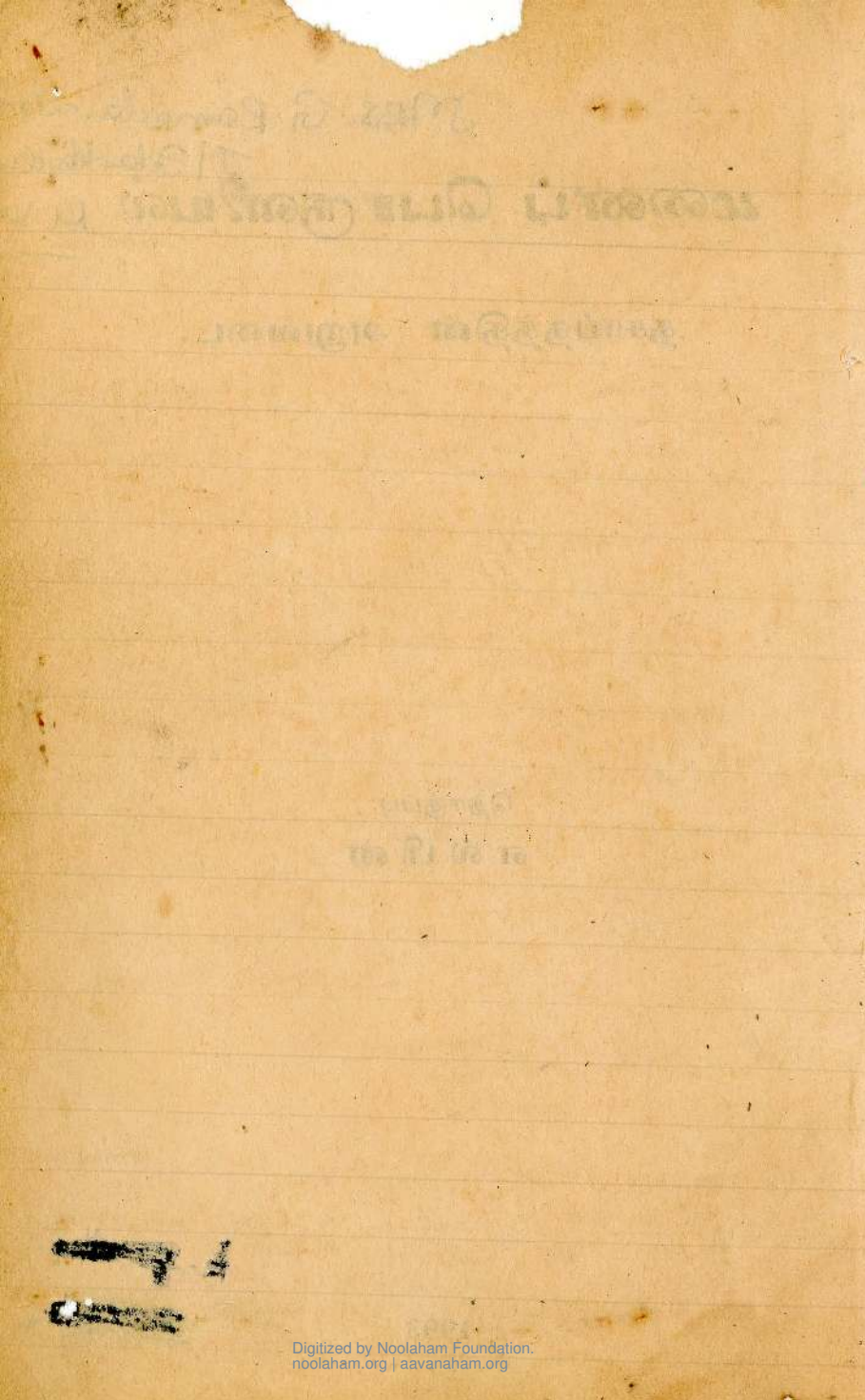


மனைப் பொருளியல்

தசாப்தத்தின் அறுவடை

தொகுப்பு:
எ ல் பி ன்

1993



மனைப் பொருளியல்

கலிவிப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (சாதாரணதர)ப்
பரீட்சை - டிசெம்பர் 1992

ਪੰਨਾ ੧

1. மிகையாக எடுக்கப்படும் பொழுது உடலுக்குத் தீங்கு பயக்கக்கூடிய ஒரு விற்றமில் எது?
 - 1) தயமில்
 - 2) விற்றமில் A
 - 3) விற்றமில் C
 - 4) நயசீக
2. மயசில் என்பது.
 - 1) கொதுமையில் உள்ள ஒரு புரதமாகும்
 - 2) பாலில் உள்ள ஒரு புரதமாகும்
 - 3) இறைச்சியில் உள்ள ஒரு புரதமாகும்
 - 4) மூட்டைகளில் உள்ள ஒரு புரதமாகும்
3. பின்வருவனவற்றில் எது உணவில் துளவைக் கட்டுவதுடன் மசுக்கிக்களைத் தவிர்த்தவும் உதவுவதாகும்?
 - 1) கரிகுன்
 - 2) முட்டை
 - 3) இறைச்சி
 - 4) பால்
4. எதன் பற்றாகக் குறை காரணமாக எலும்புகள் விகார மடையு?
 - 1) விற்றமில் C
 - 2) விற்றமில் K
 - 3) விற்றமில் A
 - 4) விற்றமில் D
5. புரதங்கள் வெப்பத்துக்கு உட்படுத்தப்படும் பொழுது.
 - 1) திரளும்
 - 2) ஜெலற்றினில் தன்மைமைப் பெறும்
 - 3) தெத்திரினாக மாறும்
 - 4) பெருக்கமெய்தும்
6. வெட்டப்பட்ட வாழைக்காய் நிறம் மாறும். அதைத் தடுப்பதற்குச் செய்ய வேண்டியது யாது?
 - 1) மூடிய பாத்திரத்திற் அதை வைத்திருக்க வேண்டும்
 - 2) கொதி நீரில் அமிழ்த்தி வைக்க வேண்டும்
 - 3) எலுமிச்சம் பழச் சாற்றினைப் பூச வேண்டும்
 - 4) குளிர்ந்த இடத்திற் வைத்திருக்க வேண்டும்

7. உமிழ் நீர் நொதியங்களுடன் தாக்கமடையும் பொழுது பின்வரும் உணவு வகைகளுள் எது மாற்றமடையும்?
- 1) சீனி 2) பாணி 3) மீன் 4) பான்
8. பாச்சர்ப் பாகம் செய்தல் ஒரு பேணுதல் முறையாகப் பயன்படுத்தப்படும் பொழுது அது.
- 1) உடலுக்குத் தீங்கு விளைவிக்கும் பற்றீரியாக்களின் செயற்பாட்டைத் தடை செய்யும்.
- 2) உடலுக்குத் தீங்கு விளைவிக்கும் பற்றீரியாக்களை அழிக்கும்.
- 3) உடலுக்குத் தீங்கு விளைக்காத பற்றீரியாக்களின் செயற்பாட்டை அழிக்கும்.
- 4) பற்றீரியாக்கள் அனைத்தையும் அழிக்கும்.
9. சதையிற் சாற்றிற் காணப்படும் புரதப்பகுப்புக்குரிய நெய் தி யம் எது?
- 1) பெப்சின் 2) திரிச்சின்
- 3) எரெப்சின் 4) இரெனின்
10. எவற்றின் தாக்கத்தினால் பழங்கள் பழுக்கின்றன?
- 1) நொதியங்கள் 2) பங்குகள்
- 3) நொதிகள் 4) பற்றீரியாக்கள்
11. கரும் குளிரேற்றி ஒன்றின் வெப்பநிலை யாத?
- 1) 0 — 07 பாகை பரவற்றறு
- 2) 82 — 04 பாகை செக்சியஸ்
- 3) 32 — 20 பாகை பரவற்றறு
- 4) 0 — 17 பாகை செக்சியஸ்
12. உடலில் 2 g கார்போவைதரேற்றுக்களின் தகனத்தினால் உடலுக்கு வழங்கப்படும் கிலோ கலோரிகளின் அளவு அண்ணளவாக.
- 1) 4 g கலோரி 2) 8 g கலோரி
- 3) 9 g கலோரி 4) 7 g கலோரி
13. தகர்த்தடைத்த உணவுப் பொருட்களை காங்கும் பொழுது பின்வரும் விடயங்களுள் எது மிகுந்த அளவிற்கு கருத்திற் கொள்ளப்பட வேண்டும்?
- 1) வினை 2) அளவு
- 3) முடிவுத் திணி 4) உற்பத்தியாளர் பெயர்

14. இறைச்சி ரொட்டியொன்று சமிபாட்டைந்ததன் பின் காணப்படத்தக்க இறுதி விளை பொருட்கள் யாவை?
- குளுக்கோஸ், அமினோ அமிலங்கள், கொழுப்பு அமிலம்
 - கொழுப்பு அமிலங்கள், சுக்குரோசு, அமினோ அமிலங்கள்
 - அமினோ அமிலங்கள், குளுக்கோசு, சுக்குரோசு
 - குளுக்கோசு, கொழுப்பு அமிலங்கள், பெப்டிரோசு
15. Ca தகுந்தவாறு உள்ள நிச்சப்படுவதற்குத் தேவையான விற்றமினும் கனிப்பொருளும் எவை?
- விற்றமின் D யும் பொசுபரசும்
 - விற்றமின் C யும் இரும்புச்சத்தும்
 - விற்றமின் B யும் சோடியமும்
 - விற்றமின் A யும் பொற்றாசியமும்
16. கர்ப்பமடைந்துள்ள சில தாய்மார்கள் அதன் பற்றாக குணையினாக சிலோலிசுவிற்சுரிய (உதட்டு வெடிப்பு குணம் குறிகளைக் காண்பிப்பர்.
- விற்றமின் C
 - இரும்புச்சத்து
 - கசியம்
 - விற்றமின் B
17. நடுமையக் குடும்பமொன்றின் ஆங்கத்தவர்கள் யார்?
- தாய், தந்தையர், பிள்ளைகள், பேரன் பேத்தியர் மாத்திரம்
 - தாய், தந்தையர் மாத்திரம்
 - தாய் தந்தையரும், பிள்ளைகளும் மாத்திரம்
 - தாய் தந்தையரும் மூத்தோரும் மாத்திரம்
18. ஒரு வீட்டை வாங்கும் பொழுது மனதிற கொள்ள வேண்டிய மிக முக்கியமான விடயம் எது?
- வீட்டின் கிடைப்படம்
 - தேளிவான உரித்துடைமை
 - குடும்ப உறுப்பினர்களின் எண்ணிக்கை
 - சந்தைக்கு மிகக் கிட்டியதான அமைவிடம்
19. துணிகளைச் சலவை செய்யும் செயன் முறையிக்கு ஆரோனியா பயன் படுத்தப் படுதல்.
- நீகர மென்மையடையச் செய்வதற்கு
 - நிறத்தை நிறுத்தி வைப்பதற்கு

- 3) அழுக்கினை எளிதில் அகற்றுவதற்கு
4) பிரகாசத்தை அளிப்பதற்கு
20. நேரத்தையும் சக்தியையும் சேமித்துக் வைப்பில் சமையலறை ஒன்றை திட்டமிடும் பொழுது கருதிநிற கொள்ள வேண்டிய முக்கியமான விடயம் எது?
- 1) குறித்த வேலைக்குரிய அவதூளாகச் சமையலறையைப் பிரித்தல்
 - 2) நவீன சாதனங்களின் பயன்பாடு
 - 3) தளபாடங்கள், சாதனங்கள் (உபகரணங்கள்) எல்பவற்றின் பட்டியலைத் தயாரித்தல்
 - 4) போதிய இடத்தினை ஒதுக்குதல்
21. கிராமப்புறப் பிரதேசங்களில் வீட்டுக் கழிவுப் பொருட்களை அகற்றுவதற்கு மிகச் சிறந்த வழி.
- 1) தாழ்நிலக்களை நிரப்புவதற்கு அவற்றைப் பயன்படுத்தல்
 - 2) மரங்களின் கீழ் அவற்றைச் சேகரித்தல்
 - 3) எரித்தல்
 - 4) கூழியில் அவற்றைப் புதைத்தல்
22. வாயு அடுப்பைப் பிரயோகித்தலில் எரிபொருளைச் சேமிப்பதற்கு ஒருவர் செய்ய வேண்டியது.
- 1) உணவுப் பொருட்கள் அனைத்தையும் ஒன்றாகச் சமைத்தல்
 - 2) சமைக்கப்பட வேண்டிய உணவு வகைகள் அனைத்தையும் ஒரேயடியாகத் தயார்படுத்தல்
 - 3) எளிமண் பாத்திரங்களைப் பயன்படுத்தல்
 - 4) ஒலுவகை உணவைச் சமைத்த பின் வாயுவை மூடிய பின்னர் அதே உணவைச் சமைத்தல்
23. ஒரு விளக்கிற்குச் சிமினியை பயன்படுத்துவதன் பிரதான நோக்கம்?
- 1) தகனத்தின் மீது தாக்கம் செலுத்தும் காரணிகளைக் கட்டுப்படுத்தல்
 - 2) விளக்கிற்கு வணப்பினை அளித்தல்
 - 3) மஞ்சள் நிற சுவாவையைத் தவிர்த்தல்
 - 4) அனைத்திடமும் ஒளியைப் பரம்பச் செய்தல்
24. சிறிய அறை ஒன்றுக்கு மென்நிறங்களைப் பயன்படுத்துதல்.
- 1) அறையைச் சிறிதாகத் தோன்றச் செய்யும்
 - 2) தன்மையான தோற்றப் பாட்டைத் தரும்

3) மங்கினை தோற்றப்பாடைத் தரும்

4) அறையைப் பெரிதாகத் தோன்றச் செய்யும்

25. பால் மறக்கச் செய்தல் எப்பது?

1) முளைப்பாலூட்டலை நிறுத்தல்

2) மேலதிக பாலுணவு வகையை அறிமுகப்படுத்தல்

3) தினம் உணவுகளை கொடுக்கத் தொடங்குதல்

4) முளைப்பால் சுரத்தல் குறைந்து போதல்

26. இரத்த சோகை வாய்ந்த கர்ப்பமடைந்துள்ள ஒரு தாய்க்கு இரப்பச் சத்தின் கதிசுறைந்த மூலகமாகப் பின்வருவன வற்றுள் எதனைக் கருதுவீர்?

1) இலக்சறி வகை

2) ஈரல்

3) முட்டை

4) பாக

27. ஆரோக்கியமான ஒரு சிகனின் பிறப்பின் போதான நிறை எத்தனை மயதின 3 மடங்காகும்?

1) 3 வயதில்

2) 8 மாதங்களில்

3) 18 மாதங்களில்

4) 1 வயதில்

28. ஒரு குழந்தையின் உண்டியில் உளர்ந்த நெத்தவியைச் சேர்க்க வேண்டியமைக்கு மிக முக்கியமான காரணம்?

1) பற்களினதும் எலும்புகளினதும் ஆரோக்கியமான வளர்ச்சியைத் தூண்டுதல்

2) உணவு உறிஞ்சப்படும் திறனை அதிகரிக்கச் செய்தல்

3) சருமத்தின் தோற்றத்தைச் சிறக்கச் செய்தல்

4) உடனலத்தை மேம்படுத்தல்

29. குழந்தைக்கு முதல் மேலதிக உணவாக வழச்சாறு அறிமுகப் படுத்துவதற்கான காரணம்?

1) குழந்தை அதன் இனிய சுவையை விரும்பும்

2) குழந்தைக்கு மேலதிக உணவுகள் அறிமுகப்படுத்தல் வேண்டும்

3) முளைப் பாலிற் போதிய அளவு விறமையினை C இல்லை

4) அனைத்து தயாரித்தல் இலகுவானதாகும்

30. புடவைகளை வெளிறச் செய்வதற்குப் பின்வருவனவற்றுள் எது பயன்படுத்தப்படுகிறது?

1) சோடியம் குளோரைடு

2) ஐதரசன் சல்பைட்டு

3) சோடியம் சல்பேற்று

4) ஐதரசன் பெரொக்சைட்டு

31. பின்வருவனவற்றுள் எது ஓர் இரசாயன விலங்கு நாராகும்?
1) பட்டு 2) இரயோன்
3) பருத்தி 4) தக்கிரோன்
32. பின்வரும் புடவைத் தொகுதிகளுள் எதற்கு குளிர்ந்த நீர்க் குஞ்சி பயன்படுத்தப்படும்?
1) நயிலோன், இரயோன், திரில்
2) இரயோன், நைலக்ஸ், இலின்ன
3) உவோயிக், கேம்ட்ரிக், பட்டு
4) ஹலெக்ஸ், நயிலீன், ரஸ்லோ
33. பருத்தி உடை ஒன்றை ஆழ்த்தும் பொழுது சிறந்த தேர்த் தியை பெற்றுக் கொள்வதற்குச் செய்யப்பட வேண்டியது யாது?
1) அது நன்கு உலர்த்தப்படுதல் வேண்டும்
2) முதலில் உலரவிட்டு பின்னர் நீரைத் தெளித்து ஈர மடையச் செய்யப்படல் வேண்டும்
3) அதனைக் கழுவி உடனடியாகவே அசைதல் வேண்டும்
4) அது ஓரளவுக்கு உலர்த்தப்படுதல் வேண்டும்
34. பருத்தியுடை ஒன்றிலிருந்து வியர்களைக் கறையை அகற்று வதற்குச் செய்ய வேண்டியது?
1) வினிகரில் ஊறவைத்து கொதிநீரில் கழுவுதல்
2) அமோனியாக் கரைசலில் ஊறவைத்துப் பின் குளிர்ந்த நீரில் கழுவுதல்
3) உப்புக் கலந்த நீரில் கழுவுதல்
4) சவர்க்கார, வினிகர் கரைசலில் ஊறவைத்து வெப்ப மான நீரில் கழுவுதல்
35. முகத்தினது சருமத்தின் சிறந்த தே நறத்தைப் பேணு வதற்குப் பயன்படுத்தப்பட வேண்டிய இது உள்நாட்டுப் பொருட்கள் எனவ?
1) வெந்தயமும் எலுமிச்சம் பழமும்
2) நல்லெண்ணெயும் வேப்பெண்ணெயும்
3) சியாக்காயும் மஞ்சளும்
4) சந்தனமும் எலுமிச்சம் பழமும்
36. பின்வரும் உடைகளில் எது கவட்டு ஓட்ட நிழற்சி ஒன் றிலே பங்குபற்றும் ஒரு பெண்பிள்ளைக்கு மிகப் பொருத்த மான உடையாகும்.
1) மடிப்புகளைக் கொண்ட கட்டைப் பாவாடையும் ஒரு கட்டை இரவிக்கையும்

- 2) கட்டைக் காற்சட்டையும் T சேட்டும்
 3) மடிப்புதளைக் கொண்ட பாவாடையும் ஒரு கட்டை இரவிக்கையும்
 4) கட்டைக் காற்சட்டையும் ஒரு நீட்டுக்கை இரவிக்கையும்

87. உடலில் நீரகனறு போதலுக்கான (dehydration) பிரதான காரணம்.

- 1) மலச்சிக்கல்
 2) இரத்தச்சோகை
 3) நீரிழிவு
 4) வயிற்றோட்டம்

38. நோயாளி ஒருவருக்கான படுக்கையை ஒழுங்குபடுத்தும் பொழுது மெழுகுசேகை (மக்கின் தோக) பயன்படுத்தப் படுவது.

- 1) படுக்கைப் புண்ணை ஏற்படுத்துவதைத் தடுப்பதற்கு
 2) கடலுக்கு வெப்பம் அளித்தற்கு
 3) படுக்கை விரிப்பு அசுத்தமடைவதைத் தடுப்பதற்கு
 4) படுக்கையில் அழுத்தமான மேற்பரப்பைப் பெறுவதற்கு

89. இரத்த சோகையை ஏற்படுத்தும் போஷணைக் குறைபாடு தயிர்ந்த இண்ணுமொரு காரணி.

- 1) மிகையான உழைப்பு
 2) அடிக்கடி பிடிசுரம் ஏற்படுதல்
 3) நுண்ணுயிர்களினால் ஏற்படும் விளைவு
 4) புண்களின் தொற்றுக்கு ஆளாதல்

40. நீரினாகப் பரப்பப்படும் நோய் பிணவருவனவற்றுள் எது வாகும்?

- 1) கொளரா (வாந்தியேதி)
 2) மலேரியா
 3) மஞ்சட் காச்சை
 4) கைக்கச்சிட்டு

வினா	வினா	வினா	வினா
இல. விடை	இல. விடை	இல. விடை	இல. விடை
01 — 2	11 — 4	21 — 4	31 — 1
02 — 3	12 — 2	22 — 2	32 — 3
03 — 1	13 — 3	23 — 1	33 — 4
04 — 4	14 — 1	24 — 4	34 — 3
05 — 1	15 — 1	25 — 3	35 — 4
06 — 3	16 — 4	26 — 2	36 — 2
07 — 4	17 — 3	27 — 4	37 — 4
08 — 2	18 — 2	28 — 1	38 — 3
09 — 3	19 — 1	29 — 3	39 — 4
10 — 1	20 — 1	30 — 4	40 — 1

வினாப்பத்திரம் II

வினா

பகுதி 'அ'

1. i) கரையுணவு ஏன் ஒவ்வொருவருக்கும் மிக மிகையான ஒரு போசனமாகும் என்பதறித நான்கு காரணங்களி் தருக.
- ii) பின்வருவனவற்றை எவ்வாறு சுத்தம் செய்வீரென விளக்குக.
 - அ) ஒரு கண்ணாடிப் பூந்தாழி
 - ஆ) ஒரு பித்தளைத் தட்டு
 - இ) கறையிக் உருக்குச் சோகப்பான்
 - ஈ) ஒரு பிளாத்திக் தட்டு
- iii) கர்ப்பமடைந்துள்ள ஒரு தாய்க்கு ஆவர் உட்கொள்ள வேண்டிய உணவுபற்றி அறிவுரை வழங்கும் பொழுது நீர் அழுத்திக் கூறவேண்டிய நான்கு முக்கியமான விடயங்களைக் குறிப்பிடுக.

விடை

1. i) 1) இரா உணவின் பின் நீடிய உபவாசம் கொள்ளலைத் துண்டிக்கும் உணவாகும்.
- 2) நாளின் ஆரம்பமாய் உண்டெடுத்தும் உணவு வேளையாகும்.
- 3) உறங்கிய உடலுக்கு, உயிர்ப்பெயும், தயாராயுள்ள நிலையையும் உருவாக்கும்.
- 4) சாமர்த்தியமுள்ளதாயும், சக்தி வாய்ந்ததாயும் உடலி் இயங்குதற்கு ஏதுவாகும்.
- 5) களைப்பு, சோர்வு நிலை ஏற்படமாட்டாது.
- 6) இடைவேளைப் பசி கூவலது உணவு ஆள்கி் குறைவாகும்.
- ii) அ) கண்ணாடிப் பூந்தாழி:- சாதாரண, வெட்டுவேளைப் பாடான இயற்றின் சுத்தம் செய்முறை, சுவர்க்காரகி் கலவை தூரினை பயன்படுத்தல்.
- ஆ) பித்தளைத் தட்டு:- மேற்கூறிய வகையான இயற்றின் சுத்தம் செய்முறை எலுமிச்சை, பழப்புளி, பிலிங்காய், தாமரைத்தக்காய், ஆரிந்த செவிகற்பொடி, பிராசோ.
- இ) சோகப்பான்:- கடுநீர் சுவர்க்காரகி் கரைசல், உராய்வு பொருள் தவிர்த்தல்.
- ஈ) பிளாத்திக் தட்டு:- சுவர்க்காரம் நீர், உராய்வு தவிர்த்தல்.

- iii) 1) நிறைபுரதம், கக்கியம், இரும்பு போசாக்குகள் பிரதான இடம் பெறல்
 2) மனச்சிக்கல் தடுக்க உகந்த செலுவோக நிறை. பழுவை காய்வி உள்படக்கப்படல்.
 3) பெருமளவான கவைச்சரக்குகள், சரக்குகள் தவிர்த்தப்படல்.
 4) ஆயில் நிறைவான உணவுகளை குறைத்தல்
 5) பிரசவ காரண கட்டங்களுக்கான உணவுகள் உள்படத்தல்.
 6) பசியைபோது உணவை உட்கொள்ளல்
 7) இருவரிக்கான உணவு இருந்தும் மூட. நம்பிக்கைக்கு இடம் கொடாது தவிர்த்தல்.

வினா

2. i) ஊடுகாட்டும் சிமினி ஒன்றின் இரு சிறப்பியைபுகளை எழுதுக.
 ii) அழுக்க அடுப்பில் உணவைச் சமைப்பதன் இரு சலுகைங்களைக் கூறுக.
 iii) வீடுகளில் பிளாத்திக்குப் பாண்டங்கள் பிரபல்யம் அடைவதற்கு ஏதுவான இரு காரணங்களைத் தருக.

விடை

2. i) 1) சிமினியின் ஊடாய் ஒளி வெளிப்படையாத் தோன்றும்.
 2) வெளிச்சம் தெளிவானது.
 3) ஒளி பிரகாசமானது.
 4) நுண்மையான செய்கைகளில் சடுபடுவதற்கு இவ்வொளி உகந்ததாகும்.
 ii) 1) எரிபொருள் விரயமாகாது சேமிக்கப்படும்.
 2) நேரம் சக்தி விரயமாகாது.
 3) பக்கவகை உணவுகளை ஒரே நேரத்திற் சமைத்தெடுக்க ஏதுவாகும்.
 4) உணவுகளின் போசணைப் பெறுமானம் ஓரளவிக் பத்திரப்படுத்தப்படும்.
 iii) 1) வீடையில் குறைவு
 2) பாரமற்ற காரணமாய் இலகுவாய்க் கலபமாகவும்கையாளலாம்.

- 3) கவர்ச்சிகரமானது, பலவர்ணங்கள் கொண்டன.
- 4) வேறுபட்ட உருவங்களிலும், அளவுகளிலும் பெறக்கூடியன.
- 5) இலகுவிக் எங்கும் பெறக்கூடியன.
- 6) நெகிழும் தன்மை கொண்டது. இலகுவிக் உடையது.

வினா

3. i) புடைவைத் துணியாக நயிலோன் பிரசித்தி பெற்றவ தற்கு இரு காரணங்கள் தருக.
- ii) பருத்திப் புடைவைகளும் பட்டுப் புடைவைகளும் எரிக்கப்படும் பொழுது, நீர் அவை ஒவ்வொன்றும் தொடர்பிக் அவதானிக்கக் கூடிய இரு விடயங்களைத் தனித்தனியாகத் தருக.
- iii) மகிசலான இளஞ்சிவப்பு நிறப் பருத்தி ஆடையிலிருந்து பிவிவரும் கறைகளை எவ்வாறு அகற்றுவீரெனக் கூறுக.

அ) துரு (கறள்)

ஆ) தேநீர்க் கறை

விடை

8. i) 1) நயிலோன் துணி கசங்கமாட்டாது.
- 2) துணி சுருங்கும் தன்மையற்றது
- 3) மிக இலகுவிக் சுவை செய்யக்கூடியன.
- 4) மிக விரைவிக் உலருந் தன்மை வாய்ந்தது
- 5) அழுத்த வேண்டிய அவசியமற்றது.
- 6) பாரிசுவயிக் அழகும் கவர்ச்சிகரமுமான துணியாகும்.
- 7) ஜந்துக்களினாக் இலகுவிக் தாக்கமுறாத் துணிபாகும்.
- ii) பருத்தி: சோரிவான மஞ்சக் கவாணையாக எரியும் சுடதாசி எரியும் மணம் வீசும் மென்மைவான சாம்பல் தோன்றும்.
- பட்டு: வெளிப்பான சுடருடன் விரைவாகஎரியும் தலைமுடி எரியும் மணம் வீசும். பாரமான சாம்பல் தோன்றும்.
- iii) அ) துரு: எலுமிச்சம் சாறு இட்டுக் கழுவுதல்.
ஒக்சாலிக்மின்ம் பயன்படுத்திக் கழுவுதல்.
வெண்காரம் / போரகிஸ் கலவையிக் சுவை செய்தல்.

ஆ) தேநீர்க்கறை கொதி நீரிடல்.

வெண்காரத் தூளிட்டு கொதிநீரில் ஆசை
கிண்சரின் பூசுதல்.

ஐயல் நீர் மூலம் வெளிற்றல்.

வினா

- 4: i) சமையலுக்குப் பயன்படுத்தப்படும் இரு தாவர எண்ணெய் வகைகளைப் பெயரிடுக.
- ii) உடலிறகுக் கொழுப்பினாற் கிடைக்கும் இரு பயன்களை எழுதுக.
- iii) சிறந்த உடன்கைதைப் பேணுவதற்கு ஒரு மாணவன் கணுசரிக்க வேண்டிய இரு முக்கியமான உணவுப் பழக்கங்களை எழுதுக.

விடை

- 4: i) தேகசாய் எண்ணெய், நகிலெண்ணெய், சோயா, கச்சாணி, சோளம், சூரியகாந்தி, பாம்பு எண்ணெய்.
- ii) 1) வெப்பம் வெளிப்படுத்தல்.
2) சக்தி வெளியீடு.
3) உண்ணாற்புகில்களிற்குப் பாதுகாப்புப் படைபாக்கப் படிதல்.
4) உடலின் வெப்பத்தைக் கட்டுப்படுத்தும் காவலியாகும்.
5) கொழுப்பிற் காரையும் உயிரிச்சத்துக்களுக்கு ஏதுவாகும்.
6) உடற் தோலின் ஆரோக்கிய நிலையைப் பேணுக.
- iii) 1) பேராசாக்கு நிறை உணவுகளையே உட்கொள்ளல்.
2) உணவு வேளைகளின் போது உணவை உட்கொள்ளல்.
3) உணவு அருந்த முன், பின் சுத்தம் பேணுகை கழுவுதல், வாய் கொப்பளித்தல் ஆகியன பின்பற்றல்.
4) அவசரமின்றி உணவை ஆறுதலாக பற்களினால் நகிகு மேகறு சாப்பிடுதல்.
5) ஒழுங்கற்ற வேளைகளில் உணவு கொரித்தல் பழக்கத்தைத் தவிர்த்தல்.

பகுதி 'ஆ'

வினா

5. i) முலைப்பாலூட்டலின் நான்கு அனுகூலங்களை எழுதுக.
- ii) வீட்டில் மின்சக்தியை நீர் சேமிக்கக்கூடிய நான்கு வழிகளை எழுதுக.
- iii) பாலூட்டும் தாய் ஒருவருக்கான மதிய உணவைத் திட்டமிடுக.
- iv) உடைகளைக் கழுவுவதற்கு மிகப் பொருத்தமான நீர் எது? உமது விடைக்கான காரணங்களைத் தருக.

விடை

5. i) 1) குழந்தைக்கான போசாக்குகள் யாவும் உகந்த விகிதத்திலே ஆடங்கியுள்ளன.
- 2) நோய் தடுக்கும் சக்திக்கான பிறப்பொருளெதிரிகள் கொண்டது.
- 3) இளகுவிட சம்பாட்டையும், அஜீரணம், கோளாறு போன்றவற்றாக அவதியுறுவதில்லை.
- 4) பரிசுத்தமானது, உடம்பெறக்கூடியது, வேலை சுலபம்.
- 5) தாய்க்கும் பிள்ளைக்குமிடையே பாசப்பிணைப்பை ஏற்படுத்துகிறது.
- 6) சிக்கனமானது - பொருளாதார சுருக்கம்.
- ii) 1) பசுவிலேனையில் இயன்றளவு இயற்கை வெளிச்சம் பெறக.
- 2) மேலதிகமாயுள்ள, தேவையற்ற வெளிச்சத்தை அணைத்தல்.
- 3) டிபூப் வெளிச்சம் பயன்படுத்தல் - குறைந்த செலவில் நிறைந்த வெளிச்சம் பெறல்.
- 4) வெளிச்சத்தைச் செறிக்கும் மென்றிறங்களைப் பயன்படுத்தல்.
- 5) வெப்பச் செறிவு கூடிய குயிழ்களைத் தவிர்த்தல்.
- 6) இல்ல மின்இயற்றுகளைப் பயன்படுத்துவதை பெருமளவு குறைத்தல்.

- iii) 1) பட்டினலின் பாங்கு - (பிரதான, பக்க உணவு, ஈற்றுணர்)
- 2) உயர்புரதம், கக்சியம், இரும்பு, காபோக்சவதரேற்று பட்டினலிக் உள்ளடக்கப்பட்டிருத்தல்.
- 3) வேறுபட்ட சமையல் முறைகள் பயன்படுத்தியிருத்தல்.
- 4) உணவிக் நிறம், சுவர்ச்சி, இழை.

மதிய உணவுத் திட்டம்

உ + ம: திட்டாத ஆரிசிச் சோறு, மீன்குழம்பு, வகீலா ரைச் சம்பல், கத்தரிக்காய் பாற்சுறி, நெத்திவிப் பொரியல், பப்பாசிப்பழம்.

- iv) 1) மென்னர்
- 2) சுவர்க்காரம் இனுவில் கரைந்து நுரைக்காவின்.
- 3) அழுக்கு இழக்கமடைந்து வெளியேற்றப்படல்
- 4) உடையின் நிறம் தாக்கமடையாமல்
- 5) உடைகள் சிரமமின்றிச் சுப்பமாய் கலவை செய்வதாம்.
- 6) சிக்கனம் - குறைந்தளவிக் சுவர்க்காரம் பயன்படுத்தப்படல்.

வினா

6. i) ஒரு நோயாளிக்குப் படுக்கைப் புனிகள் வராது தடுப் பதற்கு ஆணரை எவ்வாறு பராமரிப்பீரென விவரிக்க.
- ii) கற்றுப் பந்தனமொன்றைப் பயன்படுத்தும் பொழுது நீர் மனத்திற் கொள்ளவேண்டிய மூன்று முக்கியமான விடயங்களை எழுதுக.
- iii) ஒரு குழந்தையின் ஒரு வயது (ஒராண்டு)க் காலம் வரை எந்த மூன்று நோய்களுக்கு எதிராக வக்ஸீனேற் றப்படுதல் வேண்டுமென எழுதுக.

விடை

6. 1) 1) நோயாளரின் உடலிக் அழுக்கம் நீக்குதலிற் படுக்கை வழத்திதை அடிக்கடி மாற்றியமைத்தல்.
- 2) ஒழுங்குப்படி முறையாக அடிக்கடி உடற் சுத்தம் பேணல்.
- 3) நோயாளரிக் உடலிக் ஈரலிப்பின்னிச் சுத்தம் பேணல்.
- 4) படுக்கை விரிப்பு அழுத்தமாக, மடிப்புவின்றி, அழுக்கின்றிச் சுத்தம் பேணல்.

- ii) 1) அகிஷத்திற்கு உகந்த அமைமான சுருள் பந்தனம் தெரிவிடக.
- 2) காயத்திடு மருந்திட்டுப் பந்தனமிடக
- 3) உடற்பகுதியிடு வெளிப்பக்கம் நோக்கியவாறு பந்தனம் சுற்றப்பட்டிருத்தக.
- 4) பந்தனச் சுருளை சொற்பமாய் விரித்துப் பந்தனமிடக
- 5) அகிஷங்களுக்கு உகந்த பந்தனமிடக முறையைப் பிடு பற்றக (முறைமான சுருள், மாறான சுருள்)
- 6) வெளி நோக்கியதாய் தட்டை முடிச்சிட்டு முடித்தக.
- iii) கசப், தொண்டைக்கீரப்பாண், குக்கக, கர்ப்புவலி, சின்னமுத்த, போலியோ.

வினா

7. i) குடித்தன வரவுசெலவுத் திட்டம் household budget) எப்பதனாற் கருதப்படுவது யாதெனத் தெளிவாக எடுத்துரைத்து அதற்கைய வரவு செலவுத் திட்டமோன்றைத் திட்டமிடுதலிடு இரு அலுகைகளை எழுதுக.
- ii) குளிரேற்றி (Refrigerator) ஒன்றைப் பயன்படுத்தும் பொழுது நீர் உமறு மனத்திற் கொள்ளவேண்டிய மூன்று முக்கியமான விடயங்களை எழுதுக.
- iii) ஒரு வீட்டை அலங்கரித்தலிடு நீர் பிரயோகிக்கக் கூடிய நாள்கு தத்துவங்களைக் குறிப்பிடுக.

விடை

7. i) குடும்பத்தின் வரவிற்கு அமைவாக அக்குடும்பச் செலவுகளை முறைமையாக பங்கிட்டுப் பதிவு கொண்டுள்ள ஏடாகும்.
- 1) ஒருவரது குடும்ப வருவாய்க்கு உகந்த முறையிடு செலவுகளைத் திட்டமிடக் கூடியதாயுள்ளது.
- 2) குடும்ப அகிஷத்தினர் தேவைகள் கதி உயர்ந்த மட்டத்தில் இருந்தகேமுற்றதாய் நிறைவேற்றக் கூடியமை
3. கடன் தொகையைற்று, கட்டுப்பாடான செலவு செய்யும் திறனைப் பெறல்.
4. சேமிக்கும் பழக்கம் உருவாகல்

ii) 1) குளிர்ச்சாதனப் பெட்டியின் சுதவு தளர்வின்றி உறுதியாக மூடப்பட்டிருத்தல் - சுதவு குறைந்தளவு திறத்தல்.

2) சுத்தம் செய்யப்பட்ட உணவை, மூடிய கொள்கலன்களில் இட்டுக் குளிர்ச்சாதன பெட்டியில் உரிய பகுதிகளில் இடல்

3) கூரிய உபகரணங்கள் மூலம் விதைப்பான உணவைத் தெண்ணுதல் கூடாது.

4) கிழமைக்கொருமுறை சுத்தம் செய்தல்.

5) சிந்திய உணவுகள் உடனடியாக அகற்றிச் சுத்தம் செய்யப்படல்

6) மேலதிக உணவுகளை அடகுதல் தவிர்த்தப்படல்

7) மின் தாக்கலுக்கான பாதுகாப்பு முறைகளைக் கையாள்வு

iii) சந்தம் - சமநிலை விகிதசமன், வலியுறுத்தல் நிறம் - சேகை இழை

வினா

8) i) உணவு பேணுதலில் பயன்படுத்தப்படக்கூடிய மூன்று அமிலங்களைப் பெயரிடுக.

ii) பானானது பற்றீரியாவினால் தொற்றெய்தக்கூடிய மூன்று வழிகளைக் கூறுக.

iii) நுண்ணுயிர்களின் வளர்ச்சிக்கு அனுகூலமான நான்கு காரணிகளைக் குறிப்பிடுக.

விடை

8. i) அசிறிக் அமிலம், சித்திரிக் அமிலம், பெக்சோயிக் அமிலம் தாத்திரிக் அமிலம்

ii) 1. முனையூட்டியில் பால் சுறத்தலில் சுத்தம் பேணாதவைகள் பயன்படுத்தல்

2. கொண்டு செல்லலில் மாசுபடல்

3. சேமிக்கும் கொள்கலன்கள் மூலம் தொற்று ஏற்படல்

4. சேமிப்பு இடம் அசுத்தம் காரணமாய் தொற்று ஏற்படல்

iii) ஈரலிப்பு, காற்று - O_2 வாயு, அமில, கார ஊட்டம், செறிவு, பிரசாரண அழுக்கம் (Ph)

க. பொ. த. (சா / த) முன்னோடித் தேர்வு - 1992

மனையியல் I

நேரம்: 1 மணித்தியாலம்

கவனித்தல்:

- i) சகல வினாக்களுக்கும் விடை தருக.
 - ii) 1 முதல் 40 வரையுள்ள ஒவ்வொரு வினாவிலும் (1), (2), (3), (4) என எண்ணிடப்பட்ட விடைகளுள் சரியானது அகிலது மிகப்பொருத்தமானது என்று நீர் கருதும் ஒரு விடையைத் தெரிவு செய்க.
 - iii) விடைத்தாளிக்கு உமது தெரிவுக்கு ஒத்த எண்ணின் மீது (X) புள்ளடி இடுக.
1. பாலிக் காணப்படாத உயிரிச்சத்து யாது?
 - 1) உயிரிச்சத்து A 2) உயிரிச்சத்து D
 - 3) உயிரிச்சத்து C 4) உயிரிச்சத்து P
 2. செலிலோசு எனப்படுவது.
 - 1) ஒரு தாவர கொப்புப்பாகும் 2) ஒரு ஒமோலி
 - 3) பசுக்கரைற் ஆகும் 4) விலகிகு மாப்கொருகி
 3. மாடீபழத்திக்கு காணப்படும் வெல்லை யாது?
 - 1) இலற்றோசு 2) அமினோசு
 - 3) மோக்ரோசு 4) புருத்தோசு
 4. புரதச் சமிபாடு ஆரம்பிப்பது எவ்வடிகத்தில்?
 - 1) உயிழ்நீர் 2) அமினோடைகம்
 - 3) கார ஊடைகம் 4) நடு நினை ஊடைகம்
 5. கூலிகளின் காணப்படும் புரதத்திற்கு வழங்கப்படும் பெயர்.
 - 1) கேசின் 2) செலற்றின் 3) குளுதீன் 4) மயசின்
 6. பிசுவருவோருள் யாருக்கு நாகலான்றுக்கு அதியுயர்ந்த அளவிற்கு கலோரிஸ் தேவைப்படும்.
 - 1) பருவம் ஊடைந்த பெண் 2) கரிப்பவது
 - 3) பாலூட்டும் தாய் 4) விகிதர் வேலை செய்யும் பெண்

7. உண்டி விருப்பைத் தூண்டும் சிறந்த காரணிகள்.

- 1) விலை கூடிய உணவு, அலகிகரிக்கப்பட்ட உணவு.
- 2) பசி, பலநிறங்களுள்ள வெளிநாட்டு உணவு
- 3) பசி, பசிக் கை, மணம், நிறம் உள்ள மலிந்த உணவு
- 4) மணம் நிறமுள்ள சுத்தமான உணவு

8. மாலைக் கண் நோயைத் தடுப்பதற்கு உணவிக் சேர்க்கப் பட வேண்டியது.

- 1) குத்திரிசிச் சோறு
- 2) புளித்த பழங்கள்
- 3) செம்மஞ்சள் நிறக்காய்கறிகள், பழங்கள்
- 4) வற்றிக் பழங்கள்

9. விகாலஸ்ரோக் என்பது

- 1) பசிக்கரைட்
- 2) புரதம்
- 3) பாலிக் காணப்படும் கொழுப்பு
- 4) குருதியிக் காணப்படும் கொழுப்பு

10. கலியத்துடன் சேர்ந்து தொழிற்படுபவை.

- 1) உயிர்ச்சத்து A யும் C யும்
- 2) உயிர்ச்சத்து D யும் C யும்
- 3) உயிர்ச்சத்து B யும் கந்தகமும்
- 4) உயிர்ச்சத்து D யும் பொகபரகம்

11. செலிலோசு உணவு தவிர்க்கப்பட வேண்டியவர்கள்

- 1) கட்டிளம் பருவத்தினர்
- 2) தைபேயிற் நோயாளியினர்
- 3) சின்னமுத்து நோயாளியினர்
- 4) பாடசாலை மாணவர்

12. உட்கு தேறும் நோயாளிக்குச் சந்த சமையல் முறைகள்.

- 1) வறுத்தகி, சுடுதல்
- 2) பொரித்தல், கனலடுப்பில் சுடுதல்
- 3) நீராவியில் அவித்தல், வசட்டுதல்
- 4) நீரில் அவித்தல், கருக்கல்

13. சமீபாடடைந்த கொழுப்பு பாற் குழாயினால் உறிஞ்சப் படும் நிலை யாது?

- 1) ஆமினோ ஆமிலம்
- 2) ஒலையிற் கமிலம்
- 3) கிளிசரோல்
- 4) பியூற்றிக் கமிலம்

14. விதைகளை முனைக்க வைத்துச் சமைப்பதனாக ஏற்படும் அனுகூலங்கள்,

- 1) உயிர்ச்சத்து C யும் சில நொதியங்களும் கிடைக்கும்.
- 2) கனவ வேறுபடும் நீர் பகுப்பு அடைந்த போசணைச் சத்துக் கிடைக்கும் எரிபொருள் மிகுதி.
- 3) உயிர்ச்சத்து C நீர் பகுப்பு அடைந்த போசணைச் சத்துக்கள் கிடைக்கும்.
- 4) உயிர்ச்சத்து C யும் சில கனியுப்புகளும் கிடைக்கும்.

15. கறுகறுப்பையும் உற்சாகத்தையும் ஊட்டும் நிறத்தொகுதி

- 1) பச்சை, நீலம், கருநீலம்
- 2) மஞ்சள், செம்மஞ்சள், சிவப்பு,
- 3) நீலம், சிவப்பு, மஞ்சள்
- 4) பச்சை, சிவப்பு, ஊதா

16. ஜாம் தயாரிப்பதற்கு உகந்த டாத்திரம்,

- 1) இரும்பு சோஸ்பான்
- 2) தடித்த அலுமினிய சோஸ்பான்
- 3) மண்சட்டி
- 4) சாதாரண செப்பு சோஸ்பான்

17. செவ்விறிப் டாத்திர துப்பாவுக்கு மிகவும் உகந்தது.

- | | |
|-------------------|--------------------|
| 1) விம் | 2) சவர்க்காரம் |
| 3) பட்டுச்சாம்பல் | 4) செங்கட்டித்தூள் |

18. எமது பிரதேசத்துக்கு உகந்த தளவிரிப்பு

- 1) ஆட்டு ரோமத்தினால் ஆனது
- 2) ஐந்தினால் நாரினால் ஆனது
- 3) றபறினாலானது
- 4) வாழை நாரினால் ஆனது

19. நேரம் சகிதி எரிபொருள் மிகுதிப்படுத்தும் சத்துள்ள உணவு

- 1) மக்கறி சலாது
- 2) பப்படப் பொரியல்
- 3) நீராவியில் அவித்த மரக்கறி
- 4) ஊறுகாய்

20. வீட்டுக் கழிவை அகற்றும் வழிமுறைகளில் சிறந்தது எது?

