



யாழ்ப்பாணம் இந்துக் கல்லூரி

இடர் விடுமுறைக்கால சுயகற்றலுக்கான செயலட்டை - 2020

தரம் - 09 | செயன்முறைத் தொழில்நுட்பத்திறன்கள்

பெயர் / சுட்டெண் :

திரு.க.சுவாமிநாதன் B.A, M.A

அறிவுறுத்தல் : பாடப்புத்தகத்தில் முதலாம் தவணைப் பரப்பக்குரிய விடயங்களை நன்கு வாசித்து விடையளிப்பதனை எதிர்பார்க்கப்படுகின்றது.

விடையளிக்கின்ற பொழுது கூடியளவு படவிளக்கம் எதிர்பார்க்கப்படுகின்றது. படவிளக்கம் எனும் போது நிழற்பிரதி செய்தல், காபன்தாள் வைத்து கீறுதல், வேறு புத்தகங்களில் படங்களை வெட்டி ஒட்டுதல் முற்றாக தவிர்த்தல் வேண்டும். கையினால் மாத்திரம் வரைதல் ஏற்றுக்கொள்ளப்படும்.

1)

1. வீட்டுத்தோட்டம் செய்வதனால் நமக்குக் கிடைக்கின்ற நன்மைகளைக் குறிப்பிடுக.

.....
.....

2. விவசாய உற்பத்திகள் மற்றும் சேவைகளை வழங்கக்கூடியவாறு வீட்டுத்தோட்டத்தை அபிவிருத்தி செய்யும் போது கவனிக்க வேண்டிய விடயங்கள் எவை?

.....
.....

3. பேண்தகு வீட்டுத்தோட்டம் என்பதனால் வரையறுத்துக் கொள்ளப்படுவது அல்லது விளங்கிக்கொள்வது யாது?

.....
.....

4. பொன்னாங்காணி கீரைத்தண்டு துண்டத்தினை முழுமையாக எடுத்து அதனை மூன்று பகுதிகளாக வகுத்து அதாவது A – வன்வைரம், B - இடைவைரம், C – மென்வைரம் என பிரித்தெடுக்கப்பட்டவற்றை சாடியினுள்ளோ அல்லது வீட்டுத்தோட்டத்திலோ நாட்டி எவை முதலில் முளைத்தது என்பதை அவதானித்து படவிளக்கம் மூலம் விடை தருக.

5. பொன்சாய்(Bonsai) செய்யப்பட்ட தாவரங்கள் எனக் குறிப்பிடப்படுவது எதை?

.....
.....

6.

a) கோக்கிடாமா பயிர்ச்செய்கை(Kokedama) முறை என்றால் என்ன?

.....
.....

b) கோக்கிடாமா பயிர்ச்செய்கைக்கு தேவையான பொருட்களும் உபகரணங்களும் எவை?

.....
.....

c) கோக்கிடாமா பயிர்ச்செய்கை செய்கின்ற முறையினை படவிளக்கத்துடன் தருக.

7.

a) நுண்பூங்கா(Terrariums) அமைப்பதற்காக தெரிவு செய்யப்படும் பொருள்/கொள்கலன் எப்படிப்பட்டதாக இருத்தல் அவசியம் என்பதை வரையறுத்துக் குறிப்பிடுக.

.....
.....

b) நுண்பூங்கா(Terrariums) அமைப்பதற்கு நீங்கள் பயன்படுத்திக் கொள்ளக்கூடிய பொருட்கள் எவை?

.....
.....

c) நீங்கள் அமைத்துக்கொண்ட நுண்பூங்கா ஒன்றின் செய்முறைச் செயற்பாட்டை ஒழுங்கு முறைப்படி படவரைபுடன் தருக.

8. உள்ளூர் வெரனிய கறிமிளகாயினை மக்களிடத்தே பிரபல்யப்படுத்துவதற்கு வணிக நோக்கத்திற்கமைய அதனுடைய வயது, விளைச்சல், காயின் நீளம், உறைப்பின் தன்மை, பராமரிப்பு முறை என்பனவற்றை அடிப்படையாகக் கொண்டு விளம்பரம் ஒன்றினைத் தயாரிக்குக.

9. வரையறுக்கப்பட்டுள்ள இடவசதிகளைக் கொண்ட இடங்களிற்கு பொருத்தமான பயிர்ச்செய்கை முறைகள் ஐந்தினைக் குறிப்பிடுக.

