

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION  
NOVEMBER 2010**

**First Semester**

**Home Science**

**FOOD SCIENCE**

(CBCS—2008 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part - A**

(10 × 2 = 20)

Answer **all** questions.

**அனைத்து** வினாக்களுக்கும் விடையளி.

1. Define 'simmering'.

மெல்ல கொதிக்க வைத்தல் பற்றி வரையறு.

2. What is meant by score card?

மதிப்பீட்டு அட்டை என்றால் என்ன?

3. What are macroni products?

மேக்ரோனி பொருட்கள் யாவை?

4. What is tannin?

டேனின் என்றால் என்ன?

5. Mention the types of carotenoid pigment in foods.

உணவில் உள்ள கரோடினாய்டு வண்ணப் பொருட்களை வகைப்படுத்துக.

6. What is meant by enzymatic browning?

நொதிப் பொருளால் பழுப்பு நிறமாதலின் அர்த்தம் என்ன?

7. What are whey proteins?

'வே' புரதம் என்றால் என்ன?

8. Define white index of egg.

முட்டையின் வெள்ளை அகரவரிசை பற்றி வரையறு.

9. How poultry is classified?

கோழி இனங்களின் வகைப்பாடுகள் யாவை?

10. Mention the types of adulterants.

கலப்படம் செய்ய உதவும் பொருள்களின் வகைகள் யாவை?

**Part - B**

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions.

**அனைத்து** வினாக்களுக்கும் விடையளி.

11 a. Write a note on basic five food group.

அடிப்படை ஐந்து சுவை உணவுகளை பற்றி சிறுகுறிப்பு வரைக.

(Or)

b. What is hedonic scale? Give its application in sensory evaluation.

வெறுமனையான அளவீடு என்றால் என்ன? புலன்கள் சார்ந்த மதிப்பீட்டில் இதன் பங்கு பற்றி குறிப்பிடுக.

12 a. What are fermented foods? Give advantages of fermentation.

நொதித்த உணவுப் பொருட்கள் யாவை? நொதித்தலின் மேன்மைகள் பற்றிக் குறிப்பிடுக.

(Or)

b. Explain the rancidity of fat.

கொழுப்பின் முடைநாற்றம் பற்றி விவரி.

13 a. Explain the effect of cooking on chlorophyll pigment in vegetables.

காய்கறிகளை சமைக்கும் போது குளோரோபில் வண்ணப் பொருளில் ஏற்படும் மாற்றங்கள் குறித்து விவரி.

(Or)

b. Briefly explain the pectic substances in fruits.

பழங்களில் உள்ள பெக்டிக் பொருள்களை பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

14 a. Give the composition of milk.

பாலில் கலந்துள்ள பொருட்கள் பற்றிக் குறிக்க.

(Or)

b. What are the points to be considered while selecting the fish?

மீன்களைத் தேர்ந்தெடுக்கும் போது கவனத்தில் கொள்ள வேண்டியவை யாவை?

15 a. What are intentional adulterants? How adulteration in milk is detected?

உள்ளேநோக்கு கலப்படத்திற்கு உதவும் பொருட்கள் யாவை? பாலில் உள்ள கலப்படத்தை எவ்வாறு கண்டறிவது?

(Or)

b. Give the method of identifying adulterants in coffee and edible oils.

காபி மற்றும் உண்ணத்தக்க எண்ணெய்களின் கலப்பிடங்களை கண்டறியும் முறை பற்றிக் கூறுக.

**Part - C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

ஏதேனும் மூன்று வினாக்களுக்கு மட்டும் விடையளி.

16. Discuss on moist heat method of cooking.

ஈரப்பத சூடு முறையில் சமைத்தல் பற்றி விவரி.

17. Enumerate on gelatinization.

ஜெலாட்டினேசேசன் பற்றி விவரி.

18. Classify the pigments present in vegetables and fruits.  
Explain its properties and functions.

பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகளில் உள்ள வண்ணப் பொருட்களை வகைப்படுத்துக. அவற்றின் தனித்தன்மைகள் மற்றும் செயல்களை விவரி.

19. Describe the factors determining the quality and methods to know the quality of egg.

முட்டையின் தரத்தை நிர்ணயிக்கும் காரணிகள் பற்றியும் மற்றும் தரத்தை அறிய உதவும் முறைகள் பற்றியும் விவரி.

20. Describe the contamination of food by incidental adulterants.

தற்செயலால் நிகழ்கிற உணவு கலப்படங்கள் பற்றி விவரி.

\*\*\*

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION  
NOVEMBER 2010**

**Second Semester**

**Home Science**

**HUMAN PHYSIOLOGY**

(CBCS—2008 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part - A**

(10 × 2 = 20)

Answer **all** the questions.

**அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளி.**

1. Define Blood Pressure.

இரத்த அழுத்தம் - வரையறு.

2. What is plasma?

உணர் எவ்வாறு என்ன?

3. What is lymph?

நிணநீர் எவ்வாறு என்ன?



4. Define respiration.

சுவாசித்தல் - வரையறு.

5. What are the types of nephrons?

நெஃப்ரான்களின் வகைகள் யாவை?

6. Define epidermis.

மென்தோல் - வரையறு.

7. What are salivary glands?

உமிழ்நீர் சுரப்பிகள் யாவை?

8. Name the two main nervous system.

இரண்டு முக்கிய நரம்பு மண்டலத்தின் பெயர்களை குறிப்பிடுக.

