உணவக மேலாண்மை

செயல்முறை

FSM_TAM_Practicals.indd 246 1/13/2020 1:40:10 PM

பாடத்திட்டம்

உணவக மேலாண்மை

செய்முறை

பயிற்சி எண்	பாடத் தலைப்பு	பக்க எண்	மாதம்
1	**நிர்வாக அமைப்பு**		
	1.1 உணவகத்திற்குச் சென்று பார்வையிடல்	249–250	ஜூன்
	1.2 உணவகத்தில் பல்வேறு துறைகளின் வரைபடம்		
2	**சமையல் குறிப்புகளை தர நிர்ணயம் செய்தல் மற்றும் மீதமான உணவுகளைப் பயன்படுத்துதல்**		
	2.1 ஒரு சமையல் குறிப்பின் தரம் மற்றும் அளவைத் தர நிர்ணயம் செய்தல்	251–258	ஜூலை
	2.2 பிராந்திய (Regional) சமையல் குறிப்புகளை விரிவுபடுத்துதல்		
	2.3 மீதமான உணவுகள் பயன்படுத்தப்படும் விதம்		
3	**உணவு வழங்கும் முறைகள்**		
	3.1 உணவு மேசையை தயார் செய்தல்	259–269	ஆகஸ்ட்
	3.2 நாப்கின் மடித்தல்		
	3.3 உணவகத்தில் மலர் அலங்காரம்		
4	**கேக்குகள், பானங்கள், சாலட்கள் தயாரித்தல் மற்றும் செதுக்குதல் திறன்**		
	4.1 கேக் தயாரித்தல்	270–281	செப்டம்பர்
	4.2 பொதுவான பானங்கள் தயாரித்தல்		
	4.3 பல வகை சாலட் தயாரித்தல்		
	4.4 காய்கறி மற்றும் பழ செதுக்குதல்		

FSM_TAM_Practicals.indd 247 1/13/2020 1:40:10 PM

5	**உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் கலப்படம்**		
	5.1 உணவு தரக்கட்டுப்பாட்டுடன் கூடிய உணவுப் பொருட்களுக்கான விவரக் குறிப்பு (Label) தயாரித்தல்	282–286	செப்டம்பர்
	5.2 கலப்படப் பொருட்களை அடையாளம் காணுதல்		
	5.3 உணவகத்தில் மலர் அலங்காரம்		
6	**வளங்களின் மேலாண்மை**		
	6.1 நேரம், பணம் மற்றும் சக்தியை சேமிக்கும் முறைகளை ஆய்வு செய்தல்	287–288	செப்டம்பர்
7	**ஆட்சேர்ப்பு**		
	7.1 உணவக நிறுவனத்தின் ஒரு பணிக்கான ஆட்சேர்ப்புக்கு திட்டமிடுதல் மற்றும் விளம்பரப்படுத்தும் திறனைப் பெறுதல்	289–290	அக்டோபர்
8	**சந்தைப்படுத்துதல் திறன்கள்**		
	8.1 விற்பனையை மேம்படுத்தும் உத்திகள்	291–294	நவம்பர்
	8.2 சந்தைப்படுத்துதல் மற்றும் தொழில்நுட்பம்		
9	**தொழில் முனைவோருக்கான திறன்கள்**		
	9.1 ஒரு சிறு-குறு தொழில் முனைவோருடன் நேர்காணல்	295–301	டிசம்பர்
	9.2 குழு ஒருங்கிணைப்பு விளையாட்டுக்கள்		

FSM_TAM_Practicals.indd 248 1/13/2020 1:40:10 PM

1 நிர்வாக அமைப்பு

1.1 உணவகத்திற்குச் சென்று பார்வையிடல்

நோக்கம்:

உணவகத்தின் பல்வேறு துறைகள் செயல்படுவதை நேரில் சென்று பார்வையிடல்.

- உணவு வழங்கும் நிறுவனத்தின் நிர்வாக அமைப்பை உருவாக்கி ஏதேனும் இரண்டு துறைகளின் பணி வரைபடத்தை வரைதல்.
- தலைமை சமையற்காரர் மற்றும் உணவு வழங்கும் பணியாளரின் பணி அட்டவணையைத் திட்டமிடல்.
- அறைப்பராமரிப்பு மேலாளரின் பணி விவரத்தை வரைதல்.
- உணவக உணவு வழங்கும் பணியாளரைப் போல் நடித்துக்காட்டுதல்.

1. வகுப்பறையை உணவகத்தைப் போல் அமைத்தல்.
2. உ ண வ க த் தி ன் சூ ழ லை ஏற்படுத்துதல்.
3. உணவகம் இயங்குவதற்கான காட்சி அமைப்பு, உரையாடலை எழுதுதல்.
4. செயல்பாடு
5. விளக்குதல்.

முடிவு மற்றும் கருத்துரை:

FSM_TAM_Practicals.indd 249 1/13/2020 1:40:11 PM

1.2 உணவகத்தில் பல்வேறு துறைகளின் வரைபடம்

நோக்கம்:

உணவகத்தின் பல்வேறு துறைகளின் வரைபடத்தை திட்டமிடும் திறனைப் பெறுதல்.

சாதனங்கள்

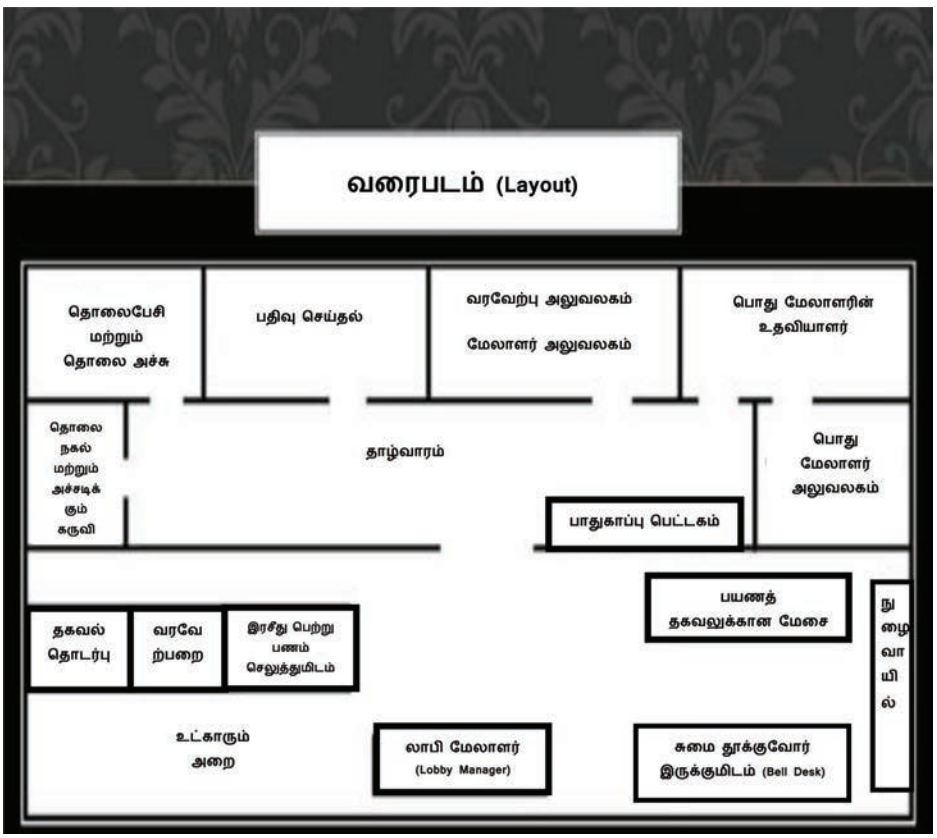
காகிதம், பென்சில், அழிப்பான் மற்றும் அளவுகோல்.

செயல்முறை

உணவு வழங்கும் நிறுவனத்தின் ஒவ்வொரு துறையும் அதற்குரிய பணிகளைக் கொண்டிருக்கும். பணியினை எளிமையாக்க, ஒவ்வொரு துறையின் பணி வரைபடமும் சரியான திட்டமிடப்பட்ட வரைபடமாக இருக்க வேண்டும்.

எடுத்துக்காட்டு

உணவகத்தின் வரவேற்பு அலுவலகத்தின் வரைபடம்



குறிப்பு: உணவகத்தின் மற்ற துறைகளின் பணி வரைபடத்தைத் திட்டமிடவும்.

முடிவு மற்றும் கருத்துரை:

FSM_TAM_Practicals.indd 250 1/13/2020 1:40:11 PM

2

சமையல் குறிப்புகளைத் தர நிர்ணயம் செய்தல் மற்றும் மீதமான உணவுகளைப் பயன்படுத்துதல்

2.1 ஒரு சமையல் குறிப்பின் தரம் மற்றும் அளவைத் தர நிர்ணயம் செய்தல்

நோக்கம்:

ஒரு சமையல் குறிப்பின் தரம் மற்றும் அளவை நிர்ணயம் செய்தல்.

தேவையான சாதனங்கள்

அடுப்பு, தவா (Tava), கிண்ணம் மற்றும் சமையலறை பாத்திரங்கள்.

செயல்முறை

தர நிர்ணயம் செய்தல் என்பது தேவையான விகிதங்களில் உணவுப்பொருட்களை கவனமாக சரிப்படுத்தி, மீண்டும் சீர் செய்து, ஏற்றுக்கொள்ளத்தக்க தரத்தில் உணவைத் தயாரிப்பதே ஆகும். இதற்கு அக மற்றும் புற மதிப்பீடு தேவைப்படுகிறது. தரமான உணவுத் தயாரிப்புகளை உருவாக்குவதற்கு, சிறந்த சுவையைப் பெறுவதற்கான பரிசோதனைகள் நடத்தப்பட வேண்டும்.

- **அடிப்படை சமையல் குறிப்பு (Original Recipe):** இது சமையல் புத்தகங்கள், மாத இதழ்கள், குடும்ப சமையல் குறிப்பு கோப்புகள் மற்றும் வணிகம் சார்ந்த உணவு நிறுவனங்கள் வெளியிடும் சமையல் குறிப்புகளிலிருந்து பெறப்படுகிறது.
- சமையல் குறிப்பானது குறைந்தபட்சம் ஐந்து பரிமாறும் அளவுகளில் தயார் செய்யப்பட வேண்டும்.
- தயார் செய்யப்பட்ட உணவானது, அதன் தயாரிப்பு முறை, உணவுப்பொருட்களின் அளவு விகிதம், அவை கிடைக்கும் வசதி, செலவு, தயாரிக்கப்பட்ட உணவின் அளவு மற்றும் உபகரணங்கள் ஆகியவற்றைப் பொறுத்து மதிப்பீடு செய்ய வேண்டும்.
- எதிர்பார்க்கப்பட்ட அளவு மற்றும் தரம் கிடைக்கப்பெறும் வரை உணவுத் தயாரிப்பானது மீண்டும் மீண்டும் செய்யப்பட வேண்டும்.

குறிப்பு: மாணவர்கள் பின்வரும் சமையல் குறிப்பை பயன்படுத்தலாம். மாணவர்கள் தாங்களாகவே புதுமையான சமையல் குறிப்புகளை செய்து பார்த்து அவற்றை தரப்படுத்தவும் கற்றுக்கொள்ளலாம்.

புகைபடம் 2.1 காய்கறி ஆம்லெட்

FSM_TAM_Practicals.indd 251 1/13/2020 1:40:11 PM

உணவுத் தயாரிப்பு திட்டமிடல்

காய்கறி ஆம்லெட் (1 பரிமாறும் அளவு)

உணவுப் பொருட்கள்	அளவு
முட்டை	1
பொடியாக நறுக்கப்பட்ட வெங்காயம்	10 கிராம்
பொடியாக நறுக்கப்பட்ட தக்காளி	10 கிராம்
துருவிய காரட்	10 கிராம்
பொடியாக நறுக்கப்பட்ட கொத்தமல்லி தழை	2 கிராம்
மிளகுத்தூள்	2 கிராம்
உப்பு	தேவைக்கேற்ப
சமையல் எண்ணெய் (பொரிப்பதற்கு)	10 கிராம்

செய்முறை

- ஒரு கிண்ணத்தில் முட்டையை நன்றாக அடித்து, அதனுடன் பொடியாக நறுக்கப்பட்ட அனைத்து உணவுப்பொருட்கள், மிளகுத்தூள், உப்பு ஆகியவற்றை சேர்க்கவும்.
- தவாவில் எண்ணெயை சூடாக்கி, அதில் அடித்து கலக்கப்பட்ட கலவையை ஊற்றவும்.
- ஒரு பக்கம் வெந்தவுடன், மற்றொரு பக்கத்தைத் திருப்பி போட்டு வேகவிடவும்.
- கெட்ச்சப் உடன் சேர்த்து சூடாக பரிமாறவும்.

Q காரணி – ஒரு சிறிய கெட்ச்சப் பாக்கெட் (A satchet of tomato ketchup)

மேற்கண்ட அடிப்படை சமையல் குறிப்பை 5 பரிமாறும் அளவுகள் கிடைக்குமாறு மாற்றம் செய்தல் – படிகள்

அட்டவணை 2.1 **தர நிர்ணயம் செயதல்**

உணவுப் பொருட்கள்	5 பரிமாறும் அளவு உணவிற்குத் தேவையான அளவு	செலவு (ரூ)
முட்டை	1 x 5 = 5 எண்ணிக்கை	25.00
பொடியாக நறுக்கப்பட்ட வெங்காயம்	10கி x 5 = 50 கிராம்	01.00
பொடியாக நறுக்கப்பட்ட தக்காளி	10கி x 5 = 50 கிராம்	01.00
துருவிய காரட்	10கி x 5 = 50 கிராம்	05.00
பொடியாக நறுக்கப்பட்ட கொத்தமல்லி தழை	2கி x 5 = 10 கிராம்	01.00
மிளகுத்தூள்	2கி x 5 = 10 கிராம்	05.00
உப்பு	சுவைக்கேற்ப	
சமையல் எண்ணெய் (பொரிப்பதற்கு)	10கி x 5 = 50 கிராம்	10.00
	மொத்த செலவு	48.00

FSM_TAM_Practicals.indd 252 1/13/2020 1:40:11 PM

Q – காரணி – தக்காளி கெட்ச்சப்	= 2 x 5 = ரூ.10
5 பரிமாறும் அளவிற்கான செலவு	= ரூ.58
1 பரிமாறும் அளவிற்கான செலவு (40%)	= ரூ.11.60
உற்பத்தி சாராத நிர்வாக செலவு (20%) (எரிபொருள், எளிதில் அகற்றக் கூடிய தட்டுகள், தட்டு துடைக்கும் காகிதம், பணியாளர்கள்)	= ரூ.5.80
இலாபம் (40%)	= ரூ.11.60
உணவுத் தயாரிப்பின் விலை	= ரூ.29.00
உணவுத் தயாரிப்பின் விற்பனை விலை (முழு எண்ணில்)	= ரூ.30.00

(குறிப்பு: இலாபத்தின் விகிதத்தில் மாற்றம் ஏற்படலாம்.)

முடிவு மற்றும் கருத்துரை:

2.2 பிராந்திய சமையல் குறிப்புகளை விரிவுபடுத்துதல்

நோக்கம்:

காரணி முறையைப் பயன்படுத்தி பிராந்திய சமையல் குறிப்புகளை விரிவுபடுத்தி உணவுத் திருவிழா நடத்துவதைப் பற்றி அறிதல்.

தேவையான சாதனங்கள்

அடுப்பு மற்றும் சமைக்க உதவும் பாத்திரங்கள்

செயல்முறை

சமையல் குறிப்புகளை அதிக அளவில் விரிவுபடுத்த பொதுவான இரண்டு முறைகள் உள்ளன. அவை

1. பரிசோதனை மற்றும் விளைவுகள் முறை (Trial and error)
2. காரணி அறியும் முறை (Factor method)

1. **பரிசோதனை மற்றும் விளைவுகள் முறை:** இம்முறையில் அடிப்படை சமையல் குறிப்பிலுள்ள அளவு, இருமடங்கு அதிகரிக்கப்பட்டு சமைக்கப்படுகிறது. பின்பு தயாரிக்கப்பட்ட உணவின் அளவு மற்றும் அதன் மற்ற குணங்கள் (சுவை, தோற்றம், மணம், தொடுதன்மை) மதிப்பிடப்படுகின்றன. அதன் தரம் மற்றும் அளவு ஏற்றுக்கொள்ளத்தக்க வகையில் இருந்தால், மேலும் அளவு அதிகரிக்கப்படுகிறது. இல்லையென்றால் அதிகப்படுத்தப்படுவதற்கு முன் சிறு மாற்றங்கள் ஏற்படுத்தப்பட்டு, மீண்டும் பரிசோதனை செய்யப்படுகிறது. இம்முறையில் மாற்றங்கள் செய்வது கடினம் என்பதால், அதிக நேரம் செலவிடப்படுகிறது.

- குறைந்த எண்ணிக்கையுடைய மூலப்பொருட்களைக் கொண்ட எளிய உணவுகளைத் தயாரிக்க இம்முறை பயன்படுத்தப்படுகிறது.
- சமைக்கும் வெப்பநிலை மற்றும் கலவைகளைக் கலக்கும் கருவிகளின் வேகம் போன்ற செயல்முறைகளில் சிறப்பு கவனம் செலுத்தப்பட வேண்டும்.

2. **காரணி அறியும் முறை:** இம்முறையில் மூலப்பொருட்களை கவனமாக கணக்கிட்டு அதிகப்படுத்துவதற்கு ஒரு மாற்றுக் காரணி பயன்படுத்தப்படுகிறது. மாற்றுக்காரணி (Conversion factor) பின்வருமாறு பெறப்படுகிறது.

விரிவாக்கப்பட்ட சமையல் குறிப்புகளிலிருந்து

$$\text{தயாரிக்கப்பட வேண்டிய அளவு மாற்றுக்காரணி} = \frac{\text{அடிப்படை சமையல் குறிப்பிலிருந்து}}{\text{பெறப்பட்ட அளவு}}$$

முதலில் அடிப்படை சமையல் குறிப்பிலிருந்து அனைத்து மூலப்பொருட்களையும் அவற்றின் அளவுகளையும் பட்டியலிட வேண்டும். அந்த அளவுகள், கிடைக்கப்பெற்ற காரணியால் பெருக்கப்பட வேண்டும். அவ்வாறு கிடைக்கப்பெற்ற அளவுகளே விரிவாக்கப்பட வேண்டிய சமையல் குறிப்பிற்காக பயன்படுத்தப்பட்டு, பரிசோதனை செய்யப்படுகிறது.

சமையல் குறிப்புகளின் அளவு அதிகமாக்கப்படும்போது காரணி ஒன்றை விட அதிகமாகவும் (Greater than one), சமையல் குறிப்புகளின் அளவு குறைக்கப்படும்போது, காரணி ஒன்றை விட குறைவாகவும் (Less than one) காணப்படும்.

FSM_TAM_Practicals.indd 254 1/13/2020 1:40:11 PM

உணவுத் தயாரிப்பு திட்டமிடல்

காய்கறி புலாவ் (5 பரிமாறும் அளவு)

உணவுப்பொருட்கள்	அளவு
பாசுமதி அரிசி	300 கிராம்
காரட் (1செ.மீ கன சதுர வடிவில் வெட்டுதல்) பிளான்ச் செய்யப்பட்டது	100 கிராம்
பீன்ஸ் (1செ.மீ அளவில் வெட்டுதல்) பிளான்ச் செய்யப்பட்டது	100 கிராம்
பச்சைப்பட்டாணி (பிளான்ச் செய்யப்பட்டது)	100 கிராம்
பொடியாக நறுக்கப்பட்ட முந்திரி	50 கிராம்
உப்பு	சுவைக்கேற்ப
கருப்பு மிளகுத்தூள்	5 கிராம்
இரண்டாக வெட்டப்பட்ட பச்சை மிளகாய் (விருப்பப்பட்டால்)	3
சமையல் எண்ணெய்	15 கிராம்
நெய்	15 கிராம்
கரம் மசாலா (தாளிப்பதற்கு) பட்டை	 2 கிராம்
ஏலக்காய்	5 கிராம்
கிராம்பு	2 கிராம்
பிரியாணி இலை:	1 எண்ணிக்கை

செய்முறை:

- அரிசி மென்மையாகாமல், உதிரியாக (தனித்தனியாக) ஆகும் வரை வேக வைக்கவும்.
- ஒரு கடாயில் 15 கிராம் சமையல் எண்ணெயை சூடுபடுத்தவும்.

புகைபடம் 2.2 காய்கறி புலாவ்

- கரம் மசாலாக்களை முந்திரியோடு சேர்த்து வதக்கவும்.
- பிறகு பிளான்ச் செய்யப்பட்ட அனைத்து காய்கறிகளையும் சேர்த்து ஒரு நிமிடத்திற்கு வதக்கவும்.
- அதனுடன் சாதம், உப்பு மற்றும் புதியதாக அரைக்கப்பட்ட மிளகுத்தூளை சேர்க்கவும்.
- சாதம் உடையாதவாறு மெதுவாக கிளறவும்.
- பிறகு கடாயை மூடி வைத்து, குறைந்த தீயில் நான்கு முதல் ஐந்து நிமிடங்கள் வேக வைக்கவும்.
- ஒன்று முதல் இரண்டு நிமிடங்களுக்கு ஒரு முறை கிளறி விடவும்.
- ஏதேனும் மசாலா சேர்க்கப்பட்ட குழம்பு அல்லது வெங்காய பச்சடியுடன் சேர்த்து சூடாக பரிமாறவும்.

காரணி அறியும் முறையைப் பயன்படுத்தி சமையல் குறிப்புகளை விரிவுபடுத்துதல்.

50 பரிமாறும் அளவு தேவைப்படும்பொழுது சூத்திரத்தைப் பயன்படுத்தி 50/5 = 10 கிடைக்கிறது. எனவே மாற்றுக்காரணி 10 ஆகும்.

FSM_TAM_Practicals.indd 255 1/13/2020 1:40:11 PM

அட்டவணை 2.2 **சமையல் குறிப்பினை விரிவுபடுத்துதல்**

உணவுப்பொருட்கள்	அளவு (கிராம்)	மாற்றுக்காரணியைப் பயன்படுத்தி கிடைக்கும் மொத்த அளவு	
		கிராம்	கிலோ கிராம்
பாசுமதி அரிசி	300	300 x 10 = 3000	3
பிளான்ச் செய்யப்பட்ட காரட் (1செ.மீ கன சதுர வடிவில் வெட்டப்பட்டது)	100	100 x 10 = 1000	1
பிளான்ச் செய்யப்பட்ட பீன்ஸ் (1செ.மீ அளவில் வெட்டப்பட்டது)	100	100 x 10 = 1000	1
பிளான்ச் செய்யப்பட்ட பச்சைப்பட்டாணி	100	100 x 10 = 1000	1
பொடியாக நறுக்கப்பட்ட முந்திரி	50	50 x 10 = 500	½
உப்பு	சுவைக்கேற்ப	சுவைக்கேற்ப	
கருப்பு மிளகுத்தூள்	5	5 x 10 = 50	
பச்சை மிளகாய் (கீறியது) (விருப்பப்பட்டால்)	3 எண்ணிக்கை	3 x 10 = 30 எண்ணிக்கை	
சமையல் எண்ணெய்	15	15 x 10 = 150	
நெய்	15	15 x 10 = 150	
கரம் மசாலா (தாளிப்பதற்கு)			
பட்டை	2	2 x 10 = 20	
ஏலக்காய்	5	5 x 10 = 50	
கிராம்பு	2	2 x 10 = 20	
பிரியாணி இலை	1	1 x 10 = 10 எண்ணிக்கை	

இப்பொழுது 50 பரிமாறும் அளவிற்கேற்ப, சமையல் குறிப்பு தயார் செய்யப்பட்டுள்ளது. சமையல் குறிப்பைத் தர நிர்ணயம் செய்தலில் கொடுக்கப்பட்டுள்ள முறையைப் பயன்படுத்தி ஒரு பரிமாறும் அளவிற்கு ஆகும் செலவைக் கணக்கிட வேண்டும். பிறகு தயாரிக்கப்பட்ட உணவை உணவுத் திருவிழாவில் விற்று, மொத்த இலாபத்தைக் கணக்கிட வேண்டும்.

