



மாகாணக் கல்வித் திணைக்களம், வடக்கு மாகாணம்

Provincial Department of Education, Northern Province



கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (சா/தர) மூன்றாம் தவணைப் பரீட்சை - 2025

General Certificate of Education (Ord. Level) 3rd Term Exam - 2025

மனைப்பொருளியல்

Grade 11 T 85

3 மணித்தியாலம் பத்து நிமிடம்

அறிவுறுத்தல்:

- எல்லா வினாக்களுக்கும் விடை தருக.
- விடைத்தாளில் தரப்பட்டுள்ள இடத்தில் உமது சுட்டெண்ணை எழுதுக.
- விடைத்தாளில் தரப்பட்டுள்ள அறிவுறுத்தல்களைக் கவனமாக வாசித்துப் பின்பற்று.
- 1 தொடக்கம் 40 வரையுள்ள வினாக்கள் ஒவ்வொன்றிற்கும் (1), (2), (3), (4), (5) என இலக்கமிடப்பட்ட விடைகளில் சரியான அல்லது மிகப்பொருத்தமான விடையைத் தெரிந்தெடுத்து அதனைக் குறித்து நிற்கும் இலக்கத்தைத் தரப்பட்டுள்ள அறிவுறுத்தல்களுக்கு அமைய விடைத்தாளில் புள்ளி (X) இடுவதன் மூலம் காட்டுக.

பகுதி 1

- இரு மூலக்கூறுகளைக் கொண்ட காபோவைதரேற்று பின்வருவனவற்றுள் எது?
 - குளுக்கோஸ்
 - லக்டோஸ்
 - பிறக்டோஸ்
 - கலற்றோல்.
- தேங்காயில் காணப்படும் நிரம்பிய கொழுப்பமிலம்.
 - பியூத்திரிக் அமிலம்
 - கப்ரிலிக் அமிலம்
 - லோரிக் அமிலம்
 - மிஸ்ரிக் அமிலம்
- பின்வருவனவற்றுள் வித்துவகை மரக்கறியாக அமைவது
 - சிறகவரை
 - பீற்றூட்
 - நோகோல்
 - வெள்ளரி
- முட்டை மஞ்சட்கருவில் காணப்படும் புரதப்பொருள்
 - அவிடின்
 - அல்பியுமின்
 - குளோபியூலின்
 - கொலாஜன்.
- ரவீனாவின் காலவேளை உணவில் 8g கொழுப்பு 12 g காபோவைதரேற்று 3 g புரதம் காணப்பட்டது எனின் அவளுக்கு கிடைத்த சக்தி கிலோ கலோரியின் அளவு யாது?
 - 120kc
 - 180kc
 - 132kc
 - 182 kc
- வளர்ச்சி குன்றுதல், இன்சலின் உற்பத்தி குறைதல், பாலியல் முதிர்ச்சி தாமதமடைதல் இந்த நோய்களுடன் தொடர்புடைய கனியுப்பு எது?
 - நாகம்
 - சோடியம்
 - புளோரைட்
 - அயடின்
- கொழுப்பை கிளிசரோலாகவும், கொழுப்பமிலமாகவும் மாற்றமடையச் செய்யும் நொதியம்
 - அமிலேச
 - இலிப்பேச
 - பெத்திடேச
 - சுக்ரேச
- பித்தம் எங்கே உற்பத்தி செய்யப்படுகிறது
 - பித்தப்பை
 - ஈரல்
 - சதையி
 - முன்சிறுகுடல்.
- உணவை பழுதடையாது பாதுகாக்கும் திரவம்.
 - ஐதான போமலின்
 - எதலின்
 - சக்கரின்
 - பென்சோயிக்கமிலம்
- நாளாந்தம் உற்பத்தி செய்யப்படும் தாய்ப்பாலின் அளவு
 - 800ml
 - 850ml
 - 650ml
 - 500ml

