www.tnschoolbooks.in

தமிழ்நாடு அரசு

மேல்நிலை இரண்டாம் ஆண்டு

தொழிற்கல்வி

உணவக மேலாண்மை

கருத்தியல் மற்றும் செய்முறை

தமிழ்நாடு அரசு விலையில்லாப் பாடநூல் வழங்கும் திட்டத்தின் கீழ் வெளியிடப்பட்டது

பள்ளிக் கல்வித்துறை

தீண்டாமை மனிதநேயமற்ற செயலும் பெருங்குற்றமும் ஆகும்

FSM_TAM_Introduction Pages.indd 1 11-01-2022 14:32:28

www.tnschoolbooks.in

தமிழ்நாடு அரசு

முதல் பதிப்பு - *2019*

திருத்திய பதிப்பு - *2020, 2022*

மறுபதிப்பு - *2021, 2023, 2024*

(புதிய பாடத்திட்டத்தின் கீழ் வெளியிடப்பட்ட நூல்)

விற்பனைக்கு அன்று

பாடநூல் உருவாக்கமும் தொகுப்பும்

மாநிலக் கல்வியியல் ஆராய்ச்சி மற்றும் பயிற்சி நிறுவனம்

© SCERT 2019

நூல் அச்சாக்கம்

தமிழ்நாடு பாடநூல் மற்றும் கல்வியியல் பணிகள் கழகம்

www.textbooksonline.tn.nic.in

FSM_TAM_Introduction Pages.indd 2 24/12/2023 10:54:29

www.tnschoolbooks.in

முன்னுரை

உணவு வழங்குதல் என்பது விருந்தோம்பல் துறையின் மிகப்பெரிய வேகமாக வளர்ந்து வரும் பிரிவுகளில் ஒன்றாகும். இன்றைய வளர்ந்து வரும் சந்தைப் பிரிவுகளில், அனைத்து உணவக நிறுவனங்களும் தரத்தை மேம்படுத்துதல், சேவையை மேம்படுத்துதல் மற்றும் பணமதிப்பை பூர்த்தி செய்தல் ஆகியவற்றையே வலியுறுத்துகின்றன. பதினோராம் வகுப்பு பாட புத்தகத்தில் உணவக நிறுவனங்கள் மற்றும் அதன் பல்வேறு பணிகள் அறிமுகப்படுத்தப்பட்டிருப்பதால், பனிரெண்டாம் வகுப்பில் மேலாண்மையின் அம்சங்கள் பற்றிய விரிவான விளக்கத்திற்கு அதிக கவனம் தரப்பட்டுள்ளது. தொழில் முனைவோர் வளர்ச்சிக்குத் தேவையான திறன்களை மேம்படுத்துதல் மற்றும் எதிர்காலத்தில் தொழில்கள் வெற்றிகரமாக அமைவதற்கான சாத்தியக் கூறுகளை அடையாளம் காணுதலுமே இப்பாடப் புத்தகத்தின் முக்கியக் குறிக்கோளாகும்.

மேலாண்மை அம்சங்களான நிர்வாக அமைப்பு மற்றும் மேலாண்மை கருவிகள் மற்றும் இதனுடன் தொடர்புடைய மற்ற அம்சங்களான அளவு உணவு தயாரித்தல், உணவு வழங்கும் முறைகள், உணவு மற்றும் பானம் வழங்குதலில் மேலாண்மை, உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தரம், பணியாளர்கள் மேலாண்மை, சந்தைப்படுத்துதல் மற்றும் தொழில் முனைவோருக்கான திறன்கள் ஆகியவை விளக்கப்பட்டுள்ளன.

கற்பித்தல் அம்சங்களையும் மற்றும் புத்தகத்தின் மதிப்பையும், மாணவர்களும், ஆசிரியர்களும் முழுவதுமாக உணர்ந்து கொள்ளும் வகையில் வடிவமைக்கப்பட்டுள்ளன. ஒவ்வொரு அத்தியாயமும் (பாடப்பகுதியும்) கற்றலின் நோக்கங்களோடு தொடங்குகிறது. பாடக்கருத்துக்கள் முழுமையான கற்றலை செயல்படுத்தத் தேவையான வரைபடங்கள், அட்டவணை மற்றும் படங்களைத் துணையாகக் கொண்டுள்ளன.

மாணவர்கள் கற்பதற்கும், தேர்வுக்குத் தயார்படுத்துவதற்கு உதவும் வகையிலும் உங்களுக்குத் தெரியுமா? கலைச்சொற்கள், சரியான விடையைத் தேர்ந்தெடுத்தல், வினா விடைகள் ஆகியவை சேர்க்கப்பட்டுள்ளன. கலைச்சொற்கள், மாணவர்கள் எளிதாகப் புரிந்து கொள்ளும் வகையில், பாடப்பகுதியில் விவாதிக்கப்பட்டுள்ள சில சொற்களின் விளக்கத்தைத் தருகிறது.

ஆசிரியர் மற்றும் மாணவர் செயல்பாடு, மாணவர்கள் தங்களது நடைமுறை வாழ்க்கைப் பிரச்சனைகளை பகுப்பாய்வு செய்து, அதைப் பற்றி தங்களது சகவயது நண்பர்கள் மற்றும் வழிகாட்டிகளிடம் விவாதிக்க உதவுகிறது. காலத்திற்கேற்ப உணவக நிறுவனங்கள் எவ்வாறு முன்னேறி வருகின்றன என்ற விழிப்புணர்வை மாணவர்களுக்கு வழங்கும் வகையில் தொழில்நுட்பம் சார்ந்த வடிவங்கள் சேர்க்கப்பட்டுள்ளன. அவை சுவாரஸ்யமான முறையில் கற்பதற்கும், பாடத்தை டிஜிட்டல் முறையில் அணுகுவதற்கும் உதவுகின்ற QR குறியீடு மற்றும் வலையொளி இணைப்பான் (Youtube linkages) போன்றவையே ஆகும்.

இப்புத்தகத்தின் நோக்கம் என்னவென்றால் மாணவர்களுக்கு விருந்தோம்பல் துறையின் பல கோணங்களை விளக்கி தற்போதைய மற்றும் எதிர்கால சந்தை நிலவரங்களைப் பற்றிய அறிவை வழங்குவதேயாகும்.

இப்புத்தகத்தைப் படிக்கும் மாணவர்கள், இத்துறை சம்பந்தப்பட்ட விரிவான அறிவைப் பெற வாசிப்புப் பழக்கத்தை மேம்படுத்தும் ஆர்வமும் தூண்டப்படுகிறது. இதனால் உலகளாவிய அறிவைப் பெற்று சிறந்த வாய்ப்புகளைப் பயன்படுத்தி பெரும் முன்னேற்றத்தை அடைய வேண்டுமென்றும் எதிர்பார்க்கப்படுகிறது.

FSM_TAM_Introduction Pages.indd 3 11-01-2022 14:32:29

www.tnschoolbooks.in

பாடத்திட்டம்

உணவக மேலாண்மை

கருத்தியல்

அலகு எண்	பாடத் தலைப்பு	பக்க எண்	மாதம்
1	நிர்வாக அமைப்பு மற்றும் மேலாண்மை கருவிகள்		
	1.1 நிர்வாக அமைப்பின் வரைபடம்	1-25	ஜூன்
	1.2 நிர்வாக அமைப்பு வரைபடத்தின் வகைக		
	1.3 நிர்வாக அமைப்பின் துறைகள்		
	1.4 மேலாண்மை கருவிகள்		
2	அளவு உணவு தயாரித்தல்		
	2.1 சமையலறையின் வகைகள் மற்றும் சமையலறை அமைப்பு வரைபடம்	26-55	ஜூன்
	2.2 சமையல் குறிப்புகளைத் தர நிர்ணயம் செய்தல்		
	2.3 உணவு பரிமாறும் அளவை நிர்ணயித்தல்		
	2.4 உணவு விலையை நிர்ணயம் செய்தல்		
	2.5 மீதமான உணவுகள் பயன்படுத்தப்படும் விதம்		
3	உணவு வழங்கும் முறைகள்		
	3.1 "கவர்" / உணவு இருக்கை வரையறை மற்றும் உணவருந்தும் மேசையை அமைப்பதற்குத் தேவையானவை	56-98	ஜூலை
	3.2 உணவருந்தும் மேசையைத் தயார் செய்தல் /"கவர்" அமைத்தல்		
	3.3 பல்வேறு உணவுப் பட்டியலுக்கு ஏற்றவாறு கவர் அமைத்தல்		
	3.4 உணவகத்தில் உணவு வழங்கும் முறைகள்		
4	கேக்குகள், பானங்கள் மற்றும் சாலட்கள்		
	4.1 கேக் தயாரித்தல் - வகைகள், செய்முறை	99-139	ஜூலை
	4.2 பானங்கள் – காபி, டீ, பழச்சாறுகள்		
	4.3 சாலட் – முக்கியத்துவம் மற்றும் அதன் வகைகள்		
	4.4 காய்கறி மற்றும் பழங்களைச் செதுக்குதல்		
	4.5 பனிக்கட்டி செதுக்குதல் மற்றும் வெண்ணெய் செதுக்குதல்		

FSM_TAM_Introduction Pages.indd 4 11-01-2022 14:32:30

www.tnschoolbooks.in

5	உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தரம்		
	5.1 உணவு பாதுகாப்பை பாதிக்கும் காரணிகள்	140–169	ஆகஸ்ட்
	5.2 உணவுக் கலப்படம்		
	5.3 இந்திய உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தர நிர்ணய ஆணையம் (FSSAI)		
	5.4 தீங்கு மற்றும் தீங்கு ஏற்படும் நிலையை பகுப்பாய்வு செய்து கட்டுப்படுத்தும் புள்ளி (*Hazard Analysis Critical Control Point – HACCP*)		
6	மேலாண்மை		
	6.1 மேலாண்மை கொள்கைகள் மற்றும் பணிகள்	170–181	செப்டம்பர்
	6.2 நேரம், பணம் மற்றும் சக்தி மேலாண்மை		
7	மனித வள மேலாண்மை		
	7.1 ஆட்சேர்ப்பு	182–202	அக்டோபர்
	7.2 பயிற்சி மற்றும் ஊக்குவிப்பு		
	7.3 தலைமைப் பண்பு		
	7.4 செயல்திறன் மதிப்பீடு, ஊதியம்		
8	பொருட்களை சந்தைப்படுத்துதல்		
	8.1 சந்தைப்படுத்துதல் - கோட்பாடு	203–215	நவம்பர்
	8.2 சந்தைப்படுத்துதல் - கலவை		
	8.3 விற்பனையை மேம்படுத்துதல்		
	8.4 விற்பனை சுழற்சியில் பொருட்களின் பல்வேறு நிலைகள்		
	8.5 சந்தைப்படுத்தும் சூழல்		

FSM_TAM_Introduction Pages.indd 5 11-01-2022 14:32:30

9	தொழில் முனைவோருக்கான திறன்கள்		
	9.1 தொழில் முனைவோருக்கான திறன்கள் மற்றும் குணங்கள்	216–245	டிசம்பர்
	9.2 உணவக நிறுவனத்திற்கான உரிமங்கள் மற்றும் பதிவுகள்		
	9.3 உணவக நிறுவனங்களை நிர்வகிக்கும் பல்வேறு சட்டங்கள்		
	9.4 அரசுத் துறையிலிருந்து கிடைக்கும் நிதி ஆதாரங்கள்		
	உணவக மேலாண்மை – செய்முறை	246–301	
	மாதிரி வினாத்தாள்	302–304	
	தனி நபர் ஆய்வு	305–307	
	சொற்களஞ்சியம்	308–313	
	மேற்குறிப்புகள்	314–317	

0KU23

மின்னூல்

IMVDW

மதிப்பீடு

INSTRUCTIONS TO TEACHERS

- The guide book is prepared to help the teachers and students of Food Service Management, Vocational Group.
- Simple and standardized recipes are given as sample recipes. If you want to make any changes in the recipe according to your convenience, affordability and time limitations, you can do so.
- Be ready with the food ingredients and other requirements beforehand.
- Students should be instructed to enter the lab with apron, hand towel, guide book and observation note.
- Ensure safety while cooking in the lab and handling equipment.

FSM_TAM_Introduction Pages.indd 6 11-01-2022 14:32:30

புத்தக வழிகாட்டி

கற்றலின் நோக்கங்கள்	தொழிற்கல்வி பாடப்பிரிவிலான "உணவக மேலாண்மை" பாடத்தில் பதினோராம் வகுப்பு இறுதியில் மாணவர் கற்க வேண்டிய அம்சங்களைப் பற்றிய சுருக்கமான வரைவு
பாடப்பகுதிகள்	ஒவ்வொரு பாடப்பகுதி பற்றிய ஒரு சுருக்கமான கண்ணோட்டம்
உங்களுக்கு தெரியுமா?	மாணவரின் கேள்வி கேட்கும் மற்றும் சிந்திக்கும் திறனை அதிகப்படுத்தக்கூடிய வியக்க வைக்கும் உண்மைகள் மற்றும் எண்ணங்கள்
முக்கியச் சொற்கள்	உணவகம் தொடர்பாக அறியாத உண்மைகளை தெளிவுபடுத்தும் கலைச்சொற்கள்
செயல்பாடு	பாடத்திலுள்ள கருத்துக்களை ஆராய்ந்து புது யுக்திகளை உருவாக்க மாணவருக்கும் ஆசிரியருக்கும் வழிகாட்டுதல்
இன்போகிராபிக்ஸ்	புத்தகத்திலுள்ளவற்றை புரிந்து கொள்வதற்கும் மனதில் இருத்திக் கொள்வதற்கும் ஏதுவான படங்கள் மற்றும் விளக்கப் படங்கள் (Flow charts)
மதிப்பிடுதல்	மாணவரின் திறனை மதிப்பிட்டு வழிகாட்டுதல்
Q.R.குறியீடு	மாணவர் இணையதளம் மூலம் கற்பதை ஊக்குவித்தல்
அட்டவணை மற்றும் விளக்கப்படம்	அட்டவணை மற்றும் விளக்கப்படங்கள் மூலம் கருத்துக்களை (தெளிவாக) கூர்மையாக புரிய வைத்தல்
வேலை வாய்ப்புக்கள்	உணவக நிறுவனங்கள் தொடர்பான பல்வேறு வேலை வாய்ப்புகளின் பட்டியல்
மேற்குறிப்புகள் (Reference)	ஒவ்வொரு தலைப்பிற்கும் கூடுதலான தகவல்களை அளிக்கும் புத்தகங்களின் பட்டியல்
இணையதள தொடர்பு (Weblinks)	கற்பதற்கு கூடுதல் தகவல்களை அளிக்கும் இணையதள தொடர்புகள்
தேர்வு மாதிரி வினாக்கள்	மாணவருக்கான மாதிரி வினாக்கள்

FSM_TAM_Introduction Pages.indd 7 11-01-2022 14:32:30

www.tnschoolbooks.in

தொழிற்கல்வி பிரிவு – உணவக மேலாண்மை கற்றலின் முக்கியத்துவம்

- தொழில் முனைவோர் ஆவதற்கான சிறப்பு பயிற்சிக்கான ஆயத்தங்களை செய்தல்
- உணவு பதப்படுத்துதலை சிறு தொழிலாக செய்தல்
- அடுமனை ஒன்றினை அமைத்தல்
- சிற்றுண்டி கடை (Snack bar) / ஆரோக்கிய உணவுகளைக் கொண்ட சாலையோரக்கடை (Kiosk) / சாலட் / புதிய பழச்சாறு / மூலிகை பானங்கள் கொண்ட சிறுகடைகளை துவக்குதல்.
- பல்வேறு விதமான விருந்து நிகழ்வுகளை திட்டமிட்டு செயல்படுத்தும் நிகழ்ச்சி ஒருங்கிணைப்பாளருக்கான (Event Manager) தன்னம்பிக்கையை வளர்த்தல்.
- பல தானிய பொடி, ஆரோக்கிய பானங்களைத் தயாரிக்கும் உடனடி தயாரிப்பு (Ready mix) பொடி, சிறுதானிய பொடி, பதப்படுத்தப்பட்ட பொருட்களான வற்றல், வடகம், ஊறுகாய், உலர்ந்த மசாலா பொடிகள் மற்றும் உப்பிட்ட பொருட்கள் போன்றவற்றை தயாரித்து விற்பனை செய்வது பற்றி திட்டமிடுதல்.
- தொழில்துறையில் வல்லுனர்களைக் கொண்டு மாணவர்களுக்கு சிறப்பு பயிற்சி அளிப்பதன் மூலம் எதிர்காலத்தில் சுயதொழிலில் ஈடுபடுவதற்கான வழிமுறைகளை அறிந்துகொள்ள வாய்ப்பினை ஏற்படுத்துதல்.

தொழிற்சார்ந்த படிப்புகள்

- MSME: குறு, சிறு மற்றும் நடுத்தர தொழில்முனைவோர் வளர்ச்சி நிறுவனம் - சென்னை, கோயம்புத்தூர், தூத்துக்குடி, திருநெல்வேலி.
  www.chennaimsmedi.com
- TNAU: தமிழ்நாடு வேளாண்மை பல்கலைக்கழகம் – கோயம்புத்தூர், மதுரை, சென்னை.
  www.tnau.ac.in
- IHM: உணவக மேலாண்மை, உணவு தொழில்நுட்பம் மற்றும் சத்துணவு நிறுவனம் – தரமணி, சென்னை.
  www.shiksha.com
- EDI: இந்தியதொழில்முனைவோர் வளர்ச்சி நிறுவனம்.
  www.ediindia.org.
- NAF: தேசிய விவசாய நிறுவனம் – சென்னை. National Agro Foundation, Chennai.
  https://naf.org.

FSM_TAM_Introduction Pages.indd 8 11-01-2022 14:32:31

உணவக நிறுவனங்களில் தொழில் முனைவோருக்கான வழிமுறைகள்

Groups	Avenues
I. தானியங்கள், சிறு தானியங்கள் மற்றும் அதன் தயாரிப்புகள்	■ பல தானியப்பொடிகள் தயாரித்தல் ■ தேவைக்கேற்ற எளிய உணவுகளைத் தயாரித்தல் ■ உலர்ந்த உடனடி தயாரிப்பு பொடிகளைக் (dry mixes) கொண்டு காலை உணவு வகைகளைத் தயார் செய்தல்
II. பருப்பு மற்றும் பயறு வகைகள்	■ சிற்றுண்டி வகைகளைத் தயாரிப்பதற்கு தேவையான உலர் பொடிகளை உருவாக்குதல் ■ முளைவிட்ட பயறுகளைத் தயாரித்தல்
III. பால் மற்றும் பால் பொருட்கள்	■ உடனடி ரெடிமேட் இனிப்பு தயாரிப்பிற்கான கலவைகளை உருவாக்குதல் ■ ஆர்கானிக் ஐஸ்கிரீம் தயாரித்தல்
IV. காய்கறிகள் மற்றும் பழங்கள்	■ வற்றல், வடகம் தயாரித்தல் ■ உடனடி தயாரிப்புகள் (Ready to Serve), பானங்கள், ஸ்குவாஷ், ஜாம், ஜெல்லி, பதப்படுத்தப்பட்ட மற்றும் மூலிகை பானங்கள் தயாரித்தல் ■ உப்பிடுதல் மற்றும் ஊறுகாய் போடுதல்
V. கொட்டைகள் மற்றும் எண்ணெய் வித்துக்கள் சர்க்கரை மற்றும் வெல்லம்	■ புதுமையான சாக்லேட் தயாரித்தல் ■ கொட்டைகள், ஆளி விதைகள் ஆகியவற்றைக் கொண்டு சாக்லேட்டை வடிவமைத்தல்

உணவக மேலாண்மை

கருத்தியல்

FSM_TAM_Introduction Pages.indd 10 11-01-2022 14:32:31

1 நிர்வாக அமைப்பு மற்றும் மேலாண்மை கருவிகள்

கற்றலின் நோக்கங்கள்

- உணவக நிறுவனங்களின் மாறும் தேவைக்கேற்ப நிர்வாக அமைப்பின் செயல்பாடுகளைப் புரிந்து கொள்ளுதல்
- நிர்வாக அமைப்பின் பல்வேறு துறைகளில் உள்ள பணிப்படி நிலைகள் பற்றிய அறிவினைப் பெறுதல்
- பணி விவரம் மற்றும் பணி அட்டவணை பற்றிய அடிப்படையை அறிதல்

அறிமுகம்

உணவக நிறுவனம் என்பது மக்கள் பணியிலிருக்கும் நேரத்திலும், ஓய்வு நேரத்திலும், அக்கறையோடு உணவினை வழங்குதல் ஆகும். பள்ளிகள், கல்லூரிகள், பல்கலைக்கழகங்கள், மருத்துவமனைகள் மற்றும் ஆரோக்கிய மையங்களில் இயங்கும் உணவகங்கள் இலாபத்தை எதிர்நோக்காத உணவகங்கள் ஆகும். இன்றைய காலகட்டத்தில் பல சேவைகளை வழங்கும் பிரிவாக உணவக மேலாண்மை நிறுவனங்கள் விளங்குகின்றது.

உணவக நிறுவனத்தின் செயல்பாடுகள், குறிக்கோள் மற்றும் வகைப்படுத்துதல் பற்றி முந்தைய பாடப்புத்தகத்தில் விளக்கப்பட்டுள்ளது. நிர்வாக மற்றும் மேலாண்மை கருவிகள் என்பது உணவக நிறுவனத்தின் முக்கியப் பகுதியாக விளங்குவதால் மாணவர்கள் அதைப்பற்றி அறிந்து கொள்வது அவசியம்.

உணவு மற்றும் பானங்கள் வழங்குதல் என்பது வாடிக்கையாளர்களுக்குத் தேவையான உணவு மற்றும் பானங்களை வழங்கும் அமைப்பு மட்டுமல்ல, அதன் செயல்பாடுகள் வாடிக்கையாளரின் தேவையை மையமாகக் கொண்டு இயங்கும் அமைப்பும் ஆகும். ஒரு உணவக நிறுவனம் என்பது ஒரு தனி நபரைக் கொண்டு இயங்குவதல்ல. இரண்டு அல்லது அதற்கும் மேற்பட்ட நபர்களைக் கொண்டு செயல்படுவதாகும். ஒரு உணவக நிறுவனத்தின் செயல்பாடுகள் சிறப்பாகவும், வெற்றிகரமாகவும் அமைய ஒவ்வொரு பணியாளருக்கான பணியை ஒதுக்கீடு செய்வது மற்றும் பகிர்ந்தளிப்பது என்பது மிகவும் அவசியமானது.

1.1 நிர்வாக அமைப்பின் வரைபடம் (Organization Chart)

நிர்வாக அமைப்பு என்பது "பணிபுரிபவர்களின் பொதுவான குறிக்கோள்களை அடைவதற்காக ஒருவருக்கொருவர் ஒற்றுமையுடன் ஒருங்கிணைந்து செய்யும் நடைமுறை செயல்பாடுகள்" என வரையறுக்கப்பட்டுள்ளது.

ஒரு உணவக நிறுவனத்தின் வெற்றி என்பது பணிகள் மற்றும் பொறுப்புகளை அலுவலகப் பணியாளர்களுக்கு சரியான முறையில் பகிர்ந்து அளிப்பதைப் பொறுத்து அமைகிறது. இவற்றை அடைவதற்கு சிறந்த நிர்வாக அமைப்பு என்பது முக்கியமாகும்.

ஒரு உணவக நிறுவனத்தின் நிர்வாக வரைபடம் என்பது அதன் செயல்பாடுகளை திட்டமிட்டு, ஒழுங்குபடுத்தி மற்றும் ஒருங்கிணைத்து செயல்படுத்துவதாகும்.

எந்த ஒரு உணவகத்திற்கும் நிர்வாக அமைப்பு வரைபடம் என்பது முக்கியமான அடிப்படை கருவியாகும். பல்வேறு துறைகள் எவ்வாறு ஒன்றுக்கொன்று தொடர்பு கொண்டு இயங்குகிறது என்பதை இது காட்டுகிறது. மேலும் பணியாளர்களையும் பணிகளையும் ஒன்றிணைத்து குழுவிலுள்ள அனைவரையும் நிர்வாகம் சார்ந்த செயல்பாடுகளில் ஈடுபட வைப்பதையும் குறிக்கிறது.

வரையறை

நிர்வாக வரைபடம்: நிர்வாக வரைபடம் என்பது நிர்வாக அமைப்பின் கட்டமைப்பு, பணிகள் மற்றும் பணி நிலைகளின் தொடர்புகள் பற்றி வரைபடம் மூலம் காட்டுவதாகும்.

பயன்கள்

- அமைப்பின் கட்டமைப்பை மேல்நிலை பார்வையிலிருந்து காட்டுகிறது (a bird's eye view)
- நேரடி (கோடு) மற்றும் பணியாளர்களுக்கு (குறுக்கு) இடையே உள்ள பணித்தொடர்பினைக் குறிக்கிறது. இதனால் மனவேற்றுமைகள் களையப்படுகின்றன.
- தொடர்புகளின் அலைவரிசை காண்பிக்கப்படுகிறது. இவை புதிய பணியாளர்களை பயிற்றுவிப்பதில் பயன்படுகிறது.
- பல்வேறு பணிநிலைகளையும் (Job position) மற்றும் நிர்வாக நிலைகளையும் குறிக்கிறது.
- நிலையான அதிகார மையம் மற்றும் அதன் நேர்கோடான பொறுப்புகளையும் முறைப்படி காட்டுகிறது.

1.2 நிர்வாக அமைப்பு வரைபடத்தின் வகைகள் (Types of Organization Chart)

நிர்வாக அமைப்பின் கட்டமைப்பினை ஓர் வரைபடமாகக் காட்டலாம். அதிகாரத் தொடர்புகளை அடிப்படையாகக் கொண்டு நிர்வாக அமைப்பு வரைபடத்தை மூன்று வகையாகப் பிரிக்கலாம். நிர்வாக அமைப்பு வரைபடம் என்பது நிறுவனத்தின் உயர் அதிகாரி மற்றும் சார்பு நிலை பணியாளர்களுக்கிடையில் உள்ள தொடர்பு மற்றும் தீர்மானிக்கும் அதிகார மையம் ஆகியவற்றைக் காட்டுகிறது.

வரையறை

அதிகாரம் (Authority): அதிகாரம் என்பது ஆணையிடுவதற்கு உரிமையும், முடிவுகள் எடுப்பதிலும், கீழ்படிதலை நடைமுறைப்படுத்துவதில் திறனும் இருப்பது என வரையறுக்கப்பட்டுள்ளது, மற்றவரை தன் செயல்களால் ஊக்கப்படுத்துவது அல்லது கட்டுப்பாட்டில் வைத்திருக்கும் திறனையும் குறிக்கிறது.

பொதுவாக நிர்வாக வரைபடம் என்பது அதிகாரத்தின் வரிசையை குறிக்கும் அடிப்படையில் கட்டமைக்கப்படுகிறது. நிர்வாகக் கட்டமைப்பு என்பது அதிகாரம் மையப்படுத்தப்பட்டுள்ளதா அல்லது பகிர்ந்தளிக்கப்பட்டுள்ளதா என்பதைக் குறிக்கிறது.

உணவக நிறுவன செயல்பாடுகளில் இரண்டு வகையான அதிகாரத் தொடர்புகளின்

FSM_TAM_Chapter 01.indd 2 11-01-2022 14:09:33

www.tnschoolbooks.in

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

மைய அதிகாரம் (Centralised Authority)

நிர்வாக அமைப்பின் கட்டமைப்பு என்பது அனைத்து தீர்மானங்கள் மற்றும் அதிகாரம், நிர்வாகத்தின் மேல்நிலையில் மையப்படுத்தப்பட்டிருப்பதைக் குறிக்கும்.

பகிர்ந்தளிக்கப்படும் அதிகாரம் (Decentralised Authority)

பகிர்ந்தளிக்கப்படும் அதிகாரம் என்பது தீர்மானிக்கும் அதிகாரம் பெரிய குழுக்களுக்கு பரவலாகக் கொடுக்கப்பட்டிருக்கும். கீழ்நிலையில் உள்ள அலுவலர்கள், அதிகாரிகள் மற்றும் பணியாளர்களுக்கும் அதிகாரம் கொடுக்கப்பட்டிருக்கும்.

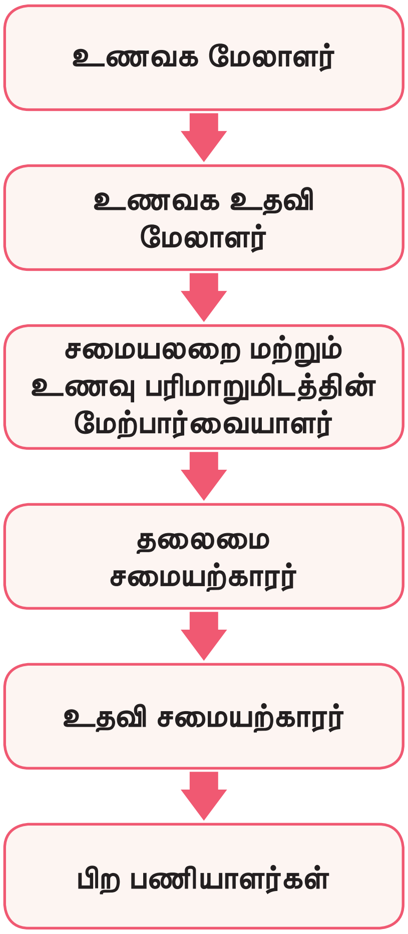
அமைப்பு உள்ளது. அவை கோடு நிர்வாக அமைப்பு (Line), கோடு மற்றும் பணியாளர்கள் (Line and Staff) தொடர்பு அமைப்பு ஆகும்.

அ. கோடு நிர்வாக அமைப்பு (Line Organization)

கோடு நிர்வாக அமைப்பில், அதிகார வரிசை நேராகவும், தெளிவாகவும் வரையப்பட்டிருக்கும். நிர்வாக அமைப்பு வரைபடத்தில் உள்ள ஒவ்வொரு நபரும், அவருக்கு மேலே அதிகாரத்தில் உள்ள நபரிடம் பொறுப்பாகநடந்துகொள்ளவேண்டும்.எனவே அதிகாரமும், பொறுப்புகளும் கீழ்நோக்கி அடுத்தடுத்து வழங்கப்படும். இம்மாதிரியான நிர்வாக அமைப்பில் ஒவ்வொரு நபரும் அவன் / அவர் யாரிடம் பொறுப்பாக இருக்க வேண்டும் என்பதை அறிவர்.

பணிகள் மற்றும் பணி நிலைகள், வரைபடத்தில் தொகுதிகள் அல்லது வட்டங்களாகக் காட்டப்பட்டுள்ளது. திடமான கோடுகள் தொகுதிகளை இணைக்கின்றன. இவை முறையான அதிகாரத் தொடர்புகளைக் காட்டும். அதிக அளவு அதிகாரம் இருப்பவர் வரைபடத்தின் மேல்நிலையிலும், மிகக்குறைந்த அளவு அதிகாரம் உள்ளவர் கீழ்நிலையிலும் இருப்பர். தொடர்புகளின் வரிசை புள்ளியிட்ட கோடுகளாகக் காட்டப்படும். இது மறைமுகமான தொடர்புகளைக் (Informal relationship) குறிக்கிறது.

எடுத்துக்காட்டாக, வளர்ந்து வரும் கஃபடேரியாவின் செயல்பாடுகளில் மேலாளருடன் ஒரு துணை மேலாளர் பணி சேர்க்கப்பட்டால் மற்றுமொரு அதிகார வரிசை நிலை உருவாகும். இவை படம் 1.1-ல் காட்டப்பட்டுள்ளது, மேலிருந்து கீழ் நோக்கி உள்ள இடைவெளி அதிகம் இருக்குமானால், குறுக்கு வாட்டில் துறைகள் பிரிக்கப்பட்டு பொறுப்புகள் பகிர்ந்தளிக்கப்படுகிறது.



படம் 1.1 கோடு நிர்வாக அமைப்பு வரைபடம்

FSM_TAM_Chapter 01.indd 3 11-01-2022 14:09:34

ஆ. கோடு – பணியாளர்கள் நிர்வாக அமைப்பு (Line and Staff Organization)

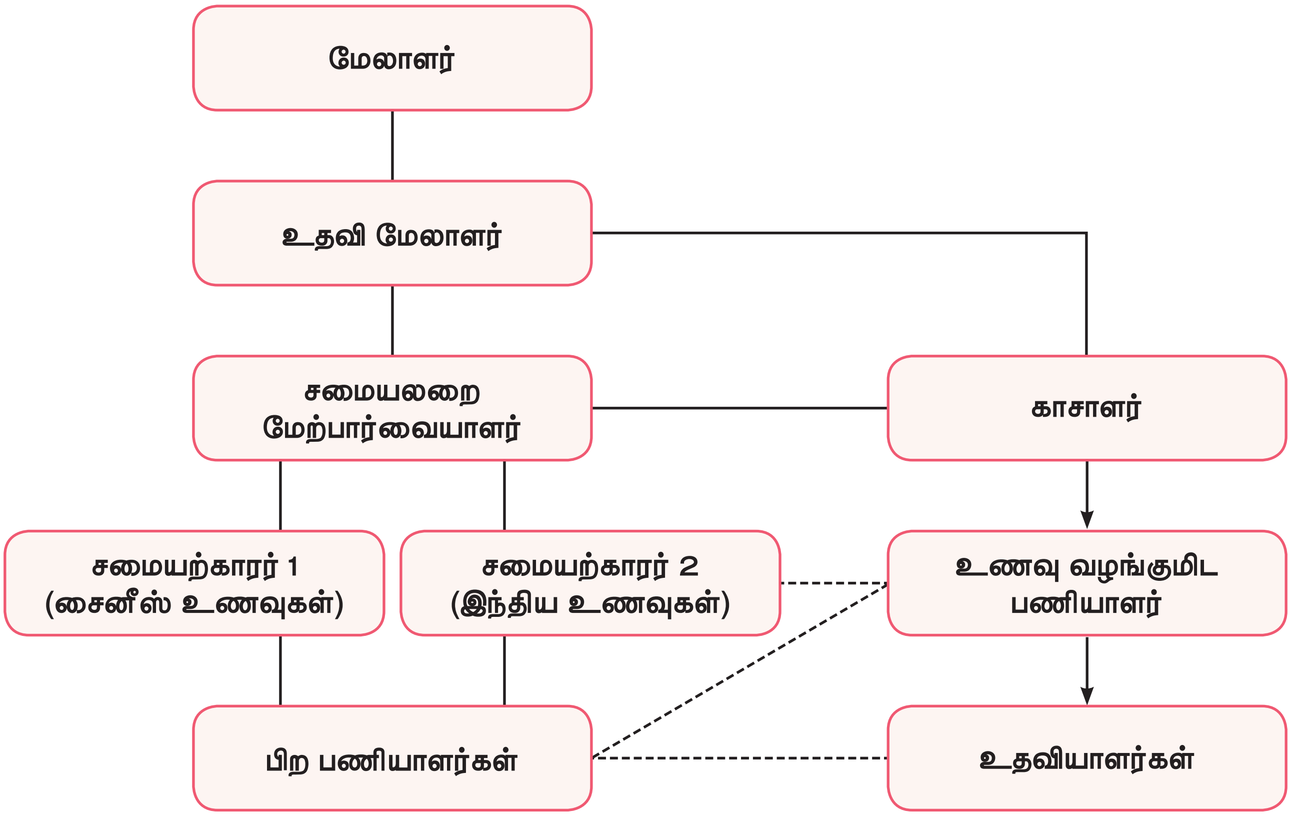
ஒரு நிறுவனம் வளர்ச்சி அடையும்போது, நேர்கோடு நிர்வாக அமைப்பின் மேல்நிலையில் உள்ள நபரினால் பலதரப்பட்ட பொறுப்புகளை சமாளிப்பது கடினம். ஆனால் நேர்கோடு பணியாளர்கள் நிர்வாக அமைப்பில் பணி வல்லுநர்கள் வெவ்வேறு பணி நிலைகளில் இணைக்கப்பட்டுள்ளதால் அவர்களின் ஆலோசனையும் ஊக்கமும் கோட்டின் வரிசையில் உள்ள மற்ற பணியாளர்கள் பணிபுரிவதற்குவசதியாகஇருக்கும்.மேலாளர் மேல்நிலையிலும் அவருக்கு துணைபுரிய ஒரு மேற்பார்வையாளர் மற்றும் ஒரு சமையல் வல்லுநர் கீழ் நிலையிலும் இருப்பர். இந்த நிர்வாக அமைப்பு வரைபடம் 1.2-ல் காட்டப்பட்டுள்ளது.

ஒரு உணவக நிறுவனத்தின் நிர்வாக அமைப்பு பின்வரும் வரைபடம் 1.3-ல் காட்டப்பட்டுள்ளது.

1.3 நிர்வாக அமைப்பில் உள்ள பல்வேறு துறைகள்

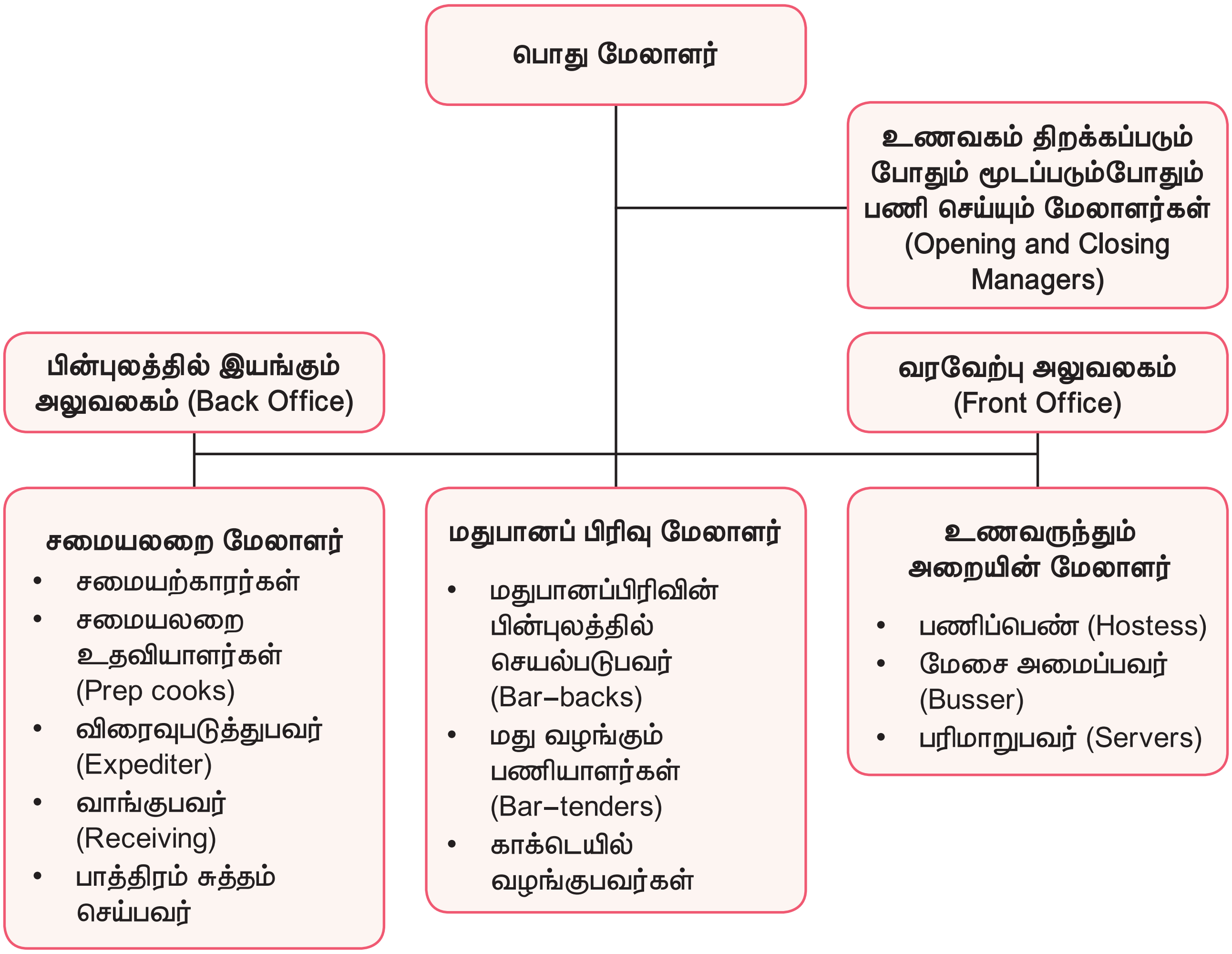
ஒருநிர்வாகஅமைப்புஎன்பதுபல்வேறு துறைகள் மற்றும் அதன் கீழ் உள்ள துறைகள் என பிரிக்கப்பட வேண்டியது முக்கியமாகும். அதன்மூலம்எதிர்பார்க்கப்பட்டதரத்திற்குஏற்ப பணியாளர்களின் செயல்திறனை மதிப்பிட முடியும். எடுத்துக்காட்டாக, உணவகங்களில் **வரவேற்பு அலுவலகம்** (Front office) என்பது விருந்தினர்களுடன் பணியாளர்கள் நேரடியாக தொடர்பு கொள்ளும் துறையாகும், அதே சமயம் **உணவகங்களின் பின்புலத்தில் இயங்கும் அலுவலகமானது (Back office)** விருந்தினர்களுடன் குறைந்த அளவே தொடர்புடையதுறையாகும்.இங்குபராமரிப்பு, கணக்கியல் மற்றும் பிற பணிகள் செய்யும் பணியாளர்கள் பணிபுரிவர்.

நிர்வாக அமைப்பின் முக்கியமான கிளைகளில் ஒன்றாக துறை என்னும்



படம் 1.2 ஒரு சிற்றுண்டி சாலையின் நேர்கோடு பணியாளர்கள் நிர்வாக அமைப்பு வரைபடம்

FSM_TAM_Chapter 01.indd 4 11-01-2022 14:09:35



படம் 1.3 உணவகத்தின் நிர்வாக அமைப்பு வரைபடம்

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

உணவகம் திறக்கப்படும்போதும் மூடப்படும்போதும் பணி செய்யும் மேலாளர்கள் (Opening and Closing Managers): உணவக நிறுவனம் திறக்கப்படும்போதும், அது முடிவுறும் நேரத்திலும் அதற்கான முறையான பணிகளை சரிபார்க்கும் பட்டியலைக் கொண்டு சிறப்பாக செயல்படுபவர்

மதுபானப் பிரிவின் பின்புலத்தில் பணிபுரிபவர் (Bar-backs): இரவு விடுதி, மதுபானக்கடை, ரெஸ்ட்டாரெண்ட் மற்றும் உணவக அறைகளில் (Catering Halls) பணிபுரியும் மதுபானப்பிரிவு பணியாளர்களின் உதவியாளர்.

மேசை அமைப்பவர் (Busser): ரெஸ்ட்டாரெண்ட் மற்றும் உணவக நிறுவனங்களில் சுத்தப்படுத்துதல் மற்றும் மேசையை அமைக்கும் பணியை செய்பவர்.

மது வழங்கும் பணியாளர்கள் (Bartenders): மதுபான விடுதிகளில் மதுவினை வழங்குபவர்.

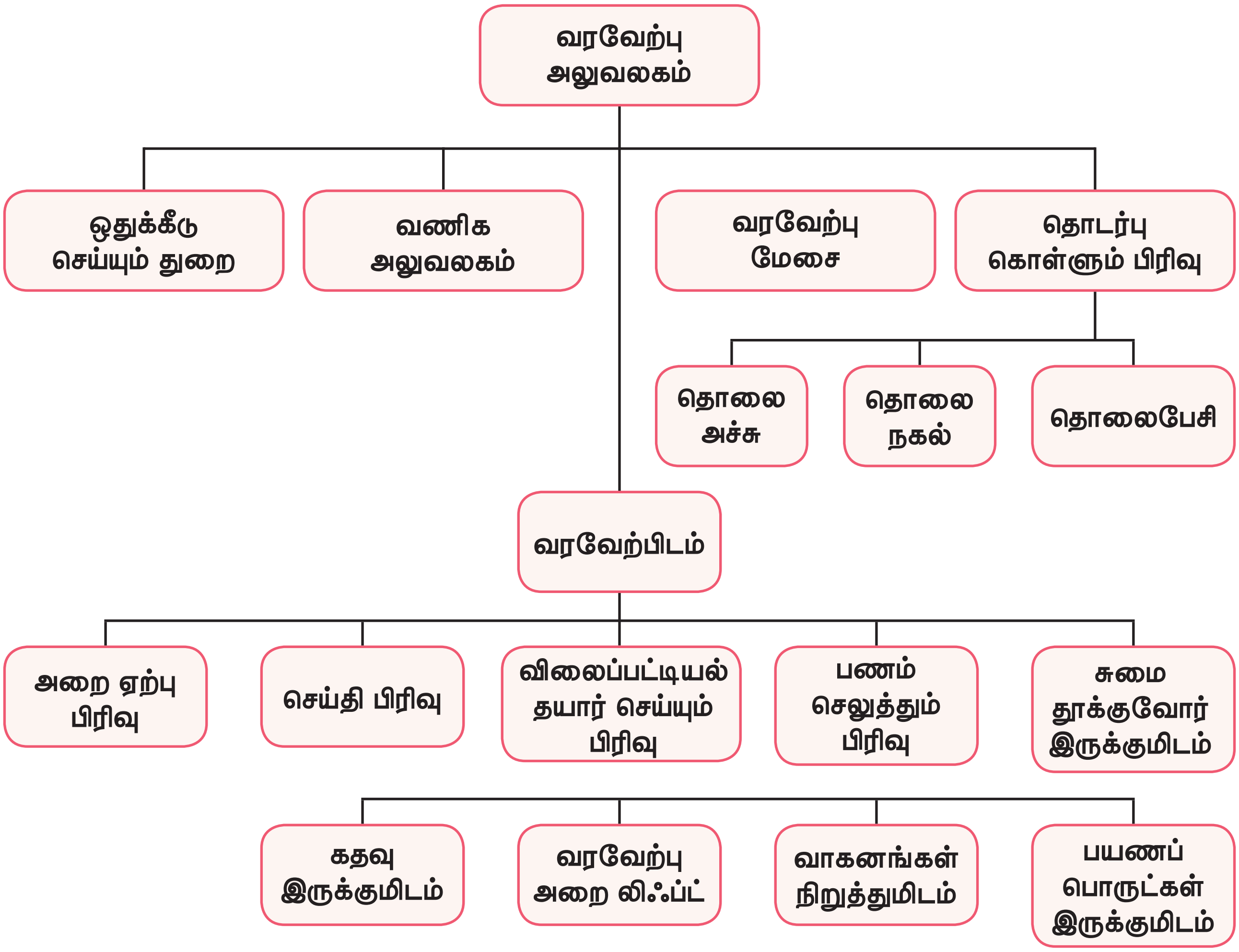
விரைவுபடுத்துபவர் (Expediter): செயலை விரைவுபடுத்தவோ அல்லது ஒரு செயல்முறையை முடிக்கவோ உதவுவார். எடுத்துக்காட்டாக, எக்ஸ்பெடிட்டர் என்பவர் காரிலேயே அமர்ந்து உண்ணும் வசதியுள்ள உணவகங்களில் ஆர்டர்களை வாங்கிச் செல்வதற்கு விரைவுபடுத்தி செயல்படுத்துவார்.

சொல் பயன்படுத்தப்படுகிறது. வரவேற்பு அலுவலகம் (Front office), உணவு மற்றும் பானங்கள் வழங்குதல், கணக்கு பிரிவு (Accounts), சேமிப்பு அறை (Stores) மற்றும் பின்புலத்தில் இயங்கும் அலுவலகம் (Back office) ஆகிய பல்வேறு துறைகள் உள்ளன.

புகைபடம் 1.1 வரவேற்பு அலுவலக மேசை

1.3.1 வரவேற்பு அலுவலகம் (Front office)

ஒரு உணவகத்தின் நிர்வாக அமைப்பில் வரவேற்பு அலுவலகம் என்பது முக்கிய இடத்தைப் பெற்றுள்ளது. இது உணவகத்தின் இருதயம் போன்றது. இவை நன்றாகவடிவமைக்கப்பட்டு,பராமரிக்கப்பட்டு மற்றும் ஒருங்கிணைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். வரவேற்பு அலுவலகம் பல்வேறு பணிகளை செயல்படுத்தக்கூடிய இடமாகும். இங்கு ஒதுக்கீடு செய்தல் (Reservation),



படம் 1.4 வரவேற்புத்துறையின் நிர்வாக அமைப்பு வரைபடம்

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

கான்ஸியர்ஜ் (Concierge): விருந்தினர்களின் சுற்றுலா பதிவு செய்தல், திரையரங்கு / உணவகத்திற்கு முன் பதிவு செய்து கொடுத்தல் போன்ற பணிகளுக்கு உதவி செய்யும் உணவக விடுதி பணியாளர்

ஒதுக்கீடு / பதிவு செய்யும் துறை (Reservation Section): வரவேற்பறையின் மேசைக்குப்பின்னால்விருந்தினர்களுக்கான அறையை, முறையாக ஒதுக்கீடு செய்யும் பிரிவாகும்.

வணிக மையம் (Business Centre): மேசைகள் (desks), கணினி (Computer) மற்றும் அச்சு இயந்திரம் (Printer) போன்றவை இருக்குமிடம். இங்கு அலுவலக வசதிகள் மற்றும் சேவைகள் வழங்கப்படுகின்றன.

போர்ட்டர்ஸ் லாட்ஜ் / சுமை தூக்குபவர் இருக்குமிடம் (Porters Lodge): கட்டிடத்தின் முகப்பில் இருக்கக் கூடியது. இங்கு ஒன்று அல்லது அதற்கு மேற்பட்ட சுமை தூக்குபவர்கள் இருப்பர். இவர்கள் விருந்தினர்களின்தேவையைப்பூர்த்திசெய்வர்.

புகைபடம் 1.2 கான்ஸியர்ஜ் மேசை (பதிவு செய்யுமிடம்)

வரவேற்பு வழங்குதல் (Reception), பதிவு செய்தல் (Registration), ரசீது தொகையை கணக்கிடுதல் (Billing), கணக்கியல் துறை (Accounting) மற்றும் பிற துறைகளுடன் தொடர்பு கொள்ளுதல் போன்ற பல பணிகள் வெற்றிகரமாக செயல்படுத்தப்படுகின்றன. இத்துறையே அறைகளிலிருந்து கிடைக்கும் வருமானத்தை உயர்த்துகிறது. எனவே இதன் நிர்வாக அமைப்பு முறையானதாகவும், பணியாளர்களின் பொறுப்புகள் மற்றும் பணிகளைத் தெளிவாக வரையறுக்கக் கூடியதாகவும் இருக்க வேண்டும். வரவேற்பு அலுவலக மேலாளர் பல்வேறு வகையான வேலைகளையும், செயல்களையும் செய்து வரவேற்பு அலுவலகத்தின் தலைமையாக செயல்படுவார்.

எனவே, வரவேற்பு அலுவலகத்தின் பணிகளைக் கையாள சரியான வடிவமைப்பு உள்ள நிர்வாக அமைப்பு என்பது அவசியமானதாகும்.

1.3.2 அறைகள் பராமரிப்பு (House–Keeping)

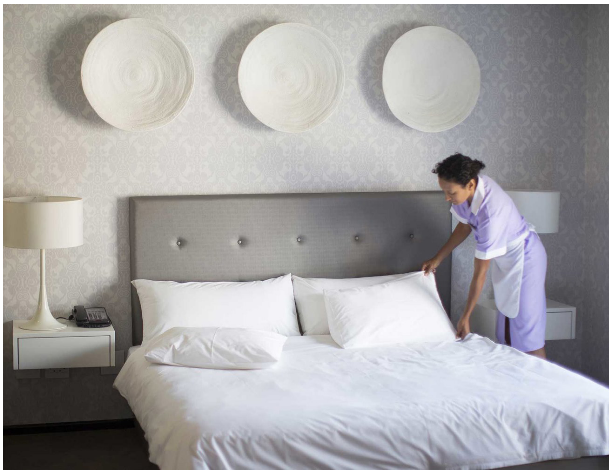
அறை பராமரிப்பு என்பது உணவக விடுதியின் இன்றியமையாத செயல்பாடாகும். இது உணவகத்தின் முதுகெலும்பாக செயல்படுகிறது. வரவேற்பு அலுவலகம், உணவு தயாரித்தல், உணவு மற்றும் பானங்கள் வழங்குதல் போன்ற மற்ற துறைகளுக்கு சமமாக இத்துறையும் செயல்பட வேண்டும். உணவக விடுதியின் உயர்ந்த குறிக்கோளான '**சேவையில் சிறந்ததை வழங்க வேண்டும்**' **(Excellence in service quality)** என்பதில் இத்துறையின் பங்கு மிக முக்கியமானதாகும்.

www.tnschoolbooks.in

அறைப்பராமரிப்பில் நிர்வாக அமைப்பு (Organization in House–Keeping)

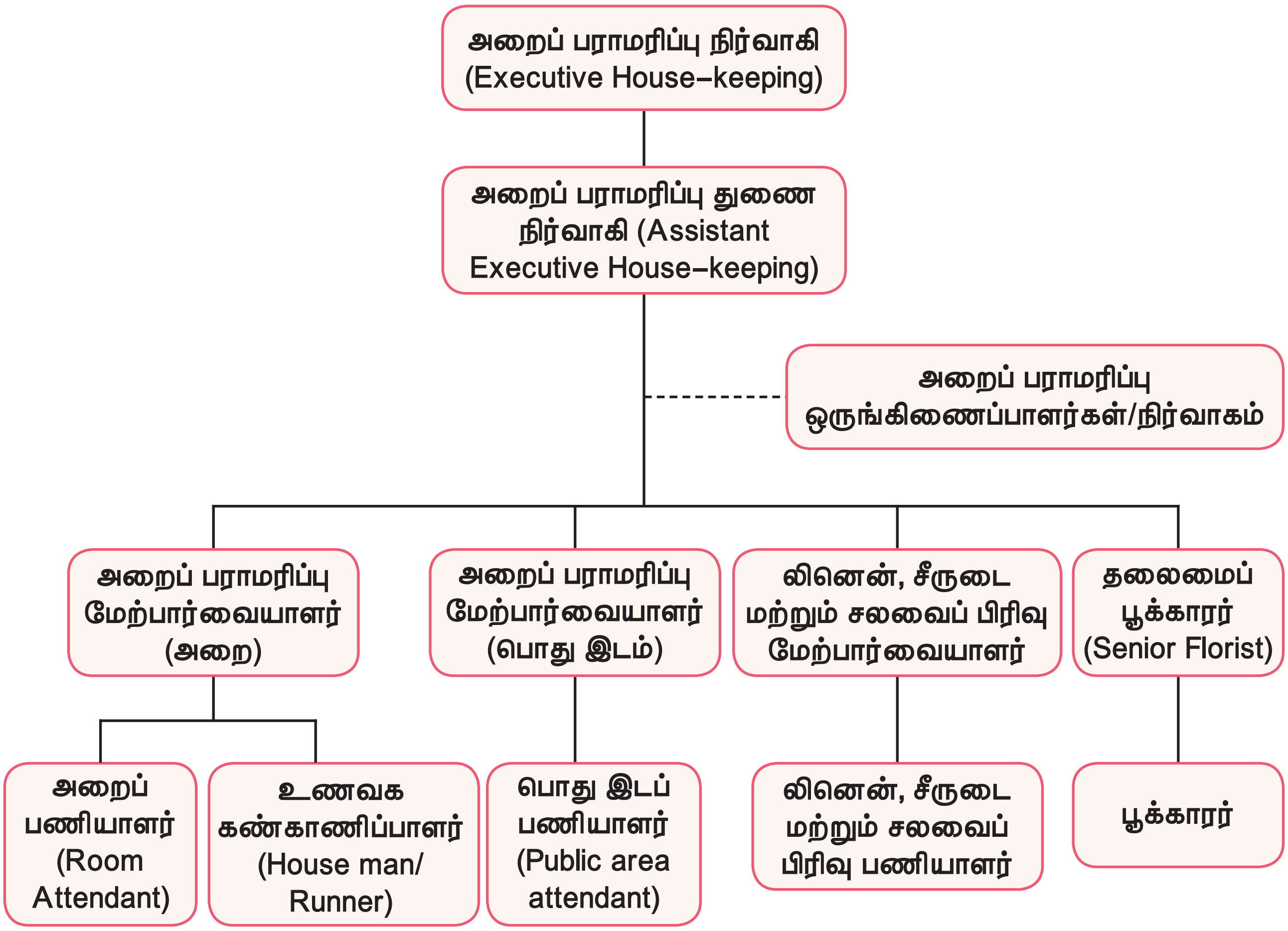
தற்போது, அறைப் பராமரிப்பு என்பது உணவகத்தின் சுத்தத்தை பராமரிப்பது மட்டுமல்லாது விற்பனை கணக்கெடுப்பு, விருந்தினர் பணியாளரின் உறவைப் பேணுதல், மற்ற துறைகளுடன் ஒத்துழைத்தல், கிடைக்கும் வளங்களை வாங்குதல் மற்றும் சிறப்பாக பயன்படுத்துதல் ஆகியவற்றையும் செயல்படுத்தும் துறையாக விளங்குகிறது. வழங்கக்கூடிய சேவை மற்றும் பலன்களைத் தரமாகவும், நிறைவாகவும் தருவதில் கவனம் செலுத்துகிறது.

திட்டமிடுதல், வழிகாட்டுதல், ஒருங்கிணைத்தல் மற்றும் சிக்கலான செயல்களை கட்டுப்படுத்துதல் போன்றவற்றை செயல்படுத்த சிறந்த நிர்வாக கட்டமைப்பு தேவைப்படுகிறது.



புகைபடம்1.3 அறைப் பராமரிப்பு – படுக்கை அமைத்தல்

அறைப் பராமரிப்பின் அதிகார வரிசை மற்றும் கட்டமைப்பிற்குள் உள்ள தகவல் தொடர்புகள் பின்வரும் நிர்வாக வரைபட அமைப்பில் காட்டப்பட்டுள்ளது,



படம் 1.5 அறைப்பராமரிப்பு நிர்வாக அமைப்பு

FSM_TAM_Chapter 01.indd 8
11-01-2022 14:09:37

www.tnschoolbooks.in

புகைபடம் 1.4 அறைப் பராமரிப்பு – தரையை சுத்தம் செய்தல்

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

ஃப்ளாரிஸ்ட்/பூக்காரர் (Florist): வெட்டப்பட்ட மலர்களை விற்பது மற்றும் அடுக்கி சீரமைப்பது போன்ற பணிகளை செய்பவர்.

உணவக கண்காணிப்பாளர்/ ஹவுஸ்மேன்/ரன்னர் (Houseman/ Runner): உணவகவிடுதி சுத்தமாகவும்,துப்புரவாகவும் மற்ற வசதிகள் அனைத்தும் நன்முறையில் செய்யப்பட்டுள்ளது என்பதையும் உறுதி செய்யும் கண்காணிப்பாளர்.

சலவைப் பிரிவு (Laundry): சலவைப் பிரிவுஎன்பதுஉணவகவிடுதியின்சுத்தம்மற்றும் வணிக முக்கியத்துவத்தை ஏற்படுத்துவதில் முக்கிய பங்கு வகிக்கிறது. இடத்தினைத் தேர்ந்தெடுத்தல், வெளிச்சம், கருவிகள், பணியாளர்கள் மற்றும் உணவகத்தின் மற்ற செலவினங்கள் ஆகியவை சலவைப் பிரிவு திட்டமிடுதலில் இன்றியமையாததாகும்.

சலவைப் பிரிவு சேவையின் முக்கிய குறிக்கோள்கள்

- சுத்தமான, தூய்மையாக்கப்பட்ட விரிப்புகள் மற்றும் அறைக்குத்

புகைபடம் 1.5 லினென் சுத்தப்படுத்துதல்

தேவையான மெத்தை விரிப்புகளை வழங்குவது.
- துறையின் பயன்பாட்டினைப் பொறுத்து விரிப்புகளை தடையேதும் இல்லாமல் வழங்குவது.
- உணவகவிடுதியின் தரத்தை உயர்த்துவது.

1.3.3 உணவு மற்றும் பானங்கள் வழங்கும் துறை (Food and Beverage Service)

ஒரு உணவக விடுதி அல்லது உணவக நிறுவனத்தின் உணவு மற்றும் பானங்கள் துறையில், சமையலறை, உணவு வழங்கும் பிரிவு மற்றும் மதுபானம் வழங்கும் பிரிவு ஆகியவற்றிற்கு இடையில் நெருக்கமான

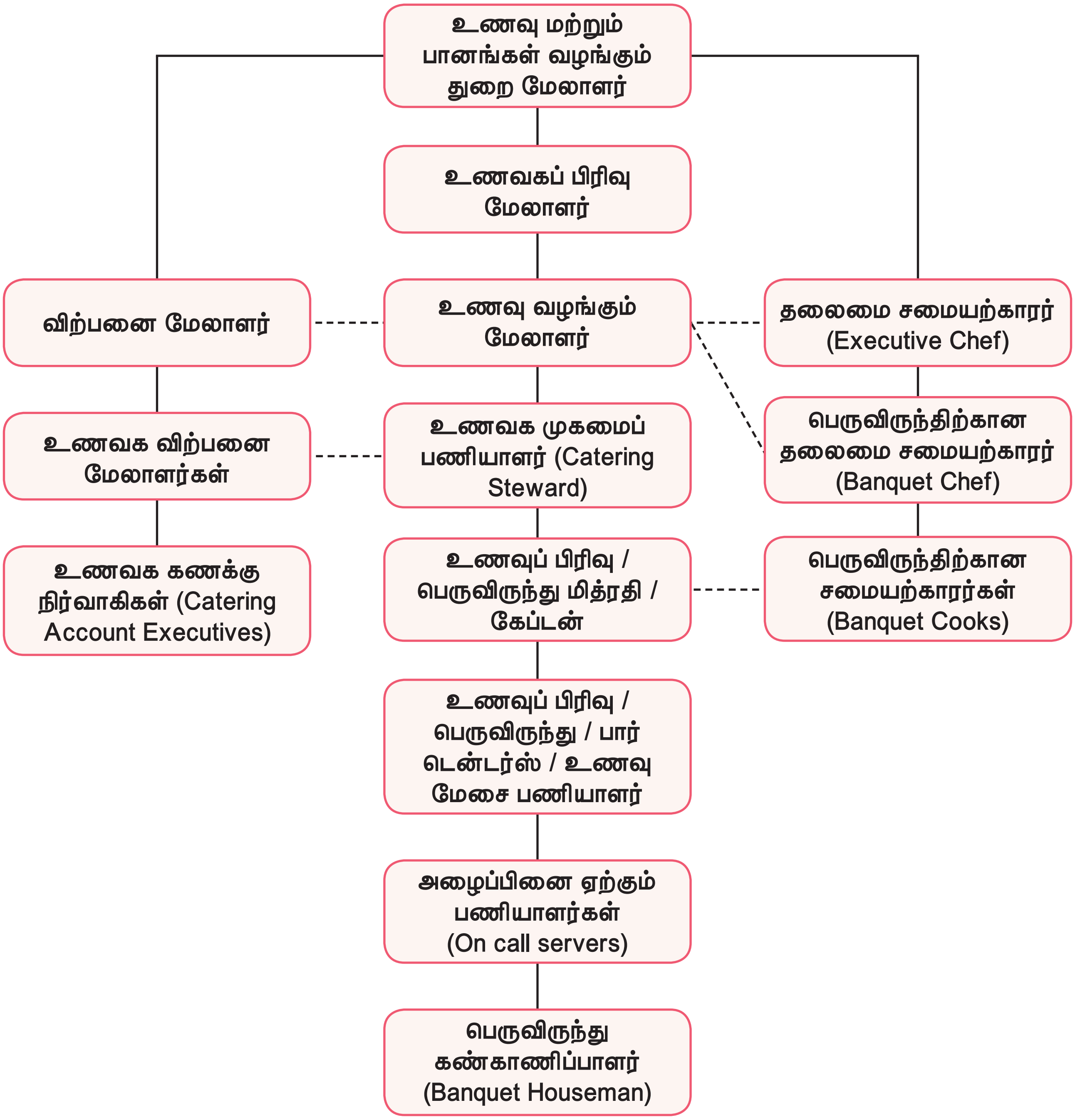
புகைபடம் 1.6 பெருவிருந்திற்கான ஏற்பாட்டுடன் தலைமை சமையற்காரர்

FSM_TAM_Chapter 01.indd 9 11-01-2022 14:09:38

www.tnschoolbooks.in

தொடர்புடையதாக நிர்வாக அமைப்பு இருக்க வேண்டும். உணவு மற்றும் பானங்கள் வழங்கும் சேவையானது, உணவுப்பட்டியலோடும், உணவு மற்றும் பானங்களைத் தயாரிப்பவர் விருந்தினர்களோடும் முக்கியமான அடிப்படைத் தொடர்பைக் கொண்டிருக்க வேண்டும்.

உணவு மற்றும் பானம் வழங்கும் துறையில் வழிகாட்டுதல், ஒருங்கிணைத்தல் மற்றும் கட்டுப்படுத்துதல் ஆகிய செயல்களைப் பின்வரும் நிர்வாக அமைப்பு வரைபடம் 1.6-ல் விரிவாகக் காட்டப்பட்டுள்ளது. இது சிறந்த முறையில் உணவு மற்றும் பானங்கள் வழங்கும் சேவையை உறுதிப்படுத்துவதோடு குறிக்கோள்களை அடைய பணியாளர்களை ஊக்குவிக்கிறது. ஒரு முறையான உணவு மற்றும் பானம் வழங்கும் சேவையின் நிர்வாக அமைப்பு கட்டமைப்பினை மட்டும் கொண்டு உற்பத்தி, செயல்திறன், நிறைவு மற்றும் நிறுவனத்தின் ஒட்டுமொத்த வெற்றியை அடைய முடியாது.



படம் 1.6 உணவு மற்றும் பானங்கள் சேவையின் நிர்வாக அமைப்பு வரைபடம்

FSM_TAM_Chapter 01.indd 10
11-01-2022 14:09:39

உணவு மற்றும் பானங்கள் வழங்கும் துறையின் நிர்வாக அமைப்பு வரைபடம் 1.6-இல் உணவருந்தும் அறை, மேற்பார்வையிடுதல் (Stewarding) தளம் / அறை ஆகியவற்றை கண்காணித்தல், பெருவிருந்து (Banquet) மற்றும் மதுபானப்பிரிவு போன்ற பல்வேறு துறைகளின் படிநிலையைக் கருத்தில் கொண்டு பணிகள் ஒதுக்கீடு செய்யப்பட்டதைக் காட்டுகின்றது.

1.3.4 பின்புலத்தில் செயல்படும் அலுவலகம் (Back office)

உணவக நிறுவனங்களில் விருந்தினர்களின் பயன்பாட்டினைப் பொறுத்து செயல்படும் பகுதிகள் வரையறுக்கப்படுகின்றன. விருந்தினர்களின் தொடர்பு அநேகமாக வரவேற்பு அலுவலகத்தில் தான் இருக்கும். வரவேற்பு அலுவலகம், பின்புலத்தில் செயல்படும் அலுவலகத்தின் துணையைக் கொண்டு சிறப்பாக இயங்கும். அதிகமான ஊக்கம் அளித்து அதே சமயம் விருந்தினர்களுடன் குறைந்த அளவு தொடர்பு கொள்பவையே பின்புலத்தில் செயல்படும் அலுவலகம் என அழைக்கப்படுகிறது. பராமரிப்புத் துறை, கணக்கியல் மற்றும் இருப்பு வைப்புத் துறை (Stores) ஆகியவை பின்வருமாறு:

புகைபடம் 1.7 ஈரமான தரையைக் குறிக்கும் எச்சரிக்கை பலகை

அ. பராமரிப்பு (Maintenance)

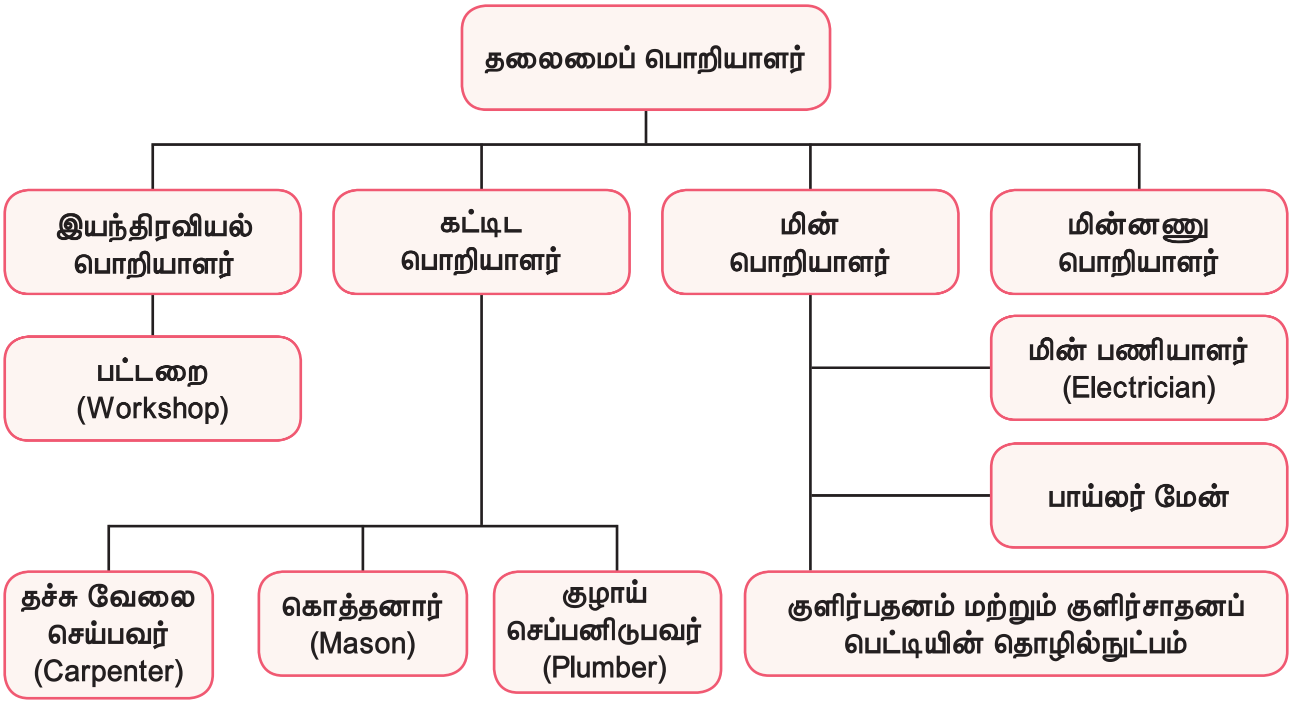
ஒரு உணவகத்தின் பராமரிப்பு செயல்திட்டம், ‘தூய்மை என்பது வாழ்க்கை முறை‘ (Sanitation as a way of life) என்பதை அடிப்படையாகக் கொண்டு திட்டமிடப்பட வேண்டும். உயர்தரமான தூய்மையை நிலைநாட்டுதல், தொடர்ந்து நடைபெறும் பயிற்சி, தரமான கருவிகள், அவற்றை முறையாக பயன்படுத்துவது, அடிக்கடி ஆய்வு செய்தல் மற்றும் செயல்திறனை மதிப்பிடுதல் போன்றவற்றின் மூலம் முறையான தூய்மையைப் பெறலாம்.

பராமரிப்பு நிர்வாக அமைப்பு என்பது தினசரி, வாராந்திர மற்றும் மாதாந்திர பராமரிப்பு பணிகளாக வரிசைப்படுத்தப்படுகிறது. ஒவ்வொரு நபரின் பணியிலும் தூய்மை என்பது ஒரு பகுதியாகவும், தினசரி தூய்மை செய்வது என்பது அவசியமாகவும் கருதப்படுகிறது.

பொதுவாக தரை, ஜன்னல், சுவர், விளக்கு பொருத்துமிடம் மற்றும் கருவிகளின் தூய்மை செய்யும் பணி ஆகியவை பணியாளர்களுக்கு ஒதுக்கப்படுகிறது. சில பணியாளர்கள் தினந்தோறும், வாரம் அல்லது மாதம் முழுவதும் சுழற்சி முறையில் பணி செய்ய பணிகள் திட்டமிடப்பட்டு பிரித்துக் கொடுக்கப்படுகிறது.

குளிரூட்டி (Air conditioning), மின்விளக்குகள், இயந்திரங்கள் (Mechanical), மின் சாதனங்கள், மர வேலை (Carpentry), மின்னணு கருவிகள் மற்றும் உணவு வழங்குதலுக்குத் தேவையான கட்டிட வேலைகளுக்கு பொறியியல் துறையே பொறுப்பாகும், சுற்றுப்புற சீதோஷ்ண நிலையைக் கட்டுப்படுத்துவது, இயந்திரக் கருவிகள் மற்றும் மரச்சாமான்களின் பராமரிப்பு ஆகியவற்றை இத்துறை கவனித்துக் கொள்ளும்,

www.tnschoolbooks.in



படம் 1.7 பராமரிப்புத் துறையின் நிர்வாக அமைப்பு

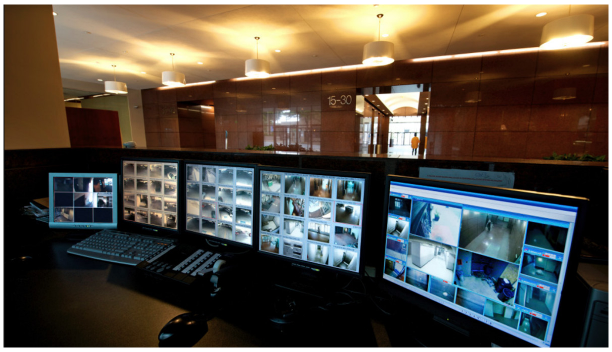
உங்களுக்குத் தெரியுமா?

பாய்லர் மேன் (Boiler man):

கொதிகலனைப் பராமரிக்கும் நபர்

ஆ. பாதுகாப்பு (Security)

நிறுவன வளாகத்திற்குள் இருக்கும்போது விருந்தினர் மற்றும் பணியாளர்கள் பாதுகாப்பு உணர்வினைப் பெற வேண்டும். உணவகத்திற்குள் வரும்போது விருந்தினர்களுக்கு தகுந்த பாதுகாப்பு



புகைபடம் 1.8 உணவக நிறுவனத்தில் கண்காணிப்பு கேமரா

கொடுக்கப்பட வேண்டும். எனவே சரியான பாதுகாப்பு முறைகள் கையாளப்பட வேண்டும். விருந்தினர்கள் மற்றும் பணியாளர்கள், வளங்கள் மற்றும் உணவகத்தின் சொத்துக்களான கருவிகள், சாதனங்கள், கட்டிடங்கள், தோட்டம் போன்றவற்றிற்கு சரியான பாதுகாப்பு வழங்கப்பட வேண்டும். பாதுகாப்பு மேலாளர் அல்லது பாதுகாப்புத் துறையின் முதன்மை மேலாளர் தான் பாதுகாப்புத்துறைக்கு முக்கிய பொறுப்பாவார்.

பாதுகாப்புத் துறையின் முக்கிய குறிக்கோள்கள் பின்வருமாறு:

- உணவக வளாகத்திற்குள் வாடிக்கையாளர்கள் மற்றும் அவர்களின் உடைமைகளைப் பாதுகாப்பது.
- பணியாளர்கள் மற்றும் அவர்களின் உடைமைகளைப் பாதுகாப்பது
- உணவகத்தின் வளங்களைப் பாதுகாப்பது.
- உணவக விடுதிக்கு வரும் வாடிக்கையாளர்கள் மற்றும் பணியாளர்களின் விவரங்களை பாதுகாப்பாக வைத்திருப்பது.

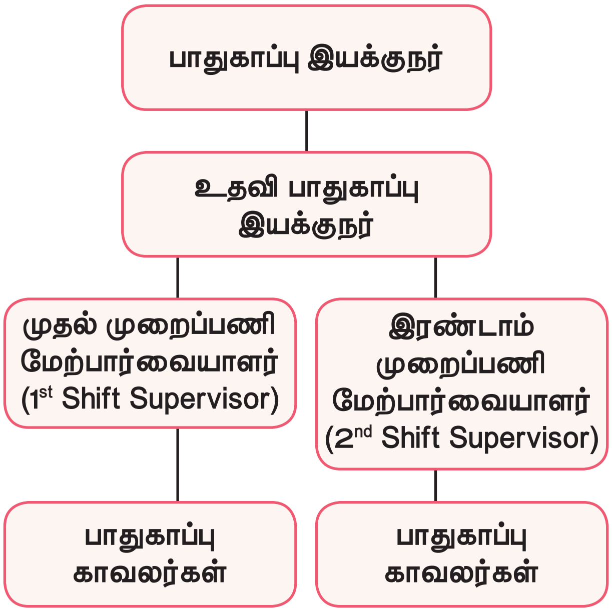
FSM_TAM_Chapter 01.indd 12
11-01-2022 14:09:41

www.tnschoolbooks.in

பாதுகாப்பு காவலர்களின் ரோந்துப் பணி (Patrol)

உணவக நிறுவன வளாகத்தின் பல்வேறு பகுதிகளுக்கு காவலர்கள் சுற்றி வந்து பாதுகாப்பை உறுதி செய்வார்கள். கதவுகள் மற்றும் மாடியில் உள்ள பூட்டுகள் சரியான முறையில் பாதுகாப்பானதாக உள்ளதா என்பதை சரிபார்ப்பர். அதிக செயல்பாடுகள் உள்ள நீச்சல்குளம் மற்றும் ஆரோக்கியம் மற்றும் அழகினைப் பராமரிக்கும் மையம் (Spa) ஆகியவற்றின் வெளிப்புற வளாகங்களிலும் ரோந்து செல்வர். பெரிய நிறுவன வளாகங்களில் அதிக அளவு காவலர்கள் ரோந்துப் பணிக்காக நியமிக்கப்பட்டு நடைபேசி (Wireless Radios) தொடர்பின் மூலமாக பாதுகாப்பு பணிகளை கவனிப்பர்.

பாதுகாப்பு இயக்குநர் என்பவர் நன்கு பயிற்சி பெற்ற தொழிற்சார் திறனுள்ளவராவர். அவரே பரபரப்பாக செயல்படும் உணவக விடுதியில் உள்ள விருந்தினர்கள், பணியாளர்கள் மற்றும் பாதுகாப்பிற்கு உத்திரவாதம் அளிப்பார். திட்டமிடல் மூலம் அவசர நிலையைத் தவிர்ப்பதே முக்கியமான குறிக்கோள்களில் ஒன்றாகும்.



படம் 1.8 பாதுகாப்புத் துறையின் நிர்வாக அமைப்பு

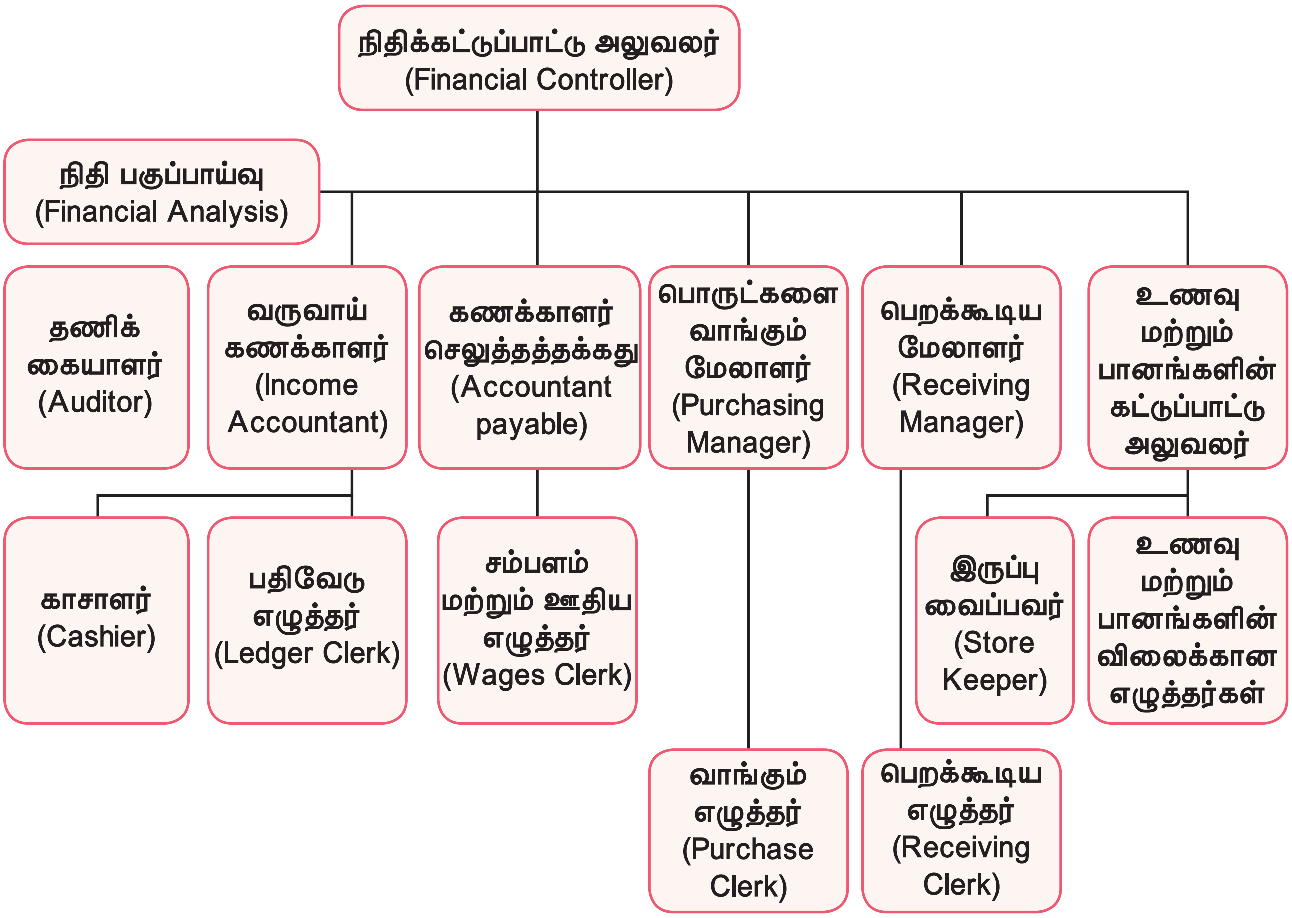
எனவே பாதுகாப்புத் துறை விருந்தினர்களுக்கு உதவ விரைவாகவும் மற்றும் சிறப்பாகவும் செயல்பட வேண்டும். இது விருந்தினர் மற்றும் பணியாளர்களின் பாதுகாப்பினை மனதில் கொண்டு கொள்கைகளை உருவாக்குவது, செயல்திட்டத்தை அமைப்பது மற்றும் பயிற்சி திட்டம் அளிப்பது போன்ற செயல்களில் அதிக சுறுசுறுப்புடன் இயங்கக் கூடியது.

இ. கணக்குத் துறை (Accounts)

கணக்குத் துறையைப் பொறுத்தவரை உணவக விடுதியின் தன்மைக்கேற்ப அதன் அளவும், கொள்கைகளும் மாறுபடும். நிதி (Finance) மற்றும் கணக்குத் துறையே (Accounts department) இரண்டு முக்கிய பணிகளான நிதிப்பிரிவிற்கும், கணக்குப் பிரிவிற்கும் பொறுப்பானவை.

நிதிப்பிரிவு என்பது நிதியை உயர்த்துவதற்கும், இலாபத்தைப் பெருக்கச் செய்வதற்கும் பொறுப்பாகும். அதே சமயம் கணக்குத் துறை உணவகத்தின் வருமானத்தையும், செலவுகளையும் கவனிக்கிறது. இத்துறைகள், உணவு விடுதியின் தினசரி செயல்பாடுகளுக்குத் தேவையான கையிருப்பு பணம் இருப்பதை உறுதி செய்கிறது. இவை வங்கிக் கணக்குகளைத் தன் கட்டுப்பாட்டில் கொண்டு வந்து காசாளருக்கு பணம் சரியான அளவில் கிடைக்க வழிவகை

புகைபடம் 1.9 கணக்குத் துறை



படம் 1.9 கணக்குப் பிரிவிற்கான நிர்வாக அமைப்பு

செய்யும். கணக்குப் பிரிவு என்பது உணவக விடுதியின் இருப்புநிலைக்குறிப்பு (Balance Sheet) மற்றும் இலாப நஷ்ட அறிக்கையை (Profit and loss statement) தயார் செய்யும் துறையாகும்.

கணக்குப் பிரிவில் வருவாய் கணக்காளர் (Income Accountant), பதிவேடு எழுத்தர் (Ledger Clerk), கணக்கு வழங்கும் எழுத்தர் (Accounts payable clerk), ஊதிய எழுத்தர் (Wage clerk), உணவு மற்றும் பானங்களை ஒழுங்கு செய்பவர் (Food and Beverage controller) மற்றும் நிதிக் கட்டுப்பாட்டு அலுவலர் (Financial Controller) ஆகிய முக்கிய வல்லுநர்கள் பணிபுரிவர்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

பதிவேடு எழுத்தர் (Ledger Clerk) - உணவக நிறுவனத்தின் கணக்குகள் தொடர்பான குறிப்புகளைப் பதிவேடுகளில் பதிவதும், சரிபார்ப்பதும் பதிவேடு எழுத்தரின் பணியாகும்.

ஈ) இருப்பு வைக்குமிடம் (Store Room)

பொருட்கள் சரியான இடத்தில் சேமித்து வைக்கப்படுவது மிக அவசியம். ஏனெனில் பொருட்கள் பழுதாவதினால் ஏற்படும் இழப்புகளிலிருந்து பாதுகாக்கவும், திருட்டுகள் நடைபெறாமல் இருக்கவும், தரத்தில் குறைவு ஏற்படாமல் இருக்கவும் சேமித்தல் என்பது மிக முக்கியமான ஒன்றாகும். எனவே இருப்பு வைக்குமிடத்தில் மூலப்பொருட்களைக் கையாள சரியான கருவிகள் வைக்கப்பட்டு முறையாக ஒழுங்குபடுத்தப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

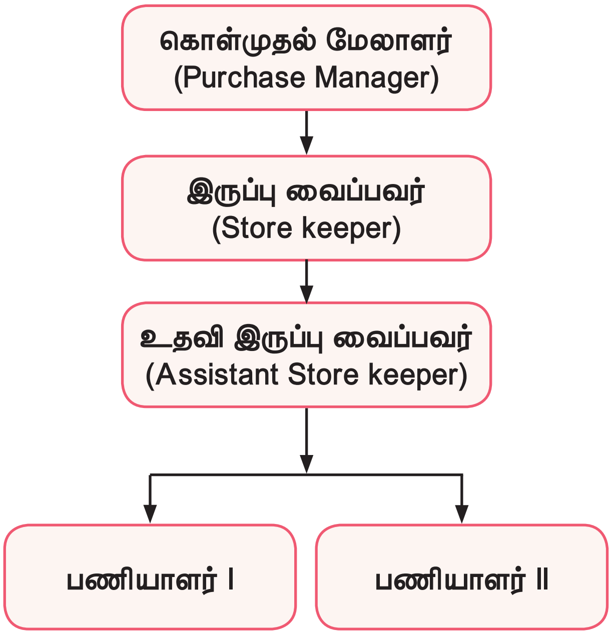
FSM_TAM_Chapter 01.indd 14 11-01-2022 14:09:42

www.tnschoolbooks.in

ஒவ்வொரு மூலப்பொருளும் சரியான அளவு கையிருப்பில் இருக்குமாறு பராமரிக்கப்பட வேண்டும். இதனால் தயாரிப்புத் துறைக்கு தேவையான அளவு பொருட்கள் சரியான நேரங்களில் கிடைக்கும். அதே சமயம் அதிக அளவு சேமிப்பும் இருப்பில் இருக்கக் கூடாது. இருப்பு வைக்கும் துறை தொழில்நுட்பத் திறன் வாய்ந்த இருப்பு அலுவலரின் கட்டுப்பாட்டில் இருக்க வேண்டும்.

இருப்பு வைப்பவரின் பணிகள்

இருப்பு வைப்பவர் (Store keeper) என்பவர் பொறுப்பாக இருக்க வேண்டும். மூலப்பொருட்கள் வாங்குவது, பதிவேடுகளைப் பராமரிப்பது, இருப்பு வைக்குமிடத்தில் பொருட்களை சரியான இடத்தில் ஒழுங்கமைப்பது, கொள்முதல் செய்யும் துறைக்குத் தேவையான பொருட்களை வாங்குவதற்கு பரிந்துரைப்பது, வீணான மற்றும் கழிவுகள் பற்றி அறிக்கை தயார் செய்வது, உரிமையற்ற நபர்கள் ஸ்டோரில் நுழைவதைத் தவிர்ப்பது மற்றும் சேமிப்பு இருப்பிடத்தை துய்மையாகவும், நேர்த்தியாகவும் வைத்திருப்பது போன்ற பணிகளை செய்வார். இருப்பு வைப்பவரின் மேற்கூறப்பட்ட பணிகள், இருப்பு வைத்தல் என்பது ஒரு முக்கிய காரணியாகவும் மற்றும் உணவக நிறுவனம் சிறந்த முறையில் செயல்படவும் வழிவகுக்கிறது.



படம் 1.10 இருப்பு வைக்குமிடத்தின் நிர்வாக அமைப்பு

நிர்வாகம் என்பது உணவக மேலாண்மையின் கட்டமைப்பிற்கு முக்கியமான அடித்தளம் ஆகும். மனித சமுதாயத்தில் பலவித பரிணாம வளர்ச்சிக்கு நிர்வாக அமைப்பு அவசியமானது. எனவே உணவக விடுதியின் பல்வேறு துறைகளைத் தெரிந்து கொள்வதும், அவை எவ்வாறு ஒருங்கிணைந்து பணிகள் நடக்க உதவுகிறது என்பதையும் அறிந்து கொள்வது அவசியமாகும். ஒரு விருந்தினர் உணவக விடுதிக்கு வரும்போது தொழில் ரீதியான சிறந்த சேவை வழங்குவதையும் மற்றும் நல்ல தரமான பொருட்கள் கிடைப்பதையுமே விரும்புவர். எனவே நல்ல திட்டமிடப்பட்ட நிர்வாக அமைப்பு மற்றும் பண்பாடு இருந்தால் மனித வளங்களை சரியான முறையில் ஒருங்கிணைத்து, ஊக்கப்படுத்திட பயிற்சி அளித்து அதிலிருந்து அதிகபட்ச பலன்களை உணவக விடுதிக்கும் மற்றும் பணியாளர்களுக்கு கிடைக்குமாறு செய்யலாம்.

1.4 மேலாண்மை கருவிகள் (Tools of Management)

மேலாண்மை கருவிகள் என்பது மேலாளர்களால் உருவாக்கப்பட்ட சாதனங்கள் ஆகும். இவை சிறப்பான மேலாண்மைக்கு உதவுகிறது. பணி விவரம் (Job description) மற்றும் பணி மற்றும் நேர அட்டவணை (Work and time schedule) பணி விளக்க விவரம் (Job specification) போன்ற மேலாண்மை கருவிகள் சிறந்த நிர்வாகம் அமைய உணவக மேலாளர்களால் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

1.4.1 பணி விவரம் (Job description)

பணி விவரம் என்பது செய்யப்பட வேண்டிய பணியின் நிலைக்கு தகுந்தாற்போல் விவரிக்கப்பட்ட பணி விளக்கப் பட்டியல் ஆகும். நிர்வாக அமைப்பின் ஒவ்வொரு படி நிலையையும் கையாள இது சிறந்த கருவியாகும்.

பணி விவரம் என்பது ஒரு பணியிலுள்ள நபர் முடிக்கப்பட வேண்டிய பணியின் விவரங்களைக் குறிப்பிடுகிறது. ஒரு நிர்வாகத்திலுள்ள ஒவ்வொரு பணியாளர்களையும் கையாளுவதற்கு இது ஒரு சிறந்த வழிகாட்டியாக அமைகிறது. ஒரு பணிக்குரிய வேலைகள், பொறுப்புகள், அதிகாரம், கட்டுப்பாடு, மற்ற துறைகளுடன் ஒருங்கிணைத்தல் மற்றும் பணிநிலை ஆகியவை தெளிவாகக் கூறப்பட்டிருக்கும்.

வரையறை

பணி விவரம் என்பது பணியினை சுருக்கமான வடிவில் வரையறுப்பதாகும். ஒரு நிறுவனத்தின் குறிப்பிட்ட பணியில் இருக்கக் கூடிய அல்லது பணியினை ஏற்கப் போகும் பணியாளர்களுக்கு அப்பணியை எவ்வாறு செய்ய வேண்டும் என்பதைத் துல்லியமாகக் காட்டுவதாகும்.

பயன்கள்

சிறந்த பணி விவர அட்டவணை என்பது பணிக்குத் தேவையான தகுதி

புகைபடம் 1.10 உணவக விடுதி பணியாளர்

வாய்ந்தவிண்ணப்பதாரரைத்தேர்ந்தெடுப்பது, பணியாளர்களின் பயிற்சி மற்றும் ஒருங்கிணைத்தல், பணியாளர்களின் திறனை மதிப்பிடுதல், ஊதியத்தை நிர்ணயித்தல் மற்றும் அதிகார பொறுப்புகளின் எல்லைகளை வரையறுத்தல் போன்றவற்றிற்கு பயன்படுகிறது. பல நிறுவனங்களில் பணி விவரம் என்பது செயல்முறை கையேட்டில் (Procedure manual) சேர்க்கப்பட்டிருக்கும் அல்லது எளிமையான வழியான துண்டு பிரசுரங்களாக (Leaflets) அச்சிடப்பட்டிருக்கும்.

பல்வேறு நிலைகளின் பணி விவரம் (Job description at various levels)

உயர்மட்ட செயல்பாடுகளில் அறிவுப்பூர்வமான வேலைகள் அதிகமாகும்போது பணிக்கான நேரத்தை மாற்றி அமைப்பது சாத்தியமாகும். அவர்கள் தங்களுக்கான கால அட்டவணையை மாற்றி அமைத்துக் கொண்டு பணி செய்து கொண்டிருக்கும் பணியாளருக்குத் தேவையான குறிப்புகளை சரியான நேரங்களில் கொடுப்பர்.

எடுத்துக்காட்டாக, ஒரு உணவக நிறுவனத்தின் செயல்பாடுகளில் ஒரு தலைமை சமையற்காரரின் பணி விவரம் ஒரு மேலாளரின் பணி விவரத்திலிருந்து மாறுபட்டது, தலைமை சமையற்காரர் காலை எட்டு மணிக்கு பணிக்கு வந்தால் தான் அவருடைய பல்வேறு அலுவல்களை நிறைவு செய்ய முடியும். சமையலறையில் மதிய உணவிற்குத் தேவையானவற்றை அவருடைய குழுவினருடன் மேற்பார்வையிட்டு தயார் செய்ய முடியும். அதே சமயம் உணவுப் பட்டியலை முன்னரே தயார் செய்வது, உணவு தயாரித்தலுக்குத் தேவையான மூலப்பொருட்கள் சரியான நேரத்தில் கிடைக்குமாறு ஏற்பாடு செய்வது மற்றும் வாடிக்கையாளர்களுக்கு உணவு வழங்கப்படும் முன் அதன் தரத்தினை

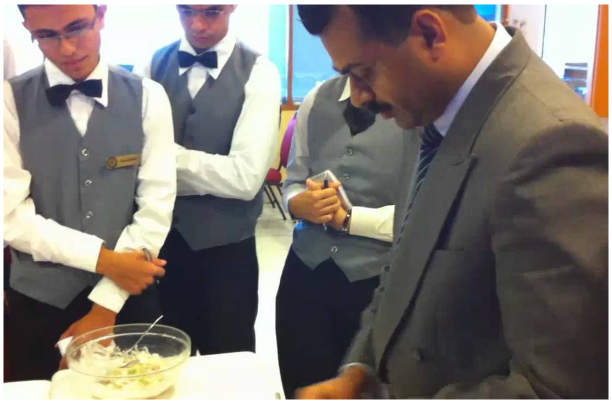
FSM_TAM_Chapter 01.indd 16 11-01-2022 14:09:44

அட்டவணை 1.1 **பணி விவரம்**

உணவக மேலாளரின் பணி விவரம்	உணவக மேற்பார்வையாளரின் பணி விவரம்	தலைமை சமையற்காரரின் பணி விவரம்
தலைப்பு: உணவக மேலாளர்	**தலைப்பு:** உணவக மேற்பார்வையாளர்	**தலைப்பு:** தலைமை சமையற்காரர்
குறியீட்டு எண்:	**குறியீட்டு எண்:**	**குறியீட்டு எண்:**
நிறுவனம்:	**நிறுவனம்:**	**நிறுவனம்:**
பணி சுருக்கம்:	**பணி சுருக்கம்:**	**பணி சுருக்கம்:**
பணியின் பொறுப்புகள்: ■ வாடிக்கையாளரின் தேவைகளை அறிந்து வைப்பது ■ உணவு மற்றும் பானங்களின் உணவுப் பட்டியலைத் திட்டமிடுவது ■ உணவுப் பொருட்களின் அளவுகள் மற்றும் பரிமாறும் அளவுகளை நிர்ணயிப்பது ■ பணியாளர் மற்றும் சமையலறை ஊழியர்களை மேற்பார்வையிடுவது மற்றும்பயிற்சிஅளிப்பது ■ உணவு தயாரித்தல் மற்றும் வாடிக்கையாளரின் சேவையை மேற்பார்வையிடுதல்	**பணியின் பொறுப்புகள்:** ■ நிர்வாகம், ஊழியர்கள் மற்றும் பணியாளர்களுக்குத் தேவையான வசதிகளை செய்து கொடுத்து உணவக செயல்பாடுகளை சிறப்பாக நடக்கச் செய்வது. ■ மதுபானப் பிரிவு வசதிகளை நிர்வகிப்பது ■ பல்வேறு துறைகளுக்கிடையே நல்லுறவை ஏற்படுத்துவது. ■ மேற்பார்வையாளர் வராத சமயங்களில் கூடுதல் பணிகளை ஏற்பது.	**பணியின் பொறுப்புகள்:** ■ உணவக மேற்பார்வையாளருடன் சேர்ந்து உணவுப் பட்டியலைத் திட்டமிடுவது. ■ உணவு தயாரித்தலுக்குத் தேவையான மூலப்பொருட்களைக் கேட்டுப் பெறுவது. ■ உணவுத் தேவை குறிப்புகளைக் கொண்டு உணவு வழங்குதலை சரிபார்ப்பது ■ சமையலறையில் உணவு தயாரித்தல் மற்றும் சேமிப்பதற்குத் தேவையான உணவுப் பொருட்களின் தரத்தை சரிபார்ப்பது. ■ உதவி சமையற்காரர்களின் பணிகளை ஒதுக்கீடு செய்வது.

சரிபார்ப்பது போன்ற பணிகளை செய்வதன் மூலம் மேலாளரின் வசதிக்கேற்றவாறு அவர் பணிகளை மாற்றி அமைத்து வேலை செய்ய முடியும்.

எனவே பணி விவரம் என்பது ஒரு உணவகத்தின் பல்வேறு நிலைகளில் நடக்கும் பணியின் செயல்திறனை அதிகரிப்பதோடு, ஆட்களை பணியில் அமர்த்தும் திட்டங்கள், நிறுவனத்தில் நடக்கும் பணிகளைக் கட்டுப்படுத்துதல் மற்றும் கருத்து வேறுபாடுகளை சரி செய்வதால் ஒவ்வொரு பணியாளரின் பணிப்பொறுப்புகளை குறிப்பிட்டு அவரவர் பணிகளை செய்வதற்கு உதவுகிறது.



புகைபடம் 1.11 பணிவிளக்க விவரம்

1.4.2 பணிவிளக்க விவரம் (Job specification)

பணி விளக்க விவரம் என்பது ஒரு குறிப்பிட்ட பணியின் தரநிலையை அடைவதற்குத் தேவையான விவரங்களைக் குறிப்பிடுவதாகும். அது மட்டுமல்லாமல், செய்து முடிக்கப்பட வேண்டிய பணிகள், பணி நடக்கும் சூழல் அதற்குத் தேவையான பணித்தகுதிகள் ஆகியவற்றையும் குறிப்பதாகும்.

பணி விளக்க விவரம் என்பது ஒரு குறிப்பிட்ட பணிக்குத் தகுதியான பணியாளரைதேர்ந்தெடுப்பதற்குப்பொதுவாக பயன்படுத்தப்படும் கருவியாகும். பல சிறு நிறுவனங்கள் பணி விவரப் பட்டியலையே பணி விளக்க விவரப் பட்டியலாக பயன்படுத்துகின்றனர்.ஒருமாதிரிபணிவிளக்க விவரம் கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ளது.

1.4.3 பணி அட்டவணை (Work Schedule)

பணி அட்டவணை என்பது ஒரு தனிப்பட்ட பணியாளரின் பணிக்கட்டமைப்பை (Outline) குறிப்பதாகும். கொடுக்கப்பட்ட நேர அட்டவணைக்குள் பணி முடிக்கப்பட்டால் அது நேர மற்றும் செயல்திட்டம் (Time and activity plan) என அழைக்கப்படுகிறது.

உணவக சேவையில் எந்தவொரு பணியும், நிர்வாக செயல்திட்டங்களாகப் பிரிக்கப்பட வேண்டும். இதன் மூலம் நேர மற்றும் செயல்பாடுகளை வரிசைக்கிரமமாக எளிதாக புரிந்து கொள்ள முடியும். பணி அட்டவணை, புதிதாக பணியில் சேர்ந்த பணியாளர்களுக்கு பயிற்சி கொடுப்பதற்கு உதவுகிறது. இப்பணி அட்டவணை பணியில்

சமையற்காரரின் பணிவிளக்க விவரம்

பணித்தலைப்பு	:	சமையற்காரர்
துறை	:	சமையலறை
மேற்பார்வையாளர்	:	உணவக மேலாளர்
பணித்தொகுப்பு	:	பணி விவரத்தில் உள்ளபடி
கல்வித் தகுதி	:	உணவகத் துறையில் கைத்திறன் பயிற்சி
தேவையான அனுபவம்	:	உணவக நிறுவனங்களில் குறைந்தது இரண்டு வருட அனுபவம்
அறிவு மற்றும் திறன்	:	இந்திய மற்றும் பிற நாடுகளின் சமையல் முறையில் திறன்
தனி நபர் தரநிலை	:	சுத்தமான தோற்றம் மற்றும் பழக்க வழக்கங்கள்
பணி நேரம்	:	வாரத்திற்கு 40 மணி நேரம்
பதவி உயர்வு வாயப்புகள்	:	தலைமை சமையற்காரர் மற்றும் கூடுதல் தகுதியுடன் சமையலறை மேற்பார்வையாளர்
திறன் தேர்வு	:	எதிர்பார்த்த தரவரிசைக்குத் தேவையான திறன் தேர்வில் தேர்ச்சியடைவது

FSM_TAM_Chapter 01.indd 18 11-01-2022 14:09:45

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

பணிஅட்டவணை பணிஅட்டவணை (Work Schedule) என்பது ரோஸ்டர் (rote or roster) என்றும் அழைக்கப்படுகிறது. இது பணியாளர்களின் பெயர் மற்றும் அது சம்பந்தமான செய்திகளைச் சொல்லும் பட்டியலாகும். எ.கா. இடம், பணிநேரம் மற்றும் கொடுக்கப்பட்டுள்ள நேரத்திற்குள் செய்ய வேண்டிய பணிகள்.

சேர்ந்தவுடன் வழங்கப்பட்டு அவர்களுக்கு பயிற்சி கொடுக்கப்படுகிறது. பணிஅட்டவணை குறிப்பிட்ட கால இடைவெளிகளில் ஆய்வு செய்யப்பட வேண்டும். செயல்திட்டங்களில் ஏதேனும் மாற்றங்கள் இருந்தால் தேவையான போது சீரமைப்பதற்கு ஏதுவாக இருக்க வேண்டும்.

ஒரு குறிப்பிட்ட பணியாளரின் பணி அட்டவணையில் வாரத்தின் நாட்கள், நேர ஒதுக்கீடு மற்றும் அப்பொழுது செய்ய வேண்டிய பணிகள் ஆகியவை குறிப்பிடப்பட்டிருக்கும். பொதுவாக முழு நேர வாரப்பணியில் ஒரு நாளைக்கு 8 மணி நேரம் பணிகள் ஒதுக்கீடு செய்யப்பட்டிருக்கும். எனினும் பகுதி நேரப் பணிகளையே பல பணியாளர்கள் விரும்புவர். ஏனெனில் அவர்கள் பணியை முழுமையாக செய்யும் வகையில் அட்டவணை மாற்றியமைக்கப்படும் வசதி, பணியாளர்களை கவரக்கூடியதாக இருக்கும். மற்ற வணிக நிறுவனங்களைப் போல் அல்லாமல் உணவக நிறுவனங்களில் பணியாற்றும் பணியாளர்களின் பணி அட்டவணை மாறுபட்டிருக்கும். இப்பணியாளர்கள் உச்ச நேரம் மற்றும் உற்பத்தி குறைந்த நேரம் ஆகியவற்றில் பணி செய்வதற்கேற்ப முறைப்பணி (Shift) ஒதுக்கீடு செய்யப்படும்.

பணி மற்றும் பணியாளர்களின் திட்ட அட்டவணை அமைப்பதற்கான காரணங்கள்

பணி மற்றும் பணியாளர்களின் திட்ட அட்டவணை சரியாக அமைக்கப்படுவது அவசியமாகும். இதற்கு இரண்டு முக்கிய காரணங்கள் உள்ளன. தேவையான நேரங்களில் பொருத்தமான திறன்கள் கொண்ட பணியாளர்களைப் பணியில் ஈடுபடுத்தவும், அதிகபட்ச ஆற்றலை வெளிக்கொணரவும் பயன்படுகிறது. எடுத்துக்காட்டாக, உணவக விடுதியின் வாடிக்கையாளர் ஓய்வு அறையில் (Lounge) உள்ள பணியாளர்களை விட மதிய உணவு வழங்கும் உணவறைகளில் அதிக அளவு ஊழியர்கள் தேவைப்படுவர்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

வேலையை எளிதாக்குதல் (Work simplification): வேலையை எளிதாக்குதல் என்பது நேரம், சாதனங்கள், பொருட்கள், இடம் மற்றும் மனித வளம் ஆகியவற்றை தேவையின்றி பயன்படுத்துவதைத் தவிர்க்கவும், இவற்றைக் கண்டறியவும் பயன்படுத்தப்படும் வழிமுறையாகும்.

அட்டவணை 1.2 **தலைமை சமையற்காரரின் வாரப் பணி அட்டவணை**

நேரம்	திங்கள்	செவ்வாய்	புதன்	வியாழன்	வெள்ளி	சனி	ஞாயிறு
7.00 மு.ப							
8.00 மு.ப							
9.00 மு.ப							
10.00 மு.ப							

www.tnschoolbooks.in

உணவு தயாரித்தலிலும், உணவு வழங்கும் சேவையிலும் அதிக வேலைப்பளு இல்லாமல் இருந்தால் தான் சிறந்த வேலைத்திறனை வெளிப்படுத்த முடியும். பணி செய்யும் இடங்களில் வெளிப்புறக் காரணிகளான காலநிலை, ஈரப்பதம், வெளிச்சம் மற்றும் பாதுகாப்பு போன்றவை பணியாளர்களின் பணி ஒதுக்கீட்டையும், அவர்களின் பணித்திறனையும் பாதிக்கிறது.

வேலையை எளிதாக்குதல் (Work simplification)

ஒவ்வொரு பணியாளருக்கும் அவர்களின் பணியிடத்திற்குள் பயணம் செய்யும் தூரம் குறைக்கப்பட்டால் அந்நபரின் நேரமும், ஆற்றலும் சேமிக்கப்படும்.

பணியினை அட்டவணைப்படுத்துவது (Scheduling the task)

சரியான திட்ட அட்டவணையில் (Scheduling) ஒரு குறிப்பிட்ட நாளில் ஆற்ற வேண்டிய பணிகளை கூர்ந்தாய்வு செய்வதும் அடங்கும். திட்ட அட்டவணையில் பணிகளை ஒதுக்குவதற்கு முன் குறைந்த மற்றும் அதிக உற்பத்திக்கான நேரங்களைத் தெரிந்து கொள்வது அவசியம். முழுமையான கூர்ந்தாய்வு செய்ய வேண்டிய பணியினை அறிந்து கொள்ளுதல் மற்றும் பணிபுரிய வேண்டிய சூழ்நிலை ஆகியவற்றைப் பற்றி தெரிந்து கொண்ட பின்பு தான் பணியாளர்களின் திட்ட அட்டவணையை வெற்றிகரமாக தயாரிக்க முடியும்.

ஒரு பணியினை பகுதிகளாக அல்லது சிறுசிறு பிரிவுகளாகப் பிரித்து பணியாளர்களுக்கு ஒதுக்கீடு செய்யப்பட வேண்டும். குறைந்த அளவு உற்பத்தித் திறன் உள்ள நேரங்களில், குறைந்த அளவு முயற்சி, நேரம் மற்றும் கவனம், தேவைப்படும் பணிகள் ஒதுக்கீடு செய்யப்படுகிறது. பணியாளர்கள் காலை நேரத்தில் புத்துணர்ச்சியுடன் இருக்கும்போது கடினமான பணிகளைக் கொடுக்கலாம். சாதாரணமாக ஒரு நாளில் எட்டு மணிநேரம் பணி நேரமாக உள்ளது. ஆனால் சில சமயங்களில் உணவகத்தின் நிலைமைக்கு ஏற்றவாறு பணிநேரம் மாற்றி அமைக்கப்படும்.

பணி அட்டவணையின் வகைகள் (Types of work schedules)

ஒரு தனி நபருக்கானது, தினசரி குழுக்களானது மற்றும் நிர்வாக அமைப்பிற்கானது என மூன்று வகையாக திட்ட அட்டவணை பயன்படுத்தப்படுகிறது.

(i) தனி நபருக்கான பணி அட்டவணை (Individual work schedule): ஒவ்வொரு நாளுக்கும் தனிநபருக்கு தேவையான பணி அட்டவணை தயாரிக்கப்படும். ஆனால் பெரும்பாலான மேலாளர்கள் இதைத் திட்டமிடுவதற்கு அதிக நேரத்தை செலவழிப்பார்கள்.

(ii) தினசரி குழுக்கான பணி அட்டவணை (Daily Unit Schedule): ஒரு குழு தினசரி ஆற்ற வேண்டிய பணிக்குத் தேவையான முழுமையான பணி அட்டவணை தயாரிக்கப்படுகிறது.

(iii) நிர்வாக அமைப்பிற்கான பணி அட்டவணை (Organization work schedule): அனைத்துப்பணியாளர்களுக்கும் ஒவ்வொரு அரை மணி நேர இடைவெளிகளில் முடிக்கப்பட வேண்டிய பணிகள் (Standing assignment) விளக்கப்படத்துடன் அவ்வப்போது வழங்கப்படும். இம்மாதிரியான பணி அட்டவணையில் பணியாளர்களின் மொத்த பணி அளவு மற்றும் அவர்களுக்கு இடையிலான பணிப்பங்கீடு பற்றி வரைபடத்தில் காட்டப்பட்டு இருக்கும். தினசரி பணிகள் அல்லது உற்பத்தி அட்டவணை ஆகியவை இதனுடன் கொடுக்கப்பட்டிருந்தால்தான் இம்முறை சிறப்பானதாக அமையும்.

FSM_TAM_Chapter 01.indd 20 11-01-2022 14:09:47

சுய சேவை உணவகம் ஒன்றின் மாதிரி பணி அட்டவணை

காலை 10 மணியிலிருந்து மாலை 5 மணி வரை இயங்கக்கூடிய சுயசேவை வசதியுள்ள சிற்றுண்டிச் சாலை (Canteen) ஒன்றின் மாதிரி பணி அட்டவணை 1.3 மற்றும் 1.4-ல் கொடுக்கப்பட்டுள்ளது. இவ்வுணவகத்தில் தட்டுக்களில் பரிமாறப்பட்ட மதிய உணவு, சிற்றுண்டிகள், இனிப்பு வகைகள் மற்றும் பானங்களைத் தேர்ந்தெடுக்கும் வசதி இருக்கும்.

எனவே பணி அட்டவணை என்பது ஒவ்வொரு பணியாளரின் பொறுப்புளைத் தெளிவாக காட்டுவதோடு, பணியாளருக்கு ஒரு பாதுகாப்பு உணர்வினையும் ஏற்படுத்தும் முக்கிய கருவியாகும். ஒவ்வொரு பணி முடியும்போதும் பணியாளர்களுக்கு தாங்கள் சாதித்த உணர்வினையும் ஏற்படுத்தும். உணவக சேவையில் தொழில்நுட்ப மற்றும் சுற்றுச்சூழல் மாற்றங்களுக்கேற்ப தங்கள் பணி அட்டவணையை மாற்றி அமைத்துக் கொள்ளக்கூடிய வசதி உள்ளது.

ஆகவே, மேலாளரின் திறன்களைப் பொறுத்து நிர்வாக மேலாண்மை கருவிகள் மாற்றி அமைக்கப்படுகிறது. ஒவ்வொரு இடத்தின் தன்மை மற்றும் அதன் தேவைகளைப் பொறுத்து கருவிகளின் வகையும் மாறுபடும். மேலாளர் கருவியைப் பயன்படுத்தும் விதத்திற்கேற்ப அவர் செயல்படும் விதம் சிறப்பாக அமையும். மேலாளருக்கு முயற்சி மற்றும் வெற்றி பெற விருப்பம் இருந்தால், புதிய கருவிகளை உருவாக்கவும் மற்றும் பழைய யுக்திகளை தேவைக்கேற்றவாறு மாற்றி அமைக்கவும் முடியும்.

