



# மாகாணக்கல்வித் திணைக்களம்

தரம் - 10

வடக்கு மாகாணம்  
மனைப்பொருளியல்



பெயர் - .....

இரண்டாம் தவணைப் பரீட்சை - 2023

நேரம் :- 3 மணி 10 நிமிடம்

## பகுதி I

### 1) மிகச் சரியான விடையின் கீழ்க் கோடிடுக.

- “குடும்பமானது வாழ்வதற்கான இடத்தையும் அடிப்படைத் தேவைகளையும் வளங்களையும் பகிர்ந்து பல்வேறு நபர்களைக் கொண்ட ஓர் ஒற்றுமையான அலகாகும்” மேற்குறிப்பிட்டுள்ள எண்ணக்கருவை முன்வைத்த மானிடவியல் விஞ்ஞானி யார்?
  - வில்லியம் கில்பிரட்
  - கதலின்கப்
  - ஜி.பி.மர்டொக்
  - பவளொசி
- தாய், தந்தை, பிள்ளை அவர்களின் நெருங்கிய உறவினர்கள் அடங்கிய குடும்ப அமைப்பு.
  - இணைந்த குடும்பம்
  - தனிக் குடும்பம்
  - கருக் குடும்பம்
  - பிரதான குடும்பம்
- கூட்டுக் குடும்பத்தில் வாழ்வதனால் கிடைக்கும் அனுசூலம்.
  - தீர்மானம் எடுத்தல் இலகுவாகும்
  - பிரத்தியோகத்தன்மை பேணப்படும்
  - தொழிற்பங்கீடு சிறப்பாக இடம்பெறும்
  - நிதி முகாமை இலகுவாகும்
- மனையின் பிரதான படுக்கையறையானது எத்தனை சதுர அடிகள் கொண்டதாக இருக்க வேண்டும்.
  - 100 சதுர அடி
  - 90 சதுர அடி
  - 110 சதுர அடி
  - 120 சதுர அடி
- A - மரக்கதவு B - பிளாஸ்டிக் கதவு, C - மென்மரக்கதவு, D - கண்ணாடிக்கதவு மேற்குறிப்பிட்ட கதவு வகையில் குளியல் அறைக்குப் பொருத்தமானது எது?
  - A
  - B
  - C
  - D
- திண்மம், திரவம், வாயுவாகக் கிடைக்கும் பௌதிக வளம் எது?
  - சொத்துக்களும் பண்டங்களும்
  - எரிபொருள்
  - நீர்
  - காலம்
- குடும்பத்தின் உளவியல் தேவைகளுள் முக்கியமானது எது?
  - உணவு, உடை
  - வீடு, புத்தகம்
  - அன்பு, கருணை
  - ஒத்துழைப்பு, இணக்கப்பாடு
- பின்வருவனவற்றில் வரையறுக்கப்பட்ட பௌதிக வளம் அல்லாதது எது?
  - மின்சாரம்
  - மனப்பாங்கு
  - நீர்
  - காலம்
- பின்வருவனவற்றில் மனப்பாங்கு எனக் கருதப்படுவது.
  - மனதில் ஏற்படும் சிறந்த உணர்வு
  - கல்வி, அனுபவம் என்பவற்றின் ஊடாகப் பெற்றுக் கொள்ளும் விடயம்
  - செயற்பாடுகளினால் ஒரு நபரிடம் ஏற்படும் இயலுமை
  - செயற்பாடுகளினால் ஒரு நபரிடம் இருந்து பெறக்கூடிய உடல், உள, சக்தி
- நுகரப்பட்ட உணவுகள் சமிபாடு, அகத்துறிஞ்சல், அனுசேபம் என்பவற்றிற்கு உட்பட்டு உடலுக்கு, சக்தி, வளர்ச்சி, பாதுகாப்பு போன்ற செயற்பாட்டை வழங்குவது.
  - போசணை
  - உணவு
  - கிலோகலோரி
  - கிலோயூல்
- புழுங்கல் அரிசி தரப்பண்பில் உயர்ந்ததாகக் காணப்படக் காரணம்.
  - நன்கு தீட்டப்படுவதனால்
  - அவிக்கும் போது தயமின் அரிசி மணிகளுள் பரவுதல்
  - மாப்பொருளைக் கொண்டிருத்தல்
  - தவிடு காணப்படுதல்

