

	மாகாணக் கல்வித் திணைக்களம் வடக்கு மாகாணம் Provincial Department of Education – Northern Province	
இரண்டாம் தவணைப் பாட்சை - 2022		
தரம் - 10 சுட்டெண்	மனைப் பொருளியல் I Home Economics I 82 T I ,II	நேரம் : 3 மணி
<p>கவனிக்க :</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ எல்லா வினாக்களுக்கும் விடை அளிக்குக. ❖ 1 - 40 வரையுள்ள வினாக்கள் ஒவ்வொன்றிலும் 1., 2, 3, 4 என இலக்கமிடப்பட்ட விடைகளில் சரியான அல்லது மிகப் பொருத்தமான விடையைத் தெரிவு செய்க. ❖ உங்களுக்கு வழங்கப்பட்ட விடைத்தாளில் ஒவ்வொரு வினாவுக்கும் உரிய வட்டங்களில் உமது விடையின் இலக்கத்தை ஒத்த வட்டத்தினுள்ளே புள்ளடியை இடுக. 		
<ul style="list-style-type: none"> • 1 - 40 வரையுள்ள எல்லா வினாக்களுக்கும் விடை எழுதுக. <p>01) கரும்பு, பீட்சீனியில் காணப்படும் ஷடசக்கரைட்டு</p> <p>1. பிறக்டோஸ் 2. சுக்ரோஸ் 3. குளுக்கோஸ் 4. கலக்க்ரோஸ்</p> <p>02) விலங்குகளில் காணப்படும் விழ்றுமின் A யானது</p> <p>1. ரெடினோஸ் 2. பீட்டாக்ரோட்டன் 3. அஸ்கோபிக்கமிலம் 4. பயோட்டன்</p> <p>03) புரதக் கட்டமைப்பில் நைதரசன் செறிவு வீதம்</p> <p>1. 12% 2. 15% 3. 16% 4. 22%</p> <p>04) இரு பகுதிகளாக பிரிக்கக்கூடிய விதைவகை</p> <p>1. தானியம் 2. பழங்கள் 3. பருப்புவகை 4. மரக்கறி</p> <p>05) ஓட்சியேற்ற எதிரியாகச் செயற்படும் விழ்றுமினானது</p> <p>1. விழ்றுமின் A,D,E 2. A,C,E 3. ABC 4. மேற்கூறிய யாவும்</p> <p>06) மா கனியுப்புக்களானது</p> <p>1. இரும்பு, கல்சியம், நாகம்</p> <p>2. அயங்கி, செப்பு, மங்கனீசு</p> <p>3. சோடியம், பொற்றாசியம், செப்பு</p> <p>4. கந்தகம், சோடியம், மக்னீசியம்</p> <p>07) வளாந்தோரில் ஏற்படும் என்பு நலிவு எவ்வாறு அழைக்கப்படும்</p> <p>1. ஓஸ்ட்ரியோ மலேசியா 2. ஓஸ்ட்ரியோ புரோசிஸ் 3. என்புருக்கி 4. றிக்கட்ஸ்</p> <p>08) பால், கோதுமையில் அடங்கியுள்ள புரதம் முறையே</p> <p>1. கேசின், செயின் 2. இலாஸ்டின் ஜெலட்டன்</p> <p>3. குளுட்டனின், செயின் 4. கேசின், குளுட்டனின்</p>		

