முழுப் பதிப்புரிமையுடையது / All Rights Reserved

மாகாணக் கல்வித் திணைக்களம் வடமேல் மாகாணக் கல்வித் திணைக்களம் வடமேல் மாகாணக் கல்வித் திணைக்களம்

வடமேல் மாகாணக் கல்வித் திணைக்களம்
Provincial Education Department (NWP)

85 T I

දෙවන වාර විභාගය **2024**
இரண்டாம் தவணைப் பரீட்சை **2024**
Second Term Examination **2024**

ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව I, II
மனைப் பொருளியல் I, II
Home Economics I, II

10 වන ශ්‍රේණිය
தரம் 10
Grade 10

පැය තුනයි
மூன்று மணித்தியாலம்
Three hours

අමතර කියවීම් කාලය — මිනිත්තු 10 යි
மேலதிக வாசிப்பு நேரம் — 10 நிமிடம்
Additional Reading time — 10 minutes

வினாப்பத்திரத்தை வாசித்து வினாக்களை தெரிவு செய்வதற்கும் முன்னுரிமை வழங்கும் வினாக்களை ஒழுங்கமைத்துக் கொள்வதற்கும் மேலதிக வாசிப்பு நேரத்தை பயன்படுத்துக.

மனைப் பொருளியல் I

கவனிக்க :
1. **எல்லா வினாக்ககுக்கும் விடை எழுதுக.**
2. **இலக்கம் 01 - 40 வரையுள்ள வினாக்கள் ஒவ்வொன்றிலும் (1), (2), (3), (4) என இலக்கமிடப்பட்ட விடைகளில் சரியான அல்லது மிகப் பொருத்தமான விடையினைத் தெரிவு செய்க.**
3. **உமக்கு வழங்கப்பட்டுள்ள விடைத்தாளில் ஒவ்வொரு வினாவிற்கும் உரிய வட்டங்களில் சரியான விடையின் இலக்கத்தை ஒத்த வட்டத்தினுள்ளே (X) அடையாளமிடுக.**
4. **அவ்விடைத்தாளில் மறுபக்கத்தில் தரப்பட்டுள்ள மற்றைய அறிவுறுத்தல்களையும் கவனமாக வாசித்து, அவற்றை பின்பற்றுக.**

01. இனியுளின் என்பது,
1. ஒரு சக்கரைட்டாகும்
2. பல் சக்கரைட்டாகும்
3. இரு சக்கரைட்டாகும்
4. புரதமொன்றாகும்

02. தேங்காயில் அடங்கியுள்ள நிரம்பிய கொழுப்பமிலமாவது,
1. லோரிக் அமிலம்
2. பியுத்திரிக் அமிலம்
3. ஒலேயிக் அமிலம்
4. லினோலெனிக் அமிலம்

03. காபோவைதரேற்றின் தொழிற்பாடாவது,
1. உடல் வெப்ப நிலையை கட்டுப்படுத்தல்
2. உள்ளுறுப்புக்களை பாதுகாத்தல்
3. சிதைந்த இழையங்களைப் புதுப்பித்தல்
4. உடலுக்குத் தேவையான சக்தியை பிறப்பித்தல்

04. புரதப்பூரணபக்படுத்தப்பட்ட உணவு வகையாவது,
1. கீரைப்பிட்டு
2. சேவரி ரொட்டி
3. தோசை
4. பசளி சுப்

05. விற்றமின் ஒன்றினைப்பற்றி மாணவர்களால் முன்வைக்கப்பட்ட தகவல்கள் சில கீழே தரப்பட்டுள்ளன.
- இரும்பு அகத்துறிஞ்சலுக்கு உதவும்
- ஒட்சியெதிரியாக தொழிற்படல்
- குறைபாட்டின் போது முரசிலிருந்து குருதி வடியும்

அவ்விற்றமினாவது,
1. விற்றமின் A
2. விற்றமின் C
3. விற்றமின் K
4. விற்றமின் D

06. ஒட்சியெதிரியாக தொழிற்படும் சதையியின் சிறந்த தொழிற்பாட்டிற்கு உதவும் கனிப்பொருளானது,
1. அயடின்
2. பொசுபரசு
3. மகனீசியம்
4. செலேனியம்

07. சிவப்பு, மஞ்சள் நிற காய்கறிகளில் அடங்கியுள்ள நிறப்பொருள் முறையே,
1. அந்தோசயனின், கரட்டினொயிட் 2. லைக்கோபன், பிளவோன்
3. கரட்டினொயிட், குளோரபில் 4. அந்தோசயனின் , சாந்தோபில்

08. கீழே தரப்பட்டுள்ள பழங்களில் 100 கிராமில் கொழுப்பு அதிக சதவிகிதத்தில் அடங்கியுள்ள பழவகை,
1. பப்பாசி 2. அவகோடா 3. விளாம்பழம் 4. வாழைப்பழம்

09. குளிர் சாதனப்பெட்டியினுள் இறைச்சி, மீன் வகை களஞ்சியப்படுத்த பட வேண்டிய வெப்ப வீச்சாவது,
1. 4^0 C - 8^0 C 2. 7^0 C - 10^0 C 3. 18^0 C குறைவாக 4. 0^0 C - 8^0 C

