கல்குடா கல்வி வலய வளநிலைப் பரீட்சை சபை - 2018

க.பொ.த (உ/த)

உணவுத் தொழில்நுட்பம்

தரம் :- 13 (2018) **நேரம் :- 2 மணித்தியாலயம்**

பெயர் :- **தவணை :- 05** **புள்ளி :-**

பகுதி - I

பொருத்தமான விடையின் கீழ் கோடிடுக

1) சாதாரண ஒருவரின் குருதியில் உள்ள குளுக்கோசின் செறிவு, வெல்லம் முறையே
   1. 60 - 100mg / 100ml
   2. 110 - 120mg / 100ml
   3. 120 - 150mg / 100ml
   4. 20 - 30mg / 100ml
   5. 160 - 200mg / 100ml

2) கணினி வசதிகள் உள்ள விவசாயி ஒருவர் அவ்வசதிகளைப் பயன்படுத்தி வெளிநாட்டில் இருக்கும் கொள்வனவாளர் ஒருவருடன் தொடர்பாடத்தக்க தொடரறா இடைத்தாக்க (Online Interactive) முறை யாது?
   1. மின்னஞ்சல் (E - mail)
   2. குறுகிய செய்திச் சேவை (SMS)
   3. உரையாடல் (Chatting)
   4. தெலெக்ஸ் (Telex)
   5. தொலைநகல் (Fax)

3) ஓர் ஈரப்பாத்தியிலிருந்து சிறிதளவு மண்ணைைக் கையில் எடுத்துத் திரணையாக்கிய போது அது நழுவிச் செல்வதை மாணவன் ஒருவன் அவதானித்தான். பின்வரும் பயிர்களில் இப்பாத்தியில் நடுவதற்கு மிகவும் உகந்த பயிர்.
   1. கங்குன் (வள்ளை)
   2. மிளகாய்
   3. முந்திரிகை
   4. கொயிலா
   5. வெள்ளரி

4) தானியங்களினதும் பருப்பு வகைகளினதும் பின்னறுவடை இழப்புகளை இழிவளவாக்கு - வதற்கு மேற்கொள்ளத்தக்க நடவடிக்கை.
   1. தயார் செய்வதற்குப் பாரம்பரிய முறைகளைப் பயன்படுத்தல்
   2. அறுவடை செய்ததும் களஞ்சியப்படுத்தல்
   3. நெற்றுகள் பச்சை நிறத்தில் இருக்கும் போது அறுவடை செய்தல்
   4. பழைய பேதங்களை மாத்திரம் பயிரிடுதல்
   5. வயலில் பீடைச் சேதத்தை இழிவளவாக்கல்

5) பல்வேறு மூலப்பொருள்களுடன் தொடர்புபட்ட சில உற்பத்திகள் கீழே காணப்படுகின்றன. அவற்றில் உயிர்த்தொழினுட்பவியல் பயன்படுத்தப்படும் சந்தர்ப்பம்.
   1. சீனி ⟶ டொபி உற்பத்தி ஆகும்
   2. பால் ⟶ ஐஸ்கிறீம் உற்பத்தி ஆகும்
   3. தேங்காயெண்ணெய் ⟶ சவர்க்கார உற்பத்தி ஆகும்
   4. தக்காளி ⟶ சுவைக்கூட்டு உற்பத்தியாகும்
   5. தாவர / விலங்குக் கழிவுப் பொருள் ⟶ கலவைப் பசளை உற்பத்தியாகும்.

6) ஒரு வியாபாரத்தின் வெற்றி முகாமைச் செயன்முறை மீது தீர்மானிக்கப்படும். சிறந்த முகாமைச் செயன்முறையின் படிமுறைகள் முறையே
   1. திட்டமிடல் ⟶ மதிப்பீடு ⟶ வழிப்படுத்தல் ⟶ ஒழுங்கமைப்பு ஆகும்.
   2. திட்டமிடல் ⟶ வழிப்படுத்தல் ⟶ ஒழுங்கமைப்பு ⟶ மதிப்பீடு ஆகும்.
   3. திட்டமிடல் ⟶ ஒழுங்கமைப்பு ⟶ வழிப்படுத்தல் ⟶ மதிப்பீடு ஆகும்.
   4. திட்டமிடல் ⟶ ஒழுங்கமைப்பு ⟶ மதிப்பீடு ⟶ வழிப்படுத்தல் ஆகும்.
   5. ஒழுங்கமைப்பு ⟶ திட்டமிடல் ⟶ மதிப்பீடு ⟶ வழிப்படுத்தல் ஆகும்.

www.kedu.lk

7) நீர்ச் சூழற்றொகுதிகளின் இருப்பை உறுதிப்படுத்துவதற்கு அவற்றின் சூழல் உணர்திறன் பற்றிய அறிவு இன்றியமையாதது. பின்வரும் சூழற்றொகுதிகளில் உணர்ச்சிமிக்க இயற்கை நீர்ச் சூழற்றொகுதி.
   1. சேற்று நிலமாகும்
   2. கண்டல் தொகுதியாகும்
   3. நன்னீர்க் குளமாகும்
   4. முருகைக்கற் பாராகும்
   5. வில்லுவாகும்.

