



மூன்றாம் நிலைக்கல்வி மற்றும் தொழிற்கல்வி ஆணைக்குழு

அறிவுசார் கணிப்பீடு – ஜூலை 2022

வெதுப்புநர்

தேசிய தொழிற்தகைமை மட்டம் 04

நேரம்: 1 1/2 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. வெற்றிகரமான வியாபாராத்தினை நடாத்திச் செல்வதற்கு மிகவும் முக்கிய காரணியாவது?
 - a) உற்பத்தியின் விலை
 - b) உற்பத்தியின் கவர்ச்சி
 - c) நுகர்வோரின் தேவை
 - d) மூலப்பொருட்களின் தரம்
2. உள்நாட்டு பொதியொன்றிற்கான லேபிள் ஒன்றினைத் தயாரித்தல் தொடர்பாகக் காணப்படும் சட்டமொன்றாவது எதனுடன் தொடர்புடையதாகும்?
 - a) மூலப்பொருட்களின் விலை
 - b) லேபிளின் நிறம்
 - c) லேபிளின் அளவு
 - d) விபரத்தினை இரு மொழிகளிலும் குறிப்பிடுதல்
3. வியாபாரமொன்றின் நிலையான மூலதனமொன்றாவது?
 - a) கட்டிட செலவினம்
 - b) மூலப்பொருட் செலவினம்
 - c) எரிபொருட் செலவினம்
 - d) தொழிலாளர் செலவினம்

4. மொத்த விற்பனைப் பெறுமதியிலிருந்து மூலப்பொருட்களின் மொத்தப் பெறுமதியினைக் கழிக்கும் போது கிடைக்கப் பெறுவது
- தேறிய இலாபம்
 - மொத்த இலாபம்
 - தொழிலாளர் செலவினம்
 - ஏனைய செலவினம்
5. கழிவு முகாமைத்துவத்தில் மீள்சுழற்சி செய்யப்படுவது எதனுடன் தொடர்புடையதாகும்
- கயிசென் கோட்பாடு
 - ஐந்து விதக் கோட்பாடு
 - 3R கோட்பாடு
 - உற்பத்தித் திறனுடன்
6. K.O.T. பத்திரம் என்பது
- களஞ்சியமொன்றில் ஓடரினை மேற்கொள்ளும் பத்திரமாகும்
 - விற்பனை நிலையமொன்றில் ஓடரினை மேற்கொள்ளும் பத்திரமாகும்
 - உணவகமொன்றில் ஓடரினை மேற்கொள்ளும் பத்திரமாகும்
 - சமையலறை ஒன்றில் ஓடரினை மேற்கொள்ளும் பத்திரமாகும்
7. கயிசென் கோட்பாட்டின் தொலைநோக்காவது
- நிரந்தர மாற்றமாகும்
 - சிறந்த மாற்றமாகும்
 - முன்னேற்றமாகும்
 - விலையின் உறுதியான நிலைப்பாடாகும்
8. சிறிய அளவிலான தொழில்முயற்சியாளருக்கு ,இலகுவாக பெற்றுக்கொள்ளக்கூடிய சான்றிதழானது
- HACCP
 - SLS
 - GMP
 - ISO
9. பின் கார்ட் (Bin card) பத்திரமொன்றில் அடங்கியுள்ள பிரதான தகவலானது
- பொருட்களின் மேலதிகம்
 - பொருட்களின் பற்றாக்குறை
 - பொருட்களின் விலை
 - பொருட்களின் தரம்
10. E-coli பகீரியாக்கள் பெருமளவில் காணப்படுவது
- இறைச்சிகளில்
 - சீஸ்களில்
 - பாலில்
 - முட்டைகளில்

