



பதிவு எண்
Register Number

--	--	--	--	--	--	--	--

Part III – Vocational Subjects

(Home Science Area)

உணவு மேலாண்மையும் குழந்தை நலனும் FOOD MANAGEMENT AND CHILD CARE

(தமிழ் மற்றும் ஆங்கில வழி / Tamil & English Version)

கால அளவு : 2.30 மணி நேரம்]

[மொத்த மதிப்பெண்கள் : 90

Time Allowed : 2.30 Hours]

[Maximum Marks : 90

- அறிவுரைகள் :** (1) அனைத்து வினாக்களும் சரியாக பதிவாகி உள்ளதா என்பதனை சரிபார்த்துக் கொள்ளவும். அச்சுப்பதிவில் குறையிருப்பின், அறைக் கண்காணிப்பாளரிடம் உடனடியாகத் தெரிவிக்கவும்.
- (2) நீலம் அல்லது கருப்பு மையினை மட்டுமே எழுதுவதற்கும், அடிக் கோடிடுவதற்கும் பயன்படுத்த வேண்டும். படங்கள் வரைவதற்கு பென்சில் பயன்படுத்தவும்.

- Instructions :** (1) Check the Question paper for fairness of printing. If there is any lack of fairness, inform the Hall Supervisor immediately.
- (2) Use **Blue** or **Black** ink to write and underline and pencil to draw diagrams.

பகுதி - I / PART - I

- குறிப்பு :** (i) அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளிக்கவும். 15x1=15
- (ii) கொடுக்கப்பட்டுள்ள மாற்று விடைகளில் மிகவும் ஏற்புடைய விடையைத் தேர்ந்தெடுத்துக் குறியீட்டுடன் விடையினையும் சேர்த்து எழுதவும்.

- Note :** (i) Answer **all** the questions.
- (ii) Choose the most appropriate answer from the given **four** alternatives and write the option code and the corresponding answer.

[திருப்புக / Turn over

1. _____ பூச்சிக் கொல்லியின் எஞ்சியவைகள், டப்பாக்களில் உள்ள வெள்ளீயம், உணவில் பூச்சிகளின் முட்டை மற்றும் கழிவுப் பொருட்கள் இவற்றிலிருந்து உண்டாகிறது.

(அ) தற்செயலாக வரும் கலப்படப் பொருட்கள்

(ஆ) வேண்டுமென்றே சேர்க்கப்பட்ட கலப்படப் பொருட்கள்

(இ) மற்ற கலப்படப் பொருட்கள்

(ஈ) இவற்றில் எதுவுமில்லை

_____ are pesticide residues, tin from can, droppings of rodents and larvae in foods.

(a) Incidental adulterants

(b) Intentional adulterants

(c) Other adulterants

(d) None of the above

2. அஸ்காரிஸ் லும்ப்ரிகாய்டஸ் _____ ஏற்படுத்தும்.

(அ) வயிற்றுக்கடுப்பு

(ஆ) வயிற்றுப்புண்

(இ) அஸ்காரியசிஸ்

(ஈ) அமீபியாஸிஸ்

Ascaris lumbricoides causes _____.

(a) Dysentery

(b) Ulcer

(c) Ascariasis

(d) Amoebiasis

3. ஒரு கர்ப்பிணி பெண்ணின் ஒரு நாளை கால்சியம் தேவை :

(அ) 600 மி.கி

(ஆ) 1000 மி.கி

(இ) 400 மி.கி

(ஈ) 1200 மி.கி

The calcium requirement per day for a pregnant women is :

(a) 600 mg

(b) 1000 mg

(c) 400 mg

(d) 1200 mg

4. _____ குறைவால் பற்சிதைவு ஏற்படுகிறது.

(அ) கால்சியம்

(ஆ) வைட்டமின் A

(இ) இரும்புச்சத்து

(ஈ) புளூரின்

Tooth decay can be caused by a lack of _____.