8) 3R எண்ணக்கருவின் பிரயோகங்களில் உயிர்வாயு உற்பத்திச் செயன்முறையில் பயன்படுத்தப்படுவது.
   1. மீள் பயன்பாடு மாத்திரம்
   2. மீள் சுற்றோட்டம் மாத்திரம்
   3. பயன்பாடு குறைதலும் மீள் பயன்பாடும் மாத்திரம்
   4. மீள் பயன்பாடும் மீள் சுற்றோட்டமும் மாத்திரம்
   5. பயன்பாடு குறைதலும் மீள்சுற்றோட்டமும் மாத்திரம்

9) மென் கோதுமை மாவிலும் பார்க்க வன் கோதுமை மாவில்
   1. கூடுதலான அளவு நார்கள் இருக்கும்
   2. குறைந்த அளவு நார்கள் இருக்கும்
   3. கூடுதலான அளவு புரதம் இருக்கும்
   4. குறைந்த அளவு புரதம் இருக்கும்
   5. குறைந்த அளவு அமிலோசு இருக்கும்

10) முளைத்த (germinated) அவரையங்களை அடிப்படையாய்க் கொண்ட உணவு உடலின்,
   1. கொழுப்பு மட்டத்தைக் கூட்டுவதற்கு
   2. புரத மட்டத்தைக் கூட்டுவதற்கு உதவும்
   3. சக்தி மட்டத்தைக் குறைப்பதற்கு உதவும்
   4. சக்தி மட்டத்தைக் கூட்டுவதற்கு உதவும்
   5. கனிப்பொருள் மட்டத்தைக் கூட்டுவதற்கு உதவும்

11) ஜாமின் நியமக் கரையத்தக்க திண்மப் பொருள் அளவு (Brix) எவ்வளவு?
   1. 40% 2. 60% 3. 68% 4. 72% 5. 82%

12) யோகட் உற்பத்திச் செயன்முறையின் சரியான ஒழுங்கு முறை,
   1. பாச்சர் முறைப்படுத்தல், கிருமிபுகுத்தல், அடைகாத்தல், குளிர்ச்சியாக்கல், மிகைக்கு குளிர்ச்சியாக்கல், குளிரேற்றல்.
   2. பாச்சர் முறைப்படுத்தல், குளிர்ச்சியாக்கல், கிருமிபுகுத்தல், அடைகாத்தல், மிகைக்கு குளிர்ச்சியாக்கல், குளிரேற்றல்.
   3. பாச்சர் முறைப்படுத்தல், கிருமிபுகுத்தல், குளிர்ச்சியாக்கல், அடைகாத்தல், மிகைக்கு குளிர்ச்சியாக்கல், குளிரேற்றல்.
   4. பாச்சர் முறைப்படுத்தல், அடைகாத்தல், குளிர்ச்சியாக்கல், கிருமிபுகுத்தல், மிகைக்கு குளிர்ச்சியாக்கல், குளிரேற்றல்.
   5. பாச்சர் முறைப்படுத்தல், கிருமிபுகுத்தல், குளிர்ச்சியாக்கல், அடைகாத்தல், மிகைக்கு குளிர்ச்சியாக்கல், குளிரேற்றல்.

13) ஒலியொரெசின், சார எண்ணெய் என்பன தொடர்பாகச் சரியான கூற்றைத் தெரிந்தெடுக்க.
   1. ஒலியொரெசின் திரவ வடிப்பின் மூலம் பெறப்படும் அதே வேளை சார எண்ணெய் கொதி நீராவி முறை வடிப்பின் மூலம் பெறப்படும்.
   2. சார எண்ணெய் திரவ வடிப்பின் மூலம் பெறப்படும் அதே வேளை ஒலியொரெசின் கொதிநீராவி முறை வடிப்பின் மூலம் பெறப்படும்.
   3. சார எண்ணெய் ஒலியொரெசினிலும் பார்க்க உயிர்ப்புமிக்க பொருள் செறிவு உண்டு.
   4. ஒலியொரெசினின் மண இயல்பு சார எண்ணெயின் அவ்வியல்பிலும் பார்க்கக் குறைவாகும்.
   5. ஒலியொரெசின், சார எண்ணெய் ஆகிய இரு வகைகளும் கொதிநீராவிமுறை வடிப்பின் மூலம் பெறப்படும்.

www.kedu.lk

14) உணவு உற்பத்திப் பொருளின் சுட்டுத்துண்டில் குறிப்பிடப்பட வேண்டிய மிக முக்கிய தகவல்கள்
   1. வர்த்தகக் குறி, உற்பத்தி செய்த தேதி, காலாவதியாகும் தேதி, நிறை, மூலப்பொருள் ஆகியன.
   2. உற்பத்தி செய்த தேதி, காலாவதியாகும் தேதி, நிறை, மூலப்பொருள், விலை ஆகியன.
   3. உற்பத்தி செய்த தேதி, காலாவதியாகும் தேதி, உற்பத்திப் பொருளின் ஒளிப்படம், மூலப்பொருள், விலை ஆகியன.
   4. உற்பத்தி செய்த தேதி, காலாவதியாகும் தேதி, நிறை, விலை, வர்த்தகக் குறி ஆகியன.
   5. உற்பத்தி செய்த தேதி, காலாவதியாகும் தேதி, நிறை, விலை, உற்பத்திப் பொருளின் ஒளிப்படம் ஆகியன.

15) கேட்டுப் பகுப்பாய்வு அவதிக் கட்டுப்பாட்டுப் புள்ளித் (Hazard Analysis Critical Control Point HACCP) தொகுதி பற்றிய சரியான கூற்றைத் தெரிந்தெடுக்க.
   1. SLS உறுதிப்படுத்தல் செயன்முறைக்கு HACCP கட்டாய தேவையாகும்.
   2. HACCP ஓர் உணவின் சர்வதேச நிலைமையைப் பேண உதவுகின்றது.
   3. HACCP நிலைமைக் குறியீடாகப் பயன்படுத்தப்படலாம்.
   4. HACCP கணக்காய்வை மேற்கொள்ளத்தக்க ஒரே ஒரு அதிகாரம் பெற்ற பிரதிநிதி இலங்கை நியம நிறுவகம் (SLSI) ஆகும்.
   5. HACCP ஓர் உணவின் வர்த்தகக் கேள்வியில் செல்வாக்குச் செலுத்துவதில்லை.

