

සියලු ම හිමිකම් ඇවිරිණි / முழுப் பதிப்புரிமையுடையது / All Rights Reserved

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka
ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரīட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரīட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2018 අගෝස්තු
கல்விப் பொதுத் தரාதுப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2018 ஓகஸ்ட்
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, August 2018

ආහාර තාක්ෂණවේදය I
உணவுத் தொழினுட்பவியல் I
Food Technology I

17 T I

14.08.2018 / 1300 - 15 00

පැය දෙකයි
இரண்டு மணித்தியாலம்
Two hours

අறிவுறுத்தல்கள் :

- * எல்லா வினாக்களுக்கும் விடை எழுதுக.
- * விடைத்தாளில் தரப்பட்டுள்ள இடத்தில் உமது சுட்டெண்ணை எழுதுக.
- * விடைத்தாளின் மறுபக்கத்தில் தரப்பட்டுள்ள அறிவுறுத்தல்களைக் கவனமாக வாசித்துப் பின்பற்று.
- * 1 தொடக்கம் 50 வரையுள்ள வினாக்கள் ஒவ்வொன்றுக்கும் (1),(2),(3),(4),(5) என இலக்கமிடப்பட்ட விடைகளில் சரியான அல்லது மிகப் பொருத்தமான விடையைத் தெரிந்தெடுத்து, அதனைக் குறித்து நிற்கும் இலக்கத்தைத் தரப்பட்டுள்ள அறிவுறுத்தல்களுக்கு அமைய விடைத்தாளில் புள்ளடி (X) இடுவதன் மூலம் காட்டுக.

1. மென் தொழினுட்பங்களின் தொன்மையான அபிவிருத்தியிலிருந்து அதிகம் பயன்பெறும் தொழிற்றுறையைத் தெரிவுசெய்க.

- (1) தொலைத்தொடர்புத் தொழிற்றுறை
- (2) உள்ளூர் போக்குவரத்துத் தொழிற்றுறை
- (3) உணவு மற்றும் குடிபான தொழிற்றுறை
- (4) சுகாதாரப் பராமரிப்புத் தொழிற்றுறை
- (5) புதுப்பிக்கத்தக்க சக்தித் தொழிற்றுறை

2. விரிதாள் (Spread sheet) பிரயோகம் அதிகம் பொருத்தமாவது,

- (1) கொள்வனவாளர்களுக்காக ஒரு முன்வைப்பினைத் (presentation) தயாரிப்பதற்காகவாகும்.
- (2) அறிவினைப் பரப்புவதற்காக ஓர் ஆவணத்தைத் தயாரிப்பதற்காகவாகும்.
- (3) ஒரு கம்பனி தயாரிக்கும் ஒவ்வொரு பொருளுக்கும்மான இலாபத்தைக் கணக்கிடுவதற்காகவாகும்.
- (4) வாடிக்கையாளர்களின் விபரங்களைப் பேணுவதற்காகவாகும்.
- (5) கம்பனியின் புறவருத் தகவல்களைப் பாதுகாப்பதற்காகவாகும்.

3. மிகை போசணையின் விளைவாக ஏற்படுவன,

- (1) உயர் இரத்த அழுத்தம் மற்றும் புற்றுநோய் ஆகும்.
- (2) நீரிழிவு மற்றும் குருதிச் சோகை ஆகும்.
- (3) உடல் பருத்தநிலை மற்றும் மன அழுத்தம் ஆகும்.
- (4) உடல் பருத்தநிலை மற்றும் உயர் இரத்த அழுத்தம் ஆகும்.
- (5) உடல் பருத்தநிலை மற்றும் புற்றுநோய் ஆகும்.

4. கர்ப்ப காலத்தில் ஆரோக்கியமான முதிர்மூலவுருவின் (fetus) விருத்திக்குத் தேவையான அதிமுக்கியமான விற்றமின்

- (1) சயனோகோபாலமின் (2) றைபோபிளேவின் (3) போலிக் அமிலம்
- (4) பிரிடொக்சின் (5) பயோட்டின்

5. எந்நொதியத்தின் செயற்பாட்டைக் கட்டுப்படுத்துவதன் மூலம் பாண்டலடைதலைக் குறைக்கலாம் ?

- (1) பெரொக்சிடேசு நொதியம் (2) இலிப்பேசு நொதியம்
- (3) பொலிபீனோல் ஓட்சிடேசு நொதியம் (4) பெக்ரினேசு நொதியம்
- (5) கற்றலேசு நொதியம்

6. உணவொன்றின் போசணையின் அளவு, அவ்வுணவு நுண்ணாங்கிகளால் தொற்றுதலடைதல் ஆகியவற்றை அடிப்படையாகக் கொண்ட கூற்றுகள் கீழே தரப்பட்டுள்ளன.

- A - உணவொன்றின் போசணைப் பொருட்களின் கிடைக்கும் தன்மை நுண்ணாங்கித் தொற்றினால் மாற்றமடைகின்றது.
- B - உணவொன்றின் போசணைப் பொருட்களின் உள்ளடக்கம் எப்போதும் நுண்ணாங்கித் தொற்றினால் அதிகரிக்கின்றது.
- C - அதிகளவில் போசணைப் பொருட்களைக் கொண்ட உணவு நுண்ணாங்கித் தொற்றிற்கு அதிகமாக உள்ளாகும் தன்மையுடையது.

மேற்காட்டப்பட்டவற்றுள் சரியான கூற்று/கூற்றுகள் எது/எவை ?

- (1) A மாத்திரம். (2) B மாத்திரம். (3) C மாத்திரம்.
- (4) A, C ஆகியன மாத்திரம். (5) B, C ஆகியன மாத்திரம்.

7. பின்வருவனவற்றுள் எது தேசிய மட்டத்தினாலான உணவின் போதுமானதன்மையில் எதிர்மறையான (negatively) தாக்கத்தைச் செலுத்துகின்றது ?

- (1) பதப்படுத்தப்பட்ட உணவினை மீள ஏற்றுமதி செய்தல்
- (2) உணவுப் பயிர்களின் அறுவடைக்குப் பிந்திய இழப்புக்களைக் குறைத்தல்
- (3) அரிசிச் சார்ந்த பல்வகைமைப்படுத்தப்பட்ட உணவுகளின் உற்பத்தியை விடுத்தி செய்தல்
- (4) அதியுயர் விளைச்சலைத் தரும் உணவுப் பயிர்களை அறிமுகம் செய்தல்
- (5) வளர்ந்து வரும் சனத்தொகை

8. சில தாவரங்களில் விதைகள் முளைப்பதற்கும் பூக்கள் உருவாவதற்கும் வசந்தகால நிலைப்படுத்தல் (Vernalization) ஒரு முக்கியமான செயன்முறையாகும். வசந்தகால நிலைப்படுத்தலினை விளக்குவதற்கு விதை மற்றும் நாற்றுக்களை

- (1) தொடர்ச்சியான உலர்காலத்திலும் அதன் பின்னர் சடுதியாக ஈரமான நிலைக்கும் மாற்றுதல்
- (2) 10°C இல் தொடர்ச்சியாக குளிரான காலத்தில் வைத்திருத்தல்
- (3) தொடர்ச்சியான நீண்ட ஒளிக்காலத்தில் (photo period) வைத்திருத்தல்
- (4) தொடர்ச்சியான குறுகிய ஒளிக்காலத்தில் வைத்திருத்தல்
- (5) உலர் மற்றும் குளிரான காலத்தில் மாறி மாறி வைத்திருத்தல்

9. மண்நீர் பற்றிய பின்வரும் கூற்றுகளைக் கருத்திற் கொள்க.

- A - புவிப்பரப்பு நீரானது பெருந் துளை வெளிகளில் தேங்கி நிற்பதோடு மயிர்துளை நீரானது நுண்துளை வெளிகளில் தேங்கி நிற்கின்றது.
- B - புவிப்பரப்பு நீர் மற்றும் மயிர்துளை நீர் ஆகியன மண்ணுடன் மென்மையான பிணைப்பைக் கொண்டிருப்பதுடன் தாவரங்களுக்குக் கிடைக்கக்கூடியனவாகவும் இருக்கின்றன.

