மத்திய மாகாண கல்வித் திணைக்களம்
அலகுப் பரீட்சை

கல்வித் தரா. த. (உ.த) பரீட்சை – 2020 மார்ச்

தரம் - 12

மனைப் பொருளியல் 1 1/2 மணித்தியாலயம்

மிகப் பொருத்தமான விடையை தெரிவு செய்க.

1. வாழ்க்கைச் சூழலை அமைக்க மனிதன் முயற்சித்ததும் உருவான சூழலாக கருதப்படுவது.
   1. விவசாய யுகம் 2.கற்குகை 3.வேட்டையாடல் யுகம் 4.இடையர் யுகம்

2. சிறந்த வாழ்க்கைச் சூழலுக்குள் அடங்காதது.
   1. பௌதீக வாழ்க்கைச் சூழல் 2.சமூக வாழ்க்கைச் சூழல்
   3. கட்டடம் மற்றும் நிலத்தோற்றத்தை உருவாக்கல் 4.எண்ணக்கரு

3. வர்ணங்களின் இயல்புகளில் ஒன்று.
   1. துணை வர்ணம் 2.புடை வர்ணம் 3.செறிவு 4.உறுத்தல்

4. பௌதீக சூழல் பிரிவுகளில் ஒன்றானது.
   1. பொருளாதார சூழல் 2.பேரின பௌதீக சூழல் 3.சமூகச் சூழல்
   4. பெறுமான தொகுதி

5. நவீன எண்ணக்கருவின் கீழ் நிருமாணிக்கப்பட்ட எளிய வேலைப்பாடுகளுடன் செதுக்கல் குறைவான கட்டடமொன்று.
   1. தாஜ்மகால் 2.சீகிரியாக் குன்று 3.தலதா மாளிகை 4.Liberty Plaza கட்டடம்

6. யாதேனுமொரு சூழலில் காணப்படும் இயற்கைத் தன்மைக்கு ஏற்றதாக அமைக்கப்படும் புறவெளி வடிவமைத்தல் என்பது.
   1. வன் நிலத் தோற்ற வடிவமைப்பு 2.மென்நிலத் தோற்ற வடிவமைப்பு
   3. தரைத் தோற்ற வடிவமைப்பு 4.செயற்கைத் தோற்ற வடிவமைப்பு

7. சூழல் நேயமானவாறு சக்தியைப் பயன்படுத்தலும் சூழலின் இருப்புக்குப் பாதகமானவற்றை சூழலில் இழிவாக விடுவித்தலும் என்பது.
   1. இழிவு சக்தி நுகர்வு 2. காபன் பாதச்சுவடு 3. பொருத்தப்பாடு
   4. அழகியற் தன்மை

8. கட்டிட நிர்மாணத்தில் 1960ம் தசாப்தத்தின் பின்னர் உருவாக்கப்பட்ட அழகியல் ரீதியான முனைப்பாக குறிப்பிடக் கூடிய தன்மை அழைப்பது.
   1. தொழிற்படுத் தன்மை 2.நவீனத்துவம் 3.நிலைபேறான தன்மை
   4. பின் நவீனத்துவ மரபு

9. அகச் சூழல் எனப்படுவது.
   1. மனிதனால் புறச் சூழல் காரணிகள் முகாமைப்படுத்தப்பட்ட சூழல்
   2. கட்டடம் அமைந்துள்ள எல்லைக்கு அப்பால் உள்ள சூழல்
   3. நிலத்தோற்ற அச்சுக்கள்
   4. மனித வாழ்வின் மேன்மையை கருதிய ஒரு சிந்தனை முறை.

10. யாதேனுமொரு ஆக்கத்தின் மேற்பரப்பை தொடும் போது உணரப்படும் தன்மையானது.
    1. கரடு முரடான தன்மை 2. மென்மையான தன்மை
    3. ஒப்பமான தன்மை 4. இழையமைப்பு எனப்படும்

11. செயலூக்கம், சந்தம், இலலிதம், பரபரப்பு போன்றவற்றை காட்டும் கோடு.
    1. நிலைக்குத்துக் கோடு 2. கிடைக்கோடு 3. சரிவுக்கோடு 4.வளை நெளி கோடு

12. குளியல் அறை ஒன்றிற்கு தரை ஓடுகள் தெரிவு செய்யும் போது கவனிக்க வேண்டியது.
    1. சொர சொரப்பானதாக 2. வழுக்காத வகையில்
    3. விரைவாக உலரக்கூடியது 4. யாவும் சரி

13. நிலத் தோற்றத்தில் பயணிக்கக் கூடிய வெளியை அமைத்தல் இவ்வாறு அழைக்கப்படும்.
    1. அச்சுக்கள் 2. சஞ்சரித்தல் தகவு
    3. தோற்ற அச்சுக்கள் 4. சுற்றுலா

14. பௌதீகச் சூழலுடன் பொருந்தியமையும் தன்மையானது.
    1. அளவும் விகிதசமமும் 2. பெறுமானத் தொகுதி 3. அமைப்பும் அமைவும்
    4. பொருத்தப்பாடு

15. புடை வர்ணமானது.
    1. செவ்வூதா 2. புடை மஞ்சள் 3. நீலப் பச்சை 4. ஊதா

16. பார்வைச் சுமை சீராக அமையுமாறு அமைதல்.
    1. சமநிலை 2. சந்தம் 3. மீள்வரும் சந்தம் 4. சமச்சீரில் சமநிலை

17. பெறுமானம் எனப்படுவது.
    1. நிறத்தின் இளம் கடும் தன்மை 2. பிரகாசமான இருண்ட தன்மை
    3. நிறத்தின் சாயல் 4. நிறத்தின் செறிவு

18. கீழ் வரும் எவ்விடயத்தின் மூலம் காபன் விடுப்பு, நீர்ப்பயன்பாடு, சக்தி நுகர்வு, திண்ம நிலைக் கழிவுகள் ஆகியவற்றைக் குறைக்கலாம்.
    1. பசுமை கட்டடம் 2. காபன் பாதச் சுவடு 3.பசுமை எண்ணக்கரு
    4. நிலை வேறான தன்மை

19. கட்டட நிருமாணிப்பின் போது அதனுள் இடம்பெறும் என எதிர்ப்பார்க்கப்படும் கருமங்களை வினைத் திறனுள்ளவாறு செய்வதற்கு ஏற்றவாறு அதன் ஆக்கத்தை திட்டமிட வேண்டும் இது.
    1. பொருத்தப்பாடு 2. தரம் 3. சரியான சொற்றொடர்புகள்
    4. தொழிற்படு தன்மை எனப்படும்.

