



තෘතීයික හා වෘත්තීය අධ්‍යාපන කොමිෂන් සභාව
වෘත්තීය දැනුම ඇගයීමේ පරීක්ෂාව- 2022 අප්‍රේල්
බේකර් ශිල්පී
ජාතික වෘත්තීය සුදුසුකම - 4 වන මට්ටම



කාලය - පැය 03

විභාග අපේක්ෂකයන් හට උපදෙස්

- සියළුම ප්‍රශ්න වලට පිළිතුරු සපයන්න.
- අංක 1 සිට 50 දක්වා වූ ප්‍රශ්නවල , දී ඇති (a), (b), (c), (d) උත්තර වලින් නිවැරදි හෝ වඩාත් ගැලපෙන හෝ උත්තරය තෝරන්න
- ඔබට සැපයෙන උත්තර පත්‍රයේ එක් එක් ප්‍රශ්නය සඳහා දී ඇති කව අතුරින්, ඔබ තෝරාගත් උත්තරයෙහි අංකයට සැසඳෙන කවය තුළ (X) ලකුණ යොදන්න
- මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රයෙහි පිටු 07 ක් අඩංගු වේ.

1 කොටස

1. මධ්‍යම පිටි භාවිතයෙන් සාදාගතහැකි නිෂ්පාදනයක් වන්නේ;
 - a) සැන්ඩ්විච් පාන්
 - b) මාළු පාන්
 - c) ස්වීට් ජේස්ට්‍රි
 - d) කුකිස්
2. ක්ෂණික මෝලි ක්‍රමයෙහි අවාසියක් වන්නේ;
 - a) කාලය වැඩිපුර ගතවීම
 - b) අමුද්‍රව්‍ය වැඩිපුර අවශ්‍ය වීම
 - c) විශේෂිත යන්ත්‍ර භාවිතය
 - d) විශාල නිෂ්පාදන ප්‍රමාණයක් සෑදිය නොහැක
3. පිටි සහ ජලය එකතුවීමෙන් සෑදෙන ප්‍රෝටීන ව්‍යුහයේ ඇති ලක්ෂණයක් වන්නේ;
 - a) සණකමින් වැඩිය
 - b) නම්‍යශීලීය
 - c) දියරමය ස්වභාවය
 - d) දුඹුරු පැහැ බව
4. පාන් නිෂ්පාදනයේදී සුදුසු පිටි භාවිතා නොකිරීමෙන් නිෂ්පාදනයේ ඇතිවන දුබලතාවයක් වන්නේ;
 - a) ඇලෙනසුළු බව
 - b) පොත්තේ වර්ණය තද පැහැ වීම
 - c) පරිමාව අඩු වීම
 - d) ක්‍රිස්පි බව
5. යිස්ට්වල ක්‍රියාකාරීත්වයට බලපාන වැදගත්ම සාධකය වන්නේ;
 - a) ජලය
 - b) පිටි
 - c) කිරි
 - d) තෙල්
6. පාන් කල්තබාගැනීමට භාවිතාකරන රසායනික සංයෝගයක් වන්නේ;
 - a) සෝඩියම් බෙන්සෝට්
 - b) සෝඩියම් මෙටාබයිසල්ෆේට්
 - c) කැල්සියම් ප්‍රොපියිනේට්
 - d) සෝඩියම් ප්‍රොපියිනේට්