11. அனைத்து நுண்ணுயிர்களினதும் கலங்களும், வித்திகளும் அழியப் பயன்படுத்தும் முறை யாது?
 1. பாய்ச்சர்முறை
 2. ஆழ்குளிரேற்றல்
 3. குளிரேற்றல்
 4. பேக்செய்தல்
12. நீர் கொதிக்கும் வெப்பநிலையைவிட குறைவான வெப்பநிலையில் சிறிதளவு திரவத்தைப் பயன்படுத்தி பாத்திரத்தை மூடி மிக மெதுவாகச் சமைக்கும் சமையல் முறை
 1. அமுக்க சமையல்
 2. ஸ்ரூ செய்தல்
 3. கிரில்செய்தல்
 4. டோஸ்ட் செய்தல்
13. முதிர்மூலவுருவின் விருத்திக்கும் தாயின் உடலில் புரதம் அகத்துறிஞ்சலுக்கும் அவசியமான உயிர்ச்சத்து
 1. விற்றமின்B கூட்டு
 2. விற்றமின் A
 3. விற்றமின் D
 4. விற்றமின் C
14. 5mm நீளம், 5mm அகலம், 5mm தடிப்பு கொண்ட சதுரத்துண்டுகளாக வெட்டும் முறை
 1. புருனுஸ்
 2. மஸ்துவான்
 3. ஜீலியன்
 4. பெய்சன்
15. பணிஸ் பேக் (Bake) செய்யப்படும் வெப்பநிலை.
 1. 225°C
 2. 250°C
 3. 280°C
 4. 185°C
16. புதிய உணவுகளின் நீர்ச்செயற்பாட்டு பெறுமானம்
 1. 0.99 - 0.96
 2. 0.88 - 0.90
 3. 0.90 - 95
 4. 0.60 - 0.65
17. பிள்ளைப்பேற்றின் இடைவெளி குறைவதால் ஏற்படும் நோய் நிலைமை
 1. மிக்ஸோரஹ்மா
 2. தலசீமியா
 3. ரிக்கட்ஸ்
 4. என்புருக்கி
18. கருவளக்காலம் எனப்படும் காலப்பகுதியில் மாதவிடாய் ஏற்பட்டு எத்தனை நாட்களுக்குள் கருக்கட்டல் இடம்பெறும்.
 1. 10-14 நாட்கள்
 2. 2.7-21 நாட்கள்
 3. 7-10 நாட்கள்
 4. 3 நாட்களுக்குள்
19. A விதை, விதைப்பை விருத்தி
 B சூலகம், கருப்பை விருத்தி
 C அக்குளில் மயிர் முளைத்தல்
 D உயரம், எடை அதிகரித்தல்
 மேல் கூறப்பட்டவைகளில் முதல் பாலியல் தொடர்பான சரியான கூற்று
 1. AC
 2. AB
 3. BD
 4. BD
20. கர்ப்பகாலத்தில் ஏற்படும் ஆபத்தான நிலைமைகள் அல்லாதது
 1. மலச்சிக்கல்
 2. நீரிழிவு
 3. இளைப்பு
 4. உயரம் குறைதல்
21. தாய்ப்பாலில் அடங்கியுள்ள அத்தியவசியக் கொழுப்பமிலம்.
 1. BMR
 2. BMI
 3. DHA
 4. HIV
22. கர்ப்பகாலத்தில் மூன்றாங்கட்ட மூன்றுமாதங்களில் தேவைப்படும் புரதம்.
 1. 7g
 2. 13g
 3. 15 g
 4. 33g
23. சிகிச்சை அளிக்கப்படாதுவிடின் இதயத்தையும் நரம்பு மண்டலத்தையும் பாதிக்கும் பாலியல் நோய்.
 1. கொணோரியா
 2. சிபிலிசு
 3. எயிட்ஸ்
 4. கிளாமீடியா
24. பின்பற்றல், வீரவணக்கம் தன்னாற்றலை விருத்தி செய்துகொள்ளல் ஆகிய குணவியல்புகளை வெளிப்படுத்தும் கட்டிளமைப்பருவ விருத்தி
 1. உடல் விருத்தி
 2. மனவெழுச்சி விருத்தி
 3. உளவிருத்தி
 4. சமூகவிருத்தி
25. IT போலியோ வாய்மூலம் 5வது சொட்டு வழங்கப்படும் காலப்பகுதி
 1. 1 வயது
 2. 3 வயது
 3. 5 வயது
 4. 12 வயது
26. முளையத்தின் நரம்புக்கலங்களின் விருத்திக்கு அத்தியவசியான விற்றமின் B தொகுதி
 1. நயசின்
 2. தயமின்
 3. போலிக்கமிலம்
 4. சயனக்கோபாலமின்

