

**F-7143**

**Sub. Code**

**7BHF2C1**

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2022.**

**Second Semester**

**Home Science**

**HUMAN PHYSIOLOGY**

**(CBCS – 2017 onwards)**

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part A**

(10 × 2 = 20)

Answer **all** the questions.

1. What are islets of laugerhans?  
லாங்கர்ஹான்ஸ்களின் தீவுகள் என்றால் என்ன?
2. How is inter ocular pressure created?  
உட்புற விழியின் அழுத்தம் எவ்வாறு உருவாக்கப்படுகிறது?
3. Give the protein content of lymph.  
நிணநீரின் புரத உள்ளடக்கத்தை எழுதுக.
4. What is cough reflex?  
இருமல் அணிச்சை செயல் என்றால் என்ன?
5. Define ESR.  
ESR வரையறுக்க.
6. What are junctional tissues?  
சந்தி திசுக்கள் என்றால் என்ன?
7. Define albiminuria.  
ஆல்பிமினூரியா வரையறு.

8. List the glands present in the skin.

தோலில் இருக்கும் சுர்பிகளை பட்டியலிடுக.

9. List any four functions of pituitary glands.

பிட்யூட்டரி சுரப்பிகளின் எவையேனும் நான்கு செயல்பாடுகளை பட்டியலிடுக.

10. What is lacteal phase?

மஞ்சட் சடல கட்டம் என்றால் என்ன?

**Part B**

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Explain the functions of stomach.

வயிற்றின் செயல்பாடுகளை விளக்குக.

Or

(b) Schematically explain the histological structure of nervous system.

நரம்பு மண்டலத்தின் திசுவியலின் கட்டமைப்பை திட்டவட்டமாக விளக்குக.

12. (a) Explain the role of diaphragm in respiration.

சுவாசத்தின் உதரவிதானத்தின் பங்கை விளக்குக.

Or

(b) Explain the factors affecting lymph formation.

நிணநீர் உருவாவதை பாதிக்கும் காரணிகளை விளக்குக.

13. (a) Explain the functions of bone marrow.

எலும்பு மஞ்சையின் செயல்பாடுகளை விளக்குக.

Or

- (b) Detail on the physiological variations affecting blood pressure.

இரத்த அழுத்தத்தை பாதிக்கும் உடலியல் மாறுபாடுகளை விளக்குக.

14. (a) List the factors affecting body temperature.

உடல் வெப்பத்தை பாதிக்கும் காரணிகளை பட்டியலிடுக.

Or

- (b) Write a note on malphigian corpuscle.

மால்பிஜியன் கார்பசல் குறிப்பு எழுதுக.

15. (a) Write a note on menopause.

மாதவிடாய் நிறுத்தம் குறிப்பு எழுதுக.

Or

- (b) Explain the functions of thyroid gland.

தைராய்டு சுர்பிகளின் செயல்பாடுகளை விவரிக்க.

**Part C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Describe the structure of the eye.

கண்ணின் கட்ட அமைப்பை விளக்குக.

17. Detail on the lymph node.

நிணநீர் முனை பற்றி விவரிக்க.

18. Explain Rh factor.

Rh காரணியை பற்றி விளக்குக.

19. Explain the mechanism of urine formation.

சிறுநீர் உருவாவதற்கான வழி முறையை விளக்குக.

20. Explain the phases and uterine changes that take place during menstruation.

மாதவிடாயின் கட்டங்கள் மற்றும் கருப்பை மாற்றங்களை விளக்குக.

**F-7144**

**Sub. Code**

**7BHF3C1**

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2022.**

**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 basal metabolism.

அடிதள வளர்சிதை மாற்றம் வரையறு.

2. List any two factors affecting meal planning.

உணவு பட்டியலிடுதலை பாதிக்கும் ஏதேனும் இரண்டு காரணிகளை பட்டியலிடுக.

3. Define Proteins.

புரதச்சத்து வரையறு.

4. Write short note on lipoproteins.

லிப்போபுரோட்டீன் (கொழுப்பு புரதங்களை) பற்றி சிறு குறிப்பு எழுதவும்.

5. List any four functions of folic acid.

ஃபோலிக் அமிலத்தின் ஏதாவது நான்கு பணிகளை பட்டியலிடுக.

6. What is hypokalemia?

ஹைப்போகால்மியா என்றால் என்ன?

