



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



කාලය - පැය 1 1/2

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 07ක් අඩංගු වේ.

1 කොටස

- සාර්ථක ව්‍යාපාරයක් පවත්වාගැනීමට වඩාත් වැදගත් සාධකය වන්නේ;
  - නිෂ්පාදනයේ මිල
  - නිෂ්පාදනයේ ආකර්ෂණීය බව
  - පාරිභෝගික අවශ්‍යතාවය
  - අමුද්‍රව්‍යයන්හි ගුණාත්මක භාවය
- දේශීය ඇසුරුමක ලේඛලයක් සකස් කිරීමේදී පවතින නීතියක් වන්නේ;
  - අමුද්‍රව්‍යවල මිල
  - ලේඛලය වර්ණවත් වීම
  - ලේඛලයේ ප්‍රමාණය
  - විස්තරය භාෂා දෙකකින් දැක්වීම
- ව්‍යාපාරයක ස්ථාවර ප්‍රාග්ධනයට අයත්වන්නේ;
  - ගොඩනැගිලි වියදම්
  - අමුද්‍රව්‍ය වියදම්
  - ඉන්ධන වියදම්
  - ග්‍රම වියදම්
- මුළු විකුණුම් අගයෙන් අමුද්‍රව්‍ය වල මුළු වටිනාකම අඩුකළ විට ලැබෙනුයේ;
  - ශුද්ධ ලාභය
  - දළ ලාභය
  - ග්‍රම වියදම
  - වෙනත් වියදම්
- කසල කළමනාකරණයෙහි ප්‍රතිවක්‍රීකරණය අයත් වන්නේ;
  - කයිසෙන් සංකල්පයට
  - පංචවිධ සංකල්පයට
  - 3R සංකල්පයට
  - එලදායීතාවයට

6. K.O.T. පත්‍රය යනු;
- ගබඩාවක ඇණවුම් පත්‍රයකි
  - වෙළඳපළක ඇණවුම් පත්‍රයකි
  - ආපන ශාලාවක ඇණවුම් පත්‍රයකි
  - මුළුතැන්ගෙයි ඇණවුම් පත්‍රයකි
7. කයිසෙන් සංකල්පයේ දැක්ම වනුයේ;
- නිරන්තර වෙනසයි
  - යහපත් වෙනසයි
  - වැඩි දියුණුවයි
  - මිල ස්ථාවරත්වයයි
8. කුඩා පරිමාණ ව්‍යවසායකයකට පහසුවෙන් ලබාගත හැකි සහතිකය වන්නේ;
- HACCP
  - SLS
  - GMP
  - ISO
9. බින් කාඩ් (Bin card) පතෙහි අඩංගු ප්‍රධාන තොරතුර වන්නේ;
- භාණ්ඩවල අතිරික්තය
  - භාණ්ඩවල ශේෂය
  - භාණ්ඩවල මිල
  - භාණ්ඩවල තත්ත්වය
10. E-coli බැක්ටීරියාව බහුලව හමුවන්නේ;
- මස් වලය
  - චීස් වලය
  - කිරි වලය
  - බිත්තර වලය
11. පාන් නිෂ්පාදනයේදී නිරිඟු පිට්ටල අඩංගු ප්‍රෝටීනය මගින් සිදුවන්නේ;
- රසය ලබාදේ
  - බැක්ටීරියා වර්ධනය කරයි
  - පට්ටය වර්ධනය කරයි
  - තෙතමනය රඳවාගනී
12. ශීෂ්ට යනු;
- ශාකමය දිලීරයකි
  - සත්ත්වමය දිලීරයකි
  - නිර්වායු බැක්ටීරියාවකි
  - වෛරසයකි
13. බේකරි නිෂ්පාදන හැරුණු විට අතවශ්‍ය සාධකයක් ලෙස ශීෂ්ට භාවිතාකර සකසන නිෂ්පාදනයක් වන්නේ;
- වයින් හා කේක්
  - මධ්‍යසාර හා බිස්කට්
  - වයින් හා මධ්‍යසාර
  - වයින් හා ජේස්ට්‍රි

14. පාන් කල්තබා ගැනීමට භාවිතාකරන රසායනික ද්‍රව්‍යයකි
  - a) සෝඩියම් බෙන්සොට්
  - b) කැල්සියම් ක්ලෝරයිඩ්
  - c) පොටෑසියම් නයිට්‍රේට්
  - d) කැල්සියම් ප්‍රොපියුනේට්
  
