

F-0386

Sub. Code

7BHF2C1

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, NOVEMBER 2023.

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 glaucoma?
கிளகோமா என்றால் என்ன?
2. Write any two functions of thalamus.
தாலமஸின் இரண்டு செயல்பாடுகளை எழுதவும்
3. What are the different types of epilepsy?
கால் - கை வலிப்பு வகைகள் யாது?
4. What is pneumonia?
நிமோனியா என்றால் என்ன?
5. Define hemorrhage.
இரத்தக்கசிவை வரையறுக்கவும்
6. What are the female sex hormones?
பெண் பாலியல் ஹார்மோன்கள் என்ன?

7. Functions of thymus (any two)
தைமஸின் செயல்பாடுகள் (ஏதேனும் இரண்டு)
8. Define dialysis.
டயாலிசிஸை வரையறுக்கவும்
9. Name the types of anemia.
இரத்தசோகை வகைகள் எழுதவும்
10. What is pacemaker?
இதயமுடுக்கி என்றால் என்ன?

Part B

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Explain any five functions of skin.
தோலின் ஐந்து (எவையேனும்) செயல்பாடுகளை விளக்குக.

Or

- (b) Write short notes on peristalsis.
பெரிஸ்டால்சிஸில் சிறு குறிப்புகளை எழுதுக.

12. (a) Describe blood clotting mechanism.
இரத்த உறைவு பொறிமுறையை விவரிக்கவும்.

Or

- (b) Explain structure and function of lymph node.
நிணநீர் முனையின் அமைப்பு மற்றும் செயல்பாட்டை விளக்குக.

13. (a) Write a short note on Spermatogenesis.
விந்தணுக்களைப் பற்றி ஒரு சிறு கறிப்பை எழுதுக.

Or

- (b) Name the hormones of thyroid gland with functions.
தையராய்டு சுரப்பியின் ஹார்மோன்களை பெயரிட்டு அதன் செயல்பாட்டைக் கூறுக.

14. (a) Draw a labeled diagram of structure of nephron.
நெஃப்ரானின் கட்டமைப்பின் பெயரிடப்பட்ட வரைபடத்தை வரையவும்.

Or

- (b) Write short note on mechanism of hearing.
கேட்கும் வழிமுறை குறித்து சிறு குறிப்பு எழுதுக.

15. (a) What are the functions of medulla oblongata?
மெதுல்லா ஒப்லோங்காட்டாவின் செயல்பாடுகள் என்ன?

Or

- (b) Explain the types of hypoxia.
ஹைபோக்ஸியா வகைகளை விளக்குக.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Define Cardiac cycle. Describe various events of Cardiac cycle with pressure and volume changes.
இருதய சுழற்சியை வரையறுக்கவும். இதய சுழற்சியின் பல்வேறு நிகழ்வுகளை அழுத்தம் மற்றும் தொகுதி மாற்றங்களுடன் விவரிக்கவும்.
17. Describe in detail the pulmonary circulation.
நுரையீரல் சுழற்சியை விரிவாக விவரிக்கவும்.

18. Enumerate the functions of liver. Add a note on bile composition and functions.

கல்லீரலின் செயல்பாடுகளை விவரிக்கவும். பித்தத்தின் கலவை மற்றும் செயல்பாடு குறித்த குறிப்பை சேர்க்கவும்.

19. Give an account of menstrual cycle and explain the hormonal regulation of menstrual cycle.

மாதவிடாய் சுழற்சியின் கணக்கைக் கொடுத்து அதன் ஹார்மோன் ஒழுங்குமுறையை விளக்குக.

20. Explain the process of urine formation.

சிறுநீர் உருவாவதற்கான செயல்முறையை விளக்குக.

F-0387

Sub. Code

7BHF3C1

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, NOVEMBER 2023.

Third Semester

Home Science

PRINCIPLES OF NUTRITION

(CBCS – 2017 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 2 = 20)

Answer **all** the questions.

1. Define malnutrition.
சத்து குறைபாடு வரையறுக்கவும்.
2. What is specific dynamic action of foods?
உணவுகளின் குறிப்பிட்ட மாறும் நடவடிக்கைகள் - சிறு குறிப்பு வரைக.
3. List the food sources of proteins.
புரதச்சத்து நிறைந்த உணவு ஆதாரங்களை பட்டியலிடுக.
4. Mention any two functions of Lipids.
கொழுப்புச் சத்தின் இரண்டு முக்கியத்துவத்தை எழுது.
5. What is Marasmus?
உடல் இளைப்பு (மராஸ்மஸ்) என்றால் என்ன?
6. List any four rich sources of calcium in food.
கால்சியத்தின் உணவு ஆதாரங்கள் நான்கை பட்டியலிடுக.

7. What do you mean by gestational diabetes mellitus?

கர்ப கால நீரிழிவு என்றால் என்ன?

8. What is Weaning?

வீனிங் என்றால் என்ன?