(a) Calcium

(b) Vitamin A

(c) Iron

(d) Fluorine

5. பெனிடிக்ட் பரிசோதனை என்பது _____ நோயைக் கண்டறிய பயன்படுகிறது.
 (அ) ஹெபாடிக் கோமா (ஆ) சிரோஸிஸ்
 (இ) நீரிழிவு (ஈ) மஞ்சட்காமாலை
 Benedicts test is used to detect _____ condition.
 (a) Hepatic Coma (b) Cirrhosis
 (c) Diabetes (d) Jaundice
6. _____ சுற்றுலா மற்றும் வர்த்தகத்தின் முதுகெலும்பாக உள்ளது.
 (அ) தொழிற்சாலைகள்
 (ஆ) நடமாடும் உணவகங்கள்
 (இ) உணவு வழங்கும் நிறுவனங்கள்
 (ஈ) கல்வி நிறுவனங்கள்
 _____ form the backbone of the tourist and trade.
 (a) Industries
 (b) Transport Catering
 (c) Catering Institutions
 (d) Educational Institutions
7. டைஃபாய்டு மற்றும் பாராடைஃபாய்டு இவை இரண்டும் கூட்டாக _____
 என்றழைக்கப்படுகிறது.
 (அ) ஷிகெல்லாஸிஸ் (ஆ) சால்மோனெல்லாசிஸ்
 (இ) என்டீரிக் காய்ச்சல் (ஈ) காலரா
 Typhoid and paratyphoid are collectively known as :
 (a) Shigallosis (b) Salmonellosis
 (c) Enteric fever (d) Cholera
8. பழச்சாற்றின் பெக்டின் தன்மையை அறிய _____ பயன்படுத்தப்படுகிறது.
 (அ) சர்க்கரை (ஆ) ஹைட்ரோகுளோரிக் அமிலம்
 (இ) மீதைல் ஆல்கஹால் (ஈ) சிட்ரிக் அமிலம்
 _____ is used to find out the pectin quality of fruit juices.
 (a) Sugar (b) Hydrochloric acid
 (c) Methyl alcohol (d) Citric acid

9. மதீரா கேக்குகள் _____ மாவிலிருந்து தயாரிக்கப்படுகிறது.
 (அ) நடுத்தர மற்றும் மென்மையான மாவுக்கலவை
 (ஆ) கடினமான மாவு
 (இ) நடுத்தர வகை
 (ஈ) மென்மையான வகை
 Maderia cakes are made from _____ flour.
 (a) Combination of medium and soft
 (b) Hard flour
 (c) Medium
 (d) Soft
10. படங்கள் அல்லது வார்த்தைகள் உள்ள அட்டைகள் _____ மூலம் கற்பிக்கப்படுகிறது.
 (அ) காகிதம் (ஆ) மாதிரிகள்
 (இ) ப்ளானல் போர்டுகள் (ஈ) சார்ட்டுகள்
 Displaying of pictures or work cards is done by using _____.
 (a) Paper (b) Models
 (c) Flannel board (d) Charts
11. _____ ஒரு சரிபார்க்கும் செயலாகும்.
 (அ) மதிப்பிடுதல் (ஆ) செயல்படுத்துதல்
 (இ) மேலாண்மை (ஈ) திட்டமிடுதல்
 _____ is a checking process.
 (a) Evaluation (b) Execution
 (c) Management (d) Planning
12. இன்ஜெக்சன் மோல்டிங் (ஊசிமூலம் அச்சு உருவாக்கல்) _____ செய்வதற்கு பயன்படுத்தப்படுகிறது.
 (அ) இணைப்புகள்
 (ஆ) அலுமினிய பொருட்கள்
 (இ) தெர்மோ பிளாஸ்டிக் பொருட்கள்
 (ஈ) பேப்பர் பொருட்கள்
 Injection moulding is used for :
 (a) Fixtures
 (b) Aluminium Products
 (c) Thermoplastic Products
 (d) Paper Products

13. உலக நுகர்வோர் தினம் கொண்டாடப்படும் நாள் _____.

(அ) மார்ச் 15 (ஆ) ஏப்ரல் 15 (இ) மே 15 (ஈ) ஜூன் 15

World Consumer Day is celebrated every year on _____.

(a) March 15th (b) April 15th (c) May 15th (d) June 15th

14. OGTT என்பதன் விரிவாக்கம் _____.

(அ) Oral Glucose Test Time (ஆ) Oral Glycemic Tolerance Test

(இ) Oral Glucose Tolerance Test (ஈ) Optimal Glucose Tolerance Test

Expansion of OGTT :

(a) Oral Glucose Test Time (b) Oral Glycemic Tolerance Test

(c) Oral Glucose Tolerance Test (d) Optimal Glucose Tolerance Test

15. நர்சரி பள்ளி என்ற கருத்தை உருவாக்கியவர் _____.

(அ) மரியா மாண்டிசரி

(ஆ) ஃபோர்பெல்

(இ) நைட்டிங்கேல் சகோதரிகள்

(ஈ) மார்கரேட் மாக்மிலன் சகோதரிகள்

The concept of Nursery School was started by :

(a) Maria Montessori

(b) Forebel

(c) Nightingale Sisters

(d) Margeret McMillan Sisters

பகுதி - II / PART - II

எவையேனும் பத்து வினாக்களுக்கு விடையளிக்கவும். வினா எண் 28 -க்கு கட்டாயம் விடையளிக்கவும். 10x3=30

Answer any ten questions. Question no. 28 is compulsory.