குறிப்பு: மாணவர்கள் வெவ்வேறு விதமான சமையல் குறிப்புகளைத் தயார் செய்து, உணவுத் திருவிழாவில் விற்பனை செய்யலாம்.

முடிவு மற்றும் கருத்துரை:

FSM_TAM_Practicals.indd 256 1/13/2020 1:40:12 PM

2.3 மீதமான உணவுகள் பயன்படுத்தப்படும் விதம்

நோக்கம்:

மீதமான உணவுகளை எவ்வாறு பயன்படுத்தலாம் என்பதைப் பற்றி அறிந்து கொள்ளுதல்.

தேவையான சாதனங்கள்

அடுப்பு மற்றும் சமைக்க உதவும் பாத்திரங்கள்.

செயல்முறை

1. சமைக்கப்படாத உணவுப்பொருட்கள்:

இவை ஒரு உணவு வகையைத் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தப்படும் எளிதாக அழுகும் உணவுப் பொருட்கள் மற்றும் குறிப்பிட்ட காலத்திற்கு கெடாமல் இருக்கும் உணவுப் பொருட்கள் ஆகியவற்றைக் குறிப்பதாகும். ஒரு பரிமாறும் அளவைத் தயாரித்துப் பரிமாறுவதற்குப் போதுமான அளவு இல்லாத போது, பயன்படுத்தப்படாத புதிய உணவுப்பொருட்களும், மீதமான உணவு என்றே கருதப்படுகிறது.

2. பகுதி அளவு சமைக்கப்பட்ட உணவு:

இதில் மசாலாவில் ஊறவைக்கப்பட்ட இறைச்சி வகைகள் (Marinated meats), பனீர், குளிர்சாதனப் பெட்டியில் வைக்கப்பட்ட பரிமாறப்படாத சாலட்கள், பழச்சாறுகள், வேகவைக்கப்பட்ட முட்டை, புளிக்க வைக்கப்பட்ட பிசைந்த மாவு (Dough) மற்றும் அரைத்த மாவு (Batter) ஆகியவை அடங்கும். இவற்றில் சமைக்கப்படுவதற்கு முன், இறைச்சியுடன் காய்கறிகளைச் சேர்த்து பார்பிக்யூ இறைச்சியாக (Barbecued meat) ஆக்கப்பூர்வமான முறையில் தயாரிக்கலாம். சிறிய அளவு பழச்சாறை மேல்பூச்சாக ஃப்ரூட் பை (Fruit pie), கஸ்டர்டு, ஷேக், புட்டிங் மற்றும் கேக்குகளில் பயன்படுத்தலாம்.

புகைபடம் 2.3 பழச்சாறு

3. சமைக்கப்பட்ட உணவு:

சமைக்கப்பட்ட உணவானது அதிக அளவில் மீதமாகும்போது வழக்கமாக திருடப்படவோ அல்லது தவறான கையாளுதல் மற்றும் அழுகுதல் மூலம் வீணாகவோ வாய்ப்புண்டு. எனவே அவற்றை ஏதேனும் ஒரு வகையில் மீண்டும் பயன்படுத்தி, உடனடியாக வாடிக்கையாளர்களுக்கு வழங்கிட வேண்டும்.

சமைக்கப்பட்ட உணவை அதன் தரம் கெட்டுப்போகாமல் மிக நீண்ட காலம் சேமிக்க முடியாது. எனவே இவற்றை சேர்த்து புதிய உணவு வகைகளைத் தயாரிப்பதற்கான அல்லது இவ்வுணவுப் பொருட்களை அடையாளம் காணாதவாறு வேறு உணவு வகையில் சேர்ப்பதற்கான வழிமுறைகளை விரைவாக கண்டுபிடிப்பதென்பது மிகவும் முக்கியமானதாகும்.

மீதமான உணவிற்கான எடுத்துக்காட்டுகள்

சமைக்கப்படாத உணவுப் பொருட்கள்

மீதமான நறுக்கப்பட்ட வெங்காயம் மற்றும் தக்காளியைக் கொண்டு வெங்காய சட்னி செய்யலாம்.

பகுதி அளவு சமைக்கப்பட்ட உணவு

மீதமான பழச்சாறுகளைக் கொண்டு பழக்கலவை (Fruit punch) தயாரிக்கலாம்.

FSM_TAM_Practicals.indd 257 1/13/2020 1:40:12 PM

புகைபடம் 2.4 சட்னி

சமைக்கப்பட்ட உணவு

மீதமான இட்லியைக் கொண்டு உப்புமா செய்யலாம்.

புகைபடம் 2.5 இட்லி உப்புமா

குறிப்பு: மீதமான உணவுகளின் அளவைப் பொறுத்து சமையல் குறிப்புகள் எழுதப்பட வேண்டும். மாணவர்கள் புதுமையான, பலவிதமான சமையல் குறிப்புகளை செய்து பார்க்கலாம்.

முடிவு மற்றும் கருத்துரை:

FSM_TAM_Practicals.indd 258 1/13/2020 1:40:12 PM

3

உணவு வழங்கும் முறைகள்

3.1 உணவு மேசையை தயார் செய்தல் (Table Setting)

நோக்கம்:

ஒரு உணவகத்தில் உணவு மேசையை அமைத்தலைப் பற்றியும், உணவு வழங்கும் முறைகள் பற்றியும் அறிதல்.

தேவையான உபகரணங்கள்:

மேசை, நாற்காலிகள், மேசை விரிப்பு / லினென், மேசையில் பயன்படுத்தும் உபகரணங்கள், மேசை நாப்கின்கள், உணவு சமைத்தலுக்கான சாதனங்கள்.

உணவு மேசையைத் தயார் செய்தல்:

ஒரு உணவகத்தில் உணவு மேசை அல்லது கவர் அமைப்பது என்பது முக்கியமான ஒன்றாகக் கருதப்படுகிறது. உணவக உணவு மேசைகள் அதற்குரிய கட்லரி, மேசையில் பயன்படுத்தும் சாதனங்கள் மற்றும் தட்டையான சாதனங்கள் ஆகியவை உணவகத்தின் தன்மைக்கேற்ப அமைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். உணவகங்களில் பின்வரும் கவரின் வகைகள் பிரபலமானவை:

- அலகார்ட் (A'la Carte)
- தாப்ள தோத் (Table d' dhôte)

செய்முறை

குறிப்பு: மாணவர்கள் ஒரு உணவுப்பட்டியலைத் தயாரித்து, (மதியம் அல்லது இரவு உணவு) அலகார்ட் அல்லது தாப்ளதோத் வகைக்கான கவரை அமைக்கச் செய்தல். அலகார்ட் அல்லது தாப்ளதோத் கவரை அமைப்பதற்கான செயல்முறைகள் கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ளன.

1. அலகார்ட் கவர் அமைக்கத் தேவையானவை

- பக்கத் தட்டு (Side plate) மற்றும் பக்கக் கத்தி (Side knife)
- மீன் உணவு தட்டு (கவரின் நடுவில் வைப்பவை)
- மீன் உணவு முள்கரண்டி
- மேசை நாப்கின்
- க்ரூயட் செட்
- சாஸ் மற்றும் எண்ணெய் புட்டி
- தண்ணீர் குவளை
- வைன் குவளை

அட்டவணை 3.1 **அலகார்ட் கவரின் மாதிரி (மதிய உணவு)**

புகைபடம் 3.1 அலகார்டி கவர்

உணவு வழங்கும் வரிசை	உணவு வகைகள்	கவர்
சூப் (Soup)	சைவம் / அசைவம்	சூப் கிண்ணம் அடியில் ஒரு தட்டுடன், சூப் கரண்டி க்ரூயட் செட் (உப்பு மற்றும் மிளகு)
ஆரம்ப உணவு (Starters)	சைவம்	அரை தட்டு (Half Plate) சிறிய கத்தி மற்றும் முள் கரண்டி
	அசைவம்	அரை தட்டு (Half Plate) மீன் உணவிற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
ஆன்த்ரே / முக்கிய உணவு	நான் வகைகள் (Naan varieties)	முழு தட்டு (Full plate), பெரிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
	அரிசி உணவு, சைவம் / அசைவ வகைகள்	முழு தட்டு (Full plate), அனைத்து உபயோகத்திற்கான கரண்டி
	முட்டை	அரை தட்டு (Half Plate), சிறிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
சாலட்	காய்கறிகள் / பழ சாலட்	சாலட் முள்கரண்டி
இனிப்பு உணவுகள் (Dessert)	புதிய பழங்கள் மற்றும் கொட்டை வகைகள்	அரை தட்டு, பழக்கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
இனிப்புகள் / சிற்றுண்டிகள் (Savouries)	அனைத்து வகையான இனிப்புகள்	அரை தட்டு, இனிப்பிற்கான கரண்டி மற்றும் முள்கரண்டி
பானங்கள்	கா∴பி / தேநீர்	கா∴பி குவளை / தேநீர் கோப்பை
		தண்ணீர் குவளை, மேசை நாப்கின்கள்

அலகார்ட் கவர் அமைப்பதற்கான செயல்முறை

- கவர் நிலையைக் குறிக்க பக்கத் தட்டை முதலில் வைக்கவும்.
- மீன் உணவிற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டியை வைக்கவும்.
- கத்தியின் முனைக்கு மேலே வைன் குவளையை வைக்கவும்.
- ஒரு எளிமையான அலகார்ட் கவர் ஒரு சூப் கரண்டி, கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி கொண்டு அமைக்கப்படலாம். மற்றவை விரிவாக இருக்கலாம்.
- தண்ணீர் குவளை சற்றே வலது புறமும் வைன் குவளைக்கு பின்புறமும் வைக்கப்பட வேண்டும்.
- பக்கத் தட்டை இடதுபுறம் வைக்கவும்.
- பக்க கத்தியை பக்கத்தட்டின் மீது வைக்கவும் (தட்டின் 1/3-ன் வலது பக்கம்)
- மேசை நாப்கின்களை வைக்கவும்.
- க்ரூயட் செட் (உப்பு மற்றும் மிளகு) ஒவ்வொரு மேசையின் மீதும் வைக்கப்பட வேண்டும்.

2. தாப்ளதோத் கவர் அமைக்கத் தேவையானவை

- பக்கத் தட்டு மற்றும் பக்கக் கத்தி
- தண்ணீர் குவளை
- மீன் உணவு முள்கரண்டி மற்றும் கத்தி
- சூப் கரண்டி
- அனைத்து பயன்பாட்டிற்கான கரண்டி மற்றும் முள்கரண்டி
- இரவு உணவிற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
- இனிப்பு உணவிற்கான கரண்டி மற்றும் முள் கரண்டி
- க்ரூயட் செட்
- சாஸ் மற்றும் எண்ணெய் புட்டி

புகைபடம் 3.2 தாப்ளதோத் கவர்

அட்டவணை 3.2 **தாப்ளதோத் கவரின் மாதிரி (மதிய உணவு)**

உணவு வழங்கும் வரிசை	உணவு வகைகள்	கவர் (Cover)
சூப்	தக்காளி சூப்	சூப் கிண்ணம் கீழ் ஒரு தட்டுடன் சூப் கரண்டி க்ரூயட் செட்
ஆரம்ப உணவு (Starter)	சில்லி கோபி	அரை தட்டு, சிறிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
முக்கிய உணவு (Main Course)	காளான் பிரியாணி, வெங்காய பச்சடி	முழு தட்டு, பெரிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
	பராத்தா, பனீர் பட்டர் மசாலா	அனைத்து பயன்பாட்டிற்கான கரண்டி மற்றும் முள்கரண்டி
இனிப்பு	அரிசி புட்டிங்	இனிப்பு உணவிற்கான கரண்டி (Dessert spoon)
	பழ சாலட்	பழத்திற்கான கத்தி (Fruit knife) மற்றும் முள்கரண்டி
பானங்கள்	தேநீர் / காஃபி	காஃபி குவளை தேநீர் கோப்பை தேக்கரண்டி
		தண்ணீர் குவளை, மேசை நாப்கின்கள்

தாப்ளதோத் கவரை அமைக்கும் படிகள்

- பிரதான உணவினை பரிமாறும் தட்டின் இடத்தைக் குறிப்பதற்காக மேசை நாப்கினை மையப்படுத்தி வைக்கவும்.
- பக்கத் தட்டு மீன் உணவிற்கான முள்கரண்டிக்கு இடது பக்கத்தில் வைக்கவும்.
- தட்டின் வலது பக்கம் பக்கக் கத்தியை வைக்கவும்.
- கவரின் வலது புறம் சூப் கரண்டியினை வைத்து மேசையின் விளிம்பிலிருந்து ஒரு செமீ தூரத்தில் இருக்குமாறு வைக்கப்பட வேண்டும்.
- மீன் உணவிற்கான கத்தி வலது பக்கமும், முள்கரண்டி இடது பக்கமும் மேசையின் விளிம்பிலிருந்து ஒரு செமீ தூரத்தில் இருக்குமாறு வைக்கப்பட வேண்டும்.
- அனைத்துப் பயன்பாட்டிற்கான கத்தியை வலப்பக்கமும், முள்கரண்டியை இடப்பக்கமும் மேசையின் விளிம்பிலிருந்து ஒரு செமீ தள்ளி வைக்கவும்.
- அனைத்துப் பயன்பாட்டிற்கான கத்திக்குமேல் தண்ணீர் குவளை வைக்கப்பட வேண்டும்.
- இனிப்பு உணவிற்கான முள்கரண்டி மற்றும் கரண்டி கவரின் மேல் தட்டிற்கு இணையாக வைக்கப்பட்டு முள்கரண்டி வலப்பக்கம் பார்த்து இருக்குமாறும் கரண்டி இடப்பக்கம் இருக்குமாறு வைக்கப்பட வேண்டும்.
- கவரின் நடுவில் மேசை நாப்கின் மடிப்புகளை வைக்கவும்
- கத்திகளின் வெட்டும் பகுதி மேசையின் இடப்பக்க விளிம்பினை பார்த்து இருக்குமாறு வைக்கப்பட வேண்டும்.
- அனைத்து கட்லரி மற்றும் மேசையில் பயன்படுத்தப்படும் சாதனங்கள் மேசையின் விளிம்பிலிருந்து ஒரு செமீ தள்ளி இருக்க வேண்டும்.

இணையத்தில் தேட

- http://youtube.be/Db5039vOwko
- http://youtube.be/KSZTRLtJDFw
- http://youtube.be/8JLTwclEZns
- http://youtube.be/MrcqO1uL92M

முடிவு மற்றும் கருத்துரை

3.2 மேசை நாப்கின் மடிப்புகள்

நோக்கம்:

ஒரு கவரின் மீது வைப்பதற்குத் தேவையான மேசை நாப்கின் மடிப்புகள் செய்யும் திறனைப் பெறுதல்.

தேவையான பொருட்கள்

சுத்தமான ஸ்டார்ச் செய்யப்பட்டு இஸ்திரி போடப்பட்ட மேசை நாப்கின் துணிகள்.

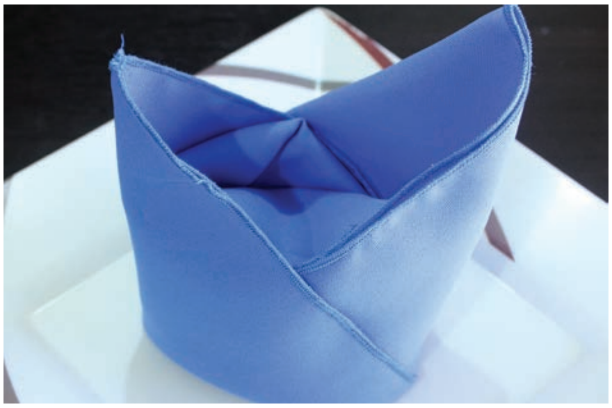
மேசை நாப்கின் மடிப்புகள்

இது மேசை நாப்கினைக் கொண்டு செய்யப்படும் ஒரு அலங்கார மடிப்பு வகையாகும். இது ஒரு கலையாக செய்யப்படுகிறது. மேசை நாப்கின்கள் நேர்த்தியாக மடிக்கப்பட்டு மேசை கவரின் நடுவிலோ அல்லது தண்ணீர் குவளைகளில் அல்லது பக்கத் தட்டுக்களில் அலங்காரமாக வைக்கப்படுவதன் மூலம் மேசை அமைத்தலில் கவர்ச்சியான தோற்றத்தை ஏற்படுத்துகிறது.

மேசை நாப்கின்கள் மடிக்கப்படும்போது பின்வரும் காரணிகளை மனதில் கொள்ள வேண்டும்.

- சுத்தமான ஸ்டார்ச் செய்யப்பட்ட சதுர வடிவ நாப்கின்கள் பயன்படுத்தப்பட வேண்டும்.
- அதிகமான வேலைகள் தேவைப்படாத எளிமையான மடிப்புகள் செய்யப்படுவது நல்லது.
- மடிக்கப்படும்போது ஒவ்வொரு படியிலும் சுருக்கங்கள் இல்லாமல் அழுத்தம் கொடுக்கப்பட வேண்டும்.

உணவகங்களில் பலவகையான நாப்கின் மடிப்புகள் பின்பற்றப்படுகின்றன.



புகைபடம் 3.3 பிஷப்ஸ் ஹேட்

சில எளிமையான நாப்கின் மடிப்புகள் கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ளன.

மேசை நாப்கின் மடிப்புகளின் வகைகள்

அ. **பிஷப்ஸ் ஹேட் (Bishops Hat)**

1. நாப்கின் துணியை நன்கு இஸ்திரி போடவும்.
2. நாப்கினை குறுக்குவாட்டில் மடிக்கவும்.
3. கீழ்ப்புற வலது மற்றும் இடது மூலைகளை மேல் ஓரத்தின் முனை வரை மடிக்கவும்.
4. கீழ் முனையின் முக்கால் பாகத்தை மேல்பகுதி முனை நோக்கி மடிக்கவும்.
5. முன்னால் உள்ள மேல் மடிப்பினை கீழ் நோக்கி மடித்துக் கொண்டு, கீழ் பகுதியை வெளியே தள்ளவும்.
6. மேற்புறமுள்ள இரண்டு மடிப்புகளை கீழ் நோக்கி மடித்து விளிம்புகளை முன்புற மடிப்பின் அடியில் சொருகவும்.
7. நாப்கினை திருப்பி இடதுபுறத்தை மூன்றில் ஒரு பகுதி வரை இடப்புறம் மடிக்கவும்.
8. வலப்புறத்தை மடித்து இடதுபக்க மடிப்பினை நாப்கினின் கீழே சொருகவும்.
9. நாப்கினை மேலே திருப்பவும்.

ஆ) ரோஸ் நாப்கின் மடிப்பு (Rose Napkin Fold)

1. சதுர வடிவ நாப்கினை இஸ்திரி போடவும்.
2. நாப்கினின் அனைத்து முனைகளையும் நடுப்பகுதியை நோக்கி மடிக்கவும்.
3. நாப்கினை மேற்புறமாக திருப்பவும்.
4. வெளிப்புற முனைகளை நடுவில் சந்திக்குமாறு மடிக்கவும்.
5. அனைத்து முனைகளும் மடிக்கப்பட்ட பிறகு சதுர வடிவில் ¼ அளவு மடிக்கப்படாத நாப்கின் மடிப்பு எஞ்சியிருக்கும்.
6. கனமான பொருள் ஒன்றை நடுவில் வைக்கவும்.
7. நாப்கினின் நடுவில் கீழ்நோக்கிய அழுத்தம் இருக்கும்போது அடியில் ஒவ்வொரு முனையிலும் உள்ள மடிப்புகளைவெளியேதள்ளிஇதழ்களை உருவாக்கவும்.
8. நாப்கினின் நான்கு முனைகளிலும் உள்ள மடிப்புகளை வெளியே இழுக்கவும்.

புகைபடம் 3.4 ரோஸ் நாப்கின் மடிப்பு

இ) எளிமையான பாக்கெட் நாப்கின் மடிப்பு (Simple Pocket Napkin Fold)

1. நாப்கின் துணியை நன்கு இஸ்திரி போடவும்.
2. நாப்கினை பாதியாக மடிக்கவும்.
3. கால் பகுதிகளாக (Quarter size) மீண்டும் மடிக்கவும்.
4. நாப்கினை சரியான இடத்தில் வைத்து திறந்த முனை வெளியே தெரியுமாறு இடது புறத்தில் இருக்க வேண்டும். மேலுள்ள மடிப்பின் பாதியினை படுக்கை வாட்டில் மடித்து கீழ்நோக்கி அழுத்தவும்.
5. நாப்கினை திருப்பினால், திறந்த முனை வெளியே வலப்பக்கத்தில் தெரியுமாறு இருக்க வேண்டும். வலப்பக்கத்தைத் திரும்ப மூன்றில் ஒரு பகுதி அளவு மடித்து அழுத்தவும்.
6. இப்பொழுது இடப்பக்கத்தின் மூன்றில் ஒரு பகுதி அளவு மடித்து அழுத்தவும்.
7. நாப்கினை மேலே மடித்து கட்லரிகளை உள்ளே செருகி வைக்கவும்.

புகைபடம் 3.5 பாக்கெட் நாப்கின் மடிப்பு

எ) ஃபேன் ஃபோல்டு (Fan Fold)

1. நாப்கின் துணியை இஸ்திரி போடவும்.
2. நாப்கினின் கீழ்ப்புற முனையை மேற்புறமாக ஒரு அங்குலத்திற்கு மடிக்கவும். பிறகு திரும்ப ஒரு அங்குலத்திற்கு பின்புறமாக மடிக்கவும்.
3. நாப்கினின் முழு நீளமும் முடியும் வரையில் முன்னும் பின்னும் மடிக்க வேண்டும்.
4. நடுப்பகுதியில் ஒரு விரலை வைத்துப் பிடித்துக்கொண்டு மடிப்புகளுடன் அரை வட்டமாக விரிக்கவும்.
5. மடிப்புகளுக்கு அடியில் ஒரு நாப்கின் வளையத்தை செருகவும்.
6. நாப்கினின் மேல்பக்கத்தை காற்றாடி போன்று விரிக்கவும்.