9. What is menarche?

மாதவிலக்கு அறிமுகமாதல் என்றால் என்ன?

10. List the endocrine glands with definite function.

குறிப்பிட்ட உறுதியான செயல்களை செய்யும் நாளமில்லா சுரப்பிகளை வரிசைப்படுத்துக.

**Part - B**

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions.

**அனைத்து** வினாக்களுக்கும் விடையளி.

11 a. Give the functions of Red blood corpuscles.

இரத்த சிவப்பணுக்களின் செயல்களைத் தருக.

(Or)

b. What are the functions of heart?

இருதயத்தின் செயல்கள் யாவை?

12 a. What are the functions of lymph nodes?

நிணநீர் கணுக்களின் செயல்கள் யாவை?

(Or)

b. Brief on structure respiratory tract with diagram.

சுவாசப்பாதையின் அமைப்பு முறை பற்றி வரைபடத்துடன் சிறு குறிப்பு வரைக.

13 a. Explain the structure of glomerulus with diagram.

குளோமெருலஸின் அமைப்பு பற்றி படத்துடன் விவரி.

(Or)

b. Explain the mechanism of thermogenesis.

உடல் வெதுவெதுப்பாதலின் இயந்திரநுட்பம் பற்றி விளக்குக.

14 a. Write the functions of liver in digestion of food?

உணவு செரிமானத்தில் கல்லீரலின் செயல்பாடுகளை எழுதுக.

(Or)

b. Discuss the functions of cerebellum.

செரிபெல்லத்தின் செயல்களை விளக்குக.

15 a. Write a note on menopause.

இறுதி மாதவிடாய் பற்றி சிறு குறிப்பு எழுதுக.

(Or)

b. How bone is formed?

எலும்பு எவ்வாறு உருவாக்கப்படுகிறது.

**Part - C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

ஏதேனும் மூன்று வினாக்களுக்கு மட்டும் விடையளி.

16. Enumerate on Cardiac cycle.

இதய சுழற்சி பற்றி விவரி.

17. Discuss on inspiration and expiration of gases.

மூச்சுக் காற்றினை உள்வாங்குதல் மற்றும் வெளியிடுதல் பற்றி விவரி.

18. Explain the mechanism of urine formation.

சிறுநீர் உருவாகுதலின் இயந்திரநுட்பம் பற்றி விளக்குக.

19. Explain the structure of eye with neat diagram.

கண்ணின் அமைப்பை துல்லியமான படத்துடன் விவரி.

20. Explain the menstrual cycle.

மாதவிடாய் சுழற்சி பற்றி விளக்குக.

\*\*\*

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION  
NOVEMBER 2010**

**Third Semester**

**Home Science**

**PRINCIPLES OF NUTRITION**

(CBCS—2008 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part - A**

(10 × 2 = 20)

Answer **all** the questions.

**அனைத்து** வினாக்களுக்கும் விடையளி.

All questions carry equal marks.

1. Define Nutrition.

சத்துணவியல் என்றால் என்ன?

2. What is balanced diet?

சரிவிகித உணவு என்றால் என்ன?

3. What is resting energy expenditure?

ஓய்வுநிலை சக்தி செலவிடுதல் என்றால் என்ன?

4. Define Joule?

ஜீல் என்றால் என்ன?

5. Write any two food sources of carbohydrate?

மாவு சத்துள்ள ஏதாவது இரண்டு உணவு பொருட்களை எழுது.

6. What is fibre?

நார்சத்து என்றால் என்ன?

7. What is weaning?

பால் மறத்தல் என்றால் என்ன?

8. Write any one physiological change in old age.

மூப்பு காலமாக ஏற்படும் உடலியங்கியல் மாற்றம் ஒன்றை எழுது.

9. Which instrument do you use to measure fat fold thickness?

கொழுப்பு சத்தின் அடர்த்தியை அறிய உதவும் கருவி எது.

10. What is Body Mass Index?

பாடி மாஸ் இண்டெக்ஸ் என்றால் என்ன?

**Part - B**

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions.

**அனைத்து** வினாக்களுக்கும் விடையளி.

11 a. How do you measure height and weight?

உயரம் மற்றும் எடையை எவ்வாறு அளவிடுவாய்?

(Or)

b. Write a short note on malnutrition?

மால்நியூட்ரிஷன் பற்றிய சிறு குறிப்பு எழுதுக



12 a. Write the differences between physiological fuel value and gross fuel value.

உடலியங்கியல் எரிபொருள் மதிப்பிற்கும் மொத்த எரிபொருள் மதிப்பிற்கான வேறுபாட்டை எழுதுக.

(Or)

b. Explain the measurement of Basal metabolism by direct calorimetry.

அடிப்படை வளர்சிதை மாற்றத்தை நேரடி சக்தி அலக்கு மூலமாக விளக்குக.

13 a. Describe the important functions of Iron.

இரும்புச்சத்தின் முக்கிய பணிகளை விளக்குக.

(Or)

b. Explain the deficiency diseases of Vitamin-A.

வைட்டமின் A குறைபாட்டினால் வரும் நோய்களைப் பற்றி விளக்குக.

14 a. Explain about predelivery nutritional care?

பிரசவத்திற்கு முன் உள்ள ஊட்டச்சத்து பற்றி குறிப்பு எழுதுக.

(Or)

b. Give a brief account on Anorexia Nervosa.

