

வடமேல் மாகணக் கல்வித் திணைக்களம்
மூன்றாம் தவணைப் பரீட்சை- 2022
மனைப்பொருளியல்
தரம் - 11
விடைப்பத்திரம்
பகுதி - I

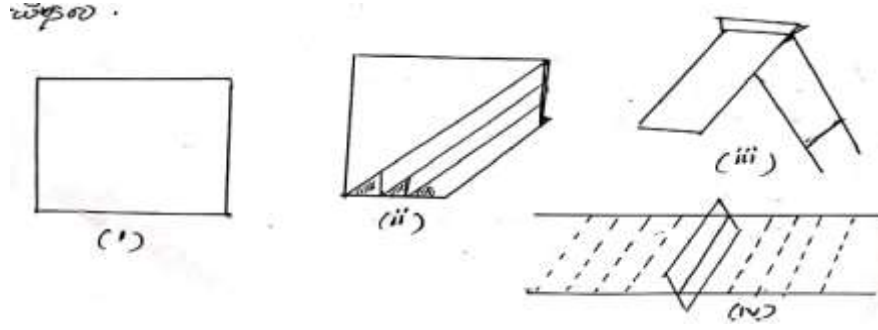
வினா இல	விடை இல	வினா இல	விடை இல	வினா இல	விடை இல	வினா இல	விடை இல
1		11		21		31	
2		12		22		32	
3		13		23		33	
4		14		24		34	
5		15		25		35	
6		16		26		36	
7		17		27		37	
8		18		28		38	
9		19		29		39	
10		20		30		40	

பகுதி - II

- (01) 1) கூட்டுக்குடும்பம்
- 2) - பிள்ளைகளின் தேவைகளை நிறைவு வேற்றல்
- சிறந்த போசாக்கினை வழங்குதல்
- கற்றலுக்கான வசதிகளைப் பெற்றுக் கொடுத்தல்
- சிறந்த பழக்கவழக்கங்களை ஏற்படுத்தல்
- 3) - இலைக்கஞ்சி
- அறுகம்புல் சாறு
- 4) - விற்றமின் B வகைகள்
- விற்றமின் A,K
- கனியுப்புக்கள், கல்சியம், பொசுபரஸ்
- 5) அறிவு, மனப்பாங்கு, திறன், சிரமம், சக்தி விரயம்
- 6) கடித்தாங்கி, சுவர் அலங்காரம் கைத்துடைப்பாண் தாங்கி
- 7) - அடிப்படைத் தையல் முறை - பெருநூலோடல், சிறுநூலோடல், விளிம்புத்தையல்
- அலங்காரத்தையல் முறை - சங்கிலித்தையல், கம்பளித்தையல், லேடேசித் தையல், நரம்புத்தையல், வெட்டுக்குத்துத்தையல், மீன் முள்ளுத் தையல்
- 8) தரம் 10 பாடநூல் - பக்கம் 128
தரம் 11 பாடநூல் - பக்கம் 75 ஐப் பார்த்து, சரியான விடைகளுக்குப் புள்ளி வழங்குக.
- 9) - குரக்கன் மா இடியப்பம்
- குரக்கன் சிவப்பரிசி மா தோசை, பிட்டு
- சிவப்பரிசிச் சோறு
- 10) - மாம்பழம் - மாங்காய்ச்சட்னி
- அம்பரல்லாதோசி சட்னி - பழப்பாகு (ஜேம்) - அச்சாறு

