



வலயக்கல்வி அலுவலகம் - யாழ்ப்பாணம்

இரண்டாம் தவணைப் பரீட்சை - 2018

தரம் - 07

செயன்முறைத் தொழினுட்பத்திறன்கள்

நேரம் :- 2.00 மணித்தியாலம்

சுட்டெண் :-

பகுதி I

❖ மிகச் பொருத்தமான விடையைத் தெரிவு செய்து அதன் கீழ்க் கீறிடுக.

01) வித்துக்களை 12 மணித்தியாலம் நீரில் ஊறவிடுவது.

- 1) நோய்க் கிருமிகளின் தாக்கத்தை தடுக்க.
- 2) வித்துக்கள் முளைத்தலுக்குத் தேவையான நீரை அகத்துறிஞ்ச.
- 3) வித்துக்களில் உள்ள வண்டுகள் வெளியெறுவதற்கு.
- 4) ஓளித் தொகுப்பை அதிகரிக்கச் செய்ய.

02) உயிருள்ள உயிரற்ற தடைகளை ஏற்படுத்துவதன் மூலம் மண்ணரிப்பை குறைக்கலாம். பின்வருவனவற்றுள் உயிரற்ற தடையாக அமைவது.

- 1) கிளி சிரிடி யாவேலி அமைத்தல்.
- 2) பூசனி வற்றாளை, வெள்ளரி போன்ற தாவரங்களை வளர்த்தல்.
- 3) கல்வேலி அமைத்தல்.
- 4) பொன்னாங்காணி வல்லாரை போன்ற தாவரங்கள் நடுதல்.

03) கழிவுப் பொருட்கள் பற்றிய பின்வரும் கூற்றுக்களில் சரியான கூற்றை தெரிவு செய்க.

- A- வேறாக்கப்பட்ட கழிவுகள் "வளம்" ஆகும்.
B- வேறாக்கப்படாத கழிவுப் பொருட்கள் "கழிவுகள்" எனப்படும்.
C- தேங்காய் சிரட்டை, தகரப் பேணி போன்ற சிதைவமையாத கழிவுகள்.

- 1) A,B,C சரியாகும்
- 2) B, C சரியானது
- 3) A,C சரியானது
- 4) AB சரியானது

04) பூக்காத தாவரங்கள் அல்லது இலை அலங்கார தாவரமாக காணப்படுவது

- 1) கோழியாஸ்
- 2) சீனியாஸ்
- 3) போகன்விலா
- 4) அந்துாரியம்.

05) இஞ்சி, மஞ்சள் போன்றவற்றில் புதிய தாவரங்களை உருவாக்குவதன் பயன்படுவது.

- 1) நிலக்கீழ்த் தண்டுத் துண்டம்
- 2) வித்துக்கள்
- 3) இலைத் துண்டங்கள்
- 4) வன் வைரத் துண்டம்

06) கத்தரிக்காய், சாம்பல் வாழைக்காய் போன்றவற்றை வெட்டி உடன் நீரிலோ அல்லது தேங்காய்ப் பாலிலோ அமிழ்த்துவது.

- 1) பிற்பரி கரிப்பு முறை
- 2) களஞ்சியப்படுத்தும் முறை
- 3) முற்பரிகரிப்பு முறை
- 4) சுவையூட்டும் முறை

07) தடித்த மாப் பசைக் கலவை பயன்படுத்தி தயாரிக்கும் உணவு.

- 1) இடியப்பம்
- 2) உப்பு மா
- 3) தோசை
- 4) சுண்டல்.

08) உணவு தயாரிப்பில் பவர் மேற்கொள்ள வேண்டிய நடைமுறை அல்லாதது.

- 1) மேலங்கி அணிதல்
- 2) துடை துண்டு பயன்படுத்தல்
- 3) கையுறை அணிதல்
- 4) தலையலங்காரம் செய்து விரித்து விடல்

09) கொலண்டர் (Colander) உபகரணத்தைப் பயன்படுத்தி செய்யப்படுவது.

