அனைத்து உரிமைகளும் பாதுகாக்கப்பட்டவை/ All Rights reserved

வடமேல் மாகாண கல்வித் திணைக்களம்
Provincial Department of Education - NWP

28 T I

முதலாந் தவணைப் பரீட்சை – தரம் 13 – 2018
First Term Test - Grade 13 - 2018

சுட்டெண் : ....

மனைப் பொருளியல் I
Home Economics I

காலம் : 2 மணி

- **எல்லா வினாக்களுக்கும் விடையளிக்க**
- **கீழ்வரும் வினாக்களுக்கான விடைகள் ஐந்தில் மிகவும் பொருத்தமான விடையின் கீழ் கோடிடுக.**

01. இலங்கையின் நிலத்தோற்ற நிர்மாணிப்புக்களின் ஆரம்பமாக கருதப்படுவது
    1. பல்வேறு விரிப்புகளும், வகைகளும் துணைச் சாதனங்களும் ஏற்படுத்தல்.
    2. வரிச்சு சுவர்கள், சாணம் மெழுகிய தரை, வைக்கோல் அல்லது ஓலையால் வேயப்பட்ட வீடுகள் நிர்மாணித்தல்
    3. ஒட்டுக்கூரை, சீமெந்து தளம், செங்கற் சுவரிலான வீடுகள் அமைத்தல்.
    4. பீங்கான் ஓடுகளாலான தரை, சீமெந்து கல்சுவர் அஸ்பஸ்டஸ் தகடு கொண்ட வீடுகள் அமைத்தல்.
    5. நிலா முற்றத்துடனான வீடுகள் நிர்மாணித்தல்

02. சமனிலை, பற்றிய கூற்றுக்கள் சில கீழே தரப்பட்டுள்ளன. அவற்றுள் சரியான கூற்றை தெரிவு செய்க.
    1. சமச்சீர்ச் சமனிலை மூலம் கட்டிடமொன்றிற்கு முறைமையான ஒழுங்கான சமனிலை கிடைக்கும்
    2. பார்வைச் சுமையை சமச்சீரான அமைத்தல் சமச்சீர்ச் சமனிலை ஆகும்.
    3. சமச்சீரில் சமனிலைக் கேற்ப துணைச் சாதனங்களை நிர்மாணிக்கும் போது அவற்றின் பார்வைச் சுமையும் அளவில் வேறுபாடு கவனத்திற்கொள்ளப்படும்.
    4. சமச்சீரில் சமனிலையில் சமமற்ற தூரத்தில் அமைத்து சமனிலையான தன்மை ஏற்படுத்தப்படும்
    5. கூடிய பார்வைச் சுமை அளவில் நடுப் புள்ளிக்கு தூரங்களில் தாபித்தல் சமச்சீரில் சமனிலைக்கு உதாரணமாகும்.

03. நவீன எண்ணக்கருவிற்கேற்ப கட்டிடங்களை நிர்மாணிப்பின் போது காணக்கூடிய விஷேட இயல்பு **அல்லாதது.**
    1. கட்டிடத்திற்கான கொங்கிறீட்டும், கண்ணாடி பாவனையும்,
    2. நிறப்பாவணை குறைவடைதல்
    3. எளிய வீடுகளை குறைந்த செலவில் கட்டுதல்
    4. கேத்திரக் கணித வடிவமைப்புகளுக்கு முக்கியத்துவம் கொடுத்தல்
    5. சிக்கலான வேலைப்பாடுகளும் செதுக்கல் வேலைப்பாடுகள் பிரயோகமும்

04. மனை உள்ளக அலங்கரிப்பின் போது திரைச்சீலைகள் முக்கிய இடத்தை வகிக்கின்றன. வரையறுக்கப்பட்ட இடமொன்றிற்கு திரைச்சீலைகளை இடும் போது மிகவும் பொருத்தமான முறைாவது,
    1. கடினமான (தடிப்பான) திரைச்சீலைகளை இடல்
    2. காட்டுருக்கள் கொய்ட திரைச்சீலைகளை இடல்
    3. திரைச் சீலைகளை நீள் பாட்டிற்கு இடல்
    4. பல நிறங்களிலான திரைச்சீலைகளிடல்
    5. இள நிற திரைச்சீலைகளை நீள்பாட்டிற்கு இடல்

05. கட்டிடம் அமைந்துள்ள பிரசேத்தின் வெவ்வேறு இயல்புகள் தொடர்பான தெளிவான விளக்கத்தைப் பெற்று வடிவமைப்புக்காக அவற்றைப் பயன்படுத்தலானது.
    1. உட்புறவெளி வடிவமைப்பாகும்.
    2. புறவெளி வடிவமைப்பாகும்.
    3. நிர்மாணிக்கப்பட்ட சூழல் வடிவமைப்பாகும்.
    4. வடிவங்களினது வடிவமைப்பாகும்.
    5. கலைத்துவ வடிவமைப்பாகும்.

06. பூமியின் மேற்பரப்பில் உள்ள அரிதான சேதன அணு அது?
1. பெக்டீன் 2. கிளைக்கோஜன் 3. சுக்ரோஸ் 4. செலுலோசு 5. இனியுளின்

07. மிக நீண்ட கிளைகளற்ற ஐதரோகாபன் சங்சகிலியினாலான சேதன அமிலமாவது.
1. கொழுப்பமிலமாகும் 2. குளூட்டமிக்கமிலமாகும். 3. அமினோ அமிலமாகும்.
4. ஓலேயிக் அமிலமாகும் 5. அஸ்பாடிக் அமிலமாகும்.

08. உணவுத் தொகுதிகளின் வகைகள் சிலவற்றில் நிகழும் செயற்பாடுகள் சில கீழே தரப்பட்டுள்ளன.
A - உடலினுள் சக்தித் தேவையில் 50 - 65% வரை பெற்றுத்தரும்
B - உடலுக்க பெற்றுத் தரும் கலோரிப் பெறுமானம் குறைவடைதல்
C - அத்தியவசிய கொழுப்பமிலம் பெறப்படும்.
D - ஒட்சியேற்ற எதிரியாக தொழிற்படல்
E - சிறந்த பார்வையையும் உயர் நீர்ப்பீடனத்தையும் பெற்றுத் தரும்

இக் கூற்றுக்களுள் பழங்களின் தொழிற்பாடுகள் உள்ளடங்கிய விடையாவது எது?
1. A,B,D 2. A,C,E 3. B,D,E 4. C,D,E 5. B,C,D

09. அண்மை அந்தம் களத்துடனும், சேய்மை அந்தம் முன் சிறு குடலுடனும் இணையும் உணவுக் கால்வாய்த் தொகுதியின் பகுதி எது?
1. குடல் 2. முன்சிறுகுடல் 3. சதையி 4. இரைப்பை 5. ஈரல்

10. இலங்கையில் போசணைப்பிரச்சினைகள் தொடர்பாக மாணவியொருவரால் முன்வைக்கப்பட்ட கருத்துக்கள் கீழே தரப்பட்டுள்ளன. இவற்றுள் சரியான கூற்று எது?
1. இலங்கையில் நிறை குறைவான குழந்தைகள் கூடுதலாக காணப்படுவது கொழும்பு மாவட்டத்திலாகும்.
2. உடலின் நிறைக்கேற்ற உயரம் குறைதல் குள்ள நிலைமைக்குக் காரணமாகும்.
3. மந்த போசணை மரஸ்மஸ், குவாசியக்கோர் ஏற்படும்
4. உணவு வேளையில் அடங்கியுள்ள இரும்பின் போதுமான அளவு உடலினுள் அகத்துறிஞ்சப்படல் இரும்புக் குறைபாட்டுக்குக் காரணமாகும்.
5. இரும்பு விட்டமின், அயடின், நாகம், போன்ற போசணைக்குறைபாடுகள் இலங்கையில் பரவலாகக்க காணப்படுவதாகும்.

11. குறையூட்டத்தினை தவிர்த்துக் கொள்வதற்கான நடவடிக்கைகளில் சரியான வாழ்க்கைக் கோலமாவது.
1. தினமும் உடற்பயிற்சி செய்தல் 2. பழங்களை தினமும் உணவில் சேர்த்துக் கொள்ளல்
3. அதிக இனிப்பூட்டிய பானங்களை தவிர்த்தல் 4. காலையுணவை தவறாது பெற்றுக் கொள்ளல்
5. அதிக கொழுப்புள்ள உணவு வேளைகளிலிருந்து தவிர்ந்து இருத்தல்

12. “உணவுத் தட்டு” எனும் எண்ணக்கரு பற்றிய சரியான கூற்றாவது.
1. நபரொருவர் தன்னுடைய ஒரு நாளைய உணவு அட்டவணையின் படி பகிர்ந்து பிரதான உணவு வேளையில் எடுக்கும் பங்காகும்.
2. உணவுகளில் அடங்கியுள்ள போஷணைப் பதார்த்தங்களாகும்.
3. பல்வேறு உணவுத் தொகதிகளுக்கேற்ப பதாரத்தங்களின் போசணையான பெறுமானத்தை காட்டும்
4. நாளாந்த உணவு திட்டமிடலில் பாலும். பாலுற்பத்திகளும் கட்டாயம் உள்ளடக்கப்பட வேண்டும்
5. உடலின் நிறை, வயது செயற்பாட்டின் அளவு, விஷேட போசணைத்தேவை, பருவங்கள் கருத்திற்கொள்ளப்பட்டுள்ளது.

13. பருத்த உடலினால் அவதியுறும் ஒருவருக்கான மிகப்பொருத்தமான உணவு வேளை இவற்றுள் எது
1. சம்பாஅரிசிச் சோறு, கிழங்குகறி, கருவாட்டுப் பொரியல் வல்லாரைச் சம்பல்
2. சிவப்பரிசிச் சோறு, பருப்புகறி, நெத்தோலி பொறியல் கத்தரிச்சலாது.
3. நாட்டரிசிச்சோறு, வாழைக்காய் குழம்பு, இறால் பொரியல், தக்காளிச் சலாது.
4. புழுங்கலரிசிச் சோறு, கிழங்கு கறி, கோழிக்கறி, கரட்சலாது.
5. தவிட்டரிசிச் சோறு, மீன் உறைப்புக்கறி, வெள்ளரிக்கறி, பொன்னாங்கன்னிச் சுண்டல்

14. உயர் குருதியமுக்கத்தினை கட்டப்படுத்திக் கொள்வதற்காக பின்பற்றக் கூடாத செயல்முறையாவது
1. தினமும் உடற்பயிற்சி செய்தல்
2. மது, புகைப் பழக்கங்களிலிருந்து தவிர்ந்திருத்தல்
3. தியானச் செயற்பாடுகளில் ஈடுபடல்
4. பொற்றாசியம் நிறைந்த உணவுகளை குறைவாக உட்கொள்ளல்
5. வைத்திய ஆலோசனைக்கேற்ப செயற்படல்

15. கலாச்சார விழாக்களுக்கான உணவுப்பட்டியல் சில கீழே தரபடப்பட்டுள்ளன. இவற்றள் தீவாவளி விழாவிற்கான உணவுப் பத்திரத்தை தெரிவு செய்க.
1. பாற்சோறு, பலகாரம், கொக்கிஸ், அல்வா, லட்டு
2. பொங்கற் சோறு, உழுந்துவடை, லட்டு, கேஸரி, மசாலா வடை
3. பிரியாணி, வட்டலப்பம், சவ்வரிசி கஞ்சி, குளாப்ஜாமூன்
4. நத்தார்கேக், வைன், பால்டொபி, சென்விச், கட்லட்
5. பொங்கல் சோறு, பிரயாணி, வட்டலப்பம், கேசரி.

