



## வடமேல் மாகாணக் கல்வித் திணைக்களம் இரண்டாம் தவணைப் பரீட்சை - 2018

தரம் : 10

மனைப் பொருளியல் - I

ශෂ ආච්චි වදාල - I

நேரம்: 1 மணித்தியாலம்

- 
- ◆ எல்லா வினாக்களுக்கும் விடை தருக.
  - ◆ வினா இல 1-40 வரையான வினாக்களுக்கு கொடுக்கப்பட்ட விடைகளுள் மிகச் சரியான விடையைத் தெரிவு செய்து வழங்கப்பட்டுள்ள விடைத்தாளில் சரியான எண்ணுக்கு புள்ளடி இடுக.
- 
1. கருக் குடும்பத்தைக் குறிப்பதற்காக பயன்படுத்தப்படும் பெயர்த் தொகுதியைக் கொண்ட மிகவும் சரியான விடையாவது
    - 1) ஆரம்பக் குடும்பம், இணைந்த குடும்பம்
    - 2) ஒன்றிணைந்த குடும்பம், அடிப்படைக் குடும்பம்
    - 3) விரிவடைந்த குடும்பம், அண்மித்தக் குடும்பம்
    - 4) தனிக் குடும்பம்
  2. குடும்பத்தின் தேவைகளை வகைப்படுத்தும் போது பௌதிக தேவை சமூகத் தேவை அடங்கும் தொகுதியாவது
    - 1) கல்வி, ஒத்துழைப்பு
    - 2) பாதுகாப்பு, தியாகத்தன்மை
    - 3) உணவு, மனை
    - 4) சுகாதார வசதி, பொருட்களும் உபகரணங்களும்
  3. மனையொன்றை கட்டியெழுப்புவதற்கு நிலத்தை தெரிவு செய்யும் போது மிகவும் அவசியமான உட்கட்டமைப்பு வசதிகளாவன
    - 1) நீர், சுற்றுப்புற சூழல், நிலத்தின் பிரமாணம்
    - 2) மின்சாரம், நீர், பொது வசதிகள்
    - 3) சுற்றுப்புற சூழல், நீர், நிலத்தின் அமைவிடம்
    - 4) நீர், மின்சாரம், சிக்கலற்ற காணி உறுதி
  4. மனையொன்றினுள் குளிர்ச்சித்தன்மையினை ஏற்படுத்துவதற்காக மேற்காவுகை, ஓட்டம் முக்கியமானதாகும் மேற்காவுகை ஓட்டம் என்பதனால் கருதப்படுவது யாது
    - 1) சூரிய ஒளியினால் வளியின் வெப்பத் தன்மை மேலெழுதல் ஆகும்
    - 2) வளிச் செறிவு வெப்பமாகி மேலே பயணித்தலாகும்
    - 3) அறையொன்றினுள் சிறந்த முறையில் வளி பரவுதலாகும்
    - 4) வளிச் செறிவு அறையினுள்ளே மேலே பயணித்தலாகும்
  5. மனையொன்றின் தளத்திட்டமொன்றை வரையும் போது அறையொன்றின் பரப்பளவில் கதவிற்காக ஒதக்கப்படுகின்ற அனுமதிக்கப்பட்ட அளவுப் பிரமாணமாவது
    - 1) பரப்பளவில் 1/15 ஆகும்
    - 2) பரப்பளவில் 1/7 ஆகும்
    - 3) பரப்பளவில் 1/10 ஆகும்
    - 4) பரப்பளவில் 1/8 ஆகும்
  6. மனையில் இடவசதி வரையறுக்கப் பட்டிருக்கும் போது படுக்கையறை ஒன்றிற்கான மிகவும் பொருத்தமான பல் தொழிற்பாடுகளும் இடத்திற்கேற்ப மனைத் தளபாடங்களும் கொண்ட தொகுதி யாது?
    - 1) அலுமாரி, சாய்மனைக் கதிரை
    - 2) இலாச்சுக்களுடனான கட்டில், மடிக்கும் உடுப்பு இறாக்கை
    - 3) அடுக்குக் கட்டில், மடிக்கும் மேசை
    - 4) மடிக்கும் கட்டில், சுவரலுமாரி