- 1) வீடியோரங்குகளில் சொட்டல்
- 2) கிடங்குகள் நிரப்ப உபயோகித்தல்
- 3) மரங்களைச் சுற்றிப் புதைத்தல்
- 4) எரித்தல்

21. உணவு பரிமாறும் இடத்தில் வைக்கப்படும் மலர் ஒழுங்கு

- 1) அதிக நறுமணம் உள்ளதாக இருக்கவேண்டும்.
- 2) தட்டையான தாழியில் நீண்ட காய்ப்பு உள்ள பூக்கள்
- 3) தட்டையான தாழியில் இரண்டு அங்குலத்திலும் குறைந்த உயரம்.
- 4) தட்டையான தாழியில் நீரிட மிதக்கும் பூக்கள்

22. இலகுவாக சுவை செய்து விரைவில் உலர்த்தி எடுக்கக் கூடிய உடைகள்,

- 1) சம்பளித் துணியினால் செய்யப்பட்டவை
- 2) பட்டுத் துணியினால் செய்யப்பட்டவை
- 3) பருத்தித் துணியினால் செய்யப்பட்டவை
- 4) நைலான் துணியினால் செய்யப்பட்டவை

23. அதிக காய்ச்சல் உள்ளவருக்கு உபயோகிக்கப்படும் உபகரணம்,

- 1) வெப்பக் குடுவை
- 2) வெவ்விர்ப்பை
- 3) பனிக்கட்டிப்பை
- 4) வெப்பம் ஏற்றி

24. ஒரு குழந்தையின் ஆடையைத் தைக்கும்பொழுது அவதானிக்க வேண்டியவை.

- 1) நாரின் தன்மை, குறைந்த பொருத்துக்கள், கடும் நிறங்கள்
- 2) நாரின் தன்மை, நேர்த்தியாக்கப்பட்ட பொருத்துக்கள், உகந்த நிறங்கள்
- 3) நாரின் தன்மை, அதிக பொருத்துக்கள், உகந்த நிறம்
- 4) நாரின் தன்மை, நேர்த்தியாக்கப்பட்ட பொருத்துக்கள், கரு நிறங்கள்

25. ஒரு வயதுக் குழந்தைக்குக் கொடுக்கக்கூடிய உகந்த உணவு,

- 1) சோறு, அவித்த கீரை, மசித்த சிழங்கு
- 2) சோறு, அவித்த கரட், அவித்த மீன்
- 3) சோறு, அவித்த முட்டை, மசித்த சிழங்கு
- 4) சோறு, அவித்த கரட், மசித்த சிழங்கு

26. தாய்ப்பாவி குடிக்கும் பிள்ளை ஒன்றிற்கு கொத்தமல்லியும், பழச்சாறும் சேர்ப்பதற்கான காரணம் என்ன?

- 1) குழந்தைக்கு வேறு உணவு கொடுத்துப் பழக்குவதற்காக
- 2) தாய்ப்பாவி கிடைக்காத உயிர்ச்சத்தையும், கனியுப்பையும் நிவர்த்தி செய்வதற்காக
- 3) மலச்சிக்கலைத் தடுப்பதற்காக
- 4) நோய் எதிர்ப்பு சக்தியை அதிகரிக்க

27. காற்றோட்டமும் நீரை உறுஞ்சி வெளிவிடக்கூடிய தன்மையும் உடைய பருத்தி ஆடை ஒன்றிற்கு உகந்த நெசவு.

- 1) சற்றின் நெசவு
- 2) ருவிக் (Twill) நெசவு
- 3) சரிவுக்கோட்டு நெசவு
- 4) பின்னல் நெசவு

28. பட்டு எரிக்கும் பொழுது ரோமம் எரியும் மணத்தைக் கொண்டதிருக் காரணம்.

- 1) ஒரு இயற்கை நார்
- 2) விலங்கு நார்
- 3) ஆந்நாரில் C, H, O, N, S என்பன இருப்பதினால்
- 4) பளபளப்பாக இருப்பதினாலும் நீண்டு இருப்பதாலும்

29. ஒரு வீட்டில் சமையல் ஆற்ற ஒரு முக்கியமான அறை.

- 1) சமையல் செய்யவர் எட்டு மணி நேரத்தை அங்கு சேவைபுரிக்கின்றார்
- 2) மனிதன் உயிர் வாழ்வதற்கு உணவு அவசியம்
- 3) ஆங்கு தயாரிக்கப்பட்ட உணவின் தான் ஆக்குடும்பத்தின் உட்குறவிற்குத் தங்கியிருக்கிறது
- 4) சுத்தமான உணவு சுகம் தரும்

30. உடலின் பிரதான பகுதி ஆகிய தோலைப் பாதுகாக்க நாம் கைக்கொள்ள வேண்டிய பழக்க வழக்கங்கள்

- 1) உயிர்ச்சத்துக்கள் உள்ள உணவு, நாளாந்தக் குளிப்பு பதட்ட நிலை
- 2) நிறை உணவு, சுத்தம், ஆரோக்கியமான உயர்நிலை
- 3) உயிர்ச்சத்துக்களும் கனியுப்புக்களும் உள்ள உணவு, சுத்தம், உவனயினநிலை
- 4) நிறைஉணவு, சுத்தம், பதட்டநிலை

81. தாதியானவன் ஒரு நோயாளியைப் பாரமரிக்கும் பொழுது கவனிக்க வேண்டியது.

- 1) உட்கி தேவைகளை மட்டும் நிறைவேற்றல்
- 2) நோய்க்கேற்ற பராமரிப்பை மட்டும் நிறைவேற்றல்
- 3) உட்கி உளநி தேவைகளை நிறைவேற்றல்
- 4) உளநி தேவைகளை மட்டும் நிறைவேற்றல்

82. இவற்றைப்பற்றி உடையை வெளிறச் செய்வதற்கு உரித்த முறை.

- 1) குளோரின் சேர்த்தல்
- 2) கொதிநீராவியில் சுவித்தல்
- 3) பசுமையான புகுவெளியில் சூரியஒளிபட காயவைத்தல்
- 4) நீலம் சேர்த்தல்

83. இலிப்பேசு என்னும் தொதியத்துடன் சேர்த்து கொழுப்பு சமிபாட்டில் தொழிற்படும் உப்பு சுரக்கப்படும் உறுப்பு.

- 1) சீதப்பை
- 2) சதையி
- 3) ஈர்
- 4) மண்ணீர்

84. உயர்ந்த தோற்றமுள்ள பெண்மணி.

- 1) செக்குத்தான கோடுகளை உள்ள பாவாடை உடுப்பது உசித்தது
- 2) சரிவுக் கோடுகளை உள்ள பாவாடை உடுப்பது உசித்தது
- 3) கிடையான கோடுகளை உள்ள பாவாடை உடுப்பது உசித்தது
- 4) சிறிய பூ ஆக்கிராமம் உள்ள பாவாடை உடுப்பது உசித்தது

85. 'கூழ்' ஒரு சிறந்த உணவு எனக் கருதப்படுவது ஏன்?

- 1) கெழுப்பட்ட சுவை உள்ள உணவு இருப்பதனால்
- 2) பல நிற வடிவ உணவுகள் இருப்பதனால்
- 3) உள்ளூர் உற்பத்தி உணவு இருப்பதனால்
- 4) எல்லா உணவுச் சத்துக்களும் இருப்பதனால்

86. ஆரிசிப் பற்றாக்குறை ஏற்படும் பொழுது குறை நிரப்பு உணவாக உபயோகிக்கக் கூடியது.

- 1) சோயா
- 2) பயறு
- 3) பரவெள்ளி
- 4) வெங்காயம்

87. இயற்கை சக்தியின் வடிவங்களில் மிகவும் சிறந்தது.

- 1) வீசும் காற்றி
- 2) ஒளியின் சக்தி
- 3) காந்த சக்தி
- 4) சூரிய ஒளியின் சக்தி

38. படுக்கைப் புண்ணைத் தவிர்ப்பதற்கு எடுக்கும் நடவடிக்கைகளில் ஒன்று.

- 1) நாளாந்தம் படுக்கை விரிப்பு மாற்றல்
- 2) நோயாளியின் மெத்தையைத் தட்டிப் போடுதல்
- 3) துப்புரவாக இருத்தல்
- 4) நோயாளியைப் பல முறை அணைத்த குருதிச் சுறி
றோட்டத்தை அதிகரித்தல்

39. ஒரு பிள்ளையின் (குழந்தையின்) உளத்தேவையைப் பூர்த்தி செய்வதற்கு ஆரம்பிக்கும் உகந்த வயது.

- 1) எட்டாம் மாதம் தொடக்கம்
- 2) மூன்றாம் வயதில்
- 3) பிறந்த நாள் தொடக்கம்
- 4) 14 வயதில்

40. வீஷ்டி கடிக்கு அளிக்கும் சிறந்த முதலுதவி.

- 1) கடிபட்ட இடத்தை கரான கத்தியால் வெட்டி குருதியை ஓடவிடல்
- 2) கடிபட்ட இடத்திற்கு சுண்ணாப்பு, புளி பூசுதல்
- 3) இரத்தத்தை வெளியேற்றிய பின் அவ்விடத்திலே நீரும் சவர்க்காரமும் இட்டுக் கழுவுதல்
- 4) காயத்திற்கு மேல் இறுக்கமான கட்டுப் போடுதல்

வினா	வினா	வினா	வினா
இல. வினா	இல. வினா	இல. வினா	இல. வினா
01 — 3, 4	11 — 2	21 — 3, 4	31 — 3
02 — 3	12 — 3	22 — 4	32 — 3
03 — 4	13 — 3	23 — 3	33 — 3
04 — 2	14 — 3	24 — 2	34 — 3
05 — 3	15 — 3	25 — 3	35 — 4
06 — 3	16 — 3	26 — 2	36 — 3
07 — 3	17 — 3	27 — 4	37 — 4
08 — 3	18 — 4	28 — 2, 3	38 — 3, 4
09 — 4	19 — 1	29 — 3	39 — 3
10 — 4	20 — 3	30 — 3	40 — 3

பகுதி II

(அ)

1. ஆரோக்கியமான வாழ்வுக்கு நிறை உணவு அவசியம்

a) உடலுக்கு அவசியம் தேவைப்படும் 4 கனிப்பொருட்களைப் பெயரிடுக.

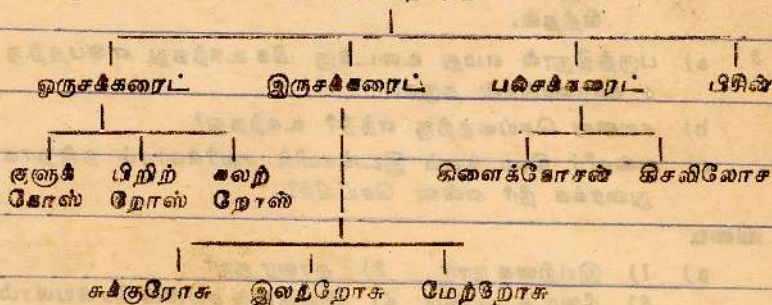
b) தாவரப்புரதங்கள் இரண்டினதும் நிறைபுரதம் இரண்டினதும் பெயர் தருக.

c) கார்போவைதரேற்றை வகைப்படுத்தும் அட்டவணை தருக விடை:

a) கல்சியம், இரும்பு, பொஸ்பரஸ், சோடியம், கந்தகம்

b) சோயா, அவரை, பருப்பு, இறைச்சி, பால், முட்டை

c) கார்போவைதரேற்றி



2. "குடும்பம் சீரும் சிறப்புமாய் வாழ மனை நகராகச் செயற்பட வேண்டும்.

a) மனையாள் வீட்டை நகராக நடத்துவதற்கான 4 வகைத் திட்டங்கள் எழுதுக.

b) உணவுத்திட்டமொன்றை நடைமுறைப்படுத்தும் போது எரிபொருள் விரயமாவதைத் தடுக்கும் 4 வழிமுறைகள் தருக.

c) துப்புரவு செய்வதற்கு உபயோகிக்கும் நீரைச் சிக்கனப் படுத்தும் ஒரு வழி கூறுக.

விடை:

- a) உணவுத்திட்டம், வரவு செலவுத்திட்டம், நேரத்திட்டம் சக்தித்திட்டம்
 - b) 1) இரண்டு உணவுகளை ஒரே நேரத்திற் சமைத்தல்
2) மிகக்குறைந்த பாத்திரங்களை உபயோகித்தல்
3) ஒவ்வொரு திட்டத்திலும் சமைக்காத உணவுகளைச் சேர்த்தல்
4) ஆளிபொரியல் உணவுகளை ஓர் ஆளவு பொரித்து தகரத்தில் அடைத்து வைத்து உபயோகித்தல்
5) அழுக்க அடுப்பு உபயோகித்தல்
6) ஓர் உணவுத்திட்டம் (கைப்புறொட்டி, கூழ்)
 - c) 1) பாத்திரங்களை ஒன்று சேர்த்து, தரம்பிரித்து, நீரை மூன்று பேசிகளில் எடுத்து மிகக்குறைந்த அழுக் குள்ள பாத்திரங்களை முதலில் கழுவுதல்.
2) அழுக்கடைந்த நீரை தோட்டத்திற்கு உபயோகித்தல்.
3. a) பருத்திநூல் எமது உடைக்கு மிக உகந்தது என்பதற்கு 4 காரணங்கள் தருக.
b) சலவை செய்வதற்கு எந்தீர் உகந்தது?
c) வன்னீர் கிடைக்கும் இடங்களிற் சவர்க்காரம் நன்றாக நுரைக்க நீர் என்ன செய்வீர்?

விடை:

- a) 1) இயற்கை நாரீர் 2) தாவர நாரீர்
3) நீரை உறுஞ்சும் 4) இலகுவிக் சலவை செய்வாரம்
5) விலை குறைவு
6) வெப்பவலய சுவாத்தியத்திற்கு ஏற்றது
7) ஒவ்வாமை ஏற்படாது
 - b) மெகனீர்
 - c) 1) நிலையில வன்னீர் கொடுக்க வைத்தல்
2) நிலையான வன்னீர் சலவைச் சோடா சேர்த்தல்
4. a) சமையலுக்கு உபயோகிக்கும் 4 வகை எரிபொருட்களையும் 4 சமையல் முறைகளையும் தருக.
b) வளர்ச்சி குன்றிய 10 வயதுப் பிள்ளைக்கு உகந்த ஒரு நாள் உணவுப் பட்டியல் தருக.
c) மேற்கூறிய பட்டியலிலுள்ள சுற்றுணாவைத் தயாரிக்கும் முறையைப் படமுறையில் எழுதுக.

விடை

- a) 1) விறகு, கரி, உமி, உயிர்வாயு, வாயு, மிச்சத்தி, மண்
 ணெண்ணெய், மைக்கிறோ கதிர் அடுப்பு
 2) தவித்தல், கொதி நீராவியாக அவித்தல், கனல் அடுப்
 பில் சுடுதல், நெருப்பில் வாட்டுதல், மைக்கிறோ கதிர்
 சமையல்

b) காலை உணவு.

இட்டலி சாம்பார், வாழைப்பழம், பால்,

10 மணி:

பிஸ்கத், தோடம்பழம்.

மதியம்:

குத்தரிசிச் சோறு, இறைச்சிக்கறி, சிறகவரைப் பாகி
 கறி, வல்லாரைச் சம்பல், தக்காளிச் சொதி, வட்டி
 லப்பம்.

4 மணி:

கண்டல் கட்டை, பால் தேனீர்.

இரவு:

இடியப்பம், முட்டைப் பொரியல், சொதி, பால்.

c) வட்டிண்ப்பம்:

தேங்காய்ப்பாசி	- 1 கப்
முட்டை	- 5
பனங்கட்டி	- 250 கிராம்
சீனி	- 2 மேசைக் கரண்டி
ஏலம்	- ஆளவாக
முந்திரிகைவற்றல்	- 5 கிராம்
நெய்	- சிறிதளவு
கஜ்	- 25 கிராம்

- 1) தேங்காயைத் துருவிப் பாசி எடுக்கவும்.
- 2) பனங்கட்டியை சிறு துண்டுகளாக வெட்டி தேங்காய்ப்
 பாலுக்குள் போட்டுக் கரைக்கவும்.
- 3) முட்டையை நுரை வரும் வரை நன்றாக ஆடிக்கவும்.
 சீனியையும் சேர்க்கவும்.
- 4) ஆடித்த கலவையுடன் பனங்கட்டி கலந்த தேங்காய்
 பாலையும் சேர்த்து, கஜ், பிளாஸ்டிக் என்பவற்றையும்
 சேர்க்கவும்.

5) நெய்ப்பூசிய ஓர் பாத்திரத்தில் கலவையை ஊற்றி பாதி பாத்திரத்தை ஓர் எண்ணெய்த் தாளினால் மூடிக்கட்டவும்.

6) அகன்ற ஓர் பாத்திரத்திற் நீரைக் கொதிக்க வைத்து அதற்குள் கலவைப் பாத்திரத்தை வைத்து வேகவிடவும்.

பகுதி 'ஆ'

5. "தாய் சேயின் நகிலுறவும் ஆரோக்கியமும் சமுதாய நலத்திற்கு அத்திவாரமாகும்"

a) நலமான குழந்தையைப் பெற்றெடுப்பதற்கு தாயிடம் காணப்பட வேண்டிய நான்கு பிரதான அச்சங்கள் யாவை?

b) ஒன்பது மாதக் குழந்தை ஒன்றின் உணவுப் பட்டியலிற் காணப்பட வேண்டிய போசாக்கு உணவுவகைகள் யாவை?

c) தாய்ப்பால் கிடைக்காத குழந்தையிற் காணப்படும் பாதிப்புக்கள் 4 தருக

விடை

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| a) 1) உடல் ஆரோக்கியம் | 2) உள ஆரோக்கியம் |
| 3) மனத்தெரியம் | 4) பொறுப்புணர்ச்சி |
| 5) நகில சுற்றாடல் | 6) தெய்வபக்தி |

b) செயற்கைப்பால், முட்டை, மீன்பிரிவு, மசித்த கிழங்குவகைகள், பழங்கள், கீரை அவித்த நீர், வேண்ணை அல்லது பட்டர், மசித்த சோறு, வாட்டிய பாண்டி [ஆள் பொரியல்]கள், பதப்படுத்திய உணவுகள், இனிப்பு வகைகள், தவிர்க்கப்பட வேண்டும்]

- c) 1) வளர்ச்சி குறைக
2) நோய் எதிர்ப்பு சக்தி குறைவு
3) தாய் சேய் உறவில் பாதிப்பு
4) உற்சாகம் அற்ற நிலை
5) குறை நோய்கள்

6 a) அதிக நெருக்கடியான இடத்தில் வீட்டொன்றைக் கட்டுவதனால் ஏற்படும் இரண்டு அநுபலங்களையும் பிரதி கூலங்களையும் தருக?

b) சமயலறையிலுள்ள 5 பகுதிகளின் பெயர் தருக?

c) வீடு வெளிச்சமும் காற்றும் உள்ளதாக ஏன் அமைய வேண்டும்?

விடை

a) அனுகூலம்

- 1) பல அலைவர்களின் பழக்கம், உதவி கிடைக்கும்
- 2) தேவையான பொருட்கள் இதைவிட பெறக்கூடியதாக இருக்கும்.
- 3) தனிமையைத் தவிர்க்கலாம்.
- 4) பயமிருக்காது.

பிரதிகூலம்

- 1) இடவசதி குறைவு
- 2) அமைதியான சூழல் இராது
- 3) காற்று சூரிய ஒளி பூரணமாகக் கிடையாது
- 4) சுற்றாடலைச் சுத்தமாக வைத்திருக்க முடியாது

b) 1) பொருள் சேமிக்கும் பகுதி

2) ஆயுத்தம் செய்யும் பகுதி

3) சமைக்கும் பகுதி

4) உணவு சேமிக்கும் பகுதி

5) சுழிநீர்த்தொட்டி

c) 1) வீபதித்துக்களைத் தவிர்க்கலாம்

2) கிருமிகள் பெருகமாட்டாது

3) உடல் நலத்திற்கு நஷ்டம்

4) அழகைப் பிரதிபலிக்கும்

7. a) பந்தனங்களின் வகைகளைக் கூறுக.

b) படுக்கையிலுள்ள நோயாளி ஒருவருக்கு தேவைப்படும் நான்கு உபகரணங்களைக் கூறுக.

c) இரத்தப் பெருக்கு எடுக்கும் ஒரு காயத்துக்கு நீர் செய்யும் முதல்தனி யாது?

விடை

c) சுருவி பந்தனம், முக்கோணப் பந்தனம்

b) உணவு பரிமாறும் கட்டு, மிகச் சிறிய அளவிலான சுவர்ச் சியான உணவுக் கிண்ணங்கள், பனிக்கட்டிப்பை, சுடுநீர்ப்பை, படுக்கைச்சட்டி, சிறுநீர்ப்போச்சி.

c) 1) காயப்பட்ட உறுப்பை உயர்த்தி வைத்தல்

2) அணைகளை உபயோகித்து அழுத்திக் கட்டல்

3) காயத்திற்கு அருகாமையில் உள்ள நாடி அழக்க இடத்திக் கட்டல்

4) வைத்திய உதவியை நாடல்

8. a) உணவைச் சேமிக்கும் போது மனத்திற் கொள்ள வேண்டிய முக்கிய குறிப்புகளை 4 தருக.
 b) அழுக்க அடுப்பு சமையலினால் ஏற்படும் இரண்டு சது கூலங்கள் தருக.
 c) உடன் பழக்கங்களும் பாதுகாக்கப்பட்ட பழக்கங்களும் உள்ள வேறுபாடுகளை 3 தருக.

விடை

- a) 1) தரமான உணவு வன்ககள்
 2) ஏற்ற பதப்படுத்தும் முறைகள்.
 3) காற்று, ஈரலிப்பு, புகை, பற்றீரியா இல்லாத நிலை
 4) உணவின் விசேட குறிப்புகளை தெளிவாகக் குறித்தல்
- b) 1) நேரம், சக்தி, எரிபொருள் சிக்கனம்
 2) உணவின் போசணை அழியாது
- c) உடன் பழம் பாதுகாக்கப்பட்ட பழம்
- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| 1) புதியது | 1) பதப்படுத்தப்பட்டது |
| 2) இயற்கையான நிறம், சுவை, மணம் உண்டு | 2) மாறுபட்ட நிறம், சுவை மணம் |
| 3) விரைவிக் அழுகும் | 3) அதிக நாள் உபயோகிக்கலாம் |
| 4) போசணைச் சதது அழியாது. | 4) சில சத்துக்களுக்குறைவு படும் |

மனைப் பொருளியல்

க, பொ. த. (சா/த) மீட்டைச டிசெம்பர் 1991

பகுதி I

1. பாவிக்க நிறைந்துள்ள சனிப்பொருள் எது?
 1) பொசுபரசு 2) கக்சியம் 3) இரும்பு 4. சல்பர்
2. பிளவருவனவற்றிற் கொழுப்புள்ள சமிபாட்டுக்கு உதவுவது எது?
 1) மீத்த உப்புக்களும் இனிப்புகும்
 2) திரிச்சினும் அமிலேகும்
 3) இறெனினும் தயலினும்
 4. ஐதரோக்சுனோரிக் அமிலமும் பெப்சினும்

3. பின்வருவனவற்றில் திரம்பிய கொழுப்பு வகையைத்
சேர்ந்தது எது?

- 1) சோயா எண்ணெய் 2) நகிலெண்ணெய்
3) ஆலிவிதை எண்ணெய் 4) வெண்ணெய் (பட்டர்)

4. பழுத்த பழங்களிற் காணப்படும் வெகிலம் எது?

- 1) கலற்றோசு 2) இலற்றோசு
3) பிறற்றோசு 4) சுக்குரோசு

5. பின்வருவனவற்றுள் எது அதன் 12 உடலில் எரிக்கப்படும்
பொழுது பெருமளவு கலோரிகளைத் தருவதாகும்.

- 1) தேன் 2) கொழுப்புவகை
3) புரதங்கள் 4) கார்போவைதரேற்று

6. உணவுக்கு இன்கவையையும் வேறுபட்ட நிறங்களையும்
தரும் பதார்த்தங்கள் எவ்வாறு அழைக்கப்படும்?

- 1) ஜெலறின்
2) உணவுக்கான கூட்டுப் பொருட்கள் (additives)
3) உணவு ஆமிலிகள் 4) குளுற்றின்

7. இனிப்புப் பண்டங்களுக்கும் பாணிகளுக்கும் சந்தையில்
பின்வருவனவற்றுள் எது சேர்க்கப்படும் பொழுது அவை
நுகர்வதற்குப் பொருத்தமற்றவையாக அமையும்?

- 1) மலத்தியன் 2) புடவைசாயம்
3) போமலின் 4) மேந்தோனிக் மஞ்சள்

8. பழுத்த மாம்பழங்கள் பழுதடைவதில் தாக்கம் செலுத்துக
காரணி எது?

- 1) சேதமடைந்த பழங்கள் 2) பூஞ்சணம்
3) பதநீரியாக்கள் 4) ஈரநிலைமை

9. குருதியில் குளுக்ஸோசின் சதவீதத்தைப் பேணுவதற்கு
உதவும் ஒமோன்

- 1) ஐதிரானலின் 2) டைரோட்கின்
3) இன்சலின் 4) ஈத்திரசென்

10. உடலிற்கு இருப்புச்சத்து என் இன்றியமையாதது?

- 1) எலும்பு வளர்ச்சியடைவதற்கு
2) வெண்கிற துணிக்கைகள் உருவாவதற்கு
3) குருதிநிறச்சத்து தோன்றுவதற்கு
4) இன்றியமையா ஆம்னோ ஆமிலிகள் உருவாகுவதற்கு

11. பின்வருவோரில் யாருக்கு நாள் ஒன்றிற்கு அதிகுயர்ந்த அளவு கலோரிகள் தேவைப்படும்.
- 1) கட்டிளம் பருவத்தினர் ஒருவருக்கு
 - 2) 60 வயதினை அடைந்த ஒருவருக்கு
 - 3) வயதில் முதிதோருக்கு
 - 4) தொழிலாளர்களுக்கு
12. கொதிநீராவியில் அவித்த மரக்கறி வகைகள் யாருக்கு மிக பொருத்தமானது.
- 1) கட்டிளம் பருவத்தினருக்கு
 - 2) கர்ப்பம் அடைந்துள்ள தாய்க்கு
 - 3) வயதில் முதிதோருக்கு
 - 4) தொழிலாளர்களுக்கு
13. பின்வரும் சமையல் முறைகள் எது இறைச்சியைச் சமைப்பதற்குப் பொருத்தமற்றது.
- 1) மெக்ஸியில்
 - 2) கொதிநீராவியில் அவித்தல்
 - 3) கொதிக்கவைத்தல்
 - 4) கனலில் வேகவைத்தல்
14. உணவுக்காலவாயில் இகாழுப்பமிலங்களுக்கும் கிளிசரோலுக்கும் பின்வருவனவற்றுள் என்னாக உறிஞ்சப்படுகிறது?
- 1) சிறுகுடல்
 - 2) இரப்பை
 - 3) பெருகுடல்
 - 4) நரல்
15. முட்டை வெண்கருவிலுள்ள புரதம் எப்பெயர் பெறுகிறது?
- 1) ஜெலற்றின்
 - 2) மயகின்
 - 3) அல்பமின்
 - 4) கேசின்
16. போசன மொண்டைத் திட்டமிடும்போது நினைவில் கொள்ளவேண்டிய மிக முக்கியமான விடயம்
- 1) உணவு தொடர்பில் ஒருவருடைய விருப்பு வெறுப்புகள்
 - 2) போசனத்தில் இருக்கவேண்டிய இன்றியமையாப் போசன சத்துக்கள்
 - 3) போசனத்தின் எளிதில் சமீபாடையக் கூடியதாகும்
 - 4) போசனணைய எளிதில் தயாரிக்க கூடியதாயிருக்கிறது
17. முகம்பார்க்கும் கண்ணாடியைச் சுத்தம் செய்வதற்கு உதவும் மிகச் சிறந்த முறை யாது?
- 1) சவக்கார நீரில் அமிழ்த்தியெடுத்த செய்தித்தாள் கொண்டு கழுவுதல்
 - 2) அமோனியாக் கரைசலில் அமிழ்த்தியெடுத்த செய்தித்தாள் கொண்டு கழுவுதல்

3) நீரினும் சோடாவிலும் அமிழ்த்தியெடுத்த செய்தித்தாள்
கொண்டு கழுவுதல்

4) வினாக்கிரியை அமிழ்த்தியெடுத்த செய்தி தாள்
கொண்டு கழுவுதல்.

18. பின்வரும் நிறங்களுள் வெப்பக் காலநிலைப் பிரதேசத்தி-
லமைந்துள்ள ஒரு வீட்டின் படுக்கையறைக்கு மிகப்
பொருத்தமான நிறம் எது?

1) பச்சை

2) மஞ்சள்

3) மெல்லிய இளம் சிவப்பு

4) வெள்ளை

19. பின்வரும் பாத்திரங்களுள் அரிவ உணவைச் சமைப்பதற்கு
மிகவும் பொருத்தமற்றவை?

1) கறையிக் உருக்கு பாத்திரங்கள்

2) எணாமல் பாத்திரங்கள்

3) பித்தளை பாத்திரங்கள்

4) களிமண் பாத்திரங்கள்

20. குடிதண்ணீரைக் கரையேற்றித் திட்டமிடும்பொழுது
ஒருவர்.

1) குடும்ப உறுப்பினர் மத்தியில் வீட்டு வேலைகளை
பகிர்ந்தல் வேண்டும்.

2) வேலைகளுக்கும் ஒய்வுக்குமிடையில் இசைவாக்கம்
காணாதல் வேண்டும்.

3) நாளொன்றில் நிறைவேற்றப்படவேண்டிய வேலையை
மாத்திரம் நினைவிற் கொள்ளல் வேண்டும்.

4) மேலதிக வருமானத்தைப் பெற்றுக் கொள்ளுதல்
வேண்டும்.

21. பின்வருவனவற்றுள் எது மரத்தாலான ஒரு கதிரையின்
மீது அரத்தாணைப் பயன்படுத்தும் சரியான முறையாகும்

1) மரச்சிராயமைப்பின்மீது வட்ட வடிவமான அசைவுகள்
மூலம் தேய்த்தல்

2) மரச்சிராயமைப்புக்கு குறுக்காக தேய்த்தல்

3) மரச்சிராயமைப்பின்மீது நீர் விருப்பும் எந்த வளியி-
லும் தேய்த்தல்

4) மரச்சிராயமைப்பின் வழியே தேய்த்தல்

22. குடித்தன வரவுசெலவுத் திட்டமொன்றை மேலுதவின் அணுகலம் யாது?

- 1) வருமானத்திற்கும் செலவுக்குமிடயில் ஒரு சம நிலையைத் திட்டம் இடுவதற்கு அது உதவும்
- 2) குடும்ப அங்கத்தவர்கள் சிறந்த உணவைப் பெற்றுக் கொள்வதற்கு அது உதவும்
- 3) பொழுதுபோக்கு முயற்சிகளில் மேதீகமானபணத்தை செலவிட அது உதவும்
- 4) ஒருவரது வருமானத்திற்கு மேற்பட செலவு செய்வதற்கு அது உதவும்

23. பின்வரும் தோகூதிகளுள் எது ஒரு நிறவொளி நிற வமைப்பைக் காட்டுவதாகும்.

- 1) மஞ்சள், செம்மஞ்சள், சிவப்பு
- 2) செவ்வூதா, மஞ்சள், மென்சிவப்பு
- 3) மெல்லிய மஞ்சள், பச்சை, கரும்மஞ்சள்
- 4) மெல்லியநீலம், நீலம், கரும்நீலம்

24. குழை மாசடைவதற்கான காரணங்களுள் ஒன்று

- 1) சடலரிப்பு
- 2) குப்பைகளை குவித்து வைத்தல்
- 3) வெளிநாட்டவர் வருகை
- 4) கரும் மழை

25. ஒரு குழந்தையின் ஆடையணிதலுக்கான துணியைத் தெரிவு செய்யும் பொழுது பின்வரும் விடயங்களுள் எது அது வர் கருத்திற் கொள்ளுதல் வேண்டும்

1. துணியின் மென்மையும் கழுவத்தகு தன்மையும்
- 2) துணியின் நிறமும் பெறுமதியும்
- 3) துணியின் காட்டுருவும் பெறுமானமும்
- 4) துணியின் காட்டுருவும் காலநிலைக்குப் பொருந்து மியுடையும்

26. ஒரு வயது குழந்தை ஒன்றுக்கான கஞ்சி உண்டியிற்சேர்த்துக் கொள்ளப்படத்தக்க அது சிறந்த புரத உணவுப் பொருள் எது?

- 1) அவித்த உருளைக்கிழங்கு
- 2) அவித்தகரட்
- 3) சோனமா
- 4) சோயாமா

27. ஒரு குழந்தைக்கு சிறந்த உடலைப் பழக்கங்களைப் பயிற்
றுவதற்கு மிகப்பொருத்தமான வயது எது?
1) 8—10 மாதங்கள் 2) 3 வயதுக்குப்பின்
3) 18—24 மாதங்கள் 4) 9—12 மாதங்கள்
28. பின்வருவனவற்றுள் எது ஒரு முன் பாடசாலைப் பருவப்
பிள்ளைக்கு சுலபமாகவும் குறைந்த செலவிலும் அளிக்கப்
படத்தக்க போசணைக்ச்சித்து நிறைந்த ஒரு பாசனமாகும் ?
1) காய்கறி உரொட்டியொன்று
2) ஒரு கோப்பை இலைக்கஞ்சி
3) சில விசக்கோத்துக்கள்
4) இரு காய்கறிப் பான் படைகள்
29. பின்வரும் உணவுகளில் எது ஒரு குழந்தையின் உண்டிக்கு
முதற் தினம் உணவாக அறிமுகப்படுத்தப்படலாம்?
1) பழங்கள் 2) இறைச்சி 3) காய்கறிவகைகள் 4) மீன்
30. பின்வரும் நார் வகைகளுள் எது அதிகரித்த உறிஞ்சு சக்தியை
கொண்டுள்ளது?
1) எம்பளி 2) பட்டு 3) பருத்தி 4) இரயோன்
31. புடவையொன்றில் பாவுநூலும் ஊட்டநூலும் தளர்வாக
நெசவு செய்யப்பட்டிருந்தால் அப்புடவை?
1) பலம் குன்றியதாக இருக்கும்
2) அழகானதாக இருக்கும்
3) நீடித்துழைக்கும் 4) விவகூடியதாக இருக்கும்
32. பின்வருவனவற்றுள் எது புடவைகளுக்கு வெண்மை நேர்த்
தியை அளிக்கும்?
1) மெருகிடல் 2) சாயமிடல்
3) வெளிற் செய்தல் 4) உருளையில் சழுத்துதல்
33. பின்வரும் காரணங்களுள் எதற்காக ஓர் ஆசிரியர் குழந்தை
உடையொன்றை மீம்ச்சினார்?
1) இரயோன் துணியில் உடைமிக விவரவாகத் தைத்த
முடிக்கப்பட்டிருந்தது
2) பப்ளின் துணியில் தைக்கப் பட்ட உடை சிறந்த
நோர்த்தியைக் கொண்டிருந்தது

- 3) மகி துணியில் தைக்கப் பட்ட உடை அலங்காரத் தையல் வேளையை கொண்டிருந்தது
4) ஜோர்ஜ் துணியில் தைக்கப் பட்ட உடை பறவை நோக்குகளைக் கொண்டிருந்தது

34) நுணுக்கு காட்டியிலேயே பின்வரும் நாரி வகைகளை எது செதில்களின் தோற்றத்தை கொண்டிருக்கும்?

- 1) இலின்ன் 2) பருத்தி 3) பட்டு 4) கம்பளி

35 குடுப்பத்தின் பின்னகற் மத்தியிற் சிறந்த உடனலப் பழி கங்கள் பயிற்றப்படாவிட்டால்,

- 1) அவர்கள் நறிபழிக்கிறவளை விருத்தி செய்ய முடியாது
2) அவர்கள் எளிதில் நோய்க்கு ஆளாவார்
3) அவர்களது வளர்ச்சி மந்த நிலையினமையும்
4) அவர்களுக்கு உண்டியில் விருப்புக் குறைவு ஏற்படும்.

36) உமது பறிகளை பாதுகாப்பதற்கு பின்வரும் உணவு வகை களுள் எது சேர்க்கப்படுதல் வேண்டும்?

- 1) கூனிகளும் பருப்புவகைகளும்
2) இறைச்சியும் மீனும்
3) பால் உணவுவகைகளும் பழங்களும்
4) கிழங்கு, காய்கறிவகைகள்

37. கடிக் பஞ்சக் குளிப்பு (Sponge bath) எனப்படுவது யாது?

- 1) அது நோயினால் ஒருவரை கழுவும் ஒரு முறையாதும்
2) நோயினால் பீடிக்கப்பட்டிருக்கும் போது உட்கொள் ளப்படும் ஓர் உணவாகும்
3) கனீறற் காய்த்துக்கு அளிக்கப்படும் முதலுதவி ஆகும்.
4) குருதிப் பெருக்குக்குப் பயன் படுத்தப்படும் ஒரு பற் னமாகும்

38) குக்கிலுக்கான வக்ஸின் பின்வருவனவற்றுள் எதில் உள்ள டக்டும்

- 1) பி. ஸி. ஜி. வக்ஸின்
2) டி. பி. ரி. வக்ஸின்
3) டி. ரி. வக்ஸின்
4) தொட்சினுருவெதிரி (ரொக்டெஸாயிட் எதிரி) வக்ஸின் (antitoxoid vaccine)

39. எச்சந்தரிப்பத்திை முக்கோண (சென்ற ஜோன்ஸ்) தவளம் பயன்படுத்தப்படுகின்றது?

- 1) காரையொலும்பு முறிவுக்கு
- 2) விராவெலும்பு முறிவுக்கு
- 3) முழங்கையெலும்பு முறிவுக்கு
- 4) மணிக்கட்டெலும்புக்கு

40. நோயரும்புகாலம் எனப்படுவது யாது?

- 1) நோயிலிருந்து சுகப்படுவதற்கு எடுக்கும் காலம்
- 2) நோயாளியை ஏனைமோரிலிருந்து தனிப்படுத்தி வைத்திருக்கும் காலம்
- 3) உடலினுள் கிருமி புகுவதற்கும் நோயின் அறிகுறிகள் தோன்றுவதற்கும் இடைப்பட்ட காலம்
- 4) நோயின் ஆபத்தான காலம்

பகுதி I விடைகள்

வினா இல	வினா விடை	வினா இல	வினா விடை	வினா இல	வினா விடை	வினா இல	வினா விடை
01 — 2	11 — 4	21 — 4	31 — 1				
02 — 4	12 — 3	22 — 1	32 — 3				
03 — 1	13 — 2	23 — 3	33 — 3				
04 — 3	14 — 1	24 — 2	34 — 4				
05 — 2	15 — 3	25 — 1	35 — 2				
06 — 2	16 — 2	26 — 4	36 — 3				
07 — 4	17 — 4	27 — 3	37 — 1				
08 — 3	18 — 1	28 — 2	38 — 2				
09 — 3	19 — 3	29 — 1	39 — 1				
10 — 2	20 — 1, 2	30 — 3	40 — 3				

வினாப்பத்திரம் II விடைகள்

வினா

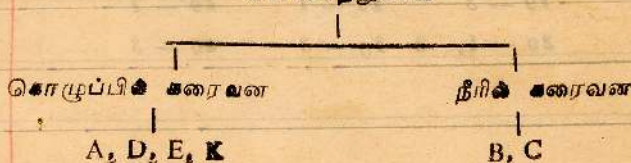
1. உடனலம் மிக வாய்க்கைக்கு விற்பனிகள் இன்றியமைபாதவை.
- 1) உடலுக்கு இன்றியமைபாத நான்கு விற்பனிகளை பெயரிடுக?
- 2) நீர் குறிப்பிட்ட விற்பனிகள் ஒவ்வொன்றும் கிடைக்கும் மூலம் ஒவ்வொன்றை எழுதுக?
- 3) கோட்டுப்படம் ஒன்றின் உதவியுடன் விற்பனிகளின் பாகுபாட்டை எடுத்துக் காட்டுக?

விடை:

1. உயிரிச்சத்து A, B, C, D, E, K
2. உயிரிச்சத்து A- மீனெண்ணெய், கரட், பூசணி, லாவுலு, பால், ஈரல், மீன், முட்டை மஞ்சட்கரு மாஜரீன், இலை, மரக்கறி -- சுறா
- .. B- தவிடு நீங்காத கூரிசி, இறைச்சி(பன்றி) தானியம், ஈஸ்ட், பான், மா, கிழங்கு பால்.
- .. C- சித்திரகப்பழம், தோனட, எலுமிச்சை நெடிலி.
- .. D- வெண்ணெய், பால், மாஜரீன், மீன் எண்ணெய், குரிடெவெளிச்சம்
- E- தானியங்கள், மரக்கறிகள், இறைச்சி, பால் வெண்ணெய், மாஜரீன், இலைவகை
- K- பசுனி, கோவா, பூக்கோவா, பன்றி ஈரல், கீரை, முட்டை

8.

உயிரிச்சத்துக்கள்



வினா

2. 1) வினைத்திறமை மிக்க வகையில் ஓர் இகிலத்தை நு திதவதற்கு நீர் உதவக்கூடிய நான்கு வழிகளை எழுதுக?
- 2) மனையில் உபகரணங்களில் பட்டியலொன்றை பேணுவதன் தூறு அனுகூலங்களைக் கூறுக.
- 3) இகிலத்திற் சாதாரண சீமெந்துத் தளத்தை எவ்வாறு சுத்தமாக வைத்திருப்பீரெனத் தெளிவாக எழுதுக?

விடை

2. 1) வேலைத் தொகுதிகளை இனங்கண்டறிதல்
 - 2) வேலைத்திட்டமிடல்
 - 3) வேலை நேர : திட்டமிடல்
 - 4) குடும்ப அங்கத்தவர்களுக்கிடையே வேலைகளைப் பகிர்ந்தல்
 - 5) வேலைத்திறன்களுக்கு ஒத்தவர்களிடம் வேலைகளை ஒப்படைத்தல்
 - 6) தேவைக்கான கருவிகள், உபகரணங்களை வழங்குதல்
 - 7) இணைந்து செயற்படல், மாற்றியமைக்கக் கூடியதாயிருத்தல்
 - 8) மேற்பார்வையிட்டு மதிப்பீடு
2. 1) மனையில் ஆடங்கியுள்ள உபகரணங்களைப் பற்றித் தெரிந்திருத்தல்
 - 2) உபகரணங்களில் தொகை எண்ணிக்கை பற்றி அறிந்திருத்தல்.
 - 3) உடைந்த கல்லது கண்ணாற்றோன உபகரணங்கள் பற்றிய விபரங்களை அறிபக்கூடியதாயிருத்தல்
 - 4) உபகரணங்களை கொள்வனவு செய்ய எழும் சந்தர்ப்பங்களின்போது அதன் தேவையை அறிய உதவுதல்
 - 5) இரகசக் கொடுத்தல், வாங்கல் பற்றிய விபரம் அறிய உதவுதல்
- 8 1) சீமெந்துத் தளத்தைப் பெருக்குதல்
 - 2) மண்ணைச் சேந்துள்ள பிறிந்த தேங்காய்ப்பூ, அல்லது பயன்படுத்தி எஞ்சிய தேயிலை கொண்டுத் தளத்தை உரோஞ்சி சுத்தம் செய்தல்
- பின் துப்புத்தடியினால் பெருக்கிச் சுத்தம் செய்தல்

- 3 தளத்திற்கு நீர் ஊற்றிக் கழுவுதல். அழுக்கு நீரை அகற்றித் துண்டுத் தூய்கை மூலம் ஒத்தி ஈரமகற்றுதல்
4) மெருகிடல்

வினா

8. 1) புடவைகளையும், உடைகளையும் தெரிவு செய்வதில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் காரணிகள் எவை?
2) ஓர் உடை எளிதில் எரிவதற்கு உதவும் இது காரணி களைக் கூறுக
3) உடைகளைக் கழுவும் பொழுது சோடியம் கார்பனேத றைப் பயன்படுத்துவதன் நோக்கங்களைத் தருக.

விடை

8. 1) கடைகள் வெளிப்படுத்தும் விளம்பரங்கள் மூலம்
2) துணி வெளிப்படுத்தும் அமகு, கவர்ச்சி
3) உடைகளின் காட்டுரு
4) துணிகள் நவீன பாங்குகள் பற்றிய சுய அறிவு
5) விலை மதிப்பு
6) துணி, உடைகளின் தேவை, சந்தர்ப்பத்திற்கேற்றமை
7) நீடித்துணைப்பு
8) உடை நேர்த்தி
9) துணிநாளில் தன்மை
துணி நிறை
துணி நேர்த்தி
ஆளடயில் பாங்கு
துணி நெருக்கமாய் அல்லது ஐதரக நெசவிடப்பட்டி ருத்தல்
3) நீரை மென்மைப் படுத்தலுக்கு கொழுப்பு, எண்ணெய்களை நீக்குதற்கு அமிலப் தாக்கமுறாது தவிர்ந்ததற்கு கறைகளை நீக்குதற்கு

வினா

4. 1) "உலர் சமையல்" முறைகள் இரண்டினைப் பெயரிடுக இம்முறைகள் ஒவ்வொன்றுக்கும் உணவின் ஒவ்வொரு உதாரணத் தருக
2) காய்கறிகளைச் சமைக்கும் பொழுது வீற்றமின்களைப் பேணுவதற்கு பின்பற்ற வேண்டிய இது வழிகளை எழுதுக.

- 3) சிறப்பான வைபவமொகிறிற்குச் சோறுதான் பிரதான போசணம் எனக் கருதி அச்சோற்றைச் சமைக்கும் முறையையும், அதை ஆலங்கரிக்கும் விதத்தையும் விளக்குக.

வினா

4. 1) வறட்டை, கனவடுப்பிற் சுடுதல்
வறட்டை:- தானியம் மாமிச உணவு, இறைச்சி, கோழி கனவடுப்பிற் சுடுதல்:- கேகி, பாண், பிஸ்சட், பணிஸ்
- 2) வெகு நேரம் சமைத்தனைத் தவிர்த்தல்
இலைக்கறிகளை முடாமல் குறைந்த நேரம் சமைத்தல் நீராவியில் கவித்தல், அழுக்கச் சமையல் முறைகளைப் பயன்படுத்தல்.
குறைந்தளவு நீரில் சமைத்தல்
3. மஞ்சட்சோறு, மரக்கறி வதக்கல் சோறு, நெய்ச்சோறு புறியாணி

ஆலங்காரம்

- 1) சமகான தட்டு ஒன்றைத் தெரிவு செய்து அதில் இலற்றாஸ் இலைகளை அழகான முறையில் அடுக்குதல்
- 2) சமசிய தோற்றம் கொண்ட பாத்திரம் ஒன்றில் சோற்றைப்போட்டு அழுத்திக் கவிழ்த்துக் கொட்டி சங்ளடிவ அமைப்பில் சோற்றைப் பெறல்
- 3) சோறு தயாரிக்கப் பாவித்த உணவுப் பொருட்களைத் (முட்டை, கரட், தக்காளி, பம்பாய் வெங்காயம்) கொண்டு சோற்றின் வடிவமைப்புக்கு ஏற்றமுறையில் ஆலங்கரித்தல்
- 4) ஆருகாயைக் ஆலங்கார மடிப்புக் கொண்ட கசை தடைப்பம் வைத்தல்.

