

தரம் : 10	பாடம்: மனைப்பொருளியல் / மனை ஐர்ப்பீகை விஜயா
-----------	---

விடைகள்

பகுதி I

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

(40 புள்ளிகள்)

பகுதி II

1. 1) கல்சியம், புரதம், விற்றமின் A, போலிக் அமிலம், அயடின்
- 2) • பூக்கள் வளர்த்தலின் மூலம் கவர்ச்சியினைப் பொற்றுக் கொடுத்தல்
• நச்சுத் தன்மைகளைற்ற மரக்கறிக்களை உணவிற்காக பெற்றுக் கொள்ளுதல்
• பொருளாதார இலாபத்தைப் பொற்றுக் கொள்ளுதல்
• புதிய காய்கறிகளை உணவிற்காக பெற முடிதல்
• உள திருப்தி ஏற்படுத்தல்
- 3) • சுவை - எலுமிச்சை, புளி, தக்காளி • மணம் - ரம்பை, கறிவேப்பிலை, சேரை
• நிறம் - மஞ்சல், மிளகாய், பலசர்க்கு • நற்காப்பு - கொரக்காய், உப்பு
- 4) ஜெயந்தியின் போசணைத் தேவையினைக் கருத்திற் கொண்டு தயாரிக்கப்பட்ட உணவுப் பட்டியலுக்கு புள்ளி வழங்குக
- 5) சுய பரிமாறல் முறை (புபே முறை)
- 6) மரவள்ளி வடை, மரவள்ளி கடலட், ரோல்ஸ், கௌப் வடை, வற்றாளை பணிஸ் சரியான விடைகளுக்க புள்ளி வழங்குக
- 7) பொருத்தமான விடைக்கு புள்ளி வழங்குக
(முக்கியமாக இலைகளாக : வல்லாரை, பொன்னங்காணி, சாத்தாவாரி, வட்டுக்காய் இலை - ஆகியன)
- 8) ஜூலியன் முறையில் வெட்டுதல்
- 9) மடிக்கம் கதிரை, மடிக்கம் மேசை, சவர் அலுமாரி போன்றன.
- 10) சங்கிலித் தையல், லெசிடேத் தையல், வெட்டுக்குத்துத் தையல், நரம்புத் தையல்
2. 1) • தாவர நார் • விலங்கு நார் • கனிய நார்
- 2) • மென்மையானதும், இலகு தன்மையுடையதுமாயிருத்தல்
• அடிப்படி சலவை செய்ய முடியும்
• உயர் வெப்ப நிலையையும் தாக்கப்பிடிக்க முடிதல்
• சிறந்த நிலைப்பாட்டுத் தன்மையுடையதுமாயிருத்தல்
- 3) (அ) கைத் துடைப்பத்தாங்கி, கடிதத் தாங்கி போத்தல் உறை
(ஆ) அடிப்படைத் தையல் முறை : நூல் இழுத்தல் (பெருநூலோடல்), சிறு நூலோடி, விளிம்புத் தையல்
அலங்காரத் தையல் முறை : சங்கிலி தையல், லேசி டேசி வெட்டுக் குத்து தையல், நரம்புத் தையல் போன்றன
3. 1) • உணவு சமிபாட்டினை இலகுபடுத்துவதற்கு • கலங்களின் உறுதி நிலைபேனல்
• உணவு அகத்துறிஞ்சல், கடத்தலுக்கு உதவுதல் • கழிவகற்றல் தொழிற்பாட்டில் ஊடகமாகத் தொழிற்படல்
• உடல் வெப்ப நிலை பேணல் • நீர்ச்சமனிலையைப் பேணல்
• மலநீக்கத்தை இலகுவாக்கல், நீரிழிவு நோயைக் கட்டுப்படுத்தல்
• குருதிச் செறிவை நிலை நிறுத்துதல்
- 2) • நிறை அதிகரித்தலும் உடல் பருமனாதலும் (பருத்தல்) • நீரிழிவு ஏற்படல்
• இருதய நோய் பாதிப்பக்கள் • உண்டி விருப்புக் குறைதல்/ உணவில் வெறுப்பு
- 3) காபோவைதரேற்று , கொழுப்பு, உப்பு ஆகியவற்றை குறைத்தல், சமிபாட்டினை இலகு படுத்தக் கூடிய உணவு வகைகளைக் கொடுத்தல்
• அதிகளவான கல்சிய உணவுகளைக் சேர்த்தல் • செலுலோசு உணவுகளை வழங்குதல் / சேர்த்தல்
• புரதத்தை தேவையான அளவில் சேர்த்துக் கொள்ளல்
4. 1) (அ) கேசீன் (ஆ) குகுளுட்டனின் (இ) இலக்கியுமின்
- 2) பிசைதல், கலத்தல், மடித்தல் - புரட்டல், துண்டுகளாக வெட்டுதல், பதப் படுத்தல், அடித்தல்
- 3) • நிறமும் சுவையும் மாறாதிருக்கும், சுவை அதிகம் • மலச்சிக்கலைத் தடுத்தும்
• விற்றமின் ஊ அழியாது இருக்கும்/ பெற்றுக் கொள்ளலாம் • போசணை அழியாது
• உணவு வேளைக்கு கவர்ச்சியை ஏற்படுத்தும்