10. மா, கொழுப்பு உரிய விகிதத்தில் தயாரிக்கும் உணவானது,
1. சுருட்டப்பம் 2. பற்றிஸ் 3. அப்பம் 4. மீன் பாண்

11. பாண், பனிஸ் தயாரிக்கும் போது காப்பலவைக்கு சேர்க்கும் இரசாயன சேர்க்கையாவது,
1. சோடியமிரு காபனேற்று 2. பொற்றாசியமிரு காபனேற்று
3. சக்கரோமைசிஸ் சேர்விசியே 4. பேக்கிங்பெனடர்

12. பதப்படுத்தல் உணவு தயார் படுத்தலின் நுட்ப முறையொன்றாகும். அது தொடர்பான பிழையான கூற்றாவது,
1. புறப்பிரசாரணம், பரவல் முறை நிகழும்
2. இறைச்சி, மீனை பதப்படுத்துவதற்கு பயன்படும்
3. பதப்படுத்துவதால் சுவை, இழையமைப்பு மென்மையடையும்
4. உணவிலுள்ள நச்சுத்தன்மையான பொருட்கள் போசணைகள் அழியும்

13. நாளாந்த போசணைத் தேவை அட்டவணைக்கேற்ப இனங்காணப்பட தகவல்கள் சில கீழ் தரப்பட்டுள்ளன. அது தொடர்பான பிழையான கூற்றாவது,
1. பிறந்ததிலிருந்து 6 மாதம் வரை குழந்தைக்கு இரும்புத்தேவை g, mg இல் காட்டப்பட்டுள்ளது.
2. பின் பிள்ளைப்பருவம், கட்டிளமை வளர்ந்தோர் போசணைத்தேவையின் போது ஆண், பெண் என்ற வகையில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.
3. கர்ப்பிணி, பாலூட்டும் பவுரத்திற்குத் தேவையான போசணை அளவு வெவ்வேறாக காட்டப்பட்டுள்ளது.
4. பெரும் போசணைகள் கிராமிலும் நுண் போசணைகள் மில்லி கிராமிலும், மைக்கிரோ கிராமிலும் காட்டப்பட்டுள்ளது.

14. பட்டினியாக இருக்கும் போது உடலிற்கு சக்தியை வழங்கும் பல் சக்கரைட்டாவது,
1. மாப்பொருள் 2. கிளைக்கோஜன் 3. இனியுளின் 4. நார்கள்

15. "பிசைதல்" உணவு தயாரித்தல் நுட்ப முறையொன்றாகுசும். அம்முறை கையாளப்படும் உணவானது,
1. ரொட்டி 2. சுருட்டப்பம் 3. மரக்கறி சலாத 4. பிட்டு

16. உணவு நுகர்வின் போது நாளாந்த உணவு வேளையில் மிகக் குறைந்தளவு உள்ளெடுக்க வேண்டிய உணவுத் தொகுதியாவது,
1. தானியங்களும், தானிய உற்பத்திகளும் 2. பாலும், பால் உற்பத்திகளும்
3. பழங்கள் 4. எண்ணெயும், சீனியும்

17. கட்டிளமைப்பருவத்தில் இரு பாலாருக்கும் பொதுவான துணைப்பாலியல்பாவது,
1. குரல் இனிமையாதல் 2. மீசை முளைத்தல்
3. தோள் அகலமாதல் 4. உயரம், உடை அதிகரித்தல்

18. சமூக விருத்தியின் போது கட்டிளமைப்பருவத்தினர் வெளிக்காட்டாத இயல்பாவது,
1. பின்பற்றல் 2. குழுக்களாக இருத்தல்
3. தன்னாற்றலை விருத்தி செய்தல் 4. பிரச்சினையை தீர்க்கும் திறன்

19. கட்டிளமைப் பருவத்தினரில் வெளிக்காட்டக்கூடிய உளவிருத்தி இயல்பாவது,
1. குழுக்களாக இருத்தல்
2. முன்னிலைப்படுவதில் ஆர்வம்
3. தர்க்க ரீதியான சிந்தனை
4. கோபாவேசம்

20. உலக சுகாதார கூற்றின் படி கட்டிளமைப்பருவம்
1. 10 - 19 வருடம் வரை
2. 10 - 24 வருடம் வரை
3. 10 - 18 வருடம் வரை
4. 10 - 22 வருடம் வரை

21. கட்டிளமைப்பருவத்தினரில் மனவெழுச்சி வெளிப்பாட்டின் இயல்புகளாவது,
1. தீவிரமானதும், நிலையானதுமாகும்
2. விரைவானதும், நேரடியானதுமாகும்.
3. நிலையானதும், விரைவானதுமாகும்
4. தற்காலகமானதும், தீவிரமானதும்

22. முன் கட்டிளமைப் பருவம் ஆரம்பமாவதோடு பெண் பிள்ளைகளினுள் நிகழும் மாற்றங்களில் தாக்கம் செலுத்தும் ஓமோனானது,
1. தைரொட்சின் ஓமோன்
2. ஈஸ்ட்ரஜன் ஓமோன்
3. இன்சுலின் ஓமோன்
4. தெஸ்தெஸ்தரோன் ஓமோன்