20. உள்ளக வெளி நிர்மாணிப்புக்களுக்கு ஒரு சிறந்த உதாரணம்.
    1. கல்லின் மீது தாவளிப்புக்களை செதுக்கியமை.
    2. கற்குகைகளை வாழ்விடமாக அமைத்தமை.
    3. கட்டடங்கள் நிர்மாணிக்கப்பட்டமை.
    4. கட்டடம் மற்றும் நிலத் தோற்றத்தை உருவாக்கல்.

பகுதி II

03 வினாக்களுக்கு விடைத் தருக.

1. தனிக்குடும்பம் ஒன்றில் வாழும் ரேகா உயர்தரம் படிப்பவள். தனது குடும்பத்திற்கு வீடு ஒன்றை நிர்மாணிக்க சிறந்த ஆலோசனைகளை தாயிற்கு முன்வைத்தாள்.

    1) மனித வாழ்க்கைச் சூழலை மென்மேலும் சிறந்த நிலைக்கு இட்டுச் செல்வதற்காக தொடர்ச்சியாக முயற்சி செய்துள்ளான், கலந்துரையாடுக.
    2) பௌதீக வாழ்க்கைச் சூழலின் பிரிவுகள் 03 தருக.
    3) வீடமைப்பில் பயன்படுத்தப்படும் பல்வேறு கோடுகளுக்கு உதாரணம் தந்து நிலைக்குத்து கோடுகளின் உணர்வுகளைத் தருக.
    4) கட்டடம் ஒன்றின் இழையமைப்பை எவ்வாறு உணரலாம் ?

2.
    1) நிறம் அல்லது வர்ணப்பெயர் என்றால் என்ன ?
    2) சந்தம் என்றால் என்ன ? அதன் இரு பிரிவுகளும் எவை ?
    3) சூழலை வடிவமைக்கும் போது கவனத்திற் கொள்ள வேண்டிய பயன்பாட்டுக் காரணிகள் எவை ?
    4) சமூக வாழ்க்கைச் சூழலை வரையறுக்க

3.
    1) நிலைபேறான தன்மை என்பதனை அறிமுகம் செய்க.
    2) எண்ணக்கரு அணுகுமுறை எனப்படுவது என்ன ?
    3) எண்ணக்கரு சார்ந்த அணுகுமுறைகள் எவை ?
    4)
        a) அழகியல் தன்மை கொண்ட ஒரு நிருமாணிப்பை பெயரிடுக.
        b) இழிவு – சக்தி நுகர்வதற்கு உதாரணம் 3 தருக.

4.
    1) காபன் பாதச்சுவடு என்பதை விளக்குக.
    2) இலங்கை மரபுரிமை சார்ந்த கட்டடங்களில் உள்ள மரபுரிமை சார்ந்த விடயங்கள் இரண்டு தருக.
    3) உட்புற வெளியை அமைக்கும் போது பயன்படும் துணைக்கூறுகள் எவை ?
    4) தோற்ற அச்சுக்கள் என்றால் என்ன ?

மத்திய மாகாணக் கல்வித் திணைக்களம் - கண்டி

க.பொ.த உயர்தரம் -2020

மாதிரி அலகுப்பரிட்சை - 02

பாடம் - மனைப்பொருளியல் நேரம்:01மணி 30நிமிடங்கள்

மிகப் பொருத்தமான விடையைய் தெரிவு செய்க.

1)காபோவைதரேற்று மூலக்கூறொன்றின் H:O விகிதம் யாது?

1) 3:1 2) 2:1 3)1 1:2 4)1 1:4

2)அத்தியாவசிய அமினோ அமிலங்களில் ஒன்று

1) குளூட்டமின் 2) செரீன் 3) சிற்றின் 4) இலைசீன்

3)மிக எளிமையான அமினோ அமிலம்

1) கிளைசின் 2) வலைன் 3) திரியோனின் 4)லியூசின்

4)ஒரு நிரம்பாக் கொழுப்பமிலத்திற்கு உதாரணம்

1) லினோலெயிக்கமிலம் 2) ஒலேயிக்கமிலம் 3) அரக்கிடோனிக்கமிலம் 4)லினோலெனிக்கமிலம்

5)விற்றமின் C யின் இரசாயனப் பெயர்

1)நயசின் 2)அசுக்கோபிக்கமிலம் 3)கல்சிபெரோல் 4)சயனோகோபாலமின்

6)இலங்கையில் முதன்முதலில் சுகாதார பாதுகாப்பு போசாக்கு அமைச்சினால் போசணைக் கொள்கை வகுக003டீகப்பட்ட ஆண்டு

1) 1886 2)1986 3) 1980 4)1960

7)போசணைக் கொள்கை விசேட வர்த்தமானி மூலம் வெளியிடப்பட்ட ஆண்டு

1)2010 2)2011 3) 2013 4)2015

8)பொதுவாக கிழங்கு வகைகளில் அடங்கியிருக்கும் புரதத்தின் அளவு

1) 2 - 3% 2)1 - 2% 3)3 - 4 % 4)3 - 5%

9)ஒட்சியெதிரியாக தொழிற்படும் விற்றமின்கள்

1)A,B,C 2)A,C,E 3)A,D,K 4)B,E,K

10)நாளாந்த சக்தி தேவையில் புரதத்தின் அளவு

1)10 – 15% 2)15 – 20% 3)5 – 10 % 4)10 – 25%

11)கல்சியம் அகத்துறிஞ்சலுக்கும் எலும்பு விருத்திக்கும் உடலின் சீரான இருப்புக்கும் துணையாகும் விற்றமின்

1)விற்றமின் C 2) விற்றமின் D 3) விற்றமின் B 4) விற்றமின் K

12 விற்றமின் A,D தரும் பிரதான மூலகங்கள்

1)பால் முட்டை மீன் 2)காய்கறி பழம் வற்றல் 3)கருவாடு சோயா பருப்பு 4)நண்டு இறால் சோயா

13)உடலில் கல்சியம் அகத்துறிஞ்சலுக்கு உதவும் விற்றமின்

1) E 2)C 3) D 4) A

14)ஆடை நீக்காத பாலில் காணப்படும் விற்றமின்

1) விற்றமின் C 2) விற்றமின் A 3) விற்றமின் D 4) விற்றமின் K

15)பித்தத்தை உற்பத்தி செய்வதோடு கொழுப்பு சமிபாட்டின்போது கொழுப்பை குழம்பாக்க உதவுவது