7. Define supplementary foods.

இணை உணவு – வரையறு.

8. What is pre eclampsia?

முன் எக்லாம்சிலா என்றால் என்ன?

9. Define bulimia.

பெரும் பசி – வரையறு.

10. List any four physiological changes during old age.

வயதான காலத்தில் உடலியலில் ஏற்படும் ஏதேனும் நான்கு மாறுதல்களை பட்டியலிடுக.

**Part B**

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Explain about the indirect calorimetry.

மறைமுக கலோரி அளத்தல் பற்றி விளக்குக.

Or

(b) Write about the classification of foods

உணவின் வகைகளைப் பற்றி எழுதவும்.

12. (a) Give the classification of carbohydrates.

மாவுச்சத்தின் வகைகளை பற்றி தருக.

Or

(b) Explain about the functions of lipids.

கொழுப்புச் சத்தின் பணிகளை விளக்குக.

13. (a) Brief on the role of Vitamin D on bone health.

எலும்புகளின் ஆரோக்கியத்தின் வைட்டமின் D-ன் பங்கினை பற்றி சுருக்குக.

Or

(b) Discuss on the functions of magnesium.

மேக்னீசியத்தின் பணிகளை விளக்குக.

14. (a) Give the nutritional requirements during pregnancy.

கர்ப்பமுற்ற தாய்மார்களுக்கான உணவுச் சத்து தேவைகளை பற்றித் தருக.

Or

(b) Discuss on the advantages and disadvantages of bottle feeding.

புட்டிபால் கொடுப்பதினால் ஏற்படும் பயன்கள் மற்றும் தீமைகள் பற்றி விளக்குக.

15. (a) Describe on the nutritional complications among school children.

பள்ளி பருவத்தில் ஏற்படும் ஊட்டச்சத்து சிக்கல்கள் பற்றி விளக்குக.

Or

(b) Discuss on the modification of diet for elderly people.

வயதானவர்களுக்கான உணவின் மாற்றங்களைப் பற்றி விளக்குக.

**Part C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Enumerate on the factors affecting BMR.

BMR-ல் அடிதள வளர்சிதை மாற்றத்தில் விளைவுகளை ஏற்படுத்தும் காரணிகளை விளக்குக.

17. Explain about PEM.

PEM பற்றி விரிவாக எழுதவும்.

18. Describe calcium on the following heads

(a) Functions

(b) Deficiency

(c) Sources.

கீழ்க்காணும் தலைப்புகளில் கால்சியம் பற்றி விளக்குக

(அ) பணிகள்

(ஆ) குறைபாடுகள்

(இ) உணவுப் பொருட்கள்

19. Detail on the growth and development of infants.

குழந்தைகளின் வளர்ச்சி மற்றும் உருவாகுதல் பற்றி விரிவாக்கவும்.

20. Discuss about the nutritional requirements of adolescence.

வளர் இளம் பருவத்தினருக்கான ஊட்டச்சத்து தேவைகளை விவாதிக்கவும்.



**F-7145**

**Sub. Code**

**7BHF4C1**

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2022.**

**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 stereo isomerism?  
ஸ்டீரியோ சமபகுதித்தன்மை என்றால் என்ன?
2. Give the characteristics of maltose.  
மால்டோசின் பண்புகளை தருக.
3. What are derived lipids?  
பெறப்பட்ட கொழுப்பு அமிலங்கள் என்றால் என்ன?
4. Give the composition of cerlbroside.  
செரிப்ரோசைடின் அமைப்பை கொடுக்கவும்.
5. Write the physical aspects that bring about deneturation of proteins.  
புரதங்களின் மறுதலிப்பைக் கொண்டு வரும் இயற்பியல் அம்சங்களை எழுதுக.
6. List the physical properties of amino acids.  
அமினோ அமிலங்களின் இயற்பியல் பண்புகளை பட்டியலிடுக.

7. What are isomerases?  
ஐசோமெரேஸஸ் என்றால் என்ன?

8. Define water balance.  
நீரின் சமநிலையை வரையறுக்க.

9. Define TCA cycle.  
TCA சுழற்சி வரையறுக்க.

10. Define passive diffusion.  
மந்தமான சவ்வூடு பரவல் வரையறுக்க.

**Part B**

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Explain the chain and ring structure of glucose.