23. முதற்பாலியல்பாக கருதப்படுவது,
1. உடல் நிறை அதிகரித்தல்
2. இடை அகலமாதல்
3. சூலகம், கருப்பை விருத்தி
4. முதல் விந்து வெளியேற்றம்

24. பின்வரும் கூற்றுக்களில் கட்டிளமைப்பருவத்தின் உடல் விருத்தி பற்றிய சரியான கூற்றாவது,
1. கை, கால் உடலை விட வேகமாக வளராமை
2. எலும்புகளின் அடர்த்தி குறைதல்
3. உடலுறுப்புக்களின் அளவு சீரற்றதாக காணப்படல்
4. பிள்ளைத்தோற்றம் மாற்றமடையாமை

25. துணையணி தயாரிப்பில் பயன்படும் தையல் உபகரணங்கள்,கருவிகள், பொருட்கள் முறையே,
1. அழுத்தி, ஊசி, கபில கடதாசி
2. தையல் இயந்திரம், பல்லுரு கத்தரிக்கோல், தீதாள்
3. ரேந்தை சுவடுவரைச்சில்லு, அளவு நாடா
4. அழுத்தி, தையல் வர்ணக்கட்டி, பல்லுரு கத்தரிக்கோல்

26. சிறு நூலோடலை பயன்படுத்தாத சந்தர்ப்பமாவது,
1. பிறையுரு தைத்தலின் முன்னரான அலங்காரத்திற்கு
2. குவில்ட் செய்தலின் போது
3. அலங்கார தையலாக பயன்படுத்தும் போது
4. அமுக்கக் தெரி பிடிக்கும் போது

27. அளவுகள் எடுக்கும் போது கைக்குழைச்சடி அளவை எடுக்க அளவு நாடா வைக்கும் முறையானது,
1. அளவு நாடாவை வளைவாக வைத்தல்
2. அளவு நாடாவை விரித்து வைத்தல்
3. அளவு நாடாவை நிலைக்குத்தாக வைத்தல்
4. அளவு நாடாவை இரண்டாக மடித்தல்

28. மனிதனால் உற்பத்தி செய்யப்பட்ட நார் வகை,
1. ரெயோன், பருத்தி, பட்டு
2. நைலோன், டெரலின், ஓலோன்
3. கம்பளி, ரெயோன், சனல்
4. லினன், பட்டு, பொலியஸ்டர்

29. ஒரே வயதினரின் சாதாரண அளவு எடுக்கம் முறையை குறிப்பிடப்படுவது,
1. நேரான அளவு
2. வளைவான அளவு
3. பொது அளவு
4. நிலைக்குத்து அளவு

30. நார்களை இனங்காணும் எளிய பரிசோதனைகள் கீழே தரப்பட்டுள்ளன.
A. இழுபடுந் தன்மை கூடியது
B. தொட்டுப் பார்க்கும் போது வெப்பமானது
C. எரித்துப் பார்க்கும் போது இறகு எரியும் மணமுடையது
D. நார்களை அறுத்துப் பார்க்கும் போது அந்தங்களில் தூரிகை போல் சிலும்பல் காணப்படும். இதில் பருத்தி சம்பந்தமான சரியான கூற்றாவது,
1. A
2. Aயும் Bயும்
3. D
4. Cயும் Dயும்

31. அலங்காரத்தையல் வகையைச் சேர்ந்தது,
1. விளிம்புத்தையல் 2. பிரான்சிய முடிச்சு 3. மடிப்புகளிடல் 4. பைப்பிங் செய்தல்

32. குடும்பத்தின் தேவைகள் வகைப்படுத்தலுக்கேற்ப சமூக, உளத்தேவை உள்ளடங்கிய விடை படிமுறையே,
1. அனுபவங்கள் கிடைக்காமை 2. முடிவெடுக்க இலகுவாதல்
3. வேலைப்பகிர்வு சிறப்பாக அமைதல் 4. பணக்கட்டுப்பாடு இலகுவாதல்

33. குடும்பத்தின் தேவைகள் வகைப்படுத்தலுக்கேற்ப சமூக, உளத்தேவை உள்ளடங்கிய விடை படிமுறையே,
1. கல்வி, ஒத்துழைப்பு 2. உணவு பானம், அன்பு
3. பாதுகாப்பு, அன்பு 4. ஒத்துழைப்பு, பாதுகாப்பு

34. மனையொன்றில் காணப்பட்ட ஒழுங்கமைப்பு இயல்புகள் சில தரப்பட்டுள்ளன. இதில் பொருத்தமற்ற இயல்பாவது,
1. சமையலறைக்கு இரு கதவுகள் வைக்கப்பட்டிருத்தல்
2. படுக்கையறைக்கு ஒளியூடுபுகவிடா கண்ணாடி பொருத்தப்பட்டிருத்தல்
3. மனையின் யன்னல்களுக்கு மேல் காற்றிடைவெளி அமைக்கப்பட்டிருத்தல்
4. அறைகளின் பரப்பளவில் $\frac{1}{15}$ கதவுகளுக்காக ஒதுக்கப்பட்டிருத்தல்