7. විවිධත්වයෙන් යුතු පාන් වර්ග සකස්කිරීමේදී එක්කළ හැකි වඩාත් සුදුසු අමුද්‍රව්‍ය වන්නේ;
- සුදුළුණු
 - සීනි
 - ඇප්‍රිකට් ජෙලි
 - සුගර් සිරස්
8. පාන් නිෂ්පාදනයේදී දැකිය හැකි රසායනික වෙනස්වීමක් වන්නේ;
- ප්‍රමාණය විශාල වීම
 - මෝලියේ තෙත්බව
 - මෝලිය ඇඹුල් වීම
 - මෝලිය ඇදෙනසුළු බව
9. පිටි මෝලියෙන් කාබන්ඩයොක්සයිඩ් වායුව පිටවීමෙන් ඇතිවන ප්‍රතිඵලය වන්නේ;
- පිපීම අඩුවීම
 - රසය අඩුවීම
 - ප්‍රමාණය අඩුවීම
 - පිපීම වැඩිවීම
10. මෝලියක උෂ්ණත්වය පාලනයකළ හැකි උපකරණයක් වන්නේ;
- ඩෝ ශීටරය
 - පෘෂ්ටය
 - කුලින් රැක්
 - ඩෝ ඩිවයිඩරය
11. ශ්ලූටන් වර්ධක අවස්ථාව සඳහා භාවිතාකරන ලද බේකර් නාමය වන්නේ;
- පිපීම
 - හැඩ කිරීම
 - දියුණු කිරීම
 - විවේකය
12. පුළුස්සාගත් පාන්වල මදයෙහි විශාල සිදුරු පිහිටිය හැක්කේ;
- දුර්වල පිටි භාවිතය නිසාය
 - සීනි ප්‍රමාණය වැඩිවීම නිසාය
 - උදුනේ උෂ්ණත්වය අඩුවීම නිසාය
 - මෝලියේ ඇඹුල්ගතිය ප්‍රමාණවත් නිසාය
13. පිටසා නිෂ්පාදනයේදී උදුනේ උෂ්ණත්වය සුදුසු පරාසය වනුයේ;
- 180°C-200°C
 - 160°C -170°C
 - 150°C -180°C
 - 170°C -250°C
14. පාන් නිෂ්පාදනයේදී අතරමැදි ඇඹුල සඳහා යොදාගත හැකි වඩාත් සුදුසු කාලය වනුයේ;
- විනාඩි 10කි
 - විනාඩි 05කි
 - විනාඩි 120කි
 - විනාඩි 07කි

15. පාන් නිෂ්පාදනයේදී උදුනට පාන් ගෙඩිය දැමූ විගස ශීඝ්‍රවල ක්‍රියාකාරීත්වය;
- අඩුවේ
 - වැඩිවේ
 - සීමාවේ
 - කිසිදු වෙනසක් නොවේ
16. මාළුපාන් පිරවුම, විකන් පිරවුම හා එළවළු පිරවුම අයත්වන මෝලිය වන්නේ;
- ඩෙකිෂ් මෝලිය
 - ක්‍රොසන්ට් මෝලිය
 - පාන් මෝලිය
 - ස්වීට් මෝලිය
17. හයි ෂුගර් භාවිතා කරනුයේ
- පාන් මෝලියටය
 - බනිස් මෝලියටය
 - ඉක්ලෙයාස් මෝලියටය
 - වොලල් සඳහාය
18. ගැඹුරු තෙලේ බැඳගන්නා බේකර් නිෂ්පාදනයක් වන්නේ;
- වොලල්
 - ඩෝනට්
 - කිෂ්
 - වොලවන්ට්
19. ප්‍රී මික්ස් භාවිතයේ වාසියක් වන්නේ;
- මුදල් ඉතිරි වීම
 - අමුද්‍රව්‍ය අඩුවීම
 - රසය වැඩිවීම
 - කාලය ඉතිරි වීම
20. කුරක්කන් පාන් නිෂ්පාදනයේදී තිරිඟු පිටිවලට එක්කළ යුතු කුරක්කන් පිටි ප්‍රතිශතය වන්නේ;
- 20%
 - 30%
 - 40%
 - 50%
21. පහත ආහාරයන්ගෙන් ජේස්ට්‍රි වර්ගයක් වන්නේ;
- බ්‍රියෝෂ්
 - ක්‍රොසන්ට්
 - ස්කෝන්ස්
 - මලින්
22. පෑන් ජේස්ට්‍රි බේක් වූ පසු එහි විශේෂ ලක්ෂණයක් වන්නේ;
- රසයක් තිබීම
 - තට්ටු වශයෙන් සකස්වී තිබීම
 - ඇදෙනසුළු බව
 - රළු බව
23. පයි වර්ග සෑදීමේදී භාවිතාකළ හැකි පිරවුම වන්නේ;
- සේවරි පිරවුම
 - සෝස් වර්ග
 - සේවරි සහ පැණි රස පිරවුම
 - පැණිරස පිරවුම

