேதிப்பொருட்களினால் மிருதுதன்மையை அடையும் ஏதேனும் இரண்டு அடுமனைப் பொருட்களை எழுதுக.
2. Define baking.
அடுமனை பொருள் தயாரித்தல் – வரையறுக்க.
3. List the varieties of wheat flour.
கோதுமை மாவின் வகைகளை பட்டியலிடுக.
4. Define the role of fat in cake making.
கேக் செய்முறையில் கொழுப்பு பொருட்களின் பங்கு யாது?
5. State the functions of yeast in bread making.
ரொட்டி செய்முறையில் ஈஸ்டின் பங்கை கூறுக.
6. Classify fat based on its source.
கொழுப்பு பொருட்களின் மூலகாரணியைப் பொருத்து வகைப்படுத்துக.

7. Define panning.

பேன்னிங்-வரையறுக்க.

8. Can we use regiflour for bread preparation? Justify.

ராகிமாவை அடுமனை முறையில் ரொட்டி தயாரிக்க உபயோகப்படுத்த முடியுமா? விளக்குக.

9. What is royal icing?

ராயல் ஐசிங் என்றால் என்ன?

10. Distinguish between normal sugar and icing sugar.

சாதாரண சர்க்கரைக்கும் ஐசிங் சர்க்கரைக்கும் உள்ள வேறுபாடு யாது?

Part B

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Classify the ingredients used in bakery and explain.

அடுமனை பொருட்கள் தயாரிக்க உபயோகிக்கப்படும் பொருட்களை வகைப்படுத்தி விளக்குக.

Or

(b) Enumerate on leavening agents in baking.

அடுமனைப் பொருட்களின் மென்மை தன்மையை தரும் பொருட்களைப் பற்றி விவரி.

12. (a) Comprehend role of gluten in baking.

அடுமனை பொருட்கள் தயாரிப்பில் குளுடனின் பங்கைப் பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

Or

(b) Describe the preparation of cake.

கேக் தயாரிக்கும் முறையை விவரி.

13. (a) Discuss the effect of over fermentation and under fermentation in bread making.

ரொட்டி தயாரிப்பின் போது அளவுக்கு அதிகமான புளிப்பித்தலினாலும் அளவுக்கு குறைவான புளிப்பித்தலினாலும் ஏற்படும் விளைவுகளை விவாதிக்க.

Or

- (b) State the function of egg in baking.

அடுமனை பொருட்கள் தயாரித்தலில் முட்டையின் பங்கை எழுதுக.

14. (a) Describe the preparation of puff pastry.

பப்ஸ் செய்யும் முறையை விளக்குக.

Or

- (b) Illustrate the preparation of cookies.

குக்கீஸ் செய்யும் முறையை வரைவிடுக.

15. (a) What is soufflé? Explain the ingredients used in this preparation.

சஃபுல் என்றால் என்ன? அது தயாரிக்க உபயோகிக்கப்படும் பொருட்களை விவரி.

Or

- (b) Enumerate an meringue.

மெரிங்யூ பற்றி விவரி.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Write a brief note on bakery products.

அடுமனை பொருட்கள் பற்றி கட்டுரை வரைக.

17. Explain the role of sugar and emulsifiers in baking.

சர்க்கரை மற்றும் கூழ்மமாக்கியின் பங்கை விவரி.

18. Comprehend on millet flour and bakery products

சிறுதானிய மாவு மற்றும் அடுமனை பொருட்கள் பற்றி கட்டுரை வரைக.

19. Describe the steps in bread making.

ரொட்டி தயாரிக்கும் முறையை படிப்படியாக விவரி.

20. Discuss on the varieties of icing.

ஐசிங்கின் வகைகளைப் பற்றி விவாதிக்க.

F-4613

Sub. Code

7BHFE3B

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2021 &

Supplementary/Improvement/Arrear Examinations

Sixth Semester

Home Science

Elective – FOOD SANITATION AND HYGIENE

(CBCS – 2017 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 2 = 20)

Answer **all** the questions.

1. List the sources of water contamination.
தண்ணீர் எவ்வாறு மாசுபடுகிறது என்று பட்டியலிடுக.
2. Name the microbes which causes food borne disease.
உணவில் நச்சுத்தன்மை ஏற்படக் காரணமான நுண்ணுயிரிகளின் பெயர்களை எழுதுக.
3. Give any point to be consider while procuring food.
உணவுப் பொருட்கள் வாங்கும்போது கவனிக்க வேண்டிய ஏதேனும் இரண்டு காரணிகளை தருக.
4. Define : Food safety.
உணவு பாதுகாப்பு – வரையறுக்க.
5. State any two precautionary measures taken by the employees to avoid food contamination.
உணவில் நச்சுத்தன்மை ஏற்படாமல் தடுக்க, தொழிலாளிகள் பின்பற்றும் ஏதேனும் இரண்டு முன்னெச்செரிக்கை நடவடிக்கைகளை எழுதுக.

6. What is personal hygiene?

தன்சுத்தம் என்றால் என்ன?

7. Define – Sterilization.

நோய்கிருமிகளை ஒழித்தல் என்றால் என்ன?

8. Name the detergents used for cleaning in food industry.

உணவு உற்பத்தி நிறுவனத்தில் சுத்தப்படுத்த உபயோகிக்கப்படும் சோப்புகளின் பெயர்களை எழுதுக.

9. How do you dispose solid waste in food industry?

உணவு உற்பத்தி நிறுவனங்களில் திடம கழிவுகள் எவ்வாறு நீக்கப்படுகின்றன?

10. Define : Pesticides.

பூச்சிக் கொல்லி – வரையறுக்க.

Part B

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Summarise the relationship between microbes to sanitation.

நுண்ணுயிரிக்கும் சுத்தத்திற்கும் உள்ள தொடர்பை பற்றி சிறு விளக்கம் தருக.

Or

(b) Explain sources of food contamination by chemicals.

வேதியற்கூறுகளினால் ஏற்படும் உணவு நச்சுத்தன்மையை விவரி.

