மாகாணக்கல்வித்திணைக்களம் வடக்கு மாகாணம்
செய்முறைத்தொழினுட்பம் தரம் - 6

செயலட்டை 01 - விவசாயம்

1.1.செழிப்பான பூமியில் நாம் அறுவடை செய்வோம்.

1. தாவரங்களிடம் இருந்து பெறப்படும் உற்பத்திகள் எவை?

....

2. தாவரங்களால் கிடைக்கும் சேவைகள் எவை?

....

3. வீட்டுத்தோட்டத்தில் தாவரங்கள் வளர்ப்பதால் கிடைக்கும் பயன்கள் 3 தருக?

....

4. உணவுக்காகப் பயன்படுத்தப்படும் தானியப்பயிர்கள் 3 தருக?

....

5. மூலிகைப் பயிர்கள் 3 தருக?

....

6. நடுகைக்குப் பயன்படுத்தப்படும் நடுகைப் பொருட்கள் எவை?

....

7. நடுகைக்காகப் பயன்படுத்தப்படும் தண்டுதுண்டங்களுக்கு உ-ம் தருக?

....

8. நாற்றுக்கள் மூலம் பயிரிடப்படும் தாவரங்கள் 3 தருக?

....

9. வேர்க்கிழங்குகள் மூலம் பயிரிடப்படும் பயிர்களுக்கு உ-ம் தருக?

....

10. சட்டகத்துடன் கூடிய உயர்பாத்தி அமைப்பதற்குத் தேவையான பொருட்கள் எவை?

....

11. உயர்பாத்தி அமைப்பதற்குப் பொருத்தமான நீளம்இ அகலம் யாது?

....

12. மண்ணைத் தூர்வையாக்கும் பிராணிகள் 2 தருக?

....

13. நத்தைகளை உண்ணும் பிராணி எது?

....

14. பூச்சிகளை உண்ணும் பிராணிகள் 2 தருக?

....

15. பூச்சிகளைக் கவரும் தாவரங்கள் 2 தருக?

....

16. பூச்சிகளை விரட்டும் தாவரங்கள் 2 தருக?

………………………………………………………………………………………………………

17. தாவரங்களிற்கு ஏற்படும் நோய்கள் 2 தருக?

………………………………………………………………………………………………………

18. தாவரங்களில் ஏற்படும் நோய்ப்பீடைத் தாக்கத்தைக் குறைக்கக் கூடிய எளிய சிகிச்சை முறைகள் எவை?

………………………………………………………………………………………………………

19. நோய்ப்பீடைத் தாக்கத்தைக் குறைப்பதற்காக புகையூட்டப் பயன்படுத்தப்படும் பொருட்கள் 2 தருக?

………………………………………………………………………………………………………

20. மண்ணீரத்தைப் பாதுகாக்கப் பயன்படுத்தப்படும் உயிருள்ள மூடுபடை 2 தருக?

………………………………………………………………………………………………………

21. மண்ணீரத்தைப் பாதுகாக்கப் பயன்படுத்தப்படும் உயிரற்ற மூடுபடை 2 தருக?

………………………………………………………………………………………………………

22. உக்கலடையக் கூடிய மூடுபடை 2 தருக?

………………………………………………………………………………………………………

23. உக்கலடையாத மூடுபடைக்கு உதாரணம் தருக?

………………………………………………………………………………………………………

செயலட்டை 02

1.2.கண்ணைக் கவரும் அலங்காரத் தாவரங்கள்

1. அலங்காரத் தாவரங்கள் பிரதானமாக இரண்டு தொகுதியாகப் பிரிக்கலாம் அவை எவை?

………………………………………………………………………………………………………

2. அலங்கார இலைத் தாவரங்களிற்கு உதாரணம் தருக?

………………………………………………………………………………………………………

3. அலங்கார பூக்கும் தாவரங்களிற்கு உதாரணம் தருக?

………………………………………………………………………………………………………

4. வளரும் முறைக்கேற்ப அலங்காரத் தாவரங்களை வகைப்படுத்துக?

