



யாழ்ப்பாணக் கல்வி வலயம்

மூன்றாம் துவணைப் பரீட்சை - 2017

செயன்முறை தொழில்நுட்பத்திறன்கள்

தரம்: 08

சுட்டெண்:.....

நேரம்: 2 மணித்தியாலம்

பகுதி - I

❖ மிகவும் பொருத்தமான விடையைத் தெரிவு செய்க.

- (01) விலங்குகளை முழு நேரமும் மனையில் அடைத்து அவ்விலங்குகளிற்குத் தேவையான உணவு, நீர் என்பன பாத்திரங்களில் வழங்கப்பட்டு மேற்கொள்ளப்படும் விலங்கு வளர்ப்பு முறை
- 1) தீவிர முறை
 - 2) அரைத்தீவிர முறை
 - 3) அரைத்திறந்தவெளி வளர்ப்பு முறை
 - 4) திறந்தவெளி வளர்ப்பு முறை
- (02) பாலை நொதிக்கச் செய்து தயாரிக்கப்படும் பாலுற்பத்திப் பொருட்கள்
- 1) பால்மா, ரின்பால்
 - 2) யோகட், தயிர்
 - 3) தகரத்திலடைத்த பால், கிருமியழிக்கப்பட்ட பால்
 - 4) பாய்ச்சராக்கம் செய்யப்பட்ட பால், பட்டர்
- (03) உணவுப்பொருட்களை -18°C வெப்பநிலை களஞ்சியப்படுத்துதல் எவ்வாறு அழைக்கப்படும்
- 1) குளிரூட்டல் என
 - 2) நீரகற்றல் என
 - 3) செறிவாக்கல் என
 - 4) ஆழ்குளிரூட்டல் என
- (04) பூகோள வெப்பமடைதலுக்குச் காரணமான வாயுக்களாகக் கருதப்படுபவை
- 1) ஓட்சிசனும், நைதரசனும்
 - 2) காபனீரொட்சைட்டும், மீதேனும்
 - 3) ஐதரசனும், ஓட்சிசனும்
 - 4) நைதரசனும், குளோரினும்
- (05) குளிரூட்டியில் களஞ்சியப்படுத்தப்படும் மரக்கறிகள், பழங்கள், சமைத்த உணவுகள் என்பன உலர்வடைவதனைத் தவிர்ப்பதற்கு மேற்கொள்ளத்தக்க நடவடிக்கை
- 1) தண்ணீர் தெளித்தல்
 - 2) உணவுடன் நீர்விட்டு வைத்தல்
 - 3) உணவு வகைகளைத் திறந்து வைத்தல்
 - 4) பொலித்தீன் உறைகள் அல்லது பொருத்தமான கொள்கலன்களில் இட்டு வைத்தல்
- (06) பின்வருவனவற்றுள் பாண்டலடைவதன் மூலம் பழுதடையும் உணவுப் பொருட்களாக அமைவன
- 1) அப்பிள், வாழைக்காய்
 - 2) ஈரப்பற்றான விசுக்கோத்து, மரவள்ளிக் கிழங்கு
 - 3) பட்டர், தேங்காய் எண்ணெய்
 - 4) பாண், காய்ச்சிய பால்
- (07) உணவு தயாரிப்பவர் பின்பற்ற வேண்டிய சுகாதார ரீதியான நடவடிக்கைகளாக அமைவது
- 1) கைகளைச் சவர்க்காரமிட்டு கழுவிச் சுத்தமாக்கல்
 - 2) உணவு சமைப்பதற்குப் பயன்படும் கையுறை அணிதல்
 - 3) தலைக்கவவசம் அணிதல்
 - 4) மேற்கூறிய யாவும் சரி
- (08) பப்பாசியை அறுவடை செய்ய பொருத்தமான பருவமாக கருதப்படுவது
- 1) காய் கடும்பச்சை நிறத்திலிருந்து இளம்பச்சை நிறமாக மாறும் போது
 - 2) காய் முழுவதும் மஞ்சள் நிறமாக மாறிய போது
 - 3) காய் பச்சை நிறத்திலிருந்து மஞ்சள் நிறமாக மாறும் போது
 - 4) காயில் நிறமாற்றம் எதுவும் ஏற்படாத போது