35. மனையொன்றிற்றிகான நிலத்தை தெரிவு செய்யும் போது உட்கட்டமைப்பு வசதிகளாக அமைவது,
1. மின்சாரம், சுகாதாரவசதி, நீர்வசதி
2. நீர், மின்சாரம், பிரச்சியையற்ற காணி உறுதி
3. பொது வசதி, நிலத்தின் அளவு, சுற்றுப்புறச்சூழல்
4. மழை நீர்வடிந்தோடும் முறை, நிலத்தின் அமைவு, சுற்றுப்புறச்சூழல்

36. மனையொன்றில் கதவு, யன்னல்களின் மேற்பகுதியில் காற்றிடைவெளி அமைப்பதன் நோக்கமாவது,
1. சூடான வளியை வெளியேற்றுவதற்காக 2. தனித்துவத்தை பேணவதற்காகும்.
3. குளிர்ச்சியான வளி மனையினுள் வருவதற்காகும். 4.குறுக்குக்காற்றோட்டடம் ஏற்படுவதற்காகும்

37. இடத்தை சிக்கனப்படுத்தும் உபகரணமாவது,
1. இலாச்சுடனான கட்டில் 2. திவான் 3. மடிக்கும் கட்டில் 4. அலுமாரி

38. பௌதீக வளமல்லாத வளமானது,
1. நீர், சொத்து 2. பணம், இடவசதி
3. காலம், மின்சாரம் 4. எரிபொருள், இடசவதி

39. பொது வசதிகள் மாத்திரம் உள்ளடங்கிய தொகுதி,
1. நூலகம், விளையாட்டு மைதானம் 2. மனை, வைத்தியசாலை
3. சொத்துக்கள், பாடசாலை 4. போக்குவரத்து, சொத்துக்கள்

40. மனைத்தளத்திட்டத்தை வரையும் போது யன்னலுக்கு ஒதுக்கப்பட வேண்டிய அளவு
1. $\frac{1}{7}$ 2. $\frac{1}{15}$ 3. $\frac{1}{6}$ 4. $\frac{1}{5}$

Past Papers Wiki

முழுப் பதிப்புரிமையுடையது / All Rights Reserved

வடமேல் மாகாணக் கல்வித் திணைக்களம்
Provincial Education Department (NWP)

85 T II

දෙවන වාර විභාගය 2024
இரண்டாம் தவணைப் பரீட்சை 2024
Second Term Examination 2024

ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව I, II
மனைப் பொருளியல் I, II
Home Economics I, II

10 වන ශ්‍රේණිය
தரம் 10
Grade 10

மனைப் பொருளியல் II

- முதலாம் வினா உட்பட மேலும் நான்கு வினாக்களைத் தெரிந்து மொத்தம் ஐந்து வினாக்களுக்கு விடை தருக.

01. சுனில், நிர்மானியின் வீடு அமைந்திருப்பது அழகிய மலைகளால் சூழப்பட்ட வயல் வெளிப்பகுதியிலாகும். சுனில் தேசிய உணவகம் ஒன்றை நடாத்திச் செல்வதோடு, நிர்மானி சுய தொழிலாக ஆடைகளை தைக்கின்றாள். ஒரு வயதுடைய சிறுமி ஆகியோர் மனையில் சிறந்த முறையில் வாழ்க்கையை நடாத்திச் செல்கின்றனர். சுனிலின் தேசிய உணவகத்தில் உள்ள உணவு வகைகள் சில கீழே தரப்பட்டுள்ளன.

1. இலைக்கஞ்சி 2. பயற்றம் பாற்சோறு 3. தோசை
4. பழப்பானம் 5. குரக்கன் பிட்டு

1. சுனிலின் தேசிய உணவகத்தில் பெற்றுக் கொள்ளக்கூடிய புரதப்பூரணப்படுத்தப்பட்ட உணவு வகை இரண்டினைக் குறிப்பிடுக.
2. இலைக்கஞ்சி தயாரிப்பதற்கு எடுக்கும் இலை வகை இரண்டினைத் தருக.
3. பிட்டு தயாரிக்க பயன்படுத்தும் உணவு ஆயத்தப்படுத்தும் நுட்ப முறை யாது?
4. தேசிய உணவகத்தினை நடாத்திச் செல்வதற்குத் தேவையான பௌதீக வளங்கள் இரண்டினைக் குறிப்பிடுகு.
5. சுனிலின் மனை சிறந்த மனையாவதற்கான சுற்றுப்புறச் சூழலினால் கிடைக்கப் பெறும் விடயங்கள் இரண்டினைக் குறிப்பிடுக.
6. குழந்தை ஆடை தைப்பதற்காக பயன்படுத்தும் அடிப்படைத் தையல்கள் இரண்டு தருக.
7. இரு துண்டுடனான துணையணி நிர்மாணிப்பதற்கு சிறந்த பூர்த்தியினைப் பெற்றுக் கொள்வதற்காக நிர்மாணிப்பை பயன்படுத்தும் பொருத்து வகை யாது?
8. குழந்தை ஆடை தைப்பதற்குப் பொருத்தமான துணி வகை இரண்டினை எழுதுக.
9. ஆடை நிர்மாணிப்பில் மாதிரியுருவைப் பயன்படுத்துவதன் அனுகூலலங்கள் இரண்டு தருக.
10. நிர்மானி கட்டிளமைப் பருவத்தில் காட்டிய உள விருத்தி இரண்டினைத் தருக.

