

F-1139

Sub. Code

7BHF2C1

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2024

Second Semester

Home Science

HUMAN PHYSIOLOGY

(CBCS – 2017 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 2 = 20)

Answer **all** questions.

1. Define anemia.
இரத்த சோகை வரையறுக்கவும்.
2. What are the different types of salivary glands?
பல்வேறு வகையான உமிழ் சுரப்பிகள் யாவை?
3. Name the types of Jaundice.
மஞ்சள் காமாலை வகைகளை எழுதுக.
4. What is dialysis?
டயாலிசிஸ் என்றால் என்ன?
5. What is diabetes mellitus?
நீரிழிவு நோய் என்றால் என்ன?
6. Write any two functions of placenta.
நஞ்சுக் கொடியின் இரண்டு செயல்பாடுகளை எழுதவும்.
7. What is myocardial infarction?
மாரடைப்பு என்றால் என்ன?

8. What is Cyanosis?
சயனோசிஸ் என்றால் என்ன?
9. What is CSF (cerebrospinal fluid)?
செரிப்ரோஸ்பைனல் திரவம் என்றால் என்ன?
10. What is the role of middle ear in hearing?
காது கேட்பதில் நடுத்தர காதுகளின் பங்கு என்ன?

Part B

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions.

11. (a) Write short notes on hyperthermia.
ஹைபர்தர்மியா குறித்து சிறு குறிப்பு வரைக.
Or
(b) Explain about peptic ulcer.
பெப்டிக் அல்சர் பற்றி விளக்குக.
12. (a) Give a brief account of erythropoiesis.
எரிட்ரோபொய்சிலின் பற்றி சுருக்கமாக எழுதவும்.
Or
(b) Write the function of hypothalamus.
ஹைபோதாலமஸின் செயல்பாடுகளை வரைக.
13. (a) Write a short note on oral contraceptives.
வாய்வழி உட்கொள்ளும் கருத்தடை மாத்திரைகள் பற்றி ஒரு சிறு குறிப்பை எழுதவும்.
Or
(b) Write a short note on bone marrow.
எலும்பு மஜ்ஜையை பற்றி சிறு குறிப்பை வரைக.
14. (a) Write briefly on glomerular filtration.
குளோமரூலர் வடிகட்டுதல் பற்றி சுருக்கமாக எழுதுக.
Or
(b) Write a short note on taste sensation.
சுவை உணர்வு பற்றி சிறு குறிப்பை எழுதுக.

15. (a) What are the functions of parasympathetic nervous system?

பாராசிம்பேடிக் நரம்பு மண்டலத்தின் செயல்பாடுகள் என்ன?

Or

- (b) Write down the functions of WBC.

வெள்ளை இரத்த அணுக்களின் செயல்பாடுகளை எழுது.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Define electrocardiogram. Describe the waves, segments and interval of normal ECG.

எலக்ட்ரோ கார்டியோகிராம் வரையறுக்கவும். சாதாரண ECG அலைகள், பிரிவுகள் மற்றும் இடைவெளிகளை விவரிக்கவும்.

17. What is hypoxia? Describe the types, causes and effects of hypoxia?

ஹைபோக்ஸியா என்றால் என்ன? ஹைபோக்ஸியாவின் வகைகள், காரணங்கள் மற்றும் விளைவுகளை விவரிக்க.

18. Describe composition and function of gastric juice.

இரைப்பைச் சாற்றின் கலவை மற்றும் செயல்பாடுகளை பற்றி விவரிக்க.

19. Enumerate the role of hormones in the development of mammary glands and lactation.

பால் சுரப்பிகள் மற்றும் பாலூட்டுதல் ஆகியவற்றின் வளர்ச்சியில் நாளமில்லா சுரப்பியின் ஹார்மோன் பங்கு குறித்து விவரிக்கவும்.

20. Briefly write about renal function test.

சிறுநீரக செயல்பாடு பற்றிய பரிசோதனையை சுருக்கமாக எழுதவும்.

F-1140

Sub. Code

7BHF3C1

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2024

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 Malnutrition.
உட்டச்சத்து குறைபாடு – வரையறு.
2. What is RDA?
RDA என்றால் என்ன?
3. What is EFA?
EFA என்றால் என்ன?
4. List any four essential amino acids.
ஏதேனும் நான்கு அத்தியாவசியமான அமினோ அமிலங்களை பட்டிவிடுக.
5. Write the fat soluble vitamins requirement for an adolescent girl.
வளரினம் பருவ பெண்ணிற்கு தேவையான கொழுப்பில் கரையும் விட்டமின்களின் அளவுகளை எழுதுக.

6. List any four functions of magnesium.
மேக்னீசியத்தின் ஏதேனும் நான்கு செயல்பாடுகளை எழுதுக.
7. Define lactation.
பாலூட்டுதல் – வரையறு.
8. Write any four weaning foods.
ஏதேனும் நான்கு இணை உணவுகளை எழுதுக.
9. What is food fad?
உணவு மூடநம்பிக்கை என்றால் என்ன?
10. Give any two reason for the modification of diet in elderly people.
வயோதிகர்களுக்கு, உணவு முறை மாற்றத்திற்கான ஏதேனும் இரண்டு காரணங்களை தருக.