9. List any four physiological changes during old age.

வயோதிகர்களின் உடல் சார்ந்த மாற்றங்களை பட்டியலிடுக.

10. What do you mean by Bulimia?

புளுமியா என்றால் என்ன?

Part B

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Explain the various factors affecting meal planning.

உணவு திட்டமிடுதலில் உள்ள பாதிக்கும் காரணிகள் யாவை?

Or

(b) Write a note on physiological energy value of foods.

உணவுகளின் உடலியல் ஆற்றல் மதிப்பு விவரி.

12. (a) Classify carbohydrates with examples.

மாவுச் சத்தின் வகைகளை எடுத்துக்காட்டுடன் விளக்குக.

Or

(b) Explain the functions of folic acid.

போலிக் அமிலத்தின் செயல்பாடுகளை விளக்குக.

13. (a) Enumerate on 3 'D' diseases.

3 'D' நோய்களை விவரி.

Or

(b) Explain the functions of calcium.

கால்சியத்தின் செயல்பாடுகளை விவரி.

14. (a) Write a note on pre and post delivery nutritional care.

கர்ப காலத்திற்கு முன், பின் கடைபிடிக்க வேண்டிய ஊட்டச்சத்து முறைகளை விவரி.

Or

- (b) Compare breast milk vs. bottle milk.

தாய்ப்பால் மற்றும் புட்டிப்பால் வித்தியாசப்படுத்துக.

15. (a) Write a note on good food habit formation in preschool going children.

பள்ளி முன் பருவ குழந்தைகளுக்கு உள்ள சிறந்த உணவு பழக்க உருவாக்குதல் பற்றி விவரி.

Or

- (b) Explain about anorexia nervosa.

அனரக்சியா நெர்வோசா பற்றி விவரி.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Write a detailed essay on Bomb calorimeter.

குண்டு கலோரிமீட்டர் பற்றி விரிவாக எழுதுக.

17. Write about the biological functions of proteins in details.

புரதச்சத்தின் உடலியல் செயல்பாடு குறித்து கட்டுரை எழுதுக.

18. Explain vitamin C under the following leads

(a) Food sources

(b) Functions

(c) Deficiency diseases.

வைட்டமின் 'C' யின் உணவு ஆதாரங்கள், செயல்பாடுகள் மற்றும் குறைபாட்டினால் வரும் நோய்கள் பற்றி விவரி.

19. Explain complications during pregnancy.

கர்ப காலத்தில் ஏற்படும் சிக்கல்களை பற்றி விரிவாக எழுதுக.

20. Bring out the physiological changes in old age.

முதுமை கால உடலியல் மாற்றங்களை விரிவாக எழுதவும்.

F-0388

Sub. Code

7BHF4C1

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, NOVEMBER 2023

Fourth Semester

Home Science

NUTRITIONAL BIOCHEMISTRY

(CBCS – 2017 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 2 = 20)

Answer **all** questions.

1. List any four uses of studying Biochemistry.
உயிர் வேதியியல் படிப்பதனால் ஏற்படும் நன்மைகளை (நான்கு) எழுதுக.
2. Give the reaction of glucose with phenyl hydrezine.
பினைல் ஹைட்ரஸின் மற்றும் குளுகோஸ் – எதிர்வினையை எழுதுக.
3. Enumerate the differences between fats and oil.
கொழுப்பு மற்றும் எண்ணெய் இடையிலான வேறுபாடுகளை எழுதுக.
4. Draw the chemical structure of sterol.
ஸ்டீராலின் வேதியியல் கட்டமைப்பை எழுதுக.
5. How are amino acids classified?
அமினோ அமிலங்கள் எவ்வாறு வகைப்படுத்தப்படுகின்றன?
6. What are glycoproteins?
கிளைகோ புரதங்கள் என்றால் என்ன?

7. Define enzyme with example.
நொதியை எடுத்துக்காட்டுடன் வரையறு.
8. What is a genetic code?
மரபணு குறியீடு என்றால் என்ன?
9. What is meant by facilitated diffusion?
வசதியான விரவுதல் என்றால் என்ன?
10. Give the importance of TCA cycle.
TCA சுழற்சியின் முக்கியத்துவத்தை எழுதுக.

Part B

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Explain stereo isomerism given examples.
மூப்பரிமான மாற்றியப் பண்பை எடுத்துக்காட்டுடன் விளக்குக.

Or

- (b) Detail the role of hormones on blood sugar regulation.
நீரிழிவு நோயை கட்டுப்படுத்துவதில் இயக்குநீரின் பங்கை விவரி.

12. (a) Enlist the physical properties of fats.
கொழுப்பு சக்தியின் இயற்பியல் பண்புகளை பட்டியலிடுக.

Or

- (b) Describe the role of plasma lipoproteins on atherosclerosis.
தமனியில் கொழுப்பு படிதலில் ஊன்மநீர் கொழுப்பு புரதத்தின் பங்கை விவரி.