27. கருப்பையின் உட்சவர் எவ்வாறு அழைக்கப்படும்.
1. மொரியுலா 2. என்றோமெற்றியம் 3. அகவணி 4. சூல்வித்தகம்
28. பின்வருவனவற்றுள் பருத்திநாரைப் பயன்படுத்தி தயாரிக்கப்படும் துணிவகைகளில் அடங்காதது.
1. மல்பீஸ் 2. நென்குக் 3. லினன் 4. வோயில்
29. குழந்தை ஆடையின் கழுத்து கைக்குழைச்சடி, கீழ்விளிம்பு ஆகியவற்றை அலங்கரிக்கப்படும் தையல் அல்லாதது.”
1. கம்பளி தையல் 2. உருட்டிதையல் 3. சோம் தையல் 4. பிறையோரத்தையல்.
30. குழந்தை ஆடை, பெண்களின் உள்ளாடைகள், இரவு உடைகள் என்பவற்றில் காணப்படும் பொருத்து.
1. பிரான்சிய பொருத்து 2. தட்டைப்பொருத்து
3. மேற்செறி பொருத்து 4. திறந்த தட்டைப்பொருத்து
31. நேர்விளிம்பு, வளைந்த விளிம்பு என்பவற்றை சீர்செய்ய ஏற்ற முறை அல்லாதது.
1. பைண்டிங் 2. பைப்பிங் 3. இரேந்தை பிடித்தல் 4. குவில்ட் செய்தல்
32. இரண்டு துணிகளை இணைப்பதற்கு பிறையோரத் தையலுக்காக இழையோடல் செய்வதற்கு குவில்ட் செய்வதற்கு மேற்குறிப்பிட்ட சந்தர்ப்பங்களில் உபயோகிக்கப்படும் தையல் முறை
1. பெருநூலோடல் 2. சிறுநூலோடல் 3. விஸ்பம்தையல் 4. சோம்
33. நிழற்தோற்றத்தைத் தரக்கூடிய, இருபுறத்திலும் தெரியக்கூடிய ஒளியூடுகாட்டும் ஓகண்டி துணியில் தைக்கப்படும் தையல்.
1. நரம்புத்தையல் 2. வெட்டுக்குத்துதையல்
3. சங்கிலித்தையல் 4. அழுத்தத்தையல்
34. அழகு, கவர்ச்சி, ஆக்கத்திறன், உயிரோட்டம் என்பவற்றை வெளிப்படுத்தும் மனைத்துணையணி
1. கடிதந்தாங்கி 2. சுவர்அலங்காரம்
3. கைத்துடைப்பந்தாங்கி 4. போத்தல் உறை
35. அடிப்படைத்தையல் முறைகளுக்காகவும், தையல்நுட்பமுறைகளுக்காகவும் பயன்படுத்தப்படும் மாதிரித் துணி துண்டுகளின் அளவு
1. 10 cm x 12cm 2. 12cm x 12 cm 3. 3.8cm×12cm 4. 15cmx12cm
36. கட்டிளமைப்பருவ பெண்பிள்ளை ஒருவருக்கான அறையை அழகுபடுத்துவதற்கு பொருத்தமான ரேகை
1. நிலைக்குத்து கோடு 2. வளைகோடு 3. கிடைக்கோடு 4. நெளிகோடு
37. வர்ணத்தின் பெறுமானத்தை அல்லது பெறுமதியைக் காட்டும் கருவி
1. வர்ணசாயல் 2. வர்ணபெறுமானம் 3. வர்ணமாணி 4. வர்ணசெறி
38. ஒருநபரின் மனதை உடனடியாகக் கவரும் வகையில் ஏதாயின் ஒரு இடத்தை முதன்மைப்படுத்தும் இயல்பு
1. விகிதசமம் 2. ஒத்திசைவு 3. உறுத்தல் இசைவு 4. சந்தம்
39. வரையறுக்கப்பட்ட இடவசதி கொண்ட இடங்களில் பயன்படுத்தக்கூடிய தளபாடங்கள் அல்லாதது.
1. அடுக்குக்கட்டில் 2. மடிக்கும் கட்டில்
3. மெத்தையிருக்கை 4. மடிக்கும் இறாக்கை
40. கல்வியினூடாகவும் அனுபவத்தினூடாகவும் பெற்றுக்கொள்ளக்கூடிய விடயங்கள்.
1. அறிவு 2. திறன் 3. மனப்பாங்கு 4. உழைப்பு

