யாழ்ப்பாணம் வலயக் கல்வி அலுவலகம்

இரண்டாம் தவணைப் பரீட்சை - 2019

தரம் : 09	செயன்முறைத் தொழினுட்பத்திறன்கள் சுட்டெண் :	நேரம் : 2.00 மணித்தியாலம்

பகுதி - I

✧ **மிகப் பொருத்தமான விடையின் கீழ்க் கோடிடுக.**

01. தாவர மற்றும் விலங்குகளின் உடற்பாகங்களின் மூலம் உருவாகும் பதார்த்தங்கள்
1) சேதனப்பொருள்
2) உயிர்த்திணிவு
3) அசேதனப் பொருடகள்
4) உயிர் வாயு

02. பிறப்புரிமையியல் தொழினுட்பத்தின் மூலம் உருவாக்கப்படும் பயிர்ப்பேதங்களின் மூலம் பெற்றுக்கொண்ட வித்துக்கள்
1) முளைத்திறன் அதிகம் கொண்டவை
2) முளைத்திறன் அற்றவை
3) உறங்குநிலையற்றவை
4) நைதரசனை அதிகம் கொண்டவை

03. பட்டகமுவ வன ஒதுக்கம் காணப்படும் இடம்
1) அநுராதபுரம்
2) பொலநறுவை
3) குருநாகல்
4) சிலாபம்

04. நீர்த்தேவைப்பாடு மற்றும் நீர்ச்சேதத்தைக் கருத்தில் கொண்டு மிகக் குறைந்த நீர்விரயம் கொண்ட நீர்ப்பாசன முறை
1) துளிமுறை நீர்ப்பாசனம்
2) தூவல் முறை நீர்ப்பாசனம்
3) பரவல் நீர்ப்பாசனம்
4) பாத்தி நீர்ப்பாசனம்

05. பயிர் செய்யும் மண்ணில் நீர் ஆவியாதலைத் தடுக்கும் முறையொன்று
1) மூடுபடையிடுதல்
2) மூடுபயிர் வளர்த்தல்
3) கொடித்தாவரங்களை நாட்டல்
4) இரசாயனப் பசளையிடல்

06. சில தாவரங்களில் காணப்படும் விசேட வாசனை காரணமாகச் சில பீடைகள் பயிர்ச்செய்கை நிலத்தை நோக்கி வருவது தடுக்கப்படும் அவ்வாறான தாவரங்கள்
1) பூசணி, வெண்டி
2) தூதுவளை, துளசி
3) கற்பூரவள்ளி, புதினா
4) முள்ளங்கி, கடுகு

07. தொடர்ச்சியாக பயிர் செய்வதனால் பயிர்களுக்கு சாதகமான மண்ணியல்புகள் அருகிப்போகும் மண்ணை புனருத்தாரனம் செய்ய நாட்டப்படும் தாவரங்கள்
1) பன்புற்றாவரங்கள்
2) கௌதமாலா புற்றாவரங்கள்
3) வெட்டுப்புற்றாவரங்கள்
4) கிளிப்புற்றாவரங்கள்

08. மண்ணரிப்பைக் கட்டுப்படுத்துவதுடன் பசுந்தாட் பசளையாகவும் பயன்படக்கூடிய அவரையினத் தாவரங்கள்
1) கிளிரிசீடியா, இப்பில் இப்பில்
2) பூவரசு, கொவ்வை
3) பாவட்டை, நொச்சி
4) ஆவரசு, செம்பருத்தி

kalvi.lk

09. காடுகளின் மூடுபடைகளை அகற்றுவதன் மூலம்
1) உயிர்பல்வகைமை அழிவுறல்
2) சூழல் வெப்பநிலை அதிகரித்தல்
3) மண்ணரிப்பு ஏற்படல்
4) மேற்கூறிய யாவும் சரி

10. ஒட்டு முறையொன்றில் புதிய அரும்புகள் உருவாகி ஒட்டு வெற்றியளித்துள்ளமையை எத்தனை வாரங்களில் அறிய முடியும்
1) 2 - 3 வாரங்கள்
2) 4-5 வாரங்கள்
3) 5-6 வாரங்கள்
4) 6-7 தாவரங்கள்

11. சர்வதேச தரக்கட்டளைகள் நிறுவனத்தின் குறியீடு
1) SLS
2) ISO
3) SIS
4) SLT

12. புற்றுநோய் ஏற்படுவதைக் குறைத்தல் புதுப்பித்தல் நடவடிக்கையை பலப்படுத்தல் நோயற்ற உடல் செயற்பாட்டை முன்கொண்டு செல்ல நாம் எவ்வகை நிறம் கொண்ட உணவை அதிகம் சேர்த்தல் நல்லது
1) சிவப்பு
2) மஞ்சள்
3) பச்சை
4) ஊதா