13. (a) Explain the steps involved in denaturation of proteins.

புரதங்களின் இயல்பு நீக்கத்தில் உள்ள படிகளை விளக்குக.

Or

- (b) Explain the reactions of amino acids due to carbonyl groups.

கார்பாக்சைல் குழுக்கள் காரணமாக அமினோ அமிலங்களில் ஏற்படும் எதிர்வினைகளை விளக்குக.

14. (a) Describe the mechanisms of enzyme action.

நொதி செயலின் பொறிமுறையை விளக்குக.

Or

- (b) Detail on the buffer systems present in the blood.

இரத்தத்தில் இருக்கும் இடையக அமைப்புகள் பற்றி விவரிக்க.

15. (a) Write a note on dehydrogenases.

டீஹைட்ரோஜனேஸஸ் பற்றி ஒரு குறிப்பு எழுதுக.

Or

- (b) Explain electron transport chain.

மின்னணு போக்குவரத்து சங்கிலி விளக்குக.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Describe Krebs's Cycle.

கிரெப் சுழற்சி – விளக்குக.

17. Explain the role of liver in fat metabolism.

கொழுப்பு வளர்சிதை மாற்றத்தில் கல்லீரலின் பங்கை விளக்குக.

18. Explain urea cycle schematically.

யூரியா சுழற்சியை அமைப்புப்படம் மூலம் விளக்குக.

19. How is fluid and electrolyte balance maintained in the body? Explain.

திரவம் மற்றும் மின்பகுளி சமநிலை உடலில் எவ்வாறு பராமரிக்கப்படுகிறது. விளக்குக.

20. What are the high energy phosphate compounds? Explain its role.

உயர் ஆற்றல் பாஸ்பேட் கலவைகள் என்றால் என்ன? அதன் பங்கினை விளக்குக.

F-0389

Sub. Code

7BHF5C1

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, NOVEMBER 2023

Fifth Semester

Home Science

DIET THERAPY

(CBCS – 2017 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 2 = 20)

Answer all questions.

1. Write the principle of therapeutic diets.
சிகிச்சை உணவின் கொள்கையை எழுதுக.
2. List the foods to be included for soft diet.
மிருதுவான பத்திய உணவில் சேர்க்கக்கூடிய உணவுகளை பட்டியலிடு.
3. Define Overweight.
அதிக உடல் எடை – வரையறுக்க.
4. Write any two symptoms of Typhoid.
'டைபாய்டு' காய்ச்சலுக்கான இரண்டு அறிகுறிகளை எழுதுக.
5. What is celiac sprue.
சீலியாக் ஸ்ப்ரூ என்றால் என்ன?
6. Write any two causes of jaundice.
மஞ்சள் காமாலைக்கான இரண்டு காரணங்களை எழுதுக.

7. What is Cholelithiasis.

‘கோல்லித்தியாஸிஸ்’ என்றால் என்ன?

8. List the foods to be included for DASH diet.

‘DASH’ உணவில் சேர்க்க வேண்டிய உணவை பட்டியலிடுக.

9. What is dialysis.

டயாலிசிஸ் என்றால் என்ன?

10. Classify allergy.

ஒவ்வாமையை வகைப்படுத்தவும்.

Part B

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) How will you modify normal diet into therapeutic diet.

சாதாரண உணவை சிகிச்சையளிக்கும் உணவாக எவ்வாறு மாற்றுவீர்கள்.

Or

(b) Briefly write about nutritional management during underweight.

எடைகுறைவாக இருக்கும் பொழுது ஊட்டச்சத்து மேலாண்மை பற்றி விரிவாக விளக்குக.

12. (a) Write about constipation and give its dietary management.

மலச்சிக்கலை பற்றி எழுதி, அதன் உணவு நிர்வாகத்தையும் எழுதுக.

Or

(b) Write a note on peptic ulcers?

‘வயிற்றுப்புண்’ குறித்து குறிப்பு வரைக.

13. (a) Enumerate the functions of liver.
கல்லீரலின் செயல்பாட்டைக் குறிப்பு எழுதுக.

Or

- (b) Write about the etiological factors that causes diabetes.
நீரழிவு நோயை ஏற்படுத்தும் காரணவியல் காரணிகளைப் பற்றி எழுதுக.

14. (a) Discuss the principles of dietary management for nephritis.
நெப்ரைட்டிஸ் நோய்க்கான உணவு மேலாண்மைப் பற்றி விவாதிக்க.

Or

- (b) Explain the role of fat in atherosclerosis.
பெருந்தமனி தடிப்புத்தோல் அழற்சியில் கொழுப்பின் பங்கை விளக்குக.

15. (a) Discuss about the nutritional management in Cancer.
புற்றுநோய்க்கு ஊட்டச்சத்து மேலாண்மை பற்றி விவாதிக்கவும்.