11. பாண் தயாரிப்பில் கோதுமை மாவில் அடங்கியுள்ள புரத்தினால் மேற்கொள்ளப்படுவது
- சுவையினை அளித்தல்
 - பக்ரீரியாக்களை வளர்ச்சியடையச் செய்தல்
 - இழையத்தினை வளர்ச்சியடையச் செய்தல்
 - ஈரலிப்பினைப் பேணுதல்
12. ஈஸ்ட் என்பது
- தாவர பங்கசு ஆகும்
 - விலங்கு பங்கசு ஆகும்
 - சடத்துவ வாயு பக்ரீரியா ஆகும்
 - வைரஸ் ஆகும்
13. பேக்கரி உற்பத்தியினை மேற்கொள்ளும் போது அவசிய காரணி ஒன்றாக ஈஸ்ட் இனை பயன்படுத்தித் தயாரிக்கப்படும் உற்பத்தியாவது?
- வயின் மற்றும் கேக்
 - மதுபானம் மற்றும் பிஸ்கட்
 - வயின் மற்றும் மதுசாரம்
 - வயின் மற்றும் பேஸ்டரி
14. பாணினைப் பாதுகாத்து வைப்பதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் இரசாயன பொருளாவது
- சோடியம் பென்சோவேற்று
 - கல்சியம் குளோரைட்டு
 - பொட்டாசியம் நைத்திரேற்று
 - கல்சியம் புரோபியூனேட்டு
15. சொக்கலேட் பவுடர் (Coco Powder) என்பது
- சுவையூட்டி ஒன்றாகும்
 - புளிக்க வைக்கும் காரணி ஒன்றாகும்
 - மென்மையாக்கும் காரணி ஒன்றாகும்
 - உராய்வு நீக்கி ஒன்றாகும்
16. பிரெட் இம்புரூவர்ஸ் (Bread Improvers) மூலம் உற்பத்தியின் போது இடம்பெறுவது
- சுவையினை வழங்கல்
 - பாதுகாத்து வைப்பதற்கு உதவுதல்
 - போசனையினை வழங்குதல்
 - சிறந்த கட்டமைப்பினை வழங்குதல்

17. பாரம்பரிய புளி மாக்கலவை ஒன்றில் அடங்கியுள்ள மூலப்பொருட்களாவன
- நீர், மா, உப்பு
 - நீர், சீனி, இயற்கையான ஈஸ்ட்
 - இயற்கையான ஈஸ்ட், நீர், மா
 - ஈஸ்ட், நீர், கொழுப்பு
18. மிகவும் உயர் தரமொன்றில் உற்பத்தியினை தயாரித்துக்கொள்வதற்குப் பயன்படுத்தக்கூடிய முறையாவது
- கலவை இயந்திர பயன்பாடு
 - உயர் தரத்திலான மூலப் பொருட்களின் பயன்பாடு
 - மூலப்பொருட்களின் அதிகரித்த பாவனை
 - முன்னர் தயாரிக்கப்பட்ட இலகு கலவையின் பயன்பாடு
19. மீன், இறைச்சி, முட்டை நிரப்பிகள் மிகவும் பொருத்தமாக காணப்படுவது
- டெனிஸ் மாக்கலவை
 - குரோசென்ட் மாக்கலவை
 - பாண் மாக்கலவை
 - சூ மாக்கலவை
20. மாக்கலவையொன்று குளிர்வடையும் போது ஈஸ்ட் இன் செயற்பாட்டு வேகமானது
- குறைவடையும்
 - அதிகரிக்கும்
 - எதுவும் நிகழாது
 - சாதாரண மட்டத்தில் காணப்படும்
21. கூடுதல் மாவினை விசிறுவதனால் பாணினை தயாரிக்கும் போது ஏற்படக்கூடிய குறைபாடாவது
- ஈரலிப்பு குறைவடைதல்
 - இறுதி உற்பத்தி கரடுமுரடாதல்
 - தடிப்பு குறைவடைதல்
 - துண்டுகளாக வெட்டுதல் கடினமாதல்
22. மாக்கலவையானது பொங்கும் போது இடம்பெறுவது
- நிறம் மாற்றமடைதல்
 - காற்று உற்பத்தியாதல்
 - கொழுப்பு தகனமடைதல்
 - சீனி அதிகரித்தல்