16. தற்செயலாக நிகழக் கூடிய நச்சுத்தன்மையை எவ்வாறு தவிர்ப்பாய் ?
How will you prevent incidental poisoning ?
17. புட்டிப்பாலினால் ஏற்படும் பிரச்சனைகளைப் பட்டியலிடுக.
List the problems in bottle Feeding.
18. குழந்தைகளுக்கு நல்ல உணவுப் பழக்கத்தை ஏற்படுத்தும் 5 வழிகளைக் கூறுக.
Suggest any five healthy eating food habits for children.
19. வயிற்றுப்புண் ஏற்படக் கூடிய 4 காரணங்கள் யாவை ?
Give any 4 causes for Ulcer.
20. உபகரணங்களை எவ்வாறு வகைப்படுத்துவாய் ?
Write down the classification of equipment.
21. மஞ்சள் காமாலை நோய் பற்றி எழுதுக.
Write about Jaundice.
22. ஜாம் தயாரிக்கும் போது கவனிக்க வேண்டிய குறிப்புகள் யாவை ?
What are the precautions to be taken in Jam making ?
23. பல்வேறு வகையான பேக்கிங் பவுடர் பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.
Give a short note on the different types of baking powders.
24. ஒரு முன் பள்ளியின் பாதுகாப்பு எவ்வாறு ஏற்படுத்தப்படுகிறது ?
How can safety be ensured in a preschool ?

25. கற்றல் - கற்பித்தல் சிறப்பாக நிகழத் தேவையான பரிந்துரைகள் ஐந்தினைக் குறிப்பிடுக.
List any 5 guidelines for teachers to make teaching, learning process effective.
26. பணியாளரின் பொறுப்புகளைக் கூறுக.
Write about the employer responsibilities.
27. வெளிப்புற காரணிகளால் காய்ச்சல் ஏற்படும் படிநிலைகளை எழுதுக.
List out steps of the development of fever due to exogenous agents.
28. நீ பல்பொருள் அங்காடிக்கு சென்றால் நீரிழிவு நோய் தாக்கப்பட்ட உன் தந்தைக்கு எந்த வகையான உணவுப் பொருட்களை தவிர்ப்பாய் ?
When you go shopping, to buy food for your diabetic father, what foods would you avoid ?

பகுதி - III / PART - III

ஏதேனும் ஐந்து வினாக்களுக்கு விடையளிக்கவும். அவற்றில் வினா எண் 35 -க்கு கட்டாயம் விடையளிக்கவும். 5x5=25

Answer **any five** questions. Question no. 35 is **compulsory**.

29. நச்சுச் சங்கிலியினை விவரி.
Explain the poison chain.
30. புரதக் கலோரிக் குறை நோயைத் தவிர்க்கும் சிகிச்சை முறையினை விவரி.
Explain the treatment to be undertaken for a PEM child.
31. பொருட்களை வாங்கும் போது பின்பற்ற வேண்டிய யுக்திகள் யாவை ?
List the buying tips.
32. ஜெல்லி என்பது என்ன ? நல்ல ஜெல்லியின் தன்மைகள் யாவை ?
What is Jelly ? List the properties of a good Jelly.
33. தரமான கேக்கின் வெளிப்புற பண்புகள் பற்றி எழுதுக.
Write about the external qualities of a standard cake.

34. உன்னுடைய குழந்தைகள் காப்பக மையத்திற்கு வாராந்திர துணை உணவை திட்டமிடவும்.

Prepare a cyclic weaning menu for your day care centre.

35. ஒரு முன்பள்ளி ஆசிரியர் வருட முடிவில் எவ்வாறு தன்னைத்தானே மதிப்பீடு செய்வார் ?

How will a preschool teacher evaluate her work at the year end ?

பகுதி - IV / PART - IV

அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளிக்கவும்.

2x10=20

Answer the following questions.

36. (அ) உடற்பருமனை அளக்க உதவும் பல்வேறு முறைகளை எழுதுக.

அல்லது

(ஆ) சிறுதொழிலின் நன்மைகளையும், பிரச்சனைகளையும் விவரி.

(a) How will you assess obesity ?

OR

(b) Explain the advantages and problems faced by small businesses.

37. (அ) பழரசபான உற்பத்தி மையத்திற்கு நீங்கள் எந்த வகையான பழச்சாறு பாதுகாப்பு முறைகளை பின்பற்றுவீர்கள் ? விளக்குக.

அல்லது

(ஆ) தாய்ப்பால் வார பேனர் தயாரிப்பில் தாய்ப்பாலின் முக்கியத்துவத்தை கூறுக.

(a) Explain the preservation techniques that you will follow for your fruit juice manufacturing unit.

OR

(b) Formulate a banner for the "Breast Feeding Week" propagating the importance of mother's milk.