1)சதையி 2)உமிழ்நீர் சுரப்பி 3)ஈரல் சிறுகுடல்

16)பெருங்குடலினுள் காணப்படும் PH பெறுமானம்

1)3.5 - 5.4 2)5.6 - 6.9 3)3.4 - 6.9 4)5.6 - 7.8

17)புரதச் சமிபாடு ஆரம்பமாகும் இடம்

1)சிறுகுடல் 2)தொண்டை 3)இரைப்பை 4)வாய்

18)குழந்தைகளிடம் மாத்திரம் காணப்படும் தொழிற்படாத நிலையிலுள்ள நொதியம்

1)தெனின் 2)பெப்சின் 3)புரோரெனின் 4)திருச்சின்

19)இலிப்பிட்டு சமிபாடு நிகழ்வதற்கு தேவையான PH பெறுமானம்

1).7.8 2) 6.8 3) 5.8 4)3.8

20)இரும்பு அகத்துறிஞ்சலை துரிதப்படுத்தும் விற்றமின்

1 விற்றமின A 2) விற்றமின் B 3) விற்றமின் C 4) விற்றமின் D (40 புள்ளிகள்)

பகுதி 2

எல்லா வினாக்களுக்கும் விடை தருக.

(1) 1) காபோவைதரேற்றை வகைப்படுத்திக் காட்டுக?

2) A) உடல் வளர்ச்சி தவிர்ந்த புரதத்தின் தொழிற்பாடு 3 தருக?

B) இலிப்பிட்டின் தொழிற்பாடுகள் 2 தருக?

3) மாப்பொருள் புரதம் கொழுப்பு அகியவற்றை இனங்காண்பதற்கான பரிசோதனைகளை விளக்குக?

4)நார்ப்பொருள் அடங்கியுள்ள உணவுப்பொருள்களை உணவுடன் சேர்த்து கொள்வதன் முக்கியத்துவம் 5 தருக? (20 புள்ளிகள்)

(2) 1)உணவு கூம்பகத்தில் தொகுதிகளாக்கப்பட்ட உணவு வகைகளை குறிப்பிடுக?

2)தானியங்களை கொண்டு தயாரிக்கப்படும் உணவுற்பத்திகள் எவை?

3)காய்கறிவகைகள் கீரைவகைகளை உணவுடன் சேர்த்து கொள்வதன் முக்கியத்துவங்கள் ஐந்து தருக?

4)கிழங்கு வகைகள் மற்றும் ஏனைய மாப்பொருள் அடங்கிய உணவு வகைகளை உள்ளடக்குவதன் முக்கியத்துவங்கள் 5 தருக? (20 புள்ளிகள்)

(3) 1)உணவுச்சமிபாடு என்பதை வரைவிலக்கணப்படுத்துக?

2)இரைப்பை அழற்சி ஏற்படுவதற்கான காரணங்கள் 5 தருக?

3)உணவு சமிபாட்டுத்தொகுதியினை வரைந்து பகுதிகளை குறித்துக் காட்டுக?

4)விற்றமின் கனியங்கள் உடலில் அகத்துறிஞ்சப்படுவதில் செல்வாக்கு செலுத்தும் காரணிகளை விளக்குக?

மத்திய மாகாண கல்வித்தினைக்களம்

அலகு பரீட்சை 3

கல்வித் தரா.த (உ.த) பரீட்சை 2020 மார்ச்

தரம் 12

மனைப்பொருளியல் 1½ மணித்தியாலயம்

மிகப்பொருத்தமான விடையை தெரிவு செய்க

1.முறையான போசணையானது ஒரு நாட்டின் பின்வரும் எவ்விடயங்களில் செல்வாக்கு செலுத்துகின்றது

1.வாழ்க்கை தரத்தை மேம்படுத்தலில்
2.சமூக பொருளாதார அபிவிருத்தியில்
3.நாட்டு மக்களின் சிறப்பான போசாக்கு நிலையில்
4.மேற்கூறிய யாவற்றிலும்

2.இலங்கையில் காணப்படும் போசணைக் குறைபாடுகள் அதிகளவில காணப்படும் மாவட்டங்கள் முறையே

1.மன்னார், காலி, நுவரெலியா, இரத்தினபுரி
2.நுவரெலியா, பதுளை, திருகோணமலை,மட்டக்களப்பு
3.பதுளை, மட்டக்களப்பு,காலி,கிளிநொச்சி
4.நுவரெலியா, அமபாந்தொட்டை,காலி கண்டி

3.இலங்கையில் நிறை குறைவான குழந்தைகள் அதிகமாக பிறக்கும் மாவட்டமானது

1.நுவரெலியா 2.மாத்தளை 3.மொனராகலை 4.பதுளை

4. இலங்கையில் பரவலாக காணப்படும் நுண்போசனணக் குறைபாடுகள்

1.இரும்பு, அயடின் ,கல்சியம், V A 2.அயடின், V B, கல்சியம், இரும்பு
3.இரும்பு,சிங்கு(நாகம்), V A, அயடின் 4.கல்சியம், V A, இரும்பு,அயடின்

5.2025ஆம் ஆண்டளவில் உடல் கொழுத்த நிலையானது உலகில் ஒரு பாதகமான சுகாதாரப்பிரச்சனையாக உருவாகஇடமுண்டு என எச்சரிக்கை செய்துள்ள நிறுவனம்

1.WFP 2.FAO 3.FDA 4.WHO

6. உடல் கொழுத்த நிலை காரணமாக ஏற்படக்கூடிய நோய்

I.இரைப்பைபுண் 2. நீரிழிவு 3.சுவாச நோய்கள் 4.ஆஸ்துமா

7.உயரத்துக்கு பொருததமான நிறை உள்ளது எனும் விதந்துரைப்பை தரும் BMI பெருமானம்

1.BMI 18இலும் குறைவு 2. BMI 18.5- 24.9 வரை 3. BMI 25-30 வரை
4. BMI இற்கு மேல்

8.உடல் கொழுத்த நிலையை காட்டும் சுட்டியாகிய இடுப்புக்கும் இடைக்கும் இடையே உள்ள விகிதத்தின் கூடுதலான பெறுமானம்

1.ஆண்களுக்கு 0.8 உம் பெண்களுக்கு0.9 உம்
2.ஆண்களுக்கு0.7உம் பெண்களுக்கு0.6 உம்
3.ஆண்களுக்கு0.8உம் பெண்களுக்கு 0.7 உம்
4.ஆண்களுக்கு0. 9 உம் பெண்களுக்கு0.8உம்

