

SECOND YEAR

Semester-IV

HSc-401 COMMUNITY NUTRITION

Theory: 4hrs/week

practicals: 3hrs./week

THEORY

- Unit I : Assessment – Nutritional status of the community – Anthropometry.
- Unit II : Diet surveys and clinical assessment of nutritional status – clinical examination of signs, dietary analysis.
- Unit III : a. Biochemical assessment of nutritional status – Prevention and cure.
b. Indirect methods – vital health statistics.
c. Functional foods and its role
1. Phytochemicals, sources, benefits and its function.
2. Food Adultration – Adultration in different foods, their harmful effects, prevention – food adultration act – food standards – ISI, Agmark.
- Unit IV : a. National, International programmes related to nutrition a) ICDS – Supplementary feeding programmes – Special nutrition programmes (SNP) – Prophylactic programmes - Vitamin-A, Iron, Iodine etc. b) Role of National and international agencies – WHO, FAO, CARE, UNICEF, ICMR etc.
b. Nutrition programmes for improving nutrition and health standards – feeding and nutrition education programmes.
- Unit V : Nutritional problems prevalent in India – Under nutrition, Malnutrition and Over nutrition – Deficiency diseases of vitamins and minerals with special reference to protein energy malnutrition, Anaemia, Vitamin-A, Iodine deficiency and B-complex deficiencies – Functional consequences.

PRATICALS

1. Diet and Nutrition surveys
2. Identifying vulnerable at risk groups
3. Breast feeding and weaning practices of specific groups.
4. Use of Anthropometric measurements in assessing the nutritional status.
5. Observation of mid dayprogramme at Anganwadi Center.
6. Observation and Planning of School Lunch Progrmmes.
7. Planning and preparation of recipes for 15 members or more.

REFERENCES

1. Bamji MS, Krishnaswamy K, Brahmam GNV (2009). Textbook of Human Nutrition, 3rd edition. Oxford and IBH Publishing Co. Pvt. Ltd.
2. Wardlaw MG, Insel PM (2004). Perspectives in Nutrition, Sixth Edition, Mosby
3. Khanna K, Gupta S, Seth R, Mahna R, Rekhi T (2004). The Art and Science of Cooking: A Practical Manual, Revised Edition. Elite Publishing House Pvt Ltd.
4. NIN, ICMR (1990). Nutritive Value of Indian Foods.
5. Raina U, Kashyap S, Narula V, Thomas S, Suvira, Vir S, Chopra S (2010). Basic Food Preparation: A Complete Manual, Fourth Edition. Orient Black Swan Ltd.
6. Seth V, Singh K (2005). Diet planning through the Life Cycle: Part 1. Normal Nutrition. A Practical Manual, Fourth edition, Elite Publishing House Pvt Ltd.
7. Srilakahsmi, B., Dietetics, New Age International (P) Ltd., 2000.
8. Swaminadhan, M., 1988, Essentials of Food and Nutrition, Volume I and II, The Bangalore Printing and Publishing Co. Ltd., Bangalore.

BSc Home Science
Semester-IV
HSc-401 COMMUNITY NUTRITION
Model Question Paper

Time: 3 hrs.

Max. Marks: 75

Part- A

Answer any five Questions Each question carries 5 Marks

(Marks = 5x5 = 25 marks)

1. How do you assess the growth of pre-school children with growth chart?
పూర్వ పాఠశాల విద్యార్థులలో ఎదుగుదలను ఎదుగుదల పటము ద్వారా ఎలా నిర్ధారించవచ్చు ?
2. Explain school lunch programmes in brief?
పాఠశాలలో మధ్యాహ్న భోజనాల కార్యక్రమాల గురించి వివరించండి ?
3. Write about integrated child development service scheme?
ఐ.సి.డి.ఎస్ పథకం గురించి వ్రాయండి?
4. Write about anaemia and its preventive measures?
రక్త హీనత మరియు నియంత్రణ చర్యలు తెల్పుము?
5. Write about kwashiorkor and marasmus.
క్వాషియార్కర్ మరియు మరాస్మ్స్ గురించి వ్రాయండి?
6. List the common nutritional deficiency diseases prevalent in out country?
మనదేశంలో పోషకాహార లోపాల వల్ల ప్రభలించే రోగాల గురించి తెలుపుము?
7. Expand WHO and UNICEF and write about them.
WHO మరియు UNICEF ను విస్తరించి దాని గురించి క్లుప్తంగా రాయండి?
8. Write about Anaemia and preventive measures.
రక్తహీనత మరియు నివారణ చర్యలు గురించి తెలుపుము?

Part - B

Answer any five Questions Each Question carries 10 marks

(Marks = 5x10 = 50 marks)

1. a) Explain about vitamin A deficiency diseases?
విటమిన్-ఎ లోపం వల్ల వచ్చే రోగాలను విశదీకరించండి?
(Or)
b) Classify vitamins and write about the B complex deficiency disease in brief.
విటమిన్లను వర్గీకరించండి మరియు B-Complexలోపాల వచ్చే రోగాల గురించి క్లుప్తంగా తెల్పుండి?

