



வடமாகாணக் கல்வித் திணைக்களத்தின் அனுசரணையுடன்  
தொண்டைமானாறு வெளிக்கள நிலையம் நடாத்தும்

Field Work Centre

தவணைப் பரீட்சை, யூன்- 2017  
Term Examination, June - 2017

மணைப்பொருளியல் - I

தரம் :- 13

புள்ளித்திட்டம்

பகுதி - I

விடைகள்

1) 2	11) 1	21) 5	31) 4	41) 2
2) 3	12) 4	22) 4	32) 1	42) 4
3) 4	13) 2	23) 1	33) 5	43) 3
4) 3	14) 2	24) 3	34) 2	44) 1
5) 5	15) 3	25) 1	35) 4	45) 4
6) 2	16) 1	26) 4	36) 5	46) 3
7) 1	17) 3	27) 5	37) 1	47) 5
8) 3	18) 1	28) 3	38) 3	48) 4
9) 4	19) 3	29) 3	39) 5	49) 3
10) 1	20) 2	30) 3	40) 4	50) 1

மணைப்பொருளியல் II

பகுதி - I

01.

- 1) நெகிழும் தன்மை கூட்டமைப்பு நடமாடல் திசைமுகம், எதிர்பார்ப்பு, ஒளிவளி அமைப்பு.
- 2) வேலைப்பகிர்வு அட்டவணை தயாரித்தல். வேலை முன்னாயத்தம் செய்தல். தொழிற்சிக்கை கருவிகளின் பயன்பாடு, இலகுவான சமையல் முறை
- 3) இரேகை வடிவம், நிறம், இழையமைப்பு
- 4) மனையில் போதுமான அளவு யன்னல், கதவுகள் அமைத்தல்  
கூரையின் உயரம் ஈரலிப்புத்தன்மை ஏற்படாதவாறு தள அமைப்பு மனையின் பகுதிகளுக்கும் பொருத்தமான நிறத்தெரிவு.
- 5) அடிப்படைத்தையல்கள் - சோம், விஸ்பம்  
அலங்காரத்தையல் - கம்பளி, நரம்பு, சங்கிலி  
நுட்பத்தையல் - திறப்பு, பொருத்து

02.

- 1) குளிர்மையானது மென்மையானது பலமானது நீரை உறிஞ்சும் தன்மை சலவைக்கு ஈடு கொடுக்கக் கூடியது.
- 2) மாணவர் விடை

3) பருத்தி → காய்கள் பறித்தல் → சிற்பம் கட்டுதல் → கடைதல் → அழுக்குகள் நீக்குதல் → வாருதல் → முறுக்குதல் → நூற்றல் → நெய்தல்.

4) மாணவர் விடை

03.

1) குடும்ப அங்கத்தவர் எண்ணிக்கை. தொளிற்சிக்கனக் கருவி. ஓய்வு, வேலைப்பகிர்வு, நேர அட்டவணை, உடற்கமை, ஆண் பெண் வேறுபாடு

2) அறையின் தன்மை, நிறம், இசைவு, வளி, ஒளி பெறக்கூடிய தன்மை பாவனைக்காலம். சலவையின் தன்மை, விலை (பொருளாதாரம்)

3) C.F.L மின் குமிழ் பாவித்தல். ஆடைகள் அழுத்தும் போது கூடியளவு ஒரே தடவையில் அழுத்துதல் பகல் வேளைகளில் மின் குமிழ்களின் பாவனையைக் குறைத்தல். குளிர்ட்டியின் கதவுகளை அடிக்கடி திறக்காமை.

4) தேவைகளுக்கு ஏற்றவாறும் செயற்பாடுகளுக்கு ஏற்றவாறும் இடங்களை ஒழுங்குபடுத்தல்.

உ + ம் - களஞ்சியப்படுத்தல்  
சமைத்தல்  
உணவு உண்ணல்

}

விருந்தினரை வரவேற்றல்  
உபசரித்தல்

04.

1) அறைக்குப் பொருத்தமான தளபாடம் (அளவு தேவை)

தளபாடங்களைத் தொகுதியாக்கல்.

பெரிய தளபாடங்களை முதலில் அடுக்குதல்

நடை பாதைக்கு இடையூறு இன்றி அமைத்தல்

காற்றோட்டம், வெளிச்சத்திற்கு தடையின்றி அமைத்தல்

2)

• உணவு சூடான நிலையில் பேணப்படும்

• 24 மணிநேரமும் பழுதடையாது உணவு பேணப்படும்.