24. පත් ඡේස්ට්‍රි සාදන ක්‍රමවේදයක් නොවන්නේ;
- රබින් ක්‍රමය
 - ලෝටස් ක්‍රමය
 - නැමීමේ ක්‍රමය
 - බ්‍රැක් ෆෝල්ඩින් ක්‍රමය
25. පිටිසා නිෂ්පාදනයේදී භාවිතාකරන මෝසරුල්ලා චීස් සහ අනෙකුත් චීස් අතර වෙනස වන්නේ;
- දියරමය ස්වභාවය
 - ඇදෙනසුළු බව
 - වියළි ස්වභාවය
 - වැඩි රසක් තිබීම
26. මේද භාවිතයට අනුව $3/4$ (තුන්කාල) ඡේස්ට්‍රියට උදාහරණයකි
- ඡූ ඡේස්ට්‍රිය
 - පැටි ඡේස්ට්‍රිය
 - ඩෙනිෂ් ඡේස්ට්‍රිය
 - පත් ඡේස්ට්‍රිය
27. සාදාගත් ඡේස්ට්‍රි මෝලියකල් තබා ගැනීම සඳහා නිවැරදි ක්‍රමය වන්නේ;
- ශීතකරණයේ තැබීම
 - කාමර උෂ්ණත්වයේ තැබීම
 - පරිරක්ෂිත කාරක යෙදීම
 - අධිශීතකරණයේ තැබීම
28. පිටි සහ මේදය ඇඟිලිතුඩු වලින් මිශ්‍ර කිරීම හඳුන්වන්නේ;
- රබ් ඉන් ක්‍රමය
 - ෆෝල්ඩින් ක්‍රමය
 - ඇණීම
 - බ්ලෙන්ඩින් ක්‍රමය
29. පත් ඡේස්ට්‍රි සැදීමේදී මේදය ලැමිනෝට් කිරීම මගින් සිදුවන්නේ;
- රසය වැඩිවේ.
 - මාංශ තට්ටු එකින් එක වෙන් කරයි
 - මාංශ තට්ටු එකිනෙක ඇලීම සිදුවේ.
 - ඡේස්ට්‍රියේ තට්ටු සනකම් වේ.
30. මෝලියෙන් පිළිස්සීමට පෙර හෝ පසු මේදය පිටතට ගලන්නේ නම් එයට බලපාන හේතුව වන්නේ;
- මිශ්‍රකළ කාලය අඩුවීම
 - වැඩි ප්‍රෝටීන් අඩංගු පිටි භාවිතය
 - මාදු මේද භාවිතය
 - මේදයේ උෂ්ණත්වය පහළ අගයක පැවතීම
31. කේක් නිෂ්පාදනයේදී අත්‍යවශ්‍ය නොවන අමුද්‍රව්‍යයක් වන්නේ;
- සීනි
 - මේදය
 - පිටි
 - රසකාරක

32. දියර ග්ලූකෝස් මගින් සිදුවන්නේ;
- මාදු ගතිය සහ දිස්නය ලබාදේ
 - සැකිල්ල ශක්තිමත් වේ
 - වර්ණය ලබාදේ
 - ප්‍රමාණය වැඩි කරයි
33. කේක්වල ප්‍රමිතිය සම්බන්ධව වැඩිම බලපෑමක් ඇතිකරන අමුද්‍රව්‍ය වන්නේ;
- සීනි සහ බටරය
 - පිටි සහ සීනිය
 - බිත්තර සහ කිරි
 - පිටි සහ බටරය
34. හනිරෝල්ස් නිෂ්පාදනයේදී;
- සීනි, බිත්තර හා මේදය අඩුවෙන් භාවිතා කරයි
 - බිත්තර, සීනි හා මේදය සම සමව භාවිතා කරයි
 - මේදය, බිත්තර හා සීනි වැඩියෙන් භාවිතා කරයි
 - පිටි, බිත්තර හා සීනි භාවිතා නොකරයි
35. බටර් අත්‍යවශ්‍යයෙන්ම භාවිතා නොකර සාදන කේක් වර්ගයක් වන්නේ;
- මාර්බල් කේක්
 - වොක්ලට් කේක්
 - රිච් කේක්
 - ස්පොන්ජ් කේක්
36. කේක් සරසා ගැනීමට යොදා ගන්නා අයිතමයක් වන්නේ;
- බුෂ් වර්ග
 - බ්ටර්
 - ට්‍රේ වර්ග
 - ස්ක්‍රෝපර්
37. කේක් මිශ්‍රණය කැදලීමේදී සිදුවුවහොත් එය වළක්වාගැනීමට එක්කළ හැකි ද්‍රව්‍යයක් වන්නේ
- ආටා පිටි
 - අයිසින් සීනි
 - නිරිඟු පිටි
 - කෝන් පිටි
38. ස්පොන්ජ් බැටරය සාදාගත් වහා ම උසුන තුලට දැමිය යුත්තේ;
- මිශ්‍රණය වියළීම සිදුවන නිසාය
 - මිශ්‍රණය දියාරු වන නිසාය
 - පිපීම වර්ධනය වන නිසාය
 - පිපීම ක්ෂණිකව වැඩිවීමට ලක්වන නිසාය
39. තැටි ආලේපන සඳහා යොදාගන්නා ද්‍රව්‍යයක් වන්නේ;
- ඉරිඟු පිටි
 - මාජා
 - දියර ග්ලූකෝස්
 - ඇප්‍රිකට් ජෙලි