7. மனை வளங்களை வகைப்படுத்தும் போது பெளதீக வளங்கள், பெளகீகமல்லாத வளங்களை குறிக்கும் சரியான விடைத் தொகுதியாவது  
 1) அறிவு, திறன், நீர், மிளசாரம்  
 2) சிரமம், மனப்பாங்கு, பொதுவசதிகள், பணம்  
 3) காலம், பணம், திறன், சிரமம்  
 4) பணம், நீர், காலம், மின்சாரம்
8. மஞ்சள் நிறக் காய்கறிகளிலும், பழங்களிலும் பொருமளவில் காணப்படும் போசணைப் பதார்த்தமாவது  
 1) ரெடினோல்  
 2) விற்றமின் C  
 3) பீட்டா கரோட்டின்  
 4) கல்சியம்
9. நயனா காலையுணவிற்காக பட்டர் பூசிய இரண்டு பாண் துண்டுகளை சாப்பிட்டான் அதிலடங்கியுள்ள காபோவைதிரேற்றின் அளவு 20 g ஆகும் நயனாவிற்கு கிடைக்கப் பெறும் , k யூல் அளவாக கருதப்படுவதாவது  
 1) 240 k யூல்  
 2) 140 k யூல்  
 3) 244 k யூல்  
 4) 384 k யூல்
10. முதியோரின் உடலினுள் உற்பத்தி செய்யக் கூடிய அத்தியாவசியமான அமினோ அமிலம்  
 1) லியூசின்  
 2) மெதியோனின்  
 3) ஆர்ஜினின்  
 4) வலின்
11. லினோலெனிக் அமிலம் பெருமளவில் காணப்படும் கொழுப்புணவுத் தொகுதியாவது  
 1) நிலக்கடலையெண்ணெய், நல்லெண்ணெய், பட்டர்  
 2) சூரியக்காந்தியெண்ணெய், ஒலிவ் எண்ணெய், மாஜரீன்  
 3) தேங்காயெண்ணெய், நல்லெண்ணெய், தாலய எண்ணெய்  
 4) சோயா எண்ணெய், மீன், ஈரலெண்ணெய், சூரியகாந்தி எண்ணெய்
12. குழந்தைப்பேரின்மை, குறைமாதக் குழந்தப் பிறத்தல், தொடர்பில் விசேடமாக தாக்கம் செலுத்தும் விற்றமின் வகையாவது  
 1) விற்றமின் k, விற்றமின் D  
 2) விற்றமின் E, போலிக்கமிலம்  
 3) போலிக்கமிலம், விற்றமின் C  
 4) விற்றமின் E, பயோட்டின்
13. குடும்ப அங்கத்தவர்களின் போசணைத் தேவைகளை கவனத்தில் கொண்டு உணவு வேளைகளைத் திட்டமிடுவதற்கு வழிகாட்டியாக அமைவது  
 1) உணவுக் கூம்பகம்  
 2) போஷணை அட்டவணை  
 3) நாளாந்த போசணைத் தேவை அட்டவணை  
 4) உணவுத் தொகுதி அட்டவணை
14. நாம் அன்றாடம் உணவில் சேர்த்துக் கொள்ளும் இறைச்சி வகைகளில், 11 g கூடிய k கலோரி அளவினைக் கொண்ட இறைச்சி வகையானது  
 1) மாட்டிறைச்சி  
 2) பன்றியிறைச்சி  
 3) கோழியிறைச்சி  
 4) ஆட்டிறைச்சி
15. முட்டையை உணவில் சேர்க்கும் போது சுகாதார பாதுகாப்பிற்காக புதிய முட்டையைத் தெரிவு செய்தல் வேண்டும் புதிய முட்டையொன்றை நீர் நிறைந்த பாத்திரத்தினுள் இடும் போது  
 1) நீரின் மேல் மிதக்கும்  
 2) நீரின் ஓரளவு அமிமும்  
 3) நீரின் முற்றாக அமிமும்  
 4) ஓரளவு அமிழ்ந்து மிதக்கும்
16. அறையொன்றன் வெப்பத்தில் நுண்ணங்கிகள் பெருமளவில் சிறப்பாக வளர்ச்சியடையக் கூடிய வெப்ப வீச்சாவது,  
 1) 20 முதல் 30 வரை  
 2) 10 முதல் 20 வரை  
 3) 37 முதல் 40 வரை  
 4) 18 முதல் 20 வரை
17. நீளம் 3 nm, அகலம், தடிப்பு 3 nm கொண்ட சிறிய சதுரங்களாக உணவுப் பொருட்களை வெட்டும் விதத்தைக் குறிப்பது  
 1) ஜுலியன் முறையில் வெட்டுதல்  
 2) மசதுவான் முறையில் வெட்டுதல்  
 3) பெய்சான் முறையில் வெட்டுதல்  
 4) புருனுவாஸ் முறையில் வெட்டுதல்

