



**தொண்டைமானாறு வெளிக்கள நிலையம் நடாத்தும்
இரண்டாம் தவணைப் பரீட்சை - 2021
Conducted by Field Work Centre, Thondaimanaru.
2nd Term Examination - 2021**

மனைப்பொருளியல்
Home Science

Three Hours

28

T

I,II

Gr- 12 (2022)

பகுதி I

❖ 1 தொடக்கம் 30 வரையுள்ள வினாக்களுக்குப் பொருத்தமான விடையைத் தெரிவு செய்க.

01. கட்டட அமைப்பு ஒன்றில் அதன் நீளம், அகலம், உயரம் ஆகியவற்றிற்கிடையிலான விகிதம் பொருத்தமானதாக இருத்தல் வேண்டும். மேற்படி கோட்பாட்டிற்குப் பொருத்தமான சூழல் சார் வடிவமைப்பின் பயன்பாட்டுக் காரணியாக அமைவது,

- 1) பெறுமானத் தொகுதி 2) அளவும், விகிதமும் 3) அமைப்பும் அமைவும்
4) பொருத்தப்பாடு 5) கலைத்துவம்

02. A – உயரம், உறுதி, உயர்வு

B – அடக்கம், சாந்தம், குறள்

C – அழகு, மகிழ்ச்சி, மென்மை

D – செயலாக்கம், சந்தம், லலிதம்

E – அமைதியின்மை, செயலாக்கம், பரபரப்பு

மேற்படி கோடுகள் மூலமான உணர்வுகளில் வளைகோடுகள் மூலமான உணர்வாகக் கருதப்படும் தொகுதி,

- 1) A 2) B 3) C 4) D 5) E

03. நீலம் + ஊதா = நீல ஊதா எனும் வர்ணச் சேர்க்கையானது எவ்வர்ணப் பிரிவுக்குள் அடங்குகின்றது?

- 1) இடைப்பட்ட வர்ணம் 2) முதன்மை வர்ணம் 3) துணை வர்ணம்
4) புடை வர்ணம் 5) அடிப்படை வர்ணம்

04. பின்வருவனவற்றில் இயற்கைச் சூழலை நுணுக்கமாக மாற்றியமைப்பதன் மூலம் செய்யும் வடிவமைப்பு எவ்வாறு அழைக்கப்படும்?

- 1) வன் நிலத்தோற்றம் வடிவமைப்பு 2) தாவரக் கூறுகள்
3) வடிவவடிவமைப்பு 4) மென்நிலத்தோற்ற வடிவமைப்பு 5) கொள்ளளவு

05. பின்வருவனவற்றில் மிக எளிமையான அமினோ அமிலம் யாது?

- 1) இத்திமின் 2) இலைசீன் 3) திரித்தோபேன்
4) லயூசின் 5) கிளைசீன்

06. A - பழவகைகள், காய்கறிகள், ஈரல்

B - மீன், முட்டை, ஈரல்

C - கீரைவகை, முட்டை மஞ்சட்கரு, ஈரல்

D - சிவப்பரிசி ஓட்ஸ், கிழங்கு வகைகள்.

E - இறைச்சி, ஆணைக்கொய்யாப்பழம், பிரக்கோலி

மேற்படி உணவுக் கூட்டத்தினுள் விற் K அடங்கியுள்ள உணவுக் கூட்டமானது.

1) A 2) B 3) C 4) D 5) E

07. மனைப்பொருளியல் கற்கும் மாணவி ஒருவரினால் போசணை தொடர்பான பரிசோதனை மேற்கொள்ளப்பட்டு பின்வரும் தரவுகள் முன்வைக்கப்பட்டன.

- குறித்த உணவுடன் சூடான 3 கரைசலை சேர்க்கும்போது சிவப்பு நிற வீழ்படிவு ஏற்பட்டது
- குறித்த உணவை வெள்ளை நிறத்தாளில் தேய்க்கும்போது ஒளிகசியும் தன்மை ஏற்பட்டது. மேற்படி தரவுகளினால் பின்வரும் எவ்வுணவானது பரிசோதனைக்கு உட்படுத்தப்பட்டது?