5. 1)

குழையல் மா

திணைக் குழையல் மா
மா சிறிதளவு கொழுப்பு
நொதிவகை, சீனி, நீர்,
உள்ளடக்கப்பட்ட திண்ம மா கலவை
உதாரணம் : மின் பாண் பணிஸ், பாண்

திரவக் குழையல் மா
மா, நீர் அல்லது தேங்காய்ப் பால் அடங்கிய தடிப்பான
திரவம்
உதாரணம் : பான் கேக் (சுருட்டப்பம்)
கொக்கிஸ்

- 2) • மூலப் பொருட்கள் குணநலமுள்ளதாயிருத்தல்
• பொருத்தமான கருவிகளும், உபகரணங்களும் பயன்படுத்தல்
• உபகரணங்களையும் கருவிகளையும் சுத்தமாக பேணல்
• சரியான நுட்ப முறைகளைப் பின்பற்றுதல்
 - 3) (அ) உணவின் சுவை, இழியமைப்பு, மணத்துடன், வாசனையையும் அதிகரித்துக் கொள்வதற்கு முன் ஆயத்தம் செய்யும் முறையாக பதப்படுத்தல் முறையை இனங்காணலாம்
(ஆ) • உண்பதற்குப் பொருத்தமான முறைக்கு மாற்றுதல் • உணவு சமிபாட்டை அழிக்க
• நச்சுப் பதாரங்களை நீக்குவதற்கு • உணவு வேளைகளில் பல்வகைமை ஏற்படுத்த
• உணவின் சுவையை அதிகரித்து உண்டி விருப்பைத் தூண்டுவதற்கு
• உணவின் வாசனையை அதிகரிக்க • உணவைப் பாதுகாக்க
6. 1) • சுத்தமான கருவிகளும் உபகரணங்களும் பாவித்தல் • இடம் மற்றும் சுய சுத்தத்தை பேணல்
• தேவையான அளவிற்கேற்ப மாத்திரம் நீரைச் சேர்த்தலும் , கழுவுதலும்
• பொருத்தமான முறையில் முடியை இட்டு மூடுதல்
• செயற்கையான சுவையூட்டிகளை குறைவாகப் பயன்படுத்தல்
 - 2) • எலும்புகளினதும் பற்களினதும் விருத்தி • நரம்பு, தசையிழையத் தொழிற்பாடு
• குருதி உறைதல் • சரியான தொழிற்பாடு நொதியங்களின் செயற்பாடு
• விற்றமின் B₁₂ அகத்துறுஞ்சல்
 - 3) (அ) கடத்தல் மேற்காவுகை கதிர்ப்பு (ஆ) விடைக்கேற்ப புள்ளி வழங்குக
7. 1) • தைப்பதற்காக தயாரிக்கும் போது கைகளைச் சுத்தமாக வைத்திருந்தலும் தைத்து முடிந்த பின் அவ்விடத்தை இருந்தவாறே அமைத்தல்
• ஊசதி, கத்தரிக்கோல் போன்ற கூரிய உபகரணங்களை பயன்படுத்தும் சந்தர்ப்பங்களில் பாதுகாப்பான படிமுறைகளைப் பின் பற்றுதல்
