

Reg. No. : .....

**S-2228**

Name : .....

**SECOND YEAR HIGHER SECONDARY  
SAY / IMPROVEMENT EXAMINATION, JUNE – 2023**

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 കൂട്ടലുകൾ, ചിത്രങ്ങൾ, ഗ്രാഫുകൾ, എന്നിവ ഉത്തരപേപ്പറിൽ തന്നെ ഉണ്ടായിരിക്കണം.
- ചോദ്യങ്ങൾ മലയാളത്തിലും നല്കിയിട്ടുണ്ട്.

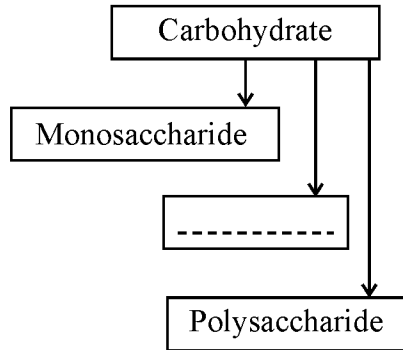


**PART – A****Answer any 12 questions from 1 to 14. Each carries 1 score.****(12 × 1 = 12)**

1. Identify a fat soluble vitamin from the following :

- (a) Vitamin B complex                      (b) Vitamin D  
(c) Vitamin P                                  (d) Vitamin C

2. Complete the following :



3. Find the odd one from the following :

- (a) Germination                              (b) Fermentation  
(c) Combination                              (d) Poaching

4. Expand the following :

ICMR

5. A reference man is between \_\_\_\_\_ of age.

- (a) 20-39    (b) 10-30  
(c) 40-60    (d) 10-50

6. Suggest any one food allowed in clear fluid diet.

7. An increase in the body temperature above normal is generally referred as

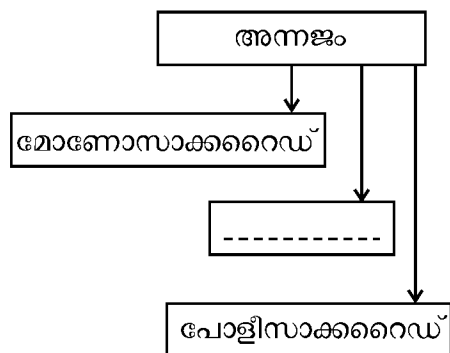
- (a) Fever    (b) Night blindness  
(c) Dermatitis                                      (d) Oedema

**PART – A**

1 മുതൽ 14 വരെയുള്ള ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 12 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക.  
1 സ്കോർ വീതം. (12 × 1 = 12)

1. താഴെ തന്നിരിക്കുന്നവയിൽ നിന്ന് കൊഴുപ്പിൽ ലയിക്കുന്ന ജീവകം കണ്ടെത്തുക :
- (a) ജീവകം B കോംപ്ലക്സ്                      (b) ജീവകം D  
(c) ജീവകം P    (d) ജീവകം C

2. പൂർത്തീകരിക്കുക :



3. താഴെ തന്നിരിക്കുന്നവയിൽ വേറിട്ടത് കണ്ടെത്തുക.
- (a) മുളപ്പിക്കൽ    (b) പുളിപ്പിക്കൽ  
(c) സംയോജനം    (d) പൂഴുങ്ങൽ

4. വിപുലീകരിക്കുക :  
ICMR

5. ഒരു സൂചനാ പുരുഷൻ \_\_\_\_\_ വയസിനിടയിലാണ്.
- (a) 20-39    (b) 10-30  
(c) 40-60    (d) 10-50

6. തെളിഞ്ഞ ദ്രവാഹാരത്തിൽ അനുവദനീയമായ ഏതെങ്കിലും ഒരു ഭക്ഷണം നിർദ്ദേശിക്കുക.

7. ശരീര താപനില സാധാരണ നിലയിലും അധികമാകുന്നു എന്നതുകൊണ്ട് അർത്ഥമാക്കുന്നത്
- (a) പനി    (b) നിശാസത  
(c) ഡെർമറ്റൈറ്റിസ്    (d) നീര്

8. Which of the following is a bacterio static method of food preservation ?
- (a) Canning (b) Dehydration  
(c) Irradiation (d) Cooking
9. A ply yarn is made up of two or more \_\_\_\_\_.
- (a) Cord Yarn (b) Filament Yarn  
(c) Single Yarn (d) Tape Yarn
10. Take up and let off are the \_\_\_\_\_ motions of weaving.
- (a) Primary (b) Knitting  
(c) Shedding (d) Secondary
11. Give an example for permanent finishes.
12. Solution dyeing is also called
- (a) Mass pigmentation (b) Stock dyeing  
(c) Yarn dyeing (d) Product dyeing
13. Pick the most suitable statement related to extension education.
- (a) Authority rests with people. (b) It is rigid  
(c) Class attendance is compulsory (d) It is more theoretical
14. Give any one objective of communication.

**PART – B**

**Answer any 8 questions from 15 to 24. Each carries 2 scores.**

**(8 × 2 = 16)**

15. Name the deficiency disease of Vitamin C.
16. State two principles of meal planning.
17. Give two causes of diarrhoea.
18. Classify natural fibres.

8. താഴെ തന്നിരിക്കുന്നവയിൽ ഭക്ഷ്യസംരക്ഷണത്തിലെ ബാക്ടീരിയോസ്റ്റാറ്റിക് രീതി ഏത് ?
 

(a) കാനിംഗ്	(b) നിർജലീകരണം
(c) വികിരണം	(d) പാചകം
  
9. ഒരു പിരിനൂൽ നിർമ്മിക്കുന്നതർന്നോ അതിലധികമോ \_\_\_\_\_ ചേർന്നാണ്.
 

