

SY-528

Reg. No. :

Name :



SECOND YEAR HIGHER SECONDARY EXAMINATION, MARCH – 2024

Part – III

Time : 2 Hours

HOME SCIENCE

Cool-off time : 15 Minutes

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.

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 കുട്ടലുകൾ, ചിത്രങ്ങൾ, ഗ്രാഫുകൾ, എന്നിവ ഉത്തരപേപ്പറിൽ തന്നെ ഉണ്ടായിരിക്കണം.
- ചോദ്യങ്ങൾ മലയാളത്തിലും നൽകിയിട്ടുണ്ട്.

I. Answer all questions from 1 to 7. Each carries 1 score. (7 × 1 = 7)

1. The process of treating and handling food to stop or slow down food spoilage, loss of quality, edibility or nutritional value and thus allow for longer food storage is called _____.

(Food spoilage, Decomposition, Food preservation, None of these)

2. Which of the following is NOT a factor affecting meal planning ?

(a) Food availability

(b) Season

(c) Life-style

(d) Reference man

3. Name a basic weave.

4. The two types of felts are wool felts and _____.

5. Which of the following is a classification of finish based on the function ?

(a) Temporary finishes

(b) Permanent finishes

(c) Aesthetic finishes

(d) Mechanical finishes

6. Roller printing is a machine counterpart of _____.

7. Give any one objective of communication.

II. Answer any 3 questions from 8 to 11. Each carries 2 scores. (3 × 2 = 6)

8. Name any two basic styles of printing.

9. The types of filament fibres are _____ and _____.

I. 1 മുതൽ 7 വരെയുള്ള എല്ലാ ചോദ്യങ്ങൾക്കും ഉത്തരം എഴുതുക. 1 സ്കോർ വീതം.

(7 × 1 = 7)

1. ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ നശീകരണം, ഗുണനിലവാരം, ഭക്ഷ്യയോഗ്യത, അല്ലെങ്കിൽ പോഷക മൂല്യം തുടങ്ങിയവയെ ദോഷകരമായി ബാധിക്കുന്ന അവസ്ഥകളെ തടയുന്നതിനും, മന്ദഗതിയിൽ ആക്കുന്നതിനും അതോടൊപ്പം സൂക്ഷിച്ച് കാലാവധി കൂട്ടുന്നതിനും ഉള്ള പ്രക്രിയയാണ് _____ .

(ഭക്ഷണം കേടാകൽ, അഴുകൽ, ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണം, ഇവയൊന്നുമല്ല)

2. താഴെ തന്നിരിക്കുന്നവയിൽ ഭക്ഷണ ആസൂത്രണത്തെ സ്വാധീനിക്കുന്ന ഘടകം ഏത് ?

- (a) ഭക്ഷണ ലഭ്യത
- (b) കാലം
- (c) ജീവിത ശൈലി
- (d) സൂചനാ പുരുഷൻ

3. ഒരു അടിസ്ഥാന നെയ്ത്തിന്റെ പേരെഴുതുക.

4. രണ്ട് തരം ഫെൽറ്റുകൾ കമ്പിളി ഫെൽറ്റുകളും _____ ഉം ആണ്.

5. താഴെ തന്നിരിക്കുന്നവയിൽ പ്രവൃത്തി അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള ഫിനിഷുകളുടെ വർഗ്ഗീകരണം ഏത് ?

- (a) താത്കാലിക ഫിനിഷുകൾ
- (b) സ്ഥിരമായ ഫിനിഷുകൾ
- (c) ഭംഗിവരുത്തുവാനുള്ള ഫിനിഷുകൾ
- (d) യന്ത്രസഹായത്തോടെയുള്ള ഫിനിഷുകൾ

6. റോളർ പ്രിന്റിംഗ് എന്നത് _____ ന്റെ യന്ത്രരീതിയാണ്.

7. ആശയ വിനിമയത്തിന്റെ ഏതെങ്കിലും ഒരു ലക്ഷ്യം എഴുതുക.

II. 8 മുതൽ 11 വരെ ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 3 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക. 2 സ്കോർ വീതം.

(3 × 2 = 6)

8. പ്രിന്റിംഗിന്റെ ഏതെങ്കിലും രണ്ട് അടിസ്ഥാന ശൈലികളുടെ പേര് എഴുതുക.

9. വിവിധതരം നീളൻ നാരുകൾ _____ ഉം _____ ഉം ആണ്.

10. From the following identify two objectives of cooking :

- (a) To keep flavour in
- (b) Improve the taste and quality
- (c) Removal of starch
- (d) Destruction of micro-organisms.

