



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

**AEI 2235 ගොවිපළ නිෂ්පාදන සැකසීම හා
 සංරක්ෂණය**

දිනය: 02-06-2012

මධ්‍යස්ථානය: පුත්තලම

කාල සීමාව : පැය 03 (01 සහ 02 කොටස් සඳහා) වේලාව : 13.00 සිට පස්වරු 16.00

දෙවන කොටස

- (01). ශීත කිරීමේ හා අධිශීත කිරීමේ වාසි අවාසි සාකච්ඡා කරන්න.
- (02). කුකුළු මස් නිෂ්පාදනයේ පියවර ලියා එම එක් එක් පියවරෙහි වැදගත්කම සඳහන් කරන්න.
- (03). සයිලේස් සැකසීමේ දී සිදුවන හානිය අවම කිරීම සඳහා යොදාගත හැකි ක්‍රම විස්තර කරන්න.
- (04). කුකුළු මස් ආශ්‍රිත සැකසූ නිෂ්පාදන පිළිබඳ සටහනක් සකස් කරන්න.
- (05). පහත මාතෘකා පිළිබඳ කෙටි සටහන් ලියන්න.
 - (i) ජාඨි සෑදීමේ පියවර
 - (ii) මි කිරි නිෂ්පාදනයේ පියවර
- (06). ඝාතනය කරන සතුන් සිහින්කැති කිරීම හා ලේ වැගිරීමට සැලැස්වීමේ ක්‍රම පිළිබඳ සාකච්ඡා කරන්න.

இலங்கைத் திறந்த பல்கலைக்கழகம்



இயந்திரவியல் தொழில்நுட்பப் பீடம்

சான்றிதல் கற்கைத் திட்டம் - விலங்கு வேளாண்மையும் நீரியல் வளர்ப்பும்

இறுதிப்பரீட்சை 2011/2012 - பகுதி 2

AEI 2235 பண்ணை உற்பத்திகளை பதப்படுத்தலும் பாதுகாத்தலும்

திகதி : 02 - 06 - 2012 நிலையம் : Puttalam
காலம் : 3 Hours (Part 01 and Part 02) நேரம் : From 13.00 -16.00 pm

பகுதி 2

- 01.) உணவு பாதுகாப்பின்போது பயன்படுத்தப்படும் குளிரவிடல்; உறையவிடல் செயற்பாடுகளின் நன்மை தீமைகளை கலந்துரையாடுக.
- 02.) கோழியிறைச்சி உற்பத்தியின் படிமுறைகளைத் தந்து அவை ஒவ்வொன்றினதும் முக்கியத்துவத்தைத் தருக.
- 03.) பசுந்தீவனத்தின் இழப்புக்களை குறைக்கக்கூடிய முறைகளை விபரிக்க.
- 04.) பதனிடப்பட்ட கோழியிறைச்சி உற்பத்திகள் பற்றிய விவரணமொன்றைத் தருக.
- 05.) பின்வருவன பற்றி சிறுகுறிப்பெழுதுக.
 - I.) "ஜாடி மீன்" உற்பத்திச் செயன்முறையின் பாச்சற் வரிப்படம்
 - II.) தயிர் உற்பத்தியின் பாச்சற் வரிப்படம்
- 06.) விலங்குகளை இறைச்சிக்காக வெட்டும்போது பயன்படுத்தப்படும் கொலைசெய்யும் முறைகள் மற்றும் குருதி வடியச்செய்தல் முறைகள் என்பவற்றின் படிமுறைகள் பற்றி கலந்துரையாடுக.