02. i. குழந்தை ஆடைக்கு பருத்தித்துணி மிகவும் சிறந்தது. என்பதற்கான காரணங்களைக் குறிப்பிடுக. (03 புள்ளிகள்)

ii. அ) தையல் நிர்மாணிப்பின் போது பயன்படுத்தும் தையல் நுட்ப முறைகளைப் பெயரிடுக. (02 புள்ளிகள்)

ஆ) துணையணிக்காக பயன்படுத்திக் கொள்ளும் நுட்ப முறைகள் யாவை? (02 புள்ளிகள்)

iii. நீங்கள் கற்ற துணையணியான கடிதம் தாங்கி தயாரிக்கும் முறையினை விளக்குக. (03 புள்ளிகள்)

03. i. உணவு, போசணை என்பவற்றுக்கிடையே உள்ள தொடர்பினை விளக்குக. (03 புள்ளிகள்)

ii. தேங்காய், எண்ணெய்யுடனான வித்துக்களை சேர்த்துக் கொள்வதால் உடலிற்குக்கிடைக்கும் பயன்கள் 3 தருக.
(03 புள்ளிகள்)

iii. உணவை சமைக்கும் போது அவற்றின் தரப்பண்பை பேணுவதற்காக கையாள வேண்டிய விடயங்கள் நான்கினை தருக.
(04 புள்ளிகள்)

04. i. உணவை சமைக்கும் போது பிரயோகிக்கப்படும் வெப்ப இடமாற்றல் முறைகளை உதாரணத்துடன் தருக.
(03 புள்ளிகள்)

ii. "உணவைப் பறிமாறும் போது பறிமாறுபவரின் மனதுக்கு விரும்பத்தக்க வகையில் பறிமாறப்படல் வேண்டும்"
(04 புள்ளிகள்)

அ) உணவு பறிமாறும் போது கவனிக்க வேண்டிய விடயங்கள் இரண்டு தருக.
(02 புள்ளிகள்)

ஆ) சிங்கள கலாச்சார முறைப்படி உணவு மேசையை தயார் படுத்தலினை வரிப்படம் மூலம் காட்டுக.
(02 புள்ளிகள்)

iii. உங்கள் குடும்பத்தின் அங்கத்தவர்களுக்குப் பொருத்தமான பகல், இரவு உணவுப் பட்டியலொன்றைத் திட்டமிடுக. (03 புள்ளிகள்)

05. i. மனையொன்றிற்கு இயற்கை ஒளி / வளியைப் பெற்றுக் கொள்வதால் ஏற்படும் அனுகூலங்கள் மூன்றினைத் தருக. (03 புள்ளிகள்)

ii. 120 சதுர அடி (10^1 x 12^1) பிரமாணமுள்ள படுக்கை அறையின் தளத்திட்டத்தை வரைந்த தளபாடமிடலை வரைந்து காட்டுக. (04 புள்ளிகள்)

iii. உணவு வேளையை திட்டமிடும் போது அவசியமான வளமாகும். "அறிவு" இதனை பயன்படுத்திக் கொள்ளும் விடயங்கள் மூன்றினால் காட்டுக. (03 புள்ளிகள்)

06. i. கட்டிளமைப் பருவ பிள்ளையொன்றில் சமூக விருத்தியில் வெளிக்காடடும் இலட்சணங்கள் மூன்று தருக. (03 புள்ளிகள்)

ii. கட்டிளமைப்பருவ ஆரம்பத்துடன் ஆண், பெண் இருபாலருக்கும் பொதுவான துணைப்பாலியல்புகள் 3 தருக. (03 புள்ளிகள்)

iii. சம வயதினருடன் தொடர்பு கொள்வதில் ஈடுபாடானது பிள்ளையின் விருத்தியில் தாக்கம் செலுத்தும் நேர்வகையான மறைவகையான தாக்கங்கள் நான்கினைத் தருக. (04 புள்ளிகள்)

07. i. பாலுணவுகளில் விருத்தியடையும் பற்றீரிய வகைகள் மூன்றினைக் குறிப்பிடுக. (03 புள்ளிகள்)

ii. நற்காப்பியாக சீனியிட்டு நற்காப்பு செய்யும் உணவு வகை இரண்டைக் குறிப்பிட்டு, நற்காப்பு கோட்பாடுகளையும் குறிப்பிடுக. (03 புள்ளிகள்)

iii. கட்டிளமைப்பருவ பிள்ளையொன்றிற்கு சுற்றுலா செல்வதற்கான நற்காப்பு செய்யப்பட்ட உணவுகள் நான்கினை குறிப்பிட்டு, அவ்வுணவுகளை நற்காப்பு செய்வதற்கு உதவும் நற்காப்பு நுட்பங்களைத் தருக. (04 புள்ளிகள்)

