கல்குடா கல்வி வலய வளநிலைய பரீட்சை சபை

பயிற்சிப் பரீட்சை கூ.பொ.த (இ/த) – 2018 யூலை

தரம்: 12 (2019)	தவணை: 03	மனைப்பொருளியல்	நேரம்: 3மணி
சுட்டெண்/பெயர்:-			புள்ளிகள்:

பகுதி I

எல்லா வினாக்களுக்கும் விடை தருக.

1. அமைதியின்மை,செயலூக்கம்,பரபரப்பு ஆகிய உணர்வுகளை காட்டும் கோடு
   1. சரிவுக்கோடு 2. வளைகோடு 3. கிடைக்கோடு 4.நிலைக்குத்துக்கோடு
   5. வளைநெளிகோடு

2. தரை, கதவுகள், யன்னல்கள் தளபாடங்கள் போன்றவற்றில் காணப்படும் அமைப்பு
   1. வடிவம் 2. நிறம் 3. கோடு 4. இழையமைப்பு
   5. தனியிழை

3. நிறத்தை இனங்காணல் நிறத்தின் இயல்புகள் இனம் காணல் சரியான நிறச்சேர்மானத்தைப் பயன்படுத்தல் மூலம் எதை அதிகரித்துக் கொள்ளலாம்.
   1. ஆக்கத்தின் பெறுமானம் 2. ஆக்கத்தின் வர்ணம் 3. ஆக்கத்தின் வடிவம்
   4. ஆக்கத்தின் தன்மை 5. ஆக்கத்தின் உயரம்

4. சிவப்பு+ஊதா இரண்டையும் கலப்பதால் பெறப்படும் நிறம்
   1. நீலப்பச்சை 2. மஞ்சட்பச்சை 3. செவ்வூதா 4. நீலஊதா
   5. சிவப்புஊதா

5. நாகரீகத்தின் பொற்காலம் என வரையறுக்கப்பட்ட பகுதி
   1. 1850-1950 2. 1850-1960 3. 1850-1965 4. 1850-1970
   5. 1850-1975

6. நவீன எண்ணங்களிற்கமைய நிருமாணிக்கப்பட்ட கட்டிடம்
   1. தாமரைத்தடாகம் 2. தலதாமாளிகை 3. பவு ஹவுஸ்
   4. தேசிய அரும்பொருட்காட்சியம் 5. வானிலைநிலையம்

7. உணவின் மூலம் பெற்றக்கொள்ளக் கூடிய அத்தியாவசிய அமிலங்களின் எண்ணிக்கை
   1. 7 2. 9 3. 6 4. 11 5. 4

8. அமைப்பு,தொழிற்பாடு உயர்வெப்பநிலை (பாதகமானகதிர்ப்பு,செறிந்தஅமிலம் உப்புவகை,பாரஉலோகங்கள் போன்றவற்றினால் தாக்கமடையும் மாபோசனை
   1. புரதம் 2. கொழுப்பு 3. காபோவைதரேற்று 4.குளுக்கோசு
   5. இலிப்பிட்டு

9. நார்ப்பொருள் அடங்கிய தானியத்தை உட்கொள்வதால் என் நோயிலிருந்து தப்பித்துக்கொள்ளலாம்
   1. மார்ப்புப் புற்றுநோய் 2. வாய்ப்புற்று நோய் 3. குடல்சார்ந்தபுற்றுநோய 4. கர்ப்பப்பைபுற்றுநோய்
   5. சுவாசப்புற்று நோய்

10. இதயநோய், பக்கவாதம் என்பவற்றை இழிவாக்குவதற்கு உட்கொள்ளவேண்டிய உணவு
   1. மாமிசஉணவு 2. தானியஉணவு 3. பருப்புவகைஉணவு
   4. காய்கறிவகை 5. எண்ணெய் உணவுகள்

11. ஆடை நீக்காதபாலில் அடங்கியுள்ள உயிர்ச்சத்து எது?
   1. உ. ச A 2. உ. ச C 3. உ. ச B 4. உ. ச E
   5. உ. ச D

www.ledu.lk

12. பித்தத்தை உற்பத்தி செய்யும் உறுப்பு
1. சிறு குடல் 2.பெருங்குடல் 3. இரைப்பை 4. ஈரல் 5. ஈரல்

13. இரைப்பை அழற்சி ஏற்படக் காரணமான பற்றீரியா
1. ஹெலிக்கோபற்றர்பைலோரி 2.பசிலஸ்பற்றீரியா 3. சல்மொனெல்லா
4. குளோஸ்திரிடியம் 5.ஈகொலஸ்

14. கட்டில் விரிப்பிற்கு பொருத்தமான துணிவகை
1. பருத்திபொலிஸ்டர் 2.பருத்திலினன் 3.லினன் கம்பளி 4. பருத்திபட்டு
5.பருத்தி இறையோன்

15. மேசைக்காப்புத் துண்டுதைக்கும் போது அதன்விட்டம் எத்தனை cm ஆக இருக்கவேண்டும்
1. 12 2.14 3. 16 4. 18 5. 20

16. தையல் வகுப்பு 200 இன் கீழ் அடங்கும் தையல் வகை
1. மறைப்புச் சங்கிலித்தையல் 2. ஓலர்லொக் தையல் 3. தனிநூல் தையல்
4. விளிம்பு முடிப்புடன் கூடியசங்கிலித் தையல் 5. கைத்தையல்