அனொரெக்சியா நெர்வோசா பற்றி எழுதுக.

15 a. Write short notes on clinical signs and symptoms of nutritional inadequacy.

ஊட்டச்சத்து குறைபாட்டினால் ஏற்படும் நோயின் அறிகுறிகளை எழுதுக.

(Or)

b. What are the causes of malnutrition?

ஊட்டச்சத்து சமஅளவில் இல்லாததற்கான காரணங்களை எழுதுக.

**Part - C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

ஏதேனும் மூன்று வினாக்களுக்கு மட்டும் விடையளி.

16. How do you classify foods based on nutritional aspects?

ஊட்டச்சத்தின் முறையில் உணவுகளை எவ்வாறு வகைப்படுத்துவாய்?

17. Bring out the determinants of BMR.

அடிப்படை வளர்சிதை மாற்ற விகிதத்தை நிர்ணயிக்கும் காரணிகள் எவை?

18. How do you prevent PEM?

PEM நோய்களை எவ்வாறு தடுப்பாய்?

19. Enumerate growth and development in pre-schoolers.

பள்ளி செல்லும் முன் வயதுள்ள குழந்தைகளின் வளர்ச்சியை விரிவாக கூறு.

20. Write any one Nutrition programme in detail.

நியூட்ரிசன் ப்ரோகரம் ஏதாவது ஒன்றை விரிவாக விளக்குக.

\*\*\*

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION  
NOVEMBER 2010**

**Fourth Semester**

**Home Science**

**NUTRITION THROUGH LIFE CYCLE**

(CBCS—2008 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part - A**

(10 × 2 = 20)

Answer **all** questions.

**அனைத்து** வினாக்களுக்கும் விடையளி.

1. List the functions of carbohydrate.

மாவுசத்தின் செயல்களை பட்டியலிடுக.

2. Define Food groups.

உணவு தொகுப்புகள் - வரையறு.

3. Give RDA for macronutrients during pregnancy.

பிரசவகாலத்தில் தேவைப்படும் மேக்ரோ ஊட்டச்

சத்துக்களுக்கான RDAஐ குறிப்பிடுக.

4. Schematize the physiology of lactation.

பாலூட்டும் தாய்மமார்களின் உடற்கூறு வகையில் ஏற்படும் மாற்றங்களை படமிட்டுக் காட்டுக.

5. Define weaning.

தாய்ப்பாலை தவிர்த்து மற்ற உணவை உண்கச் செய்தல் - வரையறு.

6. What is vegetable protein mix?

காய்கறி - புரதம் கலவை என்றால் என்ன?

7. What is meant by second growth spurt?

இரண்டாம் வளர்ச்சிப் பருவம் என்றால் என்ன?

8. Give RDA of calorie and protein for 7-9 year old child.

7-9 வயது குழந்தைக்கான சக்தி மற்றும் புரதத்திற்கான RDAவை தருக.

9. Classify the activities of an adult man.

வளர்ச்சி முழுமை பெற்ற மனிதனின் செயல்களை வகைப் படுத்துக.

10. List the common nutrition problems during old age.

வயோதிக காலத்தில் பொதுவாக ஏற்படும் ஊட்டச்சத்து குறைபாடுகளை வரிசைப்படுத்துக.

**Part - B**

(5 × 5 = 25)

Answer all questions.

**அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளி.**

11 a. Write a note on basic five food groups.

அடிப்படை 5 உணவு பிரிவு பற்றி குறிப்பு வரைக.

(Or)

b. What is the effect of deficiency of Vitamin C.

வைட்டமின் C குறைபாட்டினால் ஏற்படும் விளைவுகள் யாவை?

12 a. Discuss on factors affecting lactation.

பால் சுரக்கும் தன்மையை பாதிக்கும் காரணிகள் பற்றி விவரி.

(Or)

b. Plan a days' menu for a pregnant mother in 3rd trimester belonging to low income group.

மூன்றாம் பருவத்தில் உள்ள கர்ப்பிணிக்கு வரும்படி சார்ந்த கருவுற்ற தாய்க்கான ஒருநாள் உணவு முறையை திட்டமிடுக.

13 a. What are advantages of breast feeding?

தாய்ப்பால் உண்பதின் நன்மைகள் யாவை?

(Or)



- b. What are the points to be considered while planning a diet for preschool children.

பள்ளி பருவத்திற்கு முந்தைய குழந்தைகளுக்கான உணவுமுறையை திட்டமிடும் போது மனதில் கொள்ள வேண்டிய விஷயங்கள் யாவை?

- 14 a. What are the factors to be considered while preparing a packed lunch?

மதிய பொட்டல உணவு தயார் செய்யும் போது கருத்தில் கொள்ள வேண்டிய காரணிகள் யாவை?

(10)

- b. Why nutrition is important during adolescence?

வாலிய வயதில் உணவுச்சத்து மிகவும் அவசியம். ஏன்?

15 a. Give RDA for an adultman who works as a **wood cutter**.

மரம் வெட்டும் ஆணுக்கான RDA பற்றிக் கூறுக.

(Or)

b. Describe the nutritional requirements during old age.

வயோதிக காலத்திற்கான ஊட்டச்சத்து தேவைகள் பற்றி விளக்குக.

**Part C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

ஏதேனும் மூன்று வினாக்களுக்கு மட்டும் விடையளி.