Or

- (b) Classify allergy and write on elimination diet?
ஒவ்வாமையை வகைப்படுத்தவும் மற்றும் நீக்குதல் உணவை பற்றியும் எழுதுக.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Explain about hospital diet.
மருத்துவமனை உணவை பற்றி விளக்குக.

17. State the principle involved in dietary management of tuberculosis. Plan a diet for an adult man suffering from Tuberculosis.

காசநோயை சரிப்படுத்தும் உணவுக் கொள்கையை எழுதவும். மேலும் காசநோயால் பாதிக்கப்பட்ட ஒரு வயது முதிர்ந்த ஆணுக்கு தேவையான ஒருநாள் உணவை திட்டமிடுங்கள்?

18. Discuss the principles of planning a diet for a diabetic patient.

நீரழிவு நோயாளிக்கு தேவையான உணவை திட்டமிடுவதற்கான கொள்கையைப் பற்றி விவாதிக்கவும்.

19. What is dialysis? Explain about Haemodialysis.

டயாலிசிஸ் என்றால் என்ன? மற்றும் ஹீமோடயாலிசிஸ் பற்றி விவரிக்க.

20. Highlight the nutritional problems of cancer therapy.

புற்றுநோய் சிகிச்சையின் போது ஏற்படக்கூடிய ஊட்டச்சத்து சிக்கலை முன்னிலைப்படுத்தவும்.

F-0390

Sub. Code

7BHF5C2

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, NOVEMBER 2023

Fifth Semester

Home Science

FOOD SERVICE MANAGEMENT

(CBCS – 2017 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 2 = 20)

Answer **all** questions.

1. List commercial food service institutions.
வணிக உணவு சேவை நிறுவனங்களை பட்டியலிடுக.
2. What is industrial catering?
தொழிற்சாலை உணவு சேவை என்றால் என்ன?
3. Define organization chart.
அமைப்பு (அல்) நிறுவன விளக்கப்படம் - வரையறு.
4. What is work simplification?
வேலை எளிமைப்படுத்துதல் என்றால் என்ன?
5. Name any four base material for finishes.
ஏதேனும் நான்கு பூச்சு அடிப்படை பொருட்களை எழுதுக.
6. What do you mean by design elements?
வடிவமைப்பு கூறுகள் பற்றி என்ன நினைக்கிறாய்?

7. Define standardization.

தரப்படுத்துதல் - வரையறு.

8. What is quantity food services?

அளவு உணவு சேவை என்றால் என்ன?

9. What is cost accounting?

செலவு கணக்கு என்றால் என்ன?

10. Name any four registers to be maintained in a food service institution.

உணவு சேவை மையத்தில் உள்ள ஏதேனும் நான்கு பதிவேடுகளை எழுதுக.

Part B

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Differentiate between hotel and motel.

ஹோட்டல் மற்றும் மோட்டல் வேறுப்படுத்தி விவரி.

Or

(b) Write the benefits of commercial food service institution.

வணிக உணவு சேவை மையத்தின் பயன்களை எழுதுக.

12. (a) Discuss on the types of fatigue.

சோர்வுகளின் வகைகளை விவாதிக்கவும்.

Or

(b) Brief on the labour policies and welfare measures.

தொழிலாளர் சட்டகொள்கை மற்றும் நலத்திட்டங்களைப் பற்றி சுருக்கி எழுதவும்.

13. (a) Classify the types of kitchen in food service institution.

உணவு சேவை மையத்தில் உள்ள சமையர் கூடத்தின் வகைகளை விவரி.

Or

- (b) Give the water line and lighting requirement for a food service institution.

உணவு சேவை மையத்தின் நீர் செல்லும் வழி மற்றும் விளக்கு தேவைகளை பற்றி தருக.

14. (a) Brief on the effective usage of leftover foods.

அஞ்சிய உணவுகளை பயனுள்ள வகையில் உபயோகிப்பதை பற்றி சுருக்கி எழுதுக.

Or

- (b) Write on the style of services.

சேவை முறைகளைப் பற்றி எழுதுக.

15. (a) Write down the factors to be considered while planning a budget for food service institution.

உணவு சேவை மையத்தில் பட்ஜெட் திட்டமிடுதலை பாதிக்கும் காரணிகளை பற்றி எழுதுக.

Or

- (b) Explain about sales returns books and journals.

விற்பனை வருமான புத்தகங்கள் மற்றும் ஜர்னல் பற்றி விவரி.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Highlight on the non commercial food service institutional in detail.

வணிகம் அல்லாத உணவு சேவை நிறுவனங்களை பற்றி விரிவாக தருக.

17. Enumerate on the management tools.
மேலாண்மை கருவிகளைப் பற்றி விவரிக்கவும்.
18. Write in detail about the food plant elements.
உணவு ஆலை கூறுகளை பற்றி விரிவாக எழுதவும்.
19. Describe menu planning in detail.
உணவு பட்டியல் திட்டமிடுதலை விரிவாக விவரிக்கவும்.
20. Detail on book keeping process in a food service institution.
உணவு சேவை நிறுவனத்தில் புத்தக வைத்தல் செயல்முறைகளை விரிவாக விவரி.