- 09) குஞக்கோசு, கலக்ட்ரோசு மூலக்கூறுகள் இரண்டின் சேர்க்கையில் உருவானது
1. லக்டோசு 2. சுக்குரோசு 3. மோல்ட்டோசு 4. பசைவகை
- 10) சிறுவயதிலே பெருமளவு அவசியமான அமிணோஅமிலம்
- 1.லைசின் 2. லிபூசின் 3. ஆர்ஜினின் 4. வலின்
- 11) தேங்காயில் காணப்படும் கொழுப்பமிலமானது
- 1.லோரிக் அமிலம் 2. பியூத்தரிக் அமிலம்
 - 3.கப்ரிலிக் அமிலம் 4. பாமிற்றிக் அமிலம்
- 12) பின்வருவனவற்றில் அத்தியாவசிய கொழுப்பமிலமானது
- 1.அரக்கிடோனிக் அமிலம், லினோலேயிக் அமிலம்
 - 2.லினோலெஸிக் அமிலம், லினோலேயிக் அமிலம்
 - 3.ஒலேயிக் அமிலம், பியூத்தரிக் அமிலம்
 - 4.அரக்கிடோனிக் அமிலம், ஒலேயிக் அமிலம்
- 13) நாளாந்த உணவு வேளையில் பழங்கள் உள்ளூடுக்க வேண்டிய அளவு
1. 2 – 3 2. 6 – 11 3. 1 – 2 4. 3 – 4
- 14) கரட், பிழ்றாட், முள்ளங்கி ஆகியவற்றில் காணப்படும் நிறப்பொருள் முறையே
- 1.கரோட்டினோயிட், பிளேலோலைட், அந்தோசயனின்
 - 2.பிளேலோலைட், கரோட்டினோயிட், அந்தோசயனின்
 - 3.குளோரபில் அந்தோசயனின், பிளேலோலைட்
 - 4.கரோட்டினோயிட், அந்தோசயனின், பிளேலோலைட்
- 15) இறைச்சி, மீன் என்பன குளிர்சாதனப்பெட்டியில் களஞ்சியப்படுத்தவேண்டிய ${}^0\text{C}$ யானது
1. $15{}^0\text{C}$ 2. $4{}^0\text{C} - 8{}^0\text{C}$ 3. $18{}^0\text{C}$ 4. $7{}^0\text{C} - 10{}^0\text{C}$
- 16) நுண்ணங்கிகள் அதிகமாக வளர்ச்சியடையும் வெப்பநிலையானது
1. $20{}^0\text{C} - 30{}^0\text{C}$ 2. $25{}^0\text{C} - 30{}^0\text{C}$ 3. $15{}^0\text{C} - 20{}^0\text{C}$ 4. $20{}^0\text{C} - 25{}^0\text{C}$
- 17) 3mm நீளம், 3mm அகலம், 3mm தடிப்பு ஆகிய அளவுகளில் மரக்கறிகளை வெட்டும் முறையானது
1. ஜீலியன்முறை 2. புருனுஸ் 3. மஸ்துவான் 4. பெய்சன்
- 18) மேற்காவுகை முறையில் தயாரிக்கப்படும் உணவுகளானது
1. பால், பிட்டு, அப்பளம் 2. பிட்டு, சோறு, தோசை
 2. பாண், பிட்டு, பால் 4. சுருட்டப்பம், பால், பிட்டு
- 19) ஈரவெப்பச் சமையல் முறையுலம் தயாரிக்கப்படும் உணவானது
1. இடியப்பம் 2. சொரேஜஸ் 3. அப்பம் 4. முட்டை ஓம்லட்
- 20) பின்வரும் எந்த விற்றமின் குறைபாடானது “ஸ்கேவினோய்” ஏற்படக் காரணமாகும்
1. விற்றமின் B 2. விற்றமின் K 3. விற்றமின் C 4. விற்றமின் E

21) பின்வருவனவற்றுள் போசணையுடன் தொடர்பான சரியான கூற்றானது

1. கல்சியம் உடலில் அகத்துறிஞ்ச விற்றமின் C தேவை
2. ஸ் ரூ செய்தல் மெல்லவியல் முறையாகும் $60^{\circ}\text{C} - 80^{\circ}\text{C}$ வரை வெப்பம் தேவை
3. ஓமேகா 3 கொழுப்பயிலம் மீன் எண்ணெயில் காணப்படும்
4. பருப்பு வகையில் செயின் காணப்படும்

22) 250g காபோவைதரேற்றையும், 100g புரத்தையும், 12g கொழும்பையும் உட்கொள்ளும் போது கிடைக்கும் மொத்தக் கிலோ கலோரியானது

1. 1600 கிலோ கலோரி
2. 1400 கிலோ கலோரி
3. 1508 கிலோ கலோரி
4. 1700 கிலோ கலோரி

23) நண்டு, கொக்கோ, சிப்பி, முட்டை, முட்டை மஞ்சள் கரு, என்ன ஆகிய உணவுகளில் காணப்படும் கனியுப்பானது

