

Reg. No. :

Name :

SY-28

SECOND YEAR HIGHER SECONDARY EXAMINATION, MARCH 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 five questions from 1 to 9. Each carries 1 score.

(5 × 1 = 5)

- Out of school system of education is
 - Formal education
 - Extension education
 - Technical education
 - None of these
- Identify the fibre which is suitable for summer season.
 - Cotton
 - Silk
 - Polyester
 - Nylon
- Pick the odd one out.
 - Sun drying
 - Refrigeration
 - Smoking
 - Dehydration
- Find out the correct order.
 - Sender → Message → Treatment → Channel → Receiver.
 - Sender → Channel → Treatment → Message → Receiver.
 - Message → Sender → Treatment → Receiver → Channel.
 - Message → Channel → Sender → Receiver → Treatment.
- Name the disease caused by the deficiency of Iron.
 - Scurvy
 - Rickets
 - Anaemia
 - Marasmus
- _____ is a resist dyeing process where designs are made with wax on a fabric.
 - Tie and dye
 - Block Printing
 - Batik
 - Roller Printing
- This process increase the luster and smoothness by burning the surface lightly.
 - Bleaching
 - Singeing
 - Stiffening
 - Scouring
- If temperature below 100 °C : Pasteurization
Temperature above 100 °C : _____

PART – I

A. 1 മുതൽ 9 വരെ ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 5 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക. 1 സ്കോർ വീതം. (5 × 1 = 5)

1. സ്കൂൾ വിദ്യാഭ്യാസ സമ്പ്രദായത്തിന് പുറത്തുള്ള വിദ്യാഭ്യാസമാണ്

(a) ഔപചാരിക വിദ്യാഭ്യാസം	(b) വിജ്ഞാന വ്യാപന വിദ്യാഭ്യാസം
(c) സങ്കേതിക വിദ്യാഭ്യാസം	(d) ഇവയൊന്നുമല്ല

2. വേനൽക്കാലത്ത് അനുയോജ്യമായ നാരുകൾ ഏതെന്ന് തിരിച്ചറിയുക.

(a) പരുത്തി	(b) പട്ട്
(c) പോളിയെസ്റ്റർ	(d) നൈലോൺ

3. വേറിട്ടത് തിരഞ്ഞെടുക്കുക.

(a) വെയിലത്ത് ഉണക്കൽ	(b) റെഫ്രിജറേഷൻ
(c) പുക ഏൽപ്പിക്കൽ	(d) നിർജ്ജലീകരണം

4. ശരിയായ ക്രമം കണ്ടെത്തുക :

(a) പ്രേഷകൻ → സന്ദേശം → പ്രതിപാദനം → മാധ്യമം → സ്വീകർത്താവ്
(b) പ്രേഷകൻ → മാധ്യമം → പ്രതിപാദനം → സന്ദേശം → സ്വീകർത്താവ്
(c) സന്ദേശം → പ്രേഷകൻ → പ്രതിപാദനം → സ്വീകർത്താവ് → മാധ്യമം
(d) സന്ദേശം → മാധ്യമം → പ്രേഷകൻ → സ്വീകർത്താവ് → പ്രതിപാദനം

5. ഇരുമ്പിന്റെ കുറവ് മൂലമുണ്ടാകുന്ന രോഗത്തിന്റെ പേര്

(a) സ്കർവി	(b) പിള്ള വാതം
(c) വിളർച്ച	(d) മരാസ്സസ്

6. ഒരു തൂണിയിൽ മെഴുക് ഉപയോഗിച്ച് ഡിസൈനുകൾ നിർമ്മിക്കുന്ന ഒരു റെസിസ്റ്റ് ഡൈയിംഗ് പ്രക്രിയയാണ് _____.

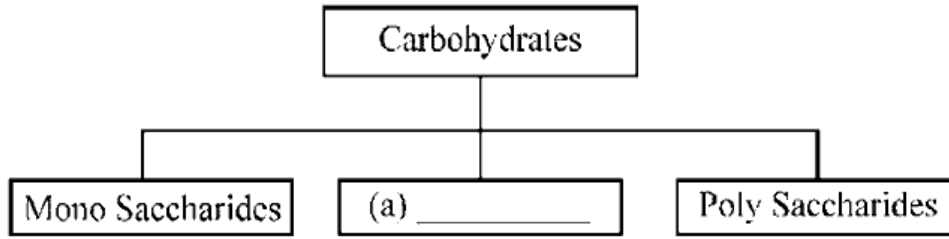
(a) ടൈ ആന്റ് ഡൈ	(b) ബ്ലോക്ക് പ്രിന്റിംഗ്
(c) ബാത്തിക്	(d) റോളർ പ്രിന്റിംഗ്

7. ഈ പ്രക്രിയ ഉപരിതലത്തെ ചെറുതായി കത്തിച്ചുകൊണ്ട് തിളക്കവും മിനുസവും വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു.