Part B (5 × 5 = 25)

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

11. (a) Classify the foods.
உணவுகளை வகைப்படுத்துக.
Or
- (b) Write about the factors affecting basal metabolism.
அடிப்படை உயிர் சிதைவுகளை பாதிக்கும் காரணிகளைப் பற்றி எழுதுக.
12. (a) Discuss the functions of dipids.
கொழுப்புச் சத்தின் பணிகளை விவாதிக்கவும்.
Or
- (b) Tabulate the sources and requirements of macronutrients and fiber.
மேக்ரோ நியூட்ரியன் மற்றும் நார்ச்சத்துகளின் தேவையான அளவு மற்றும் அவை கிடைக்கும் உணவுகளை அட்டவணைப்படுத்துக.

13. (a) Write about the causes and symptoms of pernicious and megaloblastic anemia.

பெர்னிசியஸ் மற்றும் மெகலோ பிளாஸ்டிக் இரத்த சோர்வுகளுக்கான காரணங்களை மற்றும் அறிகுறிகள் பற்றி எழுதுக.

Or

- (b) Discuss the functions of water in our body.

நமது உடலில் நீரின் பணிகளைப் பற்றி விவரிக்கவும்.

14. (a) Explain about the complications of pregnancy.

மகப்பேறு காலத்தில் ஏற்படும் சிக்கல்களைப் பற்றி விளக்குக.

Or

- (b) Tabulate the difference between breast milk and bottle feeding.

தாய்ப்பாலூட்டுதலுக்கும், பாட்டில் பாலிற்கும் உள்ள வேறுபாடுகளை அட்டவணைப்படுத்துக.

15. (a) Detail about the nutritional complications among adolescents.

வளரிளம் பருவத்தினருக்கு ஏற்படும் ஊட்டச்சத்து சிக்கல்களை பற்றி விவரிக்கவும்.

Or

- (b) Brief on packet lunch for school going children.

பள்ளி குழந்தைகளுக்கான நிரப்பிய மதிய உணவினைப் பற்றி எழுதுக.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Enumerate on direct and indirect calorimetry.

நேரடி மற்றும் மறைமுக கலோரிமெட்ரி பற்றி விவரிக்கவும்.

17. Elaborate on the biological functions of proteins.

புரதத்தின் உயிரியில் பணிகளை விவரித்து எழுதுக.

18. Write about the biological role and deficiency of trace elements.

நுண் தாதுக்களின் உயிரியியல் பணிகளையும், குறைபாடுகளையும் பற்றி எழுதுக.

19. Detail about the physiological changes and nutritional requirements in pregnancy.

மகப்பேறு காலத்தில் ஏற்படும் உடலியல் மாறுதல்கள் மற்றும் ஊட்டச்சத்து தேவைகளைப் பற்றி விரிவாக விவரிக்கவும்.

20. Discuss about the growth and nutritional requirement of school going children.

பள்ளி பருவத்திலுள்ள குழந்தைகளின் வளர்ச்சி மற்றும் ஊட்டச்சத்து தேவைகளைப் பற்றி விவாதித்து எழுதுக.

F-1141

Sub. Code

7BHF5C1

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2024

Fifth Semester

Home Science

DIET THERAPY

(CBCS – 2017 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 2 = 20)

Answer **all** questions.

1. What is transitional diet?
இடைநிலை உணவு என்றால் என்ன?
2. Name the foods to be included for soft diet.
மென்மையான உணவில் சேர்க்க வேண்டிய உணவுகளை பட்டியலிடுக.
3. Write the grades of obesity.
உடல் பருமன் - தரத்தை எழுது.
4. What is high fibre diet?
அதிக நார்ச்சத்து உணவு என்றால் என்ன?
5. Write about the bacterial infection that cause ulcer.
அல்சரை உண்டாக்கும் பாக்டீரியா தொற்றுகள் பற்றி எழுது.
6. List any five foods to be included and avoided for celiac sprue.
சீரியாக் ஸ்பிரூ நோய்க்கு சேர்க்க மற்றும் தவிர்க்க வேண்டிய ஐந்து உணவுகளை பட்டியலிடு.

7. What is necroses?

நெக்ரோஸிஸ் என்றால் என்ன?

8. Write any two symptoms of acute pancreatitis.

கடுமையான கணைய அழற்சியின் ஏதேனும் இரண்டு அறிகுறிகளை எழுது.

9. What are low glycemic index foods?

குறைந்த கிளைசமிக் குறியீடு உணவுகள் என்றால் என்ன?

10. Write the objectives of nutritional therapy for cancer.

புற்றுநோய்க்கான ஊட்டச்சத்து சிகிச்சையின் நோக்கங்களை எழுதுக.

Part B

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Write the principles of therapeutic nutrition.

சிகிச்சை ஊட்டச்சத்தின் குறிக்கோள்களை எழுதுக.

Or

(b) Differentiate enteral and parenteral feeding.

என்டரல் மற்றும் பேரன்டெரல் உணவுகளை வேறுபடுத்துக.

12. (a) Write on the etiological factors that lead to obesity.

உடல் பருமனுக்கு வழிவகுக்கும் காரணவியல் காரணிகளை எழுதுக.

Or

(b) Discuss the dietary modification to be suggested for a person suffering from TB.

காசநோயினால் பாதிக்கப்பட்டவருக்கு பரிந்துரைக்கப்பட வேண்டிய உணவு முறை மாற்றங்கள் பற்றி விவாதிக்கவும்.

13. (a) Briefly write on the mechanism of ulcer formation.
வயிற்றுப்புண் உருவாவதற்கான வழிமுறையை சுருக்கமாக எழுதுக.