12. (a) How do you maintain hygiene in handling food?
உணவு உற்பத்தியின் போது எவ்வாறு சுகாதாரமான செயல்பாடுகளை கடைபிடிப்பாய்?

Or

- (b) Comprehend on safety disposal of left over food.
மீதமான உணவுப் பொருட்களை எவ்வாறு பாதுகாப்பான முறையில் செயல்பாடுகளை கடைபிடிப்பாய்?

13. (a) State tips to maintain personal hygiene in food industry.

உணவு உற்பத்தி நிறுவனத்தில் எவ்வாறு தன் சுத்தம் பேணுவாய் என்று எழுதுக.

Or

- (b) Discuss the role of training and education in food safety.

உணவு பாதுகாப்பில் கல்வி மற்றும் பயிற்ச்சியின் பங்கைப் பற்றி விவாதிக்க.

14. (a) Write a short note on sterilization and disinfection.

கிருமிநாசினி மற்றும் அதன் முறைகளைப் பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

Or

- (b) Enumerate on cleaning of equipment.

இயந்திரங்களை சுத்தப்படுத்துதல் பற்றி விவரி.

15. (a) Describe the method of liquid waste disposal.

திர கழிவுகளை நீக்கும் முறைகளைப் பற்றி விளக்குக.

Or

- (b) State the uses of pesticides.

பூச்சிக் கொல்லியின் பயன்களை விவரி.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Explicit the causes of food borne disease.

உணவு நச்சுத்தன்மையினால் உடல் உபாதை ஏற்படக்காரணமான காரணிகளை விவரி

17. Explore the ways to maintain food plant hygiene.

உணவு உற்பத்தி நிறுவனத்தில் சுகாதாரத்தை நிலைபடுத்தும் வழிமுறைகளை ஆராய்க.

18. Discuss on personnel hygiene in food industry.

உணவு உற்பத்தி நிறுவனத்தில் பின்பற்றப்படும் தன்சுத்தம் பற்றி உன் கருத்துக்களை எழுதுக.

19. Describe the different methods of cleaning.

சுத்தப்படுத்தும் முறைகளைப் பற்றி விவரி.

20. How do rodent and insects are controlled in food industry.

உணவு உற்பத்தி நிறுவனங்களில் உணவுப் பொருட்களை சேதப்படுத்தும் விலங்குகள் மற்றும் பூச்சிகள் எவ்வாறு கட்டுப்படுத்தப்படுகின்றன?

F-4940

Sub. Code

7BHF1C1

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2021 &

Supplementary/Improvement/Arrear Examinations

First Semester

Home Science

FOOD SCIENCE

(CBCS – 2017 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 2 = 20)

Answer **all** questions.

1. Write any two objectives of cooking.
சமைத்தலின் இரண்டு குறிக்கோள்களை எழுதுக.
2. List the dry heat method of cooking.
உலர் சூட்டு முறையில் சமைக்கும் வகைகள் யாது?
3. Give the principle of baking.
அடுமனையின் கோட்பாடு எழுது.
4. What is gelatinisation?
மாவு கூழாவது என்றால் என்ன?
5. Name the toxicants present in pulses.
பருப்பில் உள்ள நச்சுப்பொருட்கள் பற்றி எழுதுக.
6. Define rancidity.
“கெட்டுப்போதல்” வரையறு.

7. What are pigments? Name the water soluble pigments.
நிறமிகள் என்றால் என்ன? தண்ணீரில் கரையக்கூடிய நிறமிகளின் பெயர் எழுது.
8. What is pasteurisation?
பால் சூடாக்குதல் (pasteurisation) என்றால் என்ன?
9. What are the different types of poultry?
கோழியின் வகைகள் யாது?
10. Write the best method of cooking meat, egg and fish.
இறைச்சி, மீன், முட்டை ஆகியவற்றை சமைக்கும் சிறந்த முறை எது?

Part B

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Write short notes on solar cooking.
சோலார் குக்கிங் முறை பற்றி குறிப்பு எழுதுக.
- Or
- (b) Classify foods based on functions.
செயல்பாடுகளை பொறுத்து உணவை வகைப்படுத்துக.
12. (a) What is parboiling? Give the procedure of paddy parboiling.
புழுங்கல் அரிசியை வேகவைத்தல் என்றால் என்ன? எவ்வாறு செய்வது?
- Or
- (b) Discuss on the factors that affect cooking of pulses.
பருப்புகளை சமைக்கும் பொழுது அதை பாதிக்கும் காரணிகள் யாது?

13. (a) Classify sugars and its uses in cookery.
சர்க்கரையை வகைப்படுத்தி, சமையலில் அதன் பயன்களை எழுதவும்.

Or

- (b) Give the nutritional composition of vegetables.
காய்களில் உள்ள சத்துக்கூறுகள் பற்றி எழுதவும்.

14. (a) How is milk pasteurised?
பால் எவ்வாறு சூடாக்கப்பட்டு பாதுகாக்கப்படுகிறது?

Or

- (b) Write short notes on different kinds of Milk.
பலவகையான பாலை பற்றி சிறு குறிப்பு எழுதுக.

15. (a) Enumerate the postmortem changes that occur in meat.

கறிவெட்டியின் ஏற்படும் மாற்றங்கள் குறித்து எழுதுக.

Or

- (b) How do you assess the quality of eggs?
முட்டையின் தரத்தை எவ்வாறு மதிப்பீடு செய்வது?

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Classify cooking methods and write briefly about any five moist heat method cooking.

சமைக்கும் முறைகளை வகைப்படுத்தி, நீரினால் சூடாக்கும் ஏதேனும் ஐந்து முறைகள் பற்றி விரிவாக எழுதவும்.

17. Write short notes on fat under the following headings

- (a) Smoking temperature
(b) Difference between fat and oils
(c) Sources
(d) Application in cookery

கொழுப்பை பற்றி கீழ்க்கண்ட தலைப்புகளில் எழுதவும்

(அ) புகைவரும் வெப்பநிலை

(ஆ) கொழுப்பு மற்றும் எண்ணெய் இடையே உள்ள வித்தியாசம்

(இ) மூலப்பொருட்கள்

(ஈ) சமையலில் பங்கு

18. Explain the factors affecting gelatinisation of starch.

மாவு கூழாவதை பாதிக்கக்கூடிய காரணிகள் பற்றி விரிவாக எழுதவும்.