மேற்காட்டப்பட்ட கூற்றுகளுள்

- (1) A மாத்திரம் சரியானது.
- (2) B மாத்திரம் சரியானது.
- (3) A, B ஆகிய இரண்டும் சரியானவை.
- (4) A, B ஆகிய இரண்டும் சரியானவை என்பதுடன் A ஆனது B இனை மேலும் விளக்குகின்றது.
- (5) A, B ஆகிய இரண்டும் சரியானவை என்பதுடன் B ஆனது A இனை மேலும் விளக்குகின்றது.

10. பின்வரும் நிபந்தனைகளைக் கருத்திற் கொள்க.

- A - உயிர்ப்பல்வகைத்தன்மையின் அதிகரிப்பு
- B - இனப்பெருக்கிகளின் எண்ணிக்கையின் அதிகரிப்பு
- C - நோய்ப் பரம்பல் குறைதல்
- D - கலப்பின விரியத்தில் வீழ்ச்சி

மேலுள்ளவற்றுள் இலங்கையில் இனப்பெருக்கத்துடன் ஒப்பிடும்போது இலங்க இனப்பெருக்கத்தின் நன்மைகள்

- (1) A, B ஆகியன மாத்திரம். (2) B, C ஆகியன மாத்திரம்.
- (3) C, D ஆகியன மாத்திரம். (4) A, B, C ஆகியன மாத்திரம்.
- (5) B, C, D ஆகியன மாத்திரம்.

11. இலங்கையில் மண்ணைத் தொற்றுநீக்குவதற்கான பயன்பாட்டிலிருந்து தடை செய்யப்பட்ட இரசாயனம்

- (1) கிளைபோசேற்று ஆகும். (2) மீதையில் புரோமைட்டு ஆகும்.
- (3) மொனோகுரோட்டொபொஸ் ஆகும். (4) கப்டான் ஆகும்.
- (5) பாராகுவாட் ஆகும்.

12. ஜிபரலிக் அமிலமானது

- (1) புறப்பிறப்பிற்குரிய (exogenous) தாவர வளர்ச்சி சீராக்கி ஆகும்.
- (2) விதை முளைத்தலைத் தடுக்கும் ஒமோன் ஆகும்.
- (3) தாவரங்களிலும் பங்குசுக்களிலும் காணப்படும் ஓர் ஒமோன் ஆகும்.
- (4) ஒரு வினைத்திறமான களைநாசினி ஆகும்.
- (5) இரண்டாந்தர விதை உறங்குநிலையைத் தூண்டும் ஒரு நொதியம் ஆகும்.

13. ஆடாதோடை (*Adhatoda vasica*) கசாயத்தைப் பயன்படுத்தி குணப்படுத்தக்கூடிய நோய்

- (1) வாந்தி
- (2) இருமல் மற்றும் தடிமன்
- (3) வயிற்றுப்போக்கு
- (4) குருதியில் குளுக்கோசு மிகுந்த நிலை
- (5) உயர் இரத்த அழுத்தம்

14. மூலிகைத் தாவரங்களுள் விதைகள், வெட்டுத் துண்டங்கள், உறிஞ்சிகள் மற்றும் வேர்த்தண்டு கிழங்குகள் என்பவற்றால் இனப்பெருக்குவதற்கான உதாரணங்கள் முறையே

- (1) வேம்பு, ஆடாதோடை, கற்றாழை மற்றும் மஞ்சள்
- (2) கற்றாழை, வேம்பு, ஆடாதோடை மற்றும் இஞ்சி
- (3) ஆடாதோடை, கற்றாழை, வேம்பு மற்றும் மஞ்சள்
- (4) ஆத்தாவாரி, கற்றாழை, ஆடாதோடை மற்றும் இஞ்சி
- (5) கற்றாழை, ஆத்தாவாரி, ஆடாதோடை மற்றும் மஞ்சள்

More Past Papers at
tamilguru.lk

15. இலங்கையில் உள்ளாட்டு நன்னீர் மீன்பிடி உற்பத்தியை நிலைப்போனதாக உயர்த்துவதற்கு மீன்கஞ்சுகளை உள்ளாட்டு நீர் நிலைகளில் மேலதிக இருப்பில் வைத்திருக்க (stocking) வேண்டும். இவ்வாறாக மீன்கஞ்சுகளை மேலதிகமாக இருப்பில் வைத்திருப்பவை

- (1) சீனோர் நிறுவனம்
- (2) தேசிய நீர் உயிரின வளர்ப்பு அபிவிருத்தி அதிகார சபை
- (3) தேசிய நீரியல்வள ஆராய்ச்சி, அபிவிருத்தி முகவரகம்
- (4) மீன்பிடியியலாளர்கள் கூட்டுறவு அமைப்புகள்
- (5) மீன்பிடித் திணைக்களம்

16. கடற்புல் படுக்கைகள் (sea grass beds) உலகிலேயுள்ள உணர்திறன் மிக்க நீர்வாழ் சூழற்றொகுதிகளில் ஒன்றாகும். கடற்புல் படுக்கைகளுடன் மிக நெருங்கியதான கடல்சார் இனம்

- (1) சுறா
- (2) திமிங்கிலம்
- (3) திருக்கை
- (4) ஆமை
- (5) கணவாய்

17. உலரவைத்தல் என்பது ஒரு வகையான உணவு நற்காப்பு முறையாகும். உலரவைத்தலினால் உணவு நற்காப்புச் செய்யப்படுவது

- (1) நிறை குறைவடைதலினாலாகும்.
- (2) பழுதடைவதற்குத் தேவையான நீர் குறைவாக கிடைத்தலினாலாகும்.
- (3) உலரும்போது சூடாதலினாலாகும்.
- (4) உலரும்போது உயர் வெப்பநிலையில் கிருமிகள் அழிக்கப்படலினாலாகும்.
- (5) களஞ்சியசாலையில் தாழ் வெப்பநிலை காணப்படுதலினாலாகும்.

18. புதிய மரக்கறிகளை குறைந்த காலத்திற்கு களஞ்சியப்படுத்துவதற்கு பொருத்தமான சூழலாக அமைவது

- (1) அதிக வெப்பநிலை மற்றும் அதிக ஈரப்பதனிலாகும்.
- (2) அதிக ஒட்சிசன் மற்றும் குறைந்த வெப்பநிலையிலாகும்.
- (3) குறைந்த காபனீரொட்சைட்டு மற்றும் குறைந்த ஈரப்பதனிலாகும்.
- (4) குறைந்த வெப்பநிலை மற்றும் அதிக ஈரப்பதனிலாகும்.
- (5) உறை வெப்பநிலை மற்றும் குறைந்த ஈரப்பதனிலாகும்.

19. பாரம்பரிய (பழைய) உயிர்த்தொழினுட்பத்தின் பிரயோகத்திற்கான ஓர் உதாரணம்

- (1) பிறப்புரிமை ரீதியில் மாற்றஞ் செய்யப்பட்ட தக்காளியின் உற்பத்தி
- (2) Bg 360 (கீரி சம்பா) அரிசி இனத்தின் உற்பத்தி
- (3) DNA பகுப்பாய்வின் மூலமாக தனி நபர்களை இனங்காணல்
- (4) எலுமிச்சை ஊறுகாயின் உற்பத்தி
- (5) உலரவைத்தும் புகையூட்டியும் நற்காப்புச் செய்யப்படும் இறைச்சி

20. வர்த்தக ரீதியிலான பால் உற்பத்தியாளர் ஒருவர் தமது பண்ணையில் புதிய விலங்குகளை அறிமுகம் செய்தும் நவீன தொழில்நுட்பங்களை அறிமுகப்படுத்தியும் உற்பத்தியை அதிகரித்து அதிக இலாபம் பெற்றார். இந்தச் செயற்பாடானது

- (1) அவருடைய தனிப்பட்ட நன்மைகளை மட்டும் அதிகரித்துள்ளது.
- (2) அதிகரித்த இலாபத்தைப் பெற்றுக்கொள்வதுடன் தேசிய பால் உற்பத்தியினை அதிகரிப்பதற்கும் பங்களிப்பைச் செய்துள்ளது.
- (3) பிரதேச மக்களுடைய நுகர்வுக்காக அதிகளவு பாலை வழங்க உதவியுள்ளது.
- (4) பாற்பண்ணையை விரிவுபடுத்தியதன் மூலமாக சூழலுக்கு அதிகளவில் அழுத்தத்தைக் கொடுத்துள்ளது.
- (5) நாட்டினுடைய பால் உற்பத்தித் திறனை எடுத்துக்காட்டியுள்ளது.

