



# மாகாணக்கல்வித் தினைக்களம்

வடக்கு மாகாணம்

**தரம் - 9**

செயன்முறைத் தொழில் நுட்பம்

இரண்டாம் தவணைப் பர்ட்சே - 2023

பெயர் - .....



நேரம் :- 2 மணி

## பகுதி I

**1) மிகச் சரியான விடையின் கீழ் கோடுகூடு.**

1. பொன்னாங்காணியின் எப்பகுதி தண்டுத்தண்டம் விரைவாக வளரக்கூடியது?

- |                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| (1) நடுவைரத்தண்டு  | (2) வன்வைரத்தண்டு |
| (3) மென்வைரத்தண்டு | (4) இடைவைரத்தண்டு |

2. வெல்லக்கரைசல் இட்டு பதப்படுத்தக்கூடிய பழங்கள்.

- |                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| (1) திராட்சை, பப்பாசி | (2) தோடை, தேசி மரம் |
| (3) அன்னாசி, அப்பிள்  | (4) மா, ரம்புட்டான் |

3. முளைக்கடிய பயறு உண்பதற்கு உகந்த காலம்.

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| (1) 3 - 5 நாட்கள் | (2) 4 - 6 நாட்கள் |
| (3) 3 - 4 நாட்கள் | (4) 2 - 3 நாட்கள் |

4. ஆகாயப் பயிர்ச்செய்கைக்கு உதாரணம் கொள்ளக்கூடியது.

- |             |              |        |          |
|-------------|--------------|--------|----------|
| (1) மிளகாய் | (2) ஸ்ரோபெரி | (3) மா | (4) புளி |
|-------------|--------------|--------|----------|

5. நீண்டகாலம் கத்தரித்து பராமரிப்பதன் மூலம் பெற்றக்க அலங்காரத் தாவரம்.

- |                 |                           |
|-----------------|---------------------------|
| (1) பொன் சாய்   | (2) கோக்டாமா              |
| (3) சாழிப்பயிர் | (4) மேற்கூறிய எதுவுமில்லை |

6. உள்ளூர் வெறலியன் கறிமிளகாய் கொண்டுள்ள நீளம்.

- |                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| (1) 14cm - 17cm | (2) 18cm - 20cm |
| (3) 19cm - 20cm | (4) 10cm - 11cm |

7. பட்டகமுவ வனாடுதுக்கம் அமைந்துள்ள மாவட்டம்.

- |                 |             |           |               |
|-----------------|-------------|-----------|---------------|
| (1) யாழிப்பாணம் | (2) மன்னார் | (3) பதுளை | (4) குருநாகல் |
|-----------------|-------------|-----------|---------------|

8. சேதன திரவப் பசனை வகையில் அடங்காதது.

- |                          |                               |
|--------------------------|-------------------------------|
| (1) மண்புழு திரவப் பசனை  | (2) கிளிரி சீஷ்யா திரவப் பசனை |
| (3) கூட்டெரு திரவப் பசனை | (4) பெற்றோலிய திரவப் பசனை     |

9. பூச்சி பீடையை விரட்டும் தாவரம்.

- |               |               |            |                 |
|---------------|---------------|------------|-----------------|
| (1) செவ்வந்தி | (2) வாடாமல்லி | (3) கத்தரி | (4) குரியகாந்தி |
|---------------|---------------|------------|-----------------|

10. சர்வதேச தரநிர்ணய சபைக்குறியீடு.

- |         |          |         |         |
|---------|----------|---------|---------|
| (1) HSL | (2) SLBR | (3) ISO | (4) SLS |
|---------|----------|---------|---------|

11. ஒட்டுக்கட்டைத்தண்டை ஒட்டும் போது ஒட்டுநாடா சுற்றப்படும் முறை,

- |                                   |                           |
|-----------------------------------|---------------------------|
| (1) மேல் இருந்து கீழ்வரை          | (2) கீழ் இருந்து மேல் வரை |
| (3) நடுப்பகுதியிலிருந்து மேல் வரை | (4) எப்படியும் சுற்றலாம்  |

12. காடுகள் அழிக்கப்படுவதால் ஏற்படும் பாதகமாகக் கருத முடியாதது.

- |                                     |                                  |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| (1) உயிர்ப்பல்வகைமை விருத்தியடையும் | (2) மண்ணாரிப்பு ஏற்படுதல்        |
| (3) மழைவீழ்ச்சி குறைவடையும்         | (4) சூழல் வெப்பநிலை அதிகரிக்கும் |

13. வடமாகாணத்தில் அதிகளவு உள்ள உணவு வகைகள்.