13. எமது நாக்கில் வெவ்வேறு சுவைகளை நாக்கின் ஒவ்வொரு பகுதியின் மூலம் அறிகின்றோம் அவ்வகையில் உவர்ப்பு சுவை உணரப்படும் பகுதி
1) நடுநாக்கு
2) அடிநாக்கு
3) நுனிநாக்கு
4) பக்கப்பகுதி

14. உணவுப் பொதியுறையில் கட்டாயம் குறிப்பிடப்பட வேண்டியது
1) காலவதியாகும் திகதி
2) களஞ்சியப்படுத்த வேண்டிய முறை
3) உற்பத்தித் திகதி
4) இரசாயனப் பதார்த்தம் விற்றமின்களை உள்ளீடுகளாகச் சேர்த்தல்

Education கல்வி அධ්‍යාපන

15. பலா வித்துக்களிலிருந்து பெறப்பட்ட மாவினை எத்தனை பாகை வெப்பநிலையில் கனலடுப்பில் வைத்து உலர்த்திக் கொள்ளல் வேண்டும்.
1) 105^0c
2) 125^0c
3) 130^0c
4) 135^0c

16. உணவில் போசணைக்கூறுகள் அழியும் சந்தர்ப்பங்கள்
1) நீண்ட நேரம் அதிக வெப்பத்துக்குட்படுத்தல்
2) உணவைத் துண்டுகளாக்கிக் கழுவுதல்
3) கூழ்போல தயாரித்து வடித்தல்
4) மேற்கூறிய யாவும் சரி

17. இலங்கையில் புதிய வணிக முயற்சியொன்றை ஆரம்பிப்பதற்குத் தேவையான தொழினுட்ப உதவி சட்ட ஆலோசனைகள், விற்பனை மேம்படுத்தல் முறைகள் மற்றும் வியாபாரத்தைப் பதிவு செய்தல் தொடர்பான அரச நிறுவனம்
1) திறந்த பல்கலைக்கழகம்
2) உள்ளூராட்சி சபை
3) கைத்தொழில் தொழினுட்ப நிறுவனம்
4) கூட்டுறவு வங்கி

18. இலங்கையில் பல்வேறு பிரதேசங்களிலும் பல்வேறு உணவுகள் அதிகளவில் காணப்படுகின்றன அவ்வகையில் தேங்காய், மரமுந்திரிகை, அரிசி தாழ்நாட்டுக் காய்கறிகள், இறால், மீன், பருப்பு வகை, எலுமிச்சை, மாம்பழம் அதிகளவில் காணப்படும் மாகாணம்
1) வடமாகாணம்
2) வடமத்திய மாகாணம்
3) வடமேல் மாகாணம்
4) கிழக்கு மாகாணம்

kalvi.lk

19. கடதாசிக்கூழைப் பயன்படுத்தி பொதிஉறையைத் தயாரிக்கும் போது கடதாசியை வெண்மைப்படுத்துவதற்கு சேர்க்கப்பட வேண்டியது
   1) சுண்ணாம்பு   2) டொலமை   3) குளோரின்   4) அயடீன்

20. அபிவிருத்தி அடைந்த நாடுகளில் 90% தொழில் வாய்ப்புக்களை உருவாக்குபவர்கள்?
   1) முயற்சியாண்மையாளர்   2) சிற்றளவு வணிகர்கள்
   3) பேரளவு வணிகர்கள்   4) பங்குடமையாளர்

(20 x 1 = 20 புள்ளிகள்)

பகுதி - II

✧ **முதலாம் வினா கட்டாயமானது. ஏனைய வினாக்களில் விரும்பிய இரண்டு வினாக்களுக்கு விடை தருக. மொத்தமாக மூன்று வினாக்களுக்கு விடை தருக.**

01. 1) செயன்முறைத் தொழினுட்பத்திறன்கள் பாடத்தில் செயற்றிட்டம் மூலம் தீர்வு கண்ட செயற்பாடுகள் இரண்டு தருக.
   2) நீங்கள் எதிர்கொண்ட பிரச்சனைக்கு எவ்வாறு செயற்றிட்டம் மூலம் தீர்வு கண்டீர்கள் என்பதனை சுருக்கமாகக் குறிப்பிடுக.
   3) நீங்கள் செயற்றிட்டத்துக்குப் பயன்படுத்திய கருவி, உபகரணங்கள் எவை?
   4) உங்கள் செயற்றிட்டம் வெற்றியளிக்க உங்களுக்கு ஆலோசனைகளும் உதவி புரிந்தோர் யாவர்?
   5) நீங்கள் செய்த செயற்றிட்டம் வெற்றியளித்த பின் உங்கள் மனதில் தோன்றிய எண்ணங்கள் எவை?