1) கொழுப்பு 2) புரதம் 3) மாப்பொருள் 4) அயடின் 5) குளுக்கோஸ்

08. A - உடலுக்கு B கரோட்டினை வழங்குதல்

B - விற்றமின் C அதிகமிருப்பதால் காயங்கள் ஆறுதல், நீர்ப்பீடனத் தொகுதியின் சீரான தொழிற்பாட்டிற்கு உதவுதல்.

C - செங்குருதிக் கலங்களின் உற்பத்திக்கு முக்கியமானது

D - கண் பார்வை கூர்மையாதலும், நீர்ப்பீடனம் அதிகரித்தலும்

E - உடலுக்கு வழங்கப்படும் கலோரி அளவு குறைவாகும்.

மேற்குறிப்பிட்ட தகவல்களில் பழங்களை உட்கொள்வதன் முக்கியத்துவம் பற்றிய சரியான கூற்றாக அமைவது,

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

09. பின்வரும் எவ்வுணவானது விலங்கு உணவுகளில் அடங்கியுள்ள புரதத்தில் அதிக உயிரியற் பெறுமானம் கொண்டது.

1) பால் 2) மீன் 3) இறைச்சி
4) முட்டை வெண்கரு 5) முட்டை மஞ்சட் கரு

10. சமிபாட்டில் கொழுப்பைக் குழம்பாக்க உதவும் சுரப்பு எது?

1) அமிலேச 2) சதைய இலிப்பேச 3) பித்தம்
4) தயலின் 5) பெப்சின்

11. மதுபானம் அருந்துவதனால் அகத்துறிஞ்சல் குறைவடையும் கனியுப்புக்கள் எவை?

1) Ca, mg 2) P, K 3) S, Zn
4) B, mg 5) Na, Ca

12. பின்வரும் எக்காரணிகளுள் முறையான போசணையானது தாக்கம் செலுத்துகின்றது?
- 1) நாட்டு மக்களின் போசாக்கு நிலை சிறப்பான மட்டத்தில் பேணுதல்
 - 2) மக்களின் வாழ்க்கைத் தரத்தை மேம்படுத்தல்
 - 3) சமூக அபிவிருத்தி
 - 4) பொருளாதார அபிவிருத்தி
 - 5) மேற்கூறிய யாவும் சரி
13. பின்வரும் கூற்றுக்களுள் மிகையூட்டம் பற்றிய தவறான கூற்றாக அமைவது,
- A – உடலுக்குத் தேவையான அளவைவிட கூடுதலாக உட்கொள்ளல்
- B – உயர்கலோரி பெறுமானமும், குறைவான போசணையும் உள்ளடங்கியிருத்தல்
- C – ஒவ்வொரு வயது மட்டத்திலும் வயதுக்குப் பொருத்தமான உயரம் இன்மை
- D – உடலில் அதிக அளவில் கொழுப்பு படிதல்
- E – தொற்றா நோய் நிலைமைகள் ஏற்படல்
- 1) A 2) B 3) C 4) D 5) E
14. • உடலின் வெவ்வேறு பகுதிகளுக்கு ஒட்சிசனை கொண்டு செல்ல உதவுதல்
- சுறுசுறுப்பும், நினைவாற்றலும் அதிகரித்துக் கொள்ளல்
 - நீர்ப்பீடனத்தைப் பேணுதல்
 - இறைச்சி, மீன், கருவாடு, நெத்தலி போன்ற உணவுப் பொருட்களில் காணப்படுகின்றது.
- மேற்குறிப்பிட்ட கூற்றுக்கள் எப்போசணையுடன் தொடர்பானது
- 1) விற்றமின் A 2) இரும்பு 3) கல்சியம்
- 4) விற்றமின் B 5) நாகம்
15. பின்வருவனவற்றில் அயுடன் குறைபாட்டிற்கு காரணமான அறிகுறிகள் குறித்து நிற்பது.
- A – உடல் வளர்ச்சி குன்றுதல்
- B – கால்கள் வக்கரித்தல்
- C – தோல் சொரசொரப்பாதல்
- D – நுண்மதி வளர்ச்சியில் தடங்கல் ஏற்படல்
- E – கண்களின் உயர் தன்மை ஏற்படல்
- 1) A , B 2) B , C 3) D , E 4) A , D 5) C , E
16. பின்வருவனவற்றில் சரியான வாழ்க்கைக் கோலம் பற்றிய கூற்றாக அமைவது,
- 1) அதிகளவு சீனி அடங்கிய இனிப்புப் பொருட்களைத் தவிர்த்தல்
 - 2) அதிக கொழுப்பு அடங்கியுள்ள உணவுகளைத் தவிர்த்தல்
 - 3) காலைவேளை உணவைக் கட்டாயமாக உட்கொள்ளல்
 - 4) சமநிலையான உணவை உட்கொள்ளல்
 - 5) வீட்டில் தயாரித்த உணவையே உட்கொள்ளல்