40. කේක් මතුපිට ඉසීමට භාවිතාකළ හැකි ද්‍රව්‍යයක් වන්නේ;
- බටර් ක්‍රීම්
 - වොකලට් ගනාෂ්
 - වියළි පොල්
 - තල
41. ටින්කල ආහාරවල බහුලව දක්නට ලැබෙන බැක්ටීරියා විශේෂය වන්නේ;
- බොටුලිනම්
 - සැල්මොනෙල්ලා
 - ඊකොලයි
 - විබ්‍රියෝ
42. ආහාර සම්බන්ධ ආසාදන රැසකට හේතු වන්නේ;
- වයිරස්
 - පුස්
 - බැක්ටීරියා
 - මාතෝපජීවීන්
43. තාපය ගමන්ගන්නා ක්‍රම ගණන වන්නේ;
- එකකි
 - දෙකකි
 - තුනකි
 - හතරකි
44. බේකරි නිෂ්පාදන බේක් කිරීමට මෙන්ම ආහාර වර්ග එකීමටද සුදුසු ඇසුරුම් වර්ගයක් වන්නේ;
- ඔයිල් ජේපර්
 - ඩිමයි ජේපර්
 - ඇඵමිනියම් ෆොයිල්
 - පොලි එතිලීන්
45. අමු ආහාර හා පිසිනලද ආහාර එකට නිබීමෙන් සිදුවන අපවිත්‍රතාවයක් වන්නේ;
- ආහාර මිශ්‍රවීම
 - ආහාර දූෂණය
 - හරස් අපවිත්‍රතාව
 - විෂබීජ හරණය
46. ආහාර වර්ග ගබඩා කිරීම සඳහා යොදාගන්නා රාක්ක, තට්ටු, මේස සකස්කිරීමට නුසුදුසු ද්‍රව්‍යයක් වන්නේ;
- මළ නොබැඳෙන වානේ
 - ආලේපිත ලෝහ
 - පින්තාරු කරනලද ලෝහ
 - ලී
47. සාර්ථක කළමනාකරනයේ ආරම්භය වන්නේ;
- සංවිධානය
 - ක්‍රියාත්මක කිරීම
 - සැලසුම් කිරීම
 - ඇගයීම

48. බැඳීමේදී තෙල් භාජනය ගිණිගතහොත් ඉක්මනින් කළහැකි කාර්යයක් වන්නේ

- උඳුන නිවා දැමීම
- ජලය ඉසීම
- බඳුන පියනකින් වැසීම
- බඳුන ලිපෙන් ඉවත් කිරීම

49. මුළුතැන්ගෙයක ආරක්ෂිත පරිසරය නිර්මාණය කිරීමේදී එහි සනීපාරක්ෂාව සහ පවිත්‍රතාව ඉතා වැදගත්ය. එහිදී සැලකිලිමත්විය යුත්තේ;

- වැඩකරන්නාගේ පවිත්‍රතාවය
- ආහාරපාන වල පවිත්‍රතාවය
- පෞද්ගලික හා පාරිසරික පවිත්‍රතාව
- උපකරණ වල පවිත්‍රතාව

50. නිවැරදි නිල ඇඳුමක කරපටිය මඟින් කෙරෙන කාර්යයක් වන්නේ;

- පුද්ගලයාගේ පෞරුෂය
- අලංකාරය
- දහඩිය උරා ගැනීම
- කදිම පෙනුම

(01 x 50 = ලකුණු 50)





තෘතීයික හා වෘත්තීය අධ්‍යාපන කොමිෂන් සභාව
වෘත්තීය දැනුම ඇගයීමේ පරීක්ෂාව- 2022 අප්‍රේල්
බේකර් ශිල්පී
ජාතික වෘත්තීය සුදුසුකම - 4 වන මට්ටම



කාලය - පැය 03

විභාග අපේක්ෂකයන් හට උපදෙස්

- පළමු (01) ප්‍රශ්නය ඇතුළුව ප්‍රශ්න හතරකට (04) පිළිතුරු සපයන්න (පළමු (01) ප්‍රශ්නය අනිවාර්ය වන අතර පිළිතුරු ලබාදිය යුතු මුළු ප්‍රශ්න සංඛ්‍යාව හතරක් (04) විය යුතුය).
- මෙම කොටස සඳහා පිළිතුරු සැපයීම සඳහා ප්‍රශ්න පත්‍රයේ දී ඇති ඉඩ භාවිතා කරන්න
- මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රයෙහි පිටු 06 ක් අඩංගු වේ.

2 කොටස

1. ව්‍යාපාර අතර ඉදිරියෙන්ම පවතින ව්‍යාපාර කාණ්ඩයක් ලෙස ආහාර වර්ග සැකසීම, ඇසුරුම් කිරීම හා බෙදාහැරීම හඳුනාගත හැකි අතර, මේ ආශ්‍රිත ව්‍යාපාරයන් ශීඝ්‍රයෙන් ප්‍රවලිත වෙමින් පවතී. ඒ පිළිබඳව සැලකූ විට කෙටි කැම වර්ග, බේකර් නිෂ්පාදන සඳහා වෙළඳපොළේ ඇති අවශ්‍යතාවය විශාල අගයක්ව පවතී.

i). ව්‍යාපාරයක තත්ත්ව පාලනයේදී ලබාගත හැකි තත්ත්ව සහතික වර්ග හතරක් (04) නම් කරන්න.

ii). ව්‍යාපාරයක් පවත්වාගෙන යාම සඳහා අවශ්‍ය පහසුකම් දෙකක් (02) නම් කරන්න

iii). ආහාර විකුණුම් අංශයෙහි ආහාර දූෂණය වීම වළක්වාගතහැකි ආකාර දෙකක් (02) සඳහන් කරන්න

iv). අධිශීතකරණයක මුහුදු ආහාර තැන්පත් කිරීමේදී අනුගමනය කළයුතු පියවරයන් දෙකක් (02) සඳහන් කරන්න

v). ආහාර සකස් කිරීමේදී භාවිතයට ගන්නා කැපුම් ලෑලි (chopping board) හය (06) වර්ගීකරණය කර දක්වන්න

vi). ආහාරයක් නරක්කරවන බැක්ටීරියා දෙකක් (02) නම් කරන්න

vii). බේකරි නිෂ්පාදනයේදී අත්‍යවශ්‍ය උපකරණ හතරක් (04) නම් කරන්න

viii). කේක් නිෂ්පාදනය සඳහා භාවිතාවන මූලික අමුද්‍රව්‍ය ප්‍රධාන වශයෙන් වර්ගීකරණය කළහැකි ආකාර හතරක් (04) සඳහන් කරන්න

ix). පිටි මෝලියක් සැකසීමේදී ලුණු එකතු කිරීමේ වැදගත්කම දක්වන්න.

x). පෝරණුව භාවිතයේදී ආරක්ෂක පූර්වෝපයන් දෙකක් (02) ලියන්න

(02 x 10 = ලකුණු 20)

2. වරහන් තුළ දී ඇති වචන සුදුසු පරිදි යොදා හිස්තැන් පුරවන්න
 (සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී/පයි/ පශු වෛද්‍ය නිලධාරී/ ටාර්ට්/ රසකළ උකු කිරි/ කෙසෙල්/ 25°C -30°C / 100°C / පයි/ 30°C-50°C / ස්ට්‍රි කරගත් පළතුරු/ වෙරිස්/ ස්ට්‍රොබෙරි/බිත්තර සාරු/කිෂ්/ සෞඛ්‍ය සේවා අධ්‍යක්ෂ ජනරාල්/ සිනි සිරස්/ තල/බ්‍රියෝෂ්/ 150°C)

i). 1980 අංක 26 දරණ ආහාර පනත යටතේ මස් මාංශ සඳහා බලයලත් නිලධාරියා

..... වන අතර ප්‍රධාන ආහාර නිලධාරියා වන්නේ

ii).ආහාරයක් බේක් කිරීමට ප්‍රථම ආලේපකල හැකි
 ග්ලේස් වර්ගයක් වන අතරපිළිස්සීමෙන් පසු
 ආලේපකල හැකි ග්ලේස් වර්ගයකි

iii).බිත්තර රහිත කේක් නිෂ්පාදනයේදී බිත්තර
 වෙනුවට ආදේශකල හැකි අමුද්‍රව්‍යක් වන අතර ගැටෝ නිෂ්පාදනයේදී
 යොදාගත හැක.

iv). ශීෂ්ට වල ක්‍රියාකාරී උෂ්ණත්වය වන අතර වොකොලට් දියකර
 ගැනීමට වඩා සුදුසු උෂ්ණත්ව මට්ටම වනුයේ

v). සේවරි හෝ පැණි රසැතිපිරවුමක් යෙදූ වැස්මක් සහිත අතරමැදි ආහාරයක් ලෙස
 ගත හැකි අතර වැස්මක් රහිතව සකස් කරගත් ආහාරයක් ලෙස
 ගත හැක.

(02 x 10 = ලකුණු 10)

3. කෙටි පිළිතුරු සපයන්න

- i). අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණයේ 3R සංකල්පය යනු කුමක්ද?
- ii). පාන් නිෂ්පාදනයේ භෞතික හානි හතරක් (04) මොනවාද?
- iii). ග්ලේස් යනු කුමක්ද? ඒ සඳහා භාවිතාකරන ද්‍රව්‍යයන් පහක් (05) නම් කරන්න
- iv). බේකරි නිෂ්පාදනයක් පුළුස්සන විට මතුපිට රන්වන් පැහැවීමට හේතු දෙකක් (02) මොනවාද?
- v). ආහාර නරක්කරවන භෞතික සාධක හතරක් (04) පහත සඳහන් වගුවේ සඳහන් කරන්න

පිසින ලද ආහාර නරක්කරවන භෞතික සාධක	නොපිසින ලද ආහාර නරක්කරවන භෞතික සාධක

(02 x 5 = ලකුණු 10)

4. යුම් කේට්ට්ස්හි අප්‍රේල් මාසයේ මුල් සතියේ පාන් ගෙඩි 800ක් රු. 60/- බැගින්ද, අයිසින් කේක් කැබලි 250ක් රු. 40/- බැගින්ද, කෙටි කෑම අලෙවිකරණයෙන් රු. 35,000/-ක් ද හා බීම වර්ග අලෙවියෙන් රු. 25,000/-ක්ද ලෙස ආදායම් උපයාගෙන තිබුණි.
 අප්‍රේල් මාසයේ සේවකයන් සඳහා සතියට නිදෙනෙකුට රු. 2000/-ක්ද, දෙදෙනෙකුට රු. 1000/- බැගින් හා ඉතිරි නිදෙනාට රු. 1500/- බැගින්ද ගෙවනු ලබයි. මෙම ආයතනයේ මාසික වියදම් ලෙස අමුද්‍රව්‍ය සඳහා රු. 20,000ක්ද, විදුලිය සහ ජල පහසුකම් සඳහා රු. 2,500/-ක්ද හා මිශ්‍ර වියදම් සඳහා රු. 1,000ක්ද වැය වුණි.

i). ආයතනයේ මුළු ආදායම සොයන්න (ලකුණු 02)

ii). ආයතනයේ මුළු වියදම සොයන්න (ලකුණු 02)

iii). ලාභ ප්‍රතිශතය සොයන්න (ලකුණු 02)

iv). බේකරි ව්‍යාපාරයක් පවත්වාගෙන යාමේදී තබාගත යුතු පොත්පත්, වාර්ථා හා ලිපිගොනු හතරක් (04) නම් කරන්න (ලකුණු 04)



5. පහත සඳහන් මාතෘකා වලින් පහක් (05) තෝරාගෙන කෙටි සටහන් ලියන්න

(02 x 5 = ලකුණු 10)

- i). පාන් නිෂ්පාදනයේදී අතරමැදි ඇඹුල
- ii). ෂෝට් ජේස්ට්‍රි නිෂ්පාදනයේ නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය
- iii). බේකරි නිෂ්පාදනයන්හි වායු රැඳවීමේ ක්‍රම
- iv). පළතුරු කේක් නිෂ්පාදනයෙහි ගුණාත්මක භාවය රඳවන ක්‍රම
- v). සැලසුම්කරන ලද ගබඩාවක ලක්ෂණ
- vi). මුළුතැන්ගෙය තුළදී හදිසි ගින්නකදී හැසිරියයුතු ආකාරය
- vii). මුළුතැන්ගෙය උපකරණ වර්ගීකරණය





තෘතීයික හා වෘත්තීය අධ්‍යාපන කොමිෂන් සභාව
වෘත්තීය දැනුම ඇගයීමේ පරීක්ෂාව- 2022 අප්‍රේල්
බේකර් ශිල්පී
ජාතික වෘත්තීය සුදුසුකම - 4 වන මට්ටම



කාලය - පැය 03

විභාග අපේක්ෂකයන් හට උපදෙස්

- පළමු (01) ප්‍රශ්නය ඇතුළුව ප්‍රශ්න හතරකට (04) පිළිතුරු සපයන්න (පළමු (01) ප්‍රශ්නය අනිවාර්ය වන අතර පිළිතුරු ලබාදිය යුතු මුළු ප්‍රශ්න සංඛ්‍යාව හතරක් (04) විය යුතුය).
- මෙම කොටස සඳහා පිළිතුරු සැපයීම සඳහා ප්‍රශ්න පත්‍රයේ දී ඇති ඉඩ භාවිතා කරන්න
- මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රයෙහි පිටු 06 ක් අඩංගු වේ.

2 කොටස

1. ව්‍යාපාර අතර ඉදිරියෙන්ම පවතින ව්‍යාපාර කාණ්ඩයක් ලෙස ආහාර වර්ග සැකසීම, ඇසුරුම් කිරීම හා බෙදාහැරීම හඳුනාගත හැකි අතර, මේ ආශ්‍රිත ව්‍යාපාරයන් ශීඝ්‍රයෙන් ප්‍රවලිත වෙමින් පවතී. ඒ පිළිබඳව සැලකූ විට කෙටි කැම වර්ග, බේකර් නිෂ්පාදන සඳහා වෙළඳපොළේ ඇති අවශ්‍යතාවය විශාල අගයක්ව පවතී.

i). ව්‍යාපාරයක තත්ත්ව පාලනයේදී ලබාගත හැකි තත්ත්ව සහතික වර්ග හතරක් (04) නම් කරන්න.

ii). ව්‍යාපාරයක් පවත්වාගෙන යාම සඳහා අවශ්‍ය පහසුකම් දෙකක් (02) නම් කරන්න

iii). ආහාර විකුණුම් අංශයෙහි ආහාර දූෂණය වීම වළක්වාගතහැකි ආකාර දෙකක් (02) සඳහන් කරන්න

- iv). අධිශීතකරණයක මුහුදු ආහාර තැන්පත් කිරීමේදී අනුගමනය කළයුතු පියවරයන් දෙකක් (02) සඳහන් කරන්න
- v). ආහාර සකස් කිරීමේදී භාවිතයට ගන්නා කැපුම් ලෑලි (chopping board) හය (06) වර්ගීකරණය කර දක්වන්න
- vi). ආහාරයක් නරක්කරවන බැක්ටීරියා දෙකක් (02) නම් කරන්න
- vii). බේකරි නිෂ්පාදනයේදී අත්‍යවශ්‍ය උපකරණ හතරක් (04) නම් කරන්න
- viii). කේක් නිෂ්පාදනය සඳහා භාවිතාවන මූලික අමුද්‍රව්‍ය ප්‍රධාන වශයෙන් වර්ගීකරණය කළහැකි ආකාර හතරක් (04) සඳහන් කරන්න

ix). පිටි මෝලියක් සැකසීමේදී ලුණු එකතු කිරීමේ වැදගත්කම දක්වන්න.

x). පෝරණුව භාවිතයේදී ආරක්ෂක පූර්වෝපයන් දෙකක් (02) ලියන්න

(02 x 10 = ලකුණු 20)

2. වරහන් තුළ දී ඇති වචන සුදුසු පරිදි යොදා හිස්තැන් පුරවන්න
 (සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී/පයි/ පශු වෛද්‍ය නිලධාරී/ ටාර්ට්/ රසකළ උකු කිරි/ කෙසෙල්/ 25°C -30°C / 100°C / පයි/ 30°C-50°C / ස්ට්‍රි කරගත් පළතුරු/ වෙරිස්/ ස්ට්‍රොබෙරි/බිත්තර සාරු/කිෂ්/ සෞඛ්‍ය සේවා අධ්‍යක්ෂ ජනරාල්/ සිනි සිරස්/ තල/බ්‍රියෝෂ්/ 150°C)

i). 1980 අංක 26 දරණ ආහාර පනත යටතේ මස් මාංශ සඳහා බලයලත් නිලධාරියා

..... වන අතර ප්‍රධාන ආහාර නිලධාරියා වන්නේ

ii).ආහාරයක් බේක් කිරීමට ප්‍රථම ආලේපකල හැකි
 ග්ලේස් වර්ගයක් වන අතරපිළිස්සීමෙන් පසු
 ආලේපකල හැකි ග්ලේස් වර්ගයකි

iii).බිත්තර රහිත කේක් නිෂ්පාදනයේදී බිත්තර
 වෙනුවට ආදේශකල හැකි අමුද්‍රව්‍යක් වන අතර ගැටෝ නිෂ්පාදනයේදී
 යොදාගත හැක.

iv). ශීෂ්ට වල ක්‍රියාකාරී උෂ්ණත්වය වන අතර වොකොලට් දියකර
 ගැනීමට වඩා සුදුසු උෂ්ණත්ව මට්ටම වනුයේ

v). සේවරි හෝ පැණි රසැතිපිරවුමක් යෙදූ වැස්මක් සහිත අතරමැදි ආහාරයක් ලෙස
 ගත හැකි අතර වැස්මක් රහිතව සකස් කරගත් ආහාරයක් ලෙස
 ගත හැක.

(02 x 10 = ලකුණු 10)

3. කෙටි පිළිතුරු සපයන්න

- i). අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණයේ 3R සංකල්පය යනු කුමක්ද?
- ii). පාන් නිෂ්පාදනයේ භෞතික හානි හතරක් (04) මොනවාද?
- iii). ග්ලේස් යනු කුමක්ද? ඒ සඳහා භාවිතාකරන ද්‍රව්‍යයන් පහක් (05) නම් කරන්න
- iv). බේකරි නිෂ්පාදනයක් පුළුස්සන විට මතුපිට රන්වන් පැහැවීමට හේතු දෙකක් (02) මොනවාද?
- v). ආහාර නරක්කරවන භෞතික සාධක හතරක් (04) පහත සඳහන් වගුවේ සඳහන් කරන්න

පිසින ලද ආහාර නරක්කරවන භෞතික සාධක	නොපිසින ලද ආහාර නරක්කරවන භෞතික සාධක

(02 x 5 = ලකුණු 10)

4. යුම් කේටර්ස්හි අප්‍රේල් මාසයේ මුල් සතියේ පාන් ගෙඩි 800ක් රු. 60/- බැගින්ද, අයිසින් කේක් කැබලි 250ක් රු. 40/- බැගින්ද, කෙටි කෑම අලෙවිකරණයෙන් රු. 35,000/-ක් ද හා බීම වර්ග අලෙවියෙන් රු. 25,000/-ක්ද ලෙස ආදායම් උපයාගෙන තිබුණි.
 අප්‍රේල් මාසයේ සේවකයන් සඳහා සතියට නිදෙනෙකුට රු. 2000/-ක්ද, දෙදෙනෙකුට රු. 1000/- බැගින් හා ඉතිරි නිදෙනාට රු. 1500/- බැගින්ද ගෙවනු ලබයි. මෙම ආයතනයේ මාසික වියදම් ලෙස අමුද්‍රව්‍ය සඳහා රු. 20,000ක්ද, විදුලිය සහ ජල පහසුකම් සඳහා රු. 2,500/-ක්ද හා මිශ්‍ර වියදම් සඳහා රු. 1,000ක්ද වැය වුණි.

i). ආයතනයේ මුළු ආදායම සොයන්න (ලකුණු 02)

ii). ආයතනයේ මුළු වියදම සොයන්න (ලකුණු 02)

iii). ලාභ ප්‍රතිශතය සොයන්න (ලකුණු 02)

iv). බේකරි ව්‍යාපාරයක් පවත්වාගෙන යාමේදී තබාගත යුතු පොත්පත්, වාර්ථා හා ලිපිගොනු හතරක් (04) නම් කරන්න (ලකුණු 04)



5. පහත සඳහන් මාතෘකා වලින් පහක් (05) තෝරාගෙන කෙටි සටහන් ලියන්න

(02 x 5 = ලකුණු 10)

- i). පාන් නිෂ්පාදනයේදී අතරමැදි ඇඹුල
- ii). ෂෝට් ජේස්ට්‍රි නිෂ්පාදනයේ නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය
- iii). බේකරි නිෂ්පාදනයන්හි වායු රැඳවීමේ ක්‍රම
- iv). පළතුරු කේක් නිෂ්පාදනයෙහි ගුණාත්මක භාවය රඳවන ක්‍රම
- v). සැලසුම්කරන ලද ගබඩාවක ලක්ෂණ
- vi). මුළුතැන්ගෙය තුළදී හදිසි ගින්නකදී හැසිරියයුතු ආකාරය
- vii). මුළුතැන්ගෙය උපකරණ වර්ගීකරණය