23. கை சுகர் ஈஸ்ட் (High sugar yeast) இனைப் பயன்படுத்தும் மாக்கலவை ஒன்றில் காணப்படவேண்டிய ஆகக் குறைந்த சீனி சதவீதமாவது
- 10%
 - 20%
 - 30%
 - 50%
24. குளுட்டனின் செயற்பாட்டினை மேம்படுத்தும் பொருட்டு பிரயோகிக்கக்கூடிய அமில காரணியாவது
- வினாகிரி
 - தேசி
 - புளி
 - கொரக்கா புளி
25. வெதுப்பக தொழிற்சாலைகளில் கோதுமை விதையொன்றின் பிரதான செயற்பாட்டு பகுதியாவது
- பட்டை
 - தவிடு
 - வித்தகவிழையம்
 - வித்து வேர்
26. உணவு தயாரிப்பாளராக உள்ள உங்களுக்கு திடீரென தொற்று நோயொன்று ஏற்படும் பட்சத்தில் மேற்கொள்ள வேண்டியது?
- சிகிச்சையினைப் பெற்று சேவையில் ஈடுபடமுடியும்.
 - பொறுப்பு அதிகாரியிடம் தெரிவித்தல்
 - சேவையிலிருந்து விலகுதல்
 - பொறுப்பு அதிகாரிக்கு தெரிவித்து வைத்திய பரிசோதனையின் பொருட்டு செல்லுதல்
27. ஷோட் பேஸ்ட்ரி தயாரிப்பில் பிளென்டிங் (Blending) செயன்முறையில் இறுதியாக மாவினை சேர்த்தல்
- படிப்படியாக
 - ஒரே தடவையில்
 - கரைப்பானாக
 - கொழுப்புடன் கலந்து
28. மிகைக் குளிர்நீர் ஒன்றில் வைக்கப்பட்டிருந்த பேஸ்ட்ரியினை வெதுப்புதல் தொடர்பாக மிகவும் பொருத்தமானது?
- வெளியே எடுத்தவுடன் வெதுப்புதல்
 - குளிரானது நீங்குவதற்கு முன்னர் வெதுப்புதல்
 - அறை வெப்பநிலைக்கு குளிர்வடைந்ததன் பின்னர் வெதுப்புதல்
 - அறை வெப்பநிலையிலும் பார்க்க கூடுதல் வெப்பநிலையில் வெதுப்புதல்

29. சேவரி பேஸ்டரி தொடர்பாக ஸ்வீட் பேஸ்டரி தயாரிப்புக்கு அவசியமான மூலப்பொருட்களிலிருந்து சிறிதாக மாற்றம் செய்யப்படவேண்டிய மூலப்பொருளாவது?
- கொழுப்பு
 - மா
 - நீர்
 - சீனி
30. பவ் பேஸ்டரி தயாரிப்பில் சிறந்த முடிவுடன் கூடிய உற்பத்தியானது கிடைக்கப்பெறுவது?
- கலப்பதனால்
 - லமினேட்டிங் செய்வதனால்
 - ஓய்வாக வைத்திருப்பதனால்
 - வெதுப்புவதனால்
31. கொழுப்பினை லமினேட்டிங் செய்யும் போது மாக்கலவையானது வெளியேறிச் செல்வதனால்
- உற்பத்தியானது பவ் ஆவது வரையறுக்கப்படும்
 - மாக்கலவையானது மெல்லியதாகும்
 - உற்பத்தியானது உடையக்கூடிதாகும்
 - வெதுப்புதல் இலகுவாகும்
32. சூ (Choux) பேஸ்டரி தொடர்பாகப் பயன்படுத்தப்படக்கூடியது?
- இனிப்பு சுவை நிரப்பியாகும்
 - சேவரி நிரப்பியாகும்
 - பழங்களுடன் கூடிய நிரப்பியாகும்
 - மேற்கூறிய யாவும்
33. ஸ்வீட் ஷோட் பேஸ்டரி வகுப்புக்குரிய உற்பத்திகளாவன?
- கஸ்டட் டார்ட், கீஸ்
 - கீஸ், பவ்
 - புருட் டார்ட், ஜாம் டார்ட்
 - ஜாம் டார்ட், பேஸ்டரி கேக்
34. பவ் பேஸ்டரி தயாரிப்பில் பூ இதழ் வடிவமாக மெல்லியதாக்கப்படும் முறையாவது?
- புக் போல்டிங் முறை (Book folding method)
 - ஆங்கில முறை (English method)
 - ஸ்கொட் முறை (Scotch method)
 - லோட்டஸ் முறை (Lotus method)