19. Classify pigments. Write short notes about fat soluble pigments.

நிறமிகளை வகைப்படுத்தி கொழுப்பில் கரையக்கூடிய நிறமிகள் பற்றி குறிப்பு எழுதுக.

20. Enumerate the steps involved in cheese preparation.

பாலாடைக் கட்டி தயாரிப்பு பற்றி விரிவாக எழுதவும்.

F-4941

Sub. Code

7BHF2C1

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2021 &
Supplementary/Improvement/Arrear Examinations**

Second Semester

Home Science

HUMAN PHYSIOLOGY

(CBCS – 2017 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 2 = 20)

Answer **ALL** questions.

1. What is mastication?
மெல்லல் என்றால் என்ன?
2. What is forebrain?
முன்மூளை என்றால் என்ன?
3. Define the phases of respiration.
சுவாசத்தின் கட்டங்களை வரையறு.
4. What are lymph capillaries?
நிணநீர் தழும்புகள் என்றால் என்ன?
5. Define prothrombin time.
ப்ரோத்ரோம்பின் நேரம் – வரையறு.
6. What is referred to as pacemaker of the heart?
இதய முடுக்கி என்று எது குறிப்பிடப்படுகிறது?

7. What are Sebaceous glands?

சரும சுரபிகள் என்றால் என்ன?

8. Define Polyuria.

அதிகமான அளவில் சிறுநீர் கழித்தல் – வரையறு.

9. Define fertilisation.

கருத்தரித்தல் – வரையறு.

10. What is master gland?

மாஸ்டர் சுரபி என்றால் என்ன?

Part B

(5 × 5 = 25)

Answer **ALL** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) What is tympanic membrane? Explain its structure.

செவிப்பறைபடலம் என்றால் என்ன? கட்டமைப்பை விளக்குக.

Or

(b) List and explain the role of liver in digestion.

செரிமானத்தில் கல்லீரலின் பங்கை விளக்கமாக பட்டியலிடுக.

12. (a) Write a note on respiratory exchange ratio and respiratory quotient.

சுவாசப் பரிமாற்ற விகிதம் மற்றும் சுவாச ஈவு பற்றி குறிப்பு எழுதுக.

Or

(b) What are lymph nodes? Explain its structure.

நிணநீர் முனைகள் என்றால் என்ன? கட்டமைப்பை விளக்குக.

13. (a) List the blood clotting factors.

இரத்த உறைவு காரணிகளை பட்டியலிடுக.

Or

(b) Explain the factors affecting blood pressure.

இரத்த அழுத்தத்தை பாதிக்கும் காரணிகளை விளக்குக.

14. (a) How is body temperature regulated? Explain.

உடல் வெப்பநிலை எப்படி கட்டுப்படுத்தப்படுகிறது? விளக்குக.

Or

(b) Explain the factors affecting GFR.

குளோமரூலர் வடிகட்டுதல் விகிதத்தை பாதிக்கும் காரணிகளை விளக்குக.

15. (a) Write on the hormones involved in the regulation of menstrual cycle.

மாதவிடாய் சுழற்சியை கட்டுப்படுத்தும் இயக்குநீர் பற்றி விவரிக்க.

Or

(b) List the functions of parathyroid gland.

பாரா தைராய்டு சுரப்பியின் செயல்பாடுகளை பட்டியலிடுக.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **THREE** questions.

16. Explain the structure of ear.

காதின் கட்டமைப்பை விளக்குக.

17. Write in detail on the formation and functions of lymph.

நிணநீரின் உருவாக்கம் மற்றும் செயல்பாடுகளை விரிவாக எழுதுக.

18. Explain the structure of heart diagrammatically labelling its parts.

இதயத்தை வரைபடம் மூலம் விளக்குக. அதன் பாகங்களை குறிப்பிடுக.

19. Explain glomerulas and Bowman's capsule in detail.

சிறுநீர்க் குழல் திரட்டு மற்றும் போமன்னுறை விளக்குக.

20. Describe the functions of testis and regulation of testicular functions.

ஆண் விந்தகத்தின் செயல்பாடுகள் மற்றும் அதன் செயல்பாடுகளை கட்டுப்படுத்தும் முறைகளை விளக்குக.

F-4942

Sub. Code

7BHF4C1

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2021 &
Supplementary/Improvement/Arrear Examinations
Fourth Semester
Home Science
NUTRITIONAL BIOCHEMISTRY
(CBCS – 2017 onwards)**

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 2 = 20)

Answer **all** questions.

1. What is Stereoisomerism?
ஸ்டீரியோ நிகர் மாற்றாக்கம் என்றால் என்ன?
2. How is Molisch's test done?
மாலிஷ் சோதனை எப்படி செய்யப்படுகிறது?
3. Define Saponification number.
சப்பானிஃபிகேஷன் எண் – வரையறு.
4. Give the components of Cerebroside.
செரிப்ரோசைடின் கூறுகளை தருக.
5. What are the physical agents that bring about denaturation of proteins?
புரதங்களின் இயல்பிழத்தலை கொண்டு வரும் இயற்பியல் காரணிகள் யாவை?

6. List the types of conjugated proteins.
இணைந்த புரதத்தின் வகைகளை பட்டியலிடுக.
7. What are isomerases?
ஐசோமெரேசெஸ் என்றால் என்ன?
8. Define water balance.
நீர் சமநிலையை வரையறு.
9. How many ATP molecules are generated at the end of TCA cycle?
TCA சுழற்சியின் இறுதியில் எவ்வளவு ATP மூலக்கூறுகள் உருவாக்கப்படுகின்றன?
10. What is active transport?
செயலாற்றல் கடத்தும் முறை என்றால் என்ன?