21. தொழில் முயற்சியாண்மையாளரைப் பற்றிய பின்வரும் கூற்றுகளைக் கருத்திற் கொள்க.

- A - எப்போதும் நெகிழ்வானவர்.
- B - தன்னம்பிக்கை உடையவர்.
- C - மற்றையவர்களுடைய கருத்துகளின்படி முடிவெடுப்பவர்.
- D - தன்னுடைய வேலையில் அர்பணிப்புக் கொண்டவர்.

இவற்றுள் வெற்றிகரமான தொழில்முயற்சியாண்மையாளர் பற்றிய சரியான கூற்றுகள் எவை ?

- (1) A, B, C ஆகியன மாத்திரம்.
- (2) A, B, D ஆகியன மாத்திரம்.
- (3) A, C, D ஆகியன மாத்திரம்.
- (4) B, C, D ஆகியன மாத்திரம்.
- (5) C, D ஆகியன மாத்திரம்.

22. ஓர் உணவக உரிமையாளர் உணவகத்தில் உணவு பரிமாறுவதுடன் மேலதிகமாக உணவுப் பொதிகளையும் விற்பதற்கு ஆரம்பித்துள்ளார். இந்தத் தொழிலில் உள்ள வேலைகளைத்தும் மிகக் குறைந்த இயந்திர உதவியுடன் மனித உழைப்பைப் பயன்படுத்தி நடாத்தப்பட்டது.

மேற்கூறிய வியாபாரம்

- (1) மூலதன செறிவான, சேவைகளை மையப்படுத்திய வர்த்தகமாகும்.
- (2) வேலையாள் செறிவான, சேவைகளை மையப்படுத்திய வர்த்தகமாகும்.
- (3) வேலையாள் செறிவான, சந்தைப்படுத்தலை மையப்படுத்திய வர்த்தகமாகும்.
- (4) மூலதனம் செறிவான, சந்தைப்படுத்தலை மையப்படுத்திய வர்த்தகமாகும்.
- (5) வேலையாள் செறிவான, உற்பத்தி மற்றும் சேவைகளை மையப்படுத்திய வர்த்தகமாகும்.

23. விவசாய வர்த்தகத்தில் மூலதன செலவு உள்ளடக்கப்பட்டிருப்பது

- (1) வேதனம், பசுளைகளின் செலவு, பொதி செய்வதற்கான பொருள்களின் செலவு என்பனவற்றிலாகும்.
- (2) கொள்வனவு செய்யப்பட்ட இயந்திரங்களின் பெறுமதி மற்றும் அவற்றின் பராமரிப்புச் செலவு என்பனவற்றிலாகும்.
- (3) தெளிகருவிகள், அரைக்கும் இயந்திரங்கள், பொதி செய்யும் இயந்திரம் ஆகியவற்றின் பெறுமதி
- (4) கட்டடங்கள், வீதி வலையமைப்பு என்பவற்றின் பராமரிப்புச் செலவு
- (5) கட்டடங்களின் தேய்மானம், எரிபொருள் செலவு மற்றும் மின் கட்டணம் என்பனவற்றிலாகும்.

24. மிகை உணவு உற்பத்தி காரணமாக சூழல் மாசடைதலுக்கான இடரினைக் குறைப்பதற்கான மிகச் சிறந்த வழி

- (1) விவசாய இரசாயனப் பொருட்களின் பாவனையைத் தவிர்த்துக்கொள்ளுதல்
- (2) உணவு நுகர்வினை இழிவளவாக்குதல்
- (3) பாரம்பரிய விவசாய முறைகளை அனைவரிடத்திலும் பிரபல்யப்படுத்தல்
- (4) தகுந்த தொழில்நுட்பங்களைப் பிரயோகித்தல்
- (5) சூழல் பரிகரணத் தொழில்நுட்பங்களை விருத்திசெய்தல்

25. இலங்கையில் பயன்படுத்தப்படும் மூன்று வகையான உயிர்வாயு உற்பத்தி அலகுகள் கீழே தரப்பட்டுள்ளன.

- A - சீன வகை
- B - இந்திய வகை
- C - இலங்கை வகை

மேலுள்ள வகைகளுள் சிறியளவிலான பாற்பண்ணையொன்றுக்கான மிகவும் பொருத்தமான வகை/வகைகள்

- (1) A மாத்திரம்.
- (2) B மாத்திரம்.
- (3) C மாத்திரம்.
- (4) A, B ஆகியன மாத்திரம்.
- (5) B, C ஆகியன மாத்திரம்.