Or

- (b) Enumerate the functions of liver.
கல்லீரலின் செயல்பாடுகளைக் குணக்கிடுக.
14. (a) Discuss the principles of planning a diet for a diabetic patient.
நீரிழிவு நோயாளிக்கு ஏற்ற உணவைத் திட்டமிடுவதற்கான வழிமுறைகள் பற்றி விவாதிக்கவும்.

Or

- (b) Describe the role of fat in atherosclerosis.
பெருந்தமனி தடிப்புத்தோல் அழற்சியில் கொழுப்பின் பங்கை விவரிக்க.
15. (a) Write short notes on maple syrup urine disease.
மேப்பிள் சிரப் சிறுநீர் நோய் பற்றி சிறு குறிப்பு தருக.

Or

- (b) Discuss about any one inborn errors of metabolism.
வளர்சிதை மாற்றத்தினால் ஏற்படும் குறைபாடு நோய் ஒன்றை பற்றி விவாதிக்க.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Explain nutritional care and support for an obese adult man.
உடல் பருமனான வயது வந்த ஆணுக்கு அளிக்கப்படும் ஊட்டச்சத்து பராமரிப்பு மற்றும் ஆதரவை விளக்குக.
17. Explain the etiology and dietary management for peptic ulcer.
வயிற்றுப் புண் ஏற்படுவதற்கான காரணங்கள் மற்றும் உணவு மேலாண்மை முறைகளை பற்றி எழுதுக.

18. Describe the metabolic changes in diabetes.

நீரழிவு நோயின் வளர்சிதை மாற்றங்களை விவரிக்க.

19. What are the foods included and avoided for a nephritic patient. Plan a day's diet for a school boy suffering from nephritis.

சிறுநீரக நோய்க்கு (nephritis) அளிக்கப்படும் மற்றும் தவிர்க்கப்படும் உணவுகள் யாது? இந்நோயினால் பாதிக்கப்பட்ட பள்ளி செல்லும் சிறுவனுக்கு ஒரு நாள் உணவை திட்டமிடுக.

20. Discuss the role of functional foods in cancer prevention.

புற்றுநோயைத் தடுப்பதில் செயல்பாட்டு உணவுகளின் பங்கை பற்றி விவாதிக்க.

F-1142

Sub. Code

7BHF5C2

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2024

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 the non-commercial food service institutions.
வணிகம் அல்லாத உணவு சேவை மையங்களை பட்டியலிடுக.
2. What is restaurant?
உணவகம் என்றால் என்ன?
3. Name the management tools in a food services institution.
உணவு சேவை அமைப்பின் மேலாண்மை நுட்பங்களை பெயரிடுக.
4. Define decision making.
முடிவெடுத்தல் – வரையறு.
5. What do you mean by food plant?
உணவு ஆலை என்பது பற்றி என்ன நினைக்கின்றாய்?
6. What is balance rhythm in design?
வடிவமைப்பில் சமநிலை ரீதம் என்றால் என்ன?

7. Define standardization.

தரநிர்ணயப்படுத்துதலை வரையறு.

8. What do you mean by buffet service?

பஃபெட் சேவை என்பதை பற்றி என்ன நினைக்கின்றாய் ?

9. What is cost control?

செலவு கட்டுப்பாடு என்றால் என்ன?

10. Define journal in accounting.

கணக்கியலில் ஜர்னல் என்பதை வரையறு.

Part B

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Write the difference between commercial and non-commercial food services institutions.

வணிக உணவு சேவை மையங்கள் மற்றும் வணிகம் அல்லாத வணிக சேவைமையங்களுக்கிடையேயான வேறுபாடுகளை எழுதுக.

Or

(b) Brief the advantages of different types of commercial food service institutions.

பல்வேறுபட்ட வணிக உணவு மையங்களின் பயன்களை சுருக்குக.

12. (a) Explain about the organisation chart.

ஸ்தாபன அமைப்பு விளக்கப்படத்தினை பற்றி விளக்குக.

Or

(b) Discuss about the energy management.

சக்தி மேலாண்மை பற்றி விளக்குக.

13. (a) Describe about the base materials used in the finishes.

முடிவில் பயன்படுத்தப்படும் அடிப்படை பொருள்களைப் பற்றி விவரி.

Or

- (b) Brief on the layout of different food services institution.

பல்வேறுபட்ட உணவு சேவை மையங்களின் வரைபடத்தினை சுருக்குக.

14. (a) Explain the role of standardization and portion control in a food service institution.

உணவு சேவை மையங்களில் தரநிர்ணயப்படுத்துதல் மற்றும் அளவு மதிப்பீடுகளின் பங்களிப்பை பற்றி விளக்குக.

Or

- (b) Brief on the styles of service.

பல்வேறு சேவை முறைகளை சுருக்குக.

15. (a) Justify the importance of accounting procedure.

கணக்கியல் நடைமுறையின் முக்கியத்துவத்தினை நியாயப்படுத்துக.

Or

- (b) Discuss the role and need of maintaining registers and records in a food service institutions.

உணவு சேவை மையங்களில் உள்ள பதிவேடுகள் மற்றும் பதிவுகளின் தேவை மற்றும் பங்கினைப் பற்றி விவாதிக்கவும்.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Elaborate on the non commercial food services institutions.

வணிகம் அல்லாத உணவு சேவை மையங்களைப் பற்றி விரிவாக எழுதுக.

17. Enumerate about the objectives and advantages of management tools.

மேலாண்மை நுட்பங்களின் நோக்கங்கள் மற்றும் பயன்களை விரிவாக விவரிக்கவும்.

18. Detail about the equipments used in food service institutions.

உணவு சேவை மையங்களில் உபயோகப்படுத்தும் உபகரணங்களைப் பற்றி விளக்கவும்.