සියලුම විෂයන්ට අදාළ ප්‍රශ්න පත්‍ර/පිළිතුරු පත්‍ර/සටහන් ලබා ගැනීමට Past Papers Wiki වෙත පිවිසෙන්න

முழுப் பதிப்புரிமையுடையது / All Rights Reserved

வடமேல் மாகாணக் கல்வித் திணைக்களம்
Provincial Education Department (NWP)

85 | T | I,II

දෙවන වාර විභාගය 2024
இரண்டாம் தவணைப் பரீட்சை 2024
Second Term Examination 2024

ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව I, II
மனைப் பொருளியல் I, II
Home Economics I, II

10 වන ශ්‍රේණිය
தரம் 10
Grade 10

விடைப்பத்திரம்

பகுதி I

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

பகுதி II

01.
1. பயற்றும் பாற்சோறு, தோசை
2. இலை கஞ்சிக்காக இலைவகை இரண்டிற்கு
3. கலத்தல்
4. பணம், எரிபொருள், நீர், இடவசதி
5. ஒளி, வளி நன்கு கிடைக்கப் பெறல்,
   - சூழல் மாசடைதல் இழிவளவாதல்
   - கரு குடும்பத்தினுள் வாழ்தல்
6. போலி நூலோடல், சிறுநூலோடல், விளிம்புதையல்.
7. பிரான்சியப் பொருத்து
8. மல்பீஸ், நன்சூக், வொயில், பென்டேஜ்
9. துணியை சிக்கனப்படுத்தல்
   - துணியை வெட்டுதல் இலகுவாதல்
   - வேறு பாங்குகளை நிர்மாணித்தல்
   - ஒரே பாங்கினை பலமுறை தைத்தல்
   - ஆடை வெட்டுதல் இலகுவாதல்.
10. பிரச்சினைகளை தீர்க்கும் திறன்
    தர்க்க ரீதியான சிந்தனை
    ஆக்கத்திறன் முரண்பாடற்ற கருத்துகளை வெளியிடும் திறன்
    முடிவெடுக்கும் திறன் தலைமைத்துவத்தை ஏற்கும் திறன் சந்தர்ப்பத்துக்கேற்ப செயற்படும் திறன்

PAST PAPERS WIKI

02. i. • மிருதுவானது, மென்மையானதுமானது, கூடிய உறிஞ்சும் தன்மை அடிக்கடி சலவை செய்யக்கூடியது
• சலவை, அழுத்தலின் போது உயர் வெப்பத்தை தாங்கக் கூடியது
(03 புள்ளிகள்)

ii. அ) **தையல் நுட்ப முறைகள்**
பொருத்து வகைகள், வேல் மடிப்பு, மடிப்புக்கள், சுருக்குகள் திறப்புக்கள் மூடுதல், பைன்டிங், பைப்பிங், ரேந்தை பிடித்தல் சுருக்குப் பட்டி பிடித்தல்.
(02 புள்ளிகள்)

ஆ) தொங்க விடுவதற்காக நாடா மூலம் மோதிர வளையல் வைத்து அதனுள் பலகைக் கீலம் இடல். (02 புள்ளிகள்)

iii. **கடிதம் தாங்கி தயாரிக்கும் முறை**
- குறைந்தது 30 cm அகலம் 15 cm உயரம் கடிதங்களை தாங்குவதற்கு பொக்கட் வைத்தல்.
- அலங்காரம் செய்ய அலங்காரத் தையலிடல்
- சிறிய பெடிங் படையால் குவில்ட் செய்தல்
- விளிம்புகளை பூரணப்படுத்துவதற்காக தையல் நுட்ப முறை இடல்.போல் இருத்தல்.

(03 புள்ளிகள்)

03. i. **உணவு**
உடலுக்கு நச்சுத்தன்மையை ஏற்படுத்தாத திண்ம அல்லது திரவமாக உள்ளெடுக்கக் கூடிய பொருட்கள் உணவு எனப்படும்.

போசணை
நுவரப்பட்ட உணவுகள் சமிபாடு, அகத்துறிஞ்சல், அனுசேகம் என்பவற்றிற்கு உட்பட்டு உடலுக்கு சக்தி வளர்ச்சி, பாதுகாப்பு என்பவற்றிற்காக பயன்படுத்தப்படும் சகல செயற்பாடுகளும் போசணை எனப்படும். (03 புள்ளிகள்)

ii. • உடலுக்குத் தேவையான சக்தி பெறப்படல்.
- விட்டமின் A,D,E,K யினை உடலில் அகத்துறிஞ்சப்படல் உடல்
- உள்ளுறுப்புகளை பாதுகாத்தல்
- உடல் வெப்ப நிலையைப் பேணல். (03 புள்ளிகள்)

iii. • சமையலின் போது சரியான முறைகளைப் பின்பற்றல்
- பொருத்தமான உபகரணம், பொருட்களைப் பயன்படுத்தல்
- உணவின் போசணை பெறுமானம் பேணப்படுமாறு சமைத்தல்
- உணவிற்கு ஏற்ப சமயலுக்கு எடுக்கும் நேரமும், வெப்ப நிலையையும் கட்டுப்படுத்தல்.