அட்டவணை 1.3 **மாதிரி பணி அட்டவணை**

உணவுப் பட்டியல்					
சிக்கன் கறி சாதம் தயிர் வடை வெஜிடபிள் பர்கர் சமோசா சூடான மற்றும் குளிர் பானங்கள்					
நேரம்	**மேலாளர்**	**தலைமை சமையற்காரர்**	**உதவி சமையற்காரர்-1**	**உதவி சமையற்காரர்-2**	**உதவியாளர்**

அட்டவணை 1.4 **பணியாளரின் நேர அட்டவணை**

8.00 மு.ப	9.00 மு.ப	10.00 மு.ப	11.00 மு.ப	12.00 பி.ப	1.00 பி.ப	2.00 பி.ப	3.00 பி.ப	4.00 பி.ப	5.00 மாலை	
										உதவி சமையற்காரர்-1
										உதவி சமையற்காரர்-2
										உதவியாளர்

A-Z கலைச்சொற்கள்

ஹைறரார்க்கி (Hierarchy)	:	ஒரு நிறுவனத்தின் உறுப்பினர்கள், அவர்களுடைய அதிகாரத்தின்அடிப்படையில்தரவரிசைப்படுத்தப்பட்டிருக்கும் கட்டமைவு
ஃப்ரன்ட் ஆஃப் தி ஹவுஸ் (Front of the house)	:	விருந்தினர்களுடன் அதிக தொடர்புடைய உணவக விடுதியின் துறை / பிரிவு
பேக் ஆஃப் தி ஹவுஸ் (Back of the house)	:	விருந்தினர்களுடன் குறைந்த அளவு தொடர்பில் இருக்கும் உணவக விடுதியின் துறை / பிரிவு
ஸ்டூவார்டு (Steward)	:	ஒரு உணவக விடுதியின் பணியாளர் விருந்தினர்களுக்கு உணவினை வழங்குபவர் அல்லது உணவக விடுதி, சங்கம் (Club) அல்லது மற்ற நிறுவனங்களில் பணிபுரியும் உணவு வழங்கும் பணியாளர்.
மித்ரதி (Maître d')	:	உணவகத்தில் உணவு பரிமாறுவதற்கான தலைமைப் பணியாளர்
பான்கெட் (Banquet)	:	அதிக அளவு மக்கள் கலந்து கொள்ளும் முறையான பெருவிருந்து
ஆன்-கால் சர்வர் (On-Call Servers)	:	விருந்தினரின் தேவைக்காக எந்த நேரமும் அழைக்கக் கூடிய பணியாளர்
யுடிலிட்டி வொர்க்கர்ஸ் (Utility workers)	:	பல்வேறு பணி சூழலில் வழக்கமான பராமரிப்பு பணிகள் செய்யும் பணியாளர்கள்
பான்கெட் ஹவுஸ்மேன் (Banquet houseman)	:	பான்கெட் அறைகள், பெரிய கூடங்கள், சேமிப்பு மற்றும் சேவை வழங்கப்படும் இடங்களின் தூய்மையைப் பராமரிக்கும் பணியாளர்கள்
ப்ரெப் குக் (Prep cook)	:	உணவு தயாரித்தலில் பணிபுரியும் ஊழியர், உணவு சமைத்தல், சமைக்கும் பகுதியை பராமரித்தல், பணியாளர் சுத்தம் மற்றும் பாதுகாப்பு ஆகியவற்றிற்கு தலைமை சமையற்காரருக்கு உதவியாக இருப்பவர்,
ஷாஃபர் (Chauffeur)	:	வாகன ஓட்டி

இணையத்தில் தேட

- https://www.youtube.com/watch?v=Os76mQrQvQM-hotel-front office/lobby equipment
- https://www.youtube.com/watch?v=wVz0YZPVSVw - Job Description of a chef and a cook
- https://www.youtube.com/watch?v=zG8BBpZX_7w- Food and Beverage service.

www.tnschoolbooks.in

மாணவர் செயல்பாடு

- பள்ளிக்கு அருகிலுள்ள உணவக நிறுவனத்தின் நிர்வாக கட்டமைப்பை விரிவாக சித்தரித்துக் காட்டுக.
- உணவக விடுதியின் அறைப் பராமரிப்பு உதவியாளரின் (House-keeping attendant) பணிகளை, வேலையை எளிதாக்கும் வழிமுறைகளின் மூலம் செய்து காட்டுக.
- வரவேற்பு அலுவலக மேலாளரின் பணி அட்டவணையைத் தயார் செய்.

ஆசிரியர் செயல்பாடு

- ஒரு உணவகத்தின் தலைமை உணவு பரிமாறும் பணியாளராக (மித்ரதி) பாவனை (Role play) செய்து காட்டல்.

SQ71F

வினாக்கள்

I. சரியான விடையைத் தேர்ந்தெடுத்து எழுதுக. (1 மதிப்பெண்கள்)

1. ___________ என்பது ஒரு பொதுவான குறிக்கோள்களை அடைவதற்காக ஒருவருக்கொருவர் ஒற்றுமையுடன் ஒருங்கிணைந்து செய்யும் நடைமுறை செயல்பாடுகள் என வரையறுக்கப்பட்டுள்ளது.

   அ) பணி அட்டவணை

   ஆ) நிர்வாக அமைப்பு

   இ) மேலாண்மை

   ஈ) அதிகாரம்

2. ஒரு நிறுவனத்தின் அதிகாரம் மற்றும் செயல்பாடுகளில் உள்ள தொடர்பினைக் காட்டும் கருவி ___________

   அ) பணி நிலை

   ஆ) பணி அட்டவணை

   இ) நிர்வாக அமைப்பு வரைபடம்

   ஈ) ஒருங்கிணைக்கும் திறன்

3. நிர்வாக கட்டமைப்பு என்பது அதிகாரம் ___________ ஆக இருப்பதைக் குறிக்கிறது.

   அ) முறையான அல்லது முறைசாராத

   ஆ) மைய அல்லது பகிர்ந்தளிக்கப்படும் அதிகாரம்

   இ) செயல்படும் அல்லது செயல்படாத

   ஈ) உறுதியான அல்லது உறுதியற்ற

4. கொடுக்கப்பட்டுள்ள பணிநேரத்திற்குள் முடிக்கப்பட வேண்டிய செயல்திட்டம் ___________ என அழைக்கப்படுகிறது.

   அ) பணி விவரம்

   ஆ) பணி விளக்க விவரம்

   இ) பணி அட்டவணை

   ஈ) பணி பகுப்பாய்வு

5. ஒரு குறிப்பிட்ட பணிக்குத் தேவையான சரியான பணியாளரைத் தேர்ந்தெடுக்க ____________ கருவி பயன்படுகிறது.

அ) கருத்துப் பரிமாற்றம்

ஆ) பணி விவரம்

இ) பணி அட்டவணை

ஈ) பணி விளக்க விவரம்

6. பணி விவரம் என்பது உணவக நிறுவனத்தின் அனைத்து நிலைகளிலும் பணித்திறனை அதிகப்படுத்த உதவுவதோடல்லாமல் ____________ ஐ மேம்படுத்தவும் உதவுகிறது.

அ) பணியமர்த்தும் திட்டம்

ஆ) தொடர்புகள்

இ) கருத்துப் பரிமாற்றம்

ஈ) அதிகாரம்

7. பணி அட்டவணை திட்டமிடப்பட்ட நேர அட்டவணைக்குள் முடிக்கப்பட்டால் ____________ என அழைக்கப்படுகிறது.

அ) நேர மற்றும் செயல் திட்டம்

ஆ) பணித்திட்டம்

இ) ஓய்வில்லாத பணித்திட்டம்

ஈ) நேரத்திட்டம்

8. ___________ என்பது நேரம், சாதனங்கள், பொருட்கள் மற்றும் முயற்சி போன்றவற்றை தேவையில்லாமல் விரயம் செய்வதைத் தவிர்க்கும் வழிமுறையைக் குறிப்பதாகும்.

அ) பணி முடித்தல்

ஆ) வேலையை எளிதாக்குதல்

இ) பணி அட்டவணை

ஈ) நேர அட்டவணை

9. ஒரு உணவகத்தில் பணியாற்றும் பணியாளர்களின் வேலை நேரம் சாதாரணமாக ஒரு நாளைக்கு ____________

அ) 10 மணி

ஆ) 12 மணி

இ) 8 மணி

ஈ) 5 மணி

10. ___________ அறைகளிலிருந்து கிடைக்கும்வருமானத்தைஉயர்த்துகிறது.

அ) வரவேற்பு அலுவலகம்

ஆ) பின்புலத்தில் இயங்கும் அலுவலகம்

இ) ஒதுக்கீடு செய்யப்படும் மேசை

ஈ) ஓய்விடம்

11. ____________ என்பது ஒரு உணவக விடுதியின் தூய்மை மற்றும் பராமரிப்பிற்காகசெயல்படும்துறையாகும்.

அ) தள அலுவலகம்

ஆ) பொறியியல்

இ) அறைகள் பராமரிப்பு

ஈ) பாதுகாப்புத் துறை

12. பாதுகாப்புத்துறை ____________ ன் சொத்துக்களைப் பாதுகாக்கிறது.

அ) வாடிக்கையாளர்கள் மற்றும் பணியாளர்கள்

ஆ) பணியாளர்கள் மற்றும் உணவக விடுதி

இ) வாடிக்கையாளர்கள் மற்றும் உணவக விடுதி

ஈ) வாடிக்கையாளர்கள், பணியாளர்கள் மற்றும் உணவகம்

13. ____________ என்பவர் விருந்தினரின் தேவைகளையும், சேவைகளையும் நிறைவேற்றுபவர்.

அ) பான்கெட் ஹவுஸ் மேன்

ஆ) முகமைப் பணியாளர்

இ) கான்ஸியர்ஜ்

ஈ) ஷாஃபர்

14. குறைந்த அளவு விருந்தினரிடம் தொடர்புடைய பிரிவு ____________

FSM_TAM_Chapter 01.indd 24 11-01-2022 14:09:48

அ) ஓய்விடம்

ஆ) பின்புல அலுவலகம்

இ) கான்ஸியர்ஜ் மேசை

ஈ) வரவேற்பு

15. ஒரு உணவகத் துறையின் பராமரிப்பு செயல் திட்டம் ___________ என்பது வாழ்க்கை முறை என்னும் கொள்கையை அடிப்படையாகக் கொண்டு திட்டமிடப்பட வேண்டும்.

அ) திருப்தி

ஆ) பாதுகாப்பு

இ) அட்டவணைப்படுத்துதல்

ஈ) தூய்மை

II. மூன்று வரிகளில் விடையளி (3 மதிப்பெண்கள்)

1. நிர்வாக அமைப்பு வரைபடம் என்றால் என்ன?
2. அதிகாரம் – வரையறு.
3. மைய அதிகாரம், பகிர்ந்தளிக்கப்படும் அதிகாரம் – வேறுபடுத்துக.
4. நிர்வாக அமைப்பின் பயன்கள் யாவை?
5. பணிவிவரம்என்பதைஎடுத்துக்காட்டுடன் கூறு.
6. ரோஸ்டர் என்றால் என்ன?
7. கான்ஸியர்ஜின் விளக்கத்தைக் கூறு.
8. பின்புலத்தில் இயங்கும் அலுவலகத்தின் பங்கு என்ன?
9. பராமரிப்புத் துறையின் நிர்வாக அமைப்பு வரைபடத்தைத் தருக.
10. சலவைப் பிரிவின் குறிக்கோள்களை வரிசைப்படுத்துக.

III. ஒரு பத்தியில் விடையளி (5 மதிப்பெண்கள்)

1. உணவக செயல்பாடுகளில் பின்பற்றப்படும் இரண்டு வகையான அதிகாரத் தொடர்புகளை விரிவாக விளக்கு.
2. கணக்குத் துறையைப் பற்றி விளக்கு.
3. உணவக மேற்பார்வையாளரின் பணி விவரத்தினைத் தருக.
4. பணி அட்டவணை வகைகளைக் கூறி ஒரு மாதிரி பணி அட்டவணையை எழுதுக.
5. இருப்பு வைப்பவரின் பணிகள் மற்றும் நிர்வாக அமைப்பு வரைபடத்தைத் தருக.

IV. ஒரு பக்க அளவில் விடையளி (10 மதிப்பெண்கள்)

1. ஒரு சிற்றுண்டி சாலையின் நிர்வாக அமைப்பு வரைபடத்தை தகுந்த விளக்கப் படங்களுடன் விவரி.
2. உணவக நிறுவனத்தின் பணி விவரங்களை கீழ், நடுத்தர மற்றும் உயர்மட்ட செயல்பாடுகளுடன் ஒப்பிட்டு விளக்கு.
3. உணவக நிறுவனத்தின் வரவேற்பு அலுவலகத்தின் செயல்பாடுகளை விரிவாக விளக்கு.
4. ஒரு பெரிய உணவக விடுதியில் உணவு மற்றும் பானங்கள் வழங்கும் செயல்பாடுகள் எவ்வாறு நிறுவப்படுகிறது,? நிர்வாக அமைப்பு வரைபடத்தின் உதவி கொண்டு விளக்கு.
5. ‘அறைப் பராமரிப்பு என்பது உணவகத் துறையில் தவிர்க்க முடியாதது’ – விரிவாக விளக்கு.

அளவு உணவு தயாரித்தல்

XALJZ

கற்றலின் நோக்கங்கள்

- அளவு உணவு தயாரித்தல் மற்றும் சமையல் குறிப்புகளைத் தர நிர்ணயம் செய்தலைப் பற்றி புரிந்து கொள்ளுதல்.
- பல்வேறு வகையான சமையலறைகளைப் பற்றிய அறிவினைப் பெறுதல்
- உணவு பரிமாறும் அளவு மற்றும் விலையை நிர்ணயிக்கும் முறைகளைக் கற்றுக்கொள்ளுதல்.
- மீதமான உணவுகளை பயனுள்ள வகையில் உபயோகப்படுத்துவது பற்றி அறிந்து கொள்ளுதல்.

அளவு உணவு தயாரித்தல் (Quantity Food Production) என்பது ஒரு குறிப்பிட்ட அல்லது வரையறுக்கப்பட்ட கால நேரத்திற்குள், அதிகப்படியான உணவைத் தயாரித்து மக்களுக்கு வழங்குவதே ஆகும். இது அதிக அளவில் உணவைத் தயாரிப்பது மற்றும் அதனுடன் தொடர்புடைய அனைத்து செயல்களையும் உள்ளடக்கியதாகும். இவையே விருந்தோம்பல் மேலாண்மையில் முக்கிய கூறுகளாக கருதப்படுகிறது. இதற்கு பலவகையான தரமான உணவுகளைத் தயாரிக்கக் கூடிய திறமையான பணியாளர்களும், அதிக அளவில் உணவைத் தயாரிக்க சமையற்கலை வல்லுநர்களும் தேவைப்படுகிறார்கள்.

அளவு உணவு தயாரித்தலின் போது கருத்தில் கொள்ள வேண்டிய காரணிகள்

- **உணவக நிறுவனத்தின் வகை** – வணிகம் சார்ந்த உணவகம் (எ.கா.விமான நிலைய உணவகம்), வணிகம் சாராத உணவகம் (எ.கா. பள்ளி கேன்டீன்)
- **உணவக நிறுவனத்தின் அளவு** – இதன் அடிப்படையில் குறைவான வாடிக்கையாளர்களைக் கொண்ட உணவகம் சிறிய உணவகம் என்றும், 100-லிருந்து 300 வாடிக்கையாளர்களைக் கொண்டது நடுத்தர உணவகம் என்றும், 300-க்கும் மேற்பட்ட வாடிக்கையாளர்களைக் கொண்டது பெரிய உணவகம் என்றும் அழைக்கப்படுகிறது.
- **உணவுப் பட்டியல்** – அளவு உணவு தயாரித்தலுக்கு, உணவக நிறுவனம் அல்லது வாடிக்கையாளர்களால் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்ட உணவு வகைகளின் பட்டியல்.
- **வாடிக்கையாளர்களின் வருகை** – உணவக நிறுவனத்திற்கு வருகை தரும் வாடிக்கையாளர்களின் சராசரி எண்ணிக்கை.
- **பல்வேறு நிகழ்வுகளுக்கு உணவு தயாரித்தல்** – ஒவ்வொரு

நிகழ்விற்கும் பிரத்யேகமான உணவுப் பட்டியல் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டு தயாரிக்கப்படுகிறது.

உணவக நிறுவனத்தின் மிகவும் முக்கியமான பணி என்னவென்றால் மூலப்பொருட்களிலிருந்து (Raw ingredients) உணவைத் தயாரித்து, வாடிக்கையாளருக்கு விரும்பத்தக்க வகையில் அளித்து, அவர்களைத் திருப்திப்படுத்துவதே ஆகும். உணவகப் பணியாளர்களுக்கு உணவைத் தயாரித்தல் மற்றும் பரிமாறுதலின் அனைத்து நிலைகளிலும் அறிவியல் மற்றும் கலை இரண்டும் இணைந்த கலையறிவு இருத்தல் அவசியம். எனவே அளவு உணவு தயாரித்தலுக்குப் போதுமான திட்டமிடல் அத்தியாவசியமானதாகும்.

திட்டமிடுதலின் படிகள்

- உணவுப் பட்டியலைத் தேர்ந்தெடுத்தல்
- மூலப்பொருட்களுக்கான பட்டியலைத் தயார்செய்தல் மற்றும் அவற்றை வாங்குதல்
- பெறுதல் மற்றும் சேமித்தல்
- சமையல் குறிப்புகளைத் தர நிர்ணயம் செய்தல்
- உணவு பரிமாறும் அளவை நிர்ணயித்தல்
- தயார் செய்யப்பட்ட உணவுகளைப் பரிமாறுதல் மற்றும் கட்டு கட்டுதல்.

உணவு தயாரித்தல் துறையின் பிரிவுகள்

உணவு தயாரித்தல் துறையானது, ஒரு உணவகத்தின் அனைத்து செயல்பாடுகளிலும் மிகவும் முக்கியத்துவம் வாய்ந்த பகுதியாகும். இங்கு பலவகையான உணவு வகைகள் தயார் செய்யப்படுகின்றன. ஐந்து நட்சத்திர உணவு விடுதி போன்ற பெரிய அளவில் உணவைத் தயாரித்து வழங்கும் நிறுவனங்களில், கீழ்க்கண்டவாறு பிரிவுகள் காணப்படுகின்றன.

அட்டவணை 2.1 உணவு தயாரித்தல் துறையின் பிரிவுகள்

முக்கியப் பிரிவுகள்	துணைப் பிரிவுகள்
உணவுப் பொருட்களைப் பெறுவதற்கான பிரிவு (Receiving section)	எடை அளவிடுதல் மற்றும் சரிபார்த்தல்
சேமிப்பு அறை (Store room)	உலர் சேமிப்பு **குளிரூட்டிய சேமிப்பு** அ. குளிர்சாதனப் பெட்டி ஆ. ஆழ்ந்த உறைவிப்பான் (Deep freezer)
சூடான உணவிற்கான பிரிவு (Hot food section)	■ சாஸ் / வாட்டுதல் / பொரித்தலுக்கான பிரிவு ■ வறுத்தலுக்கான பிரிவு ■ மீன் வகைகளுக்கான பிரிவு ■ சூப்பிற்கான பிரிவு ■ காய்கறி வகைகளுக்கான பிரிவு

குளிர்ந்த நிலையில் பரிமாறப்பட வேண்டிய உணவுகளுக்கான சமையலறை (Cold kitchen)	■ பசியைத் தூண்டும் உணவுகள் ■ சாலட் தயாரித்தல் ■ பழச்சாறு சேமிப்பு அறை ■ சான்ட்விச் பிரிவு ■ உணவை அலங்கரிப்பதற்கான பிரிவு
அடுமனை மற்றும் மிட்டாய் வகைகள் (Baking and Confectionary)	■ மாவு பிசையும் இடம் ■ மாவை ப்ரூஃபிங் மற்றும் ஹோல்டிங் செய்யும் இடம் ■ மாவை உருட்டித் தேய்க்கும் இடம் ■ சுடுதல் மற்றும் குளிர்விக்கும் இடம் ■ இனிப்பு வகைகள் தயாரிக்கும் இடம் ■ இனிப்பு வகைகளை வைப்பதற்கான பிரிவு
பெருவிருந்திற்கான (Banquet) பிரிவு	■ அதிக அளவில் சமைத்தல் ■ உலர் சூட்டு சமையல் (வறுத்தல், வாட்டுதல்) ■ தயாரித்த உணவை வைத்திருக்கும் மற்றும் பரிமாற எடுத்துக் கொண்டு செல்லும் பிரிவு
அறையில் உணவு வழங்கும் பிரிவு (Room Service)	■ வாட்டப்பட்ட உணவுகள் பிரிவு ■ பொரித்த உணவுகள் பிரிவு ■ உணவை வெப்பப்படுத்துதல் மற்றும் சமைத்தலுக்கான பிரிவு (சூட்டடுப்பு)
கழுவுமிடம் (Wash up)	■ தட்டுக்கள் மற்றும் பாத்திரங்கள் கழுவுமிடம்

புகைபடம் 2.1 கழுவுமிடம்

புகைபடம் 2.2 குளிர்ந்த உணவுகளுக்கான சமையலறை

FSM_TAM_Chapter 02.indd 28 11-01-2022 14:11:53

புகைபடம் 2.3 சூடான உணவிற்கான பிரிவு

புகைபடம் 2.4 அடுமனை மற்றும் மிட்டாய் வகைகள்

புகைபடம் 2.5 பெருவிருந்திற்கான பிரிவு

2.1 சமையலறையின் வகைகள் மற்றும் சமையலறை அமைப்பு வரைபடங்கள் (Types of Kitchen and Kitchen Layouts)

அனைத்து வகையான உணவு வழங்குதலிலும், சமையலறைகளே அவற்றின் இதயமாக விளங்குகிறது. சமையலறை என்பது உணவு தயாரித்தல் மற்றும் சமைத்தலுக்குப் பயன்படும் ஒரு அறை அல்லது அறையின் ஒரு பகுதி ஆகும். பொதுவாக உணவக நிறுவனத்தின் சமையலறைகள், வீட்டு சமையலறையை விட பெரியதாகவும், பெரிய மற்றும் அதிக பளு உள்ள உபகரணங்களாலும் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். எடுத்துக்காட்டாக ஒரு பெரிய உணவகத்தில் உள்ளே சென்று வரக்கூடிய வகையில் வசதியுள்ள மிகப்பெரிய குளிர்பதன அறை (Walk-in Refrigerator) மற்றும் வர்த்தக ரீதியான பாத்திரம் கழுவும் இயந்திரம் (Commercial dishwasher) காணப்படும்.

அளவு உணவு தயாரித்தலானது, முதன்முதலில் விறகு அடுப்பிலிருந்து ஆரம்பிக்கப்பட்டது. பெஞ்சமின் தாம்ஸன் (Benjamin Thompson) என்பவரால் 19-ம் நூற்றாண்டின் தொடக்கத்தில், இரும்பினாலான முழுவதும் மூடப்பட்ட சக்தியை சேமிக்கும் அடுப்பு கண்டுபிடிக்கப்பட்டது. பெரிய சமையலறைகளில், இந்த அடுப்பின் ஒரு பக்கத்திலிருந்து வரும் நெருப்பானது, பல பாத்திரங்களில் உள்ள உணவை சமைக்கப் பயன்படுகிறது. பிறகு தொழில்நுட்ப வளர்ச்சியால் எரிவாயு அடுப்பு மற்றும் மின்சார அடுப்பு நடைமுறைக்கு கொண்டு வரப்பட்டது. தற்காலத்தில் அளவு உணவு தயாரித்தலில், சூரிய சக்தியைப் பயன்படுத்தும் பழக்கம் நடைமுறையில் உள்ளது.

2.1.1 பல்வேறு வகையான சமையலறைகளைப் பற்றிய விவரங்கள் பின்வருமாறு

(i) தொழில் சார்ந்த சமையலறைகளில் (Professional kitchens) பெரும்பாலும் எரிவாயு அடுப்புகளே பொருத்தப்பட்டிருக்கும். ஏனெனில் இவை மின்சார அடுப்பை விட வெப்பத்தை மிக வேகமாகவும், சீராகவும்,

ஒழுங்குபடுத்த சமையற்காரர்களுக்கு உறுதுணையாக விளங்குகிறது. சில சிறப்பு வாய்ந்த சாதனங்களான, அதிக அளவு எண்ணெயில் பொரிக்கக் கூடிய பாத்திரங்கள் (Deep fryers), நீராவி கலன்கள் (Steamers) அல்லது பெயின்மேரி (Bainmarie) போன்றவை தொழில் சார்ந்த சமையலறைகளுக்குப் பொருத்தமானதாகும்.

புகைபடம் 2.6 தொழில் சார்ந்த சமையலறை

(ii) துரிதமான மற்றும் வசதியான முறையில் உணவு வழங்கும் உணவகங்களின் சமையலறைகள் இங்கு துரித உணவகங்களுக்கு ஏற்றவாறு சமையலறைகளின் வகை மாற்றி அமைக்கப்பட்டுள்ளது. இங்கு முழுவதுமாக சமைக்கப்பட்ட உணவு மீண்டும் வெப்பப்படுத்தும் செயல் மட்டுமே நடைபெறுகிறது (எ.கா. சமோசா, பஃப்ஸ்). 21-ம் நூற்றாண்டின் தொடக்கத்திலிருந்து வசதியான முறையில் உணவை வழங்கும் கடைகள் (Convenience stores), சில துரித

புகைபடம் 2.7 துரித உணவக சமையலறை

உணவக நிலையங்களை விட அதிகப்படியான உணவுகளை, அந்த தளத்திலேயே தயாரித்து வழங்கி வாடிக்கையாளர்களின் கவனத்தைத் தன் பக்கம் ஈர்த்துக்கொண்டிருக்கிறது. இதன் மூலம் சிறந்த வாடிக்கையாளர் சேவையை உறுதிப்படுத்துகிறது.

(iii) இரயில் வண்டிகளில் உணவகம் உணவருந்தும் வசதியுள்ள தொடர்வண்டியில் அமைந்துள்ள சமையலறைகளில் குறைவான இடமே இருப்பதால், இங்கு உணவு வழங்குதல் என்பது சவாலாகவே உள்ளது. அதிக எண்ணிக்கையில் உணவு வகைகள், உணவகப் பணியாளர்களால் விரைவாக வழங்கப்பட வேண்டியுள்ளது.

(iv) கப்பல் மற்றும் விமானங்களில் சமையலறை கப்பல்களிலும், விமானங்களிலும் உள்ள சமையலறைகளானது பெரும்பாலும் கேலிஸ் (Galleys) என்று அழைக்கப்படுகிறது. இங்கு ஒன்று அல்லது இரண்டு எரிகுழல்களுடன் கூடிய ஒரு சிறிய LPG சிலிண்டர் பொருத்தப்பட்டிருக்கும். பயணிகள் விமானத்தில், ஏதேனும் ஒரு உணவக நிறுவனத்தால் தயாரித்து வழங்கப்பட்ட உணவானது ஒரு சிறிய அறை அல்லது அலமாரியில் (Pantry) அடுக்கி வைக்கப்பட்டிருக்கும். விமான ஊழியர்களின் பணி என்னவென்றால் இந்த உணவை பயணிகளுக்குத் தேவைப்படும் நேரத்தில் வெப்பப்படுத்தி, பரிமாறுவதே ஆகும்.

புகைபடம் 2.8 கேலிஸ்

FSM_TAM_Chapter 02.indd 30 11-01-2022 14:11:56

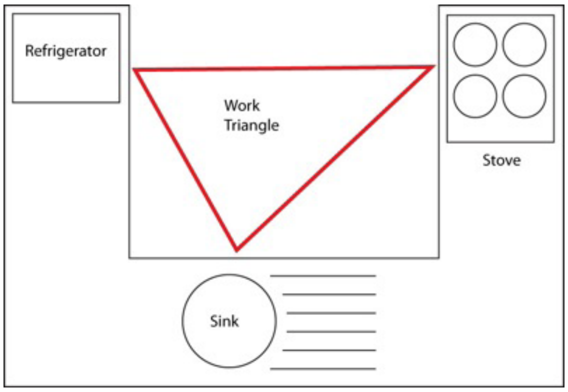
(v) திறந்தவெளி சமையலறை (Outdoor Kitchen) ஒரு முகாமில் உள்ள திறந்தவெளி சமையலறையானது (Outdoor kitchen) கிணற்றருகில் அல்லது தண்ணீர் பம்ப் அருகில் அல்லது தண்ணீர்க் குழாய்க்கு அருகில் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இங்கு உணவு தயாரித்தல் மற்றும் சமைத்தலுக்குத் தேவையான மேசை வழங்கப்படும். இதற்காக எளிதில் எடுத்துச் செல்லத்தக்க வகையில் உள்ள அடுப்புகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. சில முகாம்களின் சமையலறைகளில் புரப்பேன் வாயு (Propane gas) அடங்கிய பெரிய தொட்டி எரிகுழல்களுடன் இணைக்கப்பட்டிருக்கும். எனவே முகாமில் உள்ளவர்கள் தங்களுக்குத் தேவையான உணவுகளைத் தாங்களே சமைக்க முடியும். இராணுவ முகாம்கள் மற்றும் இதை ஒத்த நாடோடிகளின் தற்காலிக குடியிருப்புகளில் காணப்படும் சமையலறை கூடாரங்களில், சமையல் செய்வதனால் உண்டாகும் புகை வெளியே செல்வதற்கான வசதி உள்ளது.

சமையலறையின் வகைக்கேற்ப பணி முக்கோணத்தைப் பின்பற்ற வேண்டியது அவசியமாகும்.

புகைபடம் 2.9 திறந்தவெளி சமையலறை

2.1.2 பணி முக்கோணம் (Work Triangle)

சமையலறையின் பணி முக்கோணம் என்பது, அழகுணர்ச்சி மற்றும் செயல்பாடு இரண்டும் இணைந்த திறனுள்ள சமையலறை அமைப்பு வரைபடங்களை நிர்ணயிக்க உதவும் ஒரு அளவுகோலாகும். சமையலறையின் முதன்மையான பணிகள் அனைத்தும் சமையலறை மேடை, கழுவுமிடம் மற்றும் குளிர்சாதனப் பெட்டிக்குமிடையே (சேமிப்பு) மேற்கொள்ளப்படுகிறது. இந்த மூன்று பகுதிகள் மற்றும் அவற்றிற்கிடையே உள்ள கோடுகளே **பணி முக்கோணம்** என்று சமையலறை வல்லுநர்களால் குறிப்பிடப்படுகிறது. இந்த மூன்று கூறுகளும் ஒன்றுக்கொன்று அருகாமையில் இருந்தால், சமையலறையை எளிய மற்றும் திறனுள்ள வகையில் பயன்படுத்த முடியும். மேலும் தேவையற்ற செயல்பாடுகளைக் குறைக்கவும் முடியும்.



புகைபடம் 2.10 பணி முக்கோணம்

சமையலறையானது ஒரே ஒரு கழுவுமிடத்தைப் பெற்றிருந்தால் அது சமையலறை மேடை, தயாரிப்பு பகுதி மற்றும் குளிர்சாதனப் பெட்டிகளுக்கு இடையில் அல்லது குறுக்காக அமைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

பணி முக்கோணத்திற்கிடையே செயல்பாடுகளுக்கு எவ்வித தடையும் ஏற்படாதவாறு பொருட்கள் அமைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். பணி முக்கோணத்தின் முக்கிய இலக்கு செயல்திறன் ஆகும். இது முக்கியமான அனைத்து பணியிடங்களையும், சமையற்காரருக்கு அருகாமையில் அமைத்து சமையலறையில் எந்த வேலையும் தடை ஏற்படாதவாறு பார்த்துக்

கொள்கிறது. இதன் மூலம் சமையற்காரரின் பணி எளிதாக்கப்படும்.

ஒரு சமையலறையைத் திட்டமிடும்போது பணி முக்கோணத்தைத் தவிர, பின்வரும் **கட்டைவிரல் விதிகளையும்** (Thumb Rules) கருத்தில் கொள்ள வேண்டும்.

- சமையலறையில் வேலை செய்யும் இடமானது, இரு சமையற்காரர்களுக்கு 42 அங்குல (110 செமீ) இடைவெளியும் அல்லது இரண்டிற்கு மேற்பட்ட சமையற்காரர்களுக்கு 48 அங்குல (120 செமீ) இடைவெளிக்கும் குறையாமல் இருத்தல் வேண்டும்.
- ஒரு கழுவுமிடத்திற்கான சரியான இடப்பரப்பின் அளவு, ஒரு பக்கம் குறைந்த பட்சம் 24 அங்குல (61 செமீ) இடப்பரப்பும், மறுபுறம் குறைந்தபட்சம் 18 அங்குல (46 செமீ) இடப்பரப்பும் இருக்க வேண்டும்.
- ஒரு குளிர்சாதனப் பெட்டியின் கைப்பிடிப்பக்கம், திறப்பதற்கு வசதியாக குறைந்தபட்சம் 15 அங்குல (38 செமீ) இடப்பரப்பு இருக்க வேண்டும் அல்லது குளிர்சாதனப் பெட்டியின் பக்கவாட்டின் இருபுறமும் அவ்வாறே இருக்க வேண்டும் அல்லது குளிர்சாதனப் பெட்டியைச் சுற்றி முழுவதும் 48 அங்குலம் (120 செமீ) குறையாமல் இருக்க வேண்டும்.
- அடுப்பு அல்லது சமையல் மேடை, ஒரு பக்கம் குறைந்தபட்சம் 15 அங்குல (38 செமீ) இடப்பரப்பும், மறுபுறம் குறைந்தபட்சம் 12 அங்குல (30 செமீ) இடப்பரப்பும் இருக்க வேண்டும்.
- உணவு தயாரித்தலுக்கு குறைந்தபட்சம் 36 அங்குல (91 செமீ) இடப்பரப்பு கழுவுமிடத்திற்கு அடுத்ததாக அமைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
- நேரத்தை மிச்சப்படுத்தவும் மற்றும் திறன் முழுமையாக கிடைக்கப்பெறவும், சமையலறையில் வேலையானது, சரியான முறையில் வரிசைக்கிரமமாக அமைக்கப்பட்டிருக்கும் சூழல் இருத்தல் வேண்டும்.

2.1.3 சமையலறை அமைப்பு வரைபடத்தின் வகைகள் (Types of Kitchen Layout)

- **ஒற்றைச் சுவர் சமையலறை (A Single-file Kitchen):** இது ஒரு வழி சமையலறை அல்லது நேர்கோட்டு சமையலறை என்றும் அழைக்கப்படுகிறது. இங்கு ஒரு சுவருக்கு நெடுகில் அனைத்துப் பணிகளும் நடைபெறும். இதனால் குறைந்த இடப்பரப்பு உள்ள சமையலறைகளுக்கு இது பொருத்தமானதாகும். இதற்கு மேலுள்ள பரணில் உணவக உபகரணங்கள் மற்றும் உணவுப் பொருட்களை வைத்தும் பயன்படுத்தலாம்.

புகைபடம் 2.11 ஒற்றைச் சுவர் சமையலறை

- **இரு சுவர் சமையலறை (Double File Kitchen):** இங்கு இரு வரிசையிலான அடுக்குப்பெட்டிகள் கொண்ட அலமாரிகள் (Cabinet) எதிரெதிர் சுவர்களில் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இவற்றில் ஒன்றில் அடுப்பும், கழுவுமிடமும், மற்றொன்றில் குளிர்சாதனப் பெட்டியும் வைக்கப்பட்டிருக்கும். இது பாரம்பரிய சமையலறை ஆகும். இது இடப்பரப்பை சிறந்த முறையில் பயன்படுத்துமாறு வடிவமைக்கப்பட்டிருக்கும்.

FSM_TAM_Chapter 02.indd 32 11-01-2022 14:11:58

- **'L' வடிவ சமையலறை ('L' Kitchen):** இவ்வகை சமையலறை இரண்டு அடுத்தடுத்த சுவர்களில் அடுக்குப் பெட்டிகள் கொண்ட அலமாரிகளைக் கொண்டிருக்கும். இங்கு பணி முக்கோணத்தின் அனைத்து பணிகளும் நடைபெறும் வகையில் வசதியாக இருக்கும். மூன்றாவது சுவருக்கருகில் கூடுதலாக ஒரு மேசை அமைப்பதற்கான இட வசதியும் காணப்படும். இது பணி முக்கோணத்தை பிரிக்காத வண்ணம் அல்லது அதற்கு தடை ஏற்படாத வண்ணம் அமைக்கப்பட்டிருக்கும்.

புகைபடம் 2.12 'L' வடிவ சமையலறை

- **'U' வடிவ சமையலறை ('U' Shaped Kitchen):** இவ்வகை வடிவமைப்பை அதிக இடப்பரப்பு மற்றும் அதே நேரத்தில் குறைந்த இடப்பரப்பு உள்ள சமையலறைகளிலும் செயல்படுத்தலாம். பணி முக்கோணத்தின் வடிவமைப்பு கருத்து, இவ்வகை சமையலறைக்கு மிகவும் பொருத்தமானதாகும். இது நடைமுறைக்கு சாத்தியமானதாகவும், நேரத்தை வீணாக்காதவாறும், நடமாடுவதற்கு போதுமான இடவசதியுடனும் வடிவமைக்கப்பட்டிருக்கும்.

- **'G' வடிவ சமையலறை ('G' Kitchen):** இது 'U' வடிவ சமையலறையைப் போன்றே மூன்று சுவர்களுக்கு நெடுகிலும் அடுக்குப் பெட்டிகள் கொண்ட அலமாரிகளைப் பெற்றிருக்கும். மேலும் 'G' வடிவத்தின் மூலைப்பகுதியில் காணப்படும் பகுதியளவு நான்காவது சுவர் வழக்கமாக இரு பேசின் கொண்ட கழுவுமிடத்தைப் பெற்றிருக்கும். 'G' வடிவ சமையலறையானது கூடுதலாக வேலை செய்வதற்கும் மற்றும் சேமிப்பதற்கும் தேவையான இடவசதியையும் அளிக்கிறது. மேலும் இது இரு பணி முக்கோணத்திற்கு ஏற்றவாறும் வடிவமைக்கப்பட்டு இருக்கும்.

- **தனிப்படுத்தப்பட்ட சமையலறை அல்லது தீவின் அமைப்பைப் போன்ற சமையலறை (The block kitchen and Island kitchen):** இது சமீபத்தில் வளர்ச்சியடைந்து வரும் சமையலறை வடிவமாகும். இது பொதுவாக அதிக இடப்பரப்பைக் கொண்ட (Open kitchen) சமையலறைகளில் காணப்படுகிறது.

புகைபடம் 2.13 'U' வடிவ சமையலறை

புகைபடம் 2.14 தனிப்படுத்தப்பட்ட சமையலறை

'L' வடிவ அல்லது 'U' வடிவ சமையலறையில் காணப்படுவதைப் போன்று ஒரு மேசை இங்கு அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இந்த மேசையின் மீது ஒரு அடுப்பு அல்லது அடுப்பு மற்றும் கழுவுமிடம் இரண்டும் வைக்கப்பட்டிருக்கும். இந்த மேசையானது மற்ற அடுக்குப் பெட்டிகள் கொண்ட அலமாரிகள் அடங்கிய பிரிவுகளிலிருந்து தனியாக ஒரு தீவைப் போன்று நடுவில் அமைந்திருக்கும். இதனால் மேசையின்

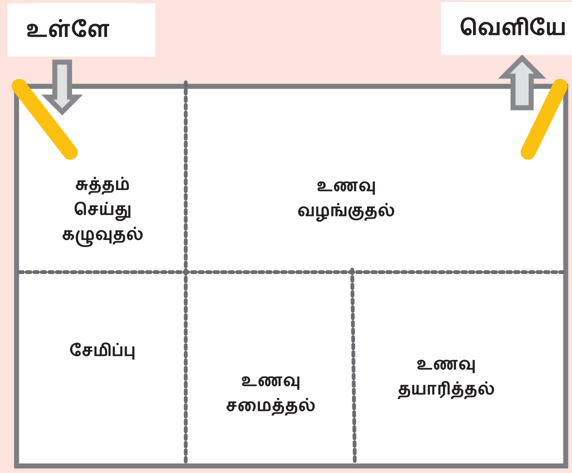
உங்களுக்குத் தெரியுமா?

வணிகம் சார்ந்த சமையலறைகள் –

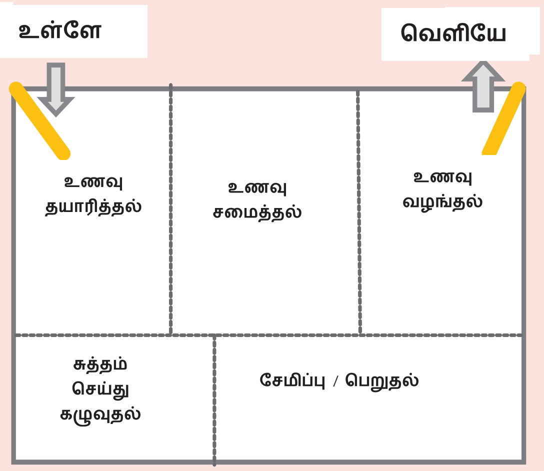
பிரிவுகளாக உள்ள சமையலறை (Zonal Kitchen): இவ்வகை சமையலறையில் பல்வேறு செயல்பாடுகளுக்கு ஏற்றவாறு, இடப்பரப்பானது வெவ்வேறு பிரிவுகளாக பிரிக்கப்பட்டுள்ளது. பெரிய மற்றும் முக்கியமான உபகரணங்கள், சுவர்களோடு சேர்த்து வைக்கப்பட்டிருக்கும். இந்த அமைப்பு வரைபடமானது, பொருத்தமான வரிசைக்கிரமத்தைப் பின்பற்றுகிறது. இவ்வகை சமையலறையின் மையப்பகுதி எப்பிரிவுகளும் இல்லாமல் இருப்பதால் பணியாளர்களுக்கிடையேயான தகவல் தொடர்பு மற்றும் மேற்பார்வையிடுதல் என்பது மிகவும் எளிதாக நடைபெறும்.

ஒருங்கிணைக்கப்பட்ட சமையலறை அமைப்பு வரைபடம் (Assembly Kitchen Layout): இங்கு சமையலறை உபகரணங்கள் வரிசையாக ஒருங்கமைக்கப்பட்டிருக்கும். உணவு தயாரித்தல் பிரிவு ஒரு மூலையிலும், பரிமாறுதல் மற்றொரு மூலையிலும் நடைபெறும். சுத்தம் செய்தல், கழுவுதல், பெறுதல் மற்றும் சேமித்தலுக்கான இடமானது பணி நடந்து கொண்டிருக்கும் பகுதியிலிருந்து தனித்திருக்கும்படி அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இது உணவை மிக விரைவாக அனுப்ப சமையற்காரர்களுக்கு உதவுகிறது. இந்த அமைப்பானது சிறந்த வேலைத்திறன், தகவல் தொடர்பு மற்றும் தொடர்ச்சியாக வேலை நடப்பதற்கு உதவுகிறது. அதிக அளவு விற்பனையாகக்கூடிய குறிப்பிட்ட உணவுப்பட்டியலைப் பின்பற்றும் பெரிய நிறுவனங்களுக்கு இவ்வகையான சமையலறை அமைப்பு மிகச் சிறந்ததாகும்

பிரிவுகளாக உள்ள சமையலறை அமைப்பு வரைபடம்

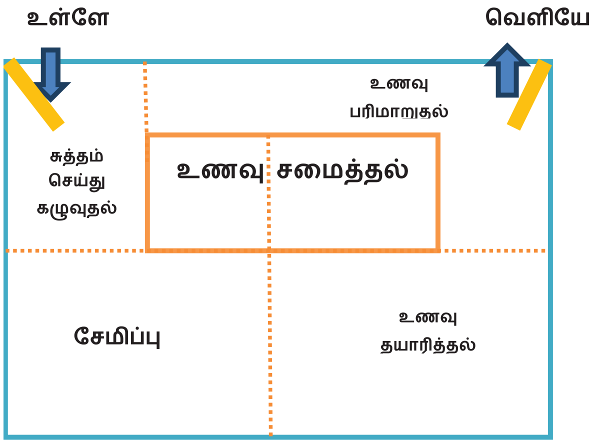


ஒருங்கிணைக்கப்பட்ட சமையலறை அமைப்பு வரைபடம்



FSM_TAM_Chapter 02.indd 34 11-01-2022 14:12:00

எல்லாப் பக்கங்களிலிருந்தும் அடுப்பை எளிதில் அடையமுடியும் என்பதால் இரு நபர்கள் இணைந்து சமைக்க ஏற்றதாகவும் உள்ளது. மேலும் மேசையின் மேற்பரப்பை புஃபே முறையில் உணவருந்தவும் அல்லது உட்கார்ந்து காலை உணவு மற்றும் சிற்றுண்டி சாப்பிடவும் பயன்படுத்தலாம். இந்த பரந்த சமையலறை வடிவமைப்பு, பணியாளர்கள் சிறந்த முறையில் தொடர்பு கொள்ள வசதியாகவும் அமைந்து உள்ளது. இங்கு தரைப்பகுதியை எளிதில் சுத்தம் செய்வதற்கு போதுமான இடவசதியும் காணப்படுகிறது. இந்த வடிவமைப்பானது பெரிய சமையலறைகளில் பின்பற்றப்படுகிறது.



படம் 2.1 தீவின் அமைப்பைப் போன்ற சமையலறை

2.2 சமையல் குறிப்புகளைத் தர நிர்ணயம் செய்தல் (Standardization of Recipes)

ஐக்கிய மாநில வேளாண் துறை (USDA) கூற்றுப்படி, ஒரு உணவக நிறுவனத்தினால் ஒரு சமையல் குறிப்பானது ஒரு முறை செய்து பார்க்கப்பட்டு, ஏற்றுக்கொள்ளப்பட்டு, மீண்டும் பலமுறை செய்து பார்க்கப்பட்டு பயன்படுத்தப்படுகிறது. ஒவ்வொரு முறையும் துல்லியமான செயல்முறையோடு, அதே வகையான உபகரணங்கள், அதே அளவு மற்றும் தரத்துடன் கூடிய உணவுப்பொருட்களும் சேர்த்து பயன்படுத்தப்படும்போது ஒரே மாதிரியான சிறந்த தயாரிப்பு கிடைக்கப்பெறுகிறது. இதுவே தரம் நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்பு என்று அழைக்கப்படுகிறது.

தரம், அளவு, செயல்முறை, நேரம், வெப்பநிலை, தேவையான உபகரணங்கள் மற்றும் பலன் ஆகியவை பரிசோதனை செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்புகளே தர நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்புகள் என்று அழைக்கப்படுகிறது. குறிப்பிட்ட நிபந்தனைகள் பின்பற்றப்படும்போதெல்லாம், தர நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்பானது எப்பொழுதும் ஒரே மாதிரியான தயாரிப்பையே தருகிறது. சமையல் குறிப்புகளைத் தர நிர்ணயம் செய்ய கவனமாக அளவிடுதலும், பரிசோதனையும், மதிப்பிடுதலும் அவசியம். இந்த நிபந்தனைகளில் ஏதேனும் மாறுபாடு ஏற்பட்டால் (எ.கா. உபகரணம் அல்லது செயல்முறை அல்லது வெப்பநிலை) இறுதியாகக் கிடைக்கும் தயாரிப்பில் கணிசமான மாற்றம் ஏற்படும். எனவே பரிசோதனையானது, அடிப்படை சமையல் குறிப்பு (Actual food) தயாரிப்பிற்குத் தேவைப்படும் அதே நிபந்தனைகளுடன் மேற்கொள்ளப்பட வேண்டும். அநேக உணவு வழங்கும் நிறுவனங்களில் மேற்பார்வையாளர்கள் மற்றும் ஊட்டச்சத்து நிபுணர்களின் உதவியுடன் நிர்வாகமே இப்பொறுப்பை ஏற்றுக்கொள்கிறது.

2.2.1 தர நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்புகளின் பயன்கள்

ஒரு உணவக நிறுவனத்திற்கு தரப்படுத்தப்பட்ட சமையல் குறிப்புகள் மூலம் ஏற்படும் பயன்கள் பின்வருமாறு –

- **வாடிக்கையாளர் திருப்தி:** தரப்படுத்தப்பட்ட சமையல் குறிப்பானது, நுகர்வோருக்கு ஒவ்வொரு முறையும் உணவு பரிமாறப்படும்போது, அவர்களுக்கு அதே தரம், வழங்கும் முறை மற்றும் பரிமாறும் அளவு போன்றவை கிடைக்கப்பெறுவதை உறுதி செய்கிறது.
- **பணியாளர்களின் நம்பிக்கையை அதிகப்படுத்துகிறது:** தரமற்ற உணவுகள் தயாரிப்பதிலிருந்து சமையற்காரர்களை பாதுகாக்கிறது. இது பணியாளர்களுக்கு நல்ல உணவு தயாரித்தல் மற்றும் அவற்றைக் கையாளும் செயல்முறைகள் ஆகியவற்றில் பயிற்சி அளிக்க உதவுகிறது.
- **பரிமாறும் அளவு மற்றும் தயாரிக்கப்பட்ட உணவின் அளவை நிர்ணயித்தல்:** ஒரு சமையல் குறிப்பானது தரப்படுத்தப்பட்ட பின், தயாரிக்கப்படும் உணவானது ஒவ்வொரு முறையும் ஒரே அளவாகவே இருக்கும். இதன் மூலம் உணவு மீதமாவதையும் மற்றும் பற்றாக்குறை ஏற்படுவதையும் குறைக்கலாம்.
- **தரக்கட்டுப்பாடு:** வழக்கமாக தரப்படுத்தப்பட்ட சமையற்குறிப்பானது முற்றிலும் பரிசோதனை செய்யப்பட்டு மதிப்பீடு செய்யப்படுவதால், நுகர்வோருக்கு ஒவ்வொரு முறையும் உயர்தர உணவைக் கிடைக்குமாறு செய்கிறது.
- **நிலையான ஊட்டச்சத்தின் அளவு:** தரப்படுத்தப்பட்ட சமையல் குறிப்பானது, உணவில் சரியான அளவில் ஊட்டச்சத்து இருப்பதை உறுதிப்படுத்துகிறது. எனவே இது மருத்துவமனை உணவு வழங்குதலில் மிகவும் பயனுள்ளதாக அமைகிறது.
- **விலையைக் கட்டுப்படுத்துதல்:** ஒரு குறிப்பிட்ட சமையல் குறிப்பை, ஒவ்வொரு முறையும், அதே அளவுகளில், அதே மூலப்பொருட்களைப் பயன்படுத்தி தயாரிக்கும்போது, உணவுப் பொருட்களை வாங்கி சேமித்தல் என்பது மிகவும் எளிதான செயலாகவே கருதப்படுகிறது.
- **பதிவேடுகளில் தினசரி பதிவு செய்தல் குறைக்கப்படுகிறது:** தரப்படுத்தப்பட்ட குறிப்புகள் உள்ள பதிவேடுகளானது, உணவைத் தயாரிக்கும் குழுவிற்கு தேவைப்படும் நேரத்தில் சமையல் குறிப்புகளைப்பார்த்து தயாரிக்க உதவுகிறது. எனவே ஏதேனும் பணியாளர்கள் மாற்றப்பட்டாலும், உணவின் தரமோ அல்லது அளவோ பாதிக்கப்படுவதில்லை.

2.2.2 தரப்படுத்தப்பட்ட சமையல் குறிப்புகளின் அம்சங்கள்

- சமையல் குறிப்புகள் எளிமையாகப் புரிந்து கொள்ளக்கூடிய மொழியில் எழுதப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
- சமையல் தயாரிப்பின் பெயர் குறிப்பிடப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
- உணவுப்பொருட்களும் அவற்றின் அளவுகளும் குறிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
- செயல்முறைவிளக்கம், சமைத்த உணவின் அளவு, பரிமாறும் அளவு மற்றும் அவற்றின் விலை கொடுக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
- உணவு தயாரித்தலுக்குத் தேவைப்படும் உபகரணங்கள் பட்டியலிடப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

தர நிர்ணயம் செய்யும் செயல்முறைகள்

தர நிர்ணயம் செய்தல் என்பது தேவையான விகிதங்களில் உணவுப் பொருட்களை கவனமாக சரிப்படுத்தி, மீண்டும் சீர் செய்து ஏற்றுக்கொள்ளத்தக்க தரத்தில் உணவைத் தயாரிப்பதே ஆகும். இதற்கு அக மற்றும் புற மதிப்பீடு தேவைப்படுகிறது. தரமான உணவு தயாரிப்புகளை உருவாக்குவதற்கு சிறந்த

FSM_TAM_Chapter 02.indd 36 11-01-2022 14:12:02

சுவையைப் பெறுவதற்கான பரிசோதனைகள் நடத்தப்பட வேண்டும்.

படிநிலை 1 – அடிப்படை சமையல் குறிப்பைத் (Original recipe) தயாரித்தல்

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

படிநிலை 2 – சமையற்குறிப்புகளை விரிவுபடுத்துதல் (Enlargement of Recipes)

இங்கு அடிப்படை சமையல் குறிப்பானது விரிவுபடுத்தப்படுகிறது. இந்நிலையில் அடிப்படை சமையல் குறிப்பிலுள்ள அளவுகளை விட அதிக அளவில் சமைக்கப்பட்டு பின் பரிசோதிக்கப்படுகிறது. மூலப்பொருட்களின் விகிதமானது, சமைத்த உணவின் அளவு மற்றும் சுவையைப் பெறுவதில் முக்கிய பங்கு வகிக்கிறது. உதாரணமாக கேக் தயாரித்தலில் மாவு, சர்க்கரை மற்றும் கொழுப்புகளுக்கிடையே உள்ள விகிதமானது கவனமாக அளவிடப்பட வேண்டியது அவசியமாகும்.

சமையல் குறிப்புகளை அதிக அளவில் விரிவுபடுத்த பொதுவான இரண்டு முறைகள் உள்ளன. அவை

- பரிசோதனை மற்றும் விளைவுகள் முறை (Trial and error method)
- காரணி முறை (Factor method)

அ) **பரிசோதனை மற்றும் விளைவுகள் முறை** – இம்முறையில் அடிப்படை சமையல் குறிப்பிலுள்ள அளவில் 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 கலவைகளை கலக்கும் கருவிகளின் வேகம் போன்ற செயல்முறைகளில் சிறப்பு கவனம் செலுத்தப்பட வேண்டும்.

ஆ) **காரணி முறை (Factor method)** - இம்முறையில் மூலப்பொருட்களை கவனமாக கணக்கிட்டு அதிகப்படுத்துவதற்கு ஒரு காரணி பயன்படுத்தப்படுகிறது. இந்த மாற்றுக்காரணி (Conversion factor)பின்வருமாறு பெறப்படுகிறது.

மாற்றுக்காரணி = (விரிவாக்கப்பட்ட சமையல் குறிப்பிலிருந்து தயாரிக்கப்பட வேண்டிய அளவு) / (அடிப்படை சமையல் குறிப்பிலிருந்து பெறப்பட்ட அளவு)

எடுத்துக்காட்டாக, தரப்படுத்தப்பட்ட கேக் சமையற்குறிப்பிலிருந்து பெறப்பட்ட ஒரு கிலோ கேக்கானது, 50 கிராம் எடையுள்ள 20 கேக் துண்டுகளை வழங்குகிறது. எதிர்பார்க்கப்பட்ட அளவு 100 கேக் துண்டுகள் என எடுத்துக்கொண்டால், 20 கேக் துண்டுகளை வழங்கும் அடிப்படை சமையல் குறிப்பை விரிவுபடுத்தியாக வேண்டும். மாற்றுக்காரணியானது 100/20=5. இந்த எண் 5 தான் மாற்றம் செய்வதற்கு பயன்படுத்தப்படும் காரணியாக செயல்படுகிறது. 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, சமையல் குறிப்புகளின் அளவு குறைக்கப்படும்போது, காரணி ஒன்றை விட குறைவாகவும் காணப்படும்.

படிநிலை 3 – தர நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்பு

சமையல் குறிப்பு அட்டையானது, உணவுப்பொருட்கள், செயல்முறை மற்றும் மற்ற முக்கியமான விவரங்களைக் கொண்டு உருவாக்கப்பட வேண்டும். பின் இது எதிர்கால பயன்பாட்டிற்காக பதிவு செய்யப்பட்டு பாதுகாக்கப்படுகிறது.

அட்டவணை 2.2 விரிவாக்கப்பட்ட சமையல் குறிப்பு முறை

1	2	3	4	5
உணவுப் பொருட்கள்	அடிப்படை சமையல் குறிப்பு (கி)	அடிப்படை சமையல் குறிப்பு (கி x காரணி)	புதிய சமையல் குறிப்பு (கி)	கருத்து
மைதா	250	250 x 5	1250	
வெண்ணெய்	250	250 x 5	1250	
சர்க்கரை	250	250 x 5	1250	
முட்டை	5 எண்ணிக்கை	5 x 5	25 எண்ணிக்கை	
பேக்கிங் பவுடர்	2.5	2.5 x 5	10.5	
பேக்கிங் சோடா	1	1 x 5	5	
வெனிலா எசென்ஸ்	5 சொட்டு	5 x 5	25 சொட்டு	
உப்பு	1 சிட்டிகை	1 x 5 சிட்டிகை	5 சிட்டிகை	

FSM_TAM_Chapter 02.indd 38 11-01-2022 14:12:03

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

இந்தியாவில் முதன் முதலாக இந்திய சமையல் குறிப்புகளடங்கிய பகடர் பானம் (Pakadar panam) என்ற புத்தகம் அரசர் நளனால் எழுதப்பட்டதாகும்.

சமையல் புத்தகத்தில் ஒரு தரப்படுத்தப்பட்ட சமையல் குறிப்பை எவ்வாறு எழுதுவது?

- உணவுத் தயாரிப்பின் பெயர் (தோற்றம் / வரலாறு)
- கிடைக்கப்பெறும் அளவு: சமையற்குறிப்பிலிருந்து பெறப்படும் பரிமாறும் அளவுகளின் எண்ணிக்கை
- உபயோகப்படுத்தப்படும் வரிசையில், அனைத்து மூலப்பொருட்களையும் பட்டியலிட வேண்டும்.
- தயார் செய்யும் வரிசைக்கிரமத்தை படிப்படியாக விவரிக்க வேண்டும்.
- மூலப்பொருட்களை, அளவுடன் சேர்த்து குறிப்பிட வேண்டும் (அலகுகளின் சுருக்கக் குறியீட்டை எழுத வேண்டும் – கிராமிற்கு பதிலாக கி)
- உணவை முன் தயாரிப்பு செய்ய ஆகும் நேரம் மற்றும் சமைக்க ஆகும் நேரத்தைக் குறிப்பிட வேண்டும்.
- உணவைச் சமைக்கத் தேவைப்படும் உபகரணங்களின் பட்டியலை எழுத வேண்டும்.
- சமையல் செயல்முறை மற்றும் தேவைப்பட்டால் பேக் (Bake) செய்யும் வெப்பநிலை மற்றும் நேரத்தைக் குறிப்பிட வேண்டும்.
- பரிமாறும் முறைகள் (சூடாக / குளிராக)
- சமையல் குறிப்பை மீண்டும் ஆய்வு செய்தல் வேண்டும் (உன்னுடைய தோழிக்கு இந்த உணவை பரிந்துரை செய்வாயா)
- தயாரிக்கப்பட்ட உணவின் புகைப்படம் (விருப்பப்பட்டால்)
- சத்துக்களின் அளவு: உணவுக்கட்டுப்பாட்டிற்கு உதவுகிறது. ஒரு பரிமாறும் அளவில் காணப்படும் கலோரியின் மதிப்பு இதில் அடங்கும்.

2.3 உணவு பரிமாறும் அளவை நிர்ணயித்தல் (Portion Control)

உணவு பரிமாறும் அளவை நிர்ணயித்தல் (Portion control) என்பது ஒவ்வொரு வாடிக்கையாளர்களுக்கும் பரிமாறப்படும் உணவின் அளவு என வரையறுக்கப்படுகிறது. வாடிக்கையாளர்களின் தேவையை நிறைவு செய்வதும், நிர்ணயிக்கப்பட்ட வரம்பிற்குள் உணவிற்காக ஆகும் செலவைக் கட்டுப்படுத்துவதும் இதன் முக்கிய நோக்கமாகும். உணவு பரிமாறும் அளவு குறைவாக இருந்தால் வாடிக்கையாளர் தாங்கள் கொடுத்த பணத்திற்கு ஏமாற்றப்பட்டதாக நினைத்து அந்த உணவகத்திற்கு திரும்ப வராமல் போகலாம். உணவு பரிமாறும் அளவு மிக அதிகமாக இருந்தால், திட்டமிட்ட விலையை விட உணவிற்கான செலவு அதிகமாகி இலாபத்தைப் பாதிக்கும். எனவே உணவு பரிமாறும் அளவை நிர்ணயித்தல் என்பது செலவைக் கட்டுப்படுத்துவதற்கு மட்டுமல்லாமல், விருந்தினர் அல்லது வாடிக்கையாளர்களிடையே திருப்தி மற்றும் நன்மதிப்பை உருவாக்கி, அவற்றை பராமரிப்பதற்கும் முக்கியமானதாகக் கருதப்படுகிறது. உணவு பரிமாறும் அளவுகளைத் திட்டமிடும்போது உணவக நிறுவனத்தின் வகை, உணவுப்பட்டியல், வாடிக்கையாளர், உணவின் தரம் மற்றும் விலை ஆகியவற்றைக் கருத்தில் கொள்ள வேண்டும்.

புகைபடம் 2.15 ஃப்ரைடு ரைஸின் பரிமாறும் அளவு

வாடிக்கையாளர்களுக்கு உணவு பரிமாற பலவகையான முறைகள் உள்ளன. தயாரிக்கப்பட்ட உணவானது, வாடிக்கையாளர்களை மிகவும் கவரும் வகையில் வழங்கப்பட வேண்டும். மேலும் உணவானது வாடிக்கையாளரை சென்று அடைவதற்கு முன்பு, பலவிதமான அம்சங்கள் கவனிக்கப்பட வேண்டும். மிகவும் முக்கியமாக கவனிக்கப்பட வேண்டிய அம்சம் என்னவெனில், உணவு பரிமாறும் அளவை நிர்ணயித்தலாகும். ஏனெனில் உணவு தயாரித்தல் மற்றும் பரிமாறுதல் ஆகிய இரண்டின் ஒட்டுமொத்த விளைவிலும், உணவு பரிமாறும் அளவை நிர்ணயித்தலின் தாக்கம் இருக்கும்.

தர நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்பிற்கு சிறப்பான முறையில் பரிமாறும் அளவு நிர்ணயம் செய்யப்பட வேண்டும். அளவு நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சாதனங்களான அகன்ற கரண்டி (ladle), குழிக்கரண்டி (Scoop) மற்றும் வேறு சாதனங்களைப் பயன்படுத்தும்போது தர நிர்ணயத்தை செயல்படுத்த முடிகிறது. பரிமாறும் அளவை நிர்ணயம் செய்தல் என்பது நிலையான நிகர இலாபம் (Definite margin) பெறுவதற்காக, ஒரு குறிப்பிட்ட அளவில் நன்கு தயாரிக்கப்பட்ட சிறந்த உணவை, சரியான சூழ்நிலையில், நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட விலையில் சிறந்த முறையில் பரிமாறப்படுவதே ஆகும். இதற்காக நேரம், பணியாளர்கள், பணம் மற்றும் அதற்கான வரி ஆகியவை செலவிடப்படுகின்றன.

உணவு பரிமாறும் அளவினை நிர்ணயம் செய்தலின் முறைகள்

- **தர அளவு நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட பாத்திரங்கள் (Standard sized pans),** தேவைக்கு ஏற்றாற்போல் பரிமாறும் அளவினைக் கட்டுப்படுத்த அல்லது பரிமாற பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

- சூப்புகள், கெட்டியான கறிகள், ஸ்டு மற்றும் சாஸ்கள் பரிமாற அளவுகள் (அவுன்ஸில்) குறிக்கப்பட்ட **அகலமான கரண்டிகளை (Ladles)** பயன்படுத்தலாம். அடிக்கடி பயன்படுத்தப்படும் அகலமான கரண்டியின் அளவுகளாவன: 2 oz (¼ கப்), 4 oz (½ கப்), 6 oz (¾ கப்) மற்றும் 8 oz (1 கப்). (1 அவுன்ஸ் = 29.59 ml, (தோராயமாக 30 மிலி).

புகைபடம் 2.16 சூப் கரண்டி

- **பரிமாறும் கரண்டிகள் (Serving spoons)** (திடமான அல்லது துளையிடப்பட்ட) பரிமாறும் அளவை நிர்ணயம் செய்ய பயன்படுத்தப்படுகிறது. இது தோராயமாக பரிமாறுவதற்குத் தேவையான உணவை அளக்க அல்லது எடை போட உதவும்.

புகைபடம் 2.17 ஐஸ்க்ரீம் ஸ்கூப்ஸ்

- **குழிக்கரண்டிகளானது (Scoops)** ட்ராப் குக்கீஸ் (Drop cookies), மஃபின்கள், மாமிசம், காய்கறிகள், சாலட்கள் மற்றும் சான்ட்விச்சின் உள்ளே வைக்கக் கூடிய ஃபில்லிங் ஆகியவற்றின் பரிமாறும் அளவை நிர்ணயிக்கப் பயன்படுகிறது.

புகைபடம் 2.18 பை பேன்

- **அளவு நிர்ணயிக்கும் அளவுகோலானது (Portion scale)** இறைச்சி மற்றும் காய்கறிகளின் பரிமாறும் அளவை நிர்ணயம் செய்ய பயன்படுத்தப்படுகிறது. இதன் மூலம் அளவிடப்பட்ட மாதிரிகளை தோராயமான பரிமாறும் அளவாகக் கொள்ளலாம்.
- பைஸ் (Pies), காஸரோல்ஸ் (Casserols) மற்றும் மற்ற முக்கிய உணவிற்கு **வெட்டும் அச்சுக்கள் (Cutting markers)** பயன்படுத்தப்படுகிறது.
- இறைச்சி மற்றும் முட்டையை சரிசமமான துண்டுகளாக வெட்டுவதற்கு **துண்டுகளாக்கும் கருவிகள்** பயன்படுகிறது.

புகைபடம் 2.19 முட்டை வெட்டும் கருவி

- தனித்தனி கப்புகள், டம்ளர்கள், ஜெல்லி அச்சுக்கள் (Gelatin molds), சூஃப்ளே கப்புகள் (Souffle cups) மற்றும் கஸ்டர்டு கப்புகள் சிறந்த முறையில் அளவை நிர்ணயிக்க உதவும் பாத்திரங்களாகும்.

புகைபடம் 2.20 சூஃப்ளே

- தனித்தனியாக எடை போட்டு, அளவிடப்பட்டு மற்றும் கட்டுக்கட்டப்பட்ட உணவுகள் (எ.கா.சாண்ட்விச்) சிறந்த பரிமாறும் அளவை வழங்குகிறது.
- உணவிற்கான செலவு மற்றும் தரத்தைக் கட்டுப்படுத்துவதில், பரிமாறும் அளவை நிர்ணயித்தல் என்பது ஒரு சிறந்த அம்சமாக விளங்குகிறது. இது உணவு வீணாவதைக் குறைக்கிறது. தரமான மற்றும் நிலையான உணவுத் தயாரிப்பை

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

பரிமாறும் அளவினை நிர்ணயிக்க, நடைமுறைப்படுத்த, வழக்கமாக பயன்படுத்தப்படும் சம மதிப்புள்ள எடை மற்றும் அளவுகளைத் தெரிந்து கொள்ள வேண்டியது மிகவும் முக்கியமானதாகும். பொதுவாக உபயோகிக்கப்படும் அளவுகள் கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ளன.

- 3 தேக்கரண்டிகள் = 1 மேசைக்கரண்டி
- 16 மேசைக்கரண்டிகள் = 1 கப் (Cup)
- 2 கப் = 1 பின்ட் (Pint)
- 2 பின்ட் = 1 குவார்ட் (Quart)
- 4 குவார்ட் = 1 காலன் (Gallon)
- 16 அவுன்ஸ் = 1 பவுண்டு (Pound)
- 1 கப் = 200கிராம்*

*உணவின் வகைக்கேற்ப எடை மாறுபடும்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

சில உணவு வகைகளின் சரியான பரிமாறும் அளவுகள்.

உணவு வகை	பரிமாறும் அளவு	பகுதிகளுக்கான அளவுகள்
சூப்	250 மி.லி	1 சூப் கிண்ணம் அல்லது 2 அகலமான கரண்டி (Ladle)
சாதம்	100-150 கி	ஒரு அகலமான கரண்டி
காய்கறிகள்	50-75 கி	இரு அகலமான கரண்டிகள்
மாமிசம்	50-75 கி	2 துண்டுகள் (எலும்பில்லாதது)
மீன்	50-75 கி	2 துண்டுகள்
கோழி இறைச்சி	200-250 கி	1 கிண்ணம் அல்லது 2 அகலமான கரண்டிகள்
கூட்டு வகைகள்	200-250 கி	1 அகலமான கரண்டி
சாஸ்	50 கி	1 கரண்டி
கேக்	50 கி	2 துண்டுகள்
சிற்றுண்டி	50-100 கி	2 துண்டுகள்

உறுதி செய்கிறது. மேலும் உணவு தயாரித்தல் மற்றும் பரிமாறுதலை விரைவாக செய்வதற்கும் மற்றும் உணவிற்கானசெலவைக்கட்டுப்படுத்தவும் முடிகிறது.

2.4 உணவின் விலையை நிர்ணயம் செய்தல் (Food Costing)

ஒரு உணவக நிறுவனத்தின் முக்கிய நோக்கம் என்னவெனில் தரமான உணவை

FSM_TAM_Chapter 02.indd 42 11-01-2022 14:12:06

வழங்குவதும், அதே நேரத்தில் இலாபகரமாக இருத்தலும் ஆகும். ஒரு நிறுவனத்தின் இலாபத்தைத் தீர்மானிப்பதில் உணவிற்கான விலையானது முக்கிய பங்கை வகிக்கிறது. உணவக நிறுவனத்தின் சமையற்காரர்கள் மற்றும்மேலாளர்களே,உணவிற்கானசெலவைக் கட்டுப்படுத்தி, இலாபத்தை உறுதிப்படுத்துவதில் முக்கிய பொறுப்புள்ளவர்களாவார்கள்.

உணவு விலை என்பது விற்பனை செய்யப்படும் உணவுகளைத் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தப்படும் பொருட்களுக்கான செலவே ஆகும்.

உணவிற்கான விலையை நிர்ணயித்தலின் முக்கிய குறிக்கோள்கள்

- வருமானம் மற்றும் செலவுகளை ஆய்வு செய்தல்.
- விலையை ஆராய்ந்து அறிந்து கொள்ளுதல்
- உணவுப்பட்டியலிலுள்ள குறிப்பிட்ட உணவின் விலையைத் தெரிந்து கொள்ளுதல்.
- ஒரு குறிப்பிட்ட காலத்திற்கு, உணவிற்கு ஆகும் மொத்த செலவைத் தெரிந்து கொள்ளுதல்.
- செலவு, விலை, இறுதி நிலை இலாபத்தை (Profit margin) கட்டுப்படுத்துதல் மற்றும் சிறந்த விலை நிர்ணயக் கொள்கையை முறைப்படி திட்டமிடுவதற்கான தகவலை வழங்குதல்.
- உணவுப்பொருட்களை தவறான முறையில் வாங்குதல் மற்றும் சேமிப்பதைத் தெரியப்படுத்துதல்.
- உணவுப்பொருட்கள் வீணாவதையும் மற்றும் சிறு திருட்டு போவதையும் தடுத்தல்.
- வாடிக்கையாளர்களின் திருப்தியை உறுதிப்படுத்துதல்.
- பணியாளர்களுக்கிடையே கவனமான முறையில் பொருட்களை பயன்படுத்துவது பற்றிய விழிப்புணர்வைக் கொண்டு வருதல்.
- செலவைக் குறைத்தல் மற்றும் தரத்தை மேம்படுத்துதல்.
- மேலாளருக்கு நிதி நிலை அறிக்கை அமைப்பதற்கான தோராயமான செலவு மதிப்பீடுகளை வழங்குதல்.
- நிதிக்கட்டுப்பாட்டு முடிவை எடுக்க மேலாளருக்கு உதவுதல்.
- நிர்ணயித்த விலையை மதிப்பீடு செய்தல் மற்றும் எதிர்காலத்திற்கான விலையை நிர்ணயம் செய்தல்.

2.4.1 உணவிற்கான விலையைக் கணக்கிடுதல்

உணவிற்கான விலையைக் கணக்கிட உதவும் சூத்திரம்

1. உணவு விலை = தொடக்க கையிருப்பு + வாங்கிய பொருட்கள் − இறுதி கையிருப்பு

கையிலிருக்கும் பொருட்களின் (Inventory) விலை மதிப்பானது, மாதந்தோறும் அவற்றை விற்றுக் கிடைக்கும் வரவிலிருந்து பெறப்படுகிறது.

2. உணவின் விற்பனை விலை சதவிகிதம் = $\dfrac{\text{உணவின் தயாரிப்பு விலை}}{\text{உணவின் விற்பனை விலை}}$

ஒரு இலாபகரமான நிறுவனமானது பொதுவாக 20-30% உணவின் விற்பனை விலை சதவிகிதத்தைப் பெற்றிருக்கும். எந்தவொரு உணவக நிறுவனத்திலும், உணவின் தயாரிப்பு விலையானது மொத்த விற்பனையில் 40-60% வரை வேறுபடும்.

3. Q காரணி

Q காரணி என்பது ஒரு உணவு வகையைத் தயாரித்துப் பரிமாறுவதற்குக் கூடுதலாகத் தேவைப்படும் மற்ற பொருட்களுக்கான விலை ஆகும்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

இன்வென்டரி அல்லது ஸ்டாக் என்பது ஒரு வணிகமானது மறு விற்பனை அல்லது சரிசெய்யும் நோக்கத்திற்காகவே தன்னகத்தே இருப்பு வைத்திருக்கும் மூலப்பொருட்கள் மற்றும் தயாரிக்கப்பட்ட பொருட்களைக் குறிக்கின்றது. கையிருப்பு (Inventory) என்பது ஒரு உணவக நிறுவனத்தினுள் காணப்படும் அனைத்தையும் குறிப்பதாகும். உலர்ந்த பொருட்கள், பாத்திரங்கள், பான்கள், சீருடைகள், மதுபானம், லினென்கள் அல்லது வணிகத்திற்காக பணத்தை உருவாக்கிக் கொடுக்கும் எந்த ஒரு பொருட்களும், கையிருப்பின் ஒரு பகுதியாகக் கணக்கில் எடுத்துக் கொள்ளப்பட வேண்டும்.

பொதுவான Q காரணிகள் என்பது உப்பு, மிளகுத்தூள், சர்க்கரை, சாஸ், கெட்ச்சப், மற்ற துணைப்பொருட்கள் மற்றும் உணவு தயாரித்த பிறகு இறுதியில் கிடைக்கும் கழிவுப் பொருட்கள் போன்றவை ஆகும். உணவின் விலையில் 10 சதவிகிதம் வரை Q காரணி சேர்க்கப்படுகின்றது.

2.4.2 செலவின் கூறுகள் (Cost Components)

ஒரு உணவக நிறுவனமானது மூன்று விதமான செலவுகளை உள்ளடக்கியது. அவை

1. பொருட்களுக்கான செலவு (Material cost)
2. பணியாளர்களுக்கான செலவு (Employee cost)
3. உற்பத்தி சாராத நிர்வாக செலவு (Overhead cost)

1. பொருட்களுக்கான செலவு

இதில் ஒரு உணவு வகையை தயாரிப்பதற்குத் தேவைப்படும் மூலப்பொருட்கள் மற்றும் இதர பொருட்களும் அடங்கும். பொருட்களானது இரண்டு பிரிவுகளாகப் பிரிக்கப்பட்டுள்ளன.

- நேரடியான பொருட்கள்
- மறைமுகமான பொருட்கள்

நேரடியான பொருட்கள் என்பது ஒரு உணவு வகையைத் தயாரித்துப் பரிமாறுவதற்குத் தேவைப்படும் பொருட்களைக் குறிக்கும். **மறைமுகமான பொருட்கள்** என்பது தயாரித்தல் செயல்முறையில் பயன்படுத்தப்படும். ஆனால் தயாரிக்கப்பட்ட உணவு வகையோடு நேரடித் தொடர்பைப் பெற்றிருப்பதில்லை. லினென், சமையலறை ஆடைகள், சுத்தம் செய்யப் பயன்படுத்தப்படும் பொருட்கள் போன்றவை மறைமுகமான பொருட்களுக்கு சில எடுத்துக்காட்டுகள். உணவின் விலையைக் கணக்கிடும்போது நேரடி மற்றும் மறைமுகமான பொருட்களைக் கருத்தில் கொள்ள வேண்டியது அவசியமாகும்.

2. பணியாளர்களுக்கான செலவுகள்

இது செலவின் அடுத்த கூறாகும். பணியாளர்களுக்கு வழங்கப்படும் ஊதியம் மற்றும் அவர்களுக்கு அளிக்கப்படும் இதர பலன்களான உணவு, தங்கும் வசதி, சீருடைகள், காப்பீடு, ஊக்க ஊதியம், ஓய்வூதியம், போனஸ், மருத்துவ பலன்கள், கூடுதல் நேரம் வேலை செய்தால் கிடைக்கும் ஊதியம் ஆகியவை இச்செலவில் அடங்கும்.

3. உற்பத்தி சாராத நிர்வாக செலவு

இது செலவின் மூன்றாவது கூறாகும். இது உணவகத்தின் செயல்பாட்டிற்கான செலவைக் குறிப்பதாகும். ஆனால் பொருட்கள் மற்றும் பணியாளர்களுக்கான செலவுடன்

FSM_TAM_Chapter 02.indd 44 11-01-2022 14:12:07

தொடர்புடையது அல்ல. இதில் வாடகை, எரிபொருள், தேய்மானம், பொருட்களை சந்தைப்படுத்த அல்லது மேம்படுத்த ஆகும் செலவு, போக்குவரத்து செலவுகள், காப்பீடு, சட்டபூர்வமான கட்டணங்கள், தொலைபேசி கட்டணம், வரிகள் மற்றும் கணக்கீடு செய்வதற்கான கட்டணம் ஆகியவை அடங்கும். மேற்கண்ட கூறுகளுடன் செலவீனங்களின் மாற்றத்தையும் கருத்தில் கொள்ள வேண்டும்.

2.4.3 செலவீனங்களின் மாற்றம் (Behaviour of Cost)

இது விற்பனை அளவில் ஏற்படும் மாற்றங்களைப் பொறுத்து மொத்த விலையில் ஏற்படும் மாற்றத்தைக் குறிப்பதாகும். இதைப் பொறுத்து மூன்று வகையான செலவுகள் வருமாறு:

1. மாறாத செலவுகள் (Fixed cost)
2. மாறும் செலவுகள் (Variable cost)
3. பகுதி மாறாத அல்லது பகுதி மாறும் அல்லது இரண்டும் இணைந்த செலவு (Semi-fixed / semi-variable / Mixed cost)

1. மாறாத செலவு (Fixed cost)

இச்செலவானது ஒரு குறிப்பிட்ட கால வரம்பிற்குள் விற்பனையின் அளவைப் பொறுத்து மாறாது. வாடகை, சொத்து வரி, காப்பீட்டுத் திட்டங்கள் ஆகியவை மாறாத செலவுகளுக்கு சில எடுத்துக்காட்டாகும். இருப்பினும் இச்செலவுகள் பொதுவாக ஒரு நீண்ட காலத்திற்குப் பிறகு காலப்போக்கில் மாறும் தன்மையுள்ளவை ஆகும்.

2. மாறும் செலவு (Variable cost)

இச்செலவானது விற்பனையின் அளவைப் பொறுத்து மாறுபடும். இதில் உணவின் விலை, பானத்திற்கான விலை போன்றவை அடங்கும்.

3. பகுதி மாறாத அல்லது பகுதி மாறும் அல்லது இரண்டும் இணைந்த செலவு

இந்தச் செலவுகளானது விற்பனையின் அளவைப் பொறுத்து மாறுபடும். ஆனால் விகிதாச்சார அடிப்படையில் அல்ல. இவை மாறும் மற்றும் மாறாத செலவுகள் ஆகிய இரண்டு கூறுகளையும் பெற்றிருக்கும். தொலைபேசிக் கட்டணம், எரிபொருளுக்கான செலவு, சலவைச் செலவு, சுத்தம் செய்ய பயன்படும் பொருட்களுக்கான செலவு போன்றவை இச்செலவுகளில் அடங்கும்.

2.4.4 இலாபம் நஷ்டம் இல்லா புள்ளி (Break–Even point)

ஒரு நிறுவனத்தின் மொத்த வருவாயானது மொத்த செலவிற்கு சமமாக இருக்கும். இந்தப் புள்ளியில் நிறுவனத்திற்கு இலாபமும் இல்லை, நஷ்டமும் இல்லை. இதுவே **இலாபம் நஷ்டம் இல்லா புள்ளி** என்று வரையறுக்கப்படுகிறது. ஒரு நிறுவனத்தின் விற்பனையானது இந்தப் புள்ளிக்கு சற்று மேலே இருந்தால் அது நிறுவனத்திற்கு நன்மையாக அமையும். இலாபம் நஷ்டம் இல்லா புள்ளியைக் கணக்கிடுவதன் முக்கிய நோக்கம் என்னவெனில், ஒரு நிறுவனம் இலாபகரமானதாக இயங்குவதற்கு அதிகரிக்கப்பட வேண்டிய குறைந்தபட்ச உற்பத்தி அலகுகளைக் கண்டுபிடிப்பதே ஆகும். கீழ்வரும் சூழல் ஏற்படும்போது ஒரு நிறுவனமானது இலாபம் நஷ்டம் இல்லா புள்ளியை அடைகிறது.

மொத்த வருவாய் = பணியாளர்களுக்கான செலவு + உற்பத்தி சாராத நிர்வாக செலவு + உணவிற்கான செலவு

ஒவ்வொரு உணவுப்பட்டியலின் விலையைக் கணக்கிடுதல்

- ஒவ்வொரு உணவு வகையையும், தயாரிக்கத் தேவைப்படும் அனைத்துப் பொருட்களையும் பட்டியலிடுதல்.

FSM_TAM_Chapter 02.indd 45 11-01-2022 14:12:08

- விலைப்பட்டியலிலிருந்து (Invoice) அனைத்துப் பொருட்களுக்கான விலையைப் பெற்றுக்கொள்ளுதல்.
- உணவிற்கான செலவைக் கணக்கிடுதல்.
- ஒவ்வொரு உணவு வகைக்கான விற்பனை விலையை நிர்ணயம் செய்தல்.

விற்பனை விலையை நிர்ணயம் செய்யும் பொருட்டு மொத்த இலாபத்தில் ஒரு குறிப்பிட்ட சதவிகிதமானது, ஒவ்வொரு உணவு வகையின் விலையோடு சேர்க்கப்படுகிறது. விலையின் மீது நிலையான கண்காணிப்பு வைத்திருக்க வேண்டும். உணவு விற்பனை சதவிகிதத்தில் வழக்கத்திற்கு மாறான மாற்றம் ஏற்பட்டால், உடனடியாக ஆய்வு செய்யப்பட்டு, சரியான நடவடிக்கை மேற்கொள்ளப்பட வேண்டும்.

செலவைக் கட்டுப்படுத்துவதற்கான வழிமுறைகள்

- அனைத்து வகையான பொருட்கள் வாங்குதலையும் கட்டுப்படுத்த வேண்டும்.
- பெறப்பட்ட அனைத்துப் பொருட்களின் விவரங்களை உடனடியாக பதிவு செய்ய வேண்டும்.
- தயாரிப்பிற்கு முன், தயாரிப்பிற்குத் தேவைப்படும் பொருட்களின் அளவு சரிபார்க்கப்பட வேண்டும்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

மொத்த இலாபம் = வருவாய் – உணவிற்கான செலவு

நிகர இலாபம் = வருவாய் – (உணவிற்கான செலவு + பணியாளர்களுக்கான செலவு + உற்பத்தி சாராத நிர்வாக செலவு)

விற்பனை விலை = உணவிற்கான செலவு (40%) + பணியாளர்களுக்கான செலவு (10%) + உற்பத்தி சாராத நிர்வாக செலவு (10%) + இலாபம் (40%)

- தேவைக்கு அதிகமான உணவு தயாரிக்கப்பட்டிருந்தால், அதை முடிந்தவரை சிறந்த முறையிலும் மற்றும் எதுவும் வீணாகாதவாறும் மறுபயன்பாட்டிற்கு உபயோகப்படுத்த வேண்டும்.
- விற்பனையை சரிபார்க்க வேண்டும்.
- திறமையான பணக்கட்டுப்பாடு அமைப்பு பராமரிக்கப்பட வேண்டும்.
- தினசரி ஊதியத்திற்கான மொத்த செலவு பதிவு செய்யப்பட வேண்டும்.
- அனைத்து விவரங்களைப் பற்றிய வாராந்திர சுருக்கப் பட்டியல் (Summary) தயார் செய்யப்பட வேண்டும்.
- உணவக நிறுவனத்தின் இலாபம் மற்றும் நஷ்டத்திற்கான கணக்கு தயார் செய்யப்பட வேண்டும்.

2.5 மீதமான உணவைப் பயனுள்ள முறையில் உபயோகப்படுத்துதல் (Utilization of leftovers)

மீதமான உணவு என்றாலே பழையது, தீங்கு விளைவிக்கக் கூடியது, செரிமான பிரச்சனையை வரவழைக்கக் கூடியது மற்றும் ஆரோக்கியமற்றது என்பதே ஒவ்வொருவருடைய நினைவுக்கும் வருகிறது. ஆனால் அவற்றை குறுகிய காலத்திற்கு சரியான வெப்பநிலையில் சேமித்தால், பயனுள்ளதாக மாற்ற முடியும்.

மீதமான உணவுகளின் அதிகபட்ச பயன்பாடானது உணவருந்தும் இடம், உணவருந்துபவரின் விருப்பங்கள் மற்றும் சமூக கலாச்சாரங்கள் ஆகியவற்றைப் பொறுத்து அமைகிறது. வீட்டில் மீதமாகும் உணவுகளை, பின்னர் உண்ணுவதற்காக, மக்கள் சேமித்து வைப்பது வழக்கமாகும். இது சாதகமான அறை வெப்பநிலை, சரியான காற்றுப்புகாத கொள்கலன்கள்

புகைபடம் 2.21 மீதமான உணவுகள்

மற்றும் குளிர்பதன சேமிப்பு முறை ஆகியவற்றால் எளிதாக்கப்படுகிறது. மக்கள் சில மீதமான உணவுகளை குளிர்சாதனப் பெட்டியிலிருந்து எடுத்து குளிர்ச்சியாகவே உண்ணுவதும் உண்டு அல்லது அவற்றை நுண்ணலை அடுப்பு அல்லது வழக்கமான அடுப்பில் மீண்டும் வெப்பப்படுத்தி உண்ணுவதும் உண்டு அல்லது அவற்றுடன் கூடுதலாக உணவுப்பொருட்களைச் சேர்த்து, புதிய உணவு வகையை தயாரித்தும் உண்ணப்படுவதுண்டு.

மீதமான உணவின் வகைகள்

ஒரு உணவக நிறுவனத்தில் மீதமான உணவுகளானது மூன்று பிரிவுகளாகப் பிரிக்கப்படுகின்றன.

அ) சமைக்கப்படாத உணவுப்பொருட்கள் (Raw foods)

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

புகைபடம் 2.22 மீதமான காய்கறிகள்

ஆ) பகுதி அளவு சமைக்கப்பட்ட உணவு

இதில் மசாலாவில் ஊற வைக்கப்பட்ட இறைச்சி வகைகள் (Marinated meats), பனீர், குளிர்சாதனப்பெட்டியில் வைக்கப்பட்ட பரிமாறப்படாத சாலட்கள், பழச்சாறுகள், வேகவைக்கப்பட்ட முட்டை, புளிக்க வைக்கப்பட்ட பிசைந்த மாவு (dough) மற்றும் அரைத்த மாவு (batter) ஆகியவை அடங்கும். இவற்றில் சமைக்கப்படுவதற்கு முன், இறைச்சியுடன் காய்கறிகளைச் சேர்த்து பார்பிக்யூட் இறைச்சியாக (Barbecued Meat) ஆக்கப்பூர்வமான முறையில் உருவாக்கலாம். சிறிய அளவு பழச்சாறை, மேல்பூச்சாக ஃப்ரூட் பை (Fruit pie), கஸ்டர்டு, ஷேக், புட்டிங் மற்றும் கேக்குகளில் பயன்படுத்தலாம்.

புகைபடம் 2.23 மீதமான பனீர்

இ) சமைக்கப்பட்ட உணவு

சமைக்கப்பட்ட உணவானது அதிக அளவில் மீதமாகும் போது, வழக்கமாக

FSM_TAM_Chapter 02.indd 47 11-01-2022 14:12:09

புகைபடம் 2.24 மீதமான சாதம்

திருடப்படவோ அல்லது தவறான கையாளுதல் மற்றும் அழுகுதல் மூலம் வீணாகவோ வாய்ப்புண்டு. எனவே அவற்றை ஏதேனும் ஒரு வகையில் மீண்டும் பயன்படுத்தி, உடனடியாக வாடிக்கையாளர்களுக்கு வழங்கி விட 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. எனினும் வாடிக்கையாளர்களுக்கு தரமான உணவுகளை வழங்குவதன் தரநிலைகளில் எந்தவித சமரசமும் மேற்கொள்ளப்படக் கூடாது.

அட்டவணை 2.3 **பொதுவான மீதமாகும் உணவுகள் மற்றும் அதன் பயன்பாடுகள்**

உணவின் வகைகள்	பயன்படுத்தும் வழிமுறைகள்
சமைக்கப்படாத உணவுப்பொருட்கள் மீதமான காய்கறிகள்	■ மற்ற காய்கறிகளுடன் சேர்த்து மிக்ஸ்டு க்ரில்ஸ் (Mixed grills) மற்றும் காய்கறி கட்லெட் ஆகியவற்றை தயாரிக்கலாம். இதற்கு உருளைக்கிழங்கு அல்லது தானியங்களை முக்கிய அடிப்படை உணவுப்பொருட்களாகப் பயன்படுத்தலாம். ■ நீராவியில் வேகவைத்து, முக்கிய இறைச்சி உணவு வகையான தந்தூரி சிக்கன் அல்லது வறுவல், ஸ்டூ, சூப் மற்றும் சாஸ் உணவுகளுடன் பயன்படுத்தலாம். ■ பச்சடி, சாலட்கள், சாண்ட்விச் ஃபில்லிங் மற்றும் அழகுபடுத்துவதற்கு சமைக்கப்படாத காய்கறிகளை அப்படியே பயன்படுத்தலாம். ■ காய்கறிகளை பல வடிவங்களில் செதுக்கி காட்சிப்படுத்தலாம்.
மீதமான பழங்கள்	■ வெட்டப்படாமல் இருந்தால் அப்படியே உண்ணலாம். ■ பழ சாலட் அல்லது சாட் தயாரிக்கலாம் ■ கஸ்டர்டுடன் கலந்து இனிப்பு உணவு வகையாகப் பரிமாறலாம் ■ பால் ஷேக்குடன் கலந்து பருகலாம் ■ பழச்சாறு தயாரிக்கலாம். ■ ஐஸ்க்ரீம் அல்லது கேக் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தலாம் ■ புதிய க்ரீம் அல்லது ஐஸ்க்ரீமுடன் சேர்த்துப் பரிமாறலாம். ■ பழங்களை பல வடிவங்களில் செதுக்கி காட்சிப்படுத்தலாம்.

FSM_TAM_Chapter 02.indd 48 11-01-2022 14:12:09

பகுதி அளவு சமைக்கப்பட்ட உணவு *மீதமான முட்டைகள்*	■ ஆம்லெட்டுகளை அலங்கரிப்பதற்கும், ஃப்ரெஞ்சு டோஸ்ட்டுடன் சேர்த்து பரிமாறுவதற்கும் பயன்படுத்தலாம். ■ வேக வைத்த அல்லது பொரித்த முட்டைகளை பிரியாணியை அலங்கரிப்பதற்கும், சான்ட்விச்சின் உள்ளே நிரப்புவதற்கும் பயன்படுத்தலாம். ■ முட்டை போண்டா (Scotch egg) தயாரிக்கவும், இனிப்பு உணவு வகையில் (dessert) ஒரு உணவுப்பொருளாகவும் சேர்க்கலாம்.
மீதமான வெங்காய தக்காளி சாலட்	■ தக்காளி மற்றும் வெங்காயத்தை தனித்தனியாக பிரித்தெடுத்து வேறு ஒரு உணவு வகையில் பகுதிப் பொருளாக சேர்க்கலாம் அல்லது அலங்கரிக்கப் பயன்படுத்தலாம். ■ மேலும் சூப், கறிவகைகள் மற்றும் சாசுகள் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தலாம். ■ பீட்ஸாவின் மேற்புறத்தை அலங்கரிப்பதற்கும், ஆம்லெட் மற்றும் உலர்ந்த கலவைகள் (Dry mixtures) தயாரிப்பதற்கும் பயன்படுத்தலாம்.
சமைக்கப்பட்ட உணவு *மீதமான தந்தூரி சிக்கன்*	■ இவற்றை அப்படியே அல்லது எலும்புகளை நீக்கியும் பயன்படுத்தலாம். இறைச்சியை சரியான வெப்பநிலையில் குளிர்சாதனப் பெட்டியில் வைத்து பாதுகாத்தால், அடுத்த நாள் வேறு உணவு வகைகளைத் தயாரிக்கவும் பயன்படுத்தலாம். **எலும்புடன் கூடிய இறைச்சி:** ■ சிறிய அளவு சாப்பாடு (Mini meal) மற்றும் சாலட்டுடன் சேர்த்துப் பரிமாறலாம் ■ கறிவகைகளாக அல்லது பட்டர் சிக்கனாக மாற்றி அமைக்கலாம். ■ சிக்கன் பிரியாணி அல்லது புலாவ் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தலாம். **எலும்பு நீக்கப்பட்ட இறைச்சி:** ■ மிகப்பொடியாக நறுக்கி (Minced) இணைப்புக் காரணியாகச் செயல்படும் உணவுப்பொருட்களுடன் சேர்த்து விரல், கட்லெட் அல்லது பந்து போன்ற பல வடிவங்களாக்கி, அதிக எண்ணெயில் பொரித்தெடுத்து சிற்றுண்டியாக வழங்கலாம். ■ மெல்லிய கீற்றுக்களாக வெட்டி (Shredded), சாலட், நூடுல்ஸ் மற்றும் ஃபிரைடு ரைஸ் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தலாம். ■ மிகப்பொடியாக நறுக்கி, சான்ட்விச் மேல் பரப்பி பயன்படுத்தலாம். ■ ஸ்டு மற்றும் சூப் தயாரிக்கவும், காய்கறிகளுடன் சேர்த்து வதக்கியும் பயன்படுத்தலாம். ■ சமோசா, பீட்ஸா மற்றும் ஸ்டஃப்டு பராத்தா போன்றவற்றிலும் பயன்படுத்தலாம்.

www.tnschoolbooks.in

மீதமான காய்கறி புலாவ்	■ இவற்றை காய்கறி பந்து அல்லது போண்டா, கட்லெட் அல்லது டிக்கீஸாக மாற்றியமைத்து சிற்றுண்டியாக பரிமாறலாம். ■ கோஃப்தாஸ் (Koftas) அல்லது கறி வகை அல்லது அதிக எண்ணெயில் பொரித்து பயன்படுத்தலாம். ■ நன்றாக மசித்து, சீஸ் பக்கோராஸ் (Cheese pakoras) அல்லது ஃப்ரிட்டர்ஸ் (Fritters), முட்டை போண்டா மற்றும் நர்கிசி கோஃப்தாஸ் (Nargisi koftas) போன்றவற்றிற்கு மேல்பூச்சாகப் பயன்படுத்தலாம். ■ நுண்ணலை அடுப்பில் சுடப்பட்டு, வெள்ளை சாஸ் கலந்து மற்றும் சீஸினால் நிரப்பப்பட்டு பயன்படுத்தலாம்.

மீதமான உணவுகளைப் பயன்படுத்தும் முறைகளானது, உணவின் உயர்தர நிலைகளான புதிய தன்மை, தோற்றம், நிறம், தொடுதன்மை மற்றும் ஏற்புத்தன்மையைப் பராமரிக்க வேண்டியது மிகவும் முக்கியமானதாகும்.

மீதமான உணவுகளைப் பயன்படுத்துவதற்கு, படைப்பாற்றல் மற்றும் சேமிப்பு முறைகளில் கவனம் ஆகியவை தேவைப்படுகிறது.

பெரிய உணவக நிறுவனங்களில் மீதமாகும் உணவுகள், சமூக நிறுவனங்களான அனாதை இல்லங்கள் மற்றும் மாற்றுத் திறனாளிகளுக்கான இல்லங்கள் ஆகியவற்றிற்கு வழங்கப்படுவதன் மூலம் உணவு வீணாகுவது தடுக்கப்படுகிறது.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

ரிஷாஃப் (Rechauffe) என்பது 19-ம் நூற்றாண்டின் தொடக்கத்தில் பயன்படுத்தப்பட்ட ஃப்ரெஞ்சு வார்த்தை ஆகும். இது ரிஷாஃபர் (Rechauffer) என்ற வினைச்சொல்லின் கடந்த கால சொல்லாகும் (Past participle). இதற்கு மீண்டும் வெப்பப்படுத்துதல் (Reheat) என்று பொருள் ஆகும். ஃப்ரெஞ்சு மொழி பேசுபவர்கள் இவ்வார்த்தையை, ஏற்கனவே பழையதான ஒன்றை அல்லது சூடு தணிந்த ஒன்றைக் குறிப்பதற்காகவே பயன்படுத்தி வந்தனர். ஆங்கில மொழி பேசுபவர்களும் அதே அர்த்தத்தையே ஏற்றுக்கொண்டனர். ஆனால் பத்தாண்டுகளுக்குள், மீதமான உணவானது ஃப்ரெஞ்சு வார்த்தையில் தான் கவரும் வகையில் உள்ளது என்று யாரோ ஒருவர் வெளிப்படையாகவே தெரிவித்தார். இந்தக் கருத்து ஏற்றுக்கொள்ளப்பட்டது. 'ரிஷாஃப் ஆப் பீஃப் அ லா ஜார்டினிர்' (Rechauffe of Beef a la Jardiniere) என்பதன் சமையல் குறிப்பு, எடுத்துக்காட்டாக, நேற்றைய இறைச்சித் துண்டை, சிறிதளவு தண்ணீர் மற்றும் சில தக்காளிகள் சேர்த்து, மீண்டும் சூடுபடுத்தி, பட்டாணி, கேரட் மற்றும் உருளைக்கிழங்கோடு தட்டில் பரிமாறவும் என்று சமையற்காரருக்கு அறிவுறுத்த வேண்டும். ரிஷாஃப் என்பது மற்றொரு ஆங்கில வார்த்தையான ஷாஃபிங் டிஷ் என்ற சொல்லிலிருந்து வந்தது. ஷாஃபிங் டிஷ் என்பது மேசையின் மேல் உணவை சூடாக வைத்திருக்க உதவும் ஒரு பாத்திரமாகும்.

FSM_TAM_Chapter 02.indd 50 11-01-2022 14:12:11

www.tnschoolbooks.in

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

ஆர்ட் (Ort) என்னும் சொல் உணவை உண்ட பிறகு மீதமுள்ள சிறிய அளவு உணவைக் குறிப்பதாகும். இது பொதுவாக பேச்சு வழக்கில் பயன்படுத்தப்படுவதில்லை. ஆனால் குறுக்கெழுத்து புதிர்களில் வழக்கமாகப் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

சாப் சூய் (Chop suey): பத்தொன்பதாம் நூற்றாண்டின் இறுதி மற்றும் இருபதாம் நூற்றாண்டின் தொடக்கத்தில், சைனீஸ் சமையற்கலையானது சாப் சூய் உணவகங்களை ஐக்கிய அமெரிக்காவில் திறந்து, தனது காலடியைப் பதித்தது. சாப் சூய் (Chop suey) என்பதற்கு பலவகை மீதமான உணவு கலந்த கலவை (Miscellaneous leftover) அல்லது பலவகை துண்டுகள் (assorted pieces) என்று அர்த்தமாகும். ஆனால் எந்தவொரு சாப் சூயிலும் மீதமான உணவை மற்ற உணவுடன் சேர்க்காமல் அப்படியே வழங்கப்படுவதில்லை.

டாக்கி-பேக் (Doggy-bag): உணவகத்திற்கு உணவருந்தச் செல்பவர்கள் தாங்கள் உண்ணாமல் மீதி வைத்த உணவை அங்கேயே விட்டு விட்டு வருவார்கள் அல்லது பின்னர் உண்பதற்காக அவர்களே எடுத்துக்கொண்டு செல்வார்கள். இதற்காக பரிமாறுபவரிடம் ஒரு கொள்கலனோ அல்லது அவரை கட்டுகட்டி தரவோ கேட்பர். இந்த கொள்கலனே பேச்சு வழக்கில் டாக்கி-பேக் அல்லது டாக்கீ-பேக் (Doggy-bag or Doggie bag) என்று அழைக்கப்படுகிறது.

A-Z கலைச்சொற்கள்

க்ராஸ் ப்ராஃபிட் (Gross profit)	:	ஒரு நிறுவனத்திற்கு, அதன் பொருட்களை தயாரித்தல் மற்றும் விற்பனை செய்வதற்கான செலவைக் கழித்து கிடைக்கும் இலாபமே மொத்த இலாபம் எனப்படும்,
நெட் ப்ராஃபிட் (Net profit)	:	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.
ஏஸ்தெடிக்ஸ் (Aesthetics)	:	இது அழகு அல்லது நல்ல சுவையைப் பாராட்டுதல் தொடர்புடையது ஆகும்.
கேபினெட்ரி (Cabinetry)	:	சமையலறைகளிலுள்ள அடுக்குப் பெட்டிகள் கொண்ட அலமாரிகள் முழுவதும் சேர்த்து அழைக்கப்படுவதாகும்.
ஆப்டிமம் (Optimum)	:	சாதகமான பலனைப் பெறுவதற்கு உகந்த சூழலாகும்.

இணையத்தில் தேட

- https://www.bing.com/videos/search?q=leftover+foods&&view=detail&mid=2C11CEB128293951C7422C11CEB128293951C742&&FORM=VRDGAR
- https://www.bing.com/videos/search?q=portioning+of+food+in+hotels+videos&qpvt=portioning+of+food+in+hotels+videos&view=detail&mid=68DE09264FED9E500A3F68DE09264FED9E500A3F&&FORM=VRDGAR
- https://www.bing.com/videos/search?q=portioning+of+food+in+hotels+videos&qpvt=portioning+of+food+in+hotels+videos&view=detail&mid=10748B35FDCF8F55327E10748B35FDCF8F55327E&&FORM=VRDGAR
- https://www.bing.com/videos/search?q=standardization+of+recipes&&view=detail&mid=A136D4D974456A9CAF53A136D4D974456A9CAF53&&FORM=VRDGAR

மாணவர் செயல்பாடு

- மாணவர்கள் தாங்கள் பார்வையிட்ட உணவக விடுதியின் சமையலறை அமைப்பு வரைபடத்தைப் பற்றிய அறிக்கை எழுதுதல்.
- மாணவர்கள் தனித்துவம் வாய்ந்த சமையல் குறிப்புகளை (தங்கள் தாய் அல்லது பாட்டியிடமிருந்து) சேகரித்து அவற்றை தரநிலைப்படுத்துதல்.
- ஒரு உணவு மேளாவில், 25 நபர்களுக்குத் தேவையான உணவு வகையைத் தயாரித்து, இலாபம் ஈட்டுதல்.
- மீதமான உணவுகளிலிருந்து, புதிய வகை உணவுகளைத் தயாரிக்கும் வழிமுறைகளைக் கண்டுபிடித்தல்.

ஆசிரியர் செயல்பாடு

- ஒரு உணவக விடுதியைப் பார்வையிட திட்டமிடுதல் மற்றும் அதன் சமையலறை அமைப்பு வரைபடத்தைப் பற்றிய அறிக்கை எழுதத் தேவையான வினாப்படிவத்தைத் தயார் செய்தல்.
- ஒரு சமையல் குறிப்பை எவ்வாறு தரநிர்ணயம் செய்வது என்பதைப் பற்றி செயல்விளக்கம் அளித்தல்.
- உணவு மேளாவிற்குத் திட்டமிடுதல் மற்றும் மாணவர்களுக்குப் பரிமாறும் அளவைப் பராமரித்தல் மற்றும் உணவின் விலையை நிர்ணயம் செய்தலைப் பற்றியும் கற்றுக் கொடுத்தல்.
- மீதமான உணவுகளைக் கவனமான முறையில் பயன்படுத்துவதற்கான ஒரு போட்டியைத் திட்டமிடல்.

www.tnschoolbooks.in

வினாக்கள்

I. சரியான விடையைத் தேர்ந்தெடுத்து எழுதுக. (1 மதிப்பெண்கள்)

1. உணவக நிறுவனத்திற்கு வருகை தரும் வாடிக்கையாளர்களின் சராசரி எண்ணிக்கை ___________ என்று அழைக்கப்படுகிறது.
   அ) வாடிக்கையாளர்களின் வருகை
   ஆ) வாடிக்கையாளர் சதவிகிதம்
   இ) வாடிக்கையாளரின் திருப்தி
   ஈ) வாடிக்கையாளர்களைக் கட்டுப்படுத்துதல்

2. அனைத்து வகையான உணவு வழங்குதலிலும் ___________ இதயமாக விளங்குகிறது.
   அ) வரவேற்பறை
   ஆ) பின்புல அலுவலகம்
   இ) சமையலறை
   ஈ) ஓய்விடம்

3. கப்பல்களிலும், விமானங்களிலும் உள்ள சமையலறைகளானது ___________ என்று அழைக்கப்படுகிறது.
   அ) ஓய்விடம்
   ஆ) கேலிஸ்
   இ) பணி நிலையங்கள்
   ஈ) செங்கல் அடுப்பு

4. சமையலறையின் ___________ என்பது அழகுணர்ச்சி மற்றும் செயல்பாடு இரண்டும் இணைந்த திறனுள்ள சமையலறை அமைப்பு வரைபடங்களை நிர்ணயிக்கஉதவும்ஒருஅளவுகோலாகும்.
   அ) பணி முக்கோணம்
   ஆ) பணி நிலையம்
   இ) டாஸ்க் பார்
   ஈ) பணி செய்வதற்கான இடம்

5. பணி முக்கோணத்தின் முக்கிய இலக்கு ___________ ஆகும்.
   அ) ஆற்றல்
   ஆ) சமைத்தல்
   இ) அருகாமை
   ஈ) செயல்திறன்

6. ___________ சமையலறை இரண்டு அடுத்தடுத்த சுவர்களில், அடுக்குப் பெட்டிகள் கொண்ட அலமாரிகளைக் கொண்டிருக்கும்.
   அ) ஒற்றைச்சுவர் சமையலறை
   ஆ) 'L' வடிவ சமையலறை
   இ) 'U' வடிவ சமையலறை
   ஈ) 'G' வடிவ சமையலறை

7. ___________ என்பது தேவையான விகிதங்களில் உணவுப் பொருட்களைக் கவனமாக சரிப்படுத்தி, மீண்டும் சீர் செய்து ஏற்றுக்கொள்ளத்தக்க தரத்தில் உணவைத் தயாரிப்பதே ஆகும்.
   அ) தர நிர்ணயம் செய்தல்
   ஆ) அளவிடுதல்
   இ) பரிசோதனை செய்தல்
   ஈ) ஒத்திகை பார்த்தல்

8. ___________ என்பது ஒவ்வொரு வாடிக்கையாளர்களுக்கும் பரிமாறப்படும் உணவின் அளவு என வரையறுக்கப்படுகிறது.
   அ) பரிமாறும் அளவு
   ஆ) பரிமாறும் அளவை நிர்ணயித்தல்
   இ) அளவிடுதல்
   ஈ) பரிமாறும் அளவின் விலை

9. விற்பனை செய்யப்படும் உணவுகளைத் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தப்படும்

FSM_TAM_Chapter 02.indd 53 11-01-2022 14:12:12

பொருட்களுக்கான செலவே ___________ என்று அழைக்கப்படுகிறது.

அ) இலாபம்

ஆ) நஷ்டம்

இ) பணியாளர்களுக்கான செலவு

ஈ) உணவு விலை

10. கீழ்வருவனவற்றில் Q-காரணியை அடையாளம் காண்.

அ) ஃப்ரைடு ரைஸ்

ஆ) மாமிசம்

இ) கட்லெட்

ஈ) கெட்ச்சப்

11. ___________ என்பது விற்பனை அளவில் ஏற்படும் மாற்றங்களைப் பொறுத்து மொத்த விலையில் ஏற்படும் மாற்றத்தைக் குறிப்பதாகும்.

அ) பணியாளர்களுக்கான செலவு

ஆ) உற்பத்தி சாராத நிர்வாக செலவு

இ) செலவினங்களின் மாற்றம்

ஈ) மாறாத செலவு

12. ஒரு நிறுவனத்திற்கான வாடகை என்பது ___________

அ) பணியாளர்களுக்கான செலவு

ஆ) பொருட்களுக்கான செலவு

இ) செலவினங்களின் மாற்றம்

ஈ) மாறாத செலவு

13. ஒரு நிறுவனத்திற்கான சலவைச் செலவு என்பது ___________

அ) இரண்டும் இணைந்த செலவு (Mixed costs)

ஆ) உற்பத்தி சாராத நிர்வாக செலவு

இ) செலவினங்களின் மாற்றம்

ஈ) மாறாத செலவு

14. ___________ என்பது ஒரு உணவு வகையைத்தயாரிக்கப்பயன்படுத்தப்படும் எளிதாக அழுகும் உணவுப் பொருட்கள் மற்றும் குறிப்பிட்ட காலத்திற்குக் கெடாமல் இருக்கும் உணவுப்பொருட்கள் ஆகியவற்றைக் குறிப்பதாகும்.

அ) பகுதி அளவு சமைக்கப்பட்ட உணவுகள்

ஆ) சமைக்கப்பட்ட உணவுகள்

இ) சமைக்கப்படாத உணவுப் பொருட்கள்

ஈ) நல்ல உணவு

15. ___________ என்பது பகுதி அளவு சமைக்கப்பட்ட உணவிற்கு ஒரு எடுத்துக்காட்டாகும்.

அ) வெட்டப்பட்ட வெங்காயம்

ஆ) பனீர்

இ) ஃப்ரைடு ரைஸ்

ஈ) ஆப்பிள்

II. மூன்று வரிகளில் விடையளி (3 மதிப்பெண்கள்)

1. அளவு உணவு தயாரித்தல் – வரையறு.
2. திறந்தவெளி சமையலறை என்பது என்ன?
3. பணி முக்கோணத்தை விளக்குக.
4. தர நிர்ணயம் செய்தல் – வரையறு.
5. பரிமாறும் அளவை நிர்ணயித்தல் என்றால் என்ன?
6. Q-காரணி எவ்வாறு கணக்கிடப்படுகிறது?
7. சமையலறையின் வகைகளைப் பட்டியலிடு.
8. உற்பத்தி சாராத நிர்வாக செலவு – குறிப்பு வரைக.
9. சமைக்கப்படாத உணவுப்பொருட்கள் என்பது என்ன?
10. மீதமான வெங்காய தக்காளி சாலட்டை பயன்படுத்தும் வழிமுறைகளைக் குறிப்பிடுக.

FSM_TAM_Chapter 02.indd 54 11-01-2022 14:12:13

www.tnschoolbooks.in

III. ஒரு பத்தியில் விடையளி (5 மதிப்பெண்கள்)

1. அளவு உணவு தயாரித்தலின் போது கருத்தில் கொள்ள வேண்டியவை யாவை?
2. சமையலறையைத் திட்டமிடும்போது கவனத்தில் கொள்ள வேண்டிய கட்டை விரல் விதிகளை எழுதுக.
3. 'G' வடிவ மற்றும் 'U' வடிவ சமையலறையைப் பற்றி எழுதுக.
4. தர நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்புகளின் நன்மைகள் யாவை?
5. உன்னிடம் மீதமான சப்பாத்தி உள்ளது. அதை எவ்வாறு அடுத்த நாள் பயன்படுத்தலாம்?

IV. ஒரு பக்க அளவில் விடையளி (10 மதிப்பெண்கள்)

1. சமையலறையின் அமைப்பு வரைபடங்களை விளக்குக.
2. பரிசோதனை மற்றும் விளைவுகள் முறை மற்றும் காரணி அறியும் முறைகளைப் பற்றி விளக்குக. ஒரு சமையல் குறிப்பைப் பயன்படுத்தி, அதை எவ்வாறு விரிவுபடுத்துவாய் என்பதையும் விளக்குக.
3. ஒரு திருமணத்திற்கான உணவுப்பட்டியலைத் தயார் செய். உணவு பரிமாறும் அளவை நிர்ணயிக்கும் முறைகள் எவ்வாறு பின்பற்றப்படுகிறது என்பதை விளக்குக.
4. உணவுப்பட்டியலுக்கான விலையை எவ்வாறு கணக்கிடுவாய்? உதாரணம் தருக. உணவின் செலவைக் கட்டுப்படுத்துவதற்கான வழிமுறைகள் யாவை?
5. மீதமான உணவின் வகைகளை உதாரணத்துடன் வரிசைப்படுத்து. ஒவ்வொன்றையும் எவ்வாறு மீண்டும் பயன்படுத்துவாய்?

FSM_TAM_Chapter 02.indd 55 11-01-2022 14:12:13

www.tnschoolbooks.in

3 உணவு வழங்கும் முறைகள்

L5JW4

கற்றலின் நோக்கங்கள்

- "கவர்"/ உணவு இருக்கையின் தேவையை அறிதல்
- கவர் அமைப்பதற்குத் தேவையான திறனைப் பெறுதல்
- பல்வேறு விதமான உணவு வழங்கும் முறைகள் மற்றும் வகைகள் பற்றிய அறிவினைப் பெறுதல்
- சிறப்பான உணவு வழங்கும் முறைகளை பின்பற்றுவதன் முக்கியத்துவத்தைப் புரிந்து கொள்ளுதல்.