குளுகோசின் சங்கிலி மற்றும் வளைய அமைப்பை விளக்குக.

Or

(b) What happens when sugars react with phenyl hydrazine?

சர்க்கரைகள் பினைல் ஹைட்ரசினுடன் வினை புரியும்போது என்ன நடக்கிறது?

12. (a) How are lipids classified? Explain.

லிபிட்கள் எவ்வாறு வகைப்படுத்தப்படுகின்றன? விளக்குக.

Or

(b) Give the functions of choline.

கோலினின் செயல்பாடுகளை தருக.

13. (a) Give the sequence of events occurring during hydrolysis of proteins.

புரதங்களின் நீர்பகுப்பின் போது நிகழும் நிகழ்வுகளை வரிசைப்படுத்துக.

Or

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

ஹிஸ்டமின் பாதை வழியாக ஹிஸ்டாமினின் வளர்சிதை மாற்ற விதியை விளக்குக.

14. (a) Coenzyme derivatives of riboflavin and niacin act as nucleotides. How?

ரிபோஃப்ளேவின் மற்றும் நையாசினின் இணை நொதி வழிதோன்றல்கள், நியூக்ளியோடைட்களாக செயல்படுகின்றன என்பது?

Or

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

உடல் திரவங்களின் விநியோகத்தை பாதிக்கும் காரணிகள் பற்றி விரிவாக எழுதுக.

15. (a) Explain the role of oxidases in biological oxidation.

உயிரியல் ஆக்சிஜனேற்றத்தில் ஆக்சிஜனேற்றங்களின் பங்கை விளக்குக.

Or

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

நிகோடினமைடு நியூக்ளியோடைடு இணைக்கப்பட்ட டீஹைட்ரோஜனேஸ் நொதி அமைப்பின் எதிர்வினைகளை விளக்குக.

**Part C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Describe glycogenesis.

க்ளைகோஜெனிசிஸ் விவரிக்க.

17. Explain  $\beta$  oxidation.

ஹாப்சின்  $\beta$  ஆக்சிஜனேற்றத்தை விளக்குக.

18. Explain the general pathway of protein metabolism.

புரத வளர்சிதை மாற்றத்தின் பொதுவான பாதையை விளக்குக.

19. Enumerate the biological importance of nucleotides.

நியூக்ளியோடைட்சின் உயிரியல் முக்கியத்துவத்தை விவரிக்க.

20. Explain how many ATP are formed in the TCA cycle? Add a note on coenzyme Q.

TCA சுழற்சியில் எத்தனை ATPக்கள் உருவாகின்றன என்பதை விளக்குக. இணை நொதி Q பற்றி குறிப்பு சேர்க்கவும்.

**F-7150**

**Sub. Code**

**7BHF6C1**

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2022.**

**Sixth Semester**

**Home Science**

**TEXTILES AND CLOTHING**

**(CBCS – 2017 onwards)**

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part A**

(10 × 2 = 20)

Answer all questions.

1. Define Natural fibre.

இயற்கை இழை – வரையறுக்க.

2. Distinguish between plant and animal fibre with example.

தாவர இழை மற்றும் விலங்கு இழைகளை எடுத்துக்காட்டுடன் வேறுபடுத்துக.

3. Define Yarn Count.

நூல் எண்ணிக்கை வரையறுக்க.

4. What is warp and weft?

தொகுப்பை மற்றும் ஊடு என்றால் என்ன?

5. What is simple yarn?

நூலிழை என்றால் என்ன?

6. Define Weaving.  
நெசவு வரையறுக்க.
7. What is the role of bobbin and shuttle?  
பாபின் மற்றும் ஸட்டிலின் பயன்பாடு யாது?
8. Define Lacing.  
லேசிங் வரையறுக்க.
9. Define Finishes.  
உடைமுடிவுகள் – வரையறுக்க.
10. Give example two for natural dyes.  
இயற்கை சாயத்திற்கு இரண்டு எடுத்துக்காட்டு தருக.

**Part B**

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Comprehend the properties of synthetic fibres.  
செயற்கை இழைகளின் தன்மையை விவரி.

Or

- (b) Manufacturing of wool – Describe.  
உல்லன் உற்பத்தி முறையை விவரி.

12. (a) Summarise on yarn count with illustration.  
நூல் எண்ணிக்கையை வரைபடத்துடன் குறிப்பு வரைக.