Part B

(5 × 5 = 25)

Answer **all** the questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Write a note on disaccharides.
இரட்டைச் சர்க்கரை பற்றி குறிப்பு எழுதுக.
- Or
- (b) Explain the role of hormones in blood sugar regulation.
இரத்த சர்க்கரையை கட்டுப்படுத்தும் இயக்குநீரின் பங்கை விளக்குக.
12. (a) How are lipids classified? Explain.
கொழுப்பு எப்படி வகைப்படுத்தப்படுகிறது? விளக்குக.
- Or
- (b) List the functions of choline.
கோலினில் செயல்பாடுகளை பட்டியலிடுக.

13. (a) Explain the general properties of proteins.

புரதங்களின் பொதுவான பண்புகளை விளக்குக.

Or

(b) Explain the metabolic fate of histidine in histamine pathway.

ஹிஸ்டிடின் வளர்சிதை விதியை ஹிஸ்டமின் பாதை மூலம் விளக்குக.

14. (a) Derive Henderson Hasselbalch equation.

ஹென்டர்சன் ஹெசல்பல்க் சமன்பாட்டை பெறுக.

Or

(b) Detail on the factors influencing distribution of body fluids.

உடல் திரவங்கள் பரவுவதை பாதிக்கும் காரணிகளை விளக்குக.

15. (a) Explain the role of oxygenases and hydrolyses in electron transport chain.

எலக்ட்ரான் போக்குவரத்து சங்கிலியின், ஆக்சிஜனேசஸ் மற்றும் ஹைட்ரலைசின் பங்கினை விளக்குக.

Or

(b) Outline nicotinamide-nucleotide linked dehydrogenase enzyme system.

நைகோட்டினமைட் - நியூக்ளியோடைட் தொடர்புடைய டீஹைட்ரஜனேஸ் நொதி அமைப்பை விவரி.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** of the following questions.

16. Describe glycogenesis.

க்ளைகோஜெனிசிஸ் விவரிக்க.

17. Write in detail on Ketogenesis.

கீட்டோஜெனிசிஸ் பற்றி விவரிக்க.

18. Explain the general pathway of protein metabolism.

புரதத்தின் வளர்சிதை மாற்றத்தின் பொதுவான பாதையை விளக்குக.

19. Enumerate the biological significance of nucleotides.

நியூக்ளியோடைட்சின் உயிரியல் முக்கியத்துவத்தை விவரிக்க.

20. Schematically explain TCA cycle.

TCA சுழற்சியை திட்ட விளக்கம் மூலம் விவரிக்க.

F-4943

Sub. Code

7BHF5C1

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2021 &
Supplementary/Improvement/Arrear Examinations
Fifth Semester
Home Science
DIET THERAPY
(CBCS – 2017 onwards)**

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 2 = 20)

Answer **all** questions.

1. Classify therapeutic diets.
சிகிச்சை உணவை வகைப்படுத்தவும்.
2. Give any four foods to be included for clear fluid diets.
தெளிந்த திரவ பத்திய உணவில் சேர்க்கக்கூடிய நான்கு உணவை எழுது.
3. Define obesity.
உடல் பருமன் - வரையறு.
4. Write any two causes of Tuberculosis.
'காசநோய்க்கான' - இரண்டு காரணங்கள் எழுது.
5. What is celiac sprue?
சீலியாக் ஸ்பூரு (sprue) என்றால் என்ன?
6. List the foods to be restricted for jaundice.
மஞ்சள் காமாலை நோய்க்கு தவிர்க்க வேண்டிய உணவை பட்டியலிடு.

7. What is cholelithiasis?
Cholelithiasis என்றால் என்ன?
8. Define gestational diabetes.
கர்ப்ப காலத்தில் உள்ள சர்க்கரை நோய் – வரையறை.
9. Name the foods good for cardiac health.
இதயத்திற்கு நலம் தரும் உணவுகளை பெயரிடுக.
10. List any four inborn errors of metabolism.
ஏதேனும் நான்கு வளர்சிதை மாற்றத்தில் பிற பிழைகள் பட்டியலிடு.

Part B (5 × 5 = 25)

Answer **all** the questions choosing either (a) or (b).

11. (a) Explain the principles of therapeutic diet.
சிகிச்சை முறை உணவின் கொள்கைகள் பற்றி விரிவாக எழுது.

Or

- (b) Write short notes on parenteral feeding.
அல்லாண்வழி உணவு அளித்தல் பற்றி சிறு குறிப்பு எழுது.
12. (a) What is constipation? What are the different types of constipation?
மலச்சிக்கல் என்றால் என்ன? அதன் வகைகள் யாது?

Or

- (b) Briefly write about the signs and symptoms of Celiac Sprue.
சீலியாக் ஸ்பூரு (Sprue) நோய்க்கான அறிகுறிகள் மற்றும் அடையாளம் பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

13. (a) Write on the dietary management techniques for cirrhosis of liver.

ஈரலில் இழைநார் வளர்ச்சி ஏற்படும்பொழுது, அளிக்கப்படும் உணவு மேலாண்மை பற்றி எழுது.

Or

- (b) Plan a diet for type II diabetes mellitus and justify the menu.

டைப் II சர்க்கரை நோய் உள்ளவர்களுக்கு ஒரு உணவு பட்டியலை திட்டமிட்டு அதை நியாயப்படுத்து.

14. (a) Discuss the role of fat in atherosclerosis.

தமனித் தடிப்பு ஏற்பட, கொழுப்பின் பங்கு யாது?

Or

- (b) What is dialysis? Explain.

கூழ்மப் பிரிப்பு என்றால் என்ன? விவரிக்க.

15. (a) Explain about maple syrup urine disease.

மேப்பிள் சிரப் சிறுநீர் நோய் பற்றி விவரிக்க.

Or

- (b) Define food allergy and write on the types of allergens.

உணவு ஒவ்வாமை - வரையறு. ஒவ்வாமையின் வகைகள் பற்றி எழுது.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Explain about the nutritional care and dietary management for obesity.

உடல் பருமனுக்கு அளிக்கப்படும் சத்துக்கள் பராமரிப்பு மற்றும் உணவு மேலாண்மை பற்றி விரிவாக எழுது.

17. Elaborate about protein losing enteropathy with reference to

- (a) Causes
- (b) Signs and symptoms
- (c) Dietary management.