16. உணவு நஞ்சடைதலில் தாக்கம் செலுத்தும் இரசாயன காரணியாவது.
1. பொலிதீன் துண்டுகள் 2. கிருமி நாசினிகள் 3. ஸ்டீல்வூல் துண்டுகள்
4. தலைமுடி 5. ஈக்கள்

17. சுவைச் சரக்குகளில் அடங்கியுள்ள ஆவியாகும் எண்ணெய்களினால் உணவில் மணம் ஏற்டும். அதற்கேற்ப மிளகில் மணமேற்படக் காரணமாவது
1. பெப்பரீன், 2. ஜின்ஜிரோல் 3. கெப்செயின் 4. லைக்கோபன் 5. கரட்டினோயிட்

18. ஜெலடினாக்க செயற்பாடாக கொள்ளத் தக்கது
1. ஜேம் தயாரிப்பின் போது 2. ரொட்டி சுடும் போது
3. சவ்வரிசி கஞ்சி தயாரிப்பின் போது 4. முட்டை வெண்கரு அடிக்கும் போது
5. இறைச்சி ஸ்டு செய்யும் போது

19. முட்டையை “போச்” செய்தலில் வெப்பக்கடத்தல் முறையாவது.
1. மேற்காவுகை முறையில் 2. மேற்காவுகை, கடத்தல் முறை
3. கடத்தல், மேற்காவுகை முறையில் 4. மேற்காவுகை, கதிர்ப்பு முறையில்
5. மேற்காவுகை, கடத்தல், கதிர்ப்பு முறைகளிலாகும்.

20. மரக்கறி சோற்றிற்கு மிகப் பொருத்தமான உள்ளடக்கப்பட வேண்டிய கறிகளாவன.
1. கோழி உறைப்புக்கறி, கிழங்குகறி, பச்சை மரக்கறி சலாது, பேரீட்சப்பழ சட்னி, கட்லட்
2. ரோஸ்ட் (வாட்டிய) பண்ணிய இறைச்சி, கிழங்கு பால் கறி, கஜூ, கிரீன்பீஸ் கறி, மாங்காய்ச்சட்னி, பொறித்த முட்டை
3. க்ரில் செய்த இறால், குசும்பா சலாது. சதேகறி, மாங்காய் சட்னி, பொறித்த முட்டை
4. கோழிக் குருமா, கத்தரி, வாழைக்காய்கறி, ரைதாசலாது சட்னி.
5. இறைச்சி டெவல், மரக்கறி சொப்சி, மலே அச்சாறு பேரீச்சப்பழ சட்னி, கட்லட் பப்படம்

21. மலேசியா உணவாகும், இறால், ஸ்டொக் கூறு சேர்த்து செய்யும் விஷேட சோறு அழைக்கப்படுவது
1. பிரியாணி 2. நாசிகுரான் 3. பிரைட்ரைஸ்4. மஞ்சட் சோறு 5. பொங்கல் சோறு

22. பாண் கலவையால் செய்யப்படும் சிறறுண்டியாவது
1. பெட்டிஸ், க்ரீம் பனிஸ், பர்கர்
2. ப்ரொப்பிடரோல்ஸ், ஹொட்டோக் பனிஸ், பேஸ்ரிபாஸ்கட்
3. மீண்பான், பர்கர், ஹொட்டோக் பனிஸ்
4. மீன்பான், க்ரீம் பனிஸ், இக்ளயாஸ்
5. சொசேஜஸ், பேஸ்ரி, பேஸரிபாஸ்கட், பட்டிஸ்

23. சன்விச்சு வகையொன்றை தயாரித்துக் கொள்ளும் போது பின்பற்ற வேண்டிய படி முறைகள் சில கீழே தரபடப்டுள்ளன.

- ○ சூடாக அல்லது குளிர்மையாக தயாரித்துக் கொள்வர்.
- ○ சிறியதாக தயாரித்துக் கொள்வர்
- ○ கொக்டேய்ல் விழாவின் போது பயன்படுத்துவர்

இதற்குப் பொருத்தமான சன்விச் வகையாவது.

1. டோஸ்ட் சன்விச் 2. க்ளப் சன்விச் 3. ஹொட்டோக் 4. கனபே சென்விச் 5. திறந்த சென்விச்

24. பாச்மன்ட் ஐசிங் (வெல்ல, அலங்கரிப்பு) செய்யும் போது பாவிக்கப்படும் பொருட்களாவன.

1. முட்டைவெண்கரு, மாச்சீனி, நிறம் 2. ஜெலடீன், மாச்சீனி, நிறம்
3. பட்டர், நிறம், மாச்சீனி 4. முட்டை வெண்கரு, பட்டர், மாச்சீனி, நிறம்
5. ஜெலடீன், பட்டர், மாச்சீனி, நிறம்.

25. சலாதிற்கு (சிறப்புக்கட்டு) பரப்பு பொருளை இடுவதால் கிடைக்கப்பெறுவது.

1. சுவைமாத்திரம் 2. சுவையும் அலங்காரமும் 3. அலங்காரம் மாத்திரம்
4. சுவை, அலங்காரம், போசணை 5. போசணை மாத்திரம்

26. குளிர் சாதனத்தைப் பயன்படுத்தி தயாரித்துக் கொள்ளப்படும் ஈற்றுணா வகைக் கூட்டமாவது.

1. கெடோ வகை, பாண்புடிங், மாஸ்மெலோ புடிங்
2. மாஸ்மெலோபுடிங், மொக் வட்டிலப்பம், கெடோ வகை
3. பழப்புடிங், பால்புடிங், சொக்லட் மூஸ்
4. மாஸ்மெலோ புடிங், பால்புடிங், கெடோ வகை
5. சொக்லட் மூஸ், மாஸ்மெலோபுடிங், ஜெலிபுடிங்

27. மேலைத் தெய முறைக்கேற்ப உணவு பறிமாறலின் போது இலங்கையில் பெரிதும் பின்பற்றப்படுவது,

1. ஜேர்மன் முறையும், புபே முறையுமாகும். 2. அமெரிக்கன் முறையும், புபே முறையுமாகும்.
3. பிரான்சிய முறையும், புபே முறையுமாகும். 4. ரஷ்யன் முறையும், அமெரிக்க முறையுமாகும்.
5 ஆங்கில முறையும், அமெரிக்க முறையுமாகும்.

28. தைத்து பூர்த்தியாக்கப்பட்ட ஆடை தயாரிப்பின் போது வெட்டுதலிற்காக பல்வேறு உபகரணங்கள் பயன்படுத்துவர், துணியில் கிடையாகவும். நிலைக்குத்தாகவும் வெட்டுதலிற்கு உதவும் உபகரணமாவது

1. வட்டவடிவ வெட்டும் அலகு 2. நாடா அலகு 3. நேரிய வெட்டும் அலகு
4. கத்தரிக்கோல் 5. நீள்பாட்டில் வெட்டும் சவர அலகு

29. வணிக தையல்முறை தையல்களில் தோற்றம் தொழிற்பாட்டுத் திறனிலும் தாக்கம் செலத்தும் முக்கய காரணியாக அமைவது.

1. தையலின் நீளம், தையலின் அகலம், தையல் இழுவிசை.
2. தையலின் அளவு, தையலின் சாய்வு, தையிலன் ஒழுங்கு
3. தையலின் நீளம் , தையலின் சாய்வு, தையலின் ஒழுங்கு
4. தையலின் அகலம், தையலின் நீளம், தையலின் ஆழம்
5. தையலின் அகலம், தையலின் அளவு, தையலின் ஆழம்

30. 16 cm விட்டமுடைய வட்டவடிவ மேசைக் காப்புத் தட்டு தைக்கும் பொது பெடிங் இனை வெட்டிக் கொள்ள வேண்டிய விட்டமானது.

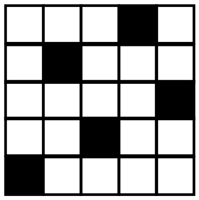
1. விட்டம்16 cm பரிதியாகும். 2. விட்டம்18 cm வட்டமாகும். 3. விட்டம் 17 cm வட்டமாகும்.
4. விட்டம் 19 cm வட்டமாகும். 5. விட்டம் 15 cm வட்டமாகும்.

31. சரிப்பக்கம், பிழைப்பக்கங்களிரண்டிலும் நேர்த்தி இரு பக்கத்திலும் ஒரே மாதிரி தோற்றக் கூடிய தையல் வகையாவது

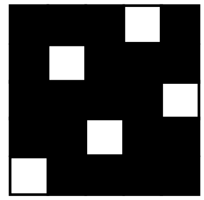
1. மீன் முள்ளுத்தையல் 2. முறுக்கு வடத்தையல் 3. சங்கிலித் தையல்
4. அழுத்தத் தையல் (செட்டின்) 5. நரம்புத் தையல்

32. நார்களை அரைத்தல் செயற்பாட்டிற்கு உட்படுத்தி உற்பத்தி செய்யும் நார்களின் வகைகளாவ
1. பொருலியெஸ்டர், நைலோன்
2. பொலியெஸ்டர், ரெயோன்
3. பொலியெஸ்டர், கேசின்
4. நைலோன், ரெயோன்
5. ரெயோன், விஸ்கோஸ்

33.



A



B

A,B யினால் காட்டப்பட்டுள்ள நெசவு முறைகளின் ஒழுங்கு முறையாவது.
1. சற்றின் நெசவு, முறிவுக்கோட்டு நெசவு
2. சாரி செநவு, முறிவுக் கோட்டு நெசவு
3. சற்றின், சற்றீன் நெசவு
4. சற்றின், சாதா நெசவு
5. சற்றின், சரிவுக் கோட்டு நெசவு

34. துணி, உற்பத்தியில் நனோ காபன் கவசமொன்றை பயன்படுத்தி, துணிக்கு செய்யப்படும் நேர்த்தி முறையாவது,
1. இரசாயனப் பொருட்களுக்க சகிக்கும் கூடிய நேர்த்தி
2. கதிர்ப்பை சகிக்கும் நேர்த்தி
3. குண்டு துளைக்காத நேர்த்தி
4. தீயெதிர்ப்பு நேர்த்தி
5. நீர்பற்றா நேர்த்தி

35. குறும்பாவாடை மாதிரியுரு
1. $\frac{\text{இடைச் சுற்றளவு}}{4} + 1.5\text{ cm}$
2. $\frac{\text{இடைச் சுற்றளவு}}{214} + 1.5\text{ cm}$
3. $\frac{\text{இடைச் சுற்றளவு}}{4} + 2\text{ cm}$
4. $\frac{\text{இடைச் சுற்றளவு}}{2} + 2\text{ cm}$
5. $\frac{\text{இடைச் சுற்றளவு}}{4} + 2.5\text{ cm}$

36. துணி, ஆடை அலங்காரத்தின் போது பயன்படுத்தப்படும் படிமுறைகள் சில கீழே தரப்பட்டுள்ளன.
A பசை நீக்கல் (துணியில்)
B அலங்காரத்தை பிரதி செய்தல் (குறித்தல்)
C சாயமூட்ட வேண்டிய இடங்களில் மெழுகு பூசல்
D சாயமிடுதலின் இள நிறத்திலிருந்து கடும் நிறம் வரை சாயமிடல்
E சுடு நீரில் அமிழ்தலும், காற்றில் உலர்த்தலும்
இம்முறைகளுக்கும் பொருத்தமான துணி அலங்காரிப்பு முறையாவது.
1. உருளை முறையல் அச்சிடல்
2. பத்திக் செய்தல்
3. எம்போஸ் செய்தல்
4. அச்சிடல்
5. சாயமூட்டல்

37. துணியில் இடைக்கிடை முடிச்சிட்டு சாயத்தில் அமிழ வைத்து உலர்த்தி எடுத்த பின் முடிச்சுகளை அவிழ்த்த பின்னர் துணியில் அழகிய அலங்காரவுருக்கள் தோன்றியிருப்பதை காணலாம் இவ் அச்சிடல் முறையாவது,
1. ரோலர் (இயந்திர) அச்சிடல் முறையாகும்.
2. சட்டக அச்சிடல் முறையாகும்.
3. முடிச்சுட்டு அச்சிடல் முறையாகும்
4. அச்சிடல் அச்சுப்பதித்தல் முறையாகும்.
5. துளையிடல் அச்சிடல் முறையாகும்.