• சோறு அவிந்ததும் சுயமாகவே மின்னோட்டம் துண்டிக்கப்படும்.

• ரெவிலோன் எனும் பதார்த்தம் பூசப்பட்டதால் உணவு ஓட்டாத தன்மை

• சோறு சமைக்கும் அடுப்பில் இரண்டு பாத்திரங்கள் உண்டு

• பாத்திரங்கள் உலோகத்தால் ஆனவை

• பிரதான பாத்திரத்தில் ஆளி இணைக்கப்பட்ட குதையுடன் மின்வடம் பொருத்தப்படும்.

• இவ் அடுப்பானது 100°C/212°F ஐ விட அதிகரிக்காத வெப்பநிலை

• நீர் அளவாக விடப்படல் வேண்டும்.

• அரிசி, நீர் என்பன அளவாக உட்புறப்பாத்திரத்தில் இட்ட பின் முடியை முடி மின்னோட்டம் வழங்க வேண்டும்.

3) நீர் இயற்கையாகக் கிடைக்கும் உற்பத்திச் செலவு இல்லை

குடிநீர் நுகர்வுக்குப் பொருத்தமாக மாற்ற வேண்டும் உற்பத்திச் செலவு உண்டு

4) விளிம்பு மடித்து சோம்தையலிடல்

• சரிவுக் கோட்டுத் துண்டு பிடித்து தைத்தல்

• இறேந்தை பிடித்தல்

• துணியில் நூல் இழுத்து முடிச்சிடல்

பகுதி - II

05.

- 1) கூடியளவு விற்றமின்கள் கிடைக்கும் (AC)
  - கனியுப்புக்கள் கிடைக்கும் (இரும்பு, கல்சியம், பொசுபரஸ்)
  - செலுலோச கிடைக்கும் - (மலச்சிக்கல் தடுக்கும்)
  - ஓட்சியெதிரிகள் காணப்படும் - (குடற்புண் தடுக்கும்)
  - அதிகளவு நீர் கிடைக்கும் (உடற் செயற்பாடுகள்)
- 2) கூடிய அமிலம் காணப்படும் (குடற்புண் ஏற்படும்)  
ஒவ்வாமை ஏற்படும்  
போசனைத் தன்மை குறைவு  
வேறு உணவில் நாட்டம் ஏற்படாது  
உடலில் தீங்கு ஏற்படும் சுவையூட்டிகள் காணப்படல்
- 3) உணவு தயாரிக்கும் பல்வேறு முறைகளினால் போசனைப் பதார்த்தங்களுக்கு ஏற்படும் பாதிப்பைக் குறைக்க அல்லது நீக்க உணவின் தரத்தைப் பேண போசனைச் சத்துக்களைச் சேர்த்துக் கொள்ளல். (உ+ம் மாஜரின் A D சேர்த்தல்)
- 4) நிறம், சுவை, பல்வகைமை உணவுகள்
  - போசனையுள்ள உணவுகள், மரக்கறி பழங்கள் சேர்த்தல்.
  - புரத உணவுகள், பாலுணவுகள் அதிகம் சேர்த்தல்.
- 5) வளரும் முனையத்தின் விருத்திக்கு
  - பிரசவ காலத்திலும், பிரசவத்திற்கு பிற்பட்ட காலத்திலும் இழக்கப்படும் போசனைகளை மீள்ப் பெறல்.
  - பாலூட்டும் பருவத்திற்கு தயாராவதற்கு
  - சக்தி, புரதம், கல்சியம், இரும்பு, அயடீன் என்பவற்றின் தேவையை விளக்கல்.

06.

- 1)
  - தாயின் வயது
  - கடுமையான குருதிச்சோகை
  - தாயின் உயரம்
  - தாயின் எடை
  - நீரிழிவு
  - உயர் குருதி அழுக்கம்
  - இதய நோய்
- 2)
  - உயரம்
  - நிறை
  - சிறுநீர்ப்பரிசோதனை
  - குருதிப்பரிசோதனை
  - குருதிவகை
  - குருதி அழுக்கம்
  - கருப்பை நிலை

3) அளவுக்கு அதிகமான சுதந்திரம், கொடுக்காமை

- அன்பு, பாதுகாப்பு வழங்கல்
- பிள்ளை வளர்ச்சிக்கு ஏற்ப அவரின் ஆற்றலுக்கு உதவுதல்
- பிள்ளையிடம் அக்கறை கொள்ளல்

4) சிறுவர் நன்னடத்தைப் பாதுகாப்புத் திணைக்களம்

- சமூக சேவை நிலையங்கள்
- இலங்கைப் பொலிஸ் பிரிவு
- வழிகாட்டல் ஆலோசனை சேவை
- பாடசாலை வழிகாட்டல்

07.