17. இலங்கையில் பெருமளவில் உணவு பரிமாறப்படும் முறை
1. பிரான்சியமுறை, ரஸ்யமுறை 2.ஜேர்மன் முறை,புவேமுறை 3. ரஸ்யமுறை,ஆங்கிலமுறை
4. அமெரிக்கமுறை,புவேமுறை 5. புவேமுறை, ரஸ்யமுறை

18. கனலடுப்பில் உணவை வேகவைக்கும் போது கவனம் செலுத்த வேண்டிய விடயங்கள்
1. வெப்பநிலை,நேரம் 2.வெப்பநிலை,அளவு, 3. நேரம்,சிக்கனம் 4. நேரம்,உயர் வெப்பம்
5. வெப்பநிலைஉபகரணம்

19.சிங்களப ் பண்பாட்டுடன் இணைந்த சிற்றுண்டிகளைத் தயாரிக்க பயன்படுத்தும் மா வகைகள்
1. கடலைமா,உழுந்துமா 2.கோதுமைமா,உழுந்துமா 3.அரிசிமா,குரக்கன்மா
4. கடலைமா,உழுந்துமா 5.உழுந்துமா,கடலைமா

20. சலாதிற்குமேல் சிறப்புக் கூட்டுமேலால் இடப்படுவதற்கு காரணம்
1. சுவை,போசனை 2.சுவை,கவர்ச்சி 3. சுவை,அலங்காரம்
4. போசனை,நிறம் 5. போசனை, இனிப்பு

21. தயிரும் பழச்சாறும் பயன்படுத்தி தயாரிக்கப்பட்ட பானம் எது?
1. ஐஸ் தேநீர் 2.லசீ 3. ஐஸ் கோப்பி 4.பலூத்தா 5. பழச்சாறு

22. மேலைத்தேயநாடுகளில் காலை உணவுடன் பரிமாறப்படும் பானம் எது?
1. சூடானகோப்பி 2. சூடானதேநீர் 3. சூடானசொக்லேற்றப் பானம்
4. சூடானபால் தேநீர் 5.குளிரூட்டப்பட்டகோப்பி

23. குளிர்த்தல் முறையில் ஈற்றுணவு தயாரிக்க பயன்படுத்தப்படும் பிரதான மூலப்பொருள்
1. ஜெலி 2.மார்ஸ்மெல்லோ 3. முட்டை 4. ஜெலற்றீன்
5. ஐசிங்சீனி

24. மலாய் மக்களிடையே பிரபல்யமான உணவு எது?
1. மஞ்சட் சோறு 2.புரியாணி 3. காய்கறிச்சோறு 4. உப்புமா
5. நாசிகொரோன்

25. முழுமையான புரதத்தைதரும் உணவுகள் எவை?
1. முட்டை,பால் மற்றும் பால் சார்ந்தஉணவுகள் 2.முட்டை,அவரை 3. முட்டைபயற்றங்காய்
4. பால் ,உழுந்து, 5.பால் ,பருப்பு

(25x1=25)

www.ikeu.lk

பகுதி- II

எல்லா வினாக்களுக்கும் விடை தருக

1. 1. அளவாக இருக்கஅளந்துஉண்கஎன்னும் கருப்பொருள் இலங்கையில் எத்தனையாம் ஆண்டு முன்வைக்கப்பட்டது
   2. நாளாந்தபோசனைத் தேவைகளைக் காட்டும் மூலாதாரங்கள் ஒன்றுதருக?
   3. ஈம் இரும்புஅடங்கியஉணவொன்று கூறுக?
   4. பருத்திநார் எரியும் போதுஉண்டாகும் மணம் எதைப் போன்று இருக்கும்
   5. வாயுஅடுப்பைப் பயன்படுத்தும் போதுகவனிக்கவேண்டியவிடயம் யாது?

   (15புள்ளிகள்)

2. 1. விற்றமின்களின் பிரிவுகளைவகைப்படுத்திஅதன் இரசாயனப் பெயர்,உணவு, வகைகள் போன்றனவற்றினைக் குறிப்பிடுக?
   2. பற்றீரியாவளர்ச்சிக்குஅவசியமானகாரணிகள் எவை?
   3. காலைஉணவுஏன் மிகமுக்கியமானது?

   (15புள்ளிகள்)

3. 1. சமையலறையில் கவனம் செலுத்தவேண்டியபாதுகாப்புவிதிமுறைகள் எவை?
   2. முழுப்புரதம் என்றால் என்பதைவரையறைசெய்கஉ_+ம் தருக?
   3. சலாதுதயாரிக்கும் போதுகவனிக்கவேண்டியவிடயங்கள் எவை?

   (15 புள்ளிகள்)

4. 1. போசனைக் குறைபாடுஎன்றால் என்ன? அதனால் ஏற்படும் பாதகமானதீயவிளைவுகள் எவை?
   2. ஒஸ்ரியோமலேசியாஎன்னும் நோய் நிலைமையாரைத் தாக்குகின்றது. இந்நோய் நிலைமைகள் எவை?
   3. இல்லத் தளபாடவணிகளுக்குமேலதிகமாகஉற்பத்திசெய்யப்படும் துணி வகைகள் எவை?

   (15புள்ளிகள்)

5. 1. எரிகாயங்கள் எவ்வாறுநிகழ்கின்றது? இதற்கானமுதலுதவிகள் எவை?
   2. சுவையூட்டிகள் எவை உதாரணத்துடன் விளக்குக?
   3. போசனைப் பிரச்சினையைதீர்க்கும் அரச,அரசசார்பற்றநிறுவனங்களின் பெயர்களைத் தருக?

   (15புள்ளிகள்)

www.ikdu.lk