18. மேலைத்தேய முறையில் உணவு பரிமாறும் போது ஒரு நபருக்காக ஒதுக்கப்பட வேண்டிய ஆக்க குறைந்த அளவு இடப்பிரமாணமாவது  
 1) 18 - 20 அங்குலம்  
 2) 12 - 14 அங்குலம்  
 3) 20 - 22 அங்குலம்  
 4) 25 - 30 அங்குலம்
19. உணவில் பெருமளவில் நுண்ணங்கிகள் வளர்ச்சிக்கு ஏதுவான PH பெறுமானமாக காணப்படுவது  
 1) PH பெறுமாணம் 4 - 7 வரை  
 2) PH பெறுமாணம் 6.6 -7.5 வரை  
 3) PH பெறுமாணம் 9 - 12 வரை  
 4) PH பெறுமாணம் 7 - 14 வரை
20. தற்போது இலங்கையில் நேரடி குழந்தைப் பிறப்பில் நிறைக் குறைந்த பிள்ளைகளின் பிறப்பு வீதமாக்க கருதப்படுவது  
 1) 20 % ஆகும்  
 2) 15 % ஆகும்  
 3) 29 % ஆகும்  
 4) 05 % ஆகும்
21. இரு சக்கரைட்டு தொகுதியில் அடங்கும் சீனி இரண்டு வகை அவையாவன  
 1) குளுக்கோசு, மோலற்றோசு  
 2) மோலற்றோசு, சுக்குரோசு  
 3) கலக்ரோசு, சுக்குரோசு  
 4) குளுக்கோசு, லெக்டோசு
22. பல்சக்கரைட்டுத் (பொலி சக்கரைட்டு) தொகுதியில் அடங்கும் மாப்பொருள் வகையொன்று  
 1) இனியுலின்  
 2) லெக்டோசு  
 3) கலக்ரோசு  
 4) குளுக்கோசு
23. புரத்தின் தொழிற்பாடாக அமையாதது  
 1) உடல் இழையங்களை உற்பத்திச் செய்தல்  
 2) ஒமோன்களை உற்பத்திச் செய்தல்  
 3) சுற்றுச் சுருங்கல் செயற்பாட்டினை இலகபடுத்தி மலச்சிக்கலைத் தடுக்கும்  
 4) உடல் இழிய வளர்ச்சிக்கும் , தேய்ந்த இழியங்களை புதுப்பித்தலுக்கும் உதவுகிறது
24. இறைச்சி , மீன்களில் காணப்படாத புரத வகை ஒன்றாகும்  
 1) கொலாஜன்  
 2) மயோசின்  
 3) அக்டீன்  
 4) கேசின்
25. பகுதி நிரம்பா கொழுப்பமில வகையொன்று  
 1) மிஸ்ட்ரிக் அமிலம்  
 2) லினோலெயிக்கமிலம்  
 3) ஒலேயிக்கமிலம்  
 4) கப்பிற்றிக்கமிலம்
26. ஒமேகா 3 கொழுப்பமிலம் தொடர்பான கூற்றுக்களில் பின்வருவனவற்றில் தவறான கூற்றாக அமைவது  
 1) ஒமேகா 3 கொழுப்பமிலமானது லினோலெயிக் அமிலத்தின் ஒரு வகையாகும்  
 2) எண்ணெய் தன்மையுள்ள மீன் எண்ணெய்களில் அதிகம் உண்டு  
 3) குழந்தைகளின் மூளை வளர்ச்சிக்கு உதவும்  
 4) இருதய நோய்களுக்கு வளர்ச்சிக்கு உதவும்
27. ஓட்சியேற்ற எதிரியாகத் தொழிட்படல், நொதியங்ளின் உற்பத்தி, சதையி தொழிற்பாடு என்பவற்றிற்கு பயன்படும் கனியுப்பு வகையாவது?  
 1) செலனியம்  
 2) குளோரின்  
 3) நாகம் (Zinc)  
 4) கந்தகம்
28. பேணப்பட்ட உலர் உணவுப் பொருட்களில் ஈரப்பதனை அகற்றுவதற்காக பயன்படும் பொருளொன்று  
 1) குளோரீன்  
 2) ஜெலடின்  
 3) கரித்துண்டு  
 4) சிலிக்கா ஜெல்
29. திண்ம பதார்த்தங்களில் துணிக்கையிலிருந்து துணிக்கைக்கு வெப்பம் கொண்டு செல்லல் செயற்பாடானது  
 1) கடத்தல்  
 2) கதிர்ப்பு  
 3) மேற்காவுகை  
 4) கதிர்வீச்சு
30. யாதேனும் ஒரு ஊடகத்திலுள்ள அமிலத்தன்மை அல்லது காரத்தன்மையை காட்டும் காட்டியாக பயன்படுவது?  
 1) PH பெறுமானம்  
 2) கிலோ கலோரி  
 3) மைக்கரோ கிராம்  
 4) மில்லி கிராம்

