



வலயக்கல்வி அலுவலகம் - யாழ்ப்பாணம்

இரண்டாம் தவணைப் பரீட்சை - 2016

தரம் : 08

செயன்முறைத் தொழில்நுட்பத் திறன்கள்

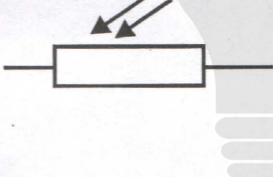
பெயர் / சுட்டெண் :

நேரம் :

2.00 மணித்தியாலம்

பகுதி - I

சரியான விடையைத் தெரிவு செய்க.

- 01) குறுங்காலத்தில் வளரக்கூடிய மலர்ச்செடிகளில் ஒன்று
1. அந்தூரியம் 2. ஒக்கிட் 3. செவ்வந்தி 4. மல்லிகை
- 02) ஆரம்பநிலம் பண்படுத்தல் உபகரணங்களில் ஒன்று
1. மண்வெட்டி 2. கைமுள்ளு 3. புவாளி 4. கைக்கரண்டி
- 03) உணவு சமைப்பதற்காக சாம்பல் வாழைக்காயை வெட்டிச் சீவல்களாக்கும் போது ஏற்படும் நிறமாற்றத்தைத் தவிர்ப்பதற்கு இடவேண்டிய கரைசல்
1. தேசிக்காய்ப்புளி 2. உப்புக்கரைசல் 3. நீர் 4. குளோரின் கரைசல்
- 04) பற்றாசுக் கோலின் முனையில் காணப்படும் உலோகம்
1. ஈயம் 2. செப்பு 3. உருக்கு 4. இரும்பு
- 05)  இக்குறியீடு குறிப்பது
1. தடையி 2. ஒளிகாலும் இருவாயி
3. கொள்ளளவி 4. ஒளி உணர்தடையி
- 06) ஆரம்ப பூரணப்படுத்தலுக்குப் பயன்படுத்தப்படும் "கரடுமுரடான" மணற் கடதாசியின் சர்வதேச தரஅளவு
1. 60 2. 120 3. 240 4. 480
- 07) பின்வருவனவற்றுள் தனியார் வணிக அமைப்பு
1. திணைக்களங்கள் 2. வரையறுக்கப்பட்ட கம்பனி
3. கூட்டுத்தாபனங்கள் 4. உள்ளூராட்சி மன்றங்கள்
- 08) பின்வரும் முயற்சிகளில் முறைசார வணிகத்தில் அடங்குவது
1. கயிறு திரித்தல் 2. தனியுடமை வணிகம்
3. பங்குடமை வணிகம் 4. அரச திணைக்களம்
- 09) குறுங்காலப் பயிர்கள் நாற்று மேடையில் வளர வேண்டிய கால அளவு
1. 18 - 21 நாட்கள் 2. 7 - 10 நாட்கள் 3. 3 - 4 மாதங்கள் 4. 7 - 10 நாட்கள்
- 10) பெரும் எண்ணிக்கையான நாற்றுக்களை உற்பத்தி செய்துகொள்ள பொருத்தமான இடம்
1. காளான் வளர்ப்பு 2. இழைய வளர்ப்பு தொழில்நுட்பம்
3. துண்ட நாற்றுமேடை 4. ஆளுகை இல்லங்களில் பயிரிடல்