26. பாரம்பரிய மற்றும் தற்கால தொழில்நுட்பங்களைச் சேர்த்து உருவாக்கப்பட்ட உணவுப் பதார்த்தம்
 (1) ஜாடி (Jadi) (2) மாசிக் கருவாடு
 (3) சீஸ் (4) உலர்த்தப்பட்ட பலாக்காய்
 (5) பால்மா
27. உயர் வெப்பநிலையில் முட்டையை அவிக்கும்போது முட்டை வெண்கருவின் புரதம் திரள்வதற்கான காரணம்
 (1) புரத மூலக்கூறில் உள்ள பெப்டைடு மற்றும் ஐதரசன் பிணைப்புகள் உடைக்கப்படுவதனால்
 (2) புரத மூலக்கூறில் பெப்டைடு மற்றும் ஐதரசன் பிணைப்புகள் உடைக்கப்பட்டு மீள ஒழுங்கமைப்பதனால்
 (3) புரத மூலக்கூறில் உள்ள குறுக்குப் பிணைப்புகளை உடைப்பதனால்
 (4) ஒரே புரத மூலக்கூறிலுள்ளேயே குறுக்குப் பிணைப்புகளை உடைத்து மீள ஒழுங்கமைப்பதனால்
 (5) வெவ்வேறு புரத மூலக்கூறுகளிடையே குறுக்குப் பிணைப்புகளை உடைத்து மீள ஒழுங்கமைப்பதனால்
28. பின்வரும் உணவுகளில் அதிக லைகோபீன் உள்ளடக்கத்தினைக் கொண்ட உணவுக் கூட்டம்
 (1) தர்ப்பூசணி (Water melon), வாழை மற்றும் சீத்தாப்பழம்
 (2) ஸ்ரோபெரி, தக்காளி மற்றும் வாழை
 (3) தர்ப்பூசணி, ஸ்ரோபெரி மற்றும் தக்காளி
 (4) தக்காளி, மா மற்றும் சீத்தாப்பழம்
 (5) கொடித்தோடை, வாழை மற்றும் மா
29. உணவுப் பழக்கங்களோடு தொடர்பான இரண்டு கூற்றுகள் கீழே காட்டப்பட்டுள்ளன.
 A - சில உணவுப் பழக்கங்கள் மூலம் ஒருவருடைய சுகாதார நிலைமையை முன்னேற்றலாம்.
 B - இலங்கையில் ஏழு வகையான மரக்கறிகளைக் கொண்டு சமைக்கப்படும் (Hath Maluwa) கறியை உண்ணுதல் சிறந்த பாரம்பரிய உணவுப் பழக்கமாகும்.
- மேற்கூறியவற்றுள்
 (1) A சரியானது; B தவறானது.
 (2) B சரியானது; A தவறானது.
 (3) A, B ஆகிய இரண்டும் சரியானவை.
 (4) A சரியானது மற்றும் அது மேலும் B ஐ விளக்குகின்றது.
 (5) B சரியானது மற்றும் அது மேலும் A ஐ விளக்குகின்றது.
30. சிவப்புப் பச்சையரிசியானது (Red raw rice) தீட்டிய அரிசியை விட காலை தானிய மாக் கலவை (breakfast cereal powder mix) உணவிற்கு மிகவும் பொருத்தமானது. ஏனெனில், சிவப்புப் பச்சையரிசியானது
 (1) பாகுதன்மையைக் குறைவடையச் செய்து கிளைசீமிக் சுட்டியை அதிகரிக்கும்.
 (2) பாகுதன்மையை அதிகரிக்கச் செய்து கிளைசீமிக் சுட்டியைக் குறைக்கும்.
 (3) பாகுதன்மையையும் நாரின் அளவையும் அதிகரிக்கும்.
 (4) கிளைசீமிக் சுட்டியையும் நார் அளவையும் குறைக்கும்.
 (5) கிளைசீமிக் சுட்டியை அதிகரித்து நாரின் அளவைக் குறைக்கும்.
31. குளுட்டன் பற்றிய பின்வரும் கூற்றுகளைக் கருதுக.
 A - இது சில தானியங்களிலுள்ள மாப்பொருளுடன் கூடிய ஒரு சேமிப்புப் புரதமாகும்.
 B - இது கோதுமையில் தயாரித்த வெதுப்பிய உணவினது நுண்ணுளைக் கட்டமைப்பினை விருத்திசெய்ய உதவும்.
 C - இது சில நுகர்வோருக்கு ஒவ்வாதன்மையைத் தோற்றுவிக்கும்.
 D - கோதுமையில் உள்ளதை விட சில அரிசிப் பேதங்களில் குளுட்டன் அதிகமாகக் காணப்படும்.
- மேற்கூறியவற்றில் சரியான கூற்றுகள்
 (1) A, B ஆகியன மாத்திரம். (2) A, C ஆகியன மாத்திரம்.
 (3) A, B, C ஆகியன மாத்திரம். (4) A, C, D ஆகியன மாத்திரம்.
 (5) B, C, D ஆகியன மாத்திரம்.
32. சோயா யோகட்டினைத் தயாரிக்கும்போது சோயாப்பாலுக்குள் பசும்பாலைச் சேர்ப்பதற்கான பிரதான காரணம்
 (1) சோயாப்பாலிலுள்ள அவரையின் மணத்தை மறைப்பதற்காக
 (2) இனிப்புத்தன்மையை அதிகரிப்பதற்காக
 (3) கொழுப்புத்தன்மையை (Creaminess) அதிகரிப்பதற்காக
 (4) திரளும் செயற்பாட்டை எளிதாக்குவதற்காக
 (5) நேரம் செல்லும்போது புளித்தலைத் தடுப்பதற்காக

More Past Papers at
tamilguru.lk

33. வெதுப்பக உற்பத்திகளைத் தயாரிப்பது பற்றியதான மிகச் சரியான கூற்றினைத் தெரிவுசெய்க.

- (1) பாண் மற்றும் பிஸ்கட் தயாரிப்பில் பொங்கச்செய்யும் பொருளாக அப்பச்சோடா பயன்படுத்தப்படுகின்றது.
- (2) வெதுப்பிய உணவுகளின் நிறம் மற்றும் மணத்தினை மெருகட்டுவதற்கு மெய்லாட் (maillard) தாக்கம் உதவுகின்றது.
- (3) சீனியுடன் அமினோ அமிலங்கள் தாக்கத்திற்குட்படுவதனால் ஏற்படும் கரமலாக்கம் மூலம் நிறம் மேம்படுத்தப்படுகின்றது.
- (4) பிஸ்கட்டின் இழையவமைப்பினை மேம்படுத்துவதற்குக் காப்பிடுதல் (proofing) முக்கிய படிமுறையாக அமையும்.
- (5) இறுக்கமான மாக் குழையல்களில் மதுவம் வினைத்திறனான ஒரு பொங்கச்செய்யும் காரணியாகும்.

34. அரிசி சார்ந்த பல்வகைத்தன்மை உணவுகளைச் சரியாகத் தருவது

- (1) பச்சையரிசி, சிவப்பரிசி மா, இடியப்பம் மற்றும் அப்பம்
- (2) வறுத்த அரிசி மா, புழுங்கல் அரிசி மா, அப்பம் மற்றும் எண்ணெய்ப் பலகாரங்கள்
- (3) அரிசிக் கஞ்சி, அரிசிப் பால், புழுங்கல் அரிசி மா மற்றும் பச்சையரிசி
- (4) இடியப்பம், வறுத்த அரிசி மா, புழுங்கல் அரிசி மா மற்றும் எண்ணெய்ப் பலகாரங்கள்
- (5) இடியப்பம், அப்பம், அரிசிப் பால் மற்றும் எண்ணெய்ப் பலகாரங்கள்

35. வெட்டப்பட்ட புதிய பழங்கள் பழுதடைவதற்கு அதிக இடமளிக்கப்படுவது

- A - பீனோலிக் சேர்வைகளில் நொதியத்தின் மூலம் ஓட்சியேற்றம் நடைபெறுவதனால்
- B - ஒமோன் தூண்டுதலால் ஏற்படும் மூப்படைதல்
- C - பழுதடையச் செய்யும் நுண்ணங்கிகளால் தொற்று ஏற்படுதல்
- D - நீரிழப்பினால் இழையக் கட்டமைப்பில் மாற்றமேற்படுதல்

மேற்கூறியவற்றுள் சரியான கூற்றுகள் எவை ?

- (1) A, B ஆகியன மாத்திரம்.
- (2) A, C ஆகியன மாத்திரம்.
- (3) A, B, C ஆகியன மாத்திரம்.
- (4) A, C, D ஆகியன மாத்திரம்.
- (5) B, C, D ஆகியன மாத்திரம்.

36. பழப்பாகு உற்பத்தியைப் பற்றிய சரியான கூற்றாவது,

- (1) ஜெலி போன்ற இழையவமைப்புடைய பழப்பாகை உருவாக்குவதற்கு ஜெலட்டின் சேர்க்கப்படல் வேண்டும்.
- (2) உணவைப் பழுதடையச் செய்யும் நுண்ணங்கிகளைக் கட்டுப்படுத்துவதற்காக pH பெறுமானம் 4.6 இற்கு மேல் அதிகரிக்கப்படும்.
- (3) அநேகமான பழப்பாகில் பிரிக்ஸ் பெறுமானம் 30 தொடக்கம் 40 வரை பேணப்படும்.
- (4) போத்தலிலடைத்த பின்னர் தொற்று நீக்கப்படும்.
- (5) முக்கியமான மூலப்பொருளாக பெக்ரின் அதிகமாக உள்ள பழங்கள் பயன்படுத்தப்படும்.

37. பழங்களினதும் மரக்கறிகளினதும் பிரசாரணத்திலான நீரிழப்பின்போது

- A - உப்புக் கரைசல்கள் பயன்படுத்தப்படும்.
- B - சீனிக் கரைசல்கள் பயன்படுத்தப்படும்.
- C - தேன் பயன்படுத்தப்படலாம்.
- D - வினாகிரி பயன்படுத்தப்படலாம்.

மேலுள்ளவற்றுள் சரியான கூற்றுகளாக அமைவது

- (1) A, B ஆகியன மாத்திரம்.
- (2) A, C ஆகியன மாத்திரம்.
- (3) A, B, C ஆகியன மாத்திரம்.
- (4) A, C, D ஆகியன மாத்திரம்.
- (5) B, C, D ஆகியன மாத்திரம்.