(a) ചരടുനൂൽ	(b) നെടുനാരുകൾ
(c) ഒറ്റനൂൽ	(d) നാട
  
10. നെയ്ത്തിൽ ഉയർത്തുക വിട്ടയക്കുക എന്നിവ \_\_\_\_\_ ചലനങ്ങളാണ്.
 

(a) പ്രാഥമികം	(b) തുണൽ
(c) ഷെഡ്ഡിംഗ്	(d) രണ്ടാംഘട്ടം
  
11. സ്ഥിരമായ ഫിനിഷുകൾക്ക് ഒരു ഉദാഹരണം നൽകുക.
  
12. സൊല്യൂഷൻ ഡൈയിംഗ്ന്റെ മറ്റൊരു പേരാണ്
 

(a) മാസ് പിഗ്മെന്റേഷൻ	(b) സ്റ്റോക്ക് ഡൈയിംഗ്
(c) യാൺ ഡൈയിംഗ്	(d) പ്രോഡക്ട് ഡൈയിംഗ്
  
13. വിജ്ഞാന വ്യാപന വിദ്യാഭ്യാസവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഏറ്റവും അനുയോജ്യമായ പ്രസ്താവന തിരഞ്ഞെടുക്കുക.
 

(a) പരമാധികാരം പഠിതാക്കളിൽ നിക്ഷിപ്തമാണ്.
(b) കർക്കശമായ രീതി
(c) ക്ലാസ്സ് ഹാജർ നിർബന്ധമാണ്
(d) സൈദ്ധാന്തികം ആണ്.
  
14. ആശയ വിനിമയത്തിന്റെ ഏതെങ്കിലും ഒരു ലക്ഷ്യം എഴുതുക.

**PART – B**

15 മുതൽ 24 വരെയുള്ള ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 8 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക.

2 സ്കോർ വീതം.

(8 × 2 = 16)

15. ജീവകം C യുടെ അപര്യാപ്തതാ രോഗങ്ങളുടെ പേര് എഴുതുക.
  
16. ഭക്ഷണാസൂത്രണത്തിന്റെ രണ്ട് തത്വങ്ങൾ പ്രസ്താവിക്കുക.
  
17. വയറിളക്കത്തിന്റെ രണ്ട് കാരണങ്ങൾ നൽകുക.
  
18. പ്രകൃതിദത്ത നാരുകൾ തരം തിരിക്കുക.

19. List two uses of bonded fabrics.
20. Summarize bleaching.
21. Classify yarns based on visual appearance.
22. Describe Mercerization.
23. List any two characteristics of Home Science extension.
24. Write two examples for man-made fibers.

**PART – C**

**Answer any 5 questions from 25 to 30. Each carries 4 scores.**

**(5 × 4 = 20)**

25. Discuss the symptoms of Kwashiorkor.
26. Describe the objectives of cooking food.
27. Analyse the causes of food spoilage.
28. Evaluate the characteristics of woven fabrics.
29. Compare Direct Printing and Resist Printing.
30. Differentiate oral communication and written communication.

**PART – D**

**Answer any 2 questions from 31 to 33. Each carries 6 scores.**

**(2 × 6 = 12)**

31. Analyse the functions of Vitamin A.
32. Explain the physical properties of wool.
33. Write the functions of communication.

19. ബോണ്ടഡ് തൂണികളുടെ രണ്ട് ഉപയോഗങ്ങൾ എഴുതുക.
20. ബ്ലീച്ചിങ്ങിനെക്കുറിച്ച് കുറിപ്പ് തയ്യാറാക്കുക.
21. കാഴ്ചയിലെ പ്രത്യേകതകൾ അനുസരിച്ച് നൂലുകളെ വർഗ്ഗീകരിക്കുക.
22. മെർസറൈസേഷൻ വിവരിക്കുക.
23. ഹോംസയൻസ് വിജ്ഞാനവ്യാപനത്തിന്റെ ഏതെങ്കിലും രണ്ട് സ്വഭാവങ്ങൾ എഴുതുക.
24. മനുഷ്യ നിർമ്മിത നാരുകൾക്ക് രണ്ട് ഉദാഹരണങ്ങൾ എഴുതുക.

**PART – C**

**25 മുതൽ 30 വരെയുള്ള ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 5 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക.  
4 സ്കോർ വീതം. (5 × 4 = 20)**

25. ക്വാഷിയോർക്കറിന്റെ ലക്ഷണങ്ങൾ പരിശോധിക്കുക.
26. ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്നതിന്റെ ലക്ഷ്യങ്ങൾ വിവരിക്കുക.
27. ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ കേടുവരുന്നതിന്റെ കാരണങ്ങൾ വിശകലനം ചെയ്യുക.
28. നെയ്ത്ത് വസ്ത്രങ്ങളുടെ സവിശേഷതകൾ വിലയിരുത്തുക.
29. നേരിട്ടുള്ള പ്രിന്റിംഗ്, റെസിസ്റ്റ് പ്രിന്റിംഗ് എന്നിവ താരതമ്യം ചെയ്യുക.
30. വാക്കാലുള്ള ആശയ വിനിമയവും ലിഖിത ആശയ വിനിമയവും തമ്മിലുള്ള വ്യത്യാസം കണ്ടെത്തുക.

**PART – D**

**31 മുതൽ 33 വരെയുള്ള ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 2 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക.  
6 സ്കോർ വീതം. (2 × 6 = 12)**

31. ജീവകം 'എ' യുടെ ധർമ്മങ്ങൾ വിശകലനം ചെയ്യുക.
32. കമ്പിളിയുടെ ഭൗതിക ഗുണങ്ങൾ വിവരിക്കുക.
33. ആശയ വിനിമയത്തിന്റെ ധർമ്മങ്ങൾ എഴുതുക.

\_\_\_\_\_