16) இலங்கையின் காலநிலை வலயங்கள், விவசாயக் சூழலியல் வலயங்கள் ஆகியவற்றின் எண்ணிக்கை முறையே,
   1. 3, 5, 7 ஆகும் 2. 3, 7, 24 ஆகும் 3. 1, 5, 46 ஆகும்
   4. 3, 5, 24 ஆகும் 5. 3, 7, 46 ஆகும்.

17) உச்சியாட்சியில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் வளர்ச்சி ஓமோன் / ஓமோன்கள்.
   1. ஒட்சின் 2. ஜிபரலின் 3. சைற்றோகைனின்
   4. ஒட்சினும் ஜிபரலினும் 5. ஜிபரலினும் சைற்றோகைனினும்

18) தண்டுத் துண்டங்களில் வேர்கொள்ளலைத் தூண்டுவதற்குப் பயன்படுத்தத்தக்கது.
   1. அப்சிசிக்கமிலம் 2. இன்டோல் அசெற்றிக்கமிலம்
   3. ஜஸ்மோனிக்கமிலம் 4. எதிலீன்
   5. றைபோ நியூக்களிக்கமிலம்

19) சிறந்த வணிகச் சந்தர்ப்பமொன்றைத் தெரிவு செய்யும் போது கவனத்திற்கொள்ள வேண்டிய காரணிகளாக அமைவன.
   1. மூலதன முதலீடும் சமூகப் பிரச்சினைகளும்
   2. பயன்படுத்த எதிர்பார்க்கும் தொழினுட்பமும் மின்சார விநியோகம் கிடைக்கத்தக்கதாக இருத்தலும்.
   3. உட்கட்டமைப்பு வசதிகளும் ஊழியர் கிடைக்கத்தக்க தன்மையும்.
   4. சந்தை வாய்ப்பும் மூலதன முதலீடும்
   5. சூழற் தாக்கமும் எதிர்பார்க்கும் இலாபமும்.

20) உணவுத் தொழினுட்பம் பற்றிய சரியான கூற்றைத் தெரிவு செய்க.
   1. சில உணவுத் தொழினுட்பவியல்கள், மரபுரீதியான உணவு பதப்படுத்தல் எண்ணக்கருவை அடிப்படையாகக் கொண்டவையாகும்.
   2. நவீன உணவுத் தொழினுட்பவியல்கள் உணவிலுள்ள அனைத்துப் போசணைப் பொருள்களையும் பாதுகாக்கின்றன.
   3. உணவுத் தொழினுட்பவியல்களும் எப்போதும் உணவின் உற்பத்திச் செலவைக் குறைக்கும்.
   4. எல்லா உணவுத் தொழினுட்பவியல்களும் உணவைப் பதப்படுத்தும் மரபுரீதியான கோட்பாடுகளுக்கு அமைவாக இருத்தல் வேண்டும்.
   5. மரபுரீதியான உணவுத் தொழினுட்பவியல்கள் உணவில் குறிப்பிடத்தக்க அளவு போசணை இழப்புக்கு இட்டுச் செலும்.

www.kedu.lk

21) இலங்கைத் தர நிருணயம் SLS 265 : 1985 இற்கு அமைய பழப்பாகில் (ஜாம்) இருக்க வேண்டிய மொத்த கரையத்தக்க திண்மப் பதார்த்தங்கள், பெக்ரின் ஆகியவற்றின் அளவுகள் முறையே.
1. 68.5% உம் 5g/kg இற்கு மேற்படாமலும்
2. 68.5% உம் 10g/kg இற்கு மேற்படாமலும்
3. 78.5% உம் 5g/kg இற்கு குறைவாகவும்
4. 78.5% உம் 10g/kg இற்கு குறைவாகவும்
5. 86.5% உம் 5g/kg இற்கு மேற்படாமலும்

22) பிளான்சிங் சிபார்சு செய்யப்படாதது.
1. நறுமணம் கொண்ட ஆவிப்பறப்புள்ள சேர்வைகளை அதிகளவு கொண்ட காய்கறிகளுக்காகும்.
2. காய்கறிகளிலுள்ள நொதியங்களைத் தொழிற்பாடற்ற தாக்குவதற்காகும்.
3. காய்கறிகளிலுள்ள நுண்ணங்கிகளைக் கட்டுப்படுத்துவதற்காகும்.
4. இலை மரக்கறிகளுக்காகும்.
5. விற்றமின் C யினை அதிகம் கொண்ட காய்கறிகளுக்காகும்

23) பிறீசியன் பசுக்களின் பாலில்,
1. 3.5% கொழுப்பும் 2.8% புரதமும் அடங்கியிருக்கும்.
2. 5% இலக்ரோகம் 8.5% கொழுப்பற்ற திண்மங்களும் அடங்கியிருக்கும் (SNF)
3. 3.2% கொழுப்பும் 10% மொத்தத் திண்மப் பதார்த்தங்களும் அடங்கியிருக்கும்.
4. 2.5% கனிப்பொருள்களும் 85% நீரும் அடங்கியிருக்கும்.
5. 3.5% கொழுப்பும் 3.2% புரதமும் அடங்கியிருக்கும்.

24) சொசேஜஸ், மீற்போல் ஆகியன தயாரிப்பின் போது பயன்படுத்தப்படும் நற்காப்புப் பதார்த்தமாவது.
1. கறியுப்பு (NaCI)
2. மொனோசோடியம் குளூற்றமேற்று (MSG)
3. பொட்டாசியம் இருகாபனேற்று
4. சோடியம் நைத்திரைற்று
5. கல்சியம் காபனேற்று

25) 1980 இன் 26 ஆம் இலக்கம் கொண்ட உணவுச் சட்டத்தின் கட்டுப்பாடாக அமைவது.
1. உணவுச் சேர்மானங்களின் சந்தை விலை
2. உணவுச் சேர்மானங்களின் உச்ச பயன்பாட்டு எல்லை.
3. உணவுப் பெயர்ச்சுட்டிகளின் கவர்ச்சித் தன்மை
4. உணவுப் பொதி செய்யும் பொருள்களின் கவர்ச்சித் தன்மை.
5. உணவுச் சேர்மானங்களின் சந்தைக் கேள்வி

26) இஞ்சி பற்றிய தவறான கூற்றினைத் தெரிக
1. வாந்திக்கான சிகிச்சைக்குப் பயன்படுத்தப்படுகிறது.
2. வயிற்று நோவுக்கான சிகிச்சைக்குப் பயன்படுத்தப்படுகிறது.
3. இருமலுக்கான சிகிச்சைக்குப் பயன்படுத்தப்படுகிறது.
4. உணவு நஞ்சானதலுக்கான சிகிச்சைக்குப் பயன்டுகிறது
5. ஆஸ்துமா (தெய்வு) நோய்கான சிகிச்சைக்காகப் பயன்படுகிறது.