- 1) பழச்சாறு பிழிவதற்கு
- 2) இலை வகைகள் கழுவி நீர் வடிய விடுவதற்கு
- 3) மா வகைகள் அரிப்பதற்கு.
- 4) பால், தேனீர் போன்றன வடிப்பதற்கு.

10) தானியங்களை மாவாக்குவதற்குப் பயன்படும் உபகரணம் அல்லாதது.

- 1) கிரேற்றர்
- 2) திருவலகை
- 3) உரல் உலக்கை
- 4) மின் அரைப்பான்.

11) —||— படத்தில் காட்டப்பட்ட இலத்திரனியல் துணைச் சாதனத்தின் குறியீடு குறிப்பது?

- 1) ஒளி காலும் இருவாயி
- 2) மின்கலம்
- 3) திரான் சிஸ்டர்
- 4) கொள்ளவி

12) இருவழி ஆளி பயன்படுத்தப்படும் சந்தர்ப்பம்

- 1) வீட்டு மின் மணியில்
- 2) வாகன ஒலி எழுப்புதல்
- 3) மோட்டார் வாகன சமிஞ்சை விளக்குகளைக் கட்டுப்படுத்த
- 4) குளிர்சாதனப் பெட்டியில்.

13) நீர் குழாய்களில் நீர் பாயும் திசையை 90° இனால் திசை திரும்ப பயன்படுத்தும் நீர்க்குழாய் உபகரணம்.

- 1) முழங்கை குதை
- 2) நீர் திருகுபிடிக்குதை
- 3) படலை வால்பு
- 4) வால்வுக் குதை

14) நீர்த்திருகுபிடியைப் பொருத்தப் பயன்படுவது.

- 1) தாங்கிக் கொழுக்கி
- 2) முழங்கை வால்பு
- 3) வால்புக் குதை
- 4) T இணைப்பு

15) சிற்றளவான கம்பனிகள் கூடிய அளவு எத்தனை?

- 1) 20 பேர் 2) 30 பேர் 3) 40 பேர் 4) 50 பேர்

16) பொதி செய்யப்பட்ட பொருளொன்றின் பூரணமான தகவல்களை வெளிப்படுத்துவது.

- 1) தரக் குறியீடு 2) விலைப்பட்டி 3) சுட்டித் துண்டு 4) வியாபாரக்குறியீடு

17) தனியுடமை வணிகத்தின் பிரதி கூலமாக அமைவது

- 1) ஆரம்பிப்பதற்கு சிறிதளவு மூலதனம் போதுமானது.
2) வணிகத்தில் நட்பம் ஏற்படின் உரிமையாளர் தனித்து பொறுப்பேர்ப்பில்.
3) பெறப்படும் இலாபம் முழுவதும் உரிமையாளருக்கே
4) வணிகம் பற்றிய முடிவுகள் உரிமையாளர் தனித்து எடுக்க முடியும்.

18) இலங்கையின் தரக்கட்டளைப் பணியகத்தின் மூலம் தரமான பொருளுக்கு வழங்கப்படும் அடையாளம்.

- 1) S.L.P.S 2) ISO 3) SLS 4) ISI

19) காட்சிப் பாங்குடைய ஊடகத்தை பயன்படுத்தும் போது கருத்தை உள்ளடக்கிய உருவை வெளிப்படுத்துவதற்கு பயன்படுத்தும் நிறம்.

- 1) இளம் நிறம் 2) வெள்ளை நிறம் 3) கடுமையான நிறம் 4) ஊதா

20)



அருகே காணப்படும் நியமக் குறியீடு பொதுவாகக் காணப்படும் இடம்.

- 1) பாடசாலை 2) நூலகம்.
3) வைத்தியசாலை 4) எரிபொருள் நிரப்பு நிலையம்.