F-0391

Sub. Code

7BHFE1A

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, NOVEMBER 2023

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 germinal period?
(ஜெர்மினல்) முளைக்கும் காலம் என்றால் என்ன?
2. Give the names of the organs that develop from endoderm layer.
என்டோ டெர்ம் அடுக்கிலிருந்து உருவாகும் உறுப்புக்களை எழுதுக.
3. Write about the cognitive development in infancy.
குழந்தை பருவத்தின் அறிவாற்றல் வளர்ச்சியை பற்றி எழுதுக.
4. What is mastitis neonatrum?
மாஸ்டைடிஸ் (மூளையழற்சி) நியோனட்ரம் என்றால் என்ன?
5. Brief on the causes of behavioural changes in late childhood.
குழந்தை பருவத்தின் பிற்பகுதியில் ஏற்படும் நடத்தை மாற்றத்திற்கான காரணங்களை சுருக்குக.

6. Who are gifted children?
திறமைமிக்க குழந்தைகள் என்பவர் யார்?
7. Brief on the adjustments that takes place among adolescence.
பருவ வயதில் ஏற்படும் அனுசரிப்புகளை பற்றி சுருக்குக.
8. Write any two physiological changes that occur in oldage.
முதுமையின் உடலியல் மாற்றங்களைப் பற்றி எழுதுக.
9. Give any four functions of marriage.
திருமணத்தின் ஏதேனும் நான்கு செயல்பாடுகளை எழுதுக.
10. Define sex education.
பாலியல் கல்வி வரையறு.

Part B

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Explain about the types of birth injury.
பிறப்பு காயங்களின் வகைகளைப் பற்றி விளக்கவும்.
- Or
- (b) Highlight the importance of breast feeding.
தாய்பாலின் முக்கியத்துவத்தை முன்னிலைபடுத்தி எழுதுக.
12. (a) Discuss about the physical development during infancy.
குழந்தை பருவத்தின் உடல் வளர்ச்சியைப் பற்றி விவாதித்து எழுதுக.

Or

- (b) Write about the immunisation schedule.
நோய்த்தடுப்பு திறனூட்டல் அட்டவணைப் பற்றி எழுதுக.

13. (a) Describe about any two of the childhood developmental theories.

ஏதேனும் இரண்டு குழந்தைப் பருவ வளர்ச்சியின் கோட்பாடுகளை விவரிக்கவும்.

Or

- (b) Classify the exceptional children.

தனிச்சிறப்பு வாய்ந்த குழந்தைகளின் வகைகளை விளக்குக.

14. (a) Highlight the rehabilitation measures for alcohol and drug addiction.

போதை மருந்து மற்றும் மது போதைக்கான மறுவாழ்வு நடவடிக்கைகளை முன்னிலைப்படுத்துக.

Or

- (b) Write about the delinquency.

டெலின்குவன்சி (குற்றச்செயல்கள்) பற்றி எழுதுக.

15. (a) Discuss on the types of marriage.

திருமணத்தின் வகைகளைப் பற்றி விவாதிக்கவும்.

Or

- (b) Write about the role of counseling.

ஆலோசனையின் பங்களிப்பைப் பற்றி எழுதுக.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Enumerate on the complications and nutritional care during pregnancy.

கர்ப்பகாலத்தின் சிக்கல்கள் மற்றும் ஊட்டச்சத்து பராமரிப்பு பற்றி விரிவாக எழுதுக.

17. Detail about the infant's social and emotional development.

குழந்தைப் பருவத்தின் சமூக மற்றும் உணர்வு வளர்ச்சியினைப் பற்றி விரிவாக்குக.

18. Discuss about the rehabilitation of children with special needs.

சிறப்பு தேவை உடன் உள்ள குழந்தைகளுக்கான மறுவாழ்வு முறைகளைப் பற்றி விவாதித்து எழுதுக.

19. Detail about the development of adolescence.

பருவ வயதின் வளர்ச்சியை விரிவாக எழுதுக.

20. Describe about the role and importance of sex education.

பாலியல் கல்வியின் பங்களிப்பு மற்றும் முக்கியத்துவத்தைப் பற்றி விரிவாக எழுதுக.

F-0393

Sub. Code

7BHFE2A

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, NOVEMBER 2023

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** questions.

1. Define Management.
மேலாண்மை - வரையறுக்க.
2. Who is the father of modern management?
நவீன மேலாண்மையின் தந்தை யார்?
3. Differentiate wants and needs.
விருப்பம், தேவை - வேறுபடுத்துக.
4. What are the sources of income?
வருமானத்தின் ஆதாரங்கள் யாவை?
5. What is meant by good taste in Interior decoration?
உள் அலங்கரிப்பில் நல்ல சுவையை எவ்வாறு விவரிப்பாய்?