16. Brief on functions, sources and effect of deficiency of protein.

புரதத்தின் செயல்கள், மூலங்கள் மற்றும் குறைபாட்டினால் ஏற்படும் விளைவுகள் பற்றி சுருக்கமாகக் கூறுக.

17. Enumerate on nutritional requirements during pregnancy.

கருவுற்ற தாய்மார்க்கான ஊட்டசத்து தேவைகள் பற்றி விளக்குக.

18. Explain the introduction of weaning foods to an infant.

குழந்தையை தாய்ப்பால் தவிர்த்து மற்ற உணவை உண்கச் செய்தல் குறித்து விவரி.

19. Write in detail about the nutritional requirements during adolescence.

வாலிப வயதிற்கான ஊட்டசத்து தேவைகளைப் பற்றி விவரமாக எழுதுக.

20. Comment on factors affecting the dietary intake during old age.

வயோதிக காலத்தில் உணவு உட்கொள்வதில் பாதிப்பை ஏற்படும் காரணிகள் பற்றி விளக்குக.

\*\*\*

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION  
NOVEMBER 2010**

**Fifth Semester**

**Home Science**

**FOOD SERVICE AND QUANTITY PRODUCTION**

(CBCS—2008 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part - A**

(10 × 2 = 20)

Answer **all** the questions

**அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளி**

1. Classify equipments in food service.

உணவு பரிமாற்ற சாதனங்களின் வகைகளை கூறுக.

2. List any two laundering equipments.

லாண்டரி சாதனங்கள் எவையேனும் இரண்டை எழுதுக.

3. What are finishes?

பினிஷஸ் என்றால் என்ன?

4. Name any two materials used for accessory parts in equipments.

உதிரி பாகங்களை தயாரிக்கும் மூலப்பொருள் ஏதேனும் இரண்டை கூறுக.

5. Define Layout.

லேஅவுட் - விளக்குக.

6. What is work simplification?

ஓர்க் சிம்பிளிபிகேஷன் என்றால் என்ன?

7. Define menu.

மெனு - விளக்குக.

8. Name the methods of cooking.

சமையல் வகைகள் என்ன?

9. Define portion control?

போர்ஷன் கண்ட்ரோல் - விளக்குக.

10. Give the methods to calculate costs of food.

உணவு விலை மதிப்பீடும் முறைகள் என்னென்ன?

**Part - B**

(5 × 5 = 25)

Answer all questions

**அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளி**

11 a. What are the factors to be considered for selection of equipments.

எக்யூப்மெண்ட் வாங்கும் போது கருத்தில் கொள்ள வேண்டிய காரணங்கள் யாவை?

(Or)

b. What are the equipments for storage, preparation and service in food industries?

உணவு பராமரிப்பு, தயாரிப்பு மற்றும் பரிமாறலுக்கு பயன்படும் சாதனங்கள் என்னென்ன?

12 a. What are the base materials used for finishes?

பினிஷ்ஸ்ஸாக பயன்படுத்தப்படும் மூலப்பொருட்கள் யாவை?

(Or)

b. How equipments are classified based on purposes?

உபயோகத்தின் மூலம் சாதனங்கள் எவ்வாறு வகைப்படுத்தப்படுகின்றது ?

13 a. Plan a layout of an island kitchen for a hostel catering 250 students.

ஐலண்ட் சமையற்கூடத்தின் வரைபடத்தை விளக்குக.

(Or)

b. Brief a note on lighting and ventilation.

லைட்டிங் மற்றும் வெண்டிவேஷன் - சிறுகுறிப்பு வரைக.

14 a. What are the principles involved in planning menu?

மெனு தயாரிக்க உதவும் காரணிகள் யாவை?

(Or)

b. How left out vegetable rice are utilized well?

மீந்த காய்கறிசாதம் எவ்வாறு உபயோகப்படுத்தப்படுகிறது?



15 a. How cooked foods are get contaminated?

உணவு பொருட்கள் எவ்வாறு கெட்டுப்போகிறது விவரி.

(Or)

b. What are the records maintained in food service institutions.

உணவு பரிமாறும் நிறுவனங்களில் கீழ்க்காள்ளும் கணக்கு புத்தகங்கள் யாவை?

**Part - C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions

ஏதேனும் மூன்று வினாக்களுக்கு மட்டும் விடையளி

16. What is buying? Explain the accounting procedures followed in food service institutions.

கொள்முதல் என்றால் என்ன? உணவு பரிமாறும் நிறுவனங்களில் பின்பற்றப்படும் கணக்கியல் முறைகளை விளக்குக.

17. How recipes are standardised? What are the standards available for food selection?

உணவு பதார்தம் எவ்வாறு நிர்ணயிக்கப்படுகிறது? உணவு பொருட்களை தேர்வு செய்ய உதவும் தர முத்திரைகள் யாவை?

18. Justify various work centres in food service organisations.

உணவு பரிமாறும் நிறுவனங்களில் உள்ள துறைகளை பற்றி விரிவாக விளக்குக.

19. Detail the courses in French classical menu.

பரஞ்சு பிராந்திய மெய்யுவில் உள்ள உணவு ரகங்களை விரிவாக எடுத்து உரைக்கவும்.

20. Classify equipments based on different factors. Detail food preparation equipments.

சாதனங்களின் வகைகளை கூறுக. உணவு தயாரிக்கும் சாதனங்களை பற்றி விளக்கமாக கூறுக.