உணவு பரிமாறுதல் என்பது ஒரு கலை. அது ஒரு உணவகத்தின் நன்மதிப்பினை வளர்க்கக் கூடியது அல்லது எதிர்மறையான எண்ணத்தை ஏற்படுத்தக் கூடியது. உணவு பரிமாறுதல் என்பது வாடிக்கையாளருக்கு ஆரோக்கியமான மற்றும் முழுமையான உணவு உண்ணும் அனுபவத்தைக் கொடுக்க வேண்டும், அதுவே வாடிக்கையாளர்களை மீண்டும் உணவகத்திற்கு வரவழைக்கும். முழுமையான உணவு உண்ணும் அனுபவமானது, உணவு பரிமாறும் முறை, சூழ்நிலை மற்றும் உணவு எவ்வகையில் விருந்தினருக்கு பரிமாறப்படுகிறது என்பதைப் பொறுத்து அமையும். முறையற்ற உணவு பரிமாறுதல் அல்லது பணியாளரின் அதிருப்தியான தோற்றம் மற்றும் பணியில் கவனக்குறைவு போன்ற காரணங்களால் நன்முறையில் தயாரிக்கப்பட்ட நல்ல தரமான உணவு வகைகள் கூட உண்ணாமல் மறுக்கப்படுகிறது.

புகைபடம் 3.1 உணவகத்தில் உணவு வழங்குதல்

அனைத்து உணவகங்களும் தரத்தினைத் தொடர்ந்து செயலாற்ற ரம்மியமான சூழ்நிலையை ஏற்படுத்துவது, மகிழ்ச்சி அளிக்கக் கூடிய உணவினை வழங்குவது, வாடிக்கையாளரின் கருத்துக்கு மதிப்பளிப்பது மற்றும் வாடிக்கையாளரின் எதிர்பார்ப்பிற்கு மேல் சேவை அளிப்பது ஆகியவற்றினைக்" குறிக்கோள்களாகக் கொண்டிருக்க வேண்டும்.

உணவகத்தைப் பற்றிய நன்மதிப்பு ஒரு வாடிக்கையாளருக்கு உணவு மேசையிலிருந்துதான் ஆரம்பமாகும். எனவே உணவருந்தும் மேசை ஒழுங்குடன்

FSM_TAM_Chapter 03.indd 56 11-01-2022 14:13:52

திறமையாகவும், அழகாகவும் அமைக்கப்பட வேண்டியது மிகவும் முக்கியம். உணவு மேசையைத் தயார் செய்வது என்பது மேசையை அமைத்தல் (Cover laying) அல்லது உணவகத் தொழில் முறையில் **"கவர்" (Cover)** என அழைக்கப்படுகிறது.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

ஒவ்வொரு நபருக்கும் விருந்தினர் மேசையில் அளிக்கப்படும் இடத்தின் அளவு (அல்லது கவரின் அளவு) பொதுவாக 24" x 18" ஆகும்.

3.1 கவர்/உணவு இருக்கை வரையறை மற்றும் உணவருந்தும் மேசையை அமைப்பதற்குத் தேவையானவை

"கவர்" (Cover)/உணவு இருக்கை என்பது ஒரு உணவகத்தில் ஒரு வாடிக்கையாளருக்கு உணவருந்தத் தேவையானவைகளை ஒழுங்குடன் மேசையில் அமைப்பதாகும். நான்கு நபர்களுக்கு / விருந்தினர்களுக்கு ஒரு உணவருந்தும் மேசை அமைக்கப்பட்டிருந்தால் அதை **"நான்கு கவர்கள்" (Four covers)** என்றும் இரண்டு நபருக்கு எனில் அதை "இரண்டு கவர்கள்" (Two covers) என்றும் அழைக்கப்படுகிறது.

விருந்தினரின் முதல் நன்மதிப்பு உணவருந்தும் இடத்தில் ஆரம்பிப்பதால் ஒரு உணவகத்தில் விருந்தினர் வருவதற்கு முன் உணவருந்தும் மேசை சுத்தமாகவும், அழகாகவும் தயார் செய்ய வேண்டும். தூசி போன்றவற்றிலிருந்து பாதுகாப்பிற்காக மேசை விரிப்பு கொண்டு மூடப்படுவதால் கவர் எனக் குறிப்பிடப்படுகின்றது.

3.1.1 வரையறை

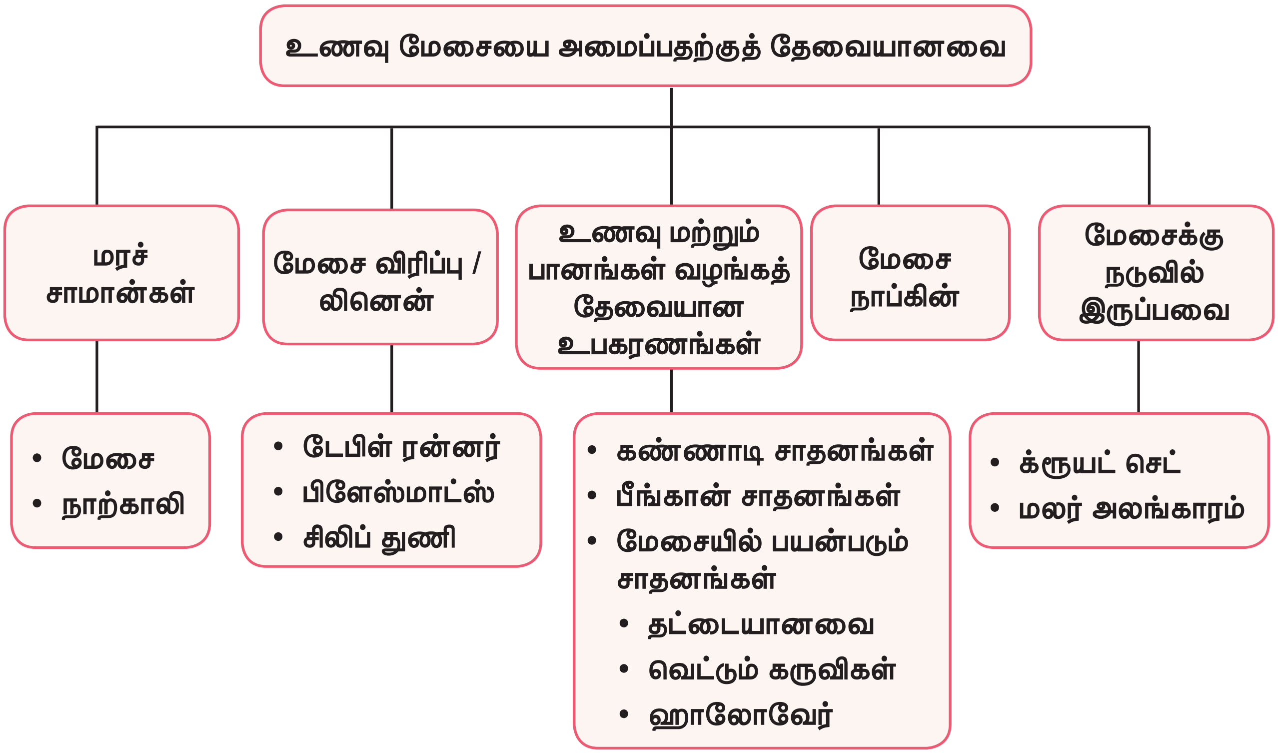
"கவர்" (Cover) என்பது ஒரு தனிப்பட்ட விருந்தினருக்கு உணவு மேசையில் உணவருந்துவதற்காக ஒதுக்கப்பட்ட இடத்தினைக் குறிக்கிறது. இது ஒரு குறிப்பிட்ட உணவு பரிமாறும் விதத்திற்கேற்ப தேவைப்படும் உணவருந்தும் உபகரணங்களான கண்ணாடி சாதனங்கள் (Glassware), பீங்கான் சாதனங்கள் (Chinaware), மேசையில் உணவருந்தப் பயன்படும் சாதனங்கள் (Tableware) மற்றும் மேசையின் மீது விரிக்கப்படும் மேசை விரிப்பு அல்லது லினென் ஆகியவற்றைக் குறிக்கும்.

கவர் கீழ்க்கண்டவற்றையும் குறிப்பதாகும்.

- குறிப்பிட்ட விருந்திற்கு வருகை தரும் விருந்தினர்களின் எண்ணிக்கை
- ஒரு உணவகத்தில் அல்லது உணவருந்தும் அறையில் உள்ள இருக்கைகளின் எண்ணிக்கை. எடுத்துக்காட்டாக, ஒரு உணவகத்தில் அதிகபட்சமாக 85 கவர்கள் (விருந்தினர்கள்) அல்லது அதற்கு மேற்பட்டதாகவும் இருக்கும்.
- ஒருதனிப்பட்ட நபர் அமர்ந்து உணவருந்தத் தேவையான குறிப்பிட்ட வகையான உணவு வழங்கும் முறைக்கேற்ற இடவசதி, தேவையான வெட்டும் கருவிகள் (Cutlery), தட்டையான சாதனங்கள் (Flatware), பீங்கான் சாதனங்கள் (Crockery), கண்ணாடி சாதனங்கள் (Glassware) மற்றும் மேசை விரிப்பு ஆகியவற்றின் எண்ணிக்கை.

3.1.2 உணவருந்தும் மேசையை அமைப்பதற்குத் தேவையானவை

ஒரு உணவகத்தில் உணவருந்தும் மேசையை அமைப்பதற்கும் (Laying cover), உணவை வழங்குவதற்கும் தேவையான பொருட்கள் கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ளன.



படம் 3.1 உணவருந்தும் மேசையை அமைப்பதற்குத் தேவையானவை

I. மரச்சாமான்கள் (Furniture)

ஒரு உணவகத்திற்கான மரச்சாமான்களைத் தேர்ந்தெடுக்கும்போது அதன் தேவைகள், வழங்கும் முறைகள் மற்றும் அலங்காரம் போன்றவற்றை கருத்தில் கொள்ள வேண்டும். அங்கு பயன்படுத்தக் கூடிய சாமான்களின் வகை, தரம் மற்றும் அதன் வடிவமைப்பு உணவகத்தின் சூழலை பாதிப்பதால், அதற்கேற்றவாறு அமைக்கப்பட வேண்டும். இச்சாமான்கள், மரம், அலுமினியம் மற்றும் ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீலினால் செய்யப்பட்டவையாக இருக்கலாம். தற்போது பிளாஸ்டிக் மற்றும் கண்ணாடி இழைப் பொருளால் (Fibre glass) செய்யப்பட்ட சாமான்கள் அதிக அளவில் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. இவை அதிக நாள் உழைக்கக் கூடியது, எடை குறைவானது, குறைந்த விலையுடையது மற்றும் எளிதில் சுத்தப்படுத்தக் கூடியது.

ஒரு உணவகத்தில் சாமான்கள் சீரமைக்கப்படும் போது கீழ்க்கண்டவற்றை மனதில் கொள்ள வேண்டும்.

புகைபடம் 3.2 வட்ட வடிவ மேசை

உணவகத்தின் வரைபடத்தின்படி மேசை, நாற்காலிகள் அமைக்கப்பட வேண்டும்.

புகைபடம் 3.3 சதுர வடிவ மேசை

FSM_TAM_Chapter 03.indd 58 11-01-2022 14:13:54

சாமான்கள் சுத்தமாகவும், உறுதியாகவும் இருக்க வேண்டும்.

மேசைக்கும் நாற்காலிக்கும் இடையே தகுந்த இடைவெளி அவசியம். இது பணியாளர்கள் தங்கள் பணியை எளிதாக செய்வதற்கு உதவும்.

இரண்டு கவர்கள் மட்டுமே அமைக்கப்படும்போது ஒன்றுக்கொன்று எதிரெதிராக இருக்குமாறு அமைக்கப்பட வேண்டும்.

1. மேசை (Table)

பொதுவாக உணவகங்களில் வட்டம், சதுரம் மற்றும் செவ்வக வடிவ மேசைகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. உணவகத்தின் வகையைப் பொறுத்து பல வடிவ மேசைகளோ அல்லது ஒரே மாதிரியான வடிவமைப்பு கொண்ட மேசைகளோ பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

அளவுகள்

- வட்ட வடிவ மேசை (4 கவர்கள்) – 4 அடி விட்டம்
- வட்ட வடிவ மேசை (8 கவர்கள்) – 5 அடி விட்டம்
- செவ்வக வடிவ மேசை (4 கவர்கள்) – 4 அடி 6 அங்குலம் x 2 அடி 6 அங்குலம்
- சதுர மேசை (2 கவர்கள்) – 2 அடி 6 அங்குல சதுரம்
- சதுர மேசை (4 கவர்கள்) – 3 அடி சதுரம்

2. நாற்காலி (Chair)

நாற்காலியின் பரிமாண அளவு மேசையின் அளவுடன் ஒத்ததாக இருக்க வேண்டும். நாற்காலிகள் வாங்கப்படும் போது அதன் அளவு, உயரம், வடிவம் மற்றும் தேவையான இருக்கைகளின் வகை ஆகியவற்றை கவனத்தில் கொள்ள வேண்டும்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

பக்கப் பலகைகள் (Side Boards)

- ஒரு உணவகத்தின் பக்க பலகைகளில் அவ்வுணவகத்திற்குத் தேவையான வெட்டும் கருவிகள், பீங்கான் சாதனங்கள், ஹாலோவேர், உணவுப் பட்டியல் அட்டை (Menu card), சரிபார்க்கும் அட்டை (Check pads) மற்றும்சாஸ்கள் (Sauces) போன்றவை அடுக்கப்பட்டிருக்கும், இப்பக்கப் பலகை "டம்மி வெயிட்டர்" (போலிப் பணியாளர் – Dummy Waiter) என அழைக்கப்படுகிறது. இவற்றில் அடுக்குகள், தட்டுகள், இழுப்பறைகள் (Drawers) போன்றவை இருக்கும்.

புகைபடம் 3.4 பக்கப் பலகைகள்

அளவுகள்

- நாற்காலியின் உயரம் – தரையிலிருந்து அமரும் இடத்தின் உயரம் – 18 அங்குலம் மற்றும் 39 அங்குலம்

புகைபடம் 3.5 நாற்காலி

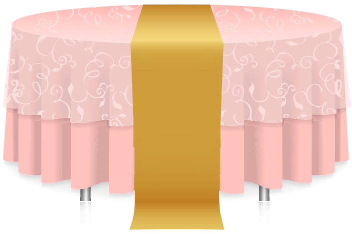
- மேசையின் உயரம் – தரையிலிருந்து மேற்புறம் வரை உள்ள அளவு 2 அடி 6 அங்குலம்

II. மேசை விரிப்பு / லினென் (Table cloth / Linen)

புகைபடம் 3.6 மேசை லினென்

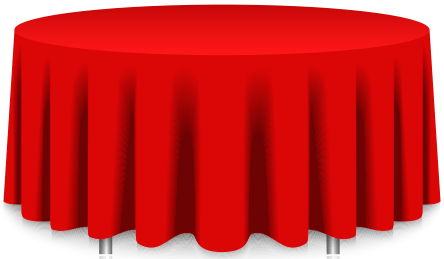
மேசை அமைத்தலில் மேசை விரிப்பு என்பது முக்கியமான அலங்காரத் துணைப்பொருளாக உள்ளது. இது கவரின் மற்ற பொருட்களுக்கு பொருத்தமாக இருக்க வேண்டும். மேசை விரிப்பில் வடிவ மூலப்பொருட்களான ஆளுமை (dominance), பார்வை (visual), எடை, நிறம், தொடுதன்மை (Texture) மற்றும் பாங்கு (Pattern) ஆகியவை கருத்தில் கொள்ளப்பட வேண்டும். பருத்தி, செயற்கை இழை, நைலான் மற்றும் விஸ்கோஸ் போன்ற பலவகை இழைகளால் ஆன மேசை விரிப்பு பயன்படுத்தப்படுகின்றது, உணவகத்தின் தன்மைக்கேற்ப லினெனின் தன்மை மற்றும் தேவை மாறுபடும்.

1. **ஸ்லிப் துணி (Slip cloth):** மேசை லினென் விரிக்கப்பட்டவுடன் அதன் மேல் ஸ்லிப் துணி விரிக்கப்படுகிறது. அடியில் விரிக்கப்பட்டுள்ள மேசை விரிப்பின் பரிமாணத்திலிருந்து ஸ்லிப் துணியின் அளவுகள் மாறுபட்டு இருக்க வேண்டும். இவை மேசை விரிப்பின் மீது நேரடியாக உணவுப்பொருட்கள் சிந்தாமல் இருக்கவும், அதிக விரிப்புகளை பயன்படுத்துவதைத் தவிர்ப்பதற்கும் உதவுகிறது.



புகைபடம் 3.7 ஸ்லிப் துணி

2. **அலங்கார மடிப்புகளுடன் கூடிய மேசை விரிப்பு (Frills):** பஃபே மேசையை அலங்கரிப்பதற்காக பலவித நிறங்களில் உள்ள மேசை விரிப்புகள் குண்டூசியைப் பயன்படுத்தி மடிப்புகளாகத் தொங்கவிடப்படுகிறது. இவை பெருவிருந்து (Banquets) மற்றும் விழாக்களில் விருந்தினர் மேசையில் பயன்படுத்தப்படுகிறது, சாதாரண அளவு 10மீ x 1மீ ஆகும்.



புகைபடம் 3.8 அலங்கார மடிப்புகளுடன் கூடிய மேசை விரிப்பு

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

மேசை விரிப்பின் தொங்கவிடும் நீளம் (The length of the table cloth overhang)

தொங்கவிடும் நீளம் என்பது மேசையின் மேற்புறத்திற்கும் மேசை விரிப்பின் கீழ்ப்புறத்தில் உள்ள ஹெம்மிற்கும் இடையே உள்ள அளவாகும். இவற்றின் அளவு மேசையின் பரிமாணம் மற்றும் துணியின் எடையைப் பொறுத்து அமைகிறது.

FSM_TAM_Chapter 03.indd 60 11-01-2022 14:13:57

3. **புஃபே விரிப்பு (Buffet cloth):** இது புஃபேமேசையின் மீது விரிக்கப்படுகிறது. இதனுடைய சாதாரண அளவு 2மீ x 4மீ. இதன் நீளம் அகலத்தை விட அதிகமாக இருக்கும்.

புகைபடம் 3.9 புஃபே விரிப்பு

அளவுகள்

- வட்ட மேசை (4 கவர்கள்) – 54 அங்குலம் x 54 அங்குலம்
- சதுர மேசை (2 கவர்கள்) – 54 அங்குலம் x 54 அங்குலம்
- சதுர மேசை (4 கவர்கள்) – 72 அங்குலம் x 72 அங்குலம்
- செவ்வக மேசை (4கவர்கள்) – 72 அங்குலம் x 54 அங்குலம்

4. **டேபிள் ரன்னர் (Table Runner):** டேபிள் ரன்னர் என்பது குறுகிய அகலம் கொண்ட நீளமான துணியை மேசை விரிப்பின் மீது விரிப்பதாகும். மேசையின் நடுவில் விரிக்கப்பட்டு இருக்கைகளைப் (கவர்) பிரித்துக் காட்டவும் அல்லது அடிப்படைக்கருத்தினைமையப்படுத்திக் காட்டவும் உதவுகிறது. சராசரி இருக்கையின் அளவினை அமைக்க, டேபிள் ரன்னரின் அளவு 14 - 17 அங்குல அகலமும், மேசையிலிருந்து கீழே தொங்கவிடும் நீளம் 15 அங்குலமாகவும் இருக்க வேண்டும்.

புகைபடம் 3.10 டேபிள் ரன்னர்

5. **பிளேஸ்மாட்ஸ் / டேபிள்மாட்ஸ் (Placemats / Tablemats):** மேசையின் ஓரத்திற்கு இணையாக, அதே சமயம் நேராக வைக்கப்பட வேண்டும். விருந்தினர் ஒவ்வொருவருக்கும் அவரவர் பயன்பாட்டிற்குத் தேவையான அளவு அதிக இடம் இருக்க வேண்டும். டேபிள்மாட்ஸ் மேசையில் வைக்கப்படுவதற்கு முன் அதில் உணவுத் துணுக்குகள் அல்லது தூசிகள் இல்லாமல் சுத்தம் செய்து மேசையில் வைக்கப்பட வேண்டும்.

புகைபடம் 3.11 டேபிள் மாட்ஸ்

III. உணவு மற்றும் பானங்கள் வழங்கத் தேவையான உபகரணங்கள்

உணவு மற்றும் பானங்கள் வழங்கும் உபகரணங்கள் என்பது கண்ணாடி சாதனங்கள் (Glassware), பீங்கான் சாதனங்கள் (Chinaware) மற்றும் மேசையில் பயன்படுபவை (Tableware) என வகைப்படுத்தப்படுகிறது. **மேசையில் பயன்படுபவை** என்பது **தட்டையானவை (Flatware), வெட்டும் கருவிகள் (Cutlery)**

மற்றும் **ஹாலோவேர்** (**Holloware**) ஆகியவற்றைக் குறிப்பது. **"தட்டையான சாதனம்"** என்பது கரண்டி (Spoon), முள்கரண்டி (Fork) மற்றும் பரிமாற உதவும் தட்டையான கருவிகளைக் குறிக்கிறது.

வெட்டும் கருவிகள் அல்லது "கட்லரி" (Cutlery) என்பது கத்தி மற்றும் வெட்டும் சாதனங்களைக் குறிக்கிறது. **ஹாலோவேர் (Holloware)** மேலே கூறியவற்றைத் தவிர உணவு பரிமாற உதவும் இதர சாதனங்களைக் குறிக்கிறது. எடுத்துக்காட்டாக, தேநீர் பாத்திரம் (Tea pot), பால் ஜக்குகள் (Milk jug) மற்றும் உணவு பரிமாறுவதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் பாத்திரங்கள்.

1. கண்ணாடி சாதனங்கள் (Glassware)

கண்ணாடி சாதனங்கள் என்பவை மேசையில் பயன்படுபவை (Tableware) தவிர பானங்கள் அருந்த உதவும் கண்ணாடிக் குவளைகள் மற்றும் கோப்பைகளைக் குறிக்கிறது. நன்கு வடிவமைக்கப்பட்ட கண்ணாடி சாதனங்கள் நேர்த்தி, வலிமை மற்றும் உறுதியுடன் இருக்கும். பார்ப்பதற்கு அழகாகவும், ஓரங்கள் வழுவழுப்பாக சமமாகவும் இருக்கும். ஒவ்வொரு வகை பானங்களையும் வழங்க தரமான அளவுகளிலும், வடிவங்களிலும் கண்ணாடியாலான சாதனங்கள் கிடைக்கின்றது. கண்ணாடிப் பொருட்கள் தயாரிக்க உதவும் மூலப்பொருட்கள் சிலிகா (Silica), மண் மற்றும் சுண்ணாம்பு (சோடா சாம்பல் – Soda ash) ஆகும்.

கண்ணாடி சாதனங்களின் சில வகைகள் கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ளன.

i) **டாம் கோலின்ஸ் (Tom Collins):** பானங்களைப்பரிமாறஉதவும்உயரமான மெல்லிய கண்ணாடி குவளை.

ii) **ஷாம்பெய்ன் குவளை (Champagne Glass):** உயரமான மற்றும் குழிவான குறுகிய கிண்ணம் போன்ற குவளைகள் ஷாம்பெய்ன் ஊற்றப் பயன்படுகிறது. மேற்புறம் சிறிதாக இருப்பதால் திரவத்தின் கார்பனேற்றத்தை குவளைக்குள்ளேயே நீண்ட நேரம் வைத்திருக்கிறது.

iii) **வெள்ளை வைன் குவளை (White wine glass):** இவை வெள்ளை வைனை பரிமாற பயன்படுத்தப்படுகிறது. இதன் விளிம்பு சிவப்பு வைன் குவளையை விட சிறியதாக இருக்கும். இப்பானத்தை அருந்துபவர் குவளையின் கிண்ணம் போன்ற பகுதியைப் பிடிப்பதற்கு பதில் அதன் மெல்லிய தண்டு போன்ற பகுதியை பிடித்திருப்பர். ஏனெனில் இக்குவளை பானத்தின் குளிர்ச்சியை நீண்டநேரம் தக்க வைத்துக் கொள்ளும்.

iv) **சிவப்பு வைன் குவளை (Red wine glass):** குவளையில் பாதி அளவிற்கு வரைதான் சிவப்பு வைன் பரிமாறப்படும். டுலிப் வடிவம் (Tulip shape) வைனின் மணத்தை தக்கவைத்துக் கொள்கிறது.

v) **கா∴பி குவளை (Coffee glass):** இக்குவளை சூடான அல்லது குளிர்ந்த பானங்களான கா∴பி, தேநீர் அல்லது சிடர் (cider) போன்றவற்றை பரிமாறப் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

vi) **தண்ணீர் குவளை (Water glass):** இவை 5 முதல் 14 அவுன்ஸ் தண்ணீரை ஊற்றி வைக்கப் பயன்படுகிறது.

vii) **பீர் கோப்பை (Beer mug):** கனமான, தடிமனான கோப்பை. எளிதாகக் கைகளில் பிடிக்க வசதியாக உறுதியான கைப்பிடியுடன் இருக்கும்.

கண்ணாடி சாதனங்கள் மென்மையாக எளிதில் உடையும் தன்மையுடனும், மேலும் அதிக விலையுள்ளதாகவும் இருக்கும். எனவே இவற்றைக் கையாளுதல், சுத்தம் செய்தல், சேமித்தல் மற்றும் பரிமாறுதலின் போது மிகுந்த கவனம் தேவை.

FSM_TAM_Chapter 03.indd 62 11-01-2022 14:14:00

புகைபடம் 3.12 டாம் கோலின்ஸ்

புகைபடம் 3.13 ஷாம்பெய்ன் குவளை

புகைபடம் 3.14 வெள்ளை வைன் குவளை

புகைபடம் 3.15 சிவப்பு வைன் குவளை

புகைபடம் 3.16 கா:.பி குவளை

புகைபடம் 3.17 தண்ணீர் குவளை

புகைபடம் 3.18 பீர் மக்

2. பீங்கான் சாதனங்கள் (Chinaware)

பீங்கான் சாதனங்கள் என்பது போன் சைனாவினால் (Bone China) செய்யப்பட்ட அதிக விலையுள்ள, நேர்த்தியான பொருட்களையும், மண்பாண்டங்கள் (ஒளி ஊடுருவ இயலாதது, விலை குறைவானது) அல்லது கண்ணாடி போன்ற சாதனங்களைக் குறிக்கிறது. சிலிகா, சோடா சாம்பல் மற்றும் சைனா களிமண் இவற்றைக் கொண்டு செய்யப்பட்ட பீங்கான் சாதனங்கள் மெருகூட்டப்பட்டு பளபளப்பான அழகான வடிவத்துடன் பல வடிவங்களிலும், நிறங்களிலும் கிடைக்கிறது. இவை கண்ணாடி சாதனங்களை விட வெப்பத்தைத் தாங்கும் திறன் உடையது.

i). **ஜாயின்ட் பிளேட் (Joint Plate):** உணவு வழங்குதலில் முக்கிய உணவினை (Main course) பரிமாறுவதற்குப் பயன்படுகிறது. இதன் விட்டம் 25 செமீ ஆகும்.

ii). **பக்கத்தட்டு (Side plate):** இரவு உணவிற்காகப் பரிமாறப்படும் தட்டினை விட சிறியதாகவும், ரொட்டி மற்றும் அதன் துணை உணவுகளும் இத்தட்டில் பரிமாறப்படுகின்றன.

iii). **மீன் உணவிற்கான தட்டு (Fish plate):** இதன் அளவு 8 முதல் 9 அங்குலம். இவை பசி தூண்டும் உணவுகள் (Appetizer) பரிமாறப் பயன்படுகிறது.

iv). **சூப் தட்டு (Soup plate):** சற்று குழிவான, ஓரங்களில் அகலமானதும், 20 செமீ விட்டமும் உடையது. சூப் பரிமாற உதவுகிறது.

v). **சூப் கிண்ணம் (Soup bowl):** அதிக ஆழமில்லாத 9 லிருந்து 10 அங்குல விட்டமுடைய கிண்ணம். இவற்றில் 8-12 அவுன்ஸ் சூப் பரிமாறலாம்.

vi). **இனிப்பு உணவிற்கான தட்டு (Dessert / Sweet plate):** இனிப்புகளைப் பரிமாறப் பயன்படும் 18 செமீ விட்டமுடையது.

vii). **சீஸ் தட்டு (Cheese Plate):** சீஸ் மற்றும் பிஸ்கெட் போன்றவற்றைப் பரிமாறலாம், இதன் விட்டம் 16 செமீ.

viii). **சீரியல் கிண்ணம் (Cereal bowl):** தானிய உணவுகள் மற்றும் புட்டிங் (Pudding) வகைகளைப் பரிமாறப் பயன்படும், இது 13 செமீ விட்டமுடையது.

ix). **பட்டர் டிஷ் (Butter dish):** வெண்ணெய் அல்லது மார்ஜரைன் பரிமாறப் பயன்படுகிறது. இவை வெண்ணெயை புதிதாகவும், அதன் வாசனை மாறாமலும் வைக்கிறது.

x). **மற்றவை:** தேநீர் பாத்திரம் (Tea pot), தேநீர் கோப்பை (Tea cup), பால் ஜக் (Milk jug), கிரீம் ஜக் (Cream jug), காஃபி பாத்திரம் (Coffee pot), காஃபி கோப்பை (Coffee cup), சர்க்கரை பாத்திரம் (Sugar pot), ஆஷ் டிரேஸ் (Ash trays).

புகைபடம் 3.19 ஜாயின்ட் பிளேட்

புகைபடம் 3.20 பக்கத்தட்டு

புகைபடம் 3.21 மீன் உணவிற்கான தட்டு

புகைபடம் 3.22 சூப் தட்டு

FSM_TAM_Chapter 03.indd 64 11-01-2022 14:14:06

புகைபடம் 3.23 சூப் கிண்ணம்

புகைபடம் 3.27 பட்டர் டிஷ்

புகைபடம் 3.24 இனிப்பு உணவிற்கான தட்டு

புகைபடம் 3.28 தேநீர் செட்

புகைபடம் 3.25 சீஸ் தட்டு

பளபளப்பான பீங்கான் பாத்திரங்கள் உறுதியானது. எளிதில் உடையும் தன்மை கொண்டதால் பயன்படுத்தும்போதும், சேமிக்கும்போதும் அதிக பாதுகாப்பு தேவை.

3. மேசையில் பயன்படுபவை (Tableware)

அ. கட்லரி / வெட்டும் கருவிகள் (Cutlery)

தற்கால உணவகங்களில் "கட்லரி" என்பது உண்பதற்காகப் பயன்படும் கத்திகள் (Knives), கரண்டிகள் (Spoons) மற்றும் முள்கரண்டிகள் (Forks) ஆகியவற்றைக்

புகைபடம் 3.26 சீரியல் கிண்ணம்

புகைபடம் 3.29 வெட்டும் கருவிகள்

www.tnschoolbooks.in

குறிப்பதாகும். அநேக உணவகங்களில் வெள்ளி அல்லது ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீலினால் ஆன கட்லரிகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

i. கத்தி (Knife)

உணவு பரிமாறும்போது குறிப்பிட்ட பயன்பாட்டிற்காக பல்வேறு வகையான கத்திகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. வெட்டுதல் (Chopping), பிரித்தல் (Tearing), சீவல் போன்ற துண்டுகளாக்குதல் (dicing), தேய்த்துப்பரப்புதல் (Spreading), செதுக்குதல் (Carving) மற்றும் துண்டு துண்டாக்குதல் (Slicing) போன்ற செயல்களுக்காக கத்தி வடிவமைக்கப்படுகிறது. இவை கத்தியின் விளிம்பு கூர்மையாகவோ, மழுங்கியோ, ரம்பம் போன்ற பற்களைக் கொண்டோ இருப்பதைப் பொறுத்து பயன்படும்.

மழுங்கிய முனை கொண்ட கத்திகள் மென்மையான அல்லது சமைக்கப்பட்ட உணவினை வெட்டுவதற்கு பயன்படுகிறது. ரம்பம் போன்ற பற்கள் உள்ள கத்திகள் பழங்களை வெட்டுவதற்கும், பிரிப்பதற்கும் பயன்படுகிறது. அகலமான தட்டையான விளிம்புடைய கத்தி மீனை உண்பதற்கும், மழுங்கிய முனைகள் கொண்ட கத்தி வெண்ணெய், சீஸ், மார்மலேட்டுகள் போன்றவறை தேய்த்துப் பரப்புவதற்கும் பயன்படுகிறது.

படம் 3.2 **கத்தியின் வகைகள்**

கத்திகள் அதன் அளவு மற்றும் பயன்பாட்டை அடிப்படையாகக் கொண்டு கீழ்க்கண்டவாறு வகைப்படுத்தப்படுகிறது.

- **இனிப்பு உணவிற்கான கத்தி (Dessert knife):** இக்கத்தியின் அளவு 9½ மற்றும் 10 அங்குலம். உணவினை வெட்டுவதற்கும், தள்ளுவதற்கும் பயன்படுகிறது.
- **மாமிச உணவிற்கான கத்தி (Steak knife):** இரவு உணவிற்கான கத்திக்கு பதிலாக பயன்படுகிறது. பற்களுடனோ அல்லது பற்கள் இல்லாமலோ, எம்மாதிரியான மாமிச துண்டோ அதற்கேற்றாற் போல் பயன்படுகிறது. நான்கிலிருந்து ஐந்து அங்குல நீளமுடையது,
- **இரவு உணவிற்கான கத்தி (Dinner knife):** இனிப்பு வகைகள் அல்லது இனிப்புப் பாகில் ஊறிய பழத்துண்டு (Candied fruit) ஆகியவற்றை உண்பதற்கு பயன்படுகிறது. இவை கேக் மற்றும் பேஸ்ட்ரீஸ் வெட்டுவதற்கும் பயன்படுகிறது.
- **பழத்திற்கான கத்தி (Fruit knife):** இவை 6½ முதல் 7½ அங்குல அளவுடையது. இதன் முனை கூர்மையாகவும், குறுகியதாகவும் இருக்கும். இக்கத்தி பற்கள் கொண்டதாகவோ அல்லது சிறிது வளைந்தோ காணப்படும். இவை பழங்களை தோலுரிக்கவும் வெட்டுவதற்கும் பயன்படும்.
- **மதிய உணவிற்கான கத்தி (Luncheon knife):** இவை இரவு உணவிற்கான கத்தியை விட சிறிது அளவு குறைவாக இருக்கும். மதிய உணவு தட்டுக்களில் உணவினை உண்ணுவதற்கு பொருத்தமான அளவில் இருக்கும்.
- **மீன் வகைகளுக்கான கத்தி (Fish knife):** இது 8¾ அங்குலம் அளவுடையது. அகலமான கத்தியாக ஓரங்களில்

FSM_TAM_Chapter 03.indd 66 11-01-2022 14:14:10

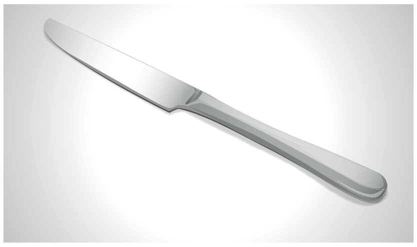
www.tnschoolbooks.in

மழுங்கியும் இருக்கும். இவை மீன் உணவின் தோல், தசை ஆகியவற்றில் உள்ளே நுழைப்பதற்கும், அகலமான பகுதி மீனை முள்கரண்டிக்கு மாற்றி எடுப்பதற்கும் வசதியாக இருக்கும்.

- **வெண்ணெய் தடவும் கத்தி (Butter knife):** இவை அளவில் சிறியதாகவும் ஐந்து முதல் ஆறு அங்குல நீளம் உடையதாகவும் இருக்கும். இதன் விளிம்பு சிறிது வட்டமாக, வெண்ணெய்

புகைபடம் 3.30 இரவு உணவிற்கான கத்தி

புகைபடம் 3.31 மாமிச உணவிற்கான கத்தி



புகைபடம் 3.32 இனிப்பு உணவிற்கான கத்தி

புகைபடம் 3.33 பழத்திற்கான கத்தி

புகைபடம் 3.34 மதிய உணவிற்கான கத்தி

புகைபடம் 3.35 மீன் உணவிற்கான கத்தி

புகைபடம் 3.36 வெண்ணெய் தடவும் கத்தி

தடவும்போது ரொட்டி சிதையாமல் இருக்க உதவுகிறது.

ii. கரண்டிகள் (Spoons):

கரண்டிகள் உணவினைத் தட்டு அல்லது கிண்ணத்திலிருந்து எடுத்து

படம் 3.3 கரண்டியின் வகைகள்

www.tnschoolbooks.in

வாய்க்கு கொண்டு செல்ல பயன்படுகிறது, இவற்றின் பயன், அளவு, வடிவத்திற்கேற்ப வகைப்படுத்தப்படுகிறது.

- **தேக்கரண்டி (Tea spoon):** காஃபி மற்றும் தேநீர் கலக்கவும், உணவினை உண்ணுவதற்கும் பயன்படுகிறது.
- **மேசைக் கரண்டி (Table Spoon):** இது தேக்கரண்டியை விடப் பெரியது. இது பரிமாறும் கிண்ணங்களிலிருந்து உணவைப் பரிமாறப் பயன்படுகிறது.
- **அனைத்துபயன்பாட்டிற்கானகரண்டி (All purpose spoon):** இது தேக்கரண்டியை விடப்பெரியதாகவும், மேசைக்கரண்டியை விட சிறியதாகவும் அனைத்து பயன்பாட்டிற்கும் உபயோகிக்கக் கூடிய கரண்டியாகும்.
- **சூப் கரண்டி (Soup spoon):** சூப்பினை உண்பதற்கு வசதியாக உள்ள பெரிய வட்டவடிவ கரண்டி.
- **இனிப்பு உணவிற்கான கரண்டி (Dessert spoon):** இனிப்பு உணவு வகைகள், புட்டிங்ஸ் (Puddings) போன்றவற்றை உண்பதற்குப் பயன்படுகிறது.
- **சண்டே கரண்டி (Sundae spoon):** சண்டே குவளையின் அடிவரை தொடக்கூடிய நீளமான கரண்டி. பாதி திரவநிலையில் உள்ள ஐஸ்கிரீம் மேல் உள்ளவை, மிதக்கக் கூடிய கிரீம் போன்றவை மற்றும் ஜெல்லியை உண்ண வசதியானது.
- **பழத்திற்கான கரண்டி (Fruit spoon):** நீளமான அகன்ற கிண்ணம் போன்ற அமைப்புடன் நுனி கூர்மையானதாக

புகைபடம் 3.37 தேக்கரண்டி

புகைபடம் 3.38 மேசைக்கரண்டி

புகைபடம் 3.39 அனைத்துபயன்பாட்டிற்கான கரண்டி

புகைபடம் 3.40 சூப் கரண்டி

புகைபடம் 3.41 இனிப்புஉணவிற்கானகரண்டி

புகைபடம் 3.42 சண்டே கரண்டி

புகைபடம் 3.43 பழத்திற்கான கரண்டி

FSM_TAM_Chapter 03.indd 68 11-01-2022 14:14:15

இருக்கும். இவை பழத்தை வெட்டுவதற்கும், திராட்சை, ஆரஞ்சு மற்றும் மெலன் வகை பழங்களை உண்பதற்கும் பயன்படும்.

iii. முள் கரண்டிகள் (Forks)

முள் கரண்டிகள் பரிமாறும் போது கத்திகள் மற்றும் கரண்டிகளோடு சேர்த்துப் பயன்படுத்தப்படுகிறது. முள்கரண்டிகள் அவற்றின் பயன்பாட்டிற்கேற்ப வகைப்படுத்தப்படுகிறது.

படம் 3.4 **முள்கரண்டியின் வகைகள்**

- **இரவு உணவிற்கான முள்கரண்டி (Dinner fork):** முக்கிய உணவு (Main course) பரிமாறப்படும்போது பயன்படுத்தப்படுகிறது. இது ஏழு அங்குல அளவுடையது.
- **சாலட் முள்கரண்டி (Salad fork):** சாலட் உண்பதற்கு பயன்படுகிறது. உட்புறத்தில் இருப்பவற்றை விட ஓரங்களில் இருக்கும் டைன்ஸ் அகலமாக வெட்டப்பட்டது போன்று இருக்கும். இதனுடைய நீளம் ஆறு அங்குல அளவுடையது.
- **அதிகடைன்கள் உள்ள முள்கரண்டி (Forks with extra tines):** ஸ்பகத்தி (Spaghetti) மற்றும் நூடுல்ஸ் (Noodles) போன்ற உணவுகளை உண்ண பயன்படுகிறது.
- **இனிப்பு உணவிற்கான முள்கரண்டி (Dessert fork):** சாலட் முள்கரண்டிக்கு ஒத்து இருக்கும். கேக், பை (Pie) மற்றும் பேஸ்ட்ரீஸ் (Pastries) போன்ற உணவுகளை உண்ண பயன்படுகிறது.
- **மீன் வகைகளுக்கான முள்கரண்டி (Fish fork):** நான்கு டைன்கள் உள்ள முள்கரண்டி, சாலட் முள்கரண்டியை விட நீளமானது. இவை மீனை எடுக்கவும், பரிமாறவும் பயன்படுகிறது. டைன்ஸின் அகலமும் நீளமும் சீராக இருக்கும்.
- **கடல் உணவிற்கான முள்கரண்டி (Seafood fork):** ஓடுடைய மீன்களான கிரஸ்டேஷியன்ஸ் (Crustaceans) போன்றவற்றை உண்பதற்கு பயன்படுகிறது. இதனை நண்டு உண்பதற்கான முள்கரண்டி (Crab fork) அல்லது லோப்ஸ்டர் உண்பதற்கான முள்கரண்டி (Lobster

புகைபடம் 3.44 இரவு உணவிற்கான முள்கரண்டி

புகைபடம் 3.45 சாலட் முள்கரண்டி

www.tnschoolbooks.in

புகைபடம் 3.46 அதிக டைன்கள் உள்ள முள்கரண்டி

புகைபடம் 3.47 இனிப்பு உணவிற்கான முள்கரண்டி

புகைபடம் 3.48 மீன் உணவிற்கான முள்கரண்டி

புகைபடம் 3.49 கடல் உணவிற்கான முள்கரண்டி

fork) எனவும் அழைக்கலாம். இவை சிறிய, குறுகிய மற்றும் மூன்று குட்டையான டைன்களுடன் நீளமான பிடியுடன் இருக்கும். கூரான முனை கடல் உணவுகளை எடுக்கவும் மற்றும் வளைந்த சுருண்ட பகுதி அவற்றை வெளியே பிரித்து எடுக்கவும் பயன்படும்.

ஆ. ஹாலோவேர் (Holloware)

ஹாலோவேர் என்பது பலவித உலோகத்தாலான மேசையில் வைக்கப்படும் சாதனங்களாகும். சர்க்கரை கிண்ணம் (Sugar bowl), கிரீம் வைக்கும் பாத்திரம் (Creamers), காஃபி பாத்திரம் (Coffee pot), சூப் டுரீன் (Soup turean), உணவினை சூடாக வைக்க உதவும் மூடி (Hot food covers), தண்ணீர் ஜக் (Water jug), தட்டுக்கள் (Platters), மேசையில் வைக்கப்படும் மற்ற பாத்திர வகைகள் ஆகியவை ஹாலோவேர்கள் ஆகும். கட்லரி அல்லது மற்ற உலோகத்தினாலான பாத்திரங்கள் இவ்வகையில் சேராது. ஹாலோவேரானது நீண்டகாலம் நீடித்து உழைக்கக் கூடியது.

பானங்களைப் பரிமாற உதவும் சால்வர் (Salver for serving drinks)

சால்வர் என்பது சாதாரணமாக வெள்ளியால் செய்யப்பட்ட தட்டையான வடிவம் கொண்ட ட்ரே. இது உணவு வகைகளைப் பரிமாற எடுத்துச் செல்லப் பயன்படும்.

புகைபடம் 3.50 பரிமாறும் சால்வர்

FSM_TAM_Chapter 03.indd 70 11-01-2022 14:14:18

www.tnschoolbooks.in

புகைபடம் 3.51 ஐஸ் கட்டிகளை எடுக்க உதவும் இடுக்கி

புகைபடம் 3.52 ஐஸ் கட்டிகள் உள்ள பக்கெட்

- பரிமாறுவதற்குப் பயன்படும் சால்வர்
- சுத்தப்படுத்தப்படும்போது பயன்படும் சால்வர்
- ஐஸ் கட்டிகளை எடுக்க உதவும் இடுக்கி (Ice tong)
- ஐஸ் கட்டிகள் உள்ள பக்கெட் (Ice bucket)

புகைபடம் 3.53 சர்க்கரை கட்டிகளை எடுக்கப் பயன்படும் இடுக்கி

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

பரிமாறப் பயன்படும் சால்வர் (A Service Salver)

சர்வீஸ் சால்வர் என்பது ஒரு வெள்ளித் தட்டு நாப்கின்களுடன் இருக்கும். உணவு வழங்குதலில் பல்வேறு வகைகளில் பயன்படுகிறது.

- சுத்தமான குவளைகளை எடுத்துச் செல்ல மற்றும் மேசையிலிருந்து பயன்படுத்திய குவளைகளை அப்புறப்படுத்த
- பயன்படுத்திய கட்லரி, தட்டையான பொருட்கள் ஆகியவற்றை மேசையிலிருந்து அப்புறப்படுத்த
- மேசையில் சுத்தமான கட்லரி, தட்டையான சாதனங்களை வைப்பதற்கு,
- சைடு தட்டு மற்றும் சைடு கத்திகளை மேசையில் வைப்பதற்கு
- காஃபி வழங்குதலுக்கு தேவையானவற்றை மேசையில் வைப்பதற்கும் பயன்படுகிறது.

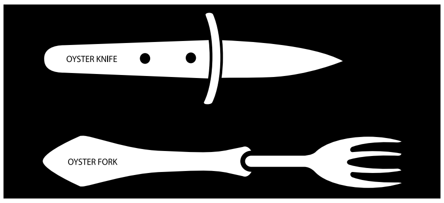
மேசையில் வைக்கும் பிரத்யேகமான சாதனங்கள் (மற்றவை)

- **சர்க்கரை கட்டிகள் எடுக்கும் இடுக்கி (Sugar tongs)** – சதுர வடிவ சர்க்கரை கட்டிகளை எடுக்கப் பயன்படுகிறது.
- **அஸ்பராகஸ் டாங்ஸ் (Asparagus tongs)** - அஸ்பராகஸ் போன்றவற்றை எடுக்கப் பயன்படும் இடுக்கி
- **ஆய்ஸ்டர் முள்கரண்டி (Oyster fork)** – ஷெல் மீன்கள், காக்டெய்ல் / ஆய்ஸ்டர் உண்பதற்கு பயன்படுகிறது.
- மண் பாத்திரங்கள் மற்றும் பித்தளையால் செய்யப்பட்ட கட்லரிகள்.

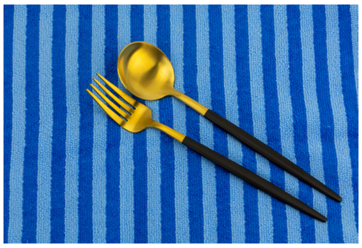
FSM_TAM_Chapter 03.indd 71 11-01-2022 14:14:19

- **சாஸ் மற்றும் சூப் கரண்டிகள்** – சாஸ் குவளையிலிருந்து (Sauce bowl) எடுக்கப் பயன்படுகிறது.

புகைபடம் 3.54 அஸ்பராகஸ் எடுக்கப் பயன்படும் கத்தி



புகைபடம் 3.55 ஆய்ஸ்டர் உணவிற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி



புகைபடம் 3.56 பித்தளை கட்லரி

புகைபடம் 3.57 சூப் கரண்டி

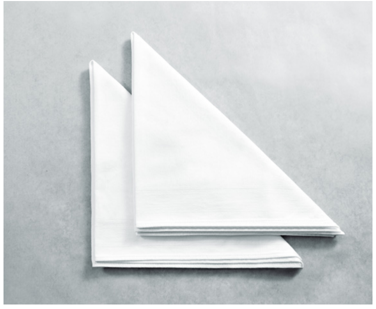
புகைபடம் 3.58 க்ரூயட் செட்

புகைபடம் 3.59 கொட்டை உடைக்கும் கருவி

புகைபடம் 3.60 ஐஸ்கிரீம் ஸ்கூப்

புகைபடம் 3.61 கை கழுவும் கிண்ணம்

- **க்ரூயட் செட் (Cruet set)** – உணவு மேசை மீது உப்பு, மிளகு பொடி மற்றும் ஊறுகாய் வைக்கும் சிறிய கிண்ணம்.
- கொட்டைகளை உடைப்பவை (Nut crackers)
- ஐஸ்கிரீம் ஸ்கூப்புகள் (Ice cream scoops)
- **ஃபிங்கர் கிண்ணங்கள் (Finger bowls)** – உணவிற்குப் பிறகு கைகளைக்



புகைபடம் 3.62 மேசை நாப்கின்

கழுவுவதற்காக சிறிய கிண்ணத்தில் தண்ணீர் வைக்கப்பட்டிருக்கும்.

IV. மேசை நாப்கின் (Napkins)

மேசை நாப்கினின் அடிப்படை பயன் என்பது வாயையும், விரல்களையும் துடைப்பது தான். நாப்கின்கள் பொதுவாக சதுரமானவை. இது சர்வியட்ஸ் (Serviettes) என அழைக்கப்படுகிறது. இதனுடைய அளவு உணவு வழங்கும் விதத்திற்கேற்ப மாறுபடும் (எடுத்துக்காட்டாக – முறையான அல்லது பலவிதமான உணவு பரிமாறும் வரிசை உள்ள உணவுத்திட்டம் – பெரிய நாப்கின்கள் 22-26 அங்குல சதுரம்).

- நாப்கினின் நிறமானது, மேசை விரிப்பின் நிறம் மற்றும் தொடுதன்மைக்கு பொருத்தமாக இருக்க வேண்டும்.
- நாப்கினின் தொடுதன்மை ஈரத்தை உறிஞ்சக் கூடியதாக இருக்க வேண்டும்.
- இடவசதிக்காக பரிமாறும் தட்டின் நடுவில் நாப்கின்கள் வைக்கப்பட வேண்டும்.
- மேசையின் மீது நாப்கின் ரிங்கில் (Napkin ring) அதனுடைய நுனி விருந்தினரை பார்க்கும் வண்ணம் வைக்கப்பட வேண்டும்.
- நாப்கின் மடிப்புகள் என்பது அழகையும் கற்பனைத் திறனையும் காட்டக்கூடியது. பல விதங்களில் அனைவரையும் கவரக்கூடிய மடிப்புகளைத் தயார் செய்யலாம்.

புகைபடம் 3.63 ஆஷ் ட்ரே

அளவுகள்

- இரவு உணவிற்கான நாப்கின் – 18 அங்குல சதுரம்
- காக்டெய்ல் நாப்கின் – ஆறு அங்குல சதுரம்

V. மேசையின் நடுவில் இருப்பவை (Central Appointments)

- ஆஷ் ட்ரே
- மலர் அலங்காரம்
- க்ருயட் செட் (உப்பு மற்றும் மிளகு வைக்கும் கிண்ணம்)

மேசையின் நடுவில் இவற்றை வைப்பதன் மூலம் மேசைக்கு ஒரு தனி அழகையும், கவர்ச்சியையும் அளிக்கிறது. இவை பொதுவாக மேசையின் நடுவில் வைக்கப்படுகிறது.

1. **மலர் அலங்காரம்:** உணவு மேசையின் நடுவில் ஒரு சிறிய மலர் அலங்காரம் வைப்பது பொருத்தமானதாக இருக்கும். மலர்கள் புதியதாகவும், ஆரோக்கியமாகவும், அதே சமயம் அதிக வாசனை இல்லாமலும் இருக்க வேண்டும். பெரிய மலர் அலங்காரம் மேசையின் மீது பயன்படுத்தக் கூடாது. ஏனெனில் எதிரெதிர் அமர்ந்திருக்கும் விருந்தினரின் பார்வையை மறைக்கும்.

புகைபடம் 3.64 மலர் அலங்காரம்

2. **க்ரூயட் செட்:** க்ரூயட் செட்டில் பொதுவாக உப்பு மற்றும் மிளகு நிரப்பி வைக்கப்பட்டிருக்கும். இவை உலோகம், பீங்கான், கண்ணாடி அல்லது ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீலினால் செய்யப்பட்டிருக்கும். உணவுப் பொருட்களைப்பொறுத்து டப்பாக்களில் துளைகளின் எண்ணிக்கை மாறுபடும். நிரப்பப்பட்டிருக்கும் உப்பு மற்றும் மிளகு எளிதாக விழும் வண்ணம் துளைகள் சரியான அளவில் இருக்க வேண்டும் (பொதுவாக மிளகிற்கு மூன்று துளைகளும் உப்பிற்கு இரண்டு துளைகளும் இருக்கும்). சிறிது அரிசியை (வேக வைக்காத அரிசி மணிகள்) உப்பு உள்ள டப்பாவில் போடுவதன் மூலம் உப்பு கட்டியாவதைத் தடுக்கலாம். ஏனெனில் உப்பில் உள்ள அதிக ஈரப்பதத்தைஅரிசிஉறிஞ்சிக்கொள்ளும். தென்னிந்திய உணவகங்களில் க்ரூயட் செட் உடன் ஊறுகாய் வகைகள், பருப்பு பொடி, இட்லி பொடி போன்ற பொடி வகைகள் மற்றும் சட்னி வகைகள் வைக்கப்பட்டிருக்கும்.

புகைபடம் 3.65 க்ரூயட் செட்

3.2 உணவு மேசையைத் தயார் செய்தல் / "கவர்" அமைத்தல்

உணவகங்களில் விருந்தினர்களுக்கு மரியாதையுடன் கூடிய தனிப்பட்ட கவனம் அளிப்பது பணியாளர்களின் முக்கியமான பண்பாகும். சரியான விதிமுறைகளின்படி உணவு வழங்குவதற்கான கவரை அமைக்கும்போது விருந்தினர்கள் திருப்தியுடன் செல்ல வழிவகுப்பதோடு அவர்களுக்கு சிறந்த உபசரிப்பு கொடுத்த உணர்வினை அடையவும் வழிவகுக்கிறது. ஒரு உணவகத்தில் அமைக்கப்படும் கவரின் எண்ணிக்கையை அடிப்படையாகக் கொண்டு வருவாயை கணிக்க முடியும். மேலும் இதனால் தேவையான பணியாளர்களின் எண்ணிக்கையையும் முடிவு செய்யலாம். பணியாளர்கள் பரிமாற எடுத்துக்கொள்ளும் நேர அளவுகளில் கவனமாக இருந்தால் கவரின் மதிப்பை அதிகரிக்கலாம்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

கவர் கட்டணம் (Cover charge)

"கவர் கட்டணம்" என்பது சில மதுபான விடுதிகள் (Bars), இரவு விடுதிகள் அல்லது ரெஸ்டாரன்டுகளில் நுழைவுக் கட்டணமாக வசூலிக்கப்படுகிறது. பணியாளர் வழங்கும் சேவைக்காக நிலையான கட்டணமாக இரவு விடுதி அல்லது ரெஸ்டாரன்டுகளில் ரசீது சீட்டில் சேர்க்கப்படுகிறது.

புகைபடம் 3.66 கவர் அமைத்தல்

உணவகப் பணியாளர்கள் அவ்வுணவகத்தின் உணவு வழங்கும் முறையைப் பொறுத்து கவர் அமைப்பது என்ற கலையில் நிபுணராக இருப்பது அவசியம். (எ.கா. அலகார்ட் மற்றும் தாப்ளதோத்). பணியாளர்களின் முக்கியமான பணி என்பது விருந்தினர்கள் உணவகத்திற்கு வரும் முன் கவரை அமைப்பது மற்றும் அவரின் விருப்ப உணவுகளை அறிந்தபின் அதற்குத் தேவையான பணிகளை செய்வதும் ஆகும். சரியான கட்லரி இல்லாமலும், தவறான கட்லரியுடன் கவர் அமைக்கப்பட்டால் விருந்தினருக்கு அதிருப்தியை விளைவிப்பதோடு உணவகத் தொழிலையும் பாதிக்கும்.

கீழ்க்கண்டவாறு மேசை விரிப்பை அமைக்க வேண்டும்.

- மேசை சரியான இடத்தில் நிலையாக உள்ளதா என்பதை உறுதி செய்யவும்.
- நாற்காலிகளை வெளியே இழுத்து வைக்கவும், அதனால் மேசை விரிப்பை அமைப்பது எளிதாக இருக்கும்.
- மோல்டன் (Molleton) அல்லது ஃபெல்ட் (Felt) என்னும் கம்பளித் துணியை மேசை விரிப்பிற்கு அடியில் வைப்பதன் மூலம் விரிப்பு சரிந்து விழுவதையும் மற்றும் வெள்ளிப் பாத்திரங்கள் மேசையுடன் உரசி சப்தம் எழும்புவதையும் தவிர்க்கலாம்.
- இஸ்திரி போடப்பட்ட மேசை விரிப்பினை, அதற்கேற்ற நிறம், அளவு கொண்ட நாப்கின்களோடு மேசை மீது விரிக்கலாம். (உணவகத்தின் கருத்தினை (Theme) மனதில் கொள்ள வேண்டும்).
- மேசை விரிப்பினைப் பிரித்து மேசையின் நடுப்பகுதியை மையமாகக் கொண்டு விரிக்கவும். ஓரங்களை சரி செய்யவும்.
- மேசை விரிப்பின் நான்கு பகுதிகளும் தரையிலிருந்து சமமான இடைவெளிகளில் மேசையின் ஒவ்வொரு முனைகளிலும் இருக்குமாறு உறுதி செய்யவும். மேசை விரிப்பின் நடு மடிப்பு துல்லியமாக மேசையின் நடுவில் இருக்குமாறு பார்த்துக் கொள்ளவும்.

புகைபடம் 3.67 மேசை நாப்கின் மடிப்புகள்

- மேசை விரிப்பின் சரியான பக்கம் (Correct side) எப்பொழுதும் மேசையின் மேற்பகுதியில் தெரியுமாறும், மேசையினை மையப்படுத்தியும் இருக்குமாறு சரி செய்யவும்.
- மேசை விரிப்பினை நேர்ப்படுத்தவும்.
- டேபிள் ரன்னரை விரித்து அதன் ஓரங்கள் மேசை விளிம்புகளிலிருந்து (இரு பக்கமும்) கீழே தொங்குமாறு பார்த்துக் கொள்ளவும்.
- பிளேஸ்மாட்ஸ் (Placemats) பயன்படுத்தப்பட்டால் அதனுடைய ஒப்பனை வடிவம் (Pattern) விருந்தினர்களை பார்த்து இருக்குமாறு வைக்கவும். அதனால் அதிலுள்ள வார்த்தைகள் அல்லது அதனுடைய கலைவடிவத்தைப் பார்க்க முடியும்.
- கத்திகள் மற்றும் கரண்டிகள் தட்டின் வலதுபக்கமும், வெண்ணெய் தடவும் கத்தியைத் தவிர மற்ற முள்கரண்டிகள் இடதுபக்கமும் வைக்கப்பட வேண்டும்.
- வெண்ணெய் தடவும் கத்தியைத் தவிர மற்ற கத்திகளின் முனை எப்போதும் தட்டினைப் பார்த்து இருக்குமாறு வைக்க வேண்டும்.

- நாப்கின் மடிப்புகள் முன்னரே செய்யப்பட்டு தயாராக இருந்தால் கவர் அமைப்பது எளிதாக இருக்கும்.
- அதிக வேலைகள் இல்லாத எளிமையான, அதேசமயம் நேர்த்தியான நாப்கின் மடிப்பு ஒரு உணவகத்தின் கவர் அமைத்தலுக்கு சரியானது.
- க்ரூயட் செட் கவரின் மேல் பாகத்தில் வைக்கப்பட வேண்டும்.
- நாற்காலிகளை சரியான முறையில் ஒருங்கமைத்து ஒவ்வொன்றிற்கும் இடையில் தகுந்த இடைவெளி இருக்குமாறு (20 செமீ) அமைய வேண்டும்.
- நாற்காலியின் நடுப்பகுதிக்கு நேராக கவர் தட்டினை வைக்கவும் (Joint plate) தட்டின் முனை மேசையின் ஓரத்திலிருந்து 2 செமீ இடைவெளியில் இருக்க வேண்டும்.
- கட்டை விரலை படுக்கை நிலையில் வைத்து சரியான இடைவெளி தூரத்தை அளக்கலாம்.
- மடிக்கப்பட்ட நாப்கினை கவர் தட்டின் (Cover plate) மேல் வைக்கவும்.

3.3 பல்வேறு உணவுப்பட்டியலுக்கு ஏற்றவாறு கவர் அமைத்தல்

பொதுவாக இரண்டு வகையான கவர்கள் உணவகங்களில் அமைக்கப்படுகின்றன.

I. அலகார்ட் கவர் (A'la carte)

அலகார்ட் என்பது தேர்ந்தெடுக்கும் வசதியுள்ள உணவுப்பட்டியலைக் கொண்டுள்ளது. ஒவ்வொரு பரிமாறும் வரிசையிலும் உணவு மற்றும் பானங்களை தேர்ந்தெடுக்கும் வசதியுள்ளது. ஒவ்வொரு பரிமாறும் வரிசையிலும் தேர்ந்தெடுக்கும் வசதி உள்ளதால், முழு உணவு

புகைபடம் 3.68 அலகார்ட் கவர்

வேளைக்கும் ஒரு கவரை அமைத்தால் போதுமானது.

- அலகார்ட் உணவுப்பட்டியல் என்பதால் உணவு உண்ணும் இடத்தில் இருந்து விருந்தினர்கள் விருப்ப உணவு வகைகளைத் தெரிவிப்பர் (Order). அதற்கேற்ற கட்லரிகள் குறிப்பிட்ட பரிமாறும் வரிசையில் உணவு வகைகளுடன் கொடுக்கப்பட வேண்டும்.
- எளிமையான அலகார்ட் கவரில் ஒரு சூப் கரண்டி, கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி வைக்கப்பட்டிருக்கும். பின் மற்ற கட்லரிகள் உணவு வகைகளுக்கேற்றவாறு எடுத்து வரப்படும்.

அலகார்ட் கவர் அமைக்கத் தேவையானவை

i. பக்கத்தட்டு, பக்கக்கத்தி
ii. மீன் உணவிற்கான தட்டு (கவரின் நடுவில் வைக்க வேண்டும்)
iii. மீன் உணவிற்கான முள்கரண்டி
iv. நாப்கின்
v. க்ரூயட் செட்
vi. சாஸ் மற்றும் எண்ணெய் பாட்டில்
vii. தண்ணீர் குவளை
viii. வைன் குவளை

தற்போது அலகார்ட் பரிமாறுதலில் பல வகைகள் உள்ளன. அழகான

FSM_TAM_Chapter 03.indd 76 11-01-2022 14:14:28

அட்டவணை 3.1 அலகார்ட் கவர் (இந்திய உணவு)

பரிமாறும் வரிசை	உணவு வகைகள்	கவர் (Cover)
சூப்	சைவம் / அசைவம்	சூப் கிண்ணம் கீழ் ஒரு தட்டுடன் சூப் கரண்டி க்ரூயட் செட் (உப்பு மற்றும் மிளகுதூள்)
பசி தூண்டுவன (Appetizer) ஆரம்ப உணவு (Starter)	சைவம் அசைவம்	அரை தட்டு (Half plate), சிறிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி அரை தட்டு, மீன் உணவிற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
ஆன்த்ரே / முக்கிய உணவு	ரொட்டி / சப்பாத்தி / ருமாலி ரொட்டி அரிசி உணவு மாமிச உணவு / கோழி இறைச்சி கடல் உணவுகள் முட்டை	முழு தட்டு, பெரிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி முழு தட்டு, அனைத்துப் பயன்பாட்டிற்கான கரண்டி மாமிச உணவிற்கான கத்தி (Steak knife) மீன் உணவிற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி அரை தட்டு, சிறிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
சாலட்	வெஜிடபிள் / ஃப்ரூட் சாலட்	சாலட் முள்கரண்டி
இனிப்புகள்	புதிதான பழங்கள் மற்றும் கொட்டைகள்	அரை தட்டு, பழத்திற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
இனிப்பு சிற்றுண்டிகள்	அனைத்து வகையான இனிப்பு வகைகள்	அரை தட்டு, இனிப்பு உணவிற்கான கரண்டி (Dessert spoon) மற்றும் முள்கரண்டி
பானங்கள்	காஃபி / தேநீர்	காஃபி குவளை / தேநீர் கோப்பை

வேலைப்பாடுள்ள பெரிய கவர் தட்டு வைக்கப்பட்டு சைடு பிளேட், கத்தி மட்டும் வைக்கப்பட்டு கவர் அமைக்கப்படும் அல்லது கத்தி, முள்கரண்டிக்கு பதிலாக ஜாயின்ட் கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி வைக்கப்படும்.

விருந்தினர் தேர்ந்தெடுத்த உணவு வகைகளுக்கான கட்லரிகள் ஒவ்வொரு உணவு பரிமாறும் வரிசைக்கு தகுந்தவாறு வைக்கப்படும். முதல் பரிமாறும் வரிசையில் விருந்தினர் உண்டு முடித்தவுடன் அதற்கான கட்லரிகள் சுத்தம் செய்வதற்கு எடுத்துச் செல்லப்படும். அடுத்த பரிமாறும் வரிசைக்கு ஏற்ற புதிய சுத்தமான கட்லரிகள் கவரில் வைக்கப்படும்.

புகைபடம் 3.69 தாப்ளதோத் கவர்

அட்டவணை 3.2 தாப்ளதோத் கவர் (இந்திய உணவு)

பரிமாறும் வரிசை	உணவு வகைகள்	கவர் (Cover)
சூப்	கிரீம் சேர்த்த தக்காளி சூப்	சூப் கிண்ணம் கீழ் ஒரு தட்டுடன் சூப் கரண்டி, க்ரூயட் செட்
ஆரம்ப உணவு (Starter)	வெங்காய பஜ்ஜி, சிக்கன் டிக்கா, புதினா சட்னி	அரை தட்டு, சிறிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
முக்கிய உணவு (Main Course)	புலாவ் ரைஸ், சில்லி சிக்கன் / பொரித்த இறால், வெங்காய பச்சடி பராத்தா, பட்டர் சிக்கன் மசாலா	முழு தட்டு, பெரிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி அனைத்து பயன்பாட்டிற்கான கரண்டி, மாமிச உணவிற்கான கத்தி
இனிப்பு	அரிசி புட்டிங் மாம்பழ குல்ஃபி பருவகால பழங்கள்	இனிப்பு உணவிற்கான கரண்டி (Dessert spoon) பழத்திற்கான கத்தி (Fruit knife) மற்றும் முள்கரண்டி
பானங்கள்	தேநீர் / காஃபி	காஃபி குவளை, தேநீர் கோப்பை தேக்கரண்டி

II. தாப்ளதோத் கவர் (Table d'hote Cover)

அட்டவணை 3.3 பரிமாறும் வரிசை மற்றும் அதற்குரிய கவர்

வ.எண்	பரிமாறும் வரிசை	உணவு வகைகள்	கவர் (Cover)
1.	ஆதவ (Hors d'oeurse) / பசி தூண்டுவன (Appetizer)	அபிடைசர் வகைகள்	குளிர்ந்த நிலையில் அரை தட்டு, மீன் உணவிற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
		மீன் வகைகள்	அரை தட்டு, மீன் உணவிற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
		அபிடைசர் கூபே (Coupe)	அடியில் ஒரு தட்டுடன் கூபே, டாய்லி (Doily) மற்றும் தேக்கரண்டி
		வெஜிடபிள் அபிடைசர்	அரை தட்டு, சிறிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
2.	புத்தாஜ் / சூப் (Potage / Soup)	நீர்த்த சூப்	அடியில் தட்டுடன் சூப் கிண்ணம், இனிப்பிற்கான கரண்டி
		அடர்த்தியான சூப்	அடியில் தட்டுடன் சூப் கிண்ணம், சூப் கரண்டி

வ.எண்	பரிமாறும் வரிசை	உணவு வகைகள்	கவர் (Cover)
3.	ஊவ்ஸ்/ முட்டைகள் (Oeufs / Eggs)	ஆம்லெட், போச்டு முட்டை	அரை தட்டு, கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
4.	ஃபாரிநேக்ஸ் / பாஸ்தா (Farineux / Pastas)	ஸ்பகத்தி (Spaghetti) / நூடுல்ஸ்	அரை தட்டு, பெரிய முள்கரண்டி – வலது பக்கம், இனிப்பிற்கான கரண்டி – இடது பக்கம் இது முக்கிய உணவாக இருந்தால் முழு தட்டு வைக்கப்பட வேண்டும்.
5.	பசான் / மீன் (Poisson / Fish)	புகையூட்டிய மீனைத் (Smoked fish) தவிர மற்ற மீன் உணவுகள்	அரை தட்டு, மீன் உணவிற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
6.	ஆன்த்ரே / ரொட்டி முக்கிய உணவு (Entrée / Main Course)	இறைச்சி உணவு – விருந்தின் முக்கிய உணவு	முழு தட்டு, பெரிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
7.	பயறு வகைகள் / காய்கறிகள்	அனைத்து வகையான காய்கறி வகை உணவுகள்	அரை தட்டு, இனிப்பு உணவிற்கான கரண்டி மற்றும் முள்கரண்டி
8.	ஆன்ட்ரமேட்ஸ்/ இனிப்புகள் (Entremets/ sweets)	அனைத்து வகை இனிப்புகள்	அரை தட்டு, இனிப்பு உணவிற்கான கரண்டி மற்றும் முள்கரண்டி
		கூபே அல்லது கண்ணாடி சாதனங்களில் பரிமாறுதல்	கூபே / கிளாஸின் அடித்தட்டில் தேக்கரண்டி
9.	ஃபுரோமாஜ் / சீஸ் (Fromage / cheese)	அனைத்து வகை சீஸ்	கால் தட்டு, சிறிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
10.	சேவரிஸ் (தின்பண்டம்) (Saveureux / (Savoury)	அனைத்து வகை தின்பண்டம்	அரை தட்டு, சிறிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
11.	இனிப்பு பழங்கள் (Dessert – (Fruits)	புதிய பழங்கள் மற்றும் கொட்டைகள்	அரை தட்டு, பழத்திற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி

- இது ஒரு நிர்ணயிக்கப்பட்ட உணவுப்பட்டியல். ஒரு குறிப்பிட்ட பரிமாறும் வரிசைகளில் முழு உணவாக (Full meals) நிர்ணயிக்கப்பட்ட விலையில் வழங்கப்படுகிறது.
- இவ்வகையான உணவு வழங்கும் முறை எளிமையானது, இதற்கு குறைந்த அளவு நேரம் மற்றும் பணியாளரின் தேவை போதுமானது.

தாப்ளதோத் கவர் அமைக்கத் தேவையானவை

i. பக்கத்தட்டு, பக்கக்கத்தி
ii. தண்ணீர் குவளை
iii. மீன் உணவிற்கான முள்கரண்டி மற்றும் கத்தி
iv. சூப் கரண்டி
v. அனைத்துப் பயன்பாட்டிற்கான கரண்டி மற்றும் முள்கரண்டி
vi. இரவு உணவிற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி
vii. இனிப்பு உணவிற்கான கரண்டி மற்றும் முள்கரண்டி
viii. க்ரூயட் செட்
ix. சாஸ் மற்றும் எண்ணெய் பாத்திரம்

பல்வேறு உணவு வரிசைகளுக்குத் தகுந்தவாறு வைக்கப்படும் கவர் விவரங்கள் அட்டவணை 3.3-ல் கொடுக்கப்பட்டுள்ளது.

3.4 உணவகத்தில் உணவு வழங்கும் முறைகள்

ஒரு உணவகத்தில் விருந்தினர்களின் உணவருந்தும் அனுபவம் இனிமையாகவும் திருப்தியுடனும் இருக்க வேண்டும். அதில் ஒவ்வொரு பணியாளரின் பங்களிப்பு மிகவும் முக்கியமானது.

3.4.1 உணவு வழங்குதலில் பின்பற்ற வேண்டிய படிகள்

உணவகத்தில் சரியான உணவு வழங்கும் சேவைக்கு பணியாளர்கள் கீழ்க்கண்ட செயல்முறைகளைப் பின்பற்ற வேண்டும்.

புகைபடம் 3.70 விருந்தினரை வரவேற்றல்

1. விருந்தினரை வரவேற்று அமரச் செய்தல் (Greeting and seating the guests)
2. விருந்தினர்களின் உணவுத் தேவையை அறிதல் (Taking orders)
3. உணவு வழங்குதல் (Service)
4. பணம் செலுத்துதல் (Payment)

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

விருந்தினர் பயன்படுத்திய உபகரணங்களை அகற்றுதல் (Crumbing down)

விருந்தினர் முக்கிய உணவினை முடித்தவுடன் உணவு பரிமாறும் பணியாளர் மேசையில் உள்ள பயன்படுத்திய உபகரணங்களை அகற்றும் முறையை 'க்ரம்பிங் டவுன்' என்று உணவகத்தில் கூறுவர்.

1. விருந்தினரை வரவேற்று அமரச் செய்தல் (Greeting and seating the guests)

- பணியாளர் (உணவகத்தின் மேலாளர் அல்லது மேற்பார்வையாளர்) உணவகத்தின் வாயிலில் இருந்து விருந்தினரை வரவேற்பதற்கு பொறுப்பாவார்.
- விருந்தினர் உள்ளே வரும்போது அவர்கள் காத்திருக்க வேண்டுமா அல்லது முன்னரே மேசையை பதிவு செய்துள்ளனரா என அறிந்திருக்க வேண்டும். பதிவு செய்திருந்தால் சரி பார்த்து அவர்களை குறிப்பிட்ட மேசைக்குச் செல்ல உதவ வேண்டும். பதிவு செய்யவில்லை எனில் விருந்தினர்களின் எண்ணிக்கைக்கு தகுந்தபடி காலியாக உள்ள மேசைக்கு அழைத்துச் செல்ல வேண்டும்.
- இலேசாக நாற்காலியை வெளியே இழுத்து விருந்தினர்கள் இருக்கைகளில் அமர வசதி செய்ய வேண்டும்.
- விருந்தினர் குழுவில் சிறிய குழந்தைகள் இருந்தால் உயரமான நாற்காலி அல்லது பூஸ்டர் சீட் (Booster seat) என்று சொல்லக் கூடிய குழந்தைகளுக்கான குஷன் நாற்காலியை ஏற்பாடு செய்ய வேண்டும்.
- **நாப்கின்களைப் பிரித்தல்** – விருந்தினர்கள் இருக்கையில் அமர்ந்த பின் அவர்களே நாப்கின்களைப் பிரித்து மடியில் வைப்பர். சில சமயங்களில் பணியாளர்கள் செய்வதற்காக காத்திருப்பர்.
- விருந்தினர்கள் இருக்கையில் அமர்ந்தபின் இந்திய உணவகங்களில் தண்ணீர் தரப்படும். குளிர்ந்த அல்லது வெதுவெதுப்பான தண்ணீர் காலநிலையைப் பொறுத்து வழங்கப்படும். தற்போது விருந்தினர்கள் சுத்திகரிக்கப்பட்ட தண்ணீர் வழங்குவதை விரும்புகின்றனர்.

2. விருந்தினர்களின் உணவுத் தேவையை அறிதல் (Taking orders)

- விருந்தினர்கள் இருக்கையில் அமர்ந்த பின் உணவு பரிமாறும் பணியாளர் அவர்களை கவனிப்பார்.
- உணவுப்பட்டியல் அட்டை விருந்தினரின் வலது பக்கத்தில் இருந்து வழங்கப்படும்.
- ஆர்டர்களைப் பெறும் பணியாளர் உணவுப்பட்டியலின் முழு விவரம், அன்றைய சிறப்பு உணவின் தன்மை, தயாரிக்கப் பயன்படுத்தப்பட்ட பொருட்களைக் கூட அறிந்திருக்க வேண்டும்.
- அபிடைசர் / பசி தூண்டுவன முதலில் ஆர்டர் எடுக்கப்பட்டு சமையலறை

புகைபடம் 3.71 ஆர்டரை எடுத்தல்

புகைபடம் 3.72 உணவு வழங்குதல்

பணியாளர்களிடம் தெரிவிக்கப்பட வேண்டும்.

- உணவகத்தின் வகையைப் பொறுத்து ஒவ்வொரு மேசையின் ஒரே இடத்திலிருந்து முக்கிய உணவிற்கான (Main course) ஆர்டர் எடுக்கப்பட வேண்டும். ஏனெனில் அப்பொழுதுதான் பணியாளர் எளிதாகவும், சரியான மேசைக்கு அவர்கள் ஆர்டர் செய்த உணவு வகைகளைக் கொண்டு செல்லவும் முடியும்.
- பல பரிமாறும் வரிசை கொண்ட உணவகங்களில், பசி தூண்டுவன / அப்பிடைசருக்குப் பிறகு முக்கிய உணவிற்கான ஆர்டரையும் எடுத்துக்கொள்வர். அதனால் தேவையான பரிமாறும் வரிசைகள் சமையலறையில் தயாரிக்கப்பட்டு சரியான நேரத்திற்குள் வழங்கப்படும்.
- உணவு பரிமாறுபவர் அவ்வப்போது தகுந்த இடைவெளிகளில், உண்ணும் விருந்தினரை கண்காணித்துக் கொள்ள வேண்டும். அதனால் விருந்தினரின் உணவு திருப்தியை அறிந்து கொள்ள முடியும். அது மட்டுமல்லாமல் மேசையில் பரிமாறப்படும் உணவு வகைகளுக்குத் தேவையான கட்லரிகள் வைக்கப்பட்டுள்ளதா என்பதை உறுதி செய்து கொள்ள முடியும்.

3. உணவு வழங்குதல் (Service)

- திறமையான மேசைப்பணியாளர் (Waiter) விருந்தினரின் தேவையைத் திறம்பட சமாளிப்பார்.
- உணவு மற்றும் பானங்கள் வழங்குதலில் ஒரு மேசைப்பணியாளர் தெரிந்து கொள்ள வேண்டிய அடிப்படை அம்சங்கள் பின்வருமாறு –
    - உணவு மேசையில் பணியாளர் கொண்டு வரும் தட்டிலிருந்து விருந்தினரின் தட்டிற்கு உணவு பரிமாறப்படுவது எப்பொழுதும் வலது பக்கத்திலிருந்து பரிமாறப்பட வேண்டும்.
    - உணவு சமையலறையிலிருந்தே பரிமாறப்பட்டு (Preplated) வந்தால் விருந்தினரின் வலது பக்கத்திலிருந்து கொடுக்கப்பட வேண்டும்.
    - பானங்கள் அனைத்தும் வலது பக்கத்திலிருந்து கொடுக்கப்பட வேண்டும்.
    - சூப் வகைகள் வலது பக்கத்திலிருந்து வழங்கப்பட வேண்டும். சில சமயங்களில்பெரியசூப்டுரீனிலிருந்து (Soup Tureen) சூப் கிண்ணத்தில் பணியாளர் ஊற்றுவாரானால் விருந்தினரின் இடது பக்கத்திலிருந்து கொடுக்கப்பட வேண்டும்.
    - பெண்களுக்கும், குழந்தைகளுக்கும் முதலில் பரிமாற வேண்டும். மற்ற விருந்தினருக்கு வலது புறத்திலிருந்து சுழற்சி முறையில் வழங்க வேண்டும்.
    - உணவருந்திய பின் தட்டுக்கள் வலது புறத்திலிருந்து சுத்தம் செய்வதற்காக எடுத்துச் செல்லப்பட வேண்டும்.
    - மேசையின் மேல் வைக்கப்பட வேண்டிய க்ராக்கரி மற்றும் புதிய

புகைபடம் 3.73 பணம் செலுத்துதல்

FSM_TAM_Chapter 03.indd 82 11-01-2022 14:14:33

கட்லரிகள் வலது புறத்திலிருந்து விருந்தினர்களுக்கு வழங்கப்பட வேண்டும்.

- விருந்தினர்கள் மேசையில் அமர்ந்திருக்கும்போது, அனைத்து உணவு வகைகள் மற்றும் சாதனங்களை வலது புறத்தில் உள்ளவைகளை வலது புறத்திலிருந்தும், இடது புறத்தில் உள்ளவைகளை இடது புறத்திலிருந்தும் வழங்க வேண்டும்.

உணவின் பாதுகாப்பு என்பது உணவக சேவையில் மிக முக்கியமான ஒன்றாகும். உணவகத்தில் பரிமாறும் பணியில் இருக்கும் பணியாளர்கள் உணவினை சமைக்கும் பணியில் ஈடுபடாமல் இருந்தாலும், உணவு பரிமாறுதலில் அவர்களின் பங்கு இருப்பதால் உணவின் பாதுகாப்பு மற்றும் சுத்தம் பற்றிய பயிற்சி வகுப்புகளில் பங்கெடுப்பது நல்லது.

4. பணம் செலுத்துதல் (Payment)

- விருந்தினர்கள் பணம் செலுத்தும் நடைமுறைகள் உணவு வழங்கும் நிறுவனத்தின் வகையைப் பொறுத்தும் அவை இருக்கும் இடத்தினைப் பொறுத்தும் மாறுபடும் (பணமாக வழங்குதல், காசோலை, வங்கி அட்டை)
- விருந்தினர்களுக்கு ரசீது வழங்கப்படுவதற்கு முன் அவர்கள் உண்ட உணவு வகைகளுக்கானதா என சரி பார்த்துக் கொடுக்க வேண்டும்.

அட்டவணை 3.4 **உணவு வழங்கும் வகைகள்**

வ.எண்	உணவு வழங்கும் வகை	முக்கியமான அம்சங்கள்
1.	கரிடான் சர்வீஸ் (Gueridon service) புகைபடம் 3.74 கரிடான் உணவு வழங்கும் வகை	■ விரிவான சேவை முறைகள் மற்றும் விருந்தினர்களுக்கு தனிப்பட்ட முறையில் அதிக கவனிப்பு கொடுப்பது. ■ உணவுமேசைக்கருகில்எரிவாயுஅடுப்பு(Gas burners) இணைக்கப்பட்ட கரிடான் டிராலி (Gueridon Trolley) கொண்டுவரப்படும், உணவு சமைக்கப்படாமலோ அல்லது பாதி சமைக்கப்பட்ட நிலையிலோ கொண்டு வரப்பட்டு விருந்தினர் முன்னிலையில் சமைத்து பின் பரிமாறப்படும். ■ அதிக விலையுள்ள உணவு வகைகள் ■ மாமிசத்திலிருந்து எலும்பை அகற்றும் திறன் (filtering), செதுக்குதல் (carving) மற்றும் தணலில் உணவினை சுடக்கூடிய திறன் (flaming) ஆகியவற்றில் பயிற்சி பெற்ற பணியாளர்கள் தேவைப்படுவர்

www.tnschoolbooks.in

வ.எண்	உணவு வழங்கும் வகை	முக்கியமான அம்சங்கள்
2.	கஃபடேரியா உணவு வழங்கும் வகை (Cafeteria Service) புகைபடம் 3.75 கஃபடேரியா உணவு வழங்கும்	■ தொழிற்சாலைகள், கல்லூரிகள், மருத்துவமனைகளில் உள்ள கேன்டீன்கள், விடுதிகளில் உள்ள உணவுக் கூடங்கள் போன்றவற்றில் விரைவாகவும், தாங்களே எடுத்துப் பரிமாறிக்கொள்ளும் வசதியும் (Self service) இருக்கும். ■ வாடிக்கையாளர் முன்னரே பெற்ற கூப்பன் அல்லது டோக்கனைக் கொடுத்து உணவு வழங்கும் இடத்தில் உள்ள உணவு வகைகளைத் தேர்ந்தெடுத்து பெற்றுச் செல்வர். ■ உணவுத் தட்டுக்களில் ஏற்கனவே பரிமாறப்பட்டு, கட்லரிகளுடன் உணவு வழங்கும் இடத்தில் (Counter) கொடுக்கப்படும். ■ நின்று கொண்டே சாப்பிட வசதியாக உயரமான மேசைகள் போடப்பட்டிருக்கும்.
3.	கவுண்ட்டர் உணவு வழங்கும் வகை (Counter service) புகைபடம் 3.76 கவுண்ட்டர் உணவு வழங்கும் வகை	■ உணவு வழங்கும் இடத்தில் (Counter) உணவு வகைகள் வைக்கப்பட்டிருக்கும் ■ உணவு வழங்கும் இடத்திற்கு அருகில் விருந்தினர்கள் அமர்ந்து உண்ண வசதியாக உயரமானநாற்காலிகள் போடப்பட்டிருக்கும்.
4.	நடமாடும் உணவகம் (Mobile pantries) புகைபடம் 3.77 நடமாடும் உணவகம்	■ உணவக ஊர்திகள் கல்வி நிலையங்கள், அலுவலகங்கள் மற்றும் சாலை ஓரங்களில் நிறுத்தி வைக்கப்படுகிறது. குறைந்த விலை உணவு வகைகள் வாடிக்கையாளர்களுக்கு விற்கப்படும். ■ பெரிய உணவகங்களில் விருந்தினர்கள் அறைகளிலேயே உண்ணக்கூடிய வகையில் ப்ரிபிளேட்டடு உணவு மற்றும் பானத்தை வழங்கும் தானியங்கி இயந்திரம் பொருத்தப்பட்டிருக்கும்.

FSM_TAM_Chapter 03.indd 84 11-01-2022 14:14:36

வ.எண்	உணவு வழங்கும் வகை	முக்கியமான அம்சங்கள்
5.	கிரில் ரூம் உணவு வழங்கும் வகை (Grill room service) புகைபடம் 3.78 கிரில் ரூம் உணவு வழங்கும் வகை	■ உணவு வழங்குமிடத்திற்கு பின்புறம் மாமிச உணவுகளான ஆட்டிறைச்சி, கோழி இறைச்சி மற்றும் மீன் போன்றவை காட்சிப்படுத்தப்பட்டிருக்கும். ■ விருந்தினர்கள் தங்களுக்குத் தேவையான மாமிசத்தின் பகுதியைத் தேர்ந்தெடுத்து அப்பகுதிமட்டும்தகட்டின்மேல்வாட்டப்பட்டு (Grilled) தட்டில் பரிமாறப்பட்டு வழங்கப்படும்
6.	அறையில் உணவு வழங்கும் முறை (Room service) புகைபடம் 3.79 அறையில் உணவு வழங்கும் முறை	■ உணவு மற்றும் பானங்கள் சிறிய அளவிலோ அல்லது அதிகமான அளவிலோ விருந்தினர்களின் அறையில் சென்று வழங்கப்படுகிறது. ■ இம்முறையில் விருந்தினர்களின் உணவுத் தேவை பெறப்பட்டு சமையலறை ஊழியர்களுக்குத் தெரிவிக்கப்படுகிறது ■ ட்ரே அல்லது டிராலி மூலமாக ஆர்டர் செய்த உணவு வகைகளை பணியாளர்கள், அறையில் சென்று வழங்குவர்
7.	புஃபே உணவு வழங்கும் முறை (Buffet service) புகைபடம் 3.80 புஃபே உணவு வழங்கும் முறை	■ உணவு மற்றும் பானங்கள் ஷாஃபிங் பாத்திரங்களில் (Chaffing dishes) வைக்கப்பட்டிருக்கும். இவை எளிய வகைகளிலிருந்து அதிக வகையான உணவு வகைகளையும் கொண்டிருக்கும். விருந்தினர்கள் தாங்களே பரிமாறிக் கொள்ளும் வசதி இருக்கும். ■ அமர்ந்து உண்ணும் வசதி உள்ள புஃபே வழங்கும் முறையில், உணவு மேசையில், தேவைப்படும் க்ராக்கரி, கட்லரி போன்றவை இருக்கும். ■ புஃபே உணவு வகைகளை காட்சிப்படுத்த சிறப்பான கவனமும், திட்டமும் தேவை.

www.tnschoolbooks.in

வ.எண்	உணவு வழங்கும் வகை	முக்கியமான அம்சங்கள்
8.	உணவினை எடுத்துச்செல்லும் வசதி (Take away service) புகைபடம் 3.81 உணவினை எடுத்துச்செல்லும் வசதி	■ உணவிற்கான ஆர்டர் உணவு வழங்கும் இடத்திலோ (Counter), பயணிக்கும் சாலையிலோ (drive away), வலைத்தளம் (website) அல்லது செல்பேசி செயலி (Mobile app) மூலமாகவோ கொடுக்கப்படும். ■ உணவிற்கான தொகை ஆன்லைன் மூலமாக முதலிலேயோ அல்லது உணவு வழங்கப்படும்போதோ செலுத்தப்படுகிறது. ■ இவ்வகையான உணவு வழங்கும் முறையில் இயந்திரம் மூலமாக உணவு வழங்கப்படும் முறையும் (Automated vending machine) அடங்கும்.
9.	ரோபோடிக் உணவு வழங்கும் முறை (Robotic Service) புகைபடம் 3.82 ரோபோடிக் உணவு வழங்கும் முறை	■ பெரிய உணவகங்களில் உணவு தயாரித்தலுக்கும், வழங்குதலுக்கும் ரோபோட்ஸ் பயன்படுத்தப்படுகிறது. ■ விருந்தினர்கள் தொடுதிரையில் தங்கள் விருப்பத்தினை ஆர்டர் செய்வார்கள், அது ரோபோடிக் செயலி மூலம் அனுப்பப்படும். ■ ரோபோட்டின் கை மூலமாக உணவு தயாரிக்கப்பட்டு அவைகளின் மூலமாகவோ அல்லது பணியாளர் மூலமாகவோ உணவு பரிமாறப்படும். ■ சில உணவகங்களின் செயலிகள் ஸ்மார்ட் செல்பேசியில் பதிவிறக்கம் செய்யப்பட்டு அதன் மூலம் விருந்தினர்கள் உணவினைத் தேர்ந்தெடுத்து ஆர்டர் செய்வர்.

- ரசீதை வழங்கும்போது அதை நேர்த்தியாக ஒரு ஃபோல்டரில் (Folder) வைத்துக் கொடுக்க வேண்டும்.
- விருந்தினர்கள் தங்களுக்குரிய ரசீது தொகையை பணமாகவோ, காசோலையாகவோ அல்லது பற்று அல்லது கடன் அட்டை மூலமாக வழங்குவர்.
- பணமதிப்பு இழப்பு இந்தியாவில் நடைமுறையில் உள்ளதால்

FSM_TAM_Chapter 03.indd 86 11-01-2022 14:14:39

அட்டவணை 3.5 உணவு வழங்கும் விதங்கள்

வ.எண்	உணவு வழங்கும் விதம்	முக்கியமான அம்சங்கள்
1.	ஆங்கிலேயர்களின் உணவு வழங்கும் விதம் (English Service) புகைபடம் 3.83 ஆங்கிலேய உணவு வழங்கும் விதம்	■ இது பணியாளர் அல்லது பட்லர் சர்வீஸ் (Butler Service) என அழைக்கப்படுகிறது. ■ விருந்தோம்பல் அதிகமுள்ள உணவு வழங்கும் முறை, இதில் ஒரே ஒரு பணியாளர் உணவுப் பட்டியலின் ஒவ்வொரு உணவு பரிமாறும் வரிசையையும் வரிசைக் கிரமமாக செய்வார். ■ பணியாளர் உணவினைத் தட்டுக்களில் கொண்டு வந்து விருந்தினரின் மேசையில் அவர் இடதுபுறம் இருந்து உணவினைப் பரிமாறுவார்.
2.	ஃப்ரெஞ்ச் உணவு வழங்கும் விதம் (French service) புகைபடம் 3.84 ப்ரெஞ்ச் உணவு வழங்கும் விதம்	■ விரிவான,அதிகபணியாள் தேவையுள்ள மற்றும் அதிக செலவுள்ள உணவு பரிமாறும் விதம் ■ அதிக விலையுள்ள உணவு வகைகள் மிகுந்த கவனத்துடன்விருந்தினர்களுக்குவழங்கப்படும் ■ பாதி தயாரிக்கப்பட்ட அல்லது சமைக்கப்படாத உணவு வகைகள் பெரிய தட்டுக்களுடன் கூடிய கரிடான் ட்ராலியில் (Gueridon Trolley) கொண்டு வரப்பட்டு விருந்தினர்களின் முன்னிலையில் மற்றொரு மேசையில் தயாரிக்கப்படும். ■ உணவு வகைகள் அனைத்தும் வலது பக்கத்திலிருந்து வழங்கப்பட்டு அப்பக்கமே சுத்தம் செய்யப்படும்.
3.	சில்வர் உணவு வழங்கும் விதம் (Silver service) புகைபடம் 3.85 சில்வர் உணவு வழங்கும் விதம்	■ விரிவான அலங்காரங்களுடன் உணவு வகைகள் வெள்ளி பாத்திரங்களில், கட்லரியுடன் வழங்கப்படும் ■ சுத்தமான வெள்ளியாலான உணவு வழங்கும் பொருட்களுடன்கவர்அமைக்கப்பட்டிருக்கும். ■ சமையலறையில் இருந்து உணவு வெள்ளித் தட்டில் வைத்து எடுத்து வரப்பட்டு விருந்தினர்களுக்கு பக்க பலகையில் வைத்து அலங்கரிக்கப்பட்டு வழங்கப்படும் ■ பரிமாறும் பணியாளர் தட்டுக்களை விருந்தினர்களிடம் காண்பித்து அவர்கள் அனுமதியைப் பெற்று இடதுபுறத்திலிருந்து பரிமாறுவர்.

www.tnschoolbooks.in

வ.எண்	உணவு வழங்கும் விதம்	முக்கியமான அம்சங்கள்
4.	அமெரிக்கன் உணவு வழங்கும் விதம் (American Service) புகைபடம் 3.86 அமெரிக்கன் உணவு வழங்கும் விதம்	■ சமையலறையிலேயே உணவு தட்டுக்களில் பரிமாறப்பட்டு விருந்தினர்களுக்கு வழங்கப்படும். சாலட், ரொட்டி மற்றும் வெண்ணெயைத் தவிர மற்றவை பிரிபிளேட்டடு (Preplated) சர்வீசாகப் பரிமாறப்படும். ■ தட்டில் உணவு பரிமாறப்படும் அளவு சமையற்காரரால் முடிவு செய்யப்பட்டு அதற்குத் தேவையான மற்ற உணவு வகைகளும் முக்கிய உணவு வகையுடன் கொடுக்கப்படும். ■ ஒரே ஒரு தட்டில் உணவு பரிமாறப்பட்டு அலங்கரிக்கப்படும். ■ குறைந்த அளவு பணியாளர் மற்றும் விரைவான சேவை தேவைப்படுகிறது.
5.	ரஷ்யன் உணவு வழங்கும் விதம் (Russian Service) புகைபடம் 3.87 ரஷ்யன் உணவு வழங்கும் விதம்	■ உணவு வகைகள் சமையலறையில் தயாரிக்கப்பட்டு வெள்ளித்தட்டுக்களில் பரிமாறப்பட்டு எடுத்து வரப்படும் ■ பரிமாறும் பணியாளர், விருந்தினரின் அனுமதியை பணிவுடன் பெற்று பரிமாறுவார்
6.	சைனீஸ் உணவு வழங்கும் விதம் (Chinese Service) புகைபடம் 3.88 சைனீஸ் உணவு வழங்கும் விதம்	■ “லேசி சூசன்” (Lazy Susan) என்று சொல்லக் கூடிய வட்டவடிவ சுழலும் தட்டு பெரிய மேசைக்கு நடுவில் வைக்கப்படும், இது உணவுவகைகளை விருந்தினர்களுக்கிடையே பரிமாறிக் கொள்ள வசதியாக இருக்கும். ■ அடிப்படை கவர் என்பது ஒரு சின்ன தேநீர் கப், பெரிய தட்டு, காலியான சிறிய அரிசி உணவிற்கான கிண்ணம், வலப்பக்கத்தில் ஒரு சாப்ஸ்டிக்ஸ் (Chopsticks) மற்றும் ஒரு கரண்டி.

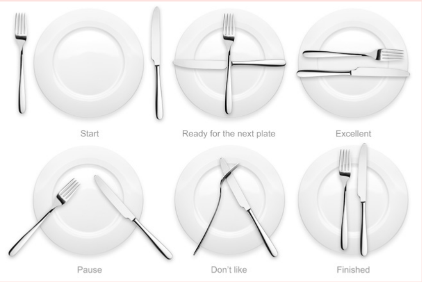
FSM_TAM_Chapter 03.indd 88 11-01-2022 14:14:43

<table>
<tr><th>வ.எண்</th><th>உணவு வழங்கும் விதம்</th><th>முக்கியமான அம்சங்கள்</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>■ பரிமாறும் வரிசைக்குத் தேவையான அனைத்து உணவு வகைகளும் லேசி சூசனில் வைக்கப்பட்டிருக்கும்.
■ தலைமை விருந்தினருக்கு முதலில் பரிமாறப்பட்ட பின் கடிகாரச் சுற்றில் வலது பக்கத்திலிருந்து மேசையைச் சுற்றி அனைத்து விருந்தினர்களுக்கும் பரிமாறப்படும்.</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>இத்தாலியன் உணவு வழங்கும் விதம் (Italian Service)

புகைபடம் 3.89 இத்தாலியன் உணவு வழங்கும் விதம்</td><td>■ இத்தாலியர்கள் மீனுடன் வெள்ளை வைன், கடல் உணவுகள் மற்றும் பாஸ்தா, மாமிசத்துடன் சிவப்பு வைன் பரிமாறுவர்.
■ இத்தாலியர்களின் பரிமாறும் அளவு குறைவாக இருந்தாலும் உணவு ஆரோக்கியமாக இருக்கும்.
■ இத்தாலியர்கள் கத்திகளை மாற்றிக் கொள்ள மாட்டார்கள். உணவருந்தும்போது வலது கையில் கத்தியும், இடது கையில் முள்கரண்டியும் இருக்கும்.
■ உணவருந்தி முடித்தவுடன், கத்தியையும், முள்கரண்டியையும் உணவுத் தட்டின் வலது புறத்தில் குறுக்குவாட்டில் ஒன்றுக்கொன்று இணையாக வைப்பர். முள்கரண்டியின் டைன்கள் கீழ்நோக்கி இருக்கும்.</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>ஜப்பானியர்கள் உணவு வழங்கும் விதம் (Japanese Service)

புகைபடம் 3.90 ஜப்பானியர்கள் உணவு வழங்கும் விதம்</td><td>■ உணவு பரிமாறுதல் என்பது அவர்களின் முறையான சடங்குகள் மற்றும் மொழியுடன் தொடர்புடையது.
■ பரிமாறும் பணியாளர்கள் மரியாதையான மொழியான “கீய்க்ஸ்” (Keigs) என்பதை பணிவாக உச்சரிக்க வேண்டும்.
■ இரவு உணவுடன் தேநீர் அல்லது தண்ணீர் இலவசமாக வழங்கப்படும்.
■ சாப்ஸ்டிக்ஸ்கவருடன்மேசையில்இருக்காது. விருந்தினர் அங்கிருக்கும் பெட்டியிலிருந்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.</td></tr>
</table>

www.tnschoolbooks.in

வ.எண்	உணவு வழங்கும் விதம்	முக்கியமான அம்சங்கள்
9.	காண்டிநெண்டல் உணவு வழங்கும் விதம் (Continental Service)  புகைபடம் 3.91 காண்டிநெண்டல் உணவு வழங்கும் விதம்	■ இது நளினமான முறையில் உணவினை உண்பதாகும். ஆனால் இதற்கு முறையான பயிற்சி தேவை. ■ முள்கரண்டி இடது கையிலும், அதனுடைய டைன்களின் நுனி கீழ்நோக்கியும் இருக்க வேண்டும். கத்தி வலது கையில் இருக்க வேண்டும். ■ உணவு முள்கரண்டியில் குத்தி எடுக்கப்பட்டு உண்ணப்படுகிறது. ■ உணவு உண்ணும் இடைவெளியில் கத்தியும் முள்கரண்டியும் தட்டின் நடுவில் குறுக்குவாக்கில், முள்கரண்டியின் டைன்களின் நுனி கீழ்நோக்கியும் வைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். ■ விருந்தினர் உணவருந்தி முடித்து விட்டதைக் குறிப்பதற்கு கத்தியும், முள்கரண்டியும் தட்டின் வலது பக்கத்தில் அடுத்தடுத்து வைக்கப்பட வேண்டும்,

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

"லேசி சூசன்" (Lazy Susan)

"லேசி சூசன்" என்பது வட்டவடிவில் இருக்கும் சுழலக்கூடிய தட்டு மேசையின் நடுவில் வைக்கப்பட்டிருக்கும். பல்வேறு உணவு வகைகளிலிருந்து தேர்ந்தெடுப்பதற்கும், பகிர்ந்து கொள்வதற்கும் வசதியானது. இவை கண்ணாடி, மரம் அல்லது பிளாஸ்டிக்கினால் ஆனது. ஒருவர் உணவினை அதன் பாத்திரத்திலிருந்து தன்னுடைய கிண்ணம் அல்லது தட்டிற்கு மாற்றிக் கொண்டிருக்கும்போது அடுத்த விருந்தினர் லேசி சூசனை அசைப்பதைத் தவிர்க்க வேண்டும்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

"தேநீர் விழா" (Tea Ceremony)

தேநீர் விழா" என்பது ஜப்பானியர்களின் பாரம்பரிய விழா "தேநீரின் வழி" (Way of tea) எனவும் அழைக்கப்படுகிறது/ இவை விழாவிற்கான ஏற்பாடுகளையும் மற்றும் பொடியாக்கப்பட்ட பச்சை தேயிலையை வழங்கும் கலாச்சாரத்தையும் குறிக்கிறது. வாடிக்கையாளர்கள் "இராஷிமஸ்" (Irasshaimase) எனக் கூறி வரவேற்கப்படுகின்றனர். இதன் அர்த்தம் "நல்வரவு, தயவு செய்து உள்ளே வாருங்கள்" என்பதாகும்.

FSM_TAM_Chapter 03.indd 90 11-01-2022 14:14:46

தற்காலங்களில் விருந்தினர்கள் கடன் அல்லது பற்று அட்டையைப் பயன்படுத்தி பணமில்லா பரிவர்த்தனை செய்ய விரும்பும்போது ஸ்வைப்பிங் மெஷின் (Swiping machine) விருந்தினர் இருக்கும் மேசைக்கு கொண்டு வரப்பட வேண்டும்.

- சிறு அன்பளிப்பு (tips) போன்றவைகளை விருந்தினரிடமிருந்து எதிர்பார்க்கக் கூடாது. விருந்தினர்களை புன்னகையுடன் நன்றி கூறி அனுப்ப வேண்டும்.
- மேசையை சுத்தம் செய்து அடுத்து வரும் விருந்தினருக்காக அல்லது அடுத்த வேளை உணவிற்காக கவரை தயார் செய்ய வேண்டும்.

3.4.2 உணவு வழங்கும் வகைகள் (Types of Service)

உணவு வழங்குதல் என்பது உணவு வழங்கும் வகை, வாடிக்கையாளர், உணவு தயாரிப்பதற்கு எடுத்துக்கொள்ளும் நேரம், உணவுப் பட்டியலின் வகை, உணவின் விலை மற்றும் உணவகத்தில் விற்பனை அளவு ஆகியவற்றைப் பொறுத்து மாறுபடும். உணவகங்களில் பல்வேறு விதங்களில் மற்றும் வகைகளில் உணவு வழங்கப்படுகிறது.

உணவகங்களில் உணவு வழங்கும் வகைகள் (Types of Service) பற்றி அட்டவணை 3.4-ல் கொடுக்கப்பட்டுள்ளது.

3.4.3 உணவு வழங்கும் விதம் (Style of Service)

உணவு வழங்குதல் என்பது பல விதங்களில் நடைபெறுகிறது. இவை உணவகங்கள் இருக்கும் இடத்தினைப் பொறுத்தும்,வழங்கப்படும்உணவுவகைகளின் அடிப்படையிலும் தேர்ந்தெடுக்கப்படும். விருந்தினரின் மேசையில் வெவ்வேறு முறையில் உணவினை வழங்கலாம். சில உணவு வழங்கும் விதங்கள் அட்டவணை 3.5-ல் கொடுக்கப்பட்டுள்ளது.

3.4.4 இந்திய உணவு வழங்கும் விதம்

பாரம்பரிய இந்திய உணவு வழங்கும் முறைகளில்**தாளி உணவு வழங்கும் விதம்** மற்றும் **வாழை இலையில் உணவு** வழங்குவது என்பது பொதுவானது. இந்தியாவில் தரை மீதோ, குறைந்த உயரமுள்ள நாற்காலி / முக்காலி அல்லது பாயின் மீது அமர்ந்து உணவு உண்ணும் வழக்கம் உள்ளது. உணவினை கட்லரியைப் பயன்படுத்தாமல் வலது கையில் உண்ணும் பழக்கம் உள்ளது.

பணியாளர் உணவு பரிமாறாமல் விருந்தினர்களே தங்கள் உணவினை எடுத்துக்கொள்ளும்போது இடது கை

புகைபடம் 3.92 தாளி உணவு

புகைபடம் 3.93 வாழை இலையில் உணவு வழங்குதல்

பயன்படுத்தப்படுகின்றது. சைவ மற்றும் அசைவ உணவுகள் தமிழ்நாடு மற்றும் வட இந்திய பகுதிகளில் பொதுவானது.

அ. தாளி உணவு வழங்குதல் (Thali meals)

தாளிஉணவுவழங்குதல்என்பதுஇந்திய உணவுவழங்கும்முறை.இதில்பல்வேறுஉணவு வகைகள் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டு உணவுத்தட்டில் பரிமாறப்படுகிறது. தாளி உணவு வகைகளில் ஆறு வித்தியாசமான சுவைகளான இனிப்பு, உவர்ப்பு, கசப்பு, புளிப்பு, துவர்ப்பு மற்றும் காரம் அடங்கிய உணவு வகைகள் ஒரே தட்டில் இருக்கும். இது பொதுவாக வட இந்தியாவில் பின்பற்றப்படுகிறது.

தாளியில் பரிமாறப்படும் உணவு வகைகள் ஒவ்வொரு பகுதிக்கும் மாறுபடுகிறது. பொதுவாக கட்டோரி (Kattori) என அழைக்கப்படும் சிறு சிறு கிண்ணங்களில் தனித்தனியாக உணவு பதார்த்தங்களை வைத்து வட்டத் தட்டில் பரிமாறப்படும் அல்லது நிறைய தனிப்பிரிவுகளாகப் பிரிக்கப்பட்ட ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீல் தட்டில் உணவு பரிமாறப்படும். அரிசி சாதம், பருப்பு, காய்கறிகள், ரொட்டி, பப்படம், தஹி (தயிர்),

A-Z கலைச்சொற்கள்

க்ரூயட் செட் (Cruet set)	:	மேசையின் மேல் பயன்படுத்தும் உப்பு, மிளகு தூள் மற்றும் எண்ணெய் இருக்கக் கூடிய கொள்கலன்கள்
வாட்டர் காப்ளட் (Water Goblet)	:	தண்ணீர் குடிக்கப் பயன்படும் குவளை. கூம்பு வடிவத்தில் கைப்பிடியுடன் இருக்கும்.
மோல்டன் (Molleton)	:	ஓசை எழுப்பாமல் இருக்க மேசை விரிப்பின் கீழ் பயன்படுத்தப்படும் கம்பளித் துணி
போன் சைனா (Bone China)	:	களிமண்ணுடன் போன் சாம்பல் கலந்து தயாரிக்கப்படும் போர்சலின்
பான்கெட் (Banquet)	:	அதிக எண்ணிக்கையிலான நபர்களுக்கு அளிக்கப்படும் பெருவிருந்து
பு∴பே (Buffet)	:	பல உணவு வகைகளுடன் உள்ள விருந்து, விருந்தினர்கள் தாங்களே பரிமாறிக் கொள்வர்
மர்மலேட் (Marmalade)	:	சிட்ரஸ் பழங்களிலிருந்து சற்றே கசப்பு சுவையுடன் பிழியப்பட்டு பதப்படுத்தப்பட்டது
கேன்டீடு ∴ப்ரூட் (Candied fruit)	:	படிகமாக்கப்பட்ட பழம் / பனியால் உலர்ந்த பழங்கள் (Glace fruit) / சிறிய துண்டுகளாக்கப்பட்ட பழங்கள்/ பழத்தோலின் துண்டுகள். இவை வெப்பப்படுத்திய சர்க்கரை சிரப்பில் இருக்கும்
ஸ்பகத்தி (Spaghetti)	:	திடமான பட்டைகள் போன்று இருக்கும் பாஸ்தா, மாக்ரோனிக்கும், சேமியாவிற்கும் இடைப்பட்ட தடிமனாக இருக்கும்.

FSM_TAM_Chapter 03.indd 92 11-01-2022 14:14:48

சிறிய அளவில் சட்னி அல்லது ஊறுகாய் மற்றும் ஒரு இனிப்பு வகையும் பரிமாறப்பட்டிருக்கும். சில சமயங்களில் தட்டின் மீது ஒரு வட்டவடிவத்தில் வாழை இலை நறுக்கப்பட்டு அதன் மீது கட்டோரிகள் அடுக்கப்பட்டிருக்கும்.

ஆ. வாழை இலையில் உணவு வழங்குதல் (Banana Leaf Service)

வாழை இலையில் உணவு வழங்குதல் என்பது தென்னிந்திய உணவு வகைகளை பாரம்பரிய முறைப்படி பரிமாறுவது ஆகும். இதற்கு சுத்தமான வாழை இலை பயன்படுத்தப்படுகிறது. வாழை இலையில் உணவு பரிமாறப்படும்போது உணவிற்கு பிரத்யேக சுவையும் மணமும் கிடைக்கிறது.

வாழை இலையில் உணவு வழங்குதலில், இலையின் மீது அரிசி சாதம் பரிமாறப்பட்டு பல்வேறு வகை காய்கறிகள், ஊறுகாய், பப்படம் மற்றும் அப்பகுதியின் காரம், வாசனைப் பொருட்கள் சேர்க்கப்பட்ட உணவு தயாரிப்புகள் வழங்கப்படுகின்றன. முதலில் அரிசி சாதத்துடன் பருப்பு, நெய் பரிமாறப்படும்.பின்புகுழம்புஅல்லதுசாம்பார், அதன் பின் புளிக்குழம்பு, ரசம், கடைசியாக தயிர் அல்லது மோர் வழங்கப்படுகின்றது. இடையிடையே விருந்தினரின் தேவைக்கேற்ப சாதம் பரிமாறப்படும். செட்டிநாட்டு உணவு முறையில் வேகவைத்த முட்டை, மசாலா நிறைந்த அல்லது பொரித்த மாமிசம் அல்லது கடல் உணவு வகைகளும் பரிமாறப்படுகிறது. வாழை இலை உணவு பரிமாறுதலில் உணவு கையினால் உண்ணப்படுகிறது. உணவு உண்டு முடிக்கப்பட்டவுடன் விருந்தினர் இலையை உட்புறமாக மடிக்க வேண்டும். இது விருந்தளிப்பவர்க்கு நன்றியுடன் கூடிய மரியாதையைக் காண்பிக்கும் விதம் ஆகும். இம்முறை உணவகங்களில் கூட பின்பற்றப்படுகிறது.

உணவகத்தின் தன்மையைப் பொறுத்தும், உணவு வழங்கப்படும் நேரம் மற்றும் தேவையை மனதில் கொண்டும் உணவானதுபலவகைகளில்வழங்கப்படுகிறது. மாறிக் கொண்டிருக்கும் சமுதாயத்திற்கு ஏற்றவாறு உணவகத்தில் மேலாளர் மற்றும் பணியாளர்கள் புதிய வகை மாற்றங்களை கடைபிடிக்கத் தயாராக வேண்டும். ஒரு உணவகத்தின் வெற்றி மாறிவரும் வாடிக்கையாளரின் ஆர்வத்தினைப் புரிந்து கொண்டு அவர்களுக்கான உண்ணும் நேரத்தை மகிழ்வூட்டுவதாக அமையச் செய்வதே ஆகும்.