பகுதி II

❖ முதலாம் வினாவிற்கும், ஏனைய இரு வினாவிற்குமாக மொத்தம் மூன்று வினாக்களுக்கு விடை தருக.

- 01) i. செயன்முறைத் தொழிற்பாட்டில் நீர் இம்முறை செய்த செய்முறை ஒன்றினைக் குறிப்பிடுக?
 ii. இச் செயற்பாட்டிற்கு பயன்படுத்திய பொருட்கள் எவை?
 iii. பயன்படுத்திய கருவிகளைத் தருக?
 iv. இச் செயற்பாட்டில் ஏற்பட்ட இடர்/ பிரச்சினைகள் எவை?
 v. இச் செயற்பாட்டின் மூலம் நீர் பெற்ற அனுபவங்கள் எவை?

(5x2=10 புள்ளிகள்)

- 02) i. உணவு சமைக்கும் இடம் எவ்வாறு அமைந்து இருக்க வேண்டும்? (3 தருக)
 ii. சமையல் அறையில் காணப்படும் கையால் இயக்கும் உபகரணம், மின்வலுவால் இயங்கும் உபகரணம் என்பவற்றுக்கான உதாரணங்கள் தருக?
 iii. சுகாதாரமான முறையில் உணவு சமைக்கும் ஒருவர் தம்மை தயார் படுத்தும் நடவடிக்கைகள் 3 தருக?

(3+4+3=10 புள்ளிகள்)

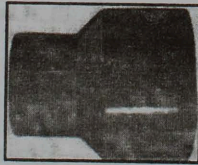
- 03) i. மண்ணரிப்பு என்பது யாது?
 ii. மண்ணரிப்பைத் தடுக்கும் முறைகள் 2 தருக?
 iii. தரை அலங்கரிப்பு முறைகள் இரண்டினையும் தருக?
 iv. தரை அலங்கரிப்பிற்குப் பயன்படுத்தும் கூறுகள் இரு வகைப்படும் அவை எவை?
 v. தரை அலங்கரிப்பில் தாவரங்கள் பயன்படுத்துவதன் நன்மைகள் 2 தருக?

(5x2=10 புள்ளிகள்)

- 04) i. சந்தை என்பது யாது?
 ii. சிறிதளவு வணிக அமைப்புக்கள் மூன்றினையும் குறிப்பிடுக?
 iii. இரண்டிற்கு மேற்பட்டோர் இணைந்து நடத்தும் வணிக அமைப்பு யாது?
 iv. மேற் கூறிய வணிக அமைப்பின் நன்மைகள் 2 தருக?

(10 புள்ளிகள்)

05)



நீர் விநியோகக் கட்டமைப்பு தொடர்பான உபகரணங்கள் அருகில் உள்ளது.

- i. A,B என்பவற்றை இனங்கண்டு அவற்றின் பெயர்களைக் குறிப்பிடுக.
 ii. A யினால் ஆற்றப்படும் கருமம் யாது?
 iii. B யினால் ஆற்றப்படும் கருமம் யாது?
 iv. வீதி விதிகளுக்கமைய நியமக் குறியீடுகள் இரண்டினைக் குறிப்பிடுக. அவற்றை வரைந்து காட்டுக

(2+2+2+4=10 புள்ளிகள்)

தரம் 01 - 10

3ம் தவணை

REVISION | PAPER DISCUSSION

ஆரம்பம் - 01.12.2024

மீட்டல் மற்றும் வினாத்தாள்
கலந்துரையாடல் வகுப்புகள்

இலங்கையின் எப்பாகத்திலிருந்தும்
இணைந்து கொள்ள முடியும்.

JOIN NOW

புதிய அனுமதிகள்
வழங்கப்படுகின்றன..

கட்டண விபரங்கள்

தமிழ் Medium

தரம் 01-02

2000/=

தரம் 03-05

2500/=

தரம் 06-10

3000/=

English Medium

தரம் 06-07

3500/=



KALVI.LK



WHATSAPP

075 287 1457