38. வாய்மொழி தொடர்பாடல் மூலம் ஏற்படுத்தப்படுவது
1. மீண்டும் மீண்டும் கற்பதற்கு முடியுமாதல்
2. பின் உறுதி செய்வதற்கான ஆற்றல் ஏற்படல்
3. விளக்கமில்லா சந்தரப்பத்தில் விளக்கமளிக்க முடிகின்றமை
4. பின்னர் பயன்பாட்டிற்காக கோவைப்படுத்த முடிகின்றமை
5. மொழியறிவை விருத்தி செய்து கொள்ள முடிகின்றமை.

39. இரா விழாவிற்கான நிகழ்விற்குப் பொருத்தமாவது
1. இள நிறங்களை அணிந்து செல்லல்
2. கடும் பிரகாச நிறங்களை அணிந்து செல்லல்
3. இருளான நிறங்களை அணிந்து செல்லல்
4. குளிர்மையான நிறங்களை அணிந்து செல்லல்
5. நடுநிலை நிறங்களில் அணிந்து செல்லல்

40. மனித குழுக்கழுக்கிடையே தொடர்பை விருத்தி செய்து கொள்வதற்காக
1. கவர்ச்சியும், ஒத்துழைப்பும் அவசியம்
2. மொழியறிவும், பொறுமையும் அவசியம்
3. தொடர்பாடல் திறமையும் ஒத்துழைப்பும் அவசியம்
4. விசுவாசத் தன்மையும், பொறுமையும் அவசியம்
5. கவர்ச்சியும், ஒத்துழைப்பும் அவசியம்

41. அளிடை தொடர்பு விருத்திக்காக நல்ல (உரையாடல்) தொடர்பாடல் கட்டியெழுப்புவதற்கான தலைப்புத் தொகுதியாவது.
1. புத்தகம் பற்றியது, கலைகள் பற்றியது, அனுபவம் பற்றியது.
2. விளையாட்டு பற்றியது, வாகனநெரிசல் பற்றியது. சுகாதாரம் பற்றியது.
3. மரப்பிரச்சினை பற்றியது, சுகாதாரம் பற்றியது, அனுபவங்கள் பற்றியது.
4. காலநிலை பற்றியது, கலைகள் பற்றியது, சுகாதாரம் பற்றியது
5. சுகாதாரம் பற்றியது, அனுபவங்கள் பற்றியது, புத்தகங்கள் பற்றியது.

42. நேர்முகப் பரீட்சை ஒன்றை எதிர் கொள்ளும் போது செய்யத் தகாத நடத்தை கோலங்களாவது
1. பரீட்சக குழுவினருக்கு கேட்கும் படி தொனியை கட்டுப்படுத்திப் பேசுதல்
2. அன்றாடம் நாட்டில், உலகில் சமகால நிகழ்பவை பற்றிய அறிவுபூர்வமாக பேசுதல்
3. நேர்முகப் பரீட்சையின் போது உரத்து சப்தமாக கருத்துக்களை வெளியிடல்
4. நிறுவனத்தினையும் தொழில் சம்பந்தமாக நன்றாக விளங்கி சமூகமளித்தல்
5. இலோசாக எளிய முறையில் விளக்கி பதிலளித்தல்.

43. கரமாலாக்கச் செயற்பாட்டின் சரியான ஒழுங்குமுறையானது

1. சுக்குரோசு $\xrightarrow[\Delta]{-H_2O}$ கரமலேன் $\longrightarrow$ கரமலான் $\longrightarrow$ கரமலீன்

2. சுக்குரோசு $\xrightarrow[\Delta]{-H_2O}$ கரமலான் $\longrightarrow$ கரமலேன் $\longrightarrow$ கரமலீன்

3. சுக்குரோசு $\xrightarrow[\Delta]{-H_2O}$ கரமலான் $\longrightarrow$ கரமலீன் $\longrightarrow$ கரமலேன்

4. சுக்குரோசு $\xrightarrow[\Delta]{-H_2O}$ கரமலீன் $\longrightarrow$ கரமலான் $\longrightarrow$ கரமலேன்

5. சுக்குரோசு $\xrightarrow[\Delta]{-H_2O}$ கரமலேன் $\longrightarrow$ கரமலீன் $\longrightarrow$ கரமலான்

44. உணவு பேணலின் போது இரசாயன பொதுக் கூட்டமைப்பாக பேகரி உற்பத்தியின் போது பயன்படுத்தப்படுவது.
1. பை பீனைல் 2. சோபேற்று 3. புரப்பியொனேற் 4. சல்பைட் 5. நைத்ரேற்

45. உயர் வெப்பநிலையில் கூலம் பொதியிடப்பட்ட உணவு வைக்கப்பட்ட வேண்டிய வெப்பநிலை வீச்சு யாது?

1. 120^0C - 130^0C
2. 130^0C - 150^0C
3. 130^0C - 160^0C
4. 100^0C - 120^0C
5. 120^0C - 160^0C

46. செயற்கை நிறமூட்டிகள் சேர்ப்பத தடுக்கப்பட்ட உணவு கூட்டத்தைத் தருக.

1. சீஸ், கட்டிப்பால், கோப்பி
2. கோப்பி, கேக்வகை, பிஸ்கட் வகை
3. ஐஸ்க்ரீம், கட்டிப்பால், மாஜரின்
4. சீஸ், கேக் வகை, பிஸ்கட் வகை
5. குழந்தை உணவுகள், மாஜரின், கட்டிப்பால்

47. மெயோனிஸ் ஐஸ்கிறீம், ஏகவினக்கலவை செய்யப்பட்ட பால் போன்ற உணவுகளிற்கு சோடியம் பொசுப்பேற், லெசித்தின், டைகிளிசரைட் ஆகிய சேர்மானங்கள் பயன்படுத்தப்படுவது.

1. தடிப்பாக்கிகள் ஆக
2. நிலை நிறுத்திகளாக
3. நுரைகள் ஏற்படுவதை தடுக்கும் பதார்த்தமாக
4. ஜெலி சேர்மானமாக
5. குழம்பாக்கிகளாக

48. நபரொருவர் குறைந்த களைப்புடன் இருத்தல் அல்லது அமைதியாக கழித்தல் செயற்பாடாவது,

1. சமூக ஒய்வை கழிப்பதாகும்.
2. இன்ப ஓய்வை கழிப்பதாகும்
3 செயற்பாட்டுத் திறன் ஓய்வை கழப்பதாகும்.
4. செயற்பிட்டுத்திறனற்ற ஓய்வை கழிப்பதாகும்
5. பௌதீக ஓய்வை கழிப்பதாகும்.

49. ஓய்வை களிப்பதற்காக பயன்படுத்திக் கொள்ளும் போது தாக்கம் செலுத்தும் காரணி அல்லாதது

1. பயன்படுத்தும் காலம் (நேரம்)
2. தொழில் நுட்ப விருத்தி
3. செலவழிக்க முடியுமான வருமானம்
4. சமூக செல்வாக்கு
5. வயது மட்டம்

50. பயணம் செய்வதினால் கீழ்வரும் பயன்களை அடைந்து கொள்ள முடியுமாகும்.

A - தொடர்பாடல் தேர்ச்சி விருத்தியடையும்.
B - அன்னியோன்ய கலாச்சார தொடர்புகள் விருத்தியடைதல்
C - நேரடி, மறைமுக தொழில் வாய்ப்புக்கள் ஏற்படல்
D - உளவியல், உடலியல் சுகாதார பாதுகாப்பினை பெற்றுக் கொள்ள முடியுமாதல்
E - அடிப்படை வசதிகள் விருத்தியடையும்.

இவருக்குக் கிடைக்கக் கூடிய அனுகூலமாவது

1. A,B,D
2. A,B,C
3. B,C,D
4. B,D,E
5. C,D,E

அனைத்து உரிமைகளும் பாதுகாக்கப்பட்டவை/ All Rights reserved

வடமேல் மாகாண கல்வித் திணைக்களம்
Provincial Department of Education - NWP

28 T II

முதலாந் தவணைப் பரீட்சை – தரம் 13 – 2018

First Term Test - Grade 13 - 2018

சுட்டெண் : ....

மனைப் பொருளியல் II
Home Economics II

காலம் : 3 மணி

பகுதி I இல் முதலாம் வினா உட்பட மூன்று வினாக்களுக்கும் IIம் 5ம் வினா உட்பட நான்கு வினாக்களுக்கும் விடை எழுதுக.

பகுதி - I

முதலாம் வினா உட்பட மூன்ற வினாக்களுக்கு விடை தருக.

01. வரையறுக்கப்பட்ட இடவசதியுள்ள வீடொன்றில் வாழும் நிமல் அலங்கார வீட்டுத் தோட்டமொனறினையும் நடாத்திச் செல்கிறார், ஆடைத் தொழிற்சாலையகானிறனுள் முகாமையாளரான அவர், ஞாயிற்றக் கிழமைகளில் மனைவியுடனும், பிள்ளைகளுடனும், ஓய்வாக கழிக்கப்பழகியிருந்தார்.

I. வரையறுக்கபட்ட இடப்பரப்பினைக் கொண்ட நகர்புற சூழலில் மனையொன்றை திட்டமிடும் போது அவதானிக்க வேண்டிய காரணங்கள் யாவை?

II. நார்கள் பல்வேறு மூலங்களிலிருந்து பெறப்படும்

அ) சுகாதாரமான காரணியால் ஐரோப்பிய நாடுகளில் தடைசெய்யப்பட்டுள்ள நார் வகைகளைக் குறிப்பிடுக.

ஆ) துணி உற்பத்திக்காக பயன்படுத்தப்படும் இயற்கை நார்களை வகைப்படுத்திக் காட்டுக.

