வலயக்கல்வி அலுவலகம் - வவுனியா வடக்கு
இரண்டாம் தவணைப் பரீட்சை - 2022
செயன்முறைத் தொழில்நுட்பத்திறன்கள்

சுட்டெண் ....

தரம்: 07

நேரம் - 1.30 மணித்தியாலம்

பகுதி I

- **சரியான விடையின் கீழ் கோடிடுக.**

1) பயிர்ச்செய்கைக்கு இன்றியமையாத அடிப்படைக் காரணி?
1) கல் 2) மண் 3) காற்று 4) பொலித்தீன்

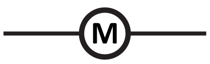
2) மண்ணின் தொழில்களில் ஒன்று?
1) அழகுபடுத்தல் 2) தாவரங்களைத் தாங்குதல்
3) பயிர்களின் அதிக வளர்ச்சியை தடைப்படுத்தல் 4) சுவாசிப்பதற்கு உதவுதல்

3) Recycle செயன்முறையின் மூலம் உருவாகும் எண்ணக்கரு யாது?
1) 5 R எண்ணக்கரு 2) 8 R எண்ணக்கரு 3) 3 R எண்ணக்கரு 4) 1 R எண்ணக்கரு

4) அமிலம் சேர்த்த மூலப் பொருட்களை கலப்பதற்கு எவ்வகையான கரண்டி பயன்படுத்தப்பட வேண்டும்?
1) உலோகக் கரண்டி 2) அலுமினியக் கரண்டி
3) பிளாஸ்ரிக் 4) மரக்கரண்டி

5) நேரடியாக வயலில் நடக்கூடிய வித்து?
1) கத்தரி 2) தக்காளி 3) மிளகாய் 4) பூசனி

6) தரையலங்கரிப்பிரல் பயன்படுத்தப்படும் வன்கூறு?
1) கலேகியா 2) ரோசா 3) அந்தூரியம் 4) சிலைகள்

7) உலர் மின்கலத்தின் குறியீடு
1)
2) 

3)
4)

8) சிற்றளவு வணிகங்களை நடாத்திச் செல்லும் அமைப்பு அல்லாதது?
1) தனியுடமை வணிகம் 2) பங்குடமை வணிகம்
3) சிறிய தனியார் கம்பனிகள் 4) நூலகம்

9) மழைநீரினால் மண்ணின் வளமான மேற்படை கழுவி அகற்றப்படல் .... எனப்படும்.
1) மண் வெளிற்றல் 2) மண் வளமாக்கல்
3) மண்ணரிப்பு 4) மண் வளம் குன்றல்

10) தொடர்ச்சியாகப் பயிர் செய்வதனால் மண்ணிலிருந்து .... இழக்கப்படுகின்றது.
1) மண்நீர் 2) மண்ணின் தன்மை
3) போசணை மூலகங்கள் 4) மண் அரிப்பு

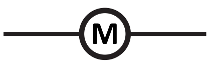
11) பயிர்களுக்கு கூட்டெரு இடுவதன் மூலம்
1) தாவரங்களுக்கு தேவையான போசனைகள் கிடைக்கும்
2) தாவரம் வளர்ச்சி குன்றும்
3) பயிர் பயன்கள் குறைவடையும்
4) கூட்டெரு வீணாக்கப்படும்.

12) பூக்காத தாவரம் அல்லாதது?
1) கலேதியா 2) கோலியாஸ் 3) ஸ்பைடர் 4) ரோசா

13) உணவுப் பொருட்களில் நிறமாற்றத்தைத் தவிர்க்க மேற்கொள்ளும் நடைமுறை?
1) முற்பரிகரிப்பு முறைகளை மேற்கொள்ளல். 2) கழுவியபின் வெட்டுதல்.
3) வெட்டிய பின் கழுவி சமைத்தல். 4) சமைத்த உணவை திறந்து வைத்தல்

14) ஆராக்கியமான தரமுள்ள உணவைத் தயார் செய்வதற்காக எவற்றைப் பேண வேண்டும்.
1) உணவின் சுவை, நிறம், இழையமைப்பு, மணம்
2) சுவை, நிறம், மணம், இழையமைப்பு, போசனைத்தன்மை
3) போசனைத் தன்மை
4) சுத்தமான, சுவையானவை

15) நீர் விநியோக முறைமையை 90° யினால் திசை திருப்பப் பயன்படும் இணைப்பு?
1) முழங்கை வளைவு 2) T இணைப்பு 3) வளைவு இணைப்பு 4) L இணைப்பு