38. சோஸ் (Sauce) தயாரிப்புச் செயன்முறையின் சரியான ஒழுங்குமுறையானது,

- (1) சுத்தப்படுத்தல், கூழாக்குதல் (pulpig), வாசனைச் சரக்குகளை இடுதல், செறிவாக்குதல், சூடான நிரப்புதல்
- (2) சுத்தப்படுத்தல், வாசனைச் சரக்குகளை இடுதல், கூழாக்குதல், செறிவாக்குதல், தொற்று நீக்குதல்
- (3) சுத்தப்படுத்தல், கூழாக்குதல், வாசனைச் சரக்குகளை இடுதல், தொற்று நீக்குதல், செறிவாக்குதல்
- (4) சுத்தப்படுத்தல், வாசனைச் சரக்குகளை இடுதல், கூழாக்குதல், பாய்ச்சர் முறைக்குட்படுத்தல், செறிவாக்குதல்
- (5) சுத்தப்படுத்தல், வாசனைச் சரக்குகளை இடுதல், கூழாக்குதல், சூடான நிரப்புதல், செறிவாக்குதல்

39. யோகட் இனை உற்பத்தி செய்வதற்கு அடைகாக்கும் கருவியின் வெப்பநிலை வீச்சு பேணப்பட வேண்டிய அளவு

(1) 4 - 6 °C

(2) 12 - 15 °C

(3) 38 - 40 °C

(4) 43 - 46 °C

(5) 48 - 50 °C

40. ஐஸ்கிரீம் தயாரிப்பதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் மூலப்பொருள்களாவன

(1) ஆரம்ப வளர்ப்பு (Starter Culture), சீனி, ஜெலட்டின்

(2) சீனி, வெண்ணெய்க் கொழுப்பு, ஜெலட்டின்

(3) வெண்ணெய்க் கொழுப்பு, உப்பு, கூழ்மமாக்கி (Emulsifier)

(4) கூழ்மமாக்கி, பாற் திண்மங்கள், உப்பு

(5) பாற் திண்மங்கள், வெண்ணெய்க் கொழுப்பு, வாசனைப் பொருள்கள்

41. நொதித்த மீன் உற்பத்திக்கு உதாரணமாகவது

(1) மீன் சோஸ்

(2) கருவாடு

(3) மாசிக் கருவாடு

(4) புகையூட்டிய மீன்

(5) தகரத்திலடைக்கப்பட்ட மீன்

More Past Papers at
tamilguru.lk

42. தூய தேங்காயெண்ணையின் உற்பத்திச் செயன்முறையில் மிகவும் பொருத்தமான மூலப்பொருள்கள் மற்றும் வெப்பநிலை என்பன முறையே

(1) உடன் தேங்காய்த் துருவல் (raw scrapped coconut) மற்றும் உயர் வெப்பநிலை

(2) உடன் தேங்காய்த் துருவல் மற்றும் மத்திய வெப்பநிலை

(3) உலர் தேங்காய்த் துண்டுகள் மற்றும் உயர் வெப்பநிலை

(4) உலர் தேங்காய்த் துண்டுகள் மற்றும் மிகவும் தாழ் வெப்பநிலை

(5) உலர்ந்த மற்றும் உடன் தேங்காய்த் துண்டுகளின் கலவையும் உயர் வெப்பநிலையும்

43. ஓர் உற்பத்தியாளர் பிஸ்கட் தயாரிப்பதற்காக இஞ்சியைக் கலக்கத் திட்டமிட்டார். அதிக நன்மையைப் பெறுவதற்காகப் பயன்படுத்தக்கூடிய மிகவும் பொருத்தமான பொருள்

(1) இஞ்சி

(2) நீரகற்றப்பட்ட இஞ்சி

(3) இஞ்சியிலிருந்து எடுக்கப்பட்ட எண்ணெய்

(4) இஞ்சியின் ஒலியோரேசின்

(5) இஞ்சியின் நீர்ச்சாறு

44. மாற்றியமைக்கப்பட்ட வளிமண்டல பொதிசெய்தல் (Modified atmospheric packaging) பற்றிய சரியான கூற்று

(1) உணவொன்று கொண்டிருக்கும் விற்றமின் உள்ளடக்கத்தைப் பாதுகாக்க முடியாது.

(2) முக்கியமான நோக்கமாக அமைவது தாழ் வெப்பநிலையைப் பேணுவதாகும்.

(3) ஒட்சியேற்றத்திலிருந்து உணவினைத் தவிர்க்க வேண்டும்.

(4) திரவ உணவுப்பொருள்களுக்கு மட்டும் பயன்படுத்தலாம்.

(5) பொதிசெய்யும் செலவினைக் குறைக்கலாம்.

45. பின்வரும் கூற்றுகள் உணவுப்பொருளொன்றின் உணர்வு மதிப்பீட்டினை (Sensory evaluation) அடிப்படையாகக் கொண்டவை.

A - உணவொன்றின் அனைத்து பௌதிக இரசாயன இயல்புகளையும் உணர்வு மதிப்பீட்டின் மூலம் அளவிடு செய்யலாம்.

B - உணர்வு மதிப்பீடானது புதிய உணவுப்பொருளொன்றின் உற்பத்திச் செயன்முறையில் முக்கியமான ஒரு படிமுறையாகும்.

மேற்கூறியவற்றுள்

(1) A சரியானது B தவறானது.

(2) B சரியானது A தவறானது.

(3) A யும் B யும் சரியானவை.

(4) A சரியானது அத்துடன் அது B இனை மேலும் விளக்குகின்றது.

(5) B சரியானது அத்துடன் அது A இனை மேலும் விளக்குகின்றது.

46. பின்வரும் கூற்றுகள் உணவு உற்பத்திப் பொருளொன்றின் தர மதிப்பீட்டினை அடிப்படையாகக் கொண்டவை.
 A - நுகர்வோருக்கான அதி கூடிய பாதுகாப்பினை ISO ஆனது நிறைவேற்றுகின்றது.
 B - HACCP ஆனது உணவு உற்பத்திப் பொருளொன்றுக்கான ISO இனைப் பெறுவதற்கான ஒரு முன்நிபந்தனையாகும்.
 மேலே தரப்பட்டவற்றுள்
 (1) A மட்டும் சரியானது.
 (2) B மட்டும் சரியானது.
 (3) A யும் B யும் சரியானவை.
 (4) A சரியானது அத்துடன் அது B ஐ மேலும் விளக்குகின்றது.
 (5) B சரியானது அத்துடன் அது A ஐ மேலும் விளக்குகின்றது.
47. SLS பகுப்பாய்வு தரங்களின் அடிப்படையில் உணவுப்பொருளொன்றின் புரத அளவைத் தீர்மானிப்பதற்குப் பயன்படும் முறை
 (1) சொக்ஸ்ஹெல்ட் முறை (Soxhlet method)
 (2) கனலடுப்பில் உலரவைத்தல் முறை (Oven dry method)
 (3) டீன் மற்றும் ஸ்டராக் முறை (Dean and Stark method)
 (4) கெல்டால் முறை (Kjeldhal method)
 (5) ரோஸ் கொட்லெப் முறை (Rose - Gottleb Method)
48. 1980ஆம் ஆண்டு இலக்கம் 6 இல் வெளியிடப்பட்ட உணவுச் சட்டத்தின் படி சோடியம் மெற்நாபைசல்பைற்று (sodium metabisulphite - sms) இனை வகைப்படுத்துவது
 (1) ஒரு பிண்ணாக்கு ஆவதற்கு எதிரான (anti - cacking agent) காரணி என
 (2) ஓர் அமில எதிரி என
 (3) ஒரு தடித்தலுக்கான காரணி என
 (4) ஒரு நற்காப்புப் பொருள் என
 (5) ஒரு நிறமூட்டும் காரணி என
49. பின்வரும் கூற்றுகள் புரதக் கலோரி போசணைக் குறைபாடு (Protein Calorie Malnutrition - PCM) பற்றியதாகும்.
 A - அதிகம் பயன்படுத்தாத புரதம் மற்றும் காபோவைதரேற்று மூலங்கள் பற்றி மக்களுக்கு பிரபல்யப்படுத்தல் PCM இனைக் கட்டுப்படுத்தும் ஒரு வழிமுறையாகும்.
 B - குறிப்பிட்ட வகை கிழங்குகளில் அதிகளவில் அதிசிறந்த தரமுடைய காபோவைதரேற்றும் புரதச்சத்தும் இருக்கின்றது.
 மேலே தரப்பட்டுள்ள கூற்றுகளில்
 (1) A மட்டும் சரியானது.
 (2) B மட்டும் சரியானது.
 (3) A யும் B யும் சரியானவை.
 (4) A சரியானது அத்துடன் அது மேலும் B இனை விளக்குகின்றது.
 (5) B சரியானது; அத்துடன் அது மேலும் A இனை விளக்குகின்றது.
50. கரும்பிலிருந்து சீனி பிரித்தெடுக்கவும் தென்னம் சாற்றிலிருந்து பாகு பிரித்தெடுக்கவும் பயன்படுத்தப்படும் தொழில்நுட்பத்தின் வகை
 (1) முறையே பாரம்பரிய மற்றும் நவீனத் தொழில்நுட்பங்கள்
 (2) முறையே நவீன மற்றும் பாரம்பரிய தொழில்நுட்பங்கள்
 (3) பாரம்பரிய தொழில்நுட்பம்
 (4) நவீனத் தொழில்நுட்பம்
 (5) வளர்ந்து வரும் (Emerging) தொழில்நுட்பம்