19. Describe the menu planning in quantity food preparation.

அளவு உணவு தயாரித்தலில் உணவு திட்டமிடலை பற்றி விவரிக்கவும்.

20. discuss on budget planning for an food service institution.

உணவு சேவை மையத்தில் பட்ஜெட் திட்டமிடலை பற்றி விளக்குக.

F-1143

Sub. Code

7BHFE1A

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2024

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. List the signs and symptoms of pregnancy.
கர்பிணி பெண்ணிற்கு ஏற்படும் அறிகுறிகளை எழுதுக.
2. Define : Weaning food.
இணை உணவுகள் – வரையறுக்க.
3. Mention the period of Infancy.
இன்பான்சியின் காலவரையறை கூறுக.
4. What is Cooing?
கூயிங் என்றால் என்ன?
5. Recall the behavioural problems of early Childhood.
இளந்தளிர் பருவத்தில் ஏற்படும் நடத்தை பிரச்சனைகளை கூறுக.
6. Define : Special Children.
சிறப்பு குழந்தைகள் – வரையறுக்க.

7. Define : Adolescence.
வாலிப்பருவம் என்றால் என்ன?
8. List the psychological problems of oldage.
முதியோருக்கு ஏற்படும் உளவியல் பிரச்சனைகளை கூறுக.
9. What is the purpose of premarital counselling?
திருமணத்திற்கு முந்தைய ஆலோசனை என்றால் என்ன?
10. Mention any two points about the importance of sex education.
பாலியல் கல்வியின் முக்கியத்துவத்திற்கான ஏதேனும் இரண்டு காரணங்களை கூறுக.

Part B

(5 × 5 = 25)

Answer all questions.

11. (a) Describe the factors influencing the development process.
வளர்ச்சியை பாதிக்கும் காரணிகளைப் பற்றி விவரி.
- Or
- (b) Discuss the importance of breast feeding.
தாய்பால் கொடுப்பதின் முக்கியத்துவத்தை விளக்குக.
12. (a) Give the immunization schedule for the Infant.
குழந்தைக்கு முதல் ஒரு வருடத்திற்கு போடப்படும் தடுப்பூசியின் அட்டவணை தருக.
- Or
- (b) Comprehend psychological needs of infant.
குழந்தையின் உளவியல் தேவைகளைப் பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

13. (a) Discuss the importance of play in early childhood.
முன்குழந்தை பருவத்தில் விளையாட்டின் முக்கியத்துவத்தை விவரி.

Or

- (b) Explain the behavioural problems in late childhood.
பின்குழந்தை பருவத்தில் ஏற்படும் நடத்தை பிரச்சனைகளை விளக்குக.
14. (a) Describe the causes of drug and alcohol addition in youth and its prevention measures.
இளைஞர்களிடம் காணப்படும் போதை மற்றும் குடிப்பழக்கத்தின் காரணங்கள் மற்றும் அதை தடுக்கும் முறைகளை விவரி.

Or

- (b) Summarise the problems of aged in terms of health.
முதியோரின் உடல் பிரச்சனைகளைப் பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.
15. (a) Enumerate on the types of marriage.
திருமணத்தின் வகைகளைக் கூறுக.

Or

- (b) Analyse the adjustment problems after marriage.
திருமணத்திற்கு பிறகு ஏற்படும் ஒத்துணர்வு சிக்கல்களைப் பற்றி விவரிக்க.

Part C (3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Examine the stages and complications of pregnancy.
கர்ப்பகாலத்தின் பலநிலைகள் மற்றும் அக்காலத்தில் ஏற்படும் உடல் பிரச்சனைகளையும் ஆராய்ந்து எழுதுக.

17. Comprehend the emotional and cognitive development during infancy.

குழந்தை பருவத்தில் ஏற்படும் உணர்ச்சி மற்றும் அறிவாற்றல் வளர்ச்சி பற்றி விவரி.

18. Explain the social development late childhood.

பின்குழந்தை பருவத்தில் ஏற்படும் சமுதாய குணநலன்களின் வளர்ச்சி பற்றி விளக்குக.

19. Analyse the physical and emotional changes in adolescence.

வாலிப்பருவத்தில் ஏற்படும் உடல் மற்றும் உணர்ச்சி மாற்றங்களை ஆராய்ந்து கூறுக.

20. Discuss the adjustmental problems in early marriage period for a girl.

திருமணம் ஆன கால கட்டத்தில் புதுமண பெண்ணிற்கு ஒத்துணர்வில் ஏற்படும் சவால்களை விவரி.

F-1144

Sub. Code

7BHFE2A

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2024

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. Recall the types of decisions.
தீர்மானங்களின் வகைகளை நினைவு கூர்.
2. List the types of resources in management.
மேலாண்மையில் காணப்படும் வளங்களின் வகைகளை பட்டியலிடுக.
3. Law of demand – write the explanation.
கோரிக்கை விதி – விளக்குக.
4. List any four schemes of savings in post office.
அஞ்சலகத்திலுள்ள ஏதேனும் நான்கு சேமிப்பு திட்டங்களை கூறுக.
5. Classify design.
வடிவமைப்பை வகைப்படுத்துக.

6. What is prang colour system?
பிராங் நிற அமைப்பு என்றால் என்ன?
7. Write the meaning of furnishings.
அலங்கார பொருட்கள் என்பது எதைக் குறிக்கின்றது?
8. Mention the types of floor coverings.
தரை உறைகளின் வகைகளை கூறுக.
9. Ikebana – Recall its meaning.
இக்பானா என்றால் என்ன?
10. Enlist the functions of illumination.
விளக்குகள் வடிவமைத்தலின் முக்கியத்துவம் யாது?

