

පටුන

	පිටු
* අයිස්ක්‍රීම් නිෂ්පාදනය	A
* Ice Cream (English)	B
* තත්ත්ව පාලනය ප්‍රමිති සහ සහතික ලාංචන ක්‍රමය	C
* අයිස්ක්‍රීම් නිෂ්පාදනය සහ ඉතාලියානු වට්ටෝරු	D
* ඇසුරුම්කරණය	E
* එස් - 5 මනා කර්මාන්ත පාලන ක්‍රම	F
* වෙළඳපොළ	G
* අයිස්ක්‍රීම් නිෂ්පාදනය ආශ්‍රිත පරිසර දූෂණය සහ සැලකිය යුතු පාරිසරික අවශ්‍යතාව	H
* HACCP	I
* පිරිවැය ගණනය සහ මිලකරණය	J
* ආහාර පතන සහ අයිස්ක්‍රීම් නිෂ්පාදනයට අදාළ රෙගුලාසි	K
* අමුද්‍රව්‍ය වල තත්ත්වය සහ තත්ත්ව සුරැකීම	L
* අයිස්ක්‍රීම් නිෂ්පාදනයේ ස්වස්ථතාවය (සෞඛ්‍යාරක්ෂිතභාවය)	M
* Ice Cream Machinery & Equipment	N
<ul style="list-style-type: none"> * Gram Equipments * Staff Ice Systems * Elecrem Cream Separator * Taj Ice Cream & Dairy Equipments * Panchal 	