6. List any two common colours and its psychological effects used in home interiors.

உள் மனை அலங்காரத்தில் பொதுவாக உபயோகிக்கப்படும் ஏதேனும் இரண்டு நிறங்களையும் அவைகளின் உளவியல் விளைவுகளையும் எழுதுக.

7. State the types of floor coverings.

தரை விரிப்புகளின் வகைகளை எழுதுக.

8. How will you care home furnishings?

வீட்டு அலங்கார பொருட்கள் பராமரிப்பு குறித்து எழுதுக.

9. List out the materials that are used for flower arrangement.

மலர் அலங்காரத்தின் போது பயன்படுத்தப்படும் பொருட்களை பட்டியலிடுக.

10. What is home illumination?

மனை ஒளியூட்டுதல் என்றால் என்ன?

Part B

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Explain how human and non-human resources are utilized to achieve family goals.

மனித மற்றும் மனிதரல்லாத வளங்களை குடும்ப இலக்குகளை அடைய எவ்வாறு பயன்படுத்தப்படும் என்பதை விரிவாக விவரித்து எழுதுக.

Or

- (b) Discuss the ways to resolve conflicts in group decisions.

கூட்டு முடிவெடுக்கப்படும் வேளையில் மோதல்களை எவ்வாறு தீர்க்க முடியும்?

12. (a) Describe the law of diminishing marginal utility.

குறைந்து வரும் விளிம்பு பயன்பாடு விதியை விவரி.

Or

(b) Elaborate the importance and purpose of maintaining financial records.

நிதி பதிவுகளை பராமரித்தல். அதன் நோக்கத்தையும், இன்றியமையாமையையும் விவரித்து எழுது.

13. (a) Write about the qualities of colour.

நிறங்களின் குணங்களை குறித்து விரிவாக எழுது.

Or

(b) Describe the characteristics of good design.

நல்ல வடிவமைப்பின் பண்புகளை குறித்து விவரி.

14. (a) Discuss the different home furnishings with examples.

வீட்டு அலங்கார பொருட்களை பொருத்தமான எடுத்துக்காட்டுகளுடன் வகைப்படுத்துக.

Or

(b) What are the salient features of a carpet?

தரைக்கம்பளத்தின் முக்கியமாக காணப்பட வேண்டிய அம்சங்கள் யாவை?

15. (a) Write a short note on home decorative accessories.

சிறு குறிப்பு வரைக : மனை அலங்கார பாகங்கள்.

Or

(b) Discuss the functions of illumination.

ஒளியூட்டுதலின் செயல்பாடுகளை குறித்து எழுதுக.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Elaborate the effective energy management as a resource in family management.

ஆற்றல் மேலாண்மையை வளமாக முன்னிறுத்தி எப்படி பயனுள்ள மனை மேலாண்மையை மேம்படுத்துவாய் என்பதை குறித்து விவரித்து எழுதுக.

17. Briefly explain the types of savings institutions and the various schemes.

சேமிப்பு நிறுவனங்கள் மற்றும் அவைகளின் திட்டங்களைக் குறித்து விளக்கமாக எழுதுக.

18. With illustration explain the elements of design.

வரைபடங்களுடன் வடிவமைப்பின் கூறுகளைக் குறித்து விரிவாக விவரி.

19. Discuss the factors that are to be considered in the selection of home furnishings.

வீட்டு அலங்கார பொருட்கள் தேர்ந்தெடுக்கும் போது கவனத்தில் கொள்ள வேண்டிய காரணிகளை விளக்கமாக எழுதுக.

20. Elaborate on how will you plan illumination for various areas.

வீட்டின் பல்வேறு பகுதிகளை ஒளியூட்ட எவ்வாறு திட்டமிடுவாய் என்பதை விவரித்து எழுதுக.

F-0395

Sub. Code

7BHF6C1

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, NOVEMBER 2023

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. Recall the natural fibres.
இயற்கை இழைகளைப் பற்றி நினைவு கூர்.
2. Define – sericulture.
செரிகல்சர் – வரையறுக்க.
3. Define – yarn.
நூலிழை – வரையறுக்க.
4. Define – Yarn count.
நூலிழை எண்ணிக்கை – வரையறுக்க.
5. List the types of weaves.
நெசவுகளின் வகைகளை பட்டியலிடுக.
6. What is shuttle?
ஸட்டில் என்றால் என்ன?

7. Non woven fabric – definition.
நெய்யப்படாத துணி – வரையறுக்க.
8. What is blended fabric?
கலப்பு துணி – வரையறுக்க.
9. What is direct dye?
நேரடியான கலர் என்றால் என்ன?
10. Recall the meaning of piece dyeing?
பீஸ் நிறமிடுதல் என்றால் என்ன?