15. වොකලට් කුඩු (Coco Powder) යනු;
  - a) රසකාරකයකි
  - b) පිපුම්කාරකයකි
  - c) මෘදු කාරකයකි
  - d) තෙලෝදකාරකයකි
  
16. බ්‍රෙඩ් ඉම්ප්‍රෝවර්ස් (Bread Improvers) මගින් නිෂ්පාදනයකට සිදුවන්නේ;
  - a) රසය ලබාදේ
  - b) කල් තබාගැනීමට උදව් දේ
  - c) පෝෂ්‍යදායී වේ.
  - d) මනා ව්‍යුහයක් ලබාදේ
  
17. පාරම්පරික ඇඹුල් මෝලියක අඩංගු අමුද්‍රව්‍ය වනුයේ;
  - a) ජලය, පිටි, ලුණු
  - b) ජලය, සීනි, ස්වාභාවික ශීඝ්‍රී
  - c) ස්වාභාවික ශීඝ්‍රී, ජලය, පිටි
  - d) ශීඝ්‍රී, ජලය, මේදය
  
18. ඉතා ඉහළ තත්වයක නිෂ්පාදන ඉක්මනින් සකස්කර ගැනීමට භාවිතාකල හැකි ක්‍රමයක් වන්නේ;
  - a) මිශ්‍රණ යන්ත්‍ර භාවිතය
  - b) ඉහළ තත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතය
  - c) අමුද්‍රව්‍ය වැඩියෙන් භාවිතය
  - d) කළින් සාදන ලද පහසු මිශ්‍රණ භාවිතය
  
19. මාළු, මස්, බිත්තර පිරවුම් වඩාත් සුදුසු වන්නේ;
  - a) ඩෙනිෂ් මෝලිය
  - b) ක්‍රොසන්ට් මෝලිය
  - c) පාන් මෝලිය
  - d) ෂූ පිටි මෝලිය
  
20. මෝලියක් සිතල විමේදී ශීඝ්‍රී වල ක්‍රියාකාරිත්ව වේගයට සිදුවන්නේ;
  - a) අඩු වේ
  - b) වැඩි වේ
  - c) කිසිවක් සිදු නොවේ
  - d) සාමාන්‍ය මට්ටමක පවතී
  
21. වැඩි පිටි ඉසීම මගින් පාන් නිෂ්පාදනයේ ඇතිවිය හැකි දෝෂයක් වන්නේ;
  - a) තෙතමනය අඩු වීම
  - b) නිම් නිෂ්පාදනය රළු වීම
  - c) සනඛව අඩු වීම
  - d) පෙනි කැපීමට අපහසු වීම

22. මෝලියක් පිපෙන විට සිදුවන්නේ
  - a) පාට වෙනස්වීම
  - b) වාතය උත්පාදනය වීම
  - c) මේදය දහනය වේ
  - d) සීනි වර්ධනය වේ
  
23. හයි සුගර් යීස්ට් (High sugar yeast) භාවිතාකරන මෝලියක තිබිය යුතු අවම සීනි ප්‍රතිශතය වනුයේ;
  - a) 10%
  - b) 20%
  - c) 30%
  - d) 50%
  
24. ග්ලූටන් වල ක්‍රියාකාරීත්වය වැඩි දියුණු කිරීමට යොදාගත හැකි අමුදා කාරකයක් වන්නේ;
  - a) විනාකිරි
  - b) දෙහි
  - c) සියඹලා
  - d) ගොරකා
  
25. බේකරි කර්මාන්තයේදී තිරිඟු ඇටයෙහි ක්‍රියාකාරී වැදගත් කොටස වන්නේ;
  - a) පොත්ත
  - b) නිවුඩඩ්
  - c) හුණුපෝෂය
  - d) බීජ මූලය
  
26. ඔබ ආහාර සකස්කරන්නකු ලෙස හදිසියේම බෝවන රෝගයක් වැළඳුනහොත් සිදුකරන්නේ;
  - a) ප්‍රතිකාර ලබමින් සේවයේ යෙදිය හැක
  - b) වැඩහාර නිලධාරියාට දැනුම්දීම
  - c) සේවයෙන් බැහැර වීම
  - d) වැඩ හාර නිලධාරියාට දැනුම්දී වෛද්‍ය පරීක්ෂණයට යොමු වීම
  