සියලු ම හිමිකම් ඇවිරිණි / முழுப் பதிப்புரிமையுடையது / All Rights Reserved

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka
ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரīட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரīட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2018 අගෝස්තු
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரීட்சை, 2018 ஓகஸ்த்
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, August 2018

ආහාර තාක්ෂණවේදය
உணவுத் தொழினுட்பவியல்
Food Technology

II
II
II

17 T II

16.08.2018 / 1300 - 1610

පැය තුනයි
மூன்று மணித்தியாலம்
Three hours

අමතර කියවීමේ කාලය - මිනිත්තු 10 යි
மேலதிக வாசிப்பு நேரம் - 10 நிமிடங்கள்
Additional Reading Time - 10 minutes

வினாப்பத்திரத்தை வாசித்து, வினாக்களைத் தெரிவுசெய்வதற்கும் விடை எழுதும்போது முன்னுரிமை வழங்கும் வினாக்களை ஒழுங்கமைத்துக் கொள்வதற்கும் மேலதிக வாசிப்பு நேரத்தைப் பயன்படுத்துக.

கட்டெண் :

அறிவுறுத்தல்கள் :

- * இவ்வினாத்தாள் 10 வினாக்களை 08 பக்கங்களில் கொண்டுள்ளது.
- * இது A, B, C என மூன்று பகுதிகளைக் கொண்டது. இம்மூன்று பகுதிகளுக்கும் வழங்கப்பட்டுள்ள நேரம் மூன்று மணித்தியாலங்களாகும்.

பகுதி A - அமைப்புக் கட்டுரை (பக்கம் 2-7)

- * நான்கு வினாக்களுக்கும் இவ்வினாத்தாளிலேயே விடை எழுதுக.
- * ஒவ்வொரு வினாவுக்கும் தரப்பட்டுள்ள இடத்தில் விடைகளை எழுதுக. தரப்பட்டுள்ள இடம் உமது விடைகளுக்குப் போதுமானது என்பதையும் விரிவான விடைகள் அவசியமில்லை என்பதையும் கவனிக்குக.

பகுதி B, பகுதி C - கட்டுரை (பக்கம் 8)

- * B, C ஆகிய ஒவ்வொரு பகுதியிலிருந்தும் இரு வினாக்கள் வீதம் தெரிவுசெய்து நான்கு வினாக்களுக்கு மாத்திரம் விடை எழுதுக. உமக்கு வழங்கப்படும் தாள்களை இதற்குப் பயன்படுத்துக.
- * இவ்வினாத்தாளுக்கென வழங்கப்பட்ட நேர முடிவில் பகுதி A மேலே இருக்குமாறு A, B, C ஆகிய மூன்று பகுதிகளையும் ஒன்றாகச் சேர்த்துக் கட்டியபின் பரீட்சை மேற்பார்வையாளரிடம் கையளிக்கുക.
- * வினாத்தாளின் B, C ஆகிய பகுதிகளை மாத்திரம் பரீட்சை மண்டபத்திலிருந்து வெளியே எடுத்துச் செல்ல அனுமதிக்கப்படும்.

பரீட்சகரின் உபயோகத்திற்கு மட்டும்

பகுதி	வினா. இல	புள்ளிகள்
A	1	
	2	
	3	
	4	
B	5	
	6	
	7	
C	8	
	9	
	10	
மொத்தம்		
சதவீதம்		

இறுதிப் புள்ளிகள்

இலக்கத்தில்	
எழுத்தில்	

குறியீட்டெண்கள்

விடைத்தாள் பரீட்சகர்	1	
விடைத்தாள் பரீட்சகர்	2	
புள்ளிகளைப் பரிசீலித்தவர்		
மேற்பார்வை செய்தவர்		

பகுதி A - அமைப்புக் கட்டுரை

எல்லா வினாக்களுக்கும் இத்தாளிலேயே விடை எழுதுக.
(ஒவ்வொரு வினாவின் விடைக்கும் 10 புள்ளிகள் வழங்கப்படும்).

இந்நிரலில்
எதையும்
எழுதுதல்
ஆகாது.

1. (A) பின்வரும் செயற்பாடுகளுக்குப் பயன்படுத்தப்படும் மென்தொழினுட்பப் பிரயோகம் ஒன்று வீதம் குறிப்பிடுக.

(1) உடற் தகுதி (Body fitness) :

(2) அழகுப் பராமரிப்பு (Beauty care) :

(B) பின்வரும் ஒவ்வொரு வேலைக்கும் பொருத்தமான பிரயோக மென்பொருள் அல்லது பிரயோக மென்பொருளின் வகையைத் தருக.

வேலை

பிரயோக மென்பொருள் அல்லது மென்பொருளின் வகை

(1) பணியாட்களின் விபரத்தைப்
பராமரித்தல்

.....

(2) வியாபாரக் கடிதம் ஒன்று
எழுதுதல்

.....

(C) எளிய காபோவைதரேற்றுக்களை மிகையாக உட்கொண்டால் இரத்தத்தில் வெல்லத்தின் அளவு அதிகரிக்கும். இரத்தத்தில் அதிகரித்த வெல்லத்தின் அளவுடன் தொடர்புபட்ட இரண்டு சுகாதாரப் பிரச்சினைகளைப் பெயரிடுக.

(1)

(2)

(D) வீட்டு மட்டத்தில் உணவின் போதுமான தன்மையை உறுதிப்படுத்துவதற்குப் பயன்படுத்தக்கூடிய இரண்டு அணுகுமுறைகளைத் தருக.

(1)

(2)

(E) உணவுப் பழுதடைவதற்குப் பெளதிக மற்றும் உயிர் இரசாயன காரணிகள் காரணமாகும்.

(i) உணவுப் பழுதடைவதற்குக் காரணமான இரண்டு உயிர் இரசாயனக் காரணிகளைப் பெயரிடுக.

(1)

(2)

(ii) உணவுப் பழுதடைவதற்குக் காரணமான மூன்று பெளதிகக் காரணிகளைப் பெயரிடுக.

(1)

(2)

(3)

(F) சிறந்த பயிர் வளர்ச்சிக்கு மண்ணின் pH முக்கியமான காரணியாகும்.

(i) நடுநிலையான மண் அமில் மண்ணாக மாறுவதற்கான காரணங்கள் இரண்டைத் தருக.

(1)

(2)

(ii) நீருயிரின வளர்ப்பின்போது அமில் மண்ணினால் ஏற்படுத்தப்படும் பிரச்சினைகள் இரண்டு தருக.