பிளேட்டர்ஸ் (Platters)	:	விழாக்களிலும் உணவு பரிமாறுவதற்காகவும் பயன்படுத்தப்படும் வெள்ளியினாலான ட்ரே அல்லது ஒரு பெரிய தட்டு
பேஸ்ட்ரீஸ் (Pastries)	:	அடுமனைப் பொருள். க்ரீம் அல்லது ஜாம் அல்லது பழங்களினால் நிரப்பப்பட்டு (filling) சுடப்பட்ட இனிப்புப் பொருள்
லன்ச்சான் பிளேட் (Luncheon plate)	:	இரவு உணவிற்கான தட்டு மற்றும் சாலட் தட்டிற்கு இடைப்பட்ட அளவுடன் இருக்கக் கூடிய தட்டு
சன்டே கிளாஸ் (Sundae glass)	:	ஐஸ்கிரீமின் மேல் சிரப் ஊற்றப்பட்டு பரிமாறப்படும் கோப்பை
க்ரஸ்டேசியன்ஸ் (Crustaceans)	:	ஆர்த்ரோபோட் வகை கடல் உணவு. இவ்வகையில் நண்டு, இறால், ஷிரிம்ப் மற்றும் கிரே மீன் (Cray fish) ஆகியவை அடங்கும்
சூப் டுரீன்ஸ் (Soup tureens)	:	டுரீன் என்பது சூப் மற்றும் ஸ்டூவை (stew) பரிமாறப் பயன்படும் அகன்ற, குழியான இரண்டு பக்கமும் பிடியுடன் கூடிய பாத்திரம்
நட் க்ரேக்கர் (Nut cracker)	:	கொட்டைகளின் ஓடுகளை உடைத்து, அவற்றை வெளியே எடுக்கும் வகையில் வடிவமைக்கப்பட்ட கருவி
ஐஸ் டாங்ஸ் (Ice tongs)	:	இரண்டு பிடியுடன் இடுக்கி போன்று பெரிய ஐஸ்கட்டி துண்டுகளை எடுக்க உதவும் இடுக்கி.
ஹாஃப் பிளேட் (Half plate)	:	20 செமீ விட்ட அளவுள்ள தட்டு
குவார்ட்டர் பிளேட் (Quarter plate)	:	15 செமீ விட்ட அளவுள்ள தட்டு
ஃபுல் பிளேட் (Full plate)	:	25 செமீ விட்ட அளவுள்ள தட்டு
ஆய்ஸ்ட்ர் ஃபோர்க் (Oyster fork)	:	மூன்று குட்டையான அகன்ற வளைந்த டைன்ஸுடன் உள்ள முள்கரண்டி. இவை மீன் தட்டின் வடிவிலேயே அமைந்திருக்கும்
டாய்லி (Doily)	:	அழகாக வடிவமைக்கப்பட்ட சிறிய மேட் (Mat) அல்லது லேஸ் வடிவத்தில் உள்ள காகிதம்
கூபே (Coupe)	:	இனிப்பு வகைகளைப் பரிமாறப் பயன்படும் தண்டுப்பகுதியுடன் கூடிய கண்ணாடியாலான பாத்திரம்
டைன்ஸ் (Tines)	:	முள்கரண்டியில் உள்ள முட்கள்

FSM_TAM_Chapter 03.indd 94 11-01-2022 14:14:50

இணையத்தில் தேட

- https://youtu.be/8jVoMYMoVfs
- https://youtu.be/KoU1XiQJ1vo
- https://youtu.be/SpK1owmRemQ
- https://youtu.be/8jVoMYMoVfs
- https://youtu.be/3BUxB4rGf3M
- https://youtu.be/4odDMlulw_8

மாணவர் செயல்பாடு

- உணவு மேசைப் பணியாளர் போல நடித்து (Role play) உணவு வழங்கும் முறைகளை பாவனை செய்து காட்டல்.
- உணவகம் போன்று ஒரு மாதிரியை அமைத்து கவரை அமைத்துப் பழகுதல்.
- நவீன உணவு வழங்கும் முறைகளைப் பற்றி கண்டறிதல்.
- உணவு மேசையில் பயன்படுத்தப்படும் பொருட்களின் படங்களை சேகரித்து சார்ட் தயார் செய்தல்.

ஆசிரியர் செயல்பாடு

- மாணவர்களை சரியான கட்லரியின் (கத்திகள், கரண்டிகள் மற்றும் முள்கரண்டிகள்) வகையை கண்டுபிடிக்கச் செய்தல்.
- பள்ளிகளிலிருக்கும் உணவகத்திற்குச் சென்று கவர் அமைக்கும் முறையினை அறியச் செய்தல்.

வினாக்கள்

I. சரியான விடையைத் தேர்ந்தெடுத்து எழுதுக. (1 மதிப்பெண்கள்)

1. ___________ என்பது உணவகத்தில் ஒரு நபருக்குத் தேவையான மேசையை அமைப்பதைக் குறிப்பதாகும்.

அ) கவர்

ஆ) லினென்

இ) ப்ளேஸ்மேட்ஸ்

ஈ) கட்லரி

2. நான்கு கவர்கள் உள்ள வட்ட வடிவ உணவு மேசையின் அளவுகள் ___________ அடி விட்டமாகும்.

அ) 2

ஆ) 4

இ) 8

ஈ) 5

4ZA3N

3. ___________ என்பது அதிக மேசை லினென் பயன்பாட்டினைத்

தவிர்ப்பதற்காக முன்னரே விரிக்கப்பட்ட மேசை விரிப்பின் மீது விரிப்பதாகும்.

அ) அலங்கார மடிப்புகள்

ஆ) ஸ்லிப் துணி

இ) ரன்னர்

ஈ) க்ரூயட் செட்

4. ___________ என்பது கத்திகள் மற்றும் மற்ற வெட்டும் கருவிகளைக் குறிக்கும் சொல்லாகும்.

அ) ஹாலோவேர்

ஆ) பீங்கான் சாமான்கள்

இ) கட்லரி

ஈ) கண்ணாடியாலான சாதனங்கள்

5. பானங்களை வழங்க உயரமான மற்றும் மெல்லிய கண்ணாடி குவளைகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. அவை ___________ என அழைக்கப்படுகிறது.

அ) சிவப்பு ஒயின் கோப்பை

ஆ) காஃபி கோப்பை

இ) பீர் மக்

ஈ) டாம் கோலின்ஸ்

6. அதிக டைன்கள் உள்ள முள்கரண்டி ___________ உண்ணப் பயன்படுகிறது.

அ) ஸ்பகத்தி

ஆ) கேக்

இ) சாலட்

ஈ) மீன்

7. சர்வியட் என்பது ___________ என்றும் அழைக்கப்படுகிறது.

அ) டேபிள் ரன்னர்

ஆ) கட்லரி

இ) நாப்கின்

ஈ) க்ரூயட் செட்

8. ___________ கரண்டி பாதி திரவ நிலையிலுள்ள ஐஸ்கிரீம், டாப்பிங்ஸ், மிதப்பவைமற்றும்ஜெல்லிபோன்றவற்றை உண்ணப் பயன்படுகிறது.

அ) பழம்

ஆ) மேசை

இ) சன்டே

ஈ) இனிப்பு உணவு

9. ___________ என்பது உணவிற்குப் பின் கைகளைக் கழுவப் பயன்படுகிறது.

அ) க்ரூயட் செட்

ஆ) பிங்கர் பௌல்ஸ்

இ) நட் கிரேக்கர்

இ) ஐஸ் டாங்ஸ்

10. முட்டையைப் பரிமாற ___________ கவர் பயன்படுகிறது.

அ) அரை தட்டு, கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி

ஆ) அரை தட்டு, மீனிற்கான கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி

இ) அரை தட்டு, சிறிய கத்தி மற்றும் முள்கரண்டி

ஈ) அரை தட்டு, இனிப்பு உணவிற்கான கரண்டி மற்றும் முள்கரண்டி

11. தொழிற்சாலைகளில் உள்ள உணவகங்களில் ___________ உணவு வழங்கும் விதம் பின்பற்றப்படுகிறது.

அ) அறைக்குச் சென்று உணவு வழங்கும் வகை

ஆ) புஃபே உணவு வழங்கும் வகை

இ) ரோபோடிக் உணவு வழங்கும் வகை

ஈ) கஃபடேரியா உணவு வழங்கும் வகை

12. அதிக விலையுள்ள உணவு வகைகள் மற்றும் திறன் வாய்ந்த பணியாளர்கள் ___________ வகை உணவு வழங்குதலுக்கு அவசியம் ஆகும்.

அ) நடமாடும் உணவகம்

ஆ) கவுண்ட்டர் உணவு வழங்கும் வகை

இ) கரிடான் உணவு வழங்கும் வகை

ஈ) புஃபே உணவு வழங்கும் வகை

13. ___________ என்பது பணியாளர் / பட்லர் சர்வீஸ் என அழைக்கப்படுகிறது.

அ) ஃப்ரெஞ்ச் உணவு வழங்கும் விதம்

ஆ) ஆங்கிலேயர்களின் உணவு வழங்கும் விதம்

இ) அமெரிக்கன் உணவு வழங்கும் விதம்

ஈ) சைனீஸ் உணவு வழங்கும் விதம்

14. ___________ என்பது உணவு மேசையின் நடுவில் வைக்கப்படும் வட்டவடிவ சுழலும் ட்ரே ஆகும்.

அ) சர்வீஸ் சால்வர்

ஆ) லேசி சூசன்

இ) சர்வியட்

ஈ) சாப்ஸ்டிக்ஸ்

15. ப்ரிபிளேட்டடு சர்வீஸ் என்பது ___________ விதத்தில் உணவு வழங்குவதைக் குறிக்கும்.

அ) அமெரிக்கன்

ஆ) ஃப்ரெஞ்ச்

இ) சைனீஸ்

ஈ) ஜப்பான்

16. ___________ என்பது தாளி உணவு வழங்குதலில் பல வகையான உணவு வகைகளை வைப்பதற்குப் பயன்படுகிறது.

அ) சூப் கிண்ணம்

ஆ) கட்டோரிகள்

இ) அரை தட்டு

ஈ) டாம் கோலின்ஸ்

17. ___________ என்பது கவரின் நடுவில் வைக்கக் கூடியவை.

அ) மேசை விரிப்பு

ஆ) மரச்சாமான்

இ) க்ரூயட் செட்

ஈ) டேபிள் ரன்னர்

18. ___________ என்பது சோடா சாம்பல் மற்றும் களிமண்ணால் செய்யப்பட்ட க்ராக்கரி என அழைக்கப்படுகிறது.

அ) ஹாலோவேர்

ஆ) பீங்கான் சாமான்கள்

இ) கட்லரி

ஈ) கத்தி

II. மூன்று வரிகளில் விடையளி (3 மதிப்பெண்கள்)

1. உணவகத்தில் கவர் என்பதனை வரையறு.
2. ஒரு உணவகத்தினை ஆரம்பிக்க, உணவு மேசையைத் தயார் செய்யத் தேவையானவற்றைப் பட்டியலிடு.
3. ஒரு உணவகத்தில் மரச்சாமான்களை சீரமைக்கும் போது மனதில் கொள்ள வேண்டிய கருத்துக்கள் யாவை?
4. ஒரு உணவகத்தில் உள்ள பல்வேறு வடிவத்தில் உள்ள மேசைகளின் அளவுகள் என்ன?
5. டேபிள் ரன்னரைப் பற்றி சிறு குறிப்பு எழுதுக.
6. கவர் மேல் பயன்படுத்தப்படும் ஐந்து கண்ணாடியாலான சாதனங்களை எழுதுக.
7. உணவு மேசையைத் தயார் செய்யும்போது பயன்படும் பல்வேறு வகையான கத்திகளைப் பட்டியலிடுக.
8. கவரில் பயன்படும் ஏதேனும் ஆறு வகை கரண்டிகளை பட்டியலிட்டு அதன் பயன்களைக் குறிப்பிடுக.

FSM_TAM_Chapter 03.indd 97 11-01-2022 14:14:51

www.tnschoolbooks.in

9. கவரின் மேல் எப்பொழுது எதற்காக கடல் உணவிற்கான முள்கரண்டியைப் பயன்படுத்துவாய்? ஏன்?
10. க்ரூயட் செட்டை கவரின் மேல் எவ்வாறு பயன்படுத்துவாய்? அதன் முக்கியத்துவத்தை எழுது.
11. சூப்பினைப் பரிமாறத் தேவையான கவரினைக் குறிப்பிடு.
12. முக்கியமான உணவில் நூடுல்ஸ் பரிமாறப்படுகிறது. அதற்கான கவரைக் குறிப்பிட்டு அதன் காரணத்தை விவரி.
13. ஆங்கிலேய முறை உணவு வழங்கும் விதம் பட்லர் சர்வீஸ் என ஏன் அழைக்கப்படுகிறது?
14. "லேசி சூசன்" என்றால் என்ன?
15. "தாளி உணவு" வழங்குதல் குறிப்பு வரைக.
16. ஒரு எளிய அலகார்ட் கவர் அமைக்கத் தேவையானவை யாவை?

III. ஒரு பத்தியில் விடையளி (5 மதிப்பெண்கள்)

1. மேசை விரிப்பைத் தவிர கவரின் மேல் பயன்படுத்தப்படும் சாதனங்கள் யாவை?
2. பீங்கான் சாமான்கள் பற்றி எழுது.
3. ஒரு உணவகத்தில் பயன்படும் பல்வேறு வகையான முள்கரண்டிகளைப் பற்றி விவரி.
4. உணவகத்தில் மேசையில் விருந்தினருக்கு உணவு உண்பதற்கு வைக்கும் பிரத்யேகமான சாதனங்களைப் பட்டியலிட்டு அதன் பயன்களை எழுது.
5. ஒரு உணவகத்தில் பணியாளர் எவ்வாறு விருந்தினர்களிடமிருந்து விருப்ப உணவிற்கான ஆர்டரைப் பெறுவார்?
6. உணவு வழங்குதலில் ஒரு பணியாளர் உணவகத்தில் பின்பற்ற வேண்டிய படிகளை விவரி.
7. ரோபோடிக் உணவு வழங்குதலை விவரி.
8. நடமாடும் உணவகம் எவ்வகையில் பயன்படுகிறது?
9. சைனீஸ் உணவு வழங்குதலில் முக்கிய அம்சங்களை எழுதுக.
10. எவ்வகை உணவு வழங்கும் விதம் பிரிபிளேட்டடு சர்வீஸ் என அழைக்கப்படுகிறது? அது எம்முறையில் வழங்கப்படுகிறது?
11. தாப்ளதோத் உணவுப் பட்டியலுக்கு மேசை அமைக்கத் தேவையானவைகளைப் பட்டியலிடு.

IV. ஒரு பக்க அளவில் விடையளி (10 மதிப்பெண்கள்)

1. உணவருந்தும் மேசையை அமைக்கத் தேவையானவைகளை விவரித்து எழுதுக.
2. கவரில் (Cover) மேசையில் பயன்படுத்தப்படும் சாதனங்கள் (Tableware) பற்றி விவாதி.
3. ஒரு உணவகத்தில் கவர் அமைக்கும் படிகளை விளக்குக.
4. ஒரு உணவகத்தின் மேசை பணியாளர் எவ்வாறு உணவு வழங்குதலை விருந்தினருக்கு வெற்றிகரமாக செய்வார்? அதன் படிகளை விளக்கு.
5. உணவகங்களில் பின்பற்றப்படும் பல்வேறு வகையான உணவு வழங்கும் முறைகள் பற்றி விவரி.
6. இந்தியன் அலகார்ட் கவரை எடுத்துக்காட்டுடன் விவரி.

FSM_TAM_Chapter 03.indd 98 11-01-2022 14:14:51

4 கேக்குகள், பானங்கள் மற்றும் சாலட்கள்

கற்றலின் நோக்கங்கள்

- கேக் தயாரிக்க தேவைப்படும் மூலப்பொருட்கள் மற்றும் கொள்கைகள், தயாரிக்கும் முறைகள், வகைகள் மற்றும் அதன் தரம் பற்றி அறிந்து கொள்ளுதல்.
- பல்வேறு வகையான பானங்கள் மற்றும் அதனைத் தயாரிக்கும் திறனைப் பெறுதல்.
- பல்வேறு வகையான சாலட், அதன் முக்கியத்துவம் மற்றும் அதன் நன்மைகள் பற்றி அறிதல்.
- காய்கறி, பழங்கள், வெண்ணெய் மற்றும் பனிக்கட்டி செதுக்குதலில் திறனை வளர்த்தல்.

4.1 கேக் தயாரித்தல் – வகைகள், செய்முறை

கேக் என்பது பொதுவாக அனைவராலும் அறியப்பட்டது மற்றும் இது ஒரு முக்கிய அடுமனைப் பொருளாகும். இது சிற்றுண்டியாகவோ (Snacks), இனிப்பாகவோ (Dessert) பரிமாறப்படுகிறது. ரொட்டி தயாரிக்க பயன்படுத்தப்படும் மூலப்பொருட்களை சிறிது மாற்றி அமைத்து கேக் தயாரிக்கப்படுகிறது. சந்தையில் பல வகை கேக்குகள் கிடைக்கின்றன. இது சாதாரணமாகவோ, ஐசிங் அல்லது சாக்லேட் கொண்டு அலங்கரிக்கப்பட்டு வளமான கேக்காக தயாரிக்கப்படுகிறது. பிறந்த நாள், ஆண்டு நிறைவு விழா, திருமண விழா போன்ற விருந்து நிகழ்ச்சிகளில் கேக் பிரபலமான உணவு வகையாக இனிப்புடன் (Dessert) பரிமாறப்படுகிறது. ஒரு சிறந்த கேக் தயாரிப்பாளரால் மட்டுமே வாடிக்கையாளரின் தேவை மற்றும் நிகழ்வுகளுக்கேற்றவாறு சுவையான கவரக்கூடிய வகையில் கேக் தயாரிக்க முடியும்.

புகைபடம் 4.1 கேக்

4.1.1 கேக் வகைகள்

பல வகைகளில் கேக் தயாரிப்புகள் உலக அளவில் உருவாக்கப்படுகின்றன. கேக் எந்தவகையாக இருந்தாலும் மைதா, சர்க்கரை, வெண்ணெய் மற்றும் மென்மையாக்கும் பொருட்கள் (பேக்கிங் பவுடர்) போன்ற முக்கிய மூலப்பொருட்கள் மாறுவதில்லை.

FSM_TAM_Chapter 04.indd 99 11-01-2022 14:17:04

கேக் தயாரிக்க உதவும் பிற பொருட்களாவன நறுமணப் பொருட்களான வெனிலா எசென்ஸ், கோகோ, உலர்ந்த கொட்டைகளான பாதாம், செஸ்ட் நட் மற்றும் உலர்ந்த பழங்களான திராட்சை, அத்திப்பழம் மற்றும் புதிய பழங்களின் கூழ் அல்லது டப்பாக்களில் அடைக்கப்பட்ட பழங்கள் போன்றவை கேக்கின் வகைக்கேற்ப சேர்க்கப்படுகின்றன. பேஸ்ட்ரீ கிரீம், பட்டர் கிரீம் அல்லது மற்ற வகை ஐசிங்குகள் (Icing) கேக்கை அலங்கரிக்க பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

கேக்கில் பல வகைகள் உள்ளன. அவையாவன – சாதாரண கேக் (Plain cake), ஃப்ரூட் கேக் (Fruit cake), ஸ்பான்ஞ் கேக் (Sponge cake) மற்றும் க்ரீம் கேக் (Cream cake). இவை பொதுவாக இரண்டு பிரிவுகளில் அடங்கும். அவை க்ரீம் கேக் மற்றும் ஸ்பான்ஞ் கேக்.

புகைபடம் 4.2 க்ரீம் கேக்

புகைபடம் 4.3 ஸ்பான்ஞ் கேக்

4.1.2 கேக் தயாரிக்க தேவையான உபகரணங்கள்

1. **திரவப் பொருட்களை அளக்கும் கோப்பைகள் (Measuring jugs/ jar):** இவை திரவ உணவுகளை லிட்டர் அளவுகளில் அளக்கப் பயன்படுகிறது.

புகைபடம் 4.4 பேக்கிங் தட்டுகள்

2. **கம்பிகளால் ஆன கலக்கும் கருவி (Wire whisker):** இது முட்டை மற்றும் க்ரீம்களை அடித்து கலக்கி காற்றேற்றம் செய்ய உதவுகிறது.

புகைபடம் 4.5 கம்பிகளால் ஆன கலக்கும் கருவி

3. **சுழலும் மேசை (Turn Table):** கேக் மற்றும் பேஸ்ட்ரிகளில் ஐசிங் போன்ற அலங்காரம் செய்ய பயன்படுத்தப்படுகிறது.
4. **வடிகட்டி (Strainer):** திரவப் பொருட்களில் உள்ள தேவையற்ற பொருட்களை அகற்றி (Impurities) வடிகட்ட உதவுகிறது.

FSM_TAM_Chapter 04.indd 100 11-01-2022 14:17:07

5. **தட்டை கரண்டி (Spatula):** இது மரம், பிளாஸ்டிக் அல்லது இரப்பரினால் செய்யப்பட்ட கரண்டி ஆகும். இது மாவு அல்லது கலவையை கிண்ணத்தில் இருந்து எடுக்க உதவுகிறது.

புகைபடம் 4.6 தட்டைக் கரண்டி

6. **பைப்பிங் பேக் (Piping Bag):** இதன் மூலம் ஐசிங் கலவையை கேக் மற்றும் குக்கீஸின் மேல் அலங்காரம் செய்ய பயன்படுத்தலாம்.

புகைபடம் 4.7 பைப்பிங் பேக்

7. **பெரிய கிண்ணம் (Basin):** இது மாவு மற்றும் மாவுக் கலவையைத் (Dough and Batter) தயாரிக்க அல்லது உணவுப்பொருட்களை சேமிக்க உதவுகிறது.

8. **மஃபின் டிரே (Muffin Tray):** இது மஃபின் மாவை சுடுவதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் ட்ரே அல்லது தட்டு.

9. **அலங்கார அச்சுக்கள் (Fancy Mould):** இவை அழகான மற்றும் நவீன வடிவமைப்பைக் கொண்ட கேக்குகள் தயாரிக்க உதவுகின்றன.

10. **கேக் அச்சுக்கள் (Cake Mould):** இது கேக்கின் குறிப்பிட்ட வடிவத்தைப் பெற பயன்படுத்தப்படும் அச்சு.

11. **தட்டையான கத்தி (Pallet Knife):** இது சீரான, வெட்டும் விளிம்புகள் இல்லாத மழுங்கிய கத்தி. இது கேக் மற்றும் ஐசிங் அலங்காரம் செய்யும்போது பயன்படுத்தப்படுகிறது.

புகைபடம் 4.8 தட்டையான கத்தி

12. **ரொட்டி கத்தி (Bread Knife):** இது ஒரு நீண்ட கூர்மையான கத்தி. ஒரு முனையில் கூர்மையான ரம்பம் போன்று இருக்கும். இது கேக் மற்றும் ரொட்டியை வெட்டப் பயன்படுகிறது.

புகைபடம் 4.9 ரொட்டி கத்தி

13. **அளக்க உதவும் கரண்டி (Measuring Spoon):** இது குறைவான அளவுகளில் உலர்ந்த உணவுப் பொருட்களை அளவிட உதவுகிறது.

14. பேக்கிங் தட்டு (Baking Tray): இது ரொட்டி, பிஸ்கெட், பீட்ஸா மற்றும் கேக்குகளை சுடப் பயன்படுகிறது.

15. எடை அளவுகோல் (Weighing Scale): உணவுப் பொருட்களின் எடையை கிராம் மற்றும் கிலோ கிராமில் அளவிடப் பயன்படுகிறது.

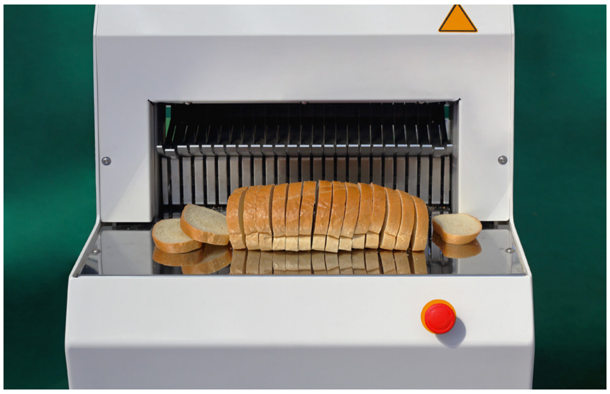
16. இரண்டு அடுக்கு ஓவன் (Two Deck Oven): இது ஒரே நேரத்தில் இரண்டு வெவ்வேறு வெப்பநிலைகளில், இரண்டு வகையான அடுமனைப் பொருட்களைத் தயாரிக்க உதவுகிறது.

17. ஓரடுக்கு ஓவன் (Single Deck Oven): ஒரு அடுக்கு கொண்ட ஓவன் பொதுவாக அடுமனைப் பொருட்களை சுடப் பயன்படுகிறது.

18. மேசை மேல் வைத்து உபயோகிக்கும் முழுமையான கலவை கருவி (Table top planetary mixer): இது மூன்று இணைப்புகளைக் கொண்ட ஒரு உபகரணம். அதாவது அடுமனை மற்றும் மிட்டாய் தயாரிப்புகளில் மாவு பிசையவும், காற்றேற்றம் செய்யவும் மற்றும் க்ரீம் செய்யவும் இது பயன்படுத்தப்படுகிறது.

19. தட்டுக்களை அடுக்கி வைக்கும் அடுக்குகள் (Tray Racks): இவை பேக்கிங் தட்டுக்களையும், பேக்கிங் செய்த பொருட்களையும் அடுக்கி வைக்கப் பயன்படுகிறது.

20. ரொட்டி துண்டாக்கும் கருவி (Bread Slicing Machine): இது ரொட்டி மற்றும் கேக்குகளை சிறுசிறு துண்டுகளாக வெட்ட உதவுகிறது.



புகைபடம் 4.10 ரொட்டி துண்டாக்கும் கருவி

4.1.3 கேக் தயாரிக்கத் தேவையான மூலப்பொருட்கள் (Ingredients used in cake preparation)

கேக் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தப்படும் மூலப்பொருட்களை **அடிப்படை மூலப்பொருட்கள் (Basic ingredients)** மற்றும் **தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டு பயன்படுத்தப்படும் பொருட்கள் (Optional ingredients)** என இரண்டு வகைகளாகப் பிரிக்கலாம்.

அடிப்படை மூலப்பொருட்கள்: மென்மையான கோதுமை மாவு அல்லது ரொட்டி தயாரிக்கப் பயன்படும் மாவு, சர்க்கரை, கொழுப்பு மற்றும் முட்டை.

புகைபடம் 4.11 அடிப்படை மூலப்பொருட்கள்

FSM_TAM_Chapter 04.indd 102 11-01-2022 14:17:14

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

கேக் தயாரிக்கத் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டு பயன்படுத்தப்படும் மூலப்பொருட்களாவன:

உப்பு, பால், தண்ணீர், மென்மையாக்கும் பொருட்கள், வாசனைப் பொருட்கள் மற்றும் பழங்கள்.

(i) அடிப்படை மூலப்பொருட்கள் (Basic Ingredients)

(அ) மாவு (Flour): பொதுவாக மென்மையான மற்றும் நடுத்தர வகை மாவு குறிப்பிட்ட விகிதத்தில் கலந்து உயர்தர கேக்குகளான திருமண கேக்குகள், கிறிஸ்துமஸ் கேக்குகள் மற்றும் பிறந்தநாள் கேக்குகள் தயாரிக்க பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

மாவின் வேலைகள்:

- கேக்கிற்கு நல்ல கட்டமைப்பைக் கொடுக்கிறது.
- கேக்கின் ஆயுட்காலத்தைத் தீர்மானிக்கிறது.
- கேக்கின் சத்துக்களின் மதிப்பினை அதிகரிக்கிறது.
- கேக் கலவையில் ஈரத்தை உறிஞ்சுதல் மற்றும் இணைப்பு காரணியாக செயல்படுகிறது.
- கேக் மூலப்பொருட்கள் ஒன்றுக்கொன்று இணையும் திறனை மேம்படுத்தி, அவை கலவையில் சீராக பரவி இருக்க உதவுகிறது.

(ஆ) சர்க்கரை (Sugar)

கொரகொரப்பான தூளாக்கப்பட்ட சர்க்கரை கேக் தயாரிக்க உகந்ததாகும். திரவச் சர்க்கரைகளான தேன், வெல்லப்பாகு (Mollasses), இன்வர்ட் சர்க்கரை போன்றவையும் கேக் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தப்படுகிறது. இவை பிரத்யேகமான நறுமணத்தை அளித்து கேக்கின் மேற்புற நிறத்தை மேம்படுத்த உதவுகிறது.

சர்க்கரையின் வேலைகள்:

- கேக்கிற்கு ருசியைத் தருகிறது.
- மென்மையாக்கும் காரணியாக செயல்படுகிறது.
- கேக்கின் ஈரப்பதத்தைத் தக்க வைக்கிறது.
- கேக்கின் சரியான கன அளவைப் பெற உதவுகிறது.
- சர்க்கரை தீய்ந்து போவதால் கேக்கின் மேற்பகுதி பொன்னிறமாக மாறுவதற்கு காரணமாகிறது.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

காரமலைசேஷன் (Caramalization) என்பது சர்க்கரை ஆக்ஸிகரணமடையும் செயல்முறை. இது குறிப்பாக கொட்டைகளின் வாசனையைப் பெறவும், பழுப்பு நிறத்தை அடையவும் சமையலில் பின்பற்றப்படுகிறது.

(இ) கொழுப்பு (Fat)

கேக் தயாரிப்பில் பயன்படுத்தப்படும் ஒரு முக்கிய மூலப்பொருள் கொழுப்பு ஆகும்.

கொழுப்பின் வேலைகள்:

- கேக்கினை மென்மையாக்க உதவுகிறது.
- கேக்கில் ஈரப்பதத்தை நீண்ட நாள் நிலைக்கச் செய்து கெடாமல் வைத்திருக்கிறது.
- கேக்கின் நறுமணம் மற்றும் வாசனையை அதிகரிக்கிறது.
- சத்துக்களை வழங்குகிறது மற்றும் கேக்கினை மிருதுவாக்குகிறது,
- கிரீம் செய்யப்படும்போது காற்றினைத் தக்கவைத்துக் கொள்ள உதவுகிறது.

(ஈ) முட்டை (Egg)

கேக் தயாரிக்கப் புதிய முட்டைகள் பயன்படுத்த வேண்டும். கேக் கலவையில் சேர்க்கப்படும்போது இவை அறை வெப்பநிலையில் (21-24^{0}C) இருக்க வேண்டும். கிரீமிங் செய்யப்படும்போது கேக் கலவையில் முட்டைகள் நன்கு அடித்துக் கலக்கப்பட வேண்டும். ஏனெனில் முட்டை அடிக்கப்படும்போது சிறிய காற்று செல்கள் (Aircells) உருவாக்கப்பட்டு கலவைக்குள் உள்ள காற்று செல்களின் எண்ணிக்கையை அதிகப்படுத்துகிறது.

முட்டையின் வேலைகள்:

- கேக்கிற்கு ஈரப்பதம், நிறம் மற்றும் கட்டமைப்பு கொடுக்கிறது.
- வாசனை, சுவை மற்றும் கன அளவை மேம்படுத்துகிறது.
- சத்துக்களின் மதிப்பை அதிகரிக்கிறது.
- இழைஅமைப்பு மற்றும் தொடுதன்மையை மேம்படுத்துகிறது.
- மென்மையாக்குகிறது.
- முட்டையின் மஞ்சள் கருவில் உள்ள லெசிதின் கலவையை கூழ்மமாக்க (emulsifier) உதவுகிறது.
- முட்டையை அடிக்கும்போது உருவாகும் காற்றுக் குமிழ்கள் காற்றேற்றும் காரணியாக செயல்படுகிறது.

(ii) தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டு பயன்படுத்தப்படும் பொருட்கள் (Optional Ingredients)

(அ) பழங்கள் மற்றும் கொட்டைகள் (Fruits and nuts):

பழங்களை நன்றாகக் கழுவி, நீரை வடித்தபின் ஒரு துணியின் மேல் பரப்பி அதிகப்படியான ஈரத்தை அகற்ற வேண்டும். கேக் கலவையில் சேர்ப்பதற்கு முன் பழங்கள் ஒரே அளவில் சிறு துண்டுகளாக சீராக வெட்டப்பட வேண்டும். ஏனெனில் பழங்கள் ஒரே அளவில் வெட்டப்படாவிட்டால் அவை கேக் கலவையின் அடியில் தங்கி விடும். ஈரமாக உள்ள பழங்களைக் கேக் கலவையில் சேர்க்கப்படும்போது அவை உடைந்து நிறமாற்றத்தை ஏற்படுத்தி விடும்.

கொட்டைகளை (பாதாம், முந்திரி, பிஸ்தா) கேக் கலவையில் சேர்க்கும் முன் அரைமணி நேரம் நீரில் ஊறவைத்து மென்மையாக்குதல் வேண்டும். பழங்கள் மற்றும் கொட்டைகளை எப்போதும் கேக் கலவை தயாரித்தலின் கடைசி நிலையில் சேர்த்தல் வேண்டும்.

(ஆ) உப்பு (Salt)

- வாசனை மற்றும் சுவையை அளிக்கிறது.
- சர்க்கரை தீய்ந்து போகும் (Caramalisation) வெப்பநிலையைக் குறைத்து கேக்கின் வெளிப்புற நிறத்தை மேம்படுத்துகிறது.
- கேக்கின் ஈரப்பதத்தை நிலைத்திருக்கச் செய்து, தொடுதன்மையின் தரத்தை மேம்படுத்துகிறது.
- மூலப்பொருட்களின் இயற்கையான நறுமணத்தை மேம்படுத்த உதவுகிறது.
- சர்க்கரை அதிகமாக சேர்த்து தயாரிக்கப்படும் சில வகை சிறப்பான கேக்குகளில் அதிக அளவு இனிப்புத் தன்மையைக் குறைக்க உதவுகிறது.

(இ) பால் (Milk)

- கேக்கிற்கு கட்டமைப்பைத் தருகிறது.
- மாவுப் புரதங்கள் இணைய பயன்படுகிறது.
- கேக்கை மென்மையாக இருக்கச் செய்கிறது.
- ஈரப்பதத்தை நிலைநிறுத்த உதவுகிறது.
- கேக்கின் மணம், சுவை மற்றும் சத்துக்களின் மதிப்பை மேம்படுத்துகிறது.
- பாலில் உள்ள சர்க்கரையான லேக்டோஸ் (Lactose) கேக்கிற்கு வெளிப்புற நிறத்தை (Colour of crust) தருகிறது.
- கேக் கெட்டுப் போகாமல் நீடித்து இருக்க உதவுகிறது.

FSM_TAM_Chapter 04.indd 104 11-01-2022 14:17:15

(ஈ) நீர் (Water)

- உலர்ந்த அனைத்து மூலப்பொருட்களை ஒன்று சேர்க்கிறது.
- கலவையின் உறுதித் தன்மையை நிலைநிறுத்தி கட்டமைப்பை உருவாக்குகிறது.
- ஈரப்பதத்தை தக்கவைத்துக் கொள்கிறது.
- கேக்கின் ஆயுட்காலத்தை அதிகரிக்கிறது.
- பேக்கிங் பவுடரில் இருந்து கார்பன்-டை-ஆக்ஸைடு வாயுவை வெளியேற்றவும், கேக் கலவையில் நீராவி அழுத்தம் (Vapour pressure) உருவாகவும் உதவுகிறது.

(உ) மென்மையாக்கும் பொருட்கள் (Leavening agents)

- கன அளவை அதிகரிக்கிறது.
- மென்மையாகவும், மிருதுவாகவும் மாற்றுகிறது.
- மேற்பகுதியின் நிறம், மணம் மற்றும் சுவையை மேம்படுத்துகிறது.
- சீரணித்தலை எளிதாக்குகிறது.

கேக் குறைபாடுகள்

ஒரு கேக் தரமானதாக இருக்க வேண்டுமெனில் அதனைத் தயாரிக்க உதவும் மூலப்பொருட்களும் தரமானதாக இருத்தல் வேண்டும். அதுமட்டுமின்றி சரியான அளவுகள், தயாரிக்கும் முறைகள், செயல்முறை மற்றும் சுடுதல் ஆகியவற்றைப் பின்பற்றுவது அவசியம். இவற்றில் ஏதும் குறைகள் ஏற்படும்போது அது கேக்கின் தரத்தை பாதிக்கிறது. இவையே கேக் குறைபாடுகள் எனலாம்.

புகைபடம் 4.12 நடுப்பகுதியில் குழிந்த கேக்

புகைபடம் 4.13 உலர்ந்த கேக்

அட்டவணை 4.1 கேக் தயாரிக்க தேவையான மூலப்பொருட்களைத் தேர்ந்தெடுக்கும்போது ஏற்படக்கூடிய கவனக்குறைவுகள்

காரணங்கள்	விளைவுகள்
மாவு	
(அ) மிகத் திடமான மாவு	உலர்ந்த மற்றும் கடினமான கேக்குகள் சமமாக உயராது நடுவில் மட்டும் உயர்ந்து இருத்தல்.
(ஆ) மிக மென்மையான மாவு	தட்டையாக அல்லது குழிந்த ஈரமான தோற்றம், கீறலை ஏற்படுத்தி உடையக்கூடிய தன்மையுடன் இருக்கும்.

காரணங்கள்	விளைவுகள்
சர்க்கரை	
(அ) பெரிய துகள்களுடைய சர்க்கரை	காற்று செல்கள் உள்ளே செல்வதைத் தடுத்து கரைவதற்கு அதிக நேரம் எடுத்துக்கொள்ளும்.
(ஆ) மிகவும் சிறிய துகள்களுடைய சர்க்கரை	எளிதாகக் கரைவதால் குறைந்த அளவு காற்றேற்றம் நடைபெறுகிறது,
கொழுப்பு	
(அ) குருணைத் தன்மை உடைய கொழுப்பு	கிரீம் செய்யும் தன்மை குறைவாக இருக்கும். இதனால் கன அளவு குறைந்து கொரகொரப்பான தொடுதன்மை ஏற்படும்.
(ஆ) அதிக கடினமான கொழுப்பு	நன்றாக கிரீம் செய்ய முடிவதில்லை.
(இ) மிக மென்மையான கொழுப்பு	கிரீம் செய்யப்படும்போது காற்றினைத் தக்க வைத்துக் கொள்ளாது.
முட்டை	
(அ) மிகவும் குளிர்ச்சியான முட்டைகள்	கொழுப்பு துகள்கள் உடைவதால் காற்றேற்றம் பாதிக்கப்படுகிறது.
(ஆ) ஒரே நேரத்தில் அனைத்து முட்டைகளையும் சேர்த்தல்	கலவை சரியான முறையில் கலக்கப்படாமல் இருத்தல்.

4.1.4 கேக் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தப்படும் முறைகள் (Methods used for Preparation of Cakes)

கிரீம் கேக் / பட்டர் கேக் மற்றும் ஸ்பான்ஞ் கேக் தயாரிக்க கீழ்க்காணும் முறைகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

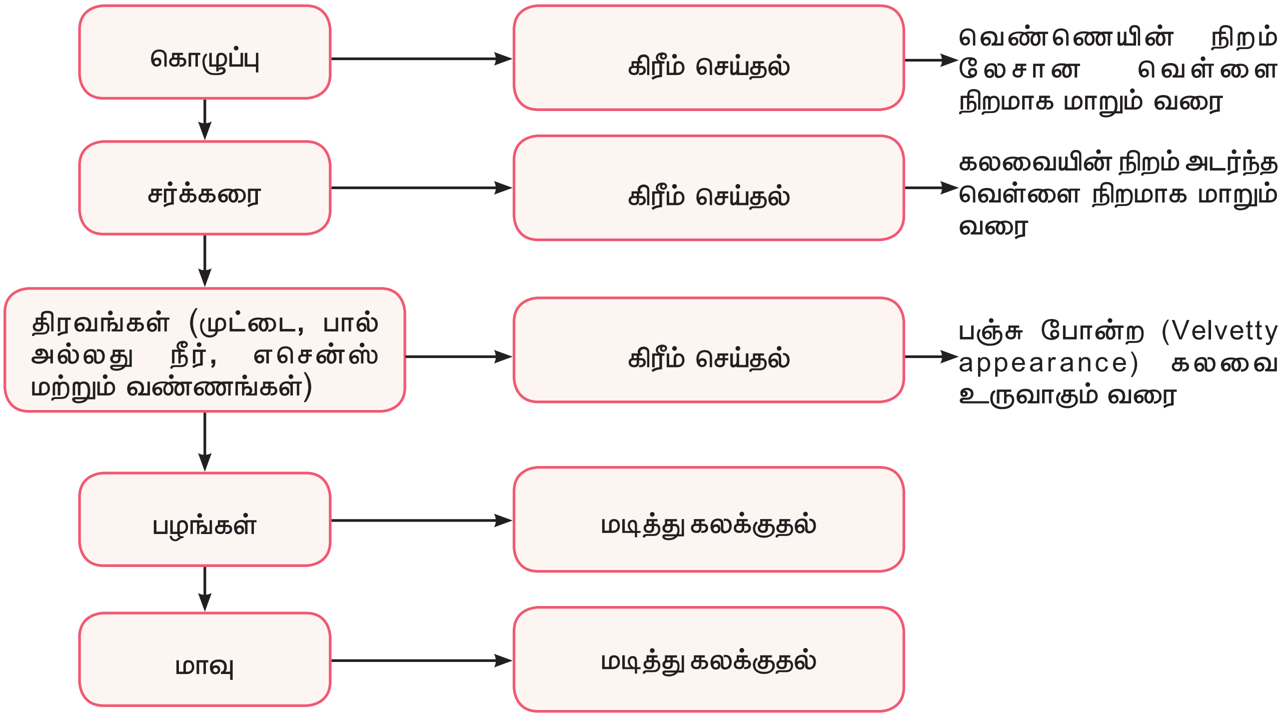
1. சர்க்கரை – மாவுக்கலவை முறை (Sugar – batter method)
2. மாவு – மாவுக்கலவை முறை (Flour - batter method) அல்லது இரண்டு ஸ்பான்ஞ் முறை (Two - sponge method)
3. கலவை முறை (Blending method)
4. கொதிக்க வைக்கும் முறை (Boiled method)
5. அனைத்து செயல்களும் ஒரே நிலையில் செய்யும் முறை (All-in-one-process method)
6. நுரைத்தல் அல்லது ஸ்பான்ஞ் முறை (Foaming / Sponge method)
7. சர்க்கரை – நீர் முறை (Sugar – Water method)

கேக் மூலப்பொருட்களின் அளவுகள், கலக்கும் முறை, கேக் சுடும் வெப்பநிலை மற்றும் சுடும் நேரம் ஆகியவை ஒவ்வொரு தயாரிப்பு முறைக்கேற்ப மாறுபடும்.

1. சர்க்கரை மாவுக்கலவை முறை

சர்க்கரை மாவுக்கலவை முறையில் அனைத்து கொழுப்பும் இலேசான வெள்ளை நிறமாக மாறும் வரை நன்றாக கிரீம் செய்யப்பட வேண்டும். கிரீம் செய்யப்படும் போது சர்க்கரையை படிப்படியாக சேர்த்தல் வேண்டும். முழு அளவு சர்க்கரையையும் ஒரே நேரத்தில் சேர்க்கக் கூடாது. ஏனெனில் இது காற்றேற்றும் செயலை பாதித்து எதிர்பாக்கப்பட்ட தயாரிப்பைப் பெற அதிக

FSM_TAM_Chapter 04.indd 106 11-01-2022 14:17:17



படம் 4.1 சர்க்கரை மாவுக்கலவை முறை

நேரம்தேவைப்படும்.தேவையானகாற்றேற்றம் நிகழ்ந்தவுடன் கொழுப்பு மற்றும் சர்க்கரை கலவை பார்ப்பதற்கு இலேசானதாகவும், பிரகாசமானதாகவும் இருக்கும்.

பின்னர் இக்கலவையுடன் நன்றாக அடித்துக் கலக்கப்பட்ட முட்டையை சிறிது சிறிதாக சேர்க்க வேண்டும். ஒரே நேரத்தில் முட்டை கலவை முழுவதும் சேர்க்கப்பட்டால் அது கொழுப்பு மற்றும் சர்க்கரையை சிதைத்து, கலவை முட்டையினால் பூசப்பட்டது போன்ற தோற்றத்தை ஏற்படுத்தி கலவையானது தயிர் போன்று உறைந்து விடும் (Curdling). இதனால் கலவையின் காற்றேற்றம் பாதிக்கப்படுகிறது,

முட்டைகள் அனைத்தையும் கேக் கலவையினுள் சேர்க்கப்பட்ட பின் கலவையானது மென்மையாகவும், இலேசான வெல்வெட் போன்ற தோற்றத்துடனும் இருக்கும். மற்ற திரவங்கள் இந்த நிலையில் சேர்க்கப்பட வேண்டும். இது கேக் கலவையில் தேவையான அளவு ஈரப்பதம் இருப்பதற்காக செய்யப்படுகிறது. இதன் காரணமாக

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

கலவை திரிந்து போவதை சரி செய்வது எப்படி? (How to solve curdling?)

1. உறைந்த கேக் கலவையினுள் போதுமான அளவு மாவு சேர்க்க வேண்டும். கலவையில் உள்ள அதிகப்படியான ஈரத்தன்மையை மாவு உறிஞ்சுவதால் கலவை மீண்டும் மென்மையாகி விடும்.
2. உறைந்த கலவையை கிண்ணத்தில் எடுத்துக் கொண்டு அதனை சுடுநீர் உள்ள பாத்திரத்தின் மேல் வைத்து இலேசாக வெதுவெதுப்பாக்க வேண்டும். கிண்ணம் சுடுநீரின் மேல் படக்கூடாது. ஒரு வேளை கேக் கலவை உள்ள கிண்ணம் நீரைத் தொடும்போது அதில் உள்ள கொழுப்பு கரையும் அல்லது முட்டை திரிந்து விடும்.

FSM_TAM_Chapter 04.indd 107 11-01-2022 14:17:18

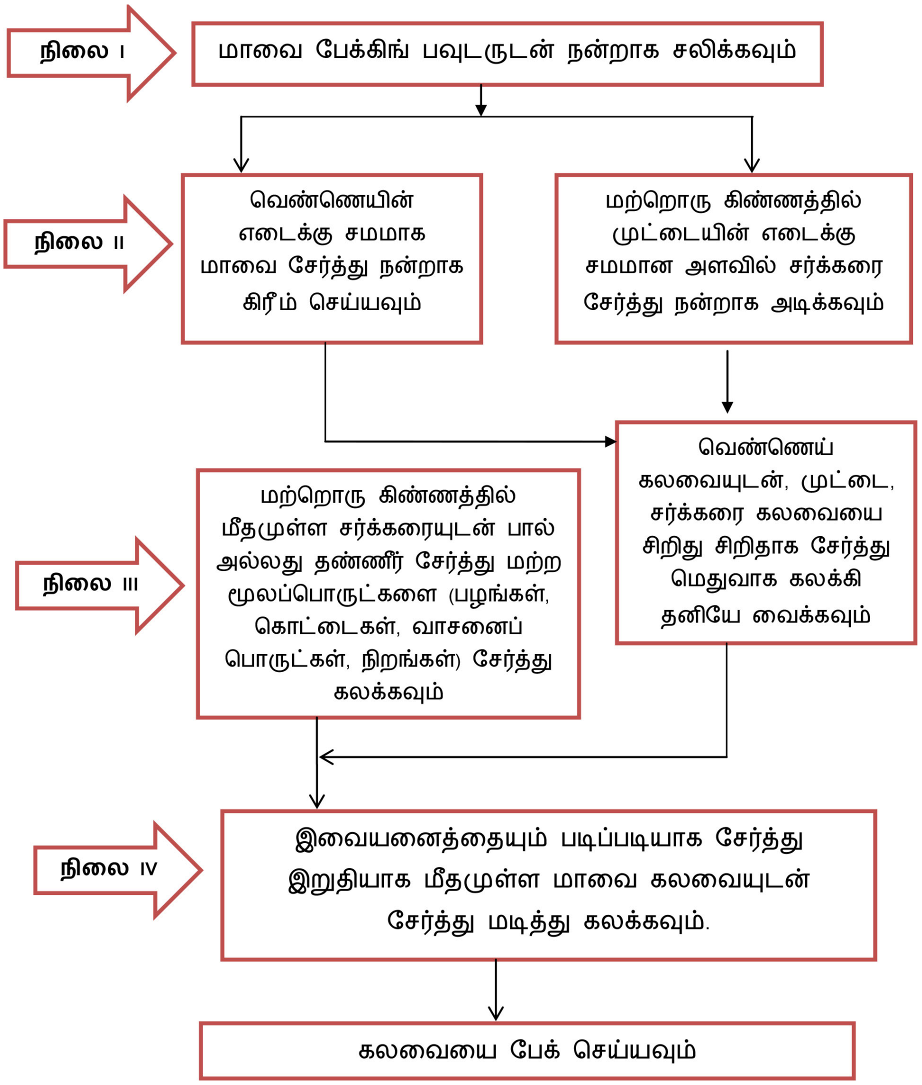
கலவையினுள் மாவு கலக்கப்படும்போது குளூட்டன் கடினமாகாமல் இருக்கும்.

ஒரே சீராக கலந்த பின் சலிக்கப்பட்ட மாவு கலவையில் சேர்க்கப்படுகிறது. இது கேக் தயாரித்தலில் முக்கிய படியாகும். கலவை கலப்பதில் சிறிய தவறு ஏற்பட்டாலும் அது கேக் தயாரிப்பை பாதிக்கும். மாவு முழுவதும் ஒரே நேரத்தில் சேர்க்கப்படக் கூடாது, மொத்த மாவும் இரண்டு அல்லது மூன்று பகுதிகளாகப் பிரிக்கப்பட வேண்டும். மாவு ஒவ்வொரு பகுதியாக கலவையில் சேர்க்கப்பட்டு, விரல்களை விரித்து போதுமான அளவு கலக்கும் செயல்களால் கவனமாகக் கலக்கப்பட வேண்டும். ஏனெனில் அதிகப்படியாக கலக்கும்போது குளூட்டன் (Gluten) உருவாகி கடினத்தன்மை ஏற்பட்டு கேக்கின் தரம் பாதிக்கப்படுகிறது.

கலவையை மடித்து கலக்கிய பின் கடினமாக இருந்தால் சிறிது நீர் அல்லது பால் சேர்த்து கலவையின் சீரான தன்மையை சரிசெய்ய வேண்டும்.

2. மாவு – மாவுக் கலவை முறை

மாவு - மாவுக்கலவை முறையில் கொழுப்பின் எடைக்கு சமமான அளவில் மாவை சேர்த்து கலவையானது இலேசான பஞ்சு போன்று ஆகும் வரை கிரீம் செய்யப்படுகிறது. அதே சமயம் மற்றொரு கிண்ணத்தில் முட்டைக்கு சமமான எடையுள்ள



படம் 4.2 மாவு – மாவுக்கலவை முறை

FSM_TAM_Chapter 04.indd 108 11-01-2022 14:17:19

சர்க்கரையுடன் சேர்த்து கலவை விரைப்பான நுரையாகும் வரை அடித்துக் கலக்கவும்.

பின் முட்டை சர்க்கரை கலவை ஒவ்வொரு முறையும் சிறிய அளவுகளில் முதலில் கலக்கப்பட்ட கலவையுடன் சேர்க்கப்பட வேண்டும். ஒவ்வொரு முறை சேர்க்கப்படும் போதும் ஒரு பகுதி முழுமையாக கலக்கப்பட்டவுடன் அடுத்த பகுதி சேர்க்கப்பட வேண்டும்.

பின்னர் மீதமுள்ள சர்க்கரையானது பால் அல்லது நீரில் கரைக்கப்பட்டு கலவையில் சேர்க்கப்படுகிறது. நிறம் மற்றும் வாசனைப் பொருட்கள் சேர்க்க வேண்டுமெனில் இதனுடன் சேர்த்தல் வேண்டும்.

கடைசியாக மீதமுள்ள மாவை சலித்து பின் கலக்க வேண்டும். மாவு – மாவுக்கலவை முறையில் கேக் தயாரிக்கப்படும்போது பின்வரும் கருத்துக்களை மனதில் கொள்ள வேண்டும். மேற்கூறப்பட்ட தயாரிப்பில் பால் அல்லது தண்ணீர், பகுதி அளவு சர்க்கரை, பாலின் அளவிற்கு சமமான மாவு முதலானவை மென்மையான பசை போன்று கலக்கப்பட்டு சேர்க்கப்படுகிறது. பின்னர் மீதமுள்ள மாவு பேக்கிங் பவுடருடன் சலிக்கப்பட்டு இக்கலவையுடன் இறுதியாக சேர்த்து கலக்கப்படுகிறது.

இம்முறையில் கேக் கலவை திரிதலையும், குளூட்டன் உருவாதலையும் கட்டுப்படுத்த முடியும். இது மெல்லிய கேக்குகள் தயாரிக்க ஏற்ற முறையாகும். ஏனெனில் இக்கேக்குகளில் பேக்கிங் பவுடர் மூலமே காற்றேற்றம் நடைபெறுகிறது. கொழுப்பின் மூலமாக காற்றேற்றம் நடைபெற வேண்டும் என்ற தேவையில்லை.

3. கலவை முறை (Blending method)

இம்முறையில் மாவு, கொழுப்பு, பேக்கிங் பவுடர் மற்றும் உப்பு சேர்த்து இலேசானபஞ்சு போன்றுமாறும்வரை நன்றாக அடிக்கப்படுகிறது. சர்க்கரை, பால் அல்லது மற்ற திரவங்கள். நிறம் மற்றும் வாசனைப் பொருட்கள் (Essence) கலக்கப்பட்டு முன்னர் உள்ள கலவையில் சேர்க்கப்படுகிறது. பின்னர் முட்டைகள் சேர்க்கப்பட்டு முழுக்கலவையும் மென்மையான கலவையாக மாறும் வரை கலக்கப்படுகிறது.

இம்முறை உயர் விகிதத்தில் செய்யப்படும் கேக் (High ratio cake) தயாரிக்கப் பயன்படுகிறது. உயர் விகிதத்தில் செய்யப்படும் கேக் என்பது மாவின் அளவை விட சர்க்கரை அதிகமாக சேர்த்து தயாரிக்கப்படுவதாகும். சிலசமயங்களில் இந்த கேக் தயாரிப்பிற்கு பிரத்யேகமான கேக் மாவு மற்றும் வெண்ணெய் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

4. கொதிக்க வைக்கும் முறை (Boiled method)

இம்முறையில் வெண்ணெய் அல்லது கொழுப்பினை ஒரு கிண்ணத்தில் நீருடன் எடுத்துக்கொண்டு கொதிநிலை வரும்வரை வெப்பப்படுத்தப்படுகிறது. பின் தீயிலிருந்து கிண்ணத்தை அகற்றி 2/3 பங்கு மாவு சேர்த்து நன்றாக கலக்கப்படுகிறது. முட்டையும் சர்க்கரையும் விறைப்பான பஞ்சு போன்ற நிலைக்கு அடிக்கப்பட்டு அதனுடன் நிறம் மற்றும் வாசனை பொருட்கள் சேர்க்கப்படுகிறது. இக்கலவை, கொழுப்பு மாவுக் கலவையுடன் சிறிது சிறிதாக சேர்த்து நன்றாக கலக்கப்படுகிறது. பின்னர் மீதமுள்ள

புகைபடம் 4.14 கொதிக்க வைத்தல் முறை

மாவு கலவையுடன் சேர்க்கப்பட வேண்டும். இம்முறை மதீரா கேக்குகள் (Madeira cakes) மற்றும் ஜீனோஸ் (Genoese sponge cakes) ஸ்பான்ஞ் கேக்குகள் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

5. அனைத்து செயல்களும் ஒரே நிலையில் நடக்கும் முறை (All in one process method)

இம்முறையில் அனைத்து பொருட்களும் கலக்கும் கிண்ணத்தில் (Mixing bowl) ஒன்றாக சேர்க்கப்பட்டு கலக்கப்படுகிறது. கலவையின் காற்றேற்றம் கலவைக்கருவியின் வேகத்தைக் கட்டுப்படுத்துவதிலும், கலக்கும் நேரத்தையும் பொறுத்து அமைகிறது. காற்றேற்றம் நன்றாக நடைபெற கம்பிகளால் ஆன கலக்கும் கருவி (Wire whisker) இதற்கு பயன்படுத்தப்படுகிறது. ஏனெனில் இவை மூலப்பொருட்கள் விரைவாக பிரியும் தன்மையை உறுதிப்படுத்துவதோடு நல்ல காற்றேற்றமும் நடைபெற உதவுகிறது. அனைத்து மூலப்பொருட்களும் சேர்க்கப்பட்ட பிறகு பின்வரும் வழிகளில் கலக்கும் முறை நடைபெறுகிறது.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

அனைத்து செயல்களும் ஒரே நிலையில் (All-in-one Process Method) நடக்கும் முறையானது ஜெல் ஸ்பான்ஞ் தயாரிக்கப் பயன்படுகிறது. கேக் தயாரிக்கும் முறையில் எண்ணெய் (Oil) பயன்படுத்தப்பட்டால் கலவையின் கடைசி நிலையில் சேர்க்கப்பட வேண்டும்.

இம்முறையில் நல்ல கேக் தயாரிக்க வேண்டுமெனில் கேக் மாவு மற்றும் குழைமத் தன்மையுடைய கொழுப்பு உபயோகிக்கப்பட வேண்டும்.

- **குறைந்த வேகம்:** உலர்ந்த மூலப்பொருட்களைக் கலக்கும் போது ஈரப்படுத்தப்பட்டிருக்க வேண்டும். ஏனெனில் கலக்கும்போது இவை கிண்ணத்தில் இருந்து சிதறி வெளியேறுவதைத் தவிர்க்கிறது.
- **அதிக வேகம் (2 நிமிடங்கள்):** கலவையில் காற்றேற்றம் ஒரே சீராக ஏற்றப்படுகிறது.
- **குறைந்த வேகம் (1 நிமிடம்):** இதன் மூலம் பெரிய காற்று செல்கள் கலவையில் இருந்து நீக்கப்பட்டு சிறிய காற்று செல்களாக மாறுகிறது.

6. நுரைத்தல் முறை அல்லது ஸ்பான்ஞ் முறை (Foaming / Sponge Method)

இம்முறையில் முட்டை நன்றாக நுரைத்து இலேசாக வரும் வரை அடித்துக் கலக்கப்படுகிறது, ஏனெனில் முட்டை அடிக்கப்படும்போது சிறிய காற்றுக் குமிழிகள் உட்செலுத்தப்பட்டு கலவையின் கன அளவு அதிகரிக்கப்படுகிறது. பின்னர் சிறிது சிறிதாக சர்க்கரை சேர்த்து கலவையானது கெட்டியாக கிரீம் போன்று மாறும் வரை அடித்து கலக்கப்படுகிறது. இந்நிலையில் நிறம் மற்றும் வாசனைப் பொருட்கள் சேர்க்கப்படுகிறது. மாவை பேக்கிங் பவுடருடன் சேர்த்து சலித்த பின் காற்று குமிழிகளைத் தடை செய்யாமல் மெதுவாக தேவையான அளவு சிறிய கை அசைவுடன் சேர்த்து கலக்கப்படுகிறது. வேகமாகவோ அல்லது சரியற்ற முறையில் கலவையைக் கலக்கும்போது ஏற்றப்பட்ட காற்றுக்குமிழிகள் ஆவியாகி விடுகிறது. இதனால் ஸ்பான்ஞ் தரமற்றதாகவும், தட்டையாகவும் இருக்கும். எனவே நுரைத்தல் முறையில் மாவை மடித்துக் கலக்குவது ஒரு முக்கிய படியாக இருக்கிறது.

7. சர்க்கரை – நீர் முறை (Sugar-water Method)

இம்முறையில் முழு அளவு சர்க்கரையும், பாதி அளவு தண்ணீரும் ஒரு

FSM_TAM_Chapter 04.indd 110 11-01-2022 14:17:22

கிண்ணத்தில் எடுத்து, சர்க்கரை முழுவதும் கரையும்வரை நன்றாக கலக்கப்படுகிறது. பிறகு முட்டையைத் தவிர அனைத்துப் பொருட்களும் சேர்த்து கலக்கி காற்றேற்றம் செய்யப்படுகிறது. கடைசியாக முட்டை சேர்க்கப்பட்டு கலவை தயார் செய்யப்படுகிறது. அதிக அளவு காற்றேற்றம் செய்யப்படுவதாலும், கலவை குழைமத்தன்மையுடன் இருப்பதாலும் இம்முறையில் தயாரிக்கப்படும் கேக்குகள் நல்ல தொடுதன்மையுடனும், நீண்ட நாட்களுக்கு கெடாமலும் இருக்கும்.

4.1.5 தரமான கேக்கின் பண்புகள்

தரமான கேக்கின் முக்கிய பண்புகளாவன –

(i) **வெளிப்புற பண்புகள்** 1. கன அளவு (Volume) 2. மேற்பகுதியின் நிறம் (Crust colour) 3. தோற்றம் (Symmetry / Form) 4. மேற்புறத் தன்மை (Crust character) 5. பொலிவு (Bloom)

(ii) **உட்புற பண்புகள்** 1. இழை அமைப்பு (Grain) 2. உட்பகுதியின் நிறம் (Crumb colour) 3. மணம் (Aroma) 4. சுவை (Taste) 5. தொடு தன்மை (Texture) 6. ஆயுட்காலம் (Shelf life)

I. வெளிப்புறப் பண்புகள்

1. கன அளவு (Volume)

கேக்கின் கன அளவு என்பது அதன் வகை மற்றும் மாவுக் கலவையின் எடையைப் பொறுத்து அமையும். நன்றாக மேல் எழும்பிய கேக் விரும்பத்தக்க தோற்றத்துடன், மேற்புறத்தில் சற்று குவிந்து காணப்படும். ஒரு கேக்கின் எடையானது அதன் கட்டமைப்பிற்கு பொருத்தமில்லாது மிகச்சிறியதாகவோ அல்லது மிகப்பெரியதாகவோ தோற்றமளிக்கக் கூடாது. எடுத்துக்காட்டாக, ஒரு கேக் என்பது நடுநிலையான கன அளவுடன் அதன் உட்புற சுவர்கள் நல்ல தோற்றத்துடனும், கட்டமைப்புடனும் இருத்தல் அவசியம்.

புகைபடம் 4.15 கேக்கின் கன அளவு

2. மேற்புறத்தின் நிறம் (Colour of crust)

கேக்கின் வகைக்கு ஏற்றவாறு அதன் வெளிப்புற நிறம் மாறுபடும். எனவே எல்லா வகை கேக்குகளுக்கும் இது பொருந்தாது. கேக்கின் உட்புற நிறம் மற்றும் மேற்புறத்தின் நிறம் ஒன்றையொன்று பொருந்தி இருத்தல் வேண்டும், மேற்புறத்தின் நிறமானது விரும்பத்தக்க வகையில் பொன்னிறமாக இருக்க வேண்டும். மிகவும் அடர்வாக அல்லது நிறம் குறைந்து காணப்படுதல் விரும்பத்தக்கதல்ல. மேற்புறத்தின் நிறம் ஒரே சீராகவும், அடர்வான கீறல்கள், சர்க்கரை திட்டுகள் மற்றும் கொழுப்பு திட்டுக்கள் இல்லாமல் இருத்தல் வேண்டும்.

புகைபடம் 4.16 மேற்பகுதியின் நிறம்

3. தோற்றம் (Symmetry / Form)

கேக் ஒத்த சீரான தோற்றத்துடன் இருத்தல் வேண்டும். மேற்பகுதி குவிந்து இருத்தல், வெடிப்புகளுடன் காணப்படுதல், பக்கங்கள் கீழிறங்கி இருத்தல், குழிந்தோ அல்லது குவிந்தோ இருத்தல், வெடிப்புகள், அடிப்பகுதியில் குகை போன்ற ஓட்டைகள் அல்லது சமமற்ற மேற்பரப்பு போன்றவை கேக்குகளில் விரும்பத்தகாத பண்புகள் ஆகும்.

4. மேற்புறத் தன்மை (Crust character)

மேற்புறத் தன்மை என்பது கேக்கின் வகையினைப் பொறுத்து மாறுபடக்கூடியது ஆகும். ஒரு நல்ல கேக் வெளிப்புறம் மெல்லியதாகவும், மென்மையாகவும் இருக்கும். அடர்த்தியான ரப்பர் போன்ற பிசுபிசுப்பாகவும் அல்லது அதிக ஈரப்பதத்துடன் மிக மென்மையாகவும், கடினமாகவும் மற்றும் கொப்புளம் போன்ற வெடிப்புகள் இருத்தல் ஆகியவை கேக்கின் விரும்பத்தகாத பண்புகளைக் குறிக்கும்.

5. பொலிவு (Bloom)

பொலிவு என்ற வார்த்தை பிரகாசம் என்பதைக் குறிக்கிறது. ஒரு நல்ல உயிரோட்டமான நிறத்துடன் பார்ப்பதற்கு பளிச்சென்று இருத்தல் நல்ல பொலிவின் அடையாளம் ஆகும்.

II. உட்புற பண்புகள்

1. இழை அமைப்பு (Grain)

இழை அமைப்பு கேக்கின் வகையைப் பொறுத்து அமைகிறது. ஒரே சீரான செல்லின் அளவு மற்றும் செல் சுவர் கொண்டிருப்பது விரும்பத்தக்க குணங்கள் ஆகும். கொரகொரப்புத் தன்மை, அடர்வான செல் சுவர்கள், செல்களின் அளவு சீராக இல்லாமலிருத்தல், பெரிய துளைகள் மற்றும் குகை போன்ற அமைப்பு, தரம் குறைந்த கேக்கின் பண்புகளைக் குறிக்கும்.

2. உட்பகுதியின் நிறம் (Crumb colour)

கேக்கின் உட்பகுதி ஒரே சீரான நிறம் கொண்டதாக இருக்க வேண்டும். கீறல்கள், அடர்த்தியான திட்டுகள், வெளிறிய, சீரற்ற நிறம், இலேசான அல்லது அடர்வு குறைவான நிறத்துடன் இருத்தல் போன்றவை தரம் குறைந்த கேக்கின் பண்புகள் ஆகும்.

3. மணம் (Aroma)

கேக்கின் நறுமணம் உண்ணத் தூண்டக்கூடியதாக இருக்க வேண்டும். கேக் செல்களில் உள்ள காற்று மணத்தை சுமந்து வருகிறது. ஒரு நல்ல கேக்கின் நறுமணம் வளமிக்கதாகவும், இனிப்பாகவும், இயற்கையாகவும் இருத்தல் வேண்டும். மணமற்ற, ஊசிப்போன, அடர்வான அல்லது திடமான மணம் கொண்ட கேக்குகள், தரம் குறைந்த கேக்கின் பண்புகளைக் குறிக்கிறது.

4. சுவை (Taste)

சுவை ஒரு முக்கிய குணமாகும். இது கேக் தயாரிக்க பயன்படுத்தப்பட்ட மூலப்பொருட்களைப் பொறுத்து அமையும். அதிக அளவு உப்பு மற்றும் சோடா உப்பு கேக்கின் சுவையை பாதிக்கும். ஒரு கேக்கின் சுவை நன்றாகவும், இனிப்பாகவும், திருப்தியாகவும் இருக்க வேண்டும்.

5. தொடு தன்மை (Texture)

தொடு தன்மை என்பது மென்மையாக இருக்க வேண்டும். தொடும்போது நெகிழும் தன்மையுடன் இருக்கும். இது கேக்கின் உட்பகுதியின் இழை அமைப்பைப் பொறுத்தும் அமையும். ஒரு நல்ல இழை நயம் என்பது மென்மையான வெல்வெட் போன்ற தன்மை உடையதாகவும், நொறுங்கும் தன்மை இல்லாததாகவும் இருக்க வேண்டும். கடினமான சொரசொரப்பான, மிகவும் நெருக்கமான, கட்டியான அல்லது மிகவும் தளர்ந்த தொடு தன்மை கொண்ட கேக்குகள் விரும்பப்படுவதில்லை.

FSM_TAM_Chapter 04.indd 112
11-01-2022 14:17:26

புகைபடம் 4.17 கேக்கின் தொடுதன்மை

6. ஆயுட்காலம் (Shelf life)

தரத்தை தக்கவைக்கும் திறன் அல்லது ஆயுட்காலம் என்பது கேக்குகளில் முக்கியமானது ஆகும். இது கேக்கின் வகை, வளமை, தயாரிக்கும் முறை மற்றும் மூலப்பொருட்களைப் பொறுத்து மாறுபடுகிறது. எனினும் கேக் எவ்வகையாக இருந்தாலும் அதன் ஆயுட்காலம் நன்றாக இருத்தல் வேண்டும். நீண்ட நாட்களுக்கு வைத்திருக்கும்போது கேக் புதியதாகவும் அல்லது ஈரத்தன்மை உடையதாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

கேக்கை எவ்வாறு புதியதாக வைத்திருப்பது?

ஐஸ்கிரீம் (உறைபனி – Frostings) கொண்டு தயாரிக்கப்பட்ட அல்லது உட்புறம் பால் பொருட்களால் நிரப்பப்பட்ட (Fillings) கேக்குகளை குளிர்சாதனப் பெட்டியில் வைத்திருக்க வேண்டும்.

கிரீமினால் செய்யப்பட்ட ஐஸ்கிரீம் (Creamy Frostings) கேக்குகளை உறையில் வைக்கவும். நன்றாக குளிர்வித்த பின் கனமான அலுமினியத் தாள் கொண்டு சுற்றப்பட்டு, உறை வெப்பநிலையில் (Freeze) வைக்க வேண்டும்.

ஃப்ராஸ்டடு (Frosted) கேக்குகளை காற்றுப்புகாத டப்பாக்களில் அடைத்து உறை வெப்பநிலையில் வைத்தல் வேண்டும்.

4.1.6 ஸ்பான்ஞ் கேக் (Sponge cake)

புகைபடம் 4.18 ஸ்பான்ஞ் கேக்

ஸ்பான்ஞ் கேக் என்பது இலேசானது, நன்றாக காற்றேற்றப்பட்ட சிறிய மற்றும் சீரான காற்று செல்கள் கேக் முழுவதும் இருக்கும். இந்த கேக் முட்டை, சர்க்கரை, மாவு மற்றும் வெண்ணெய் அல்லது கொழுப்பு கொண்டு தயாரிக்கப்படுகிறது. முட்டை மற்றும் சர்க்கரையை அடிக்கும்போது சிறிய காற்று செல்கள் உட்செலுத்தப்பட்டு கேக்கிற்கு கன அளவையும், மென்மையையும் தருகிறது. கேக் மூலப்பொருட்களில் சிறிய மாற்றத்தை ஏற்படுத்தும்போது இதன் தன்மையை மாற்றி அமைக்கலாம்.

ஸ்பான்ஞ் கேக்கிற்கு எடுத்துக்காட்டு

- கொழுப்பு சேர்க்கப்படாத ஸ்பான்ஞ் (Fatless sponge)
- பட்டர் ஸ்பான்ஞ் (Butter sponge)
- ஜினோஸ் ஸ்பான்ஞ் (Genose sponge)
- ஜெல் ஸ்பான்ஞ் (Gel sponge)

4.2 பானங்கள் – காபி, தேநீர், பழச்சாறுகள் (Beverages)

பானங்கள் சமைக்காமலோ அல்லது பாதி அளவு சமைத்தோ தயாரிக்கப்படுகிறது. பானங்கள் தாகம் தணிக்கவும், உடலின் நீர்த்தேவையைப் பூர்த்தி செய்யவும், ஊட்டம் அளிக்கவும், உடல் மற்றும் மனதிற்கு புத்துணர்ச்சி அளிக்கவும் முக்கியமாக பயன்படுத்தப்படுகிறது. அதுமட்டுமன்றி ஊக்கமளிக்கவும் அல்லது இதமளிக்கவும் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. பானங்கள் தயாரிக்க நீர் முக்கிய ஆதாரமாகும். நீரை கொதிக்க வைத்தல் என்பது ஆரோக்கியமான முறை. இது உடலுக்கு தீங்குவிளைவிக்கும் கிருமிகளைக் கொல்லவும் மற்றும் நீரின் கடினத்தன்மையை நீக்கவும் உதவுகிறது. தனிமனித தேவையைப் பூர்த்தி செய்ய அதிக அளவில் சுத்திகரிக்கப்பட்ட குடிநீரானது விற்கப்படுகிறது. பானங்கள் பலவகைப்படும். அவையாவன, சூடான பானங்கள் (காபி, தேநீர், சாக்லேட் பானங்கள், பால் மற்றும் மால்ட் போன்ற ஆரோக்கிய பானங்கள்), மதுபானங்கள் (வைன், பீர், லிக்கர்), குளிர்பானங்கள் (பழச்சாறுகள், மோர், இளநீர் மற்றும் லஸ்ஸி) மற்றும் கார்பனேற்றப்பட்ட பானங்கள் (புதிதாக தயாரிக்கப்பட்ட எலுமிச்சை சோடா).

4.2.1 பானங்களை வகைப்படுத்துதல் (Classification)

பானங்கள் மனித உடலில் அவை செய்யும் வேலையின் அடிப்படையில் வகைப்படுத்தப்பட்டுள்ளன. சில பானங்கள் ஒன்றுக்கு மேற்பட்ட வேலைகளைச் செய்கின்றன.

அ) **புத்துணர்ச்சி தரும் பானங்கள் (Refreshing beverages):** இவை

புகைபடம் 4.19 சாத்துக்குடி பழச்சாறு

கோடைகாலங்களில்தாகத்தைத்தணித்து உடலைக் குளிர்விக்கவும், உடலின் வெப்பநிலையை வெதுவெதுப்பாக வைத்திருக்கவும் பரிமாறப்படுகிறது (எ.கா. கோடைகால பானங்கள் - இளநீர், மோர், பழச்சாறுகள்).

ஆ) **சத்துக்களைத் தரும் பானங்கள் (Nourishing beverages):** இந்த பானங்கள் சத்துக்களை அளித்து உடல் ஆரோக்கியத்திற்கு உதவுகின்றன (எ.கா. மில்க் ஷேக், பழச்சாறுகள்).

இ) **ஊக்கமளிக்கும் பானங்கள் (Stimulating beverages):** இவற்றின்

புகைபடம் 4.20 மில்க் ஷேக்

FSM_TAM_Chapter 04.indd 114 11-01-2022 14:17:29

புகைபடம் 4.21 காபி

புகைபடம் 4.23 சூப்

ஊக்கமளிக்கும் மணம், சுவை மற்றும் புத்துணர்ச்சி அளிக்கும் செயல்களுக்காக அருந்தப்படுகின்றன (எ.கா, தேநீர், காபி மற்றும் சூப்புகள்)

ஈ) **இதமளிக்கும் பானங்கள் (Soothing beverages):** இந்த வகை பானங்கள் அருந்துபவர்களுக்கு ஆறுதல் உணர்வை அளித்து இதத்தை ஏற்படுத்துகிறது (எ.கா. வயிற்றுப்புண் நோயாளிகளுக்கு இளஞ்சூடான அல்லது குளிர்ந்த பால், அதிகாலையில் சூடான தேநீர்).

புகைபடம் 4.22 பால்

உ) **பசி தூண்டும் பானங்கள் (Appetizing beverages):** சூப்புகள், இவை உணவின் ஒரு பகுதி. பசியைத் தூண்டுவதற்காக உணவிற்கு முன் இவை பரிமாறப்படுகின்றன. பசி உணர்வு அதிக உணவு உண்ணும் ஆவலை ஏற்படுத்துகிறது (எ.கா. சூப்புகள், பழச்சாறுகள்)

ஊ) **நொதிக்க வைக்கப்பட்ட பானங்கள் (Fermented beverages):** இவை பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகள் அல்லது தானியங்களைப் புளிக்க வைப்பதால் கிடைக்கிறது (எ.கா. பீர், வைன், பிராந்தி, மோர், லஸ்ஸி).

புகைபடம் 4.24 மோர்

4.2.2 காபி (Coffee)

உலக அளவில் மிகவும் பிரபலமான பானம் காபி ஆகும். உலக அளவில் 50 சதவிகிதம் காபி பிரேசிலில்

விளைவிக்கப்படுகிறது. இந்தியாவில் முக்கியமாக தென் மாவட்டங்களான கர்நாடகா, கேரளா மற்றும் தமிழ்நாட்டில் காபி அதிகமாக விளைவிக்கப்படுகிறது.

காபி அராபிகா (Coffee Arabica) மற்றும் காபி ரோபஸ்டா (Coffee Robusta) வகை காபி செடிகளிலிருந்து கிடைக்கும் கொட்டைகளை (Coffee beans) வறுத்து பொடி செய்து காபி பொடி தயாரிக்கப்படுகிறது. இது காபி பானம் தயாரிக்கப் பயன்படுகிறது.

புகைபடம் 4.27 வறுத்த காபி கொட்டைகள்

காபி பானம் தயாரித்தலின் படிகள்

அ. காபி பொடி தயாரித்தலின் செயல்முறை படிகள்

புகைபடம் 4.25 பச்சை காபி கொட்டைகள்

புகைபடம் 4.28 காபி கொட்டைகளை அரைக்கும் இயந்திரம்

புகைபடம் 4.26 காபி கொட்டைகளை வறுக்கும் இயந்திரம்

புகைபடம் 4.29 காபி

FSM_TAM_Chapter 04.indd 116 11-01-2022 14:17:35

i. வறுத்தல் (Roasting)

இது காபி தயாரித்தலில் முக்கிய படியாகும். காபிக்கொட்டையின் தனிச்சிறப்பான நறுமணம் மற்றும் வாசனையைப் பெறுவதற்கு வறுத்தல் என்பது மிக முக்கியமான செயல்முறையாகும். அது மட்டுமின்றி வறுத்தல் காபிக்கொட்டையின் ஈரப்பதத்தையும், டேனின் அதாவது குளோரோஜெனிக் அமிலத்தின் (Chlorogenic acid - எளிதில் ஆவியாகக் கூடியது) அளவைக் குறைக்கவும் உதவுகிறது. மற்றும் காபிக் கொட்டையில் உள்ள கொழுப்பு பொருட்களை ஒன்று சேர்த்து காஃபோல் (Caffeol) என்னும் இன்றியமையாத கொழுப்பு தொகுதியினை உருவாக்குகிறது. வறுக்கும்பொது காபிக் கொட்டையில் உள்ள சர்க்கரை (காரமல்) தீய்ந்து போவதால் காபி கொட்டை பச்சை நிறத்திலிருந்து பழுப்பு நிறமாக மாறுகிறது. வறுக்கும் நேரம் தேவைப்படும் காபியின் வகையைப் பொறுத்து அமையும்.

ii. அரைத்தல் (Grinding)

அதிகஅளவிலானகாபிகொட்டைகளை அரைத்து காபி பொடி தயாரிக்கப்பட்டு விற்கப்படுகிறது. வறுக்கப்பட்ட கொட்டைகள் மூன்று அளவுகளில் அரைக்கப்படுகின்றன. அவையாவன, நன்கு தூளாக்கப்பட்ட (Fine), நடுத்தரமான (Medium) மற்றும் கொரகொரப்பான (Coarse) பொடிகள் ஆகும். கொரகொரப்பாக அரைக்கப்பட்ட பொடியானது அதன் நறுமணம் மற்றும் சுவையை நன்றாக அரைக்கப்பட்ட பொடியை விட அதிகஅளவில்தக்கவைத்துக்கொள்கிறது. கொரகொரப்பான பொடியானது வடித்தெடுத்தல் முறையில் (Percolation) காபி வடிநீர் (Coffee decoction) தயாரிக்க மிகவும் ஏற்றது. ஆனால் நன்றாக அரைக்கப்பட்ட பொடியானது அதிக அடர்வான வடிநீரைத் தருகிறது. இந்த இரண்டு தரங்களான 90% நன்றாக அரைக்கப்பட்ட பொடி மற்றும் 10% கொரகொரப்பான பொடி என்ற விகிதத்தில் சேர்த்து தயாரிக்கப்பட்ட பொடியானது மிகத் தரமான காபியைத் தருகிறது.

iii. கலத்தல் (Blending)

இரண்டு வகையான காபி பொடி விற்பனை செய்யப்படுகிறது. ஒன்று சுத்தமான காபி பொடி அதாவது காபி கொட்டையில் இருந்து மட்டுமே தயாரிக்கப்பட்டது. மற்றொன்று சிக்கரி (Chicory) சேர்க்கப்பட்டது. திடம், நறுமணம், வாசனை மற்றும் அமிலத்தன்மை ஆகிய முக்கிய அடிப்படை பண்புகளை கருத்தில் கொண்டு காபி பொடியின் தரம் தீர்மானிக்கப்படுகிறது.

iv. கட்டு கட்டுதல் (Packaging)

அரைக்கப்பட்ட பொடியின் நறுமணம் மற்றும் வாசனை நிலையற்றது. எனவே அதனை சரியான முறையில் வெற்றிடம் உருவாக்கப்பட்டு கட்டு கட்டுதல் வேண்டும் அல்லது ஒவ்வொரு முறை காபி வடிகட்டும்போதும் புதிதாக வறுத்து, அரைத்தல் என்பது நல்ல முறையாகும். இம்முறை சுவை நிபுணர்களின் ஆலோசனையின்படி தற்போதும் வீடுகளில் உள்ள சுவை வல்லுநர்களின் மூலம் பின்பற்றப்படுகிறது.

v. நாள்பட்ட தன்மை (Staleness)

பச்சை நிற காபி கொட்டைகள் அரைக்கப்பட்ட பின் அதனைத் திறந்து காற்று படும்படி வைத்தால் அதன் சேமிப்பு காலம் குறைந்துவிடும். காபி பொடியின் இந்த நாள்பட்ட தன்மைக்கு காரணம் கார்பன்-டை-ஆக்ஸைடு இழப்பு, குயூயாகல் (Guaiacol) ஆக்ஸிஜனேற்றம் அடைதல் மற்றும் நிறைவுறாத எளிதில் ஆவியாகக் கூடிய (Unsaturated volatile compounds) கலவைகளில் மாற்றங்கள் ஏற்படுதல் ஆகும். அரைக்கப்பட்ட காபி பொடியின் புதிய தன்மையை வெற்றிட கட்டுகட்டுதல் மூலம் நிலைக்க வைக்கமுடியும். வணிக ரீதியாக இம்முறை பின்பற்றப்படுகிறது. குளிர்ச்சியான இடத்தில் சேமிப்பதன் மூலம் நாள்பட்ட

FSM_TAM_Chapter 04.indd 117 11-01-2022 14:17:36

www.tnschoolbooks.in

தன்மையை தாமதிக்கலாம். ஒரு முறை காபி பொடி உள்ள கலன் திறக்கப்பட்டு விட்டால் அது வெளிக்காற்றில் உள்ள ஈரப்பதத்துடன் தொடர்பு கொள்வது குறைந்த அளவாக இருத்தல் வேண்டும்.

ஆ) காபிபொடியில்கலப்படம்செய்யக்கூடிய பொருட்கள்

- சிக்கரி சேர்க்கப்பட்டு அது மேல் உறையில் குறிப்பிடப்படாமல் இருந்தால் அது கலப்படம் எனக் கருதப்படுகிறது.
- செர்ரி பழத்தின் தோல் சில சமயங்களில் கலப்பட பொருளாக சேர்க்கப்படுகிறது.
- தீய்ந்த சர்க்கரை, புளியங்கொட்டை, உபயோகப்படுத்தப்பட்ட காபி பொடி மற்றும் மரத்தூள் போன்றவை கலப்படம் செய்ய பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

இ) காபி பானம் தயாரிக்கும் முறைகள் (Methods of preparation of coffee)

இரண்டு மேசைக்கரண்டி காபி பொடி (சமப்படுத்தப்பட்ட அளவு) ¾ கப் நீரில் சேர்க்கப்பட்டு காபி தயாரிக்கப்படுகிறது. முழு அடர்வுள்ள காபியுடன் சுடுநீரை சேர்ப்பதன் மூலம் அடர்வு குறைந்த காபி கிடைக்கிறது.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

கஃபைன் (Caffeine)

இது தூண்டும் தன்மையுடைய ஒரு ஆல்கலாய்டு (Alkaloid) ஆகும். குறிப்பாக இது மத்திய நரம்பு மண்டலத்தைத் தூண்டுகிறது. காபி வடிநீர் (Brewing) தயாரிப்பதற்காக அதிக நேரம் வைக்கப்படும்போது அதிக அளவு கஃபைன் பிரித்தெடுக்கப்படுகிறது. இது வேதியியல் முறையில் காபி கொட்டையில் இருந்து பிரித்தெடுக்கப்பட்டு கஃபைன் நீக்கப்பட்ட காபியாகவும் தயாரிக்கப்படுகிறது.

i. வடிகட்டுதல் (Filteration)

புகைபடம் 4.30 வடிகட்டுதல்

இம்முறையில் நீரானது காபி தயாரிக்கும் கருவியின் மேல் பகுதியில் உள்ள காபி பொடி வழியாகச் சென்று வடிகட்டப்படுகிறது. மேல் பகுதியானது துளைகளுடன் கூடியது. இதன் வழியாக காபி கீழ் பகுதிக்கு வடிகட்டப்பட்டு பானத்தைப் பெறும் வகையில் வடிவமைக்கப்பட்டுள்ளது. காபி தயாரிக்கும் கருவியின் கீழ் பகுதியில் சேமிக்கப்படுகிறது.

ii. வெற்றிட காபி தயாரித்தல் (Vacuum Coffee Maker)

புகைபடம் 4.31 வெற்றிட காபி தயாரித்தல்

இம்முறையில் காபி பொடியானது கருவியின் மேல் அறையில் வைக்கப்படுகிறது. அதில் இருபுறமும் திறக்கப்பட்டுள்ள குழாயானது கீழ் அறையை அடையும்

FSM_TAM_Chapter 04.indd 118 11-01-2022 14:17:38

வகையில் இணைக்கப்பட்டுள்ளது. காபி பொடியானது குழாயின் வழியே கீழ் அறைக்குச் செல்லாமல் இருக்க சிறிய துணி கொண்டு தடுக்கப்படுகிறது. கீழ் அறையில் நீர் வைக்கப்பட்டு தண்ணீர் மேலேறும் வரை கொதிக்கவைக்கப்படுகிறது. பின் நெருப்பை அணைத்தவுடன் கீழ் அறையில் வெற்றிடம் உருவாக்கப்பட்டு தெளிந்த வடிநீரானது (Filtered coffee) கீழ்பகுதியில் சேகரிக்கப்படுகிறது.

iii. வடித்தெடுத்தல் (Percolation)

இங்கு கொதிக்கும் நீரானது ஒரு குழாயின் வழியே மேல்நோக்கி நகர்ந்து காபி பொடி உள்ள அறையை அடைகிறது. காபி பொடியானது துளைகளிடப்பட்ட கூடை போன்ற அறையில் வடித்தெடுக்கப்படுகிறது. குழாயானது காபி பொடி உள்ள கூடை போன்ற பகுதியைத் தாங்குகிறது. கருவியின் கீழ்ப்பகுதியில் உள்ள நீர் சூடுபடுத்தப்படும்போது நீரின் மேல் அழுத்தம் உருவாக்கப்பட்டு நீரானது குழாயின் வழியே காபி பொடி உள்ள அறையை அடைந்து வடிநீர் தயாரிக்கப்படுகிறது. வடித்தெடுக்கும் நேரம் சுற்றோட்டத்தின் வேகத்தைப் பொறுத்து 8-15 நிமிடங்கள் அளவிற்கு மாறுபடுகிறது.

புகைபடம் 4.32 வடித்தெடுத்தல்

iv. நனைத்தல் (Steeping)

நீரானது சூடுபடுத்தப்பட்டு கொதிநிலையை அடையும் முன் நடுத்தர துகள்களுடையகாபிபொடிசேர்க்கப்படுகிறது. நனைத்தல் நேரம் கிட்டத்தட்ட 6-8 நிமிடங்கள் ஆகும். பின் இந்த காபி வடிகட்டப்படுகிறது. நனைத்தல் நடைபெறும்போது நறுமணம் வெளியேறாமல் தடுக்க காபி உள்ள கலன் இலேசாக மூடப்பட வேண்டும்.

புகைபடம் 4.33 நனைத்தல்

காபி பானங்களின் பல்வேறு வகைகள்

காபி பானங்களின் பல்வேறு வகைகளாவன, எஸ்பிரஸோ (Espresso),

புகைபடம் 4.34 எஸ்பிரஸ்ஸோ காபி

கரையக்கூடிய காபி, கஃபைன் நீக்கப்பட்ட காபி (Decaffeinated) மற்றும் உடனடி காபி (Instant coffee).

4.2.3 தேநீர் (Tea)

புகைபடம் 4.35 தேநீர்

தேநீர் உலகளவில் தயாரிக்கப்படும் ஒரு பானம் ஆகும். தேயிலை 2000 வருடங்களுக்கு மேலாக சீனா மற்றும் தென்கிழக்கு ஆசியாவில் பயிரிடப்பட்டு பயன்படுத்தப்படுகிறது. தேயிலை உற்பத்தி செய்யப்படும் முக்கிய நாடுகளாவன இந்தியா, சீனா, இலங்கை, ஜப்பான் மற்றும் தைவான். இந்தியாவில் தேயிலை அஸ்ஸாம், மேற்கு வங்கம், கேரளா, தமிழ்நாடு மற்றும் கர்நாடகா ஆகிய மாநிலங்களில் முக்கியமாக பயிரிடப்படுகிறது.

உயர்தர தேயிலையானது மொட்டு மற்றும் வளரும் தண்டுப்பகுதியின் முதல் இரண்டு இலையில் இருந்து தயாரிக்கப்படுகிறது. தேயிலையின் தரம், மண்ணின் அமைப்பு, உயரம் (Altitude), தட்பவெப்பநிலை, இலையின் வயது, இலைகள் அறுவடை செய்யும் பருவகாலம் மற்றும் பதப்படுத்தும் முறைகள் போன்றவற்றைப் பொறுத்து அமையும்.

i. பதப்படுத்தப்பட்ட தேயிலையின் வகைகள் (Types of Processed Tea)

பல்வேறு வகையான தேயிலை சந்தையில் கிடைக்கிறது. அவையாவன, பச்சை தேயிலை (Green tea), கருப்பு தேயிலை (Black tea) மற்றும் ஊலாங் (Oolang) தேயிலையைப் பதப்படுத்துதலில் பல்வேறு படிகள் உள்ளன. அவையாவன, உலரவைத்தல் (Withering), சுருட்டுதல் (Rolling), நொதித்தல் (Fermentation), உலர்த்துதல் (Drying), தரமிடுதல் (Grading) மற்றும் கட்டு கட்டுதல் (Packaging).

சந்தையில் கிடைக்கும் தேயிலையின் வகைகளாவன, தேயிலை இலைகள் (Tea leaves), தேயிலை டஸ்ட் (Tea dust) அல்லது தேயிலை தூள் (Tea powder), உடனடி தேயிலை (Instant tea), நறுமணமுடைய தேயிலை (Flavoured tea) மற்றும் தேயிலை பைகள் (Tea bags).

ii. தேநீரின் வகைகள்

1. பச்சை தேயிலை தேநீர் (Green Tea)

இந்த பச்சை தேயிலை தயாரிப்பில் உலரவைத்தல் மற்றும் நொதித்தல் படிகள் முழுமையாக தவிர்க்கப்படுகின்றன. இதன் முதல் படியானது இலைகளின் மேல் நீராவி செலுத்தப்பட்டு இலைகளில் உள்ள நொதிகள் செயலிழக்க வைக்கப்பட்டு தேயிலையின் நிறம் மாறாமல் பாதுகாக்கப்படுகிறது. பின்பு சுருட்டுதல் மற்றும் உலர்த்துதல் பணிகள் தொடரப்படுகின்றன. இந்த இலைகள் நேர்த்தியாக இருந்தால் மட்டுமே அதன் இயற்கையான பச்சை நிறத்தை தக்க வைக்க

புகைபடம் 4.36 பச்சை தேயிலை தேநீர்

FSM_TAM_Chapter 04.indd 120 11-01-2022 14:17:42

முடியும். முதிர்ந்த இலைகள் கருமை கலந்த சாம்பல் நிறத்தைக் கொண்டிருக்கும்.

2. ஊலாங் தேயிலை தேநீர் (Oolong Tea)

ஊலாங் தேநீர் பகுதி அளவு நொதிக்கப்பட்டு தயார் செய்யப்படுகிறது. இது முதன் முதலில் சீனா மற்றும் தைவானில் உற்பத்தி செய்யப்பட்டது. நொதிக்க வைக்கப்படும் நேரம் இதில் மிகவும் குறைவாக இருப்பதால் இலையின் நிறம் முற்றிலும் மாறாமல் பச்சை மற்றும் கருப்பு கலந்த நிறத்தைக் கொண்டுள்ளது.

புகைபடம் 4.37 ஊலாங் தேநீர்

3. கருப்பு தேயிலை தேநீர் (Black Tea)

இது நொதிகளைக் கொண்டு நொதிக்க வைக்கப்பட்டு தயாரிக்கப்படுகிறது. பறிக்கப்பட்ட இலைகளானது உலரவைத்தல் மூலம் மென்மையாக்கப்பட்டு, உருளைகளைக் கொண்டு அதன் செல் சுவர்கள் உடைக்கப்பட்டு நொதிகள் விடுவிக்கப்படுகிறது. உருட்டப்பட்ட இலைகளானது விரும்பத்தக்க நிறம் மற்றும் நறுமணத்தைப் பெற காற்றுபடும்படி 27^0C வெப்பநிலையில் 2-5 மணி நேரம் நொதிக்க வைக்கப்படுகிறது.

புகைபடம் 4.38 கருப்பு தேநீர்

4.2.4 பழ பானங்கள் (Fruit beverages)

இயற்கையான பழச்சாறுகள் அதில் உள்ள உயிர்ச்சத்துக்களான பீட்டா கரோட்டீன், உயிர்ச்சத்து ‘C’ மற்றும் தாது உப்பான பொட்டாசியம் ஆகியவற்றினால் மதிப்பு மிக்கதாகிறது. எனினும் இவை முழு பழங்களுக்கு ஈடாவதில்லை. ஏனெனில் பழங்கள் நார்ச்சத்தை தருகின்றன.

i. பழச்சாறு (Fruit juice):

புதிய பழங்களில் இருந்து பிழிந்தெடுக்கப்படுகிறது. இயற்கையான சாறுகள், பிழிதல், தயாரித்தல் மற்றும் பாதுகாத்தல் போன்ற செயல்முறைகளினால் அடிப்படை இயல்பில் மாற்றம் ஏற்படுத்துவதில்லை (எ.கா. புதிதாக பிழிந்தெடுக்கப்பட்ட பழச்சாறுகள் மற்றும் டப்பாக்களில் அடைத்து வைக்கப்பட்டுள்ள இயற்கையான பழச்சாறுகள்).

புகைபடம் 4.39 பழச்சாறு

ii. பழ பானம் (Fruit drink)

இது முழு பழத்தையும் சாறாக மாற்றி தயாரிக்கப்படுகிறது. கிட்டத்தட்ட 10% அளவுள்ள அடர்த்தியான பானமானது ஒரு முழு பழத்திற்கு ஈடாகும் (எ.கா. திராட்சை பழச்சாறு, அன்னாசி பழச்சாறு, மாம்பழச்சாறு).

புகைபடம் 4.40 பழ பானம்

iii. பழ ஸ்குவாஷ் (Fruit squash)

இவை பழச்சாறு வடிக்கப்பட்டு சர்க்கரை மற்றும் பாதுகாக்கும் பொருட்கள் சேர்க்கப்பட்டு தயாரிக்கப்படுகிறது. இதில் 25% பழச்சாறும் 45-50% சர்க்கரையும் உள்ளது (எ.கா. திராட்சை ஸ்குவாஷ் மற்றும் அன்னாசி பழ ஸ்குவாஷ்).

புகைபடம் 4.41 பழ ஸ்குவாஷ்

iv. பழக்கலவை (Fruit punch)

இவை விருப்பமான பழச்சாறுகளைக் கலந்து தயாரிக்கப்படுகிறது. இதில் 25% பழச்சாறும் 65-75% சர்க்கரையும் உள்ளது.

புகைபடம் 4.42 பழக் கலவை

v. பழ சிரப் (Fruit syrup)

இதில் ஏதாவது ஒரு பழத்தின் சாறு மட்டும் அடர்வுபடுத்தப்பட்டு சர்க்கரை சேர்த்து பதப்படுத்தப்படுகிறது. பழமானது சிறிது நசுக்கப்பட்டு இரவு முழுவதும் நொதிக்க வைக்கப்படுகிறது. இதனால் நறுமணம் மேம்படுத்தப்பட்டு சாறானது சதைப்பகுதியில் இருந்து பிரிந்து விடுகிறது. பின் சாறு வடிகட்டப்படுகிறது. இந்த சாறு சர்க்கரையுடன் சேர்த்து சூடுபடுத்தப்படுகிறது. உபயோகிக்கப்படும் சர்க்கரையின் அளவானது ½ பின்ட் சாற்றிற்கு 500 கிராம் ஆகும்.

புகைபடம் 4.43 பழ சிரப்

vi. பழச்சாறு அடர்வு (Fruit juice concentrate)

இந்த தயாரிப்பில் பழச்சாற்றில் உள்ள நீரானது வெப்பப்படுத்துதல் அல்லது உறைய

FSM_TAM_Chapter 04.indd 122 11-01-2022 14:17:48

வைத்தல் அல்லது எதிர் சவ்வூடு பரவுதல் மூலம் முற்றிலும் நீக்கப்படுகிறது.

vii. கார்பனேற்றப்பட்ட பானங்கள் (Carbonated beverages)

கார்பனேற்றம் என்பது தேவையான கார்பன்-டை-ஆக்ஸைடு வாயுவை நீருடன் அல்லது பானத்துடன் கலக்கும் செயல்முறையாகும். இச்செயல்முறையினால் அந்த பானம் பரிமாறப்படும்போது வாயுவை சிறிய காற்று குமிழ்களாக வெளிவிடுகிறது.

4.2.5 பால் சார்ந்த பானங்கள் (Milk based beverages)

பால் என்பது எல்லா வயதினருக்கும் ஏற்ற சரியான ஆரோக்கிய உணவு ஆகும். இது அப்படியே சூடாகவோ அல்லது குளிர்ச்சியாகவோ பரிமாறலாம். இவை இனிமை மற்றும் (Soothing) ஊட்டமளிக்கும் பானமாகக் கருதப்படுகிறது.

புகைபடம் 4.44 நறுமணம் சேர்க்கப்பட்ட பால்

i. நறுமணம் சேர்க்கப்பட்ட பால் (Flavoured milk)

இது பாஸ்டுரைசேஷன் மற்றும் ஹோமோஜினைஸ்டு (Homogenized) செய்யப்பட்ட பாலுடன் பல்வேறு நிறங்கள் மற்றும் நறுமணப் பொருட்கள் சேர்க்கப்பட்டு தயாரிக்கப்படுகிறது. இது பாலின் நிறம் மற்றும் வாசனையை மேம்படுத்துகிறது (எ.கா. பாதாம் பால்)

பாலுடன் வாழைப்பழக் கூழ் மற்றும் மாம்பழக்கூழ் போன்றவை சேர்க்கப்பட்டு வாழைப்பழ மில்க் ஷேக் அல்லது மாம்பழ மில்க் ஷேக் தயாரிக்கப்படுகிறது.

ii. நொதிக்க வைக்கப்பட்ட பால் பொருட்கள் (Fermented milk)

புகைபடம் 4.45 தயிர்

நொதிக்க வைக்கப்பட்ட பாலானது லாக்டோஸ் ஒவ்வாமை உள்ள நோயாளிகளுக்குப் பரிந்துரைக்கப்படுகிறது. பாலானது லாக்டோபேசில்லை பாக்டீரியா (Lactobacilli) மூலம் நொதிக்க வைக்கப்பட்டு தயிர் தயாரிக்கப்படுகிறது. தயிரானது நீர் சேர்க்கப்பட்டு அதனுடன் சர்க்கரை பாகு, புதிய பழங்கள், மூலிகைகள் மற்றும் மசாலாக்கள் சேர்த்து இனிப்பாகவோ அல்லது ருசியான பானமாகவோ தயாரிக்கப்படுகிறது.

பானங்களானது அதன் சத்து மதிப்பிற்காகவும், எதிர் ஆக்ஸிஜனேற்ற வினையைத் தடுக்கும் காரணத்திற்காகவும், பசியைத் தூண்டவும், புத்துணர்வு மற்றும் இனிமையைத் தருவதற்காகவும் உட்கொள்ளப்படுகின்றன. ஆனால் அதிக அளவு இதனை உட்கொள்ளும்போது உடற்பருமன் மற்றும் பற்சிதைவு போன்ற உடல்நல பிரச்சனைகளுக்கு வழிவகுக்கிறது.

4.3 சாலட்கள் (Salads) – முக்கியத்துவம் மற்றும் வகைகள்

புகைபடம் 4.46 சாலட்

சாலட் என்பது பல்வேறு வகையான பழங்கள், பச்சையான காய்கறிகள் அல்லது சமைத்த காய்கறிகளைக் கொண்டு தயாரிக்கப்பட்டு உண்ணக்கூடிய எண்ணெய் (Edible oil) கொண்டு அலங்கரிக்கப்படும் உணவு வகையாகும். காய்கறிகள் மட்டுமின்றி சமைத்த இறைச்சி, இறால் அல்லது மற்ற மீன் வகைகளைக் கொண்டும் சாலட் தயாரிக்கப்படுகிறது.

பொதுவாக பீட்ரூட், கேரட், வெள்ளரி, வெங்காயம், முள்ளங்கி மற்றும் தக்காளி போன்ற காய்கறிகள் உபயோகிக்கப்படுகின்றன. சாலட்கள் இலை காய்கறிகளான பச்சை மற்றும் ஊதா முட்டைக்கோஸ், குடைமிளகாய், கொத்தமல்லி இலை, செலரி, கறிவேப்பிலை, புதினா, லெட்டூஸ் (மலைக்கீரை) மற்றும் ஸ்பினாச் (பசலைக்கீரை) கொண்டும் அலங்கரிக்கப்படுகின்றன. பழவகைகளான ஆப்பிள், வாழைப்பழம், திராட்சை, கொய்யா, மாம்பழம், பப்பாளி, மாதுளை, அன்னாசி மற்றும் தர்பூசணி போன்ற பழங்கள் சாலட் தயாரிக்க சிறந்ததாகும். முளைகட்டிய பயறு வகைகளும் சாலட் தயாரித்தலில் நறுமணத்திற்காகவும் மற்றும் ஊட்டச்சத்து மதிப்பிற்காகவும் சேர்க்கப்படுகின்றன. இந்தியாவில்தயிருடன்கலந்துதயாரிக்கப்படும் காய்கறி சாலட் ரெய்தா (Raita), பச்சடி என்றும் அழைக்கப்படுகிறது. சாலட்களில் பல வகைகள் உள்ளன. அவை கார்டன் சாலட் (Garden salad), கிரீக் சாலட் (Greek salad) டியூனா சாலட் (Tuna salad), ஜாப்பனிஸ் சாலட் (Japanese salad), மற்றும் பீன் சாலட் (Bean salad) போன்றவை பல்வேறு நிகழ்வுகளில் தயாரிக்கப்படுகின்றன.

சாலட்களில் மணமானது வெவ்வேறு வகையான சாலட் டிரஸ்ஸிங்கை சேர்ப்பதன் மூலம் மாறுபடுகிறது. கிரீம் (Cream), ஆலிவ் எண்ணெய் (Olive oil), மயோனைஸ் (Mayonnaise), வினிகர் (Vinegar), மிளகு மற்றும் தயிர் போன்ற நொதிக்க வைக்கப்பட்ட பால் பொருட்கள் (Fermented milk) ஆகியவை சாலட் டிரஸ்ஸிங்குகளாகப் (Salad dressing) பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

சாலட் (Salad)

சாலட் என்பது தொடக்க உணவாகவோ, பக்க (இணை) உணவாகவோ பரிமாறப்படுகிறது. இனிப்பு பழங்களுடன் ஐஸ்கிரீம், ஜெலாட்டின் அல்லது அடிக்கப்பட்ட கிரீமுடன் (Whipped cream) சேர்த்து டெசர்ட்டாக சாலட்கள் பரிமாறப்படுகிறது.

4.3.1 சாலட்களின் முக்கியத்துவம்

1. சாலட், உணவு பரிமாறுதலில் ராஜா அல்லது இளவரசனாகக் கருதப்படுகிறது. ஏனெனில் இது சத்து மிகுந்த உணவாகும்.

FSM_TAM_Chapter 04.indd 124 11-01-2022 14:17:52

2. இது பசியைப் போக்குகிறது.
3. சாலட்களில் நார்ச்சத்து நிறைந்திருப்பதால் உண்ட நிறைவை ஏற்படுத்துகிறது (Feeling of fullness)
4. இவை பல்வேறு வைட்டமின்களைக் கொண்டிருப்பதால் மன அழுத்தம் இல்லா வாழ்விற்கு (Stress free life) உதவுகிறது.
5. முளைகட்டிய பயறுகளை சேர்ப்பதால் வைட்டமின் அளவை அதிகரித்து பயறுகளில் உள்ள புரதத்தை எளிதில் ஜீரணிக்க செய்கிறது.
6. ஒரே வகையான பழங்கள் அல்லது காய்கறிகளை வெவ்வேறு அளவுகளில் சேர்த்து வெவ்வேறு வகையான சாலட்களை தயாரிப்பதன் மூலம் ஒரே வகையான உணவுத் திட்டத்தினை (Monotonous) பயன்படுத்துதலை மாற்றியமைக்கிறது.
7. சாலட்களை எளிதாகவும், தனிப்பட்ட நபரின் விருப்பத்திற்கேற்பவும் தயாரிக்க இயலும்.
8. சாலட் தயாரிப்பிற்கான கண்டிப்பான விதிமுறைகள் ஏதும் இல்லை. இது எளிதில் கிடைக்கும் காய்கறிகளைப் பொறுத்து தயாரிக்கலாம்.
9. சாலட்கள் கண்களைக் கவரக் கூடியதாகவும்மற்றும்சுவையானதாகவும் தயாரிக்கப்படுகின்றன.

4.3.2 சாலட்களின் வகைகள்

i. க்ரீன் சாலட் (அல்லது) கார்டன் சாலட் (Green or garden salad)

கிரீன் சாலட் சாதாரணமாகக் கிடைக்கும் பச்சை காய்கறிகளையும், கீரைகளையும் கொண்டு தயாரிக்கின்றனர். பொதுவாக உபயோகப்படுத்தப்படும் காய்கறிகளாவன வெங்காயம், தக்காளி, செலரி, கேரட், காளான், பார்ஸ்லி (Parsley), வெள்ளரி, பீட்ரூட், மிளகு, ஆலிவ்கள் மற்றும் பெர்ரிகள் (Berries) கொட்டைகள் மற்றும் எண்ணெய் வித்துக்கள், சுவை மற்றும் நல்ல தோற்றத்திற்காக சேர்க்கப்படுகின்றன. இலை வகைகளான புதினா, கொத்தமல்லி மற்றும் லெட்டூஸ் போன்ற மூலிகைகள் சேர்க்கப்பட்டு ஏற்புத்தன்மை மேம்படுத்தப்படுகிறது.

ii. பவுண்டு சாலட் (Bound Salad)

இவை பார்பிக்கியூக்களுக்காக (Barbecues) மிகவும் கெட்டியாக மயோனைஸ் சேர்த்து தயாரிக்கப்படுகிறது. இதன் கெட்டித்தன்மையால் இது தன் உருவத்தை நிலைநிறுத்துகிறது. எனவே இது ஐஸ்கிரீம் ஸ்கூப்பர் கொண்டு உருண்டையாக எடுக்கப்பட்டு பரிமாறப்படுகிறது.

இது சாண்ட்விச் தயாரிப்பில் நிரப்புப் பொருளாகப் பயன்படுத்தப்படுகிறது. அசைவ உணவுகளான டியூனா மீன் (Tuna fish), கோழி இறைச்சி, முட்டை போன்ற உணவுப்பொருட்கள் இந்த தயாரிப்பிற்கு பயன்படுத்தப்படுகின்றன. மேலும் உருளைக்கிழங்கும் பயன்படுத்தப்பட்டு பவுண்டு சாலட்கள் தயாரிக்கப்படுகின்றன.

iii. முக்கிய உணவின் போது வழங்கப்படும் சாலட் (Main course salad)

இந்த சாலட்கள் புரதச் சத்து நிறைந்த உணவுப் பொருட்களான டியூனா (Tuna), ஆயிஸ்டர் (Oyster), மீன் வகைகளான நண்டு, இறால் (Shrimp), கோழி இறைச்சி அல்லது மாமிச உணவுகளைக் கொண்டு தயாரிக்கப்படுகிறது. இவை பசியைத் தூண்டுவதற்காக பரிமாறப்படுகின்றன.

இது பொதுவாக இரவு உணவு சாலட் என்று அழைக்கப்படுகிறது. சாலட் தயாரிப்பிற்கு முன் உணவுப் பொருட்கள்

சில சமயம் பொரிக்கப்படுகின்றன அல்லது தீயில் வாட்டப்படுகின்றன. சாலட் தயாரிக்க முக்கியமாக கடல் உணவுகள் தேர்ந்தெடுக்கப்படுகின்றன. இந்த சாலட்கள் தேவை மற்றும் விருப்பத்திற்கு ஏற்றவாறு முக்கிய மூலப்பொருட்களை மாற்றி பலவகைகளில் தயாரிக்கப்படுகின்றன.

iv. பழ சாலட் (Fruit salad)

புகைபடம் 4.47 பழ சாலட்

இவ்வகை சாலட்கள் டப்பாக்களில் அடைக்கப்பட்ட அல்லது புதிய பழங்கள் அல்லது உலர்ந்த பழங்களைக் கொண்டு தயாரிக்கப்படுகிறது. புதிய பழங்களான ஆப்பிள், ஆரஞ்சு, மாம்பழம், வெண்ணெய் பழம் (Avacado), வாழைப்பழம் மற்றும் அன்னாசி பழம் போன்றவை பயன்படுத்தப்படுகின்றன. உலர்ந்த பழங்களான அத்திப்பழம் (Fig), பேரீச்சம்பழம் (Dates) மற்றும் உலர்ந்த திராட்சை (Raisins) போன்றவை சுவை, தோற்றம் மற்றும் சத்து மதிப்பினை அதிகரிக்க சேர்க்கப்படுகிறது. பழ சாலட்கள் பரிமாறப்படும்போது அதன் மேற்பகுதியில் ஐஸ்கிரீம் சேர்த்து அல்லது பால் கலந்த கஸ்டர்டு கொண்டு சாலட்டின் ஏற்புத் தன்மை மேம்படுத்தப்படுகிறது. இது முக்கிய உணவிற்குப் பிறகு டெஸர்ட்டாகப் பரிமாறப்படுகிறது.

4.4 காய்கறி மற்றும் பழங்களை செதுக்குதல் (Vegetable and Fruit Carvings)

புகைபடம் 4.48 காய்கறி மற்றும் பழங்கள் செதுக்குதல்

செதுக்குதல் என்பது மூலப்பொருளிலுள்ள தேவையற்ற அதிகப்படியானவைகளை நீக்கி ஒரு பொருளை வடிவமைக்கும் செயலாகும். இந்த செதுக்கும் செயலானது தன் வடிவத்தை நிலைநிறுத்தும் எந்த ஒரு மென்மையான பொருளின் மீதும் செய்ய முடியும். பொதுவாக செதுக்குதல் என்பது களிமண், காய்கறிகள், பழங்கள் மற்றும் உருக்கப்பட்ட கண்ணாடி போன்றவைகளில் இருந்து பல்வேறு உருவங்களை செய்தல் ஆகும். இவை மென்மையாக வளையக்கூடிய தன்மையில் இருக்கும்போது வெவ்வேறு வடிவங்களில் உருவாக்கப்பட்டு பின் கடினமாகும் போது தன் வரையறுக்கப்பட்ட வடிவத்தை அடைகின்றன. இதற்கு பொதுவாக உபயோகிக்கப்படும் பழங்களாவன, தர்பூசணி, ஆப்பிள், அன்னாசிப்பழம் மற்றும் காய்கறிகளான கேரட், முள்ளங்கி, வெள்ளரி, பீட்ரூட், மஞ்சள் பூசணி மற்றும் தக்காளி.

பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகளை செதுக்குதல் என்பது ஒரு பழங்கால முறை. இது பல தலைமுறைகளைக் கடந்து வந்துள்ளது. இந்த பழங்கால கலையானது,

FSM_TAM_Chapter 04.indd 126
11-01-2022 14:17:56

கடவுள், குரு, விருந்தினர், திருமணம் மற்றும் அரச சடங்குகளில் உணவு பரிமாறுதலின்போது பயன்படுத்தப்பட்டது. பழங்களை செதுக்குவதற்கு முன் தேவையான அனைத்து மூலப்பொருட்களையும் தயாராக வைத்தல் அவசியம். பல வகையான காய்கறிகள் மற்றும் பழங்கள் செதுக்குதலில் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

4.4.1 செதுக்குதலுக்குப் பயன்படுத்தப்படும் உபகரணங்கள்

புகைபடம் 4.49 செதுக்கும் உபகரணங்கள்

பூக்கள் மற்றும் பறவைகளின் மாதிரி வடிவமைப்புகள் செதுக்குதலுக்குப் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. இந்த வடிவமைப்புகள் எளிதானதாகவோ அல்லது சிக்கலானதாகவோ இருக்கும். இவை உணவை அலங்கரிக்க பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

1. **பேனா:** செதுக்க வேண்டிய வடிவங்களையும் பொருளின் எல்லைக் கோட்டினையும் வரையப் பயன்படுகிறது.
2. **செதுக்கும் கத்தி (Carving knife):** சிக்கலான வடிவங்களை செதுக்கப் பயன்படுகிறது.

புகைபடம் 4.50 செதுக்கும் கத்தி

3. **நவீன தோலுரிக்கும் கருவி (Peel zester):** பழங்களின் மேல் தோலை (Pericarp) நீக்கப் பயன்படுகிறது.
4. **லெமன் பெல்லர் (Lemon beller):** பழங்களின் சதைப்பகுதியைக் குடைந்து பந்து போல் எடுக்கப் பயன்படுகிறது.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

'U' வடிவிலான அழகுபடுத்தும் கருவி (U shaped garnishing tool): இது பழத்தின் மேல் தோலை நீக்கி ஒரு குறிப்பிட்ட கருத்தைக் காட்டும் சிக்கலான வடிவங்களை உருவாக்க உதவுகிறது.

4.4.2 செதுக்குதலின் வகைகள் (Types of Carving)

செதுக்குதலில் இரண்டு வகைகள் உள்ளன.

i. **தோலை செதுக்குதல் (Skin carving):** இந்த வகை செதுக்குதலில் மேல் தோல் மட்டும் உரிக்கப்பட்டு உட்புற சதைப்பகுதியின் நிறம் தெரியுமாறு செதுக்கப்படுகிறது. இது ஒரு தனித்துவமிக்க செதுக்கும் கலையாகும். இதன் மூலம் இரண்டு வகையான தோல் நிறங்கள் பெறப்படுகின்றன.

