முழுப்பதிப்புரிமையுடையது [All Rights Reserved]

மாகாணக் கல்வித் திணைக்களம், வடக்கு மாகாணம்
Provincial Department of Education, Northern Province

மூன்றாம் தவணைப் பரீட்சை – 2025
3rd Term Exam – 2025

மனைப்பொருளியல்	Grade 10	T	85	3 மணித்தியாலம் பத்து நிமிடம்

அறிவுறுத்தல்:

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

பகுதி 1

1. ஒரு பரம்பரைக்கு மாத்திரம் மட்டுப்படுத்தப்பட்டதான குடும்பம்
   1) விரிவடைந்த குடும்பம் 2) பரந்த குடும்பம்
   3) பிரதான குடும்பம் 4) இணைந்த குடும்பம்

2. குடும்பம் ஒன்றின் உளவியல் தேவையாக கருதக் கூடியவை
   1) அன்பு, திருப்தி 2) உதவி, கருணை
   3) சுகாதாரம், பாதுகாப்பு 4) மனை, அன்பு

3. பின்வருவனவற்றில் இணைந்த அலகாகக் காணப்படுவது
   1) சமையலறை வரவேற்பறைக்கு அருகில் அமைந்திருத்தல்.
   2) படுக்கை அறை களஞ்சிய அறைக்கு அருகில் அமைந்திருத்தல்.
   3) சமையலறை குளியல் அறைக்கு அருகில் அமைந்திருத்தல்.
   4) விறாந்தை வரவேற்பறைக்கு அருகில் அமைந்திருத்தல்.

4. குளியலறைக்கு பொருத்தமான கதவு
   1) மரக்கதவு 2) பிளாஸ்ரிக் கதவு 3) மென்மரக்கதவு 4) அலுமினியக் கதவு

5. பௌதீக வளங்களுக்குள் அடங்குபவை எவை?
   1) காலம்,மின்சாரம் 2) உழைப்பு,சொத்துக்கள்
   3) அறிவு,திறன் 4) பணம்,எரிபொருள்

6. பின்வருவனவற்றுள் தானியத் தொகுதிக்குள் அடங்குபவை
   1) கடலை,கௌபி,பயறு 2) உழுந்து,பயறு,சோளம்
   3) குரக்கன்,சோளம்,திணை 4) பருப்பு,குரக்கன்,பயறு

7. கல்சியம் அகத்துறிஞ்சலுக்கு உதவும் விற்றமின் எது?
   1) விற்றமின் D 2) விற்றமின் B 3) விற்றமின் C 4) விற்றமின் A

 முழுப்பதிப்புரிமையுடையது [All Rights Reserved]

8. ஒருவர் காலையில் 40g காபோவைதரேற்று 34g புரதம் 10g கொழுப்பு உட்கொண்டால் பெறப்படும் சக்தியின் அளவு
   1) 416 கிலோக் கலோரி
   2) 386 கிலோக் கலோரி
   3) 635 கிலோக் கலோரி
   4) 355 கிலோக் கலோரி

9. பின்வருவனவற்றுள் புரதத்தின் தொழிற்பாடு அல்லாதது.
   1) நொதியங்களின் உற்பத்திக்கு உதவுதல்
   2) இழையங்களின் ஆக்கத்திற்கு
   3) ஓமோன் உற்பத்திக்கு உதவுதல்
   4) மலச்சிக்கலைத் தடுத்தல்.

10. சூரியகாந்தி எண்ணெயில் அடங்கியுள்ள கொழுப்பமிலம்.
   1) லினோலெயிக்கமிலம்
   2) லினொலெனிக்கமிலம்
   3) மிஸ்ரிக் அமிலம்
   4) ஒலேயிக் அமிலம்

11. A-மந்த புத்தியுள்ள குழந்தை பிறத்தல்
    B- குள்ளமாதல்
    C- கருச்சிதைவு
மேலே கூறப்பட்ட கருத்துக்கமைய பொருத்தமான கனியுப்பு
   1) நாகம்
   2) இரும்பு
   3) அயடின்
   4) மக்னீசியம்

12. விற்றமின் A அடங்கியுள்ள உணவு வகைகள்
   1) பட்டர்,மீன்,கொய்யா,கோவா
   2) தக்காளி,குரக்கன்,இறைச்சி,எள்ளு
   3) நண்டு,சிப்பி,முந்திரிகை,பேரிச்சம்பழம்
   4) ஈரல்,முட்டை,மஞ்சள்,மாம்பழம்,கங்குன்

