

Reg. No. :

Code No. 9021

Name :

Second Year – March 2018

Time : 2 Hours
Cool-off time : 15 Minutes

Part – III

HOME SCIENCE

Maximum : 60 Scores

General Instructions to Candidates :

- There is a 'Cool-off time' of 15 minutes in addition to the writing time.
- Use the 'Cool-off time' to get familiar with questions and to plan your answers.
- Read questions carefully before answering.
- Read the instructions carefully.
- Calculations, figures and graphs should be shown in the answer sheet itself.
- Malayalam version of the questions is also provided.
- Give equations wherever necessary.
- Electronic devices except non-programmable calculators are not allowed in the Examination Hall.

വിദ്യാർത്ഥികൾക്കുള്ള പൊതുനിർദ്ദേശങ്ങൾ :

- നിർദ്ദിഷ്ട സമയത്തിന് പുറമെ 15 മിനിറ്റ് 'കൂൾ ഓഫ് ടൈം' ഉണ്ടായിരിക്കും.
- 'കൂൾ ഓഫ് ടൈം' ചോദ്യങ്ങൾ പരിചയപ്പെടാനും ഉത്തരങ്ങൾ ആസൂത്രണം ചെയ്യാനും ഉപയോഗിക്കുക.
- ഉത്തരങ്ങൾ എഴുതുന്നതിന് മുമ്പ് ചോദ്യങ്ങൾ ശ്രദ്ധാപൂർവ്വം വായിക്കണം.
- നിർദ്ദേശങ്ങൾ മുഴുവനും ശ്രദ്ധാപൂർവ്വം വായിക്കണം.
- കണക്ക് കൂട്ടലുകൾ, ചിത്രങ്ങൾ, ഗ്രാഫുകൾ, എന്നിവ ഉത്തരപേപ്പറിൽ തന്നെ ഉണ്ടായിരിക്കണം.
- ചോദ്യങ്ങൾ മലയാളത്തിലും നൽകിയിട്ടുണ്ട്.
- ആവശ്യമുള്ള സ്ഥലത്ത് സമവാക്യങ്ങൾ കൊടുക്കണം.
- പ്രോഗ്രാമുകൾ ചെയ്യാനാകാത്ത കാൽക്കുലേറ്ററുകൾ ഒഴികെയുള്ള ഒരു ഇലക്ട്രോണിക് ഉപകരണവും പരീക്ഷാഹാളിൽ ഉപയോഗിക്കുവാൻ പാടില്ല.

SECTION – A

Q. 1 to 9. Answer all questions. (Total Scores 11) :

1. A normal healthy person has _____ mg of glucose in 100 ml of blood. **(Score : 1)**

2. Choose the incorrect statement : **(Score : 1)**
 - (a) Under nutrition is the state of an insufficient supply of essential nutrients.
 - (b) Monosaccharides are the simplest forms of carbohydrates.
 - (c) Incomplete proteins completely lack one or more essential amino acids.
 - (d) Prolonged deficiency of ascorbic acid produces a disease condition called osteoporosis.

3. If Boiling : Water **(Score : 1)**
Roasting : _____

4. Expand the following : **(Scores : 2)**
 - (1) RDA
 - (2) ORS

5. Identify Bactericidal Methods from the following : **(Scores : 2)**
 - Pasteurization
 - Freeze drying
 - Cellar Storage
 - Canning

6. What is the odour of Rayon while burning ? **(Score : 1)**

7. Select the permanent finish from the following : **(Score : 1)**
 - starching
 - bleaching
 - water proofing

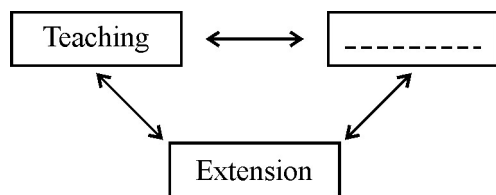
SECTION – A

1 മുതൽ 9 വരെ. എല്ലാ ചോദ്യങ്ങൾക്കും ഉത്തരമെഴുതുക. (ആകെ സ്കോർ 11)