27) நாப்சாக் தெளிகருவியைப் பயன்படுத்தி விவசாய இரசாயன் பொருள்ளைப் பிரயோகிக்கும்போது காற்றின் திசையானது முக்கியமாகும். காரணம்
1. திரத்துளிகளின் அளவையும் பிரயோக வீதத்தையும் குறைப்பதனால் ஆகும்.
2. பொறியை இயக்குபரின் இடரை இழிவளவாக்குவதற்கு திசையைத் தீர்மானிப்பதனால் ஆகும்.
3. பிரயோகிக்க வேண்டிய இரசாயனப் பொருளின் அளவு கூட்டப்படுகின்றமையால் ஆகும்
4. தாவரங்களில் இரசாயனப் பொருள்களைப் பிரயோகிக்க வேண்டிய அளவைக் குறைப்பதனால் ஆகும்.
5. திரவத்தைப் பிரயோகிப்பதற்கு உதவாமையால் ஆகும்.

www.lkedu.lk

28) நெல்லை அவிப்பதற்கு முன் நீரில் ஊற விடல்
    1. ஜெலற்றினாக்கத்திற்கு உதவும்.
    2. சுமிபாட்டிற்கு உதவும்
    3. போசணைப் பொருள்கள் கிடைக்கத்தக்க தன்மையைக் குறைக்கும்
    4. அரிசியை தீட்டலுக்கு உதவும்
    5. நெல் குற்றுதலுக்கு உதவும்

29) தேங்காய எண்ணெயில் இருக்கும் போசணை முக்கியத்துவமுள்ள கொழுப்பமிலங்களின் கூட்டம்.
    1. நீண்ட சங்கிலி நிரம்பிய கொழுப்பமிலங்கள்
    2. நிரம்பாத கொழுப்பமிலங்கள்
    3. நீண்ட சங்கிலி நிரம்பாத கொழுப்பமிலங்கள்
    4. நடுத்தரச் சங்கிலி நிரம்பாத கொழுப்பமிலங்கள்
    5. நடுத்தர சங்கிலி நிரம்பிய கொழுப்பமிலங்கள்

30) இலங்கையில் வர்த்தக ரீதியில் விவசாயப் பண்ணையை வெற்றிகொள்வது தொடர்பாகச் சரியான கூற்றினைத் தெரிவு செய்க
    1. உற்பத்திச் செயன்முறையில் மரபு ரீதியான தொழினுட்பத்தை மாத்திரம் பயன்படுத்தல்
    2. ஒரு பயிரை மாத்திரம் பயிர்செய்ய வலியுறுத்தல்
    3. குறைந்த ஊழியரையும் கூடுதலான பொறியையும் பயன்படுத்தல்
    4. விலங்குகளை வளர்ப்பதற்கு கூடிய முதலீடு செய்தல்
    5. பெண்களை விடக் கூடுதலான ஆண்களை வேலையில் ஈடுபடுதல்

31) குறித்த சில நுண்ணங்கிகளுடன் உணவின் தொற்றுதல் தீவிரமான மனித நோய் பிரச்சினைகளை உருவாக்கலாம் நுண்ணங்கித் தொற்றுதலுக்கு பொறுப்பாகவுள்ள பிரதான வெளிப்புறக் காரணங்கள்
    1. ஈரப்பதன், வெப்பநிலை, வளி
    2. வெப்பநிலை, உணவில் கிடைக்கத்தக்க போசணைப் பொருள்கள், ஈரப்பதன்
    3. வளி, உணவின் புரத உள்ளடக்கம், வெப்பநிலை
    4. ஈரப்பதன், வெப்பநிலை, உணவின் கொழுப்பு உள்ளடக்கம்
    5. வளி, ஈரப்பதன், உணவில் போசணைப் பொருள் உள்ளடக்கம்

32) வெற்றிகரமான ஒட்டிலிருந்து கிடைக்கும் பூக்களிலும் பழங்களிலும் அடங்குவன
    1. ஒட்டுக்கிளைக்குரிய இயல்புகள்
    2. ஒட்டுக்கட்டைக்குரிய இயல்புகள்
    3. ஒட்டு முளையின் அல்லது ஒட்டுக்கட்டையின் இயல்புகள்
    4. ஒட்டு முளை ஒட்டுக்கட்டை இரண்டும் கலந்த இயல்புகள்
    5. ஒட்டுமுளை அல்லது ஒட்டுக்கட்டையிலிருந்து முற்றாக வேறுபட்டதாகும்