• துணையலங்கார நிரமாணிப்பிற்காக மாதிரியுருவைப் பயன்படுத்தி துணியை வெட்டும் போது, நீள் பக்கம், குறுக்குப் பக்கம் விளிம்புக் கரையோரம் குறுக்கப் பட்டி போன்றவை தொடர்பாக கவனம் தேவை
• தைக்கும் போது துணியின் நிறம், இழையமைப்பிற்குப் பொருத்தமான நூலினைத் தெரிவு செய்தல்
• தையலின் இறுதியில் நல்ல பக்கம், புறப்பக்கம் சிறந்த பூரணத்துவத்துடன் காணப்படல்
 - 2) • தொடர்புப் பார்த்தல் • நீரை உறிஞ்சும் தன்மை
• நூலை அறுத்துப் பார்த்தல் • எரித்துப் பார்த்தல்
 - 3) (அ) • துணியில் சுருக்கம் காணப்படலும், கசங்கி இருத்தலும் • தரத்தில் குறைவாக இருத்தல்
• துணியில் மடிப்புப் பகுதிகள் சுருக்கம் விழுந்து காணப்படல்
• துணியில் அகலம் ஒரே மாதிரியாக இல்லாமை • கழுவிய பின்பு துணி சுருங்குதல்
(ஆ) செப்பனிடும் முறை ஆகும்.
8. 1) (அ) • துணியை மீதப்படுத்திக் கொள்ள முடியும் • (துணி சிக்கனமாதல்)
• அடிப்படை மாதிரியுருவைப் பயன்படுத்தி பல்வேருவகையான பாங்குகளை உருவாக்கலாம்
• ஒரே பாங்கை பலமுறை தைப்பதால் துணியை வெட்டிக்கொள்வதில் இலகு
• ஆடையை ஒழுங்கு முறையாகவும் பொருத்தமான படிமுறைகளுக்குப்படுத்தியும் வெட்டலாம்
(ஆ) குறிப்பிட்ட வயதுக் குழுவிற்கான சராசரி அளவுகளே நியம அளவுகள் எனப்படும்
 - 2) • தற்காலிகத் தையல் முறை : (பெரு நூலோடி) • இத்தையல் முறையானது நிரந்தரமற்றது
• இரண்டு துணிகளை நிரந்தரமாக இணைப்பதற்கு முன்னர் நிரந்தர தையலினை இடும் வரை இரு துணிகளை ஒன்றாக வைப்பதற்கு
• விளிம்பு (வாட்டி) மடித்து தைக்கும் போது ஒரே அகலத்தினை ஒரு நிலையில் பேணுவதற்கு உதவும்
• அச்சடிக்கப்பட்ட துணி அல்லது வேறு வகையான துணியை அலங்காரத்திற்காக உபயோகிப்பதற்கு உதாரணம் : அப்ளிக்
• அலங்காரத்திற்காக பல்வண்ண இரேந்தை பிரேடிங், சுருக்கு நாடா ஆகியவற்றை நிரந்தரத் தையல் இருவதற்கு முன் தற்காலிகமாக இணைப்பதற்கு பெரலோடல் முறை பின்பற்றப்படும்
 - 3) பொருத்தமான விடைக்கு புள்ளி வழங்குக