12. வெற்றுக்கலோரிப் பெறுமானம் கொண்ட உணவுத் தொகுதிகள்.  
 (1) பாலும் பால் உற்பத்தியும்  
 (2) எண்ணெய்யும் எண்ணெய் அடங்கிய விதை வகை  
 (3) சீனியும், இனிப்பு உணவும்  
 (4) கிழங்கு வகையும், மாப்பொருளும்
13. பாலில் காணப்படும் புரதம் எது?  
 (1) செயின் (2) கேசின் (3) அல்பியூமின் (4) ஜெலற்றின்
14. அத்தியாவசியமற்ற அமினோ அமிலமானது.  
 (1) உணவு மூலம் பெறமுடியும் (2) உடலால் உற்பத்தி செய்ய முடியாது  
 (3) உடலால் உற்பத்தி செய்யக்கூடியது (4) கீரை வகைகளில் அதிகம் காணலாம்
15. குளுக்கோஸ் + குளுக்கோஸ் சேர்வதால் உருவாகுவது.  
 (1) மோல்ட்ரோசு (2) சுக்குரோசு (3) இலற்றோசு (4) கலற்றோசு
16. விற்றமின் - C குறைபாட்டால் ஏற்படும் நோய் நிலை எது?  
 (1) மாலைக்கண் (2) தலைமுடி உதிர்ந்தல்  
 (3) தசை இழையங்கள் பலவீனமடைதல் (4) முரசு வீங்குதல்
17. குளிர்சாதனப் பெட்டியில் இலைக்கறிவகை, மரக்கறிவகைகளை சேமிக்க உகந்த வெப்பநிலை.  
 (1)  $8^{\circ}\text{C} - 18^{\circ}\text{C}$  (2)  $20^{\circ}\text{C} - 30^{\circ}\text{C}$   
 (3)  $4^{\circ}\text{C} - 8^{\circ}\text{C}$  (4)  $-18^{\circ}\text{C} - -12^{\circ}\text{C}$  வரை
18. உணவு வேளையில் நாளாந்தம் உள்ளடக்க வேண்டிய உணவின் அளவுகளைக் காட்டுவது.  
 (1) உணவுத் தட்டு (2) உணவுக் கூம்பு  
 (3) உணவுச் சட்டகம் (4) உணவின் பல்வகைமை
19. 16 - 18 வயதுப் பெண் பிள்ளைக்கான புரதத்தின் அளவானது.  
 (1) 57g (2) 69g (3) 68g (4) 65g
20. பெரும் போசணைகள் எவ்வலகினால் காட்டப்படுகின்றது.  
 (1) மில்லிகிராம் (2) மைக்ரோகிராம் (3) கிராம் (4) கலோரி
21. ஒட்சியேற்ற எதிரியாகத் தொழிற்படும் விற்றமின் வகைகள்.  
 (1) A, B (2) A, E (3) C, E (4) B, C
22. இறைச்சி, மீன் போன்ற உணவு வகைகளுக்கு சுவைச்சரக்கு ஊறுவதற்கு எத்தனை நிமிடங்கள் கலந்து வைத்தல் வேண்டும்.  
 (1) 10 நிமிடம் (2) 20 நிமிடம் (3) 25 நிமிடம் (4) 45 நிமிடம்
23. மீன் வகைகளில் அடங்கியுள்ள கொழுப்பமிலம்.  
 (1) ஒமேகா 9 (2) ஒமேகா 3 (3) ஒலேயிக்கமிலம் (4) லினோலெயிக்கமிலம்
24. நாளாந்தம் உள்ளெடுக்க வேண்டிய மீன், முட்டை, இறைச்சி அவரையினத்தின் அளவானது.  
 (1) 2 - 3 அளவு (2) 1 - 2 அளவு (3) 6 - 11 அளவு (4) 3 - 4 அளவு
25. நுண்ணங்கி வளர்ச்சிக்கு ஏதுவான அறை வெப்பநிலை யாது?  
 (1)  $10^{\circ}\text{C} - 15^{\circ}\text{C}$  (2)  $20^{\circ}\text{C} - 30^{\circ}\text{C}$   
 (3)  $4^{\circ}\text{C} - 8^{\circ}\text{C}$  (4)  $-4^{\circ}\text{C} - -18^{\circ}\text{C}$
26. கீரை வகைகள், சிவப்பு நிற காய்கறிகளிலும் காணப்படும் நிறப்பொருட்கள் முறையே,  
 (1) குளோரோபில், அந்தோசயனின் (2) குளோரோபில், பிளேவோன்  
 (3) கரட்டினொயிட், அந்தோசயனின் (4) அந்தோசயனின், குளோரோபில்
27. உணவின் தரப்பண்புகளில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் விடயங்களாவன.  
 (1) போசணைப் பெறுமானம் (2) நிறம்  
 (3) சுவை (4) மேற்கூறிய யாவும்
28. உணவு சமைப்பதற்கு சுகாதார முறையிலான மிகவும் பொருத்தமான பாத்திரம் எது?  
 (1) வெள்ளிப் பாத்திரம் (2) வெண்கலப் பாத்திரம்  
 (3) மட்பாத்திரம் (4) பிளாஸ்டிக் பாத்திரம்