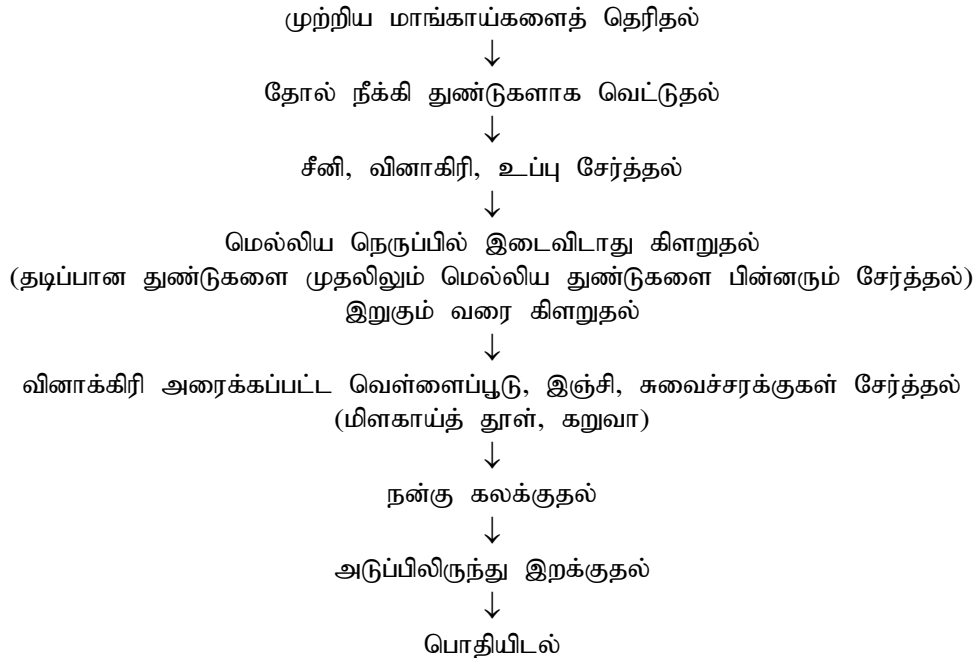
- (02) 1) - தளர்வுத்தன்மை
 - குறைந்த பொருத்துக்கள்
 - எளிய பாங்கு முறைகளை உபயோகித்தல்
 - அணிவதற்கும் கலைவதற்கும் இலகுவானது
 - தட்டைப்பொருத்துக்களாக இருத்தல்
 - திறப்புக்களில் நாடாக்களை உபயோகித்தல்
 - அலங்கரிப்பதற்காக எளிய காட்டுருக்களையும் எளிய அலங்காரத் தையல்களையும் உபயோகித்தல்
- 2) - தைப்பதற்கு ஆரம்பமாகும் உங்களின் கைகளின் சுத்தத்தை பேணுவதுடன் செயற்பாட்டின் பின்னர், பயன்படுத்திய இடத்தை சுத்தப்படுத்தல்
 - கூரிய கருவிகளான ஊசி, கத்தரிக்கோல் போன்றவற்றை மிக அவதானமாகக் கையாளுதல்.
 - துணை அலங்காரத்தின் மாதிரி உருவை துணியில் வெட்டும் போது ஊடை நூல், பாவு நூல், துணியின் ஓரம் ஆகியவை தொடர்பாகவும் தையல் இடைவெளி பற்றியும் கவனத்திற் கொள்ளல்.
 - துணியின் நிறத்திற்கும், இலைக்கும் பொருத்தமான நூல்வகைகளை தெரிவு செய்தல்.
 - தையற் செயற்பாட்டின் இறுதியில் துணை அலங்காரத்தின் உட்புற, வெளிப்புறங்களைச் சீராக்கம் செய்தல்.

3)



- துணியின் குறுக்கான கீலங்களை வெட்டிக் கொள்ளல்.
 - படத்தில் காட்டப்பட்டுள்ளவாறு சரிவுக்கோடு துண்டங்களை வெட்டிக் கொள்ளல் வேண்டும்.
 - சரிவுக் கோட்டுத்துண்டின் நல்லப்பக்கத்தை துணியின் நல்லப்பக்கத்தை தைக்காத ஓரத்தில் வைத்து நிரந்தர தையல் மூலம் இணைக்கவும்.
 - சரிவுக் கோட்டுத் துண்டை மெல்லியதாக மடித்து முன்னைய தையலின் மேல் இன்னுமொரு தையலிடவும். பெரு நூலோடி சோம் தையலை பாவிக்கவும்.
- (03) 1) - தேவையான அளவில் மட்டும் உணவைப் பரிமாறிக் கொள்ளல்.
 - உணவை பரிமாறும் போதும் உட்கொள்ளும் போதும் சத்தம் ஏற்படாத வகையில் கருவிகளை கையாளல்.
 - உணவு உட்கொண்ட கையால் உணவு பரிமாறுவதை தவிர்த்தல்.
 - தமது மேசையில் உணவு உட்கொள்ளும் அனைவரும் உண்ணும் வரை இருக்கையில் இருத்தல்.
- 2) மோல்ட்டோஸ், சுக்ரோஸ், லக்டோஸ்
- 3) - உடல் இழையங்களில் நிலைப்பாட்டிற்காக தொழிற்படும், உடலால் உற்பத்தி செய்ய முடியாத உள்ளெடுக்கும் உணவு மூலம் பெற்றுக் கொள்ளக்கூடிய உடல் இழையங்களின் வளர்ச்சிக்கு அவசியமான அமினோ அமிலம் அத்தியாவசிய அமினோ அமிலம் எனப்படும்.
 (உம்) லைசீன், லியூசின், ஐசோலியூசின், மெதியோனின், பீனைல் அலனின், திரியோனின், வலின், திருத்தோபன், ஹிஸ்டின், ஆர்ஜினின்