13. முட்டை வெண்கருவில் அடங்கியுள்ள புரதமானது
   1) அல்பியுமின்
   2) இலாஸ்ரின்
   3) செயின்
   4) மயோசின்

14. சமைக்காத 100g உணவுப் பொருளில் அடங்கியுள்ள போசணை அளவுகளைக் காட்டும் அட்டவணையானது.
   1) மாதாந்த போசணை அட்டவணை
   2) தினசரி போசணை அட்டவணை
   3) போசணைத் தேவை அட்டவணை
   4) போசணை அட்டவணை

15. இரும்பு அதிகம் அடங்கியுள்ள இலை வகை
   1) கங்குன்
   2) பசளி
   3) வல்லாரை
   4) லீக்ஸ்

16.அந்தோசயனின் காணப்படும் உணவு வகை
   1) முள்ளங்கி
   2) பீற்றூட்
   3) கரட்
   4) பூசணி

17. உணவு சமைப்பதற்கு மிகவும் உகந்த பாத்திரம்.
   1) மண் பாத்திரம்
   2) அலுமினியப் பாத்திரம்
   3) சில்வர் பாத்திரம்
   4) பித்தளைப் பாத்திரம்

18. திரவக் குழையல் மாவில் தயாரிக்கப்படும் உணவு
   1) பாண்
   2) பான்கேக்
   3) வட்டிலப்பம்
   4) பணிஸ்

19. ப்ரேஸ் செய்தல் முறை மூலம் தயாரிக்கப்படும் உணவு
   1) இறைச்சி,மீன்
   2) ரொட்டி,கோப்பி
   3) கட்லட்,பற்றீஸ்
   4)பாண்,கொக்கீஸ்

 முழுப்பதிப்புரிமையுடையது [All Rights Reserved]

20. நீர் கொதிக்கும் வெப்பநிலையை விட குறைவான வெப்பநிலையில் சிறிதளவு திரவத்தைப் பயன்படுத்தி பாத்திரத்தை மூடி நீண்ட நேரம் மெதுவாக சமைக்கும் முறையானது.
1) அமுக்கத்தில் சமைத்தல் 2) கிறீல் செய்தல்
3) ஸ்ரூ செய்தல் 4) பேக் செய்தல்

21. மேற்காவுகை மூலம் சமைக்கப்படும் உணவு
1) கேக் 2) ரொட்டி 3) சோறு 4) தோசை

22. வருகை தந்திருக்கும் விருந்தினரின் எண்ணிக்கை அதிகமாக இருந்தால் உபயோகிக்க கூடிய பிரபல்யமான உணவ பரிமாறும் முறை.
1) அமெரிக்கன் முறை 2) ஜேர்மன் முறை
3) சுயபரிமாறல் முறை 4) ஆங்கிலமுறை

23. பூஞ்சண வகைக்கு உதாரணம்
1) சூடோமோனஸ் 2) அஸ்பஜிலஸ்
3) மைகோ பற்றீரியம் 4) ரெப்ரோகொக்கஸ்

24. உயரத்திற்குரிய நிறை உரிய அளவிலும் குறைவதால் ஏற்படும் நிலைமை.
1) குள்ளமாதல் 2) நிறை கூடுதல்
3) நிறை குறைதல் 4) தேய்வடைதல்

25. விற்றமின் C குறைபாட்டல் ஏற்படும் நோய்
1) பெரிபெரி 2) மாலைக்கண் 3) ஸ்கேவி 4) பெலகரா

26. தையலுக்குப் பயன்படும் உபகரணங்களாவன.
1) தையல்பொறி,மின்னழுத்தி 2) தெறிகள்,மணிகள்
3) தீதாள்,அளவு நாடா 4) தையல்பொறி,கத்தரிக்கோல்

27. அலங்காரத் தையலாகவும் அடிப்படைத் தையலாகவும் பயன்படும் தையல் முறை.
1) சங்கிலித் தையல் 2) பெருநூலோடல்
3) நரம்புத்தையல் 4) சிறுநூலோடல்

