



Reg. No. : .....

Name : .....

**SAY-728**

**SAY / IMPROVEMENT EXAMINATION, JULY – 2022**

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 നൽകിയിട്ടുണ്ട്.



**PART – I**

**A. Answer any 5 questions from 1 to 8. Each carries 1 score.**

**(5 × 1 = 5)**

1. Identify the fibre which is the longest of all natural fibres.

- (a) Cotton
- (b) Linen
- (c) Silk
- (d) Wool

2. (a) Expand PEM

(b) Write an example of PEM.

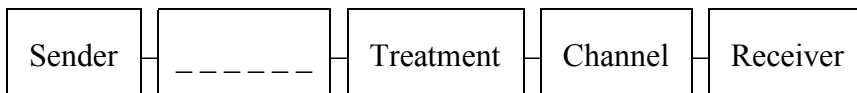
3. \_\_\_\_\_ is a bacteriostatic method of food preservation.

- (a) Salting
- (b) Irradiation
- (c) Canning
- (d) Heating

4. \_\_\_\_\_ is the process in which cotton fabrics are treated with dilute sulphuric acid that result in a transparent stiff fabric.

- (a) Fire proofing
- (b) Water proofing
- (c) Sizing
- (d) Parchmentisation

5. Complete the following diagram :



PART – I

A. 1 മുതൽ 8 വരെയുള്ള ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 5 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക.

1 സ്കോർ വീതം.

(5 × 1 = 5)

1. പ്രകൃതിദത്ത നാരുകളിൽ ഏറ്റവും നീളം കൂടിയ നാര് ഏതാണെന്ന് തിരിച്ചറിയുക.

- (a) കോട്ടൺ
- (b) ലിനൻ
- (c) സിൽക്
- (d) കമ്പിളി

2. (a) PEM ന്റെ പൂർണ്ണരൂപം എഴുതുക.

(b) PEM ന്റെ ഒരു ഉദാഹരണം എഴുതുക.

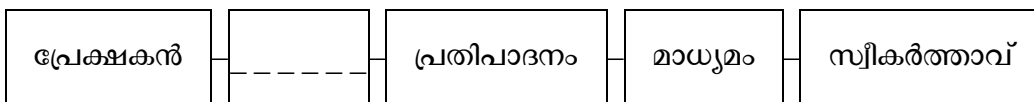
3. \_\_\_\_\_ എന്നത് ഭക്ഷ്യസംസ്കരണത്തിലെ ബാക്ടീരിയോസ്റ്റാറ്റിക് രീതിയാണ്.

- (a) ഉപ്പിലിടുക
- (b) വികിരണം
- (c) കാമ്പിംഗ്
- (d) ചൂടാക്കുക

4. കോട്ടൺ തുണിയെ നേർപ്പിച്ച സൾഫ്യൂറിക് അസിഡിൽ മുക്കിവെച്ച് സ്യുതാര്യവും വടിവൊത്തതും ആക്കുന്ന പ്രക്രിയയാണ് \_\_\_\_\_.

- (a) ഫയർ പ്രൂഫിങ്
- (b) വാട്ടർ പ്രൂഫിങ്
- (c) സൈസിങ്
- (d) പാർച്ച്മെന്റേഷൻ

5. താഴെ കൊടുത്തിരിക്കുന്ന രൂപരേഖ പൂർത്തിയാക്കുക :



6. Substitute a single term for the following statement :

“It is the scientific dissemination of technology, to improve the standard of living of the people, especially those living in rural areas and deprived condition”.

7. Choose the correct sentence from the following :

(a) The durability of the fabric is affected by resist printing.

(b) Transfer printing is a very slow process.

(c) Direct printing is the oldest method of printing.

(d) Tie and dye is a direct printing process.

8. \_\_\_\_\_ is the name given to the method employing temperatures below 100 °C for the preservation of food.