(04 புள்ளிகள்)

04. i. கடத்தல் - ரொட்டி தோசை, சுருட்டப்பம், பாண் டோஸ்ட்
மேற்காவுகை - கிழங்கு அவித்தல், சோறு சமைத்தல்.
கதிர்ப்பு - கேக் (03 புள்ளிகள்)

ii. அ) உணவு பரிமாறப்படும் இடத்தின் சுத்தம்
உணவு பரிமாறப்படும் பொருட்கள் உபகரண சுத்தம்
உணவு பரிமாறும் நபரினது சுத்தம்
உணவை அழகாகவும் ∴ கவர்ச்சியாகவும் பரிமாறல்.
(02 புள்ளிகள்)

ஆ) படத்திற் கேற்ப
(02 புள்ளிகள்)

iii. உணவுப் பட்டியலுக் கேற்ப (02 புள்ளிகள்)

සියලුම විෂයන්ට අදාල ප්‍රශ්න පත්‍ර/පිළිතුරු පත්‍ර/සටහන් ලබා ගැනීමට Past Papers Wiki වෙත පිවිසෙන්න

Past Papers Wiki

05. i. வீட்டினுள் ஈரத்தன்மை அகற்றப்படும் செயற்கை ஒளி , வளி தேவை குறையும் நுண்ணங்கிகளின் பெருக்கம் கட்டுப்படுத்தப்படும்
மேற்காவுகை அல்லது குறுக்குக் காற்றோட்டத்தின் போது வெப்பம் குறைவதால் சுகமான நிலை உருவாகும்.

(03 புள்ளிகள்)

ii. சரியான அளவுத் திட்டம்
வடக்கு தெற்கு குறிக்கப்பட்டிருத்தல்
சரியான குறியீட்டு பாவனை
தளபாடமிடல் (04 புள்ளிகள்)

iii. குடும்பத்தின் போசனணைத் தேவையைப்பற்றி தேடியறிதல் உணவின் போசணைப் பெறுமானம் பற்றி அறிந்திருத்தல் நிறையுணவு வேளை ஒன்றை தயாரித்துக் கொள்ளும் முறை பற்றி அறிந்து கொள்வதற்காக சரியான முறையில் உணவை தயார் செய்தல் சமைத்தல் முறைகள் அறிதல். (03 புள்ளிகள்)

06. i. குழுவாக இருப்பதில் ஆர்வம், வீரவணக்கம் சம வயது குழு தொடர்பு, தன்னற்றலை விருத்தி செய்தல் எதிர்பாலார் கவர்ச்சி, சமூக தொடர்பை கட்டியெழுப்பல்.

(03 புள்ளிகள்)

ii. உயரம், நிறை அதிகரித்தல் உடல் அமைப்பில் மாற்றம் பாலியல் உறுப்பு , அக்குளில் மயிர் முளைத்தல் பிள்ளை பருவத்தில் காணப்படாத சில விஷேட வெளிப்படையான இயல்புகள். (03 புள்ளிகள்)

iii. நேர் வகையானவை
ஆளுமை வளர்ச்சி
தலைமைத்துவப் பயிற்சி
சமூக விருத்திக்கான சந்தர்ப்பம் கிடைத்தல்
பொறுப்பை ஏற்க சந்தர்ப்பம் கிடைத்தல்
மறை வகையானவை,
பின்பற்றலால் இடைஞ்சல் ஏற்படல், குடும்ப அலகிலிருந்து விலகிச் செல்ல முயற்சித்தல், சமூக விரோத இயல்புகள் ஏற்படல், பெற்றோர் பிள்ளைகளுக்கிடையே முரண்பாடுகள் ஏற்படல்.

(04 புள்ளிகள்)

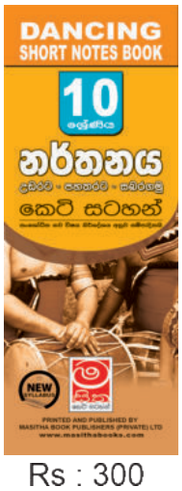
07. i. ஸ்ரெட்ரோ கோக்கஸ், சூடோமோனசு, லெக்டோ பசிலஸ் மைக்கோ பாற்றீரியம்

(03 புள்ளிகள்)

ii. பால் டொபி, ஜாம், கோடியல் } செறிவு கூடுதல் புறப்பிரசாரணம்

(03 புள்ளிகள்)