………………………………………………………………………………………………………

5. அலங்காரத் தாவரங்களை சாடிகளில் நடுவதற்கு பயன்படுத்தும் சாடிநிரப்பு ஊடகக் கலவையைத் தருக?

………………………………………………………………………………………………………

6. சாடியில் உள்ள தாவரம் ஒன்றை வேறு சாடியில் மாற்றி நட வேண்டிய சந்தர்ப்பத்தைத் தருக?

………………………………………………………………………………………………………

7. நாற்றுச் சாடிகளின் அடியில் துவாரம் இருப்பது எதற்காக?

………………………………………………………………………………………………………

செயலட்டை 03

1.3.சுற்றாடலைப் பாதுகாத்தால் அது நம்மைப் பாதுகாக்கும்.

1. வீட்டுத்தோட்டத்தில் காணப்படும் பிராணிகள் சில தருக?

………

2. மண்ணினுள் வாழும் பிராணிகள் சில தருக?

………

3. ஓணான்.'.பச்சோந்தியின் வாழிடம் எது?

………

4. பயிர்களை சேதம் செய்யும் உயிரினங்களைக் கட்டுப்படுத்தும் பிராணிகள் 2 தருக?

………

5. தாவரஇ விலங்குக் கழிவுகளை சேதனப் பசளையாக மாற்றப் பயன்படும் உயிரினங்கள் எவை?

………

6. மைனாஇ புறா போன்ற பிராணிகளை வீட்டுத்தோட்டத்திற்கு வரச் செய்ய யாது செய்வீர்?

………

7. பயிர்நிலத்திற்கு அண்மையில் உடைந்தசட்டிஇ குடம்இ முட்டி போன்றவற்றைக் கவிழ்ப்பதனால் எப்பிராணிகளின் நடமாட்டத்தை ஏற்படுத்தலாம்?

………

செயலட்டை 04 – உணவு

2.1. தரமான உணவுகளை நுகர்தல்

1.உணவு என்பது யாது?

………

2.உணவுக்கூம்பகம் எதனைக் காட்டுகின்றது?

………

3.உணவுக்கூம்பகத்தின் அடிப்பகுதியில் காணப்படும் உணவுத்தொகுதி யாது?

………

4.உணவுக்கூம்பகத்தின் நுனிப்பகுதியில் காணப்படும் உணவுத்தொகுதி யாது?

………

5.உணவுக்கூம்பகத்தில் குறைந்தளவில் உட்கொள்ளும் உணவுத்தொகுதி யாது?

………

6.உட்கொள்ளும் உணவு தொடர்பாக கவனம் செலுத்த வேண்டியதன் காரணம் யாது?

………

7.உணவின் தரப்பண்பில் பாதிப்பு ஏற்படும் சந்தர்ப்பங்கள் எவை?

………

8.சந்தையில் உணவுகளைக் களஞ்சியப்படுத்தும் போது கவனிக்க வேண்டிய சில முக்கிய விடயங்கள் எவை?

………

9.புதிய உணவுகளின் தரப்பண்புகள் எவை?

………

10.உணவில் அடங்கியுள்ள போசணைக்கூறுகள் எவை?

………

11.சந்தையில் காணப்படும் தயாரிக்கப்பட்ட உணவுகள் சில தருக?

………

12. தயாரிக்கப்பட்ட உணவு மூலம் கிடைக்கும் நன்மைகள் எவை?

………

13. உயிர்சத்துகளும் கனியுப்புகளும் எவ்வகை உணவுகளில் அதிகம் உண்டு?

………

14. எவ்வாறான உணவுப்பொருட்களை தெரிவுசெய்தல் வேண்டும்?

………

15. புதிய மீனின் தரப்பண்புகள் எவை?

………

16. எவ்வியல்பு கொண்ட கருவாடுகளை வாங்குவது தவிர்க்க வேண்டும்?

………

17. பழுதடைந்த முட்டையில் எவ்வியல்பு காணப்படும்?

………

18. பாலுற்பத்திப் பொருட்கள் சில தருக?