புகைபடம் 4.51 தோலை செதுக்குதல்

ii. **முப்பரிமாண செதுக்குதல் (Three Dimensional Carving):** இந்த வகை செதுக்குதலில் பழங்கள் முப்பரிமாண தோற்றத்தைப் பெறும் வகையில் வெட்டப்படுகின்றன. இந்த நுட்பமான முறையில் அதிகமாகப் பூக்கள் வடிவமைக்கப்படுகின்றன. செதுக்குவதற்கு முன் செதுக்க வேண்டிய வடிவத்தை பொருளின் மேற்பரப்பில் வரைதல் வேண்டும். இதற்கு அதிக நேரம் மற்றும் கவனம் தேவைப்படுகிறது. செதுக்குதலின் வகை மற்றும் தேவைக்கு ஏற்ப பொருத்தமான பழங்கள் தேர்ந்தெடுக்கப்படுகின்றன. செதுக்கப்பட்ட பொருட்களை காட்சிக்கு வைக்கும் முன் உறுதியான அமைப்பைப் பெற அவை குளிரூட்டப்பட வேண்டும்.

புகைபடம் 4.52 முப்பரிமாண செதுக்குதல்

4.4.3 செதுக்குவதற்கு முன் கருத்தில் கொள்ள வேண்டியவை

1. செதுக்குதலுக்கு முன் பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகள் நன்றாக கழுவப்பட வேண்டும்.
2. செதுக்குவதற்கு எப்போதும் துருப்பிடிக்காத ஸ்டெயின்லெஸ் ஸ்டீல் கத்திகளை உபயோகிக்க வேண்டும். மற்ற இரும்புக் கத்திகள் நிற மாற்றத்தினை ஏற்படுத்தும்.
3. பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகளை செதுக்கும் போது சத்துக்கள் வீணாவது குறைக்கப்பட்டு நேர்த்தியாக செதுக்குதல் வேண்டும்.
4. செதுக்குதலுக்குத் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்ட வடிவமானது நிகழ்ச்சியின் மையக்கருத்திற்கு ஏற்றவாறு இருத்தல் வேண்டும்.
5. பயன்படுத்தப்படும் காய்கறிகளை குளிர்ந்த நீரிலோ அல்லது சாஸிலோ மூழ்க வைத்து தேவைக்கேற்றவாறு நேர்த்தியாக நறுக்குதல் வேண்டும்.
6. உணவு வகைகளுக்கு ஏற்றவாறு காய்கறிகளை சரியாக தேர்வு செய்ய வேண்டும்.
7. செதுக்கும்போது காய்கறி மற்றும் பழங்களின் வடிவம் பாதிக்கப்படுவதையும், காயங்கள் ஏற்படுதலையும் தவிர்ப்பதில் அதிக கவனம் செலுத்த வேண்டும்.

4.4.4 செதுக்குதலுக்கான காய்கறிகள் மற்றும் பழங்களை தேர்வு செய்தல்

அனைத்து வகையான காய்கறிகள் மற்றும் பழங்களும் தனித்தன்மையான குணங்களைப் பெற்றுள்ளன. எனவே

அதன் இயல்பிற்கு ஏற்றவாறு அதனை தேர்ந்தெடுத்தல் வேண்டும்.

புகைபடம் 4.53 காய்கறி செதுக்குதல்

1. **கேரட்** தொடுவதற்கு உறுதியாகவும், நேராகவும் அடர்ந்த நிறத்துடனும் மற்றும் எல்லா அளவுகளிலும் தேர்ந்தெடுக்கலாம்.
2. **முள்ளங்கி** புதியதாகவும், உறுதியாகவும், உருண்டை வடிவில், வெடிப்புகள் ஏதுமின்றி இருக்க வேண்டும். எப்பொழுதும் நடுத்தர அளவுள்ள முள்ளங்கியைப் பயன்படுத்த வேண்டும்.
3. **வெள்ளரிக்காய்** பச்சை நிறத்துடன், நேராக, உறுதியாக நடுத்தர அளவுடன் இருக்க வேண்டும்.
4. **தக்காளி** உறுதியான, சீரான, உருண்டை வடிவத்துடன் சிதைவுகள் இன்றி இருக்க வேண்டும்.
5. **பூசணிக்காய்** தடித்து, உறுதியாக, கடினமான மேற்பரப்புடன் இருக்க வேண்டும்.
6. **முட்டைக்கோஸ் மற்றும் சீன முட்டைக்கோஸ்** புதியனவாகவும், கனமாகவும் இருக்க வேண்டும். நடுத்தர அளவிலான முட்டைக்கோஸை செதுக்குவதற்கு பயன்படுத்தலாம்.
7. **பப்பாளி** நீளமாகவும் அதிக சதைப்பற்றுடனும் இருக்க வேண்டும். பகுதி அளவு பழுத்த பப்பாளி பழங்கள் செதுக்குவதற்கு சிறந்ததாகும்.
8. **தர்பூசணி** புதியனவாகவும், உருண்டை வடிவத்துடன் மேற்பரப்பில் காயங்களின்றி இருத்தல் வேண்டும்.
9. **ஆப்பிள்** பளபளப்பான சிவப்பு நிறத்துடன், புதியதாகவும் வெட்டுக்கள் இன்றியும் இருக்க வேண்டும்.

4.5 பனிக்கட்டி செதுக்குதல் மற்றும் வெண்ணெய் செதுக்குதல் (Ice Carving and Butter Carving)

4.5.1 பனிக்கட்டி செதுக்குதல்

பனிக்கட்டி செதுக்குதல் என்பது பனிக்கட்டியினை பனிச்சிற்பங்களாகச் செய்யும் செயல்முறை ஆகும். பனிக்கட்டி இதற்கு மூலப்பொருளாகும். இந்த பனிச்சிற்பங்கள் அலங்காரத்திற்காகவும், நிகழ்ச்சியை தத்ரூபமாக எடுத்துக்காட்டவும் பயன்படுத்தப்படுகிறது. சிற்பங்களின் ஆயுட்காலம் மிகவும் குறைவு. அதாவது சில நிமிடங்கள் முதல் 6-8 மணி நேரம் அல்லது அதிகப்படியாக 2 நாட்கள் ஆகும். எனவே இவை சிறப்பு நிகழ்ச்சிகளுக்கும்,

புகைபடம் 4.54 பனி செதுக்குதல்

ஆடம்பர கொண்டாட்டங்களுக்கும் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. இவை சுற்றுப்புற வெப்பநிலையினாலும், உபகரணங்களிலிருந்து வெளிவிடப்படும் அதாவது நிகழ்ச்சிகளில் பயன்படுத்தப்படும் மின்சார விளக்குகளால் வெளிவிடப்படும் வெப்பநிலையினாலும் பாதிக்கப்படுகின்றன.

1. பனிக்கட்டி செதுக்குதலின் பயன்கள்

- அழகான பனிச்சிற்பங்கள் உணவுப்பொருளின் வடிவங்களாக அதாவது மீன், பழங்கள் அல்லது அன்னப்பறவை, குதிரை போன்று செதுக்கப்பட்டு பெரிய உணவு விடுதிகளிலும், உணவகங்களிலும், சிறப்பு நிகழ்ச்சிகள் மற்றும் கொண்டாட்டங்களின் போது உபயோகப்படுத்தப்படுகின்றன.
- திருமணங்களின் போது செதுக்கப்படும் பனிச்சிற்பங்களாவன, தம்பதிகளின் பெயர்களை பனியால் செய்யப்பட்ட பலகையில் எழுதுதல், இருதயம் போன்ற அமைப்பை உருவாக்குதல், புறா மற்றும் அன்னம் போன்ற சிற்பங்களை வடிவமைத்தல் ஆகும்.
- மதுபானக்கூடங்கள் மற்றும் அழகு நிலையங்களில் பனிச்சிற்பங்கள் வைக்கப்பட்டு LED விளக்குகள் கொண்டு அலங்கரிக்கப்படுகின்றன.

புகைபடம் 4.55 பனிச் சிற்பம்

- எளிய அளவிலான பனிச்சிற்பங்கள் சுற்றுப்புற வெப்பத்தைக் குறைத்து நிகழ்ச்சி நடக்கும் பகுதியை குளிர்சாதனம் இன்றி குளிர்வித்து நிகழ்ச்சியை சிறப்பாக்குகிறது.

2. பனிச்சிற்பத்தை செய்வது எப்படி?

- **வெட்டுதல்**

பளிங்கு போன்ற தெளிந்த, மாசுபடாத காய்ச்சி வடிகட்டிய நீர் அல்லது இரண்டு முறை கொதிக்கவைக்கப்பட்ட நீர் கொண்டு தயாரிக்கப்பட்ட பனிக்கட்டி இதற்குத் தேவைப்படுகிறது. இரப்பரினால் ஆன மேட் (Rubber mat) இந்தப் பனிக்கட்டியின் அடியில் வைக்கப்படுகிறது. சிறப்பாக வடிவமைக்கப்பட்ட மாதிரிப் படம் கொண்டு செதுக்கப்பட வேண்டிய சிலைகளின் வடிவம் பனிக்கட்டியில் கொண்டு வரப்படுகிறது. அந்த மாதிரியை பனிக்கட்டியின் மேல் வைத்து அழியாத மார்க்கர் பேனா அல்லது ஊசி கொண்டு சிற்பத்தின் வடிவத்தை வரைய வேண்டும்.

பனி செதுக்குபவர் தம் கைகள் குளிரைத் தாங்குவதற்காக உறைகள் அணிய வேண்டும். மேற்புறம் இரப்பரால் ஆன வெப்ப கையுறைகள் (Thermal gloves) பரிந்துரைக்கப்படுகின்றன. ஏனெனில் கையை எளிதாக நகர்த்தி வேலை செய்ய முடியும்.

- **நேர்த்தியாக்குதல் (Refining)**

இந்த தூய்மையாக்கும் வேலையை ஒரு பெரிய உளியைக் கொண்டு ஆரம்பிக்க வேண்டும். பின் சிற்பத்தின் வடிவத்திற்கு ஏற்றாற்போல் உளியின் அளவை மாற்றிக் கொள்ள வேண்டும். அடியில் கனமான பனிக்கட்டியை வடிவமைக்க முதலில் குறைந்த அளவு அழுத்தம் செலுத்தி உளியைப் பயன்படுத்த வேண்டும். பின் சிறிது சிறிதாக அழுத்தத்தை அதிகரித்து சிற்பத்தை செதுக்குதல் வேண்டும்.

மென்மையாக்குதல் (Smoothing)

பனி சிற்பம் செய்தலின் முடிவு நிலை மென்மையாக்குதல் ஆகும். தெளிவான மற்றும் பொருத்தமான வரிகளை சிலையில் ஏற்படுத்த மென்மையாக்குதல் செய்யப்படுகிறது. ஒரு பாத்திரத்தில் சூடான நீர் வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். உலோகத்தால் ஆன வரைக்கோலை சூடான நீரில் மூழ்க வைத்து பின் அதனைக் கொண்டு சிலையை மென்மையாக்கலாம்.

3. பனிச்சிற்பத்தை எவ்வாறு பராமரிக்கலாம்?

வெப்பம் கட்டுப்படுத்தப்பட்ட அறை மட்டுமே பனிச்சிற்பத்திற்கு பாதுகாப்பானது. சுமார் 136 கிலோகிராம் எடையுள்ள பனிச்சிற்பத்திற்கு அறையின் வெப்பநிலையானது 70^0 பாரன்ஹீட்டிற்கு அதிகமாக இருக்கக் கூடாது. இளஞ்சூடான மற்றும் வெப்பமான தட்பவெப்ப காலங்களில் பனிச்சிற்பத்தை அறையின் வெளிப்புறம், சூரிய ஒளி படும் இடங்களில் வைக்கக் கூடாது.

வெப்பம் கட்டுப்படுத்தப்பட்ட அறையில் 136 கிலோகிராம் எடையுள்ள பனிச்சிற்பத்தின் சராசரி ஆயுட்காலமானது ஆறு மணிநேரம் ஆகும். சிற்பத்தின் மொத்த எடையை அதிகரிக்க, அதிக பனிக்கட்டி கொண்டு பனிச்சிற்பத்தை பெரியதாகவும், தடிமனாகவும் செய்யும்போது அதன் ஆயுட்காலமும் நீட்டிக்கப்படுகிறது.

பனி செதுக்குதலுக்குத் தேவையான உபகரணங்கள்

1. பிட் ஷார்ப்பனிங் (Bit sharpening)
2. உளி (Chisel)
3. ஐஸ் சிப்பர் (Ice chipper)
4. ஐஸ் கார்வர் பிக் (Ice carver pick)
5. மிட்டர் ஸா (Mitter saw)
6. நான்கு சக்கரங்களுடைய திருப்பி (Four wheel steer cart)
7. இரண்டு சக்கரங்கள் கொண்ட கை வண்டி (Two wheel dolly)
8. மின் தூக்கி (Lift)

புகைபடம் 4.56 பிட் ஷார்ப்பனிங்

புகைபடம் 4.57 மிட்டர் சா

நகவுளி (gouge) என்பது ஒரு வகையான உளி. இது சிறிய அளவிலான சிற்பங்களை, குறிப்பாக மர வேலைப்பாடுகள், மர கடைசல்கள், பனி சிற்பங்கள் செய்ய உதவுகிறது.

நகவுளி அடுத்தடுத்து வளைவான மேற்பரப்புகளை உருவாக்குகிறது. நகவுளி என்பது பொதுவாக 'U' வடிவ குறுக்கு வெட்டுமுகம் கொண்டது ஆகும்.

4.5.2 வெண்ணெய் செதுக்குதல் (Butter Carving)

வெண்ணெய் செதுக்குதல் என்பது ஒரு கலை. இவை இயற்கையின் சிறப்பான தோற்றத்தைக் காட்டுகிறது. இது மனிதர்கள் மற்றும் விலங்குகளின் வாழ்க்கை முறையை பிரதிபலிக்கிறது. இது ஐக்கிய அமெரிக்க நாடுகளில் மிகவும் பிரபலமானது. இது சமையற்கலை அலங்காரத்திற்கான புஃபே மேசையில் பயன்படுத்தப்படுகிறது. இது பழங்காலத்தில் திபெத், பாபிலோன், ரோம் மற்றும் பிரிட்டனில் தோன்றியது. முதல் தலைசிறந்த வெண்ணெய் செதுக்குதல் 1536-ம் ஆண்டு ஐரோப்பாவில் செய்யப்பட்டது. ஆர்கன்சஸ் (Arkansas) மாநிலத்தின் ஹெலினா (Helena) நகரைச்சேர்ந்தவிவசாயிகரோலின்ஷா புருக்ஸ் (Caroline Shaw Brooks) என்பவரால் வெண்ணெய் சிற்பம் வடிவமைக்கப்பட்டு முதன்முதலில் காட்சிப்படுத்தப்பட்டது.

(i) வெண்ணெய் செதுக்குதலை எவ்வாறு செய்வது?

தேவையான பொருட்கள்

1. வெண்ணெய்
2. குளிர்ந்த அறை

புகைபடம் 4.58 வெண்ணெய் செதுக்குதல் – ரோஜா வடிவம்

3. குளிர்ந்த தண்ணீர்
4. கட்டமைப்பை உருவாக்க தேவையான பொருட்கள்
5. சிற்பங்கள் செய்ய தேவையான உபகரணங்கள்
6. உணவுப் பொருட்களில் பயன்படுத்தப்படும் நிறம்

செய்முறை

1. பொருத்தமான வேலை செய்யுமிடம்

அற்புதமான ஒரு வெண்ணெய் சிலை செய்ய அறையின் வெப்பநிலை 32^0 பாரன்ஹீட் இருத்தல் வேண்டும். இல்லையெனில் வெண்ணெய் உருகி விடும்.

2. உட்பொருள் தேர்வு செய்தல்

இயற்கையின் அழகை சித்தரிக்கும் வண்ணம் செதுக்குதலின் உட்பொருளானது புத்திசாலித்தனமாக தேர்வு செய்யப்பட வேண்டும்.

3. வெண்ணெயை குளிர்ந்த நீரில் மூழ்க வைத்தல்

செதுக்கப்பட்ட வெண்ணெய் சிற்பமானது மென்மையான அமைப்பை பெற வெண்ணெயை குளிர்ந்த நீரில் அமிழ்த்தி எடுக்க வேண்டும். இதனால் அதிலுள்ள மாசுகள் நீக்கப்படுகின்றன. எனவே மிகச்சரியான சிற்பம் கிடைக்கப்பெறுகிறது.

4. கட்டமைப்பை உருவாக்குதல்

செதுக்குதலுக்கு முன் கட்டமைப்பை உருவாக்குதல் அவசியமாகும். இதுவே செதுக்குதலுக்கு அடித்தளமாக அமைகிறது. ஆரம்ப காலங்களில் இதற்கு மூங்கில் பயன்படுத்தப்பட்டது. தற்பொழுது மரத்தினால் அல்லது உலோகத்தினால் கட்டமைப்புகள் செய்யப்படுகின்றன.

5. கைகளைக் குளிர்ந்த நீரில் நனைத்தல்

செதுக்கும்போது நம் உடலின் வெப்பநிலையால் வெண்ணெய் உருகுவதைத்

FSM_TAM_Chapter 04.indd 132 11-01-2022 14:18:04

தடுப்பதற்காக மரத்துப்போகும் அளவிற்கு கைகளை குளிர்ந்த நீரில் நனைத்தல் வேண்டும்.

6. வெண்ணெயைப் பிசைதல்

வெண்ணெயை மென்மையாகவும், வழவழப்பாகவும் காற்றுக் குமிழ்கள் இல்லாதவாறு நன்றாக பிசைதல் வேண்டும். இல்லையெனில் இறுதி தயாரிப்பானது அதனுடைய உண்மையான தோற்றத்தைக் கொண்டிருக்காது. சிற்பத்தின் தோற்றத்தை மேம்படுத்த வர்ணக்கலவை அல்லது நிறமிகள் சேர்க்கப்படுகிறது.

7. அடிப்பகுதியில் வெண்ணெயை சேர்த்தல்

செதுக்குதல் ஆரம்பிப்பதற்கு முன் வெண்ணெயைக் கொண்டே அடித்தளத்தை அமைக்க வேண்டும். ஏனெனில் இது திடமான அடித்தளமாக அமையும். வேலையை சுலபமாக்க கைகள் குளிர்ந்த நீரில் நனைக்கப்பட்டு மரத்து இருக்க வேண்டும்.

8. நுட்பமான வடிவமைப்பை உருவாக்குதல்

நுட்பமான வடிவமைப்பு தேவையான உபகரணங்களைப் பயன்படுத்தி தயாரிக்கப்படுகிறது. கொழுப்பினை வடிவமைக்கத் தேவையான கருவிகளைக் கொண்டு (Tallow tools) நுட்பமான வடிவமைப்புகள் உருவாக்கப்படுகின்றன. தேவையான உபகரணங்கள் மற்றும் செதுக்கும் கத்திகளைப் பயன்படுத்தி சீரான அமைப்பு மற்றும் சிற்பத்தின் முழுமையான தோற்றத்தை வடிவமைக்க வேண்டும்.

9. செதுக்கப்பட்ட சிற்பங்களை குறைந்த வெப்பநிலை உள்ள அறைகளில் சேமித்தல்

செதுக்குதல் முடிவுற்றவுடன் அந்த சிற்பத்தை குளிர்ந்த அறையில் சேமித்தல் வேண்டும்.

(ii) வெண்ணெய் செதுக்குதலின் நன்மைகள்

1. சாதாரண மனிதனின் வாழ்வை சித்தரிக்கும் விதமாக புதிய சிற்பங்கள் வடிவமைக்க முடியும்.
2. புதுமையான சிந்தனைகள் மூலம் கற்பனைத் திறனை விரிவாக்க முடியும்.

(iii) வெண்ணெய் செதுக்குதலில் உள்ள குறைபாடுகள்

1. வெண்ணெய் செதுக்க திறமையான நபர்கள் தேவை.
2. வெப்பநிலையை சரியான அளவில் பராமரிக்க வேண்டும். இல்லையெனில் வெண்ணெய் உருகிவிடும்.
3. வெண்ணெய் செதுக்குவதற்கு தனிப்பட்ட உபகரணங்கள் தேவை
4. இது விலையுயர்ந்தது ஆகும்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

வெண்ணெய் செதுக்குவதற்கு முன் கவனிக்க வேண்டிய காரணிகள்

- அறையின் வெப்பநிலை 32^{0} பாரன்ஹீட் இருத்தல் வேண்டும்.
- பனிக்கட்டி மிதக்கும் குளிர்ந்த நீரில் வெண்ணெயை மூழ்க வைத்தல் வேண்டும்.
- அடித்தளம் நன்றாக அமைய கட்டமைப்பை உருவாக்கும் மாதிரி உறுதியாகவும் திடமானதாகவும் இருக்க வேண்டும்.
- செதுக்குவதில் நன்றாக பயிற்சி பெற்ற பின் சிற்பம் செய்தல் வேண்டும்.
- வெண்ணெய் உருகாமல் இருக்க வெப்பநிலையை எப்பொழுதும் சரியான அளவில் பராமரிக்க வேண்டும்.

FSM_TAM_Chapter 04.indd 133 11-01-2022 14:18:05

(iv) வெண்ணெய் செதுக்குவதற்குத் தேவையானவை

1. மரத்தாலான அச்சுக்கள்
2. குளிர்பதன அறைகள்
3. மரத்தாலான அல்லது உலோகத்தால் செய்யப்பட்ட மாதிரி வடிவம் (Wire armature)

பனி செதுக்குதல் மற்றும் வெண்ணெய் செதுக்குதலின் ஆயுட்காலம் மிகவும் குறைவாக இருந்தாலும் இவை மிகவும் கவரக்கூடிய கலை வேலைப்பாடுகளைக் கொண்டது. இந்த சிற்பங்கள் குளிர்ச்சியைத் தருவதால் நிகழ்ச்சி நடக்கும் இடத்தின் மொத்த சூழலை மேம்படுத்தும்.

A-Z கலைச்சொற்கள்

ஜெல் ஸ்பான்ஞ் (Gel sponge)	:	கேக் மேம்படுத்தும் ஜெல் கொண்டு தயாரிக்கப்பட்ட முட்டையில்லாத ஸ்பான்ஞ் கேக்
ஜீனோஸ் ஸ்பான்ஞ் (Genoese sponge)	:	இது இத்தாலியில் உள்ள ஜீனோவா நகரில் தயாரிக்கப்பட்டது. காற்றேற்றம் செய்ய வேதிப்பொருட்களைப் பயன்படுத்தாமல் கலக்கும்போது காற்றை உட்செலுத்தி கலவைக்கு கன அளவு அளிக்கப்படுகிறது.
மிராங் (Meringue)	:	முட்டையின் வெள்ளைக் கருவையும், சர்க்கரையும் சேர்த்து மொறுமொறுப்பாகும் வரை அவனில் சுட்டு தயாரிக்கப்படும் இனிப்பு
டிகேஃபினேட்டடு (Decaffeinated)	:	காபி கொட்டையில் உள்ள கஃபைனை நீக்குதல்
பெர்கோலேஷன் (Percolation)	:	திரவமானது வடிகட்டும் குழாயின் வழியே மெதுவாக செல்லும் செயல்முறை
பார்பிகியூ (Barbecues)	:	திறந்த வெளியில் கம்பி அடுக்குகளில் வைத்து நெருப்பில் சுட்டு தயாரிக்கப்படும் அசைவ உணவு
ஸ்கிரேப் (Scrape)	:	ஒரு பொருளில் அல்லது அதன் மேற்பரப்பில் உள்ள தேவையற்ற பொருட்களை நீக்குதல்
ப்ரூஸ் (Bruises)	:	நிறமாற்றம் / காயம்
வயர் ஆர்மெச்சூர் (Wire armature)	:	களிமண் அல்லது மற்ற பொருட்களைக் கொண்டு கட்டமைப்பை உருவாக்கப் பயன்படுத்தப்படும் உலோகத்தாலான மாதிரி வடிவம்
மோட்டிஃப் (Motif)	:	ஒரு அலங்கார வடிவம்
ஃப்ரெஞ்ச் டிரஸ்ஸிங் (French dressing)	:	ஆலிவ் எண்ணெய் மற்றும் வினிகர் கலந்த சாலட் அலங்காரம். தக்காளி கூழ், கெட்ச்சப், ப்ரௌன் சர்க்கரை, மிளகு மற்றும் உப்பு கலவை
பின்ட் (Pint)	:	இது திரவத்தை அளக்க உதவும் ஒரு அளவீடு, 1 பின்ட் என்பது அரை லிட்டர் திரவத்திற்கு சமமாகும் (1 pint = 0.473l).

இணையத்தில் தேட

- https://www.youtu.be/VjcgUfx_BWs
- https://www.youtu.be/1yWBM9zK8PO
- *https://www.youtu.be/pZwRsFbBs3E*
- https://www.youtu.be/ONAWGLqaOT8
- https://www.youtu.be/*P5Nr3hQBmF4*
- https://www.youtu.be/hK18ubxons8
- www.asian-recipe.com/methods/fruit-vegetable-carving.html.

மாணவர் செயல்பாடு

- பல்வேறு வகையான கேக் அலங்கார படங்கள் சேகரித்து ஆல்பம் தயாரித்தல்.
- காய்கறி மற்றும் பழங்களை செதுக்கி கண்காட்சியில் வைத்தல்.
- சந்தையில் கிடைக்கும் பலவகையான பழ பானங்களைக் கண்டறிந்து அதன் நன்மை தீமைகளை அறிதல்.
- பல்வேறு நாடுகளில் தயாரிக்கப்படும் பலவகையான சாலட்களை அட்டவணைப்படுத்துதல்.

ஆசிரியர் செயல்பாடு

- பாரம்பரிய பானங்களைத் தயாரிக்கும் முறைகளை செய்து காட்டுதல்.
- அருகிலுள்ள அடுமனைக்கு மாணவர்களை அழைத்துச் சென்று கேக் அலங்காரம் செய்தலைக் காட்டுதல்.
- அழுத்த கொதிகலன் கொண்டு எளிய கேக் தயாரிக்கும் முறையை செய்து காண்பித்தல்.

X5KDW

வினாக்கள்

I. சரியான விடையைத் தேர்ந்தெடுத்து எழுதுக. (1 மதிப்பெண்கள்)

1. கேக் தயாரித்தலில் பயன்படுத்தப்படும் ஒரு முக்கிய மூலப்பொருள் ___________

அ) வாசனைப் பொருள்

ஆ) உலர்ந்த பழங்கள்

இ) மாவு

ஈ) துகள்கள்

FSM_TAM_Chapter 04.indd 135 11-01-2022 14:18:05

2. கேக் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தப்படும் மாவின் வகை ____________
   அ) கடினமான மாவு
   ஆ) மென்மையான மாவு
   இ) நடுத்தர மாவு
   ஈ) மென்மையான மற்றும் நடுத்தர மாவு கலந்த கலவை

3. பின்வருவனவற்றுள் ஒன்று திரவச்சர்க்கரை அல்ல ____________
   அ) தேன்
   ஆ) வெல்லப்பாகு
   இ) துகளாக்கப்பட்ட சர்க்கரை
   ஈ) இன்வர்ட் சர்க்கரை

4. சீரான மற்றும் வெட்டும் விளிம்புகள் இல்லாத மழுங்கிய கத்தி ____________ என அழைக்கப்படுகிறது.
   அ) ரொட்டி கத்தி
   ஆ) தட்டையான கத்தி
   இ) வெட்டும் கத்தி
   ஈ) செதுக்கும் கத்தி

5. கேக்கின் மேற்பகுதி பொன்னிறமாக மாறும் நிகழ்வின் பெயர் ____________
   அ) பிரௌனிங்
   ஆ) காரமலைசேஷன்
   இ) டெக்ஸ்டிரினைசேஷன்
   ஈ) ஜெலாட்டினைசேஷன்

6. கேக் தயாரித்தலில் கூழ்மமாக்க உதவுவது ____________
   அ) சர்க்கரை
   ஆ) கொழுப்பு
   இ) முட்டை
   ஈ) உப்பு

7. பின்வருவனவற்றுள் ஒன்று கேக்கின் வெளிப்புற பண்பு ஆகும்.
   அ) இழை அமைப்பு
   ஆ) கன அளவு
   இ) உட்புற நிறம்
   ஈ) சுவை

8. பின்வருவனவற்றுள் ஒன்று கேக்கின் உட்புற பண்பு ஆகும்.
   அ) தொடுதன்மை
   ஆ) மேற்புறத்தின் நிறம்
   இ) பொலிவு
   ஈ) மேற்புறத்தின் தன்மை

9. பொதுவாக பானங்கள் தயாரிக்க உதவும் அடிப்படை மூலப்பொருள் எது?
   அ) சர்க்கரை
   ஆ) தண்ணீர்
   இ) பால்
   ஈ) பழங்கள்

10. உலகில் 50 சதவிகிதம் காபி உற்பத்தி செய்யப்படும் இடம் ____________
   அ) பிரேசில்
   ஆ) தமிழ்நாடு
   இ) கர்நாடகா
   ஈ) சீனா

11. பின்வருவனவற்றுள் ஒன்று காபியில் கலப்படம் செய்ய பயன்படுத்தப்படுவதில்லை.
   அ) சிக்கரி
   ஆ) செர்ரிப்பழத்தின் தோல்
   இ) புளியங்கொட்டை
   ஈ) காபி கொட்டைகள்

12. தாவரத்தின் ____________ பகுதி தேநீர் தயாரிக்கப் பயன்படுகிறது.
   அ) கொட்டைகள்
   ஆ) மொட்டு மற்றும் முதல் இரண்டு இலைகள்

FSM_TAM_Chapter 04.indd 136 11-01-2022 14:18:05

www.tnschoolbooks.in

இ) முதிர்ந்த இலைகள்

ஈ) பூக்கள்

13. பழ ஸ்குவாஷில் உள்ள பழச்சாற்றின் அளவு ____________ சதவிகிதம் ஆகும்.

அ) 10

ஆ) 15

இ) 20

ஈ) 25

14. பால் பானங்கள் ____________ ஆகப் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

அ) புத்துணர்ச்சி அளிப்பவை

ஆ) இதமளிப்பவை மற்றும் சத்துக்களை அளிப்பவை

இ) ஊக்கமளிப்பவை

ஈ) பசி தூண்டுபவை

15. நொதிக்க வைக்கப்பட்ட பால் பொருட்கள் ___________ நோயாளிக்கு பரிமாறப்படுகிறது.

அ) லாக்டோஸ் ஒவ்வாமை

ஆ) நீரிழிவு

இ) வயிற்றுப் புண்

ஈ) சீறுநீரக செயலிழப்பு

16. உணவு பரிமாறுதலில் ராஜா அல்லது இளவரசனாக ___________ கருதப்படுகிறது.

அ) சாலட்

ஆ) இனிப்பு

இ) பிரதான உணவு

ஈ) சூப்

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

அ) அதிக நார்ச்சத்து

ஆ) அதிக நீர்ச்சத்து

இ) அதிக வைட்டமின்கள்

ஈ) அதிக தாது உப்புக்கள்

18. காய்கறி மற்றும் பழ செதுக்குதலின் முக்கிய நோக்கம் பின்வரும் ஒன்றைத் தவிர

அ) பார்ப்பதற்கு கவரும் வகையில் இருக்க

ஆ) சத்துக்களை அதிகரிக்க

இ) விருந்தினரை கவுரவிக்க

ஈ) பாதுகாக்க

19. முதன் முதலில் சிறந்த வெண்ணெய் செதுக்குதல் எங்கு தோன்றியது?

அ) ரோம்

ஆ) திபெத்

இ) ஐரோப்பா

ஈ) பிரிட்டன்

20. 136 கிலோகிராம் எடையுள்ள பனிச்சிற்பத்தை பாதுகாக்க அறையின் வெப்பநிலை எவ்வளவு இருத்தல் வேண்டும்?

அ) 70^0F

ஆ) 80^0F

இ) 85^0F

ஈ) 90^0F

II. மூன்று வரிகளில் விடையளி (3 மதிப்பெண்கள்)

1. பேக்கிங் செய்யப் பயன்படுத்தப்படும் உபகரணங்களைப் பட்டியலிடு.
2. கேக் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தப்படும் மூலப்பொருட்களை எழுது.
3. கேக் தயாரித்தலில் உப்பின் வேலைகள் யாவை?
4. கேக் கலவையில் பழங்களை சேர்க்கும்போது செய்ய வேண்டிய

FSM_TAM_Chapter 04.indd 137 11-01-2022 14:18:06

www.tnschoolbooks.in

முன்னெச்சரிக்கை நடவடிக்கைகள் யாவை?

5. கேக் தயாரிக்கும் முறைகளை எழுது.
6. கேக் கலவை தயாரிக்கும்போது திரிதலை எவ்வாறு சரி செய்வாய்?
7. கலவை முறையில் கேக்கினை தயாரித்தல் பற்றி எழுது.
8. சர்க்கரை நீர் முறை பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.
9. ஸ்பான்ஞ் கேக் என்றால் என்ன? எடுத்துக்காட்டு தருக.'
10. காபியில் கலக்கப்படும் கலப்பட பொருட்கள் யாவை?
11. கஃபைன் கசப்பை ஏற்படுத்தும் காரணிகள் பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.
12. தேநீரின் வகைகள் யாவை? ஏதாவது ஒரு வகை தேநீர் பற்றி சிறு குறிப்பு எழுதுக.
13. நறுமணச் சுவையுடைய பால் மற்றும் நொதிக்க வைக்கப்பட்ட பால் பொருட்கள் – வரையறு.
14. சாலட் என்பது என்ன? அதன் வகைகளை எழுது.
15. முக்கிய உணவிற்கான சாலட் பற்றி எழுது.
16. செதுக்குதல் – வரையறு.
17. காய்கறி மற்றும் பழங்களை செதுக்க உபயோகிக்கப்படும் உபகரணங்களைப் பட்டியலிடு.
18. பனிச்செதுக்குதலின் மூன்று பயன்களை எழுதுக.
19. பனிச்சிற்பத்தை எவ்வாறு பராமரிப்பாய்?
20. வெண்ணெய் செதுக்குதலின் நன்மை மற்றும் தீமைகள் யாவை?

III. ஒரு பத்தியில் விடையளி (5 மதிப்பெண்கள்)

1. கேக் தயாரித்தலில் மென்மையாக்கும் காரணி மற்றும் பாலின் வேலைகளை எழுது.
2. மாவு – மாவுக் கலவை முறையை விவரி.
3. கொதிக்க வைத்தல் முறை மற்றும் அனைத்து செயல்களும் ஒரே முறையில் செய்யும் முறை பற்றி எழுதுக.
4. பானங்களை வகைப்படுத்தி எடுத்துக்காட்டுகள் தருக.
5. காபி தயாரிக்கும் முறைகளை விவரி.
6. தேயிலையின் வகைகளை எழுதி விளக்கு.
7. சாலட்டின் முக்கியத்துவங்களைப் பட்டியலிடுக.
8. உனது மதிய உணவிற்கு பழ சாலட்டை எவ்வாறு தயாரிப்பாய்?
9. செதுக்குதலின் வகைகளை எழுதி, செதுக்குவதற்கு முன் மனதில் கொள்ள வேண்டிய கருத்துக்களை எழுது.
10. பனிச்சிற்பம் செதுக்குதல் பற்றி குறிப்பு வரைக.

IV. ஒரு பக்க அளவில் விடையளி (10 மதிப்பெண்கள்)

1. பேக்கிங் செய்ய பயன்படுத்தப்படும் உபகரணங்களைப் பற்றி விவரி.
2. கேக் தயாரித்தலில் பயன்படுத்தப்படும் அடிப்படை மூலப்பொருட்களையும் அதன் வேலைகளையும் எழுது.
3. சர்க்கரை – மாவுக்கலவை முறையில் கேக் தயாரித்தலை விவரி.
4. கேக்கின் வெளிப்புற பண்புகள் யாவை? விவரி.

FSM_TAM_Chapter 04.indd 138 11-01-2022 14:18:06

www.tnschoolbooks.in

5. கேக்கின் உட்புற பண்புகளை எழுதி, அதனை விளக்கு.
6. காபி பொடி தயாரித்தலின் செயல்முறைப் படிகளை எழுதுக.
7. பழ பானங்கள் பற்றி விரிவாக எழுதுக.
8. பல்வேறு வகையான சாலட்களைப் பற்றி எழுது.
9. செதுக்குதல் என்றால் என்ன? செதுக்குதலுக்குத் தேவையான காய்கறிகள் மற்றும் பழங்களை எவ்வாறு தேர்வு செய்ய வேண்டும்?
10. வெண்ணெய் செதுக்குதல் எவ்வாறு செய்யப்படுகிறது?

FSM_TAM_Chapter 04.indd 139 11-01-2022 14:18:06

5 உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தரம்

கற்றலின் நோக்கங்கள்

- உணவுப் பாதுகாப்பின் முக்கியத்துவம் பற்றிய அறிவைப் பெறுதல்
- உணவு தர கட்டுப்பாடுகள் பற்றி புரிந்து கொள்ளல்
- உணவுப் பொருட்களில் சேர்க்கப்படும் கலப்படப் பொருட்களைக் கண்டறியும் திறனைப் பெறுதல்

உணவுப் பாதுகாப்பு என்பது உணவினால் ஏற்படும் தொற்றுக்களைத் தடுக்கும் வகையில் உணவைக் கையாளும், தயாரிக்கும் மற்றும் சேமிக்கும் முறையாகும். உணவானது நுண்ணுயிரிகளை பரவச் செய்து அதனை உண்பவர்களுக்கு நோயை ஏற்படுத்தும் அல்லது மரணத்தை விளைவிக்கும். பாக்டீரியா, வைரஸ், மோல்டு (Mould) மற்றும் பூஞ்சைகள் போன்ற நுண்ணுயிரிகள் உணவு கெடுதலுக்கு காரணமாகின்றன. உணவை சுத்தமான முறையில் கையாளும்போது உணவு பாதுகாப்பு சாத்தியமாகிறது.

உலக சுகாதார நிறுவனத்தின்படி (WHO) உணவு சுத்தத்திற்கான ஐந்து முக்கிய கொள்கைகளாவன:

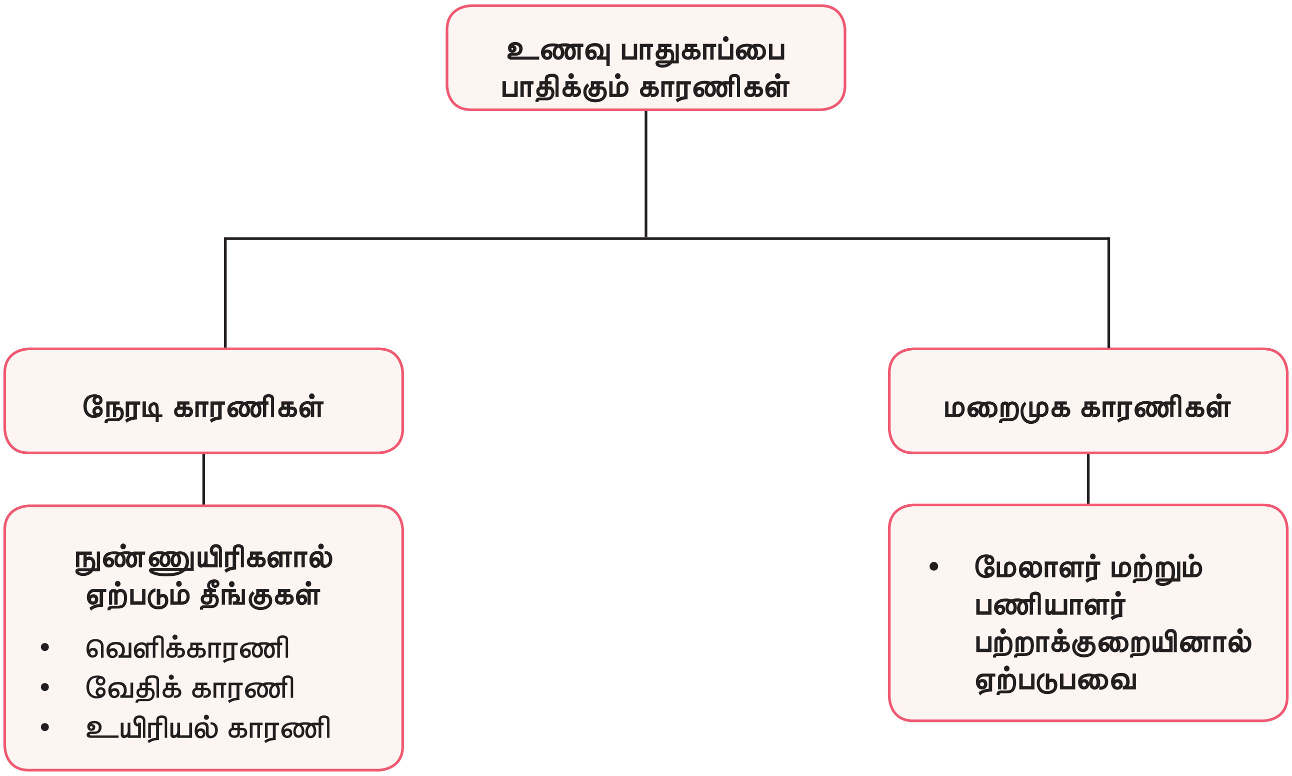
- மனிதர்கள், செல்ல பிராணிகள் மற்றும் பூச்சிகளிடமிருந்து பரவும் நுண்ணுயிரிகளால் உணவு மாசடைவதைத் தடுத்தல்.
- சமைத்த உணவில் மாசடைவதைத் தடுக்க சமைத்த மற்றும் சமைக்கப்படாத உணவுகளை தனித்தனியே சேமித்தல்.
- நுண்ணுயிரிகளை அழிக்கத் தேவையான வெப்பநிலையில், போதுமான கால அளவில் உணவை சமைத்தல்.
- உணவுப் பொருட்களை சரியான வெப்பநிலையில் சேமித்தல்.
- பாதுகாக்கப்பட்ட தண்ணீர் மற்றும் மூலப்பொருட்களை பயன்படுத்துதல்.

5.1 உணவு பாதுகாப்பை பாதிக்கும் காரணிகள்

உணவு பாதுகாப்பினை பாதிக்கும் காரணிகளை இரண்டு பெரும் பிரிவுகளாக வகைப்படுத்தலாம். அவற்றை படம் 5.1-ல் காணலாம்.

நுண்ணுயிரிகளால் ஏற்படும் தீங்குகள் (Microbial hazards)

மனிதனின் தோல், சுத்திகரிக்கப்படாத தண்ணீர், பூச்சிகள், சமைக்கப்படாத உணவுப் பொருட்கள், உணவுக் கழிவுப் பொருட்கள், குப்பைகள் மற்றும் தூசுகள் போன்றவற்றில் உள்ள நுண்ணுயிரிகளே உணவு கெடுவதற்கான மூலகாரணங்கள் ஆகும்.



படம் 5.1 உணவுப் பாதுகாப்பை பாதிக்கும் காரணிகள்

(i) வெளிக்காரணிகள் (Physical hazards)

1. உணவகவளாகம்மற்றும்உபகரணங்கள்

- முறையற்ற மற்றும் சுகாதாரமின்றி கையாளுதல்
- பழுதடைந்த உபகரணங்கள்.

2. மூலப்பொருட்கள்

- தவறான முறையில் மூலப்பொருட்களைக் கையாளுதல்.
- அளவுக்கதிகமாக மூலப்பொருட்களை வாங்கி வைத்தல்.
- காலாவதியான உணவுப் பொருட்களை பயன்படுத்துதல்.

3. உபகரணங்கள் பராமரிப்பு மற்றும் செயல்பாடு

- சரியான முறையில் உபகரணங்கள் வேலை செய்யாமை
- உபகரணங்களின் போதிய பராமரிப்பின்மை
- உபகரணங்களை உபயோகிப்பதற்கான போதிய பயிற்சியின்மை.

(ii) வேதிக்காரணிகள் (Chemical hazards)

- பூச்சிக்கொல்லிகள் / உணவுச் சேர்க்கைகள் மற்றும் உரங்கள்
- சுத்தம் செய்ய பயன்படுத்தப்படும் (Cleaning agents) பொருட்களை தனித்தனியே சேமிக்காமல் இருத்தல்.
- உணவுதிறந்துவைக்கப்பட்டிருக்கும்போது சுத்தப்படுத்துதல் மற்றும் பூச்சிகளைக் கட்டுப்படுத்தும் செயல்களைச் செய்தல்.
- வேதிப்பொருட்களை உற்பத்தியாளர்களின் அறிவுரைப்படி பயன்படுத்தாமல் இருத்தல்.

(iii) உயிரியல் காரணிகள் (Biological hazards)

- உணவுப்பொருட்கள்வைக்கப்பட்டிருக்கும் இடம் முறையாக சுத்தம் செய்யப்படாமல் இருத்தல்.

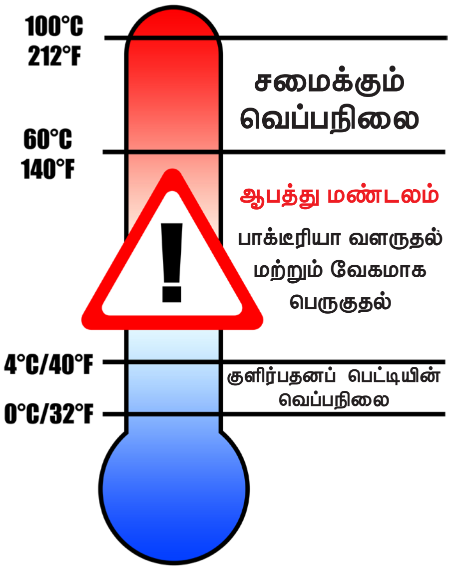
- உணவு மாசடைய காரணமான ஆதாரங்கள் தவிர்க்கப்படாமல் இருத்தல்.
- கண், வாய், மூக்கு இவற்றைக் கையினால் தொடுவதால் தொற்றுக்கள் ஏற்படுதல். கைகளில் உள்ள இரத்தம், உடல் திரவங்கள் போன்றவற்றில் இருந்து பாதுகாக்க கையுறைகள் அணியாமல் இருத்தல்.
- திறந்த காயங்களை தொற்றுக்களிலிருந்து பாதுகாக்க கையுறைகள் அணியாதிருத்தல்.
- நோய் ஏற்படுத்தும் நுண்ணுயிரிகளை (பாக்டீரியாவின் ஸ்போர்களை கூட) நீக்கக் கூடிய வெப்பப்படுத்தும் (Sterilisation) செயல்முறையை கடைபிடிக்காமல் இருத்தல்.
- நோய் தொற்றை தவிர்க்கும் முதன்மை முறையான நீர்ம சோப்பு கொண்டு கைகளை நன்றாக கழுவுதலைப் பின்பற்றாமல் இருத்தல்.
- அனைத்து பயன்பாட்டிற்கும் முன்னும் பின்னும் கைகளை சுத்தப்படுத்தாமல் இருத்தல்.

உணவுப் பாதுகாப்பில் ஏற்படும் தீங்குகளைத் தடுத்தல்

(i) வெப்பநிலை கட்டுப்பாடு (Temperature Control)

உணவை சரியான வெப்பநிலையில் வைத்திருப்பதே உணவு சுத்தத்தின் முக்கிய நோக்கம்.

- உறைய வைக்கப்பட்ட உணவுப் பொருட்களை, பாக்டீரியா அதிக அளவில் விரைவாகப் பெருகும் வெப்பநிலையான 40^0Fமுதல் 140^0F (Danger zone) வைத்திருப்பதைத் தவிர்த்தல்.
- அனைத்து உணவு சேமிப்பு பகுதிகளிலும் வெப்பமானி இருப்பதை உறுதிப்படுத்துதல்.



புகைபடம் 5.2 வெப்பநிலைக் கட்டுப்பாடு

- வெப்பநிலையை கண்காணிப்பதை வழக்கமாக்கிக் கொள்ள வேண்டும்.
- குளிர்பதனப் பெட்டியில் இருந்து எடுக்கப்பட்ட உணவுப் பொருட்களை சமைக்கும் முன் அறை வெப்பநிலைக்கு கொண்டு வர வேண்டும்.

(ii) தனிநபர் சுகாதார நடைமுறைகள் (Personal hygiene practices)

புகைபடம் 5.3 தனிநபர் சுகாதார நடைமுறைகள்

உணவுதொழிற்சாலையில்பணிபுரியும் பணியாளர் சுகாதாரம் பற்றி அறிந்து கொள்ள ஒரு நல்ல சுகாதாரத் திட்டம் தேவை.

உணவு சுகாதார நடைமுறைக்குரிய சுகாதார கொள்கைகள் பற்றிய தனிநபர் பயிற்சி வழங்கப்பட வேண்டும்.

FSM_TAM_Chapter 05.indd 142 11-01-2022 14:19:30

1. சுகாதார நடைமுறைகள்

தொற்று நோயினால் பாதிக்கப்பட்ட பணியாளர் உணவில் நோய்த்தொற்று பரவ காரணமாகின்றார். எனவே உணவு தயாரித்தல் மற்றும் உணவைக் கையாளும் இடங்களில் அவர்கள் செல்வதைத் தடுத்தல் வேண்டும். நோய்த்தொற்றுடன் கூடிய காயம், தோல் நோய் அல்லது உடல்நல பிரச்சனைகள் உள்ளவர்களும் உணவு கையாளும் இடங்களுக்குச் செல்வதைத் தடுத்தல் வேண்டும்.

புகைபடம் 5.4 சுகாதார நடைமுறைகள்

2. கை கழுவுதல்

உணவைக் கையாளும் அனைத்து பணியாளர்களும், நீர்ம சோப்பு மற்றும் வெதுவெதுப்பான நீர் கொண்டு கைகளை நன்றாக கழுவுதல் வேண்டும்.

3. உணவை கையாள்வதில் பின்பற்ற வேண்டிய நடைமுறைகள்

- உணவைக் கையாளும் பணியாளர்கள் அவர்களுக்கு ஒதுக்கப்பட்ட இடத்தில் மட்டும் உணவு உட்கொள்ள வேண்டும்.
- புகையிலை சார்ந்த பொருட்களை உபயோகிக்கக் கூடாது.
- ருசி பார்க்க பயன்படுத்திய தேக்கரண்டியை அப்படியே இரண்டாம் முறையும் பயன்படுத்தக் கூடாது.
- உணவை எடுத்துச்செல்லவும், சேமிக்கவும் சுகாதாரமான முறைகளைப் பின்பற்ற வேண்டும்.
- ஒரு முறை மட்டும் பயன்படுத்தக் கூடிய சுகாதாரமான கையுறைகளை மட்டுமே உணவு பரிமாறும் போது உபயோகிக்க வேண்டும்.
- உபகரணங்களைப் பயன்படுத்தும் முன்னும் பின்னும் நன்றாக சுத்தம் செய்தல் வேண்டும்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

உணவு பாதுகாப்பிற்கான 5A–க்கள்.

1. எளிதில் கிடைக்கும் தன்மை (Availability): போதுமான அளவில் கிடைத்தல்
2. அணுகுமுறை (Accessibility): விருப்பத்திற்கேற்றவாறு உணவைப் பெறுதல்
3. ஏற்புடைமை (Acceptability): உணவு மற்றும் உணவைப் பெறும் முறைகள் சரியானதாகவும், ஏற்றுக்கொள்ளத்தக்கதாகவும் இருத்தல்
4. நிறைவு (Adequacy): உணவு மற்றும் அதன் ஆதாரங்கள் சத்துள்ளதாகவும், உண்ண பாதுகாப்பானதாகவும் நீடித்து இருக்கக் கூடியதாகவும் இருத்தல்
5. நடவடிக்கை (Action): மேலே கூறப்பட்ட நான்கு கூறுகள் அடைய முடியாத பட்சத்தில் செய்யும் செயலே நடவடிக்கை ஆகும்.

5.2 உணவுக் கலப்படம் (Food Adulteration)

உணவுக் கலப்படம் என்பது ஒரு உணவுப்பொருளுடன் ஏதேனும் ஒரு பொருளைச் சேர்ப்பது அல்லது உணவுப் பொருளிலிருந்து ஏதேனும் ஒரு பொருளை நீக்குவதேயாகும். இதன் மூலம் உணவுப் பொருளில் இயற்கையாகவே அடங்கியுள்ள சத்துப்பொருட்களின் அளவு மற்றும் தரம் பாதிக்கப்படுகிறது என்று இந்திய உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தர நிர்ணய ஆணையம் (FSSAI) வரையறுத்துள்ளது.

மூலப்பொருட்கள் அல்லது தயாரிக்கப்பட்ட உணவுப் பொருட்களின் அளவை அதிகரிப்பதற்காக, அதனுடன் வேறு பொருளை சேர்ப்பதும் கலப்படம் என்றே கருதப்படுகிறது. இதனால் உணவுப்பொருளின் அடிப்படைத் தரமானது இழக்கப்படுகிறது.

உணவில் கலப்படம் செய்வதற்கான காரணங்கள்

அதிக இலாபம் பெறுவதற்காகவும், எடையை அதிகரிப்பதற்காகவும், உணவுப்பொருட்களுடன் கலப்படப்பொருள் சேர்க்கப்படுகிறது.

கலப்படப்பொருள் (Adulterants)

கலப்படப்பொருள் என்பது தேவையற்ற பொருட்களை கொண்டு, உணவைப் பாதுகாப்பற்றதாக அல்லது தரமற்றதாக மாற்றும் எந்தவொரு பொருளையும் குறிக்கிறது (FSSAI, 2006).

5.2.1 உணவுக் கலப்படத்தைப் பற்றிய கருத்து (Concept of Adulteration)

- ஒரு உணவுப் பொருளானது வாடிக்கையாளரின் ஆரோக்கியத்தை அல்லது தரத்தைப் பாதிக்கக் கூடிய எந்தவொரு பொருளையும் பெற்றிருந்தால் அது கலப்படம் செய்யப்பட்டுள்ளது என்றே கருதப்படுகிறது.
- ஒரு உணவுப் பொருளானது சுகாதாரமற்ற சூழலில் தயாரிக்கப்பட்டு, கட்டு கட்டப்பட்டு அல்லது பாதுகாக்கப்பட்டு, அதன் மூலம் மாசடைந்தோ அல்லது உடல்நலத்திற்கு கேடு விளைவிக்கக் கூடியதாகவோ இருந்தால் கலப்படம் என்றே அழைக்கப்படுகிறது.
- ஒரு உணவுப்பொருளில் முழுவதும் அல்லது பகுதியளவு சுத்தமற்ற, துர்நாற்றமுடைய, அழுகிய விலங்கு அல்லது தாவரப் பொருட்கள் இருந்தாலோ அல்லது பூச்சிகளால் பாதிக்கப்பட்டிருந்தாலோ அல்லது மனிதன் உண்பதற்கு தகுதியற்றதாக இருந்தாலோ அது கலப்படம் என்றே கருதப்படுகிறது.
- உணவுப்பொருளில், அனுமதிக்கப்படாத நிறமிகளைப் பயன்படுத்தியிருந்தாலோ அல்லது அனுமதிக்கப்பட்ட நிறமானது, அனுமதிக்கப்பட்ட அளவிற்குள் இல்லாமல் இருந்தாலோ அது கலப்படம் என்றே அழைக்கப்படுகிறது.

(i) கலப்படப் பொருட்களின் வகைகள்

கலப்படம் என்பது வேண்டுமென்றோ அல்லது தற்செயலாகவோ நிகழக்கூடியதாகும்.

1. வேண்டுமென்று சேர்க்கக்கூடிய கலப்படப் பொருட்கள் (Intentional Adulterants)

இவை கலப்படம் செய்பவரால், இலாபத்தை அதிகரிப்பதற்கான உள்நோக்கத்தோடு, வேண்டுமென்றே சேர்க்கக் கூடிய பொருட்கள் ஆகும். மணல், மார்பிள் துகள்கள், கல், மண், சாக்குக் கட்டித்தூள், நீர், தாது எண்ணெய் மற்றும்

FSM_TAM_Chapter 05.indd 144 11-01-2022 14:19:34

நிலக்கரித்தார் சாயங்கள் போன்றவை வேண்டுமென்றே சேர்க்கக் கூடிய சில கலப்படப் பொருட்களாகும். இவை உடலுக்குக் கேடு விளைவிக்கக் கூடியதாகும்.

2. தற்செயலாக சேரும் கலப்படப் பொருட்கள் (Incidental Adulterants)

இவை அறியாமை, அலட்சியம் அல்லது முறையான வசதிகள் இல்லாமையால் உணவுப்பொருட்களில் தற்செயலாக சேருகின்றன. இது கலப்படம் செய்பவரால் உள்நோக்கத்தோடு செய்யப்படுவதல்ல. (எ.கா. பூச்சிக்கொல்லிகள், எலிகளின் கழிவுகள் மற்றும் உணவிலுள்ள லார்வாக்கள்).

(ii) பொதுவான கலப்படப் பொருட்கள்

பாலில் தண்ணீர், சாக்குக் கட்டி, எரிசோடா (NaOH) மற்றும் கொழுப்பு நீக்கப்பட்ட பால் கலப்படமாகப் பாலில் சேர்க்கப்படுகிறது. ஆனால் கோவாவில் (khaya) காகிதம், சுத்திகரிக்கப்பட்ட எண்ணெய் மற்றும் கொழுப்பு நீக்கப்பட்ட பால் பவுடர் ஆகியவை கலப்படப் பொருட்களாகச் சேர்க்கப்படுகின்றன.

புகைபடம் 5.5 பால்

சுத்தமான தேனானது பல வகையான தரநிலை பெற்ற சர்க்கரைக் கரைசல், குளுக்கோஸ், ஃப்ரக்டோஸ், சுக்ரோஸ் மற்றும் மலிவான சிரப்புகள், சோள சிரப், இன்வெர்ட் சர்க்கரை மற்றும் கரும்பு சர்க்கரையால் கலப்படம் செய்யப்படுகிறது.

புகைபடம் 5.6 தேன்

மஞ்சள் தூளில் மெட்டானில் மஞ்சள் (Metanil yellow) கலப்படப் பொருளாகச் சேர்க்கப்படுகிறது. மெட்டானிலிக் அமிலம் (Metanilic acid) மற்றும் டைஃபினைலமின் (Diphenylamine) போன்ற சில மூலப்பொருட்களைப் பயன்படுத்தி மெட்டானில் மஞ்சள் தயாரிக்கப்படுகிறது. மெட்டானில் மஞ்சள் கலந்த மஞ்சள் தூளை உணவில் சேர்த்துக் கொள்வதன் மூலம் புற்றுநோய் (Carcinogenic) ஏற்படும் வாய்ப்பு அதிகமாகும்.

புகைபடம் 5.7 மசாலாப் பொருட்கள்

கருப்பு மிளகின் அளவை அதிகரிப்பதற்காக அதனுடன் பப்பாளி விதைகள் கலப்படப் பொருளாகச் சேர்க்கப்படுகின்றன. இந்த பப்பாளி விதைகள் தீவிர கல்லீரல் பிரச்சனைகள் மற்றும் வயிற்றுக் கோளாறுகளை ஏற்படுத்தக் கூடும்.

மிளகாய் தூளில் அதன் தோற்றத்தை ஒத்த பொருளான செங்கல் தூள் கலப்படம் செய்யப்படுகிறது.

இந்தியாவில் செய்யும் சமையல் வகைகளில் **புதிய அல்லது உலர்ந்த இஞ்சி** அதிகமாகஉபயோகிக்கப்படுகிறது.பூச்சிகளின் தாக்குதலிலிருந்து பாதுகாக்க உலர்ந்த இஞ்சி நீலநிறமுள்ள அல்ட்ராமரைன் ப்ளூவினால் (Ultramarine Blue) பூசப்படுகிறது. ஒரு கிரிம நிறமியான இது துணி வெளுக்கப் பயன்படுத்தப்படும் சலவைப் பொருளாகும்.

ஐஸ்கிரீம், விஷத்தன்மை வாய்ந்த மிளகு எண்ணெய், ஈத்தைல் அசிட்டேட் (Ethyl acetate), ப்யூட்ரால்டிஹைடு (Butraldehyde) மற்றும் சலவைத்தூள் ஆகியவற்றினால் கலப்படம்செய்யப்படுகிறது.மிளகுஎண்ணெய் பூச்சிக்கொல்லியாக பயன்படுத்தப்படுகிறது. ஈத்தைல் அசிட்டேட் நுரையீரல், சிறுநீரகம் மற்றும் இருதயத்தைப் பாதிக்கக் கூடிய கொடிய நோய்களை உருவாக்குகிறது.

புகைபடம் 5.8 ஐஸ்கிரீம்

இந்தியாவில் **தானிய வகைகளான** அரிசி மற்றும் கோதுமை பிரதான உணவுகளாக உட்கொள்ளப்படுகின்றன.

புகைபடம் 5.9 தானிய வகைகள்

அரிசி மற்றும் கோதுமை மாவு, வழக்கமாக மாவுப் பொருட்களால் (Starch) கலப்படம் செய்யப்படுகின்றன. அரிசியின் ஒட்டு மொத்த எடையை ஒரு குவிண்டாலுக்கு (நூறு கிலோ கிராம் எடை) அதிகப்படுத்த, அதனுடன் சிறிய கற்கள் சில்லறை விற்பனையாளர்களால் சேர்க்கப்படுகிறது.

காபித்தூள் சாதாரணமாகசிக்கரித்தூள், புளியங்கொட்டைத் தூள் ஆகியவற்றினால் கலப்படம் செய்யப்படுகிறது. இவை காபித்தூளின் எடையை அதிகரிப்பதற்காகவும், நிறத்தை மேம்படுத்துவதற்காகவும் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. இவை வயிற்றுப்போக்கு, வயிற்றுக் கோளாறுகள், மயக்கம் மற்றும் கடுமையான மூட்டுவலியை ஏற்படுத்தக் கூடும்.

புகைபடம் 5.10 காபித்தூள்

தக்காளி சாஸ் பெரும்பாலும் துரித உணவு மையங்களில் பயன்படுத்தப்படுகிறது. இது பூசணிக் கூழ், சர்க்கரை, உண்ணத்தகுதியற்ற நிறமிகள் மற்றும் மணமூட்டிகளோடு குறைந்த அளவு தக்காளிப் பழங்களைச் சேர்த்து செயற்கையாக தயாரிக்கப்படுகிறது. இந்த சாஸ்களில்

புகைபடம் 5.11 தக்காளி சாஸ்

FSM_TAM_Chapter 05.indd 146 11-01-2022 14:19:40

சேர்க்கப்படும் செயற்கை நிறமூட்டிகள் மற்றும் மணமூட்டிகள், அதிக அளவில் புற்றுநோயை ஏற்படுத்தும் காரணிகளாக விளங்குகிறது.

தேயிலைகளுக்கு நறுமணத்தைக் கூட்டுவதற்காக அதனுடன் பொதுவாக வேதிப்பொருட்கள் மற்றும் உணவுச் சேர்க்கைகள் கலப்படம் செய்யப்படுகின்றன.

புகைபடம் 5.12 தேயிலை

தேயிலையில் கலப்படம் செய்யப் பயன்படுத்தப்படும் பொருட்கள்

(i) ப்ருஷ்யன் ப்ளூ (Prussian Blue): இது கரையும் தன்மையற்ற நீல வண்ண நிறமியாகும். இது பொதுவாக கட்டட வடிவமைப்பு வரையப்பட்ட நீல அச்சுக்காகிதங்கள் (Blue Print), மெழுகு பென்சில்கள் (Crayons), ஓவியங்கள் மற்றும் சாயங்களுக்கு வண்ணமேற்றப் பயன்படுத்தப்படுகிறது. இது மனிதர்களுக்கு தீங்கு விளைவிக்கக் கூடியதல்ல.

(ii) **இண்டிகோ** (Indigo): இது இண்டிகோ ஃபெராட்டிங்டோரியா (Indigo Feratinctorio) தாவரத்திலிருந்து பெறப்பட்ட ஒரு நீல வண்ண சாயமாகும். இந்நிறம் மனிதர்களுக்கு நச்சுத்தன்மையற்றதாகும்.

(iii) **கிராபைட்** (Plumbago): இது கார்பனின் வடிவமாக இயற்கையாகவே கிடைக்கக் கூடிய தாதுப் பொருளாகும். பொதுவாக காரீயம் என்ற தாது வடிவில் பென்சில் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

(iv) **ஜிப்சம்** (Gypsum): இது தேநீரின் நிறத்தை மாற்றிஅமைப்பதற்காகபயன்படுத்தப்படும் மென்மையான, இயற்கையாகக் கிடைக்கும் ஒரு தாதுப்பொருளாகும்.

காய்கறி எண்ணெய்கள் கடுகு விதைகள் மற்றும் கடுகு எண்ணெயின் மொத்த எடையை அதிகரிப்பதற்காக அதனுடன் ஆர்ஜிமோன் விதைகள் மற்றும் ஆர்ஜிமோன் எண்ணெய் கலப்படப்பொருளாகச் சேர்க்கப்படுகின்றன. மேலும் எடையை அதிகரிப்பதற்காக பயன்படுத்தப்படும் பப்பாளி விதைகளால் கைகால்களில் நீர்த்தேக்கம் (Epidemic dropsy) மற்றும் கடுமையான விழி அழுத்த மிகைப்பு (Glaucoma) ஆகியவை ஏற்படுகின்றன. குறைந்த நோய் எதிர்ப்பு சக்தியுடைய குழந்தைகள் மற்றும் முதியவர்கள் மிக எளிதில் இந்நோயால் பாதிக்கப்பட வாய்ப்புள்ளது.

புகைபடம் 5.13 காய்கறி எண்ணெய்கள்

பாரம்பரிய இனிப்பு வகைகள் பொதுவாக கோவா மற்றும் பனீரைப் பயன்படுத்தி பாரம்பரிய இனிப்பு வகைகள் தயாரிக்கப்படுகிறது. இவற்றில் மாவுப்பொருட்களை கலப்படம் செய்வது வழக்கமாக உள்ளது. இனிப்பு வகைகளை அலங்கரிப்பதற்கு அதன் மேற்புறம்

புகைபடம் 5.14 பாரம்பரிய இனிப்பு வகைகள்

வெளிப்பூச்சு பூசப்படுகிறது. இது வெள்ளி என்ற தாதுவிலிருந்து பெறப்படுகிறது. இந்திய விதிமுறைகளின்படி, வெள்ளியானது ஒரு உணவுப் பொருளாகப் பயன்படுத்தப்பட வேண்டுமெனில், அது 99.9 சதவிகிதம் தூய்மையானதாக இருக்க வேண்டும். இருப்பினும் பல இனிப்பு கடை உரிமையாளர்கள், வெள்ளி விலையுயர்ந்ததாக இருப்பதால், அலுமினியம் கலந்த வெள்ளி வகையைப் பயன்படுத்துகிறார்கள்.

5.2.2 தீங்கு விளைவிக்கக் கூடிய நுண்ணுயிரிகளால் உணவில் ஏற்படும் தொற்றுக்கள்

சமைக்கப்படாத உணவுகளான மாமிசம், மீன், பால் மற்றும் கழிவுகளில் விளையக் கூடிய காய்கறிகள் ஆகியவை தீங்கு விளைவிக்கக் கூடிய நுண்ணுயிரிகளால் பாதிப்படைகிறது. இந்நுண்ணுயிரிகள் பொதுவாக சமைக்கும்போது அல்லது உணவு பதப்படுத்தும் போது அழிக்கப்படுகின்றன. சில நுண்ணுயிரிகள் போதுமான வெப்பப்படுத்தும் செயல் நடைபெறாவிடில், அவற்றில் வாழும் தன்மை பெறலாம். குறைந்த ஈரப்பதம் உள்ள உணவுகள், ஈரமான சூழ்நிலையில் சேமித்து வைக்கப்படும்போது, நோய் ஏற்படுத்தும் பூஞ்சைகளால் பாதிக்கப்பட்டு, அபாயகரமான நோய்கள் ஏற்படக்கூடும்.

உலோகங்களால் ஏற்படும் தொற்று (Metalic Contamination)

காரீயம் (Lead) உணவில் தொற்றை ஏற்படுத்தும்பொழுது, விஷத்தன்மையை உருவாக்குகிறது. இது சிறுநீரகம், கல்லீரல் மற்றும் தமனிகளில் நோயை ஏற்படுத்தும். தலைச்சுற்றல், வயிற்றுவலி, இரத்த சோகை, தூக்கமின்மை, தசைகளில் வாதம் மற்றும் மூளைச்சிதைவு போன்றவை காரீயத்தின் நச்சுத்தன்மையால் ஏற்படக்கூடிய பொதுவான அறிகுறிகளாகும். பாதரச உப்பினால் மாசடைந்த நீரில் வாழும் மீனில், அதிக அளவு பாதரசம் காணப்படும். மற்ற உலோகப் பொருட்களான காட்மீயம், ஆர்செனிக், ஆன்டிமணி மற்றும் கோபால்ட் போன்றவை சிறிய அளவிலேயே விஷத்தன்மையை ஏற்படுத்தும்.

கட்டுக் கட்டுதலால் ஏற்படும் ஆபத்துக்கள்

புகைபடம் 5.15 தரம் குறைந்த நெகிழி

பாலி எத்திலீன், பாலிவினைல் குளோரைடு (PVC) மற்றும் அதன் துணைக்கூட்டுப் பொருட்கள், நெகிழ்வான அல்லது வளையும் தன்மையுள்ள கட்டு கட்டும் பொருட்களைத் தயாரிக்கப் பயன்படுகிறது. இவ்வகையான பொருட்களைக் கொண்டு கட்டு கட்டுதல் மிகவும் வசதியாக இருந்தாலும், உடலுக்கு ஆபத்தை விளைவிக்கக் கூடிய வெப்பத்தால் உருகக்கூடிய நச்சுத்தன்மை வாய்ந்த பொருட்களைப் பெற்றிருக்கக் கூடாது. மேலும் முத்திரையிடுதல் (Sealing) மற்றும் கிருமிகளை நீக்குதல் (Sterilization) போன்றவற்றிற்கு வெப்பநிலையைப் பயன்படுத்தும்போதும் விஷத்தன்மை வாய்ந்த பொருட்கள் உருவாகாமல் இருக்க வேண்டும். எனவே உணவுப்பொருட்களை தரமான நெகிழிப் (Food grade plastic) பொருட்களாலான கட்டு கட்டும் பொருட்களைக் கொண்டு கட்டு கட்டுதல் மிகவும் அவசியமானதாகும்.

பிற கலப்படப்பொருட்கள்

எலிகள், பெருச்சாளிகள் மற்றும் பூச்சிகள், தங்களுடைய உடல் கழிவுகள், உடலில் சுரக்கும் திரவம் மற்றும்

FSM_TAM_Chapter 05.indd 148 11-01-2022 14:19:44

கெடுதல் செய்யும் நுண்ணுயிரிகள் மூலம் உணவில் அதிக அளவு அசுத்தங்களை ஏற்படுத்துகின்றன. DDT போன்ற வேதிப் பொருட்கள், உணவோடு சேர்த்து உட்கொள்ளப்படும்போது, சிறுகுடலில் உறிஞ்சப்படுகின்றன. இந்த நச்சுப்பொருட்கள், உடலின் முக்கிய உறுப்புகளான தைராய்டு, இருதயம், சிறுநீரகம், கல்லீரல் மற்றும் பால் சுரப்பிகளிலுள்ள கொழுப்புத் திசுக்களில் படிந்து அவ்வுறுப்புகளை சேதப்படுத்தும்.

தற்செயலாக நிகழக்கூடிய இந்த நச்சுத்தன்மையை கீழ்க்கண்டவாறு தடுக்கலாம்

- வழக்கமாக சந்தையை ஆராய்தல் மூலமாக, மக்களுக்கு ஆபத்தை ஏற்படுத்தக் கூடிய வகையில் உணவில் சேரும் நச்சுப்பொருட்களைப்பற்றி எச்சரிக்கலாம்.
- ஒருங்கிணைந்த பூச்சிக்கொல்லி மேலாண்மை திட்டத்தின் மூலம், விவசாயிகளுக்கு விவேகமான முறையில் பூச்சிக்கொல்லிகளைப் பயன்படுத்தும் முறை பற்றி கற்றுக்கொடுத்தல். பயிர் அறுவடை செய்யும் ஒரு வாரத்திற்கு முன்பு மருந்து தெளிப்பதைத் தவிர்க்க வேண்டும்.
- பாதுகாப்பான பூச்சிக்கொல்லிகளை உபயோகித்தல்.
- சமைப்பதற்கு முன் காய்கறிகளை நன்கு கழுவுதல்.

உணவுக் கலப்படத் தடுப்புச் சட்டம் (PFA 1954)

உணவுக் கலப்படத் தடுப்புச் சட்டமானது 1954-ம் ஆண்டு, பெரிய அளவில் நடைபெறும் கலப்படத்தைக் கருத்தில் கொண்டு இயற்றப்பட்டது.

குறிக்கோள்

- வாடிக்கையாளர்களுக்குத் தூய்மையான மற்றும் முழுமையான உணவுப் பொருட்கள் கிடைப்பதை உறுதிப்படுத்தி அவர்கள் ஏமாற்றப்படுவதைத் தடுத்தல்.
- விஷத்தன்மை வாய்ந்த மற்றும் தீங்கு விளைவிக்கும் உணவுப்பொருட்களிலிருந்து பொதுமக்களைப் பாதுகாத்தல்.
- தரமற்ற உணவுப்பொருட்கள் விற்கப்படுவதைத் தடுத்தல்.
- ஏமாற்றும் செயல்முறைகளைத் தடுப்பதன் மூலம் வாடிக்கையாளர்களிடையே விழிப்புணர்வை ஏற்படுத்துதல்.

5.2.3 உணவுச் சேர்க்கைகள்

உணவுச் சேர்க்கையானது, உணவின் தோற்றம் மற்றும் மணத்தை மேம்படுத்துவதற்காகவும், ஆயுட்காலத்தை அதிகரிப்பதற்காகவும் பல நூற்றாண்டுகளாகப் பயன்படுத்தப்பட்டு வருகின்றன. இவை உணவுப் பொருட்களைப் பதப்படுத்தும் செயல்முறை, கட்டு கட்டுதல் மற்றும் சேமித்தல் ஆகியவை எளிதாக நடைபெற உதவுகின்றன. சில உணவுச் சேர்க்கைகள் நூற்றாண்டுகளாகப் பயன்படுத்தப்பட்டு வருகின்றன. எடுத்துக்காட்டாக, ஊறுகாயைப் பதப்படுத்தப் பயன்படும் வினிகர், பேகன் (Bacon) பதப்படுத்தப் பயன்படும் உப்பு, இனிப்பு வகைகள் அல்லது ஒயினைப் பதப்படுத்தப் பயன்படும் சல்பர்-டை-ஆக்ஸைடு ஆகியவை ஆகும்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

உணவுச் சேர்க்கை –

உணவுச் சேர்க்கை என்பது உணவின் தோற்றத்தை அல்லது மணத்தை அதிகப்படுத்த அல்லது உணவைப் பாதுகாக்க சேர்க்கப்படும் ஒரு பொருளாகும்.

1. செயற்கை இனிப்பூட்டிகள்

அஸ்பர்ட்டேம் (Aspartame) என்பது உணவுக் கட்டுப்பாடு (Diet) அல்லது சர்க்கரை இல்லாத (Sugar free) என்று குறிப்பிடப்பட்ட உணவுப் பொருட்களில் காணப்படுகிறது. இது புற்றுநோயை உருவாக்கக் கூடியதாகவும், நரம்பு மண்டலத்தைப் பாதிக்கக் கூடிய நச்சுப்பொருளாகவும் மற்றும் அனைத்து உணவுச் சேர்க்கையைக் காட்டிலும் அதிகப்படியான விளைவுகளை ஏற்படுத்துவதற்காகவும் அறிக்கைகளின் முடிவுகள் கூறுகிறது.

புகைபடம் 5.16 செயற்கை இனிப்பூட்டிகள்

அஸ்பர்ட்டேமானது டயட் அல்லது சர்க்கரை இல்லாத சோடாக்கள், டயட் கோக், கோக் ஸீரோ (Coke zero), டெஸ்ஸர்ட் (Dessert), சர்க்கரை இல்லாத சுவிங்கம், பானக்கலவைகள் (drink mixes), அடுமனைப் பொருட்கள், மேசை மேல் வைக்கப்பட்ட செயற்கை இனிப்பூட்டிகள் (Table top sweeteners), தானியங்கள், சுவாசப் புத்துணர்ச்சியூட்டும் புதினா இனிப்புகள் (Breath mint), குளிர்ந்த தேநீர் (Ice tea), மெல்லும் தன்மையுள்ள உயிர்ச்சத்துக்கள் மற்றும் பற்பசை போன்றவற்றில் காணப்படுகிறது.

2. மோனோசோடியம் குளுட்டமேட் (MSG / E621)

MSG என்பது பொதுவாக அஜினோமோட்டோ என்று அனைவராலும் அறியப்படுவதே ஆகும். இது சூப்புகள், சாலட் ட்ரெஸ்ஸிங், சிப்ஸ், உறையவைக்கப்பட்ட முக்கிய உணவுகள், உடனடி நூடுல்ஸ், சைனீஸ் உணவு வகைகள் மற்றும் பல உணவகங்களில் உணவின் மணத்தை மேம்படுத்துவதற்காக பயன்படுத்தப்படும் ஒரு அமினோ அமிலமாகும். MSG-யை வழக்கமாக உட்கொள்ளுவதால் மன அழுத்தம், குழப்பமான நிலை அல்லது கட்டுப்பாடு இழத்தல், கண் பாதிப்பு, சோர்வு, தலைவலி மற்றும் உடற்பருமன் போன்ற எதிர்மறையான பக்கவிளைவுகளை ஏற்படுத்துகிறது என்று ஆய்வுகள் விளக்குகின்றன. மேலும் MSG மூளைக்குச் செல்லும் நரம்பு வழிப்பாதையையும் பாதிக்கிறது.

புகைபடம் 5.17 மோனோசோடியம் குளுட்டமேட்

3. ட்ரான்ஸ்ஃபேட் (Transfat)

ட்ரான்ஸ்ஃபேட்டானது அதிக எண்ணெயில் பொரிக்கப்பட்ட துரித உணவு வகைகள், சிப்ஸ், மொறுமொறுப்பான பிஸ்கெட்டுகள், அடுமனைப் பொருட்கள், மார்கரின் கொண்டு செய்யப்பட்ட சில பதப்படுத்தப்பட்ட உணவுகள் அல்லது பகுதியளவு ஹைட்ரஜனேற்றம் செய்யப்பட்ட காய்கறி எண்ணெய்கள் ஆகியவற்றில் காணப்படுகிறது. ட்ரான்ஸ்ஃபேட் என்பது ஹைட்ரஜனேற்றம் என்ற செயல்முறையின் போது உருவாகிறது. பல ஆய்வுகள் மூலம் அறியப்பட்ட உண்மையானது

ட்ரான்ஸ்ஃபேட்டானது இரத்தத்தில் LDL கொலஸ்ட்ராலின் அளவை அதிகரித்து அதே வேளையில் HDL அல்லது நல்ல கொலஸ்ட்ராலின் அளவைக் குறைத்து, மாரடைப்பு, இருதய நோய்கள் மற்றும் பக்கவாதத்தை அதிக அளவில் ஏற்படுத்தக் காரணமாகிறது. மேலும் வீக்கம், சர்க்கரை நோய் மற்றும் மற்ற உடல் நலப் பிரச்சனைகளை வரைவழைப்பதிலும் முக்கிய பங்காற்றுகிறது.

புகைபடம் 5.18 ட்ரான்ஸ்ஃபேட்

4. பொதுவாகப் பயன்படுத்தப்படும் உணவுச் சாயங்கள்

சோடா, பழச்சாறுகள் மற்றும் சாலட் டிரெஸ்ஸிங்குகளில் காணப்படும் செயற்கை நிறமூட்டிகள் குழந்தைகளிடம் நடத்தை சார்ந்த பிரச்சனைகளை ஏற்படுத்துகிறது. மேலும் நுண்ணறிவுத் திறனிலும் (IQ) குறிப்பிடத்தக்க குறைபாட்டை ஏற்படுத்துகிறது.

புகைபடம் 5.19 செயற்கை நிறமூடடிகள்

5.2.4 FSSAI–ஆல் வரையறுக்கப்பட்ட உணவுப்பாதுகாப்பு மற்றும் தர நிர்ணய (கட்டு கட்டுதல்) ஆணை, 2017

FSSAI ஆனது கட்டுகட்டுதலுக்கான புதிய ஒழுங்குமுறைகள் அடங்கிய அறிவிப்பை வெளியிட்டுள்ளது. FSSAI-ன் இந்த ஒழுங்குமுறைகளில், கட்டுகட்டுதலுடன்

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

அனுமதிக்கப்பட்ட உணவுச் சேர்க்கைகளின் பட்டியலிருந்து கீழ்க்காணும் இரண்டு உணவுச் சேர்க்கைகளை FSSAI நீக்கியுள்ளது.

- பொட்டாசியம் புரோமேட் (Potassium Bromate)
- சைக்ளமேட்ஸ் (Cyclamates)

பொட்டாசியம் புரோமேட்

புற்று நோயை உருவாக்கக் கூடிய ஒரு உணவுச் சேர்க்கையாகும். இது ரொட்டி மற்றும் அடுமனைப் பொருட்களில் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

சைக்ளமேட்ஸ்

ஜாம், ஜெல்லி, மர்மலேடுகள், பால் பானங்கள் மற்றும் மிட்டாய் தொழிற்சாலைகளில் பயன்படுத்தப்படுகிறது. எனவே இந்த இரண்டு உணவுச் சேர்க்கைகளும் இனிமேல் எந்த உணவு வகைகளிலும் பயன்படுத்த அனுமதி கிடையாது.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

FSSAI–ஆல் வழங்கப்பட்டுள்ள உணவுப் பாதுகாப்பிற்கான பத்து விதிமுறைகள்

1. உணவகத்தை சுத்தமாகவும் பூச்சிகள் அல்லது விலங்குகளால் மாசு அடையாதவாறும் பாதுகாக்க வேண்டும்	6. சுத்தமான துணிகள் / சீருடைகள் அணிய வேண்டும்.
2. இறைச்சி வகைகளை 50^{0}C கீழுள்ள வெப்பநிலையில் சேமித்தல் வேண்டும் மற்றும் உறைய வைக்கப்பட வேண்டிய பொருட்களை -180^{0} C-க்கு கீழுள்ள வெப்பநிலையில் சேமித்தல் வேண்டும்.	7. உணவுப் பொருட்களைக் கையாள்வதற்கு முன்பும் பின்பும் மற்றும் கழிப்பறையைப் பயன்படுத்திய பின்பும் (தும்மல் மற்றும் இருமலின் போது) கைகளை நன்றாக கழுவுதல் வேண்டும்.
3. இறைச்சி வகைகளை சுத்தமான கொள்கலன்களில் பெறுதல் அவசியம். குளிர்பதனப் பெட்டிகள் மற்றும் உறைவிப்பான்களை சுத்தமாக வைத்திருக்க வேண்டும்.	8. வெட்டுக்காயங்கள் மற்றும் தீப்புண்களை மூடிக்கொள்வதற்கு நீர்ப்புகாத கட்டுப்போடும் பொருளைப் (Water proof bandage) பயன்படுத்த வேண்டும்.
4. சமைக்கப்படாத, சமைக்கப்பட்ட மற்றும் பலவகையான இறைச்சி வகைகளுக்கு தனித்தனியான மற்றும் சுத்தமான வெட்டும் பலகை, கத்திகள் பயன்படுத்தப்பட வேண்டும்.	9. உடல்நலம் சரியில்லாத போது உணவைக் கையாளுதல் கூடாது.
5. குப்பைக் கூடை மூடியிருத்தல் அவசியம். மேலும் இது உணவு தயாரிக்கும் பகுதியிலிருந்து சற்று தொலைவிலிருத்தல் வேண்டும். அவ்வப்போது கழிவுகள் அகற்றப்பட வேண்டும்.	10. தரைப்பகுதிகளை சுத்தம் செய்வதற்கும், பாத்திரங்களைத் துடைப்பதற்கும் சுத்தமான மற்றும் தனித்தனியான சுத்தப்படுத்தும் கருவிகள் பயன்படுத்த வேண்டும்.

தொடர்புடைய விதிமுறைகளான தரமான கட்டு கட்டும் பொருட்கள், பல அடுக்கு இழைகளைக் கொண்டு கட்டு கட்டுதல் (Multi-layer food packaging), கட்டு கட்டப் பயன்படும் பொருள்களிலிருந்து உணவிற்குள் ஊடுருவும் மொத்த வேதிப்பொருட்களின் அளவு (Overall migration limit), கட்டு கட்ட பயன்படுத்தப்படும் காகிதம் அல்லது கொள்கலன், உணவுடன் நேரடித் தொடர்பு கொண்டு கட்டு கட்டுதல் (Primary), உணவுடன் நேரடித் தொடர்பில்லாமல் கட்டு கட்டுதல் (Secondary) மற்றும் கட்டு கட்டப் பயன்படும் பொருட்களிலிருந்து உணவிற்குள் ஊடுருவும் குறிப்பிட்ட வேதிப்பொருளின் அளவு (Specific migration limit) ஆகியவை தெளிவாக வரையறுக்கப்பட்டுள்ளன.

கட்டு கட்டுதலின் தேவைகள்

- உணவு தயாரித்தல், சேமித்தல், உறையிடுதல், கட்டு கட்டுதல், ஓரிடத்திலிருந்து மற்றொரு இடத்திற்கு கொண்டு செல்லுதல் மற்றும் விற்பனை செய்தல் அல்லது உணவைப் பரிமாறுதல்

www.tnschoolbooks.in

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

IS:15495 இந்திய தரக்கட்டுப்பாட்டு நிறுவனமானது, உணவுப் பொட்டலத்திற்கு மேல் அச்சிடும் மையை நடைமுறைப்படுத்துவதற்கான தரக்குறியீடு IS:15495 ஆக இருக்க வேண்டுமென்று வடிவமைத்துள்ளது. இந்த வழிகாட்டுதலின் படி பயன்படுத்தப்படும் மையானது எந்த விதமான ஆபத்தான வேதிப்பொருட்களையும் கொண்டிருக்கக் கூடாது. ஏனெனில் இவை உணவுப் பொருட்களுக்குள் ஊடுருவிச் செல்ல வாய்ப்புண்டு. **எனவே அச்சிடப்பட்ட காகிதம் கொண்டு உணவுகளைக் கட்டு கட்டுதலுக்கும் மற்றும் பரிமாறுதலுக்கும் பயன்படுத்துவதைத் தவிர்த்தல் வேண்டும்.**

ஆகியவற்றிற்கு தரமான கட்டு கட்டும் பொருட்களை மட்டுமே பயன்படுத்த வேண்டும்.

- உணவுப் பொட்டலத்திற்கு மேல் அச்சிடப் பயன்படுத்தப்படும் மையானது IS:15495 விதிமுறைகளுக்குட்பட்டு இருக்க வேண்டும்.
- பொட்டலத்தின் அச்சிடப்பட்ட மேற்பரப்பானது, உணவுத் தயாரிப்புகளுடன் நேரடித் தொடர்பு கொண்டிருக்கக் கூடாது.
- உணவுப் பொருட்களைச் சேமிப்பதற்கும், உறையிடுவதற்கும் செய்தித்தாள் அல்லது அதனை ஒத்த வேறு பொருட்களையும் பயன்படுத்தக் கூடாது.
- உணவைக் கட்டு கட்டுவதற்கு ஒரு முறை பயன்படுத்தப்பட்ட டப்பாக்களை மீண்டும் பயன்படுத்தக் கூடாது.
- உணவுப்பொருட்கள் சுத்தமான, சுகாதாரமான மற்றும் உறுதியான பாட்டில்களில் அல்லது கொள்கலனில் கட்டு கட்டப்பட வேண்டும்.
- பல அடுக்கிழைகளைக் கொண்ட கட்டு கட்டுதலில், (Multi-layer packaging) உணவுப் பொருட்களுடன் நேரடித் தொடர்பு கொண்டிருக்கும் இழையானது, கட்டுகட்டும் பொருட்களுக்கான விதிமுறைகளுக்கு உட்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

5.3 இந்திய உணவுப்பாதுகாப்பு மற்றும் தரநிர்ணய ஆணையம் (FSSAI)

இந்திய உணவுப்பாதுகாப்பு மற்றும் தர நிர்ணய ஆணையம் (FSSAI) என்பது நாட்டின் உணவுப் பாதுகாப்பை நிர்வகிக்கும் ஒரு சட்டப்பூர்வமான அமைப்பாகும். இது இந்திய அரசின் சுகாதார மற்றும் குடும்பநலத்துறை அமைச்சகத்தின் கீழ் இயங்கும் ஒரு தன்னாட்சி அமைப்பாகும். இதன் தலைவர் மற்றும் தலைமை நிர்வாக அதிகாரி இந்திய அரசாங்கத்தால் நியமிக்கப்பட்டுள்ளனர் மற்றும் இதன் தலைமையகம் புதுடெல்லியில் அமைந்துள்ளது.

FSSAI, உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தரச்சட்டம் 2006-ன் படி நிறுவப்பட்டது. இது பல்வேறு அமைச்சகங்கள் மற்றும் துறைகளில் இதுவரை ஏற்பட்ட உணவு தொடர்பான பிரச்சனைகளைக் கையாண்டு பலவித நடவடிக்கைகள் மற்றும் உத்தரவுகளை சரிசெய்து ஒருங்கிணைத்துள்ளது.

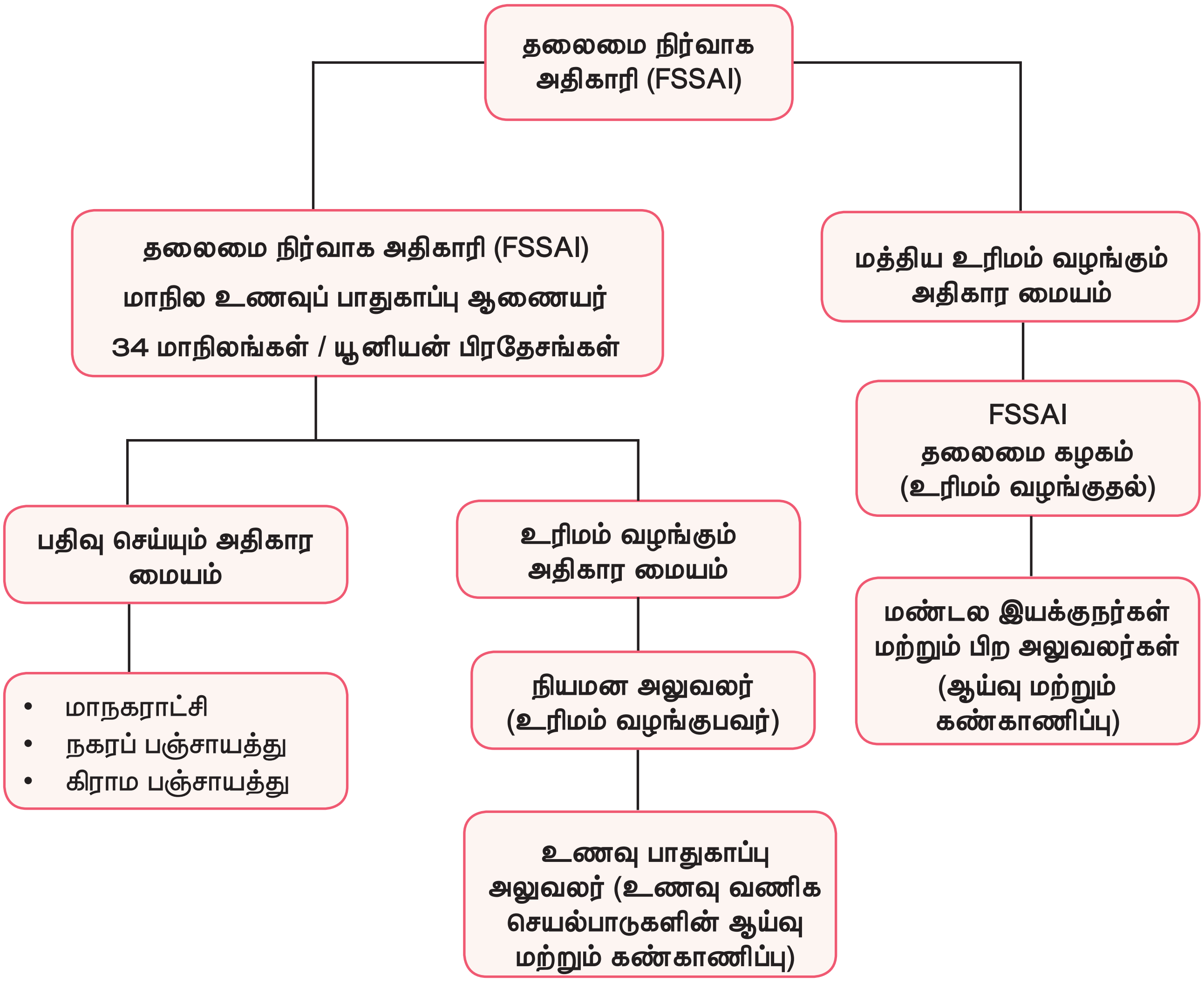
FSSAI 2006–க்கு முன்பு இருந்த உணவு தொடர்பான சட்டங்கள்

பல்வேறு தேசிய சட்டங்கள் பின்வருமாறு

- உணவுக் கலப்பட தடுப்புச் சட்டம், 1954
- பழ விளைபொருட்கள் ஆணை, 1955

FSM_TAM_Chapter 05.indd 153 11-01-2022 14:19:49

www.tnschoolbooks.in



படம் 5.3 உணவுப் பாதுகாப்பை நிர்ணயிக்கும் கட்டமைப்பு

- மாமிச உணவுப்பொருட்கள் ஆணை, 1973
- காய்கறி எண்ணெய் பொருட்கள் (கட்டுப்படுத்தும்) ஆணை, 1947
- உண்ணத் தகுந்த எண்ணெய் கட்டு கட்டுதல் (ஒழுங்குபடுத்தும்) ஆணை, 1988
- கரைப்பான் பிரித்தெடுக்கப்பட்ட எண்ணெய், எண்ணெய் நீக்கப்பட்ட உணவு மற்றும் உண்ணத் தகுந்த மாவு (கட்டுப்படுத்தும்) ஆணை, 1967
- பால் மற்றும் பால் விளைபொருட்கள் ஆணை, 1992
- உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தரப்படுத்துதல் சட்டம் என்பது FSSAI உணவுப் பாதுகாப்பிற்கான பழைய சட்டங்கள், விதிகள் மற்றும் கட்டுப்பாடுகள் ஆகியவற்றை ஒரு குடையின் கீழ் கொண்டு வந்துள்ளது.

FSSAI எவ்வாறு ஒருங்கிணைக்கிறது?

பாராளுமன்றத்தில் FSSAI 2006-ம் ஆண்டு ஆகஸ்ட் மாதம் 23-ம் தேதி இந்திய ஜனாதிபதியின் ஒப்புதலோடு நிறைவேற்றப்பட்டது. FSSAI கீழ்க்கண்ட காரணங்களைக் குறிக்கோள்களாகக் கொண்டு நிறுவப்பட்டது.

- உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தரங்கள், ஒழுங்குமுறைகள் மற்றும் செயலாக்கம் போன்றவற்றிற்கான ஒற்றை சான்று.

FSM_TAM_Chapter 05.indd 154 11-01-2022 14:19:49

- பல படிநிலைகள், பல துறைகளின் கட்டுப்பாட்டிலிருந்து விலகி ஒரே அதிகாரக் கோட்டின் கீழ் வருவது.
- புதிய வகை உணவுகள் (Novel foods), ஆரோக்கிய உணவுகள், மருந்தாக செயல்படும்உணவுகள் (Neutraceuticals), இயற்கை உணவுகள் (Organic foods), சர்வதேச வாணிபம் மற்றும் தனி உரிமம் பெற்ற உணவுகள் போன்ற பல்வேறு அடிப்படை பிரச்சனைகளுக்கு ஒருங்கிணைந்து தீர்வு காண்பது.
- உணவின் தரத்தையும், பாதுகாப்பையும் உயர்த்தி வாடிக்கையாளர்களின் உயரிய நம்பிக்கையைப் பெறுவது.
- சுய விதிமுறைகள் மற்றும் திறனை வளர்ப்பதற்கு அதிக முக்கியத்துவம் கொடுத்து முதலீட்டாளர்களிடம் நட்புடன் அணுகும் வழிமுறைகளை உருவாக்குவது.
- உணவு வாணிபத்தில் ஈடுபடும் ஒவ்வொரு நபரும் அதாவது பெட்டிக் கடையிலிருந்து பெரிய அளவில் உணவுப் பொருட்கள் தயாரிக்கும் தொழிலதிபர் வரை (FBO-Food Business Operators) FSSAI-ன் உரிமம் பெற்றவராக இருக்க வேண்டும்.

FSSAI 2006-ன் நோக்கங்கள்

- உணவு தொடர்பான சட்டங்கள் அனைத்தையும் ஒருங்கிணைப்பது.
- உணவுப் பொருட்களுக்கு அறிவியல் அடிப்படையில் தரத்தை உருவாக்குவது.
- உணவுப் பொருட்களின் உற்பத்தி, சேமிப்பு, விநியோகம், விற்பனை மற்றும் ஏற்றுமதி போன்றவைகளை நெறிமுறைப்படுத்துவது.
- மக்களின் நுகர்வுக்கு முழுமையான மற்றும் பாதுகாப்பான உணவினை கிடைக்கச் செய்வதற்கு உறுதி அளிப்பது.

FSSAI-ன் பணிகள்

நெறிமுறைகளைக் கட்டமைத்தல்

- உணவுப் பண்டங்களுக்கான தரங்கள் மற்றும் வழிகாட்டுதல்களை வரையறுத்தல்.
- பல்வேறுபட்ட தரங்களை உரிய திட்டத்தில் செயலாற்றுவது.

செயல்நுட்பங்கள் மற்றும் வழிகாட்டுதல்கள் அமைத்தல்

- வணிக உணவு நிறுவனங்கள் தயாரிக்கும் பொருட்களுக்கான பாதுகாப்பு மேலாண்மைத் திட்டங்களுக்குத் தேவையான சான்றிதழ் வழங்கும் நிறுவனங்களுக்கு அங்கீகாரம் அளித்தல்.

செயல்முறைகள் மற்றும் வழிகாட்டுதல்களை அமைத்தல்

- ஆய்வகங்களுக்கு அங்கீகாரம் அளித்தல் மற்றும் அங்கீகரிக்கப்பட்ட ஆய்வகங்களை அறிவித்தல்.

மத்திய மற்றும் மாநில அரசுகளுக்கு அறிவியல் ஆலோசனை மற்றும் தொழில்நுட்ப உதவி அளித்தல்

- கொள்கை மற்றும் விதிகளை கட்டமைத்தல்
- உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் சத்துணவுத் துறைகளுக்கு நேரடியாகவோ அல்லது மறைமுகமாகவோ ஊக்கமளித்தல்

தகவல்களை சேகரித்தல் மற்றும் ஒப்பிடுதல்

- உணவு நுகர்தல்
- உயிரியல் அபாயங்களின் பரவல் மற்றும் நிகழ்வு
- உணவில் காணப்படும் மாசுக்கள்
- உணவுத் தயாரிப்புகளில் காணப்படும் பல்வேறு மாசுக்கள்
- ஆபத்துக்கள் வெளிப்படுவதைக் கண்டுபிடித்தல்

- விரைவான எச்சரிக்கைகள் கொடுக்கும் அமைப்பினை அறிமுகப்படுத்துதல்

நாடு முழுவதும் தகவல் தொடர்பினை ஏற்படுத்துவது மற்றும் இதன் மூலம்

- பொதுமக்கள், வாடிக்கையாளர்கள், பஞ்சாயத்துக்கள் போன்றவை உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் அவை தொடர்பான சிக்கல்களைப் பற்றிய நம்பகமான மற்றும் உண்மை தகவல்களை விரைவாகப் பெறுதல்
- உணவு வணிகர்கள் அல்லது வணிகத்தில் ஆர்வம் உள்ளவர்களுக்கு பயிற்சித் திட்டங்களை வழங்குதல்.
- உணவு, சுகாதாரம் மற்றும் தாவர பொருட்களுக்கான தரம் ஆகியவற்றிற்கான சர்வதேச தொழில்நுட்ப தரங்களின் வளர்ச்சியில் பங்களிப்பு
- உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் உணவுத் தரங்களைப் பற்றிய பொதுவான விழிப்புணர்வை ஊக்குவித்தல்.

பாதுகாப்பான மற்றும் சத்துக்கள் நிறைந்த உணவு (Safe and Nutritious food)

பணி செய்யும் இடத்தில் **பாதுகாப்பான மற்றும் சத்துக்கள் நிறைந்த உணவு (SNF)** என்பது தேசிய அளவில் அறிவுறுத்தப்படும் திட்டமாகும். மக்கள் பாதுகாப்பான, சரியான மற்றும் ஆரோக்கியமான உணவினை உண்பதற்கு வழிகாட்டுகிறது.

இம்முயற்சி, FSSAI-ஆல் பயிற்சி தரப்பட்ட உணவுப் பாதுகாப்பு மேற்பார்வையாளர்கள் (FSS - Food Safety Supervisors) மற்றும் சுகாதாரம் மற்றும் ஆரோக்கியத்திற்கான ஒருங்கிணைப்பாளர்கள் (HWG - Health and Wellness Coordinators) மூலம் இந்தியா முழுவதும், தாங்கள் பணி செய்யும் இடத்தில் பாதுகாப்பான மற்றும் ஆரோக்கியமான உணவுகள் உண்ண ஊக்கமளிக்கிறது.

ஆரஞ்சு புத்தகம் (Orange Book)

ஆரஞ்சு புத்தகம் என்பது மூன்று பகுதிகளாக அமைக்கப்பட்டுள்ளது. முதல் பகுதி மனிதவளம் / நிர்வாகத்திற்குரியது (HR/Administration). இது பணியிடத்தில் உள்ள ஒவ்வொரு நபருக்கும் பாதுகாப்பான

படம் 5.4 பாதுகாப்பான மற்றும் சத்துக்கள் நிறைந்த உணவு

FSM_TAM_Chapter 05.indd 156 11-01-2022 14:19:50

மற்றும் சத்துக்கள் நிறைந்த உணவு கிடைப்பதை உறுதிப்படுத்த ஒரு செயல் திட்டத்தை உருவாக்கி அதை செயல்படுத்தக் கூடிய சூழ்நிலையையும் உருவாக்குகிறது.

இரண்டாம் பகுதி கேன்டீன் அல்லது கஃபடேரியா நிறுவனத்திற்குரியது (Canteen/Cafeteria). இவை பணிபுரியும் இடத்தில் வழங்கப்படும் உணவு, வீட்டில் தயாரிக்கப்பட்டதாகவோ அல்லது வெளியிலிருந்து வரவழைக்கப்பட்டதாகவோ இருந்தாலும் முழுமையானதாகவும், பாதுகாப்புடனும் வழங்கப்படுவதை உறுதி செய்ய வேண்டும்.

மூன்றாம் பகுதி பணியாளர்களுக்குரியது. இப்பகுதியில் பணிபுரியும் இடத்தில் பணியாளர்கள் உணவு உண்ணவும், ஆரோக்கியமாக இருக்கவும், தாங்கள் உண்ணும் உணவினைத் தேர்ந்தெடுப்பதைப் பற்றி முன்னரே தெரிவிக்கப்படும் வசதியும் பெறத் தேவையான பயனுள்ள குறிப்புகள் மற்றும் ஆலோசனைகள் அளிக்கப்படுவதைக் குறிப்பிடுகிறது.

இளஞ்சிவப்பு புத்தகம் (Pink Book)

வீட்டில் பாதுகாப்பான மற்றும் சத்தான உணவிற்கான வழிகாட்டி. இப்புத்தகம் பின்வரும் பகுதிகளைக் கொண்டது.

- உணவினைத் தேர்ந்தெடுத்தல் மற்றும் வாங்குதல்
- உணவினைப் பரிமாறுதல்
- உணவு சமைத்தல்
- ஆரோக்கியமான உணவை உண்ணுதல்
- உணவினைக் கட்டு கட்டுதல் மற்றும்
- சுத்தம் மற்றும் சுகாதாரத்தைப் பேணுதல்

இந்திய சமையலறைகளில் பின்பற்றப்பட வேண்டிய தேவையான பயனுள்ள குறிப்புகள், செய்முறைகள் மற்றும் நடைமுறைகள்,, செய்ய வேண்டியவை மற்றும் செய்யக் கூடாதவை பற்றி இப்புத்தகத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

படம் 5.5 பாதுகாப்பான மற்றும் சத்துக்கள் நிறைந்த உணவு

மஞ்சள் புத்தகம் (Yellow Book)

மஞ்சள் புத்தகம் என்பது ஒன்றுக்கொன்று தொடர்புடைய செயல்களை எடுத்துக்காட்டும்.எளிதாகப்புரிந்துகொள்ளக் கூடிய வழிகாட்டி. இது பெற்றோர்கள், ஆசிரியர்கள் மற்றும் மாணவர்களுக்கு முக்கிய கருவியாகப் பயன்படுகிறது. வகுப்பறையில் விரிவுரை வழங்க மற்றும் ஆய்வக செயல்பாடுகளுக்குத் தேவையான குறிப்புகள் இப்புத்தகத்தில் உள்ளன. இது உடனடி வழிகாட்டும் கையேடாக (Ready reckoner) செயல்படுகிறது. இவற்றின் பயிற்சி கையேடு, விளக்கக் காட்சி (Powerpoint), செயல்பாடுகள், சுவரொட்டிகள் மற்றும் கையேடுகள் போன்றவை மிகச்சிறந்த கற்பிக்கும் கருவியாக உதவுகிறது.

நமது வாழ்வின் ஆரம்ப வருடங்களில் உருவாகும் பழக்கங்கள் வாழ்நாள் முழுவதும் நிலைத்து நிற்கும். இதனைக் கருத்தில் கொண்டு மஞ்சள் புத்தகம் சிறிய வயதிலேயே முழுமையான உணவுப் பழக்கங்களை புகுத்துவதை முக்கிய குறிக்கோளாகக் கொண்டுள்ளது. பள்ளிகளில் பாதுகாப்பான, சத்துள்ள

படம் 5.6 FSSAI விவரக்குறிப்பு (Label)

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

FSSAI சின்னம் மற்றும் உரிமையாளரின் தர அடையாள (Brand) உரிம எண் உணவுப் பொட்டலத்தின் மீது இருக்க வேண்டும். தெளிவாகத் தெரிய பின்னணி நிறத்திலிருந்து மாறுபட்ட நிறம் பயன்படுத்தப்பட வேண்டும். பல்வேறு பிரிவுகள் இருக்கும் பட்சத்தில் உற்பத்தியாளர் / கட்டுகட்டுபவர் / சீட்டு ஒட்டுபவர் / விற்பனை செய்பவர் ஆகியவற்றை குறிப்பிட வேண்டும்.

எழுத்துக்களின் உயரம் மற்றும் உரிம எண்ணிற்குரிய இலக்கம் உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தர ஒழுங்குமுறைகள் 2011 (கட்டுகட்டுதல் மற்றும் சீட்டு ஒட்டுதல்) அடிப்படையில் இருக்க வேண்டும்.

உணவுப் பழக்கங்களை மேற்கொள்ளுவதை ஊக்கப்படுத்தும் விதமாக செயல்பாடுகளும் மற்றும் வழிகாட்டுதல்களும் இப்புத்தகத்தில் வடிவமைக்கப்பட்டுள்ளது.

உரிமம் பெறுதல் மற்றும் பதிவு செய்தல் (Licensing and Registration)

பதிவு செய்யும் அதிகார மையம் (Registration Authority)

உணவுப் பாதுகாப்பு அலுவலர் அல்லது பஞ்சாயத்து, நகராட்சி, மாநகராட்சி அல்லது உள்ளாட்சி அதிகாரம் உள்ள ஏதேனும் அலுவலர்கள் ஆகியோர் பதிவு செய்ய தகுதியானவர்களாக மாநில உணவுப் பாதுகாப்பு ஆணையர் குறிப்பிட்டுள்ளார்.

மாநில உரிமம் பெறும் அதிகார மையம்

மாநில மற்றும் யூனியன் பிரதேசங்களில் உள்ள பாதுகாப்பு ஆணையரால் பிரிவு 36(1)-ன் சட்டத்தின்படி நியமனம் செய்யப்பட்ட அலுவலர்கள் உரிமம் கொடுக்க மற்றும் கண்காணிப்பதற்காக பணியமர்த்தப்படுகிறார்கள்.

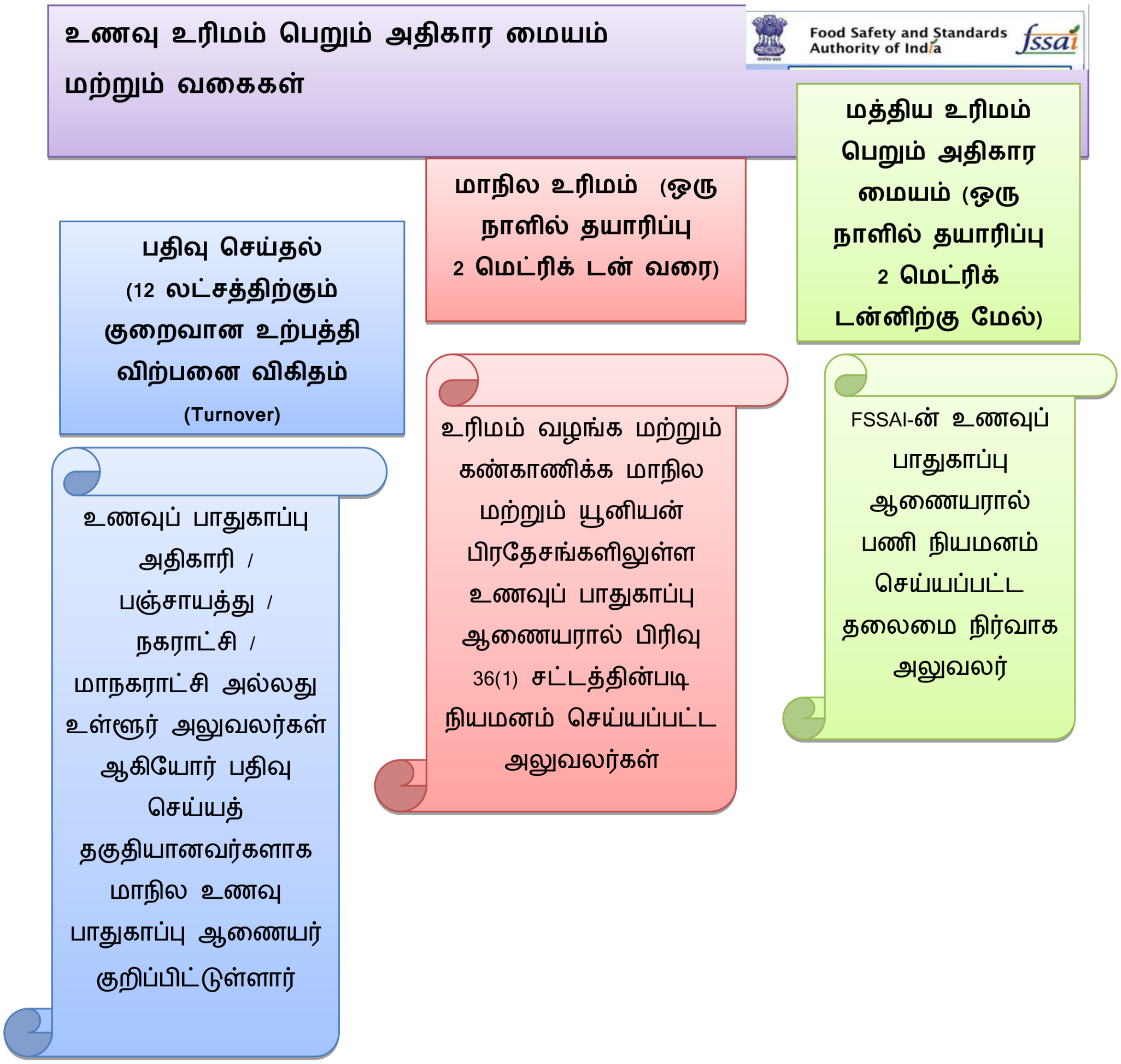
மத்திய உரிமம் பெறும் அதிகார மையம்

FSSAI-யின் உணவுப் பாதுகாப்பு ஆணையரால் பணி நியமனம் செய்யப்பட்ட தலைமை நிர்வாக அலுவலர் (Chief Executive Officer) உரிமம் வழங்கும் அதிகாரத்தைப் பெற்றவர் ஆவார்.

FSSAI–யின் சமீபத்திய புதிய முயற்சிகள்

1. FSKAN (Food Safety Knowledge Assimilation Network) முன்னோடி உணவுப் பாதுகாப்பு தன்மயமாக்க கணினிகூட்டமைப்பு:உணவுப்பாதுகாப்பு சுகாதாரம்மற்றும்சத்துணவுதொடர்பான ஆய்வுக் கட்டுரைகள், வலைத்தள புத்தகங்கள் (e-books), மின்னணு ஆய்விதழ்கள் (e-journals), முன்னணி ஆய்வுகள் மற்றும் கட்டுரைகள் (https://fssai.gov.in/fskan).

FSM_TAM_Chapter 05.indd 158 11-01-2022 14:19:51



படம் 5.7 உணவு உரிமம் பெறும் அதிகார மையம் மற்றும் வகைகள்

2. **FoSTac (Food Safety Training and Certification):** உணவுப் பாதுகாப்பு பயிற்சி மற்றும் சான்றளித்தல் (https://fssai.gov.in/fskan)

3. **FoSCoRIS (Food Safety Compliance through Regular Inspection and Sampling):** முறையான ஆய்வு மற்றும் மாதிரி எடுத்தல் மூலம் உணவு பாதுகாப்பு, உடன்பாடு (https://foscoris.fssai.gov.in)

4. **InFOLNET (Indian Food Laboratory Network):** இந்திய உணவு ஆய்வக கணினி கூட்டமைப்பு: இந்தியாவில் உள்ள அனைத்து ஆய்வகங்களையும் கணினி இயக்க முறையில் தொடர்புபடுத்தி இணைப்பது. (http://infolnet.fssai.gov.in).