9. உயரத்துக்கு பொருத்தமான நிறையை விட குறைவான நிறை இனங்காணப்படுவது

1.வயதிற்கேற்ற நிறையின்மை 2.தேய்வடைதல் 3.குள்ளமாதல் 4.புரதகலோரி மந்தபோசணை

10. பொதுவாக மரஸ்மஸ் நிலை தோன்றும் வயதெல்லை

1. 5 வருடத்திற்குட்பட்ட பிள்ளைகள்
2. ஒரு வருட வயதிலும் குறைவான குழந்தைகள்
3. முன்பள்ளிப்பருவ 3 -5 வயது பிள்ளைகள்
4.ஒன்றரை வயதுக்கு மேற்பட்ட குழந்தைகள்

11.புரத கலோரி மந்தபோசணையின் உக்கிர தீவிர மந்த போசணை நிலைமையை காட்டும் இரு நோய்கள்

1.மாலைக்கண்,குருதிசோகை 2. குவாசியக்கோர், மரஸ்மஸ்
3.மரஸ்மஸ், கண்டக்கழலை 4 .குவாசியககோர்,

12. குறள் தன்மை எனப்படுவது

1.உயரத்திற்கேற்ற திணிவின்மை 2. வயதிற்கேற்ற உயரமின்மை
3. வயதிற்கேற்ற நிறையின்மை 4. மரஸ்மிக் குவாசியக்கோர்

13. ஈம் இரும்பு அதிகளவு அடங்கியுள்ள உணவுத் தொகுதியானது

1.இறைச்சி,பாசிப்பயறு,குரக்கன் 2.மீன் இறைச்சி நெத்தலி
3.கடலை,மீன், பசளி, 4 .வல்லாரை,மீன் கௌபி

14.குருதிசோகை ஏற்பட பிரதான காரணம்

1.அயடின் குறைபாடு 2.இரும்பு குறைபாடு
3.கல்சியம் குறைபாடு 4. V A குறைபாடு

15. இரும்பு அகத்துறிஞ்சலை அதிகரிக்க உதவும் விற்றமின்

I.V C 2. V A 3.V B 4.V D

16. ஈமோகுளோபின் உற்பத்திக்கு தேவையான கனிப்பொருள் எது

1.அயடின் 2கல்சியம் 3.இரும்பு 4.பொசுபரசு

17. என்புகள் மற்றும் பற்களின் சீரான வளர்ச்சிக்கு கல்சியத்துக்கு மேலதிகமாக தேவைப்படும் கனிப்பொருட்களும் விட்டமின்களும் முறையே

1. நாகம்,இரும்பு,V A, 2.பொசுபரசு, இரும்பு, V B.
3.பொசுபரசு, மகனீசியம், V D 4 சோடியம், நாகம், V D

18.முதுமையடையும் போது கல்சியக் குறைபாடு காரணமாக தோன்றும் நோய் நிலை

1.ஒஸ்ரியோ மலேசியா 2.என்புருக்கி 3.ஒஸ்ரியோ பெரோஸிஸ்
4. மெனோபாஸ்

19. இலங்கையில் பாடசாலை செல்லும் வயதுப்பிரிவைச்சேர்ந்த. அயடின் குறைபாட்டுக்குள்ளான பிள்ளைகள் ஏறத்தாழ

1. 25 %. 2. 45%. 3. 30%. 4. 60%

20. போசணைப் பிரச்சிணைகளைத் தீர்ப்பதற்கென செயற்படும் நிறுவனங்களில் இலங்கையில் காணபடும் பொதுக்கள அமைப்புக்கள்

1.விவசாய அமைச்சு ,அரிமா கழகம் 2. யுனலிவர் இலங்கை ,போசணையியலாளர் சங்கம்
3. யுனெஸ்கோ ,யுனிசெப் 4. போசாக்குப்பிரிவு ,விவசாய அமைச்சு

பகுதி II

(1) ஆரோக்கியமான பரம்பரையே நாட்டின் அபிவிருத்திக்கு பாரிய பங்களிப்பை வழங்குகின்றது

I. அல்லூட்டம் என்றால் என்ன?
II. மிகையூட்ட நிலைமையினால் ஏற்படக்கூடடிய பாதிப்புக்களை குறிப்பிடுக?
III. குறையூட்டம் காரணமாக ஏற்படும் புரத சக்தி குறையூட்டத்தை எத்தனை வகையாக பிரிக்கலாம்?
IV. நீண்டகால குறையூட்டம் ஏற்படக்கூடடிய சந்தர்ப்பங்களை குறிப்பிடுக?

4×5 புள்ளிகள்

(2)

I. அதி உக்கிர குறையூட்ட வடிவங்கள் இரண்டும் எவை?
II. மரஸ்மிக் குவாசியக்கோர் என்றால் என்ன?
III. விற்றமின் A குறைப்பாட்டின் அறிகுறிகளை குறிப்பிடுக?
IV. அயடின் கனியம் என்றால் என்ன? அதன் குறைப்பாட்டினால் ஏற்படும் பாதகமான விளைவுகளை குறிப்பிடுக?

4×5 புள்ளிகள்

(3)

I. எமது உணவுடன் இரும்புச்சத்து சேர்த்துக் கொள்வது அவசியமாகும் கலந்துரையாடுக
II. இரும்புச்சத்துக் குறைபாடு காரணமாக குருதிசோகை ஏற்படுவதற்கான காரணங்கள் எவை ?
III. ஈம் இரும்பு ஈம் அல்லாத இரும்பு உதாரணங்களுடன் விளக்குக?
IV. இரும்புச்சத்து அகத்துறிஞ்சலை அதிகரிக்க கையாளத்தக்க விடயங்களை முன்வைக்குக

4×5 புள்ளிகள்

(4)

I. கல்சியக் குறைபாடு பிள்ளைகளிடத்தில் ஏற்படுத்தக்க கூடிய பாதிப்புக்கள் எவை?
II. சிங்கு (நாகம்) கனியக்குறைபாடு காரணமாக ஏற்படக் கூடிய பாதிப்புக்கள் எவை?
III. போசணைப் பிரச்சணைகளையும் குறைபாடுகளையும் தவிர்க்க கையாளத்தக்க. பிரதான படிமுறைகளை உதாரணங்களுடன் குறிப்பிடுக ?
IV. போசணைப் பிரச்சினைகளை தீர்ப்பதற்கென செயற்படும் அரச சாரா நிறுவனங்கள் 5 குறிப்பிடுக?

4×5 புள்ளிகள்

மத்திய மாகாணக் கல்வித் திணைக்களம் - கண்டி

க.பொ.த உயர்தரம் -2020

மாதிரி அலகுப்பரிட்சை - 04

பாடம் - மனைப்பொருளியல் நேரம்:01மணி 30நிமிடங்கள

பகுதி 1

மிகப் பொருத்தமான விடையைத் தெரிவு செய்க.