………

19. உணவுப்பொருட்களைப் பொதிசெய்யப் பயன்படுத்தும் பொதியிடுப்பொருட்கள் எவை?

………

20. அடைக்கப்பட்ட உணவுகளை கொள்வனவு செய்யும் போது கவனிக்க வேண்டிய விடயங்கள் எவை?

………

21. சுட்டுத்துண்டில் அடங்கியிருக்க வேண்டிய விடயங்கள் யாவை?

………

22. நீள்மூஞ்சு வண்டின் தாக்கத்தில் இருந்து அரிசியை எவ்வாறு பாதுகாக்கலாம்?

………

23. உருளைக்கிழங்குஇ வெங்காயம் போன்றவற்றை வீட்டில் எவ்வாறு பாதுகாக்கலாம்?

………

24. தேசிக்காயை வீட்டில் எவ்வாறு களஞ்சியப்படுத்தலாம்?

………

25. இறைச்சிஇ மீன் போன்றவற்றை வீட்டில் எவ்வாறு களஞ்சியப்படுத்திப் பாவிக்கலாம்?

………

செயலட்டை 05 – உணவு

2.2.உணவின் சுவையையும்இ தரத்தையும் பாதுகாக்க சமையலறையை ஒழுங்குபடுத்துவோம்.

1. திட்டமிட்டு ஒழுங்கமைக்கப்பட்ட சமையலறை மூலம் கிடைக்கும் நன்மைகள் எவை?

……………………………………………………………………………………………………

2. சமையலறையில் காணப்படும் சமையல் அலகுகள் 3 தருக?

……………………………………………………………………………………………………

3. ஆரோக்கியமான வாழ்விற்குத் தரமான உணவுகளைத் தயாரிக்கும் போது கவனிக்க வேண்டியவை எவை?

……………………………………………………………………………………………………

4. முறையாக ஒழுங்கமைக்கப்பட்ட சமையலறையின் இயல்புகள் எவை?

……………………………………………………………………………………………………

5. சமையலறையில் களஞ்சியஅலகு எவ்வாறு இருத்தல் வேண்டும்?

……………………………………………………………………………………………………

6. சமையலறையின் உணவு சமைக்கும் முன் தயார்செய்யும் அலகு எவ்வாறு இருத்தல் வேண்டும்?

……………………………………………………………………………………………………

7. சமையலறையில் உணவு சமைக்கும் அலகு எவ்வாறு அமைந்து இருத்தல் வேண்டும்?

……………………………………………………………………………………………………

8. உணவு பரிமாறும் இடம் எவ்வாறு அமைந்து இருத்தல் வேண்டும்?

……………………………………………………………………………………………………

9. சமையலறையை திட்டமிடும் போது கவனிக்க வேண்டிய விடயங்கள் எவை?

……………………………………………………………………………………………………

10. சமையலறையின் தளதிட்டமொன்றில் பயன்படுத்தும் குறியீடுகளை வரைக?

I. சமையலறைச்சுவர் -

II. சமையலறையன்னல் -

III. சமையலறைக்கதவு –

11. வேலைமுக்கோணம் எனப்படுவது யாது?

……………………………………………………………………………………………………

12. வேலைஅலகுகள் அமைந்திருப்பதற்கேற்ப சமையலறை 3 வகைப்படுத்தப்படும். அவை எவை?

……………………………………………………………………………………………………

13. சுட்டித்துண்டின் முக்கியத்துவம் யாது?

………

14. சுட்டித்துண்டொன்றைத் தயாரிக்கும் முறைகளைத் தருக?

………

15. கணினி ஆய்வுகூடத்தில் உள்ள இருவகை செயன்முறை வழிப்படுத்தல் மென்பொருட்கள் எவை?

………

16. கணினி கூடங்களில் பயன்படும் திறந்த செயற்பாட்டு முறைமை ஒன்றின் பெயர் தருக?