27. ෂෝට් ජේස්ට්‍රි නිෂ්පාදනයේ බ්ලෙන්ඩින් (Blending) ක්‍රමවේදයේදී අවසන්වරට පිටි එකතුකරනුයේ;
  - a) ක්‍රමක්‍රමයෙනි
  - b) එක්වරමය
  - c) ද්‍රාවණයක් ලෙසය
  - d) මේදය සමඟ මිශ්‍ර කරමිනි
  
28. අධිශීතකරණයක තබා තිබූ ජේස්ට්‍රි පිළිස්සීමේදී වඩාත් සුදුසු වන්නේ;
  - a) පිටතට ගත් විගස පිළිස්සීම
  - b) සිතල ඉවත්වීමට පෙර පිළිස්සීම
  - c) කාමර උෂ්ණත්වයට පැමිණි පසු පිළිස්සීම
  - d) කාමර උෂ්ණත්වයට වඩා වැඩි උෂ්ණත්වයක පිළිස්සීම

29. සේවරි ජේස්ට්‍රි සඳහා, ස්වීට් ජේස්ට්‍රි වට්ටෝරුවෙහි සුළු වෙනස්කමකට භාජනකළ හැකි අමුද්‍රව්‍යයකි;
- මේදය
  - පිටි
  - ජලය
  - සීනි
30. පෑස් ජේස්ට්‍රි නිෂ්පාදනය සැහැල්ලු නිමි නිෂ්පාදනයක් ලෙසට පත්වන්නේ;
- මිශ්‍ර කිරීමේදී
  - ලැම්නේටින් කිරීමේදී
  - විවේකීව තැබීමේදී
  - බෙක් කිරීමේදී
31. මේදය ලැම්නේට් කිරීමේදී මෝලිය පසාරුකරගෙන යාමෙන්;
- නිෂ්පාදනය පෑවීම සීමාවේ
  - මෝලිය තුනීකළ හැක
  - නිෂ්පාදනය කැඩෙන සුළුවේ
  - පිළිස්සීම පහසු වේ
32. හූ (Choux) ජේස්ට්‍රි සඳහා යොදාගතහැකි වන්නේ;
- පැණි රස පිරවුමකි
  - සේවරි පිරවුමකි
  - පළතුරු පිරවුමකි
  - ඉහත සියල්ලම
33. ස්වීට් ෂෝට් ජේස්ට්‍රි ගණයට අයත් නිෂ්පාදනයකි
- කස්ටඩ් ටාට්, කීෂ්
  - කීෂ්, පෑස්
  - ෆාට් ටාට්, ජෑම් ටාට්
  - ජෑම් ටාට්, ජේස්ට්‍රි කේක්
34. පෑස් ජේස්ට්‍රි නිෂ්පාදනයේදී මලක පෙනී හැඩයක් සේ තුනී කරගත් ක්‍රමවේදය වන්නේ;
- බුක් ෆෝල්ඩින් ක්‍රමය (Book folding method)
  - ඉංග්‍රීසි ක්‍රමය (English method)
  - ස්කොච් ක්‍රමය (Scotch method)
  - ලෝටස් ක්‍රමය (Lotus method)
35. සෙල්ෆ් රයිසින් ෆ්ලෝ (Self-Rising Flour) වල විශේෂ තත්ත්වයක් වනුයේ;
- ආටා පිටි වර්ගයක් බැවිනි
  - නිරිඟු ඇටයේ කලලය කොටසයි
  - පිපුම් කාරක ඇතුළත්ව තිබීමයි
  - ගබඩාකරණය පහසු වීමයි
36. ප්‍රි මික්ස් (Pre-mix) භාවිතා කිරීමේ වාසියක් වන්නේ;
- සැදීමේදී සිදුවන වැරදි අවම වේ
  - වෙළඳපලෙන් පහසුවෙන් ලබාගත හැක
  - ගුණාත්මක නිමි ඵලයක් ලැබේ
  - ඇසුරුම්කරණය පහසු වේ