III. அ) துணியொன்று சந்தைப்படுத்த்லுக்கு அனுப்புமுன் நேர்த்திக்கு உட்படுத்தப்பட வேண்டும். மினுக்கல் என்பதை விளக்குக.

ஆ) பருத்திநார் அல்லது பருத்தி துணி மினுக்குவதால் ஏற்படும் நன்மைகள் நான்கு தருக.

IV. சரியான தொடர்பாடலினை நடத்துவதற்காக மொழிபற்றிய அறிவு மிக முக்கியமாகும்.
தொடர்பாடல் முறைகளை விளக்கி, அம்முறைகளின் நன்மை, தீமைகள் இவ்விரண்டு வீதம் தருக.

V. அ) “ஓய்வு நேரம்” என்பதன் கருத்தை விளக்கி அதற்கான உதாரணம் தருக.

ஆ) ஓய்வைப்பயனுள்ள வழிகளிற் கழிப்பதால் ஏற்படும் அனுகூலங்கள் நான்கு தருக.

02. I. மனிதனின் தேவைக்கேற்ப முகாமை செய்யப்பட்ட சூழலே பௌதீக வாழ்க்கைச் சூழல் எனப்படும. பௌதீக வாழ்க்கைச் சூழல் எனப்படும். பௌதீக வாழ்க்கைச் சூழலுக்கேற்ப கட்டிடங்கள் தரைத்தோற்ற நிர்மாணிப்புகளை விளக்குக.

II. வடிவமைத்தலின் அடிப்படை அம்சங்கள் மற்றும் கோட்பாடுகளினை பெயரிட்டு அதில் இரண்டினை விளக்குக.

III. ஆடை தொழிற்சாலையிலே துணித்தெரிவு, மாதிரியுரு நிர்மாணித்தல், வெட்டுதல், தைத்தல், நேர்த்தியாக்கல் போன்ற செயற்பாடுகள் செய்யப்படுவதுண்டு. ஆடைத் தொழிற்சாலைக்கு அருகில் ஆரம்பிக்கப்பட்டுள்ள வேறு தொழிற்சாலைகளைப்பெயரிடுக.

IV. அ) தைத்து பூர்த்தியாக்கப்படும் தொழிற்சாலையொன்றில் பயன்படுத்தப்படும் வணிக தையல் முறைகளைப் பெயரிடுக.

ஆ) வணிகத் தையல் முறைகளில் நேர்த்தி பயன்பாடு என்பவற்றில் தாக்கம் செலுத்தும் காரணிகளைக் குறிப்பிடுக.

03. I. செயற்கை நார்கள் உற்பத்தியில் உலர் முறை நூற்றல் ஈரமுறை நூற்றல் என்பவற்றை விளக்குக.

II. அ) துணி நெசவின் போது பயன்படுத்தும் நெசவுவகையில் சரிவுக் கோட்டு நெசவின் வகைகளைப் பெயரிடுக.

ஆ) ஒழுங்கான சரிவுக்ககோட்டு செநவினை வரைந்து விளக்குக.

III. தரப்பண்பிலான மேற்குறிப்பிட்ட துணிக்கான பாவனையாளர் கேள்வி அதிகமாகும்.

அ) தரப்பண்பை அதிகரிக்க பயன்படுத்தப்படும் துணியை முற்பரிகரிப்புச் செய்யும் முறையினை விளக்குக.

ஆ) யுவதி ஒருவருக்கு பொருத்தமான குறும்பாவாடை மாதிரியுருவிற்கான புற வரைவை நிர்மாணிக்க (வரைக)

IV. தொடர்பாடல் மூலம் பயனுள்ள தீர்மானம் உரிய நேரத்தில் எடுப்பதால் தனிப்பட்ட ரீதியிலும் தொழில் வாழ்க்கையிலும் பயன் தரு தன்மை அதிகரிக்கும் தொலைபேசியை பயன்படுத்தும் போது செய்யக் கூடிய, செய்யக் கூடாதவற்றை வெவ்வேறாக தருக.

04. I. அ) உட்புறவெளி நிரமாணிப்பில் உறுத்தல் இசைவை ஏற்படுத்தக் கூடிய முறைகள் நான்கிளைத் தருக.

ஆ) புறவெளி வடிவமைத்தலில் கொள்ளளவு பயன்படுத்திக் கொள்ளும் முறைகளை விளக்குக.

II. மேசை விரிப்பொன்றிற்கான அலங்காரத்தை இடும் போது கவனிக்க வேண்டிய விடயங்களைத் தருக.

III. தைத்த பூர்த்தியாக்கப்பட்ட ஆடையிற்கு பயன்படுத்தும் நேர்த்தி முறைகளைப் பெயரிட்டு அதில் ஒன்றை விளக்குக.

IV. அ) இன்பப் பொழுதுபோக்கு என்பதை வரையறுக்க

ஆ) இன்பப் பொழுது போக்குச் செயற்பாடுகளை தெரிவு செய்யும் போது அவற்றின் மீது செல்வாக்குச் செலுத்தும் காரணிகளைக் குறிப்பிடுக.

பகுதி -II

5ம் வினா உட்பட மூன்று வினாக்களை தெரிவ செய்து எல்லாமாக நான்கு வினாக்களுக்கு விடையளிக்க.

05. எமது அன்றாட உணவுக் காலத்தில் காலை உணவு வேளைக்கு முக்கிய இடம் வழங்கப்பட்டுள்ளது. போசணையுள்ள உணவு வேளைகளை எடுப்பதன் மூலம் ஆரோக்கியமான வாழ்விற்கு வழிகோலாக அமையும்.

I. உணவு வேளை ஒன்றை திட்டமிடும் போது உணவுத் தொகுதியான தானிய, தானிய உற்பத்தி கிழங்கு வகையும் வேறு மாப்பொருள் உணவுகளுக்கும் முதலிடம் வழங்கப்பட்டுள்ளது.

அ) ஆட்டாமாவின் போசணைத் தன்மையின் முக்கியத்துவத்தினை விளக்குக.

ஆ) கிழங்கு வகையும், மாப்பொருள் உணவும் உணவு வேளையில் முக்கியத்துவம் பெறுவதற்கான காரணங்கள் நான்கினைக் குறிப்பிடுக.

II. அ) வயோதிபத்தை அடையும் போது கல்சியக் குறைபாடு ஏற்படும் நிலைமையினை விளக்குக.

ஆ) ஒஸ்ரியோ மலேசியா : நோய் நிலைமையை விளக்கி அதன் நோயறிகுறிகள் மூன்றினைக் குறிப்பிடுக.

III. முன் பிள்ளைப் பருவ பிள்ளைக்கான பகலுணவு வேளை ஒன்றிற்கான (பொஜுன்) உணவுப் பத்திரத்தை திட்டமிட்டு அதனை தெரிவு செய்தமைக்கான காரணத்தையும் தருக.

IV. உணவு வேளையில் சுவைச்சரக்குகள் சேர்ப்பதால் பல்வகைச் சுவைகளை பெற்றுத் தருகிறது. சுவைச்சரக்குகள் சேர்க்கும் போது பின்பற்ற வேண்டிய முறைகளை விளக்குக.

V. நொதியஞ் சாராத கபில நிறமாதலில் முறைகளை விளக்குக.

06. I. அ) "புரதம்" என்பதை வரையறுக்க

ஆ) புரதத்தின் பண்புகெடல் என்பதை விளக்குக

II. உணவு வழி பாதைத் தொகுதிக்கு அருகே சமிபாட்டுத் தொழிற்பாட்டுக்கு உதவும் சுரப்புக்களை பெயரிட்டு அவற்றின் தொழிற்பாடுகளைக் குறிக்க.

III. இதய நோய் என்பதை விளக்கி இதய நோய் ஏற்படுவதில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் காரணிகளை விளக்குக.

IV. இலங்கையில் 5 வயதிற்குக் குறைந்த பிள்ளைகள் 25% சதவீதமானோரும் பெண்களில் 22% சத வீதமானோரும் மொத்தச் சனத்தொகையில் 4 மில்லியன் பேர் குருதிச் சோகையால் அவதியுறுவது பதிவாகியுள்ளது.

அ) இரும்புக் குறைபாட்டில் ஏற்டும் குருதிச் சோகைக்கு பிரதான காரணம் யாது என்பதை குறிப்பிடுக.

ஆ) இரும்புச் சத்து குறைபாடு காரணமாக ஏற்படத்தக்க குறைபாட்டு அறிகுறிகளைக் குறிப்பிடுக.

07. I. அ) சமையலறையில் ஏற்படத்தக்க விபத்துக்கள் நான்கினைக் குறிப்பிடுக.

ஆ) சமையலறையில் கவனஞ்செலுத்த வேண்டிய பாதுகாப்பு விதிமுறைகள் நான்கு தருக.

II. அ) மரக்கறி, இறைச்சி, பழங்கள் என்பவற்றை குளிரூட்டியில் களஞ்சியப்படுத்த வேண்டிய வெப்பநிலை வீச்சைக் குறிப்பிடுக.

ஆ) மீனை வாங்கும் போது தெரிவ செய்தலில் காவனிக்க வேண்டிய விடயங்களைத் தருக.

III. சமையலான போது பின்வரும் உணவுகளில் ஏற்படத்தக்க மாற்றங்களை விபரிக்குக.

மாப்பொருள், சீனி, முட்டை, மாஜரின்

IV. கேக் செயதலில் பயன்படுத்தப்படும் மூலப்பொருட்களை குறிப்பிட்டு பட்டர் கேக் ஒன்றினை தயாரிக்கும் முறையினை விளக்குக.

08. I. உணவு பழுதடைதல் என்பதை குறிப்பிட்டு, பழுதடைந்த உணவொன்றின் இயல்புகளைக் குறிப்பிடுக.

II. பிளான்சிங் வெளிற்றல் விளக்கி இச்செயற்பாடு வீட்டில் பயன்படுத்தம் சந்தரப்பங்கள் இரண்டினைக் குறிப்பிடுக.

II. அ) நொதித்தல் என்பதை வரையறுக்க

ஆ) கரமலாக்கம் என்பதை வரையறுக்க அச்செயற்பாட்டை பயன்படுத்தி தயாரித்துக் கொள்ளும் சிற்றுண்டி வகையைக் குறிப்பிடுக.

09. சிறுகுறிப்பெழுதுக.

I. லெக்டோஸ் ஒவ்வாமை | II. உயர் உயிரினவியல் பெறுமானம்

III. மென்மையாக்கிகள் | IV. போச் செய்தல்.

முதலாந் தவணைப் பரீட்சை - 2018
மனைப்பொருளியல் Home Economics - தரம் 13
விடைகள்
பகுதி I

01. - 2	**11.** - 1	**21.** - 2	**31.** - 4	**41.** - 1
02. - 5	**12.** - 4	**22.** - 3	**32.** - 1	**42.** - 3
03. - 5	**13.** - 5	**23.** - 4	**33.** - 3	**43.** - 2
04. - 5	**14.** - 4	**24.** - 2	**34.** - 2	**44.** - 3
05. - 2	**15.** - 2	**25.** - 4	**35.** - 1	**45.** - 2
06. - 4	**16.** - 2	**26.** - 5	**36.** - 2	**46.** - 1
07. - 1	**17.** - 1	**27.** - 2	**37.** - 3	**47.** - 5
08. - 3	**18.** - 3	**28.** - 2	**38.** - 3	**48.** - 4
09. - 4	**19.** - 2	**29.** - 2	**39.** - 2	**49.** - 5
10 - 5	**20.** - 5	**30.** - 2	**40.** - 1	**50.** - 1

(1 புள்ளி வீதம் 50 புள்ளிகள்)

(1) i) வரையறுக்கப்பட்ட இடத்தினை திட்டமிடும் போது இடத்தை சிக்கனப்படுத்த பல்தொழிற்பாட்டு அலகுகளை பயன்படுத்திக் கொள்ளல்.