(1) நாளாந்த உணவு கோலத்தில் குடும்பத்திற்கான உணவு வேளையைத் திட்டமிடும் போது கவனத்தில் கொள்ளப்பட வேண்டியதாக அமைவது.?

1)உணவு தட்டு 2)நாளாந்த போசணை அட்டவணை

3)உணவு பரிமாறல் அளவு 4)உணவு பிரமிட்டு

(2) நுகர்வுக்குரிய சமைக்காத உணவு 100 கிராமில் அல்லது 100 மி.கி அடங்கிய போசணை அளவுகள் கிலோகலோரி அல்லது கிராம் மில்லிகிராதில் காட்டப்படுவது

1)போசணை பெறுமானம் 2) உணவு தட்டு 3)நாளாந்த போசணை அட்டவணை

4)உணவு பிரமிட்டு

(3)சோறு பிறதானிய உணவுகள் கிழங்கு வகைகள் நாளாந்தம் எடுக்க வேண்டிய அளவு

1) 1 - 2 2) 3 - 4 3) 2 - 3 4) 6- 11

(4) இலங்கையில் அளவாக இருக்க அளந்து உண்க எனும் கருப்பொருளினை முன்வைத்த ஆண்டு

1)2015 2) 2010 3)2000 4) 2016

(5)எல்லா பருவத்தினரும் நாளொன்றுக்கு அவசியம் பருக வேண்டிய நீரின் அளவு

1) 6 - 8 குவளை 2)5 - 6 குவளை 3) 8 - 10 குவளை 4) 2 - 4குவளை

(6)தற்காலத்தில் காலை உணவு உட்கொள்ள முன் எதனை பருகிய பின் உணவு உட்கொள்ளாமையால் பாடசாலை மாணவர்களிடத்தே பரவலாக காணப்படும் நிலைமை

1)மிகையூட்டம் 2)நீரிழிவு 3)அல்லூட்டம் 4)இரைப்பை அழற்சி

(7)காலை உணவு உட்கொள்ள முன்எதனை பருகிய பின் உணவு உட்கொள்வது சிறந்தது

1) கோப்பி 2)பால் 3)தேநீர் 4)இலைகஞ்சி

(8)இதய நோயினை தவிர்க்க உட்கொள்ள வேண்டிய உணவு அல்லாதது.

1)தவிட்டரிசி சோறு 2)புதிய மீன் 3)முட்டைம ஞ்சள் கரு 4)சகல காய்கறி பழம்

(9)முழுமையான புரதத்தை அதாவது உயிரிய பெறுமானத்தை கொண்ட புரத உணவுகள்

1)மாஜரீன் பால் 2)தானியம் ஈரல் 3)இறைச்சி முட்டை 4)பால் உற்பத்தி உணவுகள்

(10)கொழுத்த நிலை ஏற்படுவதற்கு பிரதான காரணமாக அமையாத விடயம்
1)சீனி கொழுப்பு அதிகம் அடங்கிய உணவை உட்கொள்ளல்
2)உடன் உணவுகளை தொடர்ந்து உண்ணுதல்
3)இனிப்பு பானங்களை பருகுதல்
4)போசணை தொடர்பான போதிய அறிவினை கொண்டிருத்தல்.

(11)அதிக உடற்பருமன் கொண்டவர்கள் காபோவைதரேற்றின் மூலம் பெற்றுக்கொள்ள வேண்டியசக்தியின் வீதம் எவ்வளவு?
1) 30 2) 30 - 45 3)45 - 55 4)10

(12)காபோவைதரேற்றின் அதிகளவில் அடங்கியுள்ள உணவு
1)மக்கரோனி 2)மாப்பசை உணவுகள் 3)பாற்கட்டி 4)மோல்ற் பானவகைகள்

(13)நீரிழிவு இதயநோய் போன்றன ஏற்பட ஆபத்தாக அமையக்கூடிய உடற்தினிவு சுட்டி யாது?
1)18 இலும் குறையும் போது 2)26 இலும் அதிகரிக்கும் போது
3)20 இலும் அதிகரிக்கும் போது 4)15 இலும் குறையும் போது

(14)பரம்பரை அலகு காரணியினால் ஏற்படும் விளைவு
1)இதயநோய் 2)பாசிசவாதம் 3)சிறுநீரக நோய் 4)அதிக உடற்பருமன்

(15)சாதாரணமாக ஆரோக்கியமான ஒருவரது குருதியமுக்கம்
1)120/80 mmHg 2)140/ 90 mmHg 3)130/ 75 mmHg 4)125/ 84 mmHg

(16)நீரிழிவை கட்டுப்படுத்துவதற்கான வழிவகை அல்லாதது.
1)உடற்பயிற்சி செய்தல் 2)உடல் திணிவு சுட்டியை சீராக பேணுதல். 3)காபோவைதரேற்று உணவை அதிகரித்தல். 4)நார்பொருள் அடங்கியுள்ள உணவை சேர்த்தல்.

(17)ஒருவர் பட்டினியாக இருக்கும் நிலையில் 100மி.லி குருதியில் அடங்கியுள்ள குளுக்கோசின் அளவு
1)80 - 120மி.கி 2)75 - 100 மி.கி 3)70 -110 மி.கி 4)76 - 120 மி.கி

(18)கொழுத்த உடல் காரணமாக ஏற்படக்கூடிய நோய் நிலைமை அல்லாதது
1).இதயநோய் 2)மூட்டு சார்ந்த நோய் 3)வெரிக்கோசு 4)இரைப்பை அழற்சி

(19)பண்பாட்டு வைபவம் எது?
1)புத்தாண்டு பண்டிகை 2)திருமண வைபவம் 3)திருமண வைபவம் 4)பாடசாலை விழாக்கள்

(20)பிள்ளைப்பருவ வயதெல்லை
1)6 மாதம் முதல் 1 வயது வரை 2)1 வயது தொடக்கம் 3 வயது வரை
3)1 வயது தொடக்கம் 5 வயது வரை 4)பிறந்தது முதல் 5 வயது வரை

(40 புள்ளிகள்)

பகுதி 2

எல்லா வினாக்களுக்கும் விடை தருக.