5. **Food Safety on Wheels:** நடமாடும் உணவக பாதுகாப்பு (சில மாநிலங்களில் நடமாடும் ஆய்வக பிரிவுகள் தொடங்கப்பட்டுள்ளன).

6. உணவு மதிப்பினை பெருக்குதலுக்கான வள மையம் (Food Fortification Resource Centre): (http://ffrc.fssai.gov.in).

7. உணவு பாதுகாப்பு இணைப்பு (Food Safety Connect): உணவு பாதுகாப்பு

www.tnschoolbooks.in

பற்றி வலைத்தளம் வழியாக நுகர்வோர் தங்கள் உணர்வினை வெளிப்படுத்துவர்.

உணவின் பாதுகாப்பை மேற்பார்வையிட்டு ஒழுங்குபடுத்துவதன் மூலம் மக்களின் ஆரோக்கியத்தைப் பாதுகாத்தல் மற்றும் ஊக்குவித்தல் போன்ற முக்கியமான பணியை FSSAI செய்கிறது.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

உணவகநிறுவனங்கள் இப்பொழுது பொய் கூற முடியாது. ஏனெனில் கட்டு கட்டிய உணவுப் பொட்டலங்களின் மீது **தூய்மையான, இயற்கையான, உண்மையான** போன்ற வார்த்தைகளைப் பயன்படுத்த FSSAI தடை விதித்துள்ளது.

இவ்வாறு சீட்டு ஒட்டப்பட்டு கட்டு கட்டப்பட்ட உணவுகளுக்கு ஒரே ஒரு விதிவிலக்கு என்னவென்றால் அவை கழுவப்பட்டு, உரிக்கப்பட்டு, குளிரூட்டப்பட்டு, சீராக்கப்பட்டு அல்லது உணவுப்பொருளின் இயல்பான குணங்கள் பல செயல்முறைகளுக்கு உட்படுத்தப்பட்டு மாற்றம் அடையச் செய்யப்படலாம்.

5.4 HACCP

தீங்கு மற்றும் தீங்கு ஏற்படும் நிலையைப் பகுப்பாய்வு செய்து கட்டுப்படுத்தும் புள்ளி (Hazard Analysis Critical Control Point)

உணவின் எல்லா படிநிலைகளிலும் உணவின் சுத்தம் மற்றும் சுகாதாரம் என்பது முக்கியமான, கட்டாயமாக செய்யப்பட வேண்டிய செயல்முறையாகும். இதற்கு தீவிரமான மற்றும் இடைவிடாத கண்காணிப்பு அவசியம். உணவைக் கையாளும் முறைகள், தன் சுத்தம் மற்றும் சுற்றுப்புறம் சுத்தமாகப் பராமரிக்கப்படுதல் மற்றும் பணியாளர்கள் சுத்தமான செயல்முறைகளைப் பின்பற்றுதல் ஆகியவை நடைமுறைப்படுத்தப்பட வேண்டும்.

தீங்கு மற்றும் தீங்கு ஏற்படும் நிலையைப் பகுப்பாய்வு செய்து கட்டுப்படுத்தும் புள்ளி (HACCP) என்பது 1971-ஆம் ஆண்டு நடத்தப்பட்ட உணவு உற்பத்தி தேசிய மாநாட்டில் (National Conference of Food Production) தீங்குகளை மதிப்பீடு செய்வதற்கும், திறனாய்வு நுட்பம் பற்றிய கருத்துக்களை ஆராயப்பட்டு உருவாக்கப்பட்டது,

ஐக்கிய நாடுகளின் கோடெக்ஸ் அலிமென்டேரியஸ் உணவுத் தரச்சட்டம் (United Nations Codex Alimentarius Commission Food Hygiene Standard) HACCP-ஐ சர்வதேச அளவில் உணவுப் பாதுகாப்பினை உறுதி செய்யும் செயல்முறையாக அங்கீகரித்துள்ளது. தீங்கினை அடையாளம் காண்பதற்கும் மற்றும் தீங்கினைக் கட்டுப்படுத்தும் புள்ளியைக் கண்காணித்து செயல்படுத்தவும் பின்பற்றப்படுகிறது.

படம் 5.8 HACCP – என்ன? எப்பொழுது? எப்படி?

வரையறை

உயிரியல், வேதியியல் அல்லது உடலியல் காரணி, உணவின் தரத்தைப்

FSM_TAM_Chapter 05.indd 160 11-01-2022 14:19:52

www.tnschoolbooks.in

பாதித்து ஆரோக்கியத்திற்கு ஆபத்தை உண்டாக்கும் எதிர்மறை விளைவே தீங்கு (Hazard) என்று வரையறுக்கப்படுகிறது. தீங்குகள் நிகழும் நிலைகள்.

- உடல்சார்ந்த (உலோகத்தால் மாசுபடுதல்)
- வேதிப்பொருட்கள் சார்ந்த (தூய்மையாக்கிகள் அல்லது நச்சுக்கள் மூலம் தயாரிப்புகள் மாசுபடுதல்)
- உயிரியல் சார்ந்த (பாக்டீரியா அல்லது வைரஸ்கள் மூலம் தயாரிப்புகள் மாசுபடுதல்)

படம் 5.9. பல்வேறு வகையான தீங்குகள்

உணவு உற்பத்தி செயலின் ஒவ்வொரு படிநிலையையும் ஆய்வு செய்வதற்கான செயல்முறையே HACCP ஆகும். இது உணவு உற்பத்தி செயல்முறைகளில் எந்த நிலையில் தீங்கு ஏற்படுகிறது என்பதைக் கண்டுபிடிக்க உதவுகிறது. வாடிக்கையாளரை உணவு சென்றடையும் வரை, ஒவ்வொரு நிலையிலும் இது தீவிரமாக ஆய்வு செய்கிறது. உணவு உற்பத்தி தயாரிப்பு செயல்முறைகளான உணவுத் தயாரிப்பு, உணவு சேமிப்பு அல்லது உணவு வழங்குதல் சேவை போன்ற ஏதேனும் ஒரு நிலையில் தீங்கு அடையாளம் காணப்பட்ட பின் அவை நீக்கப்பட வேண்டும் அல்லது குறைக்கப்பட வேண்டும்.

உணவால் உண்டாகும் நோய்களைப் பற்றிய விழிப்புணர்வு அதிகரித்து வரும் நிலையில் உணவுத் தொழிற்சாலைகள் தங்களின் உணவின் தரத்தை மேம்படுத்த HACCP அடிப்படையிலான சான்றிதழ் திட்டங்களையும் மற்றும் HACCP-ஐ தம் தொழிற்சாலைகளின் உந்து சக்தியாகவும் பயன்படுத்தி வருகின்றது.

HACCP–ன் கொள்கைகள்

- **தீங்கு பற்றிய பகுப்பாய்வு செய்தல்**

தீங்கானது இரண்டு படிநிலைகளில் கண்டறியப்படுகிறது. முதலாவது, என்ன மாதிரியான தீங்கு என்று அடையாளம் காண்பது, இரண்டாவதாக தீங்கினால் வாடிக்கையாளருக்கு ஏற்படும் அபாயத்தை மதிப்பீடு செய்தல் ஆகும். வாடிக்கையாளருக்கு ஏற்படும் ஆபத்தின் அளவானது தீங்கை மதிப்பீடு செய்யும்போது உறுதிப்படுத்தப்படுகிறது.

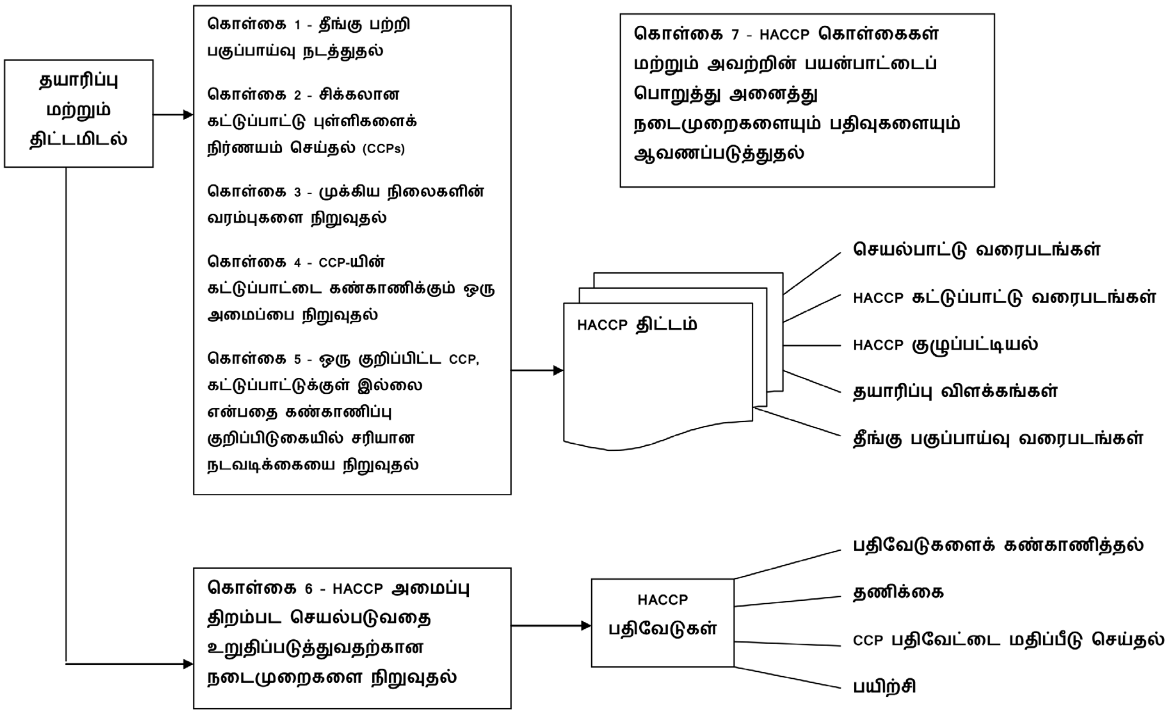
- **தீங்கினைக் கட்டுப்படுத்தும் புள்ளியை அடையாளம் காணுதல் (Critical Control Point)**

உணவு உற்பத்தி செயல்முறைகளில் தீங்கைக் கட்டுப்படுத்தும் புள்ளியானது ஒரு முக்கிய செயல்முறையாகும். எந்த நிலையில் தீங்கானது அடையாளம் காணப்படுகிறதோ அந்த புள்ளியில் இம்முறையானது செயல்முறைப்படுத்தப்படுகிறது. இம்முறையில் தீங்குவிளைவிப்பவற்றைஓரளவிற்குதடுக்கலாம், அகற்றலாம் அல்லது ஏற்றுக்கொள்ளத்தக்க அளவிற்கு (acceptable level) குறைக்கலாம். இம்முறைகளைப் பின்பற்றினால் உணவுப் பாதுகாப்பை அடைய முடியும்.

- **ஒவ்வொரு தீங்கினைக் கட்டுப்படுத்தும் புள்ளிக்கான முக்கிய நிலைகளின் வரம்புகளை நிறுவுதல்**

உணவில் உள்ள உடலியல், உயிரியல் அல்லது வேதியியல் காரணிகள் கட்டுப்படுத்தப்பட வேண்டிய அதிகபட்சம் அல்லது குறைந்தபட்ச நிலையே கட்டுப்படுத்தும் வரம்பு எனப்படும். தீங்கு விளைவிப்பவற்றைக் கட்டுப்படுத்தப் பயன்படுத்தப்படும் பல்வேறு முறைகள் அடையாளம் காணப்பட வேண்டும்.

FSM_TAM_Chapter 05.indd 161 11-01-2022 14:19:53



படம் 5.10 HACCP கொள்கைகள்

- **தீங்கினைக் கட்டுப்படுத்தும் புள்ளியைக் கண்காணிப்பதற்குத் தேவையானவற்றை நிறுவுதல்**

கட்டுப்படுத்தும் முறைகள் கண்காணிக்கப்பட வேண்டும். செயல்முறையானது ஒவ்வொரு தீங்கினைக் கட்டுப்படுத்தும் புள்ளியின் கட்டுப்பாட்டின் கீழ் இருப்பதை உறுதி செய்வதற்கு இது அவசியமாகும். நிறுவனத்தின் HACCP திட்டத்தின் கீழ் ஒவ்வொரு கண்காணிப்பு செயல்முறை மற்றும் அதன் தொடர்ச்சியான நடவடிக்கைகள் பட்டியலிடப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

- **சரியான நடவடிக்கையை நிறுவுதல்**

ஒருநிறுவனம்கட்டுப்படுத்தும்வரம்பை மீறிவிட்டால், சரியான நடவடிக்கையை அடையாளம் கண்டு செயல்படுத்த அந்நிறுவனத்தின் HACCP திட்டம் தேவைப்படுகிறது. சரியான நடவடிக்கைகள் நோக்கம் என்னவெனில் உணவுப்பொருள் தயாரிப்பானது விற்பனைக்குச் செல்லும் முன் ஆரோக்கியத்திற்கு எவ்வித தீங்கும் விளைவிப்பதில்லைஎன்றுஉறுதிப்படுத்துவதே ஆகும்.

- **HACCP அமைப்பை உறுதிப்படுத்துவதற்கான சரிபார்ப்பு செயல்முறைகளை நிறுவுதல்**

உணவுத் தயாரிப்பானது அறிவியல் பூர்வமாக பாதுகாப்பான முறையில் உற்பத்தி செய்யப்பட்டுள்ளது என்பதை சரிபார்த்து உறுதிப்படுத்தப்பட வேண்டும். HACCP திட்டத்தின் செயல்பாடுகள் சரிபார்ப்பின் மூலமாக உறுதிப்படுத்தப்படுகிறது. HACCP திட்டங்களின் மதிப்பீடு, CCP பதிவேடுகள், கட்டுப்பாட்டு வரம்புகள், நுண்ணுயிர்

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

சரிபார்த்தல் – சட்டப்பூர்வமாக அல்லது அதிகாரப்பூர்வமாக ஏற்றுக்கொள்ளப்பட்ட ஒரு பொருளின் துல்லியத்தை அல்லது மதிப்பை நிரூபித்தல் அல்லது சோதனையிடல் ஆகும்.

FSM_TAM_Chapter 05.indd 162 11-01-2022 14:19:54

மாதிரிகள் மற்றும் பகுப்பாய்வு ஆகியவை சரிபார்ப்பு செயல்முறைகள் ஆகும்.

- பதிவேடுகளைப் பராமரித்தல்

அனைத்து நிறுவனங்களும் HACCP-ன் ஒழுங்குமுறைக்கேற்றவாறு கீழ்வரும் முக்கிய ஆவணங்களைப் பராமரிக்க வேண்டும்.

- தீங்கைப் பகுப்பாய்வு செய்யும் ஆவணங்கள்
- எழுத்துப்பூர்வமான HACCP திட்டம்
- CCP-யைக் கண்காணித்து ஆவணப்படுத்திய பதிவேடுகள்
- கட்டுப்படுத்தும் வரம்புகள்
- சரிபார்ப்பு நடவடிக்கைகள்
- செயலாக்கக் குறைபாடுகளை கையாளும் பதிவேடுகள்

கண்காணித்தல், சரிபார்த்தல் மற்றும் இணக்கமான சூழ்நிலையில் தினசரி பணிகளை சரிபார்த்தல் போன்ற ஒழுங்குமுறைகள் அனைத்து நிலைகளிலும் செயல்படுத்தப்பட வேண்டும்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

பாதுகாப்பு உறுதி செய்யப்பட்ட உணவு வழங்குதல் (Assured Safe Catering)

HACCP அணுகுமுறையை அடிப்படையாகக் கொண்டு பாதுகாப்பு உறுதி செய்யப்பட்ட உணவு வழங்குதல் பல படிநிலைகளில் செயல்படுகிறது.

வாடிக்கையாளர்களுக்கு விநியோகிப்பவரிடமிருந்து கிடைக்கும் அனைத்துப் பொருட்களையும் பெறுவதில் தனிப்பட்ட செயல்முறைகள் ஈடுபடுத்தப்படுகின்றன. ஒவ்வொரு புள்ளியிலும் தீங்கு அடையாளம் காணப்பட்டால்,கட்டுப்பாட்டுநடவடிக்கைகள் வடிவமைக்கப்பட்டு, செயல்படுத்தப்பட்டு கண்காணிக்கப்பட வேண்டும்.

ஒரு நிறுவனத்தின் மொத்த தர மேலாண்மையை (TQM), HACCP மற்றும் தர மேலாண்மை கட்டமைப்பு இரண்டும் இணைந்து உருவாக்குகின்றது.

உணவுத் தொழிற்சாலையின் அனைத்து பிரிவுகளிலும் HACCP ஏற்றுக்கொள்ளக்கூடிய ஒன்றாகும். பாதுகாப்பு உறுதி செய்யப்பட்ட உணவு வழங்குதல் (Assured Safe Catering) என்பது HACCP-ன் எளிமையாக்கப்பட்ட வடிவமாக அறிமுகப்படுத்தப்பட்டுள்ளது.

தீங்கினைக் கட்டுப்படுத்தும் புள்ளிகளுக்கான எடுத்துக்காட்டுகள்

- பொருட்களின் விநியோகத்தின் போதும் மற்றும் பயன்படுத்துவதற்கு முன்னர் ஆய்வு செய்தல் (வெப்பநிலை சரிபார்த்தல் உட்பட)
- பொருட்களை வாங்கும்போது மற்றும் விநியோகிக்கும் போது பொருட்கள் புதியதா மற்றும் தரமானதா என்று பரிசோதிக்க வேண்டும். கெட்டுப்போன பொருட்களை அடையாளம் கண்டு தவிர்த்து விட வேண்டும்.
- மூலப்பொருட்கள் மற்றும் சமைத்து முடிக்கப்பட்ட உணவுகள் தனித்தனி இடங்களில் சேமிக்கப்பட வேண்டும்.
- சமைக்கப்படாத மற்றும் சமைக்கப்பட்ட உணவுகள் தனித்தனியாக உறைவிப்பானில் வைக்கப்பட வேண்டும்.
- குளிரூட்டப்பட்ட மற்றும் உறைந்த உணவுகள் சரியான வெப்பநிலை வரம்புக்குள் இருக்க வேண்டும். குளிர்சாதனப் பெட்டியில் 34^0F மற்றும் 40^0F க்கு இடையில் வெப்பநிலையைப் பராமரிக்கவும் உறைவிப்பானில் வெப்பநிலை -10^0F முதல் -20^0F ஆகவும் இருக்க வேண்டும்.
- பொருட்களைக் கையாளும்போதும், உணவு பரிமாறும்போதும் – கையுறைகள்,

இடுக்கி மற்றும் பல்வேறு விதமான கரண்டிகளை பயன்படுத்தி தூய்மைக் கேடு ஏற்படாமல் பார்த்துக் கொள்ளவேண்டும்.

- தன்சுத்தம் மற்றும் ஆரோக்கியத் தரங்கள் – உணவைத் தயாரிக்கும்போது மற்றும் பரிமாறும்போது உணவு வழங்கும் ஊழியர்கள் நோய்த்தொற்று இல்லாமல் இருக்க வேண்டும்.
- உபகரணங்களை சுத்தம் செய்தல் மற்றும் பயன்படுத்துவதில் திறன் - காய்கறிகள் மற்றும் இறைச்சிக்கென தனித்தனியாக கழுவும் தொட்டி, மற்றும் வெட்டும் பலகைகளைப் பயன்படுத்த வேண்டும்.

HACCP எவ்வாறு நிறுவப்படுகிறது?

- உணவுப் பட்டியலிலிருந்து குறிப்பிட்ட வகை உணவு (Specific menu) அல்லது பல உணவு வகைகளைத் (Group of item) தேர்ந்தெடுத்தல்.
- பொருட்களை எவ்வாறு தயாரிப்பது என்பதைக் காட்டும் வரைபடத்தை வரையவும்.
- கீழ்க்கண்ட செயல்களைச் செய்வதற்கு மிகவும் பொருத்தமான நபரைத் தேர்ந்தெடுக்க வேண்டும்.

  அ) தேவையானால் வரைபடத்தை மாற்றுதல்.

  ஆ) ஒவ்வொரு நிலையையும் ஆய்வு செய்வது, சாதாரணமாக மற்றும் முக்கிய நிகழ்வுகளில் ஏற்படக் கூடிய குறிப்பிடத்தக்க தீங்குகளைத் தெளிவாகக் கண்டறிதல்.

  இ) ஒவ்வொரு தீங்கை ஏற்படுத்தக் கூடிய காரணிகளைக் கண்டறிந்து குறிப்பு உருவாக்குதல்.

  ஈ) ஒவ்வொரு CCP-யையும் கண்டறிதல் மற்றும் எப்படி கட்டுப்படுத்த முடியும் என்பதையும் குறிப்பிடுதல்.

- ஒவ்வொரு CCP-யிலும் கட்டுப்பாட்டு நடைமுறைகளை குறிப்பிடவும், தேவையெனில் பணி நடைமுறைகளை மாற்றுதல்.

HACCP–யைப் பராமரிப்பது எப்படி?

- செயல்களைக் கண்காணிக்கவும் மற்றும் தேவைப்படும்போது பயனுள்ள நடவடிக்கைகளையும் எடுக்கவேண்டும் (எடுத்துக்காட்டாக, வெப்பநிலை பதிவேடு மற்றும் விளக்கப்படத்தைப் பராமரித்தல்).
- செயல்முறைகளில் அவசியமானால் HACCP அமைப்பை மாற்றி அமைக்கலாம்.
- அனைத்து கருவிகளும் சரியான பாதுகாப்பு முறையில் வைக்கப்பட்டுள்ளதா என்பதைக் குறிப்பிட்ட கால இடைவெளிகளில் சரிபார்த்துக் கொள்ள வேண்டும்.
- மூலப்பொருட்கள், உபகரணங்கள் மற்றும் தயாரிப்புகள் அனைத்தும் ஆய்வகத்தில் குறிப்பிட்ட இடைவெளிகளில் நுண்ணுயிரியல் பரிசோதனை செய்யப்பட வேண்டும்.
- போதுமான பணியாளர்கள் கண்காணிப்பு, பயிற்சி மற்றும் மீண்டும் பயிற்சியளித்தல் போன்ற செயல்முறைகள் இருப்பதை உறுதி செய்ய வேண்டும்.

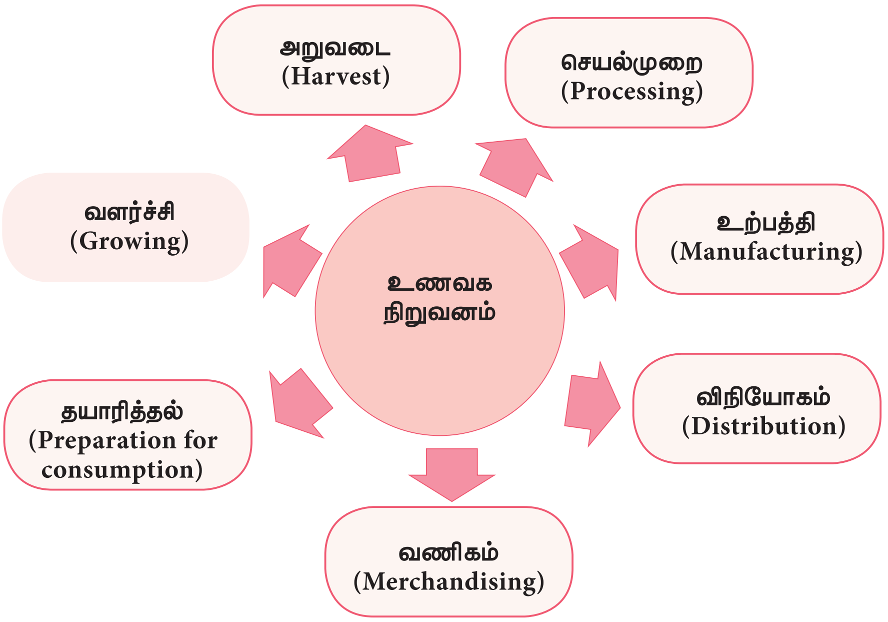
உணவக நடவடிக்கைகளில் HACCP–ன் பயன்

பொதுவான அம்சங்களாகக் கருதப்பட வேண்டியவை:

- கையாளுதல் மற்றும் சேமிப்பு நடைமுறைகள் - உணவை விநியோகிப்பதிலிருந்து உணவை வழங்குதல் வரை.
- பொருட்களையும் வெப்பநிலையையும் கையாளுதல்
- சமையல் செய்யும் நேரம் மற்றும்
- பணியாளர்கள் பயிற்சி

FSM_TAM_Chapter 05.indd 164 11-01-2022 14:19:55

www.tnschoolbooks.in



படம் 5.11 HACCP மற்றும் அதன் பயன்கள்

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

ஒவ்வொருவரும் உணவுப்பாதுகாப்பில் அக்கறை கொள்ள வேண்டும்.

அரசாங்கம் - உணவுச் சட்டம் மற்றும் அமலாக்கம்

நிறுவனம் / வணிகத்திற்கான வழிகாட்டுதல்கள்

தகவல் சேமித்தல் மற்றும் ஆராய்ச்சி

சுகாதாரம் தொடர்பான சேவைகளை வழங்குதல்

நுகர்வோர் கல்வி

தொழிற்சாலை - GMP – GHP தேவைகளைப் பின்பற்றுதல்

தரத்தின் உத்திரவாதம்

பயிற்சி பெற்ற மேலாளர்கள் மற்றும் உணவு கையாள்பவர்கள்

பொருத்தமான செயல்முறை மற்றும் தொழில்நுட்பம்

தகவல் விவரக்குறிப்பு

நுகர்வோர் - கல்வி மற்றும் அறிவு

செயலாற்றும் வாடிக்கையாளர் குழு மற்றும் சமூக பங்கேற்பு

கல்வித்துறை - பாடத்திட்டத்தில் HACCP அறிமுகப்படுத்துதல்

GMP – சிறந்த தயாரிப்பு வரைமுறைகள்

GHP – சிறந்த சுகாதார நடைமுறைகள்

FSM_TAM_Chapter 05.indd 165 11-01-2022 14:19:55

A-Z கலைச்சொற்கள்

பாத்தோஜென்ஸ் (Pathogens)	:	நோயை உண்டாக்கும் பாக்டீரியா, வைரஸ் போன்ற நுண்ணுயிரிகள்
மானிட்டரி ஸ்டேட்டஸ் (Monetary status)	:	பொருளாதார நிலை
கிளாக்கோமா (Glaucoma)	:	கருவிழியைச் சுற்றி அழுத்தம் அதிகரிக்கும் பொழுது படிப்படியாக கண்பார்வை இழக்க நேரிடும் நிலை
மைக்ரைன் (Migraine)	:	பொதுவாக தலையின் ஒரு பக்கத்தில் துடிக்க வைக்கும் வலியுடன் இணைந்து குமட்டல் மற்றும் பார்வைத் தொந்தரவு இருக்கும்
ஸீஷர் (Seizure)	:	மூளையில் கட்டுப்பாடற்ற மின் தூண்டல். இது உடல் வலிப்பு, சில அறிகுறிகள், குழப்பம் அல்லது அறிகுறிகளின் கலவை போன்றவற்றை ஏற்படுத்தும்.
நியூட்ராஸியூட்டிக்கிள்ஸ் (Nutraceuticals)	:	செயல்பாட்டு உணவுக்கான மற்றொரு பெயர்

இணையத்தில் தேட

- https://www.bing.com/videos/search?q =factors+affecting+food+acceptability+sensory+evaluation&&view=detail&mid=A707E113835CE480FDD7A707E113835CE480FDD7&&FORM=VRDGAR
- https://www.bing.com/videos/search?q =adulteration+in+foods&&view=detail&mid=FAF97F0041A458165859FAF97F0041A458165859&&FORM=VRDGAR https://www.bing.com/videos/search?q=fssai&&view=detail&mid=EF8BC449DC1E9BFECF6AEF8BC449DC1E9BFECF6A&&FORM=VRDGAR
- https://www.bing.com/videos/search?q=haccp&&view=detail&mid=0FB45BDD78C28792639B0FB45BDD78C28792639B&&FORM=VRDGAR
- https://www.bing.com/videos/search?q=types+of+kitchen+layout&&view=detail&mid= 3E2CE2AC5154C0BBDA3F3E2CE2AC5154C0BBDA3F&&FORM=VRDGAR

மாணவர் செயல்பாடு

- பள்ளி உணவகத்தில் உணவுப் பொருட்களை மதிப்பீடு செய்தல்.
- உணவுப்பொருட்களில் உள்ள கலப்படத்தை அடையாளம் காண சோதனைகளைப் பயன்படுத்தவும்.
- FSSAI-ன் விபரக் குறிப்பு சீட்டைப் படித்து அதைப்பற்றிய அறிக்கையை எழுதவும்.
- மாணவர்கள் தயாரிக்கும் தயாரிப்புகளில் முக்கியமான தீங்கைக் கட்டுப்படுத்தும் புள்ளியைக் கண்டறியவும்.

ஆசிரியர் செயல்பாடு

- பள்ளியின் உணவகத்தில் உள்ள பல்வேறு உணவு வகைகளின் ஏற்புத்தன்மையைக் கண்டறிய மதிப்பீட்டு அளவுகோலைத் தயார் செய்தல்.
- கலப்படம்செய்யப்பட்ட உணவுப்பொருட்களை சேகரித்து மாணவர்களை அடையாளம் காணச் செய்தல்.
- ஒரு உணவு தயாரிப்பு தொழிற்சாலையைப் பார்வையிட ஏற்பாடு செய்து ஒரு விபரக்குறிப்புச் சீட்டை எவ்வாறு படிக்க வேண்டும் என்பதை மாணவர்களுக்கு கற்பித்தல்.
- உணவுப் பொருட்கள் தயாரிப்பதில் ஏற்படும் தீங்கைக் கட்டுப்படுத்தும் புள்ளியைக் கண்டுபிடிக்க போட்டி ஒன்றுக்கு திட்டமிடுதல்.

வினாக்கள்

O9H2QI

I. சரியான விடையைத் தேர்ந்தெடுத்து எழுதுக. (1 மதிப்பெண்கள்)

1. ____________ என்பது நுண்ணுயிரிகளால் ஏற்படும் தீங்கு.
   அ) சுத்திகரிக்கப்படாத தண்ணீர்
   ஆ) சோடா
   இ) உபகரணங்கள்
   ஈ) இனிப்பூட்டி

2. உணவு பாதுகாப்புக்குக் கீழ் இல்லாத ‘A’ ஐ அடையாளம் காணவும்.
   அ) ஏற்புடைமை
   ஆ) எளிதில் கிடைக்கும் தன்மை
   இ) அணுகுமுறை
   ஈ) ஆராய்தல்

3. ____________ என்பது வேண்டுமென்றே செய்யப்படும் கலப்படம்.

FSM_TAM_Chapter 05.indd 167 11-01-2022 14:19:56

அ) கல்

ஆ) பறவைகளின் எச்சம்

இ) டி டி டீ (DDT)

ஈ) பூச்சிகளின் எச்சம்

4. மஞ்சள் ___________ னால் கலப்படம் செய்யப்படுகிறது

அ) செங்கல் பொடி

ஆ) மெட்டானில் மஞ்சள்

இ) சாக்கு கட்டித்தூள்

ஈ) மரத்தூள்

5. கடுகு ___________ னால் கலப்படம் செய்யப்படுகிறது

அ) பப்பாளி விதை

ஆ) தேயிலை

இ) காபி பொடி

ஈ) ஆர்ஜிமோன் விதைகள்

6. ___________ என்பது உணவுக் கட்டுப்பாடு அல்லது சர்க்கரை இல்லாதது என்று குறிப்பிடப்பட்ட உணவுப்பொருட்களில் காணப்படுகிறது.

அ) MSG

ஆ) அஸ்பெர்ட்டேர்ம்

இ) எசல்பேம்-K

ஈ) சாக்கரின்

7. ட்ரான்ஸ்ஃபேட்டானது ___________ காணப்படும்.

அ) அடுமனைப் பொருட்களில்

ஆ) பழச்சாறுகளில்

இ) மசாலாப் பொருட்களில்

ஈ) கோக்

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

அ) கட்டுப்படுத்தும் புள்ளி

ஆ) கட்டுப்படுத்தும் வரம்பு

இ) கட்டுப்படுத்தும் குறிப்பு

ஈ) கட்டுப்படுத்தும் பகுதி

9. ___________ நாட்டின் உணவு பாதுகாப்பை நிர்வகிக்கும் ஒரு சட்டப்பூர்வமான அமைப்பு.

அ) FPO

ஆ) FSSAI

இ) ISI

ஈ) HACCP

10. FSSAI ___________ –ல் நிறுவப்பட்டது.

அ) 23 ஆகஸ்ட் 2000

ஆ) 23 ஆகஸ்ட் 2004

இ) 23 ஆகஸ்ட் 2005

ஈ) 23 ஆகஸ்ட் 2006

11. ___________ புத்தகம் வீட்டிலுள்ள பாதுகாப்பான மற்றும் சத்தான உணவுக்கான வழிகாட்டியாக இந்திய இல்லங்களின் சமையலறைகளில் சிறப்பாக வடிவமைக்கப்பட்டுள்ளது.

அ) இளஞ்சிவப்பு

ஆ) மஞ்சள்

இ) ஆரஞ்சு

ஈ) பச்சை

12. நமது வாழ்வின் ஆரம்ப வருடங்களில் உருவாகும் பழக்கங்கள் வாழ்நாள் முழுவதும் நிலைத்து நிற்கும். இதனைக் கருத்தில் கொண்டு ___________ சிறிய வயதிலேயே முழுமையான உணவுப் பழக்கங்களை புகுத்துவதை முக்கிய குறிக்கோளாகக் கொண்டுள்ளது.

FSM_TAM_Chapter 05.indd 168 11-01-2022 14:19:56

அ) இளஞ்சிவப்பு

ஆ) மஞ்சள்

இ) ஆரஞ்சு

ஈ) பச்சை

13. ___________ சீன உணவுகளில் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

அ) MSG

ஆ) SNF

இ) BSI

ஈ) ISI

14. குளிர்சாதனப் பெட்டியில் பராமரிக்கப்படும் வெப்பநிலையின் அளவு ___________

அ) 38^0F மற்றும் 46^0F

ஆ) 45^0F மற்றும் 50^0F

இ) 34^0F மற்றும் 40^0F

ஈ) 24^0F மற்றும் 30^0F

II. மூன்று வரிகளில் விடையளி (3 மதிப்பெண்கள்)

1. உணவு பாதுகாப்பை பாதிக்கும் காரணிகளை வகைப்படுத்து.
2. கலப்படப் பொருட்களின் வகைகள் யாவை?
3. தேன் எவ்வாறு கலப்படம் செய்யப்படுகிறது?
4. தற்செயலாக நிகழக்கூடிய நச்சுத்தன்மையை எவ்வாறு தடுக்கலாம்?
5. MSG பற்றி குறிப்பு வரைக.
6. கேக் மற்றும் சமோசாவில் எவ்விதமான கலப்படம் செய்யப்படுகிறது என்பதை எவ்வாறு அடையாளம் காண்பாய்?
7. FSSAI-ன் நோக்கங்கள் யாவை?
8. இளஞ்சிவப்பு புத்தகம் பற்றி குறிப்பு எழுதுக.
9. பாதுகாப்பு உறுதி செய்யப்பட்ட உணவு வழங்குதல் என்றால் என்ன?
10. தற்செயலாக சேரும் கலப்படப் பொருட்கள் பற்றி குறிப்பு வரைக.

III. ஒரு பத்தியில் விடையளி (5 மதிப்பெண்கள்)

1. WHO-வின் படி உணவு சுகாதாரத்தின் முக்கிய கொள்கைகள் யாவை?
2. செயற்கை இனிப்பூட்டிகள் பற்றி குறிப்பு வரைக.
3. தேயிலையில் எவ்வாறு கலப்படம் செய்யப்படுகிறது?
4. HACCP-ஐப் பற்றி விவரி.
5. உணவில் தீங்கினைக் கட்டுப்படுத்தும் புள்ளியை எடுத்துக்காட்டுகளுடன் எழுதுக.

IV. ஒரு பக்க அளவில் விடையளி (10 மதிப்பெண்கள்)

1. உணவு பாதுகாப்பை பாதிக்கும் காரணிகளையும், அதைத் தடுக்கும் முறைகள் பற்றியும் விவாதி.
2. ஏதேனும் 10 உணவுப் பொருட்களில் செய்யப்படும்கலப்படத்தைப்பற்றிவிவரி.
3. FSSAI-ன் பணிகளை விவரி.
4. HACCP-ன் கொள்கைகளை விரிவாக எழுதுக.
5. நீங்கள் உணவு நிறுவனத்தைத் தொடங்க விரும்பினால், HACCP-ன் கொள்கைகளைப் பயன்படுத்தி, சுத்தம் மற்றும் சுகாதாரத்தை எப்படி பராமரிப்பீர்கள்?

6 மேலாண்மை

6OUZH

கற்றலின் நோக்கங்கள்

- மேலாண்மை கொள்கைகள் பற்றிய அறிவைப் பெறுதல்
- உணவக மேலாளருக்கான அடிப்படை பணிகளை அறிந்து கொள்ளுதல்
- உணவக மேலாளர் வளங்களைப் பயன்படுத்துவதன் முக்கியத்துவத்தை அறிந்து கொள்ளுதல்.

ஒருஉணவகத்திற்குசெயல்திறன்மற்றும் தொலைநோக்கு சிந்தனை உடைய உணவக மேலாளர்களே அவசியம். செயல்திறன் வாய்ந்த மேலாளர் தங்களுடைய வியாபார சூழல்மற்றும்பணிகளின்முன்னேற்றத்திற்கான வழிகளைத் தொடர்ந்து ஆராய்தல் வேண்டும். மேலாளர் உணவக செயல்பாடுகளில் மட்டுமல்லாமல் தங்களுடைய பணியாளர்கள் மற்றும் வாடிக்கையாளரின் நலனிலும் அக்கறை கொள்ள வேண்டும். நிர்வாகம் சிறப்பாக நடைபெற மேலாண்மைக் கொள்கைகள், செயல்பாடுகள் மற்றும் பணிகளை மேலாளர்களே வகுத்துக் கொள்ள வேண்டும். மேலாளர்களுக்கு, நிர்வாகத்திற்கான தீர்மானங்களை எடுப்பதில் வழிகாட்டுவதற்காக, மேலாண்மைக் கொள்கைகளை மேலாண்மை நிபுணர்கள் அமைத்துள்ளனர். எனவே மேலாண்மை கொள்கைகளையும், பணிகளையும் நன்றாகப் புரிந்து கொண்டு செயல்பட வேண்டியது மிகவும் அவசியம்.

மேலாண்மை – வரையறை

ஹெரால்ட் கூன்ட்ஸ் (Herald Koontz) வரையறைப்படி மேலாண்மை என்பது "முறைப்படி அமைக்கப்பட்ட குழுவில் உள்ள நபர்களின் மூலமாகவும் மற்றும் அவர்களுடன் இணைந்தும் பணிகளை செய்து முடிக்கும் ஒரு கலையாகும். மேலும் இது பணி செய்வதற்கு சாதகமான சூழ்நிலையை ஏற்படுத்தி, தனிநபராகவும் மற்றும் ஒருங்கிணைந்தும் செயல்பட்டு குழுவின் குறிக்கோளை அடைய உதவும் ஒரு கலையாகும்".

6.1 மேலாண்மை கொள்கைகள் மற்றும் பணிகள்

6.1.1 மேலாண்மை கொள்கைகள்

ஹென்றி ஃபயோல் (Henry Foyal) அவர்களால் வழங்கப்பட்ட, உணவக மேலாளரால் பின்பற்றப்பட வேண்டிய சில அடிப்படை மேலாண்மை கொள்கைகள் பின்வருமாறு.

1. பணிகளைப் பகிர்ந்தளித்தல்
2. அதிகாரம் மற்றும் பொறுப்புகள்
3. ஒழுக்கம்
4. ஒரே அதிகார மையம்

FSM_TAM_Chapter 06.indd 170 11-01-2022 14:22:09

5. ஒரே இலக்கை நோக்கி வழிநடத்துதல்
6. தனிப்பட்ட குறிக்கோள் நிறுவனத்தின் குறிக்கோள்களைச் சார்ந்திருத்தல்.
7. ஊதியம் / ஊக்க ஊதியம்
8. ஸ்கேலார் சங்கிலி தொடர்பு
9. ஒழுங்கு முறை
10. விசுவாசம் மற்றும் கீழ்ப்படிதல்
11. பணியில் நிலைத்தன்மை
12. தன்னார்வம்
13. கட்டுப்பாடு
14. ஒற்றுமையே வலிமை (எஸ்பிரிட் டி கார்ப்ஸ்)

1. பணிகளைப் பகிர்ந்தளித்தல் (Division of Work)

நிர்வாகத்திலுள்ள அனைவருக்கும் தனித்தனியாக பணிகளைப் பகிர்ந்தளிக்க வேண்டும். இதனால் அவரவருக்கு ஒதுக்கப்பட்ட பணியின் முக்கியத்துவத்தை உணர்ந்து கொள்வர். இக்கொள்கையின் முக்கிய நோக்கம் என்னவெனில், ஒரு பணியை செய்து முடிக்கத் தேவையான நேரம் மற்றும் சக்தியை சேமிப்பதும், பணியில் வேகம், நேர்த்தி, மற்றும் திறன் ஆகியவற்றை அதிகப்படுத்துவதும் ஆகும். பெரிய நிறுவனங்களுக்கு இக்கொள்கை மிகவும் பொருத்தமானதாக இருக்கும்.

2. அதிகாரம் மற்றும் பொறுப்புகள் (Authority and Responsibilities)

அதிகாரம் என்பது தனக்கு அடுத்த நிலையில் இருப்பவர்களுக்கு கட்டளையிடும் உரிமை அல்லது கட்டளையிடும் திறனைக் குறிக்கும். பொறுப்புகள் என்பது பணியாளர்கள் தங்களது பணி தகுதிக்கு ஏற்றவாறு செய்து முடிக்க வேண்டிய வேலையைக் குறிக்கும். எடுத்துக்காட்டாக, உணவு தயாரிப்பின் போது உற்பத்தி மேலாளர், தலைமை சமையற்காரருக்கு அதிகாரத்தை ஒப்படைப்பது. சரியான உணவுத் திட்டம் அமைத்தல், பரிமாறும் அளவை நிர்ணயம் செய்தல், தரம் மற்றும் வாடிக்கையாளர் திருப்தி போன்றவற்றை உறுதிப்படுத்துவது தலைமை சமையற்காரரின் பொறுப்பாகும்.

3. ஒழுக்கம் (Discipline)

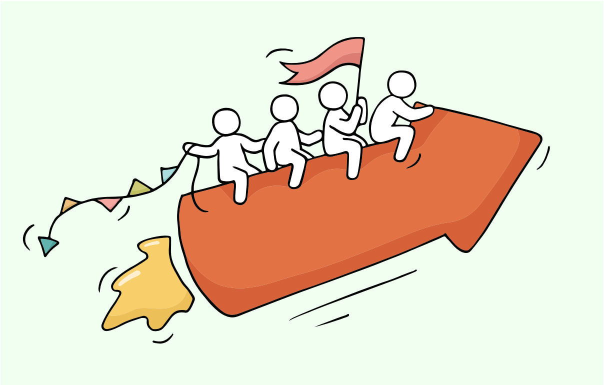
இது காலந்தவறாமை, பணிவு, கீழ்ப்படிதல், மரியாதை மற்றும் விதிகள் மற்றும் ஒழுங்குமுறைகளைப் பின்பற்றுதல் போன்றவற்றைக் குறிக்கிறது. இவை அனைத்தும் நிர்வாகம்சிறப்பாகஅமையஅவசியமானதாகும்.

4. ஒரே அதிகார மையம் (Unity of Command)

ஒரு பணியாளர் ஒரு உயர் அதிகாரியிடமிருந்து மட்டுமே ஆணைகளைப் பெற்று அவருக்கு மட்டுமே பதிலளிப்பவராக இருக்க வேண்டும். இது எந்தப் பணியை எப்பொழுது, எவ்வாறு செய்து முடிக்க வேண்டும் என்ற குழப்பத்திலிருந்து விடுபட உதவுகிறது. கட்டளைகள் ஒன்றுக்கும் மேற்பட்ட அதிகாரிகளிடமிருந்து பெறும் பட்சத்தில், பணியில் குழப்பத்தை ஏற்படுத்தும்.

5. ஒரே இலக்கை நோக்கி வழிநடத்துதல் (Unity of Direction)

சரியான வழிநடத்துதல் இல்லையென்றால் பணிகளில் ஒருங்கிணைப்பை அடைய முடியாது. இந்த



புகைபடம் 6.1 ஒரே இலக்கை நோக்கி வழிநடத்துதல்

கொள்கை, முயற்சி, வேலையில் ஒருமைப்பாடு மற்றும் ஒற்றுமையில் பலம் போன்றவற்றில் கவனம் செலுத்த அவசியமாகும்.

6. தனிப்பட்ட குறிக்கோள் நிறுவனத்தின் குறிக்கோள்களைச் சார்ந்திருத்தல் (Subordination of Individual goals to the general goals)

எந்த ஒரு நிறுவனத்தின் வெற்றிக்கும் இந்தக் கொள்கை அவசியமாகும். தனிப்பட்ட நபரின் நோக்கங்கள், விருப்பங்களை விட நிறுவனத்தின் நன்மைகள் / நோக்கங்கள் / விருப்பங்களுக்கு சார்ந்திருக்க வேண்டும். எனினும் ஒரு மேலாளர் பணியாளருக்கு அவர்களுடைய பணிகளின் நோக்கங்களை செயல்படுத்த ஊக்குவிக்கும்போது அதுவே இறுதி நிலையில் நிறுவனத்தின் நோக்கங்களை அடைய வழிவகுக்கும்.

7. ஊதியம் / ஊக்க ஊதியம் (Payment and Remuneration)

பணியாளர்களையும் / ஊழியர்களையும் ஊக்கப்படுத்தி அவர்களது பணியை சிறப்பாக செய்ய நியாயமான ஊதியம் கட்டாயமாக வழங்கப்பட வேண்டும்.

8. ஸ்கேலார் சங்கிலித் தொடர்பு (Scalar Chain)

இது ஒரு நிறுவனத்தில் மேல்நிலையிலிருந்து கீழ்நிலை வரை பணியமர்த்தப்பட்ட ஊழியர்களை தர வரிசைப்படுத்துவதால் ஏற்படும் சங்கிலித் தொடர்பைக் குறிக்கிறது. இப்படிநிலையானது சரியான அதிகாரமும், சிறந்த தகவல் தொடர்பும் இருப்பதை உறுதிப்படுத்தும்.

9. ஒழுங்குமுறை (Orderliness)

'ஒவ்வொரு பொருளுக்கும் ஒரு இடம் மற்றும் அதற்குரிய இடத்தில் அமைந்திருத்தல்' இந்த சொற்றொடரே உணவக நிறுவனத்திற்குப் பொருத்தமானதாகும். ஏனெனில் இந்நிறுவனமே தொடர்ந்து பொருட்களைக் கையாளுதல், அதிக பளுவுள்ள உபகரணங்கள் மற்றும் எரிபொருளோடு வேலை செய்தல் போன்ற பணிகளைச் செய்கிறது. நிறுவனத்தின் மனித வளங்களைப் பொறுத்த வரையில் ஒழுங்குமுறை என்பது சரியான நபர், சரியான இடத்தில், சரியான நேரத்தில் வேலை செய்தலைக் குறிக்கிறது.

10. விசுவாசம் மற்றும் கீழ்ப்படிதல் (Loyalty and Devotion)

இக்கொள்கையானது பணி செய்யும் இடத்தில் பணி செய்வதற்கு உகந்த சூழ்நிலையை உருவாக்கி இதன் மூலம் நல்ல இணக்கமான உறவுகளை ஏற்படுத்தும்.

11. பணியில் நிலைத்தன்மை (Work Stability)

இக்கொள்கை தொழிலாளர்கள் நிரந்தரமாக பணியில் இருப்பதைக் குறிக்கிறது. ஒவ்வொரு பணியாளருக்கும் சுழற்சி முறையில் அடிக்கடி பணி வழங்கப்படும்போது, அனைத்து பணியாளர்களும் ஒவ்வொரு வேலையையும் கற்றுக்கொள்ள போதுமான நேரம் ஒதுக்கப்படுவதை இக்கொள்கை உறுதி செய்கிறது. இதன் மூலம் உணவகத்தில் பணி நிலைப்புத் தன்மை இருக்கும்.

12. தன்னார்வம் (Initiative)

உணவக முன்னேற்றத்தின் திட்டங்களுக்கான ஆலோசனைகளை வழங்க பணியாளர்களுக்கு வாய்ப்பு அளிக்கப்படும் போது, அதிக உற்சாகத்தோடு பணியில் ஈடுபடுவர். எடுத்துக்காட்டாக, ஒரு உதவி சமையற்காரர் வழங்கும் சமையற் குறிப்பை ஏற்றுக் கொண்டு தலைமை சமையற்காரர் அச்சமையலை செய்து முடிக்கும்போது பணியாளர்களுக்கு மன உறுதியும், வேலைத் திறனும் அதிகரிக்கும்.

FSM_TAM_Chapter 06.indd 172 11-01-2022 14:22:12

13. கட்டுப்பாடு (Control)

இது 'கட்டுப்பாட்டின் கால அளவு (Span of control)' என்றும் குறிப்பிடப்படுகிறது. ஓர் மேற்பார்வையாளர் அல்லது உயர் அதிகாரி, நல்ல கட்டுப்பாட்டுடன் வழி நடத்தும்போது சிறந்த வேலைத்திறனைப் பெற முடியும்.

14. ஒற்றுமையே வலிமை (எஸ்பிரிட் டி கார்பஸ்) (Esprit de Corps)

இந்தக் கொள்கையின் படி விசுவாசமும் கீழ்ப்படிதலும் குழுவில் உள்ள அனைவரையும் ஒருங்கிணைக்கிறது. உணவக நிறுவனத்தின் நல்ல இணக்கமான மனித உறவுகள் தொழிலாளர்களிடையே விசுவாசத்தை ஏற்படுத்தும். இதுவே நிறுவனத்தின் பலம் ஆகும்.

புகைபடம் 6.2 ஒற்றுமையே வலிமை

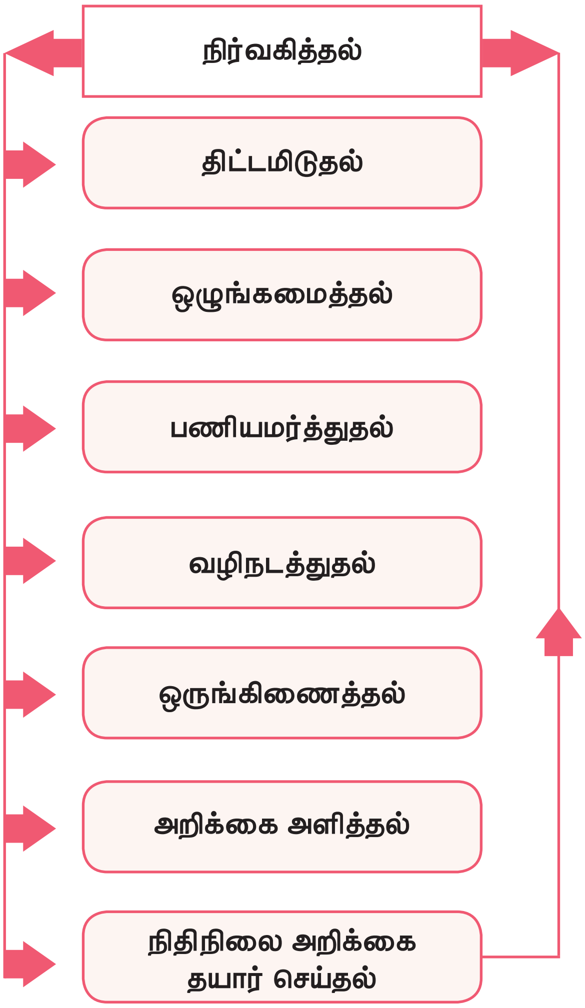
உணவக நிறுவனத்தின் ஊழியர்களுக்கிடையே புரிந்துணர்தல் ஏற்படவும் மற்றும் நிறுவனத்தின் நிர்ணயிக்கப்பட்ட இலக்கை அடையவும் அதற்குப் பொருத்தமான கொள்கைகளை மேலாளர்கள் மற்றும் கீழ் பணிபுரிபவர்கள் கட்டாயமாக பின்பற்ற வேண்டும். இது அந்நிறுவனத்தின் வெற்றிக்கு வழிவகுக்கும்.

6.1.2 மேலாண்மையின் பணிகள்

உணவக மேலாளர் மனித வளம், பணவளம், பொருள் வளம் மற்றும் இதர வளங்களை நிர்வகித்து, முன்னரே தீர்மானிக்கப்பட்ட குறிக்கோள்களை அடைவதற்கு பல்வேறு விதமான பணிகளை மேற்கொள்ள வேண்டும்.

லூதர் குலிக் (Luther Gulick, 1937) என்பவர் மேலாண்மையின் பணிகளை விவரிக்க 'POSDCORB' என்னும் சொல்லை வடிவமைத்துள்ளார்.

புகைபடம் 6.3 மேலாண்மையின் பணிகள்



படம் 6.1 மேலாண்மையின் பணிகள்

1. திட்டமிடுதல் (Planning)

திட்டமிடுதல் என்பது நிர்வாகத்தில் ஒரு முக்கியமான பணியாகும். திட்டமிடுதல் என்பது ஒரு நிறுவனத்தின் ஒட்டுமொத்த இலக்கை அடைவதற்காக வடிவமைக்கப்பட்ட நோக்கங்களைப் பூர்த்தி செய்வதற்கான வழிமுறைகளை உருவாக்குதல் ஆகும்.

புகைபடம் 6.4 திட்டமிடுதல்

மனித வளம் மற்றும் மனித வளம் அல்லாதவற்றை சரியான முறையில் பயன்படுத்துவதை உறுதி செய்ய திட்டமிடுதல் மிகவும் அவசியமானதாகும். இது தேவையற்ற குழப்பம், எதிர்பாராத செயல்கள், ஆபத்துக்கள் மற்றும் விரயமாதலைத் தடுக்க உதவும் ஒரு அறிவுப்பூர்வமான செயலாகும். திட்டமிடுதல் என்பது எதை, எப்பொழுது, எப்படி செய்ய வேண்டும் என்பதை முன்னரே தீர்மானித்தல் ஆகும். திட்டமிடுதலானது நாம் இருக்கும் நிலையிலிருந்து, நாம் சென்றடைய விரும்பும் நிலைக்கு கொண்டு செல்லும் பாலமாக அமைகிறது.

எடுத்துக்காட்டாக, உணவக நிறுவனத்தில் உணவுப்பட்டியலை உருவாக்குதல், உற்பத்திக்கான எதிர்காலத் தேவையை அறிதல், பணிக்குத் தேவையான ஊழியர்களைத் திட்டமிடுதல், கொள்கைகள், செயல்முறைகள், தரங்கள் மற்றும் நிதிநிலை அறிக்கைகள் போன்றவற்றை நடைமுறைப்படுத்துவதில் திட்டமிடுதல் அவசியம்.

2. ஒழுங்கமைத்தல் (Organizing)

ஒழுங்கமைத்தல் என்பது மேலாண்மையின் பணிகளில் ஒன்றாகும். இது பொறுப்புகளை சீரமைத்து, பிரித்து பணியாளர்களுக்கு வழங்கி நிறுவனத்தின் பொதுவான குறிக்கோள்களை நிறைவேற்ற உதவுகிறது.

ஒழுங்கு முறையானது பின்வருவனவற்றை குறிக்கிறது.

- பணிப்பொறுப்புகளை அறிதல் (Identification of activities)
- பணிப்பொறுப்புகளை வகைப்படுத்தி பிரித்தல்
- பணிப்பொறுப்புகளை அளித்தல்
- அதிகாரத்தை ஒப்படைத்தல் மற்றும் பொறுப்புகளை உருவாக்குதல்
- அதிகார ஒருங்கிணைப்பு மற்றும் பொறுப்புகளிடையே தொடர்பினை ஏற்படுத்துதல்

3. பணியமர்த்துதல் (Staffing)

பணியமர்த்துதல் என்பது நிறுவனத்தின் பணிகளான வேலைக்கு ஆட்களை நியமித்தல், அவர்களுக்கு பயிற்சி அளித்தல் மற்றும் சாதகமான பணிச்சூழலை பராமரித்தல் போன்றவற்றைக் குறிப்பதாகும்.

பணியமர்த்துதல் பின்வருவனவற்றை உள்ளடக்கியது.

- மனித வளத்தைத் திட்டமிடுதல் - ஆட்சேர்ப்பு, தேர்வு, பணியில் அமர்த்துதல்
- பயிற்சி மற்றும் வளர்ச்சி
- ஊதியம்
- செயல்திறன் மதிப்பிடுதல்
- பதவி உயர்வு மற்றும் இடமாற்றம்

4. வழிநடத்துதல் (Directing)

வழிநடத்துதலுக்கு தீர்மானிக்கும் திறன் மற்றும் தகவல் தொடர்புத்

FSM_TAM_Chapter 06.indd 174 11-01-2022 14:22:16

திறன் தேவைப்படுகிறது. இது பணியாளர்களிடமிருந்து சிறப்பான முறையில் வேலையைப் பெறுவதை உறுதி செய்கிறது. மேலாளர்களிடமிருந்து சரியான வழிநடத்துதல் இல்லாமல் போனால் பணியாளர்களுக்கிடையே கருத்து வேறுபாடு ஏற்பட வாய்ப்பு உள்ளது, மேற்பார்வையிடுதல், தகவல் தொடர்பு, தலைமைப் பண்பு மற்றும் ஊக்கப்படுத்துதல் ஆகியவை வழிநடத்தலின் நான்கு முக்கியக் கூறுகள் ஆகும்.

5. கட்டுப்படுத்துதல் (Controlling)

கட்டுப்படுத்துதல் என்பது நிறுவனம் தீர்மானிக்கப்பட்ட இலக்கை நோக்கி செல்கிறதா அல்லது இல்லையா என்பதை சரிபார்க்கும் செயல்முறையாகும். இதில் ஏதேனும் தடைகள் ஏற்பட்டால் அது சரி செய்யப்பட வேண்டும். இச்செயல்பாடு நிறுவனத்தின் நோக்கத்தை அடைவதற்கு வழிவகுக்கிறது. கட்டுப்படுத்துதல் செயல்முறையில் கீழ்க்கண்ட படிகள் உள்ளன.

- நிலையான செயல்திறனை நிர்ணயித்தல்
- பணியாளர்களின் செயல்திறனை மதிப்பீடு செய்தல்
- பணியாளர்களின் செயல்திறனை, நிலையான செயல்திறனோடு ஒப்பிட்டு மாற்றங்களைக் கண்டறிதல்
- செயல்முறைகளை சரிப்படுத்துதல்

6. அறிக்கை அளித்தல் (Reporting)

மேலாளர்கள், மேற்பார்வையாளர்கள் மற்றும் பணியாளர்கள் தங்கள் பணிகளின் முன்னேற்றம் அல்லது செய்து முடிக்கப்பட்ட பணிகள் குறித்த தகவல்களை பதிவுகள், பதிவேடுகள் மற்றும் ஆய்வறிக்கைகள் மூலம் வெளிப்படுத்துவர்.

7. நிதி நிலை அறிக்கை தயார் செய்தல் (Budgeting)

இதில் நிதியைத் திட்டமிடுதல், கணக்கு வைத்தல் மற்றும் கட்டுப்படுத்துதல் ஆகியவை அடங்கும். கட்டுப்படுத்துதலின் மூலம் ஒப்புக்கொள்ளத்தக்க தரம் மற்றும் பொறுப்புகளை உருவாக்கி செயல்திறனைப் பெற முடியும்.

6.2 நேரம், பணம் மற்றும் சக்தி மேலாண்மை

ஒரு உணவக நிறுவனம், எப்போதும் மாற்றம் நிகழக்கூடிய மற்றும் போட்டிகள் நிறைந்த சூழலில் நிலைத்திருக்கத் தேவையான வளங்களான நேரம், பணம் மற்றும் சக்தி போன்றவற்றைப் பயன்படுத்த வேண்டும்.

6.2.1 நேர மேலாண்மை (Time Management)

திட்டமிடப்பட்ட நேரத்திற்குள் சிறந்த செயல்திறனைப் பெற, பணியாளர்களுக்கு நேரத்தை சமமாக பகிர்ந்தளித்தல் என்பது மிகவும் முக்கியம்.

எடுத்துக்காட்டாக, உணவக நிறுவனங்களில் உணவானது உரிய நேரத்திற்குள்

புகைபடம் 6.5 நேர மேலாண்மை

பரிமாறப்பட வேண்டும். இதற்கு சிறந்த திட்டமிடல் மற்றும் நேர அட்டவணை தேவையாகும்.

உணவகத்தில் உச்ச மற்றும் மந்த நிலை ஏற்படும்போது, அதன் உற்பத்தி மற்றும் பரிமாறுதலின் பல்வேறு நிலைகளில் அதிகமான மதிப்புமிக்க வளங்கள் வீணாக்கப்படுகின்றன. எனவே ஒவ்வொரு பணியாளர்களின் பணி மற்றும் அவர்களால் பயன்படுத்தப்படும் நேரம் ஆகியவற்றைப் பகுப்பாய்வு செய்வது அவசியம்.

சமையலறையில் மற்றும் பரிமாறுமிடத்தில் (Service area) நேரத்தை சரியாக மேலாண்மை செய்ய இயலாமைக்கான காரணிகள்.

- பணி செய்யும் இடத்திற்கு காலதாமதமாக சென்றடைதல்.
- உற்பத்திக்குத் தேவையானவற்றை முன்னரே திட்டமிடாமல் இருத்தல்.
- பணியைத் தொடங்கத் தேவையான மூலப்பொருட்களை உரிய நேரத்தில் கேட்டுப் பெறாமல் இருத்தல்.
- பணி மையங்களையும், உபகரணங்களையும் முறையாக பராமரிக்காமல் இருத்தல்.
- சோம்பேறித்தனம், மேலதிகாரிகளிடம் பயம், அதிகமான கண்காணிப்பு மற்றும் அறியாமை.
- குடும்பம், மருத்துவம், சமூகம் அல்லது உளவியல் சார்ந்த பிரச்சனைகள்.

ஆக்கப்பூர்வமான செயல்திட்டங்கள், முறையான நிர்வாகம் மற்றும் தேவையான பதிவேடுகளை பராமரித்தலில் கவனம் செலுத்துதல் போன்றவை உணவக நிறுவனங்களில் கடைப்பிடிக்கப்பட வேண்டும். இதன் மூலம் நேரத்தை சிறந்த முறையில் மேலாண்மை செய்து சேமிக்க முடியும்.

6.2.2 பண மேலாண்மை (Money Management)

இலாபத்தை சம்பாதிப்பதே உணவக நிறுவனத்தின் முக்கிய நோக்கமாகும். இந்நோக்கத்தை அடைய பணமானது முதலீடு மற்றும் செலவு செய்யப்பட்டு, உணவைத் தயாரித்து பரிமாறத் தேவையான இதர வளங்களைப் பெறுவதற்கு உதவுகிறது. வாடிக்கையாளர்களுக்கு உணவு வழங்குதல் செம்மையாக நடைபெறும்போது பணவரவு அதிகமாக இருக்கும். பின்வரும் வழிகள் உணவக நிறுவனத்தில் பணத்தினை சிறந்த முறையில் முதலீடு செய்வதை உறுதிப்படுத்தும்.

- எதிர்பார்க்கப்பட்ட வாடிக்கையாளர்களின் எண்ணிக்கை மற்றும் குறுகிய மற்றும் நீண்ட காலத்திற்கு வழங்கப்பட வேண்டிய சேவைகளின் கால அளவு ஆகியவற்றிற்கு ஏற்றவாறு இடவசதி போதுமானதாக இருக்க வேண்டும்.
- பணிச்சூழலுக்கு ஏற்ற உபகரணங்கள், மரச்சாமான்கள், கட்டமைப்பு, மேற்பரப்புகள்,பொருத்தப்பட வேண்டியமற்ற இணைப்புகள் ஆகியவை பணியாளர்கள் மற்றும் வாடிக்கையாளர்களின் பயன்பாட்டிற்கேற்றவாறு வடிவமைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
- நிறுவனத்தின் செயல்பாடு மற்றும் பராமரிப்பிற்கான செலவுகளைக் கட்டுப்படுத்த வேண்டும்.
- உணவகப் பகுதிகள், உபகரணங்கள் மற்றும் பொருட்கள் ஆகியவற்றின் மாற்றியமைக்கக் கூடிய தன்மை, ஆயுட்காலம், நீடித்து உழைக்கும் திறன் மற்றும் பாதுகாப்பு

எல்லாவற்றிற்கும் மேலாக உணவக நிறுவனத்தின் வெற்றியை உறுதிப்படுத்த செலவிடப்பட்ட பணத்தை நிலையான மறு ஆய்வு அல்லது மதிப்பீடு செய்தல் அவசியம்.

FSM_TAM_Chapter 06.indd 176 11-01-2022 14:22:17

6.2.3 சக்தி மேலாண்மை (Energy Management)

உணவக நிறுவனத்தின் முக்கியமான சக்தி வளங்கள் என்பவை எரிபொருள் ஆதாரங்கள் மற்றும் மனித திறன்கள் ஆகும். இந்த வளங்கள் அதிக விலையுடையதாக இருந்தாலும், பற்றாக்குறை மற்றும் கிடைக்காமல் போனாலும் தற்போது மக்களுக்கு அதை சேமிக்கும் எண்ணம் வருவது இல்லை.

எரிபொருள் சக்தியானது, உணவக நிறுவனத்தில் குறிப்பாக சமையலறையில் வீணாக்கப்படுகிறது. அவை பின்வருமாறு

- ஓவனில், அடுப்புகளில் அல்லது கிரில்லில் தேவைப்படுவதற்கு வெகுநேரத்திற்கு முன்னரே ஸ்விட்ச் பட்டனை ஆன் செய்து வைத்திருத்தல்.
- பாத்திரத்தின் அளவைப் பொருட்படுத்தாது அதிக அளவு தீயைப் பயன்படுத்துதல்.
- முறையற்ற சமையல் முறைகளைப் பின்பற்றுதல்.
- குளிர்சாதனப் பெட்டியிலிருந்து எடுத்த உணவை, அறையின் வெப்பநிலைக்கு கொண்டு வராமல் சமைத்தல்.
- பரிமாறும் நேரத்திற்கு முன்னரே உணவை சமைத்து வெகுநேரம் சூடாக வைத்திருப்பதற்கு உபகரணங்களைப் பயன்படுத்துதல்.
- அதிக எரிபொருள் தேவைப்படும் விளக்குகளைப் (Wattage) பயன்படுத்துதல்.
- சமையலறை மற்றும் பரிமாறும் பகுதிகளில் பணி முடிந்த பின்பு, வெளியேற்றும் விசிறிகளை (Exhaust fan) அணைக்காமல் (off) இருத்தல்.
- சுவர்கள், மேற்கூரைகள் மற்றும் பொருட்களின் மீது பயன்படுத்தப்படும் வண்ணங்கள் வெளிச்சத்தை பிரதிபலிப்பதற்கு பதிலாக உட்கிரகித்து விடுகிறது. இதனால் செயற்கை விளக்குகளைப் பயன்படுத்த வேண்டியுள்ளது.

இதே போல் மனித சக்தியும் பின்வரும் காரணிகளால் வீணாக்கப்படுகின்றது.

- முறையற்ற சமையலறை வடிவமைப்பால், பணியிடத்தில் அதிக நடமாட்டம் ஏற்பட்டு சக்தி விரயமாதல்
- வசதியற்ற பணிச்சூழல், பணி செய்வதில் மந்தம் மற்றும் சோர்வுக்கு வழிவகுத்தல்.
- பணியாளர்களின் வேலை மற்றும் நேரத்தை சரியான முறையில் திட்டமிடாமல் இருத்தல்.
- பணியாளர்களின் உடல்நலக்குறைவு – அடிக்கடி நோய்வாய்ப்படுதல் மற்றும் விபத்துக்கள் ஏற்படுதல்.
- ஆளுமைக் குறைபாடான வன்முறை குணத்தால் அதிக அளவு சக்தி விரயமாகுதல்.
- சரியான மேற்பார்வையின்மை தவறான முறைகளில் வேலை செய்வதற்கு வழிவகுத்தல்.
- தலைமைப் பொறுப்பில் உள்ளவர்களின் அதிகாரப் போக்கு, வேலையின்போது பணியாளர்களுக்கிடையே பயம், பதட்டம் மற்றும் நம்பிக்கையின்மை ஆகியவற்றை ஏற்படுத்துதல்.

நேரம் மற்றும் சக்தி சிறந்த முறையில் பயன்படுத்துவதற்காக பாதுகாக்கப்பட வேண்டும். வீணாக்கப்பட்ட நேரம் ஒரு போதும் திரும்பக் கிடைக்காது மேலும் வீணாக்கப்பட்ட சக்தியை திரும்பப் பெற அதிக பணச் செலவு ஏற்படும். எனவே உணவக நிறுவனத்தில் நேரம் மற்றும் சக்தி ஆகியவற்றை சேமிப்பதற்கு சாத்தியமான வழிகளைக் கண்டறிவது முக்கியமாகும். அவற்றில் சில வழிகள் கீழே பட்டியலிடப்பட்டுள்ளது.

- சமையல் செய்த பிறகு உடனடியாக எரிபொருள் உபயோகத்தை, தானியங்கு (Automatic) முறையில் நிறுத்தும்

(Switch off) வசதியுள்ள உபகரணங்களில் முதலீடு செய்தல்.

- வெப்பநிலையை சீராக வைத்திருக்க தெர்மோஸ்டேட்டைப் (Thermostat) பயன்படுத்துதல்.
- சரியான அளவுள்ள பாத்திரங்களைப் பயன்படுத்துதல்.
- அதிக நடமாட்டத்தைத் தவிர்க்க பணி மையங்களை சரியான முறையில் அமைத்தல்.
- சக்தியை திரும்பக் கிடைக்கக்கூடிய வளங்களிலிருந்து பெறுதல் (எ.கா.) சூரிய ஆற்றல்.
- குளிர்சாதனப் பெட்டியை சமையலறைக்கு வெளியே வைப்பதால் மின்சாரத்தை சேமிக்கமுடியும். மேலும் உபகரணங்களை சிறந்த முறையில் பராமரித்தால் வேலைத் திறனை அதிகப்படுத்த முடியும்.
- சமையலறையில் இருந்து வெளியேறும் வெப்பத்தை மறுசுழற்சி செய்யும் முயற்சிகள் மேற்கொண்டு, சுத்தம் செய்யப் பயன்படுத்தப்படும் தண்ணீரை வெப்பப்படுத்தலாம். இதன் மூலம் அதிக அளவில் எரிபொருளை சேமிக்கலாம்.
- வளங்கள் குறைந்த அளவே உள்ளது, மேலும் வளங்களை சரியான முறைகளில் உபயோகப்படுத்த வேண்டும். முக்கியமாக

புகைபடம் 6.6 மேற்கூரையில் அமைக்கப்பட்டிருக்கும் சூரிய பலகை

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

திரும்பக் கிடைக்கக் கூடிய எரிபொருள் ஆதாரங்களுக்கு சில எடுத்துக்காட்டுகள் சூரிய ஆற்றல், காற்று ஆற்றல் (Wind energy), நீர் சக்தி, புவி வெப்ப சக்தி மற்றும் கரிம சக்தி (Biomass energy) ஆகியவை ஆகும். இந்தவகையான எரிபொருள் ஆதாரங்கள், நிலக்கரி, எண்ணெய் மற்றும் இயற்கைவாயு போன்ற நிலத்தடி எரிபொருட்களிலிருந்து (Fossil fuel) வேறுபடுகின்றன.

சக்தியை அதன் தேவை மற்றும் முக்கியத்துவத்தை உணர்ந்து பயன்படுத்த வேண்டும். ஒரு உணவக நிறுவனமானது சிக்கனமான முறையில் வளங்களைப் பயன்படுத்துவதற்கான வழிமுறைகளைக் கண்டறிந்து செயல்படுத்த வேண்டும்.

A-Z கலைச்சொற்கள்

மேனேஜெரியல் (Managerial)	:	ஒரு மேலாளரின் பணி
ரெம்யூனரேஷன் (Remuneration)	:	வேலைக்கான ஊதியம்
ஹைராா்க்கியல் (Hierarchical)	:	மக்களை அல்லது பொருட்களை அவற்றின் முக்கியத் துவத்திற்கு ஏற்ப முறைப்படி வரிசைப்படுத்தி அமைப்பது
அட்ஹியரன்ஸ் (Adherence)	:	விதிகள், நம்பிக்கைகளை ஒருவர் சரியான முறையில் கடைபிடித்தல்
எர்கனாமிக் (Ergonomic)	:	செயல்திறனை மேம்படுத்துவதற்காக மக்கள் மற்றும் அவர்களது பணி நிலைமைகள் குறித்த அறிவியல் ஆய்வு
இக்னோரன்ஸ் (Ignorance)	:	போதுமான அறிவு, தகவல் அல்லது கல்வி இல்லாமை

FSM_TAM_Chapter 06.indd 178 11-01-2022 14:22:19

www.tnschoolbooks.in

இணையத்தில் தேட

- https://www.youtube.com/watch?v=Cl4GhjSALsI Five functions of management.
- https://www.youtube.com/watch?v=eSXP7VgGcz0 Management Basic Concepts: The Four Functions of Management.
- https://www.youtube.com/watch?v=JFPVgyT8ePw Definition and functions of management.
- https://www.youtube.com/watch?v=sJa0co_3R7cHotel Energy Management System.
- https://www.youtube.com/watch?v=b-_B7Bz0a-YGreen Practices Guide a focus on water conservation practices in hotels.

மாணவர் செயல்பாடு

- ஒரு உணவக விடுதி அல்லது அடுமனைக்குச் சென்று மேலாண்மையின் பணிகளைக் கூர்ந்தாய்வு செய்க.
- உணவக நிறுவனத்தில் சக்தியை எவ்வாறு சேமிப்பது என்பது பற்றி ஒரு பட்டிமன்றம் (Debate) நடத்துக.

ஆசிரியர் செயல்பாடு

- உணவக விடுதியில் நேரம் / சக்தி / பணத்தை சரியான முறையில் பயன்படுத்துவதை திரைப்படக் காட்சி (Film show) மூலம் எடுத்துரைத்தல்.

6G0K7

வினாக்கள்

I. சரியான விடையைத் தேர்ந்தெடுத்து எழுதுக. (1 மதிப்பெண்கள்)

1. ஒதுக்கப்பட்ட பணியின் முக்கியத்துவத்தை உணர்த்தும் கொள்கை ___________

அ) பணியைப் பகிர்ந்தளித்தல்

ஆ) ஒரே அதிகார மையம்

இ) ஒரே இலக்கை நோக்கி வழிநடத்துதல்

ஈ) படிநிலை

2. கீழ்க்கண்ட எந்த கொள்கையில் காலந்தவறாமை, பணிவு, விதிகளைப் பின்பற்றுதல் போன்றவை அடங்கியுள்ளது.

அ) ஒழுங்குமுறை

ஆ) விசுவாசம்

இ) ஒழுக்கம்

ஈ) ஒரே இலக்கை நோக்கி வழிநடத்துதல்

FSM_TAM_Chapter 06.indd 179 11-01-2022 14:22:19

3. எந்தக் கொள்கையானது குழப்பங்களை அகற்றவும் தகவல் தொடர்புத் திறனை மேம்படுத்தவும் உதவுகிறது?

அ) ஒரே இலக்கை நோக்கி வழிநடத்துதல்

ஆ) ஒரே அதிகார மையம்

இ) ஒழுங்குமுறை

ஈ) தன்னார்வம்

4. மேலாண்மையின் அனைத்து நிலைகளில் நடைபெறும் தொடர்ச்சியான செயல்முறை ____________

அ) திட்டமிடுதல்

ஆ) கட்டுப்படுத்துதல்

இ) மதிப்பிடுதல்

ஈ) வழிநடத்துதல்

5. பணிக்குத் தேவையான செயல்திறனைத் துவக்கச் செய்யும் மற்றும் மக்களிடையே அதிக தகவல் தொடர்பு தேவைப்படும் மேலாண்மையின் பணி ________ ஆகும்.

அ) ஒழுங்கமைத்தல்

ஆ) ஒருங்கிணைத்தல்

இ) வழிநடத்துதல்

ஈ) மதிப்பிடுதல்

6. அனைத்து செயல்முறைகள் மற்றும் முயற்சிகளை ஒருங்கிணைப்பது ____________ என்று அழைக்கப்படுகிறது.

அ) ஒருமைப்படுத்தல்

ஆ) ஒருங்கிணைத்தல்

இ) பன்முகத் தன்மை

ஈ) கருத்தில் கொள்ளுதல்

7. அதிகாரம் மற்றும் பொறுப்புகள் மேலிருந்து கீழ்நோக்கி தர வரிசைப்படுத்துவது ___________ முறையாகும்.

அ) நேர் கோடு

ஆ) நேர் கோடு - பணியாளர்

இ) பணியாளர் - கோடு

ஈ) குழு

8. தெளிவான இலக்கு மற்றும் பணி அட்டவணையைக் குறிப்பது ____________

அ) நேரப் பயன்பாட்டைக் குறைக்கும்

ஆ) நேரப் பயன்பாட்டை அதிகரிக்கும்

இ) நேரத்தை சமநிலைப்படுத்தும்

ஈ) ஓரளவிற்கு நேரப் பயன்பாட்டைக் குறைக்கும்

9. மேலாண்மைப் படிநிலையில் ஒரு துறையின் கீழ் சம அதிகாரத்திற்கு இடையே உள்ள ஒருங்கிணைப்பு வகை ____________

அ) செங்குத்து

ஆ) கிடை மட்டம்

இ) உட்புறம்

ஈ) வெளிப்புறம்

10. சமையலறையை விட்டு வெளியே குளிர்சாதனப் பெட்டியை வைப்பதால் ____________

அ) சமையலறையில் இடத்தை அதிகப்படுத்தலாம்

ஆ) அதிக சக்தி விரயமாதலைத் தடுத்தல்

இ) மின்சாரத்தை சேமிக்கலாம்

ஈ) இவை அனைத்தும்

11. ___________ குணம் அதிக அளவு சக்தியை விரயமாக்குகிறது.

அ) வன்முறை குணம்

ஆ) பணிந்து போகின்ற

இ) சர்வாதிகார

ஈ) அதிகாரத்துவ

12. சமையலறையில் ஒரு மோசமான மேலாண்மை என்பது ____________

அ) உற்பத்திக்குத் தேவையானவற்றை முன்னரே திட்டமிடாமல் இருத்தல்

FSM_TAM_Chapter 06.indd 180 11-01-2022 14:22:19

www.tnschoolbooks.in

ஆ) உணவு தயாரிப்பிற்கு நிபுணரை அனுமதித்தல்

இ) சுமூகமான முறையில் பணியினைப் பராமரித்தல்

ஈ) போதுமான காற்றோட்டம் மற்றும் வெளிச்சம்

13. பணியிடத்தில் பணிகளின் முன்னேற்றம் குறித்த தகவல்களை அளித்தல் ________ ஆகும்.

அ) வழிநடத்துதல்

ஆ) கட்டுப்படுத்துதல்

இ) அறிக்கை அளித்தல்

ஈ) நிதி நிலை அறிக்கை தயார் செய்தல்

14. POSDCORB-என்னும் சொல்லை வடிவமைத்தவர் ________

அ) லூதர் குலிக்

ஆ) பிராங்க் கில்பெர்த்

இ) ராபர்ட் ஓவன்

ஈ) F.W. டெய்லர்

15. POSDCORB-ஐ குறிப்பது ________

அ) மேலாண்மையின் இலக்குகள்

ஆ) மேலாண்மையின் பங்கு

இ) மேலாண்மையின் பணிகள்

ஈ) மேலாண்மை கொள்கைகள்

II. மூன்று வரிகளில் விடையளி (3 மதிப்பெண்கள்)

1. மேலாண்மை – வரையறு.
2. பணிகளைப் பகிர்ந்தளித்தல் என்பதன் பொருள் யாது?
3. ஒழுக்கத்தின் கொள்கைகளைப் பட்டியலிடுக.
4. ஒரே இலக்கை நோக்கி வழிநடத்துதல் மற்றும் ஒரே அதிகார மையம் - வேறுபடுத்துக.
5. மேலாண்மைக் கொள்கைகளில் ஸ்கேலார் சங்கிலி தொடர்பு பற்றி எழுதுக.
6. எஸ்பிரிட் டி கார்ப்ஸ் என்பதன் பொருள் என்ன?
7. POSDCORB – விரிவாக்கம் தருக.
8. ஒழுங்கமைத்தலுக்கான செயல்முறையைப் பட்டியலிடு.
9. கட்டுப்படுத்துதலின் படிநிலைகளை எழுதுக.
10. சமையலறையில் சரியான நேர மேலாண்மை செய்ய இயலாமைக்கான காரணங்களைக் குறிப்பிடுக.

III. ஒரு பத்தியில் விடையளி (5 மதிப்பெண்கள்)

1. வழிநடத்துதலின் கூறுகளைப் பற்றி விவரி.
2. ஒழுங்கமைத்தல் குறிப்பு வரைக.
3. ஏன் திட்டமிடுதல் நிர்வாகத்தின் முக்கிய பணியாக கருதப்படுகிறது?
4. நேர மற்றும் பண மேலாண்மை பற்றி எழுதுக.
5. உணவக நிறுவனத்தில் எவ்வாறு மனித சக்தி வீணாக்கப்படுகின்றது?

IV. ஒரு பக்க அளவில் விடையளி (10 மதிப்பெண்கள்)

1. மேலாண்மை கொள்கைகளை விரிவாக எழுது.
2. உணவக மேலாளர் செய்ய வேண்டிய பல்வேறு பணிகள் பற்றி விவாதிக்கவும்.
3. உணவக நிறுவனத்தில் எவ்வாறு நேரம், சக்தி மற்றும் பணத்தை மேலாண்மை செய்வாய்?

FSM_TAM_Chapter 06.indd 181 11-01-2022 14:22:19

www.tnschoolbooks.in

7 மனித வள மேலாண்மை

ND5LU

கற்றலின் நோக்கங்கள்

- ஆட்சேர்ப்பு செயல்முறை பற்றிய அறிவினைப் பெறுதல்
- உணவக நிர்வாகத்தில் புதிய ஊழியர்களை பயிற்றுவிப்பதற்கான செயல்முறையைப் புரிந்து கொள்ளுதல்.
- ஊக்கப்படுத்துதலின் அவசியத்தைத் தெரிந்து கொள்ளுதல்.
- தலைமைப் பண்புகளைக் கற்றுக் கொள்ளுதல்.
- செயல்திறன் மதிப்பீடு மற்றும் ஊதியத்தின் பல்வேறு முறைகளை அறிந்து கொள்ளுதல்.

மனித வள மேலாண்மை அல்லது பணியாளர் மேலாண்மை என்பது உணவக நிர்வாகத்தில் மிகவும் முக்கியமானது. பல்வேறு பின்னணியில் இருந்து வரும் தொழிலாளர்களை நிர்வகிப்பது உணவக மேலாளரின் தலையாய பணிகளில் ஒன்றாகும். இதற்கு தனிச்சிறப்பு வாய்ந்த திறமைகள் மற்றும் நல்ல மனித உறவுகள் தேவைப்படுகிறது. மனித வளங்களை திறம்பட நிர்வகிப்பதே மனித வள மேலாண்மையின் முக்கிய நோக்கமாகும். திறமையான பங்களிப்பு மற்றும் பணி நெறிமுறைகளை பணிக்கொள்கையாகக் கொண்ட ஒரு பணிக்குழு, உணவக செயல்பாடுகளின் வெற்றிக்கு வழிவகுக்கும்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

பணியாளர் மேலாண்மையின் தந்தை யார்?

பணியாளர் மேலாண்மையின் தந்தை ராபர்ட் ஓவன் 1800-ம் ஆண்டு தொழிலாளர் நலனுக்கான அம்சங்களில் தனது பங்களிப்பை வழங்கினார். தொழிற்சாலைகள் சட்டம் 1819-ம் ஆண்டில் அவர் அளித்த பங்களிப்பானது, 12 வயதிற்கும் குறைவான குழந்தைகள் பணிக்கு செல்வதைத் தடுத்து நிறுத்த உதவியது. மேலும் இலவச கல்வி, வீட்டு வசதிகள், பொழுதுபோக்கு மற்றும் குறைந்த வேலை நேரங்கள் போன்றவற்றைப் பெறவும் வழிவகை செய்தது.

முறையான செயல்முறைகளைப் பின்பற்றி, விவேகமாக சிறந்த மனிதவளம் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டு, பொருத்தமான பணிநிலையில் அமர்த்தப்பட்டு, போதுமான மேற்பார்வையுடன் அவர்களின் செயல்திறன் மதிப்பீடு செய்யப்பட வேண்டும். இம்மாதிரியான மனித வள மேலாண்மைக்கு கீழ்க்கண்ட படிகள் பின்பற்றப்படுகின்றன.

1. ஆட்சேர்ப்பு
2. தேர்வு செய்தல்
3. பயிற்சி மற்றும் ஊக்குவிப்பு

FSM_TAM_Chapter 07.indd 182 11-01-2022 14:23:30

7.1 ஆட்சேர்ப்பு (Recruitment)

ஆட்சேர்ப்பு என்பது 'வருங்கால ஊழியர்களைத் தேடும் ஒரு செயல்முறையாகும்'. மேலும் இது ஒரு நிறுவனத்தின் பணிக்கு விண்ணப்பிக்க தூண்டுகோலாகவும், ஊக்குவிப்பு செயலாகவும் விளங்குகிறது. ஒரு உணவக நிறுவனத்தில் எந்தவொரு பணி நிலையையும் நிரப்புவதற்கு ஆட்சேர்ப்பு செயல்முறையானது உட்புற மற்றும் வெளிப்புற காரணிகளைப் பொறுத்து அமையும்.

புகைபடம் 7.1 ஆட்சேர்ப்பு

1. உட்புற காரணிகள் – ஆட்சேர்ப்பில் உட்புற காரணி என்பது பணி செய்யும் பணியாளர்களுக்குள்ளேயே நடைபெறுவது. இவை உணவக நிறுவனத்தின் அனைத்து பணி நிலைகளுக்கும் ஏற்றது. ஒரு நிறுவனத்தின் அலகிற்குள் (Unit) அல்லது ஒரு அலகிலிருந்து மற்றொரு அலகுக்கோ இடமாறுதல் அல்லது பணியிலிருக்கும் பணியாளரின் பதவி உயர்வு (எடுத்துக்காட்டாக உதவி சமையற்காரராக இருந்து தலைமை சமையற்காரராக பதவி உயர்வு பெறுவது ஆகும்). இம்முறை சிக்கனமானது, ஏனெனில் தேவையற்ற விளம்பரச் செலவைக் குறைக்கிறது. மேலும் நிர்வாகம் தம் பணியாளரைப் பற்றி நன்கு அறிந்திருக்கவும் வழி செய்கிறது. ஆகவே நிர்வாகத்தினரும், ஊழியர்களும் பழக்கமானவர்களாக இருப்பார்கள்.

2. வெளிப்புற காரணிகள் – விளம்பரம் மூலம் ஆட்சேர்ப்பு என்பது ஒரு பொதுவான வெளிப்புற காரணியாகும். அதாவது அதிக அளவு தகுதி வாய்ந்த நபர்களுக்கு, குறிப்பிட்ட காலிப்பணியிடங்கள் மற்றும் அதற்குத் தேவையான தகுதிகள் பற்றிய தகவல்கள் சென்றடைய செய்தித்தாள்கள், தொலைக்காட்சி, உள்ளூர் வானொலிகள் மற்றும் வணிக பத்திரிக்கைகளில் விளம்பரம் செய்யப்படுகிறது. சரியான நபர்களைத் தேர்ந்தெடுப்பதற்காக சில சமயங்களில் உணவக நிறுவனங்கள் கல்லூரிகளுடன் நெருக்கமான உறவைப் பராமரிக்கிறது.

7.1.1 தேர்வு செய்தல் (Selection)

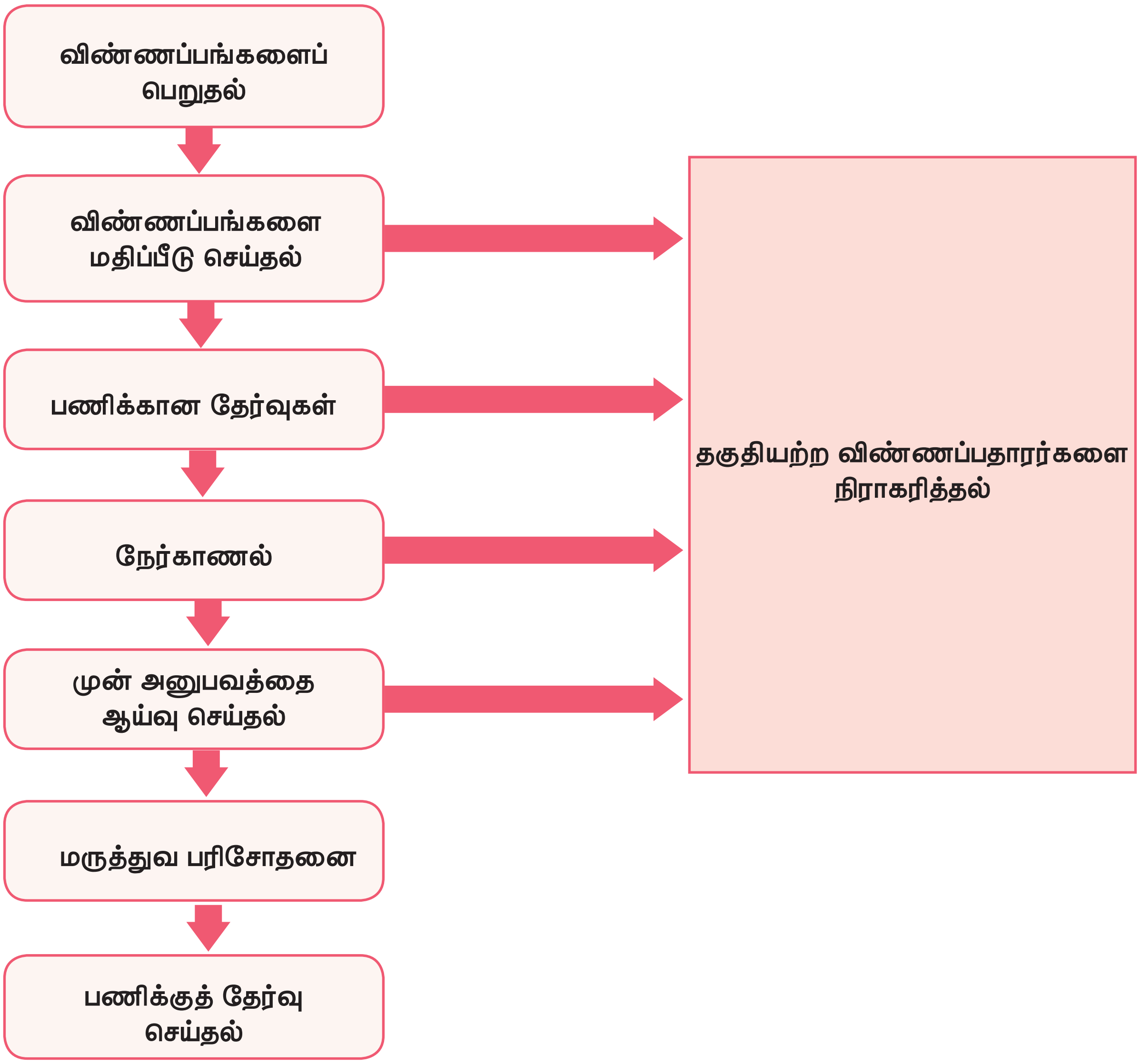
ஆட்சேர்ப்புக்கு அடுத்த படிநிலை, நிறுவனத்திற்குத் தேவையான தகுதி வாய்ந்த மற்றும் திறமையுள்ள நபர்களைத் தேர்வு செய்தல் ஆகும். தேர்வு செய்தல் என்பது குறிப்பிட்ட வேலைக்கு விண்ணப்பித்த நபர்களிடமிருந்து சிறந்த நபரைத் தேர்ந்தெடுக்கும் செயல்முறை என்று வரையறுக்கப்படுகிறது. ஆட்சேர்ப்பு மற்றும் தேர்வு செய்தல் என்பவை ஒரு நாணயத்தின் இரு பக்கங்கள் போல் இருப்பதால், இவை பெரும்பாலும் ஒத்ததாகவும் மற்றும் ஒன்றுக்கொன்று மாற்றாகவும் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

பணியாளர்களின் தேர்வு என்பது ஒரு கடினமான செயல்முறையாகும். ஏனெனில் சரியான பணிக்கு சரியான நபரைத் தேர்ந்தெடுக்கப் பணத்தை அதிக முதலீடு செய்ய வேண்டியுள்ளது. பணியாளர்களைத் தேர்ந்தெடுக்கும் ஒவ்வொரு செயல்முறை படிகளும் விண்ணப்பதாரர்களைப் பற்றி பல தகவல்களைப் பெற உதவுவதால், முடிவெடுக்கும் செயலை இது எளிதாக்குகிறது.

FSM_TAM_Chapter 07.indd 183 11-01-2022 14:23:32

அட்டவணை 7.1 ஆட்சேர்ப்பு மற்றும் தேர்வு செய்தலுக்கு இடையேயான வேறுபாடுகள்

வ.எண்	ஆட்சேர்ப்பு	தேர்வு
1.	ஆட்சேர்ப்பு முறையானது தகுந்த நபர்களை தேர்வு செய்வதற்கு முன்னரே நடைபெறும்	ஆட்சேர்ப்பதைத் தொடர்ந்து நபர்களைத் தேர்வு செய்தல் நடைபெறும்.
2.	நிறுவனத்தின் பணிக்குத் தேவையான தகுதி வாய்ந்தவர்களை அடையாளம் கண்டு ஊக்குவிக்கும் செயல்முறை	விண்ணப்பித்தவர்களிடம் இருந்து தகுதி வாய்ந்தவரைத் தேர்ந்தெடுப்பது.
3.	இது நேர்மறை செயலாகும். பல நபர்களை விண்ணப்பிக்கச் செய்து தேர்வு விகிதத்தை அதிகரிக்கிறது.	இது எதிர்மறை செயலாகும். பணிக்கு ஏற்ற சிறந்த நபரை தேர்வு செய்வதற்காக, தகுதியுடைய பல நபர்களை நிராகரிப்பது.
4.	ஆட்சேர்ப்பு என்பது மனித வளங்களைத் தேடுவதும் மற்றும் அடையாளம் காண்பதுமாகும்	அடையாளம் காணப்பட்ட மனிதவளங்களை ஒப்பிட்டு சரியான பணிநிலையில் அமர்த்துவது.



படம் 7.1 விண்ணப்பதாரர்களைத் தேர்வு செய்யும் செயல்முறை

நியமனம் செய்தல் (Placement) – நியமனம் செய்தல் என்பது சரியான வேலையில் தகுதியான பணியாளரை அமர்த்தும் செயலாகும். ஒரு உணவக நிறுவனத்தில் சரியான பணியாளர்களைத் தேர்ந்தெடுத்து நியமனம் செய்தல் என்பது அந்நிறுவனத்தின் நிலையான சிறந்த வேலைத்திறன் மற்றும் உற்பத்தியை உருவாக்க உதவும். இதன் மூலம் அந்நிறுவனம் சுமூகமாக செயல்படவும் மற்றும் நோக்கங்களை சிறந்த முறையில் அடையவும் முடியும்.

பணிச்சூழலுக்கு அறிமுகப்படுத்துதல் (Induction) – தகுதியான பணியாளர்கள் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டு, பொருத்தமான பணிநிலைக்குஅமர்த்தப்பட்டபிறகு,அவர்களை பணிச்சூழலுக்கு அறிமுகப்படுத்துதல் என்பது அடுத்த படிநிலையாகும். பணிச்சூழலுக்கு அறிமுகப்படுத்துதல் என்பது புதிதாக பணியமர்த்தப்பட்ட பணியாளர்களுக்கு நிறுவனத்தின் குறிக்கோள்கள் மற்றும் கலாச்சாரத்தை அறிமுகம் செய்தலும், அதை ஏற்றுக்கொள்ளச் செய்தலும் மற்றும் உணவக நிறுவனத்தின் வழக்கமான நடைமுறைகளை அறிந்து கொள்ளவும் உதவும் செயல்முறை ஆகும்.

7.2 பயிற்சி மற்றும் ஊக்கமளித்தல் (Training and Motivation)

7.2.1 பயிற்சியளித்தல் (Training)

ஒரு குறிப்பிட்ட பணியை செய்வதற்குத் தேவையான அறிவு மற்றும் திறன்களை அதிகரிப்பதற்காக ஊழியருக்குத் தரப்படும் செயலே பயிற்சியளித்தல் எனப்படும். புதிய பணியாளர்களுக்கு பயிற்சி அளிப்பது என்பது ஒரு முதலீடு ஆகும். நீண்ட கால அடிப்படையில் அதிகபட்ச பயன்களைப் பெற பணியாளர்களுக்கு முழுமையான பயிற்சி அளிக்க வேண்டியது அவசியம். நிறுவனத்தின்

புகைபடம் 7.2 பயிற்சியளித்தல்

செயல்பாட்டுக் கொள்கைகள், நடைமுறைகள் பற்றி ஊழியர்கள் நன்கு அறிந்திருந்தால், அது புதிய பணியாளர்களுக்கு ஊக்கத்தையும், தன்னம்பிக்கையையும் அளிக்கும்.

ஒரு பயிற்சி திட்டத்தின் முதல்படி என்பது எப்பொழுது பயிற்சி கொடுக்கப்பட வேண்டும்? என்ன கற்றுக் கொடுக்கப்பட வேண்டும்? யாருக்கு பயிற்சி அளிக்கப்பட வேண்டும்? என்பது பற்றி முடிவு செய்தலே ஆகும். ஒரு நிறுவனத்தின் குறிக்கோள்களை அடைவதற்கு பயிற்சிக்கான இலக்குகள் அமைக்கப்பட வேண்டும். மேலும் இலக்கைப் பற்றிய ஒரு சுருக்கத் திட்ட வரைபடம் (Outline) வடிவமைக்கப்பட வேண்டும். ஒரு சிறந்த பயிற்சித் திட்டம் நிறுவனத்திற்கும், பணியாளர்களுக்கும் நன்மைகள் பல வழங்கக்கூடியது.

பயிற்சியினால் நிறுவனத்திற்கு ஏற்படும் நன்மைகள்

- உற்பத்தி அதிகரித்தல்
- உணவு கெட்டுப்போதல் மற்றும் பொருள் சேதாரங்கள் குறைதல்
- விபத்துக்களின் எண்ணிக்கை குறைதல்
- குறைவான புகார்கள்
- பணியில் திருப்தியை அதிகரித்தல்
- பணியாளர்களின் பணிநிலைத்தன்மை அதிகரித்து பணியை விட்டு செல்லும் விகிதம் குறைதல்

- பணியாளர்கள் விடுப்பு எடுத்தல் குறைதல்
- சிறந்த தரத்தில் செயல்திறன்
- குறைந்த கண்காணிப்பு மற்றும் குறைந்த பணச்செலவு
- மன உறுதியை அதிகரித்தல்
- எதிர்கால மேலாளர்களைத் தயார்படுத்துதலை எளிதாக்குதல்
- சிறந்த மேலாண்மை திறன்

பயிற்சியினால் பணியாளர்களுக்கு ஏற்படும் நன்மைகள்

- சுயமரியாதை
- நம்பிக்கை
- செயல் ஊக்கம்
- புதிய திறன்கள், நுட்பங்கள் மற்றும் அறிவு
- பதவி உயர்வு
- அதிக வருமானம்
- ஒத்துப்போகும் நிலை
- பாதுகாப்பு அதிகரிப்பு

அ). பயிற்சி அளித்தலின் வகைகள்

1. ஊக்கமளித்தல் அல்லது பணிச்சூழலை அறிமுகப்படுத்தும் பயிற்சி (Induction or orientation programme)

இவ்வகையான பயிற்சியில் புதிய பணியாளருக்கு உணவக நிறுவனத்தின் வரலாறு, உணவுப்பட்டியலின் வகை, வழங்கப்படும் சேவையின் வகை, நிர்வாக அமைப்பு, துறைகள் அமைக்கப்பட்டிருக்கும் இடம் மற்றும் பணியாளர்களின் பணிகள், கொள்கைகள், நடைமுறைகள், விதிகள் மற்றும் ஒழுங்குமுறைகள், குறைகளைத் தெரிவிக்கும் நடைமுறைகள் மற்றும் பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகள் போன்றவற்றைத் தெளிவுபடுத்த வேண்டும்.

இப்பயிற்சியில் உணவகத்தின் பாதுகாப்பு பெட்டக அறைகள், கஃபடேரியா, உணவு இடைவேளை நேரம், விடுப்பிற்கான விதிகள் மற்றும் பிற வசதிகளைப் பற்றி அறிந்து கொள்ள முடியும். இதன் மூலம் பணியாளர்கள் தன்னம்பிக்கையைப் பெற்று உணவகத்தின் ஒரு அங்கத்தினராக உணர்ந்து விசுவாசத்தை வெளிப்படுத்துவர்.

2. உள்ளிருப்பு பயிற்சி (Internship Training)

உள்ளிருப்பு பயிற்சி என்பது வழக்கமாக கல்வி அல்லது தொழில் நிறுவனங்களில் பணியைப் பற்றிய செய்முறை அறிவைப் பெறத் தேவையான அனுபவ அறிவை வழங்குவதாகும். எடுத்துக்காட்டாக, உணவக மேலாண்மை பயிலும் மாணவர்கள் ஆறு மாதங்கள் முதல் இரண்டு ஆண்டுகள் வரை சிறந்த உணவக நிறுவனத்தில் பயிற்சியைப் பெறுவதன் மூலம் பணியைப் பற்றிய செய்முறை அறிவைப் பெற்றுக்கொள்கிறார்கள்.

ஆ). பயிற்சி முறைகள்

பணியில் பயிற்சி (On the Job Training) மற்றும் பணி சார்ந்த வெளிப்பயிற்சி (Off the Job Training) என பொதுவாக பயிற்சியில் இரண்டு முறைகள் உள்ளன.

1. பணியில் பயிற்சி (On the Job Training – OJT)

இந்த முறை 'உற்று நோக்கி பதிய வைத்தல்' (Observing and copying) அல்லது 'செயல்வழிக் கற்றல்' (Learning by doing) என்றும் அழைக்கப்படுகிறது. உணவக நிறுவனத்தில் புதிய பணியாளர்கள் பணியில் அமர்த்தப்பட்டு பணி செய்வதற்குத் தேவையான திறன்கள் அவர்களுக்கு கற்றுக் கொடுக்கப்படுகிறது. இதனால் ஒரு புதிய பணியாளருக்கு இந்த வகையான பயிற்சியே சிறந்தது என வெற்றிகரமாக நிரூபிக்கப்பட்டுள்ளது.

அட்டவணை 7.2 ஒரு சமையற்காரருக்கான பணியில் பயிற்சி திட்டம்

நாள் 1
சமையலறையின் பல்வேறு பிரிவுகளைப் புரிந்து கொள்ளுதல்
அங்கு இருக்கும் உபகரணங்களைப் பற்றி அறிந்து கொள்ளுதல்
ஒரு நாளுக்கான உணவுப்பட்டியல் தயாரித்தல்
சேமிப்பிற்குத் தேவைப்படும் பொருட்களின் பட்டியலைத் தயாரித்தல்
வேலை செய்யும் மேசையை சுத்தம் செய்தல்
நாள் 2
தேவையான மூலப்பொருட்களை சோதனையிட்டு சரிபார்த்தல்
சமையற் குறிப்பின் தர நுட்பத்தினை HACCP-ஐ அடிப்படையாகக் கொண்டு அறிதல்.
உணவு முன் தயாரிப்பு செய்தல் மற்றும் சமைத்தல்
பரிமாறும் அளவினை நிர்ணயித்தல்
தயாரித்த உணவைப் பாதுகாப்பாக வைத்திருத்தல்
உணவின் தரத்தை பரிசோதித்தல்
உணவு மேசை மற்றும் உபகரணங்களை சுத்தம் செய்தல்

2. பணி சார்ந்த வெளியிடப்பயிற்சி (Off the Job Training)

i. மாதிரி முறை (Simulation method)

மாதிரி முறை என்பது ஒரு பணியாளருக்கு அவர் பணி செய்ய வேண்டிய இடத்தின் பணிச்சூழலை ஒத்த கிட்டத்தட்ட அதே பணிச்சூழலை வேறு இடத்தில் வழங்கும் உத்தியாகும். சமையற்காரர்களுக்கு கொடுக்கப்படும் பயிற்சி திட்டம் அட்டவணை 7.3-ல் கொடுக்கப்பட்டுள்ளது.

ii. அறிவு அடிப்படையிலான முறை (Knowledge based method)

இந்த முறையில் ஊழியர்களுக்கு விரிவுரைகள், திரைப்படங்கள், மாநாடுகள் மற்றும் கருத்தரங்குகள் மூலம் பயிற்சி வழங்கப்படுகிறது.

iii. பரிசோதனை முறைகள்

ஒரு தனிநபர் தன்னைப் பற்றியும், பணியிடங்களில் மனித உறவுகளின் பல்வேறு கோணங்கள் பற்றியும் புரிந்து கொள்வதும் (மேலாளரின் பணி உட்பட) இம்முறையின் நோக்கமாகும். இதில் இரண்டு முறைகள் அடங்கும். ஒன்று கூர்ந்தறியும் திறன் பயிற்சி (Sensitive training) மற்றொன்று கருத்துப் பரிமாற்ற பகுப்பாய்வு (Transactional analysis) முறையாகும்.

பயிற்சியின் தேவை மற்றும் பங்கேற்பாளர்களின் பணிநிலையைப் பொறுத்து மிகவும் பொருத்தமான பயிற்சி முறை தேர்வு செய்யப்படுகிறது.

7.2.2 ஊக்கப்படுத்துதல் (Motivation)

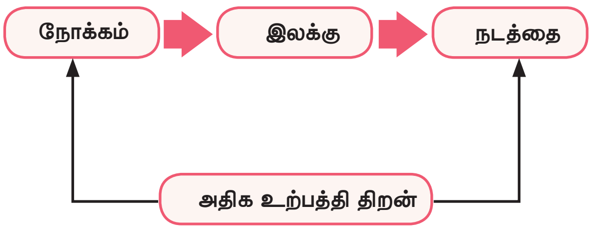
ஒரு சிறந்த நிர்வாக மேலாண்மை, எப்போதும் ஊழியர்களை உற்சாகப்படுத்தி பொருத்தமான பணிச் சூழலை அளிக்க முயற்சிக்கும். ஒரு உணவக நிறுவனத்தின் உற்பத்தித் திறனானது பணியாளர்களை ஊக்கப்படுத்துதலோடு நேரடி தொடர்புடையது.

அட்டவணை 7.3 சமையற்காரருக்கான பணி சார்ந்த வெளிப்பயிற்சித் திட்டம்

நேரம்	பொருளடக்கம்	அறிவுரை முறைகள்
9.00 மு.ப. - 9.45 மு.ப.	உணவக விடுதியின் வரலாறு தற்போதைய நிர்வாக அமைப்பு நோக்கங்கள் பணியாளர்கள் கொள்கைகள்	விரிவுரை (Lecture) விவாத முறை (Discussion) திரைப்படம் (Film show)
9.45 மு.ப. - 10.30 மு.ப.	சமையலறை சாதனங்கள் தூய்மை, பாதுகாப்பு மற்றும் பராமரித்தல்	செயல் விளக்கம் (Demonstration) விவாத முறை (Discussion)
10.30 மு.ப. -11.00 மு.ப.	சுகாதாரம்	திரைப்படம் (Film show) விவாத முறை (Discussion)
11.00 மு.ப. - 11.15 மு.ப.	தேநீர் இடைவேளை	
11.15 மு.ப. - 12.00 ந.ப.	சமைத்தலின் கொள்கைகள் கிரில்லிங் (Grilling)	செயல் விளக்கம் (Demonstration) விவாத முறை (Discussion)
12.00 ந.ப. - 1.00 பி.ப.	பரிமாறும் அளவினை நிர்ணயித்தல் (Portioning) தயாரித்தல் (Preparation) காட்சிப்படுத்துதல் (Presentation)	செயல் விளக்கம் (Demonstration) செய்முறை (Practical)
1.00 பி.ப. - 2.00 பி.ப.	மதிய இடைவேளை	
2.00 பி.ப. - 4.00 பி.ப.	சமையல் செய்முறை	செய்முறையை செய்து காட்சிப்படுத்துதல்
4.00 பி.ப. - 4.15 பி.ப.	காஃபி இடைவேளை	
4.15 பி.ப. - 5.00 பி.ப.	உணவின் விலையை நிர்ணயம் செய்தல் பரிமாறும் அளவினை நிர்ணயம் செய்தல்	உரை விவாத முறை
5.00 பி.ப. - 6.00 பி.ப.	தூய்மைப்படுத்துதல்	

"மோட்டிவேஷன்" அல்லது ஊக்கமளித்தல் (Motivation) என்பது 'மோட்டிவ்' (Motive) என்ற வார்த்தையிலிருந்து பெறப்பட்டது. மோட்டிவ் / நோக்கம் என்பது 'தனிநபரின் உள்ளார்ந்த எண்ணங்களே, அவர்களது நடத்தையை வழிநடத்தி செயல்படுத்துகிறது என்று வரையறுக்கப்படுகிறது. ஊக்கமளித்தல் என்பது உந்துதல், ஆர்வம் மற்றும் முயற்சி ஆகியவற்றைக் கொண்டு சில இலக்குகளை அடைய உதவும் வழியைக் குறிப்பதாகும்.

FSM_TAM_Chapter 07.indd 188 11-01-2022 14:23:35



படம் 7.2 ஊக்கப்படுத்துதலின் செயல்முறை

அ). ஊக்கமளித்தலின் கொள்கைகள் (Motivational Theories)

மனிதவள நிறுவனங்கள் ஆரம்பிக்கப்பட்ட காலம் முதல், மக்களைப் பணி செய்ய எது தூண்டுதலாக அமைகிறது என்பது குறித்து பல்வேறு சிந்தனையாளர்கள் ஆய்வு செய்ய முயன்றுள்ளனர். பல்வேறு அணுகுமுறையின் விளைவாக பல கோட்பாடுகள் உருவாக்கப்பட்டன. ஆனால் இங்கே இரண்டு கோட்பாடுகள் பற்றிக் கூறப்பட்டுள்ளன. அவை மாஸ்லோவின் கோட்பாடு மற்றும் டக்ளஸ் மெக்ரிகெர் X மற்றும் Y கோட்பாடு.

1. மாஸ்லோவின் கோட்பாடு (Maslow's Theory)

செயல்கள் வெற்றிகரமாக செய்து முடிக்கப்பட,தேவைகள் ஐந்து நிலைகளில் பூர்த்தி செய்யப்பட்டு ஊக்கப்படுத்தப்பட வேண்டும். ஆபிரகாம் மாஸ்லோ ஐந்து வெவ்வேறான மனித தேவைகளை முன்வைத்தார். அதாவது அடிப்படை உடலியல் தேவைகளான உணவு மற்றும் தங்குமிடம், அதைத் தொடர்ந்து பாதுகாப்பு, சமூகத் தேவைகள் மற்றும் அவற்றை விட உயர்ந்தவைகளான சுய மரியாதை மற்றும் தன்னை உணர்ந்து கொள்ளுதல் ஆகியவையாகும்.