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION  
NOVEMBER 2010**

**Fifth Semester**

**Home Science**

**DIET THERAPY - I**

(CBCS—2008 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part - A**

(10 × 2 = 20)

Answer **all** the questions.

**அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளி.**

1. Write any one purpose of diet therapy.

உணவே மருந்து என்ற நோக்கம் ஒன்றினை எழுதுக.

2. What is normal diet?

இயல்பான உணவுமுறை என்றால் என்ன?

3. What is regular diet?

ரெகுலர் டயட் என்றால் என்ன?

4. Define parenteral feeding.

பேரன்றல் ஊட்டம் - வரையறு.

5. Write the types of fever.

காய்ச்சலின் வகைகளை எழுதுக.

6. Define Body Mass Index.

பாடி மாஸ் இண்டெக்ஸ் - வரையறு.

7. What is Malabsorption syndrome?

மால் அப்சார்ப்டன் சிண்ட்ரோம் என்றால் என்ன?

8. Define tropical sprue.

டிராபிகல் ஸ்புரு - வரையறு.

9. Write any two functions of Liver.

கல்லீரலின் இரண்டு பணிகளை எழுதுக.

10. What is Pancreatitis?

பாண்கிரியாடைடிஸ் என்றால் என்ன?

**Part - B**

(5 × 5 = 25)

Answer all questions.

**அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளி.**

11 a. Write a short note on basic concept of diet therapy.

உணவு மருத்துவத்தின் அடிப்படை கருத்தை பற்றி சிறுகுறிப்பு வரைக.

(Or)

b. Functional food has a positive effect on health.

உடல் நலத்திற்கு பாங்ஷனல் உணவு கூடுதல் பாதுகாப்பு - விளக்குக.

12 a. Write a short note on soft diet?

சாப்ட் டயட் பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

(Or)

b. Plan a menu for light diet.

லைட் டயட் உணவு ஒன்றை எழுதுக.

13 a. What are the signs and symptoms of Malaria.

மலேரியாவின் அறிகுறிகள் என்ன?

(Or)

b. Write a note on Peptic Ulcer.

பெப்டிக் அல்சர் - சிறுகுறிப்பு வரைக.

14 a. Write a note on Lactose intolerance.

லாக்டோஸ் இன்டாலரன்ஸ் - குறிப்பு வரைக.

(Or)

b. What are the causative factor of Irritable Bowel syndrome.

இரிடபிள் பவுள் சிண்ட்ரோம் ஏற்பட காரணமான காரணிகள் என்ன?

15 a. Write the symptom of Infective hepatitis.

இன்பக்டிவ் ஹெபடைடிஸ் நோயின் அறிகுறிகளை எழுது.

(Or)

b. Give a short note on Cholecystectomy.

கோலிசிஸ்டெக்டமி பற்றி சிறுகுறிப்பு வரைக.

Answer any **three** questions.

ஏதேனும் மூன்று வினாக்களுக்கு மட்டும் விடையளி.

16. How will you classify therapeutic diet?

உணவு மருத்துவத்தை எவ்வாறு வகைப்படுத்துவாய்?

17. Explain the detail about fluid diet.

நீர் உணவு பற்றி விரிவாக விளக்கி எழுதுக.

18. Describe the causes of underweight.

குறைவான எடைக்கான காரணங்களை விவரிக்க.

19. Summarise intestinal brush border deficiencies.

இன்டஸ்டைனல் ப்ரஷ் பார்டர் குறைபாடுகளை விவரிக்க.



20. Describe about Cirrhosis of liver.

சிரோஸிஸ் கணையம் பற்றி விரிவாக எழுதுக.

————— \*\*\* —————

[www.studyguideindia.com](http://www.studyguideindia.com)

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION  
NOVEMBER 2010**

**Fifth Semester**

**Home Science**

**Elective - MARINE FOOD PROCESSING**

(CBCS—2008 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part - A**

(10 × 2 = 20)

Answer **all** the questions.

**அனைத்து** வினாக்களுக்கும் விடையளி.

1. Name the marine food sources.

கடல் சார்ந்த உணவுப் பொருட்களை எழுதுக.

2. Define marine eco system.

கடல் பொழு உயிரினங்களின் சுழற்சி முறை பற்றி வரைக.

3. What are seaweeds?

கடல் பாசிகள் என்றால் என்ன?

4. How are fishes classified?

மீன்கள் எவ்வாறு வகைப்படுத்தப்பட்டுள்ளன?

5. What is the composition of fish flesh and at what proportions?

மீன் சதையில் உள்ள சத்துக்கள் எவை அதன் அளவுகள் யாவை?

6. What is the temperature for freezing of fish?

மீன்களை பதப்படுத்தும் வெப்பநிலை என்ன?

7. What are the rays that are used for irradiating fish?

மீன்களை பதப்படுத்த உபயோகப்படுத்தும் கதிர்கள் யாவை?

8. Define value addition.

வால்யூ அடிசன் - விளக்குக.

9. Give the nutrient content of fish oil.

மீன் எண்ணெயின் சத்துக்கள் என்னென்ன?

10. What are the materials used to pack marine products?

கடல்வாழ் உணவுகளை பொட்டலங்களாக கட்டுவதற்கு உதவும் பொருட்கள் என்ன?

**Part - B**

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions.

**அனைத்து** வினாக்களுக்கும் விடையளி.

11 a. Describe marine eco-system.

மரைண் எக்கோ சீஸ்டம் - விவரி.

