



FWC

யாழ். வலயக் கல்வித் திணைக்களத்தின் அனுசரணையுடன்
தொண்டைமானாறு வெளிக்கள நிலையம் நடாத்தும்

Field Work Centre

தவணைப் பரீட்சை, யூலை - 2015
Term Examination, July - 2015

மனைப்பொருளியில்

புள்ளித்திட்டம்

தரம் :- 12 (2013)

பகுதி - I

01)	2	11)	4	21)	5	31)	4
02)	2	12)	2	22)	5	32)	4
03)	3	13)	4	23)	1	33)	1
04)	1	14)	1	24)	3	34)	3
05)	5	15)	2	25)	2	35)	2
06)	4	16)	3	26)	4	36)	4
07)	2	17)	4	27)	4	37)	1
08)	1	18)	2	28)	2	38)	5
09)	2	19)	1	29)	1	39)	3
10)	3	20)	3	30)	2	40)	5

பகுதி - II

01)

- கூட்டுக்குடும்பம்
- கீரைப்பிட்டு, இலைக்கஞ்சி, இலைவகை, மரக்கறி கலந்த ரொட்டி,
- ஜேர்மன் சின்னமுத்து, திருமணத்தின் பின் அங்கவீனமான பிள்ளைகள் பிறப்பதைத் தடுப்பதற்கு
- நெகிழும் தன்மை, கூட்டமைப்பு, திசைமுகம், எதிர்பார்ப்பு நடவாமை, இடவசதி, ஒளிவளியமைப்பு சுகாதார பாதுகாப்பு
- கூட்டெரு தயாரித்தல்
- பல்நோக்க தளபாடம் பயன்படுத்தல்
- எண்ணெய் இல்லாத சமையல், நிரம்பிய கொழுப்புள்ள உணவு, முட்டை மஞ்சட் கரு, முழு ஆடை பால்மா என்பவற்றை தவிர்த்தல், எண்ணெய்யிற்கு பதிலாக நீரில் சமைத்தல், தண்ணீர்ப் பாலில் சமைத்தல்
- சேதனப் பொருட்கள் அடங்கியிராமை, நோயாக்கி அங்கியிராமை, இரசாயன சேர்வை இல்லாமை, pH பெறுமானம் கொண்டிருத்தல், கனிப்பொருட்கள் விற்றமின்கள் அடங்கியிருத்தல்

02)

- பூவேலைப்பாடுடைய தட்டு, யன்னலுக்கு கதவிடல் மின்சுற்றில் புவித் தொடுப்பும் தடுக்க ஆளியை இடல் படிக்கட்டுகளில் பாதுகாப்பு கைப்பிடி வேலியிடுதல் கிணற்றின் மேற்பகுதியை மறைப்பிடல், நீர் தொட்டியில் மறைப்பிடல், பாவும் கூரையும் உறுதியுடையதாக இருத்தல்
- 90 சதுர அடி
- நீலம், இள நீலம் தொடக்கம் கடும் நீலம் வரை

சிவப்பு இள சிவப்பு தொடக்கம் கரும் சிவப்பு வரை
மஞ்சள் இள மஞ்சள் தொடக்கம் கரும் மஞ்சள் வரை

03)

- i) குளுற்றனின், லெகியுமின், கிளையாடின்
- ii) உடலுக்கு சக்தியை வழங்கல், உடல் வெப்பநிலையைப் பேணல்
அதிர்ச்சியை உறிஞ்சுதல், உராய்வு நீக்கியாக தொழிற்படல்
உயிர்ச்சத்துக்களை அகத்துறிஞ்சல்
- iii) பியூற்றிக்கமில்ம், வலரிக்கமில்ம், கப்ரிக்கமில்ம், பாமற்றிக்கமில்ம், அரக்கிரோனிக்கமில்ம்

04)

- i) ஒரு அலகு சமைக்காத உணவு 50 g
- ii) முதிர்மூலவுரு விருத்தி, அதிகளவு குருதி உற்பத்தி, முதிர்மூலவுருவின் ஈரலில் சேமிக்கப்படல், பிரசவத்தின் போது குருதி இழப்பை ஈடு செய்வதற்கு
- iii) போசணை அளவு அதிகரிக்கும், இலகுவில் சமிபாடடையும், விரைவாக சமைக்கலாம், பச்சையாகவோ அல்லது சமைத்தோ உண்ணலாம், உணவில் பல்வகமையை ஏற்படுத்தலாம்.

05)

i)	ஆழமான எண்ணெய்யில் சமைத்தல்	நீராவியில் சமைத்தல்
	ஆழமான எண்ணெய்யில் சமைத்தால் மொறு மொறுத் தன்மை காணப்படும்	உணவு மென்மையானது
	இழையமைப்பு வேறுபடும்	இழையமைப்பு ஓரளவு வேறுபடல்
	சத்துக்கள் அழியும்	சத்துக்கள் பேணப்படும்
ii)	விலங்கு கொழுப்பு	தாவரக் கொழுப்பு
	அறைவெப்பத்தில் திண்ம நிலையாகும்	அறைவெப்பத்தில் திரவ நிலையாகும்
	நிரம்பிய கொழுப்பமில்ம் காணப்படும்	பெருமளவில் நிரம்பாக் கொழுப்பமில்ம் காணப்படும்
	கொலஸ்ரோல் பெருமளவில் உண்டு	கொலஸ்ரோல் அற்றது
iii)	இயற்கையான உணவு	பதப்படுத்திய உணவு
	போசணைப் பதார்த்தங்கள் இயற்கையாக அமைந்திருக்கும்	அநேகமான சத்தூட்டப்பட்டவை
	நீரில் கரையும் விற்றமின் அதிகம் பாதுகாப்பானவை	நீரில் கரையும் உயிர்ச்சத்துக்குறை
	உணவில் கலோரிப் பெறுமானம் உண்டு	அதிக கலோரி, இயற்கை தன்மை குறைவு

06)

- i) சிறிய இடத்தில் பல வேலைகளை செய்வதற்கு பல்தொழிற்பாட்டுத் தளபாடம் உதவுகிறது.
- ii) மீன்தொட்டி, உயிர்தன்மையான தாவரம், நீர்த்தடாகம், மலர் ஒழுங்கு
- iii) மனையின் ஒருபகுதி அப்பகுதியின் நோக்கத்திற்காக பிறிம்பான நோக்கங்கள் நிறைவு செய்வதற்கு உதவுவதாகும். சமையலறையின் ஒரு பகுதி சாப்பாட்டறை / களஞ்சிய அறையாகப் பயன்படுத்தல்
காரியாலய அறையும் வரவேற்பறையும் தற்காலிகமாக படுக்கையறையாக பயன்படுத்தல்

07)

- i) வளர்ச்சி செயன்முறைக்கு உதவும் வகையில் உடலினுள் நிகழும் செயன்முறையாகும்.
- ii) விளையாட்டுப் போட்டி விளையாட்டு விழாக்கள், சாரணர் பாசறைகள், நீச்சல் போட்டிகள், நாட்டியம், நாடகம், வாத்தியம் இசைத்தல்

iii) போசணைத் தன்மை, சுகாதார நிலைமை, தாயின் வயது, தாயின் கர்ப்ப எண்ணிக்கை, தொற்றாநோய், வீட்டுச்சூழல், பொருளாதாரநிலை