37. කේක් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේදී ෆෝල්ඩින් (Folding) කිරීමේ ක්‍රියාවලිය මඟින් සිදුවන්නේ;
- පිටිවල පට්ටය ගොඩ නැගීම වළකී
  - අමුද්‍රව්‍ය හොඳින් මිශ්‍ර වේ
  - මිශ්‍රණය ද්‍රාවී තත්ත්වයට පත්වේ
  - මිශ්‍රණය කැඳලි ස්වභාවයට පත්වේ
38. බිත්තර සුදුම්ඳ භාවිතයෙන් සාදාගන්නා අයිසින් වර්ගයක් වන්නේ;
- පාර්ව්මන්ට් අයිසින්
  - රෝයල් අයිසින්
  - බටර් අයිසින්
  - ෆොන්ඩන්ට් අයිසින්
39. දියර ග්ලූකෝස් යොදාගත හැකි අවස්ථාවක් වන්නේ;
- බටර් අයිසින් සෑදීමේදී
  - ටාර්ට් සෑදීමේදී
  - වොකලට් ගනාෂ් සෑදීමේදී
  - ප්‍රු පේස්ට්‍රි සෑදීමේදී
40. පිළියෙළ කිරීමේ ක්‍රම අනුව අතුරුපස ප්‍රධාන වශයෙන් කොටස් වර්ගීකරණය කළ හැකි කොටස් වන්නේ;
- 02කි
  - 03කි
  - 04කි
  - 05කි
41. ශීතනය භාවිතයෙන් පිළියෙළ කරගන්නා අතුරුපසක් වන්නේ;
- කැරමල් පුඩිම
  - වටලප්පන්
  - බේක් ඇලස්කා
  - තිරමුසු
42. ශීතනය භාවිතයෙන් වර්ණ දෙකකින් සාදනු ලබන ජෙලි පුඩිම පිළියෙළ කිරීමේදී අවධානය යොමුකළ යුතු කරුණක් වන්නේ;
- මිශ්‍රණය දැමීමෙන් පසු බඳුන් සිසිල් කිරීම
  - පාට දෙකම මිශ්‍ර කර සිසිල් කිරීම
  - එක් වර්ණයක් සවි වූ පසු අනෙක් තට්ටුව දැමීම
  - බඳුන උඩින් ආවරණය නොකිරීම
43. බ්ලෝ ටෝච් (Blow Torch) භාවිතාකර සාදනු ලබන අතුරුපසක් වන්නේ;
- බේක් චීස් කේක් (Bake cheese cake)
  - ෆ්‍රූට් ට්‍රිෆ්ල් (Fruit trifle)
  - බේක් ඇලස්කා (Bake Alaska)
  - බ්‍රෙඩ් පුඩින් (Bread pudding)