Part B

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Discuss the process of management.
மேலாண்மை முறைகளை விவரி.
- Or
- (b) Give an insight into the time management.
நேரம் மேலாண்மை பற்றி விவரி.
12. (a) Describe the concepts of law of diminishing marginal utility.
விளிம்பு பயன்பாட்டை குறைக்கும் விதி பற்றி விவரி.
- Or
- (b) Summarise the different sources of family income.
குடும்ப வருமானம் ஈட்டும் முறைகளை குறிப்பிடுக.

13. (a) Illustrate and describe the elements and types of design.

வடிவமைப்பின் கூறுகள் மற்றும் வகைகளை வரைபடத்துடன் விளக்குக.

Or

- (b) Relate the functions of colours in interior decoration of home.

வீட்டின் உள்அலங்காரத்தில் நிறத்தின் பங்கை கூறுக.

14. (a) List the factors in the selection of furnishings for home.

வீட்டிற்கு தேவையான அலங்காரப் பொருட்கள் தேர்வு செய்யும் பொழுது கவனிக்க வேண்டிய காரணிகள் யாது?

Or

- (b) Explain the salient features of carpet.

கார்பெட்டின் அடிப்படை அம்சங்களை விவரி.

15. (a) Explain the use and care of accessories in Interior Decoration.

உள் அலங்காரத்திற்கு தேவையான துணை பொருட்களின் உபயோகம் மற்றும் பராமரிப்பு பற்றி விவரி.

Or

- (b) Discuss about the steps involved in flower arrangement.

பூ அலங்காரம் வடிவமைக்கும் வழிமுறைகளைப் பற்றி எழுதுக.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Illustrate the steps and types of decision making.

தீர்மானம் எடுக்கும் முறைகளையும் அதன் வகைகளையும் விளக்குக.

17. What is standard of living? State the ways to raise the standard of living of families.

வாழ்க்கை தரம் என்றால் என்ன? குடும்பத்தின் வாழ்க்கைத்தரம் உயர்த்தும் முறைகளைக் கூறுக.

18. Elaborate on principles of design.

வடிவமைப்பின் கொள்கைகளை விவரி.

19. Give an insight into floor coverings and its use and care.

தரை உறைகளின் உபயோகம் மற்றும் பராமரிப்புப் பற்றி தெளிவுற விளக்குக.

20. Design and plan illuminations for a home.

வீட்டிற்கு தேவையான விளக்கு வெளிச்சங்களை தேர்வு செய்து வரைப்படத்துடன் விளக்குக.

F-1145

Sub. Code

7BHF6C1

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2024

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. Recall the fibres from animal source.
விலங்குகளிடம் இருந்து கிடைக்கும் நூல் இழைகளை நினைவு கூர்க.
2. Synthetic fibres – Define.
செயற்கை இழை - வரையறுக்க.
3. Classify yarn based on number of stands.
எண்ணிக்கை பொறுத்து நூலை வகைப்படுத்துக.
4. What do you mean by self twists yarn?
சுய திருப்ப நூல் என்றால் என்ன?
5. Enlist the fabric construction methods.
துணி நெய்யும் முறைகளை பட்டியலிடுக.
6. What is twill weave?
டிவில் நெசவு என்றால் என்ன?

7. Non woven fabric – Define.
நெய்யப்படாத துணி - வரையறுக்க.
8. Recall the meaning of knitted fabric.
பின்னலாடை என்பது யாது?
9. List sources of natural dyes.
இயற்கை நிறமிகள் தயாரிக்கப்படும் மூலப்பொருட்களை பட்டியலிடுக.
10. What is piece dyeing?
பீஸ் நிறமிடுதல் என்றால் என்ன?

Part B (5 × 5 = 25)

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

11. (a) Give a brief note on minor and major fibres.
சிறிய மற்றும் பெரிய இழைகள் பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.
Or
(b) Summarize the construction of silk.
பட்டு நூலிழை உருவாக்கும் முறை பற்றி குறுக்கி விவரி.
12. (a) Comprehend the different types of spinning.
பல்வேறு நூல் நூர்க்கும் முறைகளைப் பற்றி எழுதுக.
Or
(b) Illustrate and explain S twist, Z twist and yarn count.
S திருப்பம், Z திருப்பம் மற்றும் நூல் எண்ணிக்கையை வரைபடத்துடன் விளக்குக.
13. (a) Discuss the parts and operation of basic loom.
அடிப்படை தறியின் படம் வரைந்து அதன் செயல்படும் முறை மற்றும் பகுதிகளையும் விவரி.
Or

(b) Describe about fabric construction methods.

துணி நெய்தல் பற்றி சிறு குறிப்பு எழுதுக.

14. (a) Write a brief note on knitting.

பின்னலாடை பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

Or

(b) State the construction of netting.

நெட்டிங் முறையைப் பற்றி கூறுக.

15. (a) Discuss about special finishes with diagram.

சிறப்பு பிளிஷஸ் பற்றி விவரி.

Or

(b) Give an insight into method of dyeing.

நிறமிடும் முறைகளைப் பற்றி விளக்குக.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Classify fibres and explain.

நூலிழையை வகைப்படுத்தி விவரி.

17. Discuss the types of yarn in detail.

நூல் வகைகளை பற்றி விரிவாக விவரி.