………

<u>செயலட்டை 06 – உணவு</u>

<u>2.3.எளிய உணவுகளைப் பயன்படுத்தி உணவைப் பாதுகாத்து அதிக பயன் பெறுவோம்.</u>

1. உணவுப்பொருட்களைப் பாதுகாத்து வைப்பதனால் கிடைக்கும் நன்மைகள் எவை?

………

2. உணவு பழுதடைதல் என்றால் என்ன?

………

3. பழுதடைந்த உணவு எவ்வாறு காணப்படும்?

………

4. உணவு பழுதடைதலில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் பிரதான காரணிகள் எவை?

………

5. உணவு பழுதடைதலில் பங்குகொள்ளும் பௌதீகக் காரணிகள் யாவை?

………

6. உணவு பழுதடைதலில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் உயிரியல் காரணிகள் எவை?

………

7. முற்காலத்தில் உணவு பழுதடையாது பாதுகாத்த எளிய முறைகள் எவை?

………

செயலட்டை 07 – ஆரம்பத்தொழினுட்பவியல்

3.1.உரிய ஆயுதம் உரிய செயற்பாட்டிற்கு

1. மூலப்பொருள் எனப்படுவது யாது?

………

2. வரையும் ஊசியின் பயன்பாடு யாது?

………

3. உலோகங்கள் மீது வட்டம்இ அரைவட்டம்இ கோலம் போன்றன வரையப்பயன்படும் பயன்படுவது யாது?

………

4. பலகைகளை வெட்டவும் மற்றும் அரியப் பயன்படுவது?

………

5. உலோகங்களை வெட்டுவதற்கும் மடிப்பதற்கும் பயன்பவது?

………

6. தகடு வெட்டும் கத்திரியின் பயன்பாடு யாது?

………

7. உலோகங்களை அராவுவதற்குப் பயன்படுவது யாது?

………

8. சீவுளியின் பயன்பாடு யாது?

………

9. ி.எ.உ குழாய்களை தேவைக்கேற்ப அளவாக வெட்டப்பயன்படுவது யாது?

………

10. ஆணி ஒன்றை அறையவும்இ கழற்றவும் பயன்படும் உபகரணம் யாது?

………

11. சிறிய பொருட்களை இறுக்கிப் பிடிப்பதற்குஇ சிறிய கம்பிகளை வெட்டுவதற்குப் பயன்படுவது யாது?

………

12. சிறிய ஒட்டுவேலைகள் செய்யப் பயன்படும் உபகரணம் எது?

………

13. பற்றாசுக்கோலின் முனைப்பகுதி எவ் உலோகத்தால் ஆனது?

………

14. வேலை செய்யும் நபர் ஒருவரின் பாதுகாப்பு தொடர்பாக பின்பற்ற வேண்டிய நடைமுறைகள் 3 தருக?

………

15. ஆயுதங்கள் அல்லது உபகரணங்கள்இ இடம் தொடர்பான பாதுகாப்பு நடைமுறைகள் 3 தருக?

………

செயலட்டை 08 – வணிகநடவடிக்கைகள்

4.1.உரிய வழங்குனர்கள் மூலம் தேவைகளை நிறைவேற்றுவோம்.

1. தேவைகள் என்றால் என்ன?

………

2. நாம் உயிர்வாழ்வதற்கு இன்றியமையாத தேவைகள் எவை?

………

3. விருப்பங்கள் என்றால் என்ன?

………

4. தேவைகளுக்கும்இ விருப்பங்களுக்கும் இடையேயான வேறுபாடு யாது?

………

5. உணவு எனும் தேவைக்கான விருப்பங்களைத் தருக?

………

6. பொருட்களின் இயல்புகள் எவை?

………

7. பொருட்கள் சில தருக?

………

8. சேவை என்பது யாது?

………

9. நாம் பெற்றுக் கொள்ளும் சேவைகள் சில தருக?

………

10. சந்தையில் காணப்படும் பல்வேறு உற்பத்திகளைக் கொள்வனவு செய்யும் போது கவனிக்க வேண்டிய விடயங்கள் எவை?

