10 ශුේණිය



# වයඹ පළාත් අධනපන දෙපාර්තමේන්තුව

# තෙවන වාර පරීකෂණය 2019

# ගෘහ ආර්ථික විද**නව** – I

කාලය පැය 01 යි.

න	ම/	විභාග අංකය:						
• 1	සියල සියිල්	ලුම පුශ්නවලට පිළිතුරු ට 40 තෙක් පුශ්නවල දී අ	සපයන්න. මෙම පතුය සඳෑ ඇති 1, 2, 3, 4 පිළිතුරුවලින් ඉයේ ඔබ තෝරාගත් පිළිතුෙ	නිවැර	්දි හෝ වඩාත් ගැළ¢			
01.	<u>ඉප</u>	පෙක්ටීන් හා ග්ලයිකෝජන් අයත් වන්නේ කාබෝහයිඩේට් වර්ගීකරණයේ කවර කාණ්ඩයට ද?						
		ඩයි සැකරයිඩ්					මොනොසැකරයිඩ්	
02.	අද	අසංතෘප්ත මේද අම්ල හයිඩුජනීකරණයට ලක් කිරීම මගින් සංතෘප්ත බවට පත් කළ හැකි ආහාරයකි						
		කිරි	(2) බටර්		චීස්		මාගරින්	
03.	ඉද	ඉන්සියුලින් නිෂ්පාදනය සඳහා උපකාරි වන ඛනිජ වර්ගයකි.						
	(1)	 යකඩ	(2) සෝඩියම්	(3)	සල්ෆර්	(4)	ක්ලෝරින්	
04.	ශරීරය තුළ සංශ්ලේෂණය කළ නොහැකි ඇමයිනෝ අම්ල අතුරින් ළමයින් සඳහා පමණක් අවශා වන්නේ							
		ආර්ජිනින්	(2) වැලින්		හිස්ටඩින්		ලයිසින්	
05.	කැ	කැරොටින් බහුලව අඩංගු ආහාරයකි.						
	(1)	කැරට්	(2) මුකුණුවැන්න	(3)	නිවිති	(4)	තක්කාලි	
06.	*	ආහාර පිරමීඩයේ පහ	ළම තීරයේ දක්වා ඇත.					
	<ul><li>* සිරුරට ශක්තිය සැපයීමට දායක වෙයි</li></ul>							
	<ul> <li>වැඩිපුර පරිභෝජනය කිරීමෙන් දියවැඩියාව, හෘද රෝග ඇතිවීමේ අවදානමක් ඇත.</li> </ul>							
	මෙම පුකාශයන්ට අනුව ගැළපෙන ආහාර කාණ්ඩය වන්නේ,							
	(1) එළවළු හා පළතුරු		(2)	ධානාඃ, පාන්, බත්, අලවර්ග				
	(3) මස්, මාළු, බිත්තර, පියලි බීජ		(4)	4) කිරි හා කිරි නිෂ්පාදන				
07.	බිත්තරයක පෝෂණ ගුණය පිළිබඳ වැරදි පුකාශය වන්නේ,							
	(1) තයමින් හා රයිබොෆ්ලේවින් බහුලය		(2)	යකඩ හා සල්ෆර් අඩංගුය				
	$(3)$ විටමින් ${f A}$ අඩංගු නොවේ		(4)	සම්පූර්ණ පුෝටීන් අඩංගුය				
08.	ගෘහස්ථ ශීතකරණයක ශීතන කලාපයේ ඉහළ පුදේශයේ අසුරා තැබිය යුතු ආහාරයකි.							
	(1)	කිරි	(2) පිටිමෝලි	(3)	හිම කිරම	(4)	අල තීරු	
09.	කස්ටඩ් පිළියෙල කිරීමේ දී නොනවත්වා හැඳිගෑම කළ යුතු වන්නේ,							
	(1) බඳුනේ පත්ලේ ඇලීම වලක්වා ගැනීමට ය.		(2)	) උතුරා යාම වළක්වා ගැනීමට ය.				
	(3) කැටි ගැසීම වළක්වා ගැනීමට ය.		(4)	) ඉහත සියල්ල සඳහා ය.				
10.	බිත්තර බූල්ස් අයි කිරීමට යොදා ගන්නා පිසීමේ කුමය වන්නේ,							
	(1)	තෙල් ස්වල්පයක් දමා	බැදිම	(2)	ගැඹුරු තෙලේ බ	)ැදීම		
	(3) තැටියේ පිලිස්සීම			(4)	 තෙල් ආලේපයෙන් පිසීම			

	(1) සුප් හෝ කැඳ වර්ගය		තේ හෝ කෝපිය			
	(3) කාබනිකෘත බීම වර්ගය		මිල්ක් ෂේක් හෝ ෆලූඩා ය.			
12.	පෙරදිග විධිමත් සංගුහ පන්නයට අ	නුව අත් පිස්නාව තැබි	ය යුත්තේ			
	(1) ආහාර ගන්නා පිඟානට දකුණු	පසින් ය. (2)	ආහාර ගන්නා පිඟා	නට වැ	ම් පස ඉහළින් ය.	
	(3) ආහාර ගන්නා පිඟානට දකුණු ව	පස ඉහළින් ය. (4)	ආහාර ගන්නා පිඟා	තට වැ	ම් පසින් ය.	
13.	pH අගය 1 -6 අතර අගයක් ගන්නා ආහාරයකි.					
	(1) පුහුල් ජෑම් (2) විය	ලන ලද කොස් (3)	අල දෝසි	(4)	මාළු ඇඹුල් තියල්	
14.	ආහාර නරක් වීම කෙරෙහි බලපාන	භෞතික හේතුවකි.				
	(1) මේද ආහාර මුඩු වීම	(2)	ආර්දුතාව වෙනස්වීම			
	(3) පුස් වර්ධනය වීම	(4)	බැක්ටීරියා වර්ධනය වීම			
15.	තීරක්තිය ඇති වීම කෙරෙහි බලපා	න ${f B}$ කාණ්ඩයේ විටමි ${f z}$	ත් වන්නේ,			
	$(1)$ විටමින් $\operatorname{B}^1$ හා විටමින් $\operatorname{B}^6$	(2)	විටමින් $\operatorname{B}^2$ විටමින් $\operatorname{B}^3$			
	(3) විටමින් $B^{6}$ හා විටමින් $B^{9}$	(4)	විටමින් $\operatorname{B}^3$ විටමින් $\operatorname{B}^{12}$			
16.	සිරුර තුළ ඇති වර්ධක හෝමෝනය	<b>සකි</b> .				
	(1) තෛරාක්සින් (2) ඉන	ෝසියුලින් (3)	<b>ඊ</b> ස්ටුජන්	(4)	<b>පුාලැක්ටීන්</b>	
17.	මැසීමේ ශිල්පීය කුමයක් නොවන්