பகுதி ஆ

வினா

5. "சரிப்பரிவை என்பது ஒரு பெண் அனுபவங்களை பலவற்றைப் பெற்றுக்கொள்ளும் ஒரு பருவமாகும்"
- 1) சரிப்பகாவத்தில் ஒருவர் யின்பற்ற வேண்டிய நான்கு உடனடிப் பழக்கங்களைப் பெயரிடுக
- 2) சரிப்பமடைந்துள்ள ஒரு தாய்க்கு இன்றியமையாத தேவைப்படும் பிரதான போசணச்சத்துக்கள் எவை?

- 3) கர்ப்பகாலத்தில் ஒருவர் எதிர்நோக்கக்கூடிய நான்கு இடங்களைப் பெயரிடுக?
- 4) கர்ப்பகாலத்தில் ஒருவர் பிரசவ கிளினிக் கிறகுப்போய்வ வேண்டியதன் முக்கியத்துவத்தைத் தெளிவாக எடுத்துரைக்க

விடை

5. 1. 1) முழு உடற்சுத்தம், குளிப்பு, நிறையுணவு உருந்துதல்
2) சுத்தமான உகந்த உடைகளை அணிதல்
3) பொழுதுபோக்கு, ஓய்வு, நித்திரை, தேகப்பியாசம்
4) திருத்தமான உட்குறியை ஒழுங்கான மலநீர் கம்
2. புரதம், இரும்பு, கalsியம் (கலோரி) காபோவைதரேற்று
- 3 குறைப்பிரசவம், கருச்சிதைவு, குருதிக்கசிவு, உயிர்குருதி முக்கம், நீரிழிவு
4. உட்குறியை குழந்தையைப் பெறுவதற்கான அறிவைப் பெறல், வைத்தியர் அறிவுரை, தொடர்பு, தாய்மனதில் தன்னம்பிக்கை, மனதிதையிததை உருவாக்கல்.
மருதிதுவப்பரிசோதனை தாயினதும், சேயினதும் உட்குறியைத் தரத்தை மதிப்பீடு செய்ய உகந்தமுறை
இரும்பு, கalsியம், உயிர்ச்சத்து திர்போசணவு ஆகியன இலவசமாய்ப் பெறல்
பிரசவகால எண்ணிக்கை அறியக் கூடியமை
தேவை ஏற்படின் இரத்ததானம் செய்ய உகந்ததாய் குருதிக்குழு இனங்கண்டறியக் கூடியதாயிருத்தல்.

வினா :

6. 1) வயிற்றோட்டம் பரவுவதற்கான மூன்று காரணங்களை எழுதுக?
- 2) வயிற்றோட்டத்தில் மூன்று அறிகுறிகளைப் பெயரிடுக?
- 3) வயிற்றோட்டநோய் ஏற்பட்டுள்ள காலத்தில் நோயாளியின் நிலை பற்றி எடுத்துரைத்து அதைத் தடுப்பதற்கு நீர் எடுக்கக்கூடிய நடவடிக்கைகளையும் காட்டுக?

விடை

6. 1) அகத்தமான நீர், மலசுக்கடங்களை பயன்படுத்தாதமை, மலசுப்பழக்கத்தில் பின் சவரக்காரமிட்டு கைகளைக் கழுவாதிருத்தல், அகத்தமான உணவு திறந்து வெளியே வைக்கப்பட்டுள்ள உணவுகளை உட்கொள்ளல்.

8) வயிற்றுநோ. தாகம், நீரோட்ட மலக்கழிவு, அடிக்கடி யான மலக்கழிவு—கழிவு

9) நீரகற்றல்

1) அடிக்கடி நீராகாரங்களைப் பருகல்

2) கொதித்தாறிய நீரைப் பருகல்

3) நோயாளியினது உடற் தோற்றத்தைக் கண்காணித்தல்.

4) உப்புக்கறைந்த நீர், திரவங்களைப் பருகல்

5) செவ்வினநீர் பருகல் குளுக்கோசு பருகல்

வினா

7. 1) வீடொன்றைக் கட்டுவதற்கான காணித் துண்டொன் றைத் தெரிவு செய்வதில், நீர் கருதவேண்டிய மூன்று முக்கியமான விடயங்களைக் குறிப்பிடுக.

2) வீட்டின் தோற்றத்தை அழகுபெறச் செய்வதற்கு வேலி யைப் பேணும் மூன்று வழிகளை எடுத்துரைக்க

3) வீட்டில் விபத்துக்கள் ஏற்படுவதை தடுப்பதற்கு நீர் மேற்கொள்ளக் கூடிய நான்கு முற்காப்பு நடவடிக்கை களைக் கூறுக.

விடை

7. 1) சட்டரீதியாகப் பதிவுசெய்யப்பட்டிருக்கின்ற காணி உறுதி. நிலத்தின் தன்மை, சூழல் சுற்றாடல், நீர், மின்வசதிகள்

2) வேறுபட்ட சுவர் கட்டி எழுப்பல்

வேறுபட்ட பொருட்களின் மூலம் வேலியை அலங்கார மாக அடைத்தல் (தென்னோலை, பனையோலை, மூங்கி, மட்டை, தகரம் ஆகியன)

குரோட்டன் செடி வளர்த்தல், செடிகளைப் பட்டாவிடல் மரங்களை வளர்த்து வேறுபட்ட உருவாக கப்பாதிது வெட்டல்

3) 1) மின்சம்பந்தமான முற்காப்பு முறைகள்

2) தளபாடங்கள், அவற்றின் ஒழுங்கமைப்பு

3) கூர்மையான இயற்றுக்கள், கருவிகள்

4) தளங்களை பராமரிக்காமை

(மேற்கூறிய தளையங்கங்கள் தொடர்பாக குறிப்பி த்கள் எழுதப்படலாம்

வினா

8. 1) பேணி வைக்கப்படும் உணவுகளின் முறை அனுகூலிக
கள் குறிப்பிடுக?
- 2) நெடுங்காலப் பேணல் முறையாகிய உளர்த்தல் முறையின் கீழ் பேணக்கூடிய ஆறு வகையான உணவுகளைப் பெயரிடுக?
- 3) சந்தையிலி கிடைக்கும் பேணப்பட்ட உணவுப் போதித
னொன்றின் சுட்டுத்திதுண்டிற் காணப்படும் நான்கு தக
வகைகளைக் குறிப்பிடுக.

விடை

8. 1) கால போதங்களில் காணப்படாத மரக்கறி பழங்கள்
பெறலாம்.
வேறுபட்ட தயாரிப்புகள் உடைக்கப்படுவன.
இனொவாகவும் சுவைமாயும் பயன்படுத்தக் கூடியவை
சிக்கனம் பேணல்
எங்கும் எடுத்துச் செலவைக் கூடியன
- 2) மரக்கறி வகை — பனா, பாகற்காய், மரவள்ளி, சுரப்
பனா
பழவகை — எலுமிச்சம்பழம், அன்னாசி, முத்திரி
வற்றல் பேரிச்சம்பழம், புருஷன்
மரமிச உணவு — மீன், இறால், கணவாய், கருவாடு,
பாசி மா
- 3) விற்பனைப் பெயர்
விற்பனையாளர் பெயர் விலாசம்
உணவிலி சேர்க்கப்பட்டவையின் தரம் உறுதியிடும் அச்சு
அடைவாளம்
சேர்க்கைப் பொருள் விபரம்
தயாரிக்கப்பட்ட திகதி
முடிவுறும் திகதி
உடைக்கப்பட்ட உணவின் படம்

மனைப் பொருளியல்

க. பொ. த (சா/த) ஈர்டிசை டிசெம்பர் 1990

பகுதி I

1. செலிவோக எஃபது?

- 1) பகுப்பு வகைகளில் மட்டும் காணப்படும் ஒரு புரதமாகும்
- 2) குடல் சார்ந்த நொதிச்சத்துக்களினால் சமிபாடடையச் செய்ய முடியாத ஒரு பச்சைக்கரைட்டாகும்
- 3) விவிகு ஈரலிலுள்ள இரும்பாகும்
- 4) முட்டை மஞ்சட்டகலிலுள்ள ஒரு காபோவைதரேற்றாகும்.

2. இறைச்சியிலுள்ள புரதம் எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது?

- 1) செலற்றின் 2) குளுற்றின் 3) மயசின் 4) கேசின்

3. மிகச் சிறந்த இரும்பு மூலமாக அமையும் உணவு.

- 1) பேரிந்த 2) நெய்த்தோலிக் கருவாடு
- 3) தயிர் 4) நொதித்தபால்

4. பிளவருவனவற்றின் எககனிப்பொருள் தொகுதி. ஒரு பிள்ளையின் ஆரோக்கியமான எலும்பு வளர்ச்சிக்கு அத்தியாவசியமாகும்?

- 1) மகனீசியமும் இரும்பும் 2) கக்சியமும் பொசுபரசும்
- 3) கக்சியமும் பொற்றாசியமும் 4) செப்பும் கந்தகமும்

5. பிளவரும் விற்றமிககளுள் எவ் விற்றமிக இன்மை பலவீன நரம்புகள் சரும வியாதிகள், சமிபாட்டு ஒழுங்கிண்மைகள் என்பவற்றுக்குக் காரணமாகிறது.

- 1) விற்றமின் B 2) விற்றமின் A
- 3) விற்றமின் C 4) விற்றமின் D

6. உடலின் ஒரு கிராம் காபோவைதரேற்று எரிவதனால் அண்ணைவாக.

- 1) 10 கலோரிகள் பெறப்படுகின்றன
- 2) 2.0 கலோரிகள் பெறப்படுகின்றன
- 3) 4.2 கலோரிகள் பெறப்படுகின்றன
- 4) 9 கலோரிகள் பெறப்படுகின்றன

7. பச்சை இலைகள் (கிரைகளை) உயர் வெப்பத்திற்கு இலக் காக்குவதனால்.

- 1) அவற்றின் பச்சை நிறம் குன்றி அவை பசுமமாக ஆகியும்

- 2) வீற்றயின் A, C எப்பவற்றின் இழப்பு தடுக்கப்படும்
 - 3) வீற்றயின் A இலகுவாக அழிவுக்குள்ளாகின்றது
 - 4) வீற்றயின் C இலகுவாக அழிவுக்குள்ளாகின்றது
8. பெய்சின் நொதிச்சத்தின் மூலம்,
- 1) பாத்திரமும்
 - 2) புரதங்கள் பெத்தோன்களாக மாற்றப்படுகின்றன
 - 3) மாப்பொருள் தெத்திரின் வெகிமமாக மாற்றப்படுகிறது
 - 4) கொழுப்பு கொழுப்புத் திரலையாக மாற்றப்படுகிறது
9. கொழுப்பு சமிடாட்டின் இறுதி விளைவுப் பொருள்,
- 1) கொழுப்பிலிளவின் ஆகும் 2) யூரியா ஆகும்
 - 3) கொழுப்பமிலமும் கிளிசரோலும் ஆகும்
 - 4) அமினோவமிலம் ஆகும்
- 10 பழப்பாகை (ஜாம்) பதப்படுத்தும் போது கவனத்தில் கொள்ள வேண்டியது எது
- 1) கிருமிகளை அழிக்கும் பொருட்டு அதிக நேரம் காய்ச் கவதேயாகும்
 - 2) சினி சேர்க்கப் பட்ட பின்னர் விரைவாக நெருப் பிக்குந்து அகற்றுவதேயாகும்
 - 3) போத்தலை நன்கு துடைக்க வேண்டும் என்பதே ஆகும்
 - 4) போத்தலைக் கிருமியழித்தல் வேண்டும் என்பதே ஆகும்
11. சிறியதொரு படுக்கையறையில் இன நிறங்களை பயன் படுத்தல்.
- 1) அறையை பெரிதாக தோற்றமளிக்கச் செய்யும்
 - 2) அறைக்கு வெப்பத்தை வழங்கும்
 - 3) அறையை சிறிதாக காட்சியளிக்கச் செய்யும்
 - 4) அறைக்கு அழகான தோற்றத்தை அளிக்கும்
12. வீட்டில் உள்ள வேலைகளை ஒழுங்கமைப்பதற்கு மேற் கொள்ளவேண்டிய மிகச் சிறந்த நடவடிக்கை,
- 1) குடும்பத்தின் வரவு செலவுத் திட்டத்திற்றமைய பணத்தைச் செலவு செய்தலாகும்
 - 2) ஒரு நேர அட்டவணை தயாரித்தல் ஆகும்
 - 3) முடிந்தளவு சிறப்பாக எப்பொழுதும் விருந்தாளிகளை உபசரித்தலாகும்
 - 4) வேலையாட்களின் உதவியுடன் வேலை செய்தலாகும்

13. வீட்டின் பயன்படுத்தப்படும் விளக்கொள்திறகு மிகவும் சிறந்த சிமினி

- 1) பலவரிண சிமினி ஆகும் 2) ஒளிபுகு சிமினியாகும்
- 3) ஆணியழகு கொண்ட சிமினியாகும்
- 4) ஒளி கசிகின்ற சிமினியாகும்

14. ஒரு வீட்டின் வேலிகள், எல்லைகளை பேணுதல்

- 1) அனாவசிய செலவை ஏற்படுத்தும்
- 2) வீட்டிற்கு சுழளை அதிகரிக்கும்
- 3) அத்தாட்சத்தைப் பேணுவதற்கு உதவும்
- 4) ஆயலவர்களின் உதவியைப் பெறுவதற்கு உதவும்

15. கறையில் உருக்காலான பாத்திரங்களைச் சுத்தமாக்குவதற்குப் பெரும்பாலும் பயன்படுத்தப்படும் சருவி,

- 1) சவர்க்கார நீராகும்
- 2) அமோனியாவும், சோடாவும்
- 3) வினாகிரி கலந்த நீராகும் 4) சோடா கலந்த நீராகும்

16. சந்தையிற் பொருட்களை வாங்குவதற்கு ஒரு விவேகமான முறை,

- 1) பட்டணத்திற்குச் சென்று கவனமாகப் பொருட்களை வாங்குதலாகும்
- 2) கையிலுள்ள பணத்திற்கனமய அத்தியாவசிய பொருட்களை வாங்குதலாகும்
- 3) கையிலுள்ள பணத்திதிக நமய நாம் விருந்தும் பொருட்களை மட்டும் வாங்குதலாகும்
- 4) பகிவேறு பொருட்களும் மிகையாகவுள்ள மாவட்டங்களில் பொருட்களை வாங்குதலாகும்

17. சொடுகை அகற்றுவதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் ஓர் உருவி,

- 1) விண்ணாரி 2) தேங்காய் எண்ணெய்
- 3) எலும்புச்சாறு வெந்தயமும் 4) கற்பூசவகிலி

18. உங்களுக்கு பொருந்தும் வகையில் சட்டைப் பாங்கொன்றைப் பெறுவதற்கு,

- 1) உங்களுடைய உடற்கட்டிற்குப் பொருத்தமான ஒரு மாதிரியுருவந்த தெரிவு செய்ய வேண்டும்
- 2) சாலத்திற்கு காலம் நடைமுறையிலுள்ள ஒரு பாங்கைத் தெரிவு செய்ய வேண்டும்.

- 3) நவீன மோஸைக்குப் பொருத்தும் வகையில் அமைந்த ஒரு பாங்கைத் தெரிவு செய்ய வேண்டும்
 4) விவையானதும் அழகானதுமான ஒரு சட்டைப் பாங்கைத் தெரிவு செய்தல் வேண்டும்.

19. ஆரோக்கியமான அழகிய கூந்தலைப் பெறுவதற்கு,

- 1) மென்மையான ஒரு தூரிகையினால் நாள்தோறும் கூந்தலை வாரவேண்டும்
- 2) புரதச்சத்து நிறைந்த உணவுகளை உட்கொள்ள வேண்டும்
- 3) சவரிக்காரத்தினால் தினமும் கூந்தலைக் கழுவுதல் வேண்டும்
- 4) பொருத்தமான எண்ணெய் ஒன்றைப் பயன்படுத்தித் தலையை விரல் நுனிகளினால் அழுத்தித் தேய்க்க வேண்டும்

20. வீட்டில் நீரைச் சுத்திகரிப்பதற்குச் சிறந்த இலகுவான முறை,

- 1) கொதிக்க வைத்துக் குளோரின் ஏற்றலாகும்
- 2) காய்ச்சி வடித்து வடிகட்டலாகும்
- 3) குளோரின் ஏற்றி வடிகட்டுதலாகும்
- 4) கொதிக்க வைத்து ஆறவிட்டுத் துணியினால் வடிகட்டுதலாகும்

21. எச் சோதனையின் மூலம், கம்பளி, நாரை, பருத்தி, இலினன், ரெயோன் நாள்களிலிருந்து வேறுபடுத்தி இனம் காணலாம்,

- 1) சல்பூரிகமின் சோதனை
- 2) அசற்றோன் சோதனை
- 3) கவாலைச் சோதனை
- 4) கந்தகச் சோதனை

22. பின்வரும் நெசவுகளில் எது வலிமை மிக்கது?

- 1) ஊடை விலா நெசவு
- 2) லீலா நெசவு
- 3) சாதா நெசவு
- 4) சற்றின் நெசவு

23. சலவை செய்யும் பொழுது பருத்தித்துணிகளின் நிறம் சாயம் போகாமல் இருப்பதற்கு நீரை,

- 1) விண்ணாயுடன் கலக்க வேண்டும்
- 2) பசையுடன் கலக்க வேண்டும்
- 3) சோடாவுடன் கலக்க வேண்டும்
- 4) பழச்சாற்றுடன் கலக்க வேண்டும்

24. வீட்டில் துணிகளை சலவை செய்யும் பொழுது, பின்வருவனவற்றுள் எது வென்றச் செய்யும் கருவியாகப் பயன்படுத்தப்படலாம்?

- 1) சோடியமைதரோசுலேற்று 2) அரிசிக் கஞ்சி
- 3) புகிலும் சூரியவெளிச்சமும் 4) ஒட்சாலிக் கமிலம்

25. பின்வருவனவற்றுள் எந்த நார் அதி உயர் உறிஞ்சற் திறனைக் கொண்டுள்ளது?

- 1) ரெயொன் 2) பொலியெஸ்டர்
- 3) பருத்தி 4) பட்டு

26. பருத்தி நாரை எரிப்பதில் மூலம் பின்வரும் விளைவுகளில் எது இடம்பெறும்?

- 1) விரைவாக எரிந்து அமோனியா மணம் வெளிவரும்
- 2) விரைவாக எரிந்து காகிதம் எரியும் போது ஏற்படும் மணம் வெளிவரும்
- 3) மெதுவாக எரிந்து இறக்கைகள் எரியும் போது ஏற்படும் மணம் வெளிவரும்
- 4) மெதுவாக எரிந்து, காகிதம் எரியும் போது ஏற்படும் மணம் வெளிவரும்.

27. வீட்டில் துணிகளை சலவை செய்வதில் மேற்கொள்ளப்பட வேண்டிய முதலாவது நடவடிக்கை.

- 1) களறகளை சுத்திற்றுத் தூக்கும்
- 2) மிக அழுக்கான துணிகளை அவித்ததாலும்
- 3) அழுக்கான துணிகளை நீரில் ஊறவிடுதல் ஆகும்
- 4) புகிலேறு வகைத் துணிகளையும் வகுதிப்படுத்துதல் ஆகும்

28. ஓர் ஆடைக்குக் கஞ்சியை பிரயோகித்தல்,

- 1) கழுத்திலுக்கு உதவியாக அமையும்
- 2) ஆடையை வெளிறச் செய்யும்
- 3) கழுக்கை இலகுவாக சுத்திற்ம்
- 4) ஆடைக்கு விறைப்பை வழங்குதல்

29. மெக்லாடையையும் (கோன்) உவேரயிலையும் எவ்வாறு வேறுபடுத்துவர்?

- 1) நிறத்தைக் கொண்டு 2) நாரைக் கொண்டு
- 3) நேரித்தியைக் கொண்டு
- 4) இழையமைப்பைக் கொண்டு

30. பின்வருவனவற்றுள் எந்நேர்த்தி, நூலுக்குப் பிரகாசத்தை வழங்குகின்றது?

- 1) உருவையின் அழுத்தல் 2) சுருங்காமல் செய்தல்
3) புடைப்பு, ரசுதல் 4) மினுக்குதல்

31. கார்ப்பம் தரித்திருக்கும் போது, மாதவிடாளை நிறுத்துவதற்கு எந்த ஒமோன் பொறுப்பாக அமைகின்றது?

- 1) புரொசெத்தரோன் 2) கதிரனலின்
3) தைரொட்டின் 4) இன்சலின்

32. ஒரு முதிர்ந்த சூகி சூலகத்திலிருந்து கருப்பைக்குள் எதனுடாகச் செல்கின்றது?

- 1) யோனிச் காள்வாய் 2) பளோப்பியோக் குழாய்
3) குருதிச் கால்கள் 4) யோனி

33. கருத்தரித்திருக்கும் காலத்தில், பின்வரும் நோய்களுள் எது, வளர்ந்து வரும் முதிர் மூலவுருவின் உறுப்புக் கேடுகளுக்குக் காரணமாகின்றது?

- 1) கழிச்ச நோய் 2) வாந்திபேதி
3) தைபோயிட்டிக் கார்ச்சல் 4) சின்னமுத்த

34. 9 மாதக் குழந்தை ஒன்று தொண்டைக் கரப்பன் நோய்க்குள்ளாகி இருக்கின்றது பின்வருவனவற்றுள் எதன் மூலம் இந்நோயைத் தடுத்திருக்கலாம்?

- 1) நாககை நாள்தோறும் சுத்தமாகிக்குதல்
2) பி. சி. ஜி வக்ஸின் ஏற்றுதல்
3) சுத்தமான பாற் போத்தல்களையும், பாற் காம்புகளையும் வைத்திருத்தல்
4) முக்கட்டுத் தடுப்பு மருந்தேற்றாதல்

35. ஒரு குழந்தை எத்தனை மாதங்களில் வளர்ந்தோர் உணவை உட்கொள்ள ஆரம்பிக்க வேண்டும்?

- 1) 12 மாதங்கள் 2) 18 மாதங்கள்
3) 6 மாதங்கள் 4) 34 மாதங்கள்

36. நோய்களை எதிர்த்துத் தடுத்து நிற்கும் உட்கி வலலமை

- 1) குருதிச் சோகை எனப்படும்
2) தடுப்பாற்றல் எனப்படும்
3) ஒவ்வாமை எனப்படும்
4) கொழுப்பு மிக்க தன்மை எனப்படும்

37. குருதியடக்கு வடதிதுடன் கூடிய ஒரு பந்தனம் பின்வரு வனவற்றுள் எதற்குப் பொருத்தமானது?

- 1) ஓர் அவயத்தின் தனி முறிவுக்கு
- 2) இடப்பெயர்வுற்ற ஒரு மூட்டுக்கு
- 3) அவயவமொன்றிக் குருதி வடியும் நாளத்திற்கு
- 4) அவயவமொன்றில் குருதி வடியும் நாடிக்கு

38. பின்வரும் நோய்களுள் எது நீரினால் தொற்றுபெற்றது?

- 1) மலேரியா
- 2) சின்னமுத்து
- 3) தைபோயிட்டுக்காய்ச்சல்
- 4) காசநோய்

39. ஒருவருக்குக் கொப்புளிப்பான் நோய் ஏற்பட்டால் முதலாவதாக

- 1) நோயாளிக்கு வக்சினேற்றுதல் வேண்டும்
- 2) வீட்டிலுள்ள ஏனையோருக்கு வக்சினேற்றுதல் வேண்டும்
- 3) நோயாளியைத் தனிமைப்படுத்த வேண்டும்
- 4) அதை ஓர் இரகசியமாக வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்

40. ஒருவர் மின் தாக்கத்திற்குட்பட்டால் செய்ய வேண்டிய முதலாவது கருமம்.

- 1) அவரை ஒரு சாக்கினால் போர்த்தி நிலத்தில் உருளச் செய்தல் வேண்டும்
- 2) தாக்குக்கான முதலுதவி வழங்க வேண்டும்
- 3) அவரைக் கைகளினால் இழுத்தகற்ற வேண்டும்
- 4) பிரதான ஆளியை அணைத்துவிட வேண்டும்

பகுதி I விடைகள்

வினா	வினா	வினா	வினா
இல. விடை	இல. விடை	இல. விடை	இல. விடை
01 — 2	11 — 1	21 — 3	31 — 1
02 — 3	12 — 2	22 — 3	32 — 3
03 — 1	13 — 4	23 — 1	33 — 4
04 — 2	14 — 2	24 — 3	34 — 4
05 — 1	15 — 1	25 — 3	35 — 3
06 — 3	16 — 2	26 — 2	36 — 2
07 — 1	17 — 3	27 — 4	37 — 4
08 — 2	18 — 1	28 — 4	38 — 3
09 — 3	19 — 4	29 — 4	39 — 3
10 — 1	20 — 4	30 — 4	40 — 4

க. பொ. த. ப. (சாதாரண தர) பரீட்சை 1990

மனைப் பொருளியல்

1. 1) நிறுவனங்களில் தனிநபர்களையும் வெற்றிநபிகளையும் தருக.
- 2) குளிர்நீரின் கதவை ஏன் திறந்து வைத்தலாகாது என்பதற்கு நான்கு காரணங்கள் தருக.
- 3) குழல் மாசடைவதற்கான 4 காரணிகளைத் தருக.

விடை:

1. தனிநபர்கள் - பரிசு, நீலம்
வெற்றிநபர்கள் - செம்மஞ்சள், சிவப்பு, மஞ்சள்
2. 1) அடிக்கடி திறந்துவைப்பதால் குளிர் வெளியேற்றப் பட்டு உணவுப் பொருள் பழுதடையும்
2) மின்தாக்கு ஏற்பட வாய்ப்பாக இருக்கலாம்
3) கிருமிகள் தொற்று ஏற்படக் கூடும்
4) குளிர்நீரின் எதலின் காரண காரணிகள் 4 தருக.
3. 1) தொழிற்சாலை மாசுக்கள் காரணிகள் வைத்தல்
2) சனநெருக்கடி
3) கூகத்த பொருட்கள் தகுந்த முறையில் அகற்றப் படாமல்
4) மரங்கள் வெட்டல்
4. 1) தனிநபர்கள் நேரித்திகள் பயன்படுத்துவதற்கான நான்கு குறிகோள்கள் தருக.
2) நீரினுள்ள வண்ணங்களுக்கு ஏதுவான காரணங்கள் 4 தருக.
3) பின்வரும் தலைப்புகளின் கீழ் பட்டினதும் நேரினதும் இயைபுகளைத் தருக.

விடை

1. 1) வெண்மையை அதிகரித்தல் (வெளிறச் செய்தல்)
2) விறைப்பை உண்டு பண்ணல் (பசையிடல்)
3) கூகக்கி கொடுத்தல் (அச்சிடல்)
4) கருமிகாமல் செய்தல் (கருமிகாமற் செய்யும் நேர்த்தி)
2. 1) அதிலுள்ள உப்புக்கள்
2) தொங்கும் மிதக்கும் கூகத்தங்கள்
3) கூகக்கு நீர் சேர்தல்
4) காரணிகள் மாசுக்கள் சேர்தல்

நுணுக்க கரட்டியின் தோற்றம்

பட்டு

நெலோன்

மழுத்தமாக வட்டமாக

கோலி உருவாக

இருக்கும்.

காணப்படும்

சுவாலையில் சோதனை

பட்டு

நெலோன்

கடர் இல்லாது எரியும் எரிந்த
பின்பு கழப்பு மணி போன்ற
சாம்பல் ஏற்படும் கது இலகு
விட தாளாகும் தலைமயிர் எரி
வது போன்ற மணம் ஏற்படும்.

உருகிச் சுவாலையில்
எரியும் சாம்பல் பழுப்பு
நிறமான மணி போன்ற
நீருக்கும்.

3. 1) கர்ப்ப நிலையில் பொதுவான அறிதிறிகள் நான்கு தருக?
- 2) நான்கு மாதக் குழந்தைக்குப் பொருத்தமான நான்கு திண்ம உணவுகளைக் குறிப்பிடுக.
- 3) குறைநிரப்பு உணவுகள் இலங்கைக் குழந்தைகளுக்குக் காலம் தாழ்த்தியே அறிமுகமாகின்றமைக்கு இரண்டு காரணங்கள் தருக?

விடை

1. 1) வாந்தியிருக்கும் 3) நெஞ்செரிவு
- 2) தலைசுற்றல் 4) சமியாக்குணம்
2. 1) பப்பாளிப்பழம் 3) பீஸ்கப்
- 2) முட்டை மஞ்சள்கரு 4) ஏரட், கடலை, கிழங்கு
3. 1) நீண்டகாலம் தாய்ப்பாலை கொடுத்தல்
- 2) அநியாமை
4. 1) குருதிப் பெருக்கின் குணக்குறிகள் 4 குறிப்பிடுக?
- 2) நஞ்சு உட்கொள்ளப்பட்டுள்ள பொது வாந்தியெடுத்தல் சிபாரிசு செய்யப்படாத இரண்டு சந்தர்ப்பங்கள் தருக?
- 3) இத்தகைய நிலையில் கொடுக்கப்படவேண்டிய 4 திரவப் பொருட்களைக் குறிப்பிடுக.

விடை

4. 1. 1) உடல் வெளுத்து 2) மயக்கம்
- 3) கடுந்தாகம் 4) உணர்ச்சியற்ற நிலை
2. உணர்ச்சியற்ற நிலை 2) வாய் எரிந்தோ அவிந்தோ உள்ள நிலை
3. மகனீசியப்பால், கொதித்தாழிய நீர், கறியுப்புக் கலந்த நீர் எலுமிச்சம் சாறு

பகுதி ௧

5. குறுதிச்சோகைக்குள்ளாகியிருக்கும் ஒருவருக்கு கொடுக்கப் பட வேண்டிய 4 விசேட உணவுகளைக் குறிப்பிடுக.

விடை

1) கிரை வகை 2) முட்டை 3) ஈரல் 4) பேரிச்சம்பழம்

மதிய உணவு

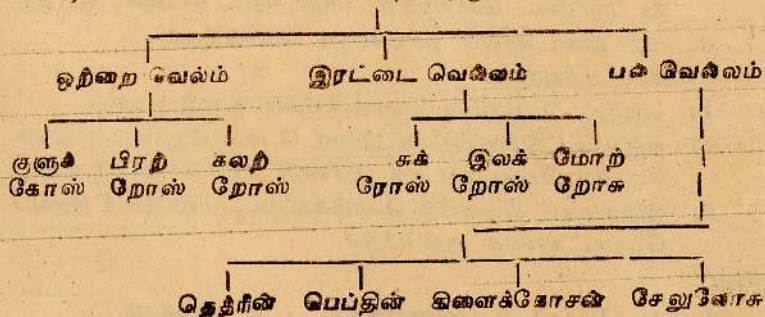
(1984 விசேட பரீட்சையின் 6ம் வினாவைப் பார்த்துக்

6. 1) உடலுக்கு நீரினால் ஏற்படும் நன்மைகள் 4 தனாக?
 2) காபோவைதரேற்றை பாகுபடுத்திக?
 3) விறிறமின் C குறைபாட்டைக் காட்டும் 4 குணங்குறி களை எழுதுக?

விடை

1. 1) பொருட்களை கரைக்கும் கரைப்பானாகும்
 2) உணவுக் காலிவாயில் சமிபாடு நடத்தும் ஊடகமாகும்
 3) புவேறு சுரப்பிகளின் கூறாகும்
 4) கனிகளுக்கிடையே பொருட்களைப் பரப்புவதற்கு ஊடகமாகும்

2) காபோவைதரற்று



3. 1) முரசுகரைதல்
 2) விரைவிக் காயம் ஆறாமை
 3) சொரசொரப்பான தோல்
 4) விரைவிக் நோய்கள் தொற்றல்
 5) இழையநிலிகளில் குறுதி பெருகுகல்

7. 1) அழகை அடுப்பில் சமைப்பதிலுள்ள நான்கு நன்மைகளை எழுதுக.
- 2) குடும்ப வரவு செலவுத்திட்டம் ஒன்றை வகுப்பதிலுள்ள மூன்று அங்கங்களினைத் தருக.
- 3) மின்சாரத் துறையில் ஒன்றை பயன்படுத்திக் கொள்ளும் மின் தூக்கப்படுவதற்கு ஏதுவாகும் 3 காரணங்களை எழுதுக

விடை

1. 1) விரைவில் சமைக்கலாம்
- 2) சத்துக்களை அழியாது
- 3) ஒரே நேரத்தில் பல உணவுகளைச் செய்யலாம்
- 4) சக்தி விரயமாகாது
- 2) வரவுக்கேற்ப செலவை மேற்கொள்ளலாம்
- விண் பிரச்சனைகளை குடும்பத்திலே எழாது
- சேமிப்பை மேற்கொள்ள முடியும்
- 3) 1) மின் சாதனத்தின் ஒழுங்கினம்
- 2) ஈரமான கையுடன் மின் சாதனத்தை கையாளுதல்
- 3) குறிக்கப்பட்ட நேரத்திற்கு அதிகமாக மின்சாதனத்தை தொடர்ச்சியாகக் கையாளுதல்
8. 1) உணவைப் பேணப் பயன்படும் 4 இரசாயனப் பேணிகளைக் குறிப்பிடுக?
- 2) பழங்களையும் காய்கறிகளையும் பதப்படுத்துகையில் நீங்கள் நினைவில் வைத்துக் கொள்ள வேண்டிய விடயங்கள்
- 3) பழங்களைப் பதப்படுத்தும் 4 முக்கிய முறைகளைக் குறிப்பிட்டு அவற்றில் ஒன்றை விபரித்துக.

விடை

1. 1) சிற்றிள்கமிலம் 2) சோடியம் பென்சொயிட்
- 3) வினேனாரி 4) மதுசாரம்
2. 1) பழங்கள் காய்கறிகள் அழுகியவையாக இருக்கக் கூடாது
- 2) அவற்றைப் பேணப்போது நீர் இருக்கக்கூடாது
- 3) உணவைப் பேண இரசாயனப் பேணிகள் கையாள வேண்டும்
- 4) கைபட்டாமல் சுத்தமான முறையில் பேண வேண்டும்
- 5) பேணப்படும் போத்தல் கிருமியழிக்க வேண்டும்

3. பழப்பாகு
பழச்சாறு
சட்னி
உரைவிடல

பழப்பாகு

தக்காளிப்பழம்	— 1 இறா
தேசிக்காய்	— 2
தோடம்பழம்	— 1
சீனி	— 1½

செய்குமுறை

கழுவின தக்காளிப்பழத்தை சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி ஒரு சோகப்பாமனிலிட்டு சிறிது நீருஞ் சேர்த்து மெல்லிய நெருப்பில் அவிக்கவேண்டும். பின் அதை வடித்து பாகு செய்யும் பாதி திரத்திலிடவேண்டும் தோடம்பழத்தையும் எலுமிச்சம்பழத் தையும் உரித்து விதைகளையும் சவ்வுகளையும் நீக்கி சீனியைச் சேர்த்து அதிநீர்போட்டு விரைவிற கொதிக்கச்செய்ய வேண்டும் இடைவிடாது மரக்கரண்டியால் கிளர வேண்டும். பாகுபதம் வந்ததும் இறக்கி கிருமி நீக்கிய போத்தலில் இடவேண்டும்.

க. பொ. த. ம. (சா / து) பரீட்சை டி ரெக்பர் - 1989

மனைப் பொருளியல்

பகுதி I

எல்லா வினாக்களுக்கும் விடை தருக.

- உடலிற் சக்தியை உற்பத்தி செய்யும் போசணைச் சத்து
 - 1) விறதமின்களாகும்
 - 2) கார்போவைதரேநிறுக்களாகும்
 - 3) கனிப்பொருள்களாகும்
 - 4) நீராகும்
- விறதமின் "A" ஐக் கொண்ட மிகச் சிறந்ததொரு மூலம்?
 - 1) மாட்டிறைச்சி
 - 2) சோயா இறைச்சி
 - 3) மஞ்சள் நிறக் காய்கறிகள்
 - 4) சிறிய மீன்
- பின்வருவனவற்றுள் எது ஒரு பொவிசக்கரைட்டாகும்?
 - 1) குளுக்கோசு
 - 2) இலற்றோசு
 - 3) கொழுப்பு
 - 4) செலுலோசு

4. வலிமை மிக்க பற்கள் உருவாவதற்கு உதவும் எளிய உப்பு எது?
 - 1) சோடியம்
 - 2) கல்சியம்
 - 3) இரும்பு
 - 4) ஆலுமினம்
5. அயடினேற்றிய உப்பைப் பயன்படுத்தவதன் மூலம் பின்வரும் குறைபாட்டு நோய்களுள் எது தடுக்கப்படலாம்?
 - 1) கண்டமாலை
 - 2) குருதிச்சோகை
 - 3) மாஸலக்கண்
 - 4) கேவிநோய்
6. பின்வரும் உறுப்புகளை எவ்வுறுப்பில் புரதச் சமிபாடு முடிவெய்துகின்றது?
 - 1) இரைப்பை
 - 2) சதையம்
 - 3) சிறுகுடல்
 - 4) பெருங்குடல்
7. வளரும் பின்னள ஒன்றின் உணவில் அதிக அளவிற்கேர்த்த கப்பட வேண்டிய போசணைச்சத்து யாது?
 - 1) காபோவைதரேற்றுக்கள்
 - 2) புரதங்கள்
 - 3) கொழுப்புக்கள்
 - 4) உப்பு
8. முட்டையின் வெள்ளைக் கருவில் இடம்பெறும் புரதம் யாது?
 - 1) அல்புமின்
 - 2) இலிப்போசு
 - 3) திரிச்சின்
 - 4) பெப்சின்
9. உடலானது மேலதிக (மிகைப்) புரதங்களைச் சேமித்து வைப்பதில்லை ஏனெனினி.
 - 1) சது நீரிக் கரையும் தன்மையுடையது என்பதனாலாகும்
 - 2) அதனால் உடலுக்குக் குறிப்பிடத்தக்களவு பயன் இல்லை என்பதனாலாகும்
 - 3) அதில் உள் அடங்கியிருக்கும் நைதரசன் உடலுக்குத் தீங்கு பயக்கக்கூடும் என்பதனாலாகும்
 - 4) சது போதிய அளவில் உணவில் அமைந்திருப்பதனாலாகும்
10. விற்றமின் "B" சிக்கத் தொடர்பாகப் பின்வரும் கூற்றுக்களுட் சரியான கூற்று எது?
 - 1) வெப்பத்தினால் அழிக்கப்படுகின்றது
 - 2) நீரிற்சரையக்கூடியது
 - 3) கொழுப்பிற் கரையக்கூடியது
 - 4) குருதித்திரள் விற்கு உதவுகின்றது

11. நீரகற்றலின் மூலம் பேணக்கூடிய ஓர் உணவுப் பொருள்
 1) தக்காளி 2) எலுமிச்சை
 3) கீகாய்யா 4) பப்பாளி
12. வீட்டில் சிறிதளவு உணவை பேணுவதற்குப் பயன்படுத்தப் படும் அமிசத்தன்மை வாய்ந்ததொருபேணி எது?
 1) போமிக்கமிலம் 2) இலாற்றிக்கமிலம்
 3) அசுற்றிக்கமிலம் 4) பென்சோயிக்கமிலம்
13. நிறச்சிகிலிசி ஓடும்பெறும் ஒரு துணை நிறம்
 1) பச்சை 2) நீலம் 3) சிவப்பு 4) பஞ்சள்
14. கண்ணாடி ஒன்றைத் தூய்தாக்குவதற்குப் பயன்படுத்தக்கூடிய ஒரு திரவம்,
 1) நெற்றீர் 2) உப்புக்கரைசல்
 3) எலுமிச்சைச்சாறு 4) வீக்காரி
- 15) புதிதாகக் கட்டப்பட்ட ஒரு வீட்டிலுள்ள ஒரு வாழ்க்கை அறைக்குத் தெர்வு செய்யும்போது மனத்தில் இரக்க வேண்டிய மிக முக்கிய விசயம்
 1) இலகுவாக நகர்த்தக்கூடிய வீட்டுத் தளபாடங்களைத் தேர்ந்தெடுத்தலாகும்
 2) பெறுமதி மிக்கவான வீட்டுத் தளபாடங்களைத் தேர்ந்தெடுத்தலாகும்
 3) இன்றியமையாத வீட்டுத் தளபாடங்களைத் தேர்ந்தெடுத்தலாகும்
 4) காலத்திற்கேற்ற நவீனமான வீட்டுத் தளபாடங்களைத் தேர்ந்தெடுத்தலாகும்,
16. சிமினி வீளக்கொன்றின் சிமினி வழங்கும் பிரதான சேவை யாது?
 1) வெளியேறும் காபனீரொட்சைட்டின் அளவைக் குறைக்கின்றது
 2) மேற்காவுகை ஒட்டங்களைக் கட்டுப்படுத்துகின்றது
 3) ஒளியைக் கட்டுப்படுத்த உதவுகின்றது
 4) ஒளியைத் தெறிக்கச் செய்ய உதவுகின்றது
17. சமையலை ஒன்றைத் திட்டமிடும்போது கவனத்திற் கொள்ளப்பட வேண்டிய மிக முக்கியமான விடயம்.
 1) குடும்பத்திலுள்ள அங்கத்தவர்களின் தொகையாகும்
 2) குடும்பத்தின் வருமானமாகும்

- 3) சமையலறையில் இடம்பெறும் தொழிற்பாடுகளாகும்
4) வீட்டிலுள்ள ஏனைய அம்சங்களில் தொகையாகும்

18. தேக்கினாற் செய்யப்பட்ட சாப்பாட்டு-மேகையை அழகான
வெத்திருப்பதற்கு,

- 1) போமிக்கா தகடுகள் பயன்படுத்தப்பட வேண்டும்
2) மினுக்கி ஒன்றைப் பயன்படுத்தி அதை நன்கு மினுக்க
வேண்டும்
3) நிறம் பூச்சு இடப்பட வேண்டும்
4) மேகைச் சீலை ஒன்று பயன்படுத்தப்பட வேண்டும்

19. மண்ணெண்ணெய் அடுப்பொன்றில் எரிபொருள் உகந்த
விதத்தில் எரிக்கப்படும் பொழுது அது,

- 1) நீலச் சுவாசையை வெளிவிடும்
2) மஞ்சள் சுவாசையை வெளிவிடும்
3) சிவப்புச் சுவாசையை வெளிவிடும்
4) நீலம் கலந்த மஞ்சள் சுவாசையை வெளிவிடும்

20. மிகப் பொருத்தமான பருகும் தண்ணீர் எது?

- 1) மண்சாடியிலுள்ள நீராகும்
2) ஆழமான கிணற்று நீராகும்
3) குழாய்க் கிணற்று நீராகும்
4) கொதித்தாறிய வடிகட்டிய நீராகும்

21. நல்லாரோக்கியத்தைப் பேணுவதற்கு மிகவும் சிறந்தது,

- 1) குழி மலசலகூடமாகும்
2) வாளி மலசலகூடமாகும்
3) நீரடைப்பு மலசலகூடமாகும்
4) அகழி மலசலகூடமாகும்

22. இனங்கையர் ஒவ்வொருவருக்கும் மிகப் பொருத்தமான சிழனி,

- 1) இரயோனினாலானதாக இருத்தல் வேண்டும்
2) நயிலோனிலானதாக இருத்தல் வேண்டும்
3) சற்றினினாலானதாக இருத்தல் வேண்டும்
4) பருத்தியினாலானதாக இருத்தல் வேண்டும்

23. கூந்தல் எரியும் போது ஏற்படும் மணத்தை ஒத்த மணம்
பின்வருவனவற்றுள் எதை எரிப்பதனாக ஏற்படும்?

- 1) புரத நாரிகள்
2) செலுனோசு நாரிகள்
3) தொகுப்பு நாரிகள்
4) இரயோன் நாரிகள்

மைக்கறை ஒன்றை அகற்றுவதற்குப் பின்வருவனவற்றுள் எது பயன்படுத்தப்படுகின்றது?

- | | |
|-------------------------|------------------|
| 1) வெண்காரம் | 2) சோடா |
| 3) மெதனோக் சேர்மதுசாரம் | 4) எலுமிச்சைசாறு |

25. கம்பளி ஆடை ஒன்றை.

- 1) குடு மிக்க அழுத்தி கொண்டு அழுத்துதல் வேண்டும்
- 2) ஆடை நீர்பற்று சற்றளையதாக இருக்கும் பொழுது ஆடுமிக்க அழுத்தி கொண்டு அழுத்துதல்
- 3) ஆடையில் புறப்பட்டத்தில் ஆடுமிக்க அழுத்தியை மேலும் கீழுமாக செலுத்துதல் மூலம்
- 4) மற்றமொரு துணியை ஆடையின்மீது பரப்பி அழுத்துதல் வேண்டும்

26. பின்வருவனவற்றுள் எது ஒரு நேர்த்தியென இனங்காணப்பட முடியும்?

- 1) அலங்கார சுருக்கு வேலை
- 2) அலங்காரத் தையல் வேலை
- 3) மினுக்குதல்
- 4) வெட்டு வேலை

27. கர்ப்பினியாக இருக்கும் காலத்தில் பின்பற்ற வேண்டிய மிக முக்கிய விடயம்.

- 1) போசணை மிக்க உணவை அருந்துதலாகும்
- 2) உடலின் நிறையைக் கட்டுப்படுத்தலாகும்
- 3) கடினவேலையில் ஈடுபடுதலாகும்
- 4) நாள் முழுவதும் ஆய்ந்தோய்ந்து கட்டிலில் இருத்தலாகும்

28. ஒரு குழந்தையிடம் இயற்கையாகவே பாதிப்பின்மை உருவாவது.