சக்தி, இழப்பு வற்றை இழிவளவாக்கும் வகையில் வடிவமைத்தல்

இயற்கை ஒளியைப் பெற்றுக் கொள்ளல் சுகாதாரமாக அமைதல்

அழகும் – பாதுகாப்பும் பேணல் (05 புள்ளிகள்)

ii) அ) அஸ்பஸ்டஸ் நார். (01 புள்ளி)

ஆ) இயற்கை நார்கள்

தாவரநார் (செலுலோஸ் நார்)	விலங்கு நார் (புரதநார்)	கனிய நார்
பருத்தி,	பட்டு	அஸ்பஸ்டஸ்
ஜூட், தும்பு, கபொக் பஞ்சு	கம்பளி	கண்ணாடி
சணல், சிசல்		
அன்னாசி.		

iii) அ) மினுக்கல் என்பது பருத்தி நார்கள், பருத்தித்துணி ஆகியவற்றின் தரத்தை மேம்படுத்துவதற்காக கையாளப்படும் ஒரு செயன்முறையாகும் (02 புள்ளிகள்)

ஆ) நாரின் அல்லது துணியின் உறுதி அதிகரித்தல்
- மேற்பரப் பிரகாசம், மெருகு அதிகரித்தல்
- அகத்துறிஞ்சும் தன்மை அதிகரித்தல்.
- இழுபடும் தன்மை அதிகரித்தல்.
- வர்ணங்களின் பால் கூட்டும் கவர்ச்சியும், தரமும் அதிகரிக்கும்

(03 புள்ளிகள்)

IV.

வாய்மொழி மூலம் தொடர்பாடல்	எழுத்து மூலம் தொடர்பாடல்
•நேருக்கு நேர் நடைபெறும் கருத்துப் பரிமாற்றம் அல்லது தொலைபேசியூடாக நடைபெறும் கருத்துப் பரிமாற்றமாக அமைதல்.	• பல உள்ளன - உ+ம் கடிதம், மின் அஞ்சல் (Email), குறுந் தகவல் (SMS) சேவை அறிவுறுத்தல்கள் போன்றன.
அனுகூலங்கள்	அனுகூலங்கள்
• விரைவாக தொடர்பாடலை மேற்கொள்ள முடியும்.	மீண்டும், மீண்டும் வாசிக்க முடியும்
• செய்தியை பெறுபவரின் கொண்ணிலை மற்றும் நடத்தைகளை அவதானிக்க முடிதல்.	• மீள் பாவனைக்கென கோவைப்படுத்த முடியும்
	• எழுத்துமூல சான்றாக அமைவதால் பின்னரும் கூட நிரூபிக்கக் கூடிய ஆற்றல் காணப்படும்.
• பிரதி கூலங்கள்:-	பிரதி கூலங்கள்
நிரூபிக்கக் கூடிய ஆற்றல் குறைவானது	• துலங்கள் மிக விரைவாகக் கிடைக்காமை
• மீட்டிப் பார்த்தல், கடினமாக அமைதல்	• செய்தியை பெறுபவரின் கொண்ணிலை நடத்தைக் கோலங்களை அவதானிக்க முடியாது
	செய்தி கிடைத்தமை உறுதிப்படுத்த காலம் செல்லுதல்

(05 புள்ளிகள்)

V அ) ஓய்வு நேரம் என்பது ஒருவர் தொழில் வணிக நடவடிக்கைகள், கல்வி நடவடிக்கைகள் வீட்டு வேலைகள் போன்ற அன்றாடம் நிறைவேற்றக் கடமைப்பட்டுள்ள வேலைகள் எதுவுமின்றி தமது விருப்பின் படி சுயாதீனமாக கழிக்கும் காலம் ஆகும்

(01 புள்ளிகள்

X

•உடல் உளச் சுகாதாரத்தைப் பேணி வருதலும், வளர்த்தலும்
•தனியாளின் திறனையும் பெறுமானங்களையும் அதிகரிக்கும்
•நேர முகாமை.
• ஆக்கத்திறன் மலர்ச்சி பெறல்
•தொடர்பாடல் திறன்களையும், நன்மதிப்பையும் மேம்படுத்த துணையாதல்.
•தன்னம்பிக்கை, நன்மதிப்பு வளர்ச்சியடைதல்.
•ஆளிடை தொடர்புகள் விருத்தியடைதல்

(04 புள்ளிகள் -

(02) இ இலங்கையில் பண்டு தொட்டு பல்வேறு புறக் காரணிகளிலிருந்து பாதுகாப்புப் பெறுவதற்காக இயற்கையானதும் செயற்கையானதுமான மூலப் பொருட்களைப் பயன்படுத்தி தரை சுவர கூரை போன்ற கட்டடக் கூறுகள் உருவாக்கப் பட்டன. * வரிச்சுச் சுவர்கள், சாணம் மெழுகிய தரை, வைக்கோல் அல்லது ஓலையால் வேயப்பட்ட கூரை ஆகியன கொண்டதாக வீடுகள் நிர்மாணிக்கப் பட்டன.

* வீட்டைச் சுற்றிவர வேலி அமைத்தல் மூலம் பிராணிகளின் தொல்லையைக் குறைத்தல்.

* மனிதன் வாழும் சமூக தராதரங்களுக்கேற்ப வாழும் சூழலும் மாற்றத்திற்குட்பட்டது.
* உசம் மன்னராட்சிக் காலத்தில் சுண்ணாம்பினால் ஆக்கப் பட்ட மனைகளும், அரச, அரச சார்ந்த உயர்குடி மக்களுக்கும் வரிச்சு வீடுகள் பொதுமக்களின் பாவனைக்குமென அனுமதிக்கப் பட்டன. (05 புள்ளிகள்)

II

> வடிவமைப்பின் அடிப்படை அம்சங்கள்.

• ரேகை • வடிவம், நிறம், இழையமைப்பு.

வடிவமைப்புக் கோட்பாடுகள்.

• சந்தம் • சமநிலை, உறுத்தல், ஒருமைப்பாடு

• ஒன்றிணைப்பு, • விகித சமம்.

(04 புள்ளிகள்)

நிலைக்குத்துக் கோடுகள்

உயரம், உறுதி, உயர்வு, நேர்மை, வலிமை கௌரவம்.

கிடைக் கோடுகள்:-

அடக்கம், சாந்தம், தாம்பாமை, ஓய்வு [illegible]

வளை கோடுகள்

அழகு, மகிழ்ச்சி, சிந்தை கவரும் தன்மை, அமைதி நெகிழ் தன்மை, மென்மை.

சரிவுக் கோடுகள்:-

அமைதியின்மை, செயலூக்கம், பரபரப்பு.

வடிவம்:- பல்வேறு கோடுகளின் தொடர்பினால் வடிவங்கள் பெறப்படும்

• இருபரிமாண வடிவங்கள்:-

இருபரிமாண மேற்பரப்பில் கோடுகளின் சேர்மானத்தினால் உருவாகும் வடிவங்கள்

• முப்பரிமாண வடிவங்கள்:-

முப்பரிமாண வெளியில் பல்வேறு கோடுகளின் சேர்க்கையினால் உருவான முப்பரிமாண வடிவங்களாகும்.

இழையமைப்பு·

யாதேனுமொரு ஆக்கத்தின் மேற் பரப்பைத் தொடும் போது உணரப் படுந் தன்மையே இழையமைப்பு எனப்படும். கண்களால் பார்த்தும் இழையமைப்பு பற்றிய ஒரு உணர்வை ஏற்படுத்திக் கொள்ளலாம். வீடுகள் அமைக்கப் படும் போது பல்வேறு இழையமைப்புகள் பயன் படுத்தப் படும், வெவ்வேறு மேற்பரப்புகளின் தன்மை மென்மையான ஒப்பமான, கரடான, சொர சொரப்பான என்றவாறு வகுக்கலாம். கட்டடமொன்றின் சுவர், கூரை தரை, கதவுகள், யன்னல்கள், தளபாடங்கள் போன்றவற்றில் வெவ்வேறு இழையமைப்புகள் பயன் படுத்துவதன் மூலம் அவற்றுக்கு மேலும் அழகூட்டலாம்.

நிறம்:-

நிறத்தை இனங் காணல், நிறங்களின் இயல்புகளை

(3)

இனங் காணல், சரியான நிறச் சேர்மானத்தைப் பயன் படுத்தல் ஆகியவற்றின் மூலம் ஆக்கத்தின் பெறுமானத்தை அதிகரித்துக் கொள்ளலாம். ஓவியக்கலை நிறத் தொகுதி மூலம் நிறங்களை இனங் காணலாம்

- முதல் நிறங்கள்
- துணை வர்ணங்கள்
- இடை நிறங்கள்
- புடை வர்ணங்கள்

வடிவமைத்தலின் அடிப்படைக் கோட்பாடுகள்

சந்தம்,

மீண்டும் மீண்டும் இடம் பெறுதல் மூலம் சந்தம் உருவாகும் - யாதாயினுமொன்று மீளவும் இடம் பெறுமாயின் அங்கு சந்தம் ஏற்படும்.

• மீள்வரும் சந்தம் :-

ஒரே இயல்பு மீண்டும், மீண்டும் காட்டப் படுதலாகும்

• மீள் வரா சந்தம்:-

ஒரே இயல்பு மீண்டும் மீண்டும் இடம் பெறுவதை நேரடியாக காணமுடியாது. அதனை மறைமுகமாக காணலாம்.

1 * சமனிலை

சமச்சீர் சமனிலை

கட்டடமொன்றில் அல்லது . தனைக் கூறுகளில் பார்வைக்கு சமச் சீராக அமையுமாறு அமைதல் முறைமையான சமனிலை எனப் படும்.

ii) • சமச்சீரில் சமநிலை

கட்டிடமொன்றின் அல்லது வேறு அமைப்பொன்றை நிர்மாணிக்கும் போது அவற்றின் பார்வைச் சுமை வேறு -பாட்டையும், அளவு வேறுபாட்டையும் கவனத்திற் கொண்டு நடுப்புள்ளியிலிருந்து சமதூரங்க -ளில் வைத்து சமநிலையை ஏற்படுத்துவதே சமச்சீரில் சமநிலை ஆகும். அதிக பார்வைச் சுமையை மையப்புள்ளிக்கு அண்மையில் இருக்க வைத்தல் மற்றும் பார்வைச் சுமை குறைவான வற்றை அப்பால் வைத்தல் மூலம் முறைமையில் சமநிலையை ஏற்படுத்தலாம்

உறுத்தல் இசைவு - முனைப்புறுத்தல்

யாதேனுமொரு திட்டத்தில் திட்டவட்டமாக தெரிவு செய்த ஒரு துணைக்கூறினை அல்லது சில துணைக் கூறுகள் ஏனைய துணைக் கூறுகளின் உதவியுடன் தென்பத் தெளிவாக அல்லது முனைப்பாகக் காட்டுதலே முனைப்புறுத்தல் எனப்படும்.