- (04) 1) மாணவர்களின் விடைகளுக்கு ஏற்ப புள்ளி வழங்குக.
(தரமான உணவுப்பட்டியல் பொருத்தமானதாக இருத்தல்)
- 2) - மேலதிகமான கொழுப்புணவுகள் பாதிப்பை தருவன.
- அதாவது தாவர விலங்கு உணவுகளில் இருந்து பெறப்படும் கொழுப்பானது உடலின் தேவைக்கு மேலதிகமாக உள்ளெடுக்கப்படும் போது அது உடலினுள் சேமிக்கப்படுகிறது.
- இவ்வாறு சேமிக்கப்படும் கொழுப்பு உடலுக்குப் பாதிப்பை ஏற்படுத்துகிறது.
- எனவே, கொழுப்பு அடங்கிய உணவுகளை மிக அவதானமாகத் தெரிவு செய்தல் வேண்டும்.
- கொழுப்பை அதிகமாக உள்ளெடுப்பதால் உடற்பருமன் அதிகரித்து, பல்வேறு நோய்கள் ஏற்படும் வாய்ப்புகள் அதிகரிக்கும்.
(உம்) நீரிழிவு, இருதய நோய்
- 3) (அ) பழச்சலாது (ஆ) பொன்னாங்கனி சுண்டல்
சரியான படிமுறையில் எழுதியிருப்பின் புள்ளி வழங்குக.
பொருத்தமான உபகரத்தெரிவு அதன் தரம் பாதிக்கப்படாதவாறு தயாரித்தல் படிமுறை காணப்பட வேண்டும்.
- (05) 1) உயிரியல், பௌதீக, இரசாயன காரணிகளால்
(அ) உணவில் ஏற்படும் மாற்றங்கள் காரணமாக அவ்வுணவு நுகர்விற்குப் பொருத்தமற்ற நிலைக்கு உள்ளாதல் உணவு பழுதடைதல் எனப்படும்.
(ஆ) நொருங்குதல், நசிதல், தகர்தல், ஈரப்பற்றுமாற்றம், வெப்பநிலை மாற்றம், வெட்டுப்படல் ஆகியன பௌதிகக் காரணிகளாகும்.
- 2) (அ) உயர் வெப்பத்திற்குப்படுத்தல்
ஈரப்பலா, கலாக்காய் உலர்தல்
(ஆ) நற்காப்பு பதார்த்தங்களை இடல்
சட்னி தயாரித்தல்
ஊறுகாய் தயாரித்தல்
- 3) மாங்காய் சட்கி தயாரித்தல்



- (06) 1) ஆக்கமொன்றை கட்டியெழுப்பும் போது அதில் கட்டாயமாக இருக்க வேண்டிய ரேகை, வடிவம், நிறம், இழையமைப்பு ஆகியவையே கலையின் அடிப்படை அம்சங்கள் என இனம் காணப்படுகின்றன.

2) மனிதனல்லாத வளங்களை

பௌதீக வளங்கள்

பணம், எரிபொருள்
நீர், இடவசதி
சொத்துக்களும், பண்டங்களும்
பொது வசதிகள்

பௌதீகமல்லாத வளங்கள்

காலம்

- 3) - பல்வேறு பட்ட தொழிற்பாடுகளைக் குறைந்த அளவிலும் கூடிய பயனுள்ளவாறும் செய்துக்கொள்ளக் கூடியவாறு மனையின் பகுதிகள் ஒன்றுடன் ஒன்று இணைக்கப்பட்டிருப்பது இணைந்த தொழிற்பாட்டு அலகு எனப்படும்.
- படுக்கையறையிலிருந்து குளியலறை, மலசலகூடம் என்பவற்றிக்கு இலகுவாச் செல்வதற்கு இவை அருகருகே அமைக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.
- விறாந்தை, வரவேற்பறைக்கு அருகிலும்
- சமையலறையின் ஒரு பகுதி சாப்பாட்டறை அல்லது களஞ்சிய அறையாகவும் அமைத்தல்.
- என்றவாறு மனையில் நடைபெறும் செயற்பாடுகளுக்கு ஊறு ஏற்படாமல் அறைகள் ஒன்றிற்கொன்று அருகில் வெவ்வேறாக்கப்படுவதால் மனையில் இணைந்த அலகுகள் முறையாகச் செயற்படுகின்றன என்பது தெளிவாகும்.

- (07) 1) 10 முதல் 19 வயதான காலப்பகுதி கட்டிளமைப் பருவம் எனப்படும் மற்றும் இது முன் கட்டிளமை, நடுக்கட்டிளமை, பின் கட்டிளமைப் பருவம் என மூன்றாக வகைப்படுத்தப்படுவதுடன் மட்டுமல்லாது, உடல், உள, சமூக ரீதியான மாற்றங்களை ஏற்படுத்தக்கூடிய பருவமாகவும் கட்டிளமைப் பருவம் காணப்படுகிறது.

- 2) நீரிழிவு, உயர் குருதி அழுக்கம், இளைப்பு, சமூக போய்கள், உயரம் குறைதல், தாயின் அதிகரித்த அல்லது குறைந்த வயது (14 வயதிலும் 35 வயதிலும் அதிகரித்தலும்), பிறப்புக் குறைபாடுகள் (தலசீமியா, ஈமோபீலியா)

- 3) முதல் பாலியல்புகளை வெளிப்படையாகக் கட்டப்படும் அறிகுறிகள் துணைப்பாலாருக்கும் பொதுவான இயல்புகள் காணப்படுவதுடன் சிறப்பான வேறு இலட்சணங்களும் காணப்படுகின்றன.