31. பாதித் தொகுப்பு நாருக்கு உதாரணமொன்று  
 1) பருத்தி 2) இலினன் 3) கம்பளி 4) ரெயோன்
32. குழந்தை ஆடையொன்றிற்குப் பொருத்தமான துணி வகையொன்று  
 1) விஸ்கோஸ் 2) பொலியஸ்டர் 3) வொயில் 4) டெரிலீன்
33. குழந்தை ஆடையொன்றின் மாதிரியுருவைத் தயாரிக்கும் போது குறிக்கப்படும் முன்பக்க கழுத்தாழத்தின் அளவானது  
 1) 2 cm 2) 3.5 cm 3) 4 cm 4) 4.5cm
34. பொருத்தொன்றினை (முடுவதற்கு) பூரணப்படுத்த பயன்படும் தையல் முறையாவது  
 1) தொற்றா சோம் தையல் 2) நரம்புத் தையல்  
 3) வெட்டுக் கத்துத் தையல் 4) கம்பளித் தையல்
35. துணியின் சுருக்கிடப்பட்ட பகுதியையும், சுருக்கிடப்படாத பகுதியையும் இணைப்பதற்குப் பயன்படுத்தக் கூடிய பொருத்தமான வகையாவது  
 1) மேற்செறிப் பொருத்து 2) தட்டைப் பொருத்து  
 3) பிரான்சிய பொருத்து 4) எளிய பொருத்து
36. மனைத் துணையணிகளிலும் , ஆடைகளிலும் விளிம்பைப் பூரணப் படுத்துவதற்கு பயன்படுத்தக் கூடிய தையல் முறைகள் அடங்கிய மிகவும் சரியான விடையாக அமைவது  
 1) சோம் தையல், கம்பளித் தையல்  
 2) சுருக்கிட்டு சோம் தையலிடல், சிப்பிவடிவ விளிம்புத்தையல்  
 3) நேந்தை பிடித்தல், பைண்டிங் செய்தல்  
 4) சுரக்குப் பட்டி பிடித்தல், கம்பளித் தையலிடல்
37. அப்ளிக் பண்ணும் போது பயன் படுத்தப்படும் அலங்காரத் தையல் முறையொன்று  
 1) வெட்டுக் குத்துத் தையல் 2) லேசி டேசி தையல்  
 3) சங்கிலித் தையல் 4) கம்பளித் தையல்
38. தலையணை உறை, தழுவணையுறை போன்ற மனைத் துணையணிகளைத் தைக்கும் போது பயன்படுத்தப் படும் பொருத்தமான வகை  
 1) சாதாரண பெருந்து 2) பிரான்சியப் பொருந்து  
 3) தட்டைப் பொருந்து 4) எளிய பொருந்து
39. குவில்ட் பண்ணும் போது பயன் படுத்தப்படும் தையல் முறையாவது  
 1) சிறு நூலோடல் 2) விஸ்பந்தையல்  
 3) தற்காலிக நூலோடல் 4) தையற்கார சோம் தையல்
40. தைக்கா விளிம்பிற்கு சரிவுக் கோட்டுத் துண்டு ஒன்றை அல்லது நேரான பட்டியைப் பிடித்து அதனை முழுவதுமாக புறப்பக்கத்திற்கு மடித்துத் தைப்பதன் மூலம்  
 1) வி ளிம்பு மடிப்புக்களையுத் தைக்கலாம் 2) பைண்டிங் செய்தல்  
 3) பைப்பிங் செய்தல் 4) இரேந்தைப் பிடித்தல்



