

இரண்டா தவணைப் - 2019

மனைப்பொருளியல்

தரம் : 10

பகுதி I - விடைகள்

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

(1 * 40 = 40 புள்ளிகள்)

பகுதி II

- (1) i. i) விரிந்த குடும்பம் (2 புள்ளி)
- ii. தீர்மானங்கள் எடுப்பது கடினம், (2 புள்ளி)
- iii. முட்டையின் ஓடு சுத்தமானதாக இருத்தல் வேண்டும். முட்டை ஒரு கடினமானதாக இருத்தல் வேண்டும். வெள்ளை அல்லது இளஞ்சிவப்பு நிறத்தில் காணப்படல் வேண்டும். முட்டை ஓடு தெளிவானதாக காணப்படல் வேண்டும். பாரம்கூடியதாக இருத்தல் வேண்டும். (இவற்றுள் இரண்டு காணப்படின் 2 புள்ளி)
- iv. நீரில் இட்டு சமைத்தல் -மேற்காவுகை, எண்ணெயில் பொரித்தல் - கடத்தல் (1x2=2 புள்ளி)
- v. அகத்தி (2 புள்ளி)
- vi. அனைத்தும் போசணைச் சத்துக்களும் அடங்கியதுமான போசணை திட்டமான உணவுப் பட்டியல் காணப்படல் வேண்டும். (2 புள்ளி)
- vii. தட்டுகட்டில், மடிக்கக்கூடிய மேசை, மடிக்கக்கூடிய கட்டில், மடிக்கக்கூடிய உடுப்பு இறாக்கை, சுவர் அலுமாரி ஒரு விடயத்திற்கு (1 இற்கு 1/2 புள்ளி 4 விடயத்திற்கு 2 புள்ளி)
- viii. காலை வேளையில் சமையல் வேலைகளுக்கு உதவுதல்.

மனைச் செயற்பாடுகளுக்கு காலை, மாலை வேளைகளில் உதவுதல்.

மனையில் நிற்கும் சந்தர்ப்பங்களில் குழந்தையை கவனத்தில் கொள்ளுதல்.

தேவையான விடயங்களை செய்து கொடுப்பதன் மூலம் அனைத்து விடயங்களும் மகிழ்ச்சிகரமானதாக அமையும். (2 விடயத்திற்கு 2 புள்ளி)

ix. ஆடையை வெட்டும் முறைகள்

துணியை நேர்த்தியாக்கும் முறைகள், அடிப்படை மாதிரி நருவைக் கொண்டு பல்வேறு பாங்குகளை உருவாக்குதல்.

ஒரேமாதிரியான பாக்குகளை ஒரே முறையில் துணியில் வெட்டுதல்.

(2 விடயத்திற்கு 2 புள்ளி)

x. துணிகளை நிரந்தரமாக இணைப்பதற்கு முன்னர் நிரந்தர தையலினை இடும்வரை இரு துணிகளை ஒன்றாக வைப்பதற்கு விளிம்பு மடித்து தைக்கும்போது ஒரே அகலத்தினை ஒரு நிலையில் பேணுவதற்கு.

(2 விடயத்திற்கு 2 புள்ளி)

(மொத்தப் புள்ளிகள் 2x10=20)

(2) (i)

இயற்கை நார்கள்

தாவரநார்

விலங்குநார்

கனிப்பொருள் நார்

பருத்தி

கம்பளி

தங்கம்

இலினன்

பட்டு

வெள்ளி

சணல்

கண்ணாடி

ரெப்

அஸ்பெஸ்டர்

(நார்வகைகள் 3 வகைப்படுத்தி 1½ புள்ளிகள்

உதாரணம் 3 க்கு 1½ புள்ளிகள்

(ii) மாதிரியுரு வரைதல், துணிவகை, துணிகளின் நிறப் பொருத்தம் , தேவையான துணியின் அளவு, தைப்பதற்கு தெரிவுசெய்யும் தையல்முறை, நூல் தெரிவு

(மூன்று விடயங்களுக்கு 3 புள்ளிகள்)

(iii) அ) தட்டைப்பொருத்து

(1 புள்ளி)

ஆ) பொருத்துவதற்காக விளக்குதல்.)