- உடல் அமைப்பில் மாற்றம்
- எடை அதிகரித்தல்
- உயரம் அதிகரித்தல்
- பாலியல் உறுப்புக்களைச் சுற்றி மற்றும் அக்குளில் மயிர் முளைத்தல்
- பிள்ளைப்பருவத்தில் காணப்படாத சில வெளிப்படையான விசேட இயல்புகள் (இவற்றுள் எவையேனும் 4 பற்றி சிறு விளக்கம் அளித்தல் வேண்டும்)



முழுப் பதிப்புரிமையுடையது / All Rights Reserved

வடமேல் மாகாணக் கல்வித் திணைக்களம்
Provincial Department of Education - NWP

தரம் 11

முன்றாம் தவணைப் பரீட்சை 2022 (2023)

மனைப்பொருளியல் I,II

நேரம் :- 3 மணி.

மேலதிக வாசிப்பு நேரம் 10 நிமிடம்

பகுதி - 1

கவனிக்க

- எல்லா வினாக்களுக்கும் விடை எழுதுக.
இலக்கம் 01- 40 வரையிலான வினாக்களுக்கு தரப்பட்டுள்ள 1,2,3,4 எனும் விடைகளுள் மிகச் சரியான விடையினைத் தெரிவு செய்க.
- உங்களுக்குத் தரப்பட்ட விடைத்தாளில் சரியான விடையினைக் குறிக்கும் இலக்கம் உடைய வட்டத்திற்குள் (x) இடையாளமிடுக.
- மிகச்சரியான விடையினைத் தெரிவு செய்க.

01) சிக்கலான காபோவைதரேற்றாவது?

1. குளுக்கோஸ் 2. மோல்டோஸ் 3. பிறக்டோஸ் 4. கலற்றோஸ்

02) பழங்களில் காணப்படும் இருவகையான காபோவைதரேற்றுக்களாவன?

1. சுக்குரோசம் மோல்ட்டோசம் 2. பிறக்டோசம் குளுக்கோசம்
3. குளுக்கோசம் மோல்ட்டோசம் 4. பிறக்டோசம் கலற்றோசம்

03) கிளைக்கோஜன் அதிகமாகக் காணப்படும் உணவு வகையாவது?

1. மீன் 2. இறைச்சி 3. ஈரல் 4. கருவாடு

04) விலங்குணவுகளில் காணப்படும் இரும்புச்சத்தானது எப்பெயரால் அழைக்கப்படுகிறது?

1. ஈமோகுளோபின் 2. ஈம் இரும்பு 3. ஈம் அல்லாத இரும்பு 4. ரெனின்

05) விற்றமின் B12 ஐக் குறிக்கும் இரசாயனப் பெயர் யாது?

1. பிரிடொக்சீன் 2. தயமின் 3. போலிக் அமிலம் 4. சயனோகொபலமின்

06) கொழுப்புக்குரிய தொழிற்பாடு அல்லாதது,

1. கொழுப்பில் கரையும் விற்றமின்களை அகத்துறிஞ்சிக் கொள்ளுதல்.
2. உடல் வெப்பநிலையைச் சீராகப் பேணல்.
3. நொதியங்களை உற்பத்திச் செய்தல்.
4. உறுப்புக்களுக்கு பாதுகாப்பு வழங்கல்.

07) விசேட போசணைத் தேவையின்படி யெளவனப் பருவத்தில் பாலியல் முதிர்ச்சிக்காக தேவைப்படும் கனிப்பொருளாவது?

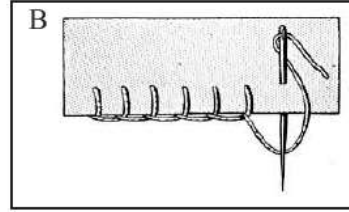
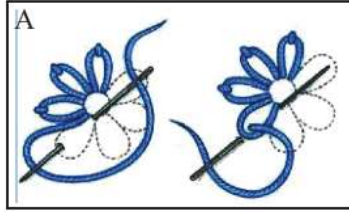
1. இரும்பு 2. கல்சியம் 3. நாகம் 4. அயடின்

08) முட்டை வெண்கருவிலும் அரிசியிலும் காணப்படும் புரதங்களாவன முறையே?