- 1) உணவில் மேனதிக விற்றமின்களைச் சேர்ப்பதன் மூலமாகும்
- 2) சரியான வகிசீன்களை வழங்குவதன் மூலமாகும்
- 3) 'திரிபோஷ'வைப் பயன்படுத்துவதன் மூலமாகும்
- 4) நீண்ட காலம் தாய்ப்பால் ஊட்டலின் மூலமாகும்

29. சின்னமுத்திற்கெதிரான வகிசீன் ஒரு குழந்தைக்கு அது பிறந்து.

- 1) 24 மணித்தியாலங்களுட் கொடுக்கப்படுகிறது
- 2) ஒன்பது மாதங்களின் பின் கொடுக்கப்படுகின்றது
- 3) மூன்று மாதங்களின் பின் கொடுக்கப்படுகின்றது
- 4) ஒரு மாதத்திற்குள் கொடுக்கப்படுகின்றது

30. சிவக்காண்டிகாண்ட ஆடைகளைத் தைக்கும் போது கவனத்திற் கொள்ள வேண்டிய மிக முக்கிய விடயம்

- 1) தொகுப்புத் துணியை பயன்படுத்தலாகும்
- 2) கடும் நிறத் துணிகளைப் பயன்படுத்தலாகும்
- 3) இழிவளவான பொருதிதங்களைப் பயன்படுத்தலாகும்
- 4) முன் பச்சைநிலை ஆங்காரத் தையல் வேலையை பயன்படுத்தலாகும்

31. பால் மறக்கும் குழந்தை ஒன்றிற்கு அளிக்கக் கூடிய போசணை மிக்க உணவு,

- 1) அவித்த பருப்பு வகைகளாகும்
- 2) அவித்த உருளைக்கிழங்கும் வெண்ணையுமாகும்
- 3) அவித்த கடலை வகைகளாகும்
- 4) ஆப்பு ஆகும்

32. இடப் பெயர்வு (நழுவல்) என்பது,

- 1) மூட்டு ஒன்றின் நிலைப் பெயர்வாகும்
- 2) எலும்பு ஒன்றின் முறிவாகும்
- 3) எலும்பு ஒன்றைச் சூழ்ந்துள்ள இழையங்கள் சேத முறுதலாகும்
- 4) ஓர் உழுக்காகும்

33. படுக்கைப் புண்கள் ஏற்படுவதற்கு காரணமாக அமைபக் கூடியது.

- 1) சட்டிலுக்கு மென்மையான விரிப்புகளைப் பயன்படுத்தலாகும்
- 2) நோயாளிக்குப் போசணை மிக்க உணவை வழங்காமையாகும்
- 3) நோயாளியின் அறையில் தகுந்த காற்றோட்டம் இல்லாமையாகும்.
- 4) ஒரே நிலையில் நீண்ட காலம் படுக்கையில் இருக்கலாகும்

34. கூந்தலை ஆரோக்கியமாகவும் அழகாகவும் வைத்துக் கொள்வதற்கு,

- 1) ஷம்பு பயன்படுத்த வேண்டும்
- 2) விரல் நுணிகளால் தலைத் தோற்பகுதியை உருவுதல் வேண்டும்
- 3) நாள்தோறும் தலைக்கு எண்ணெய் வைக்க வேண்டும்
- 4) மெல்லிய பற்கள் அமைந்த சிப்பினால் தலை வார வேண்டும்

85. அமிழ்தக் தொடர்பாக வழங்கப்பட வேண்டிய பிரதான முதல் உதவி.

- 1) ஈர ஆடைகளை அகற்றுதலாகும்
- 2) சூடான ஒரு பானத்தை கொடுத்தலாகும்
- 3) நோயாளியை வைத்தியசாலைக்கு எடுத்துச் செல்ல வாகும்
- 4) நோயாளியின் வாயினூடாக உடலினுட் செல்லும் நீரை அகற்றுவதாகும்

36] கொதிநீர் ஊறிவப்ப்ட உ சந்தரீப்பத்தித் அதனால் எரி வுக்குள்ளாகிய பகுதியை,

- 1) உடனடியாகக் குளிர்மையாக்க வேண்டும்
- 2) எண்ணெய் கொண்டு மெதுவாகத் தடவ வேண்டும்
- 3) பந்தவத்தினாகி மறைத்துவிட வேண்டும்
- 4) காரமான கரைசலினாகி ஈரப்படுத்த வேண்டும்.

87. கிருமி உடலினுள் பிரவேசிக்கும் காலம் முதல் குணம் குறிகள் தோன்றும்வரையுள்ள காலம்

- 1) முளைத்தற்காலம் எனப்படும்.
- 2) நோயரும்புகாலம் எனப்படும்.
- 3) உடல் தேற்ற காலம் எனப்படும்
- 4) நோய் தடைசெய்காலம் எனப்படும்

38. கழிச்சனோயினாகி வந்தும் ஒரு குழந்தை நன்கு டாது காக்கப்படவேண்டும் ஏனெனிக் இந்த நோய்

- 1) நீரகதிறியை உருவாக்கலாம்
- 2) உயர்குருதியழிக்கத்தை ஏற்படுத்தலாம்
- 3) கொழுக்கி புழுக்களை உருவாக்கலாம்
- 4) எண்புருக்கி நோயை ஏற்படுத்தலாம்

39 பனிக்கட்டிப்பையைப் பயன்படுத்துவதற்குச் சிறந்த நேரம்

- 1) வயிற்றுக்கோளாறு ஏற்படும்போது அதை வயிற்றின் மீது வைத்தலாகும்.
- 2) உழுக்குக்குள்ளாகிய காரிகணுவில் வைத்தலாகும்
- 3) நேரீத்த தசையின்மீது வைத்தலாகும்
- 4) காச்சகி கடுமையாக இருக்கும்போது தசையின் வைத்தலாகும்.

40. யார் நிமித்தம் கட்டிவைத் தயாரிக்கும்போது மெழுத சைலை (மக்கில்தோசு) பயன்படுத்தவேண்டும்

1) கர்ப்பிணி

2) மனேரியா நோயினால் வருந்தும் ஒரு நோயாளி

3) சோர்வாத நோயினால் வருந்தும் நோயாளி

4) சின்னமுத்தநோயினால் வருந்தும் ஒரு நோயாளி

பகுதி I

விடைகள்

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

மனைப் பொருளியல் 1989

1. பின்வருவனவற்றைத் தாய்மையாக்கும் முறையை விளக்குக.

அ) ஒரு கண்ணாடி யகினல்

சுரமான துணி பத்திரிகைத்தாள் கொண்டு துடைத் தகி. சவர்க்கார நீர், அமோனியா நீர், விண்ணாரி பயன் படுத்தித் தேய்த்தகி. வெட்டிவேலை கொண்ட கண்ணா டியைத் தூரிகை பயன்படுத்தி அழுக்கு நீக்ககி. தாளினால் துடைத்து உலர்த்தகி.

ஆ) ஓர் எரித்த அலுமினிய சோகப்பான்

நீர் நிரப்பி ஊறவிடலி. குடேற்றல் மரக்கறிச் சேவகி கிழங்குத் தோக்களை உள்ளிட்டு வேகவைத்து உராய்ந்து கறை நீக்கலி. சவர்க்காரம் ஏனைய தாய்தாக்குத் தாளி. தென்னந் தூப்பு, கம்பி நூகி (ஸ்டீல்வூகி) பயன்படுத்தி உராய்ந்து அழுவுதல், உலர்த்தகி.

இ) ஒரு துருப்பிடித்த சமையலறைக் கதறி

மணலி, செங்கட்டித்தான், மினுக்கிதான், சாம் பசி, சவர்க்காரமிட்டு தேங்காய்த் தும்பினாகி ஆகிறது கம்பி நூலினாகி கறை நீக்கலி. எலுமிச்சம்புளி, பழம் புளியிட்டு துரு நீக்கலி சவர்க்காரமிடலி பிசி சுத்தமான நீரினாகி கழுவி உளர்த்தலி தேங்காய் எண்ணெய் கிறிஸ், கொழுப்பு பூசி சேமிக்கலாம்.

2. உங்களுடைய வீட்டுத் தோட்டத்தை சிறப்பாகப் பேணுவதற்கு நீர் வழங்கக்கூடிய நான்கு வகையான சேவைகளைக் குறிப்பிடுக.

- 1) தோட்டத்தைக் கூட்டுதலி, அழுக்கை எளிதது, புதைத்தது¹ அழுக்கு தோட்டி மூலம் அகற்றுவதலி
- 2) வளர்ந்த காடுபோன்ற மரச்செடி கொடிகளை மட்டாக வெட்டி வேலி எல்லைகளை ஒழுங்காக்கலி
- 3) களை பிடுங்குவதலி
- 4) தோட்டத்திலி பாதிதிகள் உருவாக்கலி
- 5) வெளிப்புற அலங்கரிப்பால் பூத்தோட்டம் நீர்த்தாகிலி கள் உருவாக்கலி

3. மென்நீருக்கும் வன்னீருக்கும் இடையேயுள்ள பிரதான வேறுபாடு யாது? நீரிலுள்ள தற்காலிக வன்மையை எப்படி நீக்குவீர்?

மென்நீர் உப்புக்களவை அற்றது
வன்னீர் கலிசியம், மசனீசியம் இரு காப்பனேற்று. காப் னேற்று, சகிபேற்று, குளோரைட்டுக்கள் கொண்டது.
நீரைக் கொதிக்க வைப்பதன் மூலம் அதன் வன்மையை அகற்றலாம்.

2. 1) உழைப்பைச் சேமிப்பதற்கு உதவும் நவீன சமையலறைச் சாதனங்கள் நான்கைக் குறிப்பிடுக.
- 2) நீர் தெறித்தெடுத்த அச்சாதனத்திலி அருகிலுள்ளவையும் பிரதிகுலங்களையும் தருக.

விடை

1. அழுக்கை அடுப்பு, முட்டையடி கருவி, பழச்சாறு, பிழிசுருவி, இறைச்சி கரைக்கும் கருவி, உராய் கருவி.

- | 2. | அனுசூனம் | பிரதிகூலம் |
|----|---|---------------------------------------|
| 1) | வினையவாக வேலை செய்யலாம் | 1) மின்சாரக் செலவு |
| 2) | சுத்தமாக வேலை செய்யலாம் | 2) விலை கூடியது |
| 3) | வீண்விரயம் ஏற்படாது. | 3) சுவையின்மையாக இருப்பின் ஆபத்தானது. |
| 4) | பொருளின் முழுப் பயனைப் பெறலாம் | |
| 5) | இருவர் செய்யவேண்டிய வேலையை ஒருவர் செய்யலாம் | |
- 3 1) பகுத்தி நாளிலுள்ள எப்பண்புகள் காரணமாக மென்மையான பகுத்திப் புத்தவைகள், குழந்தைகளின் ஆடைகளுக்குப் பொருத்தமானவை என தெரிந்ததற்கு கப்படுகின்றன.
- 2) தெத்தரோன் கலந்த பகுத்தி துணியினாலான ஒரு பாடசாலைச் சீருடையினை ஏற்பட்ட இறைச்சிக் கறிக் கரையை எவ்வாறு அகற்றி துறைத்து சுத்தம் செய்விரென விளக்குக

விமை

1. 1) வேப்பக்கடத்தி
2) நீரை உறிஞ்சும் தன்மை வாய்ந்தது
3) இலகுவாக சலவை செய்யலாம்
4) நீடித்துழைக்கும் தன்மை வாய்ந்தது
2. (எண்ணெய் மஞ்சள் மினகாய்க்கறை)
- வெந்நீரும் சவர்க்காரமும் கொண்டு கறையை நீக்க வேண்டும் கறை நீக்காவிடின் போரகிஸ் கலவையை இட்டு நீக்கலாம். பின் உடையை நன்றாக ஊறவைத்தெடுத்து சவர்க்காரமிட வேண்டும். சவர்க்காரம் நுரைத்து அதிலுள்ள அழுக்குகள் நீக்கும் வரை நன்றாக தேய்த்துக் கழுவி சுத்தமான நீரினை அவசிய காயவிடிக வேண்டும்.
4. 1) ஒரு கர்ப்பணி பின்பற்ற வேண்டிய 4 முக்கிய விஷயங்களைக் குறிப்பிடுக
2) பிரசவத்திற்கு முன்னர் குழந்தைக்காக தயாரிக்கப்பட வேண்டிய பொருட்களின் பட்டியலொன்றைத் தருக.
3) தாய்ப்பாலின் முக்கியத்துவம் தொடர்பாகச் செக்வார்குச் செலுத்தும் இரண்டு பிரதான காரணிகளைத் தருக.

விடை

1. 1) சுய சத்தி
2) உடற்பயிற்சியும் ஒய்வும்
3) நிறைவான உணவுகளைக் குறித்த வேளையில் உண்ணக்
4) வைத்தியப் பரிசோதனை
5) சந்தோஷமான உள் நிலை
2. 1) 6 மல் துணியில் வைக்கப்பட்ட ஆடை
2) 4 குழந்தை வேஸ்ட்
3) 1 பெரிய துவாய்
4) 3 டசின் சாணைத் துணி
5) 2 சிறிய துணைகளையும் உறையும்
6) 6 படுக்கை விரீப்பு
7) நுளம்பு வலை
8) ஒடிக்கலோன், சோப்
9) 4 போர்க்கும் துணி
10) நங்குனிஸ் பின் 4
3. 1) சிருமிகளற்றது
2) நோயெதிர்ப்பு சக்தியை குழந்தைக்கு உண்டு பண்ணும்
3) எக்ஸாச் சத்தும் சுடங்கியது
5. 1) முதல் உதவியின்போது முக்கோணப்பந்தனங்களைப் பயன்படுத்தக்கூடிய நான்கு சந்தர்ப்பங்களைத் தருக.
2) சிக்கலிடைபே, பொதுவாகக் காணப்படும் இரண்டு நோய்களைக் குறிப்பிட்டு அந்நோய்கள் ஒவ்வொன்றும் எற்படுவதற்கான ஒவ்வொரு காரணங்களைத் தருக.
3) ஒரு நோயாளிக்குக் கொடுக்கப்படும் உறிஞ்சுந்துடைப் பை வினாக்குக.

விடை

1. 1) புயத்தடம் — ஆகற்ற ஒடுங்கிய கைத்தூக்கி
2) காயப்பட்ட பகுதியை சுட்டுவதற்கு மூடுவதற்கு
3) குருதிப்போக்கை தடைசெய்ய
4) முறிவுண்டாயின் மட்டை வைத்துக் சுட்டுவதற்கு
5) வீங்கிய இடத்தைக் குறைக்க
6) வளையவண்ணாகப் பயன்படுத்த (குருதியடக்குவடம்)
2. சுழிச்சனோய், குக்கல், தொண்டைக்கரப்பன், சின்னமுத்து, கொப்புளிப்பான்

சுழிச்சனோய் — சுழுகுநீர் உணவு
சின்னமுத்து, கொப்புளிப்பான், வைரசு
தொண்டைக்கரப்பன் — கோலுருக்கியுமி

3. 1) தேவையான உபகரணங்கள் கருவியை ஆபத்தம் செய்தல்
 - 2) தலையணையை அகற்றல், நோயாளியைப் போர்வை இடல்
 - 3) முதலாக முகம், கழுத்து மேற்பகுதி ஒத்தி துடைத்தல்
 - 4) கீழ்ப் பாகமாய் பகுதிபகுதியாய் இம்முறையைப் பின்பற்றல்
 - 5) நோயாளியை மறுபக்கம் திருப்பி கீழ் முதுகுப்பாகம் ஒத்தி துடைத்தல்
 - 6) படுக்கை விரிப்பை மாற்றாதல், நோயாளர் உடை மாற்றல்
 - 7) அருந்தவதற்குப் பானம் கொடுத்தல்
6. உணவைப் போணுவதுடன் தொடர்புற்ற மூன்று தனித்துவக் கணைக் குறிப்பிடுக. பழப் பாகுகளுக்கும் செவ்விகளுக்கு இடையேயுள்ள வேறுபாடுகளைத் தருக.

விடை

1. தனித்துவங்கள்

- 1) கிருமி நீக்கல்
- 2) உணவைப் பதப்படுத்தல்
- 3) கொள்கலங்களில் கிருமி நீக்கம்

பழப்பாகு

ஜெலீ

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------|
| 1) முழுப்பழம் பழத்தினைக் களைக்கொண்டது | பழச் சாற்றின் தயாரிப்பு |
| 2) தடிப்பானது, மங்கல் நிறம் | மென்பதம் |
| 3) குறைந்த பெத்தின் | கூடியளவு பெத்தின் |
| 4) கூடியளவு சீனி | கூடியளவு சீனி |

2. 1) போக காலங்களில் வீண்விரயமாகாது தடுத்தல்
- 2) கொண்டு செல்லவில்ல விரயமாகாது தடுத்தல்
- 3) கிடைக்காத இடங்களுக்கு வழங்கக் கூடியமை
- 4) சுயதொழில் வாய்ப்பு - குறைந்த முதலீடு தொழில் வாய்ப்பு

7. 1) சமையல் செய்யும் நான்கு முறைகளைக் குறிப்பிடுக. காய்கறி சமைக்க சிறந்த முறை யாது?
- 2) இறைச்சியை சமைக்கும் போது இடம் உபயோகம் இரகசியம் பௌதிக மாற்றங்கள் யாவை?
- 3) உணவில் முட்டையைப் பயன்படுத்தக்கூடிய முறை வழிகள எளிதானவை.

விடை

1. 1) சுவைத்தல், நீராவியில் அவித்தல், பொரித்தல் (ஆழ்ந்த, ஆழ மறி) வதக்கல் — 2) நீராவியில் சமைத்தல்
- 2) பௌதிக மாற்றம் — மென்பதமடையும், சுருங்கும், நிறம் மாறும். நிறை குன்றும்
- இரகசியம் மாற்றம் — திரளும் கொலாஜன் ஜெலமனாகும். கேட்பு உருகும், நீர் ஆவியாகும்.
- 3) சுவைத்தல், சுவை ஆவியில், கொதிநீரில் வார்த்தல், பொரித்தல்.
5. 1) உங்களுடைய வீட்டில் நாளாந்தம் உணவுப் பட்டியலைத் திட்டமிடுகிறபோது கவனத்திற் கொள்ளவேண்டிய பிரதான காரணிகள் யாவை?
- 2) கட்டிளம் பருவத்தினர் ஒருவருக்கான மதிப் உணவுக்குப் பொருத்தமான உணவுப்பட்டியலை ஒன்றைத் தயாரிக்கவும். உணவுப் பட்டியலில் கூடங்கியுள்ள உணவை நீர் தெரிந்தெடுத்தமைக்கான காரணங்களைத் தருக.
- 3) பாலையும் முட்டையையும் பயன்படுத்தி நீர் தயாரிக்கக் கூடிய சுற்றுணர் ஒன்றைத் தருக. இதற்குத் தேவையான பொருளையும் தயாரிக்கும் முறையையும் தருக.

விடை

1. 1) குடும்பத்தவர் எண்ணிக்கை
- 2) உயது வேறுபாடு
- 3) பல்வகை சமையல் முறை
- 4) இலகுவான சிக்கனமான தயாரிப்பு
- 5) போககால உணவுகளுக்குட்பட்ட தயாரிப்புகள்

2. சோறு

சத்திரிக்காய் பொரியல்
தக்காளி சலாது
மீன்கட்டை

இறைச்சிக்கறி
உருளைக்கிழங்குப் பிரட்டல்
கரமபெட்டி

கட்டினம் பருவத்தினர் எனும்போது சுவையாகவும் நிறையவும் சாப்பிடக்கூடியவர்கள் ஆதேவேளை போசணைச்சத்தும் கவனிக்கப்படவேண்டும். வளரும் பருவம் அதிசுளவு சக்தியை விரயப்பண்ணவேண்டியிருப்பதால், புரதமும் கார்போவைதரேற்றும் அதிகம் சேர்க்கவேண்டும் பசுவேற சமையல் முறைகள் உள்ளது நிறங்களும் வெவ்வேறாக உள்ளதால் இத்தகைய உணவுப் பட்டியலைத் தயாரித்தேன்

கரமல் புடிந்

வேண்டிய பொருட்கள்

முட்டை	— 5
பாடரின்	— 1
சீனி	— 2. மே. க.
வனிலா	— 1 தே. க.

1. முட்டையை உடைத்து சீனி சேர்த்து நன்றாக அடிக்கவும்.
- 2) பாலுடன் 1 கோப்பை நீர் சேர்த்து அக்கலவையுடன் சேர்த்து அடிக்கவும். வனிலாவையும் அதனுடன் சேர்க்கவும்
- 3) 1 மே. க. சீனியுடன் 4 மே. க. நீர் சேர்த்து கரமலாக காய்ச்சவும்
4. அதனை ஒரு மாஜரின் பூசிய பாத்திரத்திடை ஊற்றி நன்றாக சுற்றி எடுக்கவும்
- 4) அடித்த கலவையை அதனுள் ஊற்றி நீசாவிடில் அவிக்கவும்

க. பொ. த. ப. (சாதாரண தர) பரீட்சை 1988

மனைப் பொருளியல்

பகுதி I

1. முட்டையின் வெள்ளைக் கருவிலுள்ள புரதம்.
 - 1) ஆல்புமின்
 - 2) குளுற்றின்
 - 3) கேசின்
 - 4) மயோசின்
2. இலத்தோசு
 - 1) பழங்களில் உண்டு
 - 2) பாலில் உண்டு
 - 3) கரும்பில் உண்டு
 - 4) கரலில் உண்டு

3. பின்வருவனவற்றில் எது விலகிகுள்ளிருந்து எடுக்கப்படுகிறது
 - 1) செல்லுலோசு
 - 2) கிளைக்கோசன்
 - 3) பெத்தின்
 - 4) மோற்றோசு
4. வளரும் பிள்ளைகளின் தகுந்த ஊளர்ச்சிக்கு ஆதிதயாவசியமான மூலகங்கள் யாவை?
 - 1) பீபாற்றாசிபமும், சோடியமும்
 - 2) இரும்பும், மகனீசிபமும்
 - 3) செம்பும், கந்தகமும்
 - 4) கல்சியமும், பொசுபரகம்
5. இலங்கை உண்டிகளுள் விற்பின் B யைப் பெறக்கூடிய சிறந்த மூலகம்,
 - 1) மஞ்சள்திற மரக்கறிகள்
 - 2) தோடம்பழச்சாறு
 - 3) திட்டாற கைங்கள்
 - 4) பருப்பு வகை
6. விற்பின் 'A' குறைபாட்டின் முதற்கட்டத்தினை காண்படும் ஒரு குணங்குறி.
 - 1) மாணலக்கண்
 - 2) பீரிட்டோவின் புள்ளிகள்
 - 3) கண்ணில் செதிகுகள் தோன்றல்
 - 4) கரத்தோமலேசியா
7. முழுக் குடும்பத்திற்குமான உண்டிப் பட்டியலை தீட்டமிடும் போது மனத்திற் கொள்ள வேண்டிய மிக முக்கிய காரணி.
 - 1) சமீபாட்டிற்கு இலகுவாக்குதல்
 - 2) தயாரிப்பதற்கு இலகுவாக்குதல்
 - 3) சகல போசணைச் சத்துக்களையும் உள்ளடக்குதல்
 - 4) குடும்ப ஆங்கத்தவர்களின் விருப்பு வெறுப்புகள்
8. நிறத்தையும் போசணைப் பெறுமானங்களையும் பேணும் வகையில் காய்கறிகளைச் சமைக்கும் சிறந்த முறை,
 - 1) கொதிநீராவியில் அவித்தல்
 - 2) மெல்லவியல்
 - 3) அவித்தல்
 - 4) மிக்க எண்ணெயில் பொரித்தல்
9. போசணைப் பெறுமானங்களைப் பாதுகாக்கும் வகையில் பழங்களைப் பேணும் சிறந்த முறை.
 - 1) குளிர் சேமிப்புச் செய்தலாகும்
 - 2) பழப்பாகு (ஜாம்) தயாரித்தலாகும்
 - 3) உலர்த்துதலாகும்
 - 4) பழச்சாறு தயாரித்தலாகும்

10. பழப்பாசுகள் (ஜாம்) எப்பொழுதும் எதிர் களஞ்சியப் படுத்த வேண்டும்?

- 1) பாச்சர் பாசு செய்த போத்தல்கள்
- 2) கண்ணாடிப் போத்தல்களில்
- 3) கிருமியற்றித்த போத்தல்களில்
- 4) பிளாஸ்திக் போத்தல்களில்

11. வீட்டிற்கான புதித தளபாடங்களை வாங்குகிற போது அதி தளபாடங்கள்.

- 1) அறையிலே பருகனுக்கேற்றவையாக இருத்தல்வேண்டும்
- 2) விலை உயர்ந்தவையாகவும் பாரமற்றவையாகவும் இருவாக அசைக்கக் கூடியவையாகவும் இருத்தல் வேண்டும்
- 3) எல்லா அறைகளுக்கும் பொருந்தும் விதத்திலே பெரி தாகவும் நவீனமாகவும் இருத்தல் வேண்டும்
- 4) நவீன காலத்திற்குப் பொருத்தமாகச் செதுக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்

12. அடிப்படை நிறங்களைக் கலப்பதன் மூலம் பின்வரும் நிறத் தோகுதிகளில் எத்தொகுதியைப் பெறலாம்?

- 1) சிவப்பு, மஞ்சள், நீலம்
- 2) செம்மஞ்சள், ஊதா, சிவப்பு
- 3) செம்மஞ்சள், பச்சை, ஊதா
- 4) மஞ்சள், சிவப்பு, நீலம்

13. அடுக்களையில் உபகரணங்களைக் களஞ்சியப்படுத்தும்பாது பின்பற்ற வேண்டிய பிரதான தத்துவம்.

- 1) அவற்றை இறாக்கைகளில் களஞ்சியப்படுத்தலாகும்
- 2) அவை பாசப்படுத்தப்படும் இடத்திற்கு அருகே அவற்றைக் களஞ்சியப்படுத்தலாகும்
- 3) அவற்றைக் களஞ்சிய அறையிலே களஞ்சியப்படுத்தலாகும்
- 4) மேசைகளுக்குக் கீழ் அவற்றைக் களஞ்சியப்படுத்தலாகும்

14. வண்ணப்பூச்சுப் பூசப்பட்ட மரத்தானை பக்க மேசையைத் துப்பரவு செய்யும் முறை.

- 1) கிரமமாகத் தூசிதட்டி ஆய்வுச் சவரீகாரம் கொதி நீர் எப்பவற்றினால் சுழலுதல்

- 2) கிரமமாகத் தூசி தட்டி அவசியப்படும்போது சோடா, நீர் எப்பவற்றினால் கழுவுதல்
- 3) கிரமமாகத் தூசிதட்டி தூரிகையினால் உரோஞ்சி அவசியப்படும் போது சவர்க்காரம், நீர் எப்பவற்றினால் கழுவுதல்
- 4) கிரமமாகத் தூசிதட்டி அவசியப்படுமீபோது சவர்க்கார வேலினீர்னால் கழுவுதல்

15. அடுக்களையிலுள்ள மிக முக்கியமான வேலை அலகுகள்
 - 1) கழுவும்பகுதி, சமைக்கும்பகுதி, தயாரிக்கும் பகுதி,
 - 2) களஞ்சியப்பகுதி, சமைக்கும்பகுதி, தயாரிக்கும்பகுதி
 - 3) துப்பரவு செய்யும்பகுதி, சமைக்கும்பகுதி, களஞ்சியப்பகுதி
 - 4) சமைக்கும்பகுதி, பரிமாறும்பகுதி, கழுவும்பகுதி

16. மண்ணெண்ணெய் அடுப்பில் வைக்கப்படும் சோஸ்பானிக் கூடிகரிசேர்வதை மிகக் குறைந்த மட்டத்தினை வைத்திருக்க வேண்டுமெனின் கூடரின் நிறம்
 - 1) மஞ்சளாக இருக்கவேண்டும்
 - 2) சிவப்பாக இருக்கவேண்டும்.
 - 3) பச்சையாக இருக்கவேண்டும்
 - 4) நீலமாக இருக்கவேண்டும்.

- 17: வீட்டுப்பொருட்பதிவேடு ஒன்றைப் பேணுதல் இக்கலை தன்னி.
 - 1) வீட்டில் இருப்பவற்றையும் வாரியக் வேண்டியவற்றையும் தெரிந்து கொள்வதற்கு உதவும்
 - 2) தன்னிடம் உள்ளவற்றைத் தனது சினேகிதிகளுடன் ஒப்பிட்டுப் பார்ப்பதற்கு உதவும்.
 - 3) வாராந்த, மாதாந்த, வருடாந்தத் துப்பரவு செய்தலுக்கு உதவும்.
 - 4) அவ்வவர் கேட்பதை இரவலாகக் கொடுப்பதற்கு உதவும்

- 18) நெகிலிய இளஞ்சிவப்புப் பின்னணியில் வைக்கப்பட்டிருக்கும் பூந்தாழி சவனத்தைக் கவரவேண்டுமாயின் அதைநிறம்
 - 1) இளஞ்சிவப்பாக இருக்கவேண்டும்
 - 2) சறுப்பாக இருக்கவேண்டும்
 - 3) பச்சையாக இருக்கவேண்டும்
 - 4) சிவப்பாக இருக்க வேண்டும்

19. மட்பாண்டங்களைத் துப்பரவு செய்வதற்குப் பயன்படுத்தக் கூடிய மிகச் சிறந்த பொருள்

- 1) எலுமிச்சம்பழமும் செந்நீர்த் தூளும்
- 2) பிழிந்த தேங்காய்ப்பூவும் மண்ணெண்ணெயும்
- 3) மரச்சாம்பலும், சவர்க்காரநீரும்
- 4) விலங்கியும் சாம்பலும்

20. வீட்டுக்கழிவுகளை அகற்றுவதற்குச் சிறந்த பாதகாப்பான முறை

- 1) சுட்டுப்பசளை தயாரித்தல்
- 2) மரங்களைச் சுற்றி அவற்றை இடுதல்
- 3) புதைத்தல்
- 4) பைகளுக்குள் இட்டுத் தெரு ஓரமாக வைத்தல்

21. ஈரமாக இருக்கும்போது பின்வரும் நாரிகளுள் எது வலிமை குன்றும்

- | | |
|-----------|------------|
| 1) நெளோன் | 2) பட்டு |
| 3) இரயோன் | 4) பருத்தி |

22. வெளிறச் செய்யும் செயன்முறை யாது?

- 1) நார்களுக்குச் சேதமேற்படக்கூடிய அபாயத்தைக் குறைத்தலாகும்
- 2) நார்களிலிருந்து நிறமாறல் பதார்த்தங்களை அகற்று தலாகும்.
- 3) புடைவைகளிலுள்ள எண்ணெய்கறையை அகற்றுதலாகும்
- 4) புடைவைகள் சுருங்குவதைக் குறைத்தலாகும்

23. மீனுக்குதல் என்பது புடைவையை

- 1) ஒட்சாலிக் அமிலத்துடன் பரிகரித்தலாகும்
- 2) எரிசோடாவுடன் பரிகரித்தலாகும்
- 3) போமிக் அமிலத்துடன் பரிகரித்தலாகும்
- 4) இருகாபனேற்று சோடாவுடன் பரிகரித்தலாகும்

24. பட்டுச்சணல் நாரிகள்

- 1) செடியின் வேரிலிருந்து பெறப்படுகின்றது
- 2) செடியின் இலைகளிலிருந்து பெறப்படுகின்றது
- 3) செடியின் தண்டிலிருந்து பெறப்படுகின்றது
- 4) செடியின் விதைகளிலிருந்து பெறப்படுகின்றது

25. பட்டுப்புடைவைகள் ஏரிக்கப்படும்போது

- 1) முத்துப்போகிற மீதி காணப்படும்
- 2) நரைநிறச் சாம்பல் எஞ்சும்
- 3) உருகும்
- 4) கருநிறமான நொருங்கிக்கூடிய சாம்பல் மிஞ்சும்

26. உயரமான மெல்லிய (ஒல்லியான) பெண்ணுக்கான புடைவைகளில் கமையகேட்டிய மிசப் பொருத்தமான காட்டுரு

- 1) பெரிய காட்டுருக்களாகும்
- 2) சிறிய காட்டுருக்களாகும்
- 3) நிகைக்குத்தான காட்டுருக்களாகும்
- 4) கிடையான காட்டுருக்களாகும்

27. பிசுவரும் உடைத் தொகுதிகளுள் தனியாள் சுகாதாரத் திற்கும் துப்பரவிற்கும் உதவும் தொகுதி எது?

- 1) கைக்குட்டை, தழுவணைஉறை, கட்டிக்விளிப்பு
- 2) கட்டிக்விளிப்பு, துவாய், திரைச்சீவைகள்
- 3) கைக்குட்டை, மேகைவிளிப்பு, தகையணைஉறை
- 4) துவாய், கைக்குட்டை, இராஉடை

28. ஒரு சாதாரணமான குழந்தை ஏறத்தாழ எத்தனை மாதத் திக் உடம்பு பிரட்டும்?

- 1) மூன்று மாதம்
- 2) இரண்டு மாதம்
- 3) ஐந்து மாதம்
- 4) ஆறு மாதம்

29. குழந்தையைக் குளிக்க வார்ப்பதற்கான நீரின் வெப்பநிலை யைச் சோதிப்பதற்கு ஒருவர் நடைமுறையில் பின்பற்றும் வழி

- 1) தனது விரலை நீரில் ஆழ்த்திப் பார்த்தல்
- 2) ஒரு வெப்பமானியைப் பயன்படுத்தல்
- 3) தனது முழுகையை நீரில் ஆழ்த்திப் பார்த்தல்
- 4) தனது புயத்தை நீரில் ஆழ்த்திப் பார்த்தல்

30. புதிதாகப் பிறந்த சிசுவின் ஆரோக்கிய நிலையைக் செக் வாக்குச் செலுத்தும் மிக முக்கிய காரணி,

- 1) பிரசவத்திற்கு முற்பட்ட பராமரிப்பாகும்
- 2) தாயாரின் தோற்றமாகும்
- 3) பரம்பரைக் காரணியாகும்
- 4) தாயாரின் வாழ்க்கைத் தரமாகும்

31. குழந்தையின் உணவில் சேர்க்கப்பட வேண்டிய முதலாவது திண்ம உணவு.

- | | |
|---------------|------------|
| 1) காய்கறிகள் | 2) கனங்கள் |
| 3) மீன் | 4) இறைச்சி |

32. மனித அடர்ந்திருத்தியின் முதிர் முடிவுருக்கட்டம்.

- 1) குலகத்திலே இடம்பெறும்
- 2) யோனிமடலில் இடம்பெறும்
- 3) கருப்பையில் இடம்பெறும்
- 4) பனோப்பியோக் குழாயில் இடம்பெறும்

33. ஒரு பெண் மூர்ச்சையுற்றால்,

- 1) அவரது தலையை அவரது முழங்காடிகள் இரண்டிற்கும் இடையில் வைத்தபடி சிறையில் இருத்தல் வேண்டும்
- 2) இரண்டு தலையணைகளினின்று தலையை வைத்துக் கட்டிலில் படுக்க வைத்தல் வேண்டும்
- 3) உடனடியாக வெளியீர்ப்பானம் ஒன்றைக் கொடுத்தல் வேண்டும்
- 4) உடனடியாகத் தண்பானம் ஒன்றைக் கொடுத்தல் வேண்டும்

34. வீட்டில் நடக்கும் விபத்துக்களுக்குப் பெரும்பாலும் காரணமாக அமைவது.

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| 1) கவனம்மையாகும் | 2) அறிவினமையாகும் |
| 3) சோம்பேறித் தன்மையாகும் | |
| 4) அவசரத்தன்மையாகும் | |

35. நோய் தொடர்பாக மிகவும் வெளிப்படையாகத் தெரியும்குணங்குறி

- | | |
|--------------|-----------------------|
| 1) காய்ச்சல் | 2) பிடிசுரம் |
| 3) தலையிடி | 4) இலகுவில் சினமடைதல் |

36. மிக நல்ல பறிகளைக் கொண்டுருக்க வேண்டியமானால்

- 1) கிரமமாக இனிப்புக்களை உட்கொள்ளல்
- 2) சிதைவடையத் தொடங்கியவுடன் பசுவைப் பிடிக்கி விடவேண்டும்
- 3) ஒவ்வொரு நாளும் காலையில் ஒரு பழச்சாற்றைப் பருக வேண்டும்
- 4) ஒவ்வொரு ஆகாரத்திலே பின்னும் பசி துவக்க வேண்டும்

37. முதலுதவி வழங்கும் போது கவனிக்க வேண்டிய மிக முக்கிய விடயம்,

- 1) நிலைமையை விளங்கித் கொடுத்தலாகும்
- 2) நோயாளியைப் படுக்க வைத்தலாகும்
- 3) முதலுதவிப் பெட்டியைத் தேடுதலாகும்
- 4) நோயாளிக்குத் திரவங்களைக் கொடுத்தலாகும்

38. குருதிச் சோகைக்கு

- 1) வாந்திபேதி காரணமாகலாம்
- 2) கொழுக்கிப்புழு காரணமாகலாம்
- 3) காய்ச்சல் காரணமாகலாம்
- 4) ஆம்மை காரணமாகலாம்

39. தவளமாகப் (Sling) பயன்படுத்துவதற்குப் பொருத்தமான பந்தை வகை

- 1) சுற்றுப் பந்தைம்
- 2) முக்கோணப் பந்தைம்
- 3) மீள்சக்தியுள்ள பந்தைம்
- 4) கிரேப்புப் பந்தைம்

40. D. வி. ஜி. வச்சின் ஒருவரை எந்தநாடிலிருந்து பாதுகாக்கிறது.

- 1) காந்திபேதி
- 2) கசநோய் (கயரோகம்)
- 3) தொண்டைக்கரப்பன்
- 4) சினைமுத்து

பகுதி I

வினாக்கள்

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

மனைப் பொருளியல் 1988

பகுதி II (அ)

1. 1) சமையலறையில் நேரத்தையும் சக்தியையும் மீதப்படுத்த துவதற்கு இல்லத்தலைவி கைக்கொள்ளக்கூடிய வழி முறைகள் எவை?
- 2) பல்வேறு குடும்பங்களிலும் செலவுகள் வேறுபடுவதற்கு உதவும் காரணிகள் யாவை?
- 3) புதிய வீட்டொன்றை வாங்கும்பொழுது நீர் கவனத்திற் கொள்ளவேண்டிய மூன்று முக்கிய விடயங்களைத் தருக?

வீடை

1. 1) திட்டமிட்ட சமையலறை
- 2) நவீன தொழிற்சிக்களைவிதிசனைப் பயன்படுத்தல்
- 3) குடும்பத்திலுள்ளவர்களுக்கு வேலையைப் பகிர்ந்து கொடுத்தல்
- 4) ஒரே நேரத்தில் பல்வகை உணவுகளைச் சமைத்தல்
- 5) வேலையைத் திட்டமிட்டுச் செய்தல்
2. 1) குடும்பத்தவர்கள் எண்ணிக்கை
- 2) பிள்ளைகளின் வயது வேறுபாடு
- 3) வீட்டுச்சூழ்நிலை
- 4) ஆடம்பரச்செலவு
- 5) சுசநிலை (தோய்வாய்ப்பட்டவராக இருப்பின் வைத்திய செலவினம்)
- 6) பழக்கவழக்கங்கள்
3. 1) நிலம் கட்டிடத்தின் தரம், அமைக்கப்பட்ட குழல்
- 2) அறிவித்தவர் எண்ணிக்கை
- 3) பணம்
2. 1) சிசுவை குளிக்கவார்ப்பதற்குத் தேவையான உபகரணங்களைப் பெயரிடுக
- 2) சிசுவிற்கு மிகச் சிறந்த உணவு யாது? இரண்டு காரணங்கள் தருக?
- 3) சிசுவின் ஆடைகளுக்குப் பொருத்தமான உடைகளைப் பெயரிடுக

விடை

1. 1) குளிக்கும் தொட்டி, நிறிய வாளி, நீர்காப்பு மேலணி. குளப்பித்தவட்டி, முகத்துவட்டி, குளிப்புப் போர்வை பதிவான மைசையும் கையிலாத கதிரையும். கண் மூக்கு தடைதண்டுளும் சவர்க்காரமுள்ள தட்டும்

2) தாய்ப்பாவி

காரணம்: கிருமிகளற்றது

தாய் சேய் உறவு வளர்கின்றது

3) மகி, பிள்ளை, சவஞ்சரி

2. 1. பருத்தியின் மூன்று இரசாயன கிறப்பியல்புகளைத் தருக

2) வரிப்படம் ஒன்றின் உதவியுடன் கூடை நெசவை விளக்குக?

[படம் எதிர்ப்பக்கத்தில் இணைக்கப்பட்டுள்ளது]

3) புடைவைகளின் “அழுத்த வேண்டா நேர்த்தி” என்பதன் கருத்தை விளக்குக

விடை

1. 1) வழுத்தி நார் சாயமுட்ட சுலபமானது. சாயம் நிகைக்கும்

1) ஐதான காரத்தினாகி தாக்கப்படாது செறிவு கூடிய ஆய் வத்தாகி பாதிக்கப்படும்.

3) செலுவோசினாகி ஆனதினாகி எரிக்கும் யோது கடதாசி ஏரியும் மணம் ஏற்படும்.

2. 1) இது சாதா நெசவினத்தைச் சேர்ந்தது.

2) இரண்டு அல்லது அதற்கு மேற்பட்ட பரவு நூல்களும் ஊடை நூல்களும் மாறி மாறி ஒன்றை மேலொன்றாகவும் கீழாகவும் செவிவதாகி கூடை போன்ற தோற்றம் ஏற்படும்.

3) துணி உறுதி குறைவு

3. ஆடையானது இரசாயனப் பதார்த்தங்களைச் சேர்க்கப் பட்டோ அல்லது வெப்பநிலைக்கு உட்படுத்தப்பட்டோ அழுத்தப்படுகின்றன. ஆகவே இவை சலவை செய்யும் போது இவ் குவியல் கருங்கமாட்டா. இந்நேர்த்தினை அழுத்த வேண்டா நேர்த்தி என்றழைப்பர். சலவை செய்த ஆடையை முறுக்காமல் சொட்டுலர்த்தல் முறையில் உலர்த்தல் வேண்டும்.

4. 1) பிணியாளர்க்குரிய சமையல் எப்பதன் கருத்து யாது?
 2) பிணியாளர்களுக்கான பத்தியங்களைப் பாருப்படுத்து.
 3) இவற்றுள் ஒன்றுக்கு உதாரணம் தருக.

விடை

1. பிணியாளரின் உடலானது பலவினமானது சமீபமும் அத் துறிஞ்சலும் மெதுவாகவே நடைபெறும் ஆகையாக நோய் உள்ள காலங்களிலும் நோய் தெறும் காலங்களிலும் அவர் உணவானது இலகுவிக் சமீக்சிக் கூடியதாகவும் எண்ணெய்த் தன்மைமற்றதாயும் சுத்தமாகவும் நோயாளியால் உட்கொள்ள விரும்பமுடையதாகவும் அம்மய வேண்டும். இதையே பிணியாளருக்குரிய சமையல் எப்பதன் கருத்தாகும்.
2. திரவம், அரைத்தினும், தினும்
- அ) நோய்க் குறிகள் உள்ள காலங்களில் தினும் உணவைத் தவிர்த்து திரவ உணவைக் கொடுக்க வேண்டும்.
- ஆ) வைத்தியர் மெல்லிய உணவைக் கொடுக்குதபடி கூறிக் கொஞ்சி, குப், வாட்டிய பாண் மெல்லியகி முட்டை கொடுக்கலாம்.
- இ) பிழையான சமையல் முறைகளினாகி போசணை உள்ள உணவு சமீக்சி இயலாத தன்மையை ஏற்படுத்தாத வரறு கவனிக்க வேண்டும்.
- ஈ) உடலில் தெறும் காலத்தில் அறிந்த இயற்கையங்களை சீர்செய்ய இழுகி வலுவைப் பெற பாகி, முட்டை, கொழுப்பிலிசாத மீன், மரக்கறி ஆய் என்பவற்றைக் கொடுக்கலாம்.

மரக்கறி குப்

சரட்	— 25 கிராம்	லீகிஸ்	— 5 கிராம்
துவரரி பருப்பு	— 25 ..	போஞ்சி	— 25 ..
ரேணிப் கிழங்கு	— 25 ..	ப. வெங்காய	— 25 ..
வேண்ணெய்	— ½ தே. சரண்டி.		
மினகு, மகிலி, சீரகம்	— ½ தேக்கரண்டி வீதம்		
மா	— ½ தே. கரண்டி.	நீர்	— ½ நீர்
உப்பு	— அளவாக		

செய்முறை:

1. பருப்பைக் கழுவிச் சுத்தம் செய்தல்
2. மரக்கறிகளைச் சுத்தம் செய்து னெட்டி நெய்யில் கிறிது வதக்கல்
3. அதற்குள் பருப்பையும் போட்டு நீர் னெற்றி கொதிக்க வைக்கவும்
4. அதற்குள் சரக்கு வகைகளை கிறிது குற்றி துணியில் முடிச்சாகக் கட்டிப் போடுதல்
5. குட்டைக் குறைத்து பரக்கறி நன்கு வேகும் வரை சமைக்க வேண்டும்
6. மாவை நீரில் கசைத்து அதனுள் விட்டு கொதித்த பின் இறக்கி அளவான உப்பிட்டு பரிமாறவும்

மருதி ஆ

- 1) ஒரு கர்ப்பிணிக்கு ஒரு வேளை உணவைத் திட்டமிடும் போது நீர் கவனத்திற்செடுத்துக் கொள்ளும் முக்கிய விடயங்கள் எவை?
- 2) ஒரு கர்ப்பினியின் இராப் போசனத்திற்கான உணவுப் பட்டியல் ஒன்றைத் திட்டமிடுக.
- 3) நீர் தயாரித்த உணவுப் பட்டியலின் அடங்கியுள்ள போசனைச் சத்துக்களைப் பெயரிடுக.
- 4) நீர் இதரித்தெடுத்த பிரதான உணவைத் தயாரிக்கும் மிகையை விளக்குக.