33) இலங்கையில் காணப்படும் நிலைமைகளின் கீழ் தானியங்களை சேமிக்கும்போது ஈரலிப்பு உள்ளடக்கத்தைக் கட்டுப்படுத்தல் தானிய்களின் அறுவடைக்கு பின்னரான இழப்புகளைக் குறைப்பதற்கு முக்கியமானதாகின்றது எனெனில்
    1. அது தானியங்களின் மொத்த நிறையைத் தீர்மானிக்கின்றமையால்
    2. உயர் ஈரலிப்பு உள்ளடக்கம் தானியத்தின் வெப்பநிலையைக் குறைக்கின்றமையால்
    3. தானியங்களின் வாழ்வதகவைப் பேணுவதற்கு உயர் ஈரலிப்பு மட்டம் தேவையாகின்றது
    4. தானியங்களின் உடற்றொழியல் செயற்பாடுகளையும் பங்கசு வளர்ச்சியையும் ஈரலிப்புத் தீர்மானிப்புத்
    5. விற்பனை நேரத்தில் தானியங்களின் ஈரலிப்பை அடிப்படையாகக் கொண்டே விலை தீர்மானிப்படுகின்றமையால்

www.kedu.lk

34) சக்திக்காக விவசாயக் கழிவுகளை ஏரித்தல்
1. நிலைத்து நிற்கத்தக்க சக்திப் பயன்பாடாகும்
2. சுவட்டு எரிபொருள்களை எரிப்பதிலும் பார்க்க அதிக தீங்கு பயக்கக்கூடிய ஒன்றாகும்
3. சுற்றாடல் மாசுப்படுத்தல் காரணமாக பரிந்துரைக்கத்தக்கதல்ல
4. பயனற்ற ஒன்றாகவும் வினைத்திறனற்ற செயன்முறையாகவும் கருதப்படும்.
5. ஊக்குவிக்கப் படவேண்டியதொன்றல்ல.

35) யோகட், பாற்கட்டி ஆகியவற்றின் உற்பத்தியின் போது பாலைத் தயிராக்கும் செயன்முறை
1. முறையே pH பெறுமானம் அதிகரித்தலும் குறைதலும் ஆகும்.
2. முறையே புரதச்சமிபாடு, pH ஐக் குறைத்தல் ஆகியனவாகும்.
3. முறையே pH ஐக் குறைத்தல், புரதத்தின் சமிபாடு.
4. pH ஐக் குறைத்தல் மூலம் மாத்திரம் நடைபெறும்.
5. புரதத்தின் சமிபாடு மூலம் மாத்திரம் நடைபெறும்.

36) பிஸ்கற்றைப் பொதிசெய்தற்குப் பொருத்தமான முதலான பொதிசெய்யும் பொருள்கள் கொண்டிருக்க வேண்டியவை
1. ஈரலிப்பையும் காபனீரொட்சைட்டையும் தடை செய்யக்கூடிய இயல்புகள்
2. ஈரலிப்பையும் ஒளியையும் தடை வெய்யக் கூடியவையாக இருத்தல்
3. ஒளியையும் காபனீரொட்சைட்டையும் தடை செய்யும் இயல்புகள்
4. ஈரலிப்பை மாத்திரம் தடை செய்தல்
5. ஒளியை மாத்திரம் தடை செய்தல்

37) கட்டுப்பாட்டு நிலைமைகளின் கீழ் மாங்காய்த் துண்டுகளை உலர்த்தி உற்பத்தி செய்கையில் மிக இலாபகரமான முறை
1. சூரிய ஒனியில் உலர்த்தல்
2. சூரிய வெப்பத்தில் உலர்த்தல்
3. மின் உலர்த்திகளைப் பயன்படுத்தல்
4. வாயு உலர்த்திகளைப் பயன்படுத்தல்
5. மர உலர்த்திகளைப் பயன்படுத்தல்

38) நொதித்தல் மூலம் பதப்படுத்தப்படும் சில விலங்கு உற்பத்திப் பொருள்கள்
1. கருவாடு, யோகட், இறைச்சி உருண்டைகள்
2. மாசிக்கருவாடு, ஐஸ்கிரீம், சோசேஜஸ்
3. மீன் சோஸ், தயிர், ஜாடி
4. மீன்சட்னி, யோகட், உட்பிட்ட இறைச்சி
5. யோகட், ஐஸ்கிரீம், தயிர்

39) பல்வேறுபட்ட பொதி செய்யும் முறைகளின் மூலம் உணவு உற்பத்தியின் ஆயுட்காலத்தை அதிகரிக்கலம் குறைந்தவளவு பதப்படுத்தப்பட்ட பாகற்காயிற்குப் பொதுவாகப் பயன்படுத்தும் பொதிசெய்முறை
1. நுண்ணுயிர்களற்ற (aseptic) பொதிசெய்தல்
2. சடத்துவ வாயுவுடன் பொதிசெய்தல்
3. மாற்றியமைக்கப்பட்ட வளிமண்டல பொதிசெய்தல்
4. form fill and sealing பொதிசெய்தல்
5. தகரத்திலடைத்தல்

40) உணவு உற்பத்திச் செயன்முறையில் ஆபத்து நிலமைகளைத் தவிர்த்துக் கொள்ளும் நடைமுறை (CCP) உணவுப் பாதுகாப்புத் தொடர்பான கட்டுபாட்டுச் செயன்முறையின் பிரதான நடைமுறை எனக் கருதப்படுகிறது. சேயன்முறையிலுள்ள இந் நடைமுறையினை இனங்காணதல்
1. உணவு உற்பத்தியுடன் இணைந்த சுகாதார ஆபத்துகளை மாற்றுவதற்கு உதவும்
2. உணவு உற்பத்தியின் உற்பத்திச் செலவை மாற்றுவதற்கு உதவுதல்
3. உணவு உற்பத்தியின் சூத்திரத்தை (formula) மாற்றுதற்கு உதவும்
4. புதிய உணவு உற்பத்தியை அறிமுகப்படுத்தற்கு உதவும்
5. உணவு உற்பத்தி ஒன்றின் உற்பத்தி வீதத்தை அதிகரிக்க உதவும்

www.kedu.lk

41) உடற்றிணிவுக் சுட்டி (BMI) மூலம் குறிக்கப்படுவது நபரொருவரின்
1. சமூக நிலமையாகும்.
2. பொருளாதார நிலையாகும்.
3. கல்வி நிலையாகும்.
4. போசணை நிலையாகும்.
5. ஆயுட் எதிர்பார்க்கைக் காலமாகும்.