- |                      |                              |
|----------------------|------------------------------|
| (1) ஸ்ரோபெரி, தேயிலை | (2) சின்ன வெங்காயம்          |
| (3) தயிர், கறுவா     | (4) ஆனைக்கொய்யா, விளாம்பழும் |

14. உணவில் போசனைக்கூறுகள் அழிக்கப்படும் முறை அல்லாதது.

- |                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| (1) துண்டுகளாக்கிக் கழுவுதல்   | (2) அதிக தடவை கழுவுதல்   |
| (3) நீண்ட நேரம் வெப்பமேற்றுதல் | (4) சுவையூட்டிகளை இடுதல் |

15. உணவைப் பழுதடையச் செய்யும் பேரங்கி எது? (கண்ணுக்குப் புலப்படுவது)

- |               |                      |              |            |
|---------------|----------------------|--------------|------------|
| (1) பக்ரீரியா | (2) நீள்முஞ்சி வண்டு | (3) பூஞ்சணம் | (4) மதுவம் |
|---------------|----------------------|--------------|------------|

(50 புள்ளிகள்)

**2) சரியாயின் (✓) எனவும் பிழையாயின் (X) எனவும் அடையாளம் கீடுக.**

1. அன்னாசிப்பழுத்தை சிறிய துண்டுகளாக வெட்டி சித்திரிக்கமிலம் கலந்த நீரில் அமிழ்த்த வேண்டும். (.....)
2. ஜஸ்கிரீம், தயிர் என்பன பால் உற்பத்திப் பொருட்களாகும். (.....)
3. அதிக வெப்பத்தில் சீனியை கரமலாக்கமுடியாது. (.....)
4. தொழிற்சாலையிலிருந்து ஈயம், கட்மீயம் போன்ற பார உலோகங்கள் உண்வை நஞ்சடையச் செய்கின்றது. (.....)
5. சிற்றளவு வணிகத்தைச் செய்யும் போது அதிகமான முதலீடு தேவையில்லை. (.....)

(5x4=20 புள்ளிகள்)

**பகுதி II**

**முதலாம் வினா உட்பட முன்று வினாக்களுக்கு விடை தருக.**

**1)**

- 1) வகுப்பறையில் மேற்கொண்ட செயற்திட்டப் பெயர் ஒன்றைக் குறிப்பிடுக.
- 2) செயற்றிட்டம் செய்யும் போது எதிர்கொண்ட பிரச்சினைகள் மூன்றைக் குறிப்பிடுக.
- 3) மேற்குறிப்பிட்ட பிரச்சினையில் இருந்து நீர் பெற்ற படிப்பினைகளை முன் வைக்குக.

(3+3+4=10 புள்ளிகள்)

**2)**

1. வரையறுக்கப்பட்ட இடப்பரப்பில் மேற்கொள்ளக்கூடிய பயிர்ச்செய்கை முறைகள் 3 தருக.
2. செயற்கை மகரந்தச் சேர்க்கை செய்யத்தக்க மலர்கள் எவை?
3. காடுகளை அழிப்பதனால் சூழலுக்கு ஏற்படக்கூடிய தீமைகள் நான்கினைக் குறிப்பிடுக.

(3+3+4=10 புள்ளிகள்)

**3)**

1. நாக்கின் மூலம் உணரத்தக்க சுவைகள் 3 தருக.
2. போசணைக்கூறுகள் 3 பெயரிடுக.
3. உணவுகளைப் பொதியிடுவதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் பொருட்கள் நான்கைத் தருக.

(3+3+4=10 புள்ளிகள்)

**4)**

1. உணவு தொடர்பான கைத்தொழில்கள் மூன்றினைப் பெயரிடுக.
2. உணவு உற்பத்தியில் ஈடுபடுவோர் கடைப்பிடிக்க வேண்டிய சுகாதாரப் பழக்கவழக்கங்கள் 3 தருக.
3. சுட்டுத்துண்டு ஒன்றில் கிடம்பெற வேண்டிய விடயம் 4 தருக.

(3+3+4=10 புள்ளிகள்)

**5)**

1. வேலையை இலகுவாக்குவதற்கு பயன்படுத்தப்படும் உபகரணங்கள் மூன்றைக் குறிப்பிடுக.
2. எஞ்ஜின் இயங்கும் பாகங்களின் உராய்வினை நீக்குவதற்கு கிடவேண்டிய பொருள் யாது?
3. மின்னைச் சிக்கனமாக்குவதற்கு பயன்படுத்தப்படும் மின்விளக்குகளின் பெயர்களைக் குறிப்பிடுக.

(3+3+4=10 புள்ளிகள்)