(Or)

b. How are sea/ocean get polluted?

கடல் எவ்வாறு மாசுபடுத்தப்படுகிறது?

12 a. Explain the processing of prawns.

இரால் பிராசசிங் பற்றி விளக்குக.

(Or)

b. Explain the process of crabs.

நண்டு பிராசசிங் பற்றி விளக்குக.

13 a. What are the post harvest changes observed in marine products?

அறுவடை செய்த க. வ்வாழ் பொருட்களில் ஏற்படும் மாற்றங்கள் என்னென்ன?

(Or)

b. Give the procedure for the preparation of fish powder?

மீன் பொடி தயாரிக்கும் முறையை கூறுக.

14 a. Brief the nutritional benefits of marine resources.

கடல் வாழ் உணவு பொருட்களில் சத்துக்களைப் பற்றி குறிப்பு வரைக.

(Or)

b. Explain the varieties and nutrients in seaweeds.

கடல் பாசியின் வகைகள் மற்றும் அதிலுள்ள சத்துக்கள் பற்றி விவரி.

15 a. What are the requisites of good package?

நல்ல பாக்கேஜின் தேவைகள் என்னென்ன?

(Or)

b. How seaweed products are packed and labeled?  
Explain.

கடல்பாசியில் தயாரித்த பொருட்கள் எவ்வாறு பாக்கெய்து லேபில் செய்யப்படுகிறது.

**Part - C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

ஏதேனும் மூன்று வினாக்களுக்கு மட்டும் விடையளி.

16. Describe the consequences of marine pollution.

கடல் மாசு படுவதால் ஏற்படும் விளைவுகளை விவரி.

17. Evaluate the methods of assessing and preventing quality loss of marine products.

கடல்வாழ் பொருட்களின் தரம் குறைவதை கண்டுபிடிக்கவும் தடுக்கவும் உள்ள முறைகள் என்னென்ன?

18. Explain the processing of fish and its products.

மீன் மற்றும் மீன்சார்ந்த பொருட்கள் எவ்வாறு பதப்படுத்தப் படுகிறது?

19. Explain the procedures for preparing various products from seaweeds and give its nutritional quality.

கடல்பாசியைக் கொண்டு தயாரிக்கப்படும் பொருட்களின் செய்முறை மற்றும் அதிலுள்ள சத்துக்கள் பற்றி விவரி.

20. Discuss the importance of packaging and labeling of seafoods?

கடல் உணவுப் பொருட்களை பாசு மற்றும் லேபில் செய்வதன் முக்கியத்துவத்தை ஒரு கலந்தாய்வு செய்க.

\*\*\*



**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, NOVEMBER 2010****Fifth Semester****Home Science—Elective****GARMENT CONSTRUCTION**

(CBCS—2008 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part A**

(10 × 2 = 20)

Answer **all** questions.

1. List out the tools necessary for sewing machine.

தையல் மெஷினுக்கு தேவையான உபகரணங்கள் பற்றி கூறுக.

2. Write the usage of sewing machine.

தையல் மெஷின் பயன்பாட்டினை கூறுக.

3. Define grading.

வரையறு : கிரேடிங்

4. What are body measurements.

உடம்பு அளவு என்றால் என்ன ?

5. What is layout ?

லே-அவுட் என்றால் என்ன ?

6. List out the methods of marking

மார்க்கிங்கின் வகைகளை கூறு.

7. What are the points to be remembered while fitting.

பிட்டிங்கின் போது கவனத்தில் கொள்ள வேண்டியவை எவை ?

8. Write the problems and remedies in blouse arm hole.

ஜாகெட் கைச்சுற்றளவில் ஏற்படும் ஏதாவது இரண்டு பிரச்சினைகளையும் மற்றும் தீர்வு கூறுக.

9. List out the drafting procedure.

டிராப்டிங் செய்வதை வரிசைப்படுத்துக.

10. List out measurement required for kaicker.

நிக்கரை டிராப்டிங் செய்வதற்கு தேவையான அளவுகளை வரிசைப்படுத்துக.

**Part B**

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions.

11. (a) Write about the tools necessary for embroidery and pressing with a neat sketch.

எம்பிராய்மென்ட் மற்றும் பிரஸ்ஸிங்கிற்கு தேவையான கருவிகளை வரைப்படத்துடன் கூறுக.

(Or)

(b) Write in detail about problems and remedies of sewing machine.

தையல் மெஷினில் ஏற்படும் பிரச்சினைகளையும் அதன் தீர்வுகளையும் விவரி.

12. (a) Write the methods of paper pattern.

பேப்பர் பேட்டர்னின் வகைகளை விவரி.

(Or)

(b) Write about pattern alteration methods.

பேட்டர்ன் மாற்றத்தலுக்கு உண்டான வழிமுறைகளை பற்றி விவரி.

13. (a) Write the importance of grain line.

காரன் லைனின் முக்கியத்துவத்தை விளக்குக.

(Or)

(b) What are the factors to be considered before cutting.

கட்டிங்கிற்கு முன்னால் தயார் செய்ய வேண்டிய நிலைகளை எழுதுக.

14. (a) Explain in detail about standards of good fit

நல்ல பிட்டிங்கிற்கு தேவைபாச வரைமுறைகளை பற்றி சுருக்கமாக விவரி.

(C.)

(b) What are the factors to be considered while fitting.

பிட்டிங்கின் போது கவனத்தில் கொள்ள வேண்டியவை எவை.