28. குழந்தை ஆடைகளிலும் பெண்களின் உள்ளாடைகளிலும் இரவு உடைகளிலும் உபயோகிக்கப்படும் பொருத்து.
1) பிரான்சியப் பொருத்து 2) மேற்செறிப் பொருத்து
3) தட்டைப் பொருத்து 4) சாதாரண பொருத்து

29. போத்தல் உறையின் ஆகக்குறைந்த உயரம்
1) 30cm 2) 25cm 3) 40cm 4) 23cm

30. அப்ளிக் தைப்பதற்கும் தெறியோட்டை தைப்பதற்கும் பயன்படுத்தப்படும் அலங்காரத் தையல்
1) கம்பளித் தையல் 2) சங்கிலித் தையல்
3) நரம்புத் தையல் 4) லேசி டேசித் தையல்

31. செலுலோசை அடிப்படையாகக் கொண்ட நார் எது?
1) இலினன் 2) கம்பளி 3) நைலோன் 4) ரெயோன்

32. குழந்தை ஆடை ஒன்றின் நீளம் யாது?
1) 52cm 2) 29cm 3) 40cm 4) 10cm

PAST PAPERS WIKI

 முழுப்பதிப்புரிமையுடையது [All Rights Reserved]

33. குழந்தை ஆடையின் திறப்புகளை மூடுவதற்கு பயன்படுத்தும் முறை
    1) வெல்கோ டேப் தைத்தல்
    2) இணைப்பி தைத்தல்
    3) நாடா பிடித்தல்
    4) தெறி தைத்தல்

34. பருத்தி நாரைப் பயன்படுத்தி தயாரிக்கப்படும் துணிகள்
    1) மல்பீஸ்,நென்சூக்,வொயில்
    2) கம்பளி,பன்டேஜ்,ரெயோன்
    3) பட்டு,பொலியெஸ்ரர்,வெயில்
    4) சலஞ்சர்,பப்ளின்,ரெயோன்

35. எரிக்கும் போது கடதாசி எரியும் மணத்தை கொண்ட நார் வகை எது?
    1) பட்டு
    2) பருத்தி
    3) கம்பளி
    4) கன்னார்

36. உலக சுகாதார தாபனத்தின்படி கட்டிளமைப் பருவத்தினரின் வயது.
    1) 10 – 20
    2) 10 – 24
    3) 10 – 30
    4) 10 – 21

37. விதைப்பையின் தொழிற்பாடு யாது?
    1) விந்து உற்பத்தி செய்தல்
    2) விதைக்கு பாதுகாப்பு வழங்கல்
    3) ஓமோன் உற்பத்தி
    4) முதிர்ந்த விதையை அனுப்புதல்

38. கர்ப்பமடைவதற்கு மிகப் பொருத்தமான வயது.
    1) 30 – 31
    2) 15 – 30
    3) 21 – 22
    4) 20 – 30

39. ஏனுசுடு பரிசோதனை மூலம் கண்டறியப்படும் சமூக நோய் எது?
    1) கொணோரியா
    2) பாலுறுப்பு உண்ணி
    3) சிபிலிசு
    4) எயிட்ஸ்

40. கருக்கட்டல் இடம்பெறும் பகுதி எது?
    1) யோனி வழி
    2) சூலகம்
    3) கருப்பை
    4) பலோப்பியன் குழாய்

(40X1=40 புள்ளிகள்)

Past Papers Wiki

 முழுப்பதிப்புரிமையுடையது [All Rights Reserved]

பகுதி 11

முதலாம் வினா உட்பட ஐந்து வினாக்களுக்கு விடை தருக

01) பின்வரும் நிகழ்வைக் கற்று அதன் கீழ் தரப்பட்டுள்ள வினாக்களுக்கு சுருக்கமான விடைகளைத் தருக.

இராமலிங்கம் வைத்தியசாலையில் பணி புரியும் ஒரு உத்தியோகத்தர். இவரது மனைவி மனைப் பொருளியல் பாட ஆசிரியர். இவர்களுக்கு மூன்று வயதில் ஒரு மகனும் க.பொ.த சாதாரண தரத்தில் கல்வி கற்கும் மகளும் உள்ளனர். மனைவி மூன்று மாத கர்ப்பவதியாகவும் உள்ளார் .இவர்களுடன் இராமலிங்கத்தின் தாயாரும் இருக்கிறார்.

