



தொண்டைமானாறு வெளிக்கள நிலையம் நடாத்தும்
இரண்டாம் தவணைப் பரீட்சை - 2022
Conducted by Field Work Centre, Thondaimanaru.
2nd Term Examination - 2022

மனைப்பொருளியல்
Home Economics

Three Hours

28

T

I,II

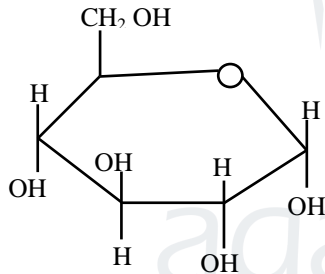
Gr- 12 (2023)

பகுதி I

❖ 1 தொடக்கம் 30 வரையுள்ள வினாக்களுக்குப் பொருத்தமான விடையைத் தெரிவு செய்க.

01. பௌதீக வாழ்க்கைச் சூழலை அடிப்படை எத்தனை பிரிவாகப்பிரிக்கலாம்.
 1) 2 2) 4 3) 3 4) 5 5) 6
02. வர்ணமொன்றின் பிரகாசமான அல்லது இருண்ட தன்மையை எவ்வாறு அழைப்பர்.
 1) பெறுமதி 2) செறிவு 3) வர்ணம் 4) சந்தம் 5) துணைவர்ணம்
03. வெவ்வேறு துணைக்கூறுகளில் யாதாயினுமொரு இணக்கத்தைச் சேர்த்தலானது.
 1) சந்தம் 2) ஒன்றிணைப்பு 3) உறுத்தல்
 4) ஒருமைப்பாடு 5) விகிதசமம்

04.



மேலே தரப்பட்ட கட்டமைப்பு குறிக்கும் போசணை யாது?

- 1) மோல்ரோசு 2) குளுக்கோசு 3) சுக்குரோசு
 4) இலற்றோசு 5) கலற்றோசு
05. A - காபன், ஐதரசன், ஓட்சிசன், நைதரசன்
 B - மிக எளிமையான அமினோ அமிலம் கிளைசின் ஆகும்
 C - ஆக்க அலகு கெழுப்பமிலங்களும் கிளிசரோல்
 D - பச்சைத்தாவரங்களின் ஒளித்தொகுப்பு மூலம் உருவாகும்
 மேலே தரப்பட்டவற்றுள் புரதத்தின் இயல்பாக அமைவது.
 1) C 2) D 3) CD 4) AB 5) BD.
06. புரதச்சமிபாடு உடலின் எப்பகுதியில் ஆரம்பிக்கும்.
 1) களம் 2) முன்சிறுகுடல் 3) இரைப்பை
 4) சிறுகுடல் 5) வாய்
07. பொலிபெத்தைட்டுக்களும் டைபெத்தைட்டுக்களும் அமினோ அமிலமாக மாற்றும் நொதியம் எது.
 1) பெச்சிடேசு 2) இலைப்பேசு 3) மோற்றோசு
 4) ரெனின் 5) திரிச்சின்
08. உடல் கொழுத்த நிலையானது எத்தனையாம் ஆண்டில் உலகில் ஒரு பாதகமான விளைவை ஏற்படுத்தும் என உலக சுகாதார தாபனம் அறிவித்துள்ளது.
 1) 2022 2) 2015 3) 2028 4) 2025 5) 2030

(All Rights Reserved/ முழுப்பதிப்புரிமை உடையது)