29. உணவுப் பொருட்களில் மணம் வீசுவதற்கான காரணம் யாது?  
 (1) உணவின் போசணை காரணமாக (2) உணவின் இழையமைப்புக் காரணமாக  
 (3) உணவின் தரம் காரணமாக (4) உணவின் ஆவியாக்கல் காரணமாக
30. குழையல் மாவில் மீள்சக்தி உருவாவதற்குக் காரணமான புரதம்.  
 (1) கேசின் (2) அல்புமின் (3) குளுட்டோன் (4) மயோனிஸ்
31. கேக் எச்சமையல் நுட்பமுறையில் தயாரிக்கப்படுகின்றது?  
 (1) வெட்டுதல் (2) அடித்தல் (3) மடித்தல் (4) பிசைதல்
32. திண்மக்குழையல் மாவில் தயாரிக்கப்படும் உணவு.  
 (1) பணிஸ் (2) சுருட்டப்பம் (3) பான்கேக் (4) கொக்கீஸ்
33. மறைமுக நீராவிவில் அவிக்கும் உணவு.  
 (1) இட்லி (2) பிட்டு (3) புடிங் (4) இடியப்பம்
34. நீர் கொதிக்கும் வெப்பநிலையை விட குறைவான வெப்பநிலையில் சிறிதளவு திரவத்தைப் பயன்படுத்தி பாத்திரத்தை மூடி நீண்ட நேரம் மெதுவாகச் சமைக்கும் முறை.  
 (1) ரோஸ்டர் (2) பாபிக்கியூ (3) அமுக்கம் (4) ஸ்ரூ செய்தல்
35. இறைச்சி வகைகளை தீச்சவாலையில் பிடித்து சுடுதல்.  
 (1) ஸ்ரூ (2) ரோஸ்டர் (3) பாபிக்கியூ (4) அமுக்கம்
36. ஆடையைத் தைப்பதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் உபகரணம் எது?  
 (1) தையல்பொறி (2) கத்தரிக்கோல் (3) மின்னழுத்தி (4) சுவடுவரைச்சில்லு
37. பின்வருவனவற்றுள் நுட்பத் தையல் எது?  
 (1) பிரான்சிய முடிச்சு (2) பெருநூலோடல்  
 (3) சிறுநூலோடல் (4) பெட்டி மடிப்பு
38. நார்களில் இயற்கையான தாவர நார் எது?  
 (1) ஒலோன் (2) ரெயோன் (3) பருத்தி (4) வெள்ளி
39. குழந்தையின் ஆடை நிர்மாணிப்பதற்கு உகந்த துணி.  
 (1) வொயில் (2) பட்டு (3) டெரலீன் (4) ரெயோன்
40. மஞ்சள் நிறச் சுவாலையுடன் சீராக எரியும் தன்மையும் கடதாசி எரியும் மணமும் உடைய நார்.  
 (1) பட்டு (2) பருத்தி (3) கம்பளி (4) ரெயோன்

(40X1=40 புள்ளிகள்)