(a) ബ്ലീച്ചിങ്	(b) സിഞ്ചിങ്
(c) സ്റ്റിഫനിങ്	(d) സ്റ്റോറിങ്

8. 100 °C ന് താഴെയുള്ള താപനില : പാസ്ചറൈസേഷൻ എന്നാൽ 100 °C ന് മുകളിലുള്ള താപനില : _____

9. Fill in the blank :



B. Answer all questions from 10 to 13. Each carries 1 score.

(4 × 1 = 4)

10. Expand ICMR.

11. Adolescent girl requires _____ of calcium per day.

- (a) 600 mg (b) 800 mg
(c) 1200 mg (d) 500 mg

12. Beri-Beri is a disease caused by a deficiency of _____.

- (a) Thiamine (b) Riboflavin
(c) Niacin (d) Pyridoxine

13. A person who is under-weight needs

- (a) Low calorie diet (b) High calorie diet
(c) Low protein diet (d) None of these

PART – II

A. Answer any two questions from 14 to 17. Each carries 2 scores.

(2 × 2 = 4)

14. Describe any two dimensions of health.

15. Enumerate the general objectives of diet therapy.

16. Classify yarns on the basis of its function.

17. Differentiate between contrived experiences and dramatized experiences.

B. Answer any two questions from 18 to 20. Each carries 2 scores.

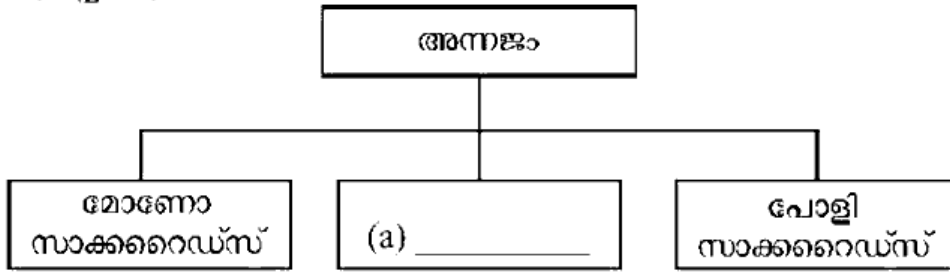
(2 × 2 = 4)

18. List the functions of Iodine.

19. Suggest some foods that are not allowed for a obese person.

20. Explain any two non-conventional spinning methods.

9. പൂരിപ്പിക്കുക :



B. 10 മുതൽ 13 വരെ എല്ലാ ചോദ്യങ്ങൾക്കും ഉത്തരമെഴുതുക. 1 സ്കോർ വീതം.

(4 × 1 = 4)

10. ICMR ന്റെ പുർണ്ണ രൂപം എഴുതുക.
11. കൗമാരക്കാരിയായ പെൺകുട്ടിക്ക് പ്രതിദിനം _____ മില്ലിഗ്രാം കാൽസ്യം ആവശ്യമാണ്.
 (a) 600 മില്ലി ഗ്രാം (b) 800 മില്ലി ഗ്രാം
 (c) 1200 മില്ലി ഗ്രാം (d) 500 മില്ലി ഗ്രാം
12. _____ ന്റെ കുറവു മൂലമുണ്ടാകുന്ന രോഗമാണ് ബെനി-ബെറി
 (a) തയാമിൻ (b) റൈബോ ഫ്ലേവിൻ
 (c) നീയാസിൻ (d) പൈറിഡോക്സിൻ
13. ഭാരക്കുറവ് ഉള്ള ഒരു വ്യക്തിക്ക് ആവശ്യമുള്ളത്
 (a) കുറഞ്ഞ കലോറിയുള്ള ഭക്ഷണ ക്രമം
 (b) ഉയർന്ന കലോറിയുള്ള ഭക്ഷണ ക്രമം
 (c) മാംസ്യത്തിന്റെ അളവ് കുറഞ്ഞ ഭക്ഷണ ക്രമം
 (d) ഇവയൊന്നുമല്ല

PART - II

A. 14 മുതൽ 17 വരെ ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 2 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക. 2 സ്കോർ വീതം.

(2 × 2 = 4)

14. ആരോഗ്യത്തിന്റെ ഏതെങ്കിലും രണ്ട് തലങ്ങൾ എഴുതുക.
15. ഡയറ്റ് തെറാപ്പിയുടെ പോതു ലക്ഷ്യങ്ങൾ രേഖപ്പെടുത്തുക.
16. നൂലുകളെ അതിന്റെ ധർമ്മത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ തരം തിരിക്കുക.
17. ആസൂത്രിതമായി സൃഷ്ടിക്കുന്ന അനുഭവങ്ങളും നാടകീയമായ അനുഭവങ്ങളും തമ്മിൽ വേർതിരിക്കുക.

B. 18 മുതൽ 20 വരെ ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 2 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക. 2 സ്കോർ വീതം.

(2 × 2 = 4)

18. ആയോഡിന്റെ ധർമ്മങ്ങൾ എഴുതുക.
19. അമിത വണ്ണമുള്ള ഒരാൾക്ക് അനുവദനീയമല്ലാത്ത ചില ഭക്ഷണങ്ങൾ നിർദ്ദേശിക്കുക.
20. ഏതെങ്കിലും രണ്ട് പാരമ്പര്യേതര നൂൽ നൂൽപ്പിനെ കുറിച്ച് വിവരിക്കുക.