1. கொலாஜன், இலாஸ்டின் 2. கேசின், அவிடின்
3. செயின், இலக்கியுமின் 4. அல்பியுமின், ஓரய்செனின்

- 09) கீழே காணப்படும் பெறுமானங்களில் அதிகரித்த திணிவைக் குறிக்கும் உடந்திணிவுச் சுட்டியின் பெறுமானமாவது?
1. 23.5 இலும் அதிகரித்தல்
 2. 30.0 இல் அதிகரித்தல்
 3. 18.50 – 23.5 இற்கு இடைப்பட்டது
 4. 18.5 இலும் குறைவாகும்
- 10) குருதி உறைதலுக்கு தேவையான கொழுப்பில் கறையும் விற்றமினாவது யாது?
1. கல்சிபெரோல்
 2. ரெடினோல்
 3. நப்தகுவினோன்
 4. தெகோபெரோல்
- 11) நிரம்பாத கொழுப்பமிலத் தொகுதியாவது?
1. மிரிஸ்டிக் அமிலம், பாமிற்றிக் அமிலம்
 2. ஒலேயிக் அமிலம், லினோலெயிக்கமிலம்
 3. அரக்கிடோனிக் அமிலம், பியூத்திரிக் அமிலம்
 - 4.
- 12) கொழுப்புச் சமிபாடு ஆரம்பிப்பது?
1. இரைப்பையினுள்
 2. முன்சிறுகுடலினுள்
 3. வாய்க்குழியினுள்
 4. சிறுகுடலினுள்
- 13) “புறப்பிரசாரணம்” எனும் அடிப்படைக் கோட்பாட்டின் மூலம் நற்காப்புச் செய்யப்படாத உணவு வகை எது?
1. ஊறுகாய்
 2. உலர்த்தப்பட்ட பலாக்காய்
 3. சட்னி
 4. கிழங்கு ரொபி
- 14) அதிகளவான நுண்ணங்கிகளின் வளர்ச்சிக்கு சாதகமான PH பெறுமானமாவது?
1. 5.5 PH -10.5 PH
 2. 7.5 PH -0.5 PH
 3. 3.3 PH -6.5 PH
 4. 6.6 PH -7.5 PH
- 15) குழையல் மாவினுள் மீள்சக்தி உருவாவதற்கு கோதுமையிலுள்ள எப்புரதம் காரணமாக அமைகிறது?
1. குளுட்டன்
 2. லெகியுமின்
 3. அல்பியுமின்
 4. லைசீன்
- 16) கொழுப்பு அதிகளவில் காணப்படும் உணவை உட்கொள்வதனால் ஏற்படக்கூடிய நோய் நிலைமையாவது?
1. நீரிழிவு
 2. வயிற்றோட்டம்
 3. இருதய நோய்
 4. மரஸ்மஸ்
- 17) கர்ப்பிணிப் பெண்ணுக்கு அயடின் குறைபாட்டினால் பாதிப்பு நிலைமை அல்லாத ஒன்று?
1. கருச்சிதைவு ஏற்படல்
 2. குறைமாத குழந்தை பிறப்பு
 3. மூளை வளர்ச்சிக் குன்றிய குழந்தைப் பிறப்பு
 4. தெலசீமியா நோய் ஏற்படல்
- 18) கவசமிட்டுத் தயாரிக்கப்படும் உணவின் தரப்பண்புகள் பாதுகாக்கப்படுகின்றன.கவசமிடுதல் மூலம் பொறிக்கப்படும் உணவு முறைகள் இரண்டாவன?
1. நாரான் பலகாரம், பயற்றம் பலகாரம்
 2. ரோல்ஸ், கொண்டை பலகாரம்
 3. நாரான் பலகாரம், ஆஸ்மீ
 4. தேன்குழல், பயற்றம் பலகாரம்
- 19) இனப்பெருக்கத் தொகுதியுடன் தொடர்பான ஓமோன் சுரத்தலில் செல்வாக்கு செலுத்தும் சுரப்பியாவது?
1. பியூட்டரிச் சுரப்பி
 2. பித்தப்பை
 3. விதைப்பை
 4. சூலகம்
- 20) பெண் பால் ஓமோன் மற்றும் ஆண் பால் ஓமோன் சோடிகளாவன?
1. ஈஸ்ட்ரஜன், புரிஸ்ட்ரோன்
 2. தெஸ்தெஸ்தரோன், புரஜஸ்ட்ரோன்
 3. புரஜஸ்ட்ரோன், தெஸ்தெஸ்தரோன்
 4. தெஸ்தெஸ்தரோன், இன்ஸியுலின்
- 21) கர்ப்பநிலையை உறுதிப்படுத்திக் கொள்ளக்கூடிய பிணியாய்வு நிலையப் பரிசோதனையொன்றாவது?
1. குருதி அழுக்கப் பரிசோதனை
 2. சிறுநீர் பரிசோதனை
 3. நிறையை அளத்தல்
 4. குருதி பரிசோதனை

