யாழ்ப்பாணம் இந்துக் கல்லூரி

இடர் விடுமுறைக்கால சுயகற்றலுக்கான செயலட்டை (2) – 2020

தரம் - 06 | செயன்முறைத் தொழில்நுட்பத்திறன்கள்

பெயர் / சுட்டெண் : ..... திரு.சி.ஞானறஞ்சன் Dip.in.Teach, B.A, B.Ed

அறிவுறுத்தல்கள் :

- கேட்கப்பட்ட அனைத்து வினாக்களிற்கும் பதிலளிக்குக.
- வினாக்களுக்கான விடைகள் விடைத்தாள் ஒன்றில் எழுதப்பட வேண்டும்.
- அனைத்து வினாக்களும் உரிய பாட அலகுகளை நன்கு கற்று விளங்கி பதிலளிக்க முயலுங்கள்.
- பாடசாலை தொடங்கும் போது விடைத்தாள்களை கோவையில் இட்டு வகுப்பாசிரியரிடம் ஒப்படைக்க வேண்டும்.

அலகு 01 – விவசாயம்

1.2 கண்களைக்கவரும் அலங்காரத் தாவரங்கள்

1. அழுகுக்காக வளர்க்கும் தாவரங்களை பிரதானமாக எத்தனை தொகுதிகளாக வகைப்படுத்தலாம் அவை எவை?

   .....

   .....

   .....

2. அலங்காரத்திற்காக வீடுகளில் வளர்க்கப்படும் தாவரங்கள் 10 இனைக் குறிப்பிடுக.?

   .....

   .....

3. அலங்கார இலைத்தாவரங்கள் 10இனைக் குறிப்பிட்டு அவற்றுள் 5இனைக் வரைபடம் மூலம் தருக?

   .....

   .....

4. உங்கள் பாடசாலைத் தோட்டத்தில் அல்லது வீட்டுத்தோட்டத்தில் காணக்கூடிய "அலங்கார பூக்களுடன் கூடிய தாவரங்கள்" 10 இனைக் குறிப்பிட்டு, அவற்றுள் 5இனைக் வரைபடம் மூலம் தருக?

   .....

   .....

5. வளரும் முறைக்கேற்ப சுற்றாடலை அலங்கரிக்கும் தாவரங்களை எவ்வாறு வகைப்படும்?

   .....

   .....

6. கொடித்தாவரம் ஒன்றினை வரைந்து அவற்றிற்கு உதாரணமாக இரண்டினது பெயரைக் குறிப்பிடுக?

   .....

   .....

www.lkedu.lk

7. ''தொங்கும் தாவரம்'' ஒன்றினை வரைந்து அவற்றுக்கு உதாரணங்கள் இரண்டினது பெயரைக்குறிப்பிடுக?

.....

.....

8. முக்கோண வடிவிலான தாவரம் ஒன்றினை வரைந்து அவற்றுக்கு உதாரணங்கள் இரண்டினைக் குறிப்பிடுக?

.....

.....

9. சாடிகளில் தாவரங்களை நடுவதற்கு தயாரிக்கப்படும் ஊடகக்கலையைக் குறிப்பிடுக

.....

.....

10. அலங்காரத்தாவரங்களை சாடிகளில் இட்டு வளர்ப்பதால் கிடைக்கும் நன்மைகள் 3இனைக் குறிப்பிடுக.?

.....

.....

11. சாடியில் நடப்பட்ட ஓக்கிட் தாவரம் ஒன்றை வரைந்து பாகங்களைக் குறிப்பிடுக?

.....

.....

12. நாற்றுச்சாடியிலிருந்து வேறு சாடிகளுக்கு மாற்ற வேண்டிய சந்தர்ப்பங்கள் 3இனைக் குறிப்பிடுக?

.....

.....

13. புதிய நாற்றுச் சாடிக்கு தாவரமொன்றை மாற்றும் படி முறைகள் 5 தருக

.....

.....

அலகு 02 - உணவு

2.2 உணவின் சுவையையும் தரத்தையும் பாதுகாக்கும் சமையலறையை ஒழுங்குபடுத்துவோம்.

1. ஒழுங்காக திட்டமிடப்பட்டு ஒழுங்கமைக்கப்பட்ட சமையலறை ஒன்றில் நிறைவேற்றக்கூடிய செயற்பாடுகள் 5இனைக்குறிப்பிடுக?

.....

.....

2. சமையலறை ஒன்றில் களஞ்சியப்படுத்தப்படும் அலகுகளும் உபகரணங்களும் 5 தருக?

.....

.....

3. சமையலறை ஒன்றில் உணவு சமைப்பதற்கு முன்னர் தயாரிக்கும் அலகுக்குரிய கருவிகளும் உபகரணங்களும் 5இனைக் குறிப்பிட்டு அவற்றை வரைப்படம் மூலம் தருக?

.....

.....

4. சமையலறையில் ஒன்றில் உணவு சமைப்பதற்கு கருவிகளும் உபகரணங்களும் மூன்றினைக்குறிப்பிட்டு அவற்றை வரைபடம் மூலம் தருக.

.....

.....

www.lkedu.lk

5. திட்டமிட்டு அமைக்கப்பட்ட சமையலறையில் வேலை செய்யும் போது ஏற்படும் நன்மைகள் 5 தருக?

.....

.....

6. சமையலறை ஒன்றில் சமைக்கும் போது கவனத்தில் கொள்ளவேண்டிய விடயங்கள் 5 தருக?

.....

.....

7. முறையாக ஒழுங்கமைக்கப்பட்ட சமையலறையின் இயல்புகள் 5 தருக?

.....

.....

8. உணவு பரிமாறும் இடத்தில் காணப்பட வேண்டிய உபகரணங்களும் பொருட்களும் 5 தருக?

.....

.....

9. சமையலறைக்கான தளத்திட்டமொன்றை வரைவதற்கு அவசியமான குறியீடுகள் 5இனைக் குறிப்பிடுக?

.....

.....

10. சமையலறையின் செயற்பாட்டு அலகுகள் 3இனையும் குறிப்பிடுக? இதனை எவ்வாறு அழைக்கப்படுகின்றது?

.....

.....

11. I வடிவ சமையலறை

L வடிவ சமையலறை

U வடிவ சமையலறை என்பவற்றை படங்களின் உதவியுடன் காட்டுக.

12. சுட்டுத் துண்டு ஒன்றை தயாரிக்கும் முறைகளைக் குறிப்பிடுக

.....

.....

13. சுட்டுத் துண்டு ஒன்றில் உள்ளடக்க வேண்டிய விடயற்கள் 10 பட்டியல்படுத்துக?

.....

.....

அலகு 03 - ஆரம்பத் தொழிலனுட்பவியல் (Basic Technology)

3.2 பயன்மிக்க எளிய முடிவுப் பொருட்களை – ஆக்குவோம்

அலங்கார கேக் பொதிகள் 10இனை வரைந்து காட்டுக?

www.lkedu.lk