1) பிசைதல்

- கலத்தல்
- மடித்தல்

- துண்டுகளாக வெட்டல்
- பதப்படுத்தல்
- அடித்தல்

(மேலுள்ளவற்றை விளக்க வேண்டும்)

2) உணவுக் கூம்பகம்

நாளாந்த போசனை அட்டவணை } விளக்க வேண்டும்  
போசனைத் தேவை அட்டவணை }

3) நுகரப்பட்ட உணவு சமீபாடு அகத்துறிஞ்சல், அலுசேபம் என்பவற்றிற்கு உட்பட்டு உடலுக்கு சக்தி, வளர்ச்சி, பாதுகாப்பு என்பவற்றிற்காகப் பயன்படுத்தப்படும் சகல செயற்பாடுகளும் போசனை.

உணவு → நுகர்வு → சமீபாடு → அகத்துறிஞ்சல் → கொண்டு செல்லல்  
→ அனசேபம் → செயற்பாடுகள்

4) உடந்திணிவுச்சுட்டி = உடல் நிறை kg

$$\frac{\text{உயரம் } m^2}$$

குறைவு, சாதாரணம், அதிகம், மிக அதிகம் - விளக்க வேண்டும்.

நைதரசன் சமநிலை - உள்ளெடுக்கப்படும் நைதரசனின் அளவும் வெளிவிடப்படும் நைதரசனின் அளவும் சமனாக இருத்தல். நைதரசன் சமநிலை ஆகும். இது இரண்டு வகை

- 1) நேர் நைதரசன் சமநிலை
  - 2) மறை நைதரசன் சமநிலை
- (விளக்குதல் வேண்டும்)

08)

1) உளக்காரணி - தோற்றம் மணம் சுவை, உண்டி விரும்பு

பௌதீக காரணி - அரைத்தல், தள்ளுதல், விழுங்குதல்  
இரசாயனக்காரணி - நொதியங்கள்

2) தரம் 1, 4, 10, 7 மாணவர்களின் B. M. I கணிப்பிடல்

நுகரும் உணவுக் கோலங்களை அறிந்து ஆலோசனை வழங்கல்  
விற்பமின், கனியுப்பு வில்லைகள் வழங்குதல்  
பொருத்தமான போசனை வேலைத்திட்ட நடைமுறை

3) கர்ப்பிணிப்பருவம் - பிரசவகால குருதி இழப்பு. முதிர் மூலவுருவின் வளர்ச்சி ஈரலில் இரும்ப சேமிப்பு.

கட்டினம் பருவம் - பருவமடைதல். மாதவிடாய் ஏற்படல்.

4) இன்சலின் - குளுக்கோசை கிளைக்கோஜனாக மாற்றும்  
குருதியில் குளுக்கோசைக் கட்டுப்படுத்தும்

பித்தச்சாறு - கொழுப்பைக் குழம்பாக்கல், உணவை அமில ஊடகமாக்கல்

ஐதரோக்குளோறிக்கமிலம் - உணவை கார ஊடகமாக்கல்

பெப்சினோசைனை பெப்சினாக்கல்

உணவிலுள்ள கெடுதி விளைவிக்கும்

பற்றீரியாவை அழித்தல்.

09)

1) உலர்த்தல், சட்னிசெய்தல், சோஸ்செய்தல், மோஜீ தயாரித்தல்.

2) வன் பொதியிடு பதார்த்தம் - உலோகம், கண்ணாடி

அரைவன் பொதியிடுபதார்த்தம் - தடித்த பிளாஸ்டிக் காட்போட்

நெகிழ்வுத் தன்மை கொண்ட பொதியிடு பதார்த்தம் -- மெல்லிய பிளாஸ்டிக் அலுமினியப் படலம்.

3) உணவின் தரப்பண்பு பேணல், களஞ்சியப்படுத்தல் இலகு உணவு விநியோகத்தை இலகுபடுத்தல், பயன்படுத்தல் இலகு.

4) சட்டங்களுக்கு ஏற்படையதாக இருத்தல்

பொதியின் உள்ளடக்கம் குறிப்பிடல்

வியாபாரப் பெயர், திகதி, சுவையூட்டிகள் குறிப்பிடல்.