35. செல்வ் ரயிசிங் ப்லா (Self-Rising Flour) இன் விசேட தன்மையாவது?
- இது ஆட்டா மா வகையொன்றாகும்
 - இது கோதுமை விதை முளையத்தின் பகுதியாகும்
 - இதில் புளிக்க வைக்கும் காரணி உள்ளடங்கியிருத்தலாகும்
 - இதனைக் களஞ்சியப்படுத்தல் இலகுவானதாகும்
36. ப்ரீ மிக்ஸ் (Pre-mix) பயன்படுத்தப்படுவதன் நன்மையாவது?
- தயாரிப்பின் போது ஏற்படும் பிழைகள் மிகவும் குறைவடையும்
 - சந்தையிலிருந்து இலகுவில் பெற்றக்கொள்ளமுடியும்
 - தரமான முடிவுப் பொருட்களைத் தயாரிக்க முடியும்
 - பொதிசெய்தல் இலகுவானதாகும்
37. கேக் தயாரிப்பு செயன்முறையின் போது போல்டிங் (Folding) செய்யும் செயற்பாட்டின் மூலம் இடம்பெறுவது?
- மாவில் குளுட்டன் விருத்தியடைவதைத் தவிர்த்தல்
 - மூலப்பொருட்கள் நன்றாக கலப்படையும்
 - கலவையானது திரவ நிலைக்கு மாற்றமடையும்
 - கலவையானது கலக்கப்படாத நிலையிற்கு மாற்றமடையும்
38. முட்டை வெள்ளைக்கருவினைப் பயன்படுத்துவதன் மூலம் தயாரிக்கப்படக்கூடிய ஐசிங் வகையாவது?
- பார்சுமன்ட் ஐசிங்
 - ரோயல் ஐசிங்
 - பட்டர் ஐசிங்
 - பொன்டன்ட் ஐசிங்
39. திரவ குளுக்கோஸ் இனைப் பிரயோகிக்கக்கூடிய சந்தர்ப்பமொன்றாவது?
- பட்டர் ஐசிங் இனைத் தயாரிக்கும் போது
 - டார்ட் இனைத் தயாரிக்கும் போது
 - சொக்கலேட் கனாஸ் இனைத் தயாரிக்கும் போது
 - சூ பேஸ்ட்ரி இனைத் தயாரிக்கும் போது
40. தயார்செய்யும் முறையிற்கு இணங்க உணவிற்குப் பின்னரான இனிப்புப் பண்டங்களைப் பிரதானமாக எத்தனை வகைகளாக வகைப்படுத்தமுடியும்?
- 02 ஆகும்
 - 03 ஆகும்
 - 04 ஆகும்
 - 05 ஆகும்

46. சொக்கலேட் கனாஸ் இனைத் தயாரிக்கும் போது திரவத்தின் தரத்தினை மேம்படுத்துவதற்குப் பயன்படுத்தும் மூலப்பொருளாவது?
- க்ளிசரின்
 - கிரீம் ஒப் டாடா
 - லிக்குயிட் குளுக்கோஸ்
 - ஐசிங்
47. வேலைத்தளத்தில் குழுவொன்றாக கடமையினை மேற்கொள்ளும் போது.
- தனிப்பட்ட முடிவுகளை எடுக்கலாம்
 - ஏனையவர்களுடன் சுமுகமாக வேலை செய்தல் பொருத்தமற்றது
 - முடிந்தளவில் தனித்தனியாக வேலை செய்தல் மிகவும் பொருத்தமானது
 - பொதுத் தீர்மானங்களுக்கு கட்டுப்படுதல் வேண்டும்
48. தயாரிப்பு நிலையத்திலுள்ள இயந்திரங்கள் மற்றும் உபகரணங்களை செயற்படுத்தும் போது திடீரென செயலிழந்து போகுமாயின்
- அதனை தனது பொறுப்பு அல்ல என இருத்தல் வேண்டும்
 - அதனை இனங்கண்டு உரிய இடத்திற்கு அறிக்கையிடல் வேண்டும்
 - உடனடியாக திருத்துநரிடமிருந்து உதவியினைப் பெற்றுக்கொள்ள வேண்டும்
 - புதிய உபகரணங்களைப் பெற்றுக்கொள்வதற்கு செயற்படுதல் வேண்டும்
49. சமையலறையில் பயன்படுத்தப்படும் LP காஸ் ஒழுக்கினால் ஏற்படும் தீயினைக் கட்டுப்படுத்துவதற்கு மிகவும் பொருத்தமானது
- ஈரலிப்பான இரசாயன பதார்த்தம்
 - நீர்
 - நுரை
 - CO₂ வாயு
50. மின் உபகரணமொன்று செயற்படும் போது மின்சாரம் தாக்கிய நபர் ஒருவரை விடுவிப்பதற்கு,
- கையுறை அல்லது காய்ந்த தடி ஒன்றினைப் பயன்படுத்தல்
 - உடனடியாக நபரைத் தூக்கி அவ்விடத்திலிருந்து அகற்றுதல் வேண்டும்
 - நோயாளிக்கு செயற்கை சுவாசத்தினை அளித்தல் வேண்டும்
 - நோயாளியை தரையில் நீட்டிப் படுக்கவைத்தல் வேண்டும்