ஒருமைப்பாடு:

வெவ்வேறு துணைக் கூறுகளில் யாதாயினுமொரு இணக்கத்தை சேர்த்தலே ஒருமைப்பாடு எனப்படும். இது வடிவம் வர்ணம், இழையமைப்பு போன்ற யாதே -னும் அடிப்படை அம்சமொன்றை அல்லது சிலவற்றை வேறு விதமாக பொருந்தியமைத்தல் மூலம் ஏற்படுத்தப் படும்.

ஒன்றிணைப்பு

நிறம், இழையமைப்பு அளவு போன்ற இயல்புகள் ஒன்றையொன்று விஞ்சிச் செல்லாதவாறும் ஒன்றுட னொன்று முரண்படாதவாறும் அவற்றின் வரிமை -யைச் செப்பஞ் செய்து ஒழுங்கமைத்தலே ஒன்றிணைப்பு எனப்படும்.

விகிதசமம்.

யாதாயினுமோர் ஆக்கத்தை செய்யும் போது அதன் நீளம், அகலம் மற்றும் பார்வைச் சுமை அளவு ஆகிய காரணிகளை ஒன்றுடனொன்று பொருந்தியமை -யும் விகிதத்தில் சேர்த்தலே விகிதசமம் எனப்படும்.

(வினாக்கத்திற்கு 03 புள்ளிகள்)

iii) கையல் இயந்திரமாக உற்பத்தி.

துணிகளுக்கான கேள்விகள் இரும் கைத்தொழில்கள

உசும் நொதியப் பரிசிப்பு

பொதியிடும் பொருட்கள் கூறுகள்

அழுத்தலுக்கு அவசியமான பொருட்கள்

உரம் துணி அழுத்தும் அமுக்க பலகை
வெவ்வேறு துணி உற்பத்திகள்
• நூல் வகை • தெறிப்பு ட்டுதல்
• தைக்கப்பட்ட ஆடைகளுக்கான சட்டங்கள்
• பொத்தானிக் வண்ண.
• துணி ஆடை அச்சிடல் ஆடைக் கைத்தொழில்
(05 புள்ளிகள்)

iv அ.

தையல் வகை Stitch class	தையல் Stitch
100	தனிநூல் சங்கிலித் தையல்
200	கைத் தையல் (Hand Stitch)
300	லொக் - ஸ்ரிச் தையல்
400	ஒன்றுக்கு மேற்பட்ட நூலிட்ட சங்கிலித்தையல்
500	விளிம்பு முடிப்புடன் கூடிய சங்கிலி தையல்
600	மறைப்புச் சங்கிலித் தையல்.

(02 புள்ளிகள்)

ஆ).
→ தையலின் பருமன்
தையலின் நீளம், அகலம், ஆழம்.
தையலின் இழுவிசை
தையலின் தடிப்பு.
(03 புள்ளிகள்)

(03) i உலர் முறை நூற்றல்
பல் பகுதியங்களை கரைப்பானொன்றில் கரைப்பதன் மூலம் பெறப்படும் திரவம் துளையுள்ள உபகரணம் மூலம் விழ வைக்கப்பட்டு கரைப்பான் ஆவியாதலுக்கு உட்படுத்தப் படுவதன் மூலம் பல் பகுதியம் மீண்டும் திண்ம நிலை அடைந்து நாராக மாறும்

ஈர முறை நூற்றல்
கரைக்கப் பட்ட பல் பகுதிய திரவம் துளையுள்ள உபகரணத்தினூடாக சென்ற பின்பு இரசாயன திரவமொன்றில் விழச் செய்யப் படுவதால் பல் பகுதிய கரைசல் நாராக விழ் படிவடையும் (05 புள்ளிகள்

ii ஒழுங்கான சரிவுக் கோட்டு நெசவு.
கூர்ச் சரிவுக் கோட்டு நெசவு
முறிவுச் சரிவுக் கோட்டு நெசவு
கோணச் சரிவுக் கோட்டு நெசவு
வைரச் சரிவுக் கோட்டு நெசவு.
அலைச் சரிவுக் கோட்டு நெசவு
(02 புள்ளிகள்)

ஆ) i நியமச் சிவப்பு வகை.

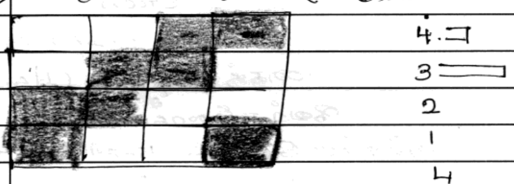


Photo copy

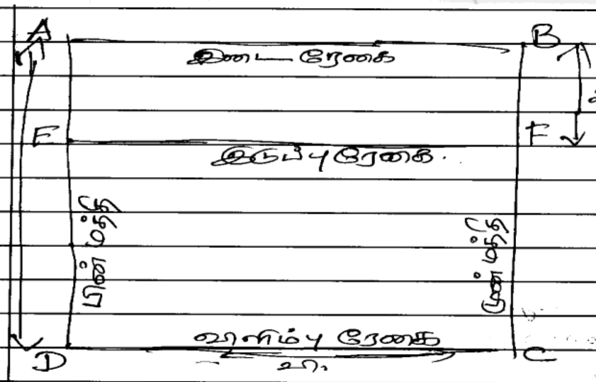
ஒழுங்கான சுருக் 3
கோட்டு தையல். 2
தையல் செய்த துணியல் 1 (03 புள்ளிகள்)

ஒரு கோணத்தில் அமைந்த சாய்வான தொடர்ச்சி யாகச் செல்கின்ற சுருக் கோடுகள் மேற்பரப்பில் காட்சியளிக்கின்றமை ஒழுங்கான சுருக் கோட்டு தையலின் அடிப்படையான இயல்பாகும். சுருக்கோடு முறியாது செல்கின்றமையினாலேயே இத்தையல் சோனம் ஒழுங்கான சுருக் கோட்டு தையல் எனப்படுகிறது.
உ-ம் படுக்கை விரிப்பு, டெனிம் துணி, திரிதுணி.
(02 புள்ளிகள்)

iii) அ) முற்பரிகரிப்புச் செய்தல்
தையல் செய்த பின்னர் கிடைக்கும் சாரிக்கன்துணி [?] சாயமிட அல்லது அச்சிட முன்னர் இத்துணியைப் பொருத்தமானவாறு பரிகரிக்கும் முறை முற்பரிகரிப்பு எனப்படும்
பொசுக்கல், மசை நீக்கல், அழுத்துதல், வெளிறியதல்
(02 புள்ளிகள்)

(5)

ஆ)



(03 புள்ளிகள்)

iv. செய்யக்கூடியன (செய்யக்கூடாதன

- சரியான வாழ்த்துக் கூறி உரையாடலை ஆரம்பித்தல்
- மூன்று தடவைகள் ஒலிக்க முன் தொலைபேசியை கையில் எடுத்தல்
- எப்போதும் மறுதரப்பினரது விடயங்களை உன்னிப்பாகச் செவிமடுத்தல்.
- எப்போதும் தயவுடன் குரல் கட்டுப்பாட்டுடன் பேசல்
நிறுவனமாயின் வாழ்த்து கூறி அறிமுகம் செய்த பின் OR உரிய நிறுவனமாயின் நிறுவன பெயர் குறிப்பிடல்
செய்திகளை குறிக்க குறிப்புப் புத்தகம் வைத்திருத்தல்.

- தொலைபேசி அழைப்பாளர் உள்ளவரை காத்திருக்கச் செய்தல்
- ஹலோ கூறுவதை தவிர்த்து வாழ்த்து கூறி அறிமுகச் செய்யுங்கள்
- வேறுவேலை -களில் ஈடுபட்டவாறு பதிலளிக்கக் கூடாது.
- வாயில் உணவை -வைத்துக் கொண்டு பேசுதல். அழைப்பினை - ஒத்திவைத்தல், பதிலளி -த்தலை தவிர்க்க.
- மறுமுனையில் உள்ளவர் -பேசும் போது இடையூறு செய்ய லாகாது இடையூறு விளைவிப்பது -தொடர்பாடலுக்கு தடையாக அமையும்

(05 புள்ளிகள்)

(04) மனைத் தளபாடங்களும் உபகரணங்களும்

அ) சுவர், நிலம், கூரை, பாய் :
- சுவரொட்டும்
- பூந் தொட்டிச் சாதனங்கள்
- மலர் அலங்கரிப்புகள்
- நிலா முற்றம்.

ஆ) கொள்ளளவு:
காணியின் அளவுக்கமைய அதன் சுற்றுப்புறத்தினையும் வெளியினையும் தாங்கிக் கொள்ளத் தக்கவாறாக தாவரங்களையும், ஏனைய கூறுகளையும் தாபித்தல்.
உ+ம். பெரிய காணிகளில் பெரிய மரங்கள் வளர்க்கப்படும், மரங்களை நடமுன்னர் காணியின் நீள அகலம், மண்ணின் தன்மை, தற்போது, எதிர்காலத்தில் உருவாக்கப்படவுள்ள கட்டடங்கள் ஆகியன தொடர்பாக கவனஞ் செலுத்தல்.
(02 புள்ளிகள்)

ii) மேசை விரிப்பின் மத்தியிலோ, மத்தியிலிருந்து பரம்பிச் செல்லும் முறையிலோ, விளிம்பு ஓரத்திலோ துணியின் மூலைகளிலோ அமையுமாறு காட்டுருவைத் தெரிவு செய்தல்
- காட்டுருவின் ஒவ்வொரு பகுதிக்கும் பொருத்தமான நூலின் நிறத்தை தெரிவு செய்தல் வேண்டும்
- பயன்படுத்தப்படும் நூலின் தடிப்பு நூல்களின் எண்ணிக்கை என்பவற்றுக்குப் பொருத்தமானவாறு ஊசி பயன்படுத்தப் படல் வேண்டும்.
- விளிம்பை சீர் செய்யும் முறைபற்றி அறிந்திருக்க வேண்டும்
(05 புள்ளிகள்)

iii) துணிகளில் வெளிற்றுதல்,
அரத்தாளினால் தேய்த்தல்
மணலிடல். • பர்மங்கனேற் (mmo2) தெளித்தல்
நொதியச் சலவை
(02 புள்ளிகள்)

- வெளிற்றுதல் (06)
கருமையான துணியினால் தைத்த ஆடையினால் (Gray cloth) ஆடைகளை ஐதரசன் பெரொட்சைட்டில் இட்டு அவற்றின் கடும் நிறத்தைக் குறைப்பதே வெளிற்றல் எனப்படும். வெண்மை அதிகரிக்கப்படச் செய்யப்படும்.
- அரத்தாளினால் தேய்த்தல்
தைத்த ஆடையில் தெரிவு செய்த சில பகுதிகளில் மேற்பரப்பின் நிறத்தை நீக்குவதற்காக அரத்தாளால் தேய்த்தல்
- இம்முறையால் சிலவேளை துணி கிழிய இடமுண்டு இக் கிழிந்த ஆடை புதிய பாணியாக உட்படுத்தப்படு
உ+ம். டெனிம் காற்சட்டை
- பேர்மங்கனேற் தெளித்தல்
mmo2 விசிறுவதால் ஆடையில் வெவ்வேறு இடங்களில் நிறச் செறிவு வெவ்வேறுபட்டுக் காணப்படும்.
- மணலிடல்.