பெருநூலோடல் (படம் மூலம் தெளிவாகக் காட்டுதல், படத்திற்கு 1 புள்ளி, விளக்கத்திற்கு 2 புள்ளி)

(03) (i) உண்பதற்கு ஏற்றதாக மாற்றுதல். சமிபாட்டைஇலகுவாக்குதல், நுண்ணங்கிகள் அழிவடைதல், உணவு சுவையுடையதாதல், உண்டி விருப்பைத் தூண்டுதல். உணவின் நச்சுத்தன்மையும் அழிவடைதல். உணவின் வல்வகைத்தன்மை ஏற்படுதல்

(சரியான மூன்றுக்கு 3 புள்ளிகள்)

(ii) 1. நீர் 2. சீனி 3. வெப்பநிலை 38⁰c (3 புள்ளிகள்)

(iii) அ)

- மீனை சுத்தம் செய்தல் -

(தேவையற்ற பகுதிகளை அகற்றுதல்)

- கழுவுதல்
- பதப்படுத்தல் (30 நிமிடங்கள்)

(உப்பு, மிளகுதூள் வினாகிரி தேசிக்காய் கலத்தல்)

- ஆழமான எண்ணெய்யில் பொரிப்பதற்கு எண்ணெய்யை சூடாக்குதல்
(வெப்பமேற்றல்)

- எண்ணெய் வெப்பமடைந்த பின் மீன்துண்டுகளை அதற்குள் இடுதல்
- மீன்துண்டுகள் பொரியும்வரை பொரித்தல்

* எண்ணெய்யை வடியவிடுதல் (பின்பற்றும் படிமுறைகள் சரியாயின் 2 புள்ளி)

ஆ) குளிவான பாத்திரமாக இருத்தல் வேண்டும். , உணவை மூடும் அளவிற்கு எண்ணெய் இருத்தல் வேண்டும், எண்ணெய் நன்கு சூடேறிய பின்பு உணவை இடுதல் வேண்டும், உணவு பொறிந்து கபிலநிறமாக மாறிய பின்பு எடுத்தல் வேண்டும்.

(இரண்டு விடயங்களுக்கு 2 புள்ளிகள்)

(04) (i) 1. தவிடுள்ள அரிசி – செலுலோசு

2. வில்வம் பழம் - மாப்பொருள்

3. கிழங்கு - லந்தோசு

4. ஈரல் - பெக்டின்

5. பால் - கிளைக்கோஜன்

6. திராட்சை - குளுக்கோசு (ஒன்றுக்கு ½ புள்ளி வீதம் 3 புள்ளிகள்)

(ii) நிறை புரதம் - அத்தியாவசிய அமினோ அமிலங்கள் அனைத்தும் உடலுக்கு அவசியமான அளவுகளில் அடங்கியுள்ள புரதம்

புரதங்கள் “ உ + ம் இறைச்சி, மீன், முட்டை, பால், கருவாடு

(விளக்கத்திற்கு 02 புள்ளிகள், உ + ம் 2 புள்ளிகள்)

புரதம் பூரணப்படுத்தல், உயிர்சத்து C காணப்படும் உணவு (இரண்டிற்கும் 1 புள்ளி)

(iii) சுவை, நிறம், இழையமைப்பு, சமையல்முறை ஆகியவற்றுள் சில

போசணைப் பதார்த்தங்கள் அனைத்தும் காணப்படல்.