………

11. பிரதேசத்தில் உள்ள சேவை வழங்குபவர்கள் யார்?

………

12. பிரதேச விநியோகஸ்தரின் அதிகரிப்பினால் பெறக்கூடிய சாதகமான நிலைமைகள் எவை?

………

13. இலாப நோக்கை அடிப்படையாகக் கொண்ட நிறுவனங்கள் சில தருக?

………

14. இலாபநோக்கம் அற்ற நிறுவனங்கள் சில தருக?

………

செயலட்டை 09 – வணிகநடவடிக்கைகள்

4.2.பணமீட்டுவதற்குரிய வருமான வழிகளைத் தேடியறிவோம்

1. பிடிஇ அரிசிப்பானை எதனை விளக்குகிறது?

……………………………………………………………………………………………………

2. வங்கிகள்இ நிதிநிறுவனங்கள் பிள்ளைகளின் சேமிப்பை ஊக்குவிக்க எதனை அன்பளிப்பு செய்கிறது?

……………………………………………………………………………………………………

3. வீட்டில் உள்ள வளங்களை வீணடிக்காது பாதுகாத்து சேமிக்கக் கூடிய செயற்பாடுகள் சில தருக?

……………………………………………………………………………………………………

4. வீட்டில் இருந்து இலகுவாக உழைக்கக்கூடிய வழிமுறைகள் சில தருக?

……………………………………………………………………………………………………

5. ஓய்வு நேரத்தில் சுயதொழில் செய்வதனால் கிடைக்கும் அனுகூலங்கள் எவை?

……………………………………………………………………………………………………

6. வங்கிகள்இ நிதிநிறுவனங்களில் சேமிப்பதனால் கிடைக்கும் அனுகூலங்கள் எவை?

……………………………………………………………………………………………………

7. பாதுகாப்பான முறையில் சேமிப்பைச் செய்யக் கூடிய நிறுவனங்கள் எவை?

……………………………………………………………………………………………………

செயலட்டை 10 – சித்தரிப்புக்கலை

5.1.எளிய வடிவங்களை கைகளினால் இயல்பாக வரைதல்

1. புராதன காலத்தில் செய்திகள் எவ்வாறு பரிமாறப்பட்டது?

……………………………………………………………………………………………………

2. தளவடிவங்கள் 2 எவை?

……………………………………………………………………………………………………

3. இருபரிமாணஉருக்கள் எனப்படுவது யாது?

……………………………………………………………………………………………………

4. பல்கோணி எனப்படுவது யாது?

……………………………………………………………………………………………………

5. முறைசார் வடிவங்கள் சில தருக?

……………………………………………………………………………………………………

6. முறைசாரா வடிவங்கள் என்பது யாது?

……………………………………………………………………………………………………

7. முறைசாரா வடிவங்களுக்கு உ-ம் தருக?

……………………………………………………………………………………………………

8. குறியீடுகள் எவ்வாறு உருவாக்கப்படுகின்றது?

……………………………………………………………………………………………………

9. குறியீடுகள் என்பது யாது?

………

10. குறியீடு காணப்படும் இடங்கள் 2 தருக?

………

11. இலச்சினைகள் எவ்வாறு உருவாக்க முடிகிறது?

………

12. இலச்சினை என்பது யாது?

………

13. கணினியில் எளிய உருக்களை கைகளால் வரைந்து நிறந்தீட்ட உதவும் மென்பொருள் எது?

………

14. இம்மென்பொருளை கணினியில் திறக்கும் எளிமையான முறை என்ன?

………

15. படமொன்றைக் கணினியில் வரைந்த பின்னர் நிறந்தீட்டுவதற்காக எந்த icon ஐப் பயன்படுத்தலாம்?

………

16. விரும்பிய நிறத்தை தெரிவு செய்வதற்காக இதில் எப்பகுதியை தெரிவு செய்து பயன்படுத்தலாம்?

………

17. படமொன்றை வரைந்த பின்னர் சேமித்து வைப்பதற்கு எவ்வழிமுறையைப் பின்பற்றுவீர்?

………