18. Elaborate on types of weaving.

நெய்தல் முறைகளைப் பற்றி விளக்குக.

19. Describe about blended fabrics.

கலப்பு துணிப் பற்றி விளக்குக.

20. Give an insight into printing fabrics.

துணி அச்சிடுதல் முறைப் பற்றி விபரங்களை விவரி.

F- 1146

Sub. Code

7BHF6C2

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2024

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. Define over nutrition.
ஊட்டச்சத்து மிகுதி வரையறுக்கவும்.
2. What are the symptoms of anaemia?
இரத்த சோகையின் அறிகுறிகள் யாவை?
3. Write about diet survey.
உணவு கணக்கெடுப்பு பற்றி எழுதுக.
4. Write a note on noon meal programme.
மதிய உணவு திட்டத்தைப் பற்றி ஒரு குறிப்பு எழுதுக.
5. Define Extension Education.
விரிவாக்க கல்வியை வரையறுக்கவும்.
6. What is Community Development?
சமூக மேம்பாடு என்றால் என்ன?

7. Mention the objectives of Homescience Extension.
மனையியல் விரிவாக்கத்தின் நோக்கங்களைக் குறிப்பிடுக.
8. Write about problems in Communication.
தகவல் தொடர்புகளில் உள்ள சிக்கல்களைப் பற்றி எழுதுக.
9. Explain group approach.
குழு அணுகுமுறையை விளக்குக.
10. List down any four welfare programmes for women and children.
பெண்கள் மற்றும் குழந்தைகளுக்கான ஏதேனும் நான்கு நலத் திட்டங்களை பட்டியலிடுக.

Part B

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Describe Etiology, Symptoms and Prevalence of Vitamin A – Deficiency diseases.
வைட்டமின் ஏ – குறைபாடு நோய்களின் நோயியல், அறிகுறிகள் மற்றும் பரவலை விவரிக்கவும்.
- Or
- (b) Explain Symptoms and preventive measures of IDD.
IDD யின் அறிகுறிகள் மற்றும் தடுப்பு நடவடிக்கைகளை விளக்குக.
12. (a) Compare the clinical and biochemical estimation methods of nutritional assessment.
ஊட்டச்சத்து மதிப்பீட்டின் மருத்துவ மற்றும் உயிர்வேதியியல் மதிப்பீட்டு முறைகளை ஒப்பிடுக.

Or

- (b) Elaborate Indirect Nutritional Assessment Method.
மறைமுக ஊட்டச்சத்து மதிப்பீட்டு முறையை விரிவாக எழுதுக.

13. (a) Write about community development in India.
இந்தியாவில் சமூக மேம்பாடு பற்றி எழுதுக.

Or

- (b) Explain the principles of extension education.
விரிவாக்கக் கல்வியின் கொள்கைகளை விளக்குக.

14. (a) Describe about extension service in India.
இந்தியாவில் விரிவாக்க சேவை பற்றி விவரிக்கவும்.

Or

- (b) Narrate qualities and activities of homescience extension worker.
மனையியல் விரிவாக்க ஊழியரின் குணங்கள் மற்றும் செயல்பாடுகளை விவரிக்கவும்.

15. (a) Explain Classification of leadership.
தலைமையின் வகைப்பாட்டை விளக்குக.

Or

- (b) Elaborate different Audio visual aids in Extension Work.
விரிவாக்க பணியில் வெவ்வேறு ஒலி ஒளி சாதனங்கள் பற்றி விரிவாக எழுதுக.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Write an Essay on PEM.
PEM ஐ பற்றி விரிவாக ஒரு கட்டுரை எழுதுக.
17. Elaborately explain the National nutritional policy.
தேசிய ஊட்டச்சத்து கொள்கையை விரிவாக விளக்குக.

18. Explain the principle and philosophy of extension education in detail.

விரிவாக்கக் கல்வியின் கொள்கை மற்றும் தத்துவத்தை விரிவாக விளக்குக.

19. Write in detail on origin and activities of nutrition extension unit.

ஊட்டச்சத்து நீட்டிப்பு பிரிவின் தோற்றம் மற்றும் செயல்பாடுகள் குறித்து விரிவாக எழுதுக.

20. Discuss about group organization and leadership.

குழு அமைப்பு மற்றும் தலைமை பற்றி விவாதிக்கவும்.

F-1147

Sub. Code

7BHF6C3

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2024

Sixth Semester

Home Science

FOOD TOXICOLOGY

(CBCS – 2017 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 2 = 20)

Answer **all** questions.

1. Define food toxins.
உணவு நச்சுக்கள் - வரையறு.
2. What is antibiotic residues?
நுண்ணுயிரிக்கொல்லி எச்சம் என்றால் என்ன?
3. What do you mean by infestation?
தொற்று என்பதை பற்றி என்ன நினைக்கின்றாய்?
4. List the illnesses due to helminthic and protozoan.
ஹெல்மிந்திக் மற்றும் புரோட்டோசோவன் இவற்றால் ஏற்படும் நோய்களை பட்டியலிடுக.
5. Define allergens.
ஒவ்வாமை தடுபவை - வரையறு.
6. What are enzyme inhibitors?
நொதி தடுப்பான்கள் எவை?

7. What do you mean by agricultural contaminants?
விவசாய அசுத்தங்கள் என்பதை பற்றி என்ன நினைக்கின்றாய்?
8. List any four metal contaminants of foods.
ஏதேனும் நான்கு உலோக கலப்பட பொருட்களை பட்டியலிடுக.
9. What is artificial food colours?
செயற்கை உணவு நிறங்கள் என்றால் என்ன?
10. Maillard reaction – Define.
மெலார்டு வினை - வரையறு.