## வடமேல் மாகாணக் கல்வித் திணைக்களம் இரண்டாம் தவணைப் பரீட்சை - 2018

தரம் : 10

மனைப் பொருளியல் - II

ශෂ ආර්ථික විද්‍යාව - II

நேரம்: 2 மணித்தியாலங்கள்

- ◆ கொடுக்கப்பட்டுள்ள அறிவுறுத்தல்களுக்கேற்ப ஐந்து வினாக்களுக்கு மாத்திரம் விடை எழுதுக.
- ◆ முதலாம் வினாவையும் ஏனைய வினாக்களில் எவையேனும் நான்கு வினாக்களையும் தெரிவு செய்து எல்லாமாக ஐந்து வினாக்களுக்கு விடை தருக.

1. வேலையில்லாப் பட்டதாரியான சமன், ஜெயந்தி தம்பதியினரின் அவர்கள் மனையின் முன்பகுதியில் தேசிய உணவகம் ஒன்றினை நடாத்தினர் கர்பிணியான ஜெயந்தியின் உதவுவதற்கு அவளது தாய் அவளுடன் தங்கியுள்ளார் இக் குடும்பத்தில் அவைருமே வீட்டுத் தோட்டத்தில் மரக்கறிகளாகும் பூக்களும் வளர்த்தலில் ஆர்வத்துடன் ஈடுபட்டு வருகினர்
  - 1) ஜெயந்தியின் உணவு வேளையினைத் திட்டமிடும் போது விசேடமாக சேர்க்கப்பட வேண்டிய போசணைப் பதார்த்தங்கள் நான்கினைக் குறிப்பிடுக
  - 2) பொழுது போக்கிற்காக வீட்டுத் தோட்டச் செய்கையில் ஈடுபடும் இக் குடும்பத்திற்கு கிடைக்கக் கூடிய பயன்கள் நான்கினை கூறுக
  - 3) இவர்களது தேசிய உணவகத்திலே தயாரிக்கப்படுகின்ற உணவுகளில் சுவை, மணம் , நிறம் , நற்காப்பு என்பவற்றிற்காக பயன் படுத்தப்படும் உள்நாட்டு சுவையூட்டிகள் ஒன்று வீதம் குறிப்பிடுக.
  - 4) இக் குடும்பத்திற்குப் பொருத்தமான பகல் வேளை ஒன்றிற்கான உணவு பட்டியல் ஒன்றைத் திட்டமிடுக
  - 5) இந்த தேசிய உணவகத்தில் உணவுப் பரிமாறலுக்காக மிகவும் பெருத்தமான பரிமாறல் முறையினைக் குறிப்பிடுக
  - 6) உள்நாட்டு உணவு பொருட்களைப் பயன் படுத்தி தயாரிக்கக் கூடிய சிற்றுண்டி வகைகள் நான்கு தருக
  - 7) "இலைக் கஞ்சி" தயாரிப்பதற்குத் தேவையான பொருட்களைக் குறிப்பிடுக
  - 8) பலாக்காய்ச் சண்டல் தயாரிக்கம் போது (பலாக்காய் கொத்து) அதற்கு இடும் மரக்கறி வகைகளை வெட்டுவதற்குரிய மிகவும் பொருத்தமான வெட்டும் முறைகள் யாவை?
  - 9) இந்த தேசிய உணவகத்திற்குக் ஏற்ற வகையில் இடவசதிகளை ஏற்படுத்திக் கொள்வதற்காகப் பயன்படுத்தப்படும் பல்தொழிற்பாட்டு உபகரணங்கள் இரண்டினைத் தருக
  - 10) கர்ப்பிணித் தாயின் "இராவுடையை" அலங்கரிப்பதற்காக ஏற்ற தையல் முறைகள் இரண்டு குறிப்பிடுக
2. 1) இயற்கை நார்களை பெற்றுக்கொள்ளும் பிரதான வழிகள் மூன்றினைக் குறிப்பிடுக?
  - 2) பருத்தி துணியானது குழந்தை ஆடைக்கு ஏற்றதாக அமைவதற்குரிய காரணங்கள் மூன்று தருக
  - 3) மனையின் தேவைகளுக்கு அலங்காரிக்கப்பட்ட பல்வேறு துணையணிகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன
    - (அ) தைத்து பூரணமாக்கப்பட்ட செயற்றிறன் மிக்கதுமான துணையலங்காரங்கள் இரண்டு தருக
    - (ஆ) நீங்கள் குறிப்பிட்ட துணையணியை தைப்பதற்காக பயன்படுத்தக் கூடிய அடிப்படை மற்றும் அலங்காரத் தையல் முறைகள் இரண்டு எழுதுக

