

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

(1 x 40 = 40புள்ளிகள்)

பகுதி ii விடைகள்

1. i. கூட்டுக்குடும்பம், இணைந்தகுடும்பம், ஒன்றிணைந்த குடும்பம், விஸ்தரிக்கப்பட்ட குடும்பம்

ii. பல்வேறுமலர்கள், தாவர அலங்காரங்கள், படங்கள், சுவர் அலங்காரங்கள், நிழற்றிகள் மணிக்கூடுகள்

iii. குடும்பஅங்கத்தவர்களின் தேவைகள் நிறைவேற்றப்படல்
குடும்பஅங்கத்தவர்களிடையே திருப்தியைப் பெறல்

iv. அவித்த பயறு, கடலை கௌபி, சூப்வகைகள்

v. கட்டிளமைப்பருவம், முன்பிள்ளைப்பருவம், வயோதிப்பருவம்

vi. பச்சையாக உண்ணக்கூடிய மரக்கறி பழங்கள் உணவாக எடுத்தல்.
உணவுகளை வெட்ட முன்பு கழுவுதல்

vii. விசேட போசணைத்தேவையுள்ள பருவங்கள் தொடர்பாக கவனம் செலுத்துதல்
உணவு வேளைகளை திட்டமிட உதவும் மூலாதாரங்களை கவனத்திற் கொள்ளல்.

viii. மாணவர்களின் விடைக்கேற்ப புள்ளி வழங்கவும்.

- ☛ சமூகத்தினுள் சிறந்த தொடர்பாடலை கட்டியெழுப்புதல்
- ☛ தன்னாற்றலை விருத்தி செய்தல்
- ☛ சுதந்திரமாக செயற்படல்
- ☛ வீரவணக்கம் (பக்கம் 191)

2. i. நிறம், சுவை, மணம், இழையமைப்பு, சுகாதார பாதுகாப்பு

ii. திறந்த இடங்களில் களஞ்சியப்படுத்தல்

பெட்டி, வலையுடனான பாத்திரங்கள், கண்ணாடிப்பாத்திரங்கள் பிளாஸ்டிக் பாத்திரங்கள் குளிர்சாதனப்பெட்டிகளில் மனைக்குளிரூட்டி, ஆழ்குளிறேற்றிகள்

- iii. உணவை ஆயத்தம் செய்யும் போதும் சமைக்கும் போதும் போசணைப்பதார்த்தங்கள் அழிவுறாத வகையில் சமைத்தல்.
 உணவையலின் போது சரியான முறைகளைப் பின்பற்றல்
 உகாய்கறி இலைக்கறி வகைகளின் நிறங்கள் மாறாத வகையில் குறுகிய நேரத்தில் உசமைத்தல். (தரம் 10 பக்கம் 92)

3. i. பிசைதல்

- உகலத்தல்
- துண்டுகளாக வெட்டல்
- பதப்படுத்தல்
- அடித்தல்
- மடித்தல் புரட்டுதல்

- ii. குழந்தைப்பருவ உணவுகள் நிறையுணவாக இருத்தல் வேண்டும். பல்வேறு சமையல் முறைகள் உள்ளடக்கப்படல் வேண்டும்.

- iii. உடற்பருமன் அதிகரித்தல். உயர்குருதியழுக்கம், நீரிழிவு, இதயநோய்கள்

i. உணவு பரிமாறும் இடத்தின் சுத்தம்

- உணவைப் பரிமாறப்பயன்படும் பொருள்கள் உபகரணங்கள் கருவிகள் என்பவற்றின சுத்தம்
- உணவை அழகாகவும் கவர்ச்சியாகவும் பரிமாறல்
- உணவு உட்கொள்பவர்க்கு அசௌகரியங்கள் ஏற்படாதவாறு உணவு பரிமாறல்.

ii. அமெரிக்க முறை

- பிரான்ஸிய முறை
- ஜேர்மன் முறை
- ஆங்கில முறை
- புபே முறை

- iii. தரம் 10 பாடநூல் பக்கம் 119 உரு 7.1

4. i. உயிரியல், பெளதீக இரசாயன காரணிகளால் உணவில் ஏற்படும் மாற்றங்கள் காரணமாக அவ்வுணவு நுகர்விற்கு பொருத்தமற்ற நிலைக்குள்ளாதல் உணவு பழுதடைதல் எனப்படும்.

ii.

பாதுகாப்புமுறை	துணைமுறை	கோட்பாடுகள்
உலர்த்தல்	கழுவுதல்	நுண்ணுயிர்களை அகற்றுதல்
	வெப்பத்திற்கு உட்படுத்தல்	நொதியங்களை செயழிலத்தல்
	சூரிய வெப்பத்தில் உலர்த்தல்	நுண்ணுயிர்களின் பெருக்கத்தை கட்டுப்படுத்தல்

- iii. மாணவரின் விடைக்கேற்ப புள்ளி வழங்கவும்

5. i. அறையின் அளவிற்கு அமைவாக தளபாடங்களை தெரிவு செய்தல் கொண்டு செல்லலுக்கு இலகுவான தளபாடங்களை தெரிவு செய்தல் பல்தொழிற்பாட்டு தளபாடங்களாக அமைதல்.

ii.காண் அமைத்தல்
அலங்காரத்தாவரங்கள் நடல்
கல் பதித்தல்

iii.மாணவர்களின் விடைக்கேற்ப புள்ளி வழங்கவும்.

6. i. தளர்வுத்தன்மை
குறைந்த பொருத்துக்கள்
எளிய பாங்கு முறைகள்
தட்டைப்பொருத்து
திறப்புக்களில் நாடாக்களை உபயோகித்தல்

ii.ஓய்வு நேரத்தை பயன்மிக்கதாக அமைத்தல்
மனையினுள் அலங்காரத்தை ஏற்படுத்தல்
சுய தொழிலுக்கு அடித்தளமாக அமைத்தல்

iii.தரம் 10 பாடநூல் பக்கம் 171
தரம் 10 பாடநூல் பக்கம் 173