(1) 1) நாளாந்த போசணை அட்டவணையில் கவனம் செலுத்தப்பட்டுள்ள விடயங்கள் 3 தருக? (3 புள்ளிகள்)

2)உணவு சூம்பகத்தில் உணவுகள் வகைப்படுத்தப்பட்டுள்ள முறையை வரைந்து குறிப்பிடுக? (4 புள்ளிகள்)

3)ஒரு வேளை உணவுக்காக உணவுத்தட்டு திட்டமிடப்பட்டுள்ள முறையைத் தருக? (4புள்ளிகள்)

4)உணவு பிரமிட்டின் உச்சியில் சீனியும் கொழுப்பும் உள்ளடக்கி இருப்பதற்கான காரணம் யாது? (4 புள்ளிகள்)

(2) 1)உணவுக்கோலம் என்பதால் கருதப்படுவது யாது? (3 புள்ளிகள்)

2)உணவு வேளையொன்றை தயாரிக்கும் போது கவனத்தில் கொள்ள வேண்டிய 4 காரணிகளை எழுதுக? (4 புள்ளிகள்)

3)விசேட போசணைத்தேவையுள்ள பருவமாக கர்ப்பிணிப்பருவம் கருதப்படுவதற்கான காரணம் யாது? (4 புள்ளிகள்)

4)உணவுப் பட்டோலை என்பதால் நீர் விளங்கிக் கொள்வது யாது? (4 புள்ளிகள்)

(3) 1)இலங்கை மக்களிடைய பரவலாக காணப்படும் தொற்றா நோய்கள் 3 குறிப்பிடுக? (3 புள்ளிகள்)

2)குருதியமுக்கம் ஏற்படுவதற்கான காரணங்கள் 4 தருக? (4 புள்ளிகள்)

3)உயர் குருதியமுக்க நோய்க்கு ஆளாகியுள்ள ஒருவர்க்கான உணவு வேளையைத் திட்டமிடும் போது கவனத்தில் கொள்ள வேண்டிய 4 காரணங்களை தருக?(4 புள்ளிகள்)

4)தொற்றா நோய்களை கட்டுப்படுத்த உணவுக்கோலத்தினுள் மேற்கொள்ளக் கூடிய நடவடிக்கைகளை விவரிக்குக? (4 புள்ளிகள்)

(4) 1)இதயநோய் ஏற்படுவதில் செல்வாக்கு செலுத்தும் காரணிகள் 3 தருக? (3 புள்ளிகள்)

2)நீரிழிவு நோய் காரணமாக ஏற்படக்கூடிய சிக்கல் நிலைமைகள் 4 தருக?(4 புள்ளிகள்)

3)நீரிழிவு ஏற்பட்டுள்ள ஒருவருக்கான உணவு வேளையைத் திட்டமிடும் போது கவணத்தில் கொள்ள வேண்டிய விடயங்கள் 4 தருக? (4 புள்ளிகள்)

4)A) கொழுத்த உடல்நிலை ஏற்படுவதில் செல்வாக்கு செலுத்தும் காரணிகள் 4 தருக? (2 புள்ளிகள்)

B) இந்நோய் நிலைமை காரணமாக ஏற்படக்கூடிய ஆபத்து நிலைமைகள் 2 தருக? (2 புள்ளிகள்)

மத்திய மாகாணக் கல்வித் திணைக்களம் - கண்டி

க.பொ.த உயர்தரம் -2020

மாதிரி அலகுப்பரிட்சை - 05

பாடம் - மனைப்பொருளியல் நேரம்:01மணி 30நிமிடங்கள

மிகப் பொருத்தமான விடையைத் தெரிவு செய்க.

(1)ஆரம்ப காலத்தில் ஆடை உற்பத்தியில் முன்னேற்ற நிலையில் காணப்பட்ட நாடுகளாவன
1) சீனா இந்தியா எகிப்து 2)இந்தியா ஜப்பான் சீனா
. (3)இந்தியா இலங்கை எகிப்து 4) பர்மா இந்தியா சீனா

(2)இலங்கையில் ஆடை ஏற்றுமதி ஆரம்பமான ஆண்டு
1) 1965 2) 1960 3) 1950 4) 1955

(3)திறந்த பொருளாதார கொள்கை ஆரம்பிக்கப்பட்ட ஆண்டு
1) 1977 2) 1970 3) 1950 4) 1965

(4)நூல் கழன்று போகத்தக்க விளிம்புகளை நேர்த்தி செய்யும் தையல் முறை
1) தனிநூல் சங்கிலித்தையல் 2)மறைப்புத் தையல் 3)ஓவர்லொக் தையல் 4)கைத்தையல்

(5)கையால் தைக்கப்படும் தையல் முறை வகுப்பு
1) 100 2) 200 3) 300 4) 400

(6)தனிநூல் சங்கிலி தையல் பயன்படுத்தப்படும் இடம்
1)தெறிகள் தைக்க 2)சட்டை தைக்க 3)பாவாடை தைக்க 4)காற்சட்டை தைக்க

(7)வளைவான ஊசி பயன்படுத்தப்படும் தையல் முறை
1)தனிநூல் சங்கிலி தையல் 2)மறைப்பு தையல் 3)கைத்தையல் 4)ஓவர்லொக் தையல்

(8)இழுபடக்கூடிய ஆடைகளை தைக்க பயன்படுத்தப்படும் தையல்முறை
1) தனிநூல் சங்கிலி தையல் 2)மறைப்பு தையல் 3)கைத்தையல் 4)ஓவர்லொக் தையல்

(9)முற்காலத்தில் இல்லத் தளவாடவணிக்காக பயன்படுத்தப்படும் துணி
1) இலினன் 2)பருத்தி துணி 3)பட்டு 4)நைஆலான்

(10)இல்லத் தளவாடவணி அல்லாதது.
1)மேசை காப்பு 2)துவட்டி 3)மேசை 4)துடைதுண்டு

(11)மேசை விரிப்பானது மேசை விளிம்பில் இருந்து கீழே விழவிடும் அளவு
1) 30 CM 2)20 CM 3)40 CM 4)50 CM

(12)அடிப்படை தையல் அல்லாதது

1)பெருநூலோடல் 2)சிறுநூலோடல் 3)நரம்பு தையல் 4)சோம் தையல்

(13)அலங்கார தையல் அல்லாதது.

1)பிரசீலியன் தையல் 2)நரம்பு தையல் 3)சோம் தையல் 4)சிறுநூலோடல்

(14)கட்டில் விரிப்புக்கு பொருத்தமான துணிவகை

1)பருத்தி 2)கம்பளி 3)ரெயோன் 4)பட்டு

(15)கைத்துடைப்பானமானது இருக்க வேண்டிய அளவு

1)35 CM 2)37 CM 3)38 CM 4)36 CM

(16)தையல் நுட்ப முறை அல்லாதது

1)சிறுநூலோடல் 2)பைண்டிங் 3)இரேந்தை பிடித்தல் 4)பொருத்துக்கள்

(17)தையலானது ஒரு தனிக்கோடு போன்று காட்சியளிக்கும் தையல் வகுப்பு எது?