புரதம் இழக்கும் குடல் நோய் பற்றி கீழ்க்கண்ட தலைப்புகளில் எழுதவும்.

- (அ) காரணங்கள்
- (ஆ) அறிகுறிகள் மற்றும் அடையாளம்
- (இ) உணவு மேலாண்மை.

18. Discuss about any one pancreatic disease under the following heads.

- (a) Etiology
- (b) Diagnosis
- (c) Dietary management.

ஏதேனும் ஒரு கணைய நோய் பற்றி கீழ்க்கண்ட தலைப்புகளில் எழுதவும்.

- (அ) மூலக்காரணங்கள்
- (ஆ) நோய் கண்டறியும் முறை
- (இ) உணவு மேலாண்மை.

19. Discuss about the nutritional care for nephritic and nephrotic syndrome.

குண்டிக்காய் அழற்சி (nephritic) மற்றும் (nephrotic) நோய்க்கான சத்துணவு பாதுகாப்பு பற்றி எழுதவும்.

20. Highlight about the medical nutrition therapy management for cancer.

கேன்சர் நோய்க்கு அளிக்கப்படும் மருத்துவ மற்றும் சத்துணவு மேலாண்மை பற்றி எடுத்து எழுதுக.

F-4944

Sub. Code

7BHFE2A

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2021 &

Supplementary/Improvement/Arrear Examinations

Fifth Semester

Home Science

**Elective — FAMILY RESOURCE MANAGEMENT AND
INTERIOR DESIGN**

(CBCS – 2017 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 2 = 20)

Answer **all** the questions.

1. Give the importance of decision making.
தீர்மானம் செய்தலின் முக்கியத்துவத்தை எழுதுக.
2. Differentiate human and non-human resources.
மனித வளம் மற்றும் பொருள் வளம் வேறுபடுத்தி எழுதுக.
3. What are the means for raising the standard of living of families?
குடும்பங்களில் வாழ்க்கையின் தரத்தை உயர்த்துவதற்கான வழிகளை எழுதுக.
4. State the Engel's law of consumption.
Engel's law of consumption ஐ வரையறு.

5. What is 'Good Taste'?

'கலை ரசனை' என்றால் என்ன?

6. Different Advancing and Receding colors.

வெப்ப நிறங்கள் மற்றும் குளிர் நிறங்களை வேறுபடுத்தி எழுதுக.

7. Define Emphasis.

அழுத்திக் காட்டல் (Emphasis) வரையறு.

8. What are soft furnishings?

மென்யான அறை அணிகள் என்றால் என்ன?

9. State the need for arranging flowers in a room.

ஒரு அறையில் மலர் அலங்காரத்தின் முக்கியத்துவத்தை எழுதுக.

10. List the types of illumination.

விளக்கு இணைப்புகளின் வகைகளை எழுதுக.

Part B

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) How will you resolve conflicts in group decisions?

குழு தீர்மானங்களில் முரண்பாடுகளை சரி செய்வது எப்படி என்பதை எழுதுக.

Or

(b) Explain the elements involved in management.

குடும்ப நிர்வாகத்தில் அடங்கியுள்ள மூலக்கூறுகளை எழுதுக.

12. (a) Enumerate the sources of income and its types.

குடும்ப வருவாயின் ஆதாரங்கள் மற்றும் அதன் வகைகளை எழுதுக.

Or

- (b) Discuss the types of family budget and the factors affecting family budget.

குடும்ப வரவு செலவுத் திட்டத்தின் வகைகளை விவரிக்கவும் மற்றும் குடும்ப வரவு செலவு திட்டத்தைப் பாதிக்கும் காரணிகள் பற்றியும் எழுதவும்.

13. (a) Illustrate and explain prang color system.

ப்ராங் வண்ணச் சக்கரத்தை வரைந்து அதை பற்றி எழுதவும்.

Or

- (b) Define Balance and explain its types.

சமநிலை வரையறுத்து அதன் வகைகளை சுருக்கமாக எழுதுக.

14. (a) What are the factors to be considered for selecting floor coverings?

தரை விரிப்பான்களை தேர்ந்தெடுக்கும் போது கவனத்தில் கொள்ள வேண்டிய காரணிகள் யாவை?

Or

- (b) Illustrate and explain any two types of curtains.

ஏதேனும் இரண்டு திரைச்சீலை வரைந்து அதை பற்றி எழுதுக.

15. (a) Enlist the steps in preparing flower arrangement and other art objects.

மலர் அலங்காரம் மற்றும் கலைப் பொருட்கள் வீட்டில் வைப்பதற்கான வழிமுறைகளை எழுதுக.

Or

- (b) Explain the factors to be considered in home illumination.

வீடுகளில் வெளிச்சம் அமைத்தலில் கவனத்தில் கொள்ள வேண்டிய காரணிகளை விவரிக்கவும்.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Elaborate on the process involved in home management.

குடும்ப நிர்வாக முறைகளை விரிவாக எழுதுக.

17. How will you classify wants? State the Law of Diminishing Marginal utility and Law of substitution and their application.

தேவைகளை வகைப்படுத்துக Law of Diminishing Marginal utility மற்றும் Law of substitution எவ்வாறு நமது தேவைகளுக்கு பயன்படுத்துவது பற்றி எழுதவும்.

18. Elaborate on the application of elements of design in interiors.

வீடுகளில் கலை மூலப் பொருட்களின் பயன்பாடு பற்றி விவரித்து எழுதவும்.

19. Describe the different types of floor covering with illustration.

தரை விரிப்பான்களை வரைந்து அதனை பற்றி விரிவாக எழுதவும்.

20. Illustrate and explain different types of flower arrangement.

மலர் அலங்காரத்தின் வகைகளை விரிவாக வரைந்து எழுதவும்.

F-5089

Sub. Code

7BHF3C1

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2021 &

Supplementary/Improvement/Arrear Examinations

Third Semester

Home Science

PRINCIPLES OF NUTRITION

(CBCS – 2017 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 2 = 20)

Answer **all** questions.

1. Define under Nutrition.

ஊட்ட சத்து குறைபாடு என்றால் என்ன?