- 22) சமூகத்தை மையமாக்கிக் கொண்ட கட்டிளமைப் பருவத்தினர் வெளிக்காட்டும் நடத்தைக் கோலத்துக்குரிய பண்புகளுள் ஒன்றாக அமைவது?
1. சமவயதுக் குழுவினருடன் தொடர்பின்றி தனித்துவமாக முயற்சித்தல்.
 2. எதிர்ப்பாலரிடம் ஆர்வம் காட்டாமை.
 3. குழுவாக இருத்தலில் ஆர்வம் காட்டாமை.
 4. வீர வணக்கம்.
- 23) கட்டிளமைப் பருவத்தில் மனவெழுச்சி வெளிபாட்டின் இயல்பாவது?
1. தீவிரத் தன்மையும், நிலையானத் தன்மையும்
 2. நிலையானத் தன்மையும், குறுகிய கால தன்மையும்
 3. விரைவான தன்மையும், தீவிரத் தன்மையும்
 4. தீவிரத் தன்மையும், குறுகிய காலத் தன்மையும்
- 24) இனப்பெருக்க உறுப்புக்களுடன் சம்பந்தப்பட்ட ஒமோன்களை சுரக்கின்ற சுரப்பியாவது?
1. பியூட்டரிச் சுரப்பி
 2. அதிரனல் சுரப்பி
 3. நிணநீர்சுரப்பி
 4. தைரொயிட்டுச் சுரப்பி
- 25) கர்ப்பிணிப் பருவத்தையடையக்கூடிய மிகப் பொருத்தமான வயதெல்லையாவது?
1. 15 வயது முதல் 25 வயது வரை
 2. 20 வயது முதல் 30 வயது வரை
 3. 30 வயது முதல் 40 வயது வரை
 4. 25 வயது முதல் 45 வயது வரை
- 26) தாய்ப்பாலில் குறைந்தளவில் காணப்படும் போசணைப் பதார்த்தமாவது?
1. கொழுப்பு
 2. விற்றமின் A
 3. இரும்பு
 4. ரைபோபிளேவின்
- 27) திறந்த தட்டைப்பொருத்தில் தைக்கா விளிம்புகளைத் தைப்பதற்காக பயன்படுத்தப்படும் பொருத்தமான தையல் முறையாவது?
1. துன்னாத் தையல்
 2. மீன் முள்ளுத் தையல்
 3. விஸ்பத் தையல்
 4. நரம்புத் தையல்
- 28) பின்வரும் படத்தில் A,B ஆகிய உருக்களில் காட்டப்பட்டுள்ள தையல் வகைகளாவன முறையே?



1. லேசி டெய்சி தையல், கம்பளித் தையல்
 2. நரம்புத் தையல், கம்பளித் தையல்
 3. லேசி டெய்சி தையல், மீன் முள்ளுத் தையல்
 4. சங்கிலித் தையல், நரம்புத் தையல்
- 29) தைக்கா விளிம்பிற்கு சரிவுக்கோட்டுத் துண்டொன்றை அல்லது நேரான பட்டியை பிடித்து அதனை முழுவதுமாக புறப்பக்கத்துக்கு மடித்து தைக்கும் தையல் முறைகளை குறிக்கும் பெயராவது?
1. விளிம்புத் தையல்
 2. பைப்பிங் செய்தல்
 3. பொருத்திடல்
 4. நாடாப் பிடித்தல்
- 30) குவில்ட் பண்ணுவதற்காக பயன்படுத்தப்படும் தையல் முறைகளாவன?
1. நரம்புத் தையல்
 2. விஸ்பத் தையல்
 3. சிறுநூலோடல்
 4. தையக்கார சோம் தையல்
- 31) தழுவணை உறையொன்றினை நிர்மாணிக்கும் போது பயன்படுத்தக்கூடிய கரையலங்காரம் முறையாவது?
1. இரேந்தை பிடித்தல்
 2. புக்கள் தைத்தல்
 3. இணைப்பிடித்தல்
 4. தெறி பிடித்தல்