Part B

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Brief on animal toxins.
விலங்கு நச்சுகளை பற்றி சுருக்குக.

Or

- (b) Discuss on the human health risk assessment.
மனித உடல் நல மதிப்பீட்டை விளக்குக.

12. (a) Give the morphology of bacteria.
பாக்டீரியாவின் உருவவியலை தருக.

Or

- (b) Explain about the viral food borne diseases.
வைரஸ் உணவு விளைவிக்கும் நோய்களை பற்றி விளக்குக.

13. (a) Highlight the toxic constituents in vegetables and fruits.

காய்கறி மற்றும் பழங்களில் உள்ள நச்சு பொருட்களை மேற்கோளிட்டு விளக்குக.

Or

- (b) Describe on the food substances causing flatulence.

வாய்வு ஏற்படுத்தும் உணவுப்பொருட்களைப் பற்றி விவரி.

14. (a) How toxicity of metal affects human health? Explain.

உலோக நச்சுத்தன்மை எவ்வாறு மனித உடல் நலத்தினை பாதிக்கின்றது? விளக்குக.

Or

- (b) “Animal drug residue and human health” – Discuss.

“விலங்கு மருந்து எச்சம் மற்றும் மனிதநலம்” - விவாதிக்கவும்.

15. (a) Discuss about the effect of artificial colours on health.

உடல் ஆரோக்கியத்தில் செயற்கை நிறங்கள் ஏற்படுத்தும் விளைவுகளை விவரி.

Or

- (b) Give the toxicity implications of nanotechnology.

நானோதொழில்நுட்பத்தின் நச்சுத் தாக்கங்களை தருக.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Discuss about food toxicants under following headings :
- (a) Classification
- (b) Dose
- (c) Determinants
- உணவு நச்சுக்களைப் பற்றி கீழ்க்கண்ட தலைப்பின் கீழ் விவாதி
- (அ) வகைப்படுத்துதல்
- (ஆ) அளவு
- (இ) தீர்மானிப்பவைகள்
17. Enumerate on biological hazards.
- உயிரியல் ஆபத்து பற்றி விரிவாக விளக்குக.
18. Explain about the antinutritional factors in foods.
- உணவில் உள்ள எதிர் ஊட்டச்சத்துக்கள் பற்றி விளக்குக.
19. Write in detail on industrial contaminants with precautionary measures to be followed.
- ஆலை கலப்படப்பொருட்களை பற்றி எழுதி அதற்கு எடுக்கப்படும் முன்னெச்சரிக்கை நடவடிக்கைகளுடன் விவரி.
20. Describe about the toxicants formed during food processing and its effect on health.
- உணவு செயல்முறையின் பொழுது உருவாகும் நச்சுபொருட்கள் மற்றும் அதன் விளைவுகளை விளக்குக.

F-1148

Sub. Code

7BHFE3A

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2024

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. Recall the protein molecules in wheat.
கோதுமையில் இருக்கும் புரதசத்தின் பெயர்களை நினைவு கூர்க.
2. Define – shortenings.
சார்ட்டனிங்ஸ் - வரையறுக்க.
3. Define – Fermentation.
புளிப்பித்தல் - வரையறுக்க.
4. Define – Emulsifiers.
குழம்பாக்கி - வரையறுக்க.
5. What do you mean by biologically leavened products?
உயிரியல் முறையில் புளிப்பித்து செய்யப்படும் பொருட்கள் என்றால் என்ன?
6. List the types of sugar used in baking.
அடுமனை பொருட்கள் தயாரித்தலில் உபயோகிக்கப்படும் சர்க்கரையை வகைப்படுத்துக.

7. Enlist the ingredients used in cake preparation.
கேக் தயாரிப்பில் உபயோகிக்கப்படும் பொருட்களை பட்டியலிடுக.
8. State the meaning of "Panning".
பேனிங் என்றால் என்ன?
9. Recall the types of icing.
ஐசிங் வகைகளை நினை கூர்க.
10. Mention the ingredients to meringue.
மெரிங்கு தயாரிப்பில் உபயோகிக்கப்படும் பொருட்களை கூறுக.

Part B

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) State the aims and objectives of baking.
அடுமனை பொருள் உற்பத்தியின் நோக்கத்தை கூறுக.

Or

- (b) Discuss the different varieties of bakery products.
அடுமனை பொருட்களின் வகைகளைப் பற்றி கூறுக.

12. (a) Illustrate the structure of wheat.
கோதுமையின் அமைப்பை படம் வரைந்து விளக்குக.

Or

- (b) Briefly discuss about the composition of biscuits.
பிஸ்கட் செய்ய தேவைப்படும் பொருட்களைப் பற்றி சுருக்கி விவரி.

13. (a) Elaborate functions of yeasts in baking and its types.

ஈஸ்டின் வேலை மற்றும் வகைகளை விவரி.

Or

- (b) Briefly discuss the different leavening agents in baking.

அடுமனை பொருட்கள் தயாரிப்பில் பயன்படுத்தப்படும் லெவனிங் பொருட்களைப் பற்றி விவரி.

14. (a) Describe the method of preparation of cakes by creaming method.

கீரிமிங் முறையில் கேக் செய்யும் முறையை விவரி.

Or

- (b) Illustrate the preparation of puff pastries.

பப்ஸ் செய்யும் முறையை விளக்கப்படம் வரைக.