- (09) உராய்வைக் குறைப்பதற்கு உராய்வு நீக்கிகளாகப் பயன்படுத்தப்படுபவை
- 1) என்ஜின் ஓயில், கிறிஸ்
 - 2) பெயிண்ட், ரின்னர்
 - 3) மண்ணெண்ணெய், டீசல்
 - 4) பெற்றோல், மரக்கறி எண்ணெய்
- (10) பின்வருவனவற்றுள் குண்டுப்போதிகையின் (Ball Bearing) பயன்பாடாகக் கருதப்படுவது
- 1) உராய்வைக் குறைத்தல்
 - 2) உராய்வை கூட்டல்
 - 3) உராய்வில் மாற்றத்தை ஏற்படுத்தாதிருத்தல்
 - 4) மீதமாகவுள்ள இடத்தை நிரப்பல்
- (11) பின்வருவனவற்றுள் ஏற்றத்தை தற்காலிகமாக சேமித்து வைக்கும் இலத்திரனியல் துணைக்கூறு
- 1) தடையி (Resistor)
 - 2) கொள்ளளவி (Capacitor)
 - 3) திரான்சிஸ்டர் (Transistor)
 - 4) இருவாயி (Diode)
- (12) புறத்தேயிருந்து கிடைக்கும் ஒளியின் அளவிற்கு ஏற்ப தடை மாறுபடும் துணைக்கூறாக கருதப்படுவது
- 1) ஒளிகாலும் இருவாயி ஆகும் (LED)
 - 2) இருவாயி (Diode) ஆகும்
 - 3) அஞ்சலி (Relay) ஆகும்
 - 4) ஒளியுணர் தடையி (Light Dependent Resistor) ஆகும்
- (13) இருவாயி (Diode) இன் இரு முனைவுகளாகக் கொள்ளப்படுபவை
- 1) சேகரிப்பான் (Collector), அடி (Base)
 - 2) அனோட்டு (Anode), கதோட்டு (Cathode)
 - 3) காலி (emitter), அடி (Base)
 - 4) மேற்கூறிய யாவும் சரி
- (14) வீடுகளில் மடித்து வைக்கும், உத்திக்கு உதாரணமாக அமையத்தக்க உபகரணங்களாக அமைவன
- 1) உளித்தொகுதியும், பல்நோக்கு உபகரணத்தொகுதியும்
 - 2) கடதாசிப்பெட்டியும், அலுமாரியும்
 - 3) வானொலியின் வான்கம்பியும், குடையும்
 - 4) பிளாத்திக்கு கோப்பையும், தொலைபேசியும்
- (15) MS word மென்பொருளை இயக்குவதற்கான அடிப்படையான கட்டளைகளைக் கொண்டது.
- 1) Building Bar ஆகும்
 - 2) Menu Bar ஆகும்
 - 3) Standard Bar ஆகும்
 - 4) Formatting Tool Bar ஆகும்
- (16) காய்களை அறுவை செய்யும் போது நிலத்தில் விழுவதனால் ஏற்படும் நசிதலை குறைப்பதற்கு மேற்கொள்ளத்தக்க நடவடிக்கை
- 1) மரப்பெட்டியில் ஏந்துதல்
 - 2) விசேட அறுவை உபகரணங்களைப் பயன்படுத்தல்
 - 3) மரத்திலிருந்தபடியே அறுத்து வீழ்த்துதல்
 - 4) கையால் கவனமாகப் பிடித்தல்
- (17) கிருமியழித்தல் மூலம் நீண்டகாலம் பேணப்படும் உணவுப்பொருட்கள்
- 1) பால், தகரத்திலடைத்த மீன்
 - 2) யோகட், மீன்
 - 3) கத்தரி, சாம்பல் வாழை
 - 4) பட்டர், தயிர்
- (18) பின்வருவனவற்றுள் ஆக்கிரமிப்புத் தாவரங்களாக கருதப்படக் கூடியவை
- 1) நீர்முள்ளியும் வயல் அன்னமுண்ணாவும்
 - 2) நீர்ச்சேம்பும் ஆற்றவாழையும்
 - 3) சல்வீனியாவும் ஜப்பானிய ஐக்கோணியாவும்
 - 4) தாமரையும் கிண்ணையும்
- (19) அறிவுறுத்தல், ஊக்கப்படுத்துதல், நினைவூட்டல் என்பன எவற்றின் அடிப்படைக் கூறுகளாகக் கொள்ளப்படுகின்றது
- 1) விற்பனை மேம்படுத்தலின் அடிப்படைக் கூறுகளாக
 - 2) உற்பத்திக் கிரயத்தின் அடிப்படைக் கூறுகளாகும்
 - 3) சந்தை ஆய்வின் வகைகளாகும்
 - 4) விளம்பரத்தின் அடிப்படைக் கூறுகளாகும்.
- (20) பின்வருவனவற்றுள் உணவு வகைகளைக் கிருமியழிப்பதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் உபகரணம்
- 1) ஆழ்குளிசூட்டிகள் (Deep Freezers)
 - 2) குளிசூட்டிகள் (Refrigerators)
 - 3) அமுக்கவடுகலன் (Autoclave)
 - 4) நீரகற்றிகள் (Dehydrators)