15. (a) What are the factors to be considered while drafting.

டிராப்டிங்கின் போது கவனத்தில் கொள்ள வேண்டியவை பற்றி விவரி.

(Or)

- (b) Explain the drafting procedures for A-line-frock.

ஏ-லைன்-கவுனின் டிராப்டிங் முறையை வரைபடத்துடன் விவரி.

**Part C**

(3 × 10 = 30)

Three questions out of five

16. Explain in detail about usage of maintenance of sewing machine with a neat sketch.

தையல் மெஷினின் பயன்பாடுகள் மற்றும் பாதுகாக்க வேண்டிய முறைகளை பற்றி விளக்கமாக விவரி.

17. Illustrate and explain about eight-head theory.

எய்ட் ஹெட் தியரியை விளக்கமாக வரைபடத்துடன் விவரி.

18. Explain about methods of layouts with a neat diagram.

லே-அவுட்களின் வகைகளை வரைபடத்துடன் விளக்கமாக கூறுக.

19. Describe about problems and remedies in blouse.

ஜாக்கெட் பிட்டிங்கினால் ஏற்படும் பிரச்சினைகளையும் அதன் தீர்வுகளையும் படத்துடன் விவரி.

20. Explain the drafting procedures for Salwar and Kameez.

சல்வார் கமிசை வரைபடத்துடன் விளக்கமாக விவரி.

\*\*\*

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, NOVEMBER 2010**

**Fifth Semester**

**Home Science**

**Elective—PRINCIPLES OF INTERIOR  
DECORATION**

(CBCS—2008 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part A**

(10 × 2 = 20)

Answer **all** questions.

1. Define Design

டிசைன்—வரைவறு.

2. Mention the characteristics of harmony.

ஹார்மனியின் பண்புகளைக் கூறுக.



3. What is meant by furniture design.

ஃபர்னிச்சர் டிஸைன் என்றால் என்ன ?

4. List out the upholstered furniture materials.

அப்கோல்ஸ்டரி ஃபர்னிச்சர் மெட்டிரியலை  
வரிசைப்படுத்துக.

5. Write any points in use of curtains.

கர்டென்ஸ் பயன்பாடுகளை பற்றி கூறுக.

6. List the types of accessories in interiors.

இன்டீரியரில் அக்ஸெஸரிஸின் வகைகளை  
வகைப்படுத்துக.

7. Mention the selection of draperies.

டிரேபரீஸை தேர்வு செய்தல் பற்றிக் கூறுக.

8. Mention the types of arrangements in interiors.

எந்தெந்த வகைகளில் வீட்டில் உள்ளே அக்ஸெஸரிஸை வரிசைப்படுத்தலாம்.

9. List the types of lighting.

லைட்டிங்கின் வகைகளை வரிசைப்படுத்துக.

10. Mention the various cost of lighting.

லைட்டிங்கின் விலையை பற்றி கூறுக.

**Part B**

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions either or type.

11. (a) Write short notes on elements of design.

எலிமண்ட்ஸ் ஆப் டிஸைன்ஸ் பற்றி சுருக்கமாக எழுதுக.

(Or)

- (b) Write the classification of colours.

கலரின் இனங்களைப் பற்றி எழுதுக.

12. (a) Enumerate the styles of furniture.

ஃபர்னிச்சர் ஸ்டைல்ஸ் பற்றி சுருக்கமாக கூறுக.

(Or)

(b) Write the selection of furniture.

ஃபர்னிச்சரை தேர்வு செய்தல் பற்றி கூறுக.

13. (a) Write short notes on cushion of cover.

குஷன் மற்றும் அதன் உறைகள் பற்றி சுருக்கமாக எழுதுக.

(Or)

(b) How will you select floor coverings in your home ?  
Discuss.

எவ்வாறு தரை விரிப்பான் ஒரு வீட்டிற்கு தேர்வு செய்ய வேண்டும் ? விவரி.

14. (a) Discuss notes on types of accessories.

அக்ஸெஸரிஸின் வகைகளை விவரி.

(Or)

(b) Describe the selection of accessories in interiors.

அக்ஸெஸரிஸை வீட்டிற்கு தேர்வு செய்தல் பற்றி  
எழுதுக.

15. (a) Enumerate the design of fixture.

டிஸைன் ஆப் ஃபிக்சர் பற்றிக் கூறுக.

(Or)

(b) Discuss, how will you care for lighting in interiors.

வீட்டில் உள்ள லைட்டிங்கை பாதுகாக்கும் முறையைப்  
பற்றி எழுதுக.

Answer **three** questions out of five

16. Discuss in detail the principles of design with a suitable examples.

டிஸைனின் கொள்கையை வரைபடத்துடன் கலந்துரையாடுக.

17. Explain about the traditional, contemporary and modern furniture.

பரம்பரை வடிக்கங்கள் சமகாலம் மற்றும் நவீன ஃபர்னிச்சர்களைப் பற்றி விளக்குக.

18. Write in detail on types of curtains with a neat diagram.

கர்டென்ஸ் வகைகளை வரைப்படத்துடன் விவரி.

19. Describe in detail on accessories and their role in interiors.

வீட்டில் உள்ளே அக்ஸெஸரிஸின் பங்கு பற்றி விளக்கமாக கூறுக.

20. Discuss about the types of lighting with a neat sketch

லைட்டிங்கின் வகைகளை வரைபடத்துடன் விளக்குக.