விடை

- 1) நிறையுணவாக இருக்க வேண்டும்
- 2) ஆலர்ச்சி தரும் உணவுகள் தவிர்க்கப்பட வேண்டும்
- 3) இலகுவில் சமிபாடடையக் கூடியதாக கமைய வேண்டும் (கொழுப்புணர்வு தவிர்க்கப்பட வேண்டும்)
- 4) கர்ப்பினி விரும்பி உண்ணக்கூடிய உணவாக இருத்தல் வேண்டும்

2.

உணவு

அளவு

அரிசிமா இடியப்பம்

8 — 10

உருளைக்கிழங்கு பிரட்டல்

2 மேசை கரண்டி

நெத்தலி சொதி

5 அல்லது 6 மே. க.

பால்

1 கோப்பை

வாழைப்பழம்

1

3. இடியப்பம் — உயிர்ச்சத்து B. மாப்பொருள்
உருளைக்கிழங்கு — மாப்பொருள்
நெத்தலி சசாதி — ககசியம், கொழுப்பு, புரதம்
பாசி — நிறையுணவு
வாழைப்பழம் — உயிர்ச்சத்து C

இடியப்பம் :-

தேவையான அளவு

2 சுண்டு அரிசொ, 1 கோப்பை வெந்நீர்,

தேவையான உப்பு.

செயல்முறை

மாவை முதலில் வறுத்த அளித்த அரிக்க வேண்டும். அரித்த மாவை ஒரு சுட்டியிற் போட்டுத் தேவையான உப்பை யுமிட்டு கொதி நீரை மாவின மேல் ஊற்றிக்கொண்டு அகப்பை யின் காய்ப்பினால் நன்றாகக் கட்டிகளிக்கலாது விளறி இடியப்ப உரலில் அளவான மாவைப் போட்டு இடியப்ப உரலை இரண்டு கைகளாலும் பிடித்து வட்டமாகச் சுழற்றி இடியப்பத்தட்டின் மேல் வட்டமாக பிழிந்து ஆவியில் கவிக் வேண்டும். நான்கு ஐந்து இடியப்பத் தட்டுகளைக் கொதி நீராவிப் பாத்திரத்தில் வைக்கலாம். நன்றாக அவிந்ததும் இறக்கி ஆறிய பின் பரி மாறவேண்டும்.

6. 1) மண்ணெண்ணெய் அடுப்பிபான்றைத் துப்பரவு செய் கையின் பின்பற்ற வேண்டிய படிசளை எழுதுக
2) வீட்டின் பக்கேறு பகுதிகளையும் துப்பரவு செய்வ தற்குப் பயன்படுத்தக்கூடிய மூன்று தத்துவங்களைக் குறிப்பிடுக.
3) குடும்ப அங்கத்தவர்களுடன் பிரச்சனையை கலந்துரை யாடுவதிலுள்ள மூன்று நன்மைகளைத் தருக.

விடை

1. 1) மண்ணெண்ணெய் போத்தலை எடுத்து வைக்கவும்
2) அடுப்பின் பகுதிகளைக் கழற்றி எடுக்கவும்
3) போத்தல் தாங்கியில் நிற்கும் எண்ணெயை வேறு பாத்திரத்தில் ஊற்றி வைக்கலாம்
4) திரியைக்கழற்றி துப்பரவு செய்யவேண்டும்

- 5) திருகாணியைத் தழறி எடுக்கவேண்டும்
- 6) எண்ணெய் செகிலும் குழாவா அடைப்புடன் இக்கா
மல் துப்பரவாக்கி சுழிவு எண்ணெயை அகற்ற
வேண்டும்.
- 7) சுழிறிய பகுதிகளையும் துப்பரவு செய்து மீண்டும்
அனைத்தையும் பொருத்தித் கொள்ளலாம்.

ம. 1) தூசுநீக்கல்

2) சுழிவுகள் அகற்றல்

3) தொற்று நீக்கம் செய்தல் (கிருமிகள் அழித்தல்)

4) கவர்ச்சியூட்டல்

2. 1) ஒருவரையொருவர் புரிந்துகொள்ளும் மனப்பான்மை த
எற்படும்

2) குழப்பத்தின் ஒற்றுமை நிலவும்

3) சகோதர உறவு வளரும்

4) குடும்ப நிர்வாகம் இலகுவாகும்

3. 1) மாப்பொருள் பெருமளவில் அலிக்கியுள்ள நாகு
உணவுகளைப் பெயரிடுதல்

2) மாப்பொருள் பெருமளவில் அடங்கியுள்ள உணவுகள்
சமைக்கப்படும் பொழுது நிகழ்வதென்ன என்பதை
விளக்குதல்

3) சரிபாட்டுத் தொகுதியில் மாப்பொருள் சரிபாடையு
யும் இடங்களையும் அதற்கு உதவும் நொதியங்களை
யும் தகுதல்

விபை

1. 1) உருளைக்கிழங்கு

2) பாண்

3) சோறு

4) வாழைக்காய்

2. ஈரலிப்போடு மாப்பொருளை சமைக்கும்போது பொருள்
வெடிக்கச் செய்து செலற்றின் இயல்புடையதாக மாற்ற
நீரினது மாப்பொருளைச் சமைக்கும் போது அது தெத்தரி
மாறும்.

3. வாய் - உமிழ்நீர் — தயவின்

முககிறுதுடல் — அமிலேசு

8. 1) உணவின் மீது நுண்அமிசிகள் வளர்ச்சியடைவதைக் கட்டுப்படுத்தும் காரணிகள் யாவை?
- 2) நகில பழக்கமுடைய இனங்காண்பதற்கு உதவும் முன்னுதர்ப்பியல்புகளைத் தருக
- 3) மீனை தற்காப்பு செயல்பாட்டைய இரண்டு முறைகளைத் தருக

விடை

1. உயர் செப்பம்
சுரமற்ற தன்மை
காற்றுப்புகாத இடம்
2. 1) அதன் மணம்
2) கரகரப்பான பாரமான தன்மை
3) ஒளி ஊடுருவாது
4) பழங்கள் கலங்கியே தோற்றம்
3. 1) கருவாடாக்கல்
2) தகரத்திலடைத்தல்

க. பொ. த. ப (சா/தர)ப் பரீட்சை டிசெம்பர் 1987
மனைப் பொருளியல்

பகுதி I

1. பாலிலுள்ள வெகிஸம்.
1) மோற்றோசு 2) குளுக்கோசு
3) லுகற்றோசு 4) பிரற்றோசு
2. செலுலோசு (மரத்தாது) ஒரு
1) அமினோ அமிலம் 2) பலிசுக்கரைட்டு
3) ஒருசுக்கரைட்டு 4) இரண்டுசுக்கரைட்டு
3. மனித உடல் சக்தியைப் பெறுவது.
1) கொழுப்பிலிருந்து மட்டுமே
2) காபோவைதரேற்றுக்கள், கொழுப்பு என்பவற்றிலிருந்து
3) காபோவைதரேற்றுக்கள், புரதம், கொழுப்பு என்பவற்றிலிருந்து
4) காபோவைதரேற்றுக்கள், புரதம், கொழுப்பு, ஆகக் கோடி என்பவற்றிலிருந்து

4. பெரும் அளவுகளில் கிராகசரசம், கசிசியமும் காணப்படுவது
 - 1) குருதியில்
 - 2) உடலின் பாய் பொருள்களில்
 - 3) உடல் எலும்புகளில்
 - 4) உடற்கலிகளில்
5. பேரிந்துப்பழத்தை உணவில் சேர்த்துக்கொள்வதன் மூலம் பின்வரும் போசணைக் குறைபாடுகளுள் எதைத் தவிர்த்துக் கொள்ளலாம்?
 - 1) கசிசியம்
 - 2) இரும்பு
 - 3) அயடின்
 - 4) விறறமின் A
6. பின்வருவனவற்றுள் குருதியிலுள்ள குளுக்கோசின் அளவைக் கட்டுப்படுத்தும் பதார்த்தம் எது?
 - 1) அமிலேசு
 - 2) திரிச்சின்
 - 3) இன்சலின்
 - 4) இலிப்பேசு
7. மனித உடலில் புரதச் சேர்க்கையெறிக்கையில் இறுதி வினைவு?
 - 1) அமினோ அமிலம்
 - 2) பெத்தோன்
 - 3) யூரியா
 - 4) பல்பெற்றைட்டுகள்
8. மிகைக் கார்போவைதரேற்றுக்கள்,
 - 1) சேமிக்கப்பட்ட ஓர் எரிபொருளாக உடலில் பயன் படுத்தப்படுகின்றன
 - 2) சிறுநீரினூடாக வெளியேற்றப்படுகின்றன
 - 3) இரைப்பையில் சேர்க்கப்படுகின்றன
 - 4) விறறமின் 'A' ஆக மாற்றப்படுகின்றன
9. கொழுப்பு அமிலங்களுக்கும் கிளிசரோலும் உடலில் எதனால் உறிஞ்சப்படுகின்றன?
 - 1) சடை முனைகளிலுள்ள நாளங்களினால்
 - 2) தொடுக்கும் இழையங்களினால்
 - 3) சடை முனைகளிலுள்ள நாடினினால்
 - 4) பாலுக்குரியவையினால்
10. பின்வருவனவற்றுள் உணவு பேணலுக்கான வீடுகளிற் பயன் படுத்தப்படும் அமிலம் எது?
 - 1) இலாற்றிக்கமிலம்
 - 2) அசற்றிக்கமிலம்
 - 3) போமிக்கமிலம்
 - 4) பெனிக்ஸாயிக்கமிலம்

11. பின்வரும் நிற அமைப்புகளுள் எது “வெந் நிறங்களுக்கும்” தண்நிறங்களுக்கும் கொண்டுள்ளது.

- 1) பச்சை, நீலம், நீலம் சாரி செவ்வூதா, செவ்வூதா
- 3) சிவப்பு, சிவப்புசாரி செம்மஞ்சள், செம்மஞ்சள், மஞ்சள்
- 3) நீலம், நீலம் சாரி செவ்வூதா, சிவப்பு, சிவப்பு சாரி செவ்வூதா
- 4) நீலம், நீலம் சாரி பச்சை, பச்சை, நீலம் சாரி செவ்வூதா.

12. சிமினி விளக்கிலிருந்து பெறப்படும் ஒளியை விட மோத்தல் விளக்கிலிருந்து பெறப்படும் ஒளி தெளிவாக இருக்கும் ஏனென்கி.

- 1) அது குறைந்த அளவிக் காபன் மோனாக்சைட்டைக் கொண்டுள்ளது
- 2) அதில் உடன் காவுகை ஒட்ட அலைகள் இல்லை
- 3) அதில் உடன் காவுகை ஒட்ட அலைகள் கட்டுப்படுத்தப்படுகின்றன
- 4) மண்ணெண்ணெய் ஒரே சீராகப் பாய்வதற்கான அமைப்பு அதில் உண்டு

13. படுக்கை அறை ஒன்றின் வெளிச்சத்தைக் குறைக்கும் ஒரு முறையாது?

- 1) வர்ண ஒவியங்களையும் சுவர் ஆலங்காரத் தொங்குகளையும் பயன்படுத்ததல்
- 2) சுவர்களுக்கும் சீலிங்கிற்கும் தண் நிறங்களைப் பயன்படுத்ததல்
- 4) சுவர்களுக்கும் சீலிங்கிற்கும் வெந்நிறங்களைப் பயன்படுத்ததல்
- 4) அறைகளுள் வளரிக்கப்படும் தாவரங்களையும் துணைப் பொருள்களையும் வைத்தல்

14. இலைக்கறி ஒன்றைத் தயாரிப்பதற்கு மிகப் பொருத்தமான பாத்திரமும் அடுப்பும் எது?

- 1) மண் பாத்திரமும் மண்ணெண்ணெய் அடுப்பும்
- 2) அலுமினியப் பாத்திரமும் வாயு அடுப்பும்
- 3) இனாமக் பாத்திரமும் மின்சார அடுப்பும்
- 4) மண் பாத்திரமும் விறகுஅடுப்பும்

15. நவீன சமையலறை ஒன்றிற்கான உபகரணங்களைத் தேர்ந்தெடுக்கும் போது மனதில் கொள்ள வேண்டிய மிக முக்கிய விடவும் யாதுதனில்.
- 1) நவீன உபகரணங்களைத் தெரிவு செய்தலாகும்
 - 2) சமையல் ஷறை நடவடிக்கைகளுக்குப் பொருத்தமான உபகரணங்களைத் தெரிவு செய்தலாகும்
 - 3) பெறுமதி மிக்க உபகரணங்களைத் தெரிவு செய்தலாகும்
 - 4) இலகுவான நகர்த்தக்கூடிய உபகரணங்களைத் தெரிவு செய்தலாகும்.
16. உரிசளுடைய வளவின் எல்லையில் வேலையைப் பேணுவது?
- 1) வீட்டின் தோற்றத்தை மேம்படுத்துவதற்கு உதவும்
 - 2) ஒரு சட்டத் தேவையாகும்
 - 3) தனி ஆளின் சுதந்திரத்தை பேணுவதற்கு உதவும்
 - 4) தேவையற்ற செலவை ஏற்படுத்துவதற்கு உதவும்
17. மனையியல் ஆய்வு கூடத்தின் சீமேந்தத் தரையை மினுக்குவதற்குப் பயன்படுத்தக் கூடிய உள்நாட்டுப் பொருள்?
- 1) சழிவுத் தேயிலையும் சழிவுத் தேவிகாய்ப் பூவும்
 - 2) தரையை மினுக்குவதற்கானதொரு தரை மினுக்கி
 - 3) தண்ணீருடன் கலக்கப்பட்ட ஒரு தொற்று நீக்கி
 - 4) சவர்க்கார நீர்
18. வீட்டு வரவு செலவுத் திட்டம் தொடர்பான சிறந்த ஒரு தத்துவம் எது?
- 1) நெகிழ்வற்றதாக இருத்தல் வேண்டும் என்பதாகும்
 - 2) தனி ஆளின் தேவைகளுக்கேற்ப மாறமுடியாதது என்பதாகும்
 - 3) தனி ஆளின் தேவைகளுக்கும் நிலைமைக்குமேற்ப மாறமுடியும் என்பதாகும்
 - 4) வருமானத்திற்கும் நிலைமைக்குமேற்ப மாறமுடியாதது என்பதாகும்
19. அமர்வறையில் ஒரு மூலையில் தேய் மேசையில் வைப்பதற்கு மிகப் பொருத்தமான பூ வைப்பு ஒழுங்கு எது?
- (படம் கடைசிப் பக்கத்திற் உள்ளது)

20. மண் பாத்திரம் ஒன்றிலுள்ள நீர் தண்மையாக இருப்பதற்கு உதவும் காரணி எது?

- 1) பாத்திரம் விரைவாக உலர்ந்து விடுதல்
- 2) பாத்திரத்தைத் தயாரிப்பதற்குப் பயன்படுத்தப்பட்ட பொருளின் தன்மை
- 3) பாத்திரம் விரைவாகத் தண்மையடைதல்
- 4) அதிலுள்ள தவாரத் தன்மை

21. பின்வரும் புடவைத் தொகுதிகளுள் எது சதா நெசவினாலே நெசவு செய்யப்படுகிறது?

- 1) காரிக்கன், இரட்டு, ஒகண்டி
- 2) புறக்கேட்டு, சோசற்று, முறுக்குச்சற்றின்
- 3) தெனிய், காக்கி, கபடின்
- 4) கம்பளித்துணி, (பிளனக்) திரிக், வெக்வெற்று

22. பின்வருவனவற்றுள் எது இயற்கைக் கனிய நார்களைக் கொண்டுள்ளது.

- 1) பட்டு
- 2) கண்ணார்
- 3) புறக்கேட்டு
- 4) இரயோன்

23. துணிகளைத் துவைப்பதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் நீரின் தற்காலிக வலமைத் தன்மையை எதனால் அடற்றலாம்?

- 1) கொதிக்க வைப்பதன் மூலம்
- 2) ஒட்சாஜிக்கமிலத்தைப் பயன்படுத்துவதன் மூலம்
- 3) சோடியுநிகுளோரைட்டைப் பயன்படுத்திவதன் மூலம்
- 4) பொற்றாசியமைதரொட்சைட்டைப் பயன்படுத்துவதன் மூலம்

24. புரத நார்களை இனங்கண்டு கொள்வதற்கு எரித்துப் பார்க்கும் சோதனையை நடத்தும் போது நாரின் எவ்வ தாணிக்கலாம்?

- 1) அது உருகி எரிவதை
- 2) அது விரைவாக எரிந்து கரியமணி போன்ற தோற்றத்தை உருவாக்குவதை
- 3) அது மஞ்சள் சுவையையுடன் விரைவாக எரிவதை
- 4) அது விரைவாக எரிந்து கரியாவதை

25. கஞ்சியிடப்பட்ட பருத்தி ஆடை ஒன்றை அழுத்துப் சரி யான முறை யாது?

- 1) மிகச் சூடான அழுத்தியினால் அழுத்துதல்
- 2) சிறிதளவு நீரைத் தெளித்து ஆடையை உருட்டி சிறிது நேரத்தின் பின் மிகச் சூடான அழுத்தியினால் அழுத் துதல்
- 3) ஆடையின் மீது மென்மையான ஒரு துணியை வைத்து மிகச் சூடான அழுத்தியினால் அழுத்துதல்
- 4) சிறிதளவு நீரைத் தெளித்து ஆடையின் மீது ஒரு துணியை வைத்து அழுத்துதல்

26. பற்களையும் முரளையும் பாதுகாக்கும் மிகச் சிறந்த தொகுதி எது?

- 1) புளோரைட்டும் விறற்றமின்களும்
- 2) புரதமும் விறற்றமின்களும்
- 3) கார்போவைதரேற்றுகளும் விறற்றமின்களும்
- 4) புரதமும் புளோரைட்டும்

27. ஒரு கர்ப்பிணி விசேட முற்காப்பு சூழைகளை?

- 1) முதலாம் மாதத்தின் பின்பற்ற வேண்டும்
- 2) ஐந்தாம்
- 3) ஏழாம்
- 4) பிரசவத்திற்கு அண்மிய காலத்தின் பின்பற்ற வேண்டும்

28. பின்வருவனவற்றுள் ஒரு குழந்தையின் சேட்டுக்கு மிகப் பொருத்தமான துணி எது?

- 1) மென்மையான கொண்ட பொப்பினின்
- 2) மென்மையான கொண்ட மல்
- 3) வண்ணங்கள் மிக்க பட்டு
- 4) பிரகாசமான நிறம் கொண்ட உவோயிக்

29. ஒரு சிசு இயற்கையான நிர்ப்பீடத்தை எவ்வாறு பெறுகிறது?

- 1) கொடுக்க வேண்டிய பால்சூத்தலைக் கொடுப்பதன் மூலம்
- 2) திரிபோஷாவைக் கொடுப்பதன் மூலம்
- 3) தாய்ப்பால் கொடுப்பதன் மூலம்
- 4) மேலதிக விறற்றமின்களைக் கொடுப்பதன் மூலம்

30. கொழுப்பு மிக்க தன்மையைக் தவிர்ப்பதற்கு பாலாட்டும் தாய்?

- 1) பாலையும் பாலுணவுகளையும் குறைத்தல் வேண்டும்
- 2) இலை வகைகளையும் காய்கறிகளையும் குறைத்தல் வேண்டும்
- 3) நெக்குகளையும் பானங்களையும் குறைத்தல் வேண்டும்
- 4) பழங்களையும் கூல வகைகளையும் குறைத்தல் வேண்டும்

31. மலசலம் சுழித்தல் தொடர்பான பயிற்சியைக் குழந்தைக்கு வழங்கக்கூடிய மிகச் சிறந்த வயது

- 1) குழந்தை அது பற்றிய அறிகுறியைக் காட்டும் வயதிலாகும்
- 2) 6 மாதத்திற்கும் 9 மாதத்திற்கும் இடையிலாகும்
- 3) 9 .. 12 .. இடையிலாகும்
- 4) 18 மாதத்திலாகும்

32. எட்டுமாதக் குழந்தைக்கு மிகப் பொருத்தமான மதிய போசனம் எது?

- 1) பழச்சாறும் விசுக்கோத்தும்
- 2) இளைக் கஞ்சியும் சர்க்கரையும்
- 3) குழைத்த சோறும் அவித்த கிழங்கும் சரலும்
- 4) குழைத்த சோறும் அவித்த சரலும்

33. முதலுதவி செய்யும் ஓர்வர் கண்டிப்பாகத் தேரிந்து வைத்திருக்க வேண்டியது?

- 1) பல்வேறு விபத்துக்கள் தொடர்பாகச் செய்யப்படும் முதலுதவி பற்றியாகும்
- 2) உடற்றொழிளையும் உடலின் செயற்பாடுகளையும் மாகும்
- 3) தொற்று நீக்கங்களையும் பல்வேறு வகையான களிம்புகளையும் மாகும்
- 4) நோயாளி முன்னர் எந்நோய்களுக்குள்ளானார் என்பதை மாகும்

34. ஒரு நாடியிலிருந்து குருதி பாய்வதைத் தடுப்பதற்கு நீர் எதிகையை முதலுதவிச் சிகிச்சையை அளிப்பீர்?

- 1) குருதியைத் தடைத்து குருதியடக்கு வடத்தை இடுதல்
- 2) அடிக்கடி காயத்தைக் கழுவுதல்

- 8) மருத்தெண்ணையைப் பிரயோகித்துச் சூடான ஒரு பானத்தை அளித்தல்
- 4) குருதியைத் துடைத்து அடிக்கடி குருதியடக்கு வடத்தைத் தளர்த்தல்

35. சின்னமுத்து தொற்றாமல் தடுப்பதற்கு மிகப் பயனுறுதி வாய்ந்த முறை யாது?

- 1) அந்நோயுள்ளோரில் இருந்து பிணையை விளையிடுதல்
- 2) சரியான சந்தர்ப்பத்தினை பொருத்தமான பால் குறித்தல்
- 3) நோய் பரவும் காலத்தினை பிள்ளையைப் பாதுகாத்துக் கொள்ளல்
- 4) இந்நோய் பற்றிய சிறந்த வீளக்கம் ஒன்றைப் பெறுதல்

36. ஒருவருடைய உடையில் தீ பற்றிக் கொண்டதைக் கண்டதும் நீர் செய்யும் முதற் காரியம் எது?

- 1) சப்தமிட்டு அயலவருக்கு அறிவித்தல்
- 2) ஆடைகளை அகற்றல்
- 3) அதிர்ச்சி ஏற்படுவதைத் தடுப்பதற்கு அவசியமான நடவடிக்கைகளை எடுத்தல்
- 4) ஈரமான சாக்கொன் லினால் உடலைச் சுற்றி அவரை நிலத்தில் உருளச் செய்தல்

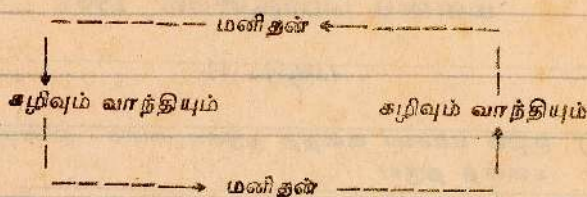
37. மரவளிலிக் கிழம்கினால் உடலில் நஞ்சேறுகலுக்கு அளிக்கக் கூடிய சிறந்த முதலுதவி.

- 1) உப்புத் தண்ணீரைப் பருகக் கொடுத்தல்
- 2) தேங்காய்ப் பானைப் பருகக் கொடுத்தல்
- 3) வினாகிரியைப் பருகக் கொடுத்தல்
- 4) முட்டையின் வெள்ளைக் கருவைப் பருகக் கொடுத்தல்

38. பிணவருவனவற்றின் எதற்கு முக்கோண பந்தனத்தைப் பயன்படுத்துவர்?

- 1) எளிய எலும்பு முறிவு ஏற்பட்டவிடத்துப் புயத்தை வசதியாக வைத்துக் கொள்வதற்கு
- 2) மணிக்கட்டில் முறிவு ஏற்பட்டவிடத்து எளிமையான மறுதலைப் பந்தனத்தை இடுவதற்கு
- 3) எரிகாயத்துக்குள்ளாகிய கைவிரல்களுக்குப் பந்தனம் இடுவதற்கு
- 3) கண்ணாடித் துண்டினால் வெட்டுண்ட குதிக்காலுக்குப் பந்தனம் இடுவதற்கு

89



பின்வரும் நோய்களுள் எது மேலே உள்ள வட்டத்தை எடுக்கிறது?

- | | |
|---------------|-------------------------|
| 1) பைலேரியா | 2) தைபோய்ட்டு காய்ச்சல் |
| 3) குட்டரோகம் | 4) விசரிநாய்க் கடி |

40. ஸடுமையான வயிற்று வலிக்கும் பயன்படுத்துவதற்கான கடுநீர்ப் போத்தவை எந்தளவிற்கு நிரப்புவீர்?

- | | |
|---------------------|-------------|
| 1) ஊரைவாசிக்கு | 2) முற்றாக |
| 3) முக்கால்வாசிக்கு | 4) சொற்பமாக |

பகுதி I

விடைகள்

01 — 3	11 — 3	21 — 1	31 — 1
02 — 2	12 — 1	22 — 1	32 — 4
03 — 2	13 — 4	23 — 1	33 — 1
04 — 3	14 — 4	24 — 4	34 — 1
05 — 2	15 — 2	25 — 2	35 — 2
06 — 3	16 — 1	26 — 1	36 — 4
07 — 1	17 — 1	27 — 1	37 — 4
08 — 1	18 — 3	28 — 2	38 — 1
09 — 4	19 — 4	29 — 3	39 — 2
10 — 2	20 — 4	30 — 1	40 — 2

மனைப் பொருளியல் 1987

பகுதி II

- I 1) குழல் மாசடைவதைத் தடுக்க கூடிய நான்கு முறைகளைத் தருக?
- 2) மரத்தாறி செய்யப்பட்ட அழுகான சமையலறை மேகையை எப்படிச் சுத்தம் செய்வீர்
- 3) வேலைகளை இலகுவாகவும் வினைத்திறனுடனும் செய்யக்கூடிய சமையலறையொன்றின் பதும்படிப் படத்தை வரைந்து அதன் அலகுகளைப் பெயரிடுக

விடை

1. 1) குப்பை களங்களை கண்ட இடங்களிலும் வீசாது வெட்டிப் புதைத்தல் அல்லது பசளையாக்கல்
- 2) மரங்களை குழலிக் நாட்டுதல்
- 3) வீட்டைச் சுற்றி நீர் தேங்கி நிற்கா வண்ணம் காலிகள் கமைத்து அதன் மூலம் நீரை தோட்டத்திற்குப் பாய்ச்சுதல்
- 4) மலசலகூடங்களை உபயோகித்தல்
- 5) தொழிற்சாலைக் கழிவுகளை உரிய முறையிலே அகதிறல்

2. துணியொன்றினால் மேசையை தூசி தட்டி நன்றாகக் துடைக்கவும். மேசையை நீரினால் நனைக்கவும் சவர்க்காரத்தை நன்றாக எகிரா இடங்களிலும் பூசவும் தேங்காய்த் தும்பினால் மரவண்ணப்பக்கமாக மேசையைத் தேய்க்கவும் பின் நன்றாக நீரினால் கழுவி நீழலில் காயவிடவும் அதிக அழுக்காபின் சுவைச் சோடாவை சவர்க்காரத்திற்குப் பதிகரச உபயோகிக்கலாம்

3 சமையலறைப்படத்தை கடைசிப்பக்கம் பாரிக்க)

2. 1. சுவைக் கஞ்சியின் இரண்டு பயன்பாடுகளைக் கூறுக சுவைக் கஞ்சிவகைகளுள் ஒன்றைக் குறிப்பிட்டு அதை நீர் பயன்படுத்தும் ஒரு சந்தர்ப்பத்தைத் தருக.
- 2) புடைவைகளை தொடர்பாக பயன்படும் இரண்டு நேரிதிகளைப் பெயரிடுக
- 3) பட்டிற்கும் இரயோனிற்கும் இடையேயுள்ள நான்கு வித்தியாசங்களைப் பெயரிடுக.

வினா

1. 1) உடைக்கு விறைப்பைக் கொடுத்தல்
 2) .. அழகைக் கொடுத்தல்
 3) வ்வரிசிக்கஞ்சி — பருத்தியாடைகள்
- 2) நேர்த்திகள்
 1) வெளிறச் செய்தல்
 2) பிறுக்குதல்
- 3) பட்டு இரையோன்
 1) விடைக்கிணம் தாவர இனம்
 2) பாரம் குறைந்தது பாரம் கூடியது
 3) நீரை உறிஞ்சும் நீரை விரைவில் உறிஞ்சாது
 4) குவீர்மையானது வெப்பமானது
4. 1) குழந்தை பிரசவிக்கும் திதியை அண்ணளவாக எவ்வாறு கணிப்பீர்?
- 2) கடுமையான காய்ச்சலில் அவதியுறும் 2 வயதுக் குழந்தைக்கு விட்டில் கொடுக்கக் கூடிய முதலுதவி யாத?
- 3) குழந்தைக்கு ஏறிப்படும் பாடுகூத்திகள் 4 பெயரிட்டு இவை ஒவ்வொன்றுக்கும் ஏற்றப்படவேண்டிய வயதெவ்வையாகக் கூறுக?

விடை

1. 1) மாதவிடாய் வந்த திகதியுடன் 9 மாதமும் 9 நாளையும் கூட்டிப்பார்த்தல் அண்ணளவாக 280 நாள்
2. 1) பனிக்கட்டிப்பையை அலைது ஓடிக்கலோன் பூசிய பட்டியொன்றை நெற்றியில் வைத்தெடுத்தல்
 2) கொத்தமல்லி, தோடம்பழச்சாறு போன்ற நீராகாரங்களைக் கொடுத்தல்
 3) திரவப் பனடோலை போத்தலில் குறிப்பிட்ட அளவின் படி கொடுத்தல்

நேரம்
கசம்

வயது
பிறந்த

தடுப்பூசி
B. C. G.

24 மணி நேரம்

- | | | | |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------|------------------------|
| 5. { தொண்டைக்கரப்பணி
சரிப்புவி | குக்கை + | 3ம் மாதம் | முக்கூட்டு வக்சின் I |
| | சின்னமுத்து | 5ம் மாதம் | முக்கூட்டு வக்சின் II |
| | | 7ம் மாதம் | முக்கூட்டு வக்சின் III |
| | | 9ம் மாதம் | சின்னமுத்து கடுப்பூசி |
| | இளம்பிள்ளைவாதம் | 1½ வயது | முக்கூட்டு வக்சின் IV |
| இளம்பிள்ளைவாதம் | 5 வயது | இருக்கூட்டு ஊசி | |

- 4 1) முதல் உதவியின் போது மட்டைகள் பயன்படக்கூடிய இரண்டு சந்தர்ப்பங்களைக் தருக.
- 2) தைபோயிற்றுக் காய்ச்சலின் பின்னர் உடல் தேறியவரும் ஒருவருக்கு சாலைப் போசணத்திற்கான உணவுப் பட்டியல் ஒன்று எழுதுக.
- 3) படுக்கையை விட்டு அகல முடியாத படுக்கையிலேயே இருக்கும் ஒருவருக்குத் தயாரிக்கப்பட்ட உணவுத் தட்டின் வரிப்படம் ஒன்றை வரைக.

விடை

1. 1) காயப்பட்ட உறுப்புக்கு அணையாக உள்ளது
- 2) காயப்பட்ட எலும்பை ஒழுங்காக வைத்திருக்க

2.

உணவு	களவு
இடியப்பம்	6
சொது	3 - 3 மேசைக் கரண்டி
அரை கவியகி முட்டை	1
பால்	1 கோப்பை

3. உணவுத் தட்டு கவர்ச்சியாகவும், கைதழுவும் கோப்பை கைதடைதுண்டு என்பனவும் வைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். உணவுத் தட்டு முடிவைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
[உணவுத்தட்டின் படம் கடைசிப்பக்கம் பார்க்கவும்]

பகுதி 'ஆ'

5. 1) பாலாட்டும் ஒரு தாய்க்கு ஒரு நாளைக்கான போசணங்கள் தொடர்பான உணவுப் பட்டியலைத் தயாரிக்கவும்.
- 2) சூப்பட்டியல்களுள் ஒன்றைத் தெரிவு செய்து அதை ஒருணவுப் போானமாக எவ்வாறு தயாரிப்பீர் என்பதை விளக்குக.
- 3) தெரிவு செய்யப்பட்ட போசணத்தினை இடம் பெறும் ஒவ்வொரு உணவிலும் உள்ள போசணைச் சத்திக் களைக் குறிப்பிடுக.

விடை

1. காரணவுணவு:

பிட்டு	—	
முட்டை	—	
உ கிழங்கு கொதி	—	
வாழைப்பழம்	—	
பால்	—	
10 மணி: மாமைட்	—	1 கோப்பை
18 மணி: சோறு		
போஞ்சிக்கறி		
மீன் கறி		
கிரை		
கரட்சம்பல்		
பப்பாளிப்பழம்		
4 மணி: பாலுடன் நெஸ்ட்மோகிட்		
பிஸ்கட்	— 4	
இரவு: இடியப்பம்	— 10	
நெத்தலிக்கறி		
சொதி		
இரவு 10 மணி: பால்	—	1 கோப்பை

2. ஒரு நாளைப் பேச்சணம்:

அரிசிமாப் பிட்டைத் தயாரித்தல். ஒரு தாச்சரிக் சிறிது மாஜரினையிட்டு வெங்காயம், மிளகாய், கறிவேப்பிலை என்பவற்றைச் சேர்த்து வடக்கல் முட்டைபை உடைத்து அதனுடன் சேர்த்தல் உருளைக் கிழங்கு கிப்பஸாக வெட்டி பொரித்து வைத்தல். இறுதியாக பிட்டை அதனுள் சேர்த்து வேண்டியளவு உப்புமிட்டு இறக்கி ஆறியபின் பரிமாறலாம்.

3. பிட்டு	—	காபோவைதரேறி
முட்டை	—	எலிசாச் சத்தும்
உருளைக்கிழங்குக் கறி	—	காபோவைதரேறி, கொழுப்பு
வாழைப்பழம்	—	உயிர்ச்சத்து C
பால்	—	எல்லாச்சத்தும்
மாமைட்	—	உயிர்ச்சத்து A, D, B
சோறு	—	காபோவைதரேறி

போஞ்சிக்கறி	— புரதம், கொழுப்பு, செலுலோஸ்
மீன்	— புரதம், கொழுப்பு
கிரை	— செலுலோஸ், இரும்பு
சரபி சம்பலி	— உயிர்ச்சத்து A
ரப்பாளிப்பழம்	— உயிர்ச்சத்து A, C
பிஸ்கற்	— கார்போவைதரேற்
இடியப்பம்	— கார்போவைதரேற்
நெத்தலி	— கச்சியம், புரதம், பொஸ்பரஸ்
சொதி	— கொழுப்பு

6. 1) எப்போசணைச் சத்துகளின்மையாகி 'சுவாசியக்கோரி' என்று வழங்கப்படும் நினைமை ஏற்படுகிறது?
 2) மேலே கூறப்பட்ட நிலைமையின் குணம் குறிகளை விளக்குக. இதைத் தடுப்பதற்கு எத்தகைய முற்காப்பு வழிகளை மேற்கொள்வீர்?

3. உக்கிரமான குறையூட்டம் என்பதனை விளக்குக.

விடை

1. புரதம்

2. உடல் வளர்ச்சி குன்றியிருத்தல், உடல் சோர்வு, நிறை குறைதல், உளச் சோர்வு, விலா எலும்புகள் வளைவாகத் தோன்றல்.

முற்காப்பு நடவடிக்கை:

- 1) புரதம் மிகுந்த உணவை குழந்தைகளுக்குக் கொடுத்தல்.
- 2) குழந்தைகளுக்கிடையே நீண்ட இடைவெளியிருப்பதை பயனை விளக்கல்.
- 3) குறைவான விலையிலுள்ள புரத உணவுகளைப் பயன்படுத்திச் செய்தல்.

3. வளர்ச்சி, சக்தி பாதுகாப்பிற்கான முக்கிய சத்துக்கள் வழங்கப்படாமையே உக்கிரமான குறையூட்டம் எனப்படும். உ + ம் குழந்தை ஒன்றிற்கு தாய்ப்பாலுடன் நிற்காது குறைநிரப்புவதன் குறிக்கப்பட்ட மாதங்களில் சேர்க்கப்பட வேண்டும்.

7. 1) குளிரேற்றியொன்றைப் பயன்படுத்துகையில் மனதில் இருக்க வேண்டிய 5 விடயங்களை எழுதுக.
 2) வீட்டு வேலைகள் தொடர்பான வேலை தட்டனை ஒன்றைப் பேணுவதில் உலிள் 5 அணுகுலங்களை எழுதுக.

வினா

1. நீண்ட நேரம் குளிரேற்றியைத் திறந்து வைத்திருக்கக்கூடாது
2. குளிரேற்றிக்கூடுகிற் றப்பர் காத்ததுடைப்பம் இருக்கவேண்டும் அதன் மேல் நின்றுதான் குளிரேற்றியை பயன் படுத்த வேண்டும்
3. புதிதாசப் பொருட்களை வாங்கிச் சேமிக்கும் முன்பு குளிரேற்றி சுத்திக்கரிக்கப்பட வேண்டும்
4. உள்ளே பொருட்கள் இல்லாத போது குளிரேற்றிக்கான ஆழி நிறுத்தி வைக்கப்பட வேண்டும்
5. நீர், பாடி எஃபன் கதவோடு இணைக்கப்பட்ட பகுதியிலும் ஓஸ்ரெம் உறைபெட்டியிலுமாக அவற்றிற்குரிய இடங்களில் பொருட்கள் வைக்கப்பட வேண்டும்

அனுசூனங்கள்:

1. சீராக வேலைகளை முடிக்கலாம்
 2. நேரம் வீணாகாது
 3. இவ்வாளுக்கு ஒய்வு கிடைக்கும்
 4. நலவதொரு பழக்கமாகும்
 5. வீடு எந்நேரமும் சுத்தமாக இருக்கும்
 6. குடும்பத்தில் அன்பு, பாசம் ஒற்றுமை நிலவும்
8. 1) உணவு பழுதடைவதற்குக் காரணமாயுள்ள நுண்மூலிகை வகைகளைக் குறிப்பிட்டு அவற்றின் வளர்ச்சியை பாதிக்கும் காரணிகளைத் தருக.
- 2) பாலைப் பாச்சர் பாசம் செய்தலுக்கும் பாகைக் கிருமி சுழித்தலுக்கும் இடையேயுள்ள வித்தியாசங்களை எழுதுக.
- 3) பழுதடைந்த பாலின் இயல்புகளை எழுதுக.

வினா

1. பற்றீரியா — வெப்பம், சீனி, உப்பு
நொதிக்கிருமி — வெப்பம்
பூஞ்சணம் — சீனி, உப்பு, செறிவான அமிலத்தன்மை

2. பாலைப் பாச்சர்பாசம் செய்தல்

பாலை 140°—150°ப வரை வெப்பமேற்றி அதை மணி நேரம் அப்படியே வைத்து பின் 50°பக்கு குளிரேற்றல் பாச்சர் பாசம்

கிருமியளித்தல் என்பது பாவினுள்ள கிருமியளியும்வரை கொடுக்கவந்தது

பாச்சரிபாகம் செய்யப்பட்ட பாக மீண்டும் சூடேற்ற வேண்டியதிக்கலை பழுதடைவது தாமதமாகும். கிருமி+ள் முற்றாகவே அழிந்து விடும்

கிருமியளிக்கப்பட்டபாக உபயோகத்திலிருந்து கொடுக்க வைக்கவேண்டும். விரைவிட பழுதடையும் கிருமி+ள் முற்றாக அழிந்துவிட்டதென சொகவமுடியாது

- 1) நுரை காணப்படும்
- 2) சுவை வேறுபடும்?
- 3) துர்நாற்றம் வீசும்

மனைப் பொருளியல்

கவ்விப்பொதுத் தராதரப்பத்திர (சாதாரண தர)ப்
பரீட்சை 1986

பகுதி - 1

1. சேமிக்கப்பட்ட எரிபொருள் என்ற வகையில் பின்வருவன வற்றுள் எதை உடல் பயன்படுத்துகின்றது?
 - 1) புரதவகைகள்
 - 2) மேலதிகமான காபோவைதரேற்று
 - 3) கொழுப்புத்தன்மை வாய்ந்த அமினங்கள்
 - 4) உயிர்ச்சத்துகள் (விறநமின்)
2. முழுப்புரத்ததின் மிகச் சிறந்த மூலம் என்ற வகையில் பின்வருவனவற்றுள் எது முதலிடம் பெறுகின்றது
 - 1) கூலவகைகள்
 - 2) கீரைவகைகள்
 - 3) இறைச்சி
 - 4) பழவகைகள்
3. கொழுப்புக்களையும் காபோவைதரேற்றுக்களையும் விடப் புரதம் கூடிய முக்கியத்துவமுடையது எனினும்
 - 1) அது காபனீரொட்சைட்டு கீதரசன் ஒட்சிசன் என் பவற்றை உள்ளடக்கியுள்ளது

2) சமீபாடும் அகத்தறிஞ்சலும் சிறு குடலிக் நிழல்கள்
மது.

3) புரதக் குறைபாடு, சக்தி இழப்பை ஏற்படுத்துகின்றது

4) உது வளர்ச்சிக்கு உதவுவதுடன் உடலுக்குச் சக்தி
வையும் வழங்குகின்றது.

4. கசியம் பொகபரசு, மகனிசியம் என்பவை

1) உடற்கலங்களின் மூலகங்களெனக் கருதப்படுகின்றன

2) உடலுக்கு உறுதி நிகையை வழங்கும் திரவ உப்புக்
களெனக் கருதப்படுகின்றன

3) உடல் என்புகளின் மூலகங்களெனக் கருதப்படுகின்றன

4) குருதியின் ஆக்கக் கூறுகள் எனக் கருதப்படுகின்றன

5. பாலிலுள்ள புரதத்தை இளங்காண்பதற்கு நான்கு வகை
யான சோதனை கீழே தரப்பட்டுள்ளன. சரியான
சோதனையைத் தெரி

1) ஒரு மேசைக் கரண்டி விண்ணாரியைக் கொடுத்த வைக்
காத ஒரு கோப்பை பாலிற் கலந்து, ஐந்து நிமிடங்கள்
வரை விடுதல்

2) ஒரு மேசைக் கரண்டி விண்ணாரியைப் பாற்சாரதி
துடன் (கிரீம்) கூடிய ஒரு கோப்பை பாலிற் கலந்து
இருபது நிமிடங்கள் வரை விடுதல்

3) ஒரு மேசைக் கரண்டி விண்ணாரியை பாற்சாரம் அகற்
றப்பட்ட ஒரு கோப்பை பாலிற் கலந்து பதினைந்து
நிமிடங்கள் வரை விடுதல்

4) இரண்டு மேசைக் கரண்டி விண்ணாரியை ஒரு கோப்பை
குடான பாலிற் கலந்து பத்து நிமிடங்கள் வரை
விடுதல்

6. உடம்பிக் தொகுக்கப்பட முடியாத, ஆனால் உணவு
மூலம் உட்கொள்ளப்பட வேண்டிய கொழுப்புத்தன்மை
வாய்ந்த அமிலம்.

1) பாமிட்டிக் அமிலம்

2) தியரிக் அமிலம்

3) இலினோலெனிக் அமிலம்

4) அசற்றிக் அமிலம்

7. உடலிலுள்ள ஒரு கிராம் கொழுப்பு எரிக் உபநிபதற்
மூலம் பிறப்பிக்கப்படும் சக்தியின் அளவு.

1) காபோவைதரேற்ற அல்லது புரதத்தைப் போன்று
இரண்டு மடங்காகும்

- 3) காபோவைதரேற்றுக்கு அவ்வுது புரத்திதற்கு சமமா வதாகும்
 - 3) காபோவைதரேற்று அவ்வுது புரத்திதைப் போன்று முன்று மடங்கு
 - 4) காபோவைதரேற்றுக்கு அவ்வுது புரத்திதற்குக் குறை வானதாகும்
8. பிவிவருவனவற்றுள் எவ்வுயிர்ச்சத்துக் குறைபாடு முரக நோய்களை உண்டாக்குகின்றது?
- 1) உயிர்ச்சத்து A
 - 2) உயிர்ச்சத்து B
 - 3) உயிர்ச்சத்து D
 - 4) உயிர்ச்சத்து E
9. இறைச்சி உணவை மிக வேகமாகச் சமைக்கும் முறை.
- 1) நீரில் அவித்தல்
 - 2) வறட்டல் (சுடுதல்)
 - 3) அழுக்கச் சமையல் செய்தல்
 - 4) கனலில் வேக வைத்தல்
10. பழம்பாகு (ஜாம்) நொதித்தலுக்கு முக்கிய காரணம்.
- 1) நுண்ணுயிர்களின் செயற்பாடாகும்
 - 2) அதன் திரவத்தன்மை அதிகரித்தலாகும்
 - 3) அதன் வெவ்வு உன்னடக்கம் அதிகரித்தலாகும்
 - 4) அமிலங்களின் செயற்பாடாகும்
11. வீடு எதனுட்ப்படையில் பிரித்தொதுக்கப்படல் வேண்டும்.
- 1) குடும்பத்திலுள்ள உறுப்பினரின் தொகைக்கிணங்க
 - 2) வீட்டில் இடம்பெறும் செயற்பாடுகளுக்கிணங்க
 - 3) குடும்பத்தின் ஒவ்வொரு உறுப்பினருக்கும் தனித்தனி அறைகளைக் கொடுக்கும் வகையில்
 - 4) ஏனையோரது அறிவுரை களுக்கிணங்க
12. மனையாட்சி ஒழுங்கமைப்பிலுள்ள குறை பாடுகளை நிவர்த்தி செய்வதற்கு ஒருவர்.
- 1) சகல செயற்பாடுகளினதும் பதிவொன்றை வைத்துக் கொள்ளல்
 - 2) விருந்தாளிகளை வரையறப்படுத்த வேண்டும்
 - 3) பல வேலைபாட்களை அமர்த்த வேண்டும்
 - 4) நேர அட்டவணை ஒன்றைப் பேண வேண்டும்
13. ஒரு மொருளை வாங்கும் பொழுது, பிவிவரும் காரணிகளுள் மிக முக்கியமான காரணி என்று நீர் கருதுவது எது?
- 1) அது மக்களிடையே பிரபலம் பெற்றிருத்தலாகும்

- 2) சந்தையினை அப்பொருள் பெரும் அளவிற்கு கிடைத்த லாகும்
- 3) அப்பொருள் எவ்வளவு தூரம் அவசியமென்பதாகும்
- 4) அப்பொருள் மலிவாகக் கிடைக்கிறது என்பதாகும்

14. ஆமர்வறையின் தளபாடங்களை ஒழுங்கமைக் கும் பொறுப்பு உமக்கு தரப்பட்டாது பின்வருவனவற்றுள் எதை முதலில் செய்வீர்?