11. Match the following :

A	B
Carbohydrate	Anaemia
Iron	Infantile scurvy
Vitamin C	Oedema
Water	Marasmus

III. Answer any 5 questions from 12 to 17. Each carries 3 scores.

(5 × 3 = 15)

12. Discuss the advantages of boiling.

13. Explain any three factors affecting RDA.

14. Describe the bactericidal methods of food preservation.

15. Classify yarns based on the number of constituent parts used in making.

16. Enumerate any three stages of dyeing.

17. State the major objectives of extension education.

10. താഴെ തന്നിരിക്കുന്നവയിൽ ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്നതിന്റെ രണ്ട് ലക്ഷ്യങ്ങൾ കണ്ടെത്തുക.
- (a) രുചി ഉള്ളിൽ നിലനിർത്തുക.
 - (b) രുചിയും ഗുണവും വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു.
 - (c) അന്നജം വേർതിരിക്കുന്നു.
 - (d) സൂക്ഷ്മജീവികളെ ഇല്ലാതാക്കുന്നു.

11. ചേരുമ്പടി ചേർക്കുക :

A	B
അന്നജം	വിളർച്ച
ഇരുമ്പ്	ശൈശവ സ്കർവി
ജീവകം സി	നിർക്കെട്ട്
ജലം	മരാസ്മസ്

III. 12 മുതൽ 17 വരെ ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 5 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക. 3 സ്കോർ വീതം. (5 × 3 = 15)

- 12. തിളപ്പിക്കുന്നതിന്റെ ഗുണങ്ങൾ പരിശോധിക്കുക.
- 13. RDA യെ സ്വാധീനിക്കുന്ന ഏതെങ്കിലും മൂന്ന് ഘടകങ്ങൾ വിശദീകരിക്കുക.
- 14. ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണത്തിൽ ബാക്ടീരിയയെ നശിപ്പിക്കുന്ന രീതികൾ വിവരിക്കുക.
- 15. നിർമ്മാണത്തിനുപയോഗിക്കുന്ന വസ്തുക്കളുടെ എണ്ണത്തിനനുസരിച്ച് നൂലുകളെ വർഗ്ഗീകരിക്കുക.
- 16. ഡൈയിംഗിന്റെ ഏതെങ്കിലും മൂന്ന് ഘട്ടങ്ങൾ വ്യക്തമാക്കുക.
- 17. വിജ്ഞാന വ്യാപന വിദ്യാഭ്യാസത്തിന്റെ പ്രധാന ലക്ഷ്യങ്ങൾ പ്രസ്താവിക്കുക.

IV. Answer any 5 questions from 18 to 23. Each carries 4 scores. (5 × 4 = 20)

18. Explain any two deficiency diseases of Vitamin A.
19. Differentiate Acute diarrhoea and chronic diarrhoea.
20. Outline any four causes of food spoilage.
21. Explain any four characteristics of woven fabrics.
22. Write short note on the following :
 - (a) Bleaching
 - (b) Mercerization
23. Analyse any four importance of communication.

V. Answer any 2 questions from 24 to 26. Each carries 6 scores. (2 × 6 = 12)

24. Analyse the functions of lipids.
 25. Explain the physical properties of cotton.
 26. Differentiate formal education and extension education.
-

IV. 18 മുതൽ 23 വരെയുള്ള ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 5 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക.
4 സ്കോർ വീതം. (5 × 4 = 20)

- 18. ജീവകം എ യുടെ ഏതെങ്കിലും രണ്ട് അപര്യാപ്തതാരോഗങ്ങൾ വിവരിക്കുക.

- 19. തീവ്രമായ വയറിളക്കവും വിട്ടുമാറാത്ത വയറിളക്കവും തമ്മിലുള്ള വ്യത്യാസം കണ്ടെത്തുക.

- 20. ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ കേടാകുന്നതിന്റെ ഏതെങ്കിലും നാല് കാരണങ്ങൾ ചുരുക്കി എഴുതുക.

- 21. നെയ്ത്ത് വസ്ത്രങ്ങളുടെ ഏതെങ്കിലും നാല് സവിശേഷതകൾ വിശദീകരിക്കുക.

- 22. കുറിപ്പ് തയ്യാറാക്കുക :
 - (a) ബ്ലിച്ച്
 - (b) മെർസറൈസേഷൻ

- 23. ആശയ വിനിമയത്തിന്റെ ഏതെങ്കിലും നാല് പ്രാധാന്യം വിശകലനം ചെയ്യുക.

V. 24 മുതൽ 26 വരെ ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 2 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക.
6 സ്കോർ വീതം. (2 × 6 = 12)

- 24. കൊഴുപ്പിന്റെ ധർമ്മങ്ങൾ വിശകലനം ചെയ്യുക.

- 25. പരുത്തിയുടെ ഭൗതിക ഗുണങ്ങൾ വിശദീകരിക്കുക.

- 26. ഔഷധവിദ്യാഭ്യാസവും വിജ്ഞാന വ്യാപന വിദ്യാഭ്യാസവും തമ്മിലുള്ള വ്യത്യാസം കണ്ടെത്തുക.