1)100 2) 400 3)300 4)200

(18)வணிகத்தையல் முறைகளில் எளிய முறையான தையல் எது?

1) தனிநூல் சங்கிலி தையல் 2)மறைப்பு தையல் 3)கைத்தையல் 4)ஓவர்லொக் தையல்

(19)இரண்டு பக்கமும் ஒரே மாதிரியாக அமைந்திருக்கும் தையல் எது?

1)ஓவர் லொக் 2)நெளி ஓவர் லொக் 3)சிறுநூலோடல் 4)பெருநூலோடல்

(20)சதுர வடிவ மேசையின் விளிம்பின் நீளம்

1)160 CM 2)150 CM 3)140 CM 4)130 CM

பகுதி 2

(1) 1) புடைவை கைத்தொழில் என்பதை வரையறுக்குக?
2)நெசவு கைத்தொழில் என்பதை வரையறுக்குக?
3)ஆடைக் கைத்தொழிலின் முக்கியத்துவங்கள் 5 தருக?
4)புடைவை கைத்தொழிலின் வளர்ச்சியை விளக்குக? (20 புள்ளிகள்)

(2) 1)ஆடைக் கைத்தொழிலுடன் இணைந்த கைத்தொழில்கள் 5 தருக?
2)தைக்கப்பட்ட ஆடைத்கைத்தொழிலின் செயன்முறைத்திட்டங்களின் விளைவுகள் 5 தருக?
3)ஆடைத் தொழிற்சாலையில் மேற்கொள்ளப்படும் செயற்பாட்டு படிமுறைகளை பாய்ச்சற்கோட்டு படத்தில் தருக?
4) A) ஆடைக்கைத்தொழில் வெட்டுவதற்கு பயன்படும் வெட்டும் உபகரணங்கள் எவை?
B)ஆடைத் தொழிற்சாலையில் ஆடைகள் தைக்கப்பட்டு முடிப்பு செய்யப்படும் முறைகள் எவை? (20 புள்ளிகள்)

(3) 1)நவநாகரிகப் பாணி நிர்மாணித்தல் என்பதை வரையறுக்குக?
2)நவநாகரிகப் பாணியில் நிர்மாணிப்பதற்கு தகவல்களை பெறும் மூலகங்கள் 5 தருக?
3)துணியை வெட்டும் முறைகள் எவை?
4)A)வணிகத் தையல் முறை எத்தனை வகைப்படும்?அவை எவை?
B)வணிகத் தையல் முறையின் முக்கியமான பண்புகள் 2 தருக? (20 புள்ளிகள்)

(4)1)இல்லத் தளவாடவணிகள் 5 தருக?
2)அலங்கார தளவாடவணி தயாரிக்கும் போது கவனிக்க வேண்டிய விடயங்கள் எவை?
3)A)மேசை விரிப்பு விரிப்பதன் பயன்கள் 2 தருக?
B)மேசை விரிப்புக்குத் துணியை தெரிவு செய்யும் போது கவனத்தில் கொள்ள வேண்டிய விடயங்கள் 3 தருக?
4)மேசை காப்புத் துண்டு தைக்கும் படிமுறைகளை ஒழுங்கு முழறயில் தருக?
(20புள்ளிகள்)

மத்திய மாகாண கல்வித்திணைக்களம்

அலகு பரீட்சை 6

கல்வித் தரா.த (உ.த) பரீட்சை 2020 ஏபரல்

தரம் 12

மனைப்பொருளியல் 1 ½ மணித்தியாலயம்

மிகப்பொருத்தமான விடையை தெரிவு செயக.

1. சுத்திகரிக்கும் பொருட்களில் பாதுகாப்பான அளவிற்கு நோய்க்கிருமிகளை அழிப்பது
   1. நீர் 2. அழுக்ககற்றிப்பொருட்கள்
   3. கிருமி கொல்லிகள் 4. அமில சுத்திகரிப்பான்கள்
2. பன்றியிறைச்சியில் காணப்படக்கூடிய ஒட்டுண்ணி வகை
   1.குளொஸ்திடியம் 2.ட்ரிசினில்லா 3. ஈகொலய்
   4.சல்மொனெல்லா
3. உணவு நஞ்சடைதலுக்கு காரணமாகும் பற்றீரியா
   1.குளொஸ்திரிடியம் பொட்டுலினம்
   2. ஹெலிக்கோபக்ரர் பைலோரா
   3.ஸ்ரெப்ரோகொகஸ் லக்ரீஸ்
   4. அசற்றோபக்ரர் அசிற்றை
4. சுவை சரக்குகளில் ஒன்றான மிளகில் அதன் சுவைக்கும் மணத்திற்கும் அதில் அடங்கியுள்ள முக்கிய பொருள்
   1. கப் செயினன் 2. பிபெரின்
   3.ஜின்ஜரோல் 4..கரட்டினொயிட்
5. பதப்படுத்திகள் அல்லாதது
   1. சோடியம் நைத்திரேற்று 2.பொற்றாசியம் நைத்திரேற்று
   3.பொசுப்போ இலிப்பிட்டுகள் 4. மிளகு
6. பெருங்காயம் , கொரக்காய் , பப்பாசி இவை உணவில் பயன்படுத்தப்படுவது
   1.கெட்டியாக்கியாக 2. மென்மையாக்கியாக
   3. நற்காப்புப் பொருளாக. 4. மணமூட்டிகளாக
7. சமையலில் ஒரு தடிப்பாக்கும் கருவியும் மென்மையாக்கும் கருவியும் முறையே இடம் பெறும் விடையைத் தெரிவு செய்க
   1.வினாகிரி ,சீனி 2. தகாளி ,தயிர்
   3.வறுத்த தேங்காய், புளி 4. தேங்காய்பால் ,கராம்பு