Or

- (b) Discuss about mechanical spinning.  
இயந்திர நூற்பு பற்றி விவரி.

13. (a) Illustrate and explain the parts of basic loom.

அடிப்படை தறியை படத்துடன் விளக்குக.

Or

(b) Illustrate and explain about decorative weaves.

அளங்கார நெசவை படத்துடன் விளக்குக.

14. (a) Write a short note on non woven fabric construction.

நெசவில்லாத துணிவகைகளைச் செய்யும் முறை பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

Or

(b) Enumerate on the properties of blended fabrics.

பல்வேறு இழை துணிகளின் தன்மையை விவரி.

15. (a) Write the importance of basic finishes with illustration.

பொதுவான முடிவு முறைகளின் முக்கியத்துவத்தை வரைபடத்துடன் எழுதுக.

Or

(b) Describe machine printing.

இயந்திர அச்சமுறைப்பற்றி விவரி.

**Part C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Classify fibres and explain the classification.

நூலிழையை வகைப்படுத்தி விளக்குக.

17. Describe the types of yarn.

நூலின் வகைகளை விவரி.

18. Discuss the types of weaves.

நெசவின் வகைகளை விளக்குக.

19. Enumerate on knitting and lacing.

நிட்டிங் மற்றும் லேசிங் பற்றி விரிவாக எழுதுக.

20. Classify dyes and describe the methods of dyeing.

சாயங்களை வகைப்படுத்தி, சாயமிடுதல் வகைகளை விவரி.

---



**F-7151**

**Sub. Code**

**7BHF6C2**

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2022.**

**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** the questions.

1. Write about Kwashiorkor.

குவார்ஷியோர்கர் பற்றி எழுதுக.

2. Expand IDD and explain.

IDD-ஐ விரிவுபடுத்தி விளக்கவும்.

3. Write about diet survey.

உணவு கணக்கெடுப்பு பற்றி எழுதுக.

4. List down few international organizations for community nutrition.

சமூக ஊட்டச்சத்துக்கான சில சர்வதேச அமைப்புகளை பட்டியலிடுக.

5. Write the meaning of community development.

சமூக மேம்பாட்டின் பொருளை எழுதுக.

6. What is extension education?

விரிவாக்க கல்வி என்றால் என்ன?

7. Discuss some activities of home science extension education.

மனையியல் விரிவாக்கக் கல்வியின் சில செயல்பாடுகளை பற்றி விவாதி.

8. Explain the problems in communication.

தகவல் தொடர்புகளில் உள்ள சிக்கல்களை எழுதுக.

9. Write four welfare programmes for women and children.

பெண்கள் மற்றும் குழந்தைகளுக்கான நான்கு நலத்திட்டங்களை எழுதுக.

10. Write the classification of leadership.

தலைமைத்துவத்தின் வகைப்பாட்டை எழுதுக.

**Part B**

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Write elaborately about diseases related to malnutrition.

ஊட்டச்சத்து குறைபாடு தொடர்பான நோய்களை பற்றி விரிவாக எழுதுக.

Or

(b) Discuss in detail about PEM.

PEM பற்றி விரிவாக விவாதிக்கவும்.

12. (a) Explain nutritional assessment and various method of assessment.

ஊட்டச்சத்து மதிப்பீடு மற்றும் அதன் பல்வேறு முறைகளை விளக்குக.

Or

- (b) What are the functions of Noon Meal Programme.

மதிய உணவு திட்டத்தின் செயல்பாடுகள் என்ன?

13. (a) Elaborate the impact of extension education in community development.

சமுதாய மேம்பாட்டில் விரிவாக்க கல்வியின் தாக்கத்தை விரிவாக எழுதுக.

Or

- (b) Write the principles of extension education.

விரிவாக்கக் கல்வியின் கொள்கைகளை எழுதுக.

14. (a) Discuss the philosophy and objectives of Home Science Extension Education.

மனையியல் விரிவாக்கக் கல்வி தத்துவம் மற்றும் நோக்கங்களை விவரி.

Or

- (b) Types of communication– Discuss in detail.

தகவல் தொடர்பு வகைகள் –விரிவாக விவாதிக்கவும்.

15. (a) Explain mass contact method of extension teaching.

விரிவாக்கக் கல்வியின் வெகுஜன தொடர்பு முறையை விளக்குக.