1. செலனியம்
2. புளோரைட்
3. அயமன்
4. நாகம்

24) தயாரிக்கப்பட்ட உணவுப்பொருள்களின் தரப்பண்பல்லாதது

1. ISO
2. HACCP
3. GMP
4. SLAS

25) 100g சோயாவில் அடங்கியுள்ள புரதத்தின் அளவானது

1. 8.3g
2. 38.0g
3. 20.1g
4. 24.2g

26) அழகு, கவர்ச்சி, உயிரோட்டம் என்பவற்றை ஏற்படுத்தும் துணையணியானது

1. கைத்துடைப்பம் தாங்கி
2. சுவர் அலங்காரம்
3. கடிதத்தாங்கி
4. திரைச்சீலை

27) தையலுக்குப் பயன்படும் பொலிபில்லின் தடிப்பானது

1. 1/4cm
2. 3/4cm
3. 1/2cm
4. 1cm

28) தைக்கும் போது ஊசி குத்தாமல் இருக்கப் பயன்படும் கருவியானது

1. தீதாள்
2. பசை
3. வெல்கோடேப்
4. பொலிபில்

29) துணையலங்காரப் பொருட்களை ஆக்குவதற்குத் தேவைப்படும் உபகரணங்கள் முறையே

1. சுவடு வரைசில்லு
2. அளவுநாடா
3. மின்அழுத்தி
4. எம்டோய்டரிசட்டம்

30) இழையோடலில் பயன்படுத்தப்படும் அடிப்படைத் தையலானது

1. சோம்தையல்
2. சிறுநூலோடல்
3. விஸ்பம்
4. பெருநூலோடல்

31) செலுலோசை அடிப்படையாகக் கொண்ட நார்

1. பொலிமயிட்
2. பொலியஸ்டர்
3. அக்ரிலிக்
4. ரெயோன்

32) பின்வருவனவற்றுள் கண்ணார் எது?

1. தங்கம்
2. வெள்ளி
3. அஸ்பெஸ்டல்
4. கண்ணாடி

33) பருத்தித் துணியை இனங்காணும் எனிய பரிசோதனை அல்லாதது

1. நுணுக்குக்காட்டியில் பார்த்தல்
2. எரித்துப் பார்த்தல்
3. அறுத்துப் பார்த்தல்
4. தொட்டுப் பார்த்தல்

34) எயர்டெக்ஸ், ஜாவா, கன்வஸ், அய்டா ஆகிய துணிகளினைப் பயன்படுத்தி

தைக்கக்கூடிய தையலானது

1. கம்பளி 2. வெட்டுக்குத்து 3. நூற்பு 4. சங்கிலி

35) உளவியல் தேவைகளுள் அடங்குபவை

1. அண்டும், பாதுகாப்பு, திருப்தி
2. மனை, போக்குவரத்து, தொடர்பாடல்
3. உதவிசெய்தல், கருணை, ஒத்துழைப்பு
4. உணவு, சுகாதாரம், ஆடை

36) மனை முகாமைத்துவம் எனும் நாலின் ஆசிரியர்

1. கதலின் கப் 2. கொக் 3. பவளோசி 4. வில்லியம் கிள்பிரட்

37) இம்பீரியல் முறையில் அளக்கும் அளவானது

1. சென்றிமீற்றர் 2. மீற்றர் 3. அங்குலம் 4. யார்

38) அறைகளின் பரப்பளவில் இருந்து யன்னலுக்காக ஒதுக்கப்பட்ட அளவு

1. 1/15 2. 1/7 3. 9 1/2 4. 1/9

39) கல்வியினுடாகவும் அனுபவத்தினுடாகவும் பெற்றுக்கொள்ளப்படுவது

1. அறிவு 2. திறன் 3. மனப்பாங்கு 4. சிரமம்

40) பெளதீகமல்லாத வளமானது

1. பணம் 2. நீர் 3. இடவசதி 4. மின்சாரம்

பகுதி - II

முதலாம் வினா உட்பட ஜந்து வினாக்களுக்கு விடை தருக.

01) ரமணன் குடும்பத்தில் கணவன், மனைவி, பிள்ளைகள், உறவினர்கள் அடங்கிய மகிழ்ச்சிகரமான குடும்பம் கட்டிளமைப்பருவ மகளொன்றும் 6 மாதக்குழந்தையும் மிகவும் மகிழ்ச்சியாகவும் சந்தோசமாகவும் திட்டமிட்டு வாழ்க்கை நடத்துகின்றனர். தாய் பிள்ளைகளுக்குரிய உடையை தானே தயாரித்துள்ளார்.