புகைபடம் 3.6 ஃபேன் மடிப்பு

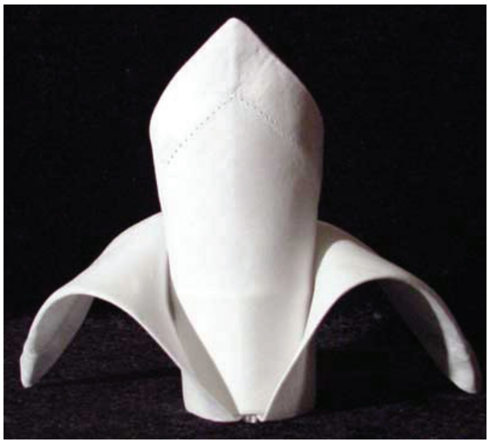
உ) நாட் ஃபோல்டு (Knot Fold)

1. நாப்கின் துணியை இஸ்திரி போடவும்.
2. நாப்கினை குறுக்குவாட்டில் இரண்டு பகுதிகளாக இருக்குமாறு மடிக்கவும்.
3. நீண்ட முனையிலிருந்து ஆரம்பித்து, ஒரு அங்குலத்திற்கு நாப்கின் முனையை மடிக்கவும்.
4. ஒரு நீளமான பட்டை போன்ற அமைப்பு வரும்வரை நாப்கினை மடிக்கவும்.
5. இடப்பக்கத்திற்குமேல்வலப்பக்கமுனை வருமாறு மடித்து ஒரு முடிச்சினைப் போடவும்.

புகைபடம் 3.7 நாட் ஃபோல்டு

ஊ) க்ரவுன் நாப்கின் மடிப்பு (Crown Napkin Fold)

1. நாப்கினை தட்டையாக விரித்து அழுத்தவும்.
2. நாப்கினை பாதியாக மடித்து திறந்த முனையை உட்புறமாக மடித்து ஒன்றையொன்று பார்த்து இருக்குமாறு மடிக்கவும்.
3. இடது மற்றும் வலது புற முனைகள் முக்கோண வடிவில் வருமாறு அமைக்கவும்.
4. நாப்கினின் அடிப்பகுதியை மேல்நோக்கி பாதியளவு மடித்து அழுத்தவும்.
5. நாப்கினை திருப்பி இடப்பக்கத்தில் மூன்றில் இரண்டு பகுதியை மடிக்கவும்.
6. வலப்பக்கம் இடப்பக்கத்துடன் பொருந்துமாறு மடிக்கவும்.



புகைபடம் 3.8 க்ரவுன் நாப்கின் மடிப்பு

7. நாப்கினின் ஓரங்களை இடப்பக்க மடிப்பினில் நுழைத்து சொருகவும்.

8. நாப்கினை மீண்டும் திருப்பி இரண்டு முனைகளையும் கீழ்நோக்கி இழுத்து இதழ்களை உருவாக்கவும்.

எ) என்வலப் மடிப்பு (Envelope Fold)

1. நாப்கினை தட்டையாக விரித்து அழுத்தவும்.
2. நாப்கினின் திறந்த முனை வெளியே தெரியுமாறு பாதியாக மடிக்கவும்.
3. நாப்கினின் வலதுபக்கத்தில், இரண்டு முனைகளையும் மையத்தை நோக்கி மடித்து இரண்டு முக்கோணத்தை உருவாக்கவும்.
4. இடப்பக்க நாப்கினை வலப்பக்கத்தை சந்திக்குமாறு பாதியாக மடிக்கவும்.
5. இரண்டு முக்கோண அடுக்குகளையும் எடுத்து மடித்து என்வலப் போன்று உருவாக்கவும்.

புகைபடம் 3.9 என்வலப் மடிப்பு

ஏ) ட்யூலிப் மடிப்பு (Tulip Fold)

1. நாப்கினை தட்டையாக அழுத்தி விரிக்கவும்.
2. நாப்கினை குறுக்குவாட்டில் இரண்டாக மடிக்கவும்.
3. மேல்பகுதியில் உள்ள முக்கோண இரண்டு அடுக்குகளையும் கீழுள்ள விளிம்பு வரை மடிக்கவும்.
4. முக்கோணத்தில் வலப்பக்கத்தில் உள்ள முனையிலிருந்து ஒரு கோணத்தில் மேற்புறம் மடிக்கவும். அதே போன்று இடப்பக்கத்திலும் செய்யவும்.
5. நாப்கினை மேற்புறம் திருப்பி கீழுள்ள மடிப்புகளை மேற்புறம்ஒருகோணத்தில் மடிக்கவும்.

புகைபடம் 3.10 ட்யூலிப் மடிப்பு

ஐ) பின்வீல் மடிப்பு (Pinwheel Fold)

1. நாப்கினை தட்டையாக விரித்து அழுத்தவும்.
2. நாப்கினின் அனைத்து நுனிகளையும் மையத்தை நோக்கி மடிக்கவும்.
3. இரண்டு எதிரெதிர் முனைகளை மையத்தை நோக்கி மடித்து ஒரு செவ்வக வடிவத்தை உருவாக்கவும்.
4. இரண்டு சிறிய முனைகளை மையத்தை நோக்கி செவ்வக வடிவத்தில் மடிக்கவும்.
5. ஒரு மடிப்பினை எடுத்துக் கொண்டு முனைகளிலிருந்து தனிப்பகுதியாக இழுத்து விடவும்.
6. இதே போன்று அடுத்த மடிப்பினை இழுக்கவும்.
7. வலப்பக்க மடிப்பை, கீழ்ப்புறம் உன்னை நோக்கி இழுக்கவும்.
8. நாப்கினை சுற்றிலும் திருப்பி, ஐந்து மற்றும் ஆறாவது படிகளைத் திரும்ப செய்து பின்வீல் நாப்கின் மடிப்பினை செய்து முடிக்கவும்.

FSM_TAM_Practicals.indd 266 1/13/2020 1:40:14 PM

புகைபடம் 3.11 பின்வீல் மடிப்பு

குறிப்பு: மேலே கூறப்பட்ட நாப்கின் மடிப்புகளை மாணவர்கள் செய்து பார்க்கலாம். கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ள இணைய தொடர்பில் செயல்முறையின் படிகள் விரிவாக விளக்கப்பட்டுள்ளன.

இணைய முகவரி: Source: https://bumblebeelinens.com/napkinFolding.php.

மேலும் பல வகையான நாப்கின் மடிப்புக்களை கீழ்வரும் இணையத் தொடர்பிலிருந்து மாணவர்கள் கற்றுக்கொள்ள ஆலோசனை தரலாம்.

இணையத்தில் தேட

- https://www.youtube.com/watch?v=LG3KOpk59FA
- https://www.youtube.com/watch?v=zD3od_5QR-U
- https://www.napkinfoldingguide.com

முடிவு மற்றும் கருத்துரை:

3.3 உணவகங்களில் மலர் அலங்காரம்

நோக்கம்:

ஒரு உணவகத்தில் வைக்கக் கூடிய மலர் அலங்காரம் பற்றிய திறனை கற்றுக்கொள்ளுதல்.

தேவையான உபகரணங்கள்:

மலர் ஜாடிகள், புதிய மலர்கள், கத்தரிக்கோல், பசைப்பட்டை (Tapes), குண்டூசி மற்றும் பூக்களை குத்தி வைக்கும் செங்கல் (Floral Brick).

ஒரு உணவகத்தில் மலர் அலங்காரம்

ஒருஉணவகத்தினுள் மலர்அலங்காரம் என்பது கவர்ச்சியான சூழ்நிலையை ஏற்படுத்தும். ஆனால் கவரின் மீது அதாவது உணவு மேசையின் மீது வைக்கப்படும் மலர் அலங்காரம் எளிமையானதாகவும், அதிக வாசனை இல்லாத மலர்களைக் கொண்டும் அலங்காரம் செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும். ஒவ்வொரு மேசையின் மீதும் புதிதாக அமைக்கப்பட்ட மலர் அலங்காரம் வைக்கப்பட வேண்டும். உணவறைக்கு நடுவிலும், பு∴பே மேசையின் மீதும் வைக்கப்படும் மலர் அலங்காரங்கள் கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ளன.

1. **தொகுதி அமைப்பு (Mass Arrangement)**

- அதிக மலர்களும், இலைத்தொகுதிகளும் கொண்டு சிறிய அல்லது இடைவெளியே இல்லாத மூடிய வடிவத்துடன் உருவாக்கப்படுகிறது.
- வெற்றிகரமான தொகுதி அமைப்பிற்கு உபயோகிக்கும் நிறம் என்பது மிக முக்கியமான ஒன்று. ஏனெனில் அவை ஒன்றுக்கொன்று பொருத்தமானதாகவும், நிறைவைத்தருவதாகவும்இருக்கவேண்டும். இந்த அலங்காரம் வட்டவடிவமாகவும், முக்கோண வடிவத்திலும் இருக்கும்.
- மலர்கள் மற்றும் இலைத்தொகுதிகள் கலை மூலப்பொருட்கள் (elements) மற்றும் வடிவத்தின் நியதிகளின் (Principles of design) அடிப்படையில் அமைக்கப்பட வேண்டும்.
- தொகுதி அமைப்பு மலர் அலங்காரம் என்பது உணவருந்தும் அறையின் நடுவிலோஅல்லதுபு∴பேஅமைப்புகளிலோ வைக்கப்பட்டிருக்கும்.

2. **மிதக்கும் அமைப்பு (Floating Arrangement)**

உணவகத்தின் நடுவில் மிதக்கும் அமைப்பை எளிதாக அமைக்கலாம்.

- மலர்களைத் தேர்ந்தெடுத்து அதன் காம்புகளை வெட்டி விட வேண்டும்.

புகைபடம் 3.12 தொகுதி அமைப்பு

புகைபடம் 3.13 மிதக்கும் அமைப்பு

FSM_TAM_Practicals.indd 268 1/13/2020 1:40:15 PM

- கண்ணாடி, பித்தளை அல்லது உலோகங்களால் செய்யப்பட்ட அகன்ற பாத்திரத்தை எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். தேர்ந்தெடுக்கப்பட்ட மலர்களை நிரப்புவதற்கு தேவையான இடம் இருக்க வேண்டும்.
- அவரவர்கள் விருப்பம் மற்றும் பொருத்தத்திற்கேற்ப மலர்களை அலங்கரிக்க வேண்டும்.

3. இக்கிபானா – ஜப்பானிய மலர் அலங்காரம் (Ikebana)

இக்கிபானா என்பது ஜப்பானியர்கள் பின்பற்றும் மலர் அலங்காரக் கலையாகும்.

- ஆழமில்லாத ஜாடியில் மூன்றில் ஒரு பகுதி உயரத்திற்கு தண்ணீர் நிரப்பவும்.
- மலர்களை சொருகி வைப்பதற்கு மலர்களைக் குத்தி வைக்கும் செங்கலைப் (Floral brick) பயன்படுத்தலாம்.
- மலர்காம்புகளின்நீளம்மூன்றுவெவ்வேறு அளவுகளில் இருக்க வேண்டும்.
- மலர் காம்பின் நீளத்தைப் (உயரத்தை) பொறுத்து அலங்காரம் அமைக்கப்பட வேண்டும்.

புகைபடம் 3.14 இக்கிபானா மலர் அலங்காரம்

குறிப்பு:

மாணவர்கள் ஏதேனும் ஒரு மலர் அலங்காரத்தை செய்யலாம். கவரின் மேல் வைப்பதற்கு ஒரு எளிய அலங்காரம் செய்யப்படலாம்.

முடிவு மற்றும் கருத்துரை:

4 கேக்குகள், பானங்கள், சாலட்கள் தயாரித்தல் மற்றும் செதுக்குதல் திறன்

4.1 கேக் தயாரித்தல்

நோக்கம்:

கேக் தயாரிக்கும் திறனைக் கற்றல்.

தேவையான உபகரணங்கள்:

ஓவன், கலக்கும் கருவி, கிண்ணங்கள், கரண்டிகள், பான் (Pan), மரக்கரண்டி, அளக்க உதவும் கப்புகள்

செய்முறை:

கேக் என்பது பேக் செய்யப்பட்ட ஒரு இனிப்பு வகை. பொதுவாக கேக்குகள் பஞ்சு போன்ற மென்மையான தொடுதன்மையைப் பெறமுட்டைசேர்க்கப்பட்டுதயாரிக்கப்படுகிறது. முட்டை இன்றியும் ஸ்பான்ஞ் போன்ற தொடுதன்மையை பெற, முட்டைக்கு பதிலாக செய்முறைக்கேற்றவாறு மசித்த வாழைப்பழம், ஆப்பிள், சாஸ், வினிகருடன் பேக்கிங் பவுடர் மற்றும் தயிர் (Yogurt) போன்றவை சேர்த்து கேக் தயாரிக்கப்படுகிறது.

புகைபடம் 4.1 முட்டையில்லாத கேக்

அ) முட்டையில்லாத கேக் தயாரித்தல் (Eggless cake)

தேவையான பொருட்கள்	அளவு
மைதா மாவு	1½ கப்
பேக்கிங் பவுடர்	1½ தேக்கரண்டி
சோடியம்-பை-கார்பனேட்	½ தேக்கரண்டி
கெட்டிப்படுத்தப்பட்டபால் (Condensed milk)	¾ கப்
உருக்கிய வெண்ணெய்	4 டேபிள் ஸ்பூன்
வெனிலா எசன்ஸ்	1 டீஸ்பூன்

தயாரிக்கும் முறை

1. மைதா, பேக்கிங் பவுடர் மற்றும் சோடியம்-பை-கார்பனேட் ஆகியவற்றை ஒன்றாக சேர்த்து நன்றாக சலித்து தனியே வைக்கவும்.
2. ஓவனை 180^0C க்கு சூடுபடுத்தவும்.
3. சிறிதளவு வெண்ணெயை பேக்கிங் பேனில் தடவி சிறிது மைதா மாவை இலேசாகத் தூவி அதிகப்படியான மாவினை தட்டி விடவும்.
4. குழிந்த ஒரு கிண்ணத்தை எடுத்துக்கொண்டு அதில் கெட்டியாக்கப்பட்ட பால், உருக்கிய வெண்ணெய் மற்றும் வெனிலா எசன்ஸ் சேர்த்து மரக்கரண்டி கொண்டு நன்றாக கலக்கவும்.
5. சலிக்கப்பட்ட மாவை கலவையினுள் சேர்த்து ஐந்து மேசைக்கரண்டி நீர் சேர்த்து மெதுவாக கலக்கவும்.

FSM_TAM_Practicals.indd 270 1/13/2020 1:40:16 PM

6. இந்தக் கலவையை வெண்ணெய் தடவிய பேக்கிங் பேனில் ஊற்றவும்.
7. இதனை 180^0C வெப்பநிலையில் 30-35 நிமிடம் சுட்டு எடுக்கவும்.
8. கேக்கை பேக்கிங் பேனில் இருந்து அகற்றி குளிர்விக்கவும்.

ஆ) ஸ்பான்ஞ் கேக் (Sponge cake) தயாரித்தல்

ஸ்பான்ஞ் கேக் தயாரிப்பதில் பின்பற்ற வேண்டிய கொள்கைகள்.

1. தரமான மூலப்பொருட்களை துல்லியமாக அளக்கவும்.
2. கலக்கும் கிண்ணம், ஈரப்பதம் மற்றும் எண்ணெய் இன்றி இருத்தல் வேண்டும்.
3. முட்டையின் வெள்ளை மற்றும் மஞ்சள் கருவை கவனமாக பிரித்தல் வேண்டும்.
4. கேக்கின் நல்ல தரத்திற்கு நடுத்தரமாக பொடியாக்கப்பட்ட சர்க்கரையை உபயோகிக்க வேண்டும்.
5. தயாரிப்பதற்கு முன்பே தூசிகளைத் தவிர்ப்பதற்கு மூலப்பொருட்கள் சலித்து வைக்கப்பட வேண்டும்.
6. காற்று வெளியேறாமல் இருக்க ஆரம்பம் முதல் முடிவு நிலை வரை முட்டையை ஒரே சீரான வேகத்தில் ஒரே திசையில் அடித்து கலக்க வேண்டும்.
7. கலவையில் காற்றேற்றம் தடைபடாமல் இருக்க கலவையை கவனமாக மடித்துக் (Flour folding) கலக்க வேண்டும்.
8. ஜீனோஸ்பான்ஞ் (Genoese sponge) தயாரித்தலில் கொழுப்பை உருக்கிய பின் குளிர்விக்கப்பட வேண்டும்.
9. கவனமாக எண்ணெய் கலக்கப்பட வேண்டும்.
10. கொழுப்பு சேர்த்த பின் மாவை அடித்துக் கலக்கக் கூடாது.
11. பேக் செய்யும் டிரே அல்லது அச்சுகள் சரியான அளவு மற்றும் பரிமாணத்துடன் இருக்க வேண்டும்.
12. ஸ்பான்ஞ் கேக் நல்ல வடிவத்துடன் இருக்க கேக் அச்சு, மாவு தூவப்பட்டோ அல்லது பட்டர் பேப்பர் அல்லது எண்ணெய் தடவப்பட்டோ இருத்தல் வேண்டும்.
13. கலவை தயாரானவுடன் பேக் செய்யாமல் அதிக நேரம் வைத்திருக்கக் கூடாது.
14. மூடப்பட்ட ஓவனில் கலவையை பேக் செய்தல் வேண்டும்.

புகைபடம் 4.2 ஸ்பான்ஞ் கேக்

தேவையான பொருட்கள்	அளவு
மைதா மாவு	1½ கப்
சர்க்கரை	1½ கப்
வெண்ணெய்	4 மேசைக்கரண்டி
முட்டை	6 எண்ணிக்கை
பேக்கிங் பவுடர்	½ மேசைக்கரண்டி
வெனிலா எசன்ஸ்	1 மேசைக்கரண்டி

செய்முறை

1. மாவையும் பேக்கிங் பவுடரையும் நன்றாக சலித்து தனியே வைக்கவும்.
2. ஓவனை 180^0C வெப்பநிலைக்கு (Pre-heat) சூடாக்கவும்.

FSM_TAM_Practicals.indd 271 1/13/2020 1:40:16 PM

3. பேக்கிங் டிரேயில் பட்டர் பேப்பர் வைத்து அதன் மேல் வெண்ணெய் தடவி சிறிது மாவை தூவவும்.
4. இரட்டைக்கொதிகலன் கொண்டு வெண்ணெயை உருக்கவும்.
5. முட்டையின் மஞ்சள் கருவை தனியாகப் பிரித்து அடித்து கலக்கவும்.
6. குறைவான தீயில் சர்க்கரை மூழ்கும் அளவு நீர் சேர்த்து மூன்று முதல் நான்கு நிமிடங்கள் கரைய விடவும்.
7. சர்க்கரை கரைசலுடன் அடிக்கப்பட்ட முட்டையின் மஞ்சள் கருவை சேர்த்து நிறம் வெளுப்பாக மாறும் வரை கலக்கவும்.
8. பின் இதனுடன் வெனிலா எசன்ஸ் சேர்க்கவும்.
9. முட்டையின் வெள்ளைக்கருவை மென்மையாகும் வரை அடிக்கவும்.
10. அடிக்கப்பட்ட வெள்ளைக்கருவை கலவையினுள் சேர்த்து மடித்து கலக்கவும்.
11. சலிக்கப்பட்ட மாவை கலவையினுள் சேர்த்து மெதுவாக கலக்கவும்.
12. உருக்கப்பட்ட வெண்ணெயை இதனுடன் சேர்த்து கலவை மென்மையாகும் வரை மடித்துக் கலக்கவும்.
13. கலவையை வெண்ணெய் தடவப்பட்ட டிரேயில் ஊற்றி 180^0C வெப்பநிலையில் பேக் செய்யவும்.
14. குளிர்வித்து பரிமாறவும்.

முடிவு மற்றும் கருத்துரை:

4.2 பொதுவாகப் பயன்படுத்தப்படும் பானங்கள் தயாரித்தல்

நோக்கம்:

வழக்கமாகப் பயன்படுத்தப்படும் பானங்கள் தயாரிக்கும் திறனைப் பெறுதல்.

தேவையான உபகரணங்கள்:

மின்சாரக் கலவை கருவி, அடுப்பு, வடிகட்டி, கப்புகள், கத்தி, பாத்திரங்கள்.

பானங்கள்

பானங்கள் என்பது அருந்துவதற்காகத் தயாரிக்கப்படும் திரவங்களாகும். இவை ஊக்கமளிக்கும் பானங்களான தேநீர், காபி, பால்அல்லதுபுத்துணர்ச்சிதரும்பானங்களான பழச்சாறுகள், மென்பானங்கள் (Soft drinks) மற்றும் குளிர்ந்த தண்ணீர் ஆகியவையாகும்.

விருந்தோம்பல் துறையில் ஆல்கஹால் சேர்க்கப்படாத பானங்கள் முக்கியமாக வழங்கப்படுகிறது. இவை காலை, மதியம் மற்றும் இரவு உணவுடனோ அல்லது முக்கிய உணவு வழங்குதல் இல்லாத நேரங்களிலோ வாடிக்கையாளருக்கு பரிமாறப்படுகின்றன.

இவை உணவிற்கு சுவை அளித்து பசியைத் தூண்டுகின்றன. பானங்கள் சுவையை அளிப்பது மட்டுமல்லாமல் நிறம், மணம் மற்றும் கண்களைக் கவரும் வகையில் வழங்கப்படுகின்றன.

1. எஸ்பிரஸ்ஸோ காபி (Espresso Coffee)

தேவையான பொருட்கள்	அளவு
பால்	3 கப்
காபி பொடி	2 தேக்கரண்டி
தண்ணீர்	½ கப்
சர்க்கரை	தேவையான அளவு
சாக்லேட் பவுடர்	தேவையான அளவு

புகைபடம் 4.3 எஸ்பிரஸ்ஸோ காபி

தயாரிக்கும் முறை

1. பாலை ஒரு பாத்திரத்தில் ஊற்றி அளவான தீயில் கொதிக்க வைக்கவும்.
2. மின்சாரக் கலவை கருவியில் (Blender jar) தண்ணீர், காபி பொடி மற்றும் சர்க்கரை சேர்த்து நுரைத்து வரும் வரை அடிக்கவும்.
3. இந்தக் கலவையை பால் பொங்கி வரும்போது அதனுடன் சேர்க்கவும்.
4. சிறு தீயில் ஒரு நிமிடம் வைக்கவும். பின் இது கொதிக்க ஆரம்பித்தவுடன் அடுப்பில் இருந்து எடுத்து விடவும்.
5. காபியை கப்பில் ஊற்றி சாக்லேட் பவுடர் தூவி அலங்கரிக்கவும்.