- 1) ஒரு சகோதரனின் உதவியுடன் நீர் வீரும்பியவாறு தளபாடங்களை ஒழுங்கு படுத்தல்
- 2) பருமட்டான ஒரு திட்டத்தை வரைந்து ஒழுங்கு எமைப்பைக் குறித்தல்
- 3) தளபாடங்களைத் தொகுதியாக்கிய பின்னர் ஒழுங்கு செய்தல்
- 4) மிகப்பெறுமதிவாய்ந்த தளபாடங்களைத் தெரிந்து பின்னர் ஒழுங்குபடுத்தல்

15. வீட்டு வேலைகளை இவ்வாறுச் செய்வதற்கு

- 1) சிறந்ததொரு திட்டம் இருக்க வேண்டியது அவசியம்
- 2) நவீன உபகரணங்கள் இருக்கவேண்டியது அவசியம்
- 3) ஒய்வின்றி வேலை செய்யவேண்டியது அவசியம்
- 4) வேலைகளை குடும்பத்தினுள் எவ்வளவு உறுப்பினர்களுக் குப் பகிர்ந்தளிக்க வேண்டியது அவசியம்

16. புதிய வீட்டிற்கு அவசியமான ஆகக் குறைந்தளவு வீட்டுப் பொருள்களைத் தெரிவு செய்யுமபோது

- 1) விலையுயர்ந்த பொருள்களைத் தெரிவு செய்ய வேண்டும்,
- 2) நீடித்துழைக்கும் பொருள்களைத் தெரிவு செய்ய வேண்டும்
- 3) வேலைகளைச் சுலபமாக்கும் பொருள்களைத் தெரிவு செய்யவேண்டும்
- 4) வீட்டின் அமைப்புத் திட்டத்திற்கு பொருத்தமான பொருள்களைத் தெரிவு செய்ய வேண்டும்

17. ஒரு சிறிய சமையலறையின் நேரத்தையும் சக்கியையும் மீதப்படுத்தவதற்கு பின்வருவனவற்றுள் மிகவும் பொருத்தமானது எது?

- 1) "U" வடிவிலமைந்த சமையல் அறைத்திட்டம்
- 2) "L" வடிவிலமைந்த சமையல் அறைத்திட்டம்

3. ஒரு கவர் சமையல் அறைதிதிட்டம்
4) இரண்டுசுவர் சமையல் அறைதிதிட்டம்

12. குளிர் காலநிலை காணப்படும் இடத்திலே அமைந்துள்ள ஒரு வீட்டின் வரவேற்பறைக்கு மிகப் பொருத்தமான நிறம் எது?

- 1) மஞ்சள் 2) பச்சை
3) நீலம் 4) ஊதா

9. களிப்பு பிடித்த ஒரு வெள்ளி பூத்தாளியைச் சுத்தமாக்குவதற்கு மிகச் சிறந்த முறை எது?

- 1) சோடா கலந்த குளிர் நீரில் அமிழ்த்துதல்
2) அமோனியா கலந்த வெந்நீரில் அமிழ்த்துதல்
3) விண்ணா கலந்த சவரிகார நீரில் அமிழ்த்துதல்
4) வெண்காரம் கலந்த வெந்நீரில் அமிழ்த்துதல்

10 ஒரு அறையை நான்தோறும் சுத்தமாக்குவதற்குப் பின்பற்ற வேண்டிய சரியான முறை

- 1) தளபாடங்களை மூடிவிட்டுக் கூட்டுதல்
2) தளபாடங்களை துடைத்துவிட்டுக் கூட்டுதல்
3) கூட்டிவிட்டுத் தளபாடங்களைத் துடைத்தல்
4) தளபாடங்களை அகற்றிவிட்டுக் கூட்டுதல்

11 நயிலோன் றூகி எரிக்கப்படும் பொழுது.

- 1) சாய்பல் நிறப் பொடி உருவாகும்
2) ஒரு திரவம் உருவாகும்
3) ஒரு திண்ம உருண்டை உருவாகும்
4) மஞ்சள் நிறப் பொடி உருவாகும்

12. சாதா நெசவின் ஒரு வகை

- 1) சற்றின் நெசவு 2) பாய் நெசவு
3) சரீவு கோட்டு நெசவு 4) கூடை நெசவு

13. துணிகளைச் சலவை செய்வதற்கு வண்ணப் பொருத்தமான துவை ஏனெனில்,

- 1) சவரிகாரம் நன்கு நுரைப்பதில்லை
2) கஞ்சி கிடைக்காத காரணத்தினால்
3) கழுக்கு விரைவாக அகன்று விடும்
4) துணிகள் நிறம் மாறும்

24. வீட்டில் துணிகளைச் சலவை செய்வதற்குப் பயன்படுத்தப் படும் ஒட்சிபெற்றும் வெளிறச் செய்யும் கருவி யாது?

- 1) பவல்நீர்
- 2) ஒட்சாலிக் கமிலம்
- 3) புல்லும் சூரிய வெளிச்சமும்
- 4) சோடியம் ஐதரோசுலபேற்று

25. பின்வருவனவற்றுள் எந்தேர்த்தி, புடவைகளின் நிறத்தை மேம்படுத்தும்?

- 1) கருங்காமறி செய்த நேர்த்தி
- 2) எஞ்சி நேர்த்தி
- 3) வெளிறச் செய்த நேர்த்தி
- 4) அச்சு நேர்த்தி

26. தழுவணை உறை ஒன்றில் அலங்காரத்திணிப்பு வேலை செய்வதற்குப் பின்வருவனவற்றுள் எதிதுணியைத் தெரிவு செய்வீர்?

- 1) சற்றின்
- 2) பொப்ளின்
- 3) தெத்ரோன்
- 4) பொலியெஸ்டர்

27. ஒரு குழந்தைக்கான உருவோடு பொருந்து துண்டை ஆசிரியர் மெச்சினார். இறைகுக் காரணம், அது

- 1) பட்டியலமைக்கப்பட்டு விரைவாகத் தைக்கப்பட்டிருந்தமையாகும்
- 2) மெல்லிய அமைக்கப்பட்டுச் சிறந்த நேர்த்தி கொடுக்கப்பட்டிருந்தமையாகும்
- 3) பொப் பிளினிலமைக்கப்பட்டுப் பறவை நோக்கு அலங்கார வேலை செய்யப்பட்டிருந்தமையாகும்
- 4) சோசுநிறிலமைக்கப்பட்டு நிற நூலினால் அலங்காரத் தையல் வேலை செய்யப்பட்டிருந்தமையாகும்

28. பருத்திக் கொளுக்கி வேளையைக் கொண்டுவந்த தழுவணை உறை அழுத்தும் சரியான முறை யாது?

- 1) உறையை வெப்பமான அழுத்தியினால் அழுத்ததல்
- 2) மெல்லிய துணி ஒன்றை உறையின் மேற் பரப்பிய பின்னர் அழுத்ததல்
- 3) உறைய அழுத்ததல்
- 4) உறை ஈரமாக இருக்கும்போது அழுத்ததல்

89. "ஒவ்வாமை" எஃபது

- 1) வெளிப்பதார்த்தம் ஒன்றின் விளைவாக ஏற்படும் ஒரு நிலையாகும்.
- 2) தொற்று ஒன்றின் விளைவாக ஏற்படும் ஒரு நிலையாகும்.
- 3) கருவற்றிருக்கும் காலத்திலே மட்டும் ஏற்படும் ஒரு நிலையாகும்
- 4) வயது முதிர்ச்சியின் விளைவாக ஏற்படும் ஒரு நிலையாகும்

30) சருமத்தின் நன்னிறத்தைப் பேணும் பொருட்டு பலர் பலவகையான கிறீம்களை உபயோகிக்கின்றனர். இதன் பின் விளைவுகள்

- 1) எப்பொழுதமே சருமத்தின் நன்னிறத்தைப் பேணுவதற்குக் காரணமாக அமையும்
- 2) வயது முதிர்மப்போது சருமத்திலே கருக்களைத் தோண்டுவதற்குக் காரணமாக அமையும்
- 3) சுறிப்பிட்ட ஒரு கால எல்லையின் பின்னர் சருமம் மிகுதவாவதற்குக் காரணமாக அமையும்
- 4) சுறிப்பிட்ட ஒரு கால எல்லையின் பின்னர் பருக்கள் தோண்டுவதற்குக் காரணமாக அமையும்

31. ஒரு கர்ப்பினி பின்வருவனவற்றுள் எதைப் பின்பற்ற வேண்டும்.

- 1) போசண மிக்க உணவு உண்ணுதல்
- 2) வழமையாக உட்கொள்ளும் உணவின் அளவை அதிகரித்தல்
- 3) வழமையான நடத்தைப் பாங்குகளைக் கைவிடுதல்
- 4) தேவைக்கு அதிகமான நித்திரை செய்தல்

82. இரத்தச் சோகையினால் அகிலவூறும் ஒரு கர்ப்பினிக்கு மிகவும் பொருத்தமான உணவு எது?

- 1) பாசி உணவு
- 2) மஞ்சள் நிறக் காய்கறிகள்
- 3) பல்வேறு சிழுகு வகைகள்
- 4) கடும் பசுவசமான இலைக் காய்கறிகள்

33: தாய்மபால் பருகும் ஒரு குழந்தை பெறும் சிறப்பான ஓர் அனுகூலம்

- 1) சிறந்த ஆணுமையை அபிவிருத்தி செய்ய முடிதலாகும்
- 2) மகிழ்ச்சியான தோற்றத்தை அபிவிருத்தி செய்ய முடிதலாகும்.
- 3) பாதிக்கப்பட்டாத தன்மையை அபிவிருத்தி செய்ய முடிதலாகும்
- 4) கொழுக்கொழுப்பான தோற்றத்தை அபிவிருத்தி செய்ய முடிதலாகும்

34: ஒரு சிசுவிற்குக் குறை நிரப்பும் உணவை கறிமுகஞ் செய்யும் பொழுது கவனத்திற் கொள்ள வேண்டிய ஒரு முக்கிய காரணி.

- 1) சிறிதளவு திணை உணவைக் கொடுக்க ஆரம்பித்தனாகும்
- 2) சிறிதளவு அரைத் திணை உணவைக் கொடுக்க ஆரம்பித்தனாகும்
- 3) சிறிதளவு பழச்சாறு கொடுக்க ஆரம்பித்தனாகும்
- 4) கல உணவிற் தயாரிக்கப்பட்ட கஞ்சியை அதிக அளவிற் கொடுக்க ஆரம்பித்தனாகும்

35: படுக்கைப் புண்கள் ஏற்படுவதற்குக் காரணம் யாத?

- 1) இடைவிடாது கால்களையும் கைகளையும் தேய்த்தலாகும்
- 2) ஒரு மெத்தைையை நீண்ட காலம் பயன்படுத்தலாகும்
- 3) முடங்கிய நிலையில் நித்திரை செய்தலாகும்
- 4) ஒரே நிலையில் நீண்ட நேரம் கண்டிலி படுத்தலாகும்

36: பாம்பு தீண்டியதும் மேற்கொள்ளவேண்டிய உடனடியான நடவடிக்கைகள் யாது?

- 1) நோயாளியை வைத்திய சாலைக்க எடுத்துச் சென்று பாம்பு விடஎதிரி புகத்தியேற்றணைக் கொடுத்தலாகும்.
- 2) காயத்தை வெட்டிக் குருதியை பாய விடுதலாகும்
- 3) யாராயினும் ஒரு வைத்தியரிடம் கொண்டு செல்லலாகும்.
- 4) பாம்பை இனங்காண முயற்சி செய்தலாகும்

37. நாளத்தில் ஒடும் குருதி

- 1) ஊதாச்சிவப்பு நிறமுடையது தொடர்ச்சியாகப்
பாயும்
- 2) சிவப்பு நிறமுடையது, பீறிட்டுப்பாயும்
- 3) சிவப்பு நிறமுடையது, தொடர்ச்சியாகப்பாயும்
- 4) உதாச சிவப்பு நிறமுடையது, பீறிட்டுப்பாயும்

38. ஒரு பிள்ளையை ஒழுக்காற்றிப் படுத்துவதற்கு பிணவரு
வனவற்றுள் மிகப் பொருத்தமான முறை எது?

- 1) கட்டளையீட்டு விளங்க வைத்தல்
- 2) பயப்படுத்தித் தண்டனை வழங்குதல்
- 3) அடிப்பதன் மூலம் அச்சுறுத்தித் தல்
- 4) அறிவுரை வழங்குவதன் மூலம் விளங்க வைத்தல்

39. கிருமி உட்புகுவதற்கும் நோய்க்குறிகள் தோன்றுவதற்கும்
இடைப்பட்ட காலம்

- 1) உடல் தேற்றி சாலம் எனப்படும்
- 2) நோயருட்புகாலம் எனப்படும்
- 3) நோயின் மிக அபாயகரமான காலம் எனப்படும்
- 4) பாதிக்கப்படாக்காலம் எனப்படும்

40. பிணவருவனவற்றுள் எது, மல சலகூடத்திற்குச் சென்று
வந்த பின்னர் கையைக் கழுவுவதன் மூலம் தடுக்கக்கூடிய
நோயாகும்.

- 1) கொழுக்கிப்புழு நோய்
- 2) ஈர்ப்புவளி
- 3) சருமநோய்
- 4) கொப்பளிப்பான்

பகுதி I விடைகள்

01 — 1	11 — 2	21 — 3	31 — 1
02 — 3	12 — 4	22 — 4	32 — 4
03 — 4	13 — 3	23 — 1	33 — 3
04 — 3	14 — 2	24 — 3	34 — 2
05 — 2	15 — 1	25 — 4	35 — 4
06 — 3	16 — 4	26 — 1	36 — 1
07 — 1	17 — 3	27 — 2	37 — 1
08 — 2	18 — 1	28 — 2	38 — 4
09 — 3	19 — 2	29 — 1	39 — 3
10 — 1	20 — 3	30 — 2	40 — 1

மனைப் பொருளியல் - 1986

பகுதி II

1. 1) ஒரு புதிய வீட்டிற்கான சமைபல் அறையைத் திட்டமிடும் போது நீர் கவனத்திற்கொடுத்துக் கொள்ளும் சுத்தியாவசியமான விடயங்கள் யாவை?

விடை

- 1) அமைவிடம்
- 2) அளவும் உருவத் தோற்றமும்
- 3) வெளிச்சமும் காற்றோட்டமும்
- 4) நீர் பெறும் வாய்ப்பு

2. வீட்டு வேலையைப் பொறுத்தமட்டில் வேலைத் திட்டம் ஒன்றை வரைவதிலுள்ள அநுகூலிகள் யாவை?

விடை

- 1) வீட்டுவேலைகள் யாவும் நன்றாய் புரிந்து மன ஒற்றுமையுடன் ஒழுங்குபடுத்தப்படல் வேண்டும்
- 2) குடும்ப அங்கத்தவரிடையே வேலைகளைப் பங்கிட்டு வேலைகள் இலகுவாய்த் தொழிற்படும் சந்தர்ப்பம் அவர்களுக்குண்டு.
- 3) குடும்பத்தில் சமாதான சூழ்நிலை நிலவும்
- 4) குடும்ப அங்கத்தினர் பொறுப்புணர்ச்சியுடன் தொழிற்படுவர்.

3. பின்வருவனவற்றை எவ்வாறு சுத்தமாக்குவர் என விளக்குக

ஒரு கறையில் உருக்குத் தட்டம்

விடை

குடான நீரில் கழுவுதல் வேண்டும். அதில் தேல்கள் ஏற்படாவண்ணம் செங்காய்த்தும்பு உபயோகிக்கலாம் பின் சுத்தமான நீரில் கவசிக் காயலிடல் வேண்டும். காய்ந்தபின் துணியிலாகி துடைத்து பாதுகாக்க வேண்டும்.

ஒரு பிரப்புக் கதிரை

முதலில் கதிரையிலுள்ள தூசிகளைத் துடைக்க வேண்டும். பின் அதனை நீரினால் நனைக்க வேண்டும். இவ்வாறும் சுடுசுவர்க்காரமும் கலந்த நீர் கரைசலில் ஊறவைத்தல். தூரிகையினால் பிரப்புக்குடையுள்ள அழுக்கை அகற்ற வேண்டும். பின் சுத்தமான நீரினால் நன்றாகக் கழுவி நிழலான இடத்தில் காயவிடல் வேண்டும்.

2. 1) விளக்கப்படம் ஒன்றின் உதவியுடன் நூலின் பாகுபாட்டைக் காட்டுக.

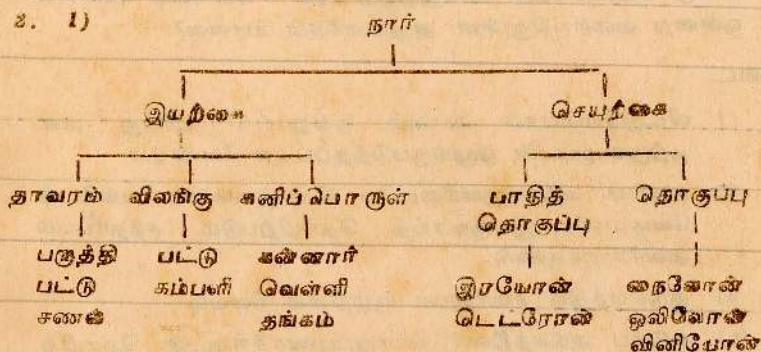
2) பின்வருவனவற்றை ஒரு பகுதி ஆகையிலிருந்து எவ்வாறு அகற்றுவீர் என்பதை விளக்குக.

அ) துரு ஆ) பூஞ்சணக்கறை

3) கம்பளி ஆடையொன்றை எவ்வாறு சுவை செய்து உலர்த்துவீர் என விளக்குக.

விடை

2. 1)



2) ஆ) கறைபட்ட பகுதியை ஒரு மேசையின் மீது விரித்து வைக்க வேண்டும். அதன் மீது உப்பிட்டு எலுமிச்சம் புளியினால் நன்றாகத் தேய்க்க வேண்டும், கறை நீங்கியதும் சுவை செய்யலாம். கறை நீங்காவிடின் மீண்டும் அவ்வாறே செய்ய வேண்டும். இறுதியாக சூடான சுவர்க்கார நீரில் கழுவுதல் வேண்டும் (ஒட்சாலிக்கமிலத்தால் உராய்ந்து வெண்ணாரக் கரைசலிலும் கழுவலாம்)

ஆ) பூஞ்சணக் கறையுள்ள பகுதியில் சுவர்க்காரத்தை யிட்டு அதன்மேல் பிரேஞ்சுக் சோக் தூட்டு வெள்ளி வெளிறவிடக் கறை இருப்பின் இம் முறையைத் திரும்பவும் செய்ய வேண்டும்.

(கறைமீது உப்பிட்டு எலுமிச்சம் புளியாக உராய்ந்து கழுவுதல்)

- 3) 1) கடதாசியின் உடையில் உருவை வரைதல்
- 2) குடான சவர்க்கார நீரிக் உடையை ஊறவிடல்
- 3) கும்மிப் பிழிந்து அழுக்கெற்றல் முறையைப் பயன்படுத்தல்
- 4) குடான நீரிக் சவர்க்காரம் நீங்குமட்டும் கழுவுதல்
- 5) நீரை அறிஞ்சக்கூடிய துவாய் துணியில் உடையை அமர்த்தி நீரை அசற்றல்
- 6) வரைந்த உருவமளவு ஒத்ததாய் உடையை இழுத்தி உருவாக்கல்
- 7) தட்டையான பரப்பில் திறந்த வெளியில் உலர்த்து

8. 1) ஒரு குழந்தையின் அறிவை மேம்படுத்தும் இரண்டு வழிகளைக் குறிப்பிடுக.

- 2) கழிச்சனோய் பரவும் சந்தர்ப்பத்திற் குழம்ப உறுப்பி வரைப பாதுகாப்பதற்கு நீர் எடுக்கும் முறைகாப்பு நடவடிக்கைகள் யாவை?
- 3) மனையை அழகாக வைத்திருப்பதற்கு நீர் என்ன நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்வர் என்பதை எழுதுக.

விடை

3. 1. 1) அறிவை விருத்தியிட வாணொலி கேட்டல் தொலைக்காட்சி நிகழ்ச்சிகள் தரமான சினிமா காட்சிகளைப் பார்வையிடல்

2) கல்வி விருத்தி சுற்றுலாவுக்கு அழைத்துச் செல்லல்

2) 1) கொதித்தாறிய நீரைப் பருகல்

2) கழிவுகூடப் பாவிப்பின் பின் சவர்க்காரமிட்டு கை கழுவுதல்

3) சமைத்த உணவுகளை எப்போதும் முடிவைத்தல்

4) சமைக்கும் முன்னும் உணவருந்தும் முன்னும் கைகளை சவர்க்காரமிட்டு கழுவுதல்

5) சுத்தம் காரதார முறைகளை அனுசரிக்காத உணவுச் சாலைகளில் உணவு அருந்துவதை தவிர்த்தல்

- 3) 1) மனையை சுத்தமாயும் ஒழுங்காகவும் வைத்திருத்தல்
- 2) மனையின் வெளிப்புறம் சுற்றாடல் சுத்தமாய் வைத்திருத்தல் மலர்ச்செடிகளையும், பழமரங்களையும் நட்சு அழகை அதிகரித்தல்
- 3) மனையின் உட்புற நிற இசைவுக்கு இணங்கியதாய் கதவு, பலகணிகள் திரைச்சீலைகள் தளவிரிப்புக்கள் மற்றும் துணைக்கருவிகளையும் தெரிந்து பயன்படுத்தல்.
- 4) இடைக்கிடையே வீட்டை நிறம் அளித்து வெள்ளையடித்து தளத்திற்கும் தளபாடங்களுக்கும் மெருகிட்டு சிறந்த முறையிலி பராமரித்தல்
4. 1) வீட்டிலுள்ள முதலுதவிப் பெட்டியில் இடம்பெற வேண்டிய நான்கு அத்தியாவசியமான பொருள்களைக் குறிப்பிடுக
- 2) பயன்படுத்திய பின்னர் முக்கோணப் பந்தனத்தை மடிப்பதற்கான சரியான முறையை விளக்கப்படங்களின் உதவியுடன் காட்டுக.
- 3) உட்கு வெப்பமானி ஒன்றை வரைந்து (பரணைற்று பின்வரும் வெப்ப நிலைகளை ஆம்பிசி குறிகளாற் குறித்துக் காட்டுக. 98.4° , 101° ப.

வீட்டை

- 1) காய்ச்சல், வலிப்பு நோவுக்கானவை (குழிசை வகைகள், மரமஞ்சள்)
- 2) வெட்டுக்காயங்கள் குருதியடக்குவடம் ஆகியவற்றிற்கு என்னவை
- 3) கட்டுப்படுத்தனங்களுக்கானவை (முக்கோண கருள் பந்தனங்கள்)
- 4) கிறிம் எண்ணெய் மற்றும் திரவ மருந்துகள் (2, 3 நிகரான படங்கள் இறுதிப் பக்கத்திற்)

5.

பகுதி (ஆ)

- 1) மஞ்சள்சோறு
- 2) கோழி இறைச்சி
- 3) உருளைக்கிழங்குக்கறி
- 4) சத்தரிக்காய் மோஜா
- 5) மரக்கறிச்சலாது (கரட், உக்காளி, பய்பாய் வெங்காயம் சலாது கீரை)
- 6) கரமலி புடிந்

- 1) மேலே உண் உணவுப்பட்டியலை நீர் பயன்படுத்தக்கூடிய
மேருதிதமான சந்தர்ப்பத்தைக் குறிப்பிடுக
- 2) மேலே குறிப்பிடப்பட்ட போசணம் நிறையுணவாகக்
கருதப்படுவதற்கான காரணங்களைத் தருக.
- 3) இப்போசணம் உண்டி விருப்பத்தை தூண்டுவதான அமை
கின்றது எவ்வாறு நீர் கருதுவதற்கான காரணங்களைப்பார்க்க?
- 4) இப்போசணம் தயாரிப்பதில் பயன்படுத்தப்பட்ட சுவைபடு
முறைகளைத் தெரிவு செய்க
- 5) அனுமானங்களை நிரூபிக்கும் கூறி பிரதான உண்
மையை எப்படித் தயாரிப்பீர் என விளக்குக

விடை

- 1) விசேட விருத்திவர் வருகை
- 2) மஞ்சள்சோறு — கார்போவைதரேற்றுக் கொழுப்பு
கோழிக்கறி — புரதம், கொழுப்பு
உருளைக்கிழங்கு — கார்போவைதரேற்றுக், கொழுப்பு,
புரதம்
செத்திமோஜா — கொழுப்பு, உயிர்ச்சத்தி, இரும்பு
மரக்கறி சமைத — உயிர்ச்சத்தி, கலீப்பொருள்
கரமல் புடிம் — புரதம், கொழுப்பு, கார்போவைதரேற்றுக்

மேற்கூறிய உணவிக் எவ்வாறானவையான சத்துக்களும் கூடலி
யுள்ளன இது நிறையுணவு எனக் கொள்ளலாம்.

- 3) பயிமானிய உணவிக் அவற்றின் நிறங்கள் மனத்தைக் கவரிக்
கூடியதாயுளிக. உணவின் மனம் வசனையைத்
தூண்டச் செய்யும் சமைத கவர்ச்சியான ஒழுக்கி
அமைவதாகக் உண்டி விருப்பத்தைத் தூண்டும் காரணி
களைக் அமைகின்றன.
- 4) சுவித்தம், நீராவிரிடிக், கெட்டுப்பிடு கெடுதல், மேல்க
யிபல், ஆழ்பெயரீயல், ஆழமற்ற பெயரீயல்
- 5) மஞ்சள்சோறு
கேண்டிய பொருட்கள்
சம்பா தூரி — 1 கண்டு
மாஜரி — 1+0g
ஏவல், கறவா, கரமல், கறிமேப்பினை கிறிதவவு
காட், கீக், போஞ்சி — 450g
பிசம் — 25g
கஜா — 25g

செய்முறை:

சம்பா கிரிசியை நன்றாகக் கழுவி மஞ்சலிட்டு சோறாகக் கசி சமைத்தல், சமைக்கும் போது கறுவா, ஏம், கரம்பு என்பவற்றை பொட்டலமாகக் கட்டி சோறுடன் வேசுவைக்க வேண்டும். வெந்ததும் அதனை எடுத்திவிட வேண்டும். கரட், லீக்ஸ், போஞ்சி, பிளம்ஸ், கஜி என்பவற்றை தனித் தனியாக மாஜினில் பொரித்துக் கொள்ளவும் பின் அதனை மஞ்சட் சோறுடன் போட்டு நன்றாகக் கிளறிவிட வேண்டும்.

6. இவங்கையிற் பெருமனவில் நிலவும் மோசனைக் குறைபாடுகளை விளக்கி, ஆதிதகைய நோய்களுக்கான காரணங்களைத் தருக. ஆதிதகைய நிலைமைகளிலிருந்து பாடசாலை முன்கல்வியிலீடுபட்டுள்ள ஒரு பிள்ளையைக் காப்பதற்கு எதிதகைய முறிகாப்பு நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்வீர்.

விடை

- 1) புரத கலோரி குறைபாடு
- 2) குருதிச் சோகை
- 3) கண்டக்கழலை
- 4) உயிர்ச்சத்து B கலப்புக் குறைபாடு

காரணங்கள்:

- 1) போசணை பற்றிய அறிவினைமை
- 2) உணவு உறிபத்தி, கொடிமுதல், பகிர்ந்தளித்தல் குறைகள்
- 3) வறுமை, சுத்தமின்மை
- 4) சிறுவர்களிடையே வியாபித்திருக்கும் நோய்கள்

தடுப்பு முறைகள்:

- 1) உபரம் நிறை பற்றிய பதிவேட்டை வைத்தல்
- 2) நீர்ப்பீடனம்
- 3) சுத்தம் ககாதாரம் வழங்கல்
- 4) போசாக்குள்ள உணவை உரிய நேரங்களில் உண்டல்

7. 1) குடித்தன வரவு செலவுத் திட்டம் என்பதன் கருத்து என்ன? இதிலுள்ள கண்கூலங்களை யாவை?
- 2) மனைப் பொருளியல் கற்று பாடசாலைக் கல்வியைப் பூர்த்தி செய்த ஒரு மாணவி குடும்ப வருமானத்தைப் பெருக்குவதற்கு எவ்வாறு உதவ முடியும்?

விடை

- 1) குடும்ப வருமானத்திற்கு உடந்ததாய் குடும்பச் செலவுகள் பற்றிய தவாரிப்புப் பத்திரம்

அனுகூலங்கள்:

- 1) வரவுக்கேற்ப செலவு செய்ய முடியும்
 - 2) கடனின்றி வாழ முடியும்
 - 3) சேமிப்பிற்கு இடமளிக்கும்
 - 4) தேவையற்ற வீண் செலவுகளை துண்டிக்க உதவியளிக்கும்
- 2) 1) சிற்றுண்டி செய்து விற்பனை
2) வீட்டுத்தோட்டம் வைத்து மரக்கறிகளை விற்கலாம்
3) பிரத்தியேக கைவேலை வகுப்புகள் நடாத்தலாம்
4) கோழிப்பண்ணை வைக்கலாம்

8. 1) அமைப்பில் தாய்ப்பால் எவ்வாறு பசுப்பாலிலிருந்து வேறுபடுகின்றது? ஒரு சிசுவிற்குத் தாய்ப்பால் கொடுப்பதன் அனுகூலங்களைக் குறிப்பிடுக.

- 4) ஒரு கர்ப்பினியைப் பொறுத்த மட்டில் பிரசவ விடுதியில் விசேடமாகக் கருத்திற் கொள்ள வேண்டிய காரணிகள் யாவை?

விடை

	தாய்ப்பால்	பசுப்பால்
புரதம்	1	3.5
கார்போவைதரேற்று	7	4.7
கொழுப்பு	3.9	3.8
கல்சியம், பொசுபரசு	1	1.5
நீர்	88	87.83

அனுகூலங்கள்:

- 1) நிறையுணவுக்கான போசாக்குகள் யாவும் அடங்கியுள்ளது
- 2) இயற்கை நீர்ப்பீடனம் பிறப்பொருளினதிலையைக் கொண்டுள்ளது
- 3) தாயின் உடல் உஷ்ண ஆரவணைப்பு, கூடிய பாதுகாப்பு உணர்ச்சியை ஏற்படுத்தும்
- 4) தாய் பிள்ளை நெருங்கிய பாசம்
- 5) தேவையான நேரங்களில் இலகுவாகவும் விரைவாகவும் கொடுக்கக் கூடியதாயிருக்கும்
- 6) மலச்சிக்கல் ஆஜீரணக் கோளாறுக்கு இடமளிக்காது உடந்த உஷ்ணநிலையிலே பால் வழங்கிக் கூடியதாயிருத்தல்

2. 1) குருதி. நெதிர்ப் பரிசோதனை
- 2) உயரம் உடல் நிறை
- 3) குருதி அழிக்கம்
- 4) குழந்தை அமர்தினை, தாயின் மற்றும் வேறு கோளாறுகள்

மகனப் பொருளியல்

க. பொ. த. (சாதாரணம்) புசெம்பரி 85

1. இறைநோக காணப்படுவது
 - 1) ஈரலிக்
 - 2) பாலிக்
 - 3) கரும்பிக்
 - 4) பழங்கலிக்
2. புரதங்கள் சரிபாடடைத்ததன் பின்னர் அமினோஅமினிகள் உறிஞ்சப்படுவது
 - 1) இரைப்பலிக்
 - 2) ஈரலிக்
 - 3) நெருங்கலிக்
 - 4) பெருங்கலிக்
3. ஈரலிக் சேமித்து வைக்கப்படும் காபோவைதரேற்ற எது?
 - 1) பெத்திக்
 - 2) செலுலோசு
 - 3) மோற்றோசு
 - 4) கிளைக்கோசு
4. பிரதாட்டிக் உட்கள் சீனையைப் பெயரிடுக
 - 1) கலற்றோசு
 - 2) கக்குரோசு
 - 3) பிரதற்றோசு
 - 4) கக்குரோசு
5. கொழுப்புச்சத்து நிறைந்ததன் ஒரு பழம்
 - 1) அவக்கோடா
 - 2) அன்னாசி
 - 3) கோப்பா
 - 4) மய்யா
6. கிற்றமின் A பற்றாக்குறையின் முதற் கட்டத்தில் தோன்றும் ஓர் அறிகுறி.
 - 1) கிழிவென்படல் நெதவு
 - 2) பிரதோகின் புள்ளிக்
 - 3) கன்னிக் செஞ்சித்தகை
 - 4) இராக்குருடு

7. எலும்புகள் ஊனமடைவதற்கு எவ் விற்றமின் குறைபாடு ஏதுவாகும்.
- 1) விற்றமின் A 2) விற்றமின் D
3) விற்றமின் K 4) விற்றமின் C
8. புண்கள் விரைவாகக் குணமடைவதற்கு மிக அவசியமான போசணைச்சத்து எது?
- 1) கல்சியம் 2) இரும்பு
3) புரதம் 4) பொசுபரசு
9. கொழுக்கெப்பழு வியாதியின் ஓர் அறிகுறி
- 1) இரத்தசோகை 2) தணைப்பு
3) தோற்பு 4) வயிற்றுப்பலி
10. பின்வருவனவற்றுள் எது முட்டைகளை நீண்டகாலம் வைத் திருப்பதற்கு மிகப் பொருத்தமான முறையாகும்?
- 1) அவற்றைக் காற்றுப்படாது வைத்திருத்தல்
2) அவற்றைக் காற்றூப்பட வைத்திருத்தல்
3) குளிர்ந்த இடத்தில் வைத்தல்
4) வெப்பநிலை 33°C உள்ள ஓர் இடத்தில் வைத் திருத்தல்.
11. உணவைப் பேணுதற்கு பெரும்பாலும் வீடுகளில் உப யோகிக்கப்படும் அமிலம்,
- 1) இலாற்றிக் அமிலம் 2) அசுற்றிக் அமிலம்
3) அசுக்கோபிக் அமிலம் 4) பியூத்திரிக் அமிலம்
12. வீட்டின் வேறுபட்ட பாகங்களுக்கு இன்றியமையாத தள பாடங்களைத் தெரிவு செய்யும் பொழுது பின்வரும் ஆம் சங்களுள் எதனைக் கருத்திற் கொள்வீர்?
- 1) வினை குறைந்த தளபாடங்களைத் தெரிவுசெய்தல்
2) இலகுவில் இடம்பெயர்த்து வைக்கக்கூடிய தளபாடங் களை தெரிவு செய்தல்
3) சுவர்ச்சிகரமான விலையுயர்ந்த தளபாடங்களைத் தெரிவு செய்தல்
4) கிடைக்கும் இடவசதியும் நிதி நிலையும்

13. 'குடித்தன வரவு செலவுத் திட்டம்' எனப்படுவது யாது?

- 1) செலவுகளைக் குறைக்கும் ஒரு திட்டமாகும்
- 2) நேரத்தையும் பணத்தையும் மிச்சப்படுத்தும் ஒரு திட்டமாகும்
- 3) நானாந்த செலவுகளைப் பதிவுசெய்யும் ஒரு திட்டமாகும்
- 4) வருமானத்தையும் செலவையும் காட்டும் ஒரு திட்டமாகும்

14. நீரைச் சேமித்து வைப்பதற்கு உபயோகிக்கப்படும் மட்டாண்டத்தைச் சுத்தம் செய்ய மிகப் பொருத்தமான முறை-

- 1) சாம்பல் போட்டுத் தேய்துக் கழுவுதல்
- 2) பாத்திரத்தினை உயிமிட்டு எரித்து பின்னர் கழுவுதல்
- 3) 'ஸிம்' போட்டு நன்கு தேய்த்துக் கழுவுதல்
- 4) மணல் போட்டு நன்கு தேய்த்துக் கழுவுதல்

15. மின் அடுப்புகளில் வைத்துச் சமைக்கும்போது பாரமான தட்டையான அடிப்பாகத்தைக் கொண்ட அலுமினியப் பாத்திரங்களை உபயோகிக்கவேண்டியதற்கான பிரதான காரணம்

- 1) எரிபொருளை மிச்சப்படுத்தல்
- 2) உணவு எரிந்துபோவதைத் தடுத்தல்
- 3) வெப்பம் சமமாகப் பரவுதல் அவசியமாகும்
- 4) சமைக்கும் நேரத்தை மிச்சப்படுத்தல்

16. சிறிய படுக்கையறையொன்றிற்கு இளம் நிறங்ளைப் பயன்படுத்துவது அறையை எவ்வாறு தோன்றச் செய்யும்

- 1) சிறிதாக
- 2) வெப்பமடையதாக
- 3) குளிர்மை வாய்ந்ததாக
- 4) பெரிதாக

17. ஏன் ஒருவர் அமர்வறையைச் சுத்தமாகவும் அழகாகவும் வைத்திருத்தல் வேண்டும்?

- 1) ஒருவரது சமூக தராதரங்களை நினை நாட்டுவதற்கு
- 2) மனைவாள் தனது நேரத்தின் பெரும் பகுதியை அங்கு கழிப்பதால்
- 3) குடும்ப அங்கத்தவர்கள் தமது ஒப்ப நேரத்தை அங்கு கழிப்பதால்
- 4) பிள்ளைகள் அவ்வறையை ஒழுங்குபடுத்துவதால்

18. பின்வருவனவற்றுள் எத்தொகுதி வேந்திற நிறவொழுநிகைக் காட்டுகின்றது?
- 1) சிவப்பு, செம்மஞ்சள், மஞ்சள்
 - 2) பச்சை, நீலம், செவ்வூதா
 - 3) சிவப்பு, நீலம், பச்சை
 - 4) மஞ்சள், செவ்வூதா, செம்மஞ்சள்
19. ஒரு வீட்டிலுள்ள நிலைக் கண்ணாடியைச் சுத்தம் செய்வதற்கு பயன்படுத்தப்படும் உள்நாட்டுப் பொருள் எது?
- 1) எலுமிச்சை
 - 2) விண்ணாரி
 - 3) சவர்க்கார நீர்
 - 4) மண்ணெண்ணெய்
20. ஒரு வீட்டைக் கட்டுவதற்குத் திட்டமிடும் பொழுது கருதித் திற கொள்ள வேண்டிய மிக முக்கியமான அம்சம் எது?
- 1) குடும்ப அங்கத்தவர்களின் எண்ணிக்கை
 - 2) சமூக அந்தஸ்து
 - 3) செலவிடப்படக்கூடிய பணத்தொகை
 - 4) பட்டினத்திலிருந்தான தூரம்
21. பின்வரும் நார்களுள் எது மிகுதியான உறிஞ்சும் வலுவைக் கொண்டது?
- 1) பட்டு
 - 2) பொலிவெஸ்டர்
 - 3) இரயோன்
 - 4) பருத்தி
22. உடைகளைக் கழுவும் பொழுது சோடாவைப் பயன்படுத்திக்
- 1) உடைக்கு கஞ்சிப் பச்சைத் தண்ணீரை அளக்கும்
 - 2) உடையில் நிறத்தை மேம்படுத்தும்
 - 3) நீரை மென்மையடையச் செய்யும்
 - 4) சவர்க்காரத்தை எளிதில் கரையச் செய்யும்
23. பின்வருவனவற்றுள் எது ஒரு காரமாகும்?
- 1) எரிசோடா
 - 2) சோடியம் குளோரைட்டு
 - 3) விண்ணாரி
 - 4) வெண்காரம் (பொற்கில்)
24. அழுத்தியிட வேண்டா நேர்த்தி புடவைகளுக்கு அளிக்கப் படக்கூடியது.
- 1) சாயநினை உபயோகிப்பதன் மூலம்
 - 2) இரசாயனக் கரைசலில் ஊறவைத்தல் மூலம்
 - 3) பலம்வாய்ந்த தூலை உபயோகிப்பதன் மூலம்
 - 4) கணிசமான அளவு வெப்பத்தைப் பிரயோகிப்பதன் மூலம்

25. சரிவுக் கோட்டு நெசவு முறையின் மூலம் நெய்யப்பட்ட புடவைகளிற் காணப்படக்கூடிய ஒரு சிறப்பான ஆம்சம்

- 1) ஊடை நூல் தெளிவாகக் காணப்படும்
- 2) பாவு நூல் தெளிவாகக் காணப்படும்
- 3) நெய்யப்பட்ட நூல் இருபக்கங்களிலும் காணப்படும்
- 4) நெசவின் வகைக்கேற்ப நூல் தெளிவாகக் காணப்படும்

26. இலங்கையில் பட்டுக் கைத் தொழிலுக்கான முசுக்கொட்டைச் செடிப் பயிர்ச் செய்கை ஆரம்பிக்கப்பட்ட இடம்.

- 1) ஆம்பாந்தோட்டை
- 2) ஆம்பேவெல
- 3) பலலேகல
- 4) துல்ஹிரிய

27. நிறப் பருத்திச் சட்டை ஒன்றின் மீதான 'குண்டுமுனைப்' பேனா மையை எங்கு கைற்றுவிர்?

- 1) சோடா நீரிற் சுழித்திப் பின்னர் வெப்பமான சவர்க்கார நீரிற் சுழுவதல்
- 2) துணியின் கீழே ஒரு சுண்டு ஒற்றுத்தானை வைத்து மெதனோல் சேர் மதுசாரத்திற் ஊறவைத்த ஒரு பஞ்சுத் தண்டினால் தேய்த்தல்
- 3) மண்ணெண்ணெயில் ஊறவைத்துப் பின்பு சவர்க்கார வெந்நீர் கொண்டு தேய்த்தல்
- 4) அமோனியாவின் ஊறவைத்துப் பின்பு மெதனோல் சேர் மதுசாரம் கொண்டு தேய்த்தல்.

28. புடவைகளிற் பின்வரும் நார்களுள் எவை ஈரமாயுள்ள பொழுது கூடிய பலமடையும்?

- 1) பருத்தியும் பட்டும்
- 2) இலினனும் கம்பளியும்
- 3) கம்பளியும் பட்டும்
- 4) பருத்தியும் இலினனும்

29. மெல்லிய இளம் பெண்பிள்ளை ஒருத்திக்கு வரிகளைக் கொண்ட துணியில் உடை மாதிரியுருவொன்றைத் தைப் பதற்கு கோடுகளை எவ்வாறு அமைத்தல் மிகப் பொருத்தமானது

- 1) கிடையாக
- 2) முனைவிட்டமாக
- 3) கிடையாகவும் 'வசங்குத்தாகவும்
- 4) செங்குத்தாக

30. ஆரேக்கியமான கூந்தலைப் பெறுவதற்கு நீர் செய்ய வேண்டியது;

- 1) நறுமணம் கமழும் சவர்க்காரம் கொண்டு கூந்தலைத் தினமும் கழுவுதல்
- 2) ஒழுங்காக எண்ணெய் சூட்டி மெல்லிய பறிசீப்பி னால் கூந்தலை வாருதல்
- 3) விரக நுனியினால் மண்டைத் தோலை வருடுதல்
- 4) மென்மையான தூரினை கொண்டு கூந்தலை வாருதல்

31. ஒரு பெண்ணின் இனப்பெருக்கத் தொகுதியின் எப்பாகத் திக நுகம் ஒன்று (முளையமாக) விருத்தியடையும்?

- 1) சூலகத்தில்
- 2) பலோப்பியக்குழாய்களில்
- 3) யோனிக்கால்வாயில்
- 4) கருப்பையில்

32. பின்வரும் உணவுவகைகளுள் எது நிரந்தரச் சோகையினை யுடைய ஒரு கர்ப்பிணித்தாய்க்குப் பொருத்தமானது?

- 1) அவித்தகூலங்கள்
- 2) சமைத்த இறைச்சி
- 3) கிரைவகைகள்
- 4) புதிதாய்ப்பறித்த பழங்கள்

33. பின்வருவனவற்றுள் எதனைக் கர்ப்பிணித்தாய் ஒருத்தி மனதிற் கொள்ளுக வேண்டும்?

- 1) உட்கொள்ளும் உணவின் அளவை அதிகரித்துக் கொள்ளுதல்
- 2) நாளாந்தச் செயற்கிரமத்திலிருந்து விலகி நடத்தல்
- 3) "நிறையுணவுகளை உட்கொள்ளல்"
- 4) அதிகமாக கடினமான வேலைகளைச் செய்தல்

34. ஒரு சுழந்தைக்குப் பாலுக்குப் பதில் பிரதியுணவு எவ்வய துப் பருவத்திலே அறிமுகப்படுத்தப்பட வேண்டும்?

- 1) 3—5 மாதம்
- 2) 5—7 மாதம்
- 3) 10—11 மாதம்
- 4) 12—15 மாதம்

35. குழந்தை பிறந்து முதல் 24 மணித்தியாலங்களுக்குள் அதற்குப் பிஸி ஜி வக்சிஸ் ஏற்றுதலால் ஏற்றோயில் இருந்து அக்குழந்தையைப் பாதுகாக்க முடியும்?

- 1) காசநோய்
- 2) ஈர்ப்புணவி
- 3) நெருப்புக்காய்ச்சல்
- 4) சிறுபிள்ளைவாதம் (பொலியோ)

36. ஒரு கைக்குழந்தைக்கான உடையின் சிறப்பியல்புகளாக இருக்கவேண்டியவை

- 1) அச்சடித்த மாதிரியுருக்களும் நீடித்துமைக்கும் இயல்பும்
- 2) எளிமையும் அச்சடித்த மாதிரியுருக்களும்
- 3) பிரகாசமும் செளகரியமும்
- 4) செளகரியமும் நீடித்துமைக்கும் இயல்பும்

37. தோவைச் சொறிந்ததனால் எறிபட்ட காயங்களைக் கழுவுவதற்குப் பின்வருவனவற்றுள் எது உபயோகிக்கப்படும்

- 1) போரிக்குமருந்துநீர்
- 2) கொண்டிஸ்நீர்
- 3) மகனீசியம் சல்பேற்றுக்கரைசல்
- 4) குளோரினீசுரைசல்

38. “நோயரும்பு காலம்” என்பதெனது யாது?