09. நீண்டகாலக் குறையூட்டம் ஏற்படுவதற்கான காரணம் அல்லாதது.
- 1) தரமான உணவுகிடைக்காமை
 - 2) பிள்ளைப்பருவத்தில் சரியான போசனை கிடைக்காமை
 - 3) உடற்பயிற்சி செய்யாமை
 - 4) அடிக்கடி தொற்றுநோய்க்கு ஆளாகுதல்
 - 5) கர்ப்பினித்தாய் போசனைக் குறைபாட்டுக்கு உள்ளாதல்
10. A – உடல் வளர்ச்சி குன்றும்
B – அத்த களைப்பு ஏற்படும்
C – என்புகள் நலிவடைதல், வன்மைகுறைவடைதல்
D – தோல் சொரசொரப்பாதல்
E – என்புகள் எளிதில் முறிவடைதல்
மேலே தரப்பட்டவற்றுள் ஒஸ்ரியோமலேசியா, நோய்க்கான அறிகுறியாக அமைவது.
- 1) A D
 - 2) BA
 - 3) CE
 - 4) CD
 - 5) BE
11. குழந்தைக்கு மிகைநிரப்பு உணவை வழங்கும் காலம் எது?
- 1) 1 வயது
 - 2) 3 மாதம்
 - 3) 6 மாதம்
 - 3) 2 வயது
 - 5) 1 ½ வயது
12. புரதச்சத்து குறைபாடு, நுண்போசனைக் குறைபாடு ஆகியன கூடுதலாக எந்நாடுகளில் காணப்படுகின்றது.
- 1) ஆசிய நாடு
 - 2) ஐரோப்பியநாடு
 - 3) தெற்காசியநாடு
 - 4) வட அமெரிக்கா
 - 5) தென்அமெரிக்கா
13. ஆரோக்கியமான வாழ்வுக்கு மிக முக்கியமான ஒரு காரணியாக அமைவது,
- 1) உணவின் சுவை
 - 2) உணவின் தன்மை
 - 3) உணவின் நிறம்
 - 4) உணவின் இழையமைப்பு
 - 5) உணவுக்கோலம்
14. பற்றிரியா வளர்ச்சிக்கு அவசியமான காரணி அல்லாதது.
- 1) உணவு
 - 2) காலம்
 - 3) வெப்பநிலை
 - 4) ஈரப்பற்று
 - 5) குளிர்நீர்
15. A – குளிர் நீரால் கழுவதல்
B - ஈர்ச்சாக்கால் மூடல்
C – பிரதான ஆளியைத் துண்டித்தல்
D – காயமேற்பட்ட இடத்தை மூடுதல்
மேலே தரப்பட்டவற்றுள் கொதிநீரால் ஏற்பட்ட எரிகாயத்திற்கு நீர் செய்யும் முதலுதவி யாது?
- 1) BC
 - 2) AB
 - 3) AD
 - 4) DC
 - 5) BC
16. உணவைப்பேனுவதற்குப் பயன்படுத்தும் நற்காப்புப் பொருள் யாது?
- 1) கறுவா
 - 2) வினாகிரி
 - 3) பப்பாசி
 - 4) ஏலக்காய்
 - 5) புதினா இலை
17. மாப்பசை தயாரிக்க சிறந்த மூலப்பொருளாக பயன்படுத்தப்படுவது?
- 1) அரிசிமா
 - 2) குரக்கன்மா
 - 3) கோதுமைமா
 - 4) சோளம்மா
 - 5) உழுத்தம்மா
18. முற்பரிகரிப்பு முறைகளாகக் கருதப்படுவது.
- 1) வெட்டல், தைத்தல்,
 - 2) பசைநீக்குதல், வெளிற்றுதல்
 - 3) பொதியிடல்
 - 4) தரத்தைப்பரிசிலித்தல்
 - 5) மாதிரி உருதயாரித்தல்

(All Rights Reserved/ முழுப்பதிப்புரிமை உடையது)

- 19) திறந்த பொருளாதாரக் கொள்கையுடன் தைத்த ஆடைக் கைத்தொழில் துரித வளர்ச்சியடைந்த ஆண்டு எது?
1) 1966 2) 1976 3) 1977 4) 1980 5) 1996
- 20) ஆடை தைக்கும் போது நூல் கழன்று போகத்தக்க விளிம்புகளை நேர்த்தி செய்யப்பயன்படும் தையல் எது?
1) பொறித்தையல் 2) ஓவலொக் (Over Lode) தையல் 3) சோம்தையல்
4) சங்கிலித் தையல் 5) துன்னாத் தையல்
- 21) வணிகத் தையல் முறைகளில் முக்கியமான பண்புகள் எத்தனை உள்ளன.
1) 2 2) 4 3) 5 4) 3 5) 6
- 22) பொதியிடும் பைகளில் மேல், கீழ் திறப்புக்களை தைப்பதற்கு பயன்படும் தையல் எது?
1) மறைப்புத்தையல் 2) சங்கிலித்தையல் 3) தனிநூல் சங்கிலித்தையல்
4) விஸ்பத்தையல் 5) கம்பளித்தையல்
- 23) A. கம்பளி B. லினன் C. கபொல் D. பட்டு E. ரெம்
மேலே தரப்பட்ட நார்களில் புரதநார்கள் எவை?
1) AB 2) AC 3) AD 4) BD 5) DE
- 24) நாரை எரித்தல் பரிசோதனைக்கு உட்படுத்திய போது மாணவரால் அவதானிக்கப்பட்ட விடயம் விரைவாக எரிதல் மஞ்சள் நிறச்சுவாலை, கடதாசி எரியும் மணம், நரை நிறமான சாம்பல், எரித்தல் பரிசோதனை செய்யப்பட்ட நார் எது?
1) பட்டு 2) கம்பளி 3) பருத்தி 4) நைலோன் 5) கன்னார்
- 25) ஊடை விலா நெசவு அடிப்படை நெசவுப்பாகுபாட்டில் எப்பிரிவில் அமைகிறது.
1) சற்றின் நெசவு 2) முறிவுச் சரிவுகோட்டு 3) சாதாரண நெசவு
4) அலைச்சரிவு கோட்டுநெசவு 5) வைரச்சரிவு
- 26) கால்மேசு தயாரிக்க பயன்படும் நெசவு முறை யாது?
1) பாவுப்பின்னல் 2) சற்றின் நெசவு 3) ஊடைப்பின்னல்
4) பாவுவிலா நெசவு 5) பாய் நெசவு
- 27) துணிகளில் உள்ள இயற்கையான நிறத்தை நீக்கி வெண்மையாக்குவதை எவ்வாறு அழைப்பர்.
1) மினுக்குதல் 2) கழுவுதல் 3) பசைநீக்குதல்
4) வெளிற்றுதல் 5) பொசுக்குதல்
- 28) A. அளவிடுதல் B. தைத்தல் C. நேர்த்தியாக்கல்
D. அளவுகணித்தல் E. மாதிரி உருதயாரித்தல் F. துணியை வெட்டுதல்
ஒரு ஆடையை தைப்பதற்கு முதலில் செய்யப்பட வேண்டிய வேலைத்திட்டம் முறையே
1) DFC 2) ADE 3) EBC 4) FBC 5) AFC
- 29) நீரை அதிகம் உறிஞ்சும் நார்வகை எது?
1) பட்டு 2) பருத்தி 3) நைலோன் 4) கம்பளி 5) விசுக்கோசு
- 30) அப்பிளிக் வேலைக்குப் பயன்படுத்தும் தையல் எது?
1) சோம்தையல் 2) சற்றின் தையல் 3) சங்கிலித்தையல்
4) கம்பளித்தையல் 5) லேசிடேசி