1. மேலே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள குடும்பம் எந்த வகையைச் சேர்ந்தது?
2. இக்குடும்பத்தில் உள்ள விசேட பருவங்களைத் தருக?
3. குழந்தை ஆடையின் இயல்புகள் இரண்டு தருக?
4. மனை வளங்களின் பிரதான வகைகளைத் தருக?
5. கர்ப்பிணிப் பருவத்தில் தொடர்ச்சியாக மேற்கொள்ளப்படும் பரிசோதனைகள் இரண்டு தருக?
6. மனைத் துணையலங்கார நிர்மாணிப்பின் போது பயன்படுத்தப்படும் கருவிகள், பொருட்கள் இரண்டு வீதம் தருக?
7. மனையொன்றில் இயற்கை ஒளியையும் வளியையும் பெற்றுக் கொள்வதற்காக பயன்படுத்தப்படும் வழிமுறைகள் இரண்டு தருக?
8. கர்ப்பிணிப் பருவத்தில் இரும்புச் சத்து அவசியமானது. காரணங்கள் இரண்டு தருக?
9. ஜாம், ஊறுகாய் தயாரிக்கும் போது பயன்படுத்தப்படும் நற்காப்பு பதார்த்தங்கள் எவை?
10. இக்குடும்பத்தில் மேலதிக வருமானத்தை ஈட்டிக் கொள்வதற்கு செய்ய வேண்டிய செயற்பாடுகள் இரண்டு தருக?

(10X2=20 புள்ளிகள்)

02)

1. குழந்தை ஆடை நிர்மாணிக்கும் போது பயன்படுத்தப்படும் துணிவகைகள் எவை?
2. ஆடை நிர்மாணித்தலின் போது மாதிரியுருவைப் பயன்படுத்துவதன் நன்மைகள் எவை?
3. குழந்தை ஆடை அலங்கரித்தலுக்காக பயன்படுத்தக் கூடிய எளிய காட்டுரு ஒன்றினை வரைந்து பயன்படுத்தக் கூடிய அலங்காரத் தையல் முறைகளைத் தருக?

(3+3+4=10 புள்ளிகள்

03)

1. போசணை என்பதனை வரையறை செய்க?
2. இறைச்சி, பால், அரிசி போன்றவற்றில் உள்ள புரதத்தைக் குறிப்பிடுக?
3. விற்றமின்களை வகைப்படுத்திக் காட்டுக?

(3+3+4=10 புள்ளிகள்)

Past Papers WiKi

 முழுப்பதிப்புரிமையுடையது [All Rights Reserved]

04)

1. உணவு சமைக்கும் போது வெப்பமேற்றப்படும் முறைகளைக் குறிப்பிட்டு உதாரணம் ஒவ்வொன்று வீதம் தருக?
2. உணவு சமைப்பதன் முக்கியத்துவத்தினைத் தருக?
3. உணவு நற்காப்பின் நன்மைகளைத் தருக?

(3+3+4=10 புள்ளிகள்)

05)

1. மேலைத்தேய கலாசாரத்துக்கேற்ப உணவு பரிமாறப்படும் முறையை வரைந்து காட்டுக?
2. உணவு உண்ணும் போது பின்பற்ற வேண்டிய பழக்கவழக்கங்கள் எவை?
3. குறைபோசணை என்றால் என்ன என்பதைக் குறிப்பிட்டு அவற்றினை வகைப்படுத்துக?

(3+3+4=10 புள்ளிகள்)

06)

1. குடும்பத்தின் பருவங்களைத் தருக?
2. கதவு, யன்னல், காற்றிடைவெளி ஆகியவற்றின் குறியீட்டினைத் தருக?
3. பல் தொழிற்பாட்டு அலகு, பல் தொழிற்பாட்டு தளபாடங்களுக்கு உதாரணம் தருக?

(3+3+4=10 புள்ளிகள்)

07)

1. முற்பிரசவ விருத்திக் கட்டங்கள் எவை?
2. ஆண், பெண் இருபாலருக்கும் பொதுவான துணைப்பாலியல்புகளைத் தருக?
3. பெண் இனப் பெருக்கத் தொகுதிகளைக் குறிப்பிட்டு, இரண்டின் தொழில்களைத் தருக?

(3+3+4=10 புள்ளிகள்)

PAST PAPERS WIKI
WWW.PastPapers.WiKi
Downloaded From Past Papers WiKi - Sri Lanka's Largest Past Papers Library