Or

- (b) Write the importance of group organization and classify social group.

குழு அமைத்தலின் முக்கியத்துவத்தை எழுதி, சமூகக் குழுவின் வகைபாட்டை எழுதுக.

**Part C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Write an essay on etiology, symptoms and prevalence of Vitamin A deficiency.

வைட்டமின் 'A' குறைபாட்டினால் ஏற்படும் நோய்கள், அறிகுறிகள் மற்றும் பரவல் குறித்து ஒரு கட்டுரை எழுதுக.

17. Elaborate National Nutrition Policy.

தேசிய ஊட்டச்சத்து கொள்கையை விரிவாக எழுதுக.

18. Explain the philosophy and principles of extension education.

விரிவாக்கக் கல்வியின் தத்துவம் மற்றும் கொள்கையை விளக்குக.

19. Write the qualities and activities of home science extension worker.

மனையியல் விரிவாக்க பணியாளரின் குணநலன்கள் மற்றும் செயல்பாடுகளை பற்றி எழுதுக.

20. Discuss about programme planning.

நிகழ்ச்சி திட்டமிடல் பற்றி விரிவாக விவரி.

**F-7152**

**Sub. Code**

**7BHF6C3**

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2022.**

**Sixth Semester**

**Home Science**

**FOOD TOXICOLOGY**

**(CBCS – 2017 onwards)**

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part A**

(10 × 2 = 20)

Answer **all** questions.

1. What is food toxin?

உணவு நச்சு தன்மை என்றால் என்ன?

2. What do you mean by environmental contamination?

சுற்றுப்புறம் மாசுபடுதல் என்றால் என்ன?

3. Define Infestations.

இன்பெஸ்டேஷன் வரையறுக்க.

4. Name four bacteria which produce toxins.

நச்சுதன்மையை உருவாக்கும் நான்கு பாக்டீரியாக்களை எழுதுக.

5. Define Anti nutritional factor.

ஊட்டச்சத்து எதிர்ப்பு காரணிகள் வரையறுக்க.

6. Name any two enzyme inhibitors.

ஏதேனும் இரண்டு என்சைம் எதிர்ப்பான்களை எழுதுக.

7. What are the sources of dioxins?  
டை ஆக்ஸினின் மூலங்கள் யாவை?
8. Name the pesticide residue present in fruits and vegetables.  
பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகள் மீது இருக்கும் பூச்சிக்கொல்லி மருந்து எச்சங்களை எழுது.
9. What is acrylamide?  
அக்கரலமைட் என்றால் என்ன?
10. Define Food Supplement.  
உணவு நிரப்பிகள் வரையறுக்க.

**Part B**

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Comprehend the classification of toxins in food.  
உணவில் சேரும் நச்சுப் பொருட்களின் வகைகளை சுருக்கி எழுதுக.
- Or
- (b) Explain laws and regulation for using food additives.  
உணவு சேர்ப்பான்களுக்கு பின்பற்றப்படும் விதிகள் மட்டும் கட்டுபாட்டை விவரி.
12. (a) Illustrate and describe the structure of bacteria.  
பாக்டீரியாவின் பல வடிவத்தை படம் வரைந்து பாகங்களை விளக்குக.

Or

(b) What is prion disease? Explain it.

பிரையான் நோய் என்றால் என்ன? விவரி.

13. (a) Write a short note on the anti nutritional factors of plant food.

உணவு எதிர்ப்பு காரணிகளைப் பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

Or

(b) Summarise the enzyme inhibitors in food.

உணவில் காணப்படும் என்சைம் எதிர்ப்பான்களை விவரி.

14. (a) How is acrylamide and nitrosamines formed during food processing?

உணவு பதப்படுத்தும் போது எவ்வாறு நைட்ரோசமின் மற்றும் அக்ரலமைடுகள் உருவாகின்றன?

Or

(b) How do food gets contaminated by animals? Explain.

மிருகங்களால் எவ்வாறு உணவு பொருட்கள் நச்சுத்தன்மை அடைகின்றன என்பது பற்றி விளக்குக.

15. (a) Write a short note on food preservatives as toxicants.

உணவு பாதுகாப்பான்களால் ஏற்படும் நச்சுத்தன்மை பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

Or

(b) What is dioxins? Explain its source and harmful effect.