2. தேநீர் – மசாலா சாய் (Tea – Masala Chai)

தேவையான பொருட்கள்	அளவு
பால்	2 கப்
இஞ்சி	½ இன்ச் (துருவியது)
ஏலக்காய்	1 எண்ணிக்கை
கிராம்பு	1 எண்ணிக்கை
பட்டை	½ துண்டு
தேயிலைத் தூள்	2 தேக்கரண்டி
தண்ணீர்	¼ கப்
சர்க்கரை	3 தேக்கரண்டி

FSM_TAM_Practicals.indd 273 1/13/2020 1:40:16 PM

புகைபடம் 4.4 மசாலா சாய்

தயாரிக்கும் முறை

1. ஏலக்காய், கிராம்பு. பட்டை இவற்றை கொரகொரப்பாக அரைத்து மசாலாப் பொடி தயாரிக்கவும்.
2. நீரைக் கொதிக்க வைத்து, அதனுடன் தேயிலைத் தூள், இஞ்சி, அரைத்த மசாலாப் பொடி மற்றும் சர்க்கரையை சேர்க்கவும்.
3. அளவான தீயில் மூன்று முதல் நான்கு நிமிடங்கள் சூடுபடுத்தவும்.
4. பின்னர் இதனுடன் பால் சேர்த்து ஐந்து முதல் ஆறு நிமிடங்கள் வரை கொதிக்க வைக்கவும்.
5. தேநீரின் நிறமானது பாலின் நிறத்தில் இருந்து பழுப்பு நிறமாக மாறியவுடன் தீயை அணைக்கவும்.
6. சூடாக கப்பில் பரிமாறவும்.

3. மாக்டெய்ல்ஸ் (Mocktails)

இளநீர், வெள்ளரி குளிர்பானம்

தேவையான பொருட்கள்	அளவு
இளநீர்	4 கப்
வெள்ளரி துண்டுகள் (சீவல்)	2 எண்ணிக்கை
எலுமிச்சை சாறு	½ கப்
சர்க்கரை	¼ கப்
பொடியாக நறுக்கிய புதினா இலை	¼ கப்

புகைபடம் 4.5 இளநீர், வெள்ளரி குளிர்பானம்

தயாரிக்கும் முறை

1. இளநீர், வெள்ளரி, எலுமிச்சை சாறு, சர்க்கரை மற்றும் புதினா இலைகளை ஒன்றாக சேர்க்கவும்.
2. ஒன்றிலிருந்து இரண்டு மணி நேரம் இதை குளிர்விக்கவும்.
3. கண்ணாடி டம்ளர்களில் பரிமாறவும்.

4. சூப்புகள் – இனிப்பு மக்காச்சோள சூப்

தேவையான பொருட்கள்	அளவு
இனிப்பு மக்காச்சோளம்	1 நடுத்தர அளவு
பொடித்த குருமிளகு	½ தேக்கரண்டி
செலரி	1 தேக்கரண்டி (தேவைப்பட்டால்)
வெங்காயத்தாள்	1 மேசைக்கரண்டி (நறுக்கியது)
சமையல் எண்ணெய்	1 மேசைக்கரண்டி
தண்ணீர்	1½ கப்
சோள மாவு	½ மேசைக்கரண்டி
உப்பு	தேவையான அளவு

FSM_TAM_Practicals.indd 274 1/13/2020 1:40:16 PM

புகைபடம் 4.6 இனிப்பு மக்காச்சோள சூப்

தயாரிக்கும் முறை

இனிப்பு சோளக் கலவை தயாரித்தல் (Sweet corn paste)

1. இனிப்புமக்காச்சோளத்தைவேகவைத்து சோளக்கருதிலிருந்து சோளங்களைப் பிரித்து எடுக்கவும்.
2. இரண்டு மேசைக்கரண்டி சோளத்தை தனியாக எடுத்து வைக்கவும்.
3. மீதியுள்ள சோளங்களை சிறிதளவு தண்ணீர்சேர்த்துபசைபோலஅரைக்கவும்.

மக்காச்சோள சூப் தயாரித்தல்

1. பாத்திரத்தில் எண்ணெயை ஊற்றி சூடுபடுத்தி அதில் நறுக்கிய வெங்காயத்தை சேர்த்து வதக்கவும்.
2. இதனுடன் செலரி சேர்த்து ஒரு நிமிடம் வதங்கிய பின் அரைத்த மக்காச்சோளத்தைச் சேர்க்கவும்.
3. காய்கறி வேகவைக்கப்பட்ட நீர் அல்லது தண்ணீர் சேர்த்து கொதிக்க வைக்கவும்.
4. மிளகுத்தூள், சோளம் மற்றும் உப்பு சேர்த்து இரண்டு முதல் மூன்று நிமிடங்கள் வரை சிறுதீயில் வைத்து கலக்கவும்.
5. சோள மாவை பால் சேர்த்து கலந்து இதனுடன் சேர்த்து சூப் கெட்டியாகும் வரை சிறு தீயில் இரண்டு முதல் மூன்று நிமிடங்கள் வரை கொதிக்க விடவும்.
6. அலங்கரித்து பரிமாறவும்.

5. வாழைப்பழ மில்க் ஷேக் (Banana Milk Shake)

தேவையான பொருட்கள்	அளவு
வாழைப்பழம்	1
பால்	1 கப்
சர்க்கரை	3½ தேக்கரண்டி
கொட்டைகள் மற்றும் பழங்கள்	தேவைப்பட்டால்

புகைபடம் 4.7 வாழைப்பழ மில்க் ஷேக்

தயாரிக்கும் முறை

1. வாழைப்பழத்தை தோலுரிக்கவும்.
2. வாழைப்பழம், பால், சர்க்கரை, இவற்றை மின்சாரக் கலவை கருவியின் மூலம் நன்றாக அரைத்து சில ஐஸ்கட்டிகளுடன் கண்ணாடிக் கோப்பைகளில் ஊற்றவும்.
3. தேவையெனில் நறுக்கிய உலர்ந்த கொட்டைகள் மற்றும் பழங்களைக் கொண்டு அலங்கரித்து பரிமாறவும்.

முடிவு மற்றும் கருத்துரை:

4.3 சாலட் வகைகள் – தயாரித்தல்

i) கேரட் மற்றும் முட்டைக்கோஸ் சாலட் (Carrot and cabbage salad)

தேவையான பொருட்கள்	அளவு
கேரட் (நடுத்தர அளவு)	1
முட்டைக்கோஸ் (நறுக்கியது)	2 கப்
நிலக்கடலை (வறுத்தது)	½ கப்
ஃபிரெஞ்ச் டிரெஸ்ஸிங்	தேவையான அளவு

புகைபடம் 4.8 கேரட் மற்றும் முட்டைக்கோஸ் சாலட்

தயாரிக்கும் முறை

1. கழுவிய கேரட்டைத் துருவவும்.
2. நறுக்கிய முட்டைக்கோஸ், கேரட் மற்றும் நிலக்கடலை, ஃபிரெஞ்ச் டிரெஸ்ஸிங் இவற்றை ஒன்றாக சேர்த்து கலக்கவும்.
3. தேவையெனில் தாளிப்பை சேர்க்கலாம்.

ii) முளை கட்டிய பயறுகள் கலந்த சாலட் (Mixed Sprout Salad)

தேவையான பொருட்கள்	அளவு
முளைகட்டிய பயறுகள் (கொண்டைக்கடலை, பச்சைப்பயறு, ராஜ்மா, கொள்ளு)	¾ கப்
கொத்தமல்லி இலை	2 மேசைக்கரண்டி (நறுக்கியது)
முள்ளங்கி	¼ கப் (பொடியாக நறுக்கியது)
தக்காளி	¼ கப் (பொடியாக நறுக்கியது)
வெந்தயக்கீரை	¼ கப் (பொடியாக நறுக்கியது)
சமையல் எண்ணெய்	1 தேக்கரண்டி
பச்சை மிளகாய்	1 எண்ணிக்கை
உப்பு	தேவைக்கேற்ப

புகைபடம் 4.9 முளை கட்டிய பயறுகள் கலந்த சாலட்

தயாரிக்கும் முறை

1. ஒரு கிண்ணத்தில் முளைக்கட்டிய பயறுகள், பொடியாக நறுக்கிய காய்கறிகள், நறுக்கிய இலைகள் மற்றும் உப்பு சேர்த்து நன்றாக கலக்கவும்.
2. ஒரு பேனில் (Pan) எண்ணெய் ஊற்றி பச்சை மிளகாய் சேர்த்து நடுத்தர தீயில் வதக்கவும்.
3. வதக்கிய கலவையை சாலட் கலவையுடன் சேர்த்து உடனடியாகப் பரிமாறவும்.

FSM_TAM_Practicals.indd 276 1/13/2020 1:40:17 PM

iii) பழ சாலட் (Fruit Salad)

தேவையான பொருட்கள்	அளவு
வாழைப்பழம்	4 – 5
ஆப்பிள்	2
பச்சை திராட்சை	¼ கிலோ
மாம்பழம்	1
சாத்துக்குடி	2
சப்போட்டா	4 – 5
முந்திரி	8
உலர்ந்த திராட்சை	10
பேரீச்சம்பழம்	5
பால்	½ லிட்டர்
சர்க்கரை	1¼ கப்
குங்குமப்பூ இழை	4 எண்ணிக்கை
கஸ்டர்டு பவுடர்	1 மேசைக்கரண்டி

புகைபடம் 4.10 பழ சாலட்

தயாரிக்கும் முறை

1. எல்லாப்பழங்களையும் ஒரே அளவில் சிறியதாக வெட்டி, பழங்கள் பழுப்பு நிறமாக மாறுவதைத் தடுக்க சிறிதளவு சர்க்கரையை அதன் மீது தூவி தனியாக அல்லது குளிர்பதன பெட்டியில் வைக்கவும்.
2. ஒரு சிறிய கிண்ணத்தில் கஸ்டர்டு பவுடருடன் சிறிதளவு பால் சேர்த்து நன்றாகக் கலந்து தனியாக வைக்கவும். மீதியுள்ள பாலை கொதிக்க வைத்து முடிவில் அதனுடன் கஸ்டர்டு கலவை மற்றும் சர்க்கரை சேர்த்து, நன்றாகக் கிளறி கொதிக்க வைக்கவும். பின் இதனை குளிர வைக்கவும்.
3. இந்தக் கலவையினுள் வெட்டி வைத்த பழக்கலவையை சேர்த்து மெதுவாக கிளறவும்.
4. இக்கலவையின் மேற்புறத்தில் ஐஸ்கிரீமைக் கொண்டு அலங்கரித்துப் பரிமாறலாம்.

முடிவு மற்றும் கருத்துரை:

4.4 காய்கறி மற்றும் பழங்கள் செதுக்குதல்

நோக்கம்:

காய்கறி மற்றும் பழங்கள் செதுக்குதலின் திறனைப் பெறுதல்.

தேவையான உபகரணங்கள்

செதுக்கும் கத்திகள், கூர்மையான கத்திகள், பழங்கள், **காய்கறிகள் செதுக்குதல்.**

- செதுக்குதல் என்பது காய்கறிகள் மற்றும் பழங்களை அழகிய வடிவங்களாக, அதாவது பூக்கள் மற்றும் பறவைகளாக மாற்றும் ஒரு கலையாகும்.
- காய்கறி மற்றும் பழ செதுக்குதல் தாய்லாந்தில் தோன்றியதாகும்.
- காய்கறி செதுக்குதலின் முடிவுப் பொருளானது பொதுவாக பூக்கள் அல்லது பறவைகள் ஆகும். இது செதுக்குபவரின் கற்பனைத் திறனைப் பொறுத்து அமையும்.
- செதுக்குதல் நுட்பமானது செதுக்குபவரின் திறனுக்கேற்ப மாறுபடுகிறது.
- காய்கறி செதுக்குதல் பொதுவாக அலங்காரம் செய்யவும் மற்றும் மலர் அலங்காரமாகவும் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

1. காய்கறி செதுக்குதல் (Vegetable Carving)

அ. கேரட் செதுக்குதல் (இலை வடிவம்)

1. கேரட்டை நன்றாகக் கழுவி மூன்று இன்ச் நீளத்தில் வெட்டவும்.
2. பின் அந்தத் துண்டுகளை கால் அங்குல தடிமன் (Thick) உள்ளவாறு நீளவாக்கில் துண்டுகளாக்கி, அதனை இலை வடிவில் செதுக்கவும்.
3. கத்தியின் கூர்முனையைக் கொண்டு நடுப்பகுதியில் ஆழமற்ற பள்ளம் (Shallow grooves) போன்ற கீறலை ஏற்படுத்தி இலையின் மைய நரம்புப் பகுதியை (mid-rib) உருவாக்கவும்.

புகைபடம் 4.11 கேரட் செதுக்குதல் (இலை வடிவம்)

4. முனைப்பகுதியில் பிளவுகளை ஏற்படுத்தி அதனை செதுக்கி கூர்மையான நுனிகளை உருவாக்கவும் (Cut notches to form teeth)
5. பின்னர் மைய நரம்பிலிருந்து பக்கங்களில் ஆழமற்ற பள்ளங்களாக செதுக்கி இலையின் பக்க நரம்புகளை (Ribs of the leaf) உருவாக்கவும். இந்தச் செயலை அடிப்பகுதியில் இருந்து நுனியை நோக்கி செய்யவும் (Base to top).

(www.templeofthai.com/fruit_carving/vegetable-carving.php.

ஆ. பீட்ரூட் செதுக்குதல் (ரோஜா வடிவம்)

புகைபடம் 4.12 பீட்ரூட் செதுக்குதல் (ரோஜா வடிவம்)

FSM_TAM_Practicals.indd 278 1/13/2020 1:40:17 PM

1. புதிய பீட்ரூட்டை தேர்வு செய்யவும்.
2. அதன் தோலை நீக்கவும்
3. பின் அதனை சிறு உருளை வடிவ சீவல் போன்ற துண்டுகளாக்கவும்.
4. இந்தத் துண்டுகளை சிறியது முதல் பெரியது வரை வரிசையாக அடுக்கவும்.
5. ஒவ்வொரு துண்டிலும் பிளவை (Slit) ஏற்படுத்தவும்.
6. மீதமுள்ள பீட்ரூட்டிலிருந்து சிறிய சதுர அளவில் ஒரு துண்டை வெட்டி அதனை பல்குத்தி குச்சியின் ஒரு முனையில் குத்தி பூவின் மொட்டுப் போல் உருவாக்கவும்.
7. பின்னர் ஒவ்வொரு துண்டுகளையும் வளைத்து கூம்பு போல் மடித்து பல் குத்தியில் வரிசையாகக் கோர்த்து ரோஜா மலர் போல் உருவாக்கவும்.

(http:www.asion.recipe.com/methods/fruit-vegetablecarving.html.)

இ. வெள்ளரிக்காய் செதுக்குதல் (மலர் வடிவம்)

1. வெள்ளரிக்காயை நன்றாகக் கழுவவும். அதனை ஒரு புறம் வெட்டிய பகுதியாகவும், மறுபுறம் முனைப்பகுதி உள்ளவாறும் தேர்வு செய்யவும்.

புகைபடம் 4.13 வெள்ளரிக்காய் செதுக்குதல் (மலர் வடிவம்)

2. வெட்டிய பகுதியை எட்டு சம பகுதிகளாகப்பிரித்து பின்னர் ஒவ்வொரு பகுதி இடையிலும் மூன்று மி.மீ ஆழத்தில் வெட்டவும்.
3. வெட்டிய பகுதியை அடிப்பகுதி வரை நீளவாக்கில் வெட்டி சதைப்பகுதியில் இருந்து பிரித்து எட்டு வெளிப்புற இதழ்களை உருவாக்கவும்.
4. இந்த இதழ்களின் நுனிகளை ஒழுங்கமைத்து பின் உட்புற சதைப்பகுதியை மென்மையாக வெட்டி எட்டு உட்புற இதழ்களை உருவாக்கவும்.
5. உட்புற இதழ்கள் வெளிப்புற இதழ்களுக்கு இடையில் அமையும்படி செதுக்கவும்.
6. வெள்ளரியின் மையப்பகுதியை நீக்கிவிட்டு ஒவ்வொரு இதழையும் ஒழுங்கமைத்து பூக்களின் இதழ்போல் வடிவமைக்கவும்.
7. கால் அங்குல அளவில் வட்ட வடிவில் கேரட்டை வெட்டி அதன் ஒரு பக்கத்தில் குறுக்கும் நெடுக்குமாக வெட்டிய அமைப்பை ஏற்படுத்தி அதனை மலரின் நடுப்பகுதியில் வைக்கவும்.

(http:www.asion.recipe.com/methods/fruit-vegetablecarving.html.)

ஈ. வெள்ளரிக்காய் செதுக்குதல் (இலை வடிவம்)

1. இரண்டு சிறிய அல்லது ஒரு பெரிய வெள்ளரியை எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. அதனை நீளவாக்கில் சற்று தடிமனான துண்டுகளாக வெட்டி பின் சாய்சதுர வடிவ (Diamond shape) துண்டுகளாக செதுக்கவும்.
3. ஒவ்வொரு துண்டையும் இலை வடிவம் அடைய ஒழுங்கமைக்கவும் (Trim)
4. வெள்ளரித் துண்டுகளின் பச்சை நிறப்பகுதியில் செதுக்கி இலையின் மைய

புகைபடம் 4.14 வெள்ளரிக்காய் செதுக்குதல் (இலை வடிவம்)

நரம்பை (Mid-rib) உருவாக்கவும். பிறகு இரு பக்கங்களில் சாய்வாக கிளை நரம்புகளை (Diagonal grooves) உருவாக்க பள்ளங்களை ஏற்படுத்தவும்..

5. செதுக்கும்போது பச்சை மற்றும் வெள்ளை நிறம் கலந்தாற்போல் இடைவெளிகளை ஏற்படுத்தி பச்சை, வெள்ளை கலந்த கவர்ச்சியான தோற்றத்தை (Pattern) உருவாக்கவும். முடிவாக இலையின் விளிம்பைச் சுற்றி பிளவை ஏற்படுத்தி இலை வடிவத்தைக் கொண்டு வரவும்.

(www.templeofthai.com/fruit_carving/vegetable-carving.php.

2. **பழங்கள் செதுக்குதல் (Fruit Carving)**

அ. தர்பூசணி கூடை (Watermelon bowl)

1. சற்றுக் கடினமான தர்பூசணி பழத்தை தேர்வு செய்யவும்.
2. அடிப்பகுதியில் சிறிதளவு வெட்டி அடித்தளத்தை உருவாக்கவும்.
3. தர்பூசணியின் மேல்பகுதியில் வெட்டவேண்டிய கூடை போன்ற உருவத்தினை வரையவும்.
4. பின் வரைந்த பகுதியை கத்தியைக் கொண்டு வெட்டி நீக்கவும்.
5. நடுவில் கைப்பிடியை விட்டு விட்டு இரண்டு பக்கங்களையும் வெட்டி நீக்கி கூடை போன்ற அமைப்பை உருவாக்கவும்.
6. தர்பூசணியின் உட்பகுதியில் உள்ள சதைப்பகுதியையும் மற்ற உட்புற பகுதிகளையும் நீக்கி புறப்பகுதி மட்டும் இருக்குமாறு செதுக்கவும்.
7. கூடையின் உள்ளே வெட்டிய பழங்களை நிரப்பி பரிமாறவும்.

(https://youtu.be/obtL3YLF0g)

புகைபடம் 4.15 தர்பூசணி கூடை

ஆ. ஆப்பிள் செதுக்குதல் (இலை வடிவம்)

புகைபடம் 4.16 ஆப்பிள் செதுக்குதல்

FSM_TAM_Practicals.indd 280 1/13/2020 1:40:18 PM

1. ஆப்பிளை நன்றாக கழுவவும்.
2. படத்தில் காட்டியுள்ளவாறு ஆப்பிளின் ஒரு துண்டை மட்டும் வெட்டி எடுத்துக் கொள்ளவும்.
3. சதைப்பகுதி மற்றும் தோல்பகுதி மட்டும் இருக்குமாறு நீளவாக்கில் சரிவாக வெட்டி ஒழுங்கமைக்கவும் (Trim)
4. செதுக்கும் கத்தியைப் பயன்படுத்தி இலை வடிவில் செதுக்கவும்.
5. கத்தியின் முனையைக் கொண்டு தோல்பகுதியில் வளைந்த பள்ளங்களை (Curving grooves) உருவாக்கி இலையின் நரம்பு போன்ற தோற்றத்தை ஏற்படுத்தவும். அடிப்பகுதியிலிருந்து நுனிப்பகுதியை நோக்கி வெட்டவும்.
6. இலையின் விளிம்புகளை செதுக்கி கூர்மையான நுனிகளை (Notches) ஏற்படுத்தவும்.

புகைபடம் 4.17 ஆப்பிள் செதுக்குதல் (இலை வடிவம்)

(http:www.asion.recipe.com/methods/fruit-vegetablecarving.html.)

முடிவு மற்றும் கருத்துரை:

5 உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் கலப்படம்

5.1 உணவு தரக்கட்டுப்பாட்டுடன் கூடிய உணவுப் பொருட்களுக்கான விவரக் குறிப்பு (Label) தயாரித்தல்

நோக்கம்:

உணவு தரங்களை அடிப்படையாகக் கொண்டு பொருட்களுக்கான விவரக்குறிப்பு (Label) தயாரித்தல்.

அட்டவணை 5.1 **FSSAI விவரக் குறிப்பு**

விவரக்குறிப்பில் இருக்க வேண்டியவை	குறிப்பிடவும் ஆம் / இல்லை	விவரங்கள்
பொருளின் பெயர்		
தொழில் சின்னம் / குறியீடு		
அதிகபட்ச விலை		
நிகர எடை		
FSSAI விவரக் குறிப்பு குறிப்பிடப்பட்டுள்ளதா		
FSSAI உரிமம் எண்		
தொகுதி எண்		
நுகர்வோர் பாதுகாப்பு எண்		
இணையதளம்		
தரக்குறியீடு (Bar code)		
சைவ / அசைவ உணவு		
முன்பே கட்டு கட்டப்பட்ட உணவு		
கட்டு கட்ட பயன்படுத்தப்பட்ட பொருள்		
தயாரிப்பு தேதி		
கட்டுகட்டப்பட்ட தேதி		
காலாவதியாகும் தேதி		
மூலப்பொருட்களின் பட்டியல்		
ஊட்டச்சத்துக்கள் பற்றிய தகவல்		
உணவுச் சேர்க்கைகள்		
அனுமதிக்கப்பட்ட நிறங்கள் – இயற்கை / செயற்கை		
பொருள் தயாரிக்கப்பட்ட நாடு		

FSM_TAM_Practicals.indd 282 1/13/2020 1:40:18 PM

https://foodsafetyhelpline.com/2018/04/fssai-drafts-new-labelling-and-display-regulations-2018/

FSSAI தரங்களை அடிப்படையாகக் கொண்டு உனது சொந்த தயாரிப்புப் பொருளுக்கு ஒரு விவரக் குறிப்பு தயார் செய்.

முடிவு மற்றும் கருத்துரை:

5.2 கலப்படப் பொருட்களை அடையாளம் காணுதல்

நோக்கம்:

கொடுக்கப்பட்டுள்ள உணவுப்பொருளில் உள்ள கலப்படப் பொருளைக் கண்டறிதல்.

தேவையான பொருட்கள்:

கலப்படம் செய்யப்பட்ட உணவுப்பொருட்கள் மற்றும் சோதனைக் குழாய்கள்.

செய்முறை:

வரையறை:

உணவுக் கலப்படம் என்பது ஒரு பொருளின் தரம் அல்லது இயற்கை தன்மையை, தரம் குறைந்த அல்லது வேறு பொருட்களை சேர்த்தல் மற்றும் முக்கிய பகுதிப்பொருளை நீக்குதல் போன்ற செயல்களால் தரம் குறைத்தல் ஆகும்.