42) நொதியஞ்சார் கபிலநிறமாதலை,
1. இரசாயனப் பழுதடைதல் எனலாம்.
2. பௌதிகப் பழுதடைதல் எனலாம்.
3. நுண்ணங்கிகளினால் தூண்டப்பட்ட இரசாயனப் பழுதடைதல் எனலாம்.
4. நொதியங்களால் தூண்டப்பட்ட நுண்ணங்கிகள் மூலமான பழுதடைதல் எனலாம்.
5. இரசாயனப் பதார்த்தங்களால் தூண்டப்பட்ட நுண்ணங்கிகள் மூலமான பழுதடைதல் எனலாம்.

43) தானியப் பயிர்களில் அறுவடைக்கு பிந்திய இழப்புக்கள் அதிகரிப்பதற்கு ஏதுவாக அமைவது,
1. பொலி சாக்குப்பைகளில் (Poly-sack bags) களஞ்சியபடுத்தல்
2. இரவு, பகல் வெப்பநிலை வேறுபாடு
3. ஒரே களஞ்சியசாலையில் பல்வேறு வகையானற்றைக் களஞ்சிப்படுத்தல்
4. களஞ்சியங்களில் அதிக ஈரப்பதன் நிலவுதல்
5. களஞசியங்களில் அதிக காற்றோட்டம் நிலவதல்

44) இலங்கையில் உருவாகும் நகரத் திண்மக் கழிவுகளில் காணப்படும் முக்கிய கூறாக அமைவது
1. பொலித்தீனும் பிளாத்திக்கும்
2. கடதாசி
3. தாவர, விலங்குப் பாகங்கள்
4. கட்டடப் பொருள்கள்
5. உணவு மற்றும் சமையலறைக் கழிவுகள்

45) நொதித்தல் செயன்முறை,
1. திரிவுப்படுத்தப்பட்ட (modified) உணவுத் தொழினுட்பவியல் எனலாம்
2. பாரம்பரிய உணவுத் தொழினுட்வியல் எனலாம்.
3. திரிவுப்படுத்தப்பட்ட மற்றும் பராம்பரிய உணவுத் தொழினுட்பவியல்களின் சேர்மானம் எனலாம்.
4. புதிய உணவுத் தொழினுட்பவியல் எனலாம்.
5. இராசயான நற்காப்புத் தொழினுட்பவியல் எனலாம்.

46) வீதியோர உணவுகள் எப்பொழுதும்
1. நபர்களின் ஆரோக்கிய நிலையை மேம்படுத்தும்
2. தொற்றா நோய்களுக்குக் காரணமாகும்.
3. சமனிலை உணவுத் தேவையை ஈடு செய்யும்
4. விற்றமின் A குறைபாட்டு நிலையைத் தோற்றுவிக்கும்
5. சில போசணைப் பொருட்களின் சமமின்மையைத் தோற்றுவிக்கும்

47) விசுக்கோத்துத் தயாரிப்புத் தொடர்பான பின்வரும் கூற்றுகளில் சரியானதைத் தெரிக.
1. இச்செயன்முறையில் சோடியமிரு காபனேற்று மட்டும் பொங்கவைக்கும் காரணியாகப் பயன்படுத்தபடும்
2. விசுகோத்து தயாரிப்பில் மென்வன், மாக்குழையலின் இழையமைப்பு கொழுப்பின் அளவுக்கேற்ப வேறுபாடும்.
3. விசுகோத்தின் தனித்துவமான மணம், நிறம் ஆகியவற்றுக்கு கரமலாக்கம் மட்டுமே காரணமாகும்
4. மாக்குழையலைக் குழைப்பதற்கு முன்பதாக அதற்கு சீனிக்கரைசல் சேர்க்கப்படும்
5. அரிசிமாவை மட்டும் பயன்த்தியே வன் விசுக்கோத்து மாக்குழையலைத் தாயரிக்கலாம்

www.ked.lk

48) புதிய பழங்களின் வெட்டு மேற்பரப்பு கபில நிறமாவதைக் கட்டுப்படுத்த முடிவது.

1. அப்பச்சோடா அல்லது எலுமிச்சைச் சாறு சேர்ப்பதன் மூலமாகும்.
2. சித்திரிக்கமிலம் அல்லது எலுமிச்சைச் சாறு சேர்ப்பதன் மூலமாகும்.
3. அப்பச்சோடாவும் மற்றும் சித்திரிக்கமிலமும் சேர்ப்பதன் மூலமாகும்.
4. மொனோசோடியம் குளூற்றமேற்று மற்றும் விற்றமின் C சேர்ப்பதன் மூலமாகும்.
5. மொனோசோடியம் குளூற்றமேற்று மற்றும் எலுமிச்சைச் சாறு சேர்ப்பதன் மூலமாகும்.

49) சாரா எண்ணெய் (Essential oils) மூலமாக உணவு உற்பத்திப் பொருளுக்குச் சேர்க்கப்படுவது, தனித்துவமான

1. சுவையாகும்
2. நறுஞ் சுவையாகும்
3. நிறமாகும்
4. நறுஞ்சுவையும் சுவையுமாகும்
5. நறுஞ்சுவை, நிறம், சுவை என்பதாகும்

50) உணவு உற்பத்தியொன்றின் புலனுணர்வு மதிப்பீட்டின் மூலமாகத் துணியத்தக்கது.

1. ஆயுட்காலம்
2. விலை
3. செலவு
4. போசணைப் பெறுமானம்

www.lkedu.lk

பகுதி - A
அமைப்புக் கட்டுரை வினா
எல்லா வினாக்களிற்கும் இத்தாளிலே விடையளிக்குக.

01. (A) ஆரோக்கியமான வாழ்வைப் பேணுவதற்கு இலைக் காய்கறிகள் பயன்படுகின்றன. இவற்றை நுகர்வதினால் ஏற்படக் கூடிய இரண்டு நன்மைகளை எழுதுக?