(2+2+2+2+2 = 10 புள்ளிகள்)

02. 1) அலங்காரத் தாவரங்களைப் பல்வேறு வடிவங்களில் தயார் செய்யலாம். அவ்வாறான முறைகள் மூன்று தருக.
   2) பயிர்ச்செய்கை நடவடிக்கைகளைச் சிறப்பாக மேற்கொள்வதற்குப் பொருத்தமான பொருட்கள், உபகரணங்களை வழங்கலாம். அவ்வாறான பொருட்கள் உபகரணங்கள் இரண்டு தருக.
   3) வரையறுக்கப்பட்ட இடங்களில் சிறப்பாக பயிர்ச்செய்கைகளை மேற்கொள்ளலாம். அவற்றுக்குப் பொருத்தமான முறைகள் மூன்று தருக.
   4) வீட்டுத் தோட்டச் செய்கையாளருக்கு நீர் வழங்கும் ஆலோசனைகள் இரண்டு தருக.

(3+2+3+2= 10 புள்ளிகள்)

03. 1) பயிர்ச்செய்கைக்காக காடுகளை அழிப்பதனால் காடுகளின் மூடுபடைகள் அழிவுறும். அவ்வாறு அழிவுறுவதனால் ஏற்படும் பாதிப்புக்கள் மூன்று தருக.
   2) ஒரே நிலப்பரப்பில் தொடர்ச்சியாகப் பயிர் செய்வதால் பல்வேறு பிரச்சனைகள் ஏற்படுகின்றன. அவ்வாறான பிரச்சனைகள் இரண்டைக் குறிப்பிட்டு அவற்றைத் தடுக்கும் முறைகளைத் தருக.
   3) உயிர்த்திணிவுகள் அதிகளவில் சூழலில் சேர்வதனால் சூழல் பாதிக்கப்படும் உயிர்த்திணிவில் அடங்கும் கூறுகள் நான்கு தருக.
   4) பயிர்ச்செய்கை நடவடிக்கைகளில் மண்ணரிமானம் பெரும் பிரச்சனைகளில் ஒன்று அவ்வாறான பிரச்சனைகளுக்கான தீர்வுகள் நான்கு தருக.

(3+3+2+2 = 10 புள்ளிகள்)

kalvi.lk

04. 1) உணவு பல்வகைமை என்பது யாது? உதாரணம் மூலம் விளக்குக.

2) உணவு பல்வகைமைப்படுத்தலின் முக்கியத்துவங்கள் நான்கு தருக.

3) உணவு பல்வகைமைப்படுத்தலின் போது கவனிக்க வேண்டிய விடயங்கள் இரண்டு தருக.

4) உணவுகளில் அடங்கியுள்ள போசனைக்கூறுகளும் அவை அதிகளவில் காணப்படும் உணவுகளையும் அட்டவணைப்படுத்துக.

(3+2+2+3 = 10 புள்ளிகள்)

05. 1) உணவின்பால் நுகர்வோரை ஈர்ப்பதற்குத் துணையாக அமையும் பிரதான காரணியாகப் பொதியிடல் அமையும் பொதியிடலுக்குப் பொருத்தமான பொருட்கள் நான்கு தருக.

2) உணவு பொதியிடலின் இரண்டு வகைகளும் எவை?

3) உணவு உற்பத்திச் செயன்முறையில் சூழல் நேயமான உணவு உற்பத்திச் செயன்முறைகள் எவை?

4) கடதாசிக் கூழைப் பயன்படுத்தி பொதி உறையைத் தயாரிக்கத் தேவையான பொருட்கள் எவை?

(3+2+3+2 = 10 புள்ளிகள்)

Education கல்வி අධ්‍යාපන

kalvi.lk

2025

1ம் தவணை வகுப்புகள்

தரம் 6 முதல் 11 வரையான மாணவர்களிற்கான தமிழ் மற்றும் ஆங்கில மொழிமூல வகுப்புக்கள் ஆரம்பமாகவுள்ளன.

ஆரம்பம் 01.01.2025

இலங்கையின் எப்பாகத்திலிருந்தும் Zoom app மூலம் எமது வகுப்புகளில் இணைந்து கொள்ள முடியும்.

அனைத்துப் பாடங்களும் ஒரே கல்வி நிறுவனத்தின் கீழ்...

Education கல்வி අධ්‍යාපන Kalvi.lk

Whatsapp
075 287 1457