17. காலை உணவை உட்கொள்ளாமையால் ஏற்படக்கூடிய நோயாகக் கருதப்படுவது.

- 1) இரைப்பை அழற்சி 2) இதய நோய் 3) குறையூட்டம்
4) நீரிழிவு 5) இரத்த அழுத்தம்

18. • உப்பு அடக்கம் உயர்வான உணவுகளை உட்கொள்ளல்

- குருதியில் கொலஸ்ட்ரோல் மட்டம் உயர்வடைதல்
- புகைப்பிடித்தல்
- மதுபானம் அருந்துதல்

மேற்குறித்த கூற்றுக்கள் பின்வரும் எந்நோய் ஏற்படுவதில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் காரணிகளாகும்.

- 1) நீரிழிவு 2) மலச்சிக்கல் 3) உயர்குருதி அழுக்கம்
4) இதய நோய்கள் 5) கொழுத்த உடல்

19. குருதியில் குளுக்கோசு மட்டம் சீராக்குவதற்கு இன்சலின் முக்கியமாகும் இன்சலினை உற்பத்தி செய்யும் சுரப்பி எது?

- 1) கபச் சுரப்பி 2) சதையி 3) பித்தப்பை
4) தைரொயிட் 5) நெய் சுரப்பி

20. பின்வரும் உணவுக் கூட்டத்தில் நீரிழிவு நோயாளிக்குப் பொருத்தமற்ற உணவுக் கூட்டம் எது?

- A – தவிட்டரிசிச் சோறு, இராணி அவரை, கொய்யாப்பழம்
B – பட்டர், கருப்பட்டி, கோழியிறைச்சி
C – கடலை, முட்டை, மீன்
D – தவிட்டரிசிச் சோறு, பருப்புக்கறி, நெய்த்தோல் சொதி
E – ரொட்டி, வல்லாரை சம்பல், கிறீம் கிரேக்கர் விசுக்கோத்து

- 1) A 2) B 3) C 4) D 5) E

21. பின்வருவனவற்றில் கைகளைக் கட்டாயம் கழுவவேண்டிய சந்தர்ப்பமாகக் கருதப்படுவது,

- 1) புகைப் பிடித்தலின் பின் 2) உணவு தயாரிக்கும்போது
2) வேலை ஆரம்பிப்பதற்கு முன் 4) மலசலகூடப் பயன்பாட்டின் பின்
3) மேற்கூறிய யாவும் சரி

22. மாட்டிறைச்சியில் காணப்படும் ஓட்டுண்ணியாகக் கருதப்படுவது,

- 1) ட்ரிசினில்லா 2) நாடாப்புழு 3) சல்மொனெல்லா
4) குளொஸ்திரிடியம் 5) ஈகொலய்

23. மிளகாயில் அடங்கியுள்ள காரத்தன்மைக்குக் காரணமான பொருள் எது?

- 1) கப்செயினன் 2) பிபெரின் 3) ஜீன்ஜரோல்
4) கரட்டினொயிட் 5) ஆவிப்பறப்புள்ள எண்ணெய்

24. A – வினாகிரி, எலுமிச்சை சாறு, அம்பரல்லா
 B – தேங்காய்ப்பால், அரிசிமா, பலாக்கொட்டை
 C – வினாகிரி, எலுமிச்சை, சீனி
 D – கறுவா, வெள்ளைப்பூண்டு, ரோஸ்மேரி
 E – வெந்தயம் மொனோ சோடியம், கள்ளு மண்டி

மேற்குறித்த உணவுப் பொருட்களில் அமிலமாக்கிப் பொருட்கள் அடங்கிய கூட்டம் எது?