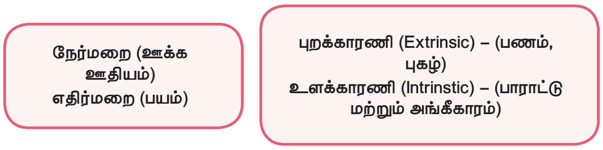
2. டக்ளஸ் மெக்ரிகெர் X மற்றும் Y கோட்பாடு (Douglas McGregor – X and Y Theory)

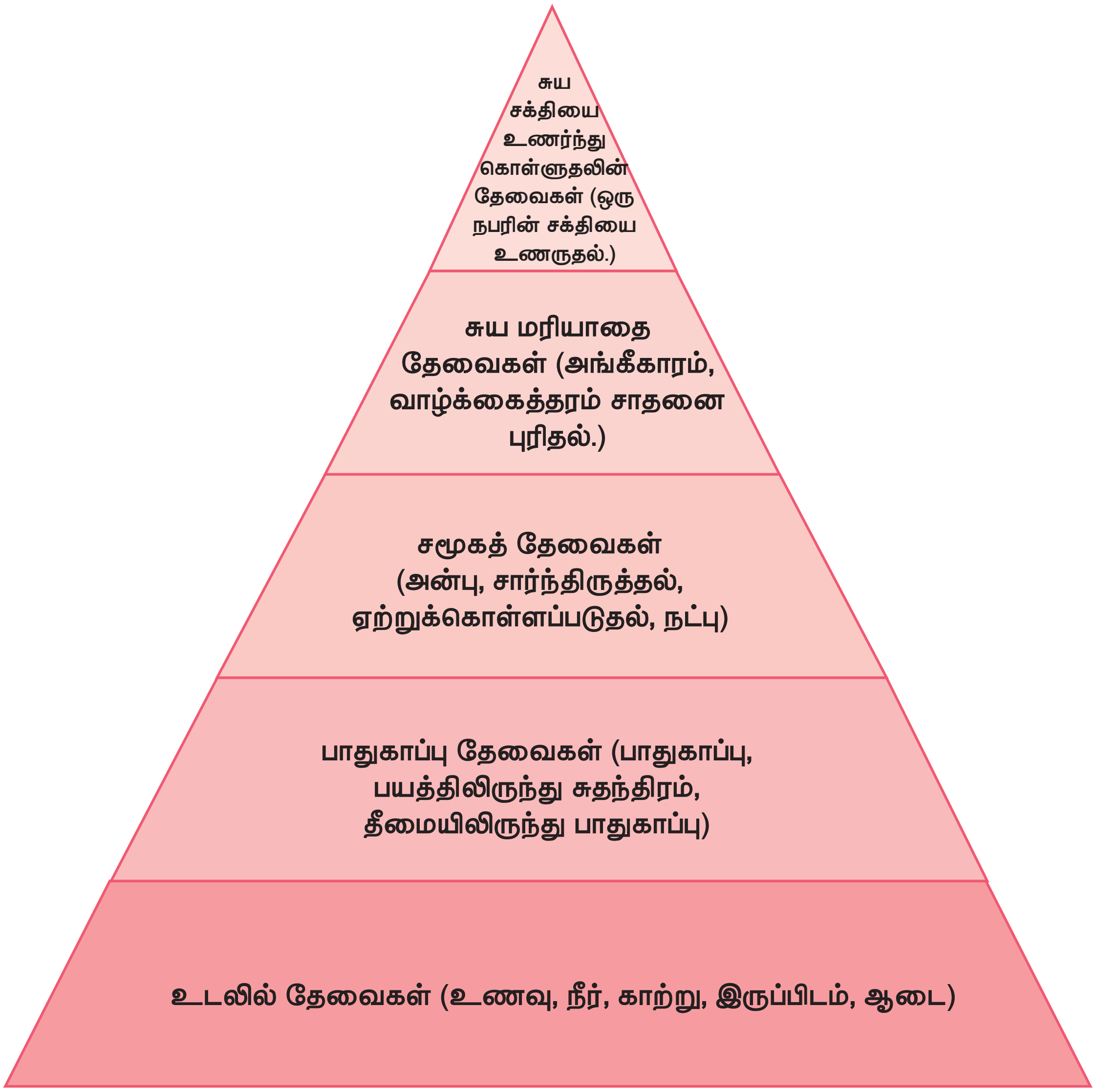
இந்தத் தத்துவம் மனித இயல்பைப் பற்றிய அனுமானங்களை அடிப்படையாகக் கொண்டது. டக்ளஸ் தனது கோட்பாடுகளை X கோட்பாடு (எதிர்மறை / அவநம்பிக்கை) (Pessimistic) மற்றும் Y கோட்பாடு (நேர்மறை / தன்னம்பிக்கை) (Optimistic) என இரண்டு கோட்பாடுகளாக குறிப்பிட்டுள்ளார். அவரது X கோட்பாட்டின்படி வேலையில் விருப்பமில்லாமல் இருப்பவர்கள், பொறுப்புகளைத் தவிர்ப்பவர்கள், எந்த இலட்சியமும் இல்லாமல் இருப்பவர்கள் மற்றும் அதிக பாதுகாப்புடன் இருப்பவர்கள் ஆகியோர் இதில் இருப்பதாகக் கருதப்படுகிறது. இந்தக் கோட்பாட்டைப் பொறுத்தவரை அவர்களை உழைக்க வைக்க வேண்டுமெனில் அவர்களை ஊக்கப்படுத்தி, கட்டுப்படுத்தி, தண்டனையால் அச்சுறுத்தப்பட வேண்டும் எனக் கூறப்பட்டது. Y கோட்பாட்டின்படி, தொழிலாளர்கள் நேர்மறையான எண்ணங்கள் உடையவர்கள், தன்னம்பிக்கைக்குரியவர்கள், மனப்பூர்வமாக பொறுப்பை ஏற்றுக்கொள்பவர்கள், வேலையில் செயல்திறனையும், படைப்பாற்றலையும் வெளிப்படுத்துபவர்கள் ஆகியோர் இதில் இருப்பதாகக் கருதப்படுகிறது. இத்தகைய தொழிலாளர்கள் தன்னம்பிக்கையுடன் தாங்களே வழிகாட்டியாக செயல்பட்டு சுயக் கட்டுப்பாட்டுடன் இருப்பர். அதனால் நிர்வாகத்தின் நோக்கங்களை அடைய உழைப்பவர்களாகவும் இருப்பார்கள்.

ஆ. ஊக்கமளித்தலின் வகைகள் (Types of Motivation)

ஒரு உணவக மேலாளர், பணியாளர்களிடமிருந்து பணியை முடித்துப் பெற விரும்பினால் அவர்களுக்கு ஒரு வெகுமதியைக் கொடுப்பதாகக் கூறி தனக்கு இணங்க வைக்கலாம் அல்லது அவர்களிடம் பயத்தை ஏற்படுத்திக் கட்டுப்படுத்தலாம்.

ஊக்கமளித்தலை இரண்டு வகையாக வகைப்படுத்தலாம்.





படம் 7.3 மாஸ்லோவின் தேவைகளின் படிநிலைகள்

1. நேர்மறை அல்லது கூடுதல் ஊதியத்துடன் ஊக்கப்படுத்துதல் (Incentive motivation)

இது பொதுவாக வெகுமதி அளித்தலின் அடிப்படையில் இருக்கும். மக்கள் ஊக்க ஊதியத்திற்காக பணி செய்ய நான்கு 'P'–ன் உந்துதல் அவசியமாகிறது, அதாவது புகழ் (Praise), கௌரவம் (Prestige), பதவி உயர்வு (Promotion) மற்றும் ஊதியம் (Pay).

நேர்மறையான ஊக்கமளித்தல் என்பது கீழ்வருவனவற்றைக் குறிக்கிறது.

- பாராட்டு மற்றும் பணி முடித்ததன் பலன் (Praise and credit for work done)
- கீழ்நிலையில் உள்ள பணியாளர்களின் மேல் அக்கறை (A sincere interest in subordinates as individuals)
- போட்டி (Competition)
- பங்கேற்பு (Participation)
- பெருமை (Pride)
- பொறுப்புகளைப் பகிர்ந்தளிப்பது (Delegation of responsibility)
- உயர்வாக மதித்தல் (Appreciation)
- ஊதியம் (Pay)

வேலையை சிறப்பாக முடித்ததற்காக கொடுக்கப்படும் விருதுகள், தகுந்த அங்கீகாரம் மற்றும் பாராட்டுக்கள் ஆகியவை நல்ல

குழு உணர்வினையும், ஒத்துழைப்பு மற்றும் மகிழ்ச்சியையும் ஏற்படுத்த வழிவகுக்கும்.

2. எதிர்மறை ஊக்கமளிப்பு அல்லது பயத்தினை ஏற்படுத்துதல் (Negative or fear motivation)

இது கட்டாயப்படுத்துவது அல்லது அச்சத்தை ஏற்படுத்துவதை அடிப்படையாகக் கொண்டது.

எதிர்மறையான ஊக்கமளித்தல் என்பது சில குறைகளைக் கொண்டுள்ளது. தண்டனை அடிக்கடி அளிக்கப்படும்போது மன அழுத்தம் மற்றும் விரக்தி அடைதல் போன்றவை ஏற்பட்டு எதிர்மறையான நடத்தைக்கு வழிவகுக்கிறது.

இவை கீழ்வருவனவற்றை உள்ளடக்கியது.

- ஊதியக்குறைப்பு (Wage cuts)
- எச்சரிக்கை (Warnings)
- விமர்சனங்கள் (Criticism)
- ஊதியத்துடன் கூடிய விடுப்பு நாட்கள் குறைப்பு (Reduction in paid holiday)
- சிரமமான இடத்திற்கு பணி மாற்றம் செய்தல் (Transfer to inconvenient places)
- பணி நீக்கம் (Dismissal)

இது போன்ற ஊக்கமளித்தலில் விசுவாசம், ஒத்துழைப்பு மற்றும் ஒற்றுமை போன்ற மனித இயல்புகள் மோசமாக பாதிக்கப்பட்டு நிர்வாகத்தின் உற்பத்தித் திறன் குறைந்து விடும்.

3. புறக்காரணி வழி ஊக்கமளித்தல் (Extrinsic Motivation)

இதுபுறக்காரணிகள்மூலம்ஊழியர்களை சந்தோஷப்படுத்தும் வழிமுறையாகும். இது பதவி உயர்வு, வாழ்க்கைத் தரம் உயர்தல், கூடுதல் பலன்கள், ஓய்வூதிய திட்டங்கள், மருத்துவ காப்பீட்டுத் திட்டங்கள், விடுமுறை நாட்கள் (Holidays) மற்றும் விடுமுறைக் காலம் (Vacations) ஆகியவற்றைக் குறிக்கிறது.

4. உளக்காரணி வழி ஊக்கமளித்தல் (Intrinsic Motivation)

இது பயனுள்ள ஒன்றை நிறைவேற்றிய திருப்தி உணர்வினைக் குறிப்பது. இது புகழ், பொறுப்பு, அங்கீகாரம், மரியாதை, ஆற்றல், அந்தஸ்து, போட்டி மற்றும் பங்கேற்பு ஆகியவற்றைக் குறிக்கிறது.

பணியாளர்களை சரியான வழியில் ஊக்கப்படுத்தும்போது அவர்கள் மிகவும் திருப்திகரமான உணர்வினைப் பெறுவர்.

7.3 தலைமைப் பண்புகள் (Leadership qualities)

தலைமைப் பண்பு என்பது ஒரு குழுவின் மீதான செல்வாக்கு ஆகும். பணிப்பொறுப்புகளைத் தெளிவாக உருவாக்கி பணியாளர்களுக்கு வழங்குதல், குழுவினை வழிநடத்திச் செல்லும் பொறுப்பினை ஏற்றுக் கொள்ளுதல் மற்றும் தன்னைப்போல் பணியாளர்களுக்கும் நன்மதிப்பு கொடுத்து அவர்களின் நம்பிக்கையை சம்பாதித்தல் போன்றவை பணியாளர்களைத் திறம்பட கையாளும் ஒரு உணவக மேலாளரின் பணிகளாகும். ஒரு நிறுவனம் சிறந்த முறையில், சுமூகமாக செயல்படுவதற்கு சக்தி வாய்ந்த குழு தேவைப்படுகிறது.

7.3.1 தலைமைப் பண்பின் வகைகள் (Styles of leadership)

ஒரு குழுவை உருவாக்க, உணவக மேலாளர் கீழ்க்கண்ட தலைமைப் பண்புகளில்

புகைபடம் 7.3 தலைமைப் பண்புகள்

ஒன்றைப் பின்பற்ற வேண்டும். வெவ்வேறு சூழ்நிலைக்கு ஏற்றவாறு பல வகைகள் உள்ளது. இதனடிப்படையில் தலைமைப் பண்பு வகைப்படுத்தப்பட்டுள்ளது.

அ. சர்வாதிகார தலைமை (Autocratic leadership)

ஆ. ஜனநாயக தலைமை (Democratic leadership)

இ. சுதந்திரமான தலைமை (Laissez Faire or Free Rein leadership)

ஈ. அதிகாரத்துவ தலைமை (Bureaucratic leadership)

அ. சர்வாதிகார தலைமை (Autocratic leadership)

ஒரு சர்வாதிகார தலைவர் என்பவர் நிறுவனத்தின் எல்லாமுமாகத் திகழ்பவர். இவர் தனக்குக் கீழ் உள்ள பணியாளர்களுக்கு வேலையை பகிர்ந்தளிக்கும் பொறுப்பைப் பெற்றுள்ளார். இவ்வகைத் தலைமைப் பண்பு திறன் வாய்ந்தது. மேலும் தீர்மானங்கள் எடுக்கும்போது மற்றவர்களுடன் ஆலோசனை செய்ய சில நேரம் அனுமதிக்கும், பல நேரங்களில் அனுமதிப்பதில்லை. ஒருவரின் தீர்மானம் மட்டுமே பின்பற்றப்பட வேண்டிய நெருக்கடியான சூழலில் இவ்வகை தலைமைப் பண்பு சரியானது (எ.கா. இயந்திரக்கோளாறு).

இதில் கண்டிப்பான சர்வாதிகாரம் (Tough autocratic) மற்றும் இரக்கமுள்ள சர்வாதிகாரம் (Benevolent autocratic) என இரண்டு வெவ்வேறு வகைகள் உள்ளன.

கண்டிப்பான அல்லது கடுமையான சர்வாதிகாரம் (Hard boiled) என்பது பயம் மற்றும் தண்டனையை ஆயுதமாகப் பயன்படுத்தி எதிர்மறை தாக்கத்தை ஏற்படுத்தும். இதில் கட்டளையிடுவதே தலைமைப் பண்பு என்று பார்க்கப்படுகிறது. கீழ் உள்ளவர்கள் மறுப்பு கூறாமல் கட்டளைக்குக் கீழ்ப்படிதல் வேண்டும். இத்தலைமைப் பண்பின் முக்கிய நோக்கமே 'செயல்திறனுக்கேற்ற ஊதியம் மற்றும் மிகக் குறைவான பாராட்டு போன்றவை ஆகும்.

இரக்கமுள்ள சர்வாதிகாரம் என்பது தந்தையைப் போன்ற தலைமை (Paternalistic leader) எனக் கூறப்படுகிறது. தலைமை ஏற்பவர் கீழ் பணி புரிபவர்களிடம் தன்னை பெற்றோராக பாவித்து நடந்து கொள்வார். இப்பண்பு வெகுமதி மற்றும் ஊக்க ஊதியத்தைப் பயன்படுத்தி நேர்மறை தாக்கத்தை ஏற்படுத்தும். இதன் மூலம் தன் கீழ் பணிபுரிபவர்கள் நிறுவனத்தின் குறிக்கோள்களை அடைய சரியான திசையில் வழிநடத்திச் செல்ல உதவுகிறது.

ஆ. ஜனநாயக தலைமை (Democratic leadership)

ஜனநாயக தலைமை பங்கு பெறும் தலைமை (Participating leadership) அல்லது பகிர்ந்தளிக்கும் தலைமை (Shared leadership) என்றும் அழைக்கப்படுகிறது. தீர்மானிக்கும் செயல்முறைகளில் இக்குழுவில் உள்ளவர்களின் பங்களிப்பு அதிகமாக இருக்கும். இது மாற்றியமைக்கும் தன்மையையும், பொருந்திக் கொள்வதையும் அனுமதிக்கும்.

FSM_TAM_Chapter 07.indd 192 11-01-2022 14:23:38

குழுவின் கருத்துக்கு ஏதேனும் ஒரு நபர் எதிராக செயல்படும்போது, மற்ற உறுப்பினர்கள் சுய கட்டுப்பாட்டுடன் இருப்பதை தலைமை எதிர்பார்க்கும். அந்நபரை மற்ற உறுப்பினர்கள் உடனடியாகக் கண்காணித்து கட்டுப்படுத்த வேண்டும். இவ்வகை தலைமைப் பண்புக்கு நேரமும், சக்தியும் அதிகம் தேவைப்படும்.

இ. சுதந்திரமான தலைமை (Laissez Faire or Free Rein leadership)

புகைபடம் 7.4 சுதந்திரமான தலைமை

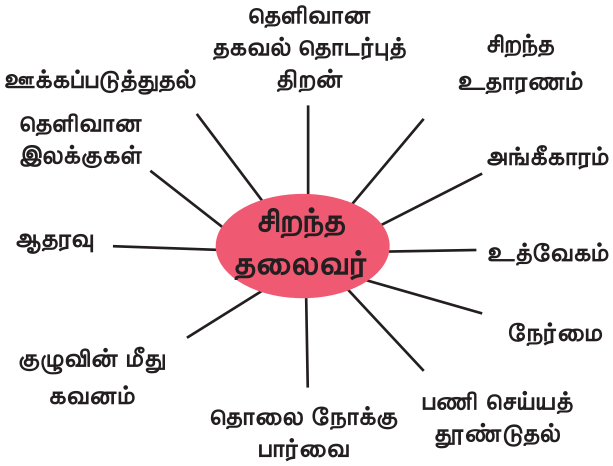
இவ்வகை தலைமை தன் கீழ் உள்ளவர்களை அவர்களின் விருப்பத்திற்கேற்றவாறு செயல்பட அனுமதிக்கிறது. அவர் எந்த கொள்கைகள் மற்றும் செயல்முறைகளையும் உருவாக்குவதில்லை. வழக்கமாக இவ்வகையில் நேரடி தலைமை என்று யாரும் இல்லாமல் இருப்பதால் இது 'எந்த தலைமையும் இல்லை' என்று அழைக்கப்படுகிறது. இத்தலைமைப் பண்பு வெற்றியடைய வேண்டுமானால் இக்குழுவில் உள்ள நபர்கள் எல்லா நிலைகளிலும் பக்குவப்பட்ட நடத்தை உடையவராக இருக்க வேண்டும்.

ஈ. அதிகாரத்துவ தலைமை (Bureaucratic leadership)

இவ்வகை தலைமைப் பணியில் தலைவரின் நடத்தையானது விதிகள், ஒழுங்குமுறை மற்றும் செயல்முறைகள் போன்றவற்றைச் சார்ந்தே உள்ளது. இதில் எந்தவொரு பணியாளரின் பங்களிப்போ அல்லது சுயமுயற்சியோ இருக்காது. இதன் விளைவாக நிர்வாக செயல்முறைகள் வழக்கமான நடைமுறையில் தொடர்ந்து செயல்படும்.

7.3.2 சிறந்த தலைமையின் குணநலன்கள்

ஓர் தலைவர் தனக்கு கீழ் உள்ள பணியாளர்களை வழி நடத்த, பயனுள்ள சில தலைமைப் பண்புகளைக் கொண்டிருக்க வேண்டும். அவை பின்வருமாறு வழங்கப்பட்டுள்ளது.



படம் 7.4 தலைவரின் குணங்கள்

i. உடல் மற்றும் மன வலிமை (Physical and mental vigour)

நீண்ட நேரம் பணி செய்ய அதிக சக்தியும், மனவலிமையும் தலைவருக்கு தேவைப்படுகிறது.

www.tnschoolbooks.in

ii. மன எழுச்சியில் நிலைப்புத் தன்மை (Emotional Stability)

தலைவர்கள் பல்வேறு பிரச்சனைகளைப் பற்றி முடிவெடுக்கும்போது அதைப் பகுத்தறிந்து பொருத்தமான முடிவை எடுக்க வேண்டுமே தவிர தங்களின் உணர்வுகள் அல்லது உணர்ச்சிகளின் வழி செயல்படக்கூடாது. நல்ல தலைவருக்கு சிறந்த தீர்வளிக்கும் திறன் இருப்பது அவசியம்.

iii. இரக்கம் (Empathy)

ஒரு தலைவர் தன்னுடைய மற்றும் தன் கீழ் பணியாற்றுபவர்களின் பலம், பலவீனம், குறிக்கோள்களைப் பிரித்தறிந்து பார்க்கத் தெரிய வேண்டும். மேலும் நேர்மையாகவும் நடந்து மற்றவர் பார்வையில் இருந்து சிந்திக்கவும் தெரிய வேண்டும்.

iv. ஊக்கமளித்தல் (Motivation)

ஒரு தலைவர் தன்னுடைய பணியாளர்களை ஊக்குவிக்க தனக்குள் உற்சாகத்தை ஏற்படுத்திட வேண்டும். அதற்கு மாறாக தண்டனையைப் பற்றிய பயத்தைப் பயன்படுத்தி பணியை முடிக்கச் செய்தால், அது ஒரு நல்ல தலைவருக்கான பண்பாக இருக்க முடியாது.

v. தகவல் தொடர்புத் திறன் (Communicating Skill)

ஒரு நல்ல தலைவர் தனக்குக் கீழ் பணிபுரிபவர்களிடம் தகவலைத் தெரிவிக்கவும், பணி செய்யத் தூண்டவும், அதற்கு இணங்கச் செய்யவும் மற்றும் வழிநடத்தவும் சிறந்த தகவல் தொடர்புத் திறனைப் பெற்றிருக்க வேண்டும்.

vi. வழிகாட்டும் திறன் (Ability to guide)

தலைவர் தனக்குக் கீழ் உள்ள பணியாளர்களுக்கு குறிப்பிட்ட பணியை எவ்வாறு நிறைவேற்றுவது, தவறுகளை சரி செய்வது, சாதனை புரிய தயார் செய்வது மற்றும் பரிந்துரைகளை வழங்குவது போன்ற வழிகாட்டும் திறன்களைப் பெற்றிருக்க வேண்டும்.

vii. சமூகத் தொடர்பு (Social ability)

ஒரு தலைவர் நட்பாகவும், உதவியாகவும், அனுதாபம் காட்டக்கூடியவராகவும், எளிதில் அணுகக் கூடியவராகவும் இருக்க வேண்டும். மேலும் தன் பணியாளர்களின் நம்பிக்கை மற்றும் விசுவாசத்தைப் பெற்றவராக இருக்க வேண்டும்.

viii. தொழில்நுட்ப திறன் (Technical Competence)

ஒரு தலைவர் தன்னுடைய பணியின் கருத்தியல் (Theory) மற்றும் செய்முறை பற்றிய முழுமையான அறிவைப் பெற்றிருக்க வேண்டும். இவை நிறுவனத்தின் கொள்கைகள், செயல்முறைகள் மற்றும் செயல்பாடுகளுடன் தொடர்புடையதாகும்.

ix. மற்ற தனிப்பட்ட திறமைகள் (Other Personal Abilities)

ஒரு தலைவர் செயல்திறன், தைரியம், பணியினைப் பற்றிய அறிவார்ந்த திறன், வளைந்து கொடுக்கும் தன்மை, முதன்மைப் பணிகளுக்கு முக்கியத்துவம் அளித்தல் மற்றும் ஒழுக்கநெறிகளைப் பின்பற்றுபவராகவும் இருக்க வேண்டும். பணியாளர் குழுவினை வழிநடத்துவதோடு சரியான முறைகளை பயன்படுத்தி அவர்களை மதிப்பீடு செய்வதும் ஒரு மேலாளருக்குத் தேவையான பண்பாகும்.

7.4 செயல்திறன் மதிப்பீடு, ஊதியம் (Performance Appraisal, Wages)

உணவக நிறுவனத்தின் ஒரு நல்ல மேலாளர் தனது பணியாளர்களின் செயல்திறனை தொடர்ந்து கவனித்துக் கொண்டிருக்க வேண்டும். நல்ல

FSM_TAM_Chapter 07.indd 194 11-01-2022 14:23:39

செயல்திறனுக்கு ஊக்கமளிக்கும் வார்த்தையும், தவறுகள் இருந்தால் கண்டிக்கவும் வேண்டும். செயல்திறன் மதிப்பீடு என்பது ஒரு பணியாளரின் செயல்திறன் மற்றும் முன்னேற்றத்தை முறைப்படி மதிப்பிடுவதற்கான ஒரு செயல்முறையாகும்.

புகைபடம் 7.5 செயல்திறன் மதிப்பீடு, ஊதியம்

செயல்திறன் மதிப்பீட்டின் நன்மைகள்

- மேற்பார்வையாளருக்கு பதவி உயர்விற்கான திட்டத்தை உருவாக்க உதவுகிறது.
- பணியாளருக்கு ஊக்க ஊதியத்தை வழங்குவதை முடிவு செய்கிறது.
- பணியாளருக்கான பயிற்சித்திட்டங்கள் மற்றும் கொள்கைகளை உருவாக்குகிறது.
- பணியாளர்களின் பணிக்கால அளவு மற்றும் தேர்ந்தெடுக்கும் செயல்முறைகளை அறிந்து கொள்ள உதவுகிறது.
- சிறந்த தகவல் தொடர்புத் திறனை உறுதிப்படுத்துகிறது.
- ஊக்கப்படுத்தும் காரணியாக செயல்படுகிறது.

7.4.1 மதிப்பீடு செய்யும் முறைகள் (Methods of Appraisal)

1. நேரடி தரவரிசை முறை (Straight Ranking Method)

இது செயல்திறன் மதிப்பீட்டின் பழமையான மற்றும் எளிய முறையாகும். இதில் ஒரு பணிக்குழுவில் பணியாளர்கள் ஒருவருக்கொருவர் ஒப்பிடப்படுகிறார்கள். அவர்களின் தகுதி அடிப்படையில் ஆய்வு செய்யப்பட்டு திறமைக்கேற்றவாறு குழுக்களாகப் பிரிக்கப்படுகிறார்கள்.

2. சோடி ஒப்பீடு முறை (Paired Comparison Method)

இங்கே ஒவ்வொரு ஊழியரும் ஒரே நேரத்தில் குழுவில் உள்ள ஒவ்வொரு நபர்களுடனும் ஒப்பிடப்படுகிறார். ஒவ்வொரு நபரும் மற்றொரு நபருடன் ஒப்பிடப்படுகையில் எத்தனை முறை ஒப்பிடப்படுகிறார் என்பதை காகிதத்தில் குறித்துக்கொள்ள வேண்டும். இந்த எண்களே மொத்தக் குழுவின் தரவரிசையை அளிக்கும். எடுத்துக்காட்டாக, ஐந்து நபர்களை ஒப்பிடுவதாக இருந்தால் அதில் A நபரின் செயல்திறன் B உடன் ஒப்பிடப்படுகிறது. மேலும் யாருடையது சிறந்தது எனவும் முடிவு எடுக்கப்படுகிறது, பின் A நபர் B, C, D மற்றும் E என ஒவ்வொருவருடனும் ஒப்பிடப்படுகிறார். கீழ்க்கண்ட சூத்திரத்தைப் பயன்படுத்தி முடிவில் ஒருவர் தேர்ந்தெடுக்கப்படுவார்.

$$N(N-1)/2$$

இங்கே N என்பது ஒப்பிடப்பட வேண்டிய நபர்களின் எண்ணிக்கையைக் குறிக்கிறது. முடிவுகள் அட்டவணைப்படுத்தப்பட்டு ஒவ்வொரு நபருக்கும் ஒரு தரக்குறியீடு ஒதுக்கப்படும். குழு பெரியதாக இருக்கும்போது, தீர்வுகளின் எண்ணிக்கை அதிகமாக இருப்பதால், இம்முறை ஒரு பெரிய குழுவிற்கு பொருத்தமானதாக இருக்காது.

3. தரமிடுதல் (Grading)

பணியாளரைத் தரமிடுவதில் பின்வரும் அம்சங்களைக் கொண்ட குறியீடுகள் அளவுகோலாக பயன்படுத்தப்படுகிறது. அவை

புகைபடம் 7.6 தரமிடுதல்

பகுப்பாய்வுதிறன்,ஒத்துழைப்பு,சார்ந்திருத்தல், சுய வெளிப்பாடு, வேலையைப் பற்றிய அறிவு மற்றும் தலைமைப் பண்பு ஆகியவை. தரக்குறியீடுகளானது பின்வருமாறு -

- மிகச் சிறந்தது
- நன்று
- நன்று / சராசரி
- ஏற்றுக்கொள்ளத்தக்கது
- மோசமானது

ஒரு ஊழியரின் உண்மையான செயல்திறன் இந்த தரவரிசைகளுடன் ஒப்பிடப்பட்டு, இறுதியாக அவருக்கு ஒரு தரக்குறியீடு அளிக்கப்படுகிறது.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

ஊழியர்களின் செயல்திறனை மதிப்பீடு செய்ய பயன்படுத்தும் நவீன முறை / நடத்தை ரீதியான மதிப்பீட்டு அளவுகோல் (*The Behaviourally Anchored Rating Score – BARS*)

இது ஒரு வேலையில் முக்கிய பரிமாணங்களைக் கண்டறிந்து பின்னர் ஒவ்வொரு பரிமாணத்திலும் குறிப்பிட்ட நடத்தையை மதிப்பீடு செய்து தரமிடுகிறது. நடத்தை எப்போதும் செயல்களைச் சார்ந்தது, அது முடிவுகளைச் சார்ந்தது அல்ல. ஆகையால் மேலாளர் விரும்பிய பலனை ஊழியர் நிறைவேற்ற முடியாத போது இருவருக்கும் இடையில் கருத்து வேறுபாடு ஏற்பட வாய்ப்பு உள்ளது.

7.4.2 ஊதியங்கள் (Wages)

ஊதியத்தின் அடிப்படை நோக்கம், ஒரு நிறுவனத்தில் பணிபுரியும் பணியாளர்களுக்கு ஒரு நியாயமான ஊதிய விகிதத்தினை நிறுவுவதும், பராமரிப்பதும் ஆகும். பணியாளரைப் பொறுத்தவரை வீட்டிற்கு கொண்டு செல்லும் பணமானது அவர்களது உழைப்பிற்கு கிடைக்கும் ஊதியமாகும். ஊதியம் என்பது முதலாளிகள் தங்கள் ஊழியர்கள் செய்த வேலைக்கு கொடுக்கக்கூடிய எந்தவொரு பொருளாதார ஈடுசெய்தல் ஆகும்.

ஊதியம் இரண்டு பகுதிகளைக் கொண்டுள்ளது. அவை **அடிப்படை ஊதியம்** மற்றும் **இதர படிகள். அடிப்படை ஊதியம்** என்பது அடிப்படை சம்பளம் மற்றும் படிகளைக் குறிக்கும். இது ஒப்பந்த அடிப்படையில் செய்து முடிக்கப்பட்ட அல்லது முடிக்க வேண்டிய பணிக்கான ஊதியமாகும். அடிப்படை ஊதியத்தின் மதிப்பை குறிப்பிட்ட காலத்திற்கு பராமரிக்க படிகள் ஊதியத்துடன் சேர்த்து வழங்கப்படுகிறது. **இதர படிகள்** என்பது விடுமுறைக்கான ஊதியம் (Holiday pay), கூடுதல் பணி நேர ஊதியம் (Overtime pay), வெகுமதி (Bonus) மற்றும் சமூக பாதுகாப்பு பலன்கள்.

உணவக நிறுவனங்களைப் போல் மற்ற நிறுவனங்களிலும், கடந்த காலங்களில் ஊழியர்களுக்கு வழங்கப்பட்ட ஆண்டு ஊதிய விகிதமானது அவர்களின் அடிப்படைத் தேவைகளைக் கூட பூர்த்தி செய்ய முடியாத நிலை இருந்தது. நிறுவனங்கள் விகிதக் கொள்கைகளில் மாற்றம் செய்வதை ஏற்றுக்கொண்டபோது இந்நிலை மாறியது.

FSM_TAM_Chapter 07.indd 196 11-01-2022 14:23:41

அ. ஊதியங்களின் வகைகள் (Types of Wages)

மூன்று வகையான ஊதியங்கள் உள்ளன. அவை.

i. நேர விகிதம் (Time Rate)

இது ஊதியங்களை நிர்ணயிக்கும் பழமையான மற்றும் பொதுவான முறையாகும். இம்முறையில் ஊழியர்களுக்கு ஒரு குறிப்பிட்ட காலத்தில் செய்யப்பட்ட பணிக்காக ஊதியம் நிர்ணயிக்கப்படுகிறது. குறிப்பிட்ட கால அளவு என்பது ஒரு மணி நேரம், ஒரு நாள், ஒரு வாரம், பதினைந்து நாட்களுக்கு ஒரு முறை அல்லது ஒரு மாதம் அல்லது நிர்ணயிக்கப்பட்ட கால அளவு என்பதைக் குறிக்கும்.

ii. பணி விகிதம் (Piece Rate)

இந்த முறையின் கீழ், செய்து முடிக்கப்பட்ட பணியின் அளவு அல்லது எண்ணிக்கையைப் பொறுத்து தொழிலாளர்களுக்கு ஊதியம் நிர்ணயிக்கப்படுகிறது. பணி செய்ய எடுக்கும் நேரம் எவ்வளவாக இருந்தாலும், செய்து முடிக்கப்பட்ட எண்ணிக்கைக்கு ஏற்றவாறு ஊதியம் நிர்ணயிக்கப்படுகிறது.

iii. சமநிலை அல்லது கடன் முறை (Balance or Debt Method)

இது நேரம் மற்றும் பணி விகிதம் ஆகிய இரண்டும் இணைந்த முறையாகும். ஒரு ஊழியருக்கு ஒரு மணி நேரம் அல்லது நாள் அடிப்படையிலும், அது மட்டுமல்லாமல் கூடுதல் பணி அளவிற்கேற்றவாறும் ஊதியம் உத்திரவாதம் அளிக்கப்படுகிறது. ஒரு ஊழியருக்கு நேர விகித அடிப்படையில் வழங்கப்பட்ட ஊதியத்தை, பணி விகித அடிப்படையில் கணக்கிடும்போது, அவருக்கு நேர விகித அடிப்படையில் வழங்கப்பட்ட ஊதியத்தை விட அதிகரித்தால் அவருக்கு கொடுக்கப்பட வேண்டிய கூடுதல் தொகையானது அவரது கணக்கில் வரவாக வைக்கப்படும். (எ.கா.) நேர விகிதத்தை விட பணி விகிதத்தில் ஊதியம் அதிகரித்தல்.

ஒரு பணியாளரின் பணி விகித ஊதியம், நேர விகித ஊதியத்தை விட குறையும்போது, கூடுதல் ஊதியத்தைப் பற்றி எந்தக் கேள்வியும் எழுவதில்லை. ஆனால் அவருக்கு நேர அடிப்படையில் ஊதியம் வழங்கப்பட்டிருந்தால், கூடுதலாக கொடுக்கப்பட்ட தொகையானது கடனாக கணக்கில் எடுத்துக்கொள்ளப்பட்டு, பின்வரும் நாட்களில் அவருக்கு வழங்கப்படும் பணி விகித ஊதியம் அல்லது கூடுதல் நேர பணி ஊதியத்தில் இருந்து பிடித்தம் செய்யப்படும்.

அறிவியல் பூர்வமாக பணி மற்றும் நேர விகிதத்தில் ஊதியத்தை நிர்ணயிக்க இவ்வமைப்பு வழிகாட்டுகிறது.

ஆ. ஊதியத்தை நிர்ணயித்தல்

விலைவாசி உயர்வு, உற்பத்தி, ஏற்கனவே நிர்ணயிக்கப்பட்ட ஊதிய விகிதங்கள், ஊதியம் வழங்கும் திறன், பணியாளர்களை ஈர்த்து தக்க வைக்கும் திறன் ஆகிய ஐந்து காரணிகளும் ஊதியத்தை நிர்ணயிக்க கணக்கில் எடுத்துக்கொள்ளப்பட வேண்டும்.

உணவக நிறுவனமானது மனித வளங்கள் இல்லாமல் செயல்பட முடியாது. ஒரு சரியான பணிக்கான தகுதியான பணியாளர், பணியாளருக்குத் தேவையான பயிற்சி மற்றும் தரமான ஊதியம் வழங்கி, அவர்களைத் தொடர்ந்து ஊக்கப்படுத்துதல் போன்றவை ஒரு சிறந்த நிர்வாகத்திற்கு அவசியமானதாகும்.

A-Z கலைச்சொற்கள்

மோரேல் (Morale)	:	ஒரு தனி நபர் அல்லது குழுவின் கையில் இருக்கும் பணியைப் பற்றிய மன மற்றும் மன எழுச்சி நிலைகளான நம்பிக்கை மற்றும் விசுவாசத்தைக் குறிப்பதாகும்.
க்ரீவன்ஸ் (Grievance)	:	ஒரு ஊழியர் நியாயமற்ற முறையில் நடத்தப்படும்போது எழும் மன உணர்வு அல்லது அதைப் பற்றி புகார் செய்வது
டெலிகேஷன் (Delegation)	:	பணிகளை பணியாளர்களுக்கு ஒதுக்குதல்
டிஸ்மிஸ்ஸல் (Dismissal)	:	பணியாளர்களை பணி நீக்கம் செய்தல்
ரெக்வெஸ்ட் (Requisite)	:	ஒரு குறிப்பிட்ட நோக்கத்திற்கு அவசியமான ஒன்று
ஏம்பிஷியஸ் (Ambitious)	:	வெற்றியை அடைய விரும்பும் ஆர்வம்
பர்சுவேடு (Persuade)	:	ஒரு செயலை செய்ய வலியுறுத்தல்
சோஷியபிலிட்டி (Sociability)	:	பிறருடன் நேரத்தை செலவிட விரும்புதல்

இணையத்தில் தேட

- https://www.youtube.com/watch?v=9ZLbSk1Te68 Human Resource management.
- https://www.youtube.com/watch?v=Z3lOca6YVSc Learn the recruitment and selection process of an organization
- https://www.youtube.com/watch?v=PvK7XnEoy9U Recruitment and its importance, process and sources
- https://www.youtube.com/watch?v=S0hVtfp8HZk Importance of employee training in hotel industry
- https://www.youtube.com/watch?v=jnIuBktpwaM Motivating Your Team Using Herzberg's Motivators and Hygiene Factors
- https://www.youtube.com/watch?v=2DbSfuBeOnE Nine Leadership Traits For Success In The Hospitality Industry
- https://www.youtube.com/watch?v=B25itQMVcgo 5-Star Luxury Hotel HR Manager on "Leadership"
- https://www.youtube.com/watch?v=Pjlyz6y5QYI Qualities and responsibilities of an excellent hotel manager
- https://www.youtube.com/watch?v=jhoKHgCF11w Motivation and Team Building (Supervisory Skill Builders DVD)
- https://www.youtube.com/watch?v=Q6rfDAgGFIg Methods of performance appraisal in simple explanation

FSM_TAM_Chapter 07.indd 198 11-01-2022 14:23:42

மாணவர் செயல்பாடு

- தலைமைப் பண்புகளை எடுத்துக்காட்டும் வகையில் நடித்துக் காட்டவும்.
- உணவகத்துறையில் உள்ள ஏதாவது ஒரு பணி நிலைக்கு வெவ்வேறு விளம்பரங்களைக் கொண்டு பத்திரிக்கை புத்தகம் ஒன்றை தயார் செய்யவும்.

ஆசிரியர் செயல்பாடு

- உணவகத் துறையில் ஒரு பொருத்தமான வேலைக்கு மாணவர்கள் தங்களைப் பற்றிய சுய விவரத் தொகுப்பினை (Curriculum Vitae) தயார் செய்யப் பழக்குதல்.
- உணவகத் துறையில் பல்வேறு நிலையிலான பதவிக்கு ஒரு நேர்காணலை எதிர்கொள்ளும் வகையில் நடித்துக் காட்டுக.

9D84E

வினாக்கள்

I. சரியான விடையைத் தேர்ந்தெடுத்து எழுதுக. (1 மதிப்பெண்கள்)

1. பணியாளர் மேலாண்மையின் தந்தை ____________

   அ) ஹென்றி எல். கிராண்ட்

   ஆ) ஃபிராங்க்கில்பெர்த்

   இ) ராபர்ட் ஓவன்

   ஆ) எஃப் டபிள்யு. டெய்லர்

2. காலிப்பணியிடங்களை நிரப்புவதற்கு தகுதியான ஊழியர்களைத் தேடும் செயல்முறை ____________

   அ) ஆட்சேர்ப்பு

   ஆ) தேர்வு செய்தல்

   இ) அறிமுகப்படுத்துதல்

   ஈ) பயிற்சி

3. ஆட்சேர்ப்பில் பொதுவான வெளிப்புற காரணி ____________

   அ) வாய் வார்த்தை

   ஆ) வளாக வேலை வாய்ப்பு

   இ) விளம்பரம்

   ஈ) பணியாளர்களின் பரிந்துரை

4. பணிக்குத் தேவையான அடையாளம் காணப்பட்ட மனித வளங்களை ஒப்பிட்டுப் பார்ப்பது ____________ ஆகும்.

   அ) ஆட்சேர்ப்பு

   ஆ) தேர்வு செய்தல்

   இ) நியமனம்

   ஈ) அறிமுகப்படுத்துதல்

5. புதிதாக பணியமர்த்தப்பட்ட பணியாளர்களுக்கு செயல்முறைகளை அறிமுகப்படுத்துதல் என்பது ____________ ஆகும்.

   அ) நியமனம்

   ஆ) அறிமுகப்படுத்துதல்

இ) ஆட்சேர்ப்பு

ஈ) பயிற்சி அளித்தல்

6. பயிற்சியினால் நிறுவனத்திற்கு ஏற்படும் நன்மை என்பது ____________

அ) பதவி உயர்வு

ஆ) அதிக சம்பளம்

இ) ஊக்கப்படுத்துதல்

ஈ) விடுப்பு எடுத்தலைக் குறைத்தல்

7. OJT என்பதன் விரிவாக்கம் ____________

அ) வெறும் நேரத்தில்

ஆ) பணியில் பயிற்சி

இ) பயிற்சியின் போது

ஈ) பணி நேரத்தில்

8. ‘உற்று நோக்கி பதிய வைத்தல்’ என்ற சொற்றொடர் ____________ ல் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

அ) பணியில் பயிற்சி

ஆ) பணி சார்ந்த வெளியிடப் பயிற்சி

இ) வேலைக்கான பயிற்சி

ஈ) உள்ளிருப்பு பயிற்சி

9. திரைப்படம் மூலம் பயிற்சி வழங்குதல் ____________ முறையில் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

அ) மாதிரி

ஆ) அறிவு அடிப்படையில்

இ) சோதனை

ஈ) அறிமுகப்படுத்துதல்

10. பல்வேறு மனித தேவைகளை கருத்தில் கொள்ளுதல் என்பது ____________ ன் ஊக்குவித்தல் கோட்பாடு ஆகும்.

அ) மாஸ்லோ

ஆ) ஹென்ஸ்பெர்க்

இ) X மற்றும் Y

ஈ) பார்ஸ் (BARS)

11. சாதனை புரிதல் என்பது ____________ தேவையைக் குறிக்கிறது.

அ) சமூக

ஆ) சுய மரியாதை

இ) பாதுகாப்பு

ஈ) உளவியல்

12. ____________ கோட்பாடு மனித இயல்பைப் பற்றிய அனுமானங்களை அடிப்படையாகக் கொண்டது.

அ) டக்ளஸ் மெக்ரிகெர் - X மற்றும் Y கோட்பாடு

ஆ) மாஸ்லோ

இ) பார்ஸ் (BARS)

ஈ) தூய்மை

13. X-கோட்பாட்டின் படி ____________

அ) மக்கள் பொறுப்புகளைத் தவிர்ப்பவர்கள்

ஆ) மக்கள் நேர்மறையான எண்ணங்கள் கொண்டவர்கள்

இ) மக்கள் பொறுப்புகளை ஏற்பவர்கள்

ஈ) படைப்பாற்றலை வெளிப்படுத்துபவர்கள்

14. ஊக்கமளித்தலின் நான்கு ‘P‘ க்களாவன ____________

அ) பங்கு பெறுதல், கௌரவம், பதவி உயர்வு மற்றும் ஊதியம்

ஆ) பாராட்டு, கௌரவம், பதவி உயர்வு மற்றும் ஊதியம்

இ) பாராட்டு, கௌரவம், பதவி உயர்வு மற்றும் செயல்திறன்

ஈ) பங்கு பெறுதல், பதவி உயர்வு, ஊதியம் மற்றும் செயல்திறன்

15. ஊதியக் குறைப்பு என்பது ஒரு ____________ ஊக்குவித்தல்.

அ) நேர்மறை

FSM_TAM_Chapter 07.indd 200 11-01-2022 14:23:43

ஆ) எதிர்மறை

இ) உளக்காரணி வழி

ஈ) புறக்காரணிவழி

16. மருத்துவக் காப்பீட்டுத் திட்டம் என்பது ஒரு __________ ஊக்குவித்தல்.

அ) நேர்மறை

ஆ) எதிர்மறை

இ) உளக்காரணி வழி

ஈ) புறக்காரணிவழி

17. செயல்திறனுக்கேற்ற ஊதியம் என்பது __________ தலைமைப் பண்பின் முக்கிய நோக்கமாகும்

அ) கண்டிப்பான சர்வாதிகாரம்

ஆ) இரக்கமுள்ள சர்வாதிகாரம்

இ) ஜனநாயகம்

ஈ) சுதந்திரமான

18. பங்குபெறும் தலைமை __________ எனவும் அழைக்கப்படுகிறது.

அ) கண்டிப்பான சர்வாதிகாரம்

ஆ) இரக்கமுள்ள சர்வாதிகாரம்

இ) ஜனநாயக தலைவர்

ஈ) சுதந்திரமான தலைவர்

19. குழுவில் உள்ள நபர்கள் எல்லா நிலைகளிலும் பக்குவப்பட்ட நடத்தை கொண்டிருந்தால்மட்டுமேவெற்றிபெறும் தலைமை __________

அ) சர்வாதிகார தலைமை

ஆ) ஜனநாயக தலைமை

இ) சுதந்திரமான தலைமை

ஈ) அதிகாரத்துவ தலைமை

20. செயல்திறன் மதிப்பீடு __________ தவிர மற்றவைகளை உள்ளடக்கியது.

அ) பயிற்சித் திட்டங்கள்

ஆ) பதவி உயர்வு திட்டங்களை உருவாக்குதல்

இ) பணியாளர்களைத் தேர்ந்தெடுத்தல் செயல்பாடுகள்

ஈ) ஊதியம் வழங்குதல்

II. மூன்று வரிகளில் விடையளி (3 மதிப்பெண்கள்)

1. ஆட்சேர்ப்பு – வரையறு.
2. ஆட்சேர்ப்புக்கான காரணிகளைப் பற்றி எழுதுக.
3. பணிச்சூழலுக்கு அறிமுகப்படுத்துதல் என்றால் என்ன?
4. பயிற்சி அளித்தலால் நிறுவனத்திற்கு ஏற்படும் பயன்களைப் பட்டியலிடுக.
5. பயிற்சி அளிப்பதால் பணியாளருக்கு ஏற்படும் பயன்களைக் குறிப்பிடு.
6. உள்ளிருப்பு பயிற்சி என்றால் என்ன?
7. பணியில் பயிற்சி என்றால் என்ன?
8. பயிற்சி முறைகளைப் பட்டியலிடுக.
9. பல்வேறு தேவைகளின் படிநிலையை எழுதுக.
10. கூடுதல் ஊதியம் வழங்கி ஊக்கப்படுத்துதல் என்றால் என்ன?
11. சுதந்திரமான தலைவர் என்பவர் யார்?
12. ஒரு சிறந்த தலைவரின் குணங்களைப் பட்டியலிடுக.
13. பணி விகிதம் என்றால் என்ன?
14. நேர விகிதம் என்றால் என்ன?
15. அடிப்படை ஊதியம் என்றால் என்ன?

III. ஒரு பத்தியில் விடையளி (5 மதிப்பெண்கள்)

1. ஆட்சேர்ப்பு மற்றும் தேர்வு செய்தல் இவற்றிற்கிடையே உள்ள வேறுபாட்டை எழுதுக.

www.tnschoolbooks.in

2. சமையற்காரரின் ஒரு நாளைக்கான பணி சார்ந்த வெளிப்பயிற்சி திட்டத்தை எழுதுக.
3. மாஸ்லோவின் ஊக்கப்படுத்துதல் கோட்பாட்டை விவரி.
4. டக்ளஸ் மெக்ரிகர் X மற்றும் Y கோட்பாட்டை விவரி.
5. செயல்திறன் மதிப்பீட்டின் பல்வேறு முறைகளை எழுதுக.

IV. ஒரு பக்க அளவில் விடையளி (10 மதிப்பெண்கள்)

1. ஆட்சேர்ப்பு செயல்முறையை விரிவாக எழுதுக.
2. பயிற்சி அளித்தலின் வகைகள் மற்றும் முறைகளைப் பொருத்தமான எடுத்துக்காட்டுடன் விவரி.
3. உணவக நிறுவனத்தின் பல்வேறு பணியாளர்களைக் கையாள்வதற்குத் தேவையான தலைமைத்துவ குணங்களை நீ எவ்வாறு வளர்த்துக் கொள்வாய்?
4. உணவக நிறுவன ஊழியர்களின் செயல்திறனை மதிப்பிட பயன்படுத்தப்படும் பல்வேறு முறைகளை விளக்குக.
5. ஊதியத்தைப் பற்றி விரிவாக எழுதுக.

FSM_TAM_Chapter 07.indd 202 11-01-2022 14:23:44

8 பொருட்களை சந்தைப்படுத்துதல்

கற்றலின் நோக்கங்கள்

- பொருட்களை சந்தைப்படுத்துதலின் கோட்பாடுகள் பற்றி புரிந்து கொள்ளுதல்.
- சந்தைப்படுத்துதலுக்குத் தேவைப்படும் காரணிகளின் கலவையைப் (Marketing mix) பற்றி அறிந்து கொள்ளுதல்.
- ஒரு பொருளை சந்தையில் அறிமுகப்படுத்துதல் பற்றி அறிதல்.
- ஒரு பொருளின் விற்பனையை மேம்படுத்தும் நுட்பங்கள் பற்றி அறிதல்.
- சந்தைப்படுத்துதலுக்கு ஏற்ற சூழலைப் பற்றி அறிதல்.

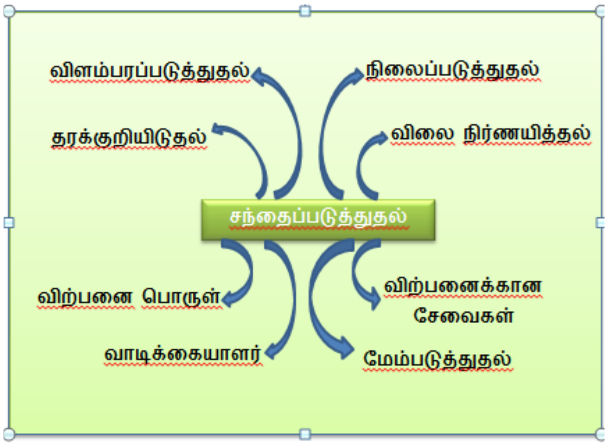
அறிமுகம்

சந்தைப்படுத்துதல் என்பது ஒரு பொருளை விற்பனை செய்வது அல்லது சேவையை வழங்குவது ஆகும். சந்தைப்படுத்துதல் என்பது ஒரு சமூகச் செயல்முறை. இங்கு பொருட்கள் அல்லது சேவைகள், மதிப்பின் அடிப்படையில் பரிமாற்றம் செய்யப்படுகின்றன. உணவு வணிகத்தில் இலாபகரமான வியாபாரத்தைப் பெறுவதற்காக நல்ல தரமான உணவு மற்றும் சிறந்த சேவை சந்தைப்படுத்தப்பட வேண்டும்.

ஒரு உணவக நிறுவனத்தின் வெற்றியானது அதன் சந்தைப்படுத்தும் திறன்களைப் பொறுத்து அமையுமே தவிர அளவைப் பொறுத்து அமைவது அல்ல. எடுத்துக்காட்டு, சிறிய அல்லது பெரிய மற்றும் உலக அளவில் அல்லது தேசிய அளவில் உள்ள உணவகங்கள். சந்தைப்படுத்தும் செயல்முறையானது பெரிய நட்சத்திர விடுதிகள் மற்றும் பன்னாட்டு உணவக நிறுவனங்களில் பின்பற்றப்படுகிறது.

வரையறை

சந்தைப்படுத்துதல் என்பது ஒரு நிறுவனத்தின் செயல்பாடாகும் மற்றும் இது தரமான சேவைகளை உருவாக்குதல், வாடிக்கையாளரைத் தொடர்பு கொண்டு அத்தரமான சேவைகளை வழங்குதல் போன்ற செயல்முறைகளின் தொகுப்பாகும், மேலும் நிறுவனத்திற்கும் அதன் பங்குதாரர்களுக்கும் பயனளிக்கும் வகையில் வாடிக்கையாளர்களுடனான உறவுகளை



படம் 8.1 சந்தைப்படுத்துதல்

www.tnschoolbooks.in

நிர்வகித்தலையும் குறிப்பதாகும் - **அமெரிக்க சந்தைப்படுத்துதல் கூட்டமைப்பு, ஜூலை 2013.**

சந்தைப்படுத்துதலின் முக்கியத்துவம்

ஒவ்வொரு நாளும் வரக்கூடிய புதிய வாடிக்கையாளரை, சிறந்த சேவையை அளிப்பதன் மூலம் கவர்வதே சந்தைப்படுத்துதலின் அடிப்படை ஆகும். இதனால் வாடிக்கையாளரின் திருப்தி பராமரிக்கப்பட்டு உணவகத்திற்கு அவர்களின் வருகை அதிகரிக்கும். நல்ல சந்தைப்படுத்தும் நுட்பங்களைப் பின்பற்றும்போது உணவகத்திற்கு வாடிக்கையாளர்கள் திரும்ப திரும்ப வருதல் சாத்தியமாகிறது. எடுத்துக்காட்டாக ஒரு உணவகமானது, சிறப்பு தினங்களான பண்டிகை காலங்கள் அல்லது தேசிய விழாக்காலங்களில் கூடுதல் உணவு வகைகளை வழங்கி வாடிக்கையாளர்களைக் கவருகிறது.

8.1 சந்தைப்படுத்துதல் – கோட்பாடு

சந்தைப்படுத்தும் யுக்திகளைப் பகுப்பாய்வு செய்து, நடைமுறைப்படுத்தி, வாடிக்கையாளர் தேவையைப் பூர்த்தி செய்தல், விற்பனையை அதிகரித்தல், வருவாயைப் பெருக்குதல் மற்றும் போட்டியாளர்களிடையே நிலைத்திருத்தல் போன்றவற்றைப் பெறுவதற்காக இக்கோட்பாடானது ஒரு நிறுவனத்தால் பயன்படுத்தப்படுகிறது. சந்தைப்படுத்துதலின் கோட்பாடுகள் பல உள்ளன. அவை ஒன்றுக்கொன்று தொடர்புடையது மற்றும் ஒன்றையொன்று சார்ந்ததாகும்.

> உங்களுக்குத் தெரியுமா?
>
> **குறைந்த விலையில் பொருட்களை அறிமுகப்படுத்துதல் (Penetration Pricing)**
>
> ஒரு பொருளின் விலையைக் குறைப்பதன் மூலம் வாடிக்கையாளர்களைக் கவர்ந்து அவர்களின் வருகையை அதிகப்படுத்துதல்.

சந்தைப்படுத்த உதவும் ஐந்து முக்கிய கோட்பாடுகள்

1. **உற்பத்தி செய்தல் கோட்பாடு (Production Concept)** - வாடிக்கையாளர்கள் விலை மலிவான மற்றும் எளிதில் கிடைக்கும் பொருட்களையே வாங்க விரும்புகிறார்கள். எடுத்துக்காட்டாக எளிதில் கிடைக்கக் கூடிய தின்பண்டங்களான பாப்கார்ன், வறுத்த நிலக்கடலை மற்றும் சூப்புகள் போன்றவற்றை பள்ளிகள், கல்லூரிகள், பல்பொருள் அங்காடி மற்றும் திரையரங்குகளில் விற்பனை செய்தல் என்பது குழந்தைகள் மற்றும் வளரிளம் பருவத்தினருக்கு ஏற்ற சந்தைப்படுத்துதல் கோட்பாடு ஆகும்.
2. **விற்பனை செய்தல் கோட்பாடு (Selling Concept)** - அதிக அளவில் பொருள்களை விற்பனை செய்தல், விற்பனையை மேம்படுத்துதல் போன்ற தருணங்களின் போது வாடிக்கையாளர்கள் பொருட்களை வாங்க விரும்புவர். எடுத்துக்காட்டாக, ஒரு புதிய உணவு சந்தைப்படுத்தப்படும் போது விலையில் தள்ளுபடி அல்லது வாங்கும் பொருளுடன் இலவச பரிசு வழங்குதல் என்பது விற்பனை கோட்பாட்டில் பின்பற்றப்படுகிறது.
3. **விற்பனை செய்யப்படும் பொருளைப் பற்றிய கோட்பாடு (Product concept)** - வாடிக்கையாளர்கள் நீடித்து உழைக்கும் மற்றும் பல விதங்களில் பயன்படும் பொருட்களையே அதிகம்

FSM_TAM_Chapter 08.indd 204 11-01-2022 14:25:51

வரவேற்கிறார்கள். எடுத்துக்காட்டாக, நவீன முறை அல்லது ஒரே நேரத்தில் பல்வேறு பணிகளை செய்யக்கூடிய வாடிக்கையாளர் விருப்பத்திற்கேற்ப வடிவமைக்கப்பட்ட சாதனங்கள் உணவக நிறுவனத்திற்கு ஏற்றதாகும்.

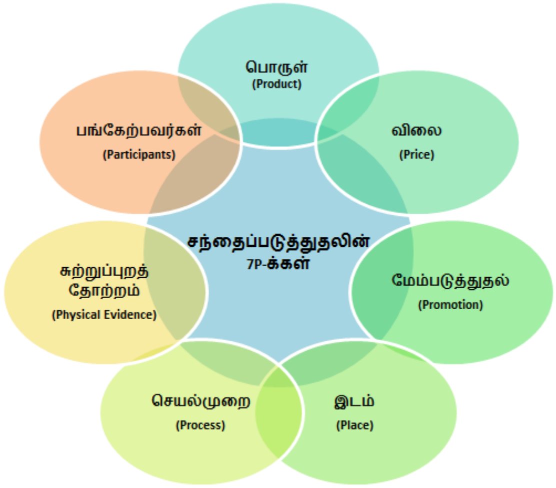
4. **சந்தைப்படுத்துதல் கோட்பாடு (Marketing Concept) - வாடிக்கையாளரைக் கருத்தில் கொண்டு உற்பத்தி செய்தல் (Consumer first approach)** என்பது இக்கோட்பாட்டின் நோக்கமாகும். இது சந்தைப்படுத்தப்பட வேண்டிய பொருளை, இலக்கு வைக்கப்பட்ட வாடிக்கையாளரின் தேவைகள் மற்றும் விருப்பத்தினை மனதில் கொண்டு உற்பத்தி செய்யப்படுவதைக் குறிப்பதாகும். எடுத்துக்காட்டாக, பல உணவு வகைகள் குறிப்பிட்ட வயதினருக்காக தனித்துவமாக தயாரிக்கப்படுகிறது,. அதாவது அடுமனைப் பண்டங்கள் இளம் வயதினரிடையே பிரபலமானதாக இருப்பதால் அவை கியாஸ்க் (Kisok), கஃபடேரியா மற்றும் சிறிய கடைகளில் வைத்து சந்தைப்படுத்தி விற்பனை செய்யப்படுகின்றன.

5. **சமூக சந்தைப்படுத்துதல் கோட்பாடு (Social Marketing concept)** - சந்தைப்படுத்தும் யுக்தியானது வாடிக்கையாளர்களுக்கு மதிப்பு மிக்க சேவையைஅளிக்கக்கூடியதாகஇருத்தல் வேண்டும். சமூக சந்தைப்படுத்துதல் கோட்பாடானது இலாபம் ஈட்டுவதை விட மனித நலனுக்கு முன்னுரிமை தருகிறது, மேலும் வாடிக்கையாளரின் மனநிறைவைப் பராமரிப்பதை பிரதான குறிக்கோளாகவும் கொண்டிருக்கிறது. உணவு கட்டு கட்டுதல் மற்றும் உணவு வழங்குதலுக்கு பிளாஸ்டிக் பொருட்களை தவிர்த்தல் என்பது சமூக பொறுப்புடன் கூடிய சந்தைப்படுத்துதலுக்கு ஒரு எடுத்துக்காட்டாகும்.

8.2 சந்தைப்படுத்துதல் – கலவை (Marketing Mix)

உணவக நிறுவனத்தால் பல காரணிகள், விற்பனை இலக்கை அடைய பயன்படுத்தப்படுகின்றன. அந்த காரணிகளின் கலவையே சந்தைப்படுத்துதல் கலவை என அழைக்கப்படுகிறது. பொருட்களை சந்தைப்படுத்த பொதுவாக ஏற்றுக்கொள்ளப்பட்ட காரணிகளே சந்தைப்படுத்துதல் கலவையின் 7P-க்கள் ஆகும். அவையாவன, விற்பனை செய்யப்படும் பொருள் (Product), விலை (Price), மேம்படுத்துதல் (Promotion), இடம் (Place), செயல்முறை (Process), சுற்றுப்புறத் தோற்றம் (Physical evidence) மற்றும் பங்கேற்பாளர்கள் (Participants). இவை உணவு மற்றும் பானங்கள் வழங்கும் சேவையில் பின்வரும் வழிகளில் பயன்படுத்தப்படலாம்.

1. **விற்பனை செய்யப்படும் பொருள் (Product):** விற்பனை செய்யப்படும் பொருளானது அடிப்படையில் தொட்டு உணரக்கூடிய (Tangible) அல்லது



படம் 8.2 சந்தைப்படுத்துதல் - கலவை

பார்த்து அறியக்கூடிய (Intangible) அம்சங்களைக் கொண்டிருக்கும். **தொட்டு உணரக்கூடிய அல்லது வெளிப்புற குணங்களாவன:** வாடிக்கையாளர் பார்க்கக்கூடிய, உண்ணக்கூடிய மற்றும் அவரை மகிழ்விக்கும் பண்புகளைக் கொண்ட பொருட்கள் ஆகும். எடுத்துக்காட்டாக, உணவக அலங்காரம், மேசையைத் தயார் செய்து வைத்திருத்தல், உணவுப் பட்டியலின் வடிவமைப்பு, பரிமாறும் உணவின் அளவு, தயாரித்து வழங்கப்பட்ட உணவு மற்றும் பானங்களின் தரம் மற்றும் ஆயுட்காலம் போன்றவை ஆகும். **பார்த்து அறியக் கூடிய பொருட்களின் அம்சங்கள்** என்பவை வாடிக்கையாளரின் உணர்வுகளை திருப்திப்படுத்தும் காரணிகள் ஆகும். அவையாவன உணவகத்தின் மொத்த சூழல் மற்றும் சேவை செய்யும் பணியாளரின் அணுகுமுறை.

2. **விலை (Price):** உணவக நிறுவனத்தால் நிர்ணயிக்கப்படும் விலையானது விற்பனையில் இலாபம் அடைய வேண்டியதன் அவசியத்தை அடிப்படையாகக் கொண்டது. ஒரு பொருளின் விலையானது அது கிடைக்கும் தன்மை, மாறும் விலை மற்றும் வாடிக்கையாளரின் வகைகள் ஆகியவற்றைப் பொறுத்து வேறுபடுகிறது. வழங்கப்படும் உணவு பட்டியல் அதாவது தாப்ளேதோத் அல்லது அலகார்ட் உணவுகள், அரசு மற்றும் சேவை சார்ந்த வரிகள் சேர்த்தல் அல்லது நீக்குதல் அல்லது குழுவாக முன்பதிவு செய்பவர்களுக்கு தள்ளுபடி அளித்தல் அல்லது குறிப்பிட்ட சில மணி நேரத்திற்கு முன் தேவையான உணவைத் தெரிவிக்கும் பட்சத்தில் உணவிற்கான விலையைக் குறைத்தல் போன்றவை விலை நிர்ணயித்தலின் முக்கிய காரணிகள் ஆகும்.

3. **மேம்படுத்துதல் (Promotion):** மேம்படுத்துதல் என்பது பொருளை வாங்கக் கூடிய சக்தியுள்ள புதிய வாடிக்கையாளருக்கு, பொருளைப்பற்றிய தகவல்களை புதுமையான வழியில், விளம்பரம் மூலமாகவோ அல்லது பல்வேறு தகவல் தொடர்பு வழிகளான ஊடகம், செய்தித்தாள், காட்சி பலகை அல்லது கூப்பன்கள் போன்றவற்றின் மூலமாகவோ தெரிவித்தல் ஆகும். பத்து நபர்களுக்கு மேல் குழுவாக சேர்ந்து உணவகத்திற்கு வருகை புரிபவர்களுக்கு அல்லது பள்ளி அல்லது கல்லூரியின் அடையாள அட்டையை வைத்திருப்பவர்களுக்கு விலையில் தள்ளுபடி அளித்தல் போன்றவை விற்பனையை மேம்படுத்தும் நுட்பங்கள் ஆகும்.

4. **இடம் (Place):** இது உணவகம் அமைந்திருக்கும் இடம், அதன் செயல்திறன் (Performance), அந்த பகுதியில் குறிப்பிட்ட உணவின் ஏற்புடைமை மற்றும் பல காரணிகளைப் பொறுத்ததாகும்.

எடுத்துக்காட்டாக, தொழிற்சாலை மற்றும் கல்லூரியின் அருகில் நியாயமான விலையில் உணவு வழங்கும் உணவகங்கள் மற்றும் பரபரப்பாக இயங்கும் இடங்களின் அருகில் அமைந்திருக்கும் சிறிய உணவகங்கள்.

5. **செயல்முறை (Process):** உணவகத்தின் அடிப்படை செயல்பாடுகள், இயங்கும் தன்மை மற்றும் தொடர்ச்சியான செயல்பாடுகள் மூலம் உணவு அல்லது சேவை வழங்குதலே ஆகும். எடுத்துக்காட்டாக, விருந்தினரை

FSM_TAM_Chapter 08.indd 206 11-01-2022 14:25:54

அமரவைத்தல், வாடிக்கையாளரின் உணவு தேவையைக் கேட்டுப் பெறுதல், வாடிக்கையாளரின் கேள்விகள் மற்றும் புகார்களை சரியான முறையில் கையாளுதல் மற்றும் வாடிக்கையாளரிடம் சேவை பற்றிய கருத்துக்களைப் பெறுதல் போன்றவை ஆகும்.

6. **சுற்றுப்புறத் தோற்றம் (Physical evidence):** கட்டிடத்தின் உட்புற / வெளிப்புற தோற்றம், உணவகத்தின் தரைதள திட்டம் (Site Plan), அலங்காரம், ஒளி அலங்காரம், மேசை வடிவமைப்பு, பணியாளர்களின் சீருடை, உணவுப் பட்டியல் மற்றும் உணவை காட்சிக்கு வைத்தல் போன்றவை சந்தைப்படுத்துதல் கலவையின் சுற்றுப்புற தோற்றக் கூறுகள் ஆகும்.

7. **பங்கேற்பவர்கள் (Participants):** உணவகத்தில் வாடிக்கையாளர் தொடர்பு கொள்ளும் தனிப்பட்ட ஊழியர் மற்றும் இதர அலுவலகப் பணியாளர்களும் பங்கேற்பவர்கள் எனப்படுவர். எடுத்துக்காட்டாக, விருந்தினரை உபசரிக்கும் பெண், உணவக மேலாளர், உணவு பரிமாறும் பணியாளர் மற்றும் பிற வாடிக்கையாளர்கள் ஆகியோர் சந்தைப்படுத்துதலில் ஈடுபடும் நபர்கள் ஆவர். உணவு பரிமாறும் பணியாளரே வாடிக்கையாளர் தொடர்பு கொள்ளும் முதல் நபர் ஆவதால் அவரே உணவகத்தில் சந்தைப்படுத்தும் நபர் ஆவார்.

8.3 விற்பனையை மேம்படுத்துதல் (Sales Promotion)

விற்பனையை மேம்படுத்துதல் என்பது மேம்படுத்துதல் கலவையின் ஒரு அம்சமாகும். இது பொருட்களின் விற்பனையை அதிகரிக்கப் பயன்படுத்தப்படுகிறது. விற்பனையை மேம்படுத்துதல் என்பது ஊடகத்தை பயன்படுத்தியோ அல்லது ஊடகம் தவிர மற்ற வழிகளைப் பயன்படுத்தியோ செய்யப்படலாம். இது நுகர்வோரின் தேவையை அதிகரிப்பதற்காகவும், சந்தையில் பொருளின் தேவையை ஊக்கப்படுத்துவதற்காகவும் அல்லது பொருட்கள் கிடைக்கும் தன்மையை மேம்படுத்துவதற்காகவும் முன்னரே தீர்மானிக்கப்பட்டு செய்யப்படலாம். விற்பனையை மேம்படுத்துதல் செயல்முறையானது, பலவகையான மேம்படுத்தும் நுட்பங்களின் மூலம் புதிய வாடிக்கையாளர்களை கவர்ந்து அல்லது பழைய வாடிக்கையாளர்களை தக்கவைத்து விற்பனையை அதிகரிக்கிறது.

8.3.1 வரையறை

விற்பனையை மேம்படுத்துதல் என்பது ஒரு பொருளை வாங்கும் சக்தியுள்ள வாடிக்கையாளரை இணங்க வைத்து அப்பொருளை வாங்க வைக்கும் செயல்முறை ஆகும். இது விற்பனையை உயர்த்தவும், வாடிக்கையாளரின் நன்மதிப்பைப் பெறவும் பயன்படுகிறது.

8.3.2 விற்பனையை மேம்படுத்தும் உத்திகள்

விற்பனையை மேம்படுத்துதலானது சலுகைகள் அல்லது மதிப்பு சேர்க்கப்பட்ட பொருட்களை வாடிக்கையாளர்கள், மொத்த வியாபாரிகள், சில்லறை விற்பனையாளர்கள் அல்லது அமைப்பு சார் வாடிக்கையாளர்கள் போன்றோருக்கு வழங்கி உடனடி விற்பனையைத் தூண்டக்கூடிய செயல்முறையாகும்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

பரிசு போட்டிகள் (Price contests)

இது விற்பனையை மேம்படுத்த செய்யப்படும் ஒரு உத்தியாகும். இதில் போட்டியானது வானொலி, தொலைக்காட்சி அல்லது செய்தித்தாள்கள் மூலம் அறிவிப்பு செய்யப்படுகிறது. வாடிக்கையாளர்கள் அந்தப் பொருளை பிரபலமடைய வைக்கும் வகையில் சொற்றொடர் (Slogan) எழுதி அனுப்ப வேண்டும். சிறந்த சொற்றொடருக்கு பரிசாக உணவக விடுதியில் ஒரு நாள் இலவசமாக தங்கும் வசதி வழங்கப்படுகிறது.

விற்பனையை மேம்படுத்தும் வழிமுறைகள்

விற்பனையை மேம்படுத்த பயன்படுத்தப்படும் சில பொதுவான வழிமுறைகளாவன -

- கூப்பன்கள்
- விலையில் தள்ளுபடி
- வாங்கும் பொருட்களுக்கு பரிசு
- அதிர்ஷ்ட குலுக்கல்
- இலவச மாதிரிகள்
- சலுகைகள் மற்றும் செலுத்திய பணத்தில் ஒரு குறிப்பிட்ட விகிதத்தைத் திருப்பிக் கொடுத்தல்
- பணத்தைத் திருப்பிக் கொடுத்தல் மற்றும் குறைந்த விலையில் இரண்டு அல்லது அதிக பொருட்களை சேர்த்து வழங்குதல்
- குழு மேம்படுத்துதல் (Group Promotion)
- வழக்கமான / நம்பிக்கையான வாடிக்கையாளர்களுக்கு சலுகைகள் வழங்குதல்
- விற்பனை முனையம் அமைத்து காட்சிப்படுத்தி விற்பனை செய்தல்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

பருவமற்ற காலத்தில் விற்பனை (Off–Season Sales)

சில பொருட்களானது, அதன் விற்பனைக்குரிய பருவம் இல்லாத காலத்தில் குறைந்த விலையில் விற்கப்படுகிறது (எ.கா.) குளிர்காலங்களில் மலைவாழிடங்களில் தங்குவதற்கு விடுதி அறையானது குறைந்த விலையில் வாடகைக்கு தருதல்.

8.3.3 விற்பனைக் குழுவின் அமைப்பு (Sales Team Structure)

விற்பனைகுழுவின்அமைப்பானதுஎந்த அளவிற்கு திறன் வாய்ந்தது என்பது விற்பனை செய்யும் நபர்களின் எண்ணிக்கையைப் பொறுத்து அமையும். விற்பனை குழுவில் உள்ள முக்கிய உறுப்பினர்கள் -

1. விற்பனை மேலாளர்
2. உதவி விற்பனை மேலாளர்
3. குழு தலைவர்
4. விற்பனை பணியாளர்கள்

1. விற்பனை மேலாளர்

விற்பனை மேலாளர் விற்பனைக் குழு அமைப்பின் உயர்மட்டத்தில் இருப்பவர். இவரே இந்த குழுவிற்கு உறுதுணையாக இருந்து குழுவின் வெற்றி அல்லது தோல்விக்கு பொறுப்பாகிறார். விற்பனை குழுவில் உள்ள நபர்களுக்கான பல்வேறு பணிப்பொறுப்புகளை ஒதுக்குதல் மற்றும் தேவை ஏற்பட்டால் விற்பனை குழு நன்றாக செயல்பட குழுவின் அமைப்பை மாற்றி அமைக்கவும் இவரால் முடியும். விற்பனை மேலாளரே தலைவராவார். மற்ற உறுப்பினர்கள் அனைவரும் விற்பனை அறிக்கையை மேலாளரிடம் அறிவிப்பார்கள்.

FSM_TAM_Chapter 08.indd 208 11-01-2022 14:25:55

2. உதவி விற்பனை மேலாளர்

உதவி விற்பனை மேலாளர் விற்பனை மேலாளருக்கு உதவுபவர் ஆவார். உதவி விற்பனை மேலாளருக்கு பல்வேறு பொறுப்புகள் உள்ளன. மேலும் இவரே அதிகாரத்தின் இரண்டாம் நிலையில் இருப்பார். ஒரு உதவி மேலாளரின் பணி பொறுப்புகள் நிறுவனத்திற்கு நிறுவனம் மாறுபடும். இவருக்கான சில முக்கிய கடமைகளாவன. குழு தலைவருக்கான பணியை வடிவமைத்தல், மேலாளரின் சில அலுவல்களைக் கையாளுதல், ஊழியர்களை பணியமர்த்துதல் மற்றும் வெளியேற்றுதல் மற்றும் ஒதுக்கப்பட்ட பணிகள் குறிப்பிட்ட நேரத்தில் சரியாக முடிக்கப்பட்டதா என்பதை உறுதிப்படுத்துதல் போன்றவை ஆகும்.

3. குழு தலைவர்கள்

குழு தலைவர்களே விற்பனை செய்யும் பணியாளர்களுக்கு பொறுப்பாவார்கள் மற்றும் இவர்கள் நேரடியாக உதவி விற்பனை மேலாளரின் கட்டுப்பாட்டில் உள்ளவர்களாவர். நிர்ணயிக்கப்பட்ட காலத்திற்குள் முடிக்கப்பட வேண்டிய குறிப்பிட்ட குழு பணிகள், இந்த குழு தலைவர்களுக்கு வழக்கமாக ஒதுக்கப்படும். இவர்கள் நான்கு முதல் ஐந்து நபர்கள் உள்ள விற்பனை குழுவிற்கு தலைமையேற்று அந்த குழுவிற்கு ஒதுக்கப்பட்ட பணிகளை நிறைவு செய்வதற்கு பொறுப்பாவார்கள்.

4. விற்பனைப் பணியாளர்கள்

விற்பனை செய்யும் பணியாளர்கள் குழு தலைவருக்கு நேரடியாக பதில் கூறக்கூடியவராவார். இவர்கள் பொதுவாக நிறுவனத்தின் அன்றாட விற்பனை செயல்களில் ஈடுபட்டு அவர்கள் செய்த விற்பனையின் அடிப்படையில் மதிப்பிடப்படுகிறார்கள்.

8.4 விற்பனை சுழற்சியில் பொருட்களின் பல்வேறு நிலைகள் (Product Lifecycle)

ஒரு பொருளானது விற்பனைக்காக சந்தையில் அறிமுகப்படுத்தப்படும்போது அது தொடர்ச்சியான பல்வேறு நிலைகளைக் கடந்து செல்கிறது. அதாவது அந்தப் பொருள் சந்தையில் அறிமுகப்படுத்தலில் ஆரம்பித்து சந்தையில் இருந்து மதிப்பிழப்பது வரை உள்ள காலத்தைக் குறிப்பது விற்பனை சுழற்சியில் பொருட்களின் பல்வேறு நிலைகள் (Product life cycle) ஆகும்.

சுழற்சியில் பொருட்களின் நான்கு நிலைகளாவன. அறிமுகப்படுத்துதல், வளர்ச்சி, முதிர்ச்சி மற்றும் சரிவு ஒவ்வொரு நிலையிலும் குறிப்பிட்ட அளவு விற்பனை, இலாபம் மற்றும் போட்டி இருக்கும்.

1. **அறிமுகப்படுத்துதல்:** ஒரு புதிய பொருளானது விற்பனைக்காக சந்தையில் அறிமுகப்படுத்தப்படும்போது, அதன் விற்பனையை மேம்படுத்தவும், பரிசோதிக்கவும் மற்றும் தயாரிப்பை மேம்படுத்தவும் செலவு செய்ய வேண்டியிருப்பதால் அதன் விலை அதிகமாக இருக்கும். உணவக நிறுவனத்தில் முதன்முதலில் பொருட்களை வாங்குபவர்களே வாடிக்கையாளர் ஆகிறார்கள். விற்பனையாகும் பொருளின் வெற்றி அல்லது தோல்வியானது உணவக நிறுவனத்தால் உபயோகப்படுத்தப்பட்ட விளம்பர யுக்திகளைப் பொறுத்து அமைகிறது.
2. **வளர்ச்சி:** சந்தை வளர்ச்சியடையும்போது முதல் முறை பொருட்களை வாங்கியவர்களே தொடர்ந்து வாங்கும் வாடிக்கையாளர் ஆவதால் விற்பனை மற்றும் இலாபம் மேன்மையடைகிறது.

3. **முதிர்ச்சி நிலை:** இந்த முதிர்ச்சி நிலையின்போது சந்தையில் அப்பொருளுக்கு போட்டி ஏற்படுவதால் பொருட்களின் விலை அதிகமாக வாய்ப்புள்ளது. மேலும் நிறுவனத்தை சரியான முறையில் மேலாண்மை செய்யவில்லையெனில், அதன் வளர்ச்சியின் வேகம் குறையலாம்.

4. **சரிவு:** சந்தையில் ஒரு குறிப்பிட்ட பொருளானது தேவையான அளவிற்கு விற்றபின்பு நிறைவுற்றநிலைஅடைகிறது. அதிக அளவு பொருட்களானது உற்பத்தி செய்யப்படுவதால் பொருளின் தேவை குறைகிறது. எனவே ஒவ்வொரு உணவக நிறுவனமும் சந்தையில் நிலைத்திருக்க புதுவகையான உணவு வகைகளையும், சமையல் குறிப்புகளையும் வாடிக்கையாளர்களின் மாறுபடும் தேவைக்கேற்ப அறிமுகப்படுத்துதல் வேண்டும்.

8.5 சந்தைப்படுத்தும் சூழல் (Marketing Environment)

சந்தைப்படுத்தும் சூழல் என்பதன் பொருளானது வணிக செயல்பாட்டை பாதிக்கக்கூடிய உட்புற மற்றும் வெளிப்புற சூழல் ஆகும். உணவு வழங்கும் செயலின் சூழலை பாதிக்கும் **உட்புற காரணிகளாவன:** உணவு மற்றும் பானங்கள் வழங்கும் துறைகள், பணியாளர்கள், பணச்செலவு மற்றும் விலை நிர்ணயித்தலில் கட்டுப்பாடுகள் போன்றவைகளில் ஏற்படும் பிரச்சனைகள் ஆகும். **வெளிப்புற காரணிகளாவன:** அரசியல், பொருளாதாரம், மக்கள் தொகை / சமூகம் மற்றும் தொழில்நுட்ப காரணிகள் போன்றவை ஆகும்.

படம் 8.3 சந்தைப்படுத்துதலின் சூழல்

8.5.1 உட்புற காரணிகள் (Internal Factors)

அ. உணவு மற்றும் பானங்கள் துறை

உணவு மற்றும் பானங்கள் துறையில் உணவுப் பொருட்களின் அழுகும் தன்மை, தயாரிக்கப்படும் பொருளைப் பாதிக்கும் ஒரு முக்கிய காரணியாகும். உணவுப்பொருட்களை வாங்கும்போதும், சேமிக்கும்போதும், வழங்கப்படும்போதும் அதன் அழுகும் தன்மை சரிபார்க்கப்பட வேண்டும். உணவுகள் வீணாதல், முறையற்ற உணவு தயாரிப்பு திட்டம் மற்றும் பரிமாறும் அளவை நிர்ணயித்தலில் குறைபாடு போன்றவற்றிற்கு வழிவகுக்கலாம். சமையலறை, உணவகம், மதுபான விடுதிகள் மற்றும் சேமிக்கும் இடங்களில் நடைபெறும் சிறு திருட்டால் (Pilferage) உணவின் இறுதி விலையில் நேரடியாக பாதிப்பை ஏற்படுத்த முடியும்..

ஆ. பணியாளர்கள்

உணவக நிறுவனத்தின் விற்பனை செயல்பாட்டின் உச்ச நிலையில் பணியாளர்கள் பற்றாக்குறையும், மந்த நிலையில் அதிக அளவு பணியாளர்கள் இருத்தலும் வழக்கமாக ஏற்படுவதுண்டு. பணியாளர்கள் விடுப்பு எடுத்தல், நோய்வாய்ப்படுதல் மற்றும் பகுதிநேர பணியாளர்களை பயன்படுத்துதல் / பயிற்சியில்லா பணியாளர்களை உபயோகித்தல் போன்றவை உணவக செயல்பாட்டில் உட்புற பிரச்சனைகளை

FSM_TAM_Chapter 08.indd 210 11-01-2022 14:25:57

ஏற்படுத்தக்கூடிய காரணிகளாகும். மேலும் போதிய மேற்பார்வையின்மை, ஊழியர்களின் உழைப்புத் திறன் குறைவதற்கு வழிவகுக்கும்.

இ. பணச்செலவு மற்றும் விலை நிர்ணயித்தலில் கட்டுப்பாடு (Control of Cash and Pricing)

உணவு மற்றும் பானங்கள் விற்பனை செய்யும் இடங்களில் அநேக பரிவர்த்தனைகள் பணத்தின்அடிப்படையிலேயேநடைபெறுகிறது. விலையின் ஏற்ற இறக்கத்திற்கேற்ப உணவுப் பட்டியலில் உணவு மற்றும் பானங்களின் சரியான விலை நிர்ணயித்தல் வேண்டும். எனவே உணவகத்தில் பொருட்களை இருப்பு வைக்கும் இடத்தில் நிதி மற்றும் மேலாண்மையில் கட்டுப்பாடு இருப்பது அவசியம்.

நிறுவனத்தின் வெளியே ஏதாவது பிரச்சனை ஏற்படும்போது அதை உட்புற காரணிகள் போல் தீர்க்க இயலாது. அவ்வாறு தீர்க்க இயலாத காரணிகளே வெளிப்புற சூழ்நிலை காரணிகள் எனப்படும்.

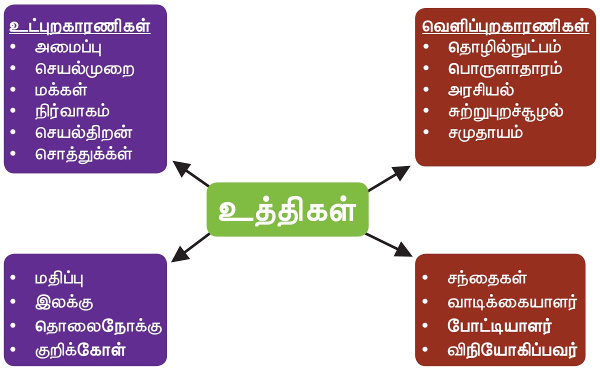
8.5.2 வெளிப்புறக் காரணிகள்

அ) அரசியல் காரணிகளாவன: அரசாங்க சட்டங்கள் மற்றும் இட அமைப்பை மாற்றுதல்

ஆ) பொருளாதாரம்: உணவு மற்றும் பானங்களின் விலை, தொழிலாளர்களுக்கான சம்பளம், எரிபொருளின் விலை போன்றவை அதிகரித்தல் மற்றும் காப்பீடு, நிலையற்ற விற்பனை, எடுத்துக்காட்டாக வியாபாரத்தில் உச்சநிலைமற்றும்மந்தநிலையானதுதினமும், வாரந்தோறும் அல்லது பருவகாலங்களைப் பொறுத்து மாறுபடுதல், செலவு செய்யும் முறை மற்றும் செலவிற்காக ஒதுக்கப்படும் நிதியில் ஏற்படும் மாற்றம், கடன் பெறும் தொகையினை அதிகரித்தல் மற்றும் திரும்பப் பெறுதல் மற்றும் மூலதனத்திற்காக வாங்கிய கடனுக்கான அதிக வட்டி விகிதம்.

இ) மக்கள் தொகை / சமுதாய சூழல்: இது மக்கள் தொகைபரவலுக்கேற்பமாறுபடுகிறது. எடுத்துக்காட்டாகமக்கள் குறிப்பிட்ட பகுதியை விட்டு வேறு இடத்திற்கு செல்லுதல், ஒரு பகுதியின் சமூக பொருளாதார குழுக்களில் ஏற்படும் மாற்றங்கள், சிறுபான்மை இனத்தினரின் வளர்ச்சியின் காரணமாக அதிக வகையான உணவு தேவைகள் மற்றும் உணவு நடைமுறையில் மாற்றங்கள் ஏற்படுகின்றன. எடுத்துக்காட்டாக, இருக்குமிடத்திலேயே உணவைப் பெறும் வசதி இருத்தல் (Take-away foods), ஆரோக்கியமான உணவு மற்றும் திட்ட உணவைப் பின்பற்றுதல்.

ஈ) தொழில்நுட்பசூழல்: இயந்திரமயமாக்குதல் என்பது ஒரு பொருளின் விற்பனையை மாற்றி அமைக்கிறது. எடுத்துக்காட்டாக உணவு தயாரித்தல் மற்றும் உணவு பரிமாறுதலில் பணியாட்களைக் குறைத்து அந்த சேவையை செய்ய உபயோகப்படுத்தப்படும் உபகரணங்களால் பொருளின் விலை அதிகரிக்கிறது. தயாரிப்பை மேம்படுத்துதல் மற்றும் உணவு செயல்முறைகளும் விற்பனையில் தாக்கத்தை ஏற்படுத்துகின்றன. எடுத்துக்காட்டாக, உணவுப் பொருட்களை வெற்றிடக் கட்டுகட்டுதல், இணையவழி பணப்பரிமாற்றம், ஊடகங்களின் முன்னேற்றத்தினால் விளம்பரத்திற்கான செலவு அதிகரித்தல். (எ.கா) செயற்கைக்கோள், தொலைக்காட்சி



படம் 8.4 சந்தைப்படுத்துதலின் சூழல்

மற்றும் காணொளி (வீடியோ) உரிமத்தைப் பெற்றவர்களின் சதவிகிதம் அதிகரித்தல்.

சந்தைப்படுத்துதல் என்பது உணவக நிறுவனங்களில் அத்தியாவசியமான ஒரு பகுதியாகும். மேலும் பல உணவக நிறுவனங்கள் விற்பனையை மேம்படுத்தவும், சந்தைப்படுத்தும் யுக்திகள் மற்றும் வாடிக்கையாளரின் திருப்தி போன்றவற்றை கவனித்துக் கொள்ளவும் ஒரு சந்தைப்படுத்தும் மேலாளரைப் பெற்றிருப்பர். எனவே ஒரு பொருளை விற்பனை செய்ய சந்தைப்படுத்துதல் மற்றும் தொழில்முனைதலுக்கான திறன்கள் முக்கியமானதாகும்.

A-Z கலைச்சொற்கள்

பில்ஃபரேஜ் (Pilferage)	:	குறைந்த அளவு மதிப்புள்ள பொருட்களைத் திருடும் செயல்.
ஸ்வீப்ஸ்டேக்ஸ் (Sweepstakes)	:	குலுக்கலில் வெற்றி பெற்றவருக்கு பரிசு வழங்கும் ஒரு போட்டி

இணையத்தில் தேட

- https://www.agmanager.info/marketing-concepts
- https://www.youtube.com/watch?v=UTWvTNZpKDM- Sales Promotion
- https://www.youtube.com/watch?v=nOhd9SeWBfs -Sales Promotion
- https://www.youtube.com/watch?v=ys7zx1Vc9po- marketing mix 7 P's

மாணவர் செயல்பாடு

- ஒரு பொருளை சந்தைப்படுத்த விளம்பரம் ஒன்றைத் தயார் செய்க.
- ஏதேனும் ஒரு உணவை உன் ஆய்வுக்கூடத்தில் தயாரித்து அதனை பள்ளி வளாகத்தில் விற்பனை செய்க.
- ஒரு பொருளை விற்பனை செய்ய வாடிக்கையாளரைக் கவரும் வகையில் நடித்து காட்டுக.

ஆசிரியர் செயல்பாடு

- ஒரு பொருளை சந்தைப்படுத்தும்போது எதிர்கொள்ளும் பிரச்சனைகளைக் கண்டறிதல்.
- ஒரு தயாரிப்பை பிரபலப்படுத்தும் வகையில் விளம்பர நிகழ்ச்சி ஒன்றைத் திட்டமிடுதல்.

வினாக்கள்

I. சரியான விடையைத் தேர்ந்தெடுத்து எழுதுக. (1 மதிப்பெண்கள்)

1. ___________ கோட்பாட்டின் நோக்கமானது வாடிக்கையாளர் தேவையைப் பூர்த்தி செய்ய யுக்திகளை பகுப்பாய்வு செய்து நடைமுறைப்படுத்துவது ஆகும்.
   அ) சந்தைப்படுத்துதல்
   ஆ) விற்பனை செய்தல்
   இ) இலாபம் ஈட்டுதல்
   ஈ) உற்பத்தி செய்தல்

2. சந்தைப்படுத்துதல் என்பது ஒரு செயல்பாடாகும் மற்றும் இது தரமான சேவைகளை உருவாக்குதல், வாடிக்கையாளரைத் தொடர்பு கொண்டு அத்தரமான சேவைகளை வழங்குதல் போன்ற செயல்முறைகளின் தொகுப்பாகும் என்று ___________ ஆல் வரையறுக்கப்பட்டுள்ளது.
   அ) அமெரிக்க சந்தைப்படுத்துதல் கூட்டமைப்பு
   ஆ) ஃபிலிப் காட்லர்
   இ) ராபர்ட். சி
   ஈ) ஸ்காட்

3. சந்தைப்படுத்துதலின் அடிப்படை எனப்படுவது ___________
   அ) பலவகையான தயாரிப்புகளை உருவாக்குதல்
   ஆ) வருவாயை அதிகரித்தல்
   இ) விற்பனையை நிலைப்படுத்துதல்
   ஈ) புதிய வாடிக்கையாளரைக் கவருதல்

4. விற்பனையை மேம்படுத்துதல் ___________ அதிகரிக்கப் பயன்படுத்தப்படுகிறது.
   அ) விற்பனை
   ஆ) உற்பத்தி
   இ) வாடிக்கையாளர்
   ஈ) விலை

5. பின்வருவனவற்றுள் ___________ விற்பனையை மேம்படுத்தும் வழி அல்ல.
   அ) விளம்பரங்கள்
   ஆ) இலவச மாதிரிகள் அளித்தல்
   இ) இலவச பரிசுகள் வழங்குதல்
   ஈ) உற்பத்தியை அதிகரித்தல்

6. விற்பனை குழு அமைப்பின் உயர்மட்டத்தில் இருக்கும் நபர் ___________
   அ) குழு தலைவர்
   ஆ) வாடிக்கையாளர்
   இ) விற்பனை மேலாளர்
   ஈ) விற்பனை செய்யும் பணியாளர்கள்

7. விற்பனை சுழற்சியில் பொருளானது ___________ நிலைகளைக் கடக்கிறது.
   அ) மூன்று
   ஆ) நான்கு
   இ) ஐந்து
   ஈ) ஆறு

8. விற்பனைப் பொருளின் பார்த்து அறியக்கூடிய அம்சங்கள் ___________ ஆகும்.
   அ) உணவகத்தின் சூழல்
   ஆ) மேசையைத் தயார் செய்து வைத்திருத்தல்
   இ) பரிமாறப்பட்ட உணவின் அளவு
   ஈ) உணவின் தரம்

9. விற்பனை சுழற்சியில் பொருளின் அறிமுக நிலையில் ___________ அதிகமாக இருக்கும்.

அ) இலாபம் மற்றும் போட்டிகள்

ஆ) விலை

இ) விற்பனை

ஈ) சந்தைப்படுத்துதல்

10. இலாபம் மற்றும் விற்பனையானது விற்பனை சுழற்சியின் ___________ நிலையில் அதிகமாக இருக்கும்.

அ) முதிர்ச்சி

ஆ) வளர்ச்சி

இ) சரிவு

ஈ) அறிமுகம்

11. சந்தைப்படுத்தும் சூழலை பாதிக்கும் உட்புற காரணிகளான உணவு வீணாதல் மற்றும் பரிமாறும் அளவுகளில் குறைபாடு ___________ துறையில் ஏற்படுகிறது.

அ) கட்டுப்பாடு

ஆ) பொருளாதாரம்

இ) தொழில்நுட்பம்

ஈ) உணவு மற்றும் பானங்கள்

12. விலை அதிகரித்தல் என்பது ___________ காரணிக்கு எடுத்துக்காட்டு ஆகும்.

அ) சுற்றுப்புறச் சூழல்

ஆ) பொருளாதாரம்

இ) பணியாளர்கள்

ஈ) உணவு மற்றும் பானங்கள்

13. வெற்றிகரமாக இயங்கும் நிறுவனமானது வாடிக்கையாளர்களின் தேவையை ___________ வழங்கி பூர்த்தி செய்கிறது.

அ) பணியாளர்

ஆ) பொருட்கள்

இ) விலை

ஈ) இடம்

14. உணவக துறையின் சந்தைப்படுத்தும் முதல் நபர் ___________

அ) உணவு பரிமாறும் பணியாளர்

ஆ) விற்பனை மேலாளர்

இ) குழுத் தலைவர்

ஈ) துணை மேலாளர்

15. ___________ நிலையில் சந்தையானது ஒரு குறிப்பிட்ட பொருளை தேவையான அளவிற்கு விற்று நிறைவுறுகிறது.

அ) முதிர்ச்சி

ஆ) வளர்ச்சி

இ) சரிவு

ஈ) அறிமுகம்

II. மூன்று வரிகளில் விடையளி (3 மதிப்பெண்கள்)

1. சந்தைப்படுத்துதல் – வரையறு.
2. சந்தைப்படுத்துதல் - கோட்பாட்டினை வரையறு.
3. சந்தைப்படுத்த உதவும் முக்கிய கோட்பாடுகளைப் பட்டியலிடுக.
4. சந்தைப்படுத்துதலில் விற்பனை செய்தல் கோட்பாட்டினைப் பற்றி எழுதுக.
5. சந்தைப்படுத்துதல் கலவையின் காரணிகளைப் பட்டியலிடுக.
6. விற்பனையை மேம்படுத்துதல் – வரையறு.
7. ஒரு விற்பனையாளரால் பயன்படுத்தப்படும் விற்பனையை மேம்படுத்த உதவும் உத்திகளைப் பட்டியலிடுக.
8. விற்பனை சுழற்சி என்றால் என்ன? அதன் பல்வேறு நிலைகளைப் பட்டியலிடு.

9. உணவு மற்றும் பானங்கள் வழங்கும் துறையில் ஏற்படும் உட்புற பிரச்சனைகள் யாவை?
10. ஒரு உணவக நிறுவனம் எதிர்கொள்ளக்கூடிய பொருளாதார பிரச்சனைகளைப் பட்டியலிடு.

III. ஒரு பத்தியில் விடையளி (5 மதிப்பெண்கள்)

1. சந்தைப்படுத்துதலின் முக்கிய கோட்பாடுகளைப் பற்றி விவரி.
2. பொருளின் விற்பனையை அதிகரிக்கப் பயன்படுத்தப்படும் விற்பனையை மேம்படுத்தும் வழிமுறைகளைப் பற்றி எழுதுக.
3. விற்பனை குழுவின் அமைப்பை விவரி.
4. விற்பனை சுழற்சியின் பல்வேறு நிலைகளை விரிவாக விளக்குக.
5. விற்பனை செய்யப்படும் பொருள் மற்றும் விலை பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

IV. ஒரு பக்க அளவில் விடையளி (10 மதிப்பெண்கள்)

1. சந்தைப்படுத்துதல் கலவையின் காரணிகளைப் பற்றி விரிவாக விளக்குக.
2. உணவு சேவை துறையில் சந்தைப்படுத்தும் சூழல் எதிர்கொள்ளும் உட்புற பிரச்சனைகளைப் பற்றி விரிவாக விளக்குக.
3. சந்தைப்படுத்தும் சூழல் எதிர்கொள்ளும் வெளிப்புற பிரச்சனைகளைப் பற்றி விரிவாக விளக்குக.
4. ஒரு பொருளின் விற்பனையை மேம்படுத்த உதவும் முறைகளை எடுத்துக்காட்டுடன் எழுதுக.
5. உன்னுடைய தயாரிப்பு பொருளை நீ எவ்வாறு வாடிக்கையாளருக்கு பிரபலப்படுத்துவாய்?

தொழில் முனைவோருக்கான திறன்கள்

கற்றலின் நோக்கங்கள்

- ஒரு வெற்றிகரமான தொழிலதிபராவதற்குத் தேவையான திறன்களை வளர்த்துக் கொள்ளுதல்.
- ஒரு உணவக நிறுவனத்தை ஆரம்பிப்பதற்குத் தேவையான உரிமங்கள் மற்றும் பதிவுகளைப் பெறுவதற்கான அறிவைப் பெறுதல்.
- உணவக நிறுவனங்களை நிர்வகிக்கும் பல்வேறு சட்டங்களைப் பற்றி தெரிந்து கொள்ளுதல்.
- ஒரு புதிய வணிகத்தை ஆரம்பிப்பதற்கு வழங்கப்படும் பல்வேறு நிதி ஆதாரங்களைக் கண்டறிதல்.

9.1 தொழில் முனைவோருக்கான திறன்கள் மற்றும் குண நலன்கள்

தொழில் முனைதல் என்பது ஒரு புதிய வியாபாரத் திட்டத்தை வடிவமைத்து, ஆரம்பித்து மற்றும் தொடர்ந்து இயக்கும் செயல்முறையாகும். இது பெரும்பாலும் ஆரம்பத்தில் ஒரு சிறிய வணிகமாகவே இருக்கும். இந்த வணிகங்களை உருவாக்கும் நபர்கள் தொழில் முனைவோர் எனப்படுவர்.

வரையறை

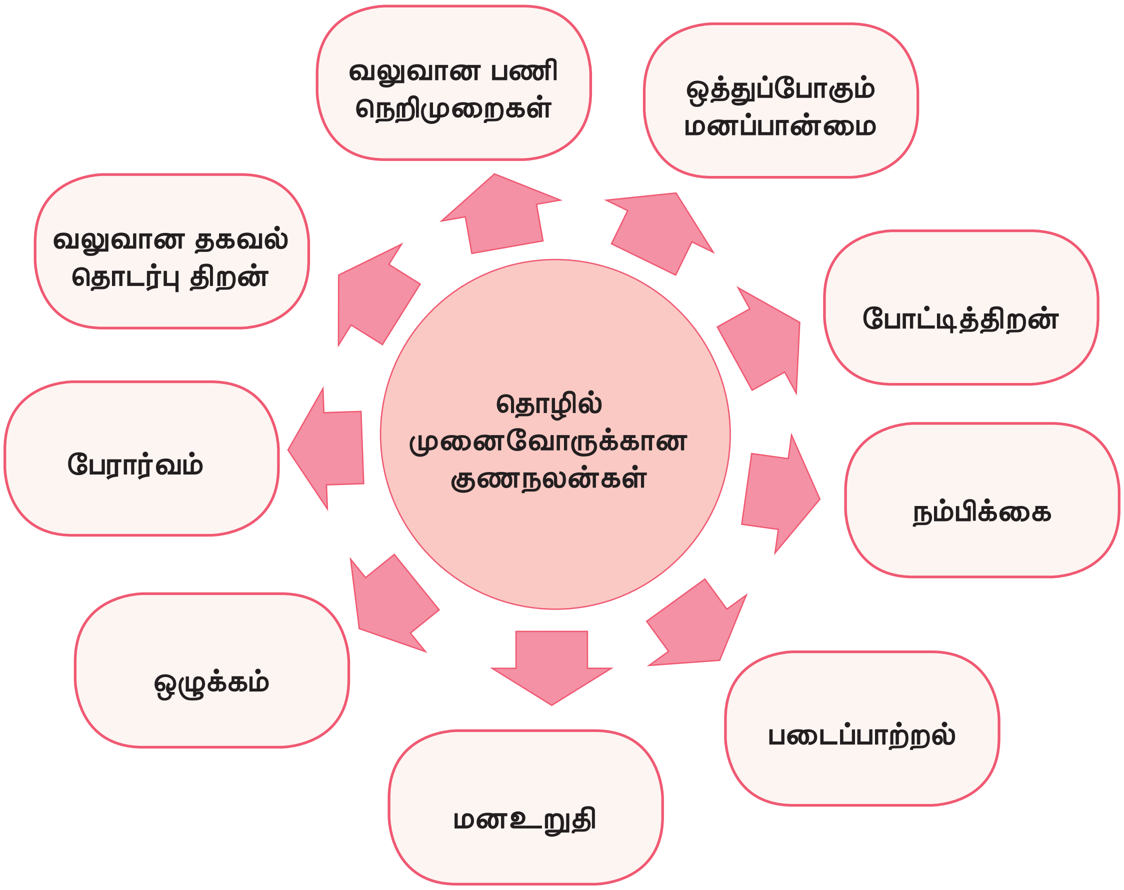
தொழில் முனைதலுக்கான திறன்கள் (Entrepreneurial skills) என்பது ஒரு புதிய தொழிலைத் தொடங்க, வளரச் செய்ய, நிதித் தேவையை சமாளிக்க மற்றும் வெற்றி இலக்கை நோக்கிச் செல்லத் தேவைப்படும் அடிப்படைத் திறன்களாகும். இது எண்ணங்களை செயலாக மாற்றி, நல்ல வாழ்க்கையை அமைக்கத் தேவைப்படும் ஒரு தனிப்பட்ட மனிதனின் திறனாகும்.

தொழில் முனைதலுக்குத் தேவையான திறன்களின் முக்கியத்துவம்

கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ள காரணங்களினால் தொழில் முனைவோரின் திறன் மிகவும் முக்கியமாகும்.

- நாட்டின் வேலைவாய்ப்பு மற்றும் பொருளாதார வளர்ச்சியை ஊக்குவித்தல்
- தலைமைப் பண்புக்கான தரத்தை உருவாக்குதல்
- இலாபகரமான வர்த்தக வாய்ப்புகளை அறிந்து கொள்ளுதல்.
- வேகமான வளர்ச்சியை உறுதி செய்தல்
- தன்னம்பிக்கை மற்றும் பொருளாதார நிலைப்புத்தன்மையை மேம்படுத்துதல்

தொழில் முனைவோருக்கான குணநலன்கள்



- தன் வாழ்க்கைத் தரம் மற்றும் சமூக தேவைகளைத் திருப்திப்படுத்துதல்
- தன்னிறைவு அடையச் செய்தல்
- படைப்பாற்றல் மற்றும் புதுமையான சிந்தனைகளை மேம்படுத்துதல் மற்றும் தொழில்நுட்ப கண்டுபிடிப்புகளைத் தெரிந்து கொள்ளுதல்
- சமூக நிறுவனங்கள் சார்ந்த சமீபத்திய அறிவை வளர்த்தல்
- வேலைவாய்ப்பையும், செல்வ வளத்தையும் பெருக்கும் வாய்ப்பளித்தல்.

வெற்றிகரமான தொழில் முனைவோருக்குத் தேவையான திறன்கள்

ஒரு வெற்றிகரமான தொழில் முனைவோர் பல்வேறு திறன்களைப் பெற்றிருக்க வேண்டும். அவையாவன.

- பணத்தை நிர்வகித்தல் மற்றும் உயர்த்துதல்
- பலம் மற்றும் பலவீனத்தை அடையாளம் கண்டு உற்பத்தியை அதிகரித்தல்.
- திறன் வாய்ந்த பணியாளர்களைப் பணியமர்த்துதல்
- புதிய ஊழியர்களுக்குப் பயிற்சி அளித்தல்
- ஊழியர்களை நிர்வகித்தல்
- தொழில் முனைவோர் நண்பர்களை உருவாக்குதல்
- சமூக வலைதளம் மூலம் தொடர்பு வைத்துக் கொள்ளுதல்
- வாடிக்கையாளர்களிடம் கவனம் செலுத்துதல் மற்றும் புதிய நுட்பங்களைத் தெரிந்து கொள்ளுதல்
- விற்பனையை நிறைவு செய்தல்
- தோல்வியை சமாளித்தல்.

9.2 ஒரு உணவக நிறுவனத்தை ஆரம்பிப்பதற்குத் தேவையான உரிமம் மற்றும் பதிவுகளை எவ்வாறு பெறுவது?

ஒரு உணவக நிறுவனமானது, உணவுப்பொருட்களை உற்பத்தி செய்வதிலிருந்து விற்பனை செய்வது வரை பலவிதமான செயல்களில் ஈடுபடுகிறது.

மேலும் உணவு வணிகமானது உணவுப்பொருட்களை சேமித்தல், சில்லறை விற்பனை செய்தல், விநியோகம் செய்தல் மற்றும் ஒரிடத்திலிருந்து பல்வேறு இடங்களுக்கு கொண்டு செல்லுதல் போன்றவற்றையும் மேற்கொள்கிறது.

பின்வரும் பிரிவுகள் உணவக நிறுவனத்தின் கீழ் வருகின்றன.

1.	ஹோட்டல் (Hotel)	வாடிக்கையாளர்களுக்கு உணவும், தங்குமிடமும் வழங்கப்படும் இடமாகும்.
2.	மோட்டல் (Motel)	நெடுஞ்சாலையில் வாகனங்களை நிறுத்துவற்கான வசதியுடன் அமைந்துள்ள உணவகம்
3.	போட்டல் (Boatel)	படகில் வீடு போன்ற அமைப்புடன் அமைந்துள்ள உணவகம்
4.	ஃப்ளோட்டல் (Floatel)	ஆடம்பர வசதிகளுடன் கூடிய உணவகம்
5.	லோட்டல் (Lotel)	ஹெலிகாப்டர் வந்திறங்கி செல்வதற்கான வசதிகளுடன் கூடிய உணவகம்
6.	ரோட்டல் (Rotel)	நடமாடும் உணவகம்
7.	கியாஸ்க் (Kiosk)	சிற்றுண்டிக்கான சாலையோர உணவகம்
8.	சோடா நீருற்றுகள்	கார்பனேற்றம் செய்யப்பட்ட பானங்களை வழங்குமிடம்
9.	பால்பொருள் அங்காடி	பால் மற்றும் பால் பொருட்களை விற்பனை செய்யும் இடம்
10.	உணவகம் (Restaurant)	உணவருந்தி, அதற்கான தொகையை செலுத்தி விட்டு செல்லுமிடம்

9.2.1 உணவகம் (Restaurant)

ஒரு உணவகத்தைத் துவங்குவதற்கு முன், அதன் கட்டிடத்தைக் கட்டுவதற்கு உள்ளூர் நிர்வாக அதிகாரியிடமிருந்து முன் அனுமதி பெற வேண்டியது அவசியம்.

அங்கீகாரம் தரும் உள்ளூர் நிர்வாக அதிகாரிகள்

- நகராட்சி அதிகாரி
- சம்பந்தப்பட்ட காவல்துறை அதிகாரி
- அவசியமான மற்ற உள்ளூர் அதிகாரி (மாசு கட்டுப்பாட்டு வாரியம் / சுற்றுச்சூழல் மற்றும் வன அமைச்சகம்)
- விமான நிலையத்திற்கு அருகே உள்ள திட்டங்களுக்கு இந்தியாவின் விமான நிலைய அதிகாரியிடமிருந்து தடை இல்லா சான்றிதழ் (NOC) பெறுதல் அவசியம்.

ஒரு உணவகத்தை நடத்துவதற்கு எவ்வாறு பதிவு செய்ய வேண்டும்?

வேலை தொடங்கிய 30 நாட்களுக்குள் விண்ணப்பப் படிவத்தை பொது சுகாதார ஆய்வாளருக்கு பதிவு செய்வதற்கு அனுப்ப வேண்டும்.

ஆய்வாளர் ஒப்புதலுக்கு முன் கீழ்க்காணும் விவரங்களை ஆய்வு செய்வார்.

- இடம்
- கட்டிடம்
- பணியாளர்களின் பொதுநலன்
- உரிமையாளரின் முந்தைய அனுபவம்
- நிதிக்கான ஆதாரங்கள்
- உரிமையாளர்தான் விண்ணப்பித்திருக்கிறாரா என்பதற்கான ஆதாரம்

1. இடத்திற்கான அனுமதி (Location permit)

உணவகம் அமையப் போகும் இடத்திற்கான அனுமதியைப் பெறுவதற்கு, பின்வரும் தேவைகளைப் பூர்த்தி செய்திருக்க வேண்டும்.

- தொல்பொருள் ஆய்வுக்கான இடத்தில் கட்டக் கூடாது.
- வாய்க்காலில் இருந்து 30 மீட்டர் தொலைவில் கட்ட வேண்டும்.
- கிணற்றுப் பகுதியில் இருந்து 15 மீட்டர் தொலைவில் அமைய வேண்டும்.
- விளைநிலத்திற்கான பகுதியில் கட்டிடம் கட்டக் கூடாது.
- பல மாடி கட்டிடமாயின், மண் பரிசோதனை செய்யப்பட வேண்டும்.
- ஒன்பது மீட்டர் சாலை வசதி விரும்பத்தக்கது.

ஒரு உணவக உரிமையாளர், கட்டாயமாக கீழ்வரும் முக்கிய ஆவணங்களை அங்கீகாரம் பெறுவதற்கான விண்ணப்பத்துடன் சேர்த்து வழங்க வேண்டும்.

- **இருப்பிடத் திட்டத்திற்கான வரைபடம் (Location Plan):** இது உணவகம் அமையப்போகும் தளப்பகுதி மற்றும் அதைச் சுற்றியுள்ள பகுதியையும் காட்டுகிறது.
- **தளப்பகுதிக்கான திட்ட வரைபடம் (Site Plan):** இது ஏற்கனவே திட்டமிடப்பட்ட விரிவாக்கத்தை தெளிவாகக் காட்டுகிறது.
- உரிமையாளருக்கான சான்றிதழ்
- வேளாண்மை நிலத்திற்கான சான்றிதழ் (தேவைப்பட்டால்)

2. கட்டிடத்திற்கான அனுமதி (Building Permit)

ஒரு உணவகத்தை வெற்றிகரமாக செயல்படுத்துவதற்கு, அதன் கட்டிடமானது பாதுகாப்பானதாகவும், எளிதில் அணுகக் கூடியதாகவும் மற்றும் உறுதியாகவும் இருக்க வேண்டும்.

கட்டிடத்திற்கான விதிமுறைகள்

கட்டிடத்தின் விதிமுறைகளானது, கட்டிடத்தின் வடிவமைப்பு மற்றும் கட்டுமானத்திற்கான தரங்களை நிர்ணயித்து, அதன் மூலம் மக்களின் பாதுகாப்பு மற்றும் ஆரோக்கியத்தை உறுதிப்படுத்துகிறது. அவை பின்வருமாறு:

i) **பாதுகாப்பான கட்டமைப்பு:** கட்டிடமானது மின்னல், நிலநடுக்கம், நிலச்சரிவு, சூறாவளி மற்றும் வெள்ளப்பெருக்கு போன்ற இயற்கை சீற்றங்களைத் தாங்கக் கூடிய இடத்தில், சரியான மேற்பார்வையின் கீழ் திட்டமிட்டு, வடிவமைத்து, கட்டப்பட்டு அதன் தரத்தையும், பாதுகாப்பையும் உறுதி செய்ய வேண்டும்.

ii) **நெருப்பிலிருந்து பாதுகாப்பு:** இது கட்டிடத்தில் இருப்பவர்களுக்கும், கட்டிடத்திற்கு அருகில் வசிக்கும் மக்களுக்கும் மற்றும் தீயணைப்பு வீரர்களுக்கும் நெருப்பிலிருந்து பாதுகாப்பு அளிப்பதற்கான அனைத்து முன்னெச்சரிக்கை நடவடிக்கைகளையும் குறிப்பதாகும். அதாவது நெருப்பு ஏற்படும் காலங்களில் செல்லக்கூடிய அவசர வழி, நெருப்பைக் கண்டறிந்து எச்சரிக்கை செய்யும் கருவிகள், கட்டுமானப்

பொருட்களின் நெருப்பைத் தாங்கும் தன்மை, நெருப்பு பரவாமலிருக்க பிரித்தெடுத்து தனிமைப்படுத்தி பாதுகாத்தல், எரியக்கூடிய பொருட்களின் கட்டுப்பாடு மற்றும் நெருப்பை அணைக்கும் வசதிகள் போன்ற வழிகாட்டுதல்களையும், தேவைகளையும் உள்ளடக்கியதாகும்.

iii) **ஈரப்பதம் மற்றும் மாசுக்களால் பாதிக்கப்படாத வண்ணம் தளப்பகுதியைத் தயார் செய்தல்:** இவற்றில் வானிலை மாற்றங்களைத் தாங்கும் கட்டிடத்தின் தன்மை, நீரினால் பாதிக்கப்படாத தன்மை, நிலத்தடி வடிகால், மாசுபட்ட நிலம், ரேடான், மீத்தேன், தீங்கு மற்றும் ஆபத்து விளைவிக்கும் இதர நச்சு வேதிப் பொருள்களிலிருந்து தளப்பகுதியை பாதுகாக்கும் நடவடிக்கைகள் போன்றவை அடங்கும்.

iv) **நச்சுப்பொருட்களிலிருந்து பாதுகாப்பு:** மின்சாதனங்கள் பொருத்தப்படும் பகுதியில், குழி பூச்சு காப்பிற்காக (Cavity fill insulation system) பயன்படுத்தப்படும் நச்சு வேதிப்பொருட்களால் ஏற்படும் அபாயத்தைக் கட்டுப்படுத்துகிறது.

v) **ஒலி ஊடுருவுவதை தடுக்கும் திறன்:** ஒலியானது சுவர்கள், மேற்கூரை, படிக்கட்டு மற்றும் தரைகள் வழியாக பயணம் செய்யும். எனவே கட்டிடமானது காற்றின் மூலம் பரவும் ஒலிகளும் (வானொலி, தொலைக்காட்சி) மற்றும் படிக்கட்டு ஏறுதல் போன்ற சப்தங்களும் ஊடுருவாத வண்ணம் கட்டப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

vi) **காற்றோட்டம்:** பணியாளர்கள் மற்றும் வாடிக்கையாளர்களின் நலனுக்காக சரியான காற்றோட்டத்தை உறுதிப்படுத்த, வெப்ப வெளியேற்றிகள் (Heat exhaust hoods), எண்ணெய்ப்பசை வெளியேற்றிகள் (Greese exhaust hoods), வெளியேற்றும் விசிறி (Exhaust fan), மணம், புகை, தீயைப் பரவ விடாமல் தடுக்கும் அமைப்புகள் மற்றும் காற்றோட்டத்தைப் பராமரிக்கும் அமைப்புகள் ஆகியவை பொருத்தப்பட வேண்டும்.

vii) **சுகாதாரம், சூடான தண்ணீர் வழங்குவதற்கான பாதுகாப்பான நடவடிக்கை மற்றும் தண்ணீர் வீணாகாமல் பாதுகாத்தல்:**

உணவகத்தினுள் சுத்தம் மற்றும் சுகாதாரம், துவைத்தல் மற்றும் கழுவுவதற்கான வசதிகள், மழைநீர் சேகரிப்பு மற்றும் சூடான தண்ணீர் வழங்குவதற்கான தரமும் நிர்ணயம் செய்யப்பட வேண்டும்.