டை ஆக்ஸின் என்றால் என்ன? அது எவ்வாறு உருவாகிறது? அதனால் ஏற்படும் விளைவுகளை விவரி.

**Part C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Write a detail note on toxins from bacteria and fungai.  
பாக்டீரியா மற்றும் பூஞ்சையினால் வரும் நச்சுத்தன்மைப் பற்றி விரிவாக எழுதுக.
17. What are the food borne illness caused by bacteria? Explain.  
பாக்டீரியா நச்சினால் ஏற்படும் உடல் நோய்கள் யாவை? விளக்குக
18. Explain the anti nutritional factors responsible for flaluteme.  
வாயுத்தன்மையை ஏற்படுத்தும் உணவு கூறுகளைப் பற்றி விவரி.
19. How are foods contaminated by metals? Explain the harmful effects of contaminated metals.  
உணவில் உலோகங்கள் எவ்வாறு கலப்படமாகப்படுகின்றன? அதன் விளைவுகளைப் பற்றி விவரி.
20. Food supplement – Write a detail note on it.  
உணவு சேர்ப்பான் – விரிவாக விவரி.



**F-7153**

**Sub. Code**

**7BHFE3A**

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2022.**

**Sixth Semester**

**Home Science**

**Elective — INDIAN BAKERY CONCEPTS**

**(CBCS – 2017 onwards)**

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part A**

(10 × 2 = 20)

Answer **all** questions.

1. Write the basic principal of baking.  
அடுமனை பொருள் செய்வதின் அடிப்படை தத்துவத்தை எழுதுக.
2. List the essential ingredients of baking.  
அடுமனை பொருட்கள் தயாரிக்க மிக அவசியமான பொருட்களை பட்டியலிடு.
3. Name the proteins present wheat.  
கோதுமையில் இருக்கும் புரதத்தின் பெயர் யாது?
4. Leavening agent – Define.  
லெவனிங் ஏஜெண்ட் – வரையறுக்க.
5. Fermentation – Define  
புளிப்பித்தல் – வரையறுக்க.
6. Define : Emulsifier.  
கூழ்மமயமாக்கி : வரையறுக்க.

7. State the role of yeast in bread baking.

ரொட்டி தயாரித்தலில் ஈஸ்டின் பங்கு யாது.

8. List the ingredients used to prepare biscuits.

பிஸ்கட் தயாரித்தலுக்கு உபயோகிக்கப்படும் மூலப்பொருட்களை பட்டியலிடு.

9. What is royal icing?

ராயல் ஐசிங் என்றால் என்ன?

10. List the ingredients used to prepare meringue.

மெரிங்யூ தயாரிக்க தேவையான மூலப்பொருட்களை பட்டியலிடு.

**Part B**

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Explain the objectives of baking.

அடுமனை பொருட்கள் செய்முறையின் நோக்கத்தை விவரி.

Or

(b) Write a short note on bakery products.

அடுமனை பொருட்கள் பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

12. (a) Illustrate and describe the structure of wheat.

கோதுமையின் படம் வரைந்து பாகங்களை விளக்குக.

Or

(b) Enumerate on the bakery products prepared using Millet flour.

சிறுதானியமானவை உபயோகித்து தயாரிக்கப்படும் அடுமனை பொருட்கள் பற்றி விவரி.

13. (a) Comprehend the types and functions of yeast.  
ஈஸ்டின் வகைகள் மற்றும் பயன்பாடுகளை பற்றி கட்டுரை வரைக.

Or

- (b) Discuss the role of egg in baking.  
அடுமனை பொருட்கள் செய்வதில் முட்டையின் பங்கை விவரி.
14. (a) Describe the biscuit making process.  
பிஸ்கட் செய்யும் முறை விளக்கம் எழுதுக.

Or

- (b) Illustrate the pastry making process.  
பேஸ்டிரி செய்முறை விளக்கத்தை வரைபடத்துடன் விளக்குக.
15. (a) Summarise the role of ingredients in Souffle making.  
சஃபுல் செய்முறையில் உபயோகிக்கப்படும் மூலப்பொருட்களின் பங்கைப் பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

Or

- (b) Write a short note on Meringue.  
மெரிங்யூ பற்றி சிறு குறிப்பு எழுதுக.

**Part C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Discuss the scope and prospectus of baking industry.  
அடுமனை பொருட்கள் செய்யும் தொழிலின் வாய்ப்புகள் பற்றி விவாதிக்க.