1. மேற்குறிப்பிட்ட குடும்பம் எவ்வகையைச் சேர்ந்தது?
2. மேற்குறிப்பிட்ட குடும்பத்தின் பண்புகள் இரண்டைக் குறிப்பிடுக?
3. இவர்கள் வாழும் சுற்றுப்புறச்சுழலில் இருக்கக்கூடிய இயல்புகள் இரண்டைக் குறிப்பிடுக?
4. பிள்ளைகளின் உடலின் சிறந்த நிலைப்பாட்டிற்கு நீரினதும் நார்ப்பொருளினதும் பயன்கள் நான்கு தருக?
5. பிள்ளைகளுக்கு போசனை அட்டவணையைப் பயன்படுத்தி உணவு வேளையை திட்டமிடுவதால் கிடைக்கும் நன்மை 2 தருக?
6. பிள்ளைகள் விரும்பி உண்ணும் பேஸ்ட்ரி வகைகள் நான்கைக் குறிப்பிடுக?
7. ஒஸ்ரியோபோனோசிஸ் நோயினால் பீடிக்கப்பட்ட நோயாளிக்கான கல்சியம் அடங்கிய உணவுகள் நான்கு தருக?
8. குழந்தை ஆடைக்கான துணியைத் தெரிவு செய்யும் போது கவனிக்க வேண்டிய விடயம் 4 தருக?
9. அலங்காரத்தையலில் ஒன்றான கம்பளித்தையலின் பயன்பாடு இரண்டைக் குறிப்பிடுக?
10. தையல் நுட்ப முறைகளைக் கையாளும் போது கருத்திற்கொள்ள வேண்டிய விடயங்கள் இரண்டைக் குறிப்பிடுக?

(10x2=20புள்ளிகள்)

- 02) 1. போசனை என்பதனை வரைவிலக்கணப்படுத்துக?
2. காபோவைத்ரேற்றின் தொழிற்பாடுகள் நான்கைக் குறிப்பிடுக?
3. நிறைபுரதம், நிறைவில் புரதம் என்பதனை வகைப்படுத்தி அதற்கு உதாரணம் தருக?

(3+3+4=10புள்ளிகள்)

- 03) 1. உணவு வேளையை திட்டமிடுவதன் முக்கியத்துவம் மூன்றைக் குறிப்பிடுக?
2. உணவுவேளைகளைத் திட்டமிட வழிகாட்டக்கூடிய மூலாதாரங்கள் மூன்றைக் குறிப்பிடுக?
3. போசனை அட்டவணை, நாளாந்த போசனைத் தேவை அட்டவணை என்பதை வரைவிலக்கணப்படுத்துக?

(3+3+4=10புள்ளிகள்)

- 04) 1. உணவின் தரநல்ப்பண்புகளில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் காரணிகளைக் குறிப்பிடுக?
 2. உணவை ஆயத்தப்படுத்துவதற்கு உரிய நுட்பமுறைகளை ஒழுங்குபடுத்துக?
 3. உணவு சமைப்பதன் முக்கியத்துவம் 5 ஜக் குறிப்பிடுக?

(3+3+4=10புள்ளிகள்)

- 05) 1. உலர் வெப்பச்சமையல் முறைகள் முன்றைக் குறிப்பிட்டு அவற்றுக்கு உதாரணம் தருக?
 2. கட்டிளமைப்பருவ இளைஞருக்கான மதிய உணவு வேண்டியத் திட்டமிடுக?
 3. பரவல், புறப்பிரசாரணம் என்பதை வரைவிலக்கணப்படுத்துக?

(3+3+4=10புள்ளிகள்)

- 06) 1. ஆடைகளின் விளிம்புகளை அலங்கரிக்க பயன்படுத்தும் முறைகள் முன்றைக் குறிப்பிடுக?
 2. சிறுநாலோடி தைக்கும் முறையை படம் மூலம் காட்டுக? அத்துடன் சிறுநாலோடும் சந்தர்ப்பங்கள் மூன்றைக் குறிப்பிடுக?
 3. குழந்தை ஆடையின் விசேட இயல்புகள் முன்றைக் குறிப்பிடுக?

(3+3+4=10புள்ளிகள்)

- 07) 1. உட்கட்டமைப்பு வசதிகள் ஜக் குறிப்பிடுக?
 2. கதவு, யன்னல், காற்றிடைவெளி என்பவற்றிற்கு மேலதிகமாக இயற்கையான ஓளியும், காற்றோட்டமும் கிடைப்பதற்கு பயன்படுத்தக்கூடிய முறைகள் ஜக் குறிப்பிடுக?
 3. பல்தொழிற்பாட்டு அலகு. பல்தொழிற்பாட்டுத் தளபாடங்கள் என்பவற்றை வரைவிலக்கணப்படுத்தி உதாரணம் தருக?