• மணலிடல்.
தைத்த ஆடைமீது பொறியொன்றினால் மணல் தாரை சீறப்படும். ஆடையின் மேற்பகுதி மீது அதிக அளவு மணலும் கீழ்ப் பகுதி மீது குறைவான அளவு மணலும் சீறப் படுவதால் வெவ்வேறு அலங்கார வடிவமைப்புக்கள் உருவாகும்,

• நொதியச் சலவை.
நொதியத்தில் ஆடையை இட்டு வைத்துப் பின்னர் சலவை செய்யப்படும்.
துணி மென்மைத் தன்மை பெறும்
துணியின் உறுதி குறையும்
காற்சட்டை துணி போன்றவற்றுக்கு நொதியம் இட்டு பின்னர் சலவை செய்யப் படும்.
நொதியத்தில் இட்டு வைப்பதால் துணியின் நிறம் சற்று குறைவடைய இடமுண்டு.

(03 புள்ளிகள்)

IV அ) ஒருவரது வாழ்க்கையில் வேலைப்பளு காரணமாக அவருக்கு ஏற்படும் உடல் உளக் களைப்பைப் போக்க ஈடுபடும் செயல்கள் மூலமான மகிழ்ச்சி, களிப்பு, ஆச்சரியம், திகில் போன்ற அனுபவங்கள் காரணமாக அவரிடத்தே ஏற்படும் உடல்/உள ரீதியாக ஏற்படும் நேர் வகையான மாற்றமே இன்பப் பொழுது போக்கு எனப்படும்.

(02 புள்ளிகள்)

ஆ) சேவை செய்யத்தக்க வருமானம்
• சேவை செய்யத்தக்க நேர அளவு
• தொழில் நுட்ப விருத்தி
• மனப்பாங்குகள் • வசதிகள் • சமூகத்தின் செல்வாக்கு
• பாதுகாப்பும் சுதந்திரமும்

(03 புள்ளிகள்)

05 அ) விட்டமின் B, இரும்புச்சத்து, நார்கள், மாப்பொருள் உடலுக்கு சக்தியை பெற்றுத்தரும்.
கிழங்கு வகையில் அடங்கியுள்ள சில இரசாயன பதார்த்தங்கள் ஒட்சியேற்றியாக தொழிற்படுவதால் நீர்ப்பீடனம் அதிகரிக்கும்
1-2% புரதம் அடங்கியிருப்பதோடு உருளைக்கிழங்கு செப்பங்கிழங்கு ஆகியவற்றில் அதனைவிட கூடுதலான சதவீதம் புரதம் அடங்கியுள்ளமை.
• மஞ்சள் நிற வற்றாளை, செப்பங்கிழங்கு, மரவள்ளி என்பவற்றில் β கரோட்டின் அடங்கியுள்ளமை.
• பலா, ஈரப்பலா என்பவற்றிலிருந்து பிரதானமாக காபோவைதரேற்று உடலுக்குக் கிடைக்கும். இது உடல் நீர்ப்பீடனத்தை அதிகரிக்கவும் புற்றுநோய் ஆபத்தைக் குறைக்கவும், இரைப்பை புண்களை குணப்படுத்தவும், மலச்சிக்கலை நீக்கவும், கண், தோல் நலம்பேணவும் உதவும்.

(03 புள்ளிகள்.

II அ) என்புகள் நலிவடைதல் ஒஸ்ரியோ பெரோசிஸ் எனப்படும்

(01 புள்ளி)

ஆ) கட்டிளமைப் பருவ பிள்ளைகள், பெண்கள், கர்ப்பிணித் தாய்மார் தமது உடலின் தேவைக்கேற்ப கல்சியம் உட்கொள்ளாவிட்டால் ஒஸ்டியோ மலேசியா நோய் நிலைமை ஏற்படும்.

(02 புள்ளிகள்

குறைவு பெறுதல்
என்புகள் நலிவடைதல், வன்மை அடைதல் (4)
என்புகள் எளிதில் முறிவடைதல்
முள்ளந்தண்டிலும் முழங்காலிலும் நோவு ஏற்படல்.

(02 புள்ளிகள்)

iii மாணவர் விடைக்கேற்ப உணவுப் பத்திரத்திற்கு

(02 புள்ளிகள்)

தெரிவு செய்தமைக்கான காரணங்கள்
போசணைத் தன்மை, பல்வகைமை, நிறம், இழையமைப்பு சுவை, பல்வேறு சமையல் முறைகள்

(03 புள்ளிகள்)

iv. பால் சேர்த்து தயாரிக்கப்படும் கறிவகைகளுக்கு பச்சைக் கறித்தூள் சுவை பயன்படுத்தல்.

- சமைக்கும் உணவுப் பொருளுக்கு சுவைச் சரக்குகள் சேர்த்து பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு சூடாக்கி அதனுடன் சுவைச் சரக்குகள் சேர்த்து சமைத்த உணவை சேர்த்து பொரிய விட்டு ஈரப்பற்றுடன் அடுப்பிலிருந்து இறக்குதல்.
- பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு சூடாக்கி அதில் சுவைச் சரக்குகள் வெங்காயம், மிளகாய் மரக்கறிகள் அல்லது இறைச்சி மீன் விட்டு எண்ணெயில் பொரிய விட்டு பின் பாலூற்றி சமைத்தல் இவ்வாறு சமைப்பதால் கறித்தூளின் சுவை மேம்படுத்தப் படும்.
- பச்சை கறித்தூளை கபில நிறமடையும் வரை பொரித்து அதனுடன் வெங்காயம், பச்சை மிளகாய் இட்டு பொரிய விட்டு பின் பால் சேர்த்து சமைத்தல்.

உ+ம். மாங்காய் கறி

- உணவுக்கு வெவ்வேறாக சுவைச் சரக்கு சேர்ப்பதால் சுவைச் சரக்குகளின் சுவை வெவ்வேறாகத் தோன்றும்

(05 புள்ளிகள்)

V. மெலாட் தாக்கம்
மெலாட் தாக்கத்தின் போது நொதியத் தலையீடின்றி உணவில் அடங்கியுள்ள தாழ்த்தும் வெல்லம், அமினோ அமிலங்களும் வெப்பத்தின் முன்னிலையில் தாக்கம் புரியும். இத்தாக்கத்தின் விளைவாக தோன்றும் இறுதி விளைவு கபில நிறமானதாகும். இக்கபில நிறச் சேர்வைகள் காரணமாகவே மெலாட் தாக்கத்தின் போது உணவு கபில நிறமடைகிறது.

கரமலாக்கம்
சுக்குரோசானது அமில நிபந்தனைகளில் அல்லது நீரகற்றப் பட்ட நிபந்தனைகளில் உள்ள போது உயர் வெப்ப நிலையில் தொடராக தாக்கங்களுக்கு உள்ளாக்கப்படும் கபில நிறமாக மாறுவதே கரமலாக்கம் ஆகும்

(05 புள்ளிகள்)

06 அ. பல அமினோ அமிலங்கள் பெப்தைட்டுப் பிணைப்புக்கள் மூலம் ஒன்றுடனொன்று கோட்டு வடிவில் இணைவதால் தோன்றும் மா மூலக்கூற்றுத் தொகுதி ஆகும்.

(02 புள்ளிகள்)

ஆ) புரதத்தின் விசேடமாக முப்பரிமாண அமைப்பு மாற்றமடைதலே புரதத்தின் இயல்பு கெடல் எனப்படும். புரதத்தின் அமைப்பு கெடுவதால் அதன் தொழிற்பாடு அற்றுப் போகும். உயர் வெப்பநிலை, பாரமான கதிர்ப்பு, செறிந்த அமிலம், செறிந்த மூலம், மற்றும் செறிந்த உப்பு வகை பார உலோகங்கள் போன்றவற்றின் தாக்கத்தினால் புரதத்தின் இயல்பு கெடலாம். (03 புள்ளிகள்

ii உமிழ் நீர்ச் சுரப்பிகள்:-

கன்னவுமிழ் நீர்ச்சுரப்பி, நாவின் கீழான சுரப்பி, அனுக்கீழ் சுரப்பி எனும் மூன்று சுரப்பிகள் உள்ளன. அவற்றினால் உமிழ் நீர் சுரக்கப்படும். உமிழ் நீரில் சொற்பளவில் சமிபாட்டுச் சுரப்புகள் அடங்கியிருக்கும். வாயினுள் எடுத்த உணவை திரளையாக்கி விழுங்குவதற்கு உமிழ் நீர் தேவை.

சதையி:

சதையச் சாற்றை சதையத்தின் வழியே முன்சிறுகுடலினுள் சுரக்கும் அச் சாறு காரத் தன்மையுடையதாகையால் இரைப்பையால் சமிபாடடையும் நிலையில் உள்ள உணவின் அமிலத் தன்மையை நடுநிலையாக்கும்.

ஈரல்

பித்தத்தை உற்பத்தி செய்து கொழுப்புச் சமிபாட்டின் போது கொழுப்பை குழம்பாக்க உதவும்.

பித்தப்பை·

பித்தச் சாற்றை சேமித்து வைத்துத் தேவையான அளவுக்கு உணவுக் கால்வாய் தொகுதியுள் விடுவிக்கும்

(05 புள்ளிகள்)

iii இதயத்திற்கு குருதியை விநியோகிக்கும் முடியுரு நாடி தடைப்படுவதனால் இதயத்துக்கான குருதி விநியோகம் தடைப்படுவதன் விளைவாக இதயத்தின் குருதி விநியோகம் சீராக நிகழாமையால். இதயத் தசைகள் செயலிழப்பதால் இதய நோய் ஏற்படும்.

(02 புள்ளிகள்)

• செல்வாக்குச் செலுத்தும் காரணிகள்
குருதியில் கொலஸ்திரோல் மட்டம் உயர்வடைதல்
உயர் குருதியமுக்கம்
புகை பிடித்தல், மதுபானம் அருந்துதல்
கொழுத்த உடல், போதிய உடற்பயிற்சியின்மை
தலைமுறையுரிமைக் காரணிகள்.
(உயர்குருதியமுக்கம், நீரிழிவு, அதிக எடை,)
(02 புள்ளிகள்)

(iv) அ) இரும்புச் சத்து அடங்கியுள்ள உணவு உட்கொள்வது குறைவாக இருத்தல்
உணவு வேளையில் அடங்கியுள்ள இரும்புச் சத்து போதுமான அளவுக்கு உடலினால் அகத்துறிஞ்சப் படாமை
நீண்ட கால குருதிப் போக்கு
ஒட்டுண்ணித் தொற்று (கொழுக்கிப் புழுத் தொற்று, மலேரியா)
(2½ புள்ளிகள்)

Page No.