8. செயற்கை சுவையூட்டிகள் அடங்கும் விடைத்தொகுதியானது
1.சக்கரின் , மொனோசோடியம் குளுட்டமேற்று
2.பேகிங்பவுடர் ,அப்பச்சோடா
3.சோடியம் நைத்திரைற்று பொற்றாசியம் நைத்திரேற்று
4.லெசிதின் புரோபிலீன
9. கடினமான இறைச்சி சமைக்க பொருத்தமான முறை
1.கிறில் செய்சல் (Grilling.)
2.ரோஸ்ட் செய்தல் (Roasting)
3. தட்டில் ரோஸ்ட் செய்தல்(pot Roasting)
4. பிரேஸிங் (Braisin)
10. புறியாணிக்கு பொருந்தக்கூடியது
1. ரைத்தாச்சலாது ,புதினாச்சம்பல்
2.குச்சும்பா சலாது ,காளான் சலாது
3.கெக்கரி சலாது ,பச்சைக்காய்கறி சலாது
4.ரைத்தாச்சலாது ,காளான் சலாது
11. இறால்,அவியனீர (Stock) ஆகியவற்றை சேர்த்து தயாரிக்கும் விசேட சோறு வகை
1.காய்கறிச்சோறு 2.புறியாணி
3.நாசிகொரேன் 4 .மஞ்சட் சோறு
12. சோட் கிரஸ்ட் மாப்பசை (நொருங்கு மாப்பசைக்கோது) பயன்படுத்தித் தயாரிக்ககூடிய சிற்றுண்டி வகைகள்
1.எக்லயாசு ,பிரட்ரோல்ஸ் 2.ஹொட்டோக் ,பர்கர்
3.பனிஸ் ,பற்றிஸ் வகை 4.பற்றிஸ் வகை பேஸ்ரி பாஸ்கட்
13. சூ மாப்பசை பயன்படுத்தி தயாரிக்க கூடிய சிற்றுண்டி வகை
1.ஹொட்டோக் ,பர்கர்,கறிபண்
2.எக்லயாசு ,கிறீம்பணிஸ் பிரட்ரோல்ஸ்
3. சொசேஜ் பேஸ்ரி ,பேஸ்ரி வகை , பிட்சா
4. பப்பேஸ்ரி ,பற்றிஸ் ,பர்கர்
14. முட்டை வெண்கரு ,ஐசிங்சுகர் ,தேசிக்காய்சாறு பயன்படுத்தி செய்யும் ஐசிங் வகையானது
1.ரோயல் ஐசிங் 2. பட்டர் ஐசிங் 3.காட் ஐசிங்
4.பாச்மண்ட்ஐசிங்
15. கேக் அலங்கரிப்பிற்காக ஐசிங் பூ தயாரிக்க பொருத்தமான ஐசிங் வகையானது
1.காட் ஐசிங் 2 .பைப்பிங் ஐசிங் 3. ரோயல் ஐசிங்
4.பாச்மண்ட் ஐசிங்

16. சுவையைப் போலவே போசணையையும் மேம்படுத்த பயன்படுத்தும் சிறப்புக்கூட்டு சேர்க்ககூடிய பொருத்தமான உணவு வகை

1.பொறித்த இறைச்சி வகை 2. இறால்பிரட்டல்

3. சலாது வகை 4.கிழங்கு சிப்ஸ்

17. குளிர்த்தல் முறையில் தயாரிக்கும் ஈற்றுணாக்கள்

1.மூஸ் வகை ,மாஸ்மெலோபுடிங்

2. செல்லிவகை ,வட்டிலாப்பம்

3.கரமல் புடிங் வட்டிலாப்பம்

4. பால்புடிங் மூஸ்வகை

19. கீழைத்தேய உணவு பரிமாறலில் ஒருவருக்காக ஒதுக்கும் இடம் குறைந்தது

1. 18′× 22′′ 2. 18′×16′′ 3.20′×22″ 4.22′×24″

20. மேலைத்தேய உணவு பரிமாறலில் இலங்கையில் பெருமளவில் 0 பயன்படுத்தப்படும் பரிமாறல் முறை

1. ஜேர்மன் முறை ,புபே முறை

2.அமெரிக்க முறை ,புபே முறை

3. ஆங்கிலமுறை ,ரஷ்ய முறை

4.பிரான்சிய முறை ,புபே மமுறை 2 × 20புள்ளிகள்

பகுதி **11**

எல்லா வினாக்களுக்கும் விடையளிக்குக

(1)

I. ஆரோக்கியமாகவும் தரமானதாகவும் உணவுகளை தயாரிக்க கவனத்திற் கொள்ளவேண்டிய முக்கிய விடயங்கள் எவை?

II. உணவு நஞ்சாதலில் செல்வாக்கு செலுத்தும் காரணிகளை குறிப்பிடுக

III. இறைச்சி மீன் போன்ற உணவுகளை அதி குளிரூட்டியில் -18° C இல் களஞ்சியப்படுத்தக் காரணம் யாது?

IV. பழஙகள் மரக்கறிகள் களஞ்சியப்படுத்தும் போது கவனத்திற் கொள்ள வேண்டிய விடயங்கள் எவை?

5×4புள்ளிகள்

(2)

I.சுவை, தரம், மணம், மருத்துவக்குணம் ஆகியன தரக் கூடிய பின்வரும் சுவை சரக்குகளை தயாரிக்க பயன்படும் மூலப்பொருட்களை குறிப்பிடுக

(a) பச்சைக்கறித்தூள் (b) வறுத்த கறித்தூள் (c) மணச்சரக்குத்தூள்

II. மாப்பசை தயாரிக்கும் போது அதன் தரப்பண்பை பேணுவதற்கு கவனம் செலுத்த வேண்டிய முக்கிய விடயங்களை குறிப்பிடுக

III. கோதுமை மா தவிர்ந்த மாப்பசை தயாரிக்க பயன்படுத்தக்கூடிய பதிலீட்டு மா வகைகளை குறிப்பிடுக

IV. (a) நொருங்கு மாப்பசைக்கோது தயாரிக்க தேவையான மூலப்பொருட்களை குறிப்பிடுக

(b) சன்ட்விச் தயாரிக்க தேவையான அடிப்படையான மூன்று பகுதிகளும் எவை?

5×4 புள்ளிகள்

(3)

I. கேக் தயாரிப்பிற்குரிய மூலப்பொருட்களை குறிப்பிடுக

II. கேக் தயாரிக்கும் போது கவனிக்க வேண்டிய விடயங்களை குறிப்பிடுக

III. பின்வரும் ஐசிங் வகைகள் தயாரிக்க பயன்பட கூடிய மூலப்பொருட்களை பட்டியல்படுத்துக

(a) ரோயல் ஐசிங் (b) பாச்மண்ட் ஐசிங்

(c) பட்டர்/வெண்ணெய் அலங்கரிப்பு ஐசிங

IV. (a) தேநீரின் சுவையில் செல்வாக்கு செலுத்தும் காரணிகளை குறிப்பிடுக

(b) மயோனிஸ் கூட்டு தயாரிக்க தேவைப்படும் பொருட்களை குறிப்பிடுக. 5×4 புள்ளிகள்