கலப்படத்தின் வகைகள்:

1. வேண்டுமென்றே சேர்க்கக் கூடிய கலப்படப் பொருட்கள் (Intentional)
2. தற்செயலாக நிகழக்கூடிய கலப்படம் (Incidental)

1. வேண்டுமென்றே சேர்க்கக் கூடிய கலப்படப் பொருட்கள்

இவ்வகை கலப்படம் உள்நோக்கத்தோடு இலாபத்தைப் பெற வேண்டுமென்று செய்யக்கூடியதாகும். எடுத்துக்காட்டு: மணல், மார்பிள் துகள்கள், கல், மண், சாக்குத்தூள், நீர், சாயங்கள் போன்றவை. இவை உடலுக்குக் கேடு விளைவிக்கக் கூடியவையாகும்.

2. தற்செயலாக நிகழக்கூடிய கலப்படம்

இந்த வகை கலப்படமானது அறியாமை, அலட்சியம் அல்லது முறையான வசதிகள் இல்லாததால் ஏற்படுகிறது. இது விற்பனையாளர் விரும்பி செய்வது அல்ல. எடுத்துக்காட்டு: பூச்சிக்கொல்லிகள், எலிகளின் கழிவுகள், உணவுப் பொருளில் பூச்சிகளின் முட்டைகள்.

அட்டவணை 5.2 **வேண்டுமென்றே சேர்க்கக் கூடிய கலப்படப்பொருட்கள் மற்றும் அதனைக் கண்டறியும் எளிய சோதனைகள்**

வ.எண்.	உணவுப் பொருள்	கலப்படப் பொருள்	கலப்படப்பொருளைக் கண்டறியும் எளிய சோதனை
1.	நெய் அல்லது வெண்ணெய்	வனஸ்பதி	ஒரு சோதனைக்குழாயில் ஒரு தேக்கரண்டி நெய் அல்லது வெண்ணெயை சம அளவில் அடர்வு அதிகமுள்ள ஹைட்ரோ குளோரிக் அமிலம் சேர்த்து எடுத்துக்கொண்டு ஒரு சிட்டிகை கரும்புச் சர்க்கரை சேர்க்கவும். ஒரு நிமிடம் நன்றாகக் குலுக்கி 5 நிமிடங்கள் கழித்து சோதிக்கவும். கீழ்ப்பகுதியில் கருஞ்சிவப்பு நிறம் தோன்றினால் வனஸ்பதி இருப்பது உறுதிப்படுத்தப்படுகிறது.

FSM_TAM_Practicals.indd 284 1/13/2020 1:40:18 PM

வ.எண்.	உணவுப் பொருள்	கலப்படப் பொருள்	கலப்படப்பொருளைக் கண்டறியும் எளிய சோதனை
2.	தாவர எண்ணெய்	ஆர்ஜிமோன் எண்ணெய்	5 மிலி அடர்வான நைட்ரிக் அமிலத்தை 5 மிலி எண்ணெயுடன் கவனமாகக் குலுக்கினால் கீழ்ப்புற அமில அடுக்கு உருவாகும். கீழ்ப்பகுதி அமில அடுக்கில் மஞ்சள், ஆரஞ்சு, மஞ்சள் மற்றும் கருஞ்சிவப்பு நிறம் உருவாவது கலப்படம் செய்யப்பட்டதை உறுதிப்படுத்துகிறது.
3.	தேன்	சர்க்கரை உற்பத்தியின் போது ஏற்படும் கழிவுப் பொருள் (Molasses) (சர்க்கரை மற்றும் நீர்)	ஒரு பருத்தித் திரியை சுத்தமான தேனில் நனைத்து தீக்குச்சியால் பற்றவைக்கும் போது அது எரியும். நீருடன் கலப்படம் செய்யப்பட்டிருந்தால் தீப்பிடித்து எரியாது. நெருப்பு பற்றினாலும் நீரின் காரணமாக சிறுசிறு வெடிப்புச் சத்தம் இருக்கும்.
4.	ரவை	இரும்புத்துகள்கள்	ரவையின் மேற்புறம் காந்தத்தைக் கொண்டு செல்லும்போது இரும்புத் துகள்கள் இருந்தால் கவர்ந்து இழுக்கப்படும்
5.	அரிசி	மார்பிள் அல்லது பிற கற்கள்	எளிய சோதனையாக சிறிதளவு அரிசியை உள்ளங்கையில் வைத்து மெதுவாக நீரில் மூழ்கச் செய்தால் கற்கள் அல்லது மார்பிள் கற்கள் அடிப்பாகத்தில் அமிழ்ந்து விடும்.
6.	மசாலாப் பொருட்கள் (அரைத்தது)	பொடியாக்கப்பட்ட உமியின் தூள் அல்லது மரத்தூள்	நீரின் மேற்புறத்தில் தூவப்படும்போது உமியின் தூளும், மரத்தூளும் மேற்பரப்பில் மிதக்கும்
7.	குருமிளகு	பப்பாளிப் பழத்தின் உலர்ந்த விதைகள்	பப்பாளிப் பழத்தின் விதைகள் சுருங்கி முட்டை வடிவத்துடன் பச்சை கலந்த பழுப்பு நிறம் அல்லது பழுப்பு கலந்த கருப்பு நிறத்துடன் காணப்படும்.
8.	மஞ்சள் தூள்	மெட்டானில் மஞ்சள்	ஒரு தேக்கரண்டி மஞ்சள் தூளை சோதனைக் குழாயில் எடுத்துக் கொண்டு சில துளிகள் அடர்வான ஹைட்ரோ குளோரிக் அமிலம் சேர்க்கவும். உடனடியாக ஊதா நிறம் தோன்றி நீர் சேர்க்கப்பட்டவுடன் மறைந்துவிடும். நிறம் நீடித்து இருந்தால் மெட்டானில் மஞ்சள் இருப்பதைக் குறிக்கும்.

வ.எண்.	உணவுப் பொருள்	கலப்படப் பொருள்	கலப்படப்பொருளைக் கண்டறியும் எளிய சோதனை
9.	மிளகாய்த் தூள்	செங்கல் தூள் / மணல் / சோப்புக் கல்	கண்ணாடிக் கோப்பையின் அடிப்பகுதியில் தங்கியவற்றை தட்டும்போது ஏற்படும் கரகரப்புத் தன்மை, செங்கல் தூள் அல்லது மணல் இருப்பதை உறுதி செய்யும். அடிப்பகுதியில் மென்மையான வெள்ளை நிறம் படிந்து இருப்பின் சோப்புக்கல் உள்ளதை உறுதி செய்யலாம்.
10.	பால்	தண்ணீர்	நன்கு பாலீஷ் செய்யப்பட்ட சமதளத்தில் ஒரு துளி பாலை விட்டு நீர் இருப்பதைக் கண்டறியலாம். சுத்தமான பால் எனில் வழிவது நின்று விடும் அல்லது வழிவது மெதுவாகி வெள்ளைக் கோட்டை அடையாளமாக்கி விடும். ஆனால் நீர்க்கலப்படம் செய்யப்பட்ட பால் எந்த அடையாளக்குறியையும் விட்டு வைக்காமல் உடனடியாக வழிந்துவிடும்.

முடிவு மற்றும் கருத்துரை:

FSM_TAM_Practicals.indd 286 1/13/2020 1:40:19 PM

6 வளங்களின் மேலாண்மை

6.1 நேரம், பணம் மற்றும் சக்தியை சேமிக்கும் முறைகளை ஆய்வு செய்தல்

நோக்கம்:

நேரம், பணம் மற்றும் சக்தியை சேமிக்கும் முறைகள் பற்றி ஆய்வு செய்தல்.

தேவையான கருவிகள்:

சமையலறை சாதனங்கள்

செயல்முறை:

சக்தி, நேரம் மற்றும் பணத்தை சேமிப்பதற்கு வேலையை எளிதாக்கும் கருவிகள் உதவுகின்றது. வணிகம் சார்ந்த மற்றும் வணிகம் சாரா உணவக நிறுவனங்கள் சக்தி, நேரம் மற்றும் பணம் ஆகியவற்றை சேமிப்பதற்காக வேலையை எளிதாக்கும் கருவிகளைப்பயன்படுத்துகின்றனர். அவற்றில் சில கருவிகள் அழுத்தக்கொதிகலன், சப்பாத்தி தயாரிக்கும் கருவி, ஈர மாவை அரைக்கும் கருவி, மின்சாரக் கலவைக் கருவி, முட்டை அடிப்பான், காய்கறி வெட்டும் கருவி மற்றும் பல.

சப்பாத்தி தயாரிக்கும் கருவி

சப்பாத்தி மாவு தயாரிக்கும் கருவியில் மாவைத் தயாரித்து பின் அதை சப்பாத்தி தயாரிக்கும் கருவிக்கு மாற்ற வேண்டும். இது மாவை சரியான அளவில் உருட்டி, தேய்த்து குறுகிய காலத்தில் நூற்றுக்கணக்கான சப்பாத்திகளை தயார் செய்யும். இதனால் உணவகத்தின் நேரம், சக்தி மற்றும் பணம் சேமிக்கப்படுகிறது.

சக்தி

சரியான அளவில் சப்பாத்தி மாவைப் பிரித்து உருட்டி, தேய்த்து மற்றும் முழுமையான தயாரித்தல் போன்ற வேலைகளை மனித சக்தியை பயன்படுத்தாமல் செய்து முடிக்கப்படுகிறது.

நேரம்

இந்த செயல்முறைக்கு எடுக்கப்பட்ட நேரம் கையினால் செய்யப்படும் செயல்முறையோடு ஒப்பிடும்போது குறைவானதாகும்.

பணம்

பணியாளர்களின் எண்ணிக்கை மற்றும் எரிபொருள் குறைவாகப் பயன்படுத்தப்படுவதால் இங்கு பணம் சேமிக்கப்படுகிறது.

குறிப்பு: மாணவர்கள் ஏதேனும் ஒரு வேலையை எளிதாக்கும் கருவியைப் பயன்படுத்தி ஒரு உணவு தயாரிப்பை செய்யவும். வேலையை எளிதாக்கும் கருவிகளைப் பயன்படுத்தி சக்தி, நேரம் மற்றும் பணம் எவ்வாறு சேமிக்கப்படுகிறது என்பதைக் குறிப்பிட வேண்டும் (எடுத்துக்காட்டாக, வேலையை எளிதாக்கும் கருவிகளான காய்கறி வெட்டும் கருவி, முட்டை அடிக்கும் கருவி, மின்சார

FSM_TAM_Practicals.indd 287 1/13/2020 1:40:19 PM

கலவை கருவி, ஈரமாவு அரைக்கும் கருவி, அழுத்தக் கொதிகலன் போன்றவை).

வேலையை எளிதாக்கும் கருவி: அழுத்தக் கொதிகலன், காய்கறி வெட்டும் கருவி.

காய்கறி பிரியாணி தயாரித்தல்

- வகுப்பை இரண்டு குழுவாகப் பிரிக்கவும்.
- முதல் குழு - உணவுத் தயாரித்தலுக்குத் தேவையான காய்கறிகளை வெட்டுவதற்கு கத்தி மற்றும் கொதிக்க வைத்தல் முறையைப் பயன்படுத்தவும்.
- இரண்டாவது குழு–உணவு தயாரித்தலுக்கு காய்கறி வெட்டும் கருவியையும் அழுத்தக் கொதிகலனையும் பயன்படுத்தவும்.

இரண்டு முறைகளையும் ஒப்பிடுதல்

நேரச் சேமிப்பு: அழுத்தக் கொதிகலன் முறையில் நேரத்தை சேமிக்க முடியும். ஏனெனில் இது விரைந்து முடிக்கும் செயல்முறையாகும்.

சக்தி சேமிப்பு: காய்களை கத்தியால் வெட்டுவதை விட காய் வெட்டும் கருவியால் வெட்டும்போது சக்தி சேமிக்கப்படுகிறது.

பணம் சேமிப்பு: அழுத்தக் கொதிகலன் சமைப்பதற்கு குறைவான நேரத்தை எடுத்துக்கொள்கிறது. இதனால் பயன்படுத்தப்படும் எரிசக்தி / பொருளின் அளவு குறைகிறது. அதனால் பணம் சேமிக்கப்படுகிறது. ஆனால் வேலையை எளிதாக்கும் கருவிகளின் விலை மற்றும் பராமரிப்பு செலவு அதிகம்.

குறிப்பு: மாணவர்கள் ஏதேனும் ஒரு வேலையை எளிதாக்கும் கருவியைப் பயன்படுத்தி மேற்கண்ட மாதிரியை ஒப்பீடு செய்து பார்க்கவும்.

முடிவு மற்றும் கருத்துரை:

FSM_TAM_Practicals.indd 288 1/13/2020 1:40:19 PM

7 ஆட்சேர்ப்பு

7.1 உணவக நிறுவனத்தின் ஒரு பணிக்கான ஆட்சேர்ப்புக்கு திட்டமிடுதல் மற்றும் விளம்பரப்படுத்தும் திறனைப் பெறுதல்

நோக்கம்:

ஒரு உணவக நிறுவனத்தின் ஒரு பதவிக்கான விளம்பரத்தை திட்டமிடுதலுக்கான திறனைப் பெறுதல்.

தேவையான கருவிகள்:

சார்ட், பேனா, பென்சில், வண்ண பென்சில்.

செயல்முறை:

மாணவர்கள் உணவக நிறுவனத்தின் பணிக்கான விளம்பரங்களை செய்தித்தாள்களிலிருந்து சேகரிக்கவும். ஒரு உணவக நிறுவனத்தின் செயல்பாட்டில் ஒரு குறிப்பிட்ட பணிக்கான பணி விளக்க விவரத்தினைக் கொண்டு விளம்பரத்தைத் திட்டமிட வேண்டும். சமையற்காரர், தள மேற்பார்வையாளர், முகமைப் பணியாளர், உணவு வழங்கும் பணியாளர், அறைப்பராமரிப்பு நிர்வாகி, பொருட்களை வாங்கும் மேலாளர் போன்ற பணிகளுக்கான ஆட்சேர்ப்பு விளம்பரங்களில் ஏதேனும் ஒன்றினைத் தயார் செய்யலாம்.

தலைமை சமையற்காரர் பணிக்கான விளம்பரம்

உற்சாகம் மற்றும் துடிப்புமிக்க பொறுப்பான நபர்கள் உணவு மற்றும் பானம் வழங்குவது மற்றும் சமையலறை மேலாண்மையில் பணி அனுபவமிக்கவர்கள் தலைமை சமையற்காரர் பணிக்காக வரவேற்கப்படுகின்றனர்.

புகைபடம் 7.1 தலைமை சமையற்காரர்

கீழ்க்கண்ட தகுதி மற்றும் அனுபவம் உள்ள நபர்கள் இவ்வேலைக்கு விண்ணப்பிக்க தகுதியானவர்கள் ஆவர்.

- உணவகத்துறையில் பட்டப்படிப்பு மற்றும் 15 வருடங்கள் அனுபவம் இருத்தல்.
- உணவு மற்றும் பானத்துறையை நிர்வகித்தல் மற்றும் ஒழுங்கமைத்தல் திறமையுடன், இந்திய, காண்டினென்டல், சீனா மற்றும் இத்தாலிய உணவுகளையும் தயாரிப்பதில் வல்லுனராக இருத்தல் வேண்டும். குழு தலைவராகவும்

மற்றும் நிர்வாகத் திறனுடன், கீழ்ப்பணிபுரிபவர்களுக்கு பயிற்சி அளிக்கக்கூடிய திறமையும் இருக்க வேண்டும்.

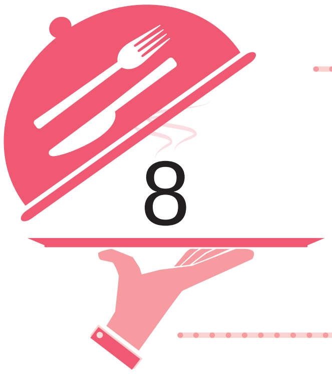
- பல்வேறு உணவகங்களுக்கு உணவு திட்டமிடுதல், புதிய உணவு வகைகளை உருவாக்கும் திறமைகள் இருக்க வேண்டும்.
- கவர்ச்சிகரமான ஊதியம் மற்றும் பிற சலுகைகள் வழங்கப்படும்.
- விண்ணப்பம் மின்னஞ்சல் வழியாக பின்வரும் முகவரிக்கு அனுப்பப் பட வேண்டும்.

hrd2907@gmail.com (அல்லது) தொடர்புக்கு 044-24354929

- விண்ணப்பம் வந்து சேர வேண்டிய தேதி: நாள் / மாதம் / வருடம்

குறிப்பு: மாணவர்களை உணவகநிறுவனத்தின் ஏதேனும் ஒரு பணிக்கான விளம்பரத்தைத் தயாரிக்கச் செய்யலாம்.

முடிவு மற்றும் கருத்துரை:



8 சந்தைப்படுத்துதல் திறன்கள்

8.1 விற்பனையை மேம்படுத்தும் உத்திகள்

நோக்கம்:

விற்பனையை மேம்படுத்தும் உத்திகளைப் புரிந்து கொள்ளுதல் மற்றும் பயிற்சி பெறுதல்.

செய்முறை

புதிய உணவுப்பொருளை விற்பனை செய்ய திட்டமிடும்போது மனதில் கொள்ள வேண்டியவை.

- வாடிக்கையாளர்களின் வகை
- வாடிக்கையாளரின் வாங்கும் திறன்
- உற்பத்தி மற்றும் விற்பனைக்கான சாத்தியக்கூறுகள் சரியான சந்தைப்படுத்தும் உத்திகளை திட்டமிடுதல்
- இலவச மாதிரிகள் வழங்குதல்
- இலவசமாகப் பயன்படுத்தி பார்த்தல்
- இலவச பரிசுகள் வழங்குதல்
- சிறப்பு விலை நிர்ணயம் செய்தல்
- இணைய வழி சந்தைப்படுத்துதல் (Digital Marketing)
- வாடிக்கையாளர்களுக்கு போட்டிகள் அறிவித்தல்
- கவர்ச்சியாக கட்டு கட்டுதல்

1. இலவச மாதிரிகள் வழங்குதல் (Free samples)

ஒரு புதிய பொருளை சந்தையில் அறிமுகப்படுத்தும்போது இலவச மாதிரி வழங்குதல் என்ற உத்தி உபயோகிக்கப்படுகிறது. வாடிக்கையாளர்கள் சாதாரணமாக ஒரு பொருளை வாங்க முற்படுவதில்லை. இலவச மாதிரிகள் வழங்குதல் என்ற உத்தியால் வாடிக்கையாளர்களுக்கு அப்பொருளைப் பயன்படுத்திப் பார்க்க ஒரு வாய்ப்பு வழங்கப்படுகிறது. இதனால் அப்பொருள் பிடிக்கும் பட்சத்தில் அதை வாங்க முற்படுகிறார்கள். உள்ளூர் அடுமனையில் தயாரிக்கப்பட்ட புதிய வகை தின்பண்டங்கள் பல்பொருள் அங்காடிகள் அல்லது உள்ளூர் கடைகளில் இலவச மாதிரிகளாக தருதல்.

2. இலவசமாகப் பயன்படுத்தி பார்த்தல் (Free Trial)

வாடிக்கையாளர் ஒரு புதிய பொருளைப் பயன்படுத்தி பார்க்க இம்முறை உதவுகிறது. ஒரு புதிய பொருளை சந்தைப்படுத்தும்போது இந்த யுக்தி பின்பற்றப்படுகிறது. எடுத்துக்காட்டாக, தொலைக்காட்சிப் பெட்டியை விற்பனை செய்யும்போது வாடிக்கையாளர் அதை வாங்கி 30 நாட்கள் பயன்படுத்தி பார்க்க வாய்ப்பளிக்கிறது. அப்பொருளில் திருப்தி இல்லையெனில் பொருளை திரும்ப செலுத்தி முழு பணத்தையும் பெறலாம்.

புகைபடம் 8.1 ஒன்று வாங்கினால் ஒன்று இலவசம்

புகைபடம் 8.2 தள்ளுபடி விலை

3. இலவச பரிசுகள் (Free gifts)

இலவச பரிசுகள் வாடிக்கையாளரைக் கவர்ந்து பொருளை வாங்க வைக்கிறது. ஏனெனில் வாங்கும் பொருளுடன் பரிசும் சேர்த்து வழங்கப்படுகிறது. இந்த பரிசுப்பொருளானது விற்பனை செய்யும் பொருளுடன் அதன் வெளிப்பகுதியில் கண்களைக் கவரும் வகையில் கட்டுக்கட்டப்பட்டு விற்பனைக்கு வைக்கப்படுகிறது. இலவச பரிசுகள் என்பது பரிசு பொருளாகவோ அல்லது கூப்பன்களாகவோ இருக்கலாம். எடுத்துக்காட்டாக சோப்பு பெட்டியின் உள்ளே சோப்பை வைத்து விற்பனை செய்தல்.

4. சிறப்பு விலை நிர்ணயம் செய்தல் (Special Pricing)

ஒரு குறிப்பிட்ட காலத்திற்குள் பொருட்களை வாங்குதல் அல்லது அதிக அளவில் பொருட்களை வாங்கும் வாடிக்கையாளருக்கு சிறப்பு விலை நிர்ணயம் செய்யும் சலுகை பயன்படுத்தப்படுகிறது. எடுத்துக்காட்டாக, ஒன்று வாங்கினால் ஒன்று இலவசம், விலையில் தள்ளுபடி செய்தல் மற்றும் இரண்டு பொருட்களின் விலையில் மூன்று வழங்குதல்.

5. இணையவழி சந்தைப்படுத்துதல் (Digital Marketing)

இணையவழி சந்தைப்படுத்துதலானது இணையத்தில் விளம்பரங்களை காட்சிப்படுத்துதல், நேரடியாக பொருட்களை சந்தைப்படுத்துதல் மற்றும் வாடிக்கையாளரை மையமாகக் கொண்ட முயற்சிகளைக் கையாளுதல் போன்ற மேம்படுத்தும் யுக்திகளைக் கொண்டு செய்யப்படுகிறது. முகநூலில் விளம்பரத்தைப் பார்த்து பொருள்களை வாங்குபவர்களுக்கு இலவச பரிசுகள் வழங்குதல் அல்லது மின்னஞ்சல் முகவரியில் அனுப்பப்பட்ட கூப்பன் குறியீட்டை பயன்படுத்துபவர்களுக்கு சலுகைகள் வழங்குதல் போன்றவை ஒரு வணிகத்தில் பின்பற்றப்படுகிறது.

6. வாடிக்கையாளர்களுக்கான போட்டிகள் (Customer Contests)

இந்த போட்டிகளானது வாடிக்கையாளருக்கு பரிசுகள் (பணம் அல்லது பொருள்) வெல்ல வாய்ப்பளிக்கிறது. எடுத்துக்காட்டாக, மின்னணு சாதனங்கள் விற்பனையாளர் தன் கடையில் கரோக்கி இசைப் போட்டியை உள்ளூர் பிரபலங்களை நடுவர்களாக கொண்டு நடத்துதல்.