2. a) What is meant by prophylaxis programmes? Discuss various prophylaxis programmes in brief.
రోగనిరోధక కార్యక్రమాలు అనగా నేమి? వివిధ రోగనిరోధక కార్యక్రమాలను చర్చించండి?

(Or)

b) Discuss the role played by national agents in improving the nutritional status of the population in your state.
ప్రజల యొక్క పోషకాహారస్థాయిని పెంచడానికి జాతీయ పోషకాహార సంస్థల యొక్క పాత్రను చర్చించండి

3. a) Define nutritional status. Write on clinical examination techniques used to assess nutritional status of a community.
పోషణ స్థితిని నిర్వచించుము వైద్య పరీక్ష ద్వారా సమాజములోని ప్రజల యొక్క పోషణ స్థితిని ఎలా కనుగొందువు.

(Or)

b) Write about diet surveys.
వేర్వేరు ఆహార అవలోకనాలు వివరింపము.

4. a) Write about Food Adulteration – Adulteration in different foods, their harmful effects,
ఆహార కల్తీ గురించి వ్రాయుము. వివిధ రకాల ఆహార పదార్థాలలో కల్తీ వలన కలుగు హానిని తెలుపుము.

(Or)

b) Discuss the Phytochemicals, and their sources, benefits and its function.
ఫైటోకెమికల్స్ లభించే ఆహారపదార్థాలు, ఉపయోగాలు మరియు విధులను తెలుపుము?

5. a) How do you assess the nutrition adults with Anthropometry?
మధ్య వయస్సు వ్యక్తి యొక్క పోషణ స్థితిని శరీరమాపన పద్ధతి ద్వారా, ఎలా కనుగొందురు?

(Or)

b) What are the anthropometric methods and techniques used to assess the nutritional status of a child?
చిన్న పిల్లలతో, పోషణ స్థాయిని నిర్ధారించడానికి, ఉపయోగించే శరీర మాపన పద్ధతులు

మరియు నైపుణ్యములను గురించి వ్రాయుము.

SECOND YEAR

Semester-IV

HSc-402- Textiles - II

Theory: 4hrs/week
practicals: 3hrs./week

THEORY

- Unit-I Fabric construction- weaving- introduction, parts of the loom, types of weaves- basic and decorative weaves
- Unit-II Knitting types of knitting, felting braiding and netting
- Unit-III Introduction to finishes- classification- chemical finishes- bleaching, mercerizing, shrinking, fixing, degumming, weighting.
- Unit-IV Mechanical finishes- sewing, tentering, decatizing, chlondering, schreinerizing, moireing, napping, flocking, crepe and crinkled effect, beetling and embossing
- Unit-V Special purpose finishes- crease resistance, water repellency, flame proofing, mildew proofing moth proofing, stippessistance, antiseptic and antistatic finishes

Practicals

1. Textiles chemistry- identification of textile fibres- microscopic examination- burning test
2. Preparation of fabric for garment construction- straightening- shrinking- pressing- taking body measurements
3. Field visit to textile mill. Field visit to sericulture unit
4. Construction of a baby frock (5-6 years)

REFERENCES

1. Vastralu- dusthulu- Smt. V. Nurjahan and Smt. R. Santha (Telugu Academy)
2. Sushma Gupta, NeeruGarg, RenuSaini- Text book of clothing, textiles and laundry
3. Mary Mathews- Practical clothing construction part-I &II designing drafting & tailoring
4. Alexander- textile products selection use and care

BSc Home Science
Semester-IV
HSc-402 Textiles - II
Model Question Paper

Time : 3 hrs

Max. Marks :75

Part – A

Answer any five Questions Each question carries 5 marks

(Marks = 5x5 = 25 marks)

1. Fiber Glass
నెట్టింగ్ అనగానేమి
2. What is weaving
నేత అనగానేమి
3. Bleaching
బ్లీచింగ్
4. Decating
డికేటింగ్
5. Felting
ఫెల్టింగ్
6. Mechanical Spinning
యాంత్రిక పద్ధతిలో వడకడం
7. Decorative weaves
అలంకారపూరిత నేతలు ఎన్ని? అవి ఏవి?
8. What is Knitting
నిట్టింగ్ లోని రకాలను తెల్పుము

Part – B

Answer any five Questions Each Question carries 10 marks

(Marks = 5x10 = 50 marks)

1. a) Explain about loom and its parts.
మగ్గము మరియు దాని యొక్క భాగాలను వివరింపుము
(Or)
b) Explain basic weaves diagrammatically
సాధారణ నేతలను పటము సహాయముతో వివరింపుము
2. a) What is knitting? And write about the types of knitting.
నిట్టింగ్ అనగానేమి? నిట్టింగ్ రకాలను వివరింపుము
(or)

b)What is finish? Classify finishes

ఫినిష్ అనగానేమి? ఫినిష్‌ను వర్గీకరింపుము?

3. a)Write about bleaching, mercerizing and fixing
బ్లీచింగ్, మెర్సిరైజింగ్ మరియు ఫిక్సింగ్‌ను గూర్చి వ్రాయుము?

(or)

b) Write about Shrinking, degumming and weighting.
అకుంచనము, డీగమ్మింగ్ మరియు వెయిటింగ్ గూర్చి వ్రాయుము

4. a)What are called mechanical finishes? And write about sewing,tentering,
decating and chlondering?

యాంత్రిక సమాపనాలు అని వేటిని అంటారు? సూయింగ్, టెంటరింగ్, డికాటింగ్ మరియు
కాలెండరింగ్ గూర్చి వ్రాయుము

(or)

b)Write about moireing, napping, flocking and embossing?
మాయిరింగ్, నాపింగ్, ఫ్లాకింగ్ మరియు ఎంబోసింగ్ సమాపనాల గూర్చి వ్రాయుము?

5.a)Write about crease resistance, water repellency, and flame proofing?
క్రీస్ రెసిస్టెన్స్, వాటర్ రిపాలన్సి మరియు ఫ్లేయ్ ప్రూఫింగ్ సమాపనాలను వివరింపుము?

(or)

b)Write about mildew proofing, moth proofing, antiseptic and antistatic
finishes?

మిల్డ్యూప్రూఫింగ్, మాత్ప్రూఫింగ్, యాంటిసెప్టిక్ మరియు యాంటిస్టాటిక్ సమాపనాలను గూర్చి
వ్రాయుము

SECOND YEAR

Semester-IV

HSc-403 Household Equipment

Theory: 4 hrs/week
practicals: 3hrs./week

THEORY

Unit-I	Home management and importance
Unit-II	Types of equipment- Electrical and Non electrical
Unit-III	Selection of equipment
Unit-IV	Household cleaning and care a) Daily cleaning b) Pest control
Unit-V	Safety in home- gas leakage- short circuits- accident, slippery falls etc.

Practicals

- 1) Demonstration on household equipment
- 2) Drawing of household equipment
- 3) Cleaning a) Metals and Non metals b) Room cleaning
- 4) Comparison of prices of household equipment, electrical and non electrical
- 5) Market survey on household equipment

REFERENCE

1. Title: Household Equipment and care
 - Household equipment- Louise Jenison
 - Equipment in the Home- Florence Ehrenkranz
 - The house, its plan and Use- Tessie Agan MS

SECOND YEAR
Semester-IV
HSc-403 House hold equipment
Model Question paper

Time: 3 hrs

Max. Marks: 75

Part- A

Answer any five Questions Each question carries 5 Marks

(Marks = 5x5 = 25 marks)

1. Write the importance of home management
ఇంటి నిర్వహణ ప్రాముఖ్యత గురించి వ్రాయండి
2. What are the factors to be considered while selecting equipments
గృహోపకరణాలు కొనునప్పుడు తీసుకోవలసిన జాగ్రత్తలు ఏమి?
3. Write about bread Toaster.
టోస్టర్ గురించి వ్రాయుము
4. Write and illustrate the iron box
ఇస్టిపెట్టె గురించి బొమ్మతో వివరింపుము
5. What are the measures to be taken for gas leakage.
గ్యాస్ లీకేజ్ జరగకుండా వుండుటకు ఎటువంటి చర్యలు తీసుకోవలెను
6. What are the measures taken for eradication of pests in house.
ఇంటిలో క్రిమికీటకాలు నివారణ పద్ధతుల గురించి వ్రాయుము
7. Write the importance of daily cleaning
రోజువారి పరిశుభ్రత గురించి వ్రాయుము
8. Illustrate and write in detailed about pressure cooker.
ప్రెషర్ కుక్కర్ గురించి బొమ్మతో వివరింపుము

Part- B

Answer any five Questions Each Question carries 10 marks

(Marks = 5x10 = 50 marks)

1. a) Explain any two non-electrical house hold appliances with illustrations.
ఏవైనా రెండు విద్యుత్తేతర గృహోపకరణాలను చిత్రపటము ద్వారా వివరింపుము
(or)
b) Explain about two household electrical appliances.
ఏవైనా రెండు విద్యుత్ గృహోపకరణాలను చిత్రపటముల ద్వారా వివరింపుము
2. a) Care of refrigerator

రిఫ్రిజిరేటర్ గురించి వివరింపుము

(or)

b) Importance of management in the home.

ఇంటి నిర్వహణ యొక్క ప్రాముఖ్యత గూర్చి వ్రాయుము

3. a) List out metals and non-metals used in house hold equipment
గృహోపకరణాలకు ఉపయోగించు లోహము మరియు అలోహము జాబిత వ్రాయుము

(or)

b) Care of bread Toaster

బ్రెడ్ టోస్టర్ గురించి వ్రాయుము

4. a) Explain about cleaning reagents need for daily cleaning

రోజువారీ పరిశుభ్రతకు అవసరమైన శుభ్రపరిచే పదార్థాలు గురించి వివరింపుము?

(or)

b) Explain about weekly cleaning

వారాంతర పరిశుభ్రత గురించి వివరించుము

5. a) Importance of safety in home.

ఇంటిలో తీసుకోవలసిన జాగ్రత్తలు యొక్క ప్రాముఖ్యత

(or)

b) Solar Cooker and its advantages

సోలార్ కుక్కర్ మరియు లాభాలు