(1x3 = 30 புள்ளிகள்)

பகுதி II

❖ முதலாம் வினா உட்பட ஐந்து வினாக்களுக்கு விடை தருக.

01. 1) உள்ளக வெளி என்றால் என்ன என விளக்குக.
 2) இழையமைப்பு என்றால் என்ன என விளக்குக.
 3) நிரம்பிய கொழுப்பமில்ம் என்பதை விளக்குக.
 4) மாப்பொருள் பரிசோதனையைத் தருக.
 5) இரைப்பையில் சுரக்கும் நொதியங்கள் எவை இங்கு சமிபாட்டை ஆரம்பிக்கும் போசனையாது?
 6) போசனைக் குறைபாடுகள் என்பதன் வரைவிலக்கணத்தைத் தருக.
 7) உணவு சமைக்கும் போது வெப்ப இடமாற்ற முறைகளைக் குறிப்பிடுக.
 8) உணவு சமைக்கும் போது காபோவைதரேற்று போசனையில் நடைபெறும் மாற்றங்களைக் குறிப்பிடுக
 9) சலாது தயாரிக்கும் முறைகள் எத்தனை அவை எவை?
 10) நீரிழிவு நோய் ஏற்படக்காரணம் யாது?
 11) நெசவு என்பதை வரைவிலக்கணப்படுத்துக.
- (11x2 = 22 புள்ளிகள்)
02. 1) வடிவமைப்பின் அடிப்படைக்காரணியான எண்ணக்கருவை விளக்குக.
 2) வடிவமைப்புக் கோட்பாடுகளில் ஒன்றான சந்தம் என்பதை விளக்குக.
 3) பெறுமானத் தொகுதி எனும் பதத்தை வரைவிலக்கணப்படுத்துக.
 4) நிலைபேறான தன்மை என்றால் என்ன?
- (3x4 = 12 புள்ளிகள்)
03. 1) சில காரணங்களால் புரத்தின் இயல்பு கெடுகிறது அவற்றைக் குறிப்பிடுக.
 2) இலிப்பிட்டு என்பதை வரைவிலக்கணப்படுத்துக.
 3) பொறிமுறைச்சமிபாடு, இரசாயனச் சமிபாட்டை விளக்குக.
 4) ஈரலின் தொழில்பாட்டை விளக்குக.
- (3x4 = 12 புள்ளிகள்)
04. 1) நீண்ட கால குறையூட்டம் ஏற்படக்காரணம் யாது?
 2) கல்சியக் கனியுப்பு காரணமாகப் பிள்ளைப்படுவத்தில் ஏற்படும் அறிகுறிகள் எவை?
 3) போசனை பிரச்சினையைத் தவிர்ப்பதற்கு கையாளத்தக்க சரியான உணவுப் பழக்கங்களைக் குறிப்பிடுக.
 4) உணவில் அடங்கியுள்ள இரும்பு எத்தனை வகைப்படும் அவற்றை வகைப்படுத்தி அதில் உள்ள உணவுகளைத் தருக.
- (3x4 = 12 புள்ளிகள்)
05. 1) உணவு சமைப்பதால் ஏற்படும் நன்மைகள் எவை?
 2) மாப்பசை தயாரிக்கும் போது அதன் தரப்பண்பைப் பேணுவதற்காகப் பின்பற்றும் விடயங்கள் யாவை?
 3) மீனைக்கொள்வனவு செய்யும் போது அவதானிக்க வேண்டிய விடயங்கள் எவை?
 4) கேக் தயாரிக்கும் போது கவனிக்க வேண்டிய விடயங்கள் எவை?
- (3x4 = 12 புள்ளிகள்)
06. 1) ஆடைத் தொழிற்சாலையில் மேற்கொள்ளப்படும் செயற்பாடுகளின் படிமுறையை தருக.
 2) இயற்கை நாரை வகைப்படுத்தி உதாரணம் தருக. பட்டுச்சணல் உற்பத்தி முறையை விபரிக்குக.
 3) முற்பரிகரிப்புச் செய்தல் என்பதை விளக்குக.
 4) குறும் பாவாடையின் மாதிரி உரு தயாரிக்க தேவையான அளவுகளைத் தருக.
- (3x4 = 12 புள்ளிகள்)