- 1) தொற்று ஒன்றிலிருந்து சுகமெய்தும் காலமாகும்
- 2) தொற்று மிகத் தீவிரமாக உள்ள காலமாகும்
- 3) கிருமிகள் புகுந்தமைக்கும் அதன் குணங்களைத் தோன்றவதற்கும் இடைப்பட்ட காலமாகும்
- 4) கிருமிகள் காவியிட்ந்து இருக்கும் காலமாகும்

39. மாசடைந்த நீரிலிருந்து தொற்றும் வியாதி எது?

- 1) காசநோய்
- 2) மலேரியா
- 3) பிடிசுரம்
- 4) வாந்திபேதி

40. தவறுதலாக அமிலமொன்றை உட்கொண்ட ஒருவருக்கு அளிக்கப்படவேண்டிய முதலுதவி யாது?

- 1) சோக்குக்கரைசல்
- 2) விண்ணாரி
- 3) செவ்விளநீர்
- 4) ஒரு கிண்ணம் (கப்) தேங்காய்ப்பாசி

பகுதி I

விடைகள்

01 — 2	11 — 2	21 — 4	31 — 4
02 — 3	12 — 4	22 — 3	32 — 3
03 — 4	13 — 4	23 — 1+4	33 — 3
04 — 2	14 — 2	24 — 2	34 — 2+1
05 — 1	15 — 3	25 — 4	35 — 1
06 — 4	16 — 4	26 — 3	36 — 4
07 — 2	17 — 3	27 — 2	37 — 3
08 — 3	18 — 1	28 — 4	38 — 3
09 — 1	19 — 2	29 — 1	39 — 4
10 — 1	20 — 3	30 — 3	40 — 1

மனைம்பொருளியல் II

க. பொ. த. (சாதாரணம்) டிசம்பர் 1985

பகுதி “அ”

1. 1) பாடசாலைக்குப் போகும் 15 வயதப் பெண்பிள்ளை ஒருத்திக்குப் பொருத்தமான படுக்கையறைக்கு இன்றி யமையாத தளபாடங்களின் நிரல் ஒன்றைத் தயாரிக்க.
- 2) அறையில் அவற்றைத் தகுந்தவாறு எங்ஙனம் ஒழுங்கு படுத்துவர் என வரிப்படம் ஒன்றின் உதவியுடன் விவரிக்க?
- 3) இந்த அறையை அழகாக வைத்திருப்பதற்கு எந் நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்வர்?

விடை

1. 1) கட்டிக் கொடுக்க ஏதாவது படுக்கை, அலுமாரி, சிற றலுமாரி உடுப்புப்பெட்டி, உடைதாங்கி, உடை இகாழி, கண்ணாடிமேசை, அல்லது கண்ணாடியும் மேசையும், இராக்கியும் கதிரையும்
- 2) வரைபடம் பின்வரும் ஆம்சங்களை எடுத்துக் காண்பித் தக்கடியதாயிருத்தல்
(இப்படத்தைக் கடைசியாகப் பார்த்து)
அ) கதவு, யன்னல் அமைந்துள்ள இடத்திற்கு உடந்த ஒழுங்கு
ஆ) வெளிச்சம், காற்று பெறக்கூடியதாய் ஒழுங்கு
இ) கூடிய இடவசதி. நடமாடும் வாய்ப்பான ஒழுங்கு
3. அறையின் சுவர் நிறம், நிறஇசைவு— நிரைச்சீலைகள் அலங்கார இசைத்தனவாட துணியணிகள் படுக்கை விரிப்பு கண்ணாடி மேசை விரிப்புகள், தளவிரிப்புகள் பகுதிகளுக்கேற்ற ஒளி அமைப்பும் நிழற்றிசையும் சுவர் அலங்காரப்புகள் - படங்கள், அலங்காரச் சித்திரங் கள் துணையணிகள்
2. 1) “சுவாசியக்கோர்” நோயின் குணங்குறிகள் இரண் டினைக் குறிப்பிடுக.
- 2) போசனம் ஒன்றிற்கு காய்கறிச் சலாது ஒன்றைச் சேர்த் துக் கொள்வதன் அனுகூலங்களைக் குறிப்பிடுக?
- 3) பழப்பாசனங்களுக்கும் (ஜாம்) செவ்வியங்களுக்கும் (ஜெலி) இடையிலான பிரதான வேறுபாடுகளைத் தருக?

விடை

2. 1) உடல் சோர்வு, உளச்சோர்வு, நிறைகுறைதல், விலா எலும்புகள் வளைவாகத் தோன்றுதல், உட்கிணுதல் வயிற் பெருத்தல் பட்டினி வீச்சம், முடிசெந்நிறமாதல்
- 2) உயிர்ச்சத்துக்கள், கனியுப்புக்கள், நித்தியம் பெறக் கூடிய மூலகமாகும். அடக்கியுள்ள செலுலோசு முாட்டு ணாகவும், மல இழக்கியாகவும் பயன்படும். போதியளவு நீரைக் கொண்டுள்ளது.
- உணவு தயாரிப்பில் நிறம், தன்மை, கவர்ச்சியை உட்படப் பயன்படுகிறது.

3)

பழப்பாகு (ஜார்)	பழப்பாணி (ஜெலி)
1) பழங்களைத் துண்டுகளாக்கி பயன்படுத்தப்படும்	பழத்தின் சாறு பயன்படுத்தப்படும்.
2) ஒளி ஊடுருவாது பழங்கள் கலங்கிய தோற்றமானது.	ஒளி ஊடுருவும். தெளிவான பளிங்கு போன்ற தோற்றமுடையது.
3) பழத்துணிக்களைக் கொண்டுள்ளமையினால் கரகரப்பான பாரமான தன்மையானது	சாற்றினால் ஆனதினால் மென்மை வாய்ந்தது கூழ்தன்மையானது.

3. 1) புடவைகள் மீது உபயோகிக்கப்படும் பின்வரும் நேர்த்திகளைத் தெளிவாக விவரிக்க.
- அ) வெளிற்ச் செய்தல் ஆ) சுருங்காமற் செய்தல்
- 1) துணிகளுக்குக் கஞ்சியை உபயோகித்தலின் நோக்கங்களை விளக்குக.
- 3) பட்டு உலையொன்றை எங்ஙனம் அழுத்துவீர் என விளக்குக.

விடை

3. 1) அ) வெளிற்ச் செய்தல்

நாரின் அகிலது புடவையின் பழுப்பு நிறம் நீக்கம் செய்யப்பட்டு வெண்மையான தோற்றம் பெறும் நேர்த்திமுறை. இதனால் சாயமிட அகிலது துணியில் அச்சிட உகந்த நிலையைப் பெறும்.

ஆ) சுருங்காமற் செய்தல்

ஊறவைத்த நார், துணிகளை நீராவி பாய்ச்சும் பாரமான உருளைகளுக்கு ஊடாகச் செலுத்தி எடுத்ததும் துணி திரும்பவும் நீரிலிட்டாக) சுருங்கும் தன்மையை இழக்கின்றது. இம் முறையினால் துணி சுருங்காமற் செய்யப்படுகின்றது.

2) துணியைத் தடிப்பாக்கும். துணியை விறைப்பாக்கும். துணியைப் பாரமாக்கும் உறுதியான தொற்றமளிக்கும். அழுத்தம்போது மினுக்கமான அழுத்தமான தன்மையை ஊட்டும். தூசு அழுக்கு ஓரளவு படியாது தடுக்கும். கசிக்மாட்டாது.

3) உடை சற்று ஈரமாயிருத்தல். மிதமான வெப்பமுடைய அழுத்தியினால் அழுத்தல். உடையை தவறான பக்கம் வைத்து அழுத்துதல். உடையின் மேல் பரிதித் விரிப்பை ஐட்டு அழுத்துதல். தடிப்பான பகுதியை அழுத்த வேண்டியதினாலே

4. 1) 'குழந்தைப் பராய வலிப்பின்' பிரதான காரணங்கள் இரண்டைக் குறிப்பிடுக.

2) வீட்டில் ஏற்படக்கூடிய நான்கு விபத்துக்களைப் பெயரிடுக.

3) மணிக்கூட்டின் முறிவுக்குப் பந்தனமிடுவதற்குப் நீர் உபயோகிக்கக்கூடிய பந்தனத்தைப் பெயரிட்டு அதனை வரைக.

விடை

4. 1) கூடிய காய்ச்சல், மலத்தடுப்பு அல்லது மலச்சிக்கல்

2) அ) வீட்டில் கை விளக்குகள் தவறி விழுவதனால் தீப்பற்றல்.

ஆ) வீட்டில் சமையல் அறைக் குப்பைகள் சிதறியிருப்பதாலும் ஈரப்பற்றாலும் சறுக்கி விழுதல்

இ) வீட்டில் மின் ஒழுக்கினால் விபத்து ஏற்படுதல்

ஈ) வீட்டில் தளபாடங்கள் ஒழுங்காக வைக்கப்படாமையினால் விபத்து ஏற்படும்

உ) வீட்டில் மலசை கூடங்கள் சுத்தமில்லாமையால் சறுக்கி விழுதல்

- ஊ) வீட்டில் கூரிய கத்தி, ஆயுதங்களினால் விபதி ஏற்படும்
- எ) வீட்டில் உடைந்த கண்ணாடிப் பொருட்களை உரிய முறையில் நீக்காமையினால் விபத்து ஏற்படும்
- ஏ) வீட்டில் கிணறு தகுந்த முறையில் பேணப்படா விட்டால் குழந்தைகள் விழுந்து விபத்து ஏற்படும்
- ஐ) வீட்டின் சமையல் கூறையில் கவனவீனமாக செயற்கைப்பட்டு ஆடைகளை அணிந்து நெருப்புக்கு அண்மையில் நிற்பதால் தீப்பிடிக்கும் பிளாஸ்டிக் வளையலும் தீப்பிடிக்கும்
- ஒ) வீட்டின் முக்கிய பகுதிகளுக்கு தகுந்த வெளிச்சம் அமைக்காமல் இருனாக இருப்பதினால் மோத விபத்து ஏற்படும்
- 3) பயன்படுத்தப்படும் பந்தணம் சுருள் பந்தணம். எட்டு உருவை ஒத்த சுருளிப் பந்தணம். ஸ்பைக்கா முறையி அல்லது மறுதலை முறையில் கட்டல் (பட்ட இறுதிப்பக்கத்தில்)

பகுதி “ஆ”

5. 1) நிறையுணவுகளுக்கான உணவுப்பட்டியல்களைத் திட்டமிடும் பொழுது கருத்திற் கொள்ள வேண்டிய நான்கு பிரதான விடயங்களைக் குறிப்பிடுக?
- 2) விருந்தினர் இருவருக்கு வழங்குவதற்கான இராப்போசனத்திற்கு “மாற்றுப்போசனம்” ஒன்றைத் திட்டமிடுக.
- 3) நீர் தெரிவு செயத உணவுப் பொருள் வகைகளின் போசணைப் பெறுமானத்தைக் குறிப்பிடுக?
- 4) “ஓர் - உணவுப்போசனமாக எவ்வளவு ஒரு மாற்றுப் பிரதான உணவைப் பரிமாறுவீர் என விபரிக்க?

விடை

5. 1) அ) போசாக்குள் அல்லது போசணைச் சத்துக்கள் தேவையான எல்லாப் போசாக்குகளையும் கொண்ட உணவுக் கூறுகளைப் பயன்படுத்தல்
- ஆ) குடும்ப எண்ணிக்கை — வீட்டில் வசிப்பவர்களின் தொகை, வகுப்பு, வயது தொழில்
- இ) செலவு — பணவசதிக் கேற்றதாய் தெரிவிக்க

ஈ) தேரம் — விரைவாகவும். இலகுவாகவும், சிக்கனமாகவும் தயாரிக்கக் கூடியதாயிருத்தல்

உ) படுவதை — நிறம், தன்மை, உருவம், உருசி, பதம், சமைப்பதே வேறுபட்ட முறைகள் கொண்டதாயிருத்தல். விருப்பு, வெறுப்பு.

2) இடியப்பம், தோசை, பிட்டு, கோதுமை ரொட்டி, பான், ஆகியனவும் அவற்றிற்கு உகந்த பக்க உணவுகளும் போசணைச் சத்திக்கள் அடங்கிய பட்டியலை அமைத்தல்

(மாதிரிப் பட்டியல்கள் வருமாறு)

அ) இடியப்பப் புறியாணி — கரட், லீக்ஸ், கோவா பீன்ஸ், கசுக்கொட்டை, பிளம்ஸ், சேர்த்தல் இறைச்சிக்கறி

கட்டை — மரக்கறி (உருளைக்கிழங்கு, பருப்பு, கரட், பீன்ஸ், லீக்ஸ்)

மாங்காய்ச் சட்னி

வாழைப்பழம்

ஆ) தோசை — மசாலா தோசை — உருளைக்கிழங்கு வெங்காயச், சட்னி

சாம்பாறு — (துவரம் பருப்பு, பூசனி, பயற்றங் காய், வாழைக்காய், கரட், பீன்ஸ், உருளைக்கிழங்கு, வெங்காயம், உள்வி, மிளகாய்)

பழச்சாறு, பாற்கூழ்

இ) கோதுமை உரொட்டி

இறைச்சிக்கறி

மரக்கறி — கலப்புக்கறி (உருளைக்கிழங்கு,

கரட், பீன்ஸ், வெங்காயம், மிளகாய்)

பட்டிலப்பம்

3) அ) இடியப்பப் புறியாணி } காபோவைதரேற்று, புர
+ மரக்கறிகள் } தம், தாதுப்பொருட்கள்,
உயிர்ச்சத்துக்கள்

இறைச்சிக்கறி — புரதம், கொழுப்பு, கந்தகம், இரும்பு

கட்டை — புரதம், காபோவைதரேற்று, கனிப் பொருட்கள், கொழுப்பு

வாழைப்பழம் — காபோவைதரேற்று, உயிர்ச்சத்து ஏ, டி, சி.

4) உணவைத் தயாரித்த பின் அகிலது தயாரிக்கும்போது உணவைக் கவர்ச்சியாக்க தன்மை, நிறத்தைக் கூட்ட செய்யப்படுவனவாகும்.

அ) மரக்கறிகள், யாவற்றையும் உணவுடன் சேர்த்தல்

ஆ) இறைச்சி, இறால், முட்டை ஆகியன சேர்த்தல்

இ) கவைக்கூட்டு சேர்த்தல், ஈரலிப்பு வாய்ப்பை ஏற்படுத்தல்

ஈ) மேசையில் பரிமாறும் முறையையும் காண்பித்தல்

6. கீழே நாள்களின் பொதுவான இயல்புகள் தாப்பட்டுள்ளன. பருத்தியினதும், பட்டினதும் சிறப்பியல்புகளைக் காட்டும் வகையில் அட்டவணையை நிரப்புக.

இயல்புகள்	பருத்தி	பட்டு
1. சுருங்குமியல்பு	சுருங்கக்கூடியது	மாற்றமில்லை
2. உறிஞ்சும் தன்மை	கலபமாய் உறிஞ்சும்	ஈரமாகும்
3. வெப்பங்கடத்தல்	வெப்பங்கடத்தி	கரித்திற்கடத்தி
4. அமிலங்களின் தாக்கம்	ஐதானது நிறமங்களை செறிவாளது-சிறைவு	ஐதானது - தாக்கமற்றது செறிவானது— திரளச்செய்யும்
5. காரங்களின் தாக்கம்	ஐதானது } ஓரளவு செறிவு } தாக்கும்	ஐதானது - பாதிப்புக் குறையும் செறிவு-சிறையும்

7. 1) ஒரு குடும்பம் ஒவ்வொரு திட்டமிட வேண்டியதன் இன்றியமையாமையைக்கான காரணங்களை எடுத்துக் கூறு.

2) தனது பிள்ளைகளின் எதிர்காலப் பாதுகாப்பு தொடர்பாக ஒரு தாயாரின் பொறுப்புக்கள் யாவை?

விடை

7. 1) அ) குடும்பப் பராமரிப்பு, நிர்வகித்தல், இலகுவாகத்
ஆ) அங்கத்தவர்களின் எண்ணிக்கை குன்றும்
இ) குடும்பத்தில் சந்தோசம், ஒற்றுமை, ஆதரவு நிலவும்
ஈ) குடும்பத்தின் பிரதான தேவைகளாகிய, உணவு,
உடை, உறையுள், அன்பு, பாதுகாப்பு, சம்பந்த
கூடாய் அனுபவிக்கும் திருப்தி நிறைநாட்டப்படும்
உ) கல்வியில் முன்னேறல் - சமதாய முன்னேற்றம்
ஊ) தாயின் உடல் ஆரோக்கியம் பெறல்
- 2) கூடுதலியாக உணவூட்டல், அன்பூட்டல், பூரணமான
பாதுகாப்பளித்தல், சரியான கருவிகளையும், பழக்
கங்களையும் உண்டாக்கல், கல்வியில் வழிகாட்டி உத
வுதல், பணத்தைச் சேமித்தல், பரம்பரைச் சொத்து,
தனிச்சொத்து ஆதனங்களைப் பத்திரப்படுத்தி பாது
காத்து, பிற்கால பயன்பாட்டிற்கான ஒதுக்கல், தனிப்
பட்ட முறையில் பிள்ளைமிக கவனம் செலுத்தல்.
8. 1) தரப்பட்டுள்ள வரிப்படும் ஒரு பெண்ணின் இனப்பெருக்
கத் தொகுதியைக் காட்டுகின்றது. 1 தொட்டிகம்
5 வரையான எண்களாற் குறிக்கப்படும் பகுதிகளை
உமதி விடை ததாளிற் பெயரிடுக.
- 2) கர்ப்ப நிலையின் 5 குணங்கறிகளை எடுத்துக் கூறுக.

விடை

8. 1) 1984 விசேட பரீட்சையில் 8 ம் வினா விடையின் படத்
தைப் பார்த்துக்.
- 1) கருப்பை
2) குலகம்
3) கருப்பைக் குழாய் (பலோபியன் குழாய்)
4) கருப்பைக் கழுத்து
5) கருப்பைச் சுவர்
- 2) அ) மாதவிடாய் தங்கல் அல்லது ஏற்படாத நிற்கல்
ஆ) குமட்டல், வாந்தி
இ) மார்பக நோ. பாரமாதல், கிற்றிடம் நிறம் கூடு
தல், காமம் விரிவடைதல்
ஈ) மார்பகம் விரிவடைதல்
உ) வயிறு விரிவாய் பெரிதாகல்

மனைப்பொருவியல் (க. பொ. த. சாதாரண தரம்)

டிசெம்பர் — 1984

பகுதி — I

1. செலுவகை எனப்படுவது ஒரு

- 1) நொதிச்சத்த ஆகும்
- 2) தூண்டுமுட்கூர்ப்பு (ஒமோன்)
- 3) பசுக்கரைட்டு ஆகும்
- 4) அமினோ அமிலமாகும்

2. பின்வரும் காபோவைதரேற் வகைகளில் எது ஒரு பாணின் கருகிறபாகத்திடு உள்ளது?

- 1) கசுகுரோக
- 2) மோற்றோக
- 3) இலற்றோக
- 4) தெத்தரின்

3. பின்வருவனவற்றில் எது உடலில் குளுகோசை கிளைக் கோசனாக மாற்றும் நடைமுறைக்கு உதவுகிறது

- 1) இன்கலின்
- 2) திரிச்சின்
- 3) அமினோ
- 4) இலிப்பேசு

4. புரதங்கள் சமீபாடு நிறைவெய்துவது

- 1) இரைப்பையில்
- 2) முன்சிறுகுடலில்
- 3) சிறுகுடலில்
- 4) பெருங்குடலில்

5. இறைச்சியிலுள்ள புரதத்திற்கு வழங்கும் பெயர்

- 1) கேசின்
- 2) செலற்றின்
- 3) குளுற்றன்
- 4) மயசின்

6. பின்வரும் தெரகுக்களுள் எது மனித உடலுக்குச் சத்தியை வழங்குகின்றது?

- 1) காபோவைதரேற்றுகள், புரதங்கள், விறற் மின்ன்கள் கொழுப்புக்கள்
- 2) காபோவைதரேற்றுகள், புரதங்கள், கொழுப்புகள் அறக்கோல்
- 3) காபோவைதரேற்றுகள், கனிப்பொருள்கள், கொழுப்புகள் அறக்கோல்
- 4) காபோவைதரேற்றுகள், விறற்மின்ன்கள், கனிப் பொருள்கள், கொழுப்புகள்

7. பின்வருவோருள் யாருக்கு நானொன்றிற்றது அதியுயர்ந்த அளவிற்கு கலோரிகல் தேவைப்படும்?
- 1) பாலூட்டும் தாய்க்கு
 - 2) வளர்ந்த பெண்ணுக்கு
 - 3) கர்ப்பமடைந்துள்ள தாய்க்கு
 - 4) கட்டினம் பருவத்துப் பெண்பிள்ளைக்கு
8. கொழுப்புகளின் சமிபாட்டிற்கு உதவியாக உள்ள நொதிச் சத்து எது?
- 1) அமிலேசு
 - 2) இலிப்பேசு
 - 3) சுக்குரேசு
 - 4) மோற்றேசு
9. பின்வரும் பழத்தொகுதிகளில் எது அதிக உயர்ந்த அளவில் அசுக்கோபிக் அமிலத்தைக் கொண்டிருக்கிறது?
- 1) கொய்யா, அப்பிள், திராட்சை, பேயர்
 - 2) தோடம்பழம், மடுகுஸ்தான், இறம்புட்டான், ஜம்பு
 - 3) நெல்லி, அவக்கோடாப்பழம், மாம்பழம், பப்பாசிப் பழம்
 - 4) எலுமிச்சம்பழம், தோடம்பழம், நெல்லி, மரமுந்திரி கைப்பழம்
10. தயாரிக்கப்பட்ட பழப்பாகை (ஜாம்) எப்பொழுது கிழமி யளிக்கப்பட்ட போத்தலில் இடுவீர்?
- 1) பழப்பாகு, போத்தல் இரண்டும் நன்கு குளிரெய்தி யதின் பின்னர்
 - 2) போத்தலும், பழப்பாகும் சூடாக இருக்கும் பொழுது
 - 3) பழப்பாகு கறிது சூடாக இருக்கும் பொழுது
 - 4) போத்தல் குளிர்வெய்தியதின் பின்னர்
11. எப்பொழுதும், பாலில் புளிப்புத் தன்மை தோன்றும்?
- 1) இலற்றோக இனநறிக்கமிலமாக மாற்ற மெய்தும் பொழுது
 - 2) புரதம் தீரவும் பொழுது
 - 3) பாலிலுள்ள கொழுப்பு ஊகத்தன்மையடையும் பொழுது
 - 4) அதில் திண்மமும் நீரும் வேறு வேறாக நிற்கும் பொழுது

12. மேற்கொள்ளப்படும் முயற்சிகளுக்கமைய ஓர் இடிலத்தின் எப்பகுதிக்கு முக்கியமான இடம் அளிக்கப்படக் வேண்டும்?
- 1) அமர்வறை 2) படுக்கையறை
3) விறாந்தை 4) சமையலறை
13. சுகாதார நினைமைகள் தொடர்பாகக் கிராமத்திலுள்ள வீடு ஒன்றிற்கு மிகப் பொருத்தமான மலகூடம் எது?
- 1) குழிமலகூடம் 2) நீர்காவு முறை மலகூடம்
3) வாளிமலகூடம் 4) வடிகாலமைப்பு மலகூடம்
14. சிறிய வீட்டான்றிற்கு மிகப் பொருத்தமான சமையலறை அமைப்பு யாத?
- 1) 'L' வடிவச் சமையலறை
2) இரு சுவர்ச் சமையலறை
3) ஒரு சுவர்ச் சமையலறை
4) 'U' வடிவச் சமையலறை
15. இரு முதல்தலை (மூல) வர்ணங்களைக் கலக்கும்பொழுது எமக்குக் கிடைப்பது ஒரு,
- 1) வெந்நிறம் 2) துணைநிறம்
3) தன்மை வாய்ந்த நிறம் 4) புடைநிறம்
16. சுடர் வலையினைக் கொண்ட ஒரு விளக்கிற்குச் சிமினியை உபயோகிப்பதை பிரதான நோக்கம்,
- 1) பிரகாசமான வெளிச்சத்தைப் பெறுதல்
2) அழகிற்காக
3) தகனத்திற்குத் தேவைப்படும் வாயுக்களைச் சிறந்த முறையிற் எட்டுப்படுத்துவதற்கு
4) மஞ்சள் நிறச்சுவாலையைத் தவிர்ப்பதற்காக
17. எவ்வகை உணவையும் சமைப்பதற்கு மிகச் சிறந்த பாத்திரம்.
- 1) செப்புப் பாத்திரம் 2) அலுமினியப் பாத்திரம்
3) எணாமல் பாத்திரம் 4) களிமண் பாத்திரம்
18. பின்வருவனவற்றுள் கறையிட உருக்குப் பாத்திரங்களைச் சுத்தம் செய்வதற்கு உபயோகிப்பெறும் பொருள்கள் எவை?
- 1) சோடாவும் நீரும் 2) சவர்க்காரமும் நீரும்
3) கமோனியாவும் சோடாவும் 4) வின்னாரியும் நீரும்

19. பின்வருவனவற்றுள் எது சமையன்றையைச் சுத்தமாக வைத்திருப்பதற்கு உதவும்?
- 1) மரத்தூவி அடுப்பு
 - 2) மண்ணெண்ணெய் அடுப்பு
 - 3) திறந்த அடுப்பு
 - 4) புகையா அடுப்பு
20. பின்வரும் பொருட் தொகுதிகளுள் எது ஒரு வீட்டிலுள்ள மரத்தளபாடங்களை மினுக்குவதற்குப் பயன்படுத்தப்படுகிறது?
- 1) ஆளிவிவதயெண்ணை, விண்ணாரி, உப்பு, வாணிசு
 - 2) ஆளிவிதையெண்ணை, தெரபிந்தைம், வாணிசு, மெதனோகி சேர் மதுசாரம்
 - 3) விண்ணாரி, நீர், சவர்க்காரம், ஆளிவிதையெண்ணெய்
 - 4) மெதனோகி சேர் மதுசாரம், விண்ணாரி, சவர்க்காரம், நீர்
21. பற்களின் வளர்ச்சிக்குப் பாதுகாப்புக்கும் நாளாந்த உண்டியிற் சேர்த்துக்கொள்ளப்பட வேண்டியவை எவை?
- 1) பாசி உணவுகளும் பழங்களும்
 - 2) இறைச்சியும் முட்டையும்
 - 3) கிழங்குகளும் காய்கறிவகைகளும்
 - 4) பருப்புவகைகளும் தானியங்களும்
22. பின்வருவனவற்றுள் எவை ஒருவருக்குப் புனிதமான தோற்றத்தையளிக்க உதவும்?
- 1) சிறந்த பண்புகளும் நடத்தையும்
 - 2) விலையுயர்ந்த உடைகளும், சுவையிருந்த உணவுகளும்
 - 3) சிறந்த உடலமைப்பும் பண்புகளும்
 - 4) சிறந்த உடலமைப்பும் தூய ஆடைகளும்
23. 'மல் துணி' வகையை நெய்வதற்குப் பிரயோகிக்கப்படும் நெசவு எது?
- 1) சாதா நெசவு
 - 2) கூடைநெசவு
 - 3) விலா நெசவு
 - 4) சற்றின் நெசவு
24. இரயோண்ணூல் எனப்படுவது ஒரு
- 1) இயற்கை நாராகும்
 - 2) செயற்கை நாராகும்
 - 3) பாதியளவு செயற்கை நாராகும்
 - 4) விலங்கு நாராகும்

25. பின்வருவனவற்றுள் எது ஒரு பருத்தித் துணியாகும்?

- 1) இறெப்பு
- 2) பொலியஸ்டர்
- 3) தக்கிரன்
- 4) தெற்றோன்

26. பருத்தியுடை ஒன்றை நீண்டகாலம் உபயோகிப்பதற்கு பின்வருவனவற்றுள் எந்தக் கழுவும் முறையை ஒருவர் பயன்படுத்த வேண்டும்?

- 1) உடையை வெப்பமான சவர்க்காரக் கரைசலில் ஊற விட்டுக் கல்லில் தேய்த்தல் வேண்டும்
- 2) உடையை எரிசோடாக் கரைசலில் ஊறவிட்டுக் கல்லில் அடித்தல் வேண்டும்
- 3) உடையை எரிசோடாவில் அவித்துப் பின்பு கழுவுதல் வேண்டும்
- 4) சவர்க்காரக் கரைசலில் உடையை ஊறவிட்டுக் கைகளால் அல்லது தூரிகை கொண்டு தேய்த்தல் வேண்டும்

27. அழுத்ததவின் சிறந்த விசுவைப் பெறுவதற்கு ஒரு இரயோன் உடையானது எந்நிலையில் இருத்தல் மிகப் பொருத்தமானது?

- 1) நன்கு உலர்ந்திருத்தல் வேண்டும்
- 2) ஒரு சீரான ஈரமாயிருத்தல் வேண்டும்
- 3) அதன்மீது நீர் செலிக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்
- 4) அப்பொழுதுதான் அது கழுவிப் பிறியப்பட்டதாக இருத்தல் வேண்டும்

28. பின்வருவனவற்றுள் எதனை வெளிறச் செய்யும் கருவியாக உடைகளுக்குப் பயன்படுத்தவாம்?

- 1) சோடியம் சிலிகேதேற்ற
- 2) பொற்றாசியம் ஐதரோட்சைட்டு
- 3) சோடியமுப குளோரைற்று
- 4) சோடியம் குளோரைட்டு

29. பட்டு உடைமொன்றிற்கு அழுத்திவிடும் மிகச் சிறந்த முறையாது?

- 1) மிக வெப்பமான அழுத்தியைக் கொண்டு அழுத்துதல்
- 2) நன்கு உலர்ந்ததும், மிக வெப்பமான அழுத்தியைக் கொண்டு அழுத்துதல்
- 3) உடையின் மீது மென்மையான பருத்தித்துணி ஒன்றை விரித்து அமர்த்தி அழுத்துதல்
- 4) சிற்று ஈரமாயிருக்கும்பொழுது, அமர்த்தி அழுத்துதல்

30. பின்வருவனவற்றுள் எத்தொகுதிக்கு குளிர்நீர்க்கஞ்சி பயன் படுத்தப்படுகின்றது?

- 1) நைலெக்ஸ், நைலீன், நைலோன்
- 2) நைலெக்ஸ், தசோர், இலினன்
- 3) திரிக், நைலீன், இரமோன்
- 4) உவொயில், கேம்பிரிக், பட்டு

31. பின்வருவனவற்றுள் உள்ள எது இனப்பெருக்க ஒமோன் ஆகும்?

- 1) கைரொட்சின்
- 2) ஐதிரனலின்
- 3) ஈத்திரசென்
- 4) இன்கலின்

32. கரிப்பமடைந்துள்ள ஒரு தாய் ஏன் தனது போசனையிற் கவனம் செலுத்துதல் வேண்டும்?

- 1) பிள்ளைப் பேற்றின் போது குருதிப் பெருக்கினைத் தடுப்பதற்கு
- 2) பிள்ளையின் உயரத்தையும் நிறையையும் உயர்வ டையச் செய்வதற்கு
- 3) பிள்ளைப் பேற்றினை துரிதமாகவும் கலைமாகவும் நிழிச் செய்வதற்கு
- 4) தாயினதும் சேயினதும் உடனலத்தைப் பேணுவதற்கு

33. ஒரு ஐரோக்கியமான குழந்தைக்கு எவ்வயதினில் அதன் நிறை பிறப்பிலிருந்த நிறையின் மூன்று மடங்காகும்?

- 1) 6 மாதங்கள்
- 2) 1 வயது
- 3) 18 மாதங்கள்
- 4) 2 வயது

34. பின்வரும் நோய்களுள் எவற்றுக்கு எதிராக மும்மடி வக் சின் அளிக்கப்படுகிறது?

- 1) நெருப்புக்காய்ச்சல், தடிமன், வயிற்றோட்டம்
- 2) கயரோகம், பிடிசுரம், வயிற்றோட்டம்
- 3) தொண்டைக்காய்ச்சல், குக்கல், ஈர்ப்புவலி
- 4) சின்னமுத்த, வலிப்பு, நெருப்புக்காய்ச்சல்

35. ஒரு குழந்தையின் முதலாவது ஆண்டு எல்லையினுள் அதன் எஞ்சிக்கு சிறந்த புரதச் சதிகை அளிக்க வல்லது எது?

- 1) சோயாமா
- 2) உருளைக்கிழங்கு
- 3) சோளம்
- 4) அவித்த கரட்

36. எந்த உயதவரை ஒரு குழந்தைக்குத் தாய்ப்பால் முழுமை வாய்ந்த உணவாகக் கருதப்படுகிறது?

1) 4 மாதங்கள்

2) 6 மாதங்கள்

3) 9 மாதங்கள்

4) 1 ஆண்டு

37. பால் கட்டல் மூலம் கட்டுப்படுத்த முடியாத ஒரு நோயாக விளங்குவது.

1) வாந்திபேதி (கொலெரா)

2) உயரோசம்

3) நெருப்புக்காய்ச்சல்

4) கொப்புளிப்பால்

38. உணவினாலு உண்டாகும் ஒவ்வாமை நிலைமைகளுக்குக் காரணம்.

1) போசணைச் சத்துடைய உணவுகளை வழக்கமாக உண்ணாமை

2) உண்ட உணவு ஒத்துக் கொள்ளாமை

3) சிறந்த சுகாதாரப் பழக்க வழக்கங்களைப் பின்பற்றாமை

4) விருப்பமான உணவுகளை அதிக அளவில் உண்ணுதல்

39. கையைப் பாதுகாப்பாக வைத்திருப்பதற்கு தோள் எலும்பு முறிவிற்கு எவ்வகையான பந்தனம் இடப்படுகிறது?

1) பெரிய புயத்தவளம்

2) மார்புப் பந்தனம்

3) சென்ற ஜோன்ஸ்தவளம் (முக்கோணப் பந்தனம்)

4) ஒடுக்கமான புயத்தவளம்

40. பிணவரும் கூற்றுக்களில் எது 'தொற்றுத்தடைகாப்பு' எனும் பதத்தை விளக்குவதாக உள்ளது?

1) நோயாளியை வேறான இடத்திலு வைத்திருத்தல்

2) கிருமிகளை அழித்தல்

3) நோயாளியை வைத்தியசாலையில் சேர்த்தல்

4) நோயாளியை உடனடியாகவே வைத்தியரிடம் கொண்டு செல்லுதல்

விடைகள்

பகுதி 1

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

மனைப்பொருளியல் II

க. பொ. த. (சா.த) மாதிரி விடைகள்

டிசம்பர் 1984

பகுதி 'அ'

1. உடலின் வளர்ச்சிக்கும் பாதுகாப்பிற்கும் கனிப்பொருள்கள் இன்றியமையாதவை.
 - அ) உணவிக் காணப்படும் ஆறுகனிப் பொருட்களைப் பெயரிடுக.
 - ஆ) கனிப்பொருள் ஒவ்வொன்றினதும் தோதிறுவாய் ஒவ்வொன்றைப் பெயரிடுக.
 - இ) ஒவ்வொரு கனிப்பொருளினதும் உடலிற்கான உபயோகங்களைக் ஒவ்வொன்றைக் குறிப்பிடுக.

சு

சனீப்பொருள்

சகிசியம்

ஆ

தேற்றுவாய்

பாசி, பாசிபிரயோசனைகள் குரகின் இலைக்கறிவனைகள், சிறுமீன்கள் பாற்கட்டி, முட்டை மஞ்சட் கரு

பொகபரக

குறம்பு

சிறுமீன்கள், பால் இறைச்சி, பாற்கட்டி, பாசிபிரயோசனைகள், தானியமீன்கள்

ஈரகி, இறைச்சி, இலைக்கறிவனைகள், மரக்கறிகள், உவர்த்திய பழங்கள், முட்டை, தானியங்கள்

அயடின்

கடற்பிரயோசனைகள், மரக்கறிகள், இலைவனைகள், அயடின் சலந்த உப்பு

இ

உபயோகம்

பறிகள் வளர்ச்சி, எலும்புகளின் வளர்ச்சிக்கு குருதி உலர்த்தல் சில நோதியின் அளிக் தொழிற்பாட்டிற்கு இலையம், நரம்புகள், தலைகள் குருதி—தொழிற்பாட்டுக்கு

ககியத்தின் தொழிற்பாடுகள் போக

குருதி நிறச்சத்தை உறிவத்தி செய்தல், ஒட்சிசன் கொண்டு செகில

தைரோட்கின் உற்பத்திக்கு கேடயச் சுரப்பியின் தொழிற்பாட்டுக்கு, உடற்சகிலின் உபயோகத்தை சீராக்கல்

இ

உபயோகம்

உடம்பின் நீர் அமிலத்தன்மையைப்
பேணுவதற்கு

தசைகளின் தொழிற்பாட்டுக்கு அவசியம்
குறுதியில் சிவப்பு சிறுதுணிகளை ஒருத்குத்
தேவை

நொதியங்களின் தொழிற்பாட்டுக்கு
அவசியம், கலன்கள் எலும்புகள், பற்கள்
என்பவற்றின் அமைப்புக்கு

ஐதரோகுளோரிக் அமிலத்தை இரப்
பையில் உற்பத்தி செய்ய, எலும்பு
பற்களுக்குத்தேவை

மயிரை வளரச் செய்தல், நகத்தை
வளரச் செய்தல், இன்கனின், குருதி
தெலும்புகளின் அமைப்புக்கு

ஆ

தோற்றுவாய்

கறியுப்பு, கடல்உணவுகள், இனலவகை
கள், இறைச்சி வகைகள்

காய்கறி வகைகள், இறைச்சி, பழங்கள்
தானியங்கள்

தானியங்கள், எல்லா உணவுப்பொருட்
களிலும் காணப்படும்.

உப்பு, கடற்பிரதீயாக்கங்கள் இறைச்சி
வகைகள், குடிக்கும்நீர் தேயிலை

புரதம் அதிகமுள்ள உணவுகள்

அ

கனிப்பொருள்

சோடியம்

பொற்றாசியம்

மக்னீசியம்

குளோரீன்

கந்தகம்

2. அ) 'வரவு செலவுத்திட்டம்' எனப்படுவது யாது?
ஒரு குடும்ப வரவு செலவுத் திட்டத்தைத் தயாரிக்கும் பொழுது எந்த முக்கியமான அம்சங்களை நீர் கருத்திற் கொள்ளுவீர்?
- ஆ) வீட்டு வேலைகளைச் செய்யும் பொழுது வேலைத் திட்டங்களை வகுத்தலின் 4 அனுகூலங்களை எழுதுக?
- இ) அழுக்க அடுப்பொன்றிற் சமைத்தலின் முக்கியமான பயன்களைத் தெளிவாக எடுத்துக் கூறு?

விடை

- அ) வரவு செலவுத் திட்டம் என்பது ஒருவரின் வருமானத்தையும் செலவையும் குறிக்கும் திட்டமாகும்.
- 1) வரவும் செலவும் திட்டம் இடல் வேண்டும்.
 - 2) செலவு வருமானத்திற்கு ஏற்றவாறு இருத்தல் வேண்டும்.
 - 3) அவசியமானவை இடம் பெற வேண்டும்.
 - 4) ஒவ்வொரு மாதமும் சிறு தொகையாவது சேமிக்க வேண்டும்.
 - 5) வீண் செலவுகள் தவிர்க்கப்படல் வேண்டும்.
- ஆ) 1) மற்றவர்களை விளங்கி வேலையைக் கொடுக்கலாம்.
2) குடும்ப அங்கத்தவரின் உதவியுடன் வேலைகளைச் செய்யலாம்.
3) கெட்டித்தனமாகவும் ஆமைதியாகவும் செய்யலாம்.
4) வீட்டில் உள்ளவர்கள் பொறுப்புணர்ச்சியுடன் செய்யலாம்.
- இ) 1) சமைக்கும் நேரம் குறையும்.
2) உணவுச் சதிதுக்கள் பாதுகாக்கப்படும்.
3) சுவை பாதுகாக்கப்படும்.
4) சமைக்கி செய்வதற்கான சக்தி மீதப்படும்.
5) எரிபொருள் குறையும்.
3. அ) ஒரு தாயின் முலையிலிருந்து முதலிற் கறந்தெடுக்கப்படும் பாலிற்கு வழங்கப்படும் பெயர் யாது? முலைப் பாலாட்டலின் ஆறு அனுகூலங்களை எழுதுக.
- ஆ) எட்டு மாத குழந்தை ஒன்றிற்கு நீர் அறிமுகம் செய்யக்கூடிய ஆரோக்கியத்திற்கு எந்த உணவு யாது?
- இ) ஒரு குழந்தை விரை குப்புதலைத் வடுப்பதற்கு நீர் ஏற்ற முறிகாப்பு நடைமுறையைக் கையாள்வீர்?

விடை

அ) கடுப்புப்பாக்கி அகிலது கொலஸ்டிரம்

- 1) ஒரு நிறை உணவு
- 2) கிருமிகள் இல்லை
- 3) குழந்தைக்கு அன்பு, பாதுகாப்பும் இருக்கும்
- 4) தொற்று நோய்கள் வராமல் இயற்கை நிர்ப்பீடனம் கொடுக்கும்
- 5) வேண்டிய நேரத்திலே கொடுக்கலாம்
- 6) செலவு இல்லை
- 7) மனதி திருப்தி ஏற்படும்
- 8) புதியது
- 9) உயந்த வெப்பநிலையுடையது
- 10) சமீபாட்டுக்கு ஏற்றது
- 11) பாலாட்டும் உபகரணங்கள் சுத்தம் செய்யும் கிரமம் இல்லாது போகும்

ஆ) கஞ்சி, குப்பு, அவித்த உருளைக்கிழங்கு, அவித்த காய்கறி' சமைத்த இறைச்சி, மீன், முட்டை, தாலியங்கள், பாலினால் சமைக்கப்பட்ட உணவுகள் (புடிங்) திரிபோசா

- இ) 1) குழந்தைக்கு அன்பும் பாதுகாப்பும் கொடுத்தல்
2) விளையாட்டுப் பொருட்கள் கொடுத்து ஆவரின் நேரத்தைப் போக்க வேண்டும்
3) தனிமையில் வைத்தல் கூடாது
4) பயமுறுத்தல் கூடாது
5) நேரம் தவறாது உணலுட்டல்

4. க) உடைகளைக் கழுவுவதற்கு சோடியம் கார்பனேற்ற உபயோகித்தலின் பிரதான நோக்கம் யாது?

ஆ பின்வரும் நாய்களை இனங்காண்பதற்கான எரிக்கும் பரிசோதனையின் போது நீர் காணும் ஆவதானிப்புகள் யாவை?

1, பட்டு

2, கம்பளி

இ) உடைகளை கழுவுவதற்கு வெண்காரம் (Borax) உபயோகிக்கப்படும் சிறப்பான சந்தர்ப்பங்கள் எவை?

விடை

- அ) 1) தண்ணீரை மென்மையாக்கும்
2) கொழுப்பை நீக்கும்
3) ஆயிலத்தை நடுநிலையாக்கும்
4) கறைகளை நீக்கும்

ஆ) பட்டு எரிக்கும்போது விரைவாக மஞ்சள் நிறச் சுவாஸை யுடன் எரியும். தானாகவே அணையும் எரித்த பின்பு கறுப்பான மணிபோன்ற சாம்பலு ஏற்படும். இலகுவில் தூளாகும். மயிர் எரியும் மணம் உண்டாகும்.

கம்பளி: எரித்தால் வேகம் குறைவாக எரியும். கறுப்பு நிறச்சாம்பலு உண்டாகும். அதை விரைவாக தூளாக்கலாம் மயிர் எரியும் மணம் ஏற்படும்.

- இ) 1) கடினநீரை மென்மையாக்கும்
2) விசேட கறைகள் நீக்கலாம் (தேநீர், கோப்பி)
2) ஆடைக்கு வெண்மை கொடுத்து விதைப்பைக் கொடுக்கும்.
4) வியர்வை போன்றவற்றை உறிஞ்சியெடுப்பதனால் ஊறவைக்கும் போது பயன்படுத்தப்படும்.
5) செயற்கைப்பட் டில் உள்ள மினுமினுப்பைப் போக்கிப் பாவிக்கப்படும்.

5. அ) நெருப்புக்காய்ச்சலு (தைபோய்ட்டு) பரவுவதற்கு உதவும் காரணிகளைக் குறிப்பிடுக.

ஆ) நெருப்புக்காய்ச்சலின் குணநிலைகளை விவரிக்க.

இ) நெருப்புக்காய்ச்சலினால் பீடிக்கப்பட்டுள்ள ஓர் நோயாளியை வீட்டில் எங்குணம் பராமரிப்பீர்?

விடை

அ) நீர், உணவு, சு, பாசி, நோய்க்காவியின் தொடர்பு

ஆ) 1) காய்ச்சலு, வயிற்றோட்டம், சிலவேளைகளில் மலச்சிக்கலு

2) உணவு சாப்பிட விரும்பக்குறைவு

3) இடைக்கிடையே காய்ச்சலு கூடிக் குறைதல்

4) மண்ணீரலு வீக்கம், வயிற்று நோ

5) திணநீரிழையுங்கள் சிறுகுடலில் வீக்கமடை தலும் புண்ணாத்தலும்.

- இ) 1) வைத்தியரின் உதவி பெற்று அதன்படி செய்தல்.
 2) நோயாளியைத் தனிமைப்படுத்தல்
 3) நோயாளி உபயோகிக்கும் பொருட்களை மற்றவர்கள் உபயோகிக்கக் கூடாது.
 4) நோயாளி மலகூடத்தை பயன்படுத்தும் போது கிருமி நாகினி பயன்படுத்துதல்.
 5) நோயாளியின் பாத்திரங்கள், உடைகள் தொற்ற நீக்கப்படல் வேண்டும்.
 6) காய்ச்சலைக் குறைவாக வைக்க வேண்டும்.
 7) மோதியளவு நீர் ஆகாரம் கொடுத்தல்.
 8) நோய் தொற்றாது இருப்பதற்கு எல்லா நடவடிக்கைகள் எடுத்தல் வேண்டும் நோய்த்தடை மருந்து பாய்ச்சுவித்தல்.