மேற்கூறப்பட்ட காரணங்கள் உணவுப்பட்டியலில் காணப்படும் இடத்து 02 புள்ளிகள்

நான்கு காரணங்களுக்கு 2 புள்ளிகள்

- (05) (i) நுண்போசனை நுண்கனியுப்புக்கள்
 உணவுவேளையில் சொற்ப அளவில் உடல் அமைப்பில் சிறிய அளவில்
 உள்ளடக்கப்பட வேண்டிய உள்ளடக்கப்படும் கனியுப்புக்கள்
 போசணைகள்
 மைக்ரோகிராம் மில்லிகிராமில் நாளாந்தம் 1000 மில்லிகிராம் அளவு
 சிறியஅளவில் நாளாந்தம் தேவைப்படும்
 தேவைப்படும்
 உயிர்சத்துக்களும் கனியுப்புக்களும் இரும்பு, நாம், அயடீன், புளோரைட்
 உதாரணம் - போன்றன.
 உதாரணம் -

(வேறுபாடு ஒன்றுக்கு 1 புள்ளி வீதம் 3 புள்ளிகள்)

- (ii) 1. அயடீன் உப்பை சூரிய ஒளிபடும் இடத்தில் வைக்கக்கூடாது.
 2. கரும் நிறமான போத்தல்களில் (வளி உட்செல்லாதவாறு) மூடி வைத்தல்.
 3. சூடான உணவுகளுக்கு சேர்க்கக்கூடாது.
 4. சூடு ஆறியபின் சேர்த்தல்.
 5. உணவு சமைக்க முன் (சூடாறுவதற்கு முன்)
 6. சமைக்கப்படாத உணவுகளுள் சேர்த்தல் (சலாது, பாணம், சம்பல்)

இவற்றுள் மூன்றுக் 3 புள்ளிகள்

- (iii) கலங்களின் உறுதிநிலை பேணல்.
 உணவு சமிபாடு, அகதிதுறிஞ்சல், கடத்தலுக்கு உதவுதல்
 கழிவகற்றல், தொழிற்பாட்டின் ஊடகமாகத் தொழிற்படல்.
 உடல் வெப்பநிலை பேணல்
 மலநீக்கத்தை இலகுவாக்குதல்
 குருதிச் செறிவை நிலைநிறுத்துதல்
 நீர் சமநிலையைப் பேணுதல் (இவற்றுள் நான்கு விடயங்களுக்கு 04 புள்ளிகள்)

- (06) (i) ஒரு அறைக்குள் அல்லது வரவேற்பறைக்குள் வளியானது உட்சென்று அதற்குக்
 சமாந்திரமாக மறுபக்கத்தால் வெளியேறுதல் குறுக்கு காற்றோட்டம் எனப்படும். நேர்
 எதிரான கதவு, யன்னல் வைப்பதன் மூலம் இது சாதகமாகும். (03 புள்ளிகள்)

- (ii) 1. மனையின் அந்த அந்த இடங்களிற்கு ஏற்ற கதவு, யன்னல்களை அமைத்தல்.
 வரவேற்பறைக்கு – உயரம்கூடிய ஜன்னல்

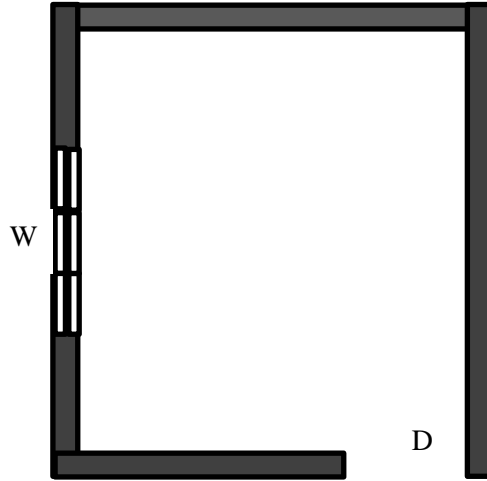
- மரக்கரவு

குளியலறை - பிளாஸ்டிக் கதவு, அலுமினியக் கதவு

2. சூரியன் உதிக்கும் மறையும் திசைக்கு ஏற்ப கதவு, யன்னல்களை அமைத்தல்.
3. படுக்கையறைக்கான கதவுகளை இடும்போது தனித்துவம் பேணக்கூடியதாக ஒரு பக்கமாக திறக்கக்கூடியதாக அமைத்தல்.
4. படுக்கையறையின் யன்னல்களுக்கு ஒளியூடுபுகவிடும் கண்ணாடிகளை அமைத்தல்.
5. குறுக்கு காற்றோட்டம் கிடைக்கக்கூடிய விதத்தில் சுவர்கள், கதவுகள், யன்னல்களைப் பொருத்துதல்.