Part B

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Discuss the characteristics of fibres.
துணி இழையின் பண்புகளை விவரி.

Or

- (b) Describe the manufacturing of cotton fibre.
பஞ்சு இழை உற்பத்தி முறையை விளக்குக

12. (a) Give a brief note on mechanical spinning.
இயந்திர நூல் நூற்பு பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

Or

- (b) Illustrate and explain S twist and Z twist.
S திருப்பம் மற்றும் Z திருப்பம் இரண்டையும்
வரைபடத்துடன் விளக்குக

13. (a) Explain the parts of basic loom with diagram.
அடிப்படை தறியின் பாகங்களை படம் வரைந்து விளக்குக

Or

(b) Give an insight into decorative weaving.
அலங்கார நெய்தல் பற்றி விளக்குக

14. (a) Discuss the construction of knitting.
பின்னல் பின்னும் முறையை விவரி.

Or

(b) Give a brief note on woven fabrics.
நெய்யப்படாத துணி பற்றி சிறுகுறிப்பு வரைக.

15. (a) Summarize finishes types.
பினிஷஸ் வகைகளைப் பற்றி சுறுக்கி எழுதுக.

Or

(b) Elaborate on hand printing techniques.
கை அச்சிடும் முறைகள் பற்றி விவரி.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Give a detail note on synthetic fibre.
செயற்கை இழை பற்றி விரிவாக எழுதுக.
17. Discuss about different types of yarn.
பல்வேறு வகையான நூலிழைகளைப் பற்றி விவரி.
18. Describe the method of fabric construction.
துணி நெய்தல் பற்றி விளக்குக.
19. Explain the construction of Blended fabric.
கலப்பு துணி உருவாக்கும் முறை பற்றி விவரி.
20. Elaborate on the classification of dyes.
நிறமிகளின் வகைகள் பற்றி விளக்குக

F-0396

Sub. Code

7BHF6C3

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, NOVEMBER 2023

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 for examples of animal toxins.
ஏதேனும் நான்கு விலங்கு நச்சுகளை பட்டியலிடுக.
2. What is environmental contaminants?
சுற்றுப்புற கலப்பு பொருள் என்றால் என்ன?
3. Define biological hazards
உயிரியல் ஆபத்துக்கள் என்பதை வரையறு.
4. What is food borne illness?
உணவு விளைவிக்க கூடிய நோய்கள் என்றால் என்ன?
5. Define antinutritional factors.
எதிர் ஊட்டச்சத்து காரணிகள் வரையறு.
6. List any six food toxic substances.
ஏதேனும் ஆறு உணவு நச்சு பொருட்களை பட்டியலிடுக.

7. Give any four Pesticide residues in foods.

பூச்சிகொல்லி எச்சம் உள்ள ஏதேனும் நான்கு உணவுகளை எழுதுக.

8. Define industrial contaminants.

தொழிற்சாலை கலப்பட பொருள்கள் – வரையறு.

9. What is nanotechnology?

நானோ தொழில்நுட்பம் என்றால் என்ன?

10. List the toxicants formed during food processing

உணவு செயல்முறைகளின் பொழுது உருவாகும் நச்சுப் பொருட்களை பட்டியலிடுக.

Part B

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Classify the food toxicants.

உணவு நச்சுக்களை வகைப்படுத்துக.

Or

(b) Write about the importance of safety assessment of foods.

உணவுப்பொருள் பாதுகாப்பு மதிப்பீட்டின் முக்கியத்துவத்தை எழுதுக.

12. (a) Differentiate infection, infestation and illness.

உடல் நலமின்மை, தொற்று மற்றும் மொய்ப்பு – வேறுபடுத்துக.

Or

(b) Write short note on food virology.

உணவு நுண்ம நச்சாய்வு பற்றி சுருக்கமாக எழுதுக.

13. (a) Give the effect of enzyme inhibitors on health.
நொதி தடுப்பான்கள், உடல் ஆரோக்கியத்தில் ஏற்படுத்தும் விளைவுகளை எழுதுக.

Or

- (b) Brief on the food allergens.
உணவு ஒவ்வான்கள் பற்றி சுருக்குக.
14. (a) Explain about the effect of metal contaminants on human health.
உலோக கலப்பட பொருள்கள் உடல் ஆரோக்கியத்தில் ஏற்படுத்தும் விளைவுகளை விவரி.

Or

- (b) Discuss on the Pesticide residue in fruits.
பழங்களில் உள்ள பூச்சிகொல்லி எச்சம் பற்றி விவாதிக்கவும்.
15. (a) Write short notes on the effect of GM foods on health.
GM உணவுகள் எவ்வாறு உடல் ஆரோக்கியத்தில் விளைவுகளை ஏற்படுத்தும் எழுதுக.