(a) Irradiation

(b) Canning

(c) Pasteurisation

(d) Boiling

**B. Answer all questions from 9 to 12. Each carries 1 score.**

**(4 × 1 = 4)**

9. Iodine deficiency is responsible for \_\_\_\_\_.

(a) Rickets

(b) Mottling of teeth

(c) Bitot spots

(d) Cretinism

10. Name a traditional method of cooking.

(a) Microwave cooking

(b) Baking

(c) Grilling

(d) Boiling

6. താഴെ കൊടുത്തിരിക്കുന്ന പ്രസ്ഥാവനയ്ക്ക് ഒരു വാക്കിൽ ഉത്തരമെഴുതുക :  
 “പാവപ്പെട്ടവരുടെ ജീവിതനിലവാരം മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിനായി അറിവ് സാങ്കേതിക വിദ്യകളിലൂടെ പ്രചരിപ്പിക്കുന്ന രീതി”.
7. താഴെ കൊടുത്തിരിക്കുന്നവയിൽ നിന്നും ശരിയായത് തിരഞ്ഞെടുത്തെഴുതുക :  
 (a) റെസിസ്റ്റ് പ്രിന്റിംഗ് രീതി വസ്ത്രത്തിന്റെ നിലനിൽപ്പിനെ ബാധിക്കുന്നു.  
 (b) ട്രാൻസ്ഫർ പ്രിന്റിംഗ് എന്നത് ഒരു വേഗത കുറഞ്ഞ പ്രക്രിയ ആണ്.  
 (c) ഡയറക്ട് പ്രിന്റിംഗ് എന്നത് പുരാതനമായിട്ടുള്ള ഒരു പ്രിന്റിംഗ് രീതിയാണ്.  
 (d) ടൈ ആന്റ് ഡൈ ഒരു ഡയറക്ട് പ്രിന്റിംഗ് രീതിയാണ്.
8. 100 °C ന് താഴെയുള്ള താപനില ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണത്തിനായി ഉപയോഗിക്കുന്ന രീതിയുടെ പേരാണ് \_\_\_\_\_.  
 (a) വികിരണം (b) കാനിംഗ്  
 (c) പാസ്ചറൈസേഷൻ (d) തിളപ്പിക്കൽ

**B. 9 മുതൽ 12 വരെയുള്ള എല്ലാ ചോദ്യങ്ങൾക്കും ഉത്തരമെഴുതുക. 1 സ്കോർ വീതം.**

**(4 × 1 = 4)**

9. അയഡിന്റെ അപര്യാപ്തത \_\_\_\_\_ ന് കാരണമാകുന്നു.  
 (a) റിക്കറ്റ്സ് (b) പല്ലുകളിലുണ്ടാകുന്ന കറ  
 (c) ബൈറ്റോട്ട് സ്പോട്ട് (d) ക്രെറ്റിനിസം
10. ഒരു പരമ്പരാഗത പാചകരീതിയുടെ പേര് പറയുക.  
 (a) മൈക്രോവേവ് കുക്കിംഗ് (b) ബേക്കിംഗ്  
 (c) ഗ്രില്ലിംഗ് (d) ബോയിലിംഗ്



11. മാംസ്യത്തിന്റെ അളവ് ശുപാർശ ചെയ്തിരിക്കുന്നത് ഒരു വ്യക്തിയുടെ ശരീരഭാരത്തിൽ ഏകദേശം ഒരു കിലോയ്ക്ക് \_\_\_\_\_ എന്ന കണക്കിലാണ്.

- (a) 5 ഗ്രാം
- (b) 1 ഗ്രാം
- (c) 10 ഗ്രാം
- (d) 100 ഗ്രാം

12. താഴെ കൊടുത്തിരിക്കുന്നവയിൽ നിന്നും ഉയർന്ന കാലറി നർദ്ദേശിക്കുന്ന അവസ്ഥ ഏതാണെന്ന് കണ്ടെത്തുക :

- (a) ഭാരക്കുറവ്
- (b) ഡയബറ്റിസ്
- (c) ഗൗട്ട്
- (d) ഹൈപ്പർ ടെൻഷൻ

**PART – II**

**A. 13 മുതൽ 16 വരെയുള്ള ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 2 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക. 2 സ്കോർ വീതം. (2 × 2 = 4)**

13. ഡയറ്റ് തെറാപ്പിയുടെ പൊതുവായ ലക്ഷ്യങ്ങൾ കുറിക്കുക.

14. നൂൽപിരിക്കലിന്റെ പ്രധാനപ്പെട്ട അംഗങ്ങളെ വിശകലനം ചെയ്യുക.

15. ആശയ വിനിമയത്തിന്റെ ലക്ഷ്യങ്ങൾ ഏതെല്ലാം ?

16. കാൽസ്യം അപര്യാപ്ത അവസ്ഥകളെ വിശകലനം ചെയ്യുക.

**B. 17 മുതൽ 19 വരെയുള്ള ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 2 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക. 2 സ്കോർ വീതം. (2 × 2 = 4)**

17. അമിത വണ്ണമുള്ളവർ ഒഴിവാക്കേണ്ട ഭക്ഷണം രേഖപ്പെടുത്തുക.

18. ഫുഡ് പിരമിഡിലെ ശുപാർശകൾ നിർദ്ദേശിക്കുക.

19. പാരമ്പര്യേതര നൂൽ നൂൽപിനെപ്പറ്റി ഒരു കുറിപ്പ് തയ്യാറാക്കുക.