- 32) ஓர் ஆக்கத்தின் மூலம் நிறைவேற்றக்கூடிய செயற்பாடுகள் சரிவர நிறைவேற்றுமாறு தயாரிக்கப்பட்டிருந்தல் அதன் செயற்திறன் எனப்படும்.செயற்திறனை குறிக்கும் துணையலங்காரப் பொருட்களில் ஒன்றாவது?
1. மலர் ஒழுங்கு 2. திரைச்சீலை 3. கைத்துடைப்பத்தாங்கி 4. மேசை விரிப்பு
- 33) தையல் ஆரம்பிக்கும் போது முடிச்சிட்டு வலமிருந்து இடமாக தைக்கும் ஒரே ஒரு தையல் முறையாவது?
1. சிறுநூலோடி 2. விஸ்பந் தையல்
3. பெருநூலோடல் 4. தோற்றா சோம் தையல்
- 34) ஆக்கம் ஒன்றை கட்டியெழுப்பும் போது அதில் கட்டாயமாக இருக்க வேண்டிய கலையின் அடிப்படை அம்சங்களுள் அல்லாத ஒன்று?
1. வடிவம் 2. ரேகை 3. நிறம் 4. விகித சமம்
- 35) ரேகைகளினூடாக பல்வேறுபட்ட இயல்புகள் வெளிப்படுத்துகிறது.உயரமான, கம்பீரமான, நேரான, பலமான போன்ற இயல்புகளைக் காட்டும் இரேகையானது?
1. கிடைக்கோடு 2. வளைக்கோடு 3. நெளிக்கோடு 4. நிலைக்குத்துக்கோடு
- 36) இடை வர்ணத்துக்கு உதாரணமாவது?
1. நீலம் + பச்சை = நீலப்பச்சை 2. சிவப்பு + மஞ்சள் = செம்மஞ்சள்
3. நீலம் + சிவப்பு = ஊதா 4. நீலம் + மஞ்சள் = பச்சை
- 37) மனையின் உள்ளக அலங்கரிப்பிற்கு பயன்படுத்தக்கூடிய அடிப்படை வடிவமைப்பு கோட்பாடுகளுள் ஒன்றாவது?
1. சந்தம் 2. ரேகை 3. நிறம் 4. வடிவம்
- 38) மனை வளங்களுள் பொது வசதிகளுள் அடங்கும் வளமாவது?
1. தனியார் பாடசாலை, வைத்தியசாலை 2. விளையாட்டு மைதானம், பணம்
3. நீர், போக்குவரத்துச் சேவை 4. நூலகம், அரசாங்க பாடசாலை
- 39) குடும்பத்திற்கு கிடைக்கும் நிலையான வருமான வழியாக அமைவது?
1. வீட்டுக்கூலி 2. பொருட்களும், சேவைகளும்
3. வரிப்பணம் 4. ஊதியம்
- 40) குடும்ப வரவு செலவு அட்டவணை என்பது யாது?
1. தனது வீட்டிலுள்ளோர் செய்யும் வேலைகளுக்காக வழங்கும் பணம் தொடர்பான அட்டவணையாகும்.
2. மனையிலுள்ளோர் செலவு செய்யும் பணம் தொடர்பான அட்டவணையாகும்.
3. குறித்த காலப்பகுதியினுள் குடும்பத்திற்கு கிடைக்கக்கூடிய வருமானங்களையும் உத்தேச செலவு விபரங்களையும் உள்ளடக்கிய அட்டவணையாகும்.
4. தனது வீட்டிலுள்ளோர் பல்வேறு வழிகளில் மூலம் பெறுகின்ற வருமானத்தை குறிக்கும் எழுத்து மூல அட்டவணையாகும்.

(40 புள்ளிகள்)



பகுதி - II

முதலாம் வினாவிற்கும் விரும்பிய ஏனைய நான்கு வினாக்களுக்கும் விடை தருக.

(01) தமரா 22 வயதுடைய யுவதியாவாள். அவள் தாய், தந்தை, பாட்டி, தாத்தா ஆகியோருடன் மகிழ்ச்சியுடனும் வாழ்ந்து வருகிறாள். அவளுடைய பொழுதுபோக்கு தனது இல்லத்தில் சிறிய வீட்டுத்தோட்டம் செய்வதாகும். அதற்கு மேலதிகமாக புதிய நிர்மாணங்களினால் தனது மனையை அலங்கரிப்பாள். தனது மனையின் வளங்களை இனங்கண்டு அவற்றை சரியான முறையில் திட்டமிட்டு ஒழுங்கமைத்துக் கொண்டு மனையை மகிழ்ச்சிகரமான வாழ்க்கைச் சூழலாக்கி கொள்வதில் முயற்சி செய்கிறாள்.

- 1) இக்குடும்ப அலகானது எவ்வகையை சேர்ந்தது?
- 2) பெற்றார்களினால் பிள்ளைகளுக்கு நிறைவேற்றப்பட வேண்டிய கடமைகள் இரண்டினைக் குறிப்பிடுக?
- 3) வீட்டுத் தோட்டத்தில் பெற்றுக்கொள்ளக்கூடிய இலைகளில் தயாரிக்கக்கூடிய போசாக்கான பான வகையினை எழுதுக?
- 4) அந்த பானத்தில் காணப்படக்கூடிய போசணைச் சத்துக்களை குறிப்பிடுக?
- 5) இக்குடும்பத்தில் காணப்படும் மனித வளங்கள் 02 இனைக் குறிப்பிடுக?
- 6) இம்மனையை அலங்கரித்துக் கொள்வதற்காக பயன்படுத்தக்கூடிய துணையனிகள் 2 தருக?
- 7) இத்துணையனிகளை நிர்மாணிக்கும் போது பயன்படுத்தக்கூடிய அடிப்படைத்தையல் முறையொன்றையும் அலங்காரத் தையல் முறையொன்றையும் குறிப்பிடுக?
- 8) இக்குடும்பத்தில் அனைவருடனும் ஒன்றாக உணவு உட்கொள்ளும்போது கடைபிடிக்க வேண்டிய நல்ல உணவுப் பழக்கங்கள் 2 இனைக் குறிப்பிடுக?
- 9) தமராவின் பாட்டன் நீரிழிவு நோயால் பாதிப்படைந்து இருப்பதோடு அவருக்கு காலையுணவிற்குப் பொருத்தமான உணவு வகைகள் இரண்டு தருக?
- 10) வீட்டுத் தோட்டத்தில் பயிரிடப்பட்டுள்ள பழங்கள் அல்லது மரக்கறி வகைகள் இரண்டினைக் குறிப்பிட்டு அதனால் தயாரிக்கக்கூடிய நற்காப்பு உணவு வகைகள் இரண்டினைக் குறிப்பிடுக?