7. கவர்ச்சியாகக் கட்டு கட்டுதல் (Attracting Packaging)

சந்தைப்படுத்துதலில் பொருட்களை கட்டுகட்டுதல் என்பது ஒரு முக்கிய காரணி ஆகும். கவரும் வடிவமைப்புடன் கட்டுகட்டுதல்

FSM_TAM_Practicals.indd 292 1/13/2020 1:40:19 PM

என்பது மனதிற்கும் வெளித்தோற்றத்திற்கும் இணைப்பை ஏற்படுத்துகிறது. பொருளானது பார்ப்பதற்கு நன்றாகவும் வாடிக்கையாளர் சுலபமாக அடையாளம் காணும்படியும் இருத்தல் வேண்டும்.

மாணவர்கள் ஏதேனும் இரண்டு விற்பனையை மேம்படுத்தும் யுக்திகளைப் பயன்படுத்தி உணவுப் பொருளை விற்பனை செய்யவும்.

முடிவு மற்றும் கருத்துரை:

FSM_TAM_Practicals.indd 293 1/13/2020 1:40:19 PM

8.2 சந்தைப்படுத்துதல் மற்றும் அதன் நுட்பங்கள்

நோக்கம்:

தொழில்நுட்பங்களைப் பயன்படுத்தி செய்யப்படும் சந்தைப்படுத்தும் யுக்திகளைப் பற்றி அறிந்து கொள்ளல்.

செயல்முறை:

ஒரு புதிய விற்பனைப் பொருளை தேர்வு செய்யவும். அதற்கேற்ற விளம்பரங்களைத் தயாரித்து அதனை தொலைக்காட்சி, வானொலி, காட்சிப்பலகை, சமூக வலைதளங்கள், தொலைபேசி வழியே சந்தைப்படுத்துதல் போன்றவற்றைக் கற்றல் மற்றும் அதில் செய்ய வேண்டிய மற்றும் செய்யக்கூடாதவை பற்றி புரிந்து கொள்ளுதல்.

- விளம்பரங்களை உருவாக்குதல்
- விளம்பரத்தைப்பிரபலப்படுத்தமேடையில் நடித்துக் காட்டுதல்.

தொலைக்காட்சியில் ஒளிபரப்பப்படும் விளம்பரங்களைப் பார்த்து அதன் ஏற்புத்தன்மையை ஆய்வு செய்யவும். ஒவ்வொரு மாணவருக்கும் ஒரு பொருளைக் கொடுத்து சந்தைப்படுத்துதலின் நுட்பத்தைப் பயன்படுத்தி ஒரு விளம்பரத்தைத் தயார் செய்தல்.

முடிவு மற்றும் கருத்துரை:

FSM_TAM_Practicals.indd 294 1/13/2020 1:40:19 PM

9

தொழில் முனைவோருக்கான திறன்கள்

9.1 ஒரு சிறு–குறு தொழில் முனைவோருடன் நேர்காணல்

நோக்கம்:

ஒருவினாத்தொகுப்பைப்பயன்படுத்தி, ஒரு வெற்றிகரமான சிறு-குறு தொழில் முனைவோரைப் பற்றிய விவரங்களைச் சேகரித்தல்.

பயன்படுத்தப்படும் கருவி: வினாத்தொகுப்பு

செயல்முறை

வினாத்தொகுப்பு

1. பெயர்:
2. வயது:
3. கல்வித் தகுதி:
4. வணிகத்தின் வகை:
5. கடை அமைந்திருக்கும் இடம்:
6. பதிவு செய்த தேதி:
7. நிறுவனத்தின் வகை:
8. முதலீட்டிற்கான ஆதாரம்:
9. பங்குதாரர்களின் எண்ணிக்கை:
10. இலாபம்:
11. வாடிக்கையாளரின் சராசரி எண்ணிக்கை / தயாரிப்புகளிலிருந்து கிடைக்கும் வருவாய்
12. வணிகம் இயங்கிக் கொண்டிருக்கும் கால அளவு:
13. பணியாளர்களின் எண்ணிக்கை:
14. வழங்கப்படும் ஊதியம்: வாரம் / மாதம்

மேலாளர்	மேற்பார்வையாளர்	பிறபணியாளர்கள்

15. காப்பீட்டின் வகை:
16. மூலப்பொருட்களை வாங்குவதற்கான ஆதாரம்:
17. மூலப்பொருட்களை வாங்குவதற்கான கால அளவு:
18. பணியாளர்களுக்கான செலவு (சதவீதம்):
19. உற்பத்தி சாராத நிர்வாக செலவு (சதவீதம்):
20. பயன்படுத்தப்பட்ட விற்பனையை மேம்படுத்தும் உத்திகள்:
21. வாடிக்கையாளர் கருத்து மதிப்பீடு:
22. வணிகத்தின் திருப்தி நிலை: ஆம் ¨ இல்லை ¨
23. எவ்வாறு தயாரிப்புகளை விநியோகம் செய்வீர்கள்?
24. உங்கள் கையிருப்புகளை எவ்வாறு சரி செய்வீர்கள்?
25. உங்கள் வணிகத்திற்கு வேறு ஏதேனும் கிளை (Franchiser) உள்ளதா? ஆம் ¨ இல்லை ¨

குறிப்பு: அறிக்கை தயார் செய்து சமர்ப்பித்தல்

முடிவு மற்றும் கருத்துரை:

9.2 குழு ஒருங்கிணைப்பு விளையாட்டுக்கள் (Team Building Games)

(i) சொல்லக் கேட்டு வரைதல் (Blind Drawing)

நேரம்: 10 – 15 நிமிடங்கள்

பங்கு பெறும் நபர்கள் எண்ணிக்கை: இரண்டு அல்லது அதற்கு மேற்பட்ட நபர்கள்.

கருவிகள்: ஒரு படம், பேனா மற்றும் காகிதம்.

எவ்வாறு விளையாடுவது / விதிகள்

- அனைவரையும் இரு நபர்கள் கொண்ட குழுக்களாகப் பிரிக்க வேண்டும்.
- இரு நபர்களும் ஒருவரையொருவர் பார்த்துக் கொள்ளாதவாறு, ஒருவரது முதுகுக்குப் பின்னால் மற்றொருவர் அமர்ந்து கொள்ள வேண்டும்.
- ஒரு நபரிடம் பேனா மற்றும் காகிதத்தையும், மற்றொரு நபரிடம் படத்தையும் கொடுக்க வேண்டும்.
- படத்தை வைத்திருக்கும் நபரானவர், படத்தினுடைய உண்மையான பெயரைச் சொல்லாமல், அதைப்பற்றிய விவரங்களைத் தன் குழு உறுப்பினரிடம் விவரிக்க வேண்டும்.
- பேனா மற்றும் காகிதத்தை வைத்திருக்கும் நபரானவர், படத்தை வைத்திருப்பவரின் வாய்மொழிவிளக்கத்தைஅடிப்படையாகக் கொண்டு படத்தை வரைய வேண்டும்.
- 10 – 15 நிமிடங்கள் கால அளவு நிர்ணயிக்க வேண்டும்.

குறிக்கோள்

- விளக்கம் அளித்தல் மற்றும் தொடர்புத் திறனில் கவனத்தை ஊக்கப்படுத்துதல்
- மாணவர்களிடையே படைப்பாற்றலைத் தூண்டுதல்.

(ii) சாத்தியக்கூறுகளைக் கண்டுபிடிக்கும் விளையாட்டு (Game of Possibilities)

நேரம்: 5 - 6 நிமிடங்கள்

பங்கு பெறும் நபர்கள் எண்ணிக்கை: ஒன்று அல்லது பல சிறிய குழுக்கள்.

கருவிகள்: ஏதேனும் ஒரு பொருள்

விதிகள்

- ஒவ்வொரு குழுவில் உள்ள ஒரு நபரிடம், ஏதேனும் ஒரு பொருளைக் கொடுக்க வேண்டும்.
- அந்த நபர், குழுவிற்கு முன்னால் நின்று, கொடுக்கப்பட்டுள்ள பொருளைக் காண்பிக்காமல், அதன் பயன்பாட்டைப் பற்றி மட்டும் செயல்விளக்கம் அளிக்க வேண்டும்.
- குழுவின் மற்ற உறுப்பினர்கள் அதனை யூகித்துக் கண்டுபிடிக்க வேண்டும்.
- செயல்விளக்கம் அளித்தல் என்பது உண்மையாக (Originality) இருக்க வேண்டும்.

குறிக்கோள்

- இந்த குழு ஒருங்கிணைப்பு பயிற்சியானது படைப்பாற்றல் மற்றும் தனிநபர் கண்டுபிடிப்புகளை ஊக்குவிக்கிறது.

(iii) அட்டைத் துண்டுகள் (Card pieces)

நேரம்: 10 - 15 நிமிடங்கள்

பங்கு பெறும் நபர்கள் எண்ணிக்கை: குறைந்த பட்சம் மூன்று குழுக்கள் (ஒவ்வொரு குழுவிலும் 3 அல்லது 4 நபர்கள்).

கருவிகள்: படங்கள் ஒட்டப்பட்டு வெட்டிய அட்டை துண்டுகள்.

FSM_TAM_Practicals.indd 296 1/13/2020 1:40:20 PM

விதிகள்

- ஒவ்வொரு குழுவிற்கும் வெட்டப்பட்டு கலந்து வைக்கப்பட்ட அட்டைத்துண்டுகள் உள்ள ஒரு உறையைக் கொடுக்க வேண்டும்.
- குழுக்களானது நிர்ணயிக்கப்பட்ட நேரத்திற்குள், தங்களுக்குரிய அட்டைகளை ஒருவருக்கொருவர் பரிமாறிக்கொண்டு படத்தினை முழுமைப்படுத்த வேண்டும்.
- பெரும்பாலான நிறைவு பெற்ற அட்டைகளைக் கொண்ட குழுவானது வெற்றி பெற்றதாகக் கருதப்படும்.

குறிக்கோள்

- இது கலந்து பேசும் திறனை வளர்க்கிறது. இது வெற்றிகரமான பலனை நோக்கிச் செல்ல உதவுகிறது.
- ஒரு செயலை மற்றவர் கண்ணோட்டத்திலிருந்து பார்ப்பதற்கு உதவுகிறது.

(iv) ஒரே நேரத்தில் நான்கு பேர் (Four at a time)

விதிகள்

- பல பேர் உட்கார்ந்திருக்கும் ஒரு அறையில், ஒரே நேரத்தில் நான்கு பேர் மட்டும் எழுந்து நிற்க வேண்டும்.
- இந்த நான்கு நபர்களும் 10 நொடிகள் மட்டுமே நிற்க வேண்டும். அவர்கள் உட்காருவதற்கு முன், உடனடியாக அடுத்த நான்கு நபர்கள் எழுந்து நிற்க வேண்டும்.
- விளையாட்டின்போது எந்தவிதமான பேச்சும் இருக்கக் கூடாது என்பதே இதன் யுக்தியாகும்.
- முடிந்தவரை நீண்ட நேரம் விளையாட்டைத் தொடர்வதே இதன் நோக்கமாகும்.

குறிக்கோள்

- இது வாய்மொழி இல்லா தொடர்புமுறையைக் கற்பித்தலுக்கும், குழு வேலைக்கும் சிறந்ததாகும்.
- பாதுகாப்பான சூழலுக்கு மிகவும் அவசியமானதாகும்.
- பெரிய குழுக்களுக்கு இந்த விளையாட்டு சிறந்ததாகும்.
- அவர்கள் இன்னும் கூடுதலாக ஒருங்கிணைந்து செயலாற்ற முடியும்.

முடிவு மற்றும் கருத்துரை:

செய்முறை வினாக்கள்

பகுதி – அ

பின்வரும் வினாக்களில் ஏதேனும் ஒன்றிற்கு விடையளிக்கவும். (1 x 10 = 10)

1. மேசை நாப்கின் மடிப்புகளில் ஏதேனும் ஒன்றை விவரி.
2. உணவகநிறுவனத்தில்ஆட்சேர்ப்பிற்கான விளம்பரம் ஒன்றினைத் தயார் செய்க.
3. உணவக நிறுவனத்தின் ஏதேனும் ஒரு துறையின் வரைபடத்தை வரைக.
4. மலர் அலங்காரம் ஒன்றை விவரித்து வரைந்து காட்டுக.

பகுதி – ஆ

(1 x 40 = 40)

1. தர நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்பை தயார் செய்க. ஒரு பரிமாறும் அளவிற்கு ஆகும் செலவைக் கணக்கிடுக.
   i. தர நிர்ணயம் – 5
   ii. சமையல் குறிப்பு – 5
   iii. செலவைக் கணக்கிடுதல் – 10
2. உணவு திருவிழாவிற்கான தரப்படுத்தப்பட்ட சமையல் குறிப்பைப் பயன்படுத்தி, ஒரு பரிமாறும் அளவிற்கு ஆகும் செலவைக் கணக்கிடுக.
   i. சமையல் குறிப்பை விரிவுபடுத்தும் முறைகள் – 5
   ii. பயன்படுத்தும் சமையல் குறிப்பை விரிவுபடுத்துதல் – 5
   iii. செலவைக் கணக்கிடுதல் – 10
3. மீதமான உணவுகளை மீண்டும் எவ்வாறு பயன்படுத்துவாய்? மீதமான உணவை வைத்து ஏதேனும் ஒரு சமையல் குறிப்பைத் தயார் செய்க.
   i. மீதமானஉணவுகளைப்பயன்படுத்தும் விதம் – 10
   ii. சமையல் குறிப்பு – 10
4. ஒருஉணவைத்தயாரித்துஅதைஅலகார்ட் கவர் அமைத்து காட்சிப்படுத்தவும்.
   i. அலகார்டி கவருக்கேற்ற மேசை அமைத்தல் – 10
   ii. உணவுப்பட்டியல் மற்றும் சமையல் குறிப்பு – 10
5. ஒரு உணவைத் தயாரித்து அதை தாப்ளதோத் கவர் அமைத்து காட்சிப்படுத்தவும்.
   i. தாப்ளதோத் கவருக்கேற்ற மேசை அமைத்தல் – 10
   ii. உணவுப்பட்டியல் மற்றும் சமையல் குறிப்பு – 10
6. முட்டையில்லாத கேக் தயாரித்து அதன் மதிப்பீட்டு அட்டவணையைத் தயார் செய்.
   i. கேக் தயாரிக்க தேவையான பொருட்கள் – 5
   ii. கேக் தயாரிக்கும் முறைகள் – 5
   iii. முட்டையில்லாகேக்தயாரிப்பிற்கான சமையல் குறிப்பு – 10
7. பொதுவாகப் பயன்படுத்தக்கூடிய இரண்டு வகை பானங்களைத் தயார்

FSM_TAM_Practicals.indd 298 1/13/2020 1:40:20 PM

செய்து ஏதேனும் ஒரு வகை கவர் அமைத்துப் பரிமாறவும்.

i. பானங்களை வகைப்படுத்துதல் – 10

ii. சமையல் குறிப்பு – 10

8. ஒரு காய்கறி மற்றும் பழத்தை செதுக்கி அதனை ஏதேனும் ஒரு கவர் அமைத்து காட்சிப்படுத்தவும்.

i. செதுக்குதல் வரையறு – செதுக்குதலுக்குத் தேவையான உபகரணங்களைப் பட்டியலிடுக. . 10

ii. செதுக்குதல் செயல்முறை - 10

9. கொடுக்கப்பட்ட விவரக்குறிப்பை (Label) படித்து அதிலுள்ள விவரங்களை அடையாளம் காணுதல். FSSAI தரங்களை அடிப்படையாகக் கொண்டு உனது சொந்தத் தயாரிப்பு பொருளுக்கு விவரக்குறிப்பு தயார் செய்.

i. FSSAI என்றால் என்ன? அதன் நோக்கங்களை எழுதுக – 5

ii. கொடுக்கப்பட்டுள்ள விவரக்குறிப்பை அடையாளம் காணுதல் – 15

(குறிப்பு: திறன் – தனது சொந்த தயாரிப்பிற்கு விவரக்குறிப்பைத் தயார் செய்தல்)

10. கொடுக்கப்பட்டுள்ள உணவுப்பொருளில் உள்ள கலப்படப் பொருட்களைக் கண்டறிதல் (ஏதேனும் 10 உணவுப் பொருட்கள்)

i. கலப்படம் – வரையறு. கலப்படத்தின் வகைகளை எழுதுக – 5

ii. ஏதேனும் 10 உணவுப் பொருட்களில் உள்ள கலப்படப் பொருட்களைக் கண்டறியும் சோதனைகளை எழுதுதல் - 15

11. வேலையை எளிதாக்கும் கருவிகளில் ஏதேனும் ஒன்றை விவரி. அதைப் பயன்படுத்தி ஒரு உணவைத் தயார் செய்க. இதன் மூலம் உனது நேரம், சக்தி மற்றும் பணம் எவ்வாறு சேமிக்கப்பட்டது என்பதை எழுதுக.

i. ஒரு வேலையை எளிதாக்கும் கருவியைப் பற்றி விவரித்தல் – 5

ii. அதைப் பயன்படுத்துதல் மூலம் நேரம், சக்தி மற்றும் பணம் எவ்வாறு சேமிக்கப்படுகிறது என்பதை விவரித்தல் – 5

iii. உணவைத் தயார் செய்தல் – 10

12. விற்பனையை மேம்படுத்தும் யுக்திகள் யாவை? ஏதேனும் இரண்டைத் தயார் செய்து காட்சிப்படுத்தவும்.

i. விற்பனையை மேம்படுத்துதல் – வரையறு – 5

ii. விற்பனையை மேம்படுத்தும் வழிமுறைகளை எழுதுதல் – 15

(குறிப்பு: திறன் – ஏதேனும் இரண்டு விளம்பரங்களைத் தயார் செய்க.)

செய்முறை மதிப்பெண் அளவீடு

புறமதிப்பீடு	:	**50**
பகுதி – அ	:	10
பகுதி – ஆ	:	40
விளக்கம்	:	20
திறன்	:	20
		50

அக மதிப்பீடு	**:**	**50**
தேர்வு	:	10
களப்பயணம்	:	5
கல்வி இணை செயல்பாடுகள்/ ஒப்படைப்பு / செயல்முறைத்திட்டம்	:	5
வருகை	:	5
பதிவேடு	:	20
கருவிகளைக் கையாளுதல்	:	5
		50
புறமதிப்பீடு (50) + அகமதிப்பீடு (50) = மொத்தம்	**:**	**100**

செயல் திட்டங்கள்

1. ஒரு சிறிய உணவகத்தை அமைத்து நிர்வகித்தல்.

நோக்கம்:

ஒரு சிறிய உணவகத்தை அமைத்து நிர்வகித்தல் பற்றி அறிதல்.

செயல்முறை:

- உணவகத்தின வகையைத் தேர்வு செய்தல்.
- ஒரு உணவகத்தின் பல்வேறு துறைகளைக் காட்டும் நிர்வாக அமைப்பு வரைபடத்தைத் திட்டமிடுதல்.
- பல்வேறு பணிகளுக்கான பணி விவரங்களைத் தருதல்.
- பணியாளர்களுக்கான பணி நேர அட்டவணையைத் தயார் செய்தல்.
- உணவகம் தொடங்குவதற்குத் தேவையான நிதி ஆதாரங்கள், வரவு செலவு கட்டமைப்பையும் உருவாக்குதல்.
- விளம்பரம் செய்யத் தேவையானவைகளை உருவாக்குதல்.
- திட்டத்தை சமர்ப்பித்தல்.

2. உணவக நிறுவனத்தைப் பார்வையிட்டு மேலாண்மைப்பணிகளைப்பற்றி கற்றல்.

நோக்கம்:

உணவக நிறுவனத்தில் நேரம், சக்தி மற்றும் பணத்தை திறம்பட மேலாண்மை செய்யும் முறைகளைப் பற்றி அறிதல்.

கருவி:

கூர்ந்து நோக்குதல் (Observation)

செயல்முறை:

கூர்ந்து நோக்கி பதிவு செய்தல்.

நேர மேலாண்மை:

- உணவகத்தின் வகை
- உணவகம் செயல்படும் நேரம் மற்றும் வாடிக்கையாளர் வரவு
- நிர்வாக அமைப்பு வரைபடம் (படிநிலைகள்)
- திட்டமிடுதல்
- பராமரிக்கப்படும் பதிவேடுகள்

FSM_TAM_Practicals.indd 300 1/13/2020 1:40:20 PM

- பணியாளர்களின் எண்ணிக்கை
- நேரம் மற்றும் பணி அட்டவணை
- தயார்நிலையில் இருக்கும் பணியாளர்கள் (Backup preparedness)

சக்தி மேலாண்மை

- உபகரணங்களின் வகை மற்றும் எண்ணிக்கை.
- பயன்படுத்தும் எரிபொருளின் வகை.
- சமைக்கும் முறைகள்
- மேற்கூரை மற்றும் சுவர்களின் நிறங்கள்
- வேலையை எளிதாக்கும் கருவிகள்
- பணிமையத்தின் அமைப்பு வரைபடம்
- தலைமைப் பண்பின் பாங்கு
- பணியாளர்களின் ஆரோக்கியம் பற்றிய பதிவேடுகள்

பண மேலாண்மை

- விலை கட்டுப்பாடு
- நிதிநிலைத் திட்டம்
- சரியாக கணக்கு வைத்தல்
- தணிக்கை செய்தல்
- முதலீடு மற்றும் செலவு பற்றிய அறிக்கை
- செலவினை மதிப்பிடுதல்

3. உணவக நிறுவனத்தைப் பார்வையிட்டு அளவு உணவு தயாரித்தல் மற்றும் பயன்படுத்தப்படும் உபகரணங்களைப் பற்றி அறிதல்.

நோக்கம்:

அளவு உணவு தயாரித்தல் பற்றிய நுட்பங்களையும், உபகரணங்கள் பற்றிய தகவல்களையும் அறிந்து கொள்ளுதல்.

செயல்முறை:

உணவகநிறுவனத்தைப்பார்வையிடல்.

- பல வகையான உணவு தயாரிப்புகள்
- தயாரிக்கப்படும் அளவு
- முன் தயாரிப்பு முறைகள்
- அளவிற்கேற்றவாறு பயன்படுத்தப்படும் உபகரணங்கள்
- உணவை வைத்திருக்க மற்றும் பரிமாற பின்பற்றப்படும் செயல்முறைகள்

மாதிரி வினாத்தாள்

மதிப்பெண்கள்: 90 **நேரம்: 2.30**

பகுதி – அ

குறிப்பு: **1. அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளி.**

2. ஒவ்வொரு வினாவிற்கும் ஒவ்வொரு மதிப்பெண் (15 x 1 = 15)

I. சரியான விடையைத் தேர்வு செய்யவும்.

1. ஒரு நிறுவனத்தின் அதிகாரம் மற்றும் செயல்பாடுகளில் உள்ள தொடர்பினைக் காட்டும் கருவி ____________

அ) பணி நிலை

ஆ) பணி அட்டவணை

இ) நிர்வாக அமைப்பு வரைபடம்

ஈ) ஒருங்கிணைக்கும் திறன்

2. பணி முக்கோணத்தின் முக்கிய இலக்கு ____________ ஆகும்.