(1)

(2)

(iii) அமில் மண்ணை நன்னிலைப்படுத்துவதற்கு (reclamation) பயன்படுத்தக்கூடிய இரண்டு பதார்த்தங்கள் தருக.

(1)

(2)

இந்நிரலில்
எதையும்
எழுதத்
ஆகாது.

0321

(G) பின்வரும் பதங்களை வரைவிலக்கணப்படுத்துக.

(i) வித்து உறங்குநிலை

.....
.....

(ii) நுண் இனப்பெருக்கம்

.....
.....

(iii) கன்னிக்கனியமாதல்

.....
.....

(H) வேர்த்தண்டுக் கிழங்கின் மூன்று இயல்புகளைத் தருக.

- (1)
- (2)
- (3)

2. (A) மூலிகைத் தோட்டம் ஒன்றினைப் பராமரிப்பதன் மூலம் மருத்துவக் குணமுள்ள பயன்தரும் மூலிகைப் பொருட்களைப் பெறுவதற்கு மேலதிகமாக இன்னும் பல நன்மைகளும் கிடைக்கின்றன.

(i) மூலிகைத் தோட்டம் ஒன்றினைப் பராமரிப்பதனால் கிடைக்கும் ஏனைய மூன்று பயன்களைப் பெயரிடுக.

- (1)
- (2)
- (3)

(ii) மூலிகைத் தாவர நாற்றுமேடை முகாமைத்துவத்தில் மேற்கொள்ளப்படும் மூன்று முக்கிய பராமரிப்பு நடவடிக்கைகளைப் பெயரிடுக.

- (1)
- (2)
- (3)

(B) உயர் பல்வகைமையைக் கொண்ட சூழற்றொகுதியாக பவளப்பாறை ஒதுக்குகள் காணப்படுகின்றன.

(i) இலங்கையில் பவளப்பாறை ஒதுக்குகள் அதிகளவில் காணப்படும் இரண்டு இடங்களைப் பெயரிடுக.

- (1)
- (2)

(ii) இந்த பவளப்பாறை ஒதுக்குகளின் இருப்பை அச்சுறுத்தும் இரண்டு காரணிகளைத் தருக.

- (1)
- (2)

(C) மனித மருத்துவத்தில் நவீன உயிர்த் தொழினுட்பக் கருவிகள் பரவலாகப் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. அவ்வாறான இரண்டு உயிர்த் தொழினுட்பக் கருவிகளை நிரூபித்துக்.

இந்நிரலில்
எதனையும்
எழுதுதல்
ஆகாது.

(1)

(2)

(D) (i) பின்வரும் வியாபாரங்கள் உற்பத்தியை மையப்படுத்தியதா அல்லது சேவையை மையப்படுத்தியதா எனக் குறிப்பிடுக.

	வியாபரம்	வியாபாரத்தின் தன்மை
(1)	விவசாயத் திணைக்களத்தினால் நடாத்தப்படும் “ஹெல போஜுன்” (Hela Bojun) நிலையங்கள்	
(2)	தேசிய கால்நடைகள் அபிவிருத்தி சபையினது ரிடியாகம் (Ridiyagama) பாற்பண்ணை	
(3)	மில்கோ பிறைவேற் கம்பனி லிமிட்டட் (MILCO)	

(ii) ஒரு விவசாயி 5 மில்லியன்கள் ரூபாவை முதலீடு செய்து 10 கறவைப் பசுக்களுடன் பாற்பண்ணையொன்றை ஆரம்பித்தார். தினமும் அவர் தீவனத்திற்காக ரூபா 1500.00 உம் வேறு தேவைகளுக்காக ரூபா 500 உம் செலவழித்தார். பண்ணையின் நாளாந்த சராசரி பால் உற்பத்தி 100 லீற்றாகவுள்ள அதேவேளை ஒரு லீற்றர் பாலின் பண்ணை விலை ரூபா 70 ஆகவும் இருந்தது.

பின்வரும் வினாக்களுக்கு விடையளிக்குக.

(1) நாளொன்றுக்கு பண்ணையில் மீண்டுவரும் செலவினம் = ரூபா

(2) நாளொன்றுக்கு வியாபாரத்தின் மொத்த இலாபம் = ரூபா

(E) இலங்கையில் களஞ்சியப்படுத்தப்பட்ட தானியங்களில் அறுவடைக்குப் பிந்திய இழப்பினை ஏற்படுத்தும் பிரதான காரணிகள் இரண்டு தருக.

(1)

(2)

(F) இலங்கையில் தானியங்களைக் களஞ்சியப்படுத்தும் பாரம்பரிய முறைகள் இரண்டு தருக.

(1)

(2)

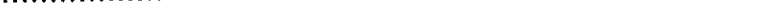
(G) விவசாயத்தில் பச்சைவீட்டு வாயுக்களின் உருவாக்கத்தினை அதிகரிக்கும் தொழினுட்பக் கண்டுபிடிப்புகள் இரண்டினைப் பெயரிடுக.

(1)

(2)

(H) இலங்கையில் மாநகர திண்மக் கழிவுகள் பாரதூரமான சூழல் பிரச்சினையாக மாறியுள்ளன.

(i) மாநகர திண்மக் கழிவுகளால் உருவான இரண்டு சூழல் தாக்கங்களைத் தடுக்க.

(1) 

(2)

இந்நிரலில்
எதையும்
எழுதுதல்
ஆகாது.

3. (A) உலக உணவு உற்பத்தியில் புரத மூலங்கள் முக்கியமான பங்கினை வகிக்கின்றன.

அதிகளவிலான புரதத்தைத் தரக்கூடிய இரண்டு தாவர அடிப்படையிலான உணவு மூலங்களைப் பெயரிடுக.

(1)

(2)

(B) ஒருவருடைய வாழ்க்கைக் கோலத்திற்கேற்ப அவதானிக்கக் கூடிய இரண்டு உணவுப் பழக்கங்களைத் தருக.

(1)

(2)

(C) பால் உற்பத்திப்பொருள் ஒன்றின் பின்வரும் தரப் பண்புகளை அடைவதற்குத் தேவையான பிரதான காரணி அல்லது நடவடிக்கையைத் தருக.

(1) ஐஸ்கிரீமின் கனவளவு அதிகரித்தல் (over run) :

(2) யோகட்டின் உகந்தளவிலான தடிப்பு :

(D) பதப்படுத்தப்பட்ட உணவுகளை நீண்ட நாட்களுக்குப் பாதுகாப்பாக சேமிக்க முடியும். பின்வரும் பதப்படுத்தப்பட்ட உணவுகளை நற்காப்புச் செய்வதில் தாக்கம் செலுத்தும் முக்கிய காரணியைத் தருக.

(1) குளிருட்டப்பட்ட மீன் :

(2) இறைச்சிச் சோசெஜஸ்கள் :

(E) அரைத்த மீன்களிலிருந்து உருவாக்கப்படும் இரண்டு மீன் உற்பத்திப் பொருள்களைப் பெயரிடுக.

(1)

(2)

(F) உலர்த்திய தேங்காயானது சந்தையில் அதிக கேள்வி உள்ள உற்பத்திப் பொருளாகும். உலர்த்திய தேங்காயின் இரண்டு பயன்பாடுகளைத் தருக.

(1)

(2)

(G) வாசனைச் சரக்குகளை உட்கொள்ளுவதால் பெற்றுக்கொள்ளக்கூடிய மேலதிக சுகாதார நன்மைகள் இரண்டு தருக.

(1)

(2)

(H) பிளாஸ்டிக் நார்களினை அடிப்படையாகக் கொண்ட நான்கு உணவுப் பொதி வகைகளினை வரிசைப்படுத்துக.

(1)

(2)

(3)

(4)

இந்நிரலில்
எதையும்
எழுதுதல்
ஆகாது.