(01 X 50 = 50 புள்ளிகள்)



மூன்றாம் நிலைக்கல்வி மற்றும் தொழிற்கல்வி ஆணைக்குழு
அறிவுசார் கணிப்பீடு – ஜூலை 2022
வெதுப்புநர்
தேசிய தொழிற்சாலை மட்டம் 04



நேரம்: 1 1/2 மணித்தியாலங்கள்

பரீட்சார்த்திகளுக்கான அறிவுறுத்தல்கள்

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

பகுதி 2

1. ஒவ்வொரு தொழிற்சாலைகள் போன்று வெதுப்பக தொழிற்சாலையில் உற்பத்தியாகும் பொருட்களின் தரத்தினை முகாமை செய்தல் முக்கியமானதாகும் என்பதுடன் இதனை விசேடமாக குறிப்பிடப்படவேண்டியது இது ஓர் உணவு உற்பத்தி தொழிற்சாலை என்பதனாலாகும். வாடிக்கையாளரின் வரவேற்பின் பொருட்டு உற்பத்தியானது சிறந்த தோற்றம், சுவை, மணம் மற்றும் இழையமைப்பு ஆகியவற்றினைக் கொண்டிருக்க வேண்டியுள்ளதுடன் உரிய தரம் மற்றும் சட்டபூர்வ தேவைப்பாடுகள் என்பவற்றினைப் பூர்த்தி செய்தல் முக்கியமானதாகும்.

i). வியாபாரமொன்றினை தொடர்ச்சியாக நடாத்திச்செல்வதற்கு அவசிய கூறுகள் 02 இனைப் பெயரிடுக.

ii). தயாரிப்பொன்று தொடர்பான விலையினை தீர்மானிப்பதற்கு முன்னர் கருத்திற்கொள்ள வேண்டிய விடயங்கள் 02 இனை எழுதவும்

- iii). பாணினைத் தயாரிக்கும் போது ஈஸ்ட் மூலம் இடம்பெறும் செயற்பாடுகள் 02 இனைக் குறிப்பிடவும்
- iv). ஸ்பொஞ்ச் மாக்கலவை தொழில்நுட்ப முறையின் விசேடத்துவங்கள் இரண்டினைக் குறிப்பிடவும்.
- v). பவ் பேஸ்ட்ரி மாஜரீனின் செயற்பாட்டினால் உற்பத்தியில் ஏற்படும் இயல்புகள் இரண்டினைக் குறிப்பிடவும்.
- vi). சிறந்த முடிவுடன் கூடிய சூ (Choux) பேஸ்ட்ரியினைத் தயாரிப்பதற்கு அவசிய பிரதான காரணிகள் இரண்டினைத் தருக.

- vii). திண்ம மாவினைப் பயன்படுத்தி கேக் இனைத் தயாரிக்கும் போது ஏற்படக்கூடிய குறைபாடுகள் இரண்டினைக் குறிப்பிடுக.
- viii). குளிர்நீர்ம மாவினைப் பயன்படுத்தி உணவிற்குப் பின்னரான இனிப்புப் பண்டங்களைத் தயார்செய்யும் போது கவனத்தினைச் செலுத்த வேண்டிய விடயங்கள் இரண்டினைக் குறிப்பிடுக.
- ix). போரணையினைப் (Oven) பயன்படுத்தி மாத்திரம் தயார்செய்யப்படும் உணவிற்குப் பின்னரான இனிப்புப் பண்டங்கள் நான்கினைக் குறிப்பிடுக.
- x). வெதுப்பக முகாமைத்துவத்தின் போது சுகாதாரத்தினைப் (Hygiene) பேணுதல் முக்கியமாகும். இங்கு கவனத்தினைச் செலுத்த வேண்டிய பகுதிகளைப் பெயரிடவும்.

(02 x 10 = 20 புள்ளிகள்)

2. பொருத்தமான சொற்களை அடைப்புக்குறிக்குள் இருந்து தெரிவு செய்து

இடைவெளிகளை நிரப்புக.

