



கொ/இந்துக் கல்லூர், கொழும்பு - 4

முதலாந் தவணைப் பரீட்சை - 2016

செயன்முறைத் தொழிநுட்பத்திறன்

தரம் - 06

சுட்டெண்:.....

நேரம் : 1 ½ மணி

01) சரியான விடையின் கீழ் கோடிடுக.

1. தாவரங்கள் பற்றிய கூற்றுக்களுள் சரியானது.
 - 1) வளியை சுத்தப்படுத்தும்
 - 2) மழையை தரும்
 - 3) மண்ணை வளம்படுத்தும்
 - 4) யாவும் சரியானவை
2. வீட்டுத்தோட்டத்தில் பாதுகாப்பான பயிர் உற்பத்தியை மேற்கொள்ள
 - 1) விவசாய இரசாயனங்களை தவிர்த்தல்
 - 2) பூச்சி, பீடைகளை அழிக்க கிருமி நாசினி பயன்படுத்தல்
 - 3) இரசாயண பசளைகளை இட்டு தசையை பண்படுத்தல்
 - 4) மேற்கூறிய யாவற்றையும் மேற்கொள்ளலாம்
3. தானிய உணவுகள் அடங்கிய கூட்டம்
 - 1) சேம்பு, கத்தரி, கற்றாளை
 - 2) கற்றாளை, திப்பிலி, பாலட்டை
 - 3) மிளகு, இஞ்சி, மிளகாய்
 - 4) நெல், சோளம், குரக்கன்
4. நடுகைப் பொருட்களாக நாற்றுக்களை தெரிவு செய்யும் தாவரம்
 - 1) மிளகாய்
 - 2) முள்ளங்கி
 - 3) மஞ்சள்
 - 4) சின்ன வெங்காயம்
5. மூடுபடையாக பயன்படுத்தக்கூடிய உயிரற்ற பொருள் அல்லாதது
 - 1) வைக்கோல்
 - 2) மரத்தூசி
 - 3) வல்லாரை
 - 4) தென்னந்தும்பு
6. பின்வரும் பொருட்களுள் இலகுவில் உக்கலடையாத பொருள் எது?
 - 1) உரிமட்டை
 - 2) பொலித்தீன்
 - 3) தென்னோலை
 - 4) வற்றாளை
7. நாம் போஷாக்கான உணவை உட்கொள்வதன் நோக்கம்
 - 1) உடலின் சிறப்பான வளர்ச்சிக்கு
 - 2) உடலுக்குத் தேவையான சக்தியைப் பெற
 - 3) நோய்களின்றி ஆரோக்கியமாக வாழ
 - 4) மேற்கூறிய அனைத்தையும் பெற்றுக்கொள்ள
8. மிகக்குறைந்தளவில் உட்கொள்ள வேண்டிய உணவு
 - 1) முட்டை, பால்
 - 2) சோயா, பட்டர்
 - 3) அரிசிச்சோறு, பிட்டு
 - 4) சீனி, கொழுப்புணவு
9. தரத்தில் குறைந்த இயல்புள்ள உணவு எது?

- 1) நிறமாற்றமடைந்து ஒட்டுந்தன்மையுள்ள உணவு
 - 2) தீட்டப்படாத அரிசி
 - 3) புழுத்தாக்கம் அற்ற உணவு
 - 4) வெட்டுப்படாத நிறமாற்றமடையாத பழங்கள்
10. பொதி செய்யப்பட்ட உணவுப் பொதியில் காணப்பட வேண்டியவை.
- 1) காலாவதித் திகதி
 - 2) உணவுச் சேர்க்கைகள்
 - 3) தயாரிப்பாளர் பெயர். முகவரி
 - 4) யாவும் சரியானவை

(10×2=20 புள்ளிகள்)

02) பொருத்தமான விடைகளைத் தெரிவ செய்த இடைவெளி நிரப்புக.

நாம் தினமும் உட்கொள்ளும் உணவு 1..... ஆனதாகவும் 2.....
ஆனதாகவும் இருத்தல் வேண்டும். களஞ்சியப்படுத்தும் போதும், தயாரிக்கும் முறையிலும் உணவின்
3..... பண்பு பாதுகாக்கப்பட வேண்டும். பொதி செய்யப்பட்ட உணவை கொள்வனவு
செய்யும் போது அதில் தகவல்கள் அடங்கிய 4..... ஒட்டப்பட்டிருத்தல்
வேண்டும். தீட்டப்பட்டத அரிசியை விட தீட்டப்படாத அரிசியில் 5..... அதிகம்
உண்டு.