\*\*\*

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION  
NOVEMBER 2010**

**Fifth Semester**

**Home Science**

**Elective - PRE-SCHOOL MANAGEMENT**

(CBCS—2008 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part - A**

(10 × 2 = 20)

Answer **all** the questions.

**அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளி.**

1. Write on Creches

கிரஸ்-ஐ பற்றி எழுதுக.

2. List out any 4 factors influencing the social development of pre-school child.

பால்வாடி குழந்தைகளின் கல்வி வளர்ச்சியினை மேம்படுத்தும் ஏதேனும் நான்கு காரணிகளை வகைப்படுத்துக.



3. Write a short note on role of family in the pre-school education.

பால்வாடி குழந்தைகளின் கல்வி வளர்ச்சியில் குடும்பத்தின் பங்கு என்ன என்பதைப் பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

4. List out any 4 objectives of pre-school education.

பால்வாடி குழந்தை கல்வியின் நோக்கங்களில் ஏதேனும் நான்கை பட்டியல் இடு.

5. Brief on play equipment for pre-school children.

பால்வாடி பள்ளியில் உள்ள விளையாட்டு சாதனங்களைப் பற்றி கூறு.

6. Write a short note on language development of pre-school.

பால்வாடி பள்ளியில் குழந்தைகளின் மொழி வளர்ச்சியை பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

7. Write on types of play in pre-school.

பால்வாடி பள்ளியில் உள்ள விளையாட்டு வகைகள் பற்றி கூறு.

8. List out any 4 tools to be adopted in pre-school management.

பால்வாடி பள்ளி மேலாண்மையால் கடைபிடிக்கப்படும் ஏதேனும் 4 வகை கருவிகள் பட்டியலிடு.

9. What is the meaning of pre-school education?

பால்வாடி பள்ளி கல்வியின் பொருள் என்ன?

10. Write on significance of pre-school education.

பால்வாடி பள்ளி கல்வியின் முக்கியத்துவம் பற்றி கூறுக.

**Part - B**

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions.

**அனைத்து** வினாக்களுக்கும் விடையளி.

11 a. Brief on psychological needs of pre-school child.

பால்வாடி பள்ளி குழந்தைகளின் மனவளர்ச்சியின் தேவை பற்றி கூறு.

(Or)

b. Explain the techniques to be adopted in pre-school management.

பால்வாடிப்பள்ளி மேலாண்மையில் கடைபிடிக்கப்படும் தொழில் நுட்பத்தை பற்றி கூறு.

12 a. Write notes on physical development of pre-school child.

பால்வாடிப் பள்ளி குழந்தைகளின் உடல் வளர்ச்சியைப் பற்றி குறிப்பெழுதுக.

(Or)

b. Explain on significance and physical setup of pre-school.

பால்வாடி பள்ளி முக்கியத்துவம் மற்றும் உடல் அமைப்பு பற்றி கூறுக.

13 a. Brief the factors influencing the mater and emotional development of pre-school child.

பால்வாடி குழந்தைகளின் நடவடிக்கை மற்றும் உணர்ச்சி வளர்ச்சியினை மேம்படுத்தும் காரணிகளைப் பற்றி விவரி.

(Or)

b. Explain on reports and records of pre-school.

பால்வாடி பள்ளி குழந்தைகளின் பொது கருத்து மற்றும் அறிக்கை பற்றி கூறு.

14 a. Explain an balwadies and co-operative day care centre.

பால்வாடி கூட்டுறவு நாள் நலமையம் பற்றி கூறு.

(Or)

b. Discuss on intellectual development and factors influencing to pre-school child.

பால்வாடி குழந்தைகளின் அறிவு வளர்ச்சி மற்றும் அதனை மேம்படுத்தும் காரணிகள் பற்றி விவாதிக்கவும்.

15 a. Write on preparation of play equipments to pre-school children.

பால்வாடி குழந்தைகளுக்காக தயாரிக்கப்படும் விளையாட்டு சாதனங்கள் பற்றி எழுதுக.

(2)

b. Explain on curriculum for the pre-school.

பால்வாடி குழந்தைகளுக்கு கற்பிக்கப்பட வேண்டிய பாடம் பற்றி கூறுக.

Answer any **three** questions.

ஏதேனும் மூன்று வினாக்களுக்கு மட்டும் விடையளி.

16. Explain on principles and functions of management.

மேலாண்மையின் கொள்கைகள் மற்றும் பணிகள் பற்றி விவரி.

17. Explain on Education for pre-school children.

பால்வாடி குழந்தைகளின் கல்வி பற்றி விவரிக்கவும்.

18. Discuss on nutrition during pre-school and role of teachers for the development of pre-school child.

பால்வாடி குழந்தைகளுக்கு ஊட்டசத்து உணவு அளிப்பதில் ஆசிரியர்களின் பங்களிப்பு பற்றி விரிவாகக் கூறுக.

19. Explain on principles of pre-school programme, significance and organisational setup of different kinds of Nursery school.

பால்வாடி பள்ளியின் மேலாண்மை கொள்கைகள் மற்றும் பல்வேறு வகையான சிறுவர்கள் பள்ளியின் முக்கியத்துவம் மற்றும் அதன் அழைப்பு பற்றி கூறுக.

20. Explain on development of pre-school child.

பால்வாடி குழந்தைகளின் முன்னேற்ற வளர்ச்சி பற்றி எழுதுக.

\*\*\*