பகுதி 11

முதலாம் வினாவையும் வேறு நான்கு வினாக்களையும் தெரிவுசெய்து எல்லாமாக ஐந்து வினாக்களுக்கு விடை எழுதுக.

(01) பின்வரும் பந்தியை வாசித்து கீழ்வரும் வினாக்களுக்கு விடை எழுதுக.

கலாவின் குடும்பம் மிகவும் ஆரோக்கியம் நிறைந்ததாக காணப்படுகின்றது. இவளது குடும்பத்தில் மூன்று சகோதரர்கள் காணப்படுகின்றார்கள். கலாவின் கணவன் ஒரு விவசாயி ஆவார். அவருக்கு இரண்டு பிள்ளைகளும் உண்டு. அதில் ஒருவர் இரண்டு வயது நிரம்பிய ஆண்பிள்ளை அத்தோடு 14 வயது நிரம்பிய பெண்பிள்ளையும், அத்தோடு கலாவின் தாயும், தந்தையும் வாழ்ந்து வருகின்றனர். கலா வீட்டுத்தோட்டம், கோழிவளர்ப்பு என்பவற்றை சுயதொழிலாகவும் செய்து வருகின்றாள். தமது குடும்பத்திற்குத் தேவையான ஆடைகளை சிறப்பாக வடிவமைக்கின்றாள் இவளது குடும்பம் மகிழ்ச்சிகரமானதாகக் காணப்படுகின்றது.

- 1) மேலே குறிப்பிட்ட குடும்பம் எந்தவகைக் குடும்பமாகும்.
- 2) 14 வயது நிரம்பிய பெண்பிள்ளை எந்தப் பருவத்தைச் சேர்ந்ததாகும்.
- 3) இக்குடும்பத்திற்குத் தேவையான பெரும் போசணைகள் எவை?
- 4) குழந்தை ஆடைக்குப் பொருத்தமான பொருத்து எது?
- 5) இக்குடும்பத்திற்குத் தேவையான மதிய உணவுப் பட்டியலைத் திட்டமிடுக.
- 6) கோழிவளர்ப்பினால் கிடைக்கும் அனுகூலங்கள் 2 எழுதுக.
- 7) மனையில் பயன்படுத்தப்படும் பல் தொழிற்பாட்டு உபகரணம் 2 குறிப்பிடுக.
- 8) பௌதீகமல்லாத வளங்கள் எவை?
- 9) வீட்டு மட்டத்தில் உணவைப் பாதுகாக்கும் முறை 2 குறிப்பிடுக.
- 10) பெருங்குடலின் தொழிற்பாடுகள் 2 எழுதுக.