44. පෝරණුව භාවිතයෙන් පිළියෙළ කරගන්නා අතුරුපසක් වන්නේ;
- මාර්ෂ්මෙලෝ පුඩිම
  - වොකලට් බ්‍රවුනී
  - තිරමුසු
  - කස්ටඩ්
45. පහත සඳහන් වැකි අතරින් නිවැරදි වැකිය තෝරන්න
- ජෙලටින් භාවිතයෙන් අතුරුපසට රසය ලබාදීම ප්‍රධාන අරමුණයි
  - මුස් හෝ බැවරුවාස් (Bavarois) සෑදීමට ශීතකරණය අවශ්‍ය නොවේ.
  - සාදා නිමකරන ලද අතුරුපසක් භාවිතයට ගන්නා තෙක් අදාල උෂ්ණත්වයේ ගබඩා කිරීම අත්‍යවශ්‍ය නොවේ
  - සාදා නිමකරන ලද අතුරුපසක් භාවිතයට ගන්නා තෙක් අදාල උෂ්ණත්වයේ ගබඩා කිරීම අත්‍යවශ්‍යය
46. වොකලට් ගනාෂ් සෑදීමේදී එහි ද්‍රවයේ ගුණාත්මකඛව වර්ධනයට යොදාගනු ලබන අමුද්‍රව්‍යයකි;
- ග්ලිසරින්
  - ක්‍රීම් ඔෆ් ටාටා
  - ලික්විඩ් ග්ලූකෝස්
  - අයිසින්
47. වැඩබිම් තුළ කණ්ඩායමක් ලෙස සේවය කිරීමේදී;
- පෞද්ගලික තීරණ ගැනීම කළ හැක
  - අන් අය සමඟ සුභද්‍රව වැඩ කිරීම අදාළ නොවේ.
  - හැකිතාක් තනි තනිව වැඩ කිරීම වඩාත් සුදුසුය
  - සාමූහික තීරණ වලට ගරු කිරීම කළ යුතුය
48. නිෂ්පාදනාගාරයෙහි යන්ත්‍ර සූත්‍ර සහ උපකරණ ක්‍රියාත්මක කිරීමේදී හදිසියේ ක්‍රියා විරහිත වූ විට;
- එය තමාගේ වගකීමක් නොවන බව දැන් සිටිය යුතුය
  - එය හඳුනාගෙන අදාළ ස්ථානයට වාර්ථා කළ යුතුය
  - වහාම අළුත්වැඩියාකරන්නකුගේ සහාය ලබාගත යුතුය
  - අළුත් උපකරණ ලබා ගැනීමට ක්‍රියාකල යුතුය
49. මුළුතැන්ගෙයි භාවිතයට ගන්නා LP ගෑස් කාන්දුවීමෙන් ඇතිවන ගින්න මැඩ පැවැත්වීමට වඩාත් සුදුසු වන්නේ;
- තෙත රසායනික ද්‍රව්‍ය
  - ජලය
  - පෙන
  - CO<sub>2</sub> වායුව
50. විදුලි උපකරණයක් ක්‍රියාත්මක කිරීමේදී විදුලි සැර වැදුණු පුද්ගලයකු ඉන් මුදවා ගැනීමේදී;
- අත් වැසුම් හෝ වියළි දණ්ඩක් භාවිතාකල යුතුය
  - වහාම පුද්ගලයා ඔසවා ස්ථානයෙන් ඉවත්කළ යුතුයි
  - රෝගියාට කෘතීම ස්වසනය ලබාදිය යුතුය
  - රෝගියා බිම දිගා කළ යුතුය

(01 X 50 = ලකුණු 50)



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



කාලය - පැය 1 1/2

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 05 ක් අඩංගු වේ.

2 කොටස

1. සෑම කර්මාන්තයක මෙන්ම බේකර් කර්මාන්තයේ නිෂ්පාදනය වන හානිදායකත්ව පාලනය වැදගත්වන අතර මෙහිලා විශේෂයෙන් සඳහන්විය යුත්තේ එම ආහාර කර්මාන්තයක් වන බැවිනි. ආයතනයන් කෙරෙහි පාරිභෝගිකයාගේ පිළිගැනීම සඳහා නිෂ්පාදනයේ මනා පෙනුම, රසය ගන්ධය සහ වයනයෙන් අනුන විය යුතු අතර අදාල ප්‍රමිතීන් හා නීතිමය අවශ්‍යතාද සපුරාලීම වැදගත්වේ.

i). ව්‍යාපාරයක් අඛණ්ඩව පවත්වාගෙන යාමට අවශ්‍ය අංග 02ක් නම් කරන්න

ii). නිෂ්පාදනයක් සඳහා මිළ තීරණය කිරීමට ප්‍රථම සලකා බැලිය යුතු කරුණු 02ක් ලියන්න

iii). පාන් නිෂ්පාදනයේදී යිස්ට් මගින් කෙරෙන ක්‍රියාවලි 02ක් සඳහන් කරන්න

iv). ස්පොන්ජ් මෝලි තාක්ෂණික ක්‍රමයේ විශේෂත්වයන් 02ක් ලියන්න



- v). පල පේස්ට්‍රි මාපරින් ක්‍රියාකාරීත්වයේදී නිෂ්පාදනයේ සිදුවන ගුණාංග 02ක් සඳහන් කරන්න
- vi). මනා නිමාවකින් යුත් ඡූ (Choux) පේස්ට්‍රි නිෂ්පාදනයට අවශ්‍ය ප්‍රධාන සාධක 02ක් ලියන්න
- vii). තද පිටි භාවිතයෙන් කේක් නිෂ්පාදනයේ සිදුවන දෝෂ 02ක් සඳහන් කරන්න
- viii). ශීතනය භාවිතයෙන් අතුරුපස පිළියෙළ කිරීමේදී අවධානය යොමුකළ යුතු කරුණු 02ක් ලියන්න
- ix). පෝරණුව භාවිතයෙන් පමණක් පිළියෙළ කරගන්නා අතුරුපස 04ක් නම් කරන්න
- x). බේකරි කළමනාකරණයේදී සෞඛ්‍ය (Hygiene) රඳා පැවතීම වැදගත් වේ. එහිදී අවධානය යොමුකළ යුතු අංශ නම් කරන්න