10 ශ්‍රේණිය කෙටි සටහන් පොත් සංශෝධිත නව විෂය නිර්දේශයේ පාඩමෙන් පාඩමට



Rs : 300



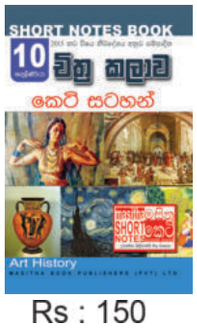
Rs : 300



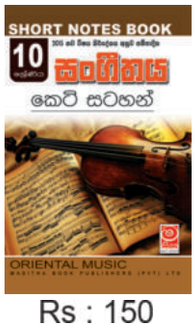
Rs : 300



Rs : 300



Rs : 150



Rs : 150



Rs : 150



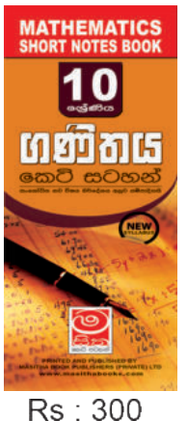
Rs : 150



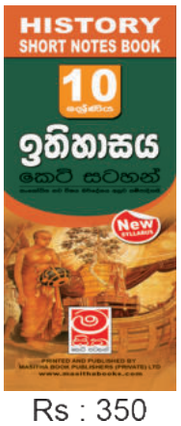
Rs : 150



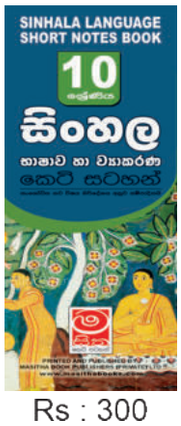
Rs : 200



Rs : 300



Rs : 350



Rs : 300



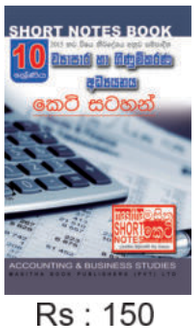
Rs : 300



Rs : 150



Rs : 200



Rs : 150



Rs : 300

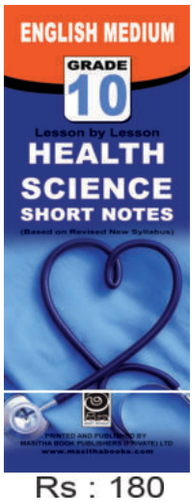


Rs : 300

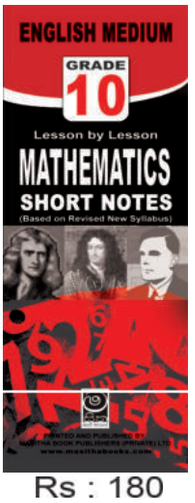


Rs : 300

මෙම කෙටි සටහන් පොත් සකස් කොට ඇත්තේ ජාතික අධ්‍යාපන ආයතනය මගින් සම්පාදනය කොට ඇති නව විෂය නිර්දේශය අනුව, විෂය ප්‍රවීණත්වයෙන් යුත් සම්පාදක මණ්ඩලයක් විසිනි, එහෙයින් මෙහි අන්තර්ගත සියලු සටහන් එම විෂය නිර්දේශයේ සෑම මාතෘකාවක්ම ආවරණයකොට තිබේ. මෙම ග්‍රන්ථ සම්පාදනය කිරීමේ දී පූර්ණ අවධානය යොමුකොට ඇත්තේ සිසුන්ට මෙන්ම ගුරුවරුන්ට ද අවශ්‍යයෙන්ම මතකයේ තබා ගත යුතු සියලු කරුණු අන්තර්ගත කරමින් වන හෙයින් වෙනත් අතිරේක ග්‍රන්ථ පරිහරණයකින් තොරව වුවද අදාල විෂය නිර්දේශයේ වැදගත් කරුණු සියල්ල ඉතා පහසුවෙන් හැදෑරීමේ මෙන්ම මතකයේ රඳවා ගැනීමේ හැකියාව ද ලැබෙනු ඇත.



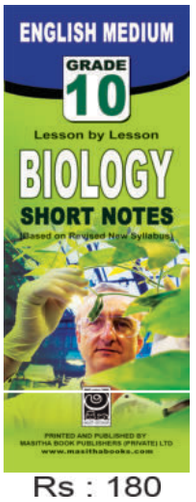
Rs : 180



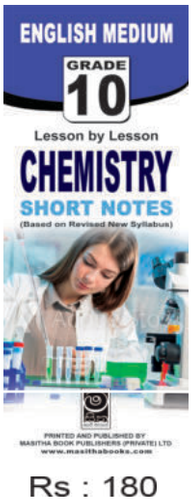
Rs : 180



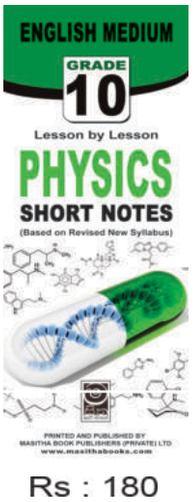
Rs : 180



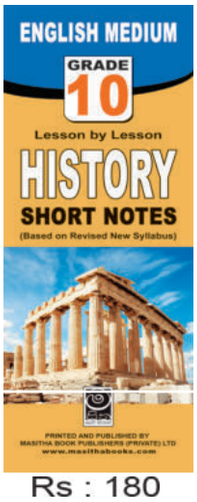
Rs : 180



Rs : 180



Rs : 180



Rs : 180

LOL.LK
LOL STORE (PVT) LTD
CASH ON DELIVERY
VISA
mastercard
KOKO
037 20 60 110
071 77 74 440
Buy Now
CLICK HERE