2. List the symptoms of Marasmus.

உடல் இளைப்பு (மரசாமஸ்) என்கின்ற ஊட்டசத்து குறைபாட்டின் அறிகுறிகளை குறிப்பிடுக.

3. Define Kilo Calorie

கிலோ கலோரி என்றால் என்ன?

4. Define BMR

பி.எம்.ஆர் என்பதை வரையறை.

5. List any four essential Aminoacid.

நான்கு முக்கிய அமினோ அமிலங்களை வரிசைப்படுத்தி எழுதவும்.

6. Mention the function of Vitamin K.

வைட்டமின் கேயின் செயல்பாடுகளை குறிப்பிடுக.

7. Define supplementary Foods.

துணை உணவினை பற்றி வரையறு.

8. Write short note on Bulimia.

புலிமியா (பெரும்பசி) என்ற உளநோய் பற்றி விளக்குக.

9. What is Expressed milk.

தாய்பால் புகட்டும் முறையில் (எக்சுபிரஸ்டு பால்) என்கிற வகைப்பற்றி குறிப்பு எழுதுக.

10. Define Pre term Birth.

குறை பிரசவம் மற்றும் குறைமாத குழந்தையின் பிறப்பு பற்றி குறிப்பு வரைக.

Part B

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Define Balanced diet and Enumerate the factors to be considered in meal planning.

சமவிகித உணவு என்றால் என்ன? மற்றும் உணவு திட்டமிடுதலின் காரணிகளை பற்றி குறிப்பு எழுதுக.

Or

(b) Explain the factors contributing to malnutrition.

ஊட்டச் சத்து குறைபாட்டின் காரணங்களை பற்றி குறிப்பு வரைக.

12. (a) Enumerate the factors affecting BMR.
பி.எம்.ஆர்.பாதிக்கும் காரணிகளை பற்றி குறிப்பு வரைக.

Or

- (b) Explain the functions of Dietary Fibre.
உணவில் நார்ச்சத்தின் செயல்பாடுகளை விவரிக்கவும்.

13. (a) Explain the importance of Breast feeding.
தாய்பாலின் இன்றியமையாத தன்மையை பற்றி விளக்குக.

Or

- (b) Write briefly on the complications and nutritional problems during pregnancy.
பிரசவத்தின் போது ஏற்படும் சிக்கல்கள் மற்றும் ஊட்டச்சத்து குறைவினால் ஏற்படும் விளைவுகளை பற்றி குறிப்பு வரைக.

14. (a) Discuss the functions of protein.
புரதத்தின் செயல்பாடுகளை பற்றி குறிப்பு வரைக.

Or

- (b) Classify the carbohydrates and discuss the source of Carbohydrates.
கார்போஹைட்ரேட்டினை வகைப்படுத்தி மற்றும் அதன் உணவுகளை பற்றி குறிப்பு வரைக.

15. (a) Give an account of Nutritional significance requirement for preschool children.
முன் பள்ளி பருவக் குழந்தைகளுக்கு சத்துக்களின் தேவையை பற்றி விரிவாக எழுதவும்.

Or

- (b) Explain the nutritional requirements during old age.
முதியோர்கான ஊட்டச்சத்து தேவைகளை பற்றி எழுதுக.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. How do you determine the energy value of food using Bomb Calorimeter?

பாம் கலோரி மீட்டரில் உணவு ஆற்றலின் தன்மையை தீர்மானிக்கும் முறைப் பற்றி விளக்குக.

17. Discuss the factors leading to Marasmic Kwashiorkar and prevention of PEM.

சவலைநோயின் குறைபாடு வருவதற்கான காரணங்கள் மற்றும் தடுப்புமுறைகளை பற்றி எழுதுக.

18. Discuss about Vitamin D under the following heads.

- (a) Food sources.
(b) Functions
(c) Deficiency Diseases.

வைட்டமின் டி பற்றி கீழ்க்கண்ட தலைப்புகளில் விடையளி.

- (அ) உணவுகள்
(ஆ) செயல்பாடுகள்
(இ) குறைபாடுள்ள நோய்கள்

19. Discuss about Vitamin A under the following heads.

- (a) Food sources.
(b) Functions
(c) Deficiency Symptoms.

வைட்டமின் ஏ பற்றி கீழ்க்கண்ட தலைப்புகளில் விடையளி.

- (அ) உணவுகள்
(ஆ) செயல்பாடுகள்
(இ) அறிகுறிகள் மற்றும் குறைபாடுள்ள நோய்கள்

20. Describe the Nutritional requirements for Adolescence and discuss their eating disorders.

வளர் இளம் பருவத்தினரின் ஊட்டச் சத்து தேவைகள் மற்றும் அவர்களின் முறையற்ற உணவு பழக்கத்தினை பற்றி விளக்குக.

F-5184

Sub. Code

7BHFA2

**U.G. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2021 &
Supplementary/Improvement/Arrear Examinations**

Home Science

Allied — NUTRITION THROUGH LIFE CYCLE

(CBCS – 2017 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 60 Marks

Part A

(10 × 1½ = 15)

Answer **all** questions.

1. Write the principle for meal planning.
உணவு திட்டமிடலின் குறிக்கோளை எழுதுக.
2. What is recommended dietary allowance (RDA)?
RDA என்றால் என்ன?
3. Define reference women.
“பரிந்துரைப்பு பெண்” – வரையறு.
4. Write any two functions of placenta.
நச்சுக்கொடியின் இரண்டு செயல்களை எழுதுக.
5. Give the nutritional component of mature milk.
தாய்ப்பாலில் உள்ள சத்துக்களின் கூறுகளை எழுது.
6. Write any two reason affecting milk out put.
தாய்ப்பால் சுரப்பதை பாதிக்கும் காரணங்கள் இரண்டை எழுதுக.

7. Write the protein, calorie and calcium requirement of pre-school children.

(முன் பள்ளி பருவ குழந்தைகளுக்கு), பரிந்துரைக்கப்பட்ட புரதம் கலோரி, சுண்ணாம்புச் சத்தின் அளவு யாது?

8. What is anorexia nervosa?

“பசிச்சுவை இன்மை” என்றால் என்ன?