(20x1=20புள்ளிகள்)

❖ முதலாம் வினா கட்டாயமானது. ஏனைய இரண்டு வினாக்களைத்தெரிவு செய்து மொத்தமாக மூன்று வினாக்களிற்கு விடை தருக.

[01] நீர் பாடசாலையில் மேற்கொண்ட பாடசாலைத் தோட்டத்தில் பெற்றுக்கொண்ட அனுபவத்தைக் கொண்டு வீட்டிலே திட்டமிட்டு அமைத்த வீட்டுத்தோட்டம் தொடர்பாக பின்வரும் வினாக்களிற்கு விடை தருக.

- 1) திட்டமிட்ட முறையில் வீட்டுத்தோட்டத்தை அமைப்பதனால் கிடைக்கத்தக்க பயன்கள் இரண்டினைக் குறிப்பிடுக.
- 2) a) வீட்டுத்தோட்டத்தில் மண்ணீர்க்காப்பிற்காக பயன்படுத்தத்தக்க நீர்ப்பாசன முறை ஒன்றினைக் குறிப்பிடுக.
b) பயிர் செய்வதற்கு இடவசதி பற்றாக்குறையான பிரதேசங்களில் மேற்கொள்ளத்தக்க பயிர்ச்செய்கை முறை ஒன்றினைக் குறிப்பிடுக.
- 3) வீட்டுத்தோட்டத்தில் மண்ணரிப்பைத் தவிர்ப்பதற்காக மேற்கொள்ளத்தக்க இரண்டு நடவடிக்கைகளை எழுதுக.
- 4) வீட்டுத்தோட்டத்தில் பயிர்ச்சேதத்தைக் குறைப்பதற்கு எடுக்கத்தக்க நடவடிக்கை இரண்டினைக் குறிப்பிடுக.
- 5) a) நீர்வடிப்புக் குறைவான நிலத்தில் அமைக்கத்தக்க பாத்தியொன்றினைக் குறிப்பிடுக.
b) வீட்டுத்தோட்டத்தில் இலை மரக்கறிகளை அறுவடை செய்வதற்குப் பொருத்தமான நேரம் எதுவெனக் குறிப்பிடுக.

(2x5=10புள்ளிகள்)

- [02] 1) விளம்பர ஊடகங்கள் இரண்டினைக் குறிப்பிடுக.
- 2) a) கடனீரேரிகளின் பயன்பாடு ஒன்றினைக் குறிப்பிடுக.
b) இலங்கையில் குளங்கள் அதிகமாகக் காணப்படும் வலயம் எதுவெனக் குறிப்பிடுக.
 - 3) வீட்டு மின் உபகரணங்களைப் பயன்படுத்தும்போது பின்பற்றவேண்டிய விடயங்கள் இரண்டினை எழுதுக.
 - 4) தெங்குப்பயிர்ச்செய்கையுடன் தொடர்புபட்ட உற்பத்திகள் இரண்டினைப் பெயரிடுக.
 - 5) a) விளம்பரத்தின் அடிப்படை நோக்கம் எதுவென எழுதுக.
b) தரமான பொருளொன்றின் முக்கிய அம்சம் ஒன்றினை எழுதுக.