17. Describe the process of wheat milling.

கோதுமை அரைக்கும் முறையை விவரி.

18. Explain the role of fat in baking.

அடுமனை பொருட்கள் செய்யும் முறையில் கொழுப்பு பொருளின் பங்கை விவரி.

19. Illustrate the process of bread making.

ரொட்டி செய்யும் முறையை விளக்குக.

20. Classify icing and enumerate the preparation process.

ஐசிங்கின் வகைகளை வகைபடுத்தி அதன் செய்முறை விளக்கத்தை விவரி.

**F-7154**

**Sub. Code**  
**7BHFE3B**

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2022.**

**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** questions.

1. List causes of food contamination.

உணவை மாசுபடுத்தும் காரணிகளை பட்டியலிடு.

2. How do microorganisms enter into food?

நுண்ணுயிரிகள் எவ்வாறு உணவில் கலக்கின்றன?

3. Define : Food Safety.

உணவு பாதுகாப்பு வரையறுக்க.

4. Describe the method of storing meat products.

மாமிச உணவுகளை பாதுகாப்பாக வைக்கும் முறைகளை கூறுக.

5. What is personal hygiene?

தன் சுத்தம் என்றால் என்ன?

6. Define Disinfectant

கிருமிநாசினி-வரையறுக்க.

7. Write any two safe food handling method.

ஏதேனும் இரண்டு உணவை பாதுகாப்பாக கையாளும் முறைகளை எழுதுக.

8. Describe the test to check the strength of sanitizers.

கிருமிநாசினியின் சக்தியை எவ்வாறு பரிசோதிப்பாய்.

9. What do you mean by Rodent?

கொறிப்பான்கள் என்றால் என்ன?

10. Define Pesticide.

பூச்சிகொல்லி – வரையறுக்க.

**Part B**

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Explain the public health hazards due to water contamination.

நீர் மாசுபடுவதால் ஏற்படும் உடல் உபாதைகளை விவரி.

Or

(b) Explicit the different routes and vehicles of food contamination.

உணவு மாசுபடுவதற்கு காரணமான வழிகள் மற்றும் காரணிகளை விளக்கவும்.

12. (a) Analyse the methods to maintain safety in food preparation.

உணவு உற்பத்தியின் போது பின்பற்றப்படும் பாதுகாப்பு முறைகளை ஆராய்ந்து கருத்துக்களை தருக.

Or

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

உணவு பாதுகாப்பில் கல்வி மற்றும் பயிற்சியின் பங்கை விவரி.

13. (a) Summarize the safety storage procedures.

உணவு சேமிப்பு வைக்கும் முறைகளின் பாதுகாப்பு முறைகளைப் பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

Or

- (b) Comprehend on safe food handling methods.

பாதுகாப்பான உணவு கையாளும் முறைகள் பற்றி விளக்குக.

14. (a) State the point to be consider while selecting and installing the equipment.

இயந்திரங்களை தேர்ந்தெடுத்தல் மற்றும் நிறுவுதலின் போது கவனிக்க வேண்டிய காரணிகளை கூறுக.

Or

- (b) Write a short note on sterilization.

கிருமிகளை அழித்தல் பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

15. (a) Waste disposal – Give brief description.

கழிவுகளை அகற்றுதல் – குறுத்தகவல் தருக.

Or

- (b) List the uses of pesticides.

பூச்சிக் கொல்லியின் பயன்களை பட்டியலிடுக.

**Part C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Explicit food borne diseases.

உணவு மாசுபடுவதால் ஏற்படும் உடல் உபாதைகளை விளக்குக.

17. Describe the methods to maintain food safety in food plant.

உணவு நிறுவனத்தில் பாதுகாப்பான உணவு உற்பத்தி செய்யும் முறைகளை விவரி.

18. Write a detailed note on personal hygiene.

தன் சுத்தம் பற்றி விரிவான விடை தருக.

19. Discuss the different methods of cleaning in food plant.

உணவு நிறுவனத்தில் சுத்தப்படுத்தி பின்பற்றப்படும் வழி முறைகளை விவரிக்க.

20. Elaborate the methods of rodent and insect control.

கொறிப்பான் மற்றும் பூச்சிகளை கட்டுப்படுத்தும் முறைகளை விளக்குக.