(விற்றமின்கள், தரம், போஷாக்கு, சுட்டத்துண்டு, ஆரோக்கியம்)

(5×5 புள்ளிகள்)

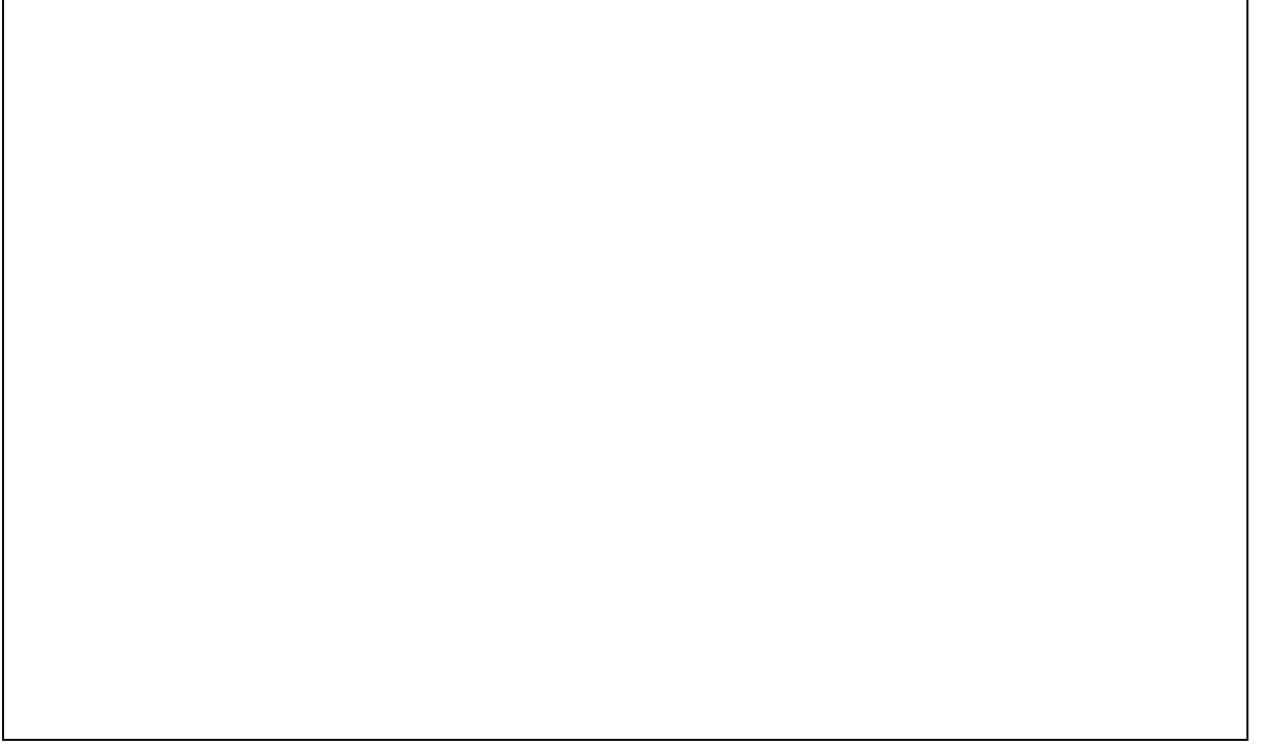
03) சரியாயின் சரி எனவும் பிழையாயின் பிழை எனவும் அடையாளமிடுக.

1. சிவப்ப நிற பூக்களைக் கொண்ட மீன்கள் தரமானவை ()
2. பொதி செய்யப்பட்ட உணவுப் பொதியில் தரச்சான்றிதழ் தொடர்பான தகவல் தேவையற்றது. ()
3. பால்மாவை விட பசும்பால் போஷாக்கானது ()
4. விட்டுத்தொட்டதிலிருந்து பெறப்பட்ட மரக்கறி, பழவகை தரமானதாகவும் போஷாக்கானதாகவும் காணப்படும் ()
5. பருப்பு வகைகளை தாக்கும் பிடைகளுள் நீள்முஞ்சி வண்டும் ஒன்றாகும். ()
6. அரிசிச்சோறு புரதம் அடங்கிய உணவாகும் ()
7. கூட்டெரு இயற்கை பசளையாகும் ()
8. அந்தூரியம் இலை மூலம் இனப்பெருக்கும் தாவரமாகும் ()
9. வேம்பு இலைகளை எரித்து புகையூட்டுவதன் மூலம் பூச்சிகளைக் கட்டுப்படுத்தலாம் ()
10. நாற்றுக்களை பிடுங்கி நிலத்தில் நட்டவுடன் நிழல் வழங்கத் தேவை இல்லை ()

(10×1=10 புள்ளிகள்)

04) சுருக்கமான விடை தருக

01. a) நாற்றுச் சாடி ஒன்றின் அமைப்பை படம் வரைந்து பெயரிட்டுக் காட்டுக. (2 புள்ளி)



b) அடியில் துளையிடப்பட வேண்டிய அவசியம் என்ன? (1 புள்ளி)

.....

.....

.....

02. 1) நாற்று ஒன்று வளரத் தேவையான காரணிகள் 3 தருக. (3 புள்ளிகள்)

.....

.....

.....

2) அத்தரையை முடுவதற்கு முடுபடை இடப்படும் அல்லது முடுபடையாக பயன்படுத்தப்படும் பொருட்கள் 2 தருக. (2 புள்ளிகள்)

.....

3) அது ஏன் இடப்படும் (1 புள்ளி)

.....

03. 1) நாம் உட்கொள்ள வேண்டிய உணவின் கூறுகள் எவை? (2 புள்ளிகள்)

- | | |
|---------|--------|
| 1. | 4..... |
| 2. | 5..... |
| 3. | |

2) நாம் உணவு உட்கொள்ள வேண்டியதன் காரணங்கள் எவை? (3 புள்ளிகள்)

1.
2.
3.