அ) ஆற்றல்

ஆ) சமைத்தல்

இ) அருகாமை

இ) செயல்திறன்

3. கீழ்வருவனவற்றில் Q-காரணியை அடையாளம் காண்.

அ) ஃப்ரைடு ரைஸ்

ஆ) மாமிசம்

இ) கட்லெட்

ஈ) கெட்ச்சப்

4. அதிக டைன்கள் உள்ள முள்கரண்டி ____________ உண்ணப் பயன்படுகிறது.

அ) ஸ்பகதி

ஆ) கேக்

இ) சாலட்

ஈ) மீன்

5. ப்ரிபிளேட்டடு சர்வீஸ் என்பது ____________ விதத்தில் உணவு வழங்குவதைக் குறிக்கும்.

அ) அமெரிக்கன்

ஆ) ஃப்ரெஞ்ச்

இ) சைனீஸ்

ஈ) ஜப்பான்

II. கோடிட்ட இடங்களை நிரப்புக

6. உலகில் 50 சதவிகித காபி உற்பத்தி செய்யப்படும் இடம் ____________

7. சாலட்கள் உண்ட நிறைவை ஏற்படுத்துகிறது. ஏனெனில் அதில் ____________ உள்ளது.

FSM_TAM_MQP.indd 302 1/13/2020 1:44:28 PM

8. ____________ என்பது உணவில் உள்ள உடலியல், உயிரியல் அல்லது வேதியியல் காரணிகள் கட்டுப்படுத்தப்பட வேண்டிய அதிகபட்ச அல்லது குறைந்தபட்ச நிலை எனப்படும்.

9. ____________ என்பது சைனீஸ் உணவு வகைகளில் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

10. ____________ கோட்பாடு மனித இயல்பைப் பற்றிய அனுமானங்களை அடிப்படையாகக் கொண்டது.

III. சரியான வாக்கியத்தைத் தேர்வு செய்யவும்.

11. அ) ஊதிய பிடித்தம் என்பது எதிர்மறை ஊக்குவித்தல்.

ஆ) ஊதிய பிடித்தம் என்பது நேர்மறை ஊக்குவித்தல்.

IV. பொருத்துக

12. தன்னார்வ நிறுவனம்	-	விற்பனை மேலாளர்
13. வளர்ச்சி காரணி	-	பயம் மற்றும் தண்டனை
14. சர்வாதிகார தலைமைத்துவம்	-	சுய உதவிக்குழு
15. முதல் சந்தைப்படுத்தும் நபர்	-	பொருளாதார காரணி

பகுதி – ஆ

குறிப்பு: **1. ஏதேனும் 10 வினாக்களுக்கு விடையளி.**

2. கேள்வி எண்.28-க்கு கட்டாயம் பதிலளிக்கவும்.

3. ஒவ்வொரு வினாவிற்கும் மூன்று மதிப்பெண்கள் **(10 x 3 = 30)**

16. மைய அதிகாரம், பகிர்ந்தளிக்கப்படும் அதிகாரம் வேறுபடுத்துக.

17. சலவைப் பிரிவின் குறிக்கோள்களை வரிசைப்படுத்துக.

18. பணி முக்கோணத்தை விளக்குக.

19. மீதமான வெங்காய தக்காளி சாலட்டை பயன்படுத்தும் வழிமுறைகளைக் குறிப்பிடுக.

20. உணவகத்தில் கவர் என்பதனை வரையறு.

21. “லேசி சூசன்” என்றால் என்ன?

22. கேக் கலவையில் பழங்களை சேர்க்கும்போது செய்ய வேண்டிய முன்னெச்சரிக்கை நடவடிக்கைகள் யாவை?

23. பனிச்செதுக்குதலின் மூன்று பயன்களை எழுதுக.

24. பாதுகாப்பு உறுதி செய்யப்பட்ட உணவு வழங்குதல் என்றால் என்ன?

25. எஸ்பிரிட் டி கார்ப்ஸ் என்பதன் பொருள் என்ன?

26. ஆட்சேர்ப்புக்கான காரணிகளைப் பற்றி எழுதுக.

27. சந்தைப்படுத்துதல் கலவையின் காரணிகளைப் பட்டியலிடுக.

28. சிறு - குறு நிதிக் கடனின் முக்கியத்துவத்தை எழுதுக.

பகுதி – இ

குறிப்பு: **1. ஏதேனும் ஐந்து வினாக்களுக்கு விடையளி.**

2. கேள்வி எண்.35-க்கு கட்டாயம் பதிலளிக்கவும்.

3. ஒவ்வொரு வினாவிற்கும் ஐந்து மதிப்பெண்கள் **(5 x 5 = 25)**

29. இருப்பு வைப்பவரின் பணிகள் யாவை?

30. தர நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்புகளின் நன்மைகள் யாவை?

31. சைனீஸ் உணவு வழங்குதலில் முக்கிய அம்சங்களை எழுதுக.

32. சாலட்டின் முக்கியத்துவங்களைப் பட்டியலிடுக.

33. FSSAI-ன் குறிக்கோள்களை எழுதுக.

34. நேர மற்றும் பண மேலாண்மை பற்றி எழுதுக.

35. செயல்திறன் மதிப்பீட்டின் பல்வேறு முறைகளை எழுதுக.

பகுதி – ஈ

குறிப்பு: **1. அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளி.**

2. ஒவ்வொரு வினாவிற்கும் பத்து மதிப்பெண்கள் **(2 x 10 = 20)**

36. சந்தைப்படுத்துதல் கலவையின் காரணிகளைப் பற்றி விரிவாக விளக்குக.

(அல்லது)

ஒரு வெற்றிகரமான தொழிலதிபராவதற்குத் தேவைப்படும் பல்வேறு வகையான திறன்களைப் பற்றி விரிவாக விடையளி.

37. HACCP-ன் கொள்கைகளை விரிவாக எழுதுக.

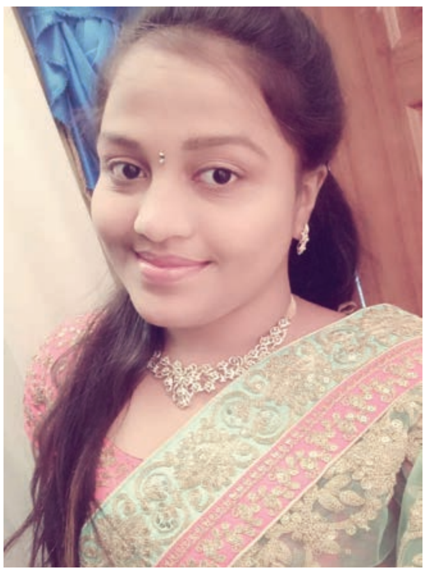
(அல்லது)

இந்தியன் அலகார்ட் கவரை எடுத்துக்காட்டுடன் விவரி,

அக மதிப்பீடு: 10 மதிப்பெண்கள்

FSM_TAM_MQP.indd 304 1/13/2020 1:44:28 PM

நேர்வு ஆய்வு – 1
(Case Study – 1)



என் பெயர் வெங்கட வைஷ்ணவி. நான் சென்னையில் உள்துறை அலங்கரிப்பு / உள் அலங்கார வடிவமைப்பு (Interior Decoration) இளங்கலை பட்டப்படிப்பு இறுதி ஆண்டில் படித்து வருகிறேன். நான் பத்தாம் வகுப்பு படிப்பிற்குப் பிறகு சென்னையில் ஓர்மெஸ் சாலையிலுள்ள சி.எஸ்.ஐ.பெயின் மெட்ரிகுலேசன் பள்ளியில் சேர்ந்து உணவு மேலாண்மை மற்றும் குழந்தை பராமரிப்பு பற்றி படித்தேன். எனக்கு ஏழாம் வகுப்பு படிக்கும் போதிலிருந்தே உணவுத் தொழில் மீது மிகுந்த ஆர்வம். அதனால் என் குறிக்கோளை அடைவதற்கு நான் தேர்ந்தெடுத்த இந்த பாடப்பிரிவு மிகவும் பயனுள்ளதாக இருந்தது.

மேல்நிலை பள்ளிப்படிப்பில் தொழிற்பாடப்பிரிவில் உணவு மேலாண்மை கற்றதனால், உணவக (துறைகளின்) நிறுவனங்களின் அடிப்படையைப் புரிந்து கொள்ளவும், எப்படி உணவக நிறுவனங்களுக்கு உணவுப் பட்டியலைத் திட்டமிடுவது என்றும், பள்ளிச் சிற்றுண்டியை நடத்துதல், தனியார் மழலையர் பள்ளியில் பயிலும் குழந்தைகளுக்கு உணவு தயாரித்தல் மற்றும் உணவுத் திருவிழாவிற்கு ஏற்பாடு செய்தல் போன்றவற்றை நன்கு தெரிந்து கொண்டேன். மேல்நிலையில் கற்ற கல்வியை நடைமுறையில் செயல்படுத்த மிகவும் உதவியாக இருந்தது.

நடைமுறை அனுபவத்தில் பெரிய அளவில் சத்து நிறைந்த உணவைத் தயாரிப்பதற்கு இந்த பாடப்பிரிவு மிகவும் பயனுள்ளதாக இருக்கும் என்பது என்னுடைய தனிப்பட்ட கருத்தாகும். இதுவே என் உணவுத் தொழிலை ஆரம்பிப்பதற்கான பயணத்தைத் தூண்டியது. 12-ஆம் வகுப்பு முடித்த பிறகு பட்டப்படிப்பை பெறுவதற்கு மற்ற பள்ளி மாணவர்கள் கல்லூரியில் சேர்ந்தனர். ஆனால் ஆறு மாதம் கழித்து, நான் வீட்டிலிருந்தவாறே நிகழ்ச்சிகளுக்கு உணவு தயாரித்து வழங்கும் வாய்ப்பினை எடுக்கத் தொடங்கினேன். இதனால் எனது கனவை நனவாக்கி வாழ்ந்தேன். பின்னர் என் பெற்றோர் உதவியுடன் ஒரு கியோஸ்க் (Kiosk) தொடங்கி மூன்று மாதங்கள் வெற்றிகரமாக நடத்தி வந்தேன். பின் மூன்று மாதங்கள் கழித்து கியோஸ்கை மூடிவிட்டு 100 சதுர அடியில் ஒரு உணவக நிறுவனத்தை ஆரம்பித்து வெற்றிகரமாக 9 மாதங்கள் நடத்தி வந்தேன். அதன் பின் நான்கு

FSM_TAM_Case Study.indd 305 1/13/2020 1:46:59 PM

மாதங்கள் இடைவெளி எடுத்துக் கொண்டேன். எனக்குக் கிடைத்த நம்பிக்கையின் உதவியால், அண்ணா நகரில் 'டையட் இன் பைட்' (DITE N BITE) என்ற என் சொந்த உணவகத்தை தொடங்கினேன். காலையில் நான் கல்லூரிக்குச் செல்வேன். மாலையில் உணவகத்தை நடத்துவேன். என் உணவகத்திலிருந்து உடலுக்கு சத்தான ஆரோக்கியமான முறையில் பீட்சா முதல் மில்க் ஷேக் போன்ற உணவினைத் தயாரித்து வழங்கினேன்.

மேல்நிலை பள்ளி அளவில் உணவு மேலாண்மை படித்த மாணவி என்ற முறையில், உணவுத்துறையில் எதிர்காலத்தைத் தேடிக்கொண்டிருக்கும் மாணவர்களுக்கு, இந்தப் பாடப்பிரிவை தேர்ந்தெடுத்து படிப்பதன் மூலம் பயன்பெறுவார்கள் என விரும்புகிறேன். இது தொழிற்பாடப்பிரிவில் மிகவும் பயனுள்ள மற்றும் ஆர்வத்தைத் தூண்டக்கூடிய பாடப்பிரிவில் ஒன்றாக அமையும். எனவே இன்னும் பல மாணவர்கள் என்னைப் போல் பயனடைய வேண்டும் என (இளம் தொழில்முனைவோராகிய நான்) விரும்புகிறேன்.

FSM_TAM_Case Study.indd 306 1/13/2020 1:47:00 PM

நேர்வு ஆய்வு – 2
(Case Study – 2)

ஊக்குவித்தல் இல்லாமல் ஒரு நாள் செல்வது கூட கடினமாக இருக்கும். மாணவர்களாகிய நாங்கள், குறிக்கோளை வகுத்துக் கொண்டு, பள்ளியில் எங்கள் செயல்களை மதிப்பீடு செய்தோம். நான் ஹஸ்னா மரியம். சென்னையில் ஓர்மெஸ் சாலையிலுள்ள சி.எஸ்.ஐ.பெயின் மெட்ரிகுலேசன் பள்ளியின் முன்னாள் மாணவி. என் கனவை நிறைவேற்ற நான் தொழிற்பாடப்பிரிவில் உணவு மேலாண்மை மற்றும் குழந்தை பராமரிப்பு பற்றி படித்தேன். இந்தப் பாடப்பிரிவு இளங்கலை அளவில் பல வாய்ப்புகளை வழங்குகிறது. மற்றும் நான் உட்புற வடிவமைப்பை (Interior Designing) தேர்வு செய்து படித்தேன்.

எங்கள் குறிக்கோளை அடைவதற்கு எங்கள் பள்ளி ஆசிரியர்கள் சிறந்த முறையில் செயல்பட்டனர். பல்வேறு சமையல் முறைகளை தெரிந்து கொள்ளுதல், உணவுப்பட்டியலைத் திட்டமிடுதல், நேரத்தை நிர்வகித்தல், பணி செய்யும் இடத்தை சுத்தமாக வைத்திருத்தல், பலவகைப் பணிகள், சுகாதாரத்தைப் பராமரித்தல், பழக்கவழக்கங்களைக் கற்றுக்கொள்ளுதல் மற்றும் நம்பிக்கையான தொழில்முனைவோராக ஆவது போன்ற எல்லாவற்றிற்கும் இந்தப் பாடப்பிரிவு மிகவும் பயனுள்ளதாக அமைந்தது.

நான் வீட்டிலேயே பேக்கிங் (Baking) தொழிலை செய்து வந்தேன். என்னுடைய பட்டப்படிப்பிற்குப் பிறகு என் சொந்த இடத்தில் ஒரு தொழில் முனைவோராக 'அப்செஸ்ஸிவ் கப் கேக் டிஸ்ஆர்டர்' (Obsessive Cupcake Disorder) என்ற பெயரில் பேக்கரி ஒன்றைத் தொடங்கினேன். நாங்கள் பள்ளியில் முதலாவதாக கற்ற பேக்கிங் பற்றிய பாடமே என்னுடைய ஆர்வத்தைத் தூண்டி இந்த பேக்கரியைத் தொடங்குவதற்கு காரணமாக அமைந்தது. பள்ளியில் 40 நிமிடங்களில் சமைக்கவும், பரிமாறவும், மேலும் எங்கள் இடத்தை சுத்தமாகவும் மற்றும் நேர்த்தியாகவும் வைத்துக்கொள்ள பயிற்சி அளிக்கப்பட்டது. இப்பயிற்சியானது என் கற்பனைத் திறனைக் கொண்டு வித்தியாசமான வடிவங்களில் கேக்குகள் மற்றும் குக்கீஸ்களை தயாரிக்க உதவியது. எனது தயாரிப்புகளை விளம்பரப்படுத்தவும் மற்றும் பல வாடிக்கையாளர்களைப் பெறவும், இப்பாடப்பிரிவில் கற்றுக் கொடுக்கப்பட்ட விற்பனை யுக்திகள் உதவியாக இருந்தது.

நான் ஒரு மகிழ்ச்சியான மாணவியாகவும் இன்று பேக்கிங் தொழில் செய்யும் தொழில் முனைவோராகவும் உள்ளேன். மேலும் என் பள்ளிக்கு, ஆசிரியருக்கு, பெற்றோருக்கு மற்றும் உணவக மேலாண்மை பாடப்பிரிவிற்கும் கடமைப்பட்டவளாக உள்ளேன். எனவே மாணவ / மாணவியர்கள் அவர்களின் கனவுகளை அடைவதற்கு, சுயமாக சம்பாதிப்பதற்கு, பிறருக்கு வேலை வழங்குபவராக ஆகவும் உணவகத் தொழிலில் தொழில் முனைவோராகவும் விரும்பும் அனைவருக்கும் இந்த பாடப்பிரிவை நான் பரிந்துரை செய்கிறேன்.

FSM_TAM_Case Study.indd 307 1/13/2020 1:47:00 PM

சொற்களஞ்சியம்

S.No.	Meaning	Word
1.	விதிகள், நம்பிக்கைகளை ஒருவர் சரியான முறையில் கடைபிடித்தல்	Adherence
2.	இது அழகு அல்லது நல்ல சுவையைப் பாராட்டுதல் தொடர்புடையது ஆகும்.	Aesthetics
3.	நீதிமன்றத்தில் ஆதாரமாகப் பயன்படுத்தப்படும் உறுதி செய்யப்பட்ட எழுத்துப்பூர்வமான அறிக்கை	Affidavit
4.	ஒரு முறையான கூட்டத்தில் வரிசைக்கிரமமாக விவாதிக்கப்பட வேண்டிய விஷயங்களைப் பற்றிய அறிக்கை	Agenda
5.	வெற்றியை அடைய விரும்புதல்	Ambitious
6.	கடந்த கால நடவடிக்கைகளின் ஆதாரங்கள் பாதுகாக்கப்படுகின்ற இடமாகும்	Archaeological Site
7.	விருந்தினர்களுடன் குறைந்த அளவு தொடர்பில் இருக்கும் உணவக விடுதியின் துறை / பிரிவு	Back of the house
8.	அதிக எண்ணிக்கையிலான நபர்களுக்கு அளிக்கப்படும் பெருவிருந்து	Banquet
9.	பான்கெட் அறைகள், பெரிய கூடங்கள், சேமிப்பு மற்றும் சேவை வழங்கப்படும் இடங்களின் தூய்மையைப் பராமரிக்கும் பணியாளர்கள்	Banquet houseman
10.	திறந்த வெளியில் அடுக்குகளில் வைத்து நெருப்பில் சுட்டு தயாரிக்கப்படும் அசைவ உணவு	Barbecues
11.	கோளாறுகள் / கறைகள்	Blemishes
12.	களிமண்ணுடன் போன் சாம்பல் கலந்து தயாரிக்கப்படும் போர்சலின்	Bone China

FSM_TAM_Glossary.indd 308
1/13/2020 1:48:40 PM

13.	காயம் / நசுங்கியது	Bruises
14.	பல உணவு வகைகளுடன் உள்ள விருந்து, விருந்தினர்கள் தாங்களே பரிமாறிக் கொள்வர்	Buffet
15.	சமையலறைகளிலுள்ள அடுக்குப் பெட்டிகள் கொண்ட அலமாரிகள் முழுவதும் சேர்த்து அழைக்கப்படுவதாகும்.	Cabinetry
16.	படிகமாக்கப்பட்ட பழம் / பனியால் உலர்ந்த பழங்கள் (*Glace fruit*) / சிறிய துண்டுகளாக்கப்பட்டு வெப்பப்படுத்திய சர்க்கரை சிரப்பில் இருக்கும்	Candied fruit
17.	ஒரு பொருளின் மேற்பரப்பில் உள்ள தேவையற்ற பொருட்களை நீக்குதல்	Carving
18.	வாகன ஓட்டி	Chauffeur
19.	வளங்களை வீணாகுமாறு உபயோகிக்காமல் தடுத்தல்	Conservation
20	கண்ணாடி வடிவ பாத்திரம் கைப்பிடியுடன் இருக்கும், இனிப்பு வகைகளைப் பரிமாறப் பயன்படும்	Coupe
21.	மேசையின் மேல் பயன்படுத்தும் உப்பு, மிளகு தூள் மற்றும் எண்ணெய் இருக்கக் கூடிய கொள்கலன்கள்	Cruet set
22.	ஆர்த்ரோபோட் வகை கடல் உணவு. இவ்வகையில் நண்டு, இறால், ஷிரிம்ப் மற்றும் கிரே மீன் (*Cray fish*) ஆகியவை அடங்கும்	Crustaceans
23.	பணிகளை அல்லது கடமைகளை பணியாளர்களுக்கு ஒதுக்குதல்	Delegation
24.	உணவிற்குப் பின் சாப்பிடும் இனிப்பு பண்டம்	Dessert
25.	ஊழியரின் வேலையை முடிவுறச் செய்யும் செயல்.	Dismissal
26.	அழகாக வடிவமைக்கப்பட்ட சிறிய மேட் (*Mat*) அல்லது லேஸ் வடிவத்தில் உள்ள காகிதம்	Doily
27.	கடல் அல்லது ஆற்றில் கலக்கப்படும் திரவ கழிவு அல்லது கழிவுநீர்	Effluent
28.	ஒரு செயலைச் செய்வதற்கு அதிகாரம் அல்லது சக்தியை அளித்தல்	Empower

FSM_TAM_Glossary.indd 309 1/13/2020 1:48:40 PM

29.	செயல்திறனை மேம்படுத்துவதற்காக மக்களைப் பற்றியும் மற்றும் அவர்களது பணி நிலைமைகள் குறித்த அறிவியல் ஆய்வு	Ergonomic
30.	ஆலிவ் எண்ணெய் மற்றும் வினிகர் கலந்த சாலட் அலங்காரம். தக்காளி கூழ், கெட்ச்சப், ப்ரெஎன் சர்க்கரை, மிளகு மற்றும் உப்பு கலவை	French dressing
31.	விருந்தினர்களுடன் அதிக தொடர்புடைய உணவக விடுதியின் துறை / பிரிவு	Front of the house
32.	25 செமீ விட்ட அளவுள்ள தட்டு	Full plate
33.	கருவிழியைச் சுற்றி அழுத்தம் அதிகரிக்கும் பொழுது படிப்படியாக கண்பார்வை இழக்க நேரிடும்	Glaucoma
34.	நகர்த்தவோ அல்லது ஈர்க்கவோ வேண்டும்	Gravitate
35.	ஒரு புகார் அல்லது ஒரு ஊழியரின் வலுவான உணர்வை அவர்கள் நியாயமற்ற முறையில் நடத்தினர் என்பது தான்.	Grievance
36.	ஒரு நிறுவனத்திற்கு, அதன் பொருட்களை தயாரித்தல் மற்றும் விற்பனை செய்வதற்கான செலவைக் கழித்து கிடைக்கும் இலாபமே மொத்த இலாபம் எனப்படும்,	Gross profit
37.	20 செமீ விட்ட அளவுள்ள தட்டு	Half plate
38.	ஒரு நிறுவனத்தின் ஏதேனும் ஒரு முக்கியமான கொள்கை பின்பற்றப்படாமல் இருத்தல்	Haphazard
39.	மக்களை அல்லது பொருட்களை அவற்றின் முக்கியத்துவத்திற்கு ஏற்ப முறைப்படுத்துவது	Hierarchical
40.	ஒரு நிறுவனத்தின் உறுப்பினர்கள், அவர்களுடைய அதிகாரத்தின் அடிப்படையில் தரவரிசைப்படுத்தப்பட்டிருக்கும் கட்டமைவு	Hierarchy
41.	இரண்டு பிடியுடன் இடுக்கி போன்று பெரிய ஐஸ்கட்டி துண்டுகளை எடுக்க உதவுவது	Ice tongs
42.	போதுமான அறிவு, தகவல், கல்வி இல்லாமை	Ignorance
43.	இரவு உணவிற்கான தட்டு மற்றும் சாலட் தட்டிற்கு இடையில் உள்ள அளவுடன் இருக்கக் கூடிய தட்டு	Luncheon plate
44.	உணவகத்தின் தலைமை உணவு பரிமாறும் பணியாளர்	Maître d'
45.	ஒரு மேலாளரின் பணி தொடர்பானது	Managerial