Or

- (b) Describe about the risk of therapeutic food supplements on health.
சிகிச்சை உணவு சப்ளிமெண்ட்ஸ் உடல் ஆரோக்கியத்தில் ஏற்படுத்தும் ஆபத்துகளை விவரிக்கவும்.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Enumerate on the natural toxicants formed by microorganisms.

நுண்ணுயிரிகளால் உருவாகும் இயற்கை நச்சுக்களைப் பற்றி விவரி.

17. Detail on the food borne illnesses.
உணவு விளைவிக்கும் நோய்களைப் பற்றி விவரிக்கவும்.
18. Discuss on the antinutritional factors.
எதிர் ஊட்டச்சத்துக்கள் பற்றி விவாதிக்கவும்.
19. Highlight the effect of agricultural contaminants of foods on health.
உணவில் உள்ள விவசாய அசுத்தங்கள் உடல் ஆரோக்கியத்தை பாதிப்பதை பற்றி மேற்கோடிட்டு விளக்குக.
20. Write in detail about the effect of following on human health.
- (a) Artificial colours
 - (b) Food Preservatives
 - (c) Artificial Sweetners
 - (d) Organic Pollutants.

உடல் ஆரோக்கியத்தை, பின்வருவன ஏற்படுத்தும் விளைவுகளை எழுதுக :

- (அ) செயற்கை நிறங்கள்
- (ஆ) உணவு பதப்படுத்தும் பொருட்கள்
- (இ) செயற்கை இனிப்பான்கள்
- (ஈ) கரிம மாசுபடுத்திகள்.

F-0397

Sub. Code

7BHFE3A

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, NOVEMBER 2023

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. Define - Baking.
அடுமனை பொருள் தயாரிப்பு - வரையறுக்க.
2. What is gluten?
குளுட்டன் என்றால் என்ன?
3. Classify wheat flour.
கோதுமை மாவை வகைப்படுத்துக.
4. List the ingredients used in cake making.
கேக் செய்ய தேவையான பொருட்களை பட்டியலிடுக.
5. Define - fermentation.
புளுப்பித்தல் - வரையறுக்க.
6. Define - Emulsification.
எமுல்சிபிகேஷன் - வரையறுக்க.

7. Define - shortenings.

சார்டனிங்ஸ் - வரையறுக்க.

8. What is moulding in bread preparation?

ரொட்டி தயாரிப்பில் வடிவமைத்தல் என்றால் என்ன?

9. What is royal icing?

ராயல்ஐசிங் என்றால் என்ன?

10. List the ingredients in Meringue?

மெரிங்கு தயாரிக்க தேவையான பொருட்களை பட்டியலிடுக.

Part B

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Briefly explain the aims and objectives of baking.

அடுமனை பொருட்கள் செய்யும் முறையின் நோக்கம் மற்றும் குறிக்கோள்களைப் பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

Or

(b) Write a short note on scope of bakeries in India.

இந்தியாவில் அடுமனை பொருட்களின் தொழில் வாய்ப்புகளைப் பற்றி குறிப்பு வரைக.

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

கோதுமையை படம் வரைந்து பாகங்களை விளக்குக.

Or

(b) Summarise the role of millet in bakery products.

அடுமனை பொருட்களில் சிறு தானியங்களின் பங்கை விவரி.

13. (a) Comprehend the role of egg in bakery.
அடுமனை பொருட்களில் முட்டையின் பங்கை கூறுக.

Or

- (b) Write the classification of sugar and fat and explain.
சர்க்கரை மற்றும் கொழுப்பை வகைபடுத்தி விளக்குக.

14. (a) Describe the method of preparation of cookies.
குக்கீஸ் தயாரிக்கும் முறையை விவரி.

Or

- (b) Discuss the common faults in bread.
ரொட்டியில் ஏற்படும் பொதுவான குறைபாடுகளைப் பற்றி கூறுக.

15. (a) Write the different icings and describe its preparations.
வெவ்வேறு ஐஸ்லிங் முறைகளை எழுதி விளக்குக.

Or

- (b) What are the methods you adopt to decorate a wedding cake? Explain with illustrations.
திருமண கேக்கை எவ்வாறு நீ அலங்கரிப்பாய் என்பதை படத்துடன் விளக்குக.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Describe the milling of wheat and its products.
கோதுமையை மில்லில் அரைத்தல் மற்றும் அதனால் கிடைக்கும் பொருட்களைப் பற்றி விவரி.
17. Explain the role of gluten in bakery products.
அடுமனை பொருட்களில் குளுட்டனின் பங்கை விவரி.

18. Enumerate the role of yeast in baking.
அடுமனை பொருட்களில் ஈஸ்டின் பங்கை விவரி.
19. Illustrate and explain the method of bread making.
ரொட்டி செய்யும் முறைகளை விளக்கப்படத்துடன் விவரி.
20. What is soufflé and meringue? How do you prepare these products?
சஃப்பில் மற்றும் மெரிங்கூ எனறால் என்ன? அதை எவ்வாறு தயாரிப்பாய்?
-