3. 1) போசணைக் கட்டமைப்பின் கூறு என்ற வகையில் மனித உடலுக்கு நீரின் முக்கித்துவங்கள் மூன்று தருக  
 2) காபோவைதிரேற்று அதிகளவில் உட்கொள்வதால் ஏற்படும் தீயவிளைவுகள் யாவை?  
 3) 75 வயதையுடைய பெண்ணொருவருக்கான உணவு வேளையொன்றை திட்டமிடும் போது கவனத்திற் கொள்ள வேண்டிய விடயங்கள் நான்கினைக் குறிப்பிடுக
4. 1) கீழ் வரும் உணவுகளில் காணப்படும் புரதத்தின் பெயரைக் குறிப்பிடுக  
 (அ) பால் (ஆ) கோதுமை (இ) தானியங்கள்  
 2) உணவுத் தயாரித்தலின் நுட்பமுறைகள் 3 குறிப்பிடுக  
 3) பச்சை மரக்கறி சலாதினை உணவுடன் சேர்த்து கொள்வதன் மூலம் ஏற்படக் கூடிய அனுகூலங்கள் யாவை?
5. 1) மாப்பசைகளை வகைப்படுத்தி உதாரணங்களுடன் தருக  
 2) உணவு தயாரித்தலின் போது பின்பற்றக் கூடிய நுட்ப முறைகளை பிரயோகிக்கும் போது கவனிக்க வேண்டிய விடயங்கள் மூன்று குறிப்பிடுக  
 3) (அ) உணவைப் பதப்படுத்தல் என்றால் என்ன? என்பதை விளக்குக  
 (ஆ) உணவு சமைப்பதன் முக்கியத்துவங்கள் நான்கினைக் குறிப்பிடுக
6. 1) சுகாதாரமான உணவு வேளையொன்றை தயாரிக்கும் போது கவனத்தில் கொள்ள வேண்டிய விடயங்கள் 4 தருக.  
 2) கல்சியத்தினால் உடலில் ஏற்படக் கூடிய விளைவுகளைக் குறிப்பிடுக?  
 3) (அ) உணவு சமைக்கும் போது உணவினுள்ளே வெப்பம் கடத்தப்படும் முறைகள் 3 தருக  
 (ஆ) அவற்றுள் ஒன்றை விளக்குக
7. 1) துணையணிகளை நிர்மாணிக்கும் போது பின்பற்றவேண்டிய நல்ல வேலைப்பழக்கங்களையும் பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகளையும் மூன்று வீதம் குறிப்பிடுக  
 2) நார் வகைகளை இனங்காணும் பரிசோதனைகள் 3 தருக?  
 3) (அ) ஆடை தைத்தலுக்காக துணியினை தெரிவு செய்யும் போது துணிகளில் காணக்கூடிய குறைகள் 4 குறிப்பிடுக  
 (ஆ) அக்குறைப்பாடுகளை நிவர்த்தி செய்வதற்காக மேற்கொள்ளப்படும் நடவடிக்கையானது எவ்வாறு அழைக்கப்படும்
8. 1) ஆடை நிர்மாணித்தலின் போது அடிப்படை மாதிரியுருவை வரைந்து கொள்வது பொருத்தமானதாகும்  
 (அ) மாதிரியுருவைப்பயன்படுத்தி ஆடையை நிர்மாணிக்கும் போது ஏற்படுத்தும் நன்மைகள் 4 எழுதுக  
 (ஆ) "நியம அளவு" என்றால் என்ன? விளக்குக  
 2) தற்காலிகத் தையல் முறையினை விளக்கி , அதனைப் பயன்படுத்தும் சந்தர்ப்பங்கள் 3 குறிப்பிடுக  
 3) குழந்தை ஆடை தைத்தலின் படிமுறை ஒழுங்கினைக் குறிப்பிடுக