(02) 1) குழந்தை ஆடையொன்றிற்காக பயன்படுத்தக்கூடிய துணிகளில் காணப்படவேண்டிய குணவியல்புகள் மூன்றினை எழுதுக?

2) துணையலங்காரம் ஒன்றினை ஆரம்பிக்கும்போது பின்பற்ற வேண்டிய பாதுகாப்பு வழிமுறைகள் மூன்று தருக?

3) சரிவுக் கோட்டுத் துண்டொன்றை வெட்டித் தைத்துக் கொள்ளக்கூடிய முறையினை வரிப்படம் மூலம் வரைந்து காட்டி விளக்குக?

(03) 1) உணவு உட்கொள்ளும் போது கடைபிடிக்க வேண்டிய மேசை ஒழுங்கு விதிகள் மூன்று தருக?

2) காபோவைதரேற்று வகைப்படுத்தலுக்கமைய இருசக்கரைட்டுத் தொகுதியில் அடங்கும் வெல்லவகைகள் மூன்றினைக் குறிப்பிடுக?

3) அத்தியாவசிய அமினோ அமிலம் என்பதை விளக்கி இரு உதாரணங்களையும் குறிப்பிடுக?

- (04) 1) பாலூட்டும் தாய்க்குப் பொருத்தமான பகல் உணவு வேளை ஒன்றிற்கான உணவு பட்டியலொன்றைத் திட்டமிடுக?
- 2) உணவு வேளைகளில் அதிகளவான கொழுப்பைச் சேர்த்துக் கொள்வது உடலுக்குத் தீங்கானதாகும். கலந்துரையாடுக?
- 3) கீழே காணப்படும் உணவு வகைகளைத் தயாரிக்கும் போது அதன் தரப்பண்புகளைப் பாதுகாத்துக் கொள்வதற்காகக் கடைபிடிக்க வேண்டிய படிமுறைகளைக் குறிப்பிடுக?
- (அ) பழச்சலாது
- (ஆ) பொன்னாங்கனி சுண்டல்
- (05) 1) (அ) உணவு பழுதடைதல் என்றால் என்ன?
- (ஆ) உணவு பழுதடைதலில் செல்வாக்கு செலுத்தும் பௌதீகக் காரணிகள் 4 இனைக் குறிப்பிடுக?
- 2) கீழே காணப்படும் நுட்ப முறைகளை அடிப்படையாக கொண்டு நற்காப்புச் செய்யப்படும் உணவு வகைகள் ஒவ்வொன்று வீதம் குறிப்பிடுக?
- (அ) உயர் வெப்பத்திற்குப்படுத்தல்
- (ஆ) நற்காப்பு பதார்த்தங்களை இடல்
- 3) மாங்காவைப் பயன்படுத்தி செய்யப்படும் நற்காப்பு உணவு ஒன்றினைக் குறிப்பிட்டு அதனைத் தயாரிக்கும் போது நடைபெறும் தொழிற்பாடுகளைப் பாய்ச்சற் கோட்டுப் படத்தின் மூலம் காட்டுக?
- (06) 1) கலையின் அடிப்படை அம்சங்களைக் குறிப்பிடுக?
- 2) மனித வளமல்லாத வளங்களை வகைப்படுத்தி அதற்கு இரு உதாரணங்கள் வீதம் தருக?
- 3) “மனையைத் திட்டமிடும் போது” இணைந்த தொழிற்பாட்டலகு என்பதை உதாரணம் தந்து விளக்குக?
- (07) 1) கட்டிளமைப் பருவம் என்றால் என்ன? விளக்குக.
- 2) கர்ப்ப காலத்தில் பாதிப்பை ஏற்படுத்தக்கூடிய காரணிகள் மூன்றினைக் குறிப்பிடுக?
- 3) யௌவனப் பருவத்தில் காணப்படக்கூடிய துணைப்பாலியல் இயல்புகள் 4 இனைக் குறிப்பிடுக?