## பகுதி II

**முதலாம் வினா உட்பட ஐந்து வினாக்களுக்கு விடை தருக.**

இக்குடும்பமானது தாய், தந்தை, கட்டிளமைப்பருவத்து மகள், மற்றும் மகன் ஆகியோரைக் கொண்ட ஓர் குடும்பமாகும். இக்குடும்பத்திலுள்ள அங்கத்தவர் அனைவரும் ஒருவரில் ஒருவர் அன்பும், அக்கறையும் கொண்டவர்களாவர். இக்குடும்பத்தவர் சிக்கனத் தன்மையுடன் சிறப்பான உணவுக் கோலத்தையும் கடைப்பிடித்து வருகின்றனர்.

1)

1. இக்குடும்பம் எக்குடும்ப வகையைச் சார்ந்ததாகும்?
2. இக்குடும்பத்தினரின் உளவியல் தேவைகள் எவை?
3. இவர்களது மனையின் வடிவமைப்பில் இயற்கையான காற்றோட்டம் பெறுவதற்கான எவ்வுத்திகளைக் கையாண்டிருப்பர்?
4. பிள்ளைகள் பெற்றோருக்கு ஆற்றும் கடமைகள் 2 தருக.
5. கட்டிளமைப்பருவ மகள் பாடசாலைக்கு எடுத்துச் செல்லக்கூடிய காலை உணவு எது?
6. இக்குடும்பத்தின் சிக்கனத் தன்மைக்காக இவர்கள் மேற்கொண்டிருக்கக்கூடிய செயற்பாடுகள் எவை?

7. பருப்பு வகையில் காணப்படும் புரதம் எது?
8. மகளின் பிறந்த நாளுக்காக கொள்வனவு செய்த ஆடையில் இருக்க வேண்டிய சிறப்பியல்புகள் 2 தருக.
9. இக்குடும்பத்தில் உள்ளவர்களின் மனித வளங்கள் 2 தருக.
10. புதிய மீனை இனங்காணும் முறைகள் 2 தருக.

(10X2=20 புள்ளிகள்)

**2)**

1. குடும்பத்தின் பிரதான மூன்று பருவங்களும் எவை?
2. மனையின் உட்கட்டமைப்பு வசதிகள் 3 தருக.
3. மேற்காவுகை ஓட்டம் என்றால் என்ன?

(3+3+4=10 புள்ளிகள்)

**3)**

1. மனித வளங்களில் திறன் என்பதை வரையறுக்குக.
2. பௌதிக வளங்கள் 3 குறிப்பிட்டு ஒன்றை விளக்குக.
3. போசணை என்பதைக் கோட்டுப் படம் மூலம் விளக்குக.

(3+3+4=10 புள்ளிகள்)

**4)**

1. காபோவைதரேற்றின் தொழிற்பாடுகள் 3 குறிப்பிடுக.
2. அத்தியாவசிய அமினோ அமிலம் என்றால் என்ன?
3. பின்வரும் உணவில் அடங்கியுள்ள நிரம்பிய கொழுப்பமிலங்களைத் தருக.
  - (1) பட்டர், தேங்காயெண்ணெய்
  - (2) தேங்காய்

(3+3+4=10 புள்ளிகள்)

**5)**

1. உணவு வேளைகளைத் திட்டமிட வழிகாட்டும் மூலாதாரங்கள் 3 குறிப்பிடுக.
2. உணவுக் கூம்பகத்தில் உள்ள உணவுத் தொகுதியை கீழ் இருந்து மேல் நோக்கிக் குறிப்பிடுக.
3. உணவை ஆயத்தம் செய்தல், சமைத்தல் ஆகிய செயற்பாடுகளில் அடங்கும் படிமுறைகள் எவை?

(3+3+4=10 புள்ளிகள்)

**6)**

1. இயற்கை நார்களை வகைப்படுத்துக.
2. பருத்தித் துணி குழந்தைகளின் ஆடைகளுக்குப் பொருத்தமானதாகும் 3 காரணம் தருக.
3. பின்வரும் உணவில் அடங்கியுள்ள புரத வகைகளைக் குறிப்பிடுக.
  - (1) சோளம்
  - (2) பால்
  - (3) இறைச்சி
  - (4) கோதுமை

(3+3+4=10 புள்ளிகள்)