10'

(iii)



அறையின் நீள அகலம் 12x10

12 அடி சுவரில் 3 ஜன்னல்கள் காணப்படுதல். 10 அடி சுவரில் கதவு காணப்படுதல் வேண்டும். சுவர் இரண்டு தடித்த கோடுகளால் வரையப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

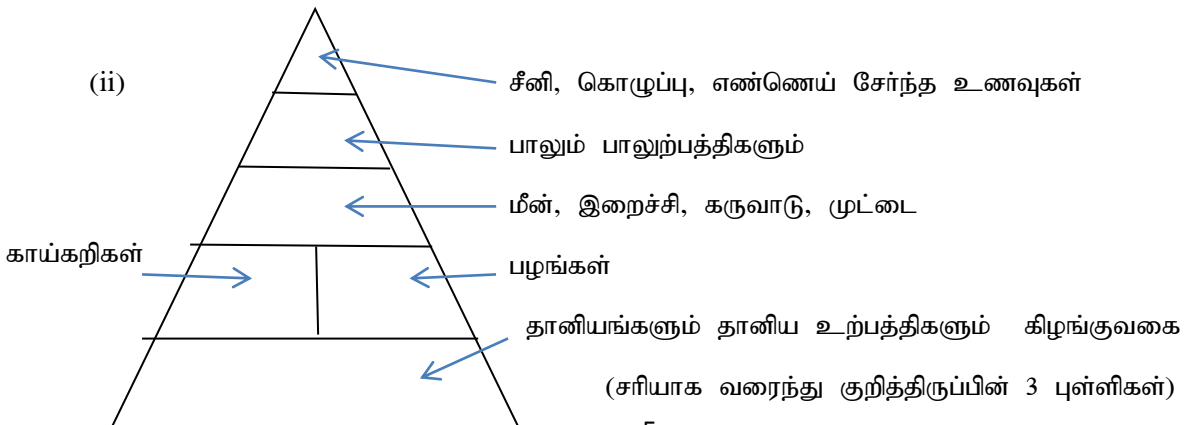
(3 காரணங்களும் காணப்படுமிடத்து 3 புள்ளிகள்)

(07) (i) குடும்ப அங்கத்தவர்களின் பல்வேறு போசணைத் தேவைகளை கவனத்தில் கொள்ளுதல். பல்வகைத் தன்மையாக தயாரித்தல்.

தேவையான சுவைச்சரக்குகள் சேர்க்கக்கூடியதா இருத்தல்.

குடும்பத்தின் பொருளாதார நிலையை கருத்திக்கொண்டு உணவு வேளைகளைத் திட்டமிடுதல் வேண்டும்.

(ii)



- (iii) 1. ஓவ்வொரு உணவுக்கும் ஏற்ற சமையல் முறையைப் பின்பற்றுதல்.
2. போசணையை பாதுகாக்கக்கூடியவாறு சமையல் முறை
3. உணவுக்கு ஏற்ப சமைக்கும் நேரம், வெப்பநிலையை தீர்மானித்தல்.
4. நிறம்மாறாத வகையில் குறுகிய நேரத்தில் சமைத்தல்.
5. கூடிய வெப்பத்தில் சமைக்கும் போது போசணைச் சத்துக்கள் அழிவடைதலைத் தவிர்த்தல்.
6. பொருத்தமான உபகரணங்களையும், பொருட்களையும் பாவித்தல்.

(4 விடயங்களுக்கு 4 புள்ளிகள்)