- 1) A 2) B 3) C 4) D 5) E

25. “நாசிகொரேன்” எந்நாட்டு மக்களிடையே பிரபல்யம் வாய்ந்த உணவாகும்.

- 1) இந்தியா 2) சீனா 3) மலாய் 4) அமெரிக்கா 5) இலங்கை

26. இலங்கையில் பெருமளவில் பயன்படுத்தப்படும் உணவு பரிமாறல் முறைகள் எவை?

- 1) ரஷ்ய முறை, ஆங்கில முறை 2) பிரான்சிய முறை, ஜேர்மன் முறை
 3) அமெரிக்கமுறை, ரஷ்ய முறை 4) அமெரிக்க முறை, புபேமுறை
 5) புபேமுறை, பிரான்சிய முறை

27. மேசை விரிப்பிற்கு மிகப்பொருத்தமான துணியாகக் கருதப்படுவது,

- 1) பருத்தி 2) பட்டு 3) கபொக்
 4) நைலான் 5) பொலியெசுத்தர்

28. மேசைக் காப்புத் துண்டின் விட்டம் யாது?

- 1) 16cm 2) 36cm 3) 19cm 4) 22cm 5) 18cm

29. பின்வருவனவற்றில் மனிதனால் உற்பத்தி செய்யப்பட்ட நார் எது?

- 1) அன்னாசி 2) ஸ்பன்டெக்ஸ் 3) சிசல் சணல் 4) பட்டு 5) கண்ணாடி

30. கம்பளி நாரை எரிக்கும்போது ஏற்படும் மணம் யாது?

- 1) இறக்கை எரிதல் 2) தலைமயில் எரிதல் 3) இரசாயனப்பொருள் எரிதல்
 4) அசெற்றிக்கமில் மணம் 5) கடதாசி எரிதல்

(1x3=30 புள்ளிகள்)

பகுதி II

❖ முதலாம் வினா உட்பட ஆறு வினாக்களுக்கு விடை தருக.