9. Write the calorie, protein and fibre requirement of adult man.

வளர்ந்த மனிதனுக்கு பரிந்துரைக்கப்பட்ட எரிசக்தி, புரதம் மற்றும் நார்ச்சத்தின் அளவை எழுதுக.

10. List the nutrition related disorders among old age.

(முதிர் வயது உடையோரின்) சத்துணவு சம்மந்தப்பட்ட பிரச்சனைகளை பட்டியலிடு.

Part B

(5 × 3 = 15)

Answer **all the** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Discuss the factors affecting meal planning.

உணவு திட்டமிடுதலை பாதிக்கும் காரணிகளை எழுதுக.

Or

(b) Bring out the interrelationship between nutrition and work efficiency.

சத்துணவு மற்றும் வேலை செய்யும் திறமை இதற்கு இடையே உள்ள தொடர்பை எழுதுக.

12. (a) Write short notes on nutritional requirement during lactation.

பாலூட்டும் தாய்மார்களுக்கு தேவையான சத்துக்களை பற்றி சிறு குறிப்பு எழுதுக.

Or

(b) Highlight and discuss on any one nutritional problem of pregnancy.

(கர்ப்பிணிகளுக்கு) சத்துக் குறைவினால் ஏற்படும் ஏதேனும் ஒரு நோய் பற்றி விவாதிக்கவும்.

13. (a) Compare breast feeding Vs bottle feeding.

தாய்ப்பால் மற்றும் புட்டிப்பால் ஒப்பிடுக.

Or

- (b) Write short note on lactagogue.

தாய்ப்பால் சுரக்க உதவும் உணவுகளைப் பற்றி சிறு குறிப்பு எழுதுக.

14. (a) What are supplementary foods? Give the composition of any one supplementary foods.

இணை உணவு என்றால் என்ன? ஏதேனும் ஒரு இணை உணவின் அளவுகளை எழுது.

Or

- (b) Plan a menu for packed lunch for a school going child. Justify your menu.

பள்ளி செல்லும் குழந்தைகளுக்கு மதிய உணவுக்கான ஒரு உணவுப் பட்டியலிடு. அதற்குரிய காரணத்தை விளக்கு.

15. (a) Write the nutritional requirement of a fifteen year old girl.

பதினைந்து வயது பெண்ணிற்கு பரிந்துரைக்கப்பட்ட தேவையான சத்துக்களைப் பற்றி எழுதுக.

Or

- (b) Discuss the physiological changes in ageing.

முதிர் வயது ஆகும்பொழுது ஏற்படக்கூடிய உடல் கூறு மாற்றங்களை பற்றி எழுதுக.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Write elaborately on RDA for Indians and give the RDA of all nutrients for adult men and women doing sedentary work.

இந்தியர்களுக்கு பரிந்துரைக்கப்பட்ட RDA பற்றி விரிவாக எழுதவும். வயது வந்த சுலபமான வேலை செய்யும் ஆண், பெண் இருபாலருக்கும் தேவையான பரிந்துரைக்கப்பட்ட சத்துக்கள் யாது?

17. What are the common complications present among pregnant women?

கர்ப்பிணிகளுக்கு ஏற்படும் சிக்கல்கள் பற்றி எழுதவும்.

18. Give the RDA for pre-school children and plan a days menu based on RDA.

முன்பள்ளிக் குழந்தைகளுக்கு பரிந்துரைக்கப்பட்ட சத்துக்களின் அளவை எழுதவும். அதன் அடிப்படையில் ஒரு நாளைக்கு தேவையான உணவை பட்டியலிடு.

19. Write short notes on

- (a) advantages of breast feeding
(b) factors to be considered in bottle feeding.

சிறு குறிப்பு வரைக :

(அ) பாலூட்டுவதன் நன்மைகள்

(ஆ) புட்டிப்பால் ஊட்டும் பொழுது கவனத்தில் கொள்ள வேண்டியவை.

20. Discuss about obesity and anaemia among adolescent girls.

வளர் இளம் பருவ பெண்களிடையே காணப்படும் உடல் பருமன் மற்றும் இரும்புச் சத்துக் குறைநோய் பற்றி விவாதிக்கவும்.

F-5253

Sub. Code

7BHF5C2

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2021 &
Supplementary/Improvement/Arrear Examinations
Fifth Semester
Home Science
FOOD SERVICE MANAGEMENT
(CBCS – 2017 onwards)**

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 2 = 20)

Answer **all the** questions.

1. What is the difference between a hotel and a motel?
ஹோட்டலுக்கும் மோட்டலுக்கும் உள்ள வித்தியாசம் என்ன?
2. What is Welfare Catering? Give an example.
Welfare Catering — என்றால் என்ன? எடுத்துக்காட்டு தருக.
3. What are the advantages of job analysis?
வேலை பகுப்பாய்வின் நன்மைகள் என்ன?
4. Mention any two labor policies which benefit to employees.
ஊழியர்களுக்கு பயனளிக்கும் ஏதேனும் இரண்டு தொழிலாளர் கொள்கைகளை குறிப்பிடுக.
5. Mention the non electrical equipments used for food storage.
உணவு சேமிப்பிற்கு பயன்படுத்தப்படும் மின் அல்லாத உபகரணங்களை குறிப்பிடவும்.

6. What are the lighting requirements to start up a food plant?

உணவு ஆலையைத் தொடங்க லைட்டிங் தேவைகள் என்ன?

7. What is standardization?

தரப்படுத்துதல் என்றால் என்ன?

8. What is the role of waiter in food service sector?

உணவு சேவை துறையில் பணியாளரின் பங்கு என்ன?

9. What is cost control?

செலவு கட்டுப்பாடு என்றால் என்ன?

10. Mention any two uses of book keeping.

புத்தக பராமரிப்பின் இரண்டு பயன்பாடுகளை குறிப்பிடவும்.

Part B

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Write a note on Fast Food Restaurant.

துரித உணவு உணவகம் பற்றி ஒரு குறிப்பு எழுதுக.

Or

(b) Differentiate between Commercial and Non Commercial food service institutions.