ஆ) குறைபாட்டு அறிகுறிகள்
அதிக களைப்பு. கவனக்குறைவு.
நினைவாற்றல் குறைவு, உடல் வளர்ச்சி குறைவு
உடல் வெளிறிக் காணப்படல்
இலகுவில் நோய்களுக்கு ஆளாதல்
பிறப்பு நிறை குறைவான குழந்தைகள் பிறத்தல்.
(2½ புள்ளிகள்)

07 அ) எரிகாயம், வெட்டுக்காயம், வழுக்கி விழுதல், மின் தாக்கு, ஆடையில் தீ பற்றுதல்
(02 புள்ளிகள்)

ஆ) உணவு சமைக்கும் பாத்திரங்கள் உடலுடன் தொடுகையுறாத வாறு வைப்பதில் கவனம் செலுத்துதல்
• சூடான பாத்திரங்களை கையாள்கையில் வெப்பத்திற்கு ஈடு கொடுக்கக் கூடிய கையுறைகளைப் பயன்படுத்தல்
• பயன்படுத்தும் அடுப்பு, மற்றும் பாத்திரங்கள் தொடர்பாக கவனம் செலுத்துதல்.
உ+ம். பெரிய அடுப்பில் சிறிய பாத்திரம் வைப்பதால் புரள இடமுண்டு
• சூடான பாத்திரத்தை வேறோர் இடத்திற்கு கொண்டு செல்லும் போது கூடிய கவனம் செலுத்தல்.
• எண்ணெய் பயன்படுத்தி உணவு சமைக்கும் போது எப்போதும் அருகே இருப்பதன் மூலம் தீப்பற்றுதலை தவிர்க்கலாம்.
அவ்வாறு தீப்பற்றும் சந்தர்ப்பம் ஏற்பட்டால் உடனடியாக தீப்பற்றிய பாத்திரத்தை வேறொரு பாத்திரத்தால் மூடப்பட வேண்டும்
• திடீர் தீப்பற்றுதல்கள் ஏற்பட்டால் உடனடியாக ஈரச்சாக்கு அல்லது நீரில் ஊறவிட்ட கம்பளித் துணியை பயன்படுத்தவும் தீயணைக்கும் உபகரணத்தை செயற்படுத்தவும்,
• வாயு அடுப்பை பயன்படுத்துகையில் அறையின் கதவு யன்னல்களை திறந்து வளியோட்டம் நன்கு இடம் பெறுமாறு, அடுப்பை பற்றவைத்தல் வேண்டும். காரணம் வாயுக் கசிவு ஏற்பட்டிருப்பின் தீப்பற்றல் நிகழ இடமுண்டு

Page No.

• சமையலறையின் தளத்தில் ஏதாவது கொட்டிவிடு
மாயின் உடனடியாக அதனை நீக்குதல் வேண்டும்
வழுக்குதல் மூலம் ஏற்படும் விபத்துக்களை தடுக்கலாம்.
• வாயு அடுப்பு வைத்துள்ள மேசையின் கீழ் கடதாசி கழித்த
அட்டைகள், பொலிதீன் பைகள் போன்றவற்றை வைத்
திருப்பின் விபத்துக்கள் ஏற்படுவதற்கான வாய்ப்புகள்
அதிகமாகும்
• சமையலறை குப்பைத் தொட்டியை இரவில் வெளியே எடுத்து
வைத்தல் வேண்டும்.
• மண்ணெண்ணெய், பெற்றோல், தினர் போன்றவற்றை
சமையலறையில் வைப்பதை தவிர்க்கவும்.
(04 புள்ளிகள்)

ii அ. மரக்கறி, பழங்கள் குளிர்சாதனப் பெட்டியில் கீழ்த்தட்டில்
வைக்கப்படும் வெப்பநிலை $-3^{\circ}c - 4^{\circ}c$
இறைச்சி $-18^{\circ}c$ (கடுங் குளிரூட்டியில்)

ஆ) இறைச்சிவகை
செந்நிறமாக காணப்படல் (மாட்டிறைச்சி)
தோல் நிறம் காணப்படும்
தோல் கடும் நிறமாக காணப்படாமை } கோழி இறைச்சி
பிரகாசமான இளஞ் சிவப்பு → ஆட்டிறைச்சி
கொழுப்பு வெள்ளை இழையாக காணப்படல்
செந்நிறமாக காணப்படல்
தோல் மென்மைத்தன்மை கொண்டிருத்தல் } பன்றியிறைச்சி
(03 புள்ளிகள்)

iii மாப்பொருள்
நீர் குறைவான நிலையில் சமைக்கும் போது
கபில நிறமடையும் (பாண், பணிஸ், ரொட்டி)
நீர் சேர்த்து சமைக்கும் போது மாப்பொருள்
மணிகள் நீரை உறிஞ்சி பொருமும் மேலும்
வெப்பத்திற்கு உட்படுத்தப்படும் போது மாப்பொருள்
மணிகள் வெடித்து, கரைந்து ஜெலட்டினாக்கமடையும்
(கஞ்சி, கிழங்கு அவித்தல், சவ்வரிசி)

சீனி :- சீனி வெப்பத்திற்கு உட்படுத்தும் போது கரைந்து
கரமலாக்கமடையும் மேலும் வெப்பமாக்க கருகலடையும்

புரதம்
புரதம் கட்டியாகும் திரட்சியடையும்
(முட்டை வெண்கரு, இறைச்சி)

கொழுப்பு
எண்ணெய் கரைந்து. அதிக வெப்பத்தால்
எரியும் நிலை ஏற்படும்
(05 புள்ளிகள்)

iv) கேக் தயாரிப்பதற்கான வகை கோதுமைமா.
முட்டை, பட்டர், சீனி, பேக்கிங் பௌடர், ஜாம், வனிலா
சுவையூட்டி, உலர் பழத்துண்டுகள்.
(02 புள்ளிகள்)

• கேக் தயாரிக்கும் படிமுறை மாணவர் விடைக்கேற்ப
புள்ளி வழங்குக. (03 புள்ளிகள்)

08 I உணவுப் பொருள்கள் உயிரியல் இரசாயன மற்றும்
பௌதிக ரீதியில் மாற்றங்களுக்கு உள்ளாகி மனித நுகர்வு
க்குப் பொருத்தமற்ற நிலையை அடைதல்.
(02 புள்ளிகள்)

• நிறம் மாற்றமடைதல்
வழுவழுப்பு (ஒட்டும்) தன்மையேற்படல்
மணம் வேறுபடுதல்
இழையமைப்பு (புறத்தோற்றம்) வேறுபடல்.

Page No.

• சுவைவேறுபடல் - பாண்டல் - புளிப்பு
• PH பெறுமானம் வேறுபடல்.
(02 புள்ளிகள்)

II மரக்கறி உலர்த்தல், டின்களில் அடைத்தல், கடுங்குளிரூட்டல் ஆகிய நற்காப்பு முறைகளை கையாளும் போது செய்யப்படும் முற்பரிகரிப்புச் செயன்முறையாக நடத்தப்படும்.
(02 புள்ளிகள்)

மஞ்சள் உலர்த்தல்
மிளகு உலர்த்தல்
அச்சாறு வைத்தல்
தக்காளி / மிளகாய் சோஸ் தயாரிப்பின் போது.

III அ சாதகமான நுண்ணங்கிகளின் தொழிற்பாடுகளைப் பயன்படுத்தி உணவு நற்காப்புச் செய்யும் செயன்முறை நொதித்தல் எனப்படும்.
(02 புள்ளிகள்)

ஆ) அசற்றிக்கமிலம் நொதித்தல் - வினாகிரி
இலங்கசக்கள் → சோயா சோஸ், நெய்பே.
(02 புள்ளிகள்)

IV. அ உணவில் நுண்ணுயிர் விருத்தியடைவதால் நச்சு அனுசேப செயற்பாட்டின் விளைவாக பெறப்படுவதால் வயிற்றோட்டம் வாந்தி, ஏற்படும்.
(03 புள்ளிகள்

ஆ சுக்குரோஸ் அல்ல அல்லது - நீரகற்றல் செயற்பாட்டிற்கு உட்படுவதால் உயர் வெப்பத்திற்குட்பட்டு கடும் கபில நிறமடைதல்
(03 புள்ளிகள்

கரமல் படிவு (02 புள்ளிகள்)

(04) இலக்ரோசு ஒவ்வாமை

இலக்ரோசு நொதியத்தின் அளவு குறைவாக இருத்தல் அல்லது இல்லாதிருத்தலால் இலக்ரோசை சமிபாடடையச் செய்யும் ஆற்றல் குறைவான பெருங்குடலிலுள்ள பற்றீரியாக்களினால் இலக்ரோசு நொதித்தலால் வாயு உற்பத்தியாகும். இதனால் வயிற்றோட்டம், வயிற்று நோ. குமட்டல் - ஏற்படலாம்

(05 புள்ளிகள்

ii உயர் உயிரியற் பெறுமானம்

அகத்துறிஞ்சப்படும் புரதங்களினால் உடலில் சேமிக்கப்படும் வீதம் உயர் உயிரியற் பெறுமானம் ஆகும். விலங்குப் புரதங்கள் - உயர் உயிரியற் பெறுமானம் கொண்டவை ஆகும்.

(05 புள்ளிகள்

iii மென்மையாக்கிகள்.

உணவு உற்பத்தியில், தயாரிப்பில், களஞ்சியப்படுத்தலின் போது; பொதியிடலின் போது பிரதான உணவிற்கு மேலதிகமாக சேர்க்கப்படும் பொருட்கள் அல்லது பொருள் ஆகும். மென்மையாக்கி சேர்மானவகைகளுள் ஒன்றாகும்.

உ+ம். பப்பாசி, பெருங்காயம், தயிர், வினாகிரி எலுமிச்சை சாறு, புளி, சோரைக்காய்ப் புளி தக்காளி.

(05 புள்ளிகள்.

iv போச் செய்தல்.

வெட்டித் தயார் செய்த உணவைக் குறைந்த திரவம் பயன்படுத்தி கொதிக்கும் வெப்பநிலைக்கு அண்மிய வெப்பத்தில் சமைத்தல். மென்மையாக காணப்படும். வெப்பமேற்றல் முறை, கடத்தல், மேற்காவுகை மூலம் இடம் பெறும்.

உ+ம். முட்டை மீன் மரக்கறி.

(05 புள்ளிகள்

LOL.lk BookStore

විභාග ඉලක්ක පහසුවෙන් ජයගන්න

ඕනෑම පොතක් ඉක්මනින් නිවසටම ගෙන්වා ගන්න

| කෙටි සටහන් | පසුගිය ප්‍රශ්න පත්‍ර | වැඩ පොත් | සඟරා | O/L ප්‍රශ්න පත්‍ර | A/L ප්‍රශ්න පත්‍ර | අනුමාන ප්‍රශ්න පත්‍ර | අතිරේක කියවීම් පොත් | School Book | ගුරු අත්පොත්

pesuru Prakashana Private Ltd. | Akura Pilot | සමනල දැනුම | T | සතර

පෙර පාසලේ සිට උසස් පෙළ දක්වා සියළුම ප්‍රශ්න පත්‍ර, කෙටි සටහන්, වැඩ පොත්, අතිරේක කියවීම් පොත්, සඟරා

සිංහල සහ ඉංග්‍රීසි මාධ්‍යයෙන් ගෙදරටම ගෙන්වා ගැනීමට

www.LOL.lk වෙබ් අඩවිය වෙත යන්න