PART – III

- A. Answer any three questions from 21 to 24. Each carries 3 scores. (3 × 3 = 9)**
21. Explain any three stages of dyeing.
 22. Classify food based on its function.
 23. Describe the factors that affect meal planning. (any three)
 24. Write short notes on :
 - (a) Plain weave
 - (b) Braided fabrics
 - (c) Wool felts
- B. Answer any two questions from 25 to 27. Each carries 3 scores. (2 × 3 = 6)**
25. Describe the chemical properties of Rayon.
 26. State the main reasons why food is preserved.
 27. List the disadvantages of the boiling method.

PART – IV

- A. Answer any three questions from 28 to 31. Each carries 4 scores. (3 × 4 = 12)**
28. Differentiate between formal education and extension education.
 29. Analyse the characteristics of woven fabrics.
 30. Describe the importance of fabric finishes.
 31. Classify different types of communication and explain each of them.
- B. Answer any one question from 32 to 33. Carries 4 scores. (1 × 4 = 4)**
32. Enumerate the functions of water.
 33. Write short notes on :
 - (a) Mordent printing
 - (b) Transfer printing

PART – V

- Answer any two questions from 34 to 36. Each carries 6 scores. (2 × 6 = 12)**
34. Describe the functions of carbohydrates and proteins.
 35. Analyse the causes of food spoilage.
 36. Evaluate the physical properties of silk.

PART – III

- A. 21 മുതൽ 24 വരെ ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 3 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക. 3 സ്കോർ വീതം. (3 × 3 = 9)**
- 21. ഡൈയിംഗിന്റെ ഏതെങ്കിലും മൂന്ന് ഘട്ടങ്ങൾ വിവരിക്കുക.
 - 22. ഭക്ഷണത്തെ അതിന്റെ ധർമ്മത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ വർഗീകരിക്കുക.
 - 23. ഭക്ഷണ അസുത്രണത്തെ ബാധിക്കുന്ന ഘടകങ്ങൾ വിവരിക്കുക. (ഏതെങ്കിലും 3 എണ്ണം)
 - 24. ചെറിയ കുറിപ്പ് തയ്യാറാക്കുക :
 - (a) നിരന്ന നെയ്ത്ത്
 - (b) മെടത്തൊടുത്ത തുണികൾ
 - (c) കമ്പിളി ഫെൽറ്റുകൾ
- B. 25 മുതൽ 27 വരെ ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 2 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക. 3 സ്കോർ വീതം. (2 × 3 = 6)**
- 25. റയോൺ നാരുകളുടെ രാസപരമായ സവിശേഷതകൾ വിവരിക്കുക.
 - 26. ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണത്തിന്റെ പ്രധാന കാരണങ്ങൾ വ്യക്തമാക്കുക.
 - 27. തിളപ്പിക്കൽ രീതിയുടെ ദോഷങ്ങൾ പട്ടികപ്പെടുത്തുക.

PART – IV

- A. 28 മുതൽ 31 വരെ ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 3 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക. 4 സ്കോർ വീതം. (3 × 4 = 12)**
- 28. ഔപചാരിക വിദ്യാഭ്യാസവും വിജ്ഞാന വ്യാപന വിദ്യാഭ്യാസവും തമ്മിലുള്ള വ്യത്യാസങ്ങൾ എഴുതുക. <https://www.keralaboard.com>
 - 29. നെയ്തൊടുത്ത തുണിത്തരങ്ങളുടെ സവിശേഷതകൾ വിശകലനം ചെയ്യുക.
 - 30. ഫാബ്രിക് ഫിനിഷുകളുടെ പ്രാധാന്യം വിശദീകരിക്കുക.
 - 31. വ്യത്യസ്ത തരം ആശയ വിനിമയങ്ങളെ വർഗീകരിച്ച് അവ ഓരോന്നും വിവരിക്കുക.
- B. 32 മുതൽ 33 വരെ ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും ഒരേണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക. 4 സ്കോർ. (1 × 4 = 4)**
- 32. ജലത്തിന്റെ ധർമ്മങ്ങൾ രേഖപ്പെടുത്തുക.
 - 33. ചെറിയ കുറിപ്പ് തയ്യാറാക്കുക:
 - (a) മോർഡന്റ് പ്രിന്റിംഗ്
 - (b) ട്രാൻസ്ഫർ പ്രിന്റിംഗ്

PART – V

- 34 മുതൽ 36 വരെ ചോദ്യങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും 2 എണ്ണത്തിന് ഉത്തരമെഴുതുക. 6 സ്കോർ വീതം. (2 × 6 = 12)**
- 34. കാർബോഹൈഡ്രേറ്റുകളുടെയും (അന്നജം) പ്രോട്ടീനുകളുടെയും (മാംസ്യം) ധർമ്മങ്ങൾ വിവരിക്കുക.
 - 35. ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ കേടുവരുന്നതിന്റെ കാരണങ്ങൾ വിശകലനം ചെയ്യുക.
 - 36. 'പട്ട്' ന്റെ ഭൗതിക ഗുണങ്ങൾ വിലയിരുത്തുക.