1. ആരോഗ്യവാനായ ഒരാളുടെ ശരീരത്തിലെ 100 ml രക്തത്തിൽ _____ mg ഗ്ലൂക്കോസ് അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. (സ്കോർ : 1)
2. തെറ്റായത് തെരഞ്ഞെടുത്തഴുതുക : (സ്കോർ : 1)
 - (a) അവശ്യ പോഷകങ്ങളുടെ കുറവ് മൂലം പോഷണക്കുറവ് എന്ന അവസ്ഥ ഉണ്ടാകുന്നു.
 - (b) കാർബോഹൈഡ്രേറ്റിന്റെ ഏറ്റവും ലളിതമായ അവസ്ഥയാണ് monosaccharide.
 - (c) Incomplete protein-കളിൽ ഒന്നോ അതിൽ കൂടുതലോ അവശ്യ അമിനോ ആസിഡുകളുടെ കുറവുണ്ട്.
 - (d) Ascorbic acid-ന്റെ ദീർഘ കാലത്തെ അപര്യാപ്തമൂലം osteoporosis എന്ന അസുഖം ഉണ്ടാകുന്നു.
3. Boiling : Water എങ്കിൽ (സ്കോർ : 1)
Roasting : _____
4. പൂർണ്ണരൂപം എഴുതുക : (സ്കോർസ് : 2)
 - (1) RDA
 - (2) ORS
5. താഴെ തന്നിരിക്കുന്നവയിൽ നിന്നും Bactericidal Methods തിരിച്ചറിയുക : (സ്കോർസ് : 2)
 - Pasteurization
 - Freeze drying
 - Cellar Storage
 - Canning
6. കത്തുമ്പോൾ Rayon-ന്റെ ഗന്ധം ഏതെന്നെഴുതുക ? (സ്കോർ : 1)
7. താഴെ തന്നിരിക്കുന്നവയിൽ നിന്നും permanent finish തെരഞ്ഞെടുക്കുക : (സ്കോർ : 1)
 - starching
 - bleaching
 - water proofing

8. Complete the illustration :

(Score : 1)



9. Find out the first element of communication.

(Score : 1)

SECTION – B

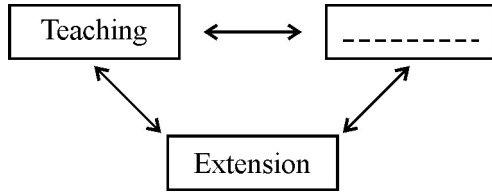
Q. 10 to 20. Answer any Eight questions. Each carries 2 scores :

(Scores : $8 \times 2 = 16$)

10. Analyse any four symptoms of Kwashiorkor.
11. Differentiate Refrigeration and cellar storage.
12. Write short note on single yarn and cord yarn.
13. Evaluate any two aspects of yarn twist.
14. Compare weft knitting and warp knitting.
15. Write a note on Pile weave.
16. Evaluate the characteristics of woven fabrics.
17. Roller printing is a machine counterpart of block printing. Explain.
18. Summarize solution dyeing.
19. State any two major objectives of extension education.
20. Analyse the characteristics of Home Science extension.

8. വിട്ടുപോയത് പൂരിപ്പിക്കുക:

(സ്കോർ : 1)



9. ആശയ വിനിമയത്തിലെ ആദ്യ ഘട്ടത്തിന്റെ പേര് കണ്ടെത്തുക.

(സ്കോർ : 1)

SECTION – B

10 മുതൽ 20 വരെ. ഏതെങ്കിലും എട്ടെണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക. 2 സ്കോർ വീതം :

(സ്കോർസ് : $8 \times 2 = 16$)

10. Kwashiorkor-ന്റെ നാല് ലക്ഷണങ്ങൾ വിശകലനം ചെയ്യുക.

11. Refrigeration-ഉം cellar storage-ഉം വേർതിരിച്ചെഴുതുക.

12. Single yarn, cord yarn എന്നിവയെക്കുറിച്ച് കുറിപ്പ് തയ്യാറാക്കുക.

13. Yarn twist-ന്റെ ഏതെങ്കിലും രണ്ട് വശങ്ങൾ വിലയിരുത്തുക.

14. Weft knitting-ഉം warp knitting-ഉം താരതമ്യം ചെയ്യുക.

15. Pile weave-നെ കുറിച്ച് ഒരു കുറിപ്പ് തയ്യാറാക്കുക.

16. നെയ്തെടുത്ത തുണിത്തരങ്ങളുടെ സ്വഭാവ സവിശേഷതകൾ വിലയിരുത്തുക.