46.	சிட்ரஸ் பழங்களிலிருந்து சற்றே கசப்பு சுவையுடன் பிழியப்பட்ட பதப்படுத்தப்பட்ட பொருள்	Marmalade
47.	முட்டையின் வெள்ளைக் கருவையும், சர்க்கரையும் சேர்த்து மொறுமொறுப்பாகும் வரை அவனில் சுட்டு தயாரிக்கப்படும் இனிப்பு	Meringue
48.	பொதுவாக தலையின் ஒரு பக்கத்தில் மீண்டும் மீண்டும் துடிக்க வைக்கும் தலைவலியுடன் இணைந்து குமட்டல் மற்றும் பார்வைத் தொந்தரவு இருக்கும்	Migraine
49.	ஓசை எழுப்பாமல் இருக்க மேசை விரிப்பின் கீழ் பயன்படுத்தப்படும் கம்பளித் துணி	Molleton
50.	பொருளாதார நிலை	Monetary status
51.	மனநிலை மற்றும் உணர்ச்சி நிலையில் நம்பிக்கை அல்லது தனிநபரின் விசுவாசம் அல்லது குழு சம்பந்தமான செயல்பாடு அல்லது கையிலுள்ள பணிகள்	Morale
52.	கலையின் முக்கிய கருத்து	Motif
53.	இது ஒரு நிறுவனத்தின் மொத்த வருவாயிலிருந்து மொத்த செலவைக் கழித்து பெறப்படுவதாகும். இது ஒரு குறிப்பிட்ட காலத்திற்குள் (வழக்கமாக ஒரு வருடம்) ஒரு நிறுவனம் ஈட்டிய வருவாய் அல்லது நஷ்டத்தைக் காட்டுகிறது. இது நிகர வருவாய் என்றும் அழைக்கப்படுகிறது.	Net profit
54.	கொட்டைகளின் ஓடுகளை உடைத்து, அவற்றை வெளியே எடுக்கும் வகையில் வடிவமைக்கப்பட்ட கருவி	Nut cracker
55.	செயல்பாட்டு உணவுக்கான மற்றொரு சொற்றொடர்	Nutraceuticals
56.	விருந்தினரின் தேவைக்காக எந்த நேரமும் அழைக்கக் கூடிய பணியாளர்	On-Call Servers
57.	சாதகமான பலனைப் பெறுவதற்கு உகந்த சூழலாகும்.	Optimum
58.	மற்ற ஊழியர்களுக்கு கிடைத்து, ஒரு சில ஊழியர்களுக்கு கிடைக்காத பயிற்சியை அவர்களுக்கு கிடைக்குமாறு செய்தல்	Outreach
59.	மூன்று குட்டையான அகன்ற வளைந்த டைன்ஸுடன் உள்ள முள்கரண்டி. இவை மீன் தட்டின் வடிவிலேயே அமைந்திருக்கும்	Oyster fork

60.	சுவைக்கினியது	Palatability
61.	அடுமனைப் பொருள். க்ரீம் அல்லது ஜாம் அல்லது பழங்களினால் நிரப்பப்பட்டு (*filling*) சுடப்பட்ட இனிப்புப் பொருள்	Pastries
62.	பாக்டீரியா, வைரஸ் மற்றும் பிற நுண்ணுயிரிகள் நோயை உண்டாக்க கூடியது	Pathogens
63.	ஒரு சில காரணங்களுக்காக ஏதோ ஒன்றை செய்ய ஒப்புக் கொள்ளுதல்	Persuade
64.	சமையலறை மற்றும் சேமிக்கும் இடங்களில் உணவின் சிறிய பகுதி காணாமல் போவது	Pilferage
65.	இது திரவத்தை அளக்க உதவும் ஒரு அளவீடு 1 பின்ட் என்பது அரை லிட்டர் திரவத்திற்கு சமமாகும்.	Pint
66.	வெள்ளியினாலான ட்ரே அல்லது ஒரு பெரிய தட்டு விழாக்களில் உணவு பரிமாறுவதற்காக பயன்படுத்தப்படும்	Platters
67.	வளைந்து கொடுக்கும்	Pliable
68.	உணவு தயாரித்தலில் பணிபுரியும் ஊழியர், உணவு சமைத்தல், சமைக்கும் பகுதியை பராமரித்தல், பணியாளர் சுத்தம் மற்றும் பாதுகாப்பு ஆகியவற்றிற்கு தலைமை சமையற்காரருக்கு உதவியாக இருப்பார்,	Prep cook
69.	ஒரு வணிகத்தின் உரிமையாளர் அல்லது சொத்துக்கு சொந்தக்காரர்	Proprietor
70.	15 செமீ விட்ட அளவுள்ள தட்டு	Quarter plate
71.	வேலை அல்லது சேவைக்கான ஊதியத்தை அளித்தல்	Remuneration
72.	வேலை முடிந்த பின் அதற்கான பணம் (ஊதியம்) செலுத்துதல்	Remuneration
73.	ஒரு குறிப்பிட்ட நோக்கத்திற்காக அவசியமான ஒன்று.	Requisite
74.	குறிப்பிடத்தக்க அல்லது முக்கியத்துவம் வாய்ந்த தரம், மேம்பாடு	Salience
75.	வேண்டாதவற்றை நீக்குதல்	Scrape
76.	மூளையில் கட்டுப்பாடற்ற மின் செயல்பாடு, உடல் வலிப்புடன் சிறுய உடல் அறிகுறிகள், சிந்தனை, தொந்தரவுகள் அல்லது அறிகுறிகளின் கலவையை உருவாக்கும்.	Seizure

FSM_TAM_Glossary.indd 312 1/13/2020 1:48:40 PM

77.	மிளிர்ந்திருத்தல்	Sheen
78.	சலித்தல்	Sift
79.	மற்றவர்களுடன் நேரத்தை சந்திக்கவும் நேரத்தை செலவழிக்கவும் விரும்பும் ஒரு தரம்.	Sociability
80.	டுரீன் என்பது சூப் மற்றும் ஸ்டு (*stew*) வை பரிமாறப் பயன்படும் அகன்ற, குழியான இரண்டு பக்கமும் பிடியுடன் கூடிய பாத்திரம்	Soup tureens
81.	திடமான பட்டைகள் போன்று இருக்கும் பாஸ்தா, மாக்ரோனிக்கும், சேமியாவிற்கும் இடைப்பட்ட தடிமனாக இருக்கும்.	Spaghetti
82.	ஒரு உணவக விடுதியின் பணியாளர் விருந்தினர்களுக்கு உணவினை வழங்குபவர் அல்லது உணவக விடுதி, சங்கம் (*Club*) அல்லது மற்ற நிறுவனங்களில் பணிபுரியும் உணவு வழங்கும் பணியாளர்.	Steward
83.	ஐஸ்கிரீமின் மேல் சிரப் ஊற்றப்பட்டு பரிமாறப்படும் கோப்பை	Sundae glass
84.	சப்பையாதல்	Sunken
85.	குலுக்கலில் வெற்றி பெற்றவருக்கு பரிசு வழங்கும் ஒரு போட்டி	Sweepstakes
86.	முள்கரண்டியில் உள்ள முட்கள்	Tines
87.	பல்வேறு பணி சூழலில் வழக்கமான பராமரிப்பு பணிகள் செய்யும் பணியாளர்கள்	Utility workers
88.	சமீபத்திலுள்ள	Vicinity
89.	எளிதாக தாக்கப்படும் அல்லது பாதிக்கப்படும் தன்மை	Vulnerable
90.	தண்ணீர் குடிக்கப் பயன்படும் குவளை / கூம்பு வடிவத்தில் கைப்பிடியுடன் இருக்கும்.	Water Goblet

மேற்குறிப்புகள்

Agile, F., Food Carving: Your Definitive Guide to Decorative Fruit & Vegetable Carving for All Occasions! Paperback – Create space Independent Pub (18 July 2017)

Amendola, J., Ice Carving, 2nd Edition, John Wiley and sons Inc., Canada, 1994, ISBN-13: 978-0471285700, ISBN-10: 9780471285700.

Andrews, S. Text book of Front Office Management and Operations, Tata McGrew Hill Publishing Company Limited, New Delhi, 2008, ISBN: 978-0-07-065576-8, Pp.148-172.

Anoop.P, Chef Mathew, and Chef Gopan, A Study on Vegetable and Fruit Sculpture, International Journal of Interdisciplinary Research and Innovations ISSN 2348-1226 (online) Vol. 4, Issue 1, pp: (18-19), Month: January - March 2016.

Armstrong, G., Kotler, P., Harker, M. and Brennan, R., Marketing: An Introduction, Pearson Publisher, 2015.

Axler, B.H. and Litrides, C.A. Food and Beverage Service, Wiley Professional Restauranteur Guides Report, 2013, ISBN 978-81-265-4265-9, Pp.129-140.

Bhatnagar, S.K. Front Office Management, Frank Bros. & Co. (Publishers) Ltd., Noida Revised Edition, 2003.

Buapan B. and Kornsinsit, N. Fruit and vegetable carving art [in Thai]. Bangkok: Settasin, 2009.

Chhabra, T. N. Principles and Practice of Management , 9^{th} Edition, Dhanapat Rai & Co. (P) Ltd., India, Reprint 2006., ISBN 81-7700-032-2

Dains, B. and Lockwood, A. Store, Food and Beverage Management, Elsevier Publication, 3^{rd} Edition, 2005, P.252.

Dalal, T. Fruit and Vegetable Carvings (English): Published by Sanjay and Company; 1st edition (1 October 2008).

Dibb, Sally, Simkin, Lyndon; Pride, William M. and Ferrell, O.C. (2005). Marketing: Concepts and Strategies. 5th Edition. Abingdon, UK: Houghton Mifflin, p. 850. ISBN:0-618-53203-X, 978-0-618-53203-2.

Duy, R.L, The Academy of Nutrition and Dietetics Complete Food & Nutrition Academy of Nutrition and Dietetics 2017.

Foskett, D., Paskins, P. and Pennington, A., The Theory of Hospitality and Caering, Hodder Education. An Hachette UK, Ca., Dynamic Learning, 13^{th} Edition, 2016, Pp.293-330.

Gisslen, W. Professional Baking 6^{th} Edition John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey, 2013.

FSM_TAM_References.indd 314 1/13/2020 1:51:07 PM

Gupta, C.B. and Khanka, S.S., Entrepreneurship and Small Business Management, Published by Sultan Chand and Sons, 2017, ISBN: 978-93-5161-094-6 (TC176).

Hongwiwat, N., Complete Step by Step Vegetable and Fruit Carving Hardcover – Richard Goldrick (Translator) Sangdad Publishing Co., Ltd.; 5th edition (2007)

Hui, Y.H., Handbook of Fruit and Vegetable Flavours A John Wiley & Sons, inc., Publication 2010.

Ismail, A. Front Office Operations and Management Library of Congress Cataloging-in-Publication Data, 2004, ISBN: 0-7668-2343-1, Pp.95-105.

Katie, E., Salads: 365 Days of Salad Recipes (Salads, Salads Recipes, Salads to Go, 16th November 2016.

Lillicrap, D.R., Food and Beverage Service, Published by Edward Arnold Publishers, ISBN: 0-7131-1664-1.2014

Lonnie, T. and Lynch, Easy Watermelon Carvings Paperback – by Create space Independent Pub (10 January 2012).

Mahmood A. Khan, Food Service Operations, AVI Publishing Company INC., 1990, ISBN 0-442-24740-0.

McKinnon, H., Community: Salad Recipes from Arthur Street Kitchen Book, 2013

Nagashima, H. and Miura, K., The Decorative Art of Japanese Food Carving: Elegant Garnishes for All Occasions Hardcover – Kodansha International; 1 edition (21 September 2012).

Negi, J. Food and Beverage Management and Cost Control, Kanishka Publishers, Distributors, New Delhi, 1990, ISBN:81-7391-254-8.

Negi. J., Human Resource Development & Management in the Hotel Industry , Published by Frank Bros. & Co.(Publishers) Ltd, New Delhi, First Edition , 2000., ISBN 81-7170-453-0

Neumayer, A. Table Decoration: with Fruits and Vegetables Hardcover, Schiffer Publishing Ltd (29 April 2010)

Pagare, D. Business Management, Sultan Chand and Sons, New Delhi, Revised Edition, 2007, ISBN: 81-7014-152-4, Pp.168-175.

Pagare, D. Business Organisation and Management ., Sultan Chand & Sons Educational Publishers, New Delhi,2002, ISBN 81-70414-675-5.

Pamela H. Simpson, Brooks, C.S., The "Centennial Butter Sculptress", Woman's Art Journal, Vol. 28, No. 1 (Spring - Summer, 2007), pp. 29-36 Old City Publishing, Inc.

Pamela, H. Simpson, Butter Cows and Butter Buildings: A History of an Unconventional Sculptural Medium, Winterthur Portfolio, Vol. 41, No. 1 (Spring 2007), pp. 1-20 The University of Chicago Press on behalf of the Henry Francis du Pont Winterthur Museum, Inc.

Payne, J., Palacio and Monica Theis, Introduction to Food Service, Pearson Prentice Hall Upper Saddle River, New Jersery 07458, 10th Edition, 2005,

Pinder, A. and Twigden, N., Lunchbox Salads: More Than 100 Fast, Fresh, Filling Salads for Every Weekday, 2017.

FSM_TAM_References.indd 315 1/13/2020 1:51:07 PM

Sethi, M. and Malhan, S., Catering Management :An Integrated Approach. Third Edition , New Age International Publishers, 2018.

Sethi, M., Institutional Food Management, New Age International Publishers, New Delhi, 2nd Edition, 2018, ISBN: 978-81-224-3961-8, Pp.48-55.

Sethi, M., Institutional Food Management. New Age International Publishers, Reprint, 2011, ISBN: 978-81-224-1525-4.

Wood, W., Introduction to Food Service, Library of Congress Cataloging – in – Publication Data, USA, 8th Edition, ISBN: 0-13-495425-4, Pp.378-389.

இணையத்தில் தேட

https://www.npr.org/sections/thesalt/2015/06/25/413706612/a-toast-to-butter-sculpture-the-art-that-melts-the-hearts-of-the-masses

http://www.bbc.com/travel/story/20130116-the-origins-of-ice-sculpting

http://www.icesculptingtools.com/History%20of%20ice%20carving.pdf

https://daily.jstor.org/the-decadent-art-of-butter-sculpture/

https://www.npr.org/sections/thesalt/2015/06/25/413706612/a-toast-to-butter-sculpture-the-art-that-melts-the-hearts-of-the-masses

http://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/001088047101200208?journalCode=cqxa

https://www.templeofthai.com/fruit_carving/carving.php

http://3hungrytummies.blogspot.com/2009/10/khao-klub-gapi-rice-with-shrimp-paste.html

http://www.shutterstock.com/pic-2476133/stock-photo-a-bowl-of-prawn-mushroom-and-egg-stir-fried-rice-garnish-with-chives.html

http://www.waltercarl.neu.edu/PDFs/flowpaper.pdf

http://www.thehouseofoojah.com/audiobooks/ccp0-prodshow/flow-mihaly-csikszentmihalyi-audio-book.html

http://www2.chemistry.msu.edu/faculty/reusch/VirtTxtJml/Spectrpy/UV-Vis/spectrum.htm

http://laserpointerforums.com/f54/pink-magenta-wavelength-54293.html

http://www.how-to-cook-gourmet.com/foodpresentationtips.html

http://prettytastesbetter.com/garnishing101/

http://www.psywww.com/intropsych/ch01_psychology_and_science/constructs_and_reification.html

http://www.positive-thinking-principles.com/definition-of-perception.html

http://www.percepp.com/perceptn.htm

http://www.kidport.com/Reflib/Science/HumanBody/MuscularSystem/MuscleNervousSystem.htm

http://en.wikipedia.org/wiki/Color_vision

www.business.azcentral.com/restaurant-service-procedures-6568.html.

www.hbirbals.com/servicetypes.com

www.kullabs.com/classes/subjects/units/lessons/notes/note-detail/6676.

FSM_TAM_References.indd 316 1/13/2020 1:51:07 PM

Oer.nios.ac.in/wiki/index.php/Laying_a_cover

http://www.google.co.in/search/client=opensof=laying+cover

mrskrishhospitality.blogspot.com/p/tables_setting.html.

www.enquettescholar.com/dining_etiquette/table_setting.html.\

https://www.google.com/search?safe=active2source_hp&ei=HyZ-W-alcT6VATADYW&qs.

www.rancelab.com/blog/different_types-cutlery-restaurant.

www.slideshare.net/restaurants supply/different types-of-cutlery-used-in-restaurants.

Setupmy hotel.com/training-hotel-staff/how-to-define-sop-in-hotels/f-and b-service-sop/bletouts-set-table-lines.html.

www.hospitality-school.com/food-beverage-service-types-restaurant.

En.wikipedia.org/wiki/Indian-cuisine

Setupmyhotel.com/train-my-hotel-staff/f-and-b/591 types-of-f-b-service.html.

www.fcijammu.org/food/food/orders/F&B%20service-unit-2.pdf.

www.Japan-talk.com/jt/new/service-in-japan

En.wikipedia.org/wiki/Japanese_ten_ceremony

www.Japan-guide.com/e/e2040.html.

en.wikipedia.org/wiki/Thali

en.wikipedia.org/wiki/Banana_leaf_rice

World-food-and-wine.com/Italian-table

www.gamberooosso.it/en/food-news/1024808-eat-like-an-italian-customs-and-inclinations-of-italians-at-the-table.

மேல்நிலை தொழிற்கல்வி – உணவக மேலாண்மை
கருத்தியல் & செய்முறை
பாடநூல் தயாரிப்பில் பணியாற்றிய பாடவல்லுநர்கள்

கல்வி ஆலோசகர் & வல்லுநர்

முனைவர் பொன். குமார்
இணை இயக்குனர் (பாடத்திட்டம்)
மாநிலக் கல்வியியல் ஆரய்ச்சி மற்றும் பயிற்சி நிறுவனம்,
சென்னை – 600 006.

குழு தலைவர்

முனைவர் வே. சாரதா ராமதாஸ்
பேராசிரியர் மற்றும் துறைத் தலைவர்,
உணவு பணி மேலாண்மை மற்றும் உணவுத் திட்டவியல் துறை,
அவினாசிலிங்கம் மனையியல் மற்றும் மகளிர் உயர்கல்வி நிறுவனம்,
கோயம்புத்தூர் – 641 043.

பாடநூல் வல்லுநர்கள்

முனைவர் சு. உமா மகேஷ்வரி
பேராசிரியர்,
உணவு பணி மேலாண்மை மற்றும் உணவுத் திட்டவியல் துறை,
அவினாசிலிங்கம் மனையியல் மற்றும் மகளிர் உயர்கல்வி நிறுவனம்,
கோயம்புத்தூர் – 641 043.

முனைவர் சு. அலமேலு மங்கை
உதவி பேராசிரியர்,
முதுகலை மற்றும் ஆராய்ச்சி, மனையியல் துறை,
பாரதிதாசன் அரசு மகளிர் கல்லூரி,
புதுச்சேரி – 605 003.

ஒருங்கிணைப்பாளர்

ஞா. ஏஞ்சலின் ரூபி,
உதவி பேராசிரியர்,
மாநிலக் கல்வியியல் ஆராய்ச்சி மற்றும் பயிற்சி நிறுவனம்,
சென்னை.

பாட நூலாசிரியர்கள்

முனைவர் ஆ. திருமணி தேவி
பேராசிரியர் மற்றும் துறைத்தலைவர்,
உணவியல் மற்றும் ஊட்டச்சத்து துறை,
அவினாசிலிங்கம் மனையியல் மற்றும் மகளிர் உயர்கல்வி நிறுவனம்,
கோயம்புத்தூர்.

முனைவர் ப. சவிதா
உதவி பேராசிரியர்,
உணவு அறிவியல் துறை,
எம்.ஓ.பி. வைஷ்ணவா மகளிர் கல்லூரி,
சென்னை.

திருமதி க. ரஹீமா பேகம்
முதுகலை ஆசிரியை (மனையியல்),
கோவை துணி வணிக சங்க அரசு மகளிர் மேல்நிலைப்பள்ளி,
ராஜவீதி,
கோயம்புத்தூர்.

திருமதி ரத்னா வில்லியம்ஸ்
முதுகலை ஆசிரியை (மனையியல்),
சி.எஸ்.ஐ. பெயின் மெட்ரிக் மேல்நிலைப்பள்ளி,
சென்னை.

திருமதி அ. வின்சி
முதுகலை ஆசிரியை (மனையியல்),
ஜெய்வாபாய் மாநகராட்சி பெண்கள் மேல்நிலைப்பள்ளி,
திருப்பூர்.

திருமதி சி. சங்கீதப்பிரியா
முதுகலை ஆசிரியை (மனையியல்),
சென்னை பெண்கள் மேல்நிலைப்பள்ளி,
புத்தா தெரு, கொருக்குப்பேட்டை,
சென்னை.

திருமதி ரா. சாந்தி
முதுகலை ஆசிரியை (மனையியல்),
புனித காணிக்கை அன்னை மகளிர் மேல்நிலைப்பள்ளி,
கோயம்புத்தூர்.

கலை மற்றும் வடிவமைப்பு குழு

புத்தக வடிவமைப்பு மற்றும் வரைபடம்
உதயா இன்ஃபோ
குரோம்பேட்டை, சென்னை.

அட்டை வடிவமைப்பு
கதிர் ஆறுமுகம்

தரக்கட்டுப்பாடு
மனோகர் இராதாகிருஷ்ணன்
அருண் காமராஜ்

ஒருங்கிணைப்பு
ரமேஷ் முனிசாமி

கணினி தட்டச்சர்
திருமதி.ரா.சந்தியா சண்முகம்

விரைவுக் குறியீடு மேலாண்மைக் குழு

R. ஜெகன்நாதன்,
இடை நிலை ஆசிரியர்,
ஊராட்சி ஒன்றிய நடுநிலைப் பள்ளி,
கணேசபுரம், போளூர்.

ஜே.எப். பால் எட்வின் ராய்,
பட்டதாரி ஆசிரியர்,
ஊராட்சி ஒன்றிய நடுநிலைப் பள்ளி,
ராக்கிப்பட்டி, வீரபாண்டி, சேலம்.

ஆ. தேவி ஜெஸிந்தா,
பட்டதாரி ஆசிரியர்,
அரசு உயர்நிலைப் பள்ளி,
என்.எம். கோவில், வேலூர்.

இந்நூல் 80 ஜி.எஸ்.எம். எலிகண்ட் மேப்லித்தோ தாளில் அச்சிடப்பட்டுள்ளது.
ஆப்செட் முறையில் அச்சிட்டோர்: