



# மூன்றாம் நிலைக்கல்வி மற்றும் தொழிற்கல்வி ஆணைக்குழு

அறிவுசார் கணிப்பீடு - ஏப்ரல் 2022

வெதுப்புநர்

தேசிய தொழிற்கைமை மட்டம் 04



நேரம்: 03 மணித்தியாலங்கள்

## பரீட்சார்த்திகளுக்கான அறிவுறுத்தல்கள்

- அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளிக்குக.
- 1 தொடக்கம் 50 வரையான வினாக்கள் தொடர்பாக தரப்பட்டுள்ள (a), (b), (c), (d) ஆகிய விடைகளுள் சரியான அல்லது மிகவும் பொருத்தமான விடையினை தேர்வு செய்க.
- வழங்கப்பட்டுள்ள விடைத்தாளில் உங்களால் தேர்வு செய்யப்படும் ஒவ்வொரு வினாக்களுக்குமான விடைகளுக்குரிய இலக்கத்தில் (x) என்ற அடையாளத்தினை இடுக.
- இவ் வினாத்தாள் 09 பக்கங்களைக் கொண்டுள்ளது.

## பகுதி 1

1. நடுத்தர மாவினைப் பயன்படுத்தித் தயாரிக்கப்படும் உற்பத்தியாவது?
  - a) சான்விச் பாண்
  - b) மீன் பாண்
  - c) ச்வீட் பேஸ்ட்ரி
  - d) குக்கீஸ்
2. உடனடி மாக்கலவை முறையின் ஓர் தீமையாவது?
  - a) அதிக காலம் எடுத்தல்
  - b) அதிக மூலப்பொருட்கள் அவசியமாதல்
  - c) விசேட இயந்திரங்களின் பாவனை
  - d) அதிகளவான உற்பத்தித் தொகையினைத் தயாரிக்க முடியாது
3. மா உடன் நீரினைச் சேர்ப்பதனால் உருவாகும் புரதக் கட்டமைப்பானது:
  - a) அதிகளவான தடிப்புடையது
  - b) மீள்தன்மையுடையது
  - c) கரையக்கூடிய தன்மையுடையது
  - d) மண்ணிற நிறமுடையது
4. பாணினைத் தயாரிக்கும் போது பொருத்தமான மாவினைப் பயன்படுத்தாமையினால் உற்பத்தியில் உருவாகும் குறைபாடானது
  - a) மீள்தன்மையடைதல் (Elasticity)
  - b) மேற்புறத்தின் நிறம் கடுமையாகுதல்
  - c) கனவளவு குறைவடைதல்
  - d) கிரிஸ்பி (Crispiness) தன்மையடைதல்

5. ஈஸ்ட் இன் செயற்பாட்டில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் முக்கிய காரணியாவது
  - a) நீர்
  - b) மா
  - c) பால்
  - d) எண்ணை
6. பாணினைப் பாதுகாத்து வைப்பதற்கு பயன்படுத்தப்படும் இரசாயன பொருளாவது?
  - a) சோடியம் பென்சோவேட்டு
  - b) சோடியம் மெட்டா பைசல்பேட்டு
  - c) கல்சியம் புரோபியூனேட்டு
  - d) சோடியம் புரோபியூனேட்டு
7. பல்வகைமையுடன் கூடிய பாண் வகைகளைத் தயாரிக்கும் போது சேர்க்கக்கூடிய மூலப்பொருளாவது
  - a) உள்ளி
  - b) சீனி
  - c) அப்பிரிகட் ஜெலி
  - d) சுகர் ஸிரப்
8. பாணினைத் தயாரிக்கும் போது அவதானிக்கக்கூடிய இரசாயன மாறுபாடாவது?
  - a) அளவில் பெரிதாகுதல்
  - b) மாக்கலவை ஈரலிப்படைதல்
  - c) மாக்கலவை புளிப்படைதல்
  - d) மாக்கலவை மீள்தன்மையடைதல்
9. மாக்கலவையிலிருந்து காபனீரொட்சைட்டு வாயு வெளியேறுவதனால் ஏற்படும் விளைவானது
  - a) நொதித்தல் குறைவடைதல்
  - b) சுவை குறைவடைதல்
  - c) அளவு குறைவடைதல்
  - d) நொதித்தல் அதிகரித்தல்
10. மாக்கலவையின் வெப்பநிலையினை கட்டுப்படுத்தக்கூடிய உபகரணமாவது
  - a) டோ ஷீடர் (Dough Sheeter)
  - b) புறாவர் (Prover)
  - c) கூலிங் ரக் (Cooling rack)
  - d) டோ டிவைடர் (Dough Divider)
11. குளுட்டன் ஆனது அதிகரிக்கும் சந்தர்ப்பத்தின் பொருட்டு பயன்படுத்தப்படும் வெதுப்பக பெயராவது?
  - a) நொதித்தல்
  - b) வடிவமைத்தல்
  - c) முன்னேற்றுதல்
  - d) ஓய்வு

12. வெதுப்பப்பட்ட பாணின் நடுப்புறத்தில் பாரிய ஓட்டைகள் ஏற்படுவது
- வலிமையற்ற மாவினைப் பயன்படுத்துவதனால்
  - அதிகளவான சீனியினைப் பயன்படுத்துவதனால்
  - அடுப்பின் வெப்பநிலை குறைவடைவதனால்
  - மாக்கலவை புளிப்படைதல் போதாமையினால்
13. பீட்ஸா உற்பத்தியிற்கு பொருத்தமான அடுப்பின் வெப்பநிலை வீச்சானது
- 180°C-200°C
  - 160°C -170°C
  - 150°C -180°C
  - 170°C -250°C
14. பாணினைத் தயாரிக்கும் போது மாக்கலவையின் இடைநிலை புளித்தல் தொடர்பாக பிரயோகிக்கக்கூடிய மிகப் பொருத்தமான காலப்பகுதியானது
- 10 நிமிடங்கள்
  - 05 நிமிடங்கள்
  - 120 நிமிடங்கள்
  - 07 நிமிடங்கள்
15. பாணினைத் தயாரிக்கும் போது அடுப்பில் பாணினை வைத்த உடனடியாக ஈஸ்ட் இன் செயற்பாடானது
- குறைவடையும்
  - அதிகரிக்கும்
  - கட்டுப்படுத்தப்படும்
  - எந்தவொரு மாற்றமும் இடம்பெறாது
16. மீன் பாண் நிரப்பி, சிக்கன் நிரப்பி மற்றும் காய்கறி நிரப்பி என்பவற்றிற்குரிய மாக்கலவையானது
- டெனிஸ் மாக்கலவை (Danish Dough)
  - குரோசன்ட் மாக்கலவை (Crossent Dough)
  - பாண் மாக்கலவை (Bread Dough)
  - ச்வீட் மாக்கலவை (Sweet Dough)
17. ஹையி சுகர் (High sugar) பயன்படுத்தப்படுவது
- பாண் மாக்கலவையிற்காகும்
  - பணிஸ் மாக்கலவையிற்காகும்
  - இக்லெயாஸ் மாக்கலவையிற்காகும்
  - வொலவன்ட் மாக்கலவையிற்காகும்

18. ஆழமான எண்ணையில் பொரிக்கப்படும் வெதுப்பக உற்பத்தியானது
- வொஹல் (Waffle)
  - டோ நட் (Doughnut)
  - கீஸ் (Quiche)
  - வொலவன்ட் (Vol au vent)
19. ப்ரீ மிக்ஸ் (pre-mix) இனைப் பயன்படுத்துவதன் நன்மையாவது
- பணம் மீதமாகும்
  - மூலப்பொருட்கள் மீதமாகும்
  - சுவை அதிகரிக்கும்
  - காலம் மீதமாகும்
20. குரக்கன் பாணினைத் தயாரிக்கும் போது கோதுமை மாவிற்கு சேர்க்கப்படும் குரக்கன் மாவின் சதவீதமாவது?
- 20%
  - 30%
  - 40%
  - 50%
21. கீழ்வரும் உணவுகளில் பேஸ்ட்ரி வகையொன்றாவது
- பிரியோஸ் (Brioche)
  - குரொசன்ட் (Crossent)
  - சிகொனிஸ் (Scones)
  - மபின் (Muffin)
22. பவ் பேஸ்ட்ரியானது பேக் செய்யப்பட்டதன் பின்னர் அது
- சுவையுடையதாக காணப்படும்
  - தட்டுக்கள் உருவாகியிருக்கும்
  - மீள்தன்மையுடையதாக இருக்கும்
  - கரடுமுரடானதாகக் காணப்படும்
23. பயி (pies) வகைகளை தயாரிப்பதற்கு பயன்படுத்தப்படக்கூடிய நிரப்பிகளாவன
- சேவரி நிரப்பி (Savory filling)
  - சோஸ் வகைகள் (Sauce)
  - சேவரி மற்றும் இனிப்பு சுவை நிரப்பி (Savory and sweet fillings)
  - இனிப்பு சுவை நிரப்பி (Sweet fillings)
24. பவ் பேஸ்ட்ரியினைத் தயாரிக்கும் முறையொன்றாவது
- ரப்பிங் முறை (Rubbing method)
  - லோட்டஸ் முறை (Lotus method)
  - மடித்தல் முறை (Folding method)
  - புக் போல்டிங் முறை (Book folding method)

25. பீட்ஸா தயாரிப்பின் போது பயன்படுத்தப்படும் மோசரில்லா சீஸ் ஆனது ஏனைய சீஸ் வகைகளுடன் ஒப்பீடு செய்யப்படும் போது அது
- கரையக்கூடிய தன்மையினை உடையது
  - மீள்தன்மையினை உடையது
  - காய்ந்த தன்மையினை உடையது
  - கூடுதல் சுவையினை உடையது
26. கொழுப்பு பயன்பாட்டிற்கு இணங்க  $\frac{3}{4}$  (முக்கால்) பேஸ்ட்ரிக் கான உதாரணமாவது
- சூ பேஸ்ட்ரி (Choux pastry)
  - பட்டி பேஸ்ட்ரி (Patty pastry)
  - டெனிஸ் பேஸ்ட்ரி (Danish pastry)
  - பவ் பேஸ்ட்ரி (Puff pastry)
27. தயாரிக்கப்பட்ட பேஸ்ட்ரியினை பாதுகாத்து வைப்பதற்கான சரியான முறையாவது
- குளிர்நீரில் வைத்தல்
  - அறை வெப்பநிலையில் வைத்தல்
  - பாதுகாப்பான அறையில் வைத்தல்
  - மிகை குளிர்நீரில் வைத்தல்
28. மா மற்றும் கொழுப்பு விரல் நுணிகளால் கலவை செய்தல் அழைக்கப்படுவது
- ரப் இன் முறை (Rub in method)
  - போல்டிங் முறை (Folding method)
  - கலத்தல் முறை (Mixing method)
  - பிளென்டிங் முறை (Blending method)
29. பவ் பேஸ்ட்ரியினை தயாரிக்கும் போது கொழுப்பினை லமினேட் செய்வதன் மூலம் இடம்பெறுவது
- சுவையானது அதிகரித்தல்
  - தட்டுகளை ஒவ்வொன்றாக வேறாக்குதல்
  - தட்டுகள் ஒன்றுடன் ஒன்று ஒட்டுதல்
  - பேஸ்ட்ரியின் தட்டிகள் தடிப்படைதல்
30. மாக்கலவையினை சமைப்பதற்கு முன்னர் அல்லது பின்னர் அதிலிருந்து கொழுப்பு வெளியேறுமாயின் அதற்கான காரணமாவது
- கலத்தல் காலம் போதாமை
  - அதிகரித்த புரதம் அடங்கிய மாவினை பயன்படுத்தல்
  - மென் கொழுப்பின் பயன்பாடு
  - கொழுப்பின் வெப்பநிலை குறைந்த அளவில் காணப்படல்

31. கேக் இனைத் தயாரிக்கும் போது அத்தியவசியமற்ற மூலப்பொருட்களாவது
- சீனி
  - கொழுப்பு
  - மா
  - சுவையூட்டி
32. திரவ குளுக்கோஸ் மூலம் இடம்பெறுவது
- மென்மையான தன்மை மற்றும் மினுக்கத்தினை வழங்கல்
  - உருவ அமைப்பு பலமானதாக மாறுதல்
  - வர்ணத்தினை அளித்தல்
  - பருமன் அதிகரித்தல்
33. கேக் இனை பலவீனமாக்கும் பிரதான மூலப்பொருளாவது
- சீனி மற்றும் பட்டர்
  - மா மற்றும் சீனி
  - முட்டை மற்றும் பால்
  - மா மற்றும் பட்டர்
34. கணி ரோல்ஸ் (honey-rolls) தயாரிப்பின் போது
- சீனி, முட்டை மற்றும் கொழுப்பு என்பன குறைவாகப் பயன்படுத்தப்படுகின்றன
  - முட்டை, சீனி மற்றும் கொழுப்பு ஆகியன சம அளவுகளில் பயன்படுத்தப்படுகின்றன
  - கொழுப்பு, முட்டை மற்றும் சீனி ஆகியன கூடுதலாகப் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.
  - மா, முட்டை மற்றும் சீனி ஆகியன பயன்படுத்தப்படுவதில்லை
35. பட்டரினை அத்தியவசியமானதாகப் பயன்படுத்தாமல் தயாரிக்கப்படும் கேக் வகையானது
- மார்பல் கேக் (Marble cake)
  - சொக்கலேட் கேக் (Chocolate cake)
  - ரிச் கேக் (Rich cake)
  - ஸ்பொஞ் கேக் (Sponge cake)
36. கேக் இனை அழகுபடுத்துவதற்கு பயன்படுத்தப்படும் பொருளொன்றாவது
- பிரஸ் வகை (Brush types)
  - பீட்டர் (Beater)
  - ட்ரே வகை (Tray types)
  - ஸ்கிரேப்பர் (Scraper)

37. கேக் கலவையானது விரிசல் (cracking) அடைவதனை விலக்குவதற்கு சேர்க்கப்படக்கூடிய பொருளாவது
- ஆட்டா மா (Ata flour)
  - ஐசிங் சீனி (Icing sugar)
  - கோதுமை மா (Wheat flour)
  - கோன் மா (Corn flour)
38. ஸ்பொஞ் பற்றரினை (sponge batter) தயாரித்தவுடன் அடுப்பில் வைக்க வேண்டியது
- கலவையானது காய்வடைவதனால்
  - கலவையானது திரவமடைவதனால்
  - நொதித்தல் அதிகரிப்பதனால்
  - நொதித்தல் உடனடியாக அதிகரிப்பிற்கு உட்படுவதனால்
39. தட்டுகளிற்கு பூசுவதற்கு பயன்படுத்தப்படும் பொருளாவது
- கோதுமை மா
  - மாஜா
  - திரவ குளுக்கோஸ்
  - அப்பிரிகட் ஜெலி
40. கேக் இன் மேற்பரப்பிற்குத் தெளிப்பதற்கு பயன்படுத்தக்கூடிய பதார்த்தமாவது
- பட்டர் கிரீம்
  - செக்கலேட் கனாஸ் (Chocolate Ganache)
  - காய்ந்த தேங்காய்
  - எள்ளு
41. ரின்களில் அடைக்கப்பட்ட உணவுகளில் அதிகளவில் காணப்படக்கூடிய பக்ரீரியாகள் விசேடமாக
- பொட்டலிசம் வகை (Botulism)
  - சல்மொனெல்லா (Salmonella)
  - ஈகோலாய் (E.coli)
  - விப்ரியோ (Vibrio)
42. உணவு தொடர்பான தொற்றுகள் பலவற்றிற்கு காரணமாவது
- வைரஸ்
  - பங்கசு
  - பக்ரீரியா
  - சாறுண்ணிகள்

43. வெப்பமானது பயணம் செய்யும் வழிமுறைகள்
- ஒன்றாகும்
  - இரண்டாகும்
  - மூன்றாகும்
  - நான்காகும்
44. வெதுப்பக உற்பத்திகளை பேக் செய்வதற்கும் மற்றும் உணவு வகைகளை பொதியிடுவதற்கும் பொருத்தமான தாள் வகையொன்றானது
- ஒயில் பேப்பர்
  - டிமய் பேப்பர் (Dimai papers)
  - அலுமினியம் பொயில்
  - பொலி எதிலீன்
45. சமைக்கப்படாத உணவு மற்றும் சமைக்கப்பட்ட உணவு ஆகியவற்றினை ஒன்றாக வைப்பதனால் ஏற்படும் மாசடைதல்
- உணவுகள் கலத்தல்
  - உணவுகள் கெட்டுப்போதல்
  - குறுக்கு மாசடைதல்
  - தொற்றுநீக்கல்
46. உணவுகளை களஞ்சியப்படுத்துவதற்காக பயன்படுத்தப்படும் அலுமாரி, தட்டு, மேசை ஆகியவற்றினை தயாரிப்பதற்கு பொருத்தமற்றது
- துருப்பிடிக்காத உருக்கு
  - மினுமினுப்பான உலோகம்
  - வர்ணம் பூசப்பட்ட உலோகம்
  - மரம்
47. வெற்றிகரமான முகாமைத்துவத்தின் ஆரம்பமாவது
- ஒழுங்கு செய்தல்
  - நடைமுறைப்படுத்தல்
  - திட்டமிடல்
  - கணிப்பீடு செய்தல்
48. பொரிக்கும் போது எண்ணைப் பாத்திரத்தில் தீ ஏற்படுமாயின் உடனடியாகச் செய்யக்கூடிய செயற்பாடாவது
- அடுப்பினை அணைத்தல்
  - நீரினை தெளித்தல்
  - பாத்திரத்தினை மூடியினால் மூடுதல்
  - பாத்திரத்தினை அடுப்பிலிருந்து அகற்றுதல்



49. சமையலறையொன்றில் பாதுகாப்பான சூழலினை உருவாக்கும் போது அதன் சுகாதாரம் மற்றும் தூய்மை ஆகியன மிகவும் முக்கியமானவையாகும். இங்கு கருத்திற் கொள்ளப்படவேண்டியது
- வேலையாட்களின் தூய்மை
  - உணவு பானங்களின் தூய்மை
  - தனிநபர் மற்றும் சூழல் ஆகியவற்றின் தூய்மை
  - உபகரணங்களின் தூய்மை
50. சரியான அலுவலக உடையொன்றில் காணப்படும் கழுத்துப்பட்டி மூலம் இடம்பெறும் செயற்பாடாவது
- தனிநபர் ஆளுமை
  - அலங்காரம்
  - வியர்வையினை உறிஞ்சுதல்
  - சிறந்த தோற்றம்

(01 x 50 = 50 புள்ளிகள்)



மூன்றாம் நிலைக்கல்வி மற்றும் தொழிற்கல்வி ஆணைக்குழு

அறிவுசார் கணிப்பீடு - ஏப்ரல் 2022

வெதுப்புநர்

தேசிய தொழிற்கைமை மட்டம் 04

நேரம்: 03 மணித்தியாலங்கள்



பரீட்சார்த்திகளுக்கான அறிவுறுத்தல்கள்

- இவ் வினாத்தாளில் முதலாவது (01) வினா உட்பட நான்கு (04) வினாக்களுக்கு விடையளிக்கவும். (முதலாவது (01) வினாவுக்கு விடையளித்தல் கட்டாயமானதாகும் என்பதுடன் விடைளிக்க வேண்டிய மொத்த வினாக்களின் எண்ணிக்கை நான்கு (04) ஆகும்)
- வினாத்தாளில் வழங்கப்பட்டுள்ள இடங்களில் விடையளிக்கவும்.
- இவ் வினாதாள் 07 பக்கங்களைக் கொண்டுள்ளது.

## பகுதி 2

1. வியாபாரங்களிடையில் முன்னணியில் திகழும் வியாபார வகுப்பாக உணவு வகைகளை தயாரித்தல், பொதியிடல் மற்றும் விநியோகித்தல் போன்றவற்றினை அடையாளப்படுத்த முடியும் என்பதுடன் இவை சார்ந்த வியாபார செயற்பாடுகள் வேகமாக பிரபல்யமடைந்து வருகின்றன. இது தொடர்பாக கருத்திற்கொள்ளும் போது சிற்றுணவு வகைகள் மற்றும் வெதுப்பக உற்பத்திகள் ஆகியவை தொடர்பாக சந்தையில் விசால கேள்விகள் நிலவுகின்றன.
  - i). வியாபாரமொன்றில் தரத்தினை உறுதிப்படுத்தல் தொடர்பாக பெற்றுக்கொள்ளக்கூடிய தரச் சான்றிதழ் வகைகள் நான்கினைப் (04) பெயரிடுக.
  - ii). வியாபாரமொன்றினை நடாத்திச்செல்வதற்கு அவசியமான இரு (02) வசதிகளைப் பெயரிடுக.

- iii). உணவு விற்பனைப் பிரிவில் உணவு மாசடைதலைத் தவிர்க்கக்கூடிய முறைகள் இரண்டினைக் (02) குறிப்பிடுக.
- iv). மிகைக் குளிரூட்டியில் கடலுணவுகளை வைக்கும் போது பின்பற்றவேண்டிய இரு நடவடிக்கைகளைக் குறிப்பிடுக.
- v). உணவினை தயார்செய்வதற்குப் பயன்படுத்தும் ஆறு வெட்டும் பலகைகளை (chopping board) வகைப்படுத்தவும்.
- vi). உணவொன்றினை பழுதடையச் செய்யும் பக்ரீரியாக்கள் இரண்டினைப் (02) பெயரிடவும்

- vii). வெதுப்பக உற்பத்தியிற்கு அவசியமான நான்கு (04) உபகரணங்களைப் பெயரிடவும்
- viii). கேக் இனை உற்பத்தி செய்வதற்காக பயன்படுத்தப்படும் அடிப்படையான மூலப்பொருட்களை வகைப்படுத்தக் கூடிய நான்கு பிரதான முறைகளைக் குறிப்பிடவும்
- ix). மா கலவையினை தயார்செய்யும் போது உப்பு சேர்க்கப்படுவதன் முக்கியத்துவத்தினை குறிப்பிடவும்.
- x). போரணைகளைப் பயன்படுத்துதல் தொடர்பான பாதுகாப்பு முன்னேற்பாடுகள் இரண்டினைக் (02) குறிப்பிடவும்.

(02 x 10 = 20 புள்ளிகள்)

2. அடைப்புக் குறிகளினுள் தரப்பட்டுள்ள சொற்களை பொருத்தமான முறையில் பிரயோகித்து இடைவெளிகளை நிரப்பவும்
- i). 1980 ஆம் ஆண்டின் 26 ஆம் இலக்க உணவுச் சட்டமூலத்தின் கீழ் இறைச்சிகள் தொடர்பாக அதிகாரம் பெற்ற அலுவலர் ..... ஆவார் என்பதுடன் பிரதான உணவு அலுவலராக விளங்குபவர் ..... ஆவார்
- ii). ..... ஆனது உணவினை வெதுப்புதல் செய்வதற்கு முன்னர் பூசக்கூடிய க்ளேஸ் வகையொன்றாக விளங்குவதுடன் ..... ஆனது சமைத்ததன் பின்னர் பூசக்கூடிய ஓர் க்ளேஸ் வகையாக உள்ளது.
- iii). முட்டை அற்ற கேக் தயாரிப்பின் போது முட்டையிற்கு பதிலீட்டு மூலப்பொருளாக ..... இனையும் கட்டோ (Gateaux) தயாரிப்பில் ..... இனையும் பயன்படுத்த முடியும்.
- iv). ஈஸ்ட்களின் செயற்பாட்டு வெப்பநிலையானது ..... ஆகக் காணப்படுவதுடன் சொக்கலேட்டினைக் கரைப்பதற்கு மிகவும் பொருத்தமான வெப்பநிலை மட்டமாக ..... காணப்படுகின்றது.
- v). சேவரி அல்லது இனிப்பு சுவைமிக்க நிரப்பியினை இட்டு மூடியுடன் கூடியதாக இடைநிலை உணவொன்றாக ..... ஆனது விளங்கமுடியும் என்பதுடன் மூடியற்றதாக தயாரிக்கப்பட்ட உணவொன்றாக ..... ஆனது விளங்க முடியும்.

(சுகாதார வைத்திய அதிகாரி/பைய்/ கால்நடை வைத்திய அலுவலர்/ ரார்ட்/ சுவையூட்டப்பட்ட செறிவான பால்/ வாழைப்பழம்/ 25°C-30°C/ 100°C/ பை/ 30°C-50°C/ஸ்ரு செய்யப்பட்ட பழங்கள்/ செரீஸ்/ ஸ்ரோபெரி/ முட்டை சாறு/ கீஸ்/ சுகாதார சேவைகள் பணிப்பாளர் நாயகம்/ சீனி சிரப்/ எள்ளு/ பிரியோஜ்/ 150°C)

## 3. சுருக்கமாக விடையளிக்கவும்

- i). கழிவுப் பொருட்களை முகாமைத்துவம் செய்தல் தொடர்பான 3R கோட்பாடு என்பது யாது?
- ii). பாணினை தயாரிக்கும் போது நிகழும் பௌதிக பாதிப்புகள் நான்கினைத் தரவும்?
- iii). க்ளேஸ் என்பது யாது? அதற்காக பயன்படுத்தப்படும் 05 மூலப்பொருட்களைப் பெயரிடவும்
- iv). உற்பத்தியொன்றினை வெதுப்பும் போது மேற்பரப்பு பொன்னிறமடைவதற்கான இரண்டு காரணங்களைக் குறிப்பிடவும்.
- v). உணவினை பழுதடையச் செய்யும் நான்கு பௌதிக காரணிகளைக் கீழே தரப்பட்டுள்ள அட்டவணையில் குறிப்பிடவும்.

சமைக்கப்பட்ட உணவுகளை பழுதடையச் செய்யும் காரணிகள்	சமைக்கப்படாத உணவுகளை பழுதடையச் செய்யும் காரணிகள்

(02 x 5 = 10 புள்ளிகள்)

4. யுமி கேட்டர்ஸ் இன் சித்திரை மாதத்தின் முதலாவது கிழமை ரூபா 60.00 வீதம் 800 பாண்களும், ரூபா 40.00 வீதம் 250 ஐசிங் கேக் துண்டுகளும், சிற்றுண்டிகளின் விற்பனையினால் ரூபா 35,000.00 ம் பாண்களின் விற்பனையினால் ரூபா 25,000.00 ம் வருமானமாக பெறப்பட்டிருந்தது.

சித்திரை மாதத்தில் ஊழியர்கள் தொடர்பாக கிழமையொன்றிற்கு மூன்று நபர்களிற்கு ரூபா 2,000.00 வீதமும் இரண்டு நபர்களிற்கு ரூபா 1,000.00 வீதமும் மற்றும் எஞ்சிய மூன்று நபர்களிற்கு ரூபா 1,500.00 வீதமும் வழங்கப்பட்டது. இந் நிறுவகத்தின் மாதாந்த செலவினமாக மூலப்பொருட்கள் தொடர்பாக ரூபா 20,000.00 ம், மின் மற்றும் நீர் வசதிகள் தொடர்பாக ரூபா 2,500.00 ம், கலவை செலவினமாக ரூபா 1,000.00 ம் செலவாகியது.

i). நிறுவகத்தின் மொத்த வருமானம் எவ்வளவு? (02 புள்ளிகள்)

ii). நிறுவகத்தின் மொத்த செலவினம் எவ்வளவு? (02 புள்ளிகள்)

iii). இலாப சதவீதம் யாது? (02 புள்ளிகள்)

iv). வெதுப்பக வியாபாரத்தினை நடாத்திச் செல்லும் போது பேணவேண்டிய புத்தகங்கள், அறிக்கைகள் மற்றும் கோவைகள் நான்கினைப் பெயரிடவும். (04 புள்ளிகள்)

5. கீழே தரப்பட்டுள்ள தலைப்புகளில் 05 இனைத் தேர்வு செய்து சிறுகுறிப்புகள் எழுதவும் (02 x 5 = 10 புள்ளிகள்)
- பாண் தயாரிப்பில் இடைநிலை புளித்தல் (Intermediate sour)
  - சோட் பேஸ்ட்ரி (short pastry) தயாரிப்பின் உற்பத்திச் செயன்முறை
  - வெதுப்பக உற்பத்திகளில் வளியினை தங்கவைக்கும் முறைகள்
  - பழ கேக் இனைத் தயாரிக்கையில் தரத்தினைப் பேணுவதற்கான வழிமுறைகள்
  - திட்டமிடப்பட்ட களஞ்சியமொன்றின் இயல்புகள்
  - சமையலறையில் திடீரென தீ ஏற்படும் பட்சத்தில் செயற்படவேண்டிய முறைகள்
  - சமையலறை உபகரணங்களை வகைப்படுத்தல்