(10x2 = 20 புள்ளிகள்)

(02)

- 1) பிள்ளைகளுக்கான ஆடையின் சட்டைப் பைக்கு அப்ளிக் (applique) முறையைப் பயன்படுத்தும்போது கைக்கொள்ளப்பட வேண்டிய முறைகளை எழுதுக.
- 2) தெறியோட்டை தையல், கம்பளித்தையல் என்பவற்றைப் படத்துடன் விளக்குக.
- 3) தட்டு விரிப்பிற்குப் பொருத்தமான விளிம்பைப் பூரணப்படுத்தும் முறைகளைக் குறிப்பிடுக.

(3+3+4 = 10 புள்ளிகள்)

(03).

- 1) உணவு சமைக்கும் முறைகளை வகைப்படுத்துக.
- 2) வயோதிப்பப் பருவத்தினருக்கு உணவு வேளைகளைத் திட்டமிடும்போது கவனத்திற் கொள்ள வேண்டிய விடயங்கள் 4 குறிப்பிடுக.
- 3) உணவில் காணப்படும் தரப்பண்புகளைக் குறிப்பிட்டு அவற்றில் இரண்டை விளக்குக.

(3+3+4 = 10 புள்ளிகள்)

(04).

- 1) உணவை நற்காப்புச் செய்வதன் முக்கியத்துவத்தை நியாயப்படுத்துவதற்கான விடயங்கள் நான்கு குறிப்பிடுக?
 - 2) உணவைப் பரிமாறும்போது பின்பற்ற வேண்டிய பழக்கவழக்கங்கள் நான்கு குறிப்பிடுக?
 - 3) கீழே தரப்பட்டுள்ள உணவுகளைத் தயாரிக்கும்போது பயன்படுத்தப்படும் நற்காப்புப் பதார்த்தங்களையும் நற்காப்புக் கோட்பாடுகளையும் குறிப்பிடுக?
- (a) கிழங்கு தோசி / ரொபி
- (b) மாங்காய் சட்னி

(3+3+4 = 10 புள்ளிகள்)

(05).

- 1) முகாமைத்துச் செயன்முறையின் படிமுறைகளைக் குறிப்பிட்டு அவற்றுள் இரண்டை விளக்குக.
- 2) வடிவமைப்புக் கோட்பாடுகளைக் குறிப்பிட்டு அவற்றுள் இரண்டை விளக்குக.
- 3) குடும்பத்திற்கு கிடைக்கும் வருமான வழிகளைக் குறிப்பிட்டு அவற்றுள் இரண்டை உதாரணம் மூலம் குறிப்பிடுக.

(3+3+4 = 10 புள்ளிகள்)

(06)

- 1) பெண் இனப்பெருக்கத் தொகுதியின் உறுப்புக்களைக் குறிப்பிட்டு அவற்றின் மூலம் ஆற்றப்படும் தொழில்களையும் குறிப்பிடுக.
- 2) நிறைகுறைந்த பிறப்பைத் தடுப்பதற்கு கர்ப்பிணித் தாய்க்கு அவசியமான ஆலோசனைகளைக் குறிப்பிடுக.
- 3) போசணை ரீதியான குருதிச்சோகை, போசணை ரீதியற்ற குருதிச்சோகை ஏற்படுவதற்கான காரணங்கள் நான்கு குறிப்பிடுக.

(3+3+4 = 10 புள்ளிகள்)

(07)

1. பிள்ளையின் வளர்ச்சியில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் காரணிகள் எவை?
2. HIV (AIDS) பற்றி விளக்குக
3. ஆண், பெண் என்ற அடிப்படையில் ஏற்படுகின்ற துணைப்பாலியல் இயல்புகளைக் குறிப்பிடுக.

(3+3+4 = 10 புள்ளிகள்)