(2x5=10புள்ளிகள்)

- [03] 1) பண்ணை விலங்குகளை வளர்ப்பதனால் கிடைக்கத்தக்க பயன்கள் இரண்டினைக் குறிப்பிடுக..
- 2) a) இலங்கையின் தரக்கட்டளைகள் நிறுவனத்தின் மூலம் வழங்கப்படும் தரச்சான்றிதழின் தரக்குறியீடு எதுவெனக் குறிப்பிடுக.
b) சர்வதேச தரநிரலைய நிறுவனத்தின் மூலம் வழங்கப்படும் சர்வதேச தரச்சான்று எதுவெனக் குறிப்பிடுக.
 - 3) சூழல் மாசடைவதனால் ஏற்படத்தக்க பாதகமான விளைவுகள் இரண்டினை எழுதுக.
 - 4) பழுதடைந்த உணவில் காணத்தக்க இயல்புகள் இரண்டினைத் தருக.
 - 5) a) மின் சுற்றுக்களில் காட்டியாகப் பயன்படும் துணைக்கூறு எதுவெனக் குறிப்பிடுக.
b) ஆளியின் பயன்பாட்டை எழுதுக.

(2x5=10புள்ளிகள்)

- [04] 1) நீரகற்றல் மூலம் நீண்டகாலம் பேணத்தக்க உணவுகள் இரண்டினைக் குறிப்பிடுக.
- 2) a) மின்பற்றாசுக்கோலின் பயன்பாடு எதுவெனக் குறிப்பிடுக.
b) வெட்டுக்குறடு பயன்படுத்தப்படும் சந்தர்ப்பம் எதுவென எழுதுக.
- 3) சாடிப் பயிர்ச்செய்கை முறையில் பயன்படுத்தத்தக்க சாடி வகைகள் இரண்டினைக் குறிப்பிடுக.
- 4) யோகட் தயாரிப்பதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் பொருட்களில் ஜெலற்றின் தவிர்ந்த வேறு இரு பொருட்களைக் குறிப்பிடுக.
- 5) a) வீட்டு உபகரணங்களை உரிய பராமரிப்பிற்றிப் பயன்படுத்துவதனால் ஏற்படத்தக்க பாதிப்பு ஒன்றினைக் குறிப்பிடுக.
b) மின் சமிக்ஞைகளை ஒலிக்சமிக்ஞையாக மாற்றும் இலத்திரனியல் துணைக்கூறு எதுவெனக் குறிப்பிடுக.

(2x5=10புள்ளிகள்)

- [05] 1) துவிச்சக்கர வண்டியொன்றின் இயங்கும் பகுதிகள் இரண்டினைக் குறிப்பிடுக.
- 2) a) துவிச்சக்கர வண்டியை மிதிக்கும் போது சங்கிலியில் எழுப்பப்படும் ஒலியைச் சீர்செய்வதற்கு மேற்கொள்ளத்தக்க நடவடிக்கையொன்றினைக் குறிப்பிடுக.
b) வீட்டில் பயன்படுத்தப்படும் மின்கூளிலுள்ள (டோச்) இறுக்கமடைந்த ஆளியினைச் சீர்செய்வதற்கு மேற்கொள்ளத்தக்க நடவடிக்கை ஒன்றினைக் குறிப்பிடுக.
- 3) அடுக்கிவைக்கும் உத்திக்கான உதாரணங்கள் இரண்டினை எழுதுக.
- 4) இலத்திரனியல் சுற்றுக்களை ஒருங்கு சேர்ப்பதில் அதிகளவு பயன்படுத்தப்படும் சுற்றுப்பலகைகள் இரண்டின் பெயர்களைத் தருக.
- 5) a) பன்புல்லை மூலப்பொருளாகப் பயன்படுத்தி தயாரிக்கப்படும் பொருளொன்றைக் குறிப்பிடுக.
b) மனிதனால் குளங்கள் நிர்மாணிக்கப்படாததன் பிரதான நோக்கங்களிலொன்றைக் குறிப்பிடுக.

(2x5=10புள்ளிகள்)

ONLINE CLASSES - 2025

May

NEW ADMISSIONS

2ம் தவணை வகுப்புகள்

தரம் 6 முதல் O/L வரை

அனைத்து பாடங்களும் ஒரே
கல்வி நிறுவனத்தின் கீழ் ...



இலங்கையின் எப்பாகத்திலிருந்தும்
ZOOM APP மூலம் எமது வகுப்புகளில்
இணைந்து கொள்ள முடியும்.



JOIN NOW
WWW.KALVI.LK

075 287 1457