16) மின் மோட்டருக்குரிய குறியீடு?
1) 

2)
3)

4)

17) விசேட வெட்டும் உபகரணத்தின் மூலம் வெட்டுதல்?
1) கிழங்குகள் 2) மரக்கறி, கீரை வகைகள், பழ வகை
3) தானியங்கள் 4) தேங்காய், கீரை வகை

18) உணவுப் பொருளை மாவாக மாற்றும் மின் உபகரணம்?
1) உரல் 2) உலக்கை 3) மின் அரைப்பான் 4) ரோஸ்ரர்

19) கலத்தல் மூலம் தயாரிக்கப்படும் உணவு?
1) கேக் 2) சோறு 3) பிட்டு 4) ஒம்லற்

20) உணவு சமைப்பதற்கு முன் பதப்படுத்தப் பயன்படுபவை?
1) உணவுப் பொருட்கள் 2) சுவைச் சரக்குகள், சோஸ் வகை
3) சோஸ், வினாகிரி 4) சுவைச் சரக்குகள், உப்பு, சோஸ் வகை, வினாகிரி

(20× 2 = 40 புள்ளிகள்)

பகுதி II

- **ஆறு வினாக்களுக்கு விடை தருக.**

01) (i) மண் அரிப்பைத் தடுப்பதற்கான நடவடிக்கைகள் 3 தருக?
(ii) கழிவுப் பொருட்களை எத்தனையாக வகைப்படுத்தலாம்? அவை எவை?
(iii) பயிர்களுக்கு கூட்டெரு இடுவதன் அனுகூலங்கள் 3 தருக?

(3 + 3 + 4 = 10 புள்ளிகள்)

02) (i) தரையலங்கரிப்பில் தாவரங்களைப் பயன்படுத்துவதன் நோக்கங்கள் 4 தருக?
(ii) பாடசாலை வளவை அலங்கரிக்கும் போது கவனத்தில் கொள்ள வேண்டிய விடயங்கள் 4 குறிப்பிடுக?
(iii) தரையலங்கரிப்பில் பயன்படுத்தப்படும் வன்கூறுகள் எவை?

(4 + 3 + 3 = 10 புள்ளிகள்)

03) (i) உணவு சமைப்பவர் பின்பற்ற வேண்டிய வழிமுறைகள் நான்கினைக் குறிப்பிடுக?
(ii) உணவு சமைக்கும் இடம் சமையல் அறை எவ் இயல்புகளைக் கொண்டதாக காணப்படும்?
(iii) உணவு தயாரிப்பதற்குப் பயன்படும் கருவிகள் 4 உபகரணங்கள் 4 தருக?

(4 + 3 + 3 = 10 புள்ளிகள்)

04) (i) SPDT ஆளியொன்றைப் பயன்படுத்தி ஒரு மின்குமிழை இரண்டு இடங்களில் கட்டுப்படுத்தத்தக்க சுற்றினை வரைந்து காட்டுக?
(ii) அதற்கு தேவையான பொருட்களையும் குறிப்பிடுக?

(5 + 5 = 10 புள்ளிகள்)

05) (i) மூலப்பொருட்களை மாற்றித் தயாரிக்கப்பட்ட உணவுகள் எத்தன்மையுடையனவாய் இருக்கும். 2 குறிப்பிடுக?
(ii) எவ்வாறு ஒரு உணவுப்பொருளை பல்வேறு தன்மைகள் கொண்டதாக மாற்ற முடியும்? 3 காரணங்கள் தருக?
(iii) மூலப் பொருட்களின் பௌதீகத் தன்மையில் மாற்றங்களை ஏற்படுத்தும் சந்தர்ப்பம் ஒன்றை உதாரணம் மூலம் விளக்குக?

(3 + 3 + 4 = 10 புள்ளிகள்)

06) (i) சிற்றளவு வணிகங்களை நடாத்திச் செல்லும் அமைப்புக்கள் எவை?
(ii) வணிக ஒழுங்கமைப்பு என்றால் என்ன?
(iii) தனியாள் உரிமை வணிகத்தின் அனுகூலங்கள் 4 தருக?

(3 + 4 + 3 = 10 புள்ளிகள்)

07) (i) நியமக் குறியீடுகளாக பயன்படுத்தப்படும் உருக்கள் 4 வரைந்து காட்டுக?
(ii) நியமக் குறியீடுகள் 4 வரைந்து பெயரைக் குறிப்பிடுக.
(iii) கேத்திர கணித வடிவமைப்புக்கள் 4 வரைந்து குறிப்பிடுக.

(4 + 3 + 3 = 10 புள்ளிகள்)