- (I) உணவு உற்பத்தியொன்றின் தரத்தை உத்தரவாதமளிப்பதற்கு தரச் சான்றிதழ் முறைமைகள் உதவுகின்றன.

தரச் சான்றிதழ் முறைமைகள் நான்கின் பெயர்களைத் தருக.

- (1)
(2)
(3)
(4)

- (J) நுண்ணங்கிகளின் தொற்றினால் உணவு மனித பாவனைக்கு உகந்ததற்றதாகின்றது.

நுண்ணங்கிகளின் தொற்றுதலை இழிவளவாக்குவதற்கு உணவு உற்பத்தியாளர்கள் எடுக்க வேண்டிய முற்காப்பு நடவடிக்கைகள் மூன்று தருக.

- (1)
(2)
(3)

4. (A) மனிதனது போசாக்கில் கல்சியம் முக்கியமானதொரு பங்கு வகிக்கின்றது. கல்சியத்தை அதிகளவு கொண்ட நான்கு உணவு மூலங்களைத் தருக.

- (1)
(2)
(3)
(4)

- (B) உணவு உற்பத்திப்பொருளின் தரத்தை மேம்படுத்துவதற்கு அரசு நிறுவனங்கள் உதவக்கூடியனவாகும். மரக்கறிகளின் தரம் பற்றிய தகவலை வழங்கக்கூடிய, இலங்கையிலுள்ள இரண்டு அரசு நிறுவனங்களைத் தருக.

- (1)
(2)

- (C) (i) மாப்பொருள் ஜெலட்டினாக்கத்தின்போது நடைபெறும் மூன்று முக்கிய பௌதிக மாற்றங்களைத் தருக.

- (1)
(2)
(3)

- (ii) யோகட் தயாரிப்புச் செயன்முறையில் பால் திரளும்போது நடைபெறும் பிரதான இரண்டு பௌதிக இரசாயன மாற்றங்களைத் தருக.

- (1)
(2)

- (D) (i) புழுங்கல் அரிசியினைத் தயாரிக்கும் செயன்முறையில் நடைபெறும் முதல் ஐந்து அலகு நடவடிக்கைகளைச் சரியான ஒழுங்குமுறையில் தருக.

- (1)
(2)
(3)
(4)
(5)

இந்நிரலில்
எதையும்
எழுதுதல்
ஆகாது.

(ii) உணவைப் பல்வகையாக்கக் செய்வதிலுள்ள நன்மைகள் மூன்று தருக.

(1)

(2)

(3)

(E) (i) நகர்புற மக்களிடையே இழிவளவாகப் பதனிடப்பட்ட பழங்கள் மற்றும் மரக்கறிகளுக்கு அதிக கிராக்கி இருப்பதற்கான காரணங்கள் மூன்று தருக.

(1)

(2)

(3)

(ii) மரக்கறிகளை நீரகற்றுவதற்காகத் திறந்த சூரிய வெப்பத்தில் உலர்த்துவதிலும் பார்க்க சூரிய உலர்த்தியினைப் (solar dryer) பயன்படுத்துவதனாலான அனுசூலங்கள் மூன்று தருக.

(1)

(2)

(3)

සියලු ම හිමිකම් ඇවිරිණි / முழுப் பதிப்புரிமையுடையது / All Rights Reserved

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka
ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரīட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரīட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரīட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka

අනෙකුළු පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාග, 2018 අගෝස්තු
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2018 ஓகஸ்ட்
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, August 2018

ආහාර තාක්ෂණවේදය II
உணவுத் தொழினுட்பவியல் II
Food Technology II

17 T II

கட்டுரை

* பகுதி B, பகுதி C ஆகிய ஒவ்வொரு பகுதியிலிருந்தும் இரு வினாக்கள் வீதம் தெரிவு செய்து, நான்கு வினாக்களுக்கு மாத்திரம் விடை எழுதுக. (ஒவ்வொரு வினாவின் விடைக்கும் 15 புள்ளிகள் வழங்கப்படும்).

பகுதி B

5. (i) தேசிய வன விலங்குகள் சரணாலய முகாமைத்துவத்தில் தொழினுட்பத்தின் பயன்பாடு பற்றி கட்டுரை எழுதுக.
(ii) உச்ச இலாபத்தைப் பெறும் நோக்கத்தோடு வியாபாரமொன்றை ஆரம்பிப்பதற்குத் தகவல் தொழினுட்பத்தினைப் பயன்படுத்துவதன் முக்கியத்துவம் பற்றி விவரிக்க.
(iii) மாறிவரும் வாழ்க்கை முறைக்கேற்ப இலங்கையரின் பாரம்பரிய உணவு பழக்கங்களில் ஏற்பட்டுள்ள மாற்றங்கள் பற்றி விபரிக்குக.
6. (i) பயிர் உற்பத்தியில் சூழல் வெப்பநிலையின் ஆதிக்கம் பற்றி விபரிக்குக.
(ii) ஒரு வெற்றிகரமான தொழிலதிபர் தனது வியாபாரத்தை நிலையானதாக எவ்வாறு வைத்திருப்பார் என விளக்குக.
(iii) நீர் சூழற்றொகுதியினைப் பேண்தகு நிலையில் வைத்திருப்பதில் மனித செயற்பாடுகளின் ஆதிக்கம் பற்றி விபரிக்குக.
7. (i) இலங்கையிலுள்ள தெரிவுசெய்த பழம் ஒன்றிற்குப் பண்ணையிலிருந்து நுகர்வோரின் கைகளுக்குக் கிடைக்கும் வரை ஏற்படும் அறுவடைக்குப் பின்னரான இழப்புக்களையும் அவற்றை இழிவளவாக்குவதற்கு எடுக்கும் நடவடிக்கைகளையும் விபரிக்குக.
(ii) தகவல் தொழினுட்பத்தைப் பயன்படுத்தும்போது ஒழுக்கவியல் நடத்தைகளை நடைமுறைப்படுத்துவதன் முக்கியத்துவம் பற்றிச் சுருக்கமாக விபரிக்குக.
(iii) இலங்கையில் நாளாந்த வாழ்க்கையில் உருவாகும் கழிவுகளை முகாமைத்துவம் செய்யும்போது 3R எண்ணக்கருவைப் பிரயோகித்தலை உதாரணங்களுடன் விபரிக்குக.

பகுதி C

8. (i) ஒருவருடைய உடல் செயற்பாட்டை அடிப்படையாகக் கொண்டு உணவின் முக்கியத்துவத்தை விபரிக்குக.
(ii) அதிக தரமுடையதான பாணை உற்பத்திசெய்வதற்கான அலகு நடைமுறைகளை விளக்குக.
(iii) தேங்காயெண்ணையில் உள்ள சுகாதார ரீதியான நன்மைகளை அதனது இரசாயன அமைப்பினை முன்னிலைப்படுத்தி விளக்குக.
9. (i) இலங்கை வாசனைத்திரவியங்களுக்கு உலக சந்தை வாய்ப்பினைப் விரிவுபடுத்துவதற்கு எடுக்கக்கூடிய படிமுறைகளை விபரிக்குக.
(ii) உணவுப் பாதுகாப்பில் பொதிசெய்தலின் முக்கியத்துவத்தை விளக்குக.
(iii) உணவுத் தர நிர்ணயத்தின் முக்கியத்துவத்தை நுகர்வோர் பாதுகாப்பினை முன்னிலைப்படுத்தி விளக்குக.
10. (i) “உணவில் தொற்று ஏற்படுவதால் சுகாதாரப் பிரச்சினைகள் உருவாகும்.” இந்தக் கூற்றைப் பற்றிக் கருத்துரைக்க.
(ii) உணவுத் தயாரிப்பின்போதும் நற்காப்பின்போதும் வெவ்வேறு நீரகற்றல் நுட்பங்களின் பயன்பாடு பற்றி விளக்குக.
(iii) மீன் விளைபொருட்களை உற்பத்தி செய்வதில் உள்ள பல்வேறுபட்ட தயாரிப்பு முறைகளை விபரிக்குக.