- 11) சுவையூட்டியாகப் பயன்படுத்தப்படும் சுவைசருக்குப் பதார்த்தம்
1. மஞ்சள் 2. ரம்பை 3. கறிவேப்பிலை 4. மிளகு
- 12) மரக்கறி, பழங்களை குளிர்நீரில் சேமிக்கும் போது அங்கு நிலவ வேண்டிய வெப்பநிலை.
1. 4°C 2. -18°C 3. 0°C 4. 12°C
- 13) வர்ணம் பூசும் போது கலக்குவதற்கு இலகுவாக அதன் தடிப்பைக் குறைக்கப் பயன்படுத்தக்கூடிய மெதுவாக்கி வகை
1. தினர் 2. வார்ணிஸ் 3. பிரெஞ்சு மினுக்கி 4. காப்பிடு பதார்த்தம்
- 14) மனித சக்தியால் இயங்கும் வீட்டைச் சுத்தப்படுத்தும் உபகரணம்
1. தும்புத்தடி
2. புல்வெட்டும் இயந்திரம்
3. பொரிசர் (Polisher)
4. வொக்கியும் கிளீனர் (Vaccum Cleaner)
- 15) சுவைச்சரக்குப் பொருட்கள் பொதியிடுவதற்குப் பொருத்தமான பதார்த்த வகை
1. ஒளிபுகவிடக்கூடிய கண்ணாடிப் போத்தல் 2. பிளாஸ்டிக் போத்தல்
3. கடதாசி உறை 4. மண் பாத்திரம்
- 16) சந்தையில் நுகர்வோரது தேவைகளும் விருப்பங்களும் நிறைவு செய்யப்படாது இருக்கும் நிலை
1. பற்றாக்குறை 2. சந்தை இடைவெளி 3. நிரம்பல் 4. வழங்கல் சங்கிலி
- 17) பிரதான இருதுறை வணிக அமைப்புக்களாவன.
1. தனியார்துறை, அரசு துறை
2. தனியுடமை வணிகம், பங்குடமை வணிகம்
3. திணைக்களம், கூட்டுத்தாபனம்
4. திணைக்களம், அரசு கம்பனி
- 18) உணவைப் பழுதடையச் செய்யும் பௌதீகக் காரணி
1. பூஞ்சணம் 2. ஈரலிப்பு 3. கரப்பான் 4. வெட்டுப்படுத்தல்
- 19) போசணைப் பெறுமானம் பாதுகாக்கப்பட்டு ஆழ்குளிரேற்றியில் களஞ்சியப்படுத்தக்கூடிய உணவு
1. இறைச்சி 2. பால் 3. சோடா 4. பழங்கள்
- 20) குறுங்காலப் பருப்புப் பயிர்களை வளர்ப்பதனால் மண்ணிற்கு கிடைக்கும் போசணை மூலகம்
1. அவரை 2. பருப்பு 3. பசுந்தாட் பசளை 4. நைதரசன்
(20 x 1 = 20 புள்ளிகள்)

பகுதி - II

முதலாம் வீனா உட்பட, எவையேனும் மூன்று வீனாக்களுக்கு வீடை தருக.

- 01) 1. நீர் வகுப்பறையில் மேற்கொண்ட கணிப்பீடு ஒன்றைக் குறிப்பிடுக.
2. இக் கணிப்பீட்டைச் செய்வதற்கு பயன்படுத்திய கருவி உபகரணங்களையும் மூலப்பொருட்களையும் வேறுபடுத்திப் பட்டியலிடுக.
3. இச் செயற்பாடு மூலம் பெற்ற நன்மைகள் 3 குறிப்பிடுக.
(3+3+4=10 புள்ளிகள்)
- 02) 1. நாற்றுமேடையில் வளர்ந்து தோட்டத்தில் நடும் தாவரங்கள் 03 தருக?
2. வித்துக்களை நாற்றுமேடையில் இட்டு வளர்ப்பதால் கிடைக்கும் நன்மைகள் மூன்று தருக?
3. மண்ணிற்கு மூடுபடை இடுவதன் பயன்கள் நான்கு குறிப்பிடுக.
(3+3+4= 10 புள்ளிகள்)
- 03) 1. உணவு பழுதடையச் செய்யும் பிரதான காரணிகள் மூன்றைக் குறிப்பிடுக.
2. பழுதடைந்த உணவின் இயல்புகள் 3 குறிப்பிடுக.
3. உணவு பழுதடையாது பாதுகாக்கும் நுட்பங்கள் 4 குறிப்பிடுக.
(3+3+4=10 புள்ளிகள்)
- 04) 1. பின்வரும் மின்னியல் துணைப்பாகங்களின் சுற்றுக் குறியீடுகளை வரைந்து காட்டுக.
அ. கொள்ளளவி ஆ. ஒளிகாலும் இருவாயி இ. மாறும் தடையி
2. சுற்றுத்தகடு வகைகள் மூன்று குறிப்பிடுக.
3. தனியுடமை வணிகத்தின் பண்புகள் சில தருக.
(3+3+4=10 புள்ளிகள்)



Education

කල්වි

අධ්‍යාපන

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 Kalvi.lk
අධ්‍යාපන



Whatsapp
075 287 1457