வணிக மற்றும் வர்த்தக சார உணவு சேவை நிறுவனங்கள் வேறுபடுத்துக.

12. (a) Explain Job Description and Specification.

வேலை விளக்கம் மற்றும் விவரக்குறிப்பை விளக்குங்கள்.

Or

(b) Write a note on Labor policies in food service.

உணவு சேவையில் தொழிலாளர் கொள்கைகள் குறித்து ஒரு குறிப்பு எழுதுக.

13. (a) What are the electrical equipments used in food service?

உணவு சேவையில் பயன்படுத்தப்படும் மின் உபகரணங்கள் யாவை?

Or

- (b) Write a note on balance rhythm and emphasis.

சமநிலை தாளம் (balance rhythm) மற்றும் முக்கியத்துவம் குறித்து ஒரு குறிப்பை எழுதுக.

14. (a) Explain standardized recipes portion control.

தரப்படுத்தப்பட்ட சமையல் பகுதி கட்டுப்பாட்டை விளக்குக.

Or

- (b) Write a note on snack bar and buffet service.

சிற்றுண்டி மற்றும் பஃபே சேவையின் குறிப்பு வரைக.

15. (a) Explain the methods of controlling food cost.

உணவு செலவைக் கட்டுப்படுத்தும் முறைகளை விளக்குங்கள்.

Or

- (b) What are the advantages of journals?

பத்திரிகைகளின் நன்மைகள் என்ன?

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Explain the different types of non commercial food service.

பல்வேறு வகையான வணிக அல்லாத உணவு சேவையை விளக்குங்கள்.

17. Explain the process of recruitment and selection of employees.

பணியாளர்களை ஆட்சேர்ப்பு மற்றும் தேர்ந்தெடுக்கும் செயல்முறையை விளக்குக.

18. What is menu planning? Explain its types.

உணவு பட்டியல் திட்டமிடல் என்றால் என்ன? அதன் வகைகளை விளக்குங்கள்.

19. Draw a layout of a hostel food service and explain.

ஒரு உணவு சேவையின் தளவமைப்பை வரைந்து விளக்குக.

20. Explain portion control and methods of cost control.

பகுதி கட்டுப்பாடு மற்றும் செலவுக் கட்டுப்பாட்டு முறைகளை விளக்குக.

F-5254

Sub. Code

7BHFE1A

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2021 &
Supplementary/Improvement/Arrear Examinations**

Fifth Semester

Home Science

**Elective — HUMAN DEVELOPMENT AND FAMILY
RELATIONSHIPS**

(CBCS – 2017 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 2 = 20)

Answer **all** questions.

1. What is growth?
வளர்ச்சி என்றால் என்ன?
2. Define conception.
“கருத்தரித்தல்” வரையறு.
3. Write the importance of breast feeding.
தாய்பால் ஊட்டலின் முக்கியத்துவத்தை எழுதுக.
4. What is immunization?
தடுப்பூசி என்றால் என்ன?
5. Write note on language development during infancy.
குழந்தைப்பருவத்தில் மொழி மேம்பாடு பற்றி எழுதுக.

6. Write two common behaviour problems during childhood.
குழந்தை பருவ நடத்தை சிக்கல்களில் ஏதேனும் இரண்டினை எழுதுக.
7. What is rehabilitation?
புனர்வாழ்வு என்றால் என்ன?
8. What are the problems faced by aged people?
முதியோர் மேற்கொள்ளும் பிரச்சினைகள் என்ன?
9. What are the functions of family?
குடும்பத்தின் செயல்பாடுகள் என்ன?
10. What are the causes for drug addiction?
போதை பழக்கத்திற்கு காரணம் என்ன?

Part B

(5 × 5 = 25)

Answer **all the** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Write about complications of pregnancy.
கர்ப்பகால சிக்கல்களை விவரிக்க.
Or
(b) Write note on birth injuries.
பிறப்பு காயங்களைப் பற்றி குறிப்பு எழுதுக.
12. (a) Write the immunization schedule for children.
குழந்தைகளின் தடுப்பூசி அட்டவணையை எழுதுக.
Or
(b) Who are exceptional children and how are they classified?
விதிவிலக்கான குழந்தைகள் என்றால் என்ன? அவர்களை எவ்வாறாக வகைப்படுத்தப்பட்டுள்ளனர்.

13. (a) List the importance of family relationship in the development of children.

குழந்தைகளின் மேம்பாட்டில் குடும்ப உறவுகளின் முக்கியப்பங்கை வரிசைபடுத்தவும்.

Or

- (b) What is play? Write its importance.

விளையாட்டு என்றால் என்ன? அதன் முக்கியத்துவத்தை விவரிக்க.

14. (a) Explain the secondary sexual characteristics during adolescence.

விடலைப்பருவத்தில் ஏற்படும் இரண்டாம் பாலியல் பண்புகளை விவரி.

Or

- (b) Explain the status of aged in Indian society.

இந்திய சமுதாயத்தில் வயதுமுதியவரின் நிலையை பற்றி விளக்குக.

15. (a) Explain the functions of marriage.

திருமணத்தின் செயல்பாடுகளை விளக்குக.

Or

- (b) Explain the importance of pre-marital counselling.

திருமணத்திற்கு முந்தைய ஆலோசனையின் முக்கியத்துவத்தை விளக்குக.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Explain the types of child birth.

குழந்தை பிறப்பின் வகைகளை விளக்குக.

17. Write briefly on the physical and motor development during infancy.

குழந்தைப் பருவத்தின் உடல் வளர்ச்சி மற்றும் இயங்கும் சக்தி வளர்ச்சி பற்றி எழுதுக.

18. Describe the causes and treatment for behaviour problems during childhood period.

குழந்தை பருவத்தின் நடத்தை சிக்கல்களின் காரணங்களும், அதன் சிகிச்சை முறை குறித்து விளக்குக.

19. Elaborate on the characteristics of adulthood.

வயதுவந்தோரின் பண்புகளை விரிவாக எழுதுக.

20. What is the meaning of marriage? Explain its types.

திருமணத்தின் அர்த்தம் என்ன? அதன் வகைகளை விளக்குக.