17. Roller printing എന്നത് block printing-ന്റെ യന്ത്രം ഉപയോഗിച്ചുള്ള പ്രതിരൂപമാണ്. വിശദമാക്കുക.

18. Solution dyeing ചുരുക്കി വിവരിക്കുക.

19. Extension education-ന്റെ ഏതെങ്കിലും രണ്ട് മുഖ്യ ഉദ്ദേശ്യങ്ങൾ പ്രതിപാദിക്കുക.

20. Home Science extension-ന്റെ സ്വഭാവ സവിശേഷതകൾ വിശകലനം ചെയ്യുക.

SECTION – C

Q. 21 to 28. Answer any Seven questions. Each carries 3 scores : (Scores : $7 \times 3 = 21$)

21. List the objectives of cooking food.
22. Nutrition deprivation is the result of consumption of junk foods. Justify the statement.
23. Discuss any three factors affecting RDA.
24. Analyse the morphological classification of anaemia.
25. Discuss the causes of food spoilage.
26. Classify fibre according to their length.
27. Critically analyse the advantages of bleaching.
28. Evaluate the importance of finishes to improve the quality of fabrics.

SECTION – D

Q. 29 to 31. Answer any Two questions. Each carries 6 scores : (Scores : $2 \times 6 = 12$)

29. Explain the functions of dietary fibre in our body.
 30. Analyse any six physical properties of silk fibre.
 31. Describe the objectives of communication.
-

SECTION – C

21 മുതൽ 28 വരെ ഏതെങ്കിലും എഴുതുന്നതിന് ഉത്തരമെഴുതുക. 3 സ്കോർ വീതം.

(സ്കോർസ് : $7 \times 3 = 21$)

21. ആഹാരം പാകം ചെയ്യുന്നതിന്റെ ഉദ്ദേശ്യങ്ങൾ എഴുതുക.
22. Junk foods കഴിക്കുന്നതിലൂടെ പോഷക കുറവ് ഉണ്ടാകുന്നു. ഈ പ്രസ്താവന സാധൂകരിക്കുക.
23. RDA-യെ സ്വാധീനിക്കുന്ന ഏതെങ്കിലും മൂന്ന് ഘടകങ്ങൾ പ്രതിപാദിക്കുക.
24. വിളർച്ചയുടെ morphological classification വിശകലനം ചെയ്യുക.
25. Food spoilage-ന്റെ കാരണങ്ങൾ എന്തെല്ലാമെന്ന് ചർച്ച ചെയ്യുക.
26. നീളത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നാരുകൾ തരം തിരിക്കുക.
27. Bleaching-ന്റെ ഗുണങ്ങൾ വിമർശനാത്മകമായി വിശകലനം ചെയ്യുക.
28. തുണിത്തരങ്ങളെ മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിൽ finish ന്റെ പ്രാധാന്യം വിലയിരുത്തുക.

SECTION – D

29 മുതൽ 31 വരെ ഏതെങ്കിലും രണ്ടെഴുതുന്നതിന് ഉത്തരമെഴുതുക. 6 സ്കോർ വീതം.

(സ്കോർസ് : $2 \times 6 = 12$)

29. നമ്മുടെ ശരീരത്തിൽ dietary fibre-ന്റെ ധർമ്മങ്ങൾ എന്തൊക്കെയാണെന്ന് വിശദമാക്കുക.
30. സിൽക്ക് നാരുകളുടെ ഏതെങ്കിലും ആറ് physical properties വിശകലനം ചെയ്യുക.
31. ആശയ വിനിമയത്തിന്റെ ഉദ്ദേശ്യങ്ങൾ വിശദമാക്കുക.