1. ……..
2. ……..

(10 புள்ளிகள்)

(B) வியாபார முகாமைத்துவத்திற்கென இணையத்தைப் பயன்படுத்துவதினால் கிடைக்கும் நன்மைகள் இரண்டைப் பட்டியலிடுக.

1. ……..
2. ……..

(8 புள்ளிகள்)

(C) இலங்கையில் நவீன தொழினுட்ப ரீதியிலான கருவிகளை அறிமுகம் செய்வதன் இரண்டு அனுகூலங்களைத் தருக?

1. ……..
2. ……..

(8 புள்ளிகள்)

(D) மூலிகைகளின் இரு கைத்தொழில் பயன்பாடுகள் இரண்டு தருக?

1. ……..
2. ……..

(8 புள்ளிகள்)

(E) இலங்கையில் பின்வரும் மழைவீழ்ச்சி பருவகாலங்களிற்குரிய காலப்பகுதிகளை குறிப்பிடுக.

1. 1ம் இடைப்பருவ பெயர்ச்சி …… இருந்து …… வரை
2. தென்மேல் பருவ பெயர்ச்சி …… இருந்து ……
3. இரண்டாம் இடைபருவ பெயர்ச்சி …….. இருந்து ……. வரை
4. வடகீழ் பருவ பெயர்ச்சி …….. இருந்து …….. வரை

(16 புள்ளிகள்)

02. (A) பச்சையரிசியைத் தயார் செய்யும் செயன்முறையின் 5 செயற்பாடுகளை ஒழுங்காக் குறிப்பிடுக?

1. ……
2. ……
3. ……
4. ……
5. ……

(20 புள்ளிகள்)

(B) மிகை போசணை காரணமாக ஏற்படக் கூடிய 2 தொற்றா நோய்களைப் பெயரிடுக.

1. ……..
2. ……..

(8 புள்ளிகள்)

www.lkedu.lk

(C) பின்வரும் திண்ம கழிவுகளை சேகரிக்கும் தொட்டியில் உள்ள நிறங்களிற்குரிய திண்மக் கழிவுகளைத் தருக?

1. பச்சை ……..
2. நீலம் ……..
3. செம்மஞ்சள் ……..
4. சிவப்பு …….

(8 புள்ளிகள்)

(D) வணிகச் சூழலின் இரண்டு பிரதான கூறுகளைக் கூறுக?

1. ……..
2. ……..

(4 புள்ளிகள்)

(E) இலங்கையில் நீருயிரின வளர்ப்புக்குப் பொறுப்பாகவுள்ள 2 அரச நிறுவனங்கள் பெயரிடுக.

1. ……..
2. ……..

(6 புள்ளிகள்)

(F) கூட்டுப் பசளையை செயன்முறையை துரிதப்படுத்துக முறைகள் 2 ஐ தருக?

1. ……..
2. ……..

(4 புள்ளிகள்)

03. (A) காய்கறி, பழங்களில் ஏற்படும் அறுவடைக்குப் பிந்திய இழப்புக்களைக் குறைக்கும் 2 முறைகளைத் தருக.

1. ……..
2. ……..

(4 புள்ளிகள்)

(B) யோகட், ஐஸ்கிறீம் ஆகியவற்றில் பொதுவாகப் பயன்படுத்தும் 2 சேர்மானப் பொருள்களைப் பெயரிடுக.

யோகட்	ஐஸ்கிறீம்
1. ……	1. ……
2. ……	2. ……

(12 புள்ளிகள்)

(C) பழப்பாகின் உற்பத்திப் செயன்முறையின் பின்வரும் பொருள்களின் முக்கியத்துவத்தைக் குறிப்பிடுக.

1. சீனி ……
2. சித்திரிக் அமிலம் ……
3. பெக்ரின் ……
4. சோடியம் பென்சோயேற் ……

(8 புள்ளிகள்)

(D) இயற்கையான உணவுப் பொதி செய்யப் பயன்படுத்தும் பொருள்கள் 4 தருக?

1. …….
2. ……
3. ……..
4. ……...

(8 புள்ளிகள்)

www.lkedu.lk

(E) வணிகமொன்றின் ஐந்தொகையைத் தயாரிக்க தேவையான பிரதான நிதிக்கூறுகள் 2 தருக?

1. …… 2. ……

(4 புள்ளிகள்)

(F) நொதிக்கச் செய்யப்பட்ட மீன் உற்பத்திகளுக்கு உதாரணங்கள் 2 தருக.

1. ……..
2. ……..

(4 புள்ளிகள்)

(G) பின்வரும் பயிர்களிற்குரிய இனப்பெருக்க கட்டமைப்பைத் தருக.

1. இஞ்சி
2. வல்லாரை
3. அன்னாசி
4. வெங்காயம்
5. மஞ்சள்

(10 புள்ளிகள்)

04. (A) பின்வரும் அறுவடைக்குப் பின்னரான இழப்புக்களை குறைக்கும் ஒவ்வொரு முறையும் குறிப்பிடுக.

1. நெல்லைக் களஞ்சியப்படுத்தல் ……
2. பழங்களைக் கொண்டு செல்லல் ……
3. மரக்கறி அறுவடை செய்தல் ……

(12 புள்ளிகள்)

(B) மாப்பொருளை ஆக்கும் 2 மா மூலக்கூறுகளை தருக?

1. …….. 2. ……

(8 புள்ளிகள்)

(C) சோயா யோகட் உற்பத்தியில் பங்கு பெறும் 2 நுண்ணங்கிகளை தருக?

1. ……. 2. ……

(8 புள்ளிகள்)

(D) விரைவு உணவுகளை உண்பதனால் ஏற்படக்கூடிய 3 பாதிப்புக்களைத் தருக?

1. ……..
2. ……..
3. ……..