(ලකුණු 02 x 10 = 20)

2. සුදුසු වචන වරහනින් තෝරා හිස්තැන් පුරවන්න

(මෘදු බව, සෝඩියම් ප්‍රොපියුනේට්, කැල්සියම් ක්ලෝරයිඩ්, තෙතමනය, ඇසිඩ් ක්ලීනර්, කාබන්ඩයොක්සයිඩ්, පාරිභෝගිකයා, පොටෑසියම් සෝබේට්, තෙතමනය, තරහකරුවන්, ජලය, යන්ත්‍ර සූත්‍ර, ඉන්ධන, ශ්‍රමය, වියළි බව, ලී කුඩු)

i). ව්‍යාපාරයක් සඳහා ඉතාම වැදගත් පුද්ගලයා ..... වන අතර

ව්‍යාපාරයකට යොදවන ස්ථාවර ප්‍රාග්ධනය ..... වේ.

ii). පාන් සෑදීමේ ක්‍රියාවලියේදී ප්‍රමාණවත් සීනි භාවිතය මගින් මදයෙහි .....

සහ ..... රඳවා ගනී

iii). විදුලි කාන්දුවක් මගින් හටගන්නා ගින්නක් නිවීමට වඩාත් සුදුසු වන්නේ

..... වන අතර නුසුදුසු වන්නේ .....

iv). මුළුතැන්ගෙය තුළ අහිතකර විෂබීජ වර්ග විනාශ කිරීමට ..... යොදාගත

හැකි අතර තෙල් හා කුණු දූවිලි ඉවත් කිරීමට ..... යොදාගත

හැක.

v). කේක් කල්තබා ගැනීම සඳහා යොදාගන්නා රසායනික ද්‍රව්‍යයක් වන්නේ

..... සහ .....

(ලකුණු 02 x 5 = 10)

3. ලංකාවේ විවිධ උත්සව සඳහා ගනු ලබන ආහාර අතර කෙටි කෑම වලට (Short Eats) හිමිව

ඇත්තේ ප්‍රධාන තැනකි.

i). සාමාන්‍ය පාන් (Normal bread) සහ ප්‍රංශ පාන් (French bread) අතර වෙනස්කම් 03ක්

ලියන්න.

(ලකුණු 03)

ii). ෂෝට් පේස්ට්‍රි තුනී කිරීමේදී සැලකිලිමත් විය යුතු කරුණු 03ක් ලියන්න

(ලකුණු 03)

iii). මිසන් ජලස් (Misé -en Plus) යනු කුමක්ද? එයට අයත් ක්‍රියාවලි නම් කරන්න (ලකුණු 04)

4. ඉසුරු කේටර්ස් හි ජනවාරි මස ආදායම 200,000/-කි. එම මස අමුද්‍රව්‍ය සඳහා වියදම රු. 25,000/- කි. සේවකයින් සඳහා රු. 15,000/- ක්ද අමතර වියදම් රු. 6,000/- ක්ද විය.

i). ආයතනයේ මුළු වියදම සොයන්න (ලකුණු 03)

ii). ආයතනයේ දළ ලාභය සොයන්න (ලකුණු 03)

iii). ආයතනයේ ශුද්ධ ලාභ ප්‍රතිශතය සොයන්න (ලකුණු 04)

5. පහත සඳහන් මාතෘකා වලින් 04ක් තෝරා කෙටි සටහන් ලියන්න
- වැඩබිමක පෞද්ගලික පවිත්‍රතාවය
  - බේකරි නිෂ්පාදනයක ගබඩාකරණය
  - කේක් පිළිස්සීමේ ක්‍රියාවලියේදී පෝරණුව භාවිතය
  - කණ්ඩායම් ක්‍රියාකාරකම්හි වැදගත්කම
  - මුළුතැන්ගෙය තුළදී හදිසි ගිණි ගැනීම්

(2.5 x 4 = ලකුණු 10)