மேலும் இது வெந்நீர் கொதிகலனுக்கான பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகளையும் பெற்றிருக்க வேண்டும்.

viii) **வடிகால் மற்றும் கழிவு அகற்றுதல்:** போதுமான வடிகால் வசதியும், கழிவுநீர் அகற்றுவதற்கான அமைப்புகளும், மாசுக்கட்டுப்பாடு மற்றும் பராமரிப்பு வசதிகளும் வழங்கப்பட வேண்டும்.

இதன் தொழில்நுட்ப வடிவமைப்பின் தர நிர்ணயமானது நல்ல தண்ணீருக்கான குழாய் இணைப்பு, கழிவுநீர் வடிகால், மழைநீர் வடிகால் மற்றும் வெளியேற்றுதல், கழிவுநீர் சுத்திகரிப்பு மற்றும் நிலத்தடி கழிவுத் தொட்டி (Cesspools) ஆகியவற்றை உள்ளடக்கியது.

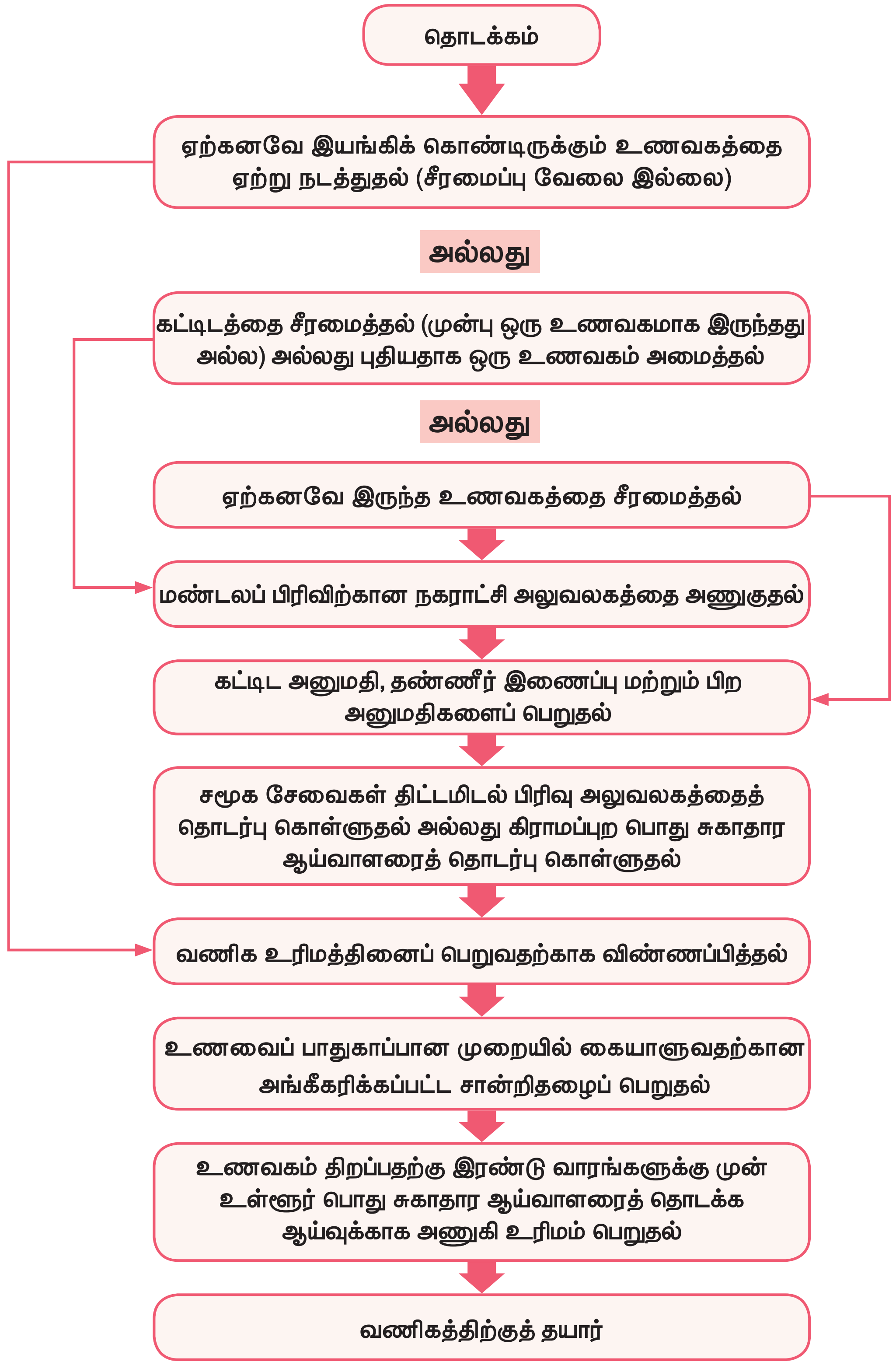
ix) **வெப்ப உற்பத்தி உபகரணங்கள் மற்றும் எரிபொருள் சேமிப்பு அமைப்பு:** இது கொதிகலன்கள், புகைபோக்கிகள்,

FSM_TAM_Chapter 09.indd 220 11-01-2022 14:27:30

www.tnschoolbooks.in

வெப்பத்தை வெளியேற்றும் குழாய்கள், அடுப்புகள், வெந்நீர் சேகரிப்பு மற்றும் எரிபொருள் சேமிப்பிற்கான கட்டுமானம் மற்றும் பயன்பாட்டினைக் குறிக்கிறது.

மேலும் இது தீ பரவுவதற்கான மூலங்கள் அல்லது ஆதாரங்கள், மின் அதிர்ச்சி மற்றும் கார்பன் துகள்கள் போன்றவற்றைக் கட்டுப்படுத்தும் தரங்களையும் பெற்றிருக்க வேண்டும்.



படம் 9.1 உணவகத்தைத் தொடங்குவதற்கான வரைபடம்

(x) **விழுவதிலிருந்து பாதுகாப்பு**: படிக்கட்டு, சாய்வுப்பாதை, ஏணிகள், ஜன்னல்கள் மற்றும் வாகனப் பாதுகாப்பிற்காக நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட தரத்தைப் பின்பற்றி விழாமல் இருப்பதற்கு பாதுகாப்பு கொடுக்க வேண்டும். மேலும் கதவுகள் மற்றும் சன்னல்கள் அமைந்திருக்கும் இடம் மற்றும் அதைப் பயன்படுத்தும்போது ஏற்படும் ஆபத்துகளைப் பற்றி எச்சரிக்கை செய்து அதிலிருந்து பாதுகாப்பதற்கான நடவடிக்கையையும் பெற்றிருக்க வேண்டும்.

(xi) **கட்டிடத்தின் அணுகும் தன்மை மற்றும் பயன்பாடு**: கட்டிடத்தினுள் வழியானது, ஓரிடத்திலிருந்து மற்றொரு இடத்திற்கு எளிதில் சென்றடையக்கூடியதாகவும், மாற்றுத் திறனாளிகளுக்கேற்ற வசதி படைத்ததாகவும் இருக்க வேண்டும்.

(xii) **வழவழப்பான பகுதிகளில் பாதுகாப்பு**: வழவழப்பான பகுதிகளில் ஏற்படும் ஆபத்தைப் பற்றிய போதுமான விழிப்புணர்வு பற்றி அறிவுறுத்தப்பட வேண்டும். சன்னல்களைத் தூய்மைப்படுத்துதல் மற்றும் பயன்படுத்துதல் தொடர்பான பாதுகாப்புத் தேவைகளும் இதில் அடங்கும்.

(xiii) **மின் பாதுகாப்பு**: மின் அதிர்ச்சி, அதன் மூலம் ஏற்படும் தீக்காயங்கள் மற்றும் மின் பொருட்கள் அதிக வெப்பமடைவதன் மூலம் ஏற்படும் நெருப்பை தடுப்பதற்கு, மின்சார சாதனங்களை சரியான முறையில் வடிவமைத்து பொருத்துவது, காப்பு செய்வது (Insulation), ஆய்வு மற்றும் அவ்வப்போது பரிசோதனை செய்வது போன்றவை அடங்கும்.

(xiv) **கட்டுமானப் பொருட்கள் மற்றும் பணியாளர்கள்**: கட்டிட வேலையானது, சரியான கட்டுமானப் பொருட்கள், திறமையான மற்றும் ஆற்றல் வாய்ந்த பணியாளர்களைக் கொண்டு மேற்கொள்ளப்பட வேண்டும்.

மேற்கூறிய தரங்களை ஒரு கட்டிடமானது பூர்த்தி செய்யும்பொழுது விண்ணப்பிக்கும் நபரானவர் அந்த உணவகத்தை இயக்குவதற்கான நிறைவு சான்றிதழைப் பெறமுடியும்.

3. பணியாளர்களின் பொதுநலன்

மிக முக்கியமாக முதலாளிகள் தங்கள் ஊழியர்களுக்கு பயிற்சி, வெளியிடத்தில் பயிற்சி (Outreach), கல்வி மற்றும் ஊக்கத்தின் மூலம் ஆரோக்கியமான மற்றும் பாதுகாப்பான பணிச்சூழலை உருவாக்கிக் கொடுக்க வேண்டும்.

- ஊழியர்களுக்கு தீங்கு விளைவிக்கும் பொருட்களைக் கையாளுதல் மற்றும் பயன்படுத்துதல் பற்றி பயிற்சி அளித்தல்.
- விபத்துக்களைத் தடுக்க ஊழியர்களுக்கு சரியான முறையில் பயிற்சியளித்தல்
- தேவையான பாதுகாப்பு உபகரணங்களை வழங்குதல்
- முதலுதவி கருவியைப் பயன்படுத்தக் கற்றுக்கொடுத்தல்
- தொழிலாளர் துறையால் வழங்கப்பட்ட ஊழியர்களின் பாதுகாப்பு மற்றும் உரிமைகளைப் பற்றிய சுவரொட்டிகளைக் காட்சிப்படுத்துதல்.

9.2.2 உணவு விடுதி (Hotel)

ஒரு உணவகமானது (Restaurant) அதனுடைய இடம் மற்றும் கட்டிடத்திற்கான அனுமதியைப் பெறுவது போன்றே, உணவு

FSM_TAM_Chapter 09.indd 222 11-01-2022 14:27:30

விடுதிகளுக்கும் (Hotel) அவற்றின் தரத்திற்கேற்ப வரிசைப்படுத்துவதற்கு, ஒப்புதலைப் பெற வேண்டும்.

தரவரிசைப்படுத்துதல் என்பது மிகவும் முக்கியம். ஏனென்றால் இதுவே வாடிக்கையாளருக்கு, உணவு விடுதிகளிடமிருந்து என்ன எதிர்பார்க்கப்படுகிறது என்பதைப் பற்றிய ஒரு பொதுவான கருத்தை வழங்குகிறது.

உணவு விடுதிகளை அவை வழங்கும் தரமான வசதி மற்றும் சேவைகளின் அடிப்படையில் வகைப்படுத்துவதற்கு தரவரிசைப்படுத்துதல் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

ஐந்து நட்சத்திர உணவு விடுதிக்கு ஒப்புதல் பெறுவதற்கான செயல்முறை

உணவு விடுதி மற்றும் உணவகத்திற்கான ஒப்புதல் மற்றும் வகைப்படுத்துதல் குழுவானது (HRACC), உணவு விடுதிகளை அவை வழங்கும் வசதிகள் மற்றும் சேவைகளைப் பொறுத்து ஆய்வு செய்து மதிப்பிடுகிறது.

- வகைப்படுத்துதலுக்கான எல்லா விண்ணப்பங்களும் அனைத்து விதங்களிலும் முழுமையானதாக இருக்க வேண்டும். விண்ணப்பப் படிவம், விண்ணப்பக் கட்டணம், பரிந்துரைக்கப்பட்ட அனுமதி, தடை இல்லா சான்றிதழ், மற்ற பிற சான்றிதழ்கள்.
- அனைத்து விதங்களிலும் பூர்த்தி செய்யப்பட்ட விண்ணப்பத்தைப் பெற்றுக் கொண்ட பின்னர், உணவு விடுதியானது வகைப்படுத்துதல் குழுவால் ஆய்வு செய்யப்படும்.
- வகைப்படுத்துதல் குழுவில், விருந்தோம்பல் மற்றும் சுற்றுலா துறையின் அமைச்சக அதிகாரிகள் மற்றும் பிரதிநிதிகள் இருப்பர்.
- இந்தக் குழுவின் பரிந்துரையானது, ஐந்து வேலை நாட்களுக்குள் HRACC பிரிவிற்கு அனுப்பப்படும் (சுற்றுலா அமைச்சகம், இந்திய அரசு)
- HRACC ஆய்வுக்குழுவின் பரிந்துரையானது, HRACC-ன் தலைவர் அல்லது சுற்றுலாத் துறையின் கூடுதல் பொது இயக்குநரால் விரைவாக ஏற்றுக்கொள்ளப்பட்டு ஒப்புதல் வழங்கப்படும்.

ஒரு உணவகத்தை ஆரம்பிக்க பலவிதமான விதிமுறைகள் மற்றும் கட்டுப்பாடுகள் பின்பற்றப்பட வேண்டும். ஏனென்றால் உணவு வணிகத்தில் ஏற்படும் எந்தவொரு கவனமின்மையும் வாடிக்கையாளர்களுக்கு பாதிப்பையே விளைவிக்கும். எனவே உணவு வணிகமானது பலவிதமான விதிமுறைகளுக்கு கட்டுப்பட்டு செயல்படவேண்டும். ஆகையால் ஒரு உணவு வணிகமானது, எந்தவொரு தலையீடுமின்றி சுமூகமாக இயங்குவதற்குத் தேவையான அனைத்து உரிமம் மற்றும் அனுமதிப் பத்திரங்களைப் பெறுவது அவசியம்.

9.2.3 உணவக நிறுவனத்திற்கான உரிமங்கள் மற்றும் பதிவுகள்

ஒரு உணவக நிறுவனத்தை ஆரம்பிப்பதற்கு தேவையான உரிமங்கள் யாவை?

i. உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தர நிர்ணய ஆணையத்தின் உரிமம் (FSSAI)
ii. மதுபானத்திற்கான உரிமம்
iii. சுகாதாரத்திற்கான உரிமம் / வர்த்தக உரிமம்
iv. பொருட்கள் மற்றும் சேவை வரிக்கான பதிவு (GST)
v. தீயணைப்புத் துறையிடமிருந்து அனுமதி
vi. மின்தூக்கிக்கான அனுமதி

vii. இசைக்கான உரிமம்

viii. சுற்றுச்சூழல் அனுமதி சான்றிதழ்

ix. விளம்பரத்திற்கான உரிமம்

i. உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தர நிர்ணய ஆணையத்தின் உரிமம் (FSSAI)

உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தர நிர்ணய சட்டம், 2006 நுகர்வோருக்கு பாதுகாப்பான மற்றும் தரமான உணவுகளை வழங்கும் முயற்சியில், உணவுத் துறையில் மிகப்பெரிய மாற்றங்களைக் கொண்டு வந்துள்ளது.

உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தர நிர்ணய சட்டமானது (2006) உணவுப் பொருட்கள் மற்றும் உணவக வர்த்தகர்களுக்கு FSSAI பதிவைக் கட்டாயமாக்கி உள்ளது.

FSSAI பதிவின் வகைகள்

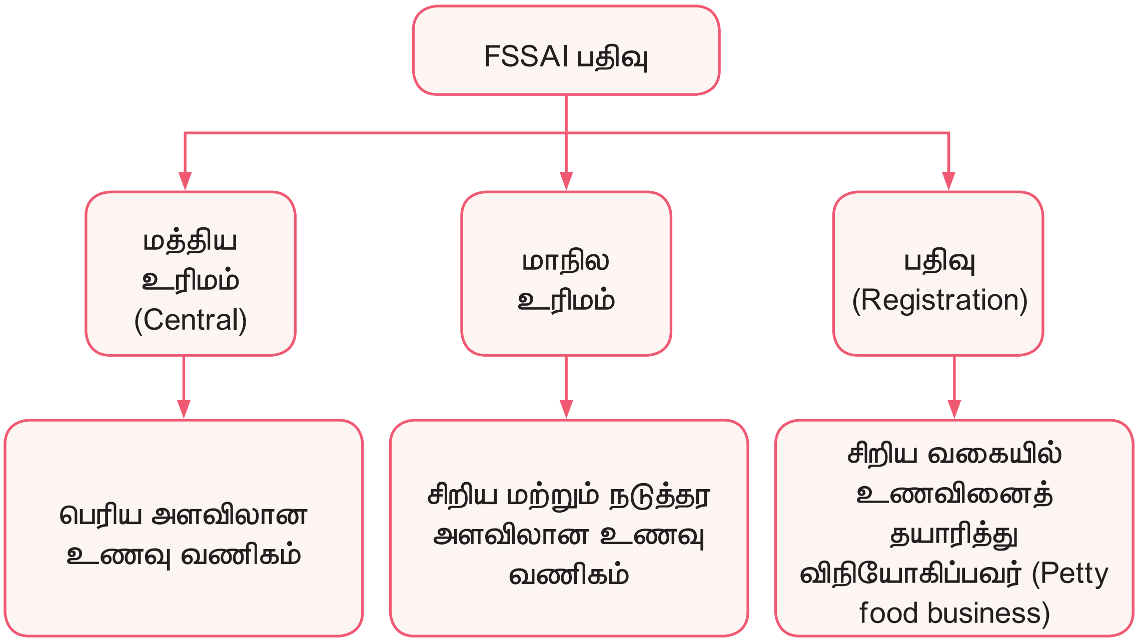
உணவு வணிகத்திற்கான FSSAI பதிவானது, FSSAI-ன் உணவு உரிமம் மற்றும் பதிவு முறை (Food Licensing and Registration System) மூலம் பெறப்படுகிறது. FSSAI பதிவானது கீழ்வரும் மூன்று பிரிவுகளில் ஏதேனும் ஒரு வழியில் பெறப்படுகிறது.

- மத்திய உரிமம்
- மாநில உரிமம்
- பதிவு

FSSAI பதிவு – மத்திய உரிமம்: உணவு வர்த்தகர்களான நூறு சதவிகிதம் ஏற்றுமதியாளர்களும், பெரிய உற்பத்தியாளர்களும், இறக்குமதியாளர்களும், மத்திய அரசாங்கத் துறைகளான விமானநிலையம், துறைமுகங்கள் சார்ந்த உணவு வர்த்தகர்களும் FSSAI பதிவை மத்திய அரசாங்கத்திடமிருந்து பெற வேண்டும்.

FSSAI பதிவு - மாநில உரிமம்: சிறிய மற்றும் நடுத்தர அளவிலான உற்பத்தி அலகுகள், சேமிப்பகம், போக்குவரத்து, சில்லறை விற்பனையாளர்கள், சந்தைப்படுத்துபவர்கள் மற்றும் விநியோகஸ்தர்கள் போன்ற உணவு வர்த்தகர்கள் மாநில அரசாங்கத்திடமிருந்து FSSAI பதிவைப் பெற வேண்டும்.

FSSAI பதிவு: சிறிய உற்பத்தி யாளர்களாக இருக்கும் வர்த்தகர்கள்,



படம் 9.2 **FSSAI** பதிவு

FSM_TAM_Chapter 09.indd 224 11-01-2022 14:27:31

குறைந்தபட்ச ஆவணங்களை சமர்ப்பித்து மாநில அரசாங்கத்திடமிருந்து பதிவைப் பெறலாம்.

FSSAI உரிமத்திற்குத் தேவையான ஆவணங்கள்

FSSAI உரிமத்திற்கு விண்ணப்பிக்கத் தேவையான ஆவணங்கள் பட்டியல் பின்வருமாறு

- அடையாளச் சான்று மற்றும் முகவரிச் சான்று
- சரியான மின்னஞ்சல் முகவரி
- தொலைபேசி எண்
- உறுதிச்சான்று
- உணவு பாதுகாப்பு மேலாண்மைத் திட்டத்தின் உறுதிச் சான்று
- சமையலறை வடிவமைப்பு திட்டப்படம் (Kitchen Layout Plan)
- உணவு வகைகளின் பட்டியல்
- இந்திய தர நிறுவனத்தின் (ISI) அங்கீகரிக்கப்பட்ட நிறுவனத்திடமிருந்து தண்ணீர் சோதனைக்கான அறிக்கை
- உரிமையாளர் அல்லது பங்குதாரரிடமிருந்து தடை இல்லா சான்றிதழ்
- பணியாளர்களின் மருத்துவ சான்றிதழ்.

FSSAI உரிமம் பெறுவது எவ்வாறு?

பூர்த்தி செய்யப்பட்ட இணையதள விண்ணப்பப் படிவத்தை, இணையதளத்தில் சமர்ப்பித்த தேதியிலிருந்து 15 நாட்களுக்குள் அனைத்து ஆதார ஆவணங்களுடன் மண்டல அல்லது மாநில அதிகாரியிடம் சமர்ப்பிக்க வேண்டும்.

ii. மதுபான உரிமம்

ஒரு உணவக நிறுவனமானது மதுபானம் வழங்குவதாக இருந்தால் மதுபான உரிமம் பெற வேண்டியது அவசியமாகும். இது உள்ளூர் சுங்கவரி அதிகாரியிடமிருந்து பெறப்படுகிறது. இதற்கான விண்ணப்பப் படிவமானது, அந்தந்த மாநில அரசாங்கத்தின் வலைத்தளத்திலிருந்து பெற்றுக்கொள்ளலாம்.

மதுபான உரிமத்திற்குத் தேவையான ஆவணங்கள்

- உணவகம் (Restaurant) அல்லது உணவு விடுதியின் (Hotel) சட்டப்பூர்வமான நிலை பற்றிய ஆதார ஆவணம். அதாவது இது ஒரு நிறுவனமா அல்லது கூட்டு நிறுவனமா அல்லது வேறு வகை அமைப்பா என்பதைப் பற்றிய ஆவணம்.
- சட்டப்பூர்வமான இடத்தில் உணவகம் அமைந்திருப்பதற்கான ஆவணம்.
- உணவகம் அல்லது உணவு விடுதியின் கட்டுமானம் நிறைவு பெற்றதற்கான சான்றிதழ்.
- உள்ளூர் அதிகாரியிடமிருந்து வர்த்தக உரிமம்.
- காவல்துறை மாவட்ட ஆணையாளரால் வழங்கப்பட்ட உணவருந்தும் இடத்திற்கான (Eating house) உரிமத்தின் பதிவு சான்றிதழ்.
- விண்ணப்பதாரர் வருமான வரி மற்றும் விற்பனை வரிக்கு உட்பட்டவர் என்பதற்கான ஆவண ஆதாரம்.
- நிறுவனத்தின் முழுமையான வடிவமைப்பு திட்டப்படம் (Layout Plan) மற்றும் மதுபான சேமிப்பின் தளப்பகுதிக்கான திட்ட வரைபடம் (Site Plan).
- மாநில தீயணைப்புத் துறையிடமிருந்து தடை இல்லா சான்றிதழ்.

எவ்வாறு மதுபான உரிமம் பெறுவது?

அனைத்து ஆவணங்களும் சமர்ப்பிக்கப்பட்டவுடன், சம்பந்தப்பட்ட

சுங்கவரி அதிகாரி உணவகத்தையோ அல்லது உணவு விடுதியையோ ஆய்வு செய்து விட்டு, அதன் அறிக்கையை மதுபான உரிமம் வழங்கும் அதிகாரியிடம் சமர்ப்பிக்க வேண்டும்.

அதிகாரியின் ஒப்புதலுக்குப் பின் விண்ணப்பதாரர் வழிகாட்டுதல்களில் உள்ளபடி அதற்குரிய கட்டணத்தை செலுத்தி விட்டால் உரிமம் வழங்கப்படும்.

(iii) சுகாதாரத்திற்கான உரிமம் / வர்த்தக உரிமம்

உள்ளூர் மக்கள் தொடர்பு அதிகாரங்களான மாநில நகராட்சி நிறுவனம் அல்லது சுகாதாரத் துறையால் இந்த உரிமம் வழங்கப்படுகிறது.

சுகாதார / வர்த்தக உரிமத்திற்குத் தேவையான ஆவணங்கள்

- ஒப்புதல் மற்றும் நிறைவு சான்றிதழ் (உரிமையாளருக்கான ஆதாரம், வாடகை ஒப்பந்தம் அல்லது நில உரிமையாளரிடமிருந்து தடை இல்லா சான்றிதழ் ஆகியவை இதில் அடங்கும்)
- தளப்பகுதிக்கான வடிவமைப்பு (Site plan) மற்றும் திட்டப்படத்தின் (Layout) மூன்று நகல்கள்
- நூறு ரூபாய்க்கான இழப்புக் காப்பீட்டிற்கான பத்திரம்.
- கட்டிட வடிவமைப்பாளரால் கையொப்பமிடப்பட்ட உறுதியான கட்டமைப்புக்கான சான்றிதழ்
- மின்சாரம் மற்றும் தண்ணீருக்கான கட்டணம் செலுத்திய ரசீது
- கழிவு நீர் குழாய் இணைப்பிற்கான ஆதாரம்
- தண்ணீர் பரிசோதனை செய்ததற்கான அறிக்கை
- வளாகத்தின் திட்டப்படம்
- பணியாளர்களின் மருத்துவச் சான்றிதழ்
- சொத்துவரிக்கான ஆதாரம்
- பணியாளர்களின் உடல்நலத் தகுதிக்கான சான்றிதழ் (Fitness Certificate).

சுகாதார / வர்த்தக உரிமத்தை எவ்வாறு பெறுதல் வேண்டும்?

உணவக உரிமையாளர் சுகாதார / வர்த்தக உரிமத்திற்காக, மக்கள் சேவை பணியகத்திலோ (Citizen's Service Bureau) அல்லது இணையதளத்திலோ விண்ணப்பிக்கலாம்.

விண்ணப்பப் படிவத்தை மாநில நகராட்சி நிறுவனத்தின் இணையதளத்தில் அல்லது மண்டல மக்கள் சேவை பணியகத்தில் இருந்து பெற்றுக்கொள்ளலாம்.

பொதுவாக விண்ணப்பப் படிவம் சமர்ப்பிக்கப்பட்ட 60 நாட்களுக்குள் இந்த உரிமமானது பொதுவாக வழங்கப்படுகிறது.

iv. பொருட்கள் மற்றும் சேவை வரி (GST) பதிவு

இந்த வரியானது 2017-ஆம் ஆண்டு ஜுலை மாதம் முதல் தேதியிலிருந்து நடைமுறைக்கு கொண்டுவரப்பட்டது. பொருட்களின் சேவை வரிக்கான உரிமத்தைப் பதிவு செய்வது, உணவகங்கள் கட்டாயமாக செய்ய வேண்டிய முக்கியமான விஷயங்களில் ஒன்றாகும். ஏனெனில் இது ஒரு உணவகம் தங்கு தடையின்றி இயங்குவதை உறுதிப்படுத்துகிறது.

GST பதிவிற்குத் தேவையான ஆவணங்கள்

- உரிமையாளருக்கான ஆதாரம் / வணிக வளாகத்தின் வாடகை உரிமை (வாடகை ஒப்பந்தம் மற்றும் மின்சாரக் கட்டணத்திற்கான ரசீது)
- உரிமையாளரின் பான் கார்டு நகல் / பங்குதாரர்களின் பான் கார்டு நகல்.

- கூட்டு ஒப்பந்தத்தின் நகல்
- உரிமையாளரின் அல்லது பங்குதாரர்களின் ஆதார் அட்டை நகல்
- உரிமையாளர் அல்லது அனைத்து பங்குதாரர்களின் கடவுச்சீட்டு (Passport) அளவுள்ள ஒரு புகைப்படம்.
- ஒரு முறை கடவுச் சொல் (OTP) மற்றும் அனைத்து பங்குதாரர்களின் சரிபார்ப்பு இணைப்புகளைப் பெறுவதற்காக தொலைபேசி எண் மற்றும் மின்னஞ்சல் முகவரி.
- பெயர், முகவரி மற்றும் இந்திய நிதி அமைப்பு குறியீடு (IFSC - Indian Financial System Code) அடங்கிய சமீபத்திய வங்கி பணப்பரிவர்த்தனை அறிக்கை.
- வர்த்தகம்செய்யவேண்டியபொருட்களின் பட்டியல்
- அங்கீகரிக்கப்பட்ட பங்குதாரர்களின் டிஜிட்டல் கையொப்பங்கள்.
- நிறுவனத்தைப் பங்குதாரர் கையாளுவதற்கு ஆதாரமான அதிகாரக் கடிதம்.

GST பதிவை எவ்வாறு பெறுவது?

ஒரு தனி நிறுவனம், கூட்டு நிறுவனம் அல்லது பதிவு செய்யப்பட்ட நிறுவனமானது இணையதளத்தில் www.gst.gov.in என்ற வலைத்தளத்தில் அடிப்படை ஆவணங்களை நிரப்புவதன் மூலம் GST பதிவைப் பெறலாம்.

v. தீயணைப்புத் துறை

ஒரு உணவகத்தின் உட்புற கட்டமைப்பின் நோக்கமானது, அங்கு வரும் வாடிக்கையாளர்களை எல்லா ஆபத்திலிருந்தும் பாதுகாப்பதாக இருக்க வேண்டும். அது உணவுப் பொருட்களாகவோ அல்லது நெருப்பு போன்ற அபாயங்களாகவோ இருக்கலாம்.

உணவகத்தை நடத்துவதற்கு தீயணைப்புத் துறையிடமிருந்து தடை இல்லா சான்றிதழும் அவசியமாகும்.

தீயணைப்புத் துறையிடமிருந்து எவ்வாறு தடை இல்லா சான்றிதழைப் பெறுவது?

- உணவகமானது மாநில தீயணைப்புத் துறையிடமிருந்து தடை இல்லா சான்றிதழைப் பெறுவதற்கு, அதன் கட்டிடத்தின் கட்டுமானம் ஆரம்பிப்பதற்கு முன்பே பதிவு செய்ய வேண்டும்.
- விண்ணப்பத்தை இணையதளத்தில், மாநில அரசாங்க வலைதளத்திலிருந்து பெற்றுக் கொள்ளலாம்.
- அனைத்து பாதுகாப்பு உபகரணங்களையும் பொருத்திய பின் ஆய்விற்காக தலைமை தீயணைப்பு அலுவலரை அழைத்து, தடை இல்லா சான்றிதழைப் பெற்றுக் கொள்ளலாம்.

vi. மின்தூக்கிக்கான (Lift) அனுமதி

- பல மாடி கொண்ட உணவகமானது மின்தூக்கி பொருத்த விரும்பினால், அந்த குறிப்பிட்ட நகரத்தின் தொழிலாளர் ஆணையர் மற்றும் மின்சாரத் துறையின் ஆய்வாளரிடமிருந்தும் அனுமதி பெறுதல் அவசியம்.
- பொருத்தப்பட்ட மின்தூக்கியின் ஆயுட்காலம், அமைப்பு மற்றும் பாதுகாப்பு ஆகியவற்றை உறுதிப்படுத்திய பின்னர், இந்த உரிமமானது தொழிலாளர் ஆணையர் அலுவலகத்தில் உள்ள மின் ஆய்வாளரால் வழங்கப்படுகிறது.

vii. இசைக்கான உரிமம்

உணவகத்தில் இசையை அனுமதிக்க வேண்டுமானால் அதற்கான உரிமத்தைப் பெற வேண்டும். பதிப்புரிமைச் சட்டம் 1957-ன் படி, முன்பே பதிவு செய்யப்பட்ட இசையை (Pre-recorded music) அனுமதிக்கும் எந்தவொரு

தனியார் அல்லாத, வணிகம் சார்ந்த அல்லது வணிகம் சாராத நிறுவனங்களும் அதற்கான உரிமத்தை ஃபோனோகிராஃபிக் பெர்ஃபார்மென்ஸ் லிமிடெட் (PPL - Phonographic Peformance Limited) இடமிருந்து பெற வேண்டும்.

viii. சுற்றுச்சூழல் அனுமதி சான்றிதழ்

வாடிக்கையாளர்களின் ஆரோக்கியத்தை உறுதிப்படுத்துவது மட்டுமே ஒரு உணவகத்தின் பொறுப்பல்ல. மேலும் சட்டபூர்வமாகவும், தார்மீகமாகவும் அதன் செயல்பாடுகள், இயற்கைக்கு எதிர்மாறாக தீங்கு விளைவிக்காமல் இருப்பதையும் உறுதி செய்ய வேண்டும்.

எனவே உணவகமானது சுற்றுச்சூழல் அனுமதி சான்றிதழையும் பெற விண்ணப்பிக்க வேண்டும்.

தேவையான ஆவணங்கள்

- சுற்றுச்சூழல் பாதிப்பு மதிப்பீட்டு அறிக்கை / சுற்றுச்சூழல் மேலாண்மைத் திட்டம்
- மக்களின் கருத்துக் கணிப்பு விவரம்
- மாநில ஒழுங்குமுறையாளர்களிடமிருந்து பெறப்பட்ட தடை இல்லா சான்றிதழ்

உணவக உரிமையாளர் சுற்றுச்சூழல் அனுமதி சான்றிதழைப் பெறுவதற்கு, விண்ணப்பப் படிவத்துடன் மேற்கூறிய ஆவணங்களை இணைத்து சமர்ப்பிக்க வேண்டும்.

சுற்றுச்சூழல் அனுமதி சான்றிதழை எவ்வாறு பெறுவது?

உணவகத்தின் செயல்முறைத் திட்டம், சுற்றுச்சூழல் மீது ஏற்படுத்தும் தாக்கத்தைத் தெரிந்து கொள்ள அத்திட்டமானது ஆய்வு மற்றும் மதிப்பீடு செய்யப்பட்டு, பின்னர் உரிமம் வழங்கப்படுகிறது.

ix. விளம்பரத்திற்கான உரிமம் (Signage License)

வாய்மொழி, சின்னங்கள், சுவரொட்டிகள், படங்கள் மற்றும் அடையாளங்கள் மூலம் தயாரிப்புகளை சந்தைப்படுத்துவதற்கு சட்டப்பூர்வ அனுமதி பெற வேண்டும். இதுவே விளம்பர உரிமம் எனப்படும்.

இந்த உரிமத்தை நகராட்சி நிறுவனம் போன்ற உள்ளூர் மக்கள் தொடர்பு அதிகாரிகளிடமிருந்து பெறலாம்.

9.3 உணவக நிறுவனங்களை நிர்வகிக்கும் பல்வேறு சட்டங்கள்

9.3.1 தொழிற்சாலைகளுக்கான சட்டம், 1948 (The Factories Act, 1948)

இந்தியாவில் 1881-ம் ஆண்டு தொழிற்சாலைகளுக்கான முதற்சட்டம் இயற்றப்பட்டது. இந்த சட்டத்தின் அடிப்படையில் குழந்தைகளின் பாதுகாப்பு, தொழிலாளர்களின் பாதுகாப்பு மற்றும் ஆரோக்கியத்திற்குத் தேவையான சில அளவீடுகள் வடிவமைக்கப்பட்டது.

இந்த சட்டமானது 100 அல்லது அதற்கு மேற்பட்ட தொழிலாளர்களைக் கொண்ட தொழிற்சாலைகளுக்கு மட்டுமே பொருந்தும்.

பரிந்துரைக்கப்பட்ட குழுவானது 1948-ல் இந்திய அரசாங்கத்தால் ஏற்றுக் கொள்ளப்பட்டு, தற்போது நடைமுறையில் உள்ள தொழிற்சாலைகள் சட்டம் 1948-ல் நடைமுறைப்படுத்தப்பட்டது.

குறிக்கோள்

- போதுமான பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகளை உறுதிப்படுத்துதல்.

FSM_TAM_Chapter 09.indd 228 11-01-2022 14:27:33

- தொழிலாளர்களின் ஆரோக்கியம் மற்றும் பொதுநலனை மேம்படுத்துதல்.
- தொழிற்சாலைகளின் சீரற்ற வளர்ச்சியைத் தடுத்தல்.
- வேலை செய்யும் சூழலை ஒழுங்கு படுத்துதல்.
- வேலை சோர்விலிருந்து தொழிலாளர்களை விடுவித்தல்
- தொழிற்சாலைகளின் அமைப்பு, வளர்ச்சி மற்றும் முன்னேற்றத்தை மேம்படுத்துதல்.
- நிறுவனத்தின் மூலப்பொருட்கள் வீணாவதைக் குறைத்து செயல்திறனை அதிகப்படுத்துதல்.
- தொழிற்சாலையில் அமைதியான சூழ்நிலையையும், உறுதித்தன்மையையும் பராமரித்தல்.

தொழிற்சாலைகள் சட்டத்தின் முக்கிய விதிமுறைகள்

அ) ஆரோக்கியம்

ஆ) பாதுகாப்பு

இ) பொதுநலன்

ஈ) பெரியவர்களுக்கான (Adults) வேலை நேரம்

உ) ஒரு ஆண்டிற்கான ஊதியத்துடன் கூடிய விடுப்பு

அ) ஆரோக்கியத்திற்கான விதிமுறைகள்

நல்ல உடல்நலம் மற்றும் உடல் தகுதி ஆகியவற்றை உறுதி செய்வதற்காக பின்வரும் நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்ளுமாறு தொழிற்சாலையின் உரிமையாளர் அறிவுறுத்தப்பட்டுள்ளார்.

- தூய்மை
- திடக்கழிவுகள் மற்றும் கழிவுநீரை அகற்றுதல்
- காற்றோட்டம் மற்றும் தட்ப வெப்பம்
- செயற்கை ஈரப்பதமூட்டுதல்
- வெளிச்சம்
- கழிப்பறைகள்
- குடிநீர்

ஆ) பாதுகாப்பிற்கான விதிமுறைகள்

ஒவ்வொரு தொழிற்சாலையும் சட்டத்தின் கீழ் வரையறுக்கப்பட்டுள்ள பொருத்தமான பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகளை கட்டாயமாக பின்பற்ற வேண்டும்.

- இயந்திரமானது பயன்பாட்டில் அல்லது இயக்கத்தில் இருக்கும்போது, அதனுடைய ஆபத்தான மற்றும் நகரும் பாகங்களுக்கு பாதுகாப்பு வேலி அமைத்திருக்க வேண்டும்.
- போதுமான பயிற்சி மற்றும் மேற்பார்வை இல்லாத நேரத்தில் இளம் வயதினரை (15 முதல் 18 வயதுக்குட்பட்ட) ஆபத்தான இயந்திரங்களில் வேலை செய்ய அனுமதிக்கக் கூடாது.
- தரைகள், மாடிப்படிகள் மற்றும் படிக்கட்டுகளை, தடைகள் ஏற்படாதவாறும், வழுக்கும் பொருட்களால் பாதிக்கப்படாத வண்ணமும் பாதுகாக்க வேண்டும். மேலும் உறுதியான கைப்பிடிகளும் அமைத்திருக்க வேண்டும்.
- வெடிக்கும் அல்லது எளிதில் தீப்பற்றி எரியக்கூடிய தூசு, புகை, வாயுக்கள் அல்லது நீராவி போன்றவற்றை தடுக்க போதுமான நடவடிக்கைகளை எடுக்க வேண்டும்.

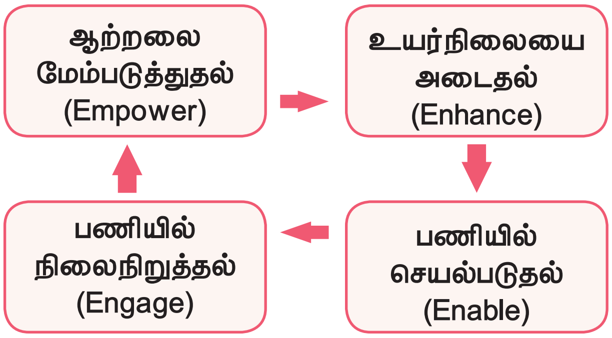
இ) ஊழியர்களின் பொதுநலனுக்கான விதிமுறைகள்

எல்லா தொழிற்சாலைகளும் கீழ்க்கண்ட போதுமான மற்றும் பொருத்தமான வசதிகளை வழங்க வேண்டும்.

- துணிகளைத் துவைத்து, உலர்த்தி, சேமித்து வைப்பதற்கான வசதி.

www.tnschoolbooks.in

- ஓய்வு நேரத்தின் போது உட்காருவதற்கான ஏற்பாடுகள்.
- முதலுதவிப் பெட்டி
- தொழிலாளர்கள், 500-க்கும் அதிகமாக இருந்தால் அவசர உதவிக்கான அறை (Ambulance room) இருத்தல் வேண்டும்.
- தொழிற்சாலை உணவகத்தில் (Canteen) போதுமான வெளிச்சம் மற்றும் காற்றோட்டம் இருத்தல் வேண்டும்.
- ஓய்வு அறைகள், தங்கும் அறைகள் மற்றும் மதிய உணவு அறைகளில் குடி தண்ணீர் வசதி அமைத்திருக்க வேண்டும்.
- தொழிற்சாலைகளில் 30-க்கும் மேற்பட்ட பெண் தொழிலாளர்கள் இருந்தால் குழந்தைகள் காப்பகம் அமைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.



படம் 9.3 **தொழிலாளர் நலனுக்கான சிறுபடம்**

ஈ) பெரியவர்களுக்கான வேலைநேரம்

- ஒரு ஊழியரை வாரத்திற்கு 48 மணிநேரத்திற்கு மேல் வேலை செய்ய நிர்ப்பந்திக்கக் கூடாது.
- ஒவ்வொரு ஊழியருக்கும் வாரத்தில் ஒரு நாள் விடுமுறை வழங்கப்பட வேண்டும்.
- எந்த ஊழியராவது வார விடுமுறையில் வேலை செய்ய நேர்ந்தால் அவருக்கு ஈடுசெய் விடுப்பு கொடுக்கப்பட வேண்டும்.
- ஒரு ஊழியரை, ஒரு நாளைக்கு 9 மணி நேரத்திற்கு மேல் வேலை செய்ய கட்டாயப்படுத்தக் கூடாது.
- ஒவ்வொரு பணியாளருக்கும் அதிகபட்சமாக தொடர்ந்து 5 மணி நேர வேலைக்குப் பிறகு, குறைந்தபட்சம் அரை மணி நேர இடைவேளையை அனுமதிக்க வேண்டும்.
- ஒரு ஊழியர் இரண்டு பணி நேரங்களில் (Overlapping shifts) வேலை செய்வது தடை செய்யப்பட வேண்டும்.
- ஒரு ஊழியர் இரண்டு நிறுவனங்களில் வேலை பார்க்கக் கூடாது.
- ஒரு பணியாளர் வழக்கமான வேலை நேரத்தை விட அதிக நேரம் வேலை செய்ய நேர்ந்தால் அவர் பெற்றுக்கொண்டிருக்கும் சாதாரண ஊதிய விகிதத்தில் இரு மடங்கு வழங்க வேண்டும்.
- பெண் ஊழியர்களை காலை 6 மணிக்கு முன்பும் மாலை 7 மணிக்கு பின்பும் வேலை செய்ய அனுமதிக்கக் கூடாது.
- பதினான்கு வயதிற்குட்பட்ட குழந்தைகளை தொழிற்சாலைகளில் வேலைக்கு அமர்த்தக் கூடாது.

உ) ஓர் ஆண்டிற்கான ஊதியத்துடன் கூடிய ஆண்டு விடுப்பு

தொழிற்சாலைகள் சட்டமானது, ஆண்டு ஒன்றிற்கு குறைந்த பட்சம் 240 நாட்கள் வேலை செய்த அனைத்து ஊழியர்களுக்கும் வருடத்திற்கு 12 வேலை நாட்களை ஈட்டிய விடுப்பாக வழங்குகிறது.

குறைந்தபட்ச ஊதிய சட்டம், 1948

இது இந்திய தொழிலாளர் சட்டத்தைச் சார்ந்த ஒரு பாராளுமன்ற சட்ட மசோதா ஆகும். இது திறமையான மற்றும் திறமை குறைந்த ஊழியர்களுக்கு வழங்கப்பட வேண்டிய குறைந்தபட்ச ஊதியத்தை நிர்ணயிக்கிறது.

இந்தியாவில் 1948 ஆம் ஆண்டு குறைந்தபட்ச ஊதியச் சட்டம் அறிமுகப்படுத்தப்பட்டது. இது மத்திய மற்றும்

FSM_TAM_Chapter 09.indd 230 11-01-2022 14:27:34

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

குறைந்த பட்ச ஊதியச் சட்டம் 1948-ம் ஆண்டு மார்ச் மாதம் 15-ம் தேதி நடைமுறைக்கு வந்தது.

மாநில அரசாங்கத்திற்கு, தங்களுடைய ஊழியர்களுக்கான ஊதியங்களை நிர்ணயம் செய்வதற்கான சட்ட அதிகாரத்தை வழங்குகிறது.

குறைந்தபட்ச ஊதியத்தின் மையக்கருத்து

நிறுவனத்திற்கு இலாபம் இருந்தாலும், இல்லையென்றாலும் ஊதியமானது வழங்கப்பட வேண்டும்.

9.3.2 குறைந்தபட்ச ஊதியம் – வரையறை

குறிப்பிட்ட அல்லது கொடுக்கப்பட்ட காலத்திற்குள் செய்யப்பட்ட வேலைக்காக உரிமையாளரால் வழங்கப்பட வேண்டிய குறைந்தபட்ச தொகையே, குறைந்தபட்ச ஊதியம் என்று வரையறுக்கப்படுகிறது. இதைக் கூட்டு ஒப்பந்தத்தாலோ அல்லது தனிப்பட்ட ஒப்பந்தத்தாலோ குறைக்க முடியாது.

குறிக்கோள்

- அமைப்பு சார்ந்த துறைகளில் (Organised Sector) பணிபுரியும் ஊழியர்களுக்கு குறைந்தபட்ச ஊதியத்தை வழங்குதல்
- தொழிலாளர்களின் உழைப்பு சுரண்டப்படுவதைத் தடுத்தல்.
- குறைந்தபட்ச ஊதியத்தை நிர்ணயம் செய்யவும் மற்றும் சரியான நேரத்தில் அதைத் திருத்தி அமைக்க நடவடிக்கை எடுக்கவும் அரசுக்கு அதிகாரம் அளித்தல்.
- அமைப்புசாரா துறைகளில் (Unorganised Sector) பணிபுரியும் ஊழியர்களின் ஆர்வத்தை ஊக்கப்படுத்துதல்.
- ஆலோசனை குழுக்களின் பிரதிநிதிகளின் நியமனத்திற்கு, உரிமையாளர் மற்றும் ஊழியர்களிடமிருந்துசமஎண்ணிக்கையில் உறுப்பினர்களை வழங்குதல்

குறைந்தபட்ச ஊதியத்தின் கூறுகள்: வேலை நேரம் தாண்டி செய்யும் வேலைக்கு வழங்கப்படும் ஊதியம் தவிர சட்டபூர்வ குறைந்தபட்ச ஊதியமானது, வழக்கமான ஒரு வார வேலைநாட்களுக்கு வழங்கப்படும் மொத்த ஊதியத்தின் அடிப்படையில் அமைந்துள்ளது.

மொத்த ஊதியத்தின் கூறுகளாவன

- ஒப்பந்தத்தில் ஒப்புக்கொள்ளப்பட்ட அடிப்படை ஊதியம்
- பகுதி நேர வேலை மற்றும் வேலை நேரம் தாண்டி பணி செய்தலின் போது அவர்களுடைய செயல்திறனுக்காக வழங்கப்படும் பணம் மற்றும் படிகள்.
- உற்பத்திக்கேற்றவாறு வாரம் அல்லது மாதந்தோறும் ஊழியர்களுக்கு வழங்கப்படும் நிலையான ஊதியம்.
- மூன்றாம் நபர்களால் அளிக்கப்படும் வேலை தொடர்பான பணம் (எ.கா) ஊழியர்கள் மற்றும் உரிமையாளர்களுக்கிடையே ஒப்புக்கொள்ளப்பட்ட பணச்சலுகை அல்லது பணமளிப்பு (Tips or payments).

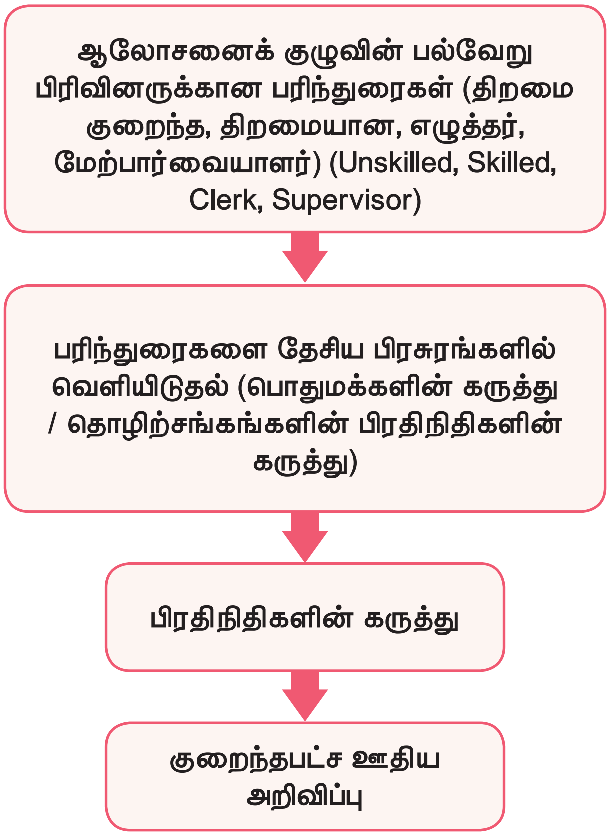
குறைந்தபட்ச ஊதியத்தில் சேர்க்கப்படாத வருமானம்: குறைந்தபட்ச ஊதியத்தைக் கணக்கிடும்போது சேர்க்கப்படாத சில வருவாய்க் கூறுகள்.

- வேலை நேரம் தாண்டி செய்யும் வேலைக்கான ஊதியம் (Overtime pay)
- விடுப்பிற்கான படித்தொகை (Leave allowance)

www.tnschoolbooks.in

- இலாப பங்குகள் (Profit shares)
- சிறப்பூதியம் (எ.கா) - விற்பனை இலக்கை அடைவதற்காக தற்செயலாகக் கிடைக்கும் ஊக்க ஊதியம்.
- எதிர்காலத்திற்கான ஊதியம் (எ.கா) – ஓய்வூதியம் மற்றும் சேமிப்புத் திட்டங்கள்.
- செலவீனத்திற்கான படிகள் (Expense allowance)
- ஆண்டு இறுதியின் போது கிடைக்கும் படிகள் (End of year allowances)

குறைந்தபட்ச ஊதியத்தை நிர்ணயம் செய்தல்



படம் 9.4 குறைந்த பட்ச ஊதியத்தை நிர்ணயம் செய்தல்

குறைந்தபட்ச ஊதியத்தைத் திருத்தி அமைத்தல்

குறைந்தபட்ச ஊதிய விகிதங்களானது ஐந்து ஆண்டுகளுக்கு ஒரு முறை, அதற்குரிய பொருத்தமான அரசால் திருத்தி அமைக்கப்படும்.

நன்மைகள்

- மக்களின் மீதான வரிச்சுமையைக் குறைக்க உதவுகிறது.
- சிறிய வணிகங்களின் நிதி நிலை அறிக்கையை அமைக்க உதவுகிறது.
- வேலைக்கான ஊக்க ஊதியமாக அமைகிறது.
- இது பணியமர்த்துதலின் போது, ஒரு பொதுவான ஆதாரமாக உள்ளது.
- நேர்மையற்ற உரிமையாளர்களால் சுரண்டப்படும் ஊழியர்களின் உழைப்பைப் பாதுகாக்கிறது.
- ஊழியர்கள் தங்களுடைய திறமைகளை வளர்த்துக் கொள்ள ஊக்குவிக்கிறது.
- பொருளாதாரத்தை உயர்த்துகிறது.
- சமுதாயத்திற்கிடையே உறுதித் தன்மையை வழங்குகிறது.

9.3.3 தமிழ்நாடு உணவக நிறுவனச் சட்டம் 1958 (Tamil Nadu Catering Establishment Act 1958)

இது தமிழ்நாட்டிலுள்ள உணவக நிறுவனங்களின் வேலைக்கான ஒழுங்குமுறைகளை வழங்குவதும் மற்றும் வேறு சில நோக்கங்களுக்குமான ஒரு சட்டமாகும்.

உணவக நிறுவனம் – இது ஒரு உணவகம் அல்லது தங்கும் உணவக விடுதி எனப் பொருள்படும். மேலும் இதில், தற்போது நடைமுறையில் உள்ள ஏதாவது ஒரு சட்டத்தின் கீழ் பதிவு செய்யப்பட்ட எந்தவொரு சங்கத்தாலும் நிர்வகிக்கப்படும் ஒரு உணவகம் அல்லது கேன்டீன் இணைக்கப்பட்டிருக்கும். ஆனால் எந்தவொரு கல்வி நிறுவனங்களால் நிர்வகிக்கப்படும் உணவகம் அல்லது கேன்டீன் இதில் இணைக்கப்பட்டிருக்கக் கூடாது.

FSM_TAM_Chapter 09.indd 232 11-01-2022 14:27:35

ஒரு உணவக நிறுவனத்தை எவ்வாறு பதிவு செய்வது?

- வேலை தொடங்கிய 30 நாட்களுக்குள் விண்ணப்பப் படிவத்தை பொது சுகாதார ஆய்வாளருக்கு பதிவிற்காக அனுப்பவேண்டும்.
- ஆய்வாளர் ஒப்புதலுக்கு முன் கீழ்க்காணும் விவரங்களை ஆய்வு செய்வார்.
  - உணவக நிறுவனம் அமைந்திருக்கும் இடம்
  - உரிமையாளரின் முந்தைய அனுபவம்
  - நிதிக்கான ஆதாரங்கள்
  - ஊழியர்களின் பொதுநலன்
  - உரிமையாளர்தான் விண்ணப் பித்திருக்கிறாரா என்பதற்கான ஆதாரம்
- பதிவு சான்றிதழின் காலக்கெடு – ஒரு வருடம்

பதிவு சான்றிதழின் இடைநிறுத்தம் அல்லது ரத்து செய்தல்

- தவறான விளக்கம் அல்லது மோசடியின் மூலம் பதிவானது பெறப்பட்டிருந்தால், ஆய்வாளர் உரிமத்தை ரத்து செய்வதற்கு முன்பு விளக்கம் அளிப்பதற்கான வாய்ப்பை உரிமையாளருக்கு வழங்குவார்.
- வழங்கிய உரிமத்தை ரத்து செய்தல் மற்றும் புதுப்பித்தல் தொடர்பாக, ஆய்வாளருக்கு எதிரான மேல்முறையீட்டை மாநில அரசாங்கத்திடம் எழுத்துப்பூர்வமாக 30 நாட்களுக்குள் வழங்க வேண்டும் (மேல்முறையீடு தாமதமாவதற்கு உரிமையாளர்களிடம் சரியான காரணம் இருந்தால் மற்றுமொரு 30 நாட்களுக்கு கால அவகாசம் நீட்டிக்கப்படலாம்)
- மூன்று மாதங்களுக்குள் பதிவு சான்றிதழ் வழங்குவதற்கு அல்லது புதுப்பிப்பதற்கு ஆய்வாளரிடமிருந்து எந்த தகவலும் வரவில்லையென்றால் அது வழங்கப்பட்டதாக அல்லது புதுப்பிக்கப்பட்டதாகக் கருதப்படுகிறது.

ஊழியர்களின் பொதுநலன்

- ஒரு நாளைக்கு 9 மணி நேரத்திற்கும் மேலாக அல்லது ஒரு வாரத்தில் 48 மணிநேரத்திற்கும் மேலாக வேலை செய்தால், ஊழியருக்கு இருமடங்கு சம்பளம் வழங்கப்பட வேண்டும்.

	தினசரி வேலை நேரம்	
	இளையவர்கள்	பெரியவர்கள்
வழக்கமான வேலை நேரம்	ஒரு நாளைக்கு 5 மணி நேரம்	ஒரு நாளைக்கு 9 மணி நேரம் (அல்லது) ஒரு வாரத்திற்கு 48 மணி நேரம்
அதிக வேலை நேரம்	பொருந்தாது	ஒரு நாளைக்கு 10 மணி நேரம் (அல்லது) மூன்று தொடர்ச்சியான மாதங்களுக்கு 54 மணி நேரம்

- ஐந்து மணிநேர தொடர்ச்சியான வேலைக்குப் பிறகு அரை மணி நேர இடைவேளை வழங்கப்பட வேண்டும் (ஒரு நாளைக்கு அதிகபட்சமாக இரண்டு இடைவேளை).
- வாரத்திற்கு ஒரு முழு நாள் விடுமுறை அளிக்க வேண்டும்.
- ஒரு வருடத்தில் தேசிய விடுமுறை உள்ள நாட்களுக்கு ஊதியத்துடன் கூடிய விடுப்பை உரிமையாளர் அறிவிக்க வேண்டும்.
- விடுமுறை நாட்களில் ஊழியர்கள் பணி செய்ய நேர்ந்தால் இரு மடங்கு ஊதியம்

www.tnschoolbooks.in

வழங்கப்பட வேண்டும் அல்லது அதனைத் தொடர்ந்து வரும் மூன்று நாட்களில் ஏதாவது ஒரு நாள் ஊதியத்துடன் கூடிய ஈடுசெய் விடுப்பு (Compensation) வழங்க வேண்டும்.

- தினசரி வேலை நேரத்திற்கான அறிவிப்பை அதற்குரிய பரிந்துரைக்கப்பட்ட வடிவத்தில் தெளிவாக காட்சிப்படுத்த வேண்டும்.
- விடுமுறைக்கான பதிவேடு பராமரிக்கப்பட வேண்டும்.

9.3.4 கடை மற்றும் நிறுவனத்திற்கான சட்டம் (Shop and Establishment Act)

ஒரு உணவக உரிமையாளர், உணவு வணிகத்தை நடத்துவதற்கு தனது உணவகத்தை கடை மற்றும் நிறுவனத்திற்கான சட்டத்தின் கீழ் பதிவு செய்ய வேண்டும். அவர் தனது உணவகத்தை வணிகம் தொடங்கிய 30 நாட்களுக்குள் பதிவு செய்ய வேண்டும்.

தேவைப்படும் ஆவணங்கள்

- பான் கார்டு
- அடையாளச் சான்று
- நிறுவனத்தின் உரிமையாளர் அல்லது பங்குதாரரின் முகவரிச் சான்று
- ஊழியர்களின் விவரப்பட்டியல்

கடை மற்றும் நிறுவனச் சட்டத்தின் உரிமத்தை எவ்வாறு பெறுவது?

- நிறுவனத்தின் உரிமையாளர் மேற்கூறிய ஆவணங்களை, தனது கடையின் பெயர், அஞ்சலக முகவரி அடங்கிய விண்ணப்பப் படிவம் மற்றும் உரிமையாளருக்கான சான்றுகளான வாடகை ஒப்பந்தம் அல்லது கடையின் குத்தகைக்கான பத்திரங்களுடன் இணைத்து உள்ளூர் முதன்மை ஆய்வாளர் அல்லது மற்ற ஆய்வாளர்களிடம் சமர்ப்பிக்க வேண்டும்.
- அரசு அதிகாரிகள் அனைத்து ஆவணங்களையும் சரிபார்த்தவுடன் உணவகத்தை நிறுவனத்திற்கான பதிவேட்டில் பதிவு செய்துவிட்டு, பின் பதிவு சான்றிதழை வழங்குவார்.

9.4 அரசுத் துறையிலிருந்து கிடைக்கும் நிதி ஆதாரங்கள் – சிறு–குறு நிதிக்கடன், சுய உதவிக்குழு, அரசுத் திட்டங்கள்

நமது இந்திய அரசாங்கமானது புதிய தொழில்கள் மற்றும் புதுமையாக கண்டுபிடிக்கும் பண்பாடுகளை ஊக்குவிப்பதற்கு பலவிதமான முயற்சிகளையும், கொள்கை நடவடிக்கைகளையும் மேற்கொண்டுள்ளது.

மக்களின் வாழ்வாதாரத்திற்குத் தேவையான வேலைவாய்ப்பை உருவாக்கிக் கொடுப்பதே முதன்மையான சவாலாக உள்ளது. தேச மற்றும் உலக மக்களின் நன்மைக்கு அவசியமான தொழில் முனைவோர்களைக் கண்டறிந்து அவர்களை உயர்த்துவதற்கும், வேலைவாய்ப்பை உருவாக்குவதற்கும் மற்றும் புதிய தொழிலை கண்டுபிடிப்பதற்கும் தேவையான மகத்தான ஆற்றல் இந்தியாவிடம் உள்ளது.

9.4.1 சிறு–குறு நிதிக்கடன் – சிறு–குறு நிதிக்கடன் என்றால் என்ன?

சிறு-குறு நிதிக்கடன் என்பது பாரம்பரிய வங்கியை அணுக இயலாத தொழில் முனைவோர், சிறு வணிகம் செய்பவர் மற்றும் தனி நபர்களுக்கு வழங்கப்படும் நிதிகளான கடன், சேமிப்பு, காப்பீடு மற்றும் நிதிப் பரிமாற்றத்தைப் பற்றிக் குறிப்பதே ஆகும்.

FSM_TAM_Chapter 09.indd 234 11-01-2022 14:27:36

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

மூலதனக் கடன் (Working Capital Loan) என்பது என்ன?

ஒரு வணிகத்தின் அன்றாடச் செலவுகளை பூர்த்தி செய்யப் பயன்படும் நிதியுதவியே மூலதனக் கடன் என்று அழைக்கப்படுகிறது, எ.கா. மின்சாரக் கட்டணம்.

ஏன் சிறு நிதிக்கடன் முக்கியத்துவம் வாய்ந்தது?

- இது மிக எளிய மக்களுக்கு சிறு தொகையை கடனாக அளித்து, அவர்களைத் தொழில் துவங்கச் செய்கிறது.
- கடன் பெறுவோர் பணத்தைச் சேமித்து, குறிப்பிட்ட காலத்திற்குள் திருப்பிச் செலுத்த உதவுகிறது.
- சிறு நிதிக்கடன் நிதி பாதுகாப்பிற்கு உதவுகிறது. ஏனெனில் இது ஒரு நன்கொடையாக வழங்கப்படுவது அல்ல.

குறிக்கோள்

- பொருளாதார வளர்ச்சியை மேம்படுத்துகிறது.
- வேலைவாய்ப்பை உருவாக்குகிறது.
- தன்னிறைவு மற்றும் தன்னம்பிக்கையை ஊக்குவிக்கிறது.
- ஏழை மக்களை வறுமை நிலையிலிருந்து உயர்த்த உதவுகிறது. மேலும் அவர்களின் பணத்தை திறம்பட நிர்வகிக்க உதவும் ஒரு வழியாகவும் உள்ளது.
- வருங்காலத்தில் முதலீடு செய்வதற்கான வாய்ப்பை உருவாக்குகிறது.

சிறு–குறு நிதிக்கடன் நிறுவனங்கள் (Microfinance Institutions – MFI)

சமுதாயத்தில் மிகவும் பின்தங்கிய பிரிவினருக்கு நிதியுதவி அளிக்கும் அமைப்பே சிறு-குறு நிதி நிறுவனங்கள் என்று அழைக்கப்படுகிறது.

சிறு-குறு நிதி நிறுவனங்களானது, ஏழை மக்களுக்கு நிதியுதவி அளிப்பதோடு, அவர்களுக்கு வழங்கப்பட்ட நிதியை எவ்வாறு சிறந்த முறையில் பயன்படுத்த வேண்டும் என்பதையும் கற்றுக் கொடுக்கிறது.

சிறப்பம்சங்கள்

- இந்நிறுவனமானது குறைந்த வருவாய் பிரிவினருக்கு கடனுதவி அளிக்கிறது.
- சிறிய தொகையைக் கடனாக அளிப்பதால் இது சிறுகடன் என்று அழைக்கப்படுகிறது.
- இந்நிறுவனம் குறுகிய காலத்திற்கு மட்டுமே கடனுதவி அளிக்கிறது. அவர்கள் ஒரு முறை கடனைத் திருப்பி செலுத்தி விட்டால் மீண்டும் கடன் பெற தகுதி உடையவர்கள் ஆகிறார்கள்.
- பிணையப் பொருள் ஏதும் கொடுக்க இயலாமல் சொந்தமாக தொழில் துவங்க விரும்புவோருக்கு கடனுதவி அளிக்கிறது.
- சிறுகடனானது குறுகிய காலத்திற்குள் அடிக்கடி வழங்கப்படுவதால். கடன் பெறுவோர் குறுகிய கால இடைவெளிக்குள் கடனைத் திரும்பச் செலுத்த வேண்டியுள்ளது.

இந்தியாவில் காணப்படும் சிறு–குறு நிதி நிறுவனங்களின் வகைகள்

இந்தியாவில் சிறு-குறு நிதி நிறுவனங்களானது பல்வேறு அமைப்புகளிலும் மற்றும் வடிவங்களிலும் செயலாற்றுகிறது. ஒவ்வொரு நிறுவனமும் அவரவர் அமைப்பிலும் வேலையிலும் வேறுபட்டு இருந்தாலும் சமுதாயத்தில் பின்தங்கிய பிரிவினருக்கு நிதியுதவியை கடன் தொகையாகவோ அல்லது பொருட்களாகவோ அளிப்பதையே நோக்கமாகக் கொண்டுள்ளது. இந்தியாவில் உள்ள பல்வேறு சிறு-குறு நிறுவனங்களைப் பற்றிய விவரங்கள் பின்வருமாறு-

i. ஒருங்கிணைப்புக் குழு (JLG - Joint Liability Group)

ii. கிராமப்புற கூட்டுறவு சங்கம் (Rural Co-operatives)

iii. சுய உதவிக் குழு (SHG – Self Help Group)

(i) ஒருங்கிணைப்புக் குழு (JLG)

இது குறுநில விவசாயிகளுக்கு கடனுதவி அளிப்பதற்காக இந்தியாவில் 2014-ம் ஆண்டு, கிராமப்புற மேம்பாட்டு நிறுவனமான, வேளாண் மற்றும் கிராமப்புற மேம்பாட்டுக்கான தேசிய வங்கியால் (NABARD) நிறுவப்பட்டது. இக்குழுவில் அடங்கும் மேம்பாட்டாளர்களின் விவரங்கள் படம் 9.5-ல் கொடுக்கப்பட்டுள்ளது.

சிறப்பம்சங்கள்

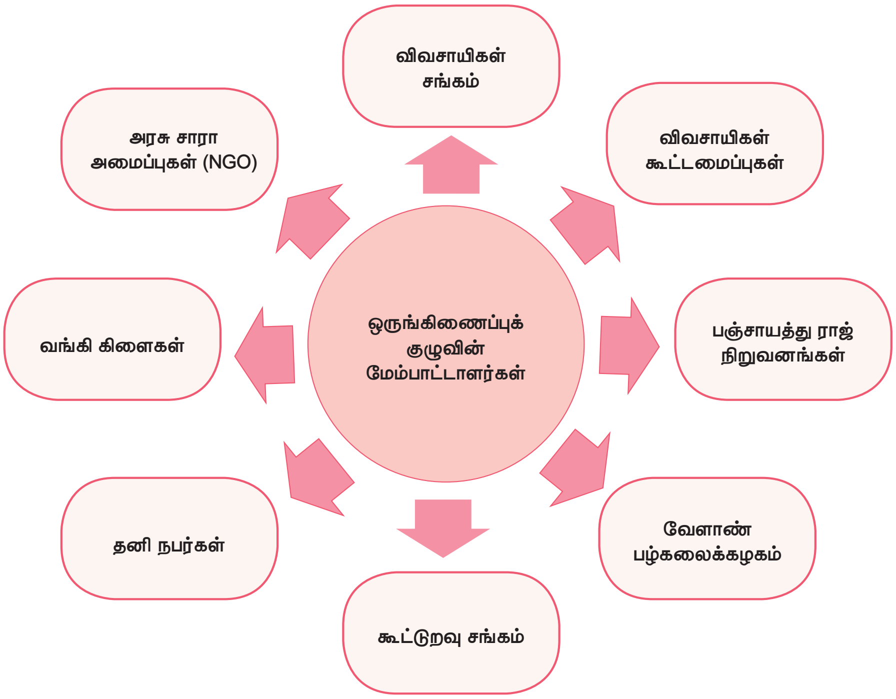
- ஒரே கிராமத்தைச் சேர்ந்த நான்கு முதல் பத்து நபர்களைக் கொண்ட குழுவாகும். ஒரே பாலினப் பிரிவைச் சார்ந்த மற்றும் ஒரே பொருளாதாரப் பிரிவைச் சார்ந்த நபர்களாக இருக்க வேண்டும்.
- ஒரு குடும்பத்தில் இருந்து ஒரு நபர் மட்டுமே உறுப்பினராக முடியும்.
- ஏற்கனவே வாங்கிய வங்கிக் கடனை திருப்பிச் செலுத்தாதவராக இருக்கக் கூடாது.
- உறுப்பினர் வழக்கமாக நடைபெறும் கூட்டங்களில் தவறாமல் பங்கேற்க வேண்டும்.

நோக்கம்

- குழுவிற்கு பிணையப் பொருள் ஏதும் இல்லாமல் கடனுதவி அளிக்கிறது.
- குழுவிற்கும் வங்கிக்கும் இடையில் நம்பிக்கையை வளர்க்கிறது.
- சுய வேலை வாய்ப்பு மற்றும் வேளாண் பொருட்களின் உற்பத்தியைப் பெருக்குகிறது.

(ii) கிராமப்புற கூட்டுறவு சங்கம் (Rural Co-operatives)

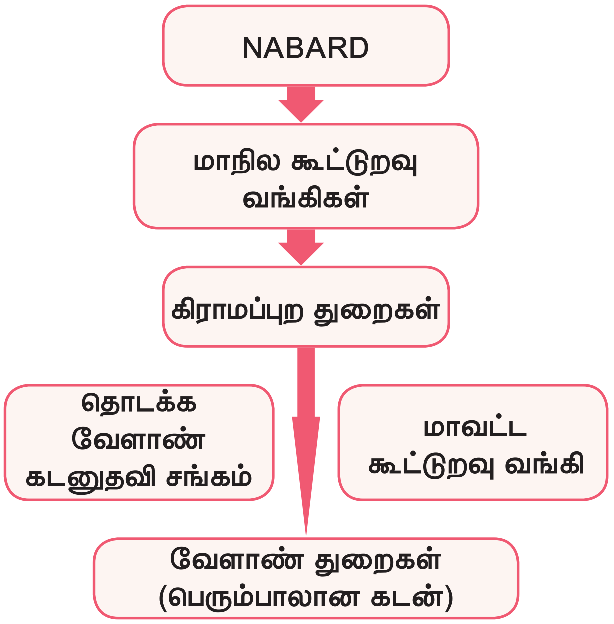
இது மக்களுக்குத் தேவையான ஜனநாயக திட்டங்களை நடைமுறைப்படுத்தி,



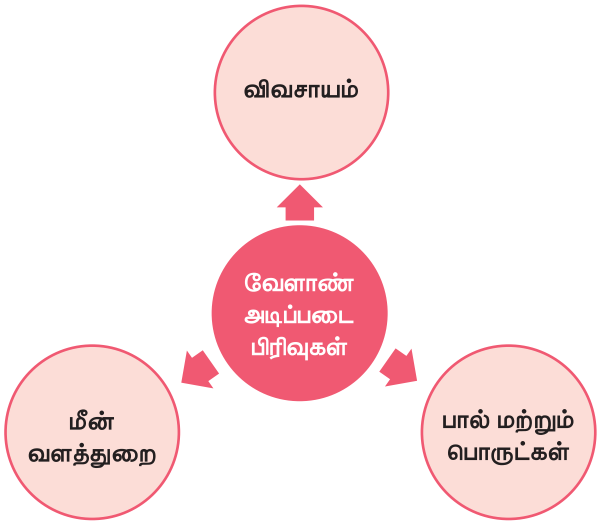
படம் 9.5 ஒருங்கிணைப்புக் குழுவின் மேம்பாட்டாளர்கள்

FSM_TAM_Chapter 09.indd 236 11-01-2022 14:27:36

www.tnschoolbooks.in



படம் 9.6 நிதியுதவி



படம் 9.7 கிராமப்புற கூட்டுறவு வங்கிகளின் பணிகள்

நாட்டின் பொருளாதார முன்னேற்றத்தை உறுதிப்படுத்துவதில் முக்கிய பங்கு வகிக்கிறது. இதன் நிறுவனங்கள் கிராமப்புற பொருளாதார நடவடிக்கைகளுக்கு ஆதரவு மற்றும் நிலைத்தன்மையை அளிக்கிறது.

நிதியுதவி: கிராமப்புற பிரிவுகளுக்கு நிதியுதவியானது வேளாண் மற்றும் கிராமப்புற மேம்பாட்டிற்கான தேசிய வங்கியின் (NABARD) மூலம் வழங்கப்படுகிறது.

கிராமப்புற கூட்டுறவு வங்கிகளின் பணிகள்

- இது முக்கியமாக வேளாண்துறை சார்ந்த பிரிவுகளுக்கு நிதியுதவி அளிக்கிறது.
- மேலும் இது கிராமப்புறத்தைச் சார்ந்த சுய தொழில் செய்யும் தனி நபர்கள் மற்றும் சிறிய தொழில் நிறுவனங்களுக்கு நிதியுதவி அளிக்கிறது.

(iii) சுய உதவிக்குழு (SHG)

இந்தியாவில் சுய உதவிக்குழுவானது, 1986-87-ல் வேளாண் மற்றும் கிராமப்புற மேம்பாட்டிற்கான தேசிய வங்கியால் (NABARD) ஆரம்பிக்கப்பட்டது. இது ஸ்வர்ண ஜெயந்தி ஸ்வரோஜ்கர் யோஜனா (SGSY) திட்டத்தின் கீழ் உருவாக்கப்பட்டது.

கிராமப்புற பகுதிகளில் நிறுவன கடன் உதவி இல்லாமையால் இங்கு சுய உதவிக்குழுக்கள் உருவாகியது.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

இந்தியாவில் உள்ள அனைத்து கிராமப்புற கூட்டுறவு வங்கிகளும், கூட்டுறவு சங்கங்கள் சட்டத்தின் கீழ் பதிவு செய்யப்பட்டு இருந்தாலும், அவை இந்திய **ரிசர்வ் வங்கியின்** கட்டுப்பாட்டில் தான் உள்ளது.

சுய உதவிக்குழு என்பது என்ன?

இது ஒரே பொருளாதார நிலையிலுள்ள தன்னார்வ ஆண்கள் அல்லது பெண்களாலான கூட்டமைப்பாகும்.

சுய உதவி மற்றும் பரஸ்பர உதவியின் மூலம் தங்களிடம் காணப்படும் பொதுவான பிரச்சனைகளுக்கு தீர்வு காண ஒன்றிணைந்து செயல்படுகிறது. இது தங்களுடைய உறுப்பினர்களுக்கிடையே சிறுசேமிப்பை

FSM_TAM_Chapter 09.indd 237 11-01-2022 14:27:37

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

ஸ்வர்ண ஜெயந்தி கிராம ஸ்வரோஜ்கர் யோஜனா திட்டம் 1999-ம் ஆண்டு ஏப்ரல் மாதம் 1-ம் தேதி கொண்டு வரப்பட்டது. இதற்காக ஆகும் செலவில் 75 சதவிகிதம் மத்திய அரசாங்கத்தாலும் 25 சதவிகிதம் மாநில அரசாங்கத்தாலும் வழங்கப்படுகின்றன.

ஊக்குவிக்கிறது. இந்த சேமிப்பானது வங்கியில் வைக்கப்படுகிறது.

அம்சங்கள்

- குழுவானது 15-20 உறுப்பினர்களால் உருவாக்கப்பட வேண்டும்.
- ஒரு குடும்பத்தில் இருந்து ஒரு நபர் மட்டுமே இருக்க வேண்டும்.
- ஒரு நபர் ஒரு குழுவில் மட்டுமே உறுப்பினராக இருக்க வேண்டும்.
- உறுப்பினர்களை ஒருங்கிணைப்பதற்காக சில ஒழுங்கு முறைகளை உருவாக்க வேண்டும்.
- கூட்டமானது வாரத்திற்கு ஒரு முறை அல்லது இரண்டு வாரத்திற்கு ஒரு முறை என்ற முறையில் வழக்கமாக நடைபெற வேண்டும்.
- கூட்டமானது ஜனநாயக முறையில் நடைபெற வேண்டும். அதாவது முடிவெடுக்கும் தருணங்களில் உறுப்பினர்கள் பங்கேற்று, தங்கள் கருத்துக்களை சுதந்திரமாக பகிர்ந்து கொள்ள அனுமதிக்கப்பட வேண்டும்.
- ஒவ்வொரு கூட்டத்திற்கும் ஏற்றவாறு நிகழ்ச்சி நிரல் தயாரித்து அதற்கேற்றவாறு விவாதம் நடத்தும் திறன் பெற்றிருக்க வேண்டும்.
- குழுவானது ஒவ்வொரு கூட்டத்தொடரிலும் ஒரு குறிப்பிட்ட குறைந்த பட்ச தொகையை அனைத்து உறுப்பினர்களிடமும் இருந்து சேகரிக்க வேண்டும். இதுவே மூல நிதி (Corpus Fund) என்று அழைக்கப்படுகிறது.
- இந்த தொகையானது உறுப்பினர்களுக்கு கடன் முன்பணமாக வழங்குவதற்கு பயன்படுத்தப்பட வேண்டும்.
- குழுவானது கடன் வழங்குவதற்கான செயல்முறை, திருப்பி செலுத்துவதற்கான கால அட்டவணை மற்றும் வட்டி விகிதங்கள் போன்ற நிதியை நிர்வகிப்பதற்கான விதிமுறைகளை வடிவமைக்க வேண்டும்.
- கடனுதவி அளித்த பிறகு மீதமுள்ள பணத்தை, தங்களுக்கு அருகாமையில் உள்ள வங்கி கிளையில் குழுவிற்கான கணக்கை ஆரம்பித்து இருப்பு வைக்க வேண்டும்.

வளர்ச்சி திட்டங்களில் சிறுகடனின் முக்கியத்துவத்தை உணர்ந்த இந்திய அரசு மற்றும் ரிசர்வ் வங்கி, சுய உதவிக் குழுக்களை பிற முறையான நிதி நிறுவனங்களுடன் இணைக்க பல நடவடிக்கைகளை மேற்கொண்டுள்ளன. வங்கிகளிடமிருந்து சுய உதவிக்குழுக்களுக்கு போதுமான பணப்புழக்கத்தை உறுதி செய்து அதன் நிதி ஆதாரத்தை பலப்படுத்துவதே இந்த இணைப்பின் அடிப்படை நோக்கமாகும்.

சுய உதவிக்குழுக்களின் நிதித் தேவைக்கான மூன்று முக்கிய பிரிவுகள்

i. **சமூகத் தேவைகள்** – உணவு, திருமணம், பிறப்பு மற்றும் இறப்பு, விழாக்கள், குடும்ப நிகழ்வுகள், கல்வி மற்றும் வீடு கட்டுதல்

ii. **உற்பத்தி தேவைகள்** – வேளாண் மற்றும் சிறு-குறு தொழில் முனைதல்

FSM_TAM_Chapter 09.indd 238 11-01-2022 14:27:37

iii. *அவசரத் தேவைகள்* – மருத்துவம், நெருப்பு, திருட்டு, வெள்ளப்பெருக்கு, நிலநடுக்கம், புயல் மற்றும் வறட்சி காலம்.

சுய உதவிக்குழுக்களின் குறிக்கோள்

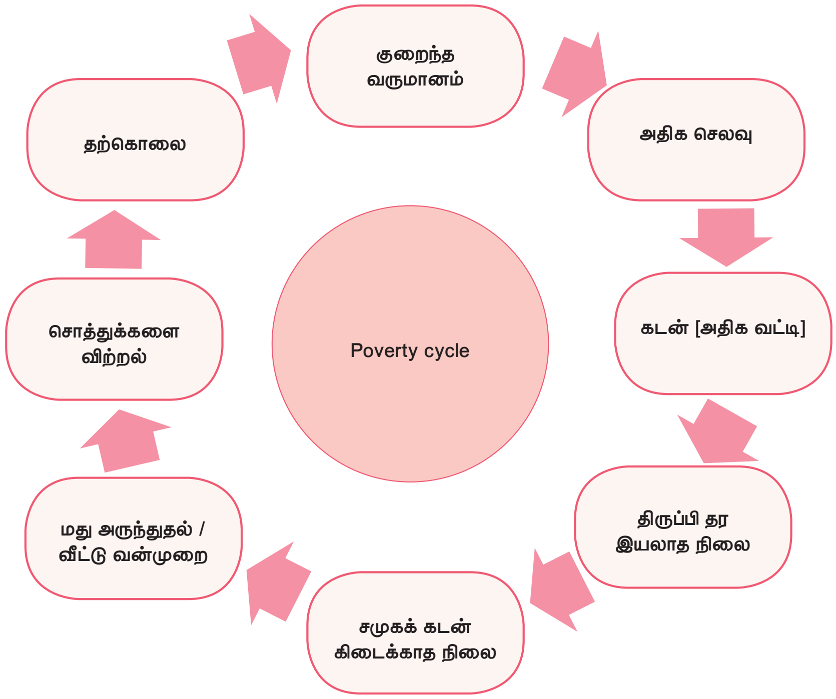
- உறுப்பினர்களிடையே சேமிப்பு மற்றும் வங்கி பழக்கவழக்கங்களை (Banking habits) ஊக்குவிக்கிறது.
- நிதி, தொழில்நுட்பம் மற்றும் தார்மீக பலம் போன்ற பாதுகாப்பை அளிக்க உதவுகிறது.
- தங்களது உற்பத்தி தேவைக்காக கடன் பெற உதவுகிறது.
- கடனுதவி மூலமாக பொருளாதாரத்தில் செழிப்புற வழிவகுக்கிறது.
- தங்களுடைய சொந்த நிதியை நிர்வகிப்பது மற்றும் பலனை தங்களுக்கிடையே பகிர்ந்து கொள்வதற்கான அறிவைப் பெற உதவுகிறது.
- ஒருவருக்கொருவர் வாய்ப்பு அளித்தல் மற்றும் ஆதரவை வழங்குதல்.

9.4.2 பெண்களின் மேம்பாட்டில் சுய உதவிக்குழுக்களின் பங்கு

தமிழ்நாட்டில் 1990-களில், தமிழ்நாட்டுப் பெண்கள் வளர்ச்சி நிறுவனத்தின் மூலம் நடைமுறைக்கு கொண்டுவரப்பட்ட முதல் திட்டம் பெண்கள் மேம்பாட்டுத் திட்டமாகும். இது விவசாய வளர்ச்சிக்கான சர்வதேச நிதியின் (IFAD) ஆதரவுடன் நடைபெறும் திட்டமாகும். சுய உதவிக்குழுக்களை மாநில ஊக்குவிப்பு திட்டத்தில் இணைப்பதே இதன் நோக்கமாகும். அன்றிலிருந்து சுய உதவிக்குழுக்களானது பெண்களுடன் இணைந்து கொண்டது.

பெண்கள் மேம்பாட்டின் அவசியம்

தனது இல்லத்தில் அல்லது சமுதாயத்தில் பெண்களுக்கு எப்போதும் இரண்டாம் நிலையே கொடுக்கப்படுகிறது. இப்பொழுதும் பெண்கள் மிகவும் தாழ்த்தப்பட்ட நிலையில்தான் இருக்கிறார்கள். இந்த நிலையிலிருந்து அவர்களால் வெளியே வர இயலவில்லை. அனைத்திற்கும் மேலாக



படம் 9.8 ஏழ்மை சுழற்சி

ஒரு ஏழைப்பெண் எளிதில் தாக்கப்படக் கூடியவளாகவும், பாதுகாப்பற்றவளாகவும் மற்றும் அறிவில் பின்தங்கியவளாகவும் இருக்கிறாள்.

பெண்கள் மேம்பாடு அடைய இயலாமைக்கு காரணங்கள்

(i) அறிவு, (ii) நிதி, (iii) அதிகாரம், (iv) வாய்ப்பு

போன்ற நான்கு அடிப்படை அம்சங்களில் பின்தங்கியவர்களாக இருப்பதே பெண்களின் மேம்பாடில்லாத நிலைமைக்கு காரணமாகும்.

கிராமப்புற பெண்களின் மேம்பாட்டில் சுய உதவிக்குழுக்களின் பங்கு

பெண்கள் சமூக, பொருளாதார மற்றும் கலாச்சாரம் சார்ந்த பல காரணங்களால் பாதிக்கப்படுகிறார்கள். அவர்களே ஒவ்வொரு பொருளாதாரத்தின் ஒருங்கிணைந்த பகுதியாக உள்ளனர். முன்னேற்றப் பாதையில் ஆண்களோடு இணைந்து பெண்களும் சம பங்காற்றுகிறார்கள் என்று கருதும் போது தான், ஒரு நாட்டின் ஒருங்கிணைந்த மற்றும் இணக்கமான வளர்ச்சியானது சாத்தியமாகிறது. சுய உதவிக் குழுக்களின் உருவாக்கத்தில் ஏற்பட்ட வேகமான வளர்ச்சியே இன்று நாடு முழுவதும் உள்ள பெண்களிடையே அதை ஒரு மேம்பாட்டு இயக்கமாக மாற்றியுள்ளது.

சுய உதவிக்குழுக்களின் மூலம் கிராமப்புற பெண்களை மேம்படுத்த உதவும் ஆறு வழிகள்

- கிராமப்புற பெண்களின் அடிப்படை உரிமைகளை உணரச் செய்தல்
- கிராமப்புற பெண்களுக்கு வேலைவாய்ப்பு பெறச் செய்வதில் உதவுதல்
- தன்னம்பிக்கை மற்றும் சமூக அந்தஸ்த்தை உயர்த்துதல்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

பெண்களுக்கான பயிற்சி மற்றும் வேலைவாய்ப்பிற்கான ஆதரவுத் திட்டம் (STEP) (1986–87)

இத்திட்டமானது இந்திய அரசாங்கத்தின் பெண்கள் மற்றும் குழந்தைகள் மேம்பாட்டு அமைச்சகத்தால் உருவாக்கப்பட்டது. இது குறிப்பாக கிராமப்புற பகுதிகளில், திறன்களை வளர்த்துக் கொள்வதற்கான முறையான பயிற்சிகளைப் பெற முடியாத பெண்களுக்கு பயிற்சி அளிக்க உதவுகிறது. (வேளாண்மை, தோட்டக்கலை, உணவு பதப்படுத்துதல், கைத்தறி, சித்திரப் பின்னல் வேலைப்பாடு)

- சமுதாய நிகழ்வுகளில் அவர்களின் பங்கேற்பை அல்லது ஈடுபாட்டை அதிகரித்தல்
- உணவகங்கள் ஆரம்பித்தல் பற்றிய விழிப்புணர்வை ஏற்படுத்துதல்
- பெண்களின் முன்னேற்றத்துடன் தொடர்புடைய சமூக பொறுப்புகளை ஏற்க ஊக்குவித்தல்.

9.4.3 அரசுத் திட்டங்கள்

எந்த ஒரு வணிகத்தையும் அமைத்து, தொடர்ந்து நடத்துவதற்கு பணமே முதன்மைத் தேவையாக உள்ளது. மிகச்சிறிய மற்றும் நடுத்தர நிறுவனங்களுக்கு (Micro Small Medium Enterprises) அரசானது அவற்றின் அன்றாடத் தேவைகளுக்கான செலவுகள், வளர்ச்சி மற்றும் விரிவாக்கத்திற்கான நிதியுதவியை அளிக்கிறது. அனைத்து பொதுத்துறை வங்கிகளும் அரசாங்க அமைப்புகள் அல்லது நிறுவனங்களுடன்

FSM_TAM_Chapter 09.indd 240 11-01-2022 14:27:38

இணைந்து சிறு வணிகத்திற்கான நிதியுதவியை வழங்குகிறது. அவை பின்வருமாறு:

1. சிறு - குறு மற்றும் சிறிய நிறுவனங்களுக்கான கடன் உத்திரவாத நிதித் திட்டம் (CGS)
2. சிறிய நிறுவனத்திற்கான இந்தியாவின் சிறுதொழில் வளர்ச்சி வங்கிக் கடன் (SMILE).
3. தொழில்நுட்ப மேம்பாட்டிற்காக மூலதன மானியக் கடன்.
4. வேளாண் மற்றும் கிராமப்புற மேம்பாட்டிற்கான தேசிய வங்கி (NABARD)
5. தேசிய சிறு தொழில்கள் நிறுவனம் லிமிட்டெட் (NSIC)
6. சிறு கருவிகள் தயாரிப்பதற்கான அறைகள் மற்றும் பயிற்சி மையங்களுக்கான திட்டம்.
7. MSME-க்கான சந்தை மேம்பாட்டுத் திட்டம்
8. MSME-க்கான தொழில்நுட்ப மற்றும் தர மேம்பாட்டிற்கான ஆதரவு
9. சிறு-குறு அலகுகள் வளர்ச்சி மற்றும் மறுநிதியளிப்பு நிறுவனம் லிமிட்டெட் கடன் திட்டம் (MUDRA).
10. எழுந்திடு இந்தியா திட்டம் (Stand-up India Scheme)

A-Z கலைச்சொற்கள்

ஆர்க்கியாலஜிக்கல் சைட் (Archaeological Site)	:	கடந்த கால நடவடிக்கைகளின் ஆதாரங்கள் பாதுகாக்கப்படுகின்ற இடமாகும்
கன்செர்வேஷன் (Conservation)	:	வளங்களை வீணாகுமாறு உபயோகிக்கும்போது வீணாக்காமல் தடுத்தல்
அவுட்ரீச் (Out reach)	:	வெளியிடங்களுக்குச் சென்று பயிற்சி பெறுதல்
அஃபிடவிட் (Affidavit)	:	நீதிமன்றத்தில் ஆதாரமாகப் பயன்படுத்தப்படும் உறுதி செய்யப்பட்ட எழுத்துப்பூர்வமான அறிக்கை
ஹஃபஸார்டு (Haphazard)	:	ஒரு நிறுவனத்தின் ஏதேனும் ஒரு முக்கியமான கொள்கை பின்பற்றப்படாமல் இருத்தல்
எஃப்ளுயன்ட் (Effluent)	:	கடல் அல்லது ஆற்றில் கலக்கப்படும் திரவ கழிவு அல்லது கழிவுநீர்
எம்பவர் (Empower)	:	ஒரு செயலைச் செய்வதற்கு அதிகாரம் அல்லது சக்தியை அளித்தல்
ரெம்யூனரேஷன் (Remuneration)	:	வேலை அல்லது சேவைக்கான ஊதியம் அளித்தல்
ப்ரொப்ரைட்டர் (Proprietor)	:	ஒரு வணிகத்தின் உரிமையாளர் அல்லது சொத்துக்கு சொந்தக்காரர்
அஜென்டா (Agenda)	:	ஒரு முறையான கூட்டத்தில் வரிசைக்கிரமமாக விவாதிக்கப்பட வேண்டிய விஷயங்களைப் பற்றிய அறிக்கை
வல்னரபிள் (Vulnerable)	:	எளிதாக தாக்கப்படும் அல்லது பாதிக்கப்படும் தன்மை

இணையத்தில் தேட

- https://www.quoro.com/on-what-basis-is-the-star-rating-given-to-the-hotels-in-India.
- https://www.entrepreneur.com/article/242327
- https://www.under30ceo.com/10-qualities-of-a-successful-entrepreneur/
- https://www.scribd.com/doc/40529390/Tamil-Nadu-catering-Establishment-Act-1958
- https://www.eiiff.com/banks/rural/cooperative-banking.html.
- https://www.yourarticlelibrary.com/india-2/self-help-group/self-help-group-shg-of-india-meaning-need-and-objectives/66718.
- https://www.loanbaba.com/blog/top-10-government-business-loans-for-small-and-medium-enterprises/
- https://www.instamojo.com/blog/best-small-business-loans-offered-government-India
- https://www.posist.com/restaurant-times/resources/licenses-required-to-open-a-restaurant.html.
- https://www.manmaik.blogspot.com/2010/12/describe-objective-scope-and-coverage.html?m=1.
- https://youtu.be/pZn8nU-0q5U.
- https://youtu.be/IpiZhN2Roks.
- https://youtu.be/NizF_bjkhsk

மாணவர் செயல்பாடு

- மாணவர்களால் உருவாக்கப்பட்ட பொருட்களைப் பள்ளி வளாகத்தில் காட்சிப்படுத்தி விற்பனை செய்தல்.
- மாணவர்கள் அருகிலுள்ள சுய உதவிக்குழுவிற்கு அழைத்துச் சென்று பார்வையிடல்.

ஆசிரியர் செயல்பாடு

- ஏதேனும் ஒரு வெற்றிகரமான தொழிலதிபரின் அனுபவங்களைப் பகிர்ந்து கொள்வதன் மூலம் மாணவர்களிடையே தொழில் முனைதலுக்கான திறனை வளர்த்துக் கொள்ள ஊக்கப்படுத்துதல்.
- மாணவர்களிடையே சிறுசேமிப்பு பழக்கத்தை உருவாக்குதல்.
- மாணவர்களை அருகிலுள்ள வங்கிக்கு அழைத்துச் சென்று, சிறுநிதிக் கடன் பெறுவதற்கான செயல்முறையைப் பற்றிய விழிப்புணர்வை உருவாக்குதல்.
- ஒரு புதிய வணிகத்தை ஆரம்பிக்க, அரசாங்கத்திடமிருந்து கிடைக்கும் நிதி சேவைகளைப் பற்றிய விழிப்புணர்வை உருவாக்குதல்.

www.tnschoolbooks.in

வினாக்கள்

I. சரியான விடையைத் தேர்ந்தெடுத்து எழுதுக. (1 மதிப்பெண்கள்)

1. ___________ என்பது எண்ணங்களை செயலாக மாற்றி நல்ல வாழ்க்கையை அமைத்துக் கொடுக்கும் ஒரு தனிப்பட்ட மனிதனின் திறனாகும்.

   அ) தொழில் முனைதலுக்கான திறன்

   ஆ) போட்டித்திறன்

   இ) வேலைத் திறன்

   ஈ) தகவல் தொடர்பு திறன்

2. நெடுஞ்சாலையில் வாகனங்களை நிறுத்துவதற்கான வசதியுடன் அமைந்துள்ள உணவகம் ___________

   அ) போட்டல்

   ஆ) மோட்டல்

   இ) ஹோட்டல்

   ஈ) ரோட்டல்

3. உணவகம் அமையப்போகும் தளப்பகுதி மற்றும் அதனைச் சுற்றியுள்ள பகுதியையும் ___________ திட்டத்திற்கான வரைபடம் காட்டுகிறது.

   அ) தளப்பகுதி

   ஆ) கட்டிடம்

   இ) இருப்பிடம்

   ஈ) சமையலறை

4. வாய்மொழி, சின்னங்கள், சுவரொட்டிகள், படங்கள் மற்றும் அடையாளங்கள் மூலம் தயாரிப்புகளை சந்தைப்படுத்துவதற்கு ___________ உரிமம் பெறுதல் அவசியம்.

   அ) இசை

   ஆ) மதுபானம்

   இ) வர்த்தகம்

   ஈ) விளம்பரம்

5. ___________ ஆனது உணவு விடுதிகளை அவை வழங்கும் வசதிகள் மற்றும் சேவைகளைப் பொறுத்து ஆய்வு செய்து மதிப்பிடுகிறது.

   அ) HRACC

   ஆ) HFACC

   இ) HBACC

   ஈ) HDACC

6. பின்வருவனவற்றுள் உணவு வணிகத்தின் FSSAI பதிவு அடங்காதது ___________

   அ) மத்திய உரிமம்

   ஆ) சர்வதேச உரிமம்

   இ) மாநில உரிமம்

   ஈ) பதிவு

7. GST வரியானது ___________ முதல் நடைமுறைக்கு கொண்டு வரப்பட்டது.

   அ) 3 ஜுலை, 2017

   ஆ) 2 ஜுலை, 2017

   இ) 1 ஜுலை, 2017

   ஈ) 4 ஜுலை, 2017

8. தொழிற்சாலைகளுக்கான சட்டத்தின் படி ஒரு ஊழியரை வாரத்திற்கு ___________ மணி நேரத்திற்கு மேல் வேலை செய்ய நிர்ப்பந்திக்கக் கூடாது.

   அ) 24

   ஆ) 36

   இ) 42

   ஈ) 48

9. இந்தியாவில் ___________ ஆம் ஆண்டு குறைந்தபட்ச ஊதியச்சட்டம் அறிமுகப்படுத்தப்பட்டது.

அ) 1948

ஆ) 1947

இ) 1938

ஈ) 1937

10. கடை மற்றும் நிறுவனத்திற்கான சட்டத்தின் கீழ் ஒரு உணவக உரிமையாளர் தனது உணவகத்தை, வணிகம் தொடங்கிய ___________ நாட்களுக்குள் பதிவு செய்ய வேண்டும்.

அ) 28

ஆ) 30

இ) 40

ஈ) 20

11. ___________ ஆனது பாரம்பரிய வங்கி சேவைகளை அணுக இயலாதவர்களுக்கு நிதியுதவி வழங்குகிறது.

அ) பெருநிதி நிறுவனம்

ஆ) கார்ப்பரேட்

இ) சிறுநிதி நிறுவனம்

ஈ) அரசு சாரா அமைப்புகள்

12. இந்தியாவில் வேளாண் மற்றும் கிராமப்புற மேம்பாட்டுக்கான வங்கியால் 2014-ம் ஆண்டு ___________ நிறுவப்பட்டது.

அ) சுய உதவிக்குழு

ஆ) கிராமப்புற கூட்டுறவு சங்கம்

இ) SGSY

ஈ) ஒருங்கிணைப்புக் குழு

13. பின்வருவனவற்றுள் அவசரத் தேவையின் கீழ் வருவதை அடையாளம் காண்.

அ) மருத்துவம்

ஆ) உணவு

இ) திருமணம்

ஈ) வேளாண்மை

14. ஒரு வணிகத்தின் அன்றாடத் தேவைகளைப் பூர்த்தி செய்யப் பயன்படும் நிதியுதவியே ___________ கடன் என்று அழைக்கப்படுகிறது.

அ) தனிப்பட்ட

ஆ) மூலதன

இ) கல்வி

ஈ) சொத்து

15. ___________ என்பது ஒரே பொருளாதார நிலையிலுள்ள தன்னார்வ ஆண்கள் அல்லது பெண்களாலான கூட்டமைப்பாகும்.

அ) SGSY

ஆ) JLG

இ) SHG

ஈ) CGS

II. மூன்று வரிகளில் விடையளி (3 மதிப்பெண்கள்)

1. தொழில் முனைதலுக்கான திறன்கள் – வரையறு.
2. ஒரு தொழில் முனைவோருக்கு இருக்க வேண்டிய பண்புகளை வரிசைப்படுத்து.
3. ஒரு உணவகம் ஆரம்பிப்பதற்கு அங்கீகாரம் தரும் உள்ளூர் அதிகாரிகளைக் குறிப்பிடு.
4. ஆரோக்கியமான மற்றும் பாதுகாப்பான பணிச்சூழலைஎவ்வாறு உருவாக்குவாய்?
5. ஒரு உணவக நிறுவனத்தை ஆரம்பிப்பதற்குத் தேவையான உரிமங்கள் யாவை?
6. ஒரு உணவகம் அமையப்போகும் இடத்திற்கான அனுமதி பெற வேண்டிய விண்ணப்பப் படிவத்துடன் சேர்த்து

FSM_TAM_Chapter 09.indd 244 11-01-2022 14:27:39

சமர்ப்பிக்கப்பட வேண்டிய முக்கியமான ஆவணங்களைப் பட்டியலிடுக.

7. புதியதாக உணவகத்தை ஆரம்பிக்கும் போது தீயணைப்புத் துறையிலிருந்து தடை இல்லா சான்றிதழைப் பெறுவதற்கான செயல்முறையை எழுது.
8. தொழிற்சாலைகள் சட்டத்தின் குறிக்கோள்களை வரிசைப்படுத்துக.
9. தொழிற்சாலைகள் சட்டத்தின் முக்கிய விதிமுறைகள் யாவை?
10. குறைந்த பட்ச ஊதியத்தின் குறிக்கோள்களை எழுதுக.
11. சிறு - குறு நிதிக் கடனின் முக்கியத்துவத்தை எழுதுக.
12. கிராமப்புற கூட்டுறவு வங்கிகளின் பணிகள் யாவை?
13. சுய உதவிக்குழு என்பது என்ன?
14. சுய உதவிக்குழுக்களின் குறிக்கோள்களைப் பட்டியலிடு.
15. STEP திட்டம் – குறுகிய விடையளி.

III. ஒரு பத்தியில் விடையளி (5 மதிப்பெண்கள்)

1. தொழில் முனைதலுக்குத் தேவையான திறன்களின் முக்கியத்துவத்தைப் பட்டியலிடுக.
2. உணவக நிறுவனங்களின் பல்வேறு பிரிவுகளை அட்டவணைப்படுத்துக.
3. ஐந்து நட்சத்திர உணவு விடுதிக்கு ஒப்புதல் பெறுவதற்கான செயல்முறையை விளக்குக.
4. FSSAI - உரிமத்தைப் பற்றி சுருக்கமாக விடையளி.
5. முதன்முதலாக ஆரம்பிக்கப் போகும் ஒரு புதிய உணவகத்திற்கு சுற்றுச்சூழல் அனுமதி சான்றிதழை எவ்வாறு பெறுவாய்?
6. தொழிற்சாலைகள் சட்டத்தின்படி, ஊழியர்களின் பொதுநலனுக்காக அளிக்கப்பட வேண்டிய வசதிகள் யாவை?
7. சிறுநிதிக் கடன் நிறுவனங்களின் சிறப்பம்சங்களை எழுது.
8. நிதி ஆதாரங்களுக்கான பல்வேறு அரசுத் திட்டங்களை வரிசைப்படுத்துக.

IV. ஒரு பக்க அளவில் விடையளி (10 மதிப்பெண்கள்)

1. ஒரு வெற்றிகரமான தொழிலதிபராவதற்குத் தேவைப்படும் பல்வேறு வகையான திறன்களைப் பற்றி விரிவாக விடையளி.
2. ஒரு உணவகம் ஆரம்பிப்பதற்கு முன் பெறப்பட வேண்டிய அனுமதிகள் யாவை?
3. உணவக நிறுவனத்திற்கான உரிமங்கள் மற்றும் பதிவுகள் - விளக்கமாக விடையளிக்கவும்.
4. இந்தியாவில் காணப்படும் சிறு-குறு நிதிக்கடன் நிறுவனங்களின் வகைகளைப் பற்றி விவரி.
5. சுய உதவிக்குழு மூலம் பெண்கள் மேம்பாடு சாத்தியம் – நியாயப்படுத்து.
6. தமிழ்நாடு உணவக நிறுவனச் சட்டம் 1958-ஐப் பற்றி எழுதுக.

உணவக மேலாண்மை

செயல்முறை

FSM_TAM_Practicals.indd 246

11-01-2022 13:15:22

www.tnschoolbooks.in

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 11-01-2022 13:15:22

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 11-01-2022 13:15:22

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. உணவகத்தின் சூழலை ஏற்படுத்துதல்.
3. உணவகம் இயங்குவதற்கான காட்சி அமைப்பு, உரையாடலை எழுதுதல்.
4. செயல்பாடு
5. விளக்குதல்.

முடிவு மற்றும் கருத்துரை:

1.2 உணவகத்தில் பல்வேறு துறைகளின் வரைபடம்

நோக்கம்:

உணவகத்தின் பல்வேறு துறைகளின் வரைபடத்தை திட்டமிடும் திறனைப் பெறுதல்.

சாதனங்கள்

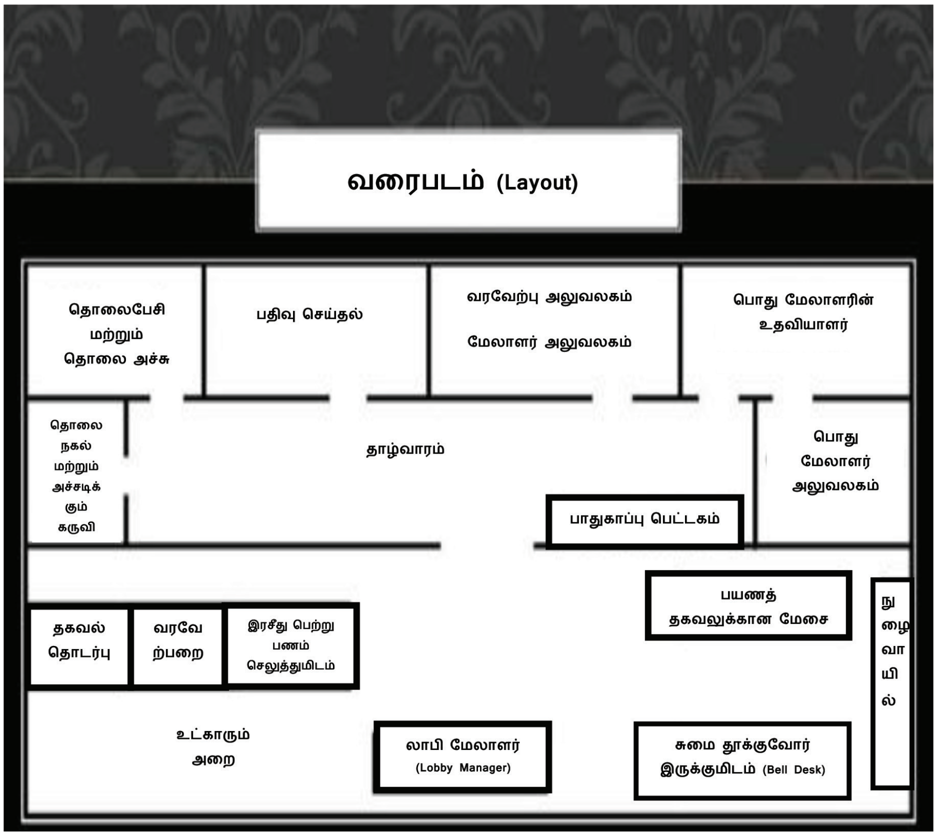
காகிதம், பென்சில், அழிப்பான் மற்றும் அளவுகோல்.

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 11-01-2022 13:15:22

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

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 11-01-2022 13:15:23

www.tnschoolbooks.in

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:

FSM_TAM_Practicals.indd 253 11-01-2022 13:15:23

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.

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

விரிவாக்கப்பட்ட சமையல் குறிப்புகளிலிருந்து

தயாரிக்கப்பட வேண்டிய அளவு மாற்றுக்காரணி = அடிப்படை சமையல் குறிப்பிலிருந்து / 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 11-01-2022 13:15:24

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.

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 11-01-2022 13:15:24

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.

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 11-01-2022 13:15:26

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

FSM_TAM_Practicals.indd 262 11-01-2022 13:15:28

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.

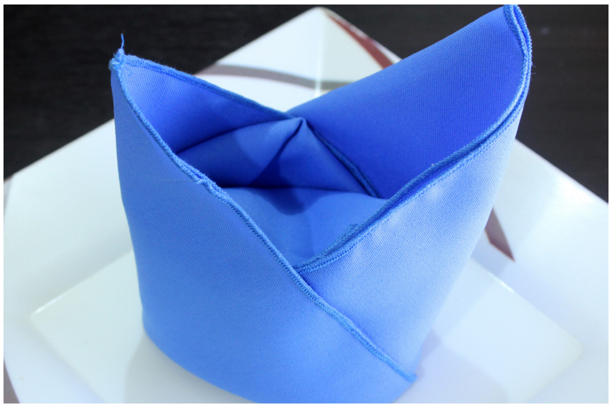
மேசை நாப்கின் மடிப்புகள்

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.

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 3.4 ரோஸ் நாப்கின் மடிப்பு

புகைபடம் 3.5 பாக்கெட் நாப்கின் மடிப்பு

FSM_TAM_Practicals.indd 264 11-01-2022 13:15:29

ஈ) 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

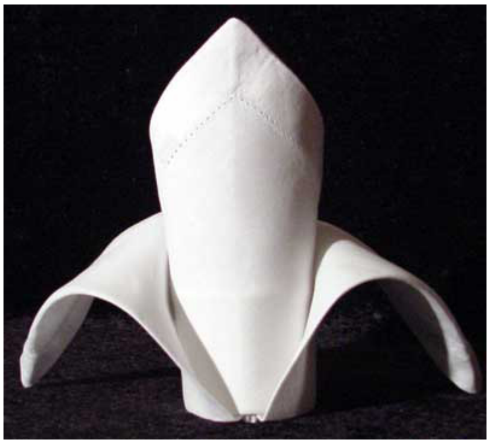
உ) நாட் ஃபோல்டு (Knot Fold)

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. இடப்பக்கத்திற்கு மேல் வலப்பக்க முனை 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 மேற்புறம் ஒரு கோணத்தில் 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 11-01-2022 13:15:30

புகைபடம் 3.11 பின்வீல் மடிப்பு

குறிப்பு: மேலேகூறப்பட்ட 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

ஒருஉணவகத்தினுள்மலர்அலங்காரம் 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, புஃபே 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 நடுவிலோஅல்லதுபுஃபேஅமைப்புகளிலோ 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 11-01-2022 13:15:31

- 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°C 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 11-01-2022 13:15:32

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.

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:

FSM_TAM_Practicals.indd 272 11-01-2022 13:15:33

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

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

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 11-01-2022 13:15:34

www.tnschoolbooks.in

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:

FSM_TAM_Practicals.indd 277 11-01-2022 13:15:34

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 அலங்காரமாகவும்பயன்படுத்தப்படுகிறது.

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.
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.

புகைபடம் 4.11 கேரட் செதுக்குதல் (இலை வடிவம்)

ஆ. பீட்ரூட் செதுக்குதல் (ரோஜா வடிவம்)

புகைபடம் 4.12 பீட்ரூட் செதுக்குதல் (ரோஜா வடிவம்)

FSM_TAM_Practicals.indd 278 11-01-2022 13:15:35

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 11-01-2022 13:15:36

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:

www.tnschoolbooks.in

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 11-01-2022 13:15:36

www.tnschoolbooks.in

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:

FSM_TAM_Practicals.indd 283 11-01-2022 13:15:36

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 11-01-2022 13:15:37

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 11-01-2022 13:15:37

www.tnschoolbooks.in

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 அழுத்தக் கொதிகலன், 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 11-01-2022 13:15:38

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 11-01-2022 13:15:38

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

FSM_TAM_Practicals.indd 289 11-01-2022 13:15:38

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:

FSM_TAM_Practicals.indd 290 11-01-2022 13:15:38

www.tnschoolbooks.in

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 முகவரியில்அனுப்பப்பட்ட 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 11-01-2022 13:15:39

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:

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 11-01-2022 13:15:39

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 11-01-2022 13:15:40

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 11-01-2022 13:15:41

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 மற்றும்பணம்எவ்வாறு 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 மேலாண்மைப் பணிகளைப் பற்றி 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

- 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 11-01-2022 13:11:04

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.

www.tnschoolbooks.in

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.

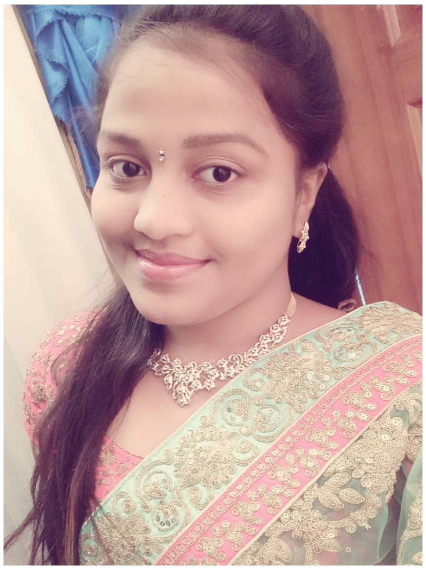
(அல்லது)

இந்தியன் அலகார்ட் கவரை எடுத்துக்காட்டுடன் விவரி,

அக மதிப்பீடு: 10 மதிப்பெண்கள்

FSM_TAM_MQP.indd 304 11-01-2022 13:11:05

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 11-01-2022 13:09:26

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 11-01-2022 13:09:27

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 11-01-2022 13:09:28

www.tnschoolbooks.in

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 11-01-2022 13:10:14

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

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

www.tnschoolbooks.in

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

FSM_TAM_Glossary.indd 311 11-01-2022 13:10:16

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

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

www.tnschoolbooks.in

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 , 9th 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, 3rd 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, 13th Edition, 2016, Pp.293-330.

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

FSM_TAM_References.indd 314 11-01-2022 13:16:16

www.tnschoolbooks.in

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 11-01-2022 13:16:16

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 11-01-2022 13:16:16

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: