

COMPETITIVE ENTRANCE EXAMINATION INTO HTTTC BAMBILI	
<u>CYCLE:</u>2nd CYCLE <u>LEVEL:</u> 2nd <u>OPTION:</u> HOME ECONOMICS PART I: PROJECT IN HOME ECONMICS	Session: 2015
DURATION: 3hrs	

1. Whole food diets are made up of components that are;
 - a. Wholesome
 - b. Unprocessed and unrefined
 - c. Without blemishes
 - d. Very palatable
1. Régimes alimentaires complet sont constituées de composants qui sont:
 - a. Sains
 - b. Non traité et non reaffiné
 - c. Sans défauts
 - d. Très Agréable au gout.
2. In the digestion of food, the end product of salivary amylase action is:
 - a. Glucose
 - b. Lactose
 - c. Sucrose
 - d. Maltose
2. Pendant la digestion des aliments, le resultat de l'action de l'amylase salivaire à la fin est la suivante:
 - a. De glucose
 - b. Lactose
 - c. Saccharose
 - d. Maltose

3. Specific carbohydrate diets may comprise:

- a. Legumes, nuts, cereals
- b. Meat and vegetables
- c. Eggs, fruits, vegetables
- d. Fruits, vegetables, rice

3..Les régimes spécifiques des glucides peut comprendre:

- a. Les Légumineuses, les noix, les cereals
- b. De la viande et des legumes
- c. Des oeufs, des fruits, des legumes
- b. les fruits, les légumes, le riz.

4. To recycle domestic waste material means:

- a. Processing or transforming the material into valuable products
- b. Causing the material to move in a cycle
- c. Biologically degrading the material
- d. Producing cycles with the waste material.

4..Pour recycler les déchets ménagers signifie:

- a. Le traitement ou la transformation de la matière en produits de valeur
- b. Amener la matière à se déplacer dans un cycle
- c. Dégrader biologiquement la matière
- d. Production de cycles avec le matériau de déchets.

5. Some characteristics of children of about 23 months old: Egocentricity b. Can identify objects c. Able to differentiate self from environment d. All of the above are correct.

5..Certaines caractéristiques des enfants agé d'environ 23 mois:

- a. L'égocentrisme
- b. Peut identifier des obets
- c. Capable de différencier l'auto de 'environnement

d. Toutes ces réponses sont bonnes.

6. Human milk is:

- a. Very poor in protein
- b. Very poor in carbohydrate
- c. Very poor in fats
- d. There is no correct answer.

6..Le lait humain est:

- a. Très pauvre en protéine
- b. Très apuvre en glucides
- c. Très pauvre en graisses
- d. Il n'y a aucune bonne réponse.

7. The class of food suitable for diabetes:

- a. Fire foods
- b. Water foods
- c. Coal foods
- d. High energy foods.

7..La catégorie d'aliments appropriés pour les diabétiques:

- a. Les aliments d'incendie
- b. L'eau des aliments
- c. Aliments de charbon
- d. D'aliments riches en énergie

8. Neonates:

- a. Can smell and localize smells
- b. Are attracted by strong smells
- c. A&B are correct
- d. None is correct.

- 8..Les nouveau-nès: a. Peut sentir et localizer odeurs b. Sont attirés par les odeurs fortes c. A et B sont corrects d. Aucun est correcte.
9. Suitable items for cleaning a gas or electric cooker:
- a. Powder cleaners
 - b. Steel wool or wax polishes
 - c. Abrasive cleaners
 - d. None is suitable.
- 9..Les articles appropriés pour le nettoyage d'une cuisinière à gaz ou électrique:
- a. Poudre nettooyants
 - b. De laine d'acier ou de cire à polir
 - c. Les netooyants abrasives
 - d. Aucun convient.
- 10.What are the different components of a gas or electric cooker?
- a. The hop, gas, kerosene
 - b. The grill, oven, hop
 - c. Kerosene, oven, grill.
- 10..Quelles sont les différentes composantes d'une cuisinière à gaz ou électrique?
- a. Le houblon, le gaz, le kéronséne
 - b. Le grill, four, hop
 - c. Kérosène, four, grill.
- 11.Examples of hazardous and toxic waste that may be found at home:
- a. Expired or left over medication and paint
 - b. Batteries and shoe polish
 - c. Used light bulbs, fertilizers and pesticide containers
 - d. Any of the above is correct.

11..Des exemples de déchets, dangereux et toxiques qui peuvent être trouvés à la maison.

- a. Expiré ou gauche sur les médicaments et de peinture
- b. Batteries et le cirage
- c. Utilisé ampoules, des engrais et des contenants de pesticides
- d. Tout ce qui précède est correcte.

12.What is the nutritional significance of date nuts?

- a. Low glycenmic index
- b. High glycemic index
- c. Moderate glycemic index
- d. Nothing

12..Quelle est l'importance nutritionnelle de noix de date?

- a. A faible indice glycémique
- b. A indice glycémique élevé
- c. De 'index glycémique modéré
- d. Rien

13.Which is the best compartment of a refrigerator for meat storage?

- a. The top
- b. Middle
- c. Base
- d. Any

13..Quel est la meilleur cabine d'un réfrigérateur pour le stockage de la viande?

- a. Le sommet b. Moyen c. Base d. Toute.

14.In hygiene, the VIP toilet means a

- a. Ventilated improved pit toilet
- b. Toilet for very important people
- c. Ventilated improvised pit toilet

. Toilet for very important personalities.

14..La toilette VIP signifie un a. Latrine à fosse ventilée et améliorée b.
Toilettes pour les personnes très respectés c. Toilette sèche et ventilé d.
Toilette improvises pour des personnalités respectueuses.

15.Items for garnishing foods should be:

- a. Edible and compatible with the dish or food
- b. Synthetic and of different colours
- c. Answers a and b are correct
- d. None is correct.

15..Les aliments de garniture devraient être:

- a. Comestible et opatible avec le plat ou de la nourriture
- b. Synthétique et de couleurs différentes Réponses a et b sont corrects
- d. Aucun est correcte.

16.Diets described as body ecology diets contain:

- a. Benficial bacteria
- b. Probiotic foods
- c. Answers a and b are correct
- d. Pathogens

16..Les régimes reconnus comme des Régimes Ecologie du corsp contiennent:

- a. Des bactéries bénéfiques
- b. Des aliments probiotiques
- c. Réponses a et b sont
- d. Pathogens corrects.

17.Foods with good freezing characteristics include:

- a. Cheese and mayonnaise
- b. Cream, puddings, gelatin salads
- c. Answers a and b are correct

d. None of the above is correct.

17..Les aliments avec de bonnes caractéristiques de congélation comprennent:

- a. Au fromage et la mayonnaise
- b. A la crème, desserts, salads de gelatin
- c. Réponses a et b sont corrects
- d. Aucune de ces réponses n'est correcte.

18.To enhance the proper functioning of a pit latrine;

- a. Get the correct depth and width
- b. Expose the pit to run-off water
- c. Answers a and b are correct
- d. Non is correct.

18..Afin de renforcer le bon fonctionnement d'une latrine à fosse;

- a. Obtenez la bonne profondeur et la largeur
- b. Expose la fosse à eaux de ruissellement
- c. Réponses a et b sont corrects
- d. Aucun est correcte.

19.Before placing food in a refrigerator, it should be cooled to about;

- a. 35-40°C
- b. 20-25°C
- c. Room temperature
- d. Answers b and c are correct.

19..Avant de placer les aliments au réfrigérateur, il doit être refroidi à environ:

- a. 35-40°C
- b. 20-25°C
- c. La température ambiante
- d. Réponses b et c sont corrects.

20.A lactating woman whose baby is within 0-6 months old may need an additional protein intake of about....g/day.. a.11 b. 8 c. 15 d. 12

20..Une femme allaitante dont le bébé est dans les 0-6 mois peuvent avoir besoin d'un apport en protéines supplémentaire d'environ...g/jour.. a.11 b. 8 c. 15 d. 12

21.After strenuous sporting activities, it is advisable to consume foods of:

- a. Low glycemic index
- b. High glycemic
- c. Low fat
- d. High protein.

21..Après les activités sportives intenses, il est conseillé de consommer des aliments de:

- a. A faible indice glycémique
- b. Glycémique élevé
- c. Faible teneur en gras
- d. Riche en protéines.

22.Yeasts and lactic acid bacteria that grow best at pH range 3.0-6.0 are termed:

- a. pH tolerant
- b. Basophiles
- c. Neutral microorganisms
- d. acidophiles

22..les levures et les bactéries lactiques qui poussent le mieux au sein de la gamme de pH 3.0-6.0 sont appelées: a. pH tolérante b. Basophiles c. Des micro-organismes neutres d. Acidophiles.

23.Which bacteria are most common in foods? a. The cocci

- b. The rod-shaped bacilli
- c. The cocci, bacilli and shapeless bacteria

d. Answer a and b are correct.

23..Les bactéries qui sont les plus courantes dans les aliments?

A. L'coques

b. Au bacilli forme de tige

c. L'coques, des bacillus et bactéries informes

d. Réponses a et b sont correctes.

24.In the primary structure of proteins, amino acids are joined together by

a. Hydrogen bonds

b. Hydrophobic bonds

c. Sulphide linkages

d. Peptides bonds.

24..En considération de la structure primaire des protein des acides aminés sont relies entre eux par:

a. des liaisons hydrogènes

b. Des liaisons hydrophobes

c. Sulfures liens

d. Peptides obligations.

25.The food item or ingredient that may have 0.0% water:

a. Salt

b. Sugar

c. Milk powder

d. Ground spices.