சருகி 'ஆ'

6. அ) இளம் கிரிசுட் ஆட்டக்காரர் ஒருவருக்கான காலைப் போசணத்தை திட்டமிடுக.
 ஆ) இப்போசணத்தை நீர் தெரிந்தமைக்கான காரணங்களைத் தருக.
 இ) இப்போசணத்துக்கான உணவுப் பொருள் வகைகளை வாங்கும் பொழுது நீர் எப்பிரதான அம்சங்களைக் கருத்திற் கொள்வீர்?
 ஈ) நீர் தெரிவு செய்துள்ள காலைப் போசணத்தைத் தயாரிக்கும் முறையை எழுதுக.

விடை

- அ) 1) பாண், வெண்ணெய் / மற்றும் மெல்ல உணவு வகைகள் உ + ம + ஓடியப்பம், அப்பம்
 2) இரண்டு முட்டை (விரும்பிய முறையில் தயாரித்தல்)
 3) ஒரு கோப்பை பாக்கி
 4) புரதமுள்ள உணவு (இறைச்சி, மீன், சோயா, பாற்சட்டி)
 5) பழரசம் / பழம்
 ஆ) அதிக தேசப்பயிற்சி செய்யும் வாலிபன். அவருடைய உடம்பு வளர்ச்சிக்கு சக்தி அதிகமாக செலவாகுவதால் அதிகமான கலோரிகள் தேவைப்படும்

- இ) 1) புதியதாக இருந்தல்
2) எளிதாக பெறமுடிதல்
3) விலை
4) அளவு

7. அ) குடும்ப வாழ்க்கையில் ஒய்வும் பொழுது போக்கும் ஏன் முக்கியமானவை என்பதற்கு மூன்று காரணங்கள் தருக?

ஆ) குடும்ப அங்கத்தவர்களின் பங்கு பற்றல் மூலம் வீட்டினை அழகாக வைத்திருப்பதற்கு மேற்கொள்ளப்படக்கூடிய பொதுவான வீட்டு வேலைகள் எவை?

விடை

- அ) 1. உடல் வளர்ச்சிக்கு
2) மனவளர்ச்சிக்கு
3) அன்பும் ஒத்துழைப்பும் ஏற்படும்
4) குடும்ப தொழில்களில் ஒற்றுமையாக ஈடுபடல்
5) திருப்தி ஆலோசனைகளைப் பரிமாறுதல்
6) குடும்ப ஒற்றுமை
7) ஒருவருடைய அறிவையும் திறமையையும் பாராட்டக்கூடிய பல சந்தர்ப்பங்கள் ஏற்படும்
8) சமூகப்பண்பு வீருத்தியாகும்

- ஆ. 1) வீட்டுத் தோட்டம் செய்தல்
2) பூக்கள் தயாரித்தல்
3) செடிகளை வளர்த்து விற்றல்
4) துணைப்பொருட்கள் செய்தல்
5) உடைகள் கைத்தறி, பின்னல் வேலை
6) சுத்தம் செய்தல்
7) வரிணைப் பூச்சுக்கள் பூசுதல்

8. அ) கைக்குழந்தைகளுக்கு ஏற்படும் போசணைக் குறைபாட்டு நோய்கள் மூன்றினைக் குறிப்பிடுக?

ஆ) இப்போசணைக் குறைபாட்டு நோய்களுக்கான காரணிகளை விளக்குக.

இ) இந்நோய்களை வெகுவதற்கு மேற்கொள்ளக்கூடிய முறிகாப்பு நடவடிக்கைகள் எவை?

விடை

அ 1) குலாசியக்கோர் நோய் } புரதக் கலோரிக்
மராசிமஸ் } குறைபாடு

2) மாலைக்கண் அகிலது இராக்குரு

3) கண்டமாலை

ஆ. 1) குலாசியக்கோர் நோய் — புரதக்குறைபாடு
மராசிமஸ் கலோரி குறைபாடு
புழுநோய், தொற்று
நோய்கள்

2) இராக்குரு — உயிர்ச்சத்து 'ஏ' குறை
பாடு

3) கண்டமாலை — தேவையான கயடின்
குறைபாடு

இ. 1) குழந்தையின் போசணை பற்றி கற்பித்தல்

2) குழந்தையின் நோய்களைக் கண்டுபிடித்தலும்
தடுப்பு முறைகளும்

3) பெற்றோருக்கு குழந்தையின் நிலைமைப் பற்றி
கற்பித்தல்

9. பருத்தியும் இலினனும் உடைகளுக்குப் பொருத்தமான
கணிகளாக விளங்குவதற்கான சிறப்பியல்புகளைத் தனித்
தனியாக கூறு?

விடை

பருத்தி: வெண்மையானது. கலவை செய்யக்கூடியது
நன்குடத்தி அதிக நாட்கள் பாவிக்கலாம். வியர்வையை
உறிஞ்சும் சாயத்தினை உறிஞ்சும், பலம் உடையது ஆடை
களாக்குவது இலகுவாகும்

இலினன்:- கனமுடையது. வெப்பத்தைக் கடத்தும், அதிக
நாட்களுக்கு பாவிக்கலாம். சலவை செய்யும்
போது மினுமினுப்பான தோற்றம் பலமானது.
மென்மையானது. குளிரிச் சூடியுடையது,
வியர்வையை உறிஞ்சும் இலகுவாக அழுகி உடைய
மாட்டாது.

10. அ) உணவைப் பழுதுபடச் செய்யும் நுண்ணுயிர்களைப் பெயரிடுக.
- ஆ) காய்கறிகளைப் பேணுவதில் நீர் பிண்பற்றிக்கூடிய மூன்று காரணிகளைக் குறிப்பிடுக.
- இ) அன்னாசிப்பழ யாம் தயாரிக்கப்படும் முறைவை விளக்குக.

விடை

- அ) பற்றீரியா, பூஞ்சணம், நொதியம்
உளி, ஈரலிப்பு, வெப்பம்
- ஆ) பிஞ்சுக்கியவுடன் கழுவிச் குளிருட்டல் பொலித்தல் உறை
களிக் போட்டு குளிருட்டல் கவனமாகச் சேமித்தல்
- இ) உபயோகிக்கும் பொருட்களின் சரியான அளவைக்
குறித்தல், சரியான முறையாகத் தயாரித்தல், கிருமி
அழித்தல், (போத்தல்) பேணிகள் உபயோகித்தல்,
போத்தல்களில் நிரப்பல், அடைத்தல்.

11. அ) படுக்கையிலிருந்து இறங்க முடியாத ஒரு நோயாளியின்
கட்லிலைத் தயார் செய்வதற்குத் தேவையான பொருள்
களை நிரற்படுத்தி.
- ஆ) அத்தகைய ஒரு நோயாளியின் கட்டிலை ஒழுங்கு
செய்யும் முறையைப் படிப்படியாக விளக்குக.

விடை

- அ) 1) இரு படுக்கை விரிப்பு
2) சுப்பளி
3) மெழுகு சீலை
4) இழுவை விரிப்பு
5) இரண்டு தலையணை உறைகள்
- ஆ) 1) மெத்தைகளை மறுபக்கம் திருப்பி துடைத்தல்
2) படுக்கை விரிப்பை மெத்தை போல் விரித்தல்
(படுக்கை விரிப்பின் மக்கிய பகுதியும் மெத்தை
யின் நடுப்பகுதியும் ஒன்றாக இருத்தல் வேண்டும்)
3) படுக்கை விரிப்பின் ஓரங்களை மெத்தையின் கீழ்
செருக்கவும் (மேற்பக்கம் - கீழ்ப்பக்கம்)
4) மூலைகளை - மைற்றர் மூலையாக மடித்தல்

- 5) பக்கங்களை மெத்தையில் கீழ் செருகுதல்
- 6) சுருக்கு இலாதவாறு கவனித்தல்
- 7) தலையணை வைத்தல்
- 8) மெழுகுசீலையை விரித்தல் (நோயாளியின் இடை அல்லது தோழிலிறுந்து முழங்காவிட வரை ஓரங்களை செருகுதல்)
- 9) இழுவை விரிப்பை விரித்தல். நகில பக்கம் மேல் இருக்க மெழுகு சீலையை மூடிக் குறுக்குப்பக்கமாக விரித்தல். (ஒரு பக்கம் சுருக்கெடுத்துச் செருகல்)
- 10) மறிற் விரிப்பை விரித்தல் — நகில பக்கம் மேல் இருக்க விரித்து காவி பகுதியை செருகி மூலையை மடித்தல் (போர்க்கும் விரிப்பு)
11. இதை தலையணை வரை விரித்து; மார்பு வரை மடித்தல்
- 12) நோயாளி உபயோகிக்காத பக்கத்தைச் செருகுதல்
- 13) நோயாளி உபயோகிக்கும் பக்கத்தை முக்கோணமாக மடித்தல்

மனைப்பொருளியல் (க. பொ. த. சாதாரணதரம்

விசேட பரீட்சை, டிசெம்பர் — 1984

பகுதி 1

1. முட்டையின் வெண்சுருவினை உள்ள புரத்திற்கு வழங்கும் பெயர்.

1) செலற்றின்	2) அக்புமின்
3) மயோசின்	4) கேசின்
2. கோதுமை மாவின் ஒட்டுந் தன்மைக்குக் காரணமாக அமைவது,

1) குளுற்றின்	2) பேத்தின்
3) சீன்	4) செலற்றின்
3. கல்சியத்தின் ஆதிசிறந்த மூலம்

1) பழங்கள்	2) கீரைவகைகள்
3) பால்	4) காய்கறி வகைகள்

4. விற்றமிகு 'சீ' நிறைந்த பழங்களை உண்ணுதல் பாதகாப்பினை அளிப்பது.

- | | |
|---------------|-----------------------------|
| 1) கன்களுக்கு | 2) நகல்களுக்கு |
| 3) தோலுக்கு | 4) பற்களுக்கும் முரசுக்கும் |

5. காபோவைதரேற்றுகளின் சமீபாடு நிறைவியது உது.

- | | |
|----------------|------------------|
| 1) வாய்கி | 2) இரப்பையில் |
| 3) சிறுகுடல்கி | 4) பெருங்குடலில் |

6. பின்வருவனவற்றுள் எது அதிகளவு சக்தியினை வழங்குகின்றன?

- 1) காபோவைதரேற்றும் கொழுப்பு வலககளும்
- 2) புரதங்களும் கனிப்பொருள்களும்
- 3) விற்றமிகுகளும் கனிப் பொருள்களும்
- 4) அறிகோலும் விற்றமிகுகளும்

7. பிரற்றோச இருக்கி காணப்படுவது.

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| 1) வெண்மையான சீனியிகி | 2) பழுக்கி பழங்களில் |
| 3) பாலிகி | 4) கனியாத பழங்களில் |

8. பாலிகி உள்ள காபோவைதரேற்றுக்கு வழங்கும் பெயர் ,

- | | |
|---------------|--------------|
| 1) குளுக்கோசு | 2) மோற்றோசு |
| 3) இலற்றோசு | 4) கக்குரோசு |

9. கொழுப்பில் கரையும் விற்றமிகு எது?

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) தயமிகி | 2) விற்றமிகு A |
| 3) இரைபோபிளேனிகி | 4) விற்றமிகு C |

10. பின்வருவனவற்றுள் எயற்றின் குறைபாடு என்புருக்கி நோயைத் தோற்றுவிக்கும்?

- 1) கலசியமும் விற்றமிகு D யும்
- 2) இரும்புச்சத்தும் விற்றமிகு D யும்
- 3) இரும்புச்சத்தும் விற்றமிகு A யும்
- 4) கலசியமும் விற்றமிகு C யும்

11. பின்வருவனவற்றுள் எது உலர் சமையகி முறையாகும்?

- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 1) மெல்லவியகி | 2) அழக்ச சமையகி |
| 3) கனலிப்பிற் சுடுதல் | 4) கொதிநீரானியில் அயித்தல் |

12. ஒரு வீட்டுத் தோட்டத்தினை குப்பையை அகற்றும் மிஷ் பொருத்தமானதும் பயன்வாய்ந்ததுமான முறை.
- 1) அதனை வேலிக்கு அருகாமையில் போடுதல்
 - 2) அதனைப் பயன்படுத்திச் செயற்கைப்பசளை தயாரித்தல்
 - 3) அதனை எரித்தல்
 - 4) அதனை மரங்களைச் சுற்றி இடுதல்
13. குடும்பத்திற்கு மேலதிக வருமானத்தைச் சம்பாதிப்பதற்கு பாடசாலையில் மனைப்பொருளியை கற்கும் ஒரு மாணவியின் வருகைவற்றுள் எம் முயற்சியை இவருவில் மேற்கொள்ளலாம்?
- 1) பாடசாலையின் உண்டிச் சாலைக்கு போசனவகைகளை வழங்குதல்.
 - 2) உடைகளுக்கு வடிவ அமைப்புத் தந்த உடைகளைத் தைத்து விற்கல்
 - 3) பாற்பண்ணைத் தோட்டம் ஒன்றைப் பேணுதல்
 - 4) வீட்டுத் தோட்டம் செய்தலில் தாயாருக்கு உதவி செய்தல்
14. பின்வரும் தொகுதிகளுள் எது வெந்நிறங்கலையும் தண்ணிறங்களையும் கொண்டுள்ளது?
- 1) பச்சை, நீலம், நீலச்சாந்த செவ்வகா
 - 2) பச்சை, செம்மஞ்சள், சிவப்பு
 - 3) செம்மஞ்சள், சிவப்பு, மஞ்சள்
 - 4) நீலம், செவ்வகா, நீலச் சாந்தப்பச்சை
15. இவ்வதிகில் வேறுபட்ட வீட்டு வேலைகள் பற்றித் தெளிவான விளக்கங் கொள்வதனாகி.
- 1) இவ்வதிகில் வேறுபட்ட பகுதிகளை நீர் அழகுபடுத்த முடியும்
 - 2) இவ்வதிகின் வேறுபட்ட பகுதிகளுக்கான சாதனங்களை நீர் தெரிவு செய்ய முடியும்
 - 3) இவ்வதிகின் வேறுபட்ட பகுதிகளை நீர் சுத்தஞ் செய்யமுடியும்
 - 4) இவ்வதிகின் வேறுபட்ட பகுதிகளை நீர் சுலபமாக ஒழுங்குபடுத்த முடியும்

16. மரத்திலிருந்து மைக்கையை அகற்றுவதற்கு உபயோகிக்க மிகப் பொருத்தமான இரசாயனப் பொருள்

- 1) ஒட்சாலிக்கமிலம்
- 2) காபோவிக்மிலம்
- 3) நைத்திரிக்மிலம்
- 4) சித்திரிக்மிலம்

17. செம்புப் பாத்திரங்களின் மீதான நீலநிற பச்சைநிறப் படைகளுக்குக் காரணம்

- 1) அமோனியமைதரோட்சைட்டு
- 2) சோடியமைதரோட்சைட்டு
- 3) செம்பு ஐதரோட்சைட்டு
- 4) பொற்றாசியமைதரோட்சைட்டு

18. ஒரு மண்ணெண்ணெயுடுப்பில் எரிபொருளை சேய்க்கும் மிகச் சிறந்த முறை

- 1) ஒவ்வொருவகை உணவும் சமைக்கப்பட்டதன் பின்னர் அடுப்பை அணைத்து மீண்டும் சுவாசையை பற்ற வைத்தல்
- 2) கனமான அடிப்பாகத்தைக் கொண்ட பாத்திரங்களை உபயோகித்தல்
- 3) சமைக்க வேண்டிய உணவு வகைகளை யாவற்றையும் முன்னதாகவே தயாராக வைத்திருத்தல்
- 4) கலப்புப்போசனம் ஒன்றைத் தயார் செய்தல்

19. வீட்டு உபயோகத்திற்கான தளபாடங்களை வாங்கும் போது நாம்

- 1) விலை குறைந்த தளபாடங்களை வாங்குதல் வேண்டும்
- 2) நீடித்துழைக்கும் தன்மை, நேர்த்தி, உபயோகம் என்பவற்றைக் கருத்திற் கொள்ளுதல் வேண்டும்
- 3) நேர்த்தியையும் அழகினையும் மட்டும் நாடுதல் வேண்டும்
- 4) விலையை மட்டும் கவனித்திற் கொள்ளுதல் வேண்டும்

20. வீட்டு உபயோகத்திற்கான ஒரு வரவு செலவுத் திட்டத்தின் அனுகூலமானது,

- 1) உமது வருமானத்திற்கு ஏற்பக் கடன்களை நீர் பெற்றுக் கொள்ள முடியும்
- 2) கணக்குகளை வைத்திருக்க நீர் கற்கின்றீர்

- 3) குடும்ப வருமானத்தை ஓர் ஒழுங்கான வழியில் நீர் செலவிட முடியும்
- 4) செலவு இசையாது வருமானத்தைச் சேமிக்க நீர் உறுதுக் கொள்வீர்

81. பின்வருவனவற்றுள் எக்காரணத்திற்காக உமது சருமத்தை சுத்தமாக வைத்திருக்கிக் அவசியமாகும்?

- 1) வாசனைத் திரவங்களின் உபயோகத்தைத் தவிர்ப்பதற்கு
- 2) கிருமிகளால் பீடிக்கப்படாது இருப்பதற்கும் உடனலதையும் அழகையும் பேணுவதற்கும்
- 3) உமது உடலைப் பருமனடையச் செய்து களங்கழற்ற சருமத்தைப் பெறுவதற்கு
- 4) சருமத்தின் நிறத்தை மேம்படச் செய்வதற்கு

82. ஓடி சிறு குழந்தையின் உடைகள் மாற்றப்பட வேண்டியது?

- 1) உடைகள் அழுக்கடைந்தவுடன்
- 2) உணவு கருந்துமுன்
- 3) உடலை எழுவப்பட்டதன் பின்னர்
- 4) காலை, மதியப்பொழுது இரவு என்னும் வேளைகளில்

83. பருத்தித் துணிகளுக்குக் கஞ்சிப்பசையிடுவதன் மூலம் அளிக் கப்படும் ததிலாவிக் நேர்த்திக்கு வழங்கும் பெயர்,

- 1) வெளிற்ச் செய்தல்
- 2) சுருங்காமற் செய்தல்
- 3) மினுக்கல்
- 4) விறைப்பாக்குதல்

84. வெண்ணெறிற் தெற்றோன் பாடசாலைச் சீருடையைக் கழுவி உலர்த்துவதற்கு மிசப் பொருத்தமான முறை,

- 1) சவர்க்காரன் கலந்த வெந்நீரில் கழுவிச் சூரியவெப் பத்தில் உலரவிடல்
- 2) சோடாக் கலந்த நீரிலிட்டுக் கழுவி நிழலில் உலர விடல்
- 3) சவர்க்காரன் கலந்த குளிர்ந்த நீரில் ஊறவிட்டு கழுவி நிழலில் உலரவிடுதல்
- 4) உடைகளை ஊறவைத்துச் சவர்க்காரம் தேய்த்து வெயிலிலிட்டுப் பின்னர் நிழலில் உலரவிடுதல்

25. புடவையொன்றிற்கு மினுக்கமீடும் பொழுது.

- 1) நூக்கள் ஒளிர் வினைப் பெறும்
- 2) நூக்கள் பணம் குறையும்
- 3) நூலின் நீளமும் நிறையும் அதிகரிக்கும்
- 4) நூலின் தடிப்பம் அதிகரிக்கும்

26. பிசுவரும் நூக்களுள் எது விலங்குநார்த் தொகுதியைச் சேரும்?

- 1) நைலான்
- 2) பட்டு
- 3) தெரோன்
- 4) பருத்தி

27. பிசுவரும் வழிகளுள் எதனால் ஒரு லோன் (மயா) துணி உலோயிலிருந்து வேறப்படும்?

- 1) நூலினால்
- 2) நெசவினால்
- 3) நாரினால்
- 4) இழையமைப்பினால்

28. பருத்தி ஆடை ஒன்றிலிருந்து இரும்புத் துருக்கிறையை அகற்றுவதற்குப் பிசுவரும் முறைகளுள் எது உபயோகித்தேப்படலாம்?

- 1) ஊறவைத்த உப்புக்கனத்த பிலிங் (விலும்பிசு) சாறு கொண்டு கறையைத் தேய்த்துக் கழுவுதல்
- 2) தாட்டர் டிரீப் அல்லது மண்ணெண்ணெயை உபயோகித்துத் தேய்த்துக் கழுவுதல்
- 3) சவர்க்காரமும் வினாகிரியும் கொண்டு தேய்த்துக் கழுவுதல்
- 4) கொகுதிக்கும் பாலில் சில நிமிடங்கள் அமித்தி தேய்த்துக் கழுவுதல்

29. பிசுவரும் துணிகளின் தொகுதிகளுள் எது ஒரு திருமண வைபவத்திற்கான ஆடையைத் தைப்பதற்கு மிகப் பொருத்தமானது

- 1) உலோயிசு, நைலான், கோகமலிசீலை
- 2) வோன், அச்சடித்தபருத்தி, நைலெக்ஸ்
- 3) அமெரிக்கன் ஜோர்ஜ்ஸ், இலங்கைப்பட்டு, பொலியஸ்டர்
- 4) உலோயிசு, இரும்பு, பொலியஸ்டர்

30. பிக் வருவனவற்றுள் எது நீரில் தற்காலிகமான வகைமையைத் தோற்றுவிக்கும்?

- | | |
|------------------------|------------------------|
| 1) மகனீசியஞ் சல்பேற்று | 2) கல்சியங்குளோரைட்டு |
| 3) கல்சியங்காபனேற்று | 4) கல்சியமிருகாபனேற்று |

31. விந்துவும் சூலும் ஒன்றிணைவது,

- | | |
|-------------------------|----------------|
| 1) பலோப்பியக்குழாயில் | 2) கருப்பையில் |
| 3) யோனியுறைக்காலிவாயில் | 4) சூலகங்களில் |

32. கர்ப்பமடைந்த ஒரு தாய் சனமான உணவுகளை இரவில் தவிர்த்தல் அவசியமாக அமைவது,

- 1) நோயாளியினாகப் பீடிக்கப்படுவதற்கு எதிராக முற் காப்பாக ஆகும்
- 2) விருப்பத்தகாத உணவுகளைத் தவிர்ப்பதாகும்
- 3) ஆழ்ந்த நித்திரையினைப் பெறுவதற்காகும்
- 4) குழந்தையின் உடலுவல்தைப் பாதுகாப்பதற்காகும்

33. எத்தொகையிலே இருந்து விடுதிறப்பதற்காக பாலூட்டியதன் பின்னர் குழந்தையை ஏப்பம் விடச்செய்கின்றோம்.

- | | |
|------------------|--------------------|
| 1) இரப்பைவலி | 2) வாந்தியெடுத்தல் |
| 3) வாந்திறோட்டம் | 4) மலச்சிக்கல் |

34. “பாடி மறப்பதிகளை” என்பதாற் கருதப்படுவது யாது?

- 1) முலைப்பாலூட்டும் நேர எண்ணிக்கையை மாற்றாதல்
- 2) குழந்தைகளுக்கு ஊட்டுவதற்கு போதிய முலைப்பாடி இல்லாத போதல்
- 3) முலைப்பாலூட்டுதலை நிறுத்தி படிப்படியாகத் தின்ன உணவுகளுக்கு மாற்றல்
- 4) முலைப்பாலூட்டுதலை நிறுத்தி ஒரேயடியாக தின்ன உணவுகளுக்கு மாற்றாதல்

35. ஒரு குழந்தைக்கு எத்தனை வயதில் முக்கூட்டு வக்தி அழிக்கப்படுகிறது?

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1) 3, 5, 9 மாதங்கள் | 2) 1, 3, 5 மாதங்கள் |
| 3) 5, 7, 9 மாதங்கள் | 4) 2, 4, 8 மாதங்கள் |

36. கைக்குழந்தைக்கு தயாரிக்கப்படும் சூப்பிக் நெத்திவி சேர்க்கைப்படுவது.

- 1) தசைகளைப் பலமடையச் செய்வதற்கு
- 2) மலச்சிக்கலைத் தடுப்பதற்கு
- 3) எலும்புகளினதும் பற்களினதும் மேன்மைபான வளர்ச்சிக்கு
- 4) சமீபாட்டைத் துரிதப்படுத்துவதற்கு

37. பிணவரும் நோய்களுள் எவை நீரினாற் பரப்பப்படுகின்றன?

- 1) கைபோயிட்டுக் காய்ச்சலும், வாந்திப்பேதியும்
- 2) ஈர்ப்புவளியும் சிறுபிள்ளைவாதமும்
- 3) சின்னமுத்திவும், கொப்புளிப்பானும்
- 4) கவரோகமும், தொண்டைக்கரப்பானும்

38. பிணவருவனவற்றுள் எந்த நோயின் தோவி வீதமும், கன்றிய காயங்கூட, சென்றிறப் படைகள் என்பன தோன்றும்?

- 1) கொப்புளிப்பான்
- 2) சின்னமுத்து
- 3) கொழுக்கிப்புழு
- 4) ஒவ்வாமை (அவரீஜி)

39. கிருமியழிக்கப்பட்ட பாலை அருந்துதல் எதனைத் தடுக்க உதவும்?

- 1) தொண்டைக்கரப்பன்
- 2) வயிற்றுநுளைவு
- 3) சிறுபிள்ளைவாதம்
- 4) மலேரியா

40. முறிவு எனப்படுவது.

- 1) உழுக்கு ஆகும்
- 2) இடப்பெயர்வு ஆகும்
- 3) எலும்பு உடைதலாகும்
- 4) கன்றற் காயமடைதலாகும்

பகுதி I

விடைகள்

01 — 2	11 — 3	21 — 2	31 — 1
02 — 1	12 — 2	22 — 1	32 — 4
03 — 3	13 — 4	23 — 4	33 — 2
04 — 4	14 — 2	24 — 3	34 — 3
05 — 3	15 — 4	25 — 1	35 — 1
06 — 1	16 — 1	26 — 2	36 — 3
07 — 2	17 — 3	27 — 4	37 — 1
08 — 3	18 — 4	28 — 1	38 — 4
09 — 2	19 — 2	29 — 3	39 — 3
10 — 1	20 — 3	30 — 4	40 — 3

மனைப்பொருளியல் II க. பொ. து: (சாதாரணம்)

விசேட பரீட்சை டிசெம்பர் 1984

பகுதி “அ”

1. அ) கொழுப்புக்கள் உடலில் சக்தியை உருவாக்குதல் தவிர்த்த வேறு மூன்று தொழிற்பாடுகளை எழுதுக.
- ஆ) வீற்றமின்களின் பாகுபாட்டினைத் தருக.
- இ) குவாசியக்கோர் நோய் தோன்றக் காரணம் யாது? அந்நோயின் இரு குணத்திற்களைத் தருக?

விடை

1. அ) 1) உடலைச் சூடாக வைத்திருக்கிறது
- 2) கொழுப்பில் கரையும் உயிரிச்சத்துக்களுக்கு கரைக்கும் ஓர் ஊடகமாக அமைகிறது
- 3) பிரதான உறுப்புக்களுக்கு ஓர் கவசமாக அமைகிறது
- 4) நரம்புகளைப் பாதுகாக்கிறது
- 5) உணவு சமிபாட்டின்போது உணவை இலேசாகச் செலுத்துகிறது.
- 6) சருமத்திற்கு மினுமினுப்பைக் கொடுத்து உடம்புக்கு அழகைக் கொடுக்கின்றது
- 7) உடலில் செயழுப்பு உராய்வு நீக்கியாக வேலை செய்கிறது

ஆ)

உயிரிச்சத்துக்கள்

கொழுப்பில் கரைவன
ஏ, டி, எ, கே.
A, D, E, K

நீரில் கரைவன
பி, சி
B, C

இ) புரதக்குறைபாடு

- 1) வளர்ச்சி குன்றியிருத்தல்
- 2) விழிப்புநிலை
- 3) வயிற்றில் வீச்சம்
- 4) தலைமயிர் நெதிற்றமாக மாறுதல்

8. அ) சாப்பாட்டறை இல்லாத ஒரு வீட்டில் சமையலறையின் ஒரு பகுதி சாப்பாட்டறையாக மாற்றிக் கொள்ளப்படலாம். இந்நோக்கத்தையும் நிகரவேற்றக் கூடியவாறு சமையலறையின் மாதிரிப் படம் ஒன்றை வரைக. [படம் கடைசிப் பக்கத்தில் இணைக்கப்பட்டுள்ளது]

ஆ) நேரத்தையும் சத்தியையும் சேமிக்க, ஒரு சமையலறையில் உபயோகிக்கப்படக் கூடிய பொருத்தமான நான்கு கருவிகளைக் குறிப்பிடுக.

இ) ஒளிபுகவிடும் ஒரு கண்ணாடிச் சிமினிக்கும் ஒளிக் கசிவுடைய ஒரு கண்ணாடிச் சிமினிக்கும் இடையிலான வேறுபாட்டைத் தெளிவாக எடுத்துரைக்க.

விடை

8. அ) 1) சேமிப்பு
2) கழுவும் தொட்டி
3) தயாரிக்கும் இடம்
4) சமைக்கும் இடம்
5) பரிமாறும் இடம் (Dishing)
6) உண்ணும் இடம்

ஆ) திருவும் கருவி, உராய்வு கருவி, முட்டை அடிக்கும் கருவி, மின் அடுப்பு, வாயு அடுப்பு, அரைத்தல் கருவி, கலைடுப்பு, அழுக்க அடுப்பு, மின் அரைக்கும் கருவியும், திரவமாக்கியும்

- இ) ஒளிபுகவிடும் — 1) பிரகாசமான ஒளி
2) கண் கூசும் ஒளி
3) நேரடி ஒளி

ஒளிக்கிடுகிடைய — 1) பிரகாசமான ஒளி இல்லை
2) கண் கூசும் ஒளி இல்லை
3) ஒளி சமமாகப் பரவாது

8. அ) பாலாட்டும் ஒரு தாயானவன் பாலாட்டுவதற்கு முன் கருத்திற் கொள்ள வேண்டிய இரண்டு காரணிகளையும், பாலாட்டும் பொழுது கருத்திற் கொள்ள வேண்டிய இரண்டு காரணிகளையும் எழுதுக.

ஆ) ஒரு கைக்குழந்தையின் கொப்பூழைக் கட்டுவதற்கு தேவைப்படும் பொருட்களைக் குறிப்பிட்டுப் பெயரிடுக. கொப்பூழ் ஒன்றுக்கு எவ்வளவு பந்தனமிடப்படும் என எடுத்துரைக்க.

வினா

3. அ) 1) குடான பானம் அல்லது குடான பாடி அருந்த வேண்டும்
- 2) முலைக்காம்புகளைச் சுத்தமாக வைத்திருக்க வேண்டும்
- 3) மன ஆறுதலுடன் இருக்க வேண்டும்
- அ) மனம் சந்தோஷமாக இருக்க வேண்டும்
- ஆ) இருந்து பாலாட்டும் நிலை சரியாக இருக்க வேண்டும்
- இ) இரண்டு பக்கமும் சரிசமமாகக் கொடுக்க வேண்டும்
- ஈ) அவதானம் முழுமையையும் குழந்தைக்கே அளிப்பணிக்க வேண்டும்
- உ) புத்தகங்களை வாசித்துக் கொண்டேனும் தனது கவனத்தை வேறு வழியில் செலுத்தக் கூடாது
- ஊ) நகல்களை மட்டமாக வெட்டி கைகளைத் துப்பரவாகப் பேணுதல் வேண்டும்
- ஆ) பஞ்சு, கிருமி நீக்கப்பட்ட பஞ்சுத்துணி, பந்தனம், மதுசாரம்.
- பஞ்சை மதுசாரத்தில் நனைத்தல்
- நனைத்த பஞ்சை பஞ்சுத் துணியில் நடுவில் வைத்தல்
- துணியை மடித்தல்
- மடித்த பஞ்சுத்துணியைக் கொப்புளில் வைத்து விசேட பந்தனத்தாகக் கட்டுதல்
4. அ) உடைகளைக் கழுவப் பயன்படுத்துவதற்கு மிகப் பொருத்தமான நீரைப் பெயரிடுக?
- ஆ) இந்நீர் ஏன் உபயோகிக்கப்படுகிறது என்பதற்கு இரு காரணங்கள் தருக
- இ) சவர்க்காரம் தயாரிப்பதற்கு உபயோகிக்கப்படும் ஆகிக் கூறுகளைப் பெயரிட்டு உடைகளைக் கழுவதற்கு சவர்க்காரத்தில் தொழிற்பாடுகள் முற்றினைத் தருக?

விடை

அ) மென்மீர்

ஆ) 1. சுவர்க்காரம் இட்டவுடன் இவ்வாறு நுரைக்கும்

1) இவ்வாறு அழகாக அகற்றும்

2) ஆடைகளை வெண்மையாக பிரகாசமாக்கும்

3) புடவை நெடுநாட்களுக்கு பயன்படக்கூடியதாகும்

இ) எரிசோடா, எரிபொறிநாசு தேங்காய் எண்ணெய்

1) அழகாக அகற்றும்

2) உடைகளுக்கு ஒரு தோற்றத்தைக் கொடுக்கும்

3) அழகுப் பசையையும் எண்ணெய்ப்பற்றையும் கரையும் குழம்பாகும்

4) துணி நீரை உறிஞ்சுவதற்கு உதவும்

5. அ) சுற்றுப்பந்தனம் ஒன்றைப் பயன்படுத்தும்பொழுது நீர் சுருத்திற் கொள்ள வேண்டிய நான்கு நுட்பங்களைக் குறிப்பிடுக

ஆ) முக்கோணப்பந்தனம் ஒன்றைப் பயன்படுத்தக்கூடிய இரு சந்தர்ப்பங்களைக் கூறுக?

இ) ஒடுக்கமான புயதிதவளம் பயன்படுத்தப்படும் ஒரு சந்தர்ப்பத்தைக் கூறுக?

விடை

5. அ) 1) சுருள் பந்தனத்தின் அளம்

2) பந்தனம் வலது கைக்கு இடம்போது கட்டுப்போது பவரி தனது இடக் கையினால் பந்தனத்தை இடுதல் வேண்டும்

3) பந்தனம் எப்பொழுதும் வெளிப்பக்கமாக விழ வேண்டும்

4) பந்தனம் எப்பொழுதும் இறுக்கமாக சுற்றப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

5) பந்தனம் இடம்போது இறுக்கமாக ஒரு முழுச்சுற்றுக்குப் பின் பந்தனக் கட்டு தொடரவேண்டும்.

6) சுற்றும்பொழுது உள்பக்கத்திலிருந்து வெளிப்பக்கமாகவும் கீழிருந்து மேல் பக்கமாகவும் இடவேண்டும்

7. பந்தனம் இடம்பொழுது அதை இறுக்கமிடலாமலும், தளர்விலாமலும் இட வேண்டும்

- 8) பந்தனம் சுற்றி வரும் பொழுது முன்குற்றிய பகுதியில் மூன்றில் இரண்டுபகுதி மூடியிடப்படக் வேண்டும்
- 9) கை, காலி வீரல் நுணிகளை மூடிக்கட்டக்கூடாது
- 10) பந்தனம் இட்டு முடியும் பொழுது நுணியை அலுப்பூசியினால் இணைத்து விடல் அல்லது பிளாஸ்டிரினால் ஒட்டிவிடல் அல்லது பந்தன ஊசியினால் இணைத்தல் வேண்டும்
- ஆ) தவளம் / தூக்கு, காயங்களைக் கட்ட உபயோகிப்பவற்றை அசையாது வைத்திருக்க, மட்டை அசையாது ஒரே இடத்திலே இருக்கச் செய்ய, காயப்பட்ட பகுதிகளுக்கு ஆதரவு அளிக்க, குருதிப் பெருக்கை தடுக்கவும், வீக்கத்தைத் தடுக்கவும் உதவும். காயப்பட்ட பகுதிகளுக்கு அகலமாகப் பாவிக்க உதவும்
- இ) மணிக்கட்டு, முழங்கை, தோள்முட்டு, மட்டைகள் வைத்துக் கட்ட இயலாத முறிவுகளை அசையாது பேணுவதற்கும் உபயோகமாகும். குருதிப் பெருக்கைத் தடுத்தி தடுக்க மோதிரச் சும்மாடு இடுவதற்கு பயன்படும். மட்டைகள் அசையாது கட்டுவதற்குப் பயன்படும்.

‘ஆ’ வீரிவு

[ஆறாம் வீனா கட்டாயமானது]

6. அ) குருதிச் சோகையினால் பீடிக்கப்பட்டுள்ள, கரிப்பமடைந்துள்ள ஒரு தாயரிக்கான உணவுப் பட்டியலொன்றைத் திட்டமிடுக
- ஆ) உணவுப் பட்டியலிற் தெரிவு செய்யப்பட்டுள்ள ஒவ்வொரு உணவு வகையினதும் போசணைப் பெறுமானத்தைக் குறிப்பிடுக.
- இ) பரிமாறலளவுகள் இரண்டிற்கான ஒரு பழச்சலாது, பாறிகூழ் என்பவற்றைத் தயாரிப்பதற்கு வேண்டிய ஆக்கக் கூறுகளையும் அவற்றைத் தயாரிக்கும் முறையினையும் தருக.
- ஈ) மேற்போன்ற போசணத்தைத் தயாரிக்கும் பொழுது நேரத்தையும் சத்தியையும் சேமிக்கும் 4 வழிகளைக் கூறுக.

வினா

6.

(அ)

(ஆ)

காலையுணவு

தோசை

— புரதம், காபோவைதரேற்

சும்பல்

— கொழுப்பு, புரதம்

முட்டைக்கோப்பி

— எல்லாச்சத்தும்

10 மணி! கேக் 1 துண்டு— எல்லாச்சத்தும்

எலுமிச்சம்பழரசம்

— உயிர்ச்சத்து (வெகிஸம்)

மதியம்:

சோறு

— காபோவைதரேற்

சரக்கறி

— புரதம், இரும்பு, கொழுப்பு

சரட்சம்பல்

— உயிர்ச்சத்து A, கொழுப்பு

முருங்கையிலைக்கண்டி

— இரும்பு, கொழுப்பு

போஞ்சிக்கறி

— புரதம், செலுலோஸ், கொழுப்பு

பாற்குழ்சேர்ந்த

பழச்சலாது

— எல்லாச்சத்தும்

4 மணி

எள்ளுருண்டை

— இரும்பு, கொழுப்பு, புரதம்

பால் தேனீர்

— எல்லாச்சத்தும்

இரவுணவு

குரக்கல்பிட்டு

— கல்சியம், காபோவைதரேற்

நெத்தலிக்கறி

— .. புரதம்

வாழைப்பழம்

— உயிர்ச்சத்து C

பால்

— எல்லாச்சத்தும்

(இ) பழச்சலாது

பப்பாப்பழம்

— பாதி

ஆன்னாசிப்பழம்

— பாதி

வாழைப்பழம்

— 2

பேர்ச்சப்பழம்

— 100 கிறாம்

சீனி

— 3. மே கரண்டி

தேசிப்பழம்

— பாதி

பாற்கூழ்:

பால்	— 1 கப்
சீனி	— 1 மே. கரண்டி
கஸ்ரட்பவுடர்	— 1 தே. கரண்டி
அல்லது	
முட்டை	— பாதி
கலர்	— தேவையான அளவு
வனிலா	—

செய்முறை:

- 1) எணாமல் பாத்திரம் அல்லது கண்ணாடிப் பாத்திரம் ஒன்றிக் தேசிப்பழத்தைப் பிழிந்து விடவும்
- 2) பழங்களைச் சுத்தம் செய்து வெவ்வேறு வடிவங்களாக குறுணலாக இவட்டிப் பாத்திரத்திக் போடவும்
- 3) சீனியைக் கரைத்து பாணி காய்ச்சவும்
- 4) பாணியாறிபதும் பழங்களுடன் அதைச் சேர்க்கவும்
- 5) பாற்கூழுக்கான பாலையும் சீனியையும் சேர்த்துக் காய்ச்சவும்
- 6) கஸ்ரட் பவுடரை நீரிக் கரைத்து அல்லது முட்டையை நன்றாக அடித்து கொதித்த பாலுடன் ஊற்றிக் கட்டி படாமல் காய்ச்சவும்
- 7) கலவையுடன் வனிலா கலர் சேர்த்துக் குளிரவைக்கவும்
- 8) பழச்சலாதுடன் பாற்கூழைச் சேர்த்துப் பரிமாறவும்

- ஈ) 1) திட்டப்படி வேலை செய்தல்
- 2) பாத்திரங்களின் ஒழுங்கு
 - 3) தேவையானவற்றை முன்கூட்டியே எடுத்து வைத்தல்
 - 4) சமைக்கும் படிமுறைகள்

7. பெற்றோர் தமது பிள்ளைகளின் உளவிரூதிதிக்கு உதவக் கூடிய ஆறு வழிகளை எடுத்துக் கூறுக.

விடை

- 1) வாசிக்கும் பழக்கத்தைத் தூண்டுதல்
- 2) ஊனொளி, தொலைக் காட்சி உளினவர்களை அதன் மூலம் உளவிரூதிதியைப் பெருக்கல்

- 3) உளவிருத்தியைத் தூண்டும் விளையாட்டுப் பொருட்களைக் கொடுத்தல். பிறருடன் சேர்ந்த விளையாட வைத்தல்
- 4) கல்வி சம்பந்தமான உல்லாசப் பயணிகளைத் தூண்டுதல்
- 5) நூல் நிலையங்களுக்குச் செல்வதை தூண்டுதல்
6. பாடசாலையில் நடைபெறும் விழாக்கள், போட்டிகள் போன்றவற்றில் பங்கு பெறச் செய்தல்
8. ஒரு பெண்ணின் இனப்பெருக்கத் தொகுதியின் வரிப்படம் ஒன்றை வரைந்து அத்தொகுதியின் பகுதிகளைப் பெயரிடுக. (படம் இறுதிப் பக்கத்தைப் பார்க்கவும்)
9. அ) பின்வரும் கதைகளைப் பகுத்தி உடையொன்றில் இருந்து எங்ஙனம் அகற்றுவீர்?
 - 1) கொழுப்புப்பசை 2) தேநீர்க்கறை
 - 3) பூஞ்சணம்
- ஆ) கம்பளி உடையொன்றை எங்ஙனம் கழுவி உலரவிடுவீர் எனத் தெளிவாக எழுதுக?

விடை

அ) 1) கொழுப்புக்கறை:- பென்சீன், காபன்ரெட்ராகுளோரைட், தெரபின் தைலம், பெற்றோகி, மண்ணெண்ணெய்.

கறைநீக்கியை கொழுப்புக்கறையின் மேலிட்டு நன்றாகத் தேய்த்து பின் வெது வெதுப்பான நீரில் சுவர்க்காரம் இட்டு அலசி எடுக்கவும்.

2) தேநீர்க்கறை:- வெண்காரம் இட்டு அதன் மேல் சுடுநீர் ஊற்றி அலசி எடுக்கவும்.

3) பூஞ்சணம்:- சுவர்க்கார நுரையைப் பூசி வெண்கட்டியினால் அதன் மேல் தேய்த்து வெயிலில் காயவிட்டு பின் உப்பும் எலுமிச்சம் சாறும் கலந்த நீரில் அலசி எடுக்கவும்.

ஆ) கம்பளி ஆடையின் புற உருவத்தை ஒரு தாளில் வரைதல். பின்னர் அதை வெதுவெதுப்பான சுவர்க்காரம் கலந்த நீரில் நனைத்தல் கையினால் ஆடையை மெதுவாகப் பிசைந்து அழுக்கு நீக்குதல். சுத்தமான இளஞ்சூட்டு நீரில் கழுவுதல்.

கைகளுக்கிடையில் வைத்து மிதமான நீரை அமர்த்தி நீக்குதல். பின்னர் சுத்தமான துவட்டிக்கி டையில் வைத்து சுற்றி அழுத்தி நீரை உறிஞ்ச வைத்தல். பின்னர் கீறிய தாளின் மீது தட்டையான மேற் பரப்பில் வைத்து குண்டுசி குத்தி நிழலில் உலரவிடுதல் வேண்டும்.

10) அ) உணவைப் பேணுவதற் பயன்படுத்தப்படும் இரு இரசாயன பொருள்களைப் பெயரிடுக? அந்த இரசாயனப் பொருள்களுள் ஒன்றை உபயோகித்து எங்ஙனம் பாசன பழத் தீம்பானம் ஒன்றைத் தயாரிப்பீர் எனக் கூறுக?

ஆ) பேணப்பட்ட உணவினால் மனையாள் ஒருத்திக்குக் கிடைக்கும் இரு அனுகூலங்களைக் குறிப்பிடுக?

விடை

அ) சோடியம் பென்சோயிற்

சோடியம் மெட்டாசல்பையிற்

சித்திற்கு அமிலம்

1) தேவையான பொருட்கள்

2) தயாரிக்கும் முறை

3) உணவைப் பேணுவதற்குப் பயன்படும் இரசாயனப் பொருட்கள்

4) கிருமியளித்தல்

5) போத்தலில் அடைத்தலும் முத்திரை இடலும்

ஆ) 1) கிடைக்காத காணிகளில் பயன்படுத்துதல்

2) உடனடித் தேவைகள்

3) ஒரிடத்திலிருந்து இன்னொரு இடத்திற்கு எடுத்துச் செல்லல்

4) தரமுள்ளது செலவு குறைவு

11. படுக்கைப்புண்கள் ஏற்படுவதற்கான மூன்று காரணங்
களைக் குறிப்பிட்டு கனத நீர் தடுக்கக்கூடிய மூன்று
வழிகளை எழுதுக.

விடை

1. அ) நீண்ட காலம் படுக்கையில் ஒரே நிலையில் இருத்தல்
ஆ) படுக்கை விரிப்புகளில் சுருங்கல்கள் விழுதல்
இ) உணவுத்துண்டுகள் அழுக்குகள் படுக்கையில் கிடத்தல்
ஈ) நோயாளியைக் கழுவியபின் ஈரத்தை நன்றாக ஒற்றி
எடுக்காவிட்டால்
உ) நோயாளியைச் சுத்தமாக வைக்காவிடின்
ஊ) உடம்பின் பகுதிகள் நேரடியாகப் படுக்கைத் துணி
களில் படுதல்
2. அ) நோயாளியை ஒரே நிலையில் வைக்காமல் திருப்பித்
திருப்பிவிடல்
ஆ) சுடிக்கடி படுக்கை விரிப்புக்களை மாற்றாதல்
இ) படுக்கையைச் சுத்தமாக வைத்திருத்தல்
ஈ) படுக்கை விரிப்புக்களில் சுருங்கல்களைத் தவிர்த்தல்
உ) நோயாளியைக் கழுவியபின் ஈரத்தை ஒற்றி ஒடிக்
கோலோன் போடுதல்.