.....
.....
.....

10. ஒட்டு முறையின் போது ஒட்டுநாடா எவ்வாறு சுற்றப்படவேண்டும் என்பதனை படவிளக்கத்துடன் தருக.

2)

1. பயிர்ச்செய்கை நடவடிக்கைகளிற்காக காடுகளை அழிப்பதனால் ஏற்படுகின்ற பாதகமான விளைவுகளை குறிப்பிடுக.

.....
.....

2. உயிர்த்திணிவு நீர்நிலைகளில் சேர்வதனால் ஏற்படும் சூழல் பாதிப்புக்கள் எவை?

.....
.....

3. விவசாய நடவடிக்கைகள் காரணமாக சூழலுக்கு ஏற்படும் பாதிப்புக்களைக் குறைப்பதற்கு பின்பற்றவேண்டிய பசுமை விவசாயத் தொழினுட்பத் தீர்வுகள் எவை?

.....
.....

4. மண்வளத்தைப் பெருக்குவதற்கும் தொடர்ச்சியான பயிர்ச்செய்கையின் போதும் ஏற்படுகின்ற பாதிப்புக்களிலிருந்து மண்ணை வளம்பெறச் செய்வதற்கு நாட்டக்கூடிய மண்புணருத்தாரண தாவரங்கள் எவை?

.....
.....

5. கூட்டெரு திரவப்பசளை தயாரிக்கின்ற முறையினை சுருக்கமாகக் குறிப்பிடுக.

.....
.....
.....
.....

6. வெறுப்பூட்டும் பயிர்கள் என்றால் என்ன? நீங்கள் அறிந்த வெறுப்பூட்டும் பயிர்கள் மூன்றினைக் குறிப்பிடுக.

.....
.....
.....
.....

7. வீட்டில் பயன்படுத்திய கழிவுநீரை வகைப்படுத்தி பிரித்தெடுத்து பயிர்களுக்குப் பொருத்தமானவாறு நீரைப் பயன்படுத்துகின்ற எளிய நீர்வடிகட்டி ஒன்றினைத் தயாரிக்கும் முறையினை ஒழுங்குமுறைப்படி குறிப்பிடுக.

.....
.....
.....
.....

8. உமது பிரதேசத்தில் பசுந்தாட் பசளைகளாக பயன்படுத்தக்கூடியவை எவை?

.....
.....
.....

9. மழைநீர் சேகரிக்கும் உத்திகளினைக் குறிப்பிடுக.

.....
.....
.....

10. உமது வீட்டில் இலகுவாக கூட்டுப்பசளை அடைப்பு எவ்வாறு மேற்கொள்வீர் என்பதை சுருக்கமாகக் குறிப்பிடுக.

.....
.....
.....
.....

3)

1. உணவின் அவசியம் நான்கு தருக.

.....
.....
.....
.....

2. உணவு தொடர்புடைய கைத்தொழில்களின் நிலைத்திருப்பில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் காரணிகள் எவை?

.....
.....
.....
.....

3. சிறந்த உணவு உற்பத்தி பழக்கங்களை பிரதானமாக நான்கு பிரிவுகளாக வகைப்படுத்தி நோக்குவர். அவை எவை?

.....
.....
.....
.....

4. உணவு தயாரிக்குகின்ற போது தனியாள் சுத்தமென எதிர்பார்க்கப்படுவது எதனை?

.....
.....
.....

5. வழங்கல் சங்கிலியின் பருமட்டான அட்டவணையினை குறித்துக் காட்டுக.

6. இலங்கையில் சகல மாகாணங்களிலும் அதிகளவில் காணப்படும் சிறப்பான உணவு வகைகளை குறிப்பிடுக.

.....
.....
.....

7. வணிகத்திட்டங்களை தயாரிக்கும் போது உள்ளடக்கியிருக்க வேண்டிய விடயங்களைக் குறிப்பிடுக.

.....
.....

8. சுட்டுத்துண்டு ஒன்றில் காணப்படவேண்டிய விடயங்கள் எவை?

.....
.....
.....

9. உணவு பல்வகைமைப்படுத்தல் எனக் குறிப்பிடப்படுவது எதனை? இதன் முக்கியத்துவம் யாது?

.....
.....
.....
.....

10. உணவு மாசடைதல் என்றால் என்ன? உணவு மாசடைகின்ற சந்தர்ப்பங்களினை குறிப்பிடுக.

.....
.....
.....
.....
.....
