யாழ்ப்பாணம் இந்துக் கல்லூரி

முதலாந் தவணைப் பரீட்சை - 2023

தரம் - 8	செயன்முறை தொழினுட்பத்திறன்	நேரம் :- 1.30 மணித்தியாலம்

பெயர் / சுட்டெண் ....

பகுதி I

மிகப் பொருத்தமான விடையின் கீழ் கீறிடுக.

01. போகப் பயிர்களுள் ஒன்றாக அமையாதது.
    1) கத்தரி 2) மிளகாய் 3) ஈரப்பலா 4) கங்குன்

02. அச்சாறு தயாரிக்கும் போது பயன்படுத்தப்படுவது.
    1) வினாகிரி 2) சித்திரிக்கமிலம் 3) தேசிப்புளி 4) நிறமூட்டி

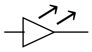
03. பின்வருவனவற்றில் வெறுப்பூட்டும் பயிராக அமைவது.
    1) பாகல், தக்காளி 2) செவ்வந்தி, ஆடாதோடை
    3) மிளகாய், தக்காளி 4) வெண்டி, கத்தரி

04. உலோகப் பதார்த்தங்களில் பின்னரான மினுக்கிப் பதார்த்தமாக அமைவது
    1) வார்னிஷ் 2) எனாமல்பூச்சு 3) நிரப்பி 4) துருவெதிர்ப்புவர்ணப்பூச்சு

05. மண்ணரிப்பை தடுக்க மேற்கொள்ளக்கூடிய நடவடிக்கைகள் ஒன்று
    1) பரவல் நீர்ப்பாசனம் மேற்கொள்ளல்
    2) நிழலை விரும்பும் பயிர்களை நாட்டுதல்
    3) சமவுயரகோட்டு பயிர்ச்செய்கை மேற்கொள்ளல்
    4) சாடிகளில் பயரிடல்

06. பின்வருவனவற்றுள் உராய்வு நீக்கியாக பயன்படுத்தக்கூடியது.
    1) கிறீஸ் 2) குண்டுப்போதிகை 3) புஸ்போதிகை 4) மேற்கூறியயாவும்

07. கோபுரப்பயிர்ச்செயகையின் கீழ்ப்பாகத்தில் நாட்டப் பொருத்தமான தாவரம்.
    1) கத்தரி 2) பயிற்றை 3) மிளகாய் 4) மேற்கூறியயாவும்

08. பின்வரும் குறியீடு குறிப்பது 
    1) தடையி 2) ஒலிகாலும் இருவாயி 3) மின்கலம் 4) திரான்சிஸ்ரர்

09. மண்ணீர்க் காப்பிற்கு பொருத்தமான நீர்ப்பாசன முறை.
    1) துளி நீர்ப்பாசனம் 2) வரம்பு சால் நீர்ப்பாசனம்
    3) வாய்க்கால்முறை 4) மேற்கூறிய யாவும்

10. உணவு தயாரிப்பவரின் ஆரோக்கியம் எனப்படுவது
    1) உரிய உபகரணப்பயன்பாடு 2) பாத்திரங்களை கழுவுதல
    3) தலைக்கவசம் அணிதல் 4) உரியபொதியிடல்

சரியாயின் சரி எனவும் பிழையாயின் பிழை எனவும் அடையாளம் இடுக.

11. உடலுக்கு சக்தியை தருவது புரத உணவாகும். (   )
12. கொள்வனவாளருக்கும் வழங்குநருக்கும் இடையில் கொடுக்கல் வாங்கல் இடம் பெறும் இடம் சந்தையாகும் (   )

kalvi.lk

13. சந்தை ஆய்வு முறைகளுள் சந்தை அவதானிப்பும் ஒன்றாகும் ( )

14. சர்வதேச தர நிர்ணயச் சான்றிதழ் SLS ஆகும். ( )

15. பழுதடைந்த உணவில் நிறமாற்றத்தை அவதானிக்கலாம். ( )

இடைவெளி நிரப்புக

16. நடுகை ஊடகம் தயாரிக்கும் போது மேல்மண்ணும் கூட்டெருவும் .... என்ற வீதத்தில் கலக்கப்படும்.

17. மரவள்ளி கிழங்கை வளிபடுமாறு வைத்தால் .... உருவாகும்

18. பற்றீரியா பங்கசு போன்றன உணவைப்பழுதடையச் செய்யும் .... காரணியாகும்.

19. இலங்கைத் தரக்கட்டளைகள் பணியகத்தின் மூலம் .... தரச்சான்றிதழ் வழங்கப்படுகிறது.

20. செயற்றிட்டத்தின் அடிப்படைப்படிமுறைகளில் .... முதன்மையானதாகும்.

(20 x 1 = 20 புள்ளிகள்)

பகுதி – II

முதலாம் வினா உட்பட மூன்று வினாக்களுக்கு விடை தருக.

(01) 1) செயன்முறைத் தொழில்நுட்பத்திறன்கள் பாடத்தில் முதலாம் தவணையில் நீர் மேற்கொண்ட கணிப்பீடு ஒன்றை தருக?

2) அச்செயற்பாட்டிற்கு பயன்படுத்திய பொருட்கள் கருவி உபகரணங்கள் என்பவற்றைத் தருக.

3) அச்செயற்பாட்டின் மூலம் நீர் பெற்றுக்கொண்ட நன்மைகள் எவை.

4) அச் செயற்பாட்டிற்கு தேவயான தகவல்களை எங்கிருந்து பெற்றுக்கொண்டீர்.

(2+ 4 +2 + 2 = 10 புள்ளிகள்)

(02) 1) இலங்கைக்கே உரித்தான பயிர்ப்பேதங்கள் மூன்று தருக.

2) பயிர்சசெய்கையின் போது நிலத்திற்கு போதியளவு சூரியஒளி கிடைக்காமைக்கு தீர்வாக மேற்கொள்ளக்கூடிய நடவடிக்கைகளைத் தருக?

3) திட்டமிட்ட முறையில் வீட்டுத்தோட்டம் அமைப்பதால் கிடைக்கும் நன்மைகள் நான்கு தருக. (4 +3 + 3 = 10 புள்ளிகள்)

(03) 1) உணவு பழுதடைதலில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் பிரதான காரணிகள் மூன்றினையும் தருக.

2) நொதியச் செயற்பாட்டின் மூலம் கபில நிறமாக நிறமாற்றம் அடையும் உணவுப்பொருட்கள் மூன்று தருக?

3) பப்பாசி அச்சாறு தயாரிக்கும் முறையினைத் தருக?

(3 +3 + 4 =10 புள்ளிகள்)

(04) 1) வணிகம் என்றால் என்ன?

2) சந்தை இடைவெளி என்றால் என்ன?

3) சந்தை ஆய்வுமூலம் பெறப்பட்ட தகவல்களைக்கொண்டு மேற்கொள்ளக்கூடிய தீர்மானங்களைத் தருக. (3 +3 + 4 =10 புள்ளிகள்)

kalvi.lk

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