15. (a) Classify and explain the varieties of icing.

ஐசிங் முறை வகைப்படுத்தி விளக்குக.

Or

- (b) Discuss the preparation of soufflé.

சஃபுல் செய்யும் முறையை விளக்குக.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Comprehend the role of wheat flour in bakery products.

அடுமனை பொருட்கள் தயாரிப்பில் கோதுமை மாவின் பங்கை விவரி.

17. Summarize the role of ingredients in cake making.

கேக் செய்வதில் தேவையான பொருட்களின் பங்கை விவரி.

18. Explain the role of egg in bakery and confectionery.

அடுமனை மற்றும் மிட்டாய் தயாரிப்பில் முட்டையின் பங்கை விவரி.

19. Illustrate steps in bread making.

ரொட்டி செய்யும் முறையை விளக்குக.

20. Write the ingredients used in meringue and explain its preparation method.

மெரிங்கு செய்ய தேவையான பொருட்கள் மற்றும் அது செய்யும் முறையை விளக்குக.

F-1149

Sub. Code

7BHFE3B

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2024

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. Spell out any two causes of water contamination.
நீர் மாசுபடுவதற்கு காரணமான ஏதேனும் இரண்டு காரணிகளை கூறுக.
2. Recall the vehicles of food contamination.
உணவில் மாசை கலக்கும் காரணிகளை நினைவு கூறுக.
3. Define – Food safety.
உணவு பாதுகாப்பு – வரையறுக்க.
4. What is FIFO?
FIFO என்றால் என்ன?
5. Give any four reasons for maintaining personal hygiene in food industry.
உணவு உற்பத்தி நிறுவனத்தில் தன்சுத்தம் கடைப்பிடிக்க வேண்டியதற்கான ஏதேனும் நான்கு காரணங்களை தருக.

6. Mention the training methods generally adopted by food industries.

உணவு உற்பத்தி நிறுவனங்கள் பொதுவாக கடைப்பிடிக்கும் பயிற்சி முறைகளை குறிப்பிடுக.

7. List the chemicals used for cleaning.

சுத்தப்படுத்த உபயோகிக்கப்படும் வேதிப் பொருட்களை பட்டியலிடுக.

8. How do you check the sanitation strength?

சத்திகரிப்பானின் திறனை எவ்வாறு கண்டறிவாய்?

9. Mention the methods to control flies in food products.

உணவை பூச்சிகளிலிருந்து எவ்வாறு பாதுகாப்பாய்?

10. What is Solid waste?

திடகழிவு என்றால் என்ன?

Part B

(5 × 5 = 25)

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

11. (a) Summarize the Public health hazards due to water contamination.

மாசுபட்ட நீர் எவ்வாறு பொது சுகாதாத்தை பாதிக்கிறது என்பது பற்றி சுருக்கமாக கூறுக.

Or

(b) Write a short note on vehicles and routes of physical contamination of food.

உணவில் மாசுப்பொருட்கள் கலப்பதற்கு காரணமான காரணிகள் பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

12. (a) Comprehend the methods followed to ensure safety in food procurement.

உணவு கொள்முதல் செய்வதில் பின்பற்ற வேண்டிய பாதுகாப்பு முறைகளை பற்றி குறிப்பு வரைக.

Or

- (b) Discuss the safety measures in handling food products.

உணவை கையாளும் போதும் கையாள வேண்டிய பாதுகாப்பு முறைகளைப் பற்றி விவரி.

13. (a) How do people maintain personal hygiene in food industry?

உணவு தயாரிக்கும் நிறுவனங்களில் ஒவ்வொருவரும் எவ்வாறு தன் சுத்தத்தைக் கடைபிடிக்கின்றனர்?

Or

- (b) Write the importance of training and Education in food industry.

உணவு தயாரிப்பு நிறுவனத்தில் பயிற்சி கல்வியின் முக்கியத்துவத்தை எழுதுக.

14. (a) Discuss about sterilization of vessels of equipments.

பாத்திரங்கள் மற்றும் இயந்திரங்கள் ஸ்டெர்லைஷேசன் முறையை விவரி.

Or

- (b) State the different cleaning practices in industry.

உணவு தொழிற்சாலையில் பின்பற்றப்படும் சுத்தப்படுத்தும் முறைகளை கூறுக.

15. (a) How do you dispose solid waste? Explain.

திடகழிவுகளை எவ்வாறு நீக்குவாய்? விவரி.

Or

- (b) Write the uses of pesticides in food industry.

உணவு தொழிற்சாலையில் பூச்சிகொல்லியின் முக்கியத்துவத்தை கூறுக.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Food borne illness – Write the causes and consequences.
உணவின் மூலம் வரும் நோய்கள் – அதன் காரணம் மற்றும் விளைவுகளை விவரி.
17. Evaluate the parameters of food plant hygiene.
உணவு தொழிற்சாலையின் சுத்தத்தை நிர்ணயிக்கும் அளவுகோல்களை ஆராய்ந்து கூறுக.
18. Describe the dress codes and habits need to be followed inside the food industry.
உணவு தொழிற்சாலையில் பின்பற்ற வேண்டிய உடை முறைகள் மற்றும் பழக்க வழக்கங்களைப் பற்றி விவரி.
19. Comprehend selection and installation of equipment.
இயந்திரங்கள் தேர்வு செய்தல் மற்றும் நிறுவுதல் பற்றி குறிப்பு வரைக.
20. Summarize the liquid waste disposal methods.
திரவக்கழிவு நீக்கும் முறைகளைப் பற்றி விவரி.