(மென்மையான, சோடியம் புரோபியூனேற்று, கல்சியம் புரோபியூனேற்று, ஈரலிப்பு, அசிட் க்ளின்சர், காபனீரொட்சைட்டு, வாடிக்கையாளர், பொட்டாசியம் சோபேட், போட்டியாளர், நீர், இயந்திரங்கள், எரிபொருள், தொழிலாளர், உலர்ந்த, மரத்தூள்)

i). வியாபாரம் ஒன்று தொடர்பாக மிகவும் முக்கியமான நபர்

..... ஆவார் என்பதுடன் வியாபாரத்திற்கு

பிரயோகிக்கும் நிலையான மூலதனம் ஆகும்.

ii). பாணியைத் தயாரிக்கும் போது போதுமானளவு சீனியினைப்

பயன்படுத்துவதன் மூலம் நடுப்பகுதியில் மற்றும்

..... நிலைநிறுத்தி வைக்கப்படும்.

iii). மின் ஒழுக்கின் மூலம் ஏற்பட்ட தீயொன்றினை அணைப்பதற்கு மிகவும்

பொருத்தமானது என்பதுடன் பொருத்தமற்றது

..... ஆகும்.

iv). சமையலறையில் பாதிப்பினை ஏற்படுத்தும் கிருமிகளை அழிப்பதற்கு

..... இனைப் பயன்படுத்த முடியும் என்பதுடன் எண்ணை

மற்றும் அழுக்கு மற்றும் தூசுகளை அகற்றுவதற்கு

இனைப் பயன்படுத்த முடியும்.

v). கேக் இனை பாதுகாத்து வைப்பதற்கு பிரயோகிக்கப்படும் இரசாயன

பதார்த்தங்களாவன மற்றும்

..... ஆகும்

(02 x 5 = 10 புள்ளிகள்)

3. இலங்கையில் பல்வேறுபட்ட விழாக்கள் தொடர்பாக பெற்றுக்கொள்ளப்படும் உணவுகளிடையில் சிற்றுண்டிகள் (Short Eats) பிரதானமான இடத்தினை வகிக்கின்றது.
- i). சாதாரண பாண் (Normal bread) மற்றும் பிரெஞ்சு பாண் (French bread) ஆகியவற்றிற்கிடையிலான வேறுபாடுகள் 03 இனை எழுதுக
(03 புள்ளிகள்)
- ii). ஷோட் பேஸ்ட்ரியினை மெல்லியதாக்கும் போது கருத்திற்கொள்ள வேண்டிய விடயங்கள் 03 இனைக் குறிப்பிடவும்.
(03 புள்ளிகள்)
- iii). மிசன் ப்ளஸ் (Misé -en Plus) என்றால் என்ன? அதற்குரிய செயன்முறைகளைப் பெயரிடுக
(04 புள்ளிகள்)

4. இசுறு கேட்டேர்ஸ் இன் ஜனவரி மாத வருமானம் ரூபா 200,000.00 ஆகும். இம் மாதத்தில் மூலப்பொருட்கள் தொடர்பாக ரூபா 25,000.00 செலவு செய்யப்பட்டது. தொழிலாளர்கள் தொடர்பாக ரூபா 15,000.00 ம் மேலதிக செலவினமாக ரூபா 6,000.00 ம் செலவு செய்யப்பட்டது.

i). நிறுவகத்தின் மொத்த செலவினத்தினைக் கண்டறிக

(03 புள்ளிகள்)

ii). நிறுவகத்தின் மொத்த இலாபத்தினைக் கண்டறியவும்

(03 புள்ளிகள்)

iii). நிறுவகத்தின் தேறிய இலாப சதவீதத்தினைக் கண்டறியவும்

(04 புள்ளிகள்)

5. கீழே தரப்பட்டுள்ள தலைப்புக்களில் நான்கினைத் தேர்வு செய்து சிறுகுறிப்பு எழுதவும்

- i). வேலைத்தளமொன்றில் தனிநபர் சுகாதாரம்
- ii). வெதுப்பக உற்பத்திகளைக் களஞ்சியப்படுத்துதல்
- iii). கேக் இனை வெதுப்புவதற்கு போரணையினைப் (Oven) பயன்படுத்தல்
- iv). குழுச் செயற்பாட்டின் முக்கியத்துவம்
- v). சமையலறையில் திடீரென தீ பற்றுதல்

(2.5 x 4 =10 புள்ளிகள்)

