



ශ්‍රී ලංකා විවෘත විශ්ව විද්‍යාලය  
ඉංජිනේරු තාක්ෂණ පීඨය  
කර්මාන්ත අධ්‍යයන සහතික පත්‍ර පාඨමාලාව  
අවසාන විභාගය (දෙවන කොටස)

### AEI 2235 ගොවිපල නිෂ්පාදන සැකසුම සහ සංරක්ෂණය

දිනය: 27-03-2011

මධ්‍යස්ථානය: පුත්තලම අධ්‍යයන මධ්‍යස්ථානය

කාල සීමාව : පැය 03 (01 සහ 02 කොටස් සඳහා) වෙළාව : පෙරවරු 9.00 සිට පස්වරු 12.00

#### දෙවන කොටස

- 01) යෝග්‍ය නිෂ්පාදනයේ පියවර විස්තර කරන්න.
- 02) මාංශ සැකසීම සඳහා දුම් ගැසීම යොදා ගන්නා අයුරු රචනාවක් ලියන්න.
- 03) කිරි ආහාර නිෂ්පාදනාගාරයක සැලසුම ඇඳ විස්තර කරන්න.
- 04) චෙඩාර් (Cheddar) චීස් නිෂ්පාදනය කරන ආකාරය විස්තර කර ලියන්න.
- 05) කුකුළු මස් නිෂ්පාදනය පියවර දක්වමින් විස්තරාත්මකව දක්වන්න.
- 06) කෙටි සටහන් ලියන්න.
  - i) මසුන් ලුණු දැමීම සහ විශ්ලිම සඳහා පිළියෙල කිරීම.
  - ii) "ජාච්චි" නිෂ්පාදනය.
  - iii) සයලේජ් (Silage) නිෂ්පාදනය සඳහා යොදා ගන්නා ද්‍රව්‍ය.



இலங்கைத் திறந்த பல்கலைக்கழகம்

இயந்திரவியல் தொழில்நுட்பப் பீடம்

சான்றிதல் கற்கைத் திட்டம் - விலங்கு வேளாண்மையும் நீரியல் வளர்ப்பும்

இறுதிப்பரீட்சை (பகுதி 02)

AEI 2235 பண்ணை உற்பத்தியை பதப்படுத்தலும் பாதுகாத்தலும்

திகதி : 27-03-2011

நிலையம் : புத்தளம்

காலம் : 3 மணித்தியாளங்கள் (பகுதி 1 மற்றும் 2)

நேரம் : மு.ப.9.00 - ந.ப.12.00

ஏதாவது நான்கு வினாக்களுக்கு விடையளிக்க. ஒவ்வொரு வினாவிற்கும் 25 புள்ளிகள் வழங்கப்படும்.

- 01) யோகட் தயாரிப்பின் படிமுறைகளை விளக்குக.
- 02) புகையூட்டல் மூலம் இறைச்சியை பதனீடு செய்வது பற்றி ஒரு கட்டுரை எழுதுக.
- 03) ஒரு பால் பதனீடு நிலையத்தின் வடிவமைப்பை விளக்குக.
- 04) செடர் பாற்கட்டி உற்பத்தியின் படிமுறைகளை விபரிக்க
- 05) கோழி இறைச்சி உற்பத்தியின் படிமுறைகளை சுருக்கமாக விபரிக்க.
- 06) பின்வருவன பற்றி சிறுகுறிப்பெழுதுக
  - i) உப்பிடல் மற்றும் உலரவிடலுக்காக மீன்களை தயார்படுத்தல்
  - ii) ஜாடி மீன் உற்பத்திச் செயன்முறை
  - iii) பசுந்தீவனத்தின் சேர்ப்பிகள்