01. 1) சமூக வாழ்க்கைச் சூழல் என்பதனை விளக்குக.
 2) கோடுகளின் தொடர்பினால் அமையப்பெறும் வடிவங்களைக் குறிப்பிடுக.
 3) அமைப்பு சார்ந்த புரத வகைகளையும், தசைகளின் தொழிற்பாட்டுக்கு அவசியமான புரதத்தினையும் குறிப்பிடுக.
 4) வாய்குழியில் நடைபெறும் பொறிமுறைச் சமிபாட்டின் ஆரம்பத்தைக் குறிப்பிடுக.
 5) நீண்ட கால குறையூட்டம் ஏற்படத்தக்க சந்தர்ப்பங்கள் 2 தருக.
 6) போசணைப் பிரச்சினைகளைத் தீர்ப்பதற்கெனச் செயற்படும் பொதுக்கள அமைப்புக்கள் 2 குறிப்பிடுக.
 7) இரைப்பை அழற்சி நோயின் அறிகுறிகள் 4 குறிப்பிடுக.
 8) சமையலறையில் ஏற்படக்கூடிய விபத்துக்களான எரிகாயம் மற்றும் மின்தாக்கு ஆகியவற்றுக்கான முதலுதவிகளைக் குறிப்பிடுக.
 9) ஆடைக் கைத்தொழிலுடன் இணைந்த வேறு கைத்தொழில்கள் 2 குறிப்பிடுக.
 10) கரைசல் முறை நூற்றலின் இரண்டு வகைகளும் எவை? அவற்றில் ஒன்றை விளக்குக.
(10x2=20 புள்ளிகள்)
02. 1) வடிவமைப்புக் கோட்பாடுகளைக் குறிப்பிடுக.
 2) நிலைபேறான தன்மை என்பதன் மூலம் கருதப்படுவது யாது?
 3) உட்புறவெளியை நிர்மாணிக்கும்போது பயன்படுத்தப்படும் துணைச் சாதனங்கள் 4 தருக.
 4) சந்தத்தின் இரண்டு வகைகளையும் விளக்குக.
(3+3+2+2=10 புள்ளிகள்)
03. 1) புரதத்தின் இயல்பு கெடுவதற்கான காரணிகளைக் குறிப்பிடுக.
 2) நீரிழிவு நோயாளிகள் நார்ப்பொருள் அடங்கிய உணவுப் பொருட்களை உட்கொள்வதனால் குருதியுடன் சேரும் வெல்லத்தின் அளவை குறைக்கலாம் இதற்கான காரணத்தை விளக்குக.
 3) உணவுச் சமிபாட்டுத் தொகுதியை விளக்குக.
 4) உமிழ் நீர்ச் சுரப்பிகள் எத்தனை வகைப்படும்? அவை எவை?
(3+3+2+2=10 புள்ளிகள்)
04. 1) அல்லூட்டத்தின் இரண்டு வகைகளையும் விளக்குக.
 2) உணவில் அடங்கியுள்ள இரும்புச்சத்து உடலினால் அகத்துறிஞ்சப்படுவதை அதிகரிப்பதற்காக கையாளத்தக்க வழிவகைகள் 3 தருக.
 3) அல்லூட்டம் ஏற்படுவதற்கான காரணங்கள் 4 தருக.
 4) கொழுத்த உடல்நிலை காரணமாக ஏற்படும் நோய்கள் 4 தருக.
(3+3+2+2=10 புள்ளிகள்)
05. 1) இதய நோய் ஏற்படுவதற்கான காரணம் யாது?
 2) உணவு வேளையைத் தயாரிக்கும்போது கவனத்தில் கொள்ள வேண்டிய போசணை மூலாதாரங்கள் எவை?
 3) உணவுச் சமிபாட்டுச் செயன்முறை சீராக இடம்பெறாமலுக்குக் காரணமான பழக்கவழக்கங்கள் 4 குறிப்பிடுக.
 4) சோர்வாத நோயின் அறிகுறிகள் 4 தருக.
(3+3+2+2=10 புள்ளிகள்)

06. 1) முதலுதவி என்றால் என்ன? சமையலறையில் ஏற்படும் விபத்துக்கள் 2 தருக.
 2) பேஸ்ரி வகைகள் 3 குறிப்பிட்டு அவற்றிலிருந்து தயாரிக்கக்கூடிய சிற்றுண்டி வகைகள் ஒவ்வொன்று தருக?
 3) கேக் தயாரிப்பிற்குப் பயன்படுத்தப்படும் மூலப் பொருட்களை குறிப்பிடுக.
 4) நீராவி பயன்படுத்தி ஈற்றுணா தயாரிக்கும்போது பின்பற்ற வேண்டிய நடைமுறைகள் 2 தருக.

(3+3+2+2=10 புள்ளிகள்)

07. 1) ஆடைக்கான துணியின் தரத்தைப் பரிசீலிக்கும்போது கவனம் செலுத்தப்படும் விடயங்கள் எவை?
 2) வணிகத் தையல் முறையின் மிக முக்கியமான மூன்று பண்புகளும் எவை?
 3) மேசை விரிப்பின் பயன்கள் 2 குறிப்பிடுக.
 4) தையல் நுட்பமுறைகள் 2 குறிப்பிட்டு ஒன்றை விளக்குக.

(3+3+2+2=10 புள்ளிகள்)

08. 1) துணி உற்பத்தியில் இயற்கை நார்கள்
 2) நெசவுப் பாகுபாட்டில் சரிவுக் கோட்டு நெசவு
 3) உணவின் சுவையை மேம்படச் செய்யும் சுவைச் சரக்குகளும் செயற்கைச் சுவையூட்டிகளும்
 4) வெவ்வேறு வயதுப் பிரிவினரைத் தாக்கும் கல்சியக் குறைபாட்டு நோய்கள்

(4x2½=10 புள்ளிகள்)

agaram.lk