**PART – III**

**A. Answer any 3 questions from 20 to 23. Each carries 3 scores. (3 × 3 = 9)**

20. Elucidate the advantages of bleaching.
  
21. What do you mean by yarn dyeing ?
  
22. Examine the properties and uses of bonded fabrics.
  
23. Steaming is considered one of the best method of cooking. Support this statement with valid arguments.

**B. Answer any 2 questions from 24 to 26. Each question carries 3 scores. (2 × 3 = 6)**

24. Give the reasons for preserving food.
  
25. List any three functions of iodine.
  
26. Analyse the physical properties of rayon.

**PART – IV**

**A. Answer any 3 questions from 27 to 30. Each carries 4 scores. (3 × 4 = 12)**

27. Evaluate the characteristic of woven fabrics.
  
28. Classify finishes based on its life.



**PART – III**

A. 20 മുതൽ 23 വരെയുള്ള ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 3 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക.  
3 സ്കോർ വീതം. (3 × 3 = 9)

20. ബ്ലീച്ചിംഗിന്റെ ഗുണങ്ങൾ വിശദമാക്കുക.

21. യാൺ ഡൈയിംഗ് എന്നത് കൊണ്ട് നിങ്ങൾ അർത്ഥമാക്കുന്നതെന്ത്?

22. ബോൺടഡ് ഫാബ്രിക്കിന്റെ ഗുണങ്ങളും ഉപയോഗങ്ങളും പരിശോധിക്കുക.

23. ആവിയിൽ വേവിക്കുക എന്നത് പാചകരീതികളിൽ ഏറ്റവും നല്ലതായിട്ടുള്ള ഒന്നാണ്. ഈ വസ്തുതയെ ന്യായീകരിക്കുന്ന വാദമുഖങ്ങൾ കണ്ടെത്തുക.

B. 24 മുതൽ 26 വരെയുള്ള ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 2 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക.  
3 സ്കോർ വീതം. (2 × 3 = 6)

24. ഭക്ഷ്യസംസ്കരണത്തിന്റെ കാരണങ്ങൾ കാണിക്കുക.

25. ആയഡിന്റെ ഏതെങ്കിലും 3 ധർമ്മങ്ങൾ കുറിക്കുക.

26. റയോണിന്റെ ഭൗതിക ഗുണങ്ങൾ വിലയിരുത്തുക.

**PART – IV**

A. 27 മുതൽ 30 വരെയുള്ള ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 3 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക.  
4 സ്കോർ വീതം. (3 × 4 = 12)

27. നെയ്ത വസ്ത്രങ്ങളുടെ സ്വഭാവസവിശേഷതകൾ വിശകലനം ചെയ്യുക.

28. ഫിനിഷുകൾ അതിന്റെ കാലാവധി അനുസരിച്ച് വർഗ്ഗീകരിക്കുക.

29. Explain the types of communication.
30. Analyse any four characteristics of Home Science extension.

**B. Answer any 1 questions from 31 – 32. Carries 4 scores. (1 × 4 = 4)**

31. Compare resist printing and discharge printing.
32. Water is the major component of our body. Justify.

**PART – V**

**Answer any 2 questions from 33 – 35. Each carries 6 scores. (2 × 6 = 12)**

33. Evaluate any 6 functions of carbohydrates.
34. Compare any six physical properties of cotton and wool.
35. Briefly explain the causes of food spoilage.
-

29. വിവിധ തരം ആശയവിനിമയ രീതികൾ വിവരിക്കുക.
30. ഹോം സയൻസ് എക്സ്പെർട്ടിസിന്റെ ഏതെങ്കിലും 4 സവിശേഷതകൾ വിലയിരുത്തുക.

**B. 31, 32 ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും ഒരണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക. 4 സ്കോർ വീതം.**

**(1 × 4 = 4)**

31. റെസിസ്റ്റ് പ്രിന്റിംഗ്, ഡിസ്ചാർജ്ജ് പ്രിന്റിംഗ് എന്നിവ താരതമ്യം ചെയ്യുക.
32. ജലം നമ്മുടെ ശരീരത്തിലെ ഒരു പ്രധാന ഘടകമാണ്. സാധൂകരിക്കുക.

**PART – V**

**33 മുതൽ 35 വരെയുള്ള ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 2 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക.**

**6 സ്കോർ വീതം. (2 × 6 = 12)**

33. അന്നജത്തിന്റെ ഏതെങ്കിലും 6 ധർമ്മങ്ങൾ വിശദീകരിച്ച് വിലയിരുത്തുക.
34. പരുത്തി, കമ്പിളി എന്നിവയുടെ ഭൗതിക ഗുണങ്ങൾ താരതമ്യം ചെയ്യുക.
35. ഭക്ഷണം കേടാകാനുള്ള കാരണങ്ങൾ ചുരുക്കി വിവരിക്കുക.