(6 புள்ளிகள்)

(E) தகவல்களையும், சேவைகளையும் நேரடியாக வழங்கும் நிறுவனங்கள் 2 தருக?

1. …….
2. …….

(04 புள்ளிகள்)

(F) மனிதனின் விஷேட போசணைத் தேவைகள் தொடர்பாக பின்வரும் இடைவெளியை நிரப்புக.

1. கருப்ப நிலை ……..
2. பாலூட்டும் பருவம் ……..
3. தொழில் விளையாட்டு வீரர் ……..

(12 புள்ளிகள்)

www.ikeou.lk

கட்டுரை வினா

B, C ஆகிய ஒவ்வொரு பகுதியிலிருந்தும் இரு வினாக்கள் வீதம் தெரிவு செய்து நான்கு வினாக்களுக்கு மாத்திரம் விடை எழுதுக.

பகுதி B

05.

i. இலங்கையரின் வாழ்க்கை முறைமையை மேம்படுத்துவதில் பாரம்பரிய தொழில்நுட்பத்தைப் பயன்படுத்துவதன் அனுகூலங்களையும், பிரதிகூலங்களையும் குறிப்பிடுக?

ii. உணவு பழுதடைதலில் விவசாய இராசயனங்களின் தாக்கத்தை விபரிக்குக?

iii. தவறான உணவுப்பழக்கம் காரணமாக இலங்கைச் சமூகத்தில் பல்வேறு போசணைச் சிக்கல்கள் ஏற்படுவதற்கான ஆபத்து உள்ளது. இக்கூற்றை விபரிக்க.

06.

i. மண்ணின் பௌதீக இயல்புகளைக் குறிப்பிட்டு, பயிர்செய்கையில் அவற்றின் தாக்கத்தை விபரிக்க.

ii. இலங்கையில் விவசாயக் காலநிலை வலயங்களை இனங்காண்பதற்கான அடிப்படையில் விளக்குக.

iii. விவசாயக் கழிவுப் பொருட்கள் மூலமாக சூழலுக்கு ஏற்படத்தக்க பாதகமான விளைவுகளை விவரிக்குக.

07.

i. காலநிலை மாற்றங்களின் தாக்கங்களை இழிவளவாக்குவதற்கு விவசாயத்தில் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ள நடைமுறைகளை குறிப்பிடுக.

ii. தானியங்களில் ஏற்படும் அறுவடைக்குப் பின்னரான இழப்புக்களைக் குறைப்பதற்குச் சாத்தியமான நடவடிக்கைகளை விவரிக்குக.

iii. நாட்டின் அபிவிருத்தியில் வெற்றிகரமான முயற்சியாளரின் விஷேட சிறப்பியல்புகளை பட்டியல்படுத்தி விளக்குக.

பகுதி C

08.

i. காய்கறிகளையும் பழங்களையும் குறைந்தபட்சத் தயார் செய்தல் செயன்முறைக்கு உட்படுத்தும் போது கருத்திற் கொள்ள வேண்டிய விடயங்களை பட்டியற்படுத்துக.

ii. உணவொன்றின் ஆயுட்காலத்தில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் பல்வேறுபட்ட உணவுக்கூறுகளின் வகிபங்கினை விளக்குக.

iii. மனித போசணையில் சௌகரிகமாகத் தயாரிக்கத்தக்க உணவுகள் ஏற்படுத்தும் தாக்கத்தை விவரிக்குக.

09.

i. உணவினை தரநியமப்படுத்துவதன் நோக்கங்களை விவரிக்குக.

ii. உற்பத்தியின் தரத்தைப் பேணுவதற்கு அவசியமான அவதி நிலைமைகளை வலியுறுத்தி பாண் தயாரிப்புச் செயன்முறையின் அலகுச் செயற்பாடுகளை விவரிக்குக.

iii. பால் உற்பத்திகளைப் பதப்படுத்தும் தொழிற்சாலையை அமைக்க பொருத்தமான இடத்தை தெரிவு செய்யும் போது கவனத்திற் கொள்ள வேண்டிய விடயங்களை விவரிக்குக.

10.

i. உலர்த்திய தேங்காய் துருவலின் (Desiccated) நடைமுறை ரீதியான பயனை விளக்குக.

ii. வறுக்கப்பட்ட கறிசரக்குத்தூள் உற்பத்தி செயன்முறையின் அலகுச் செயற்பாடுகளை விளக்குக.

iii. தொற்றுதலடையாத நோய்கள் ஏற்படுவதில் முறையற்ற உணவுப்பழக்கவழக்
- கங்களின் தாக்கத்தை விவரிக்குக.

www.ikeduk

விடைத்தாள்

தவணை :- 6 **உணவுத்தொழில்நுட்பம்** **தரம் :- 13**

பகுதி - I

1.	1	18.	2	35.	4
2.	1	19.	4	36.	2
3.	3	20.	1	37.	5
4.	1	21.	1	38.	3
5.	5	22.	1	39.	3
6.	3	23.	5	40.	1
7.	2	24.	4	41.	4
8.	1	25.	2	42.	1
9.	1	26.	4	43.	4
10.	3	27.	2	44.	1
11.	3	28.	1	45.	3
12.	2	29.	5	46.	5
13.	1	30.	3	47.	2
14.	2	31.	1	48.	2
15.	4	32.	1	49.	4
16.	5	33.	4	50.	1
17.	1	34.	1		

பகுதி - II

அமைப்புக் கட்டுரை வினா

மொத்தம் 4 வினா → 200 புள்ளிகள்

1 வினா → 50 புள்ளிகள்

200 x 2 = 400 புள்ளிகள்

கட்டுரை வினா

பகுதி B 2 வினா → 300 ┐ **600 புள்ளிகள்**

பகுதி C 2 வினா → 300 ┘

(600 + 400) 1000 10 = 100 ┐

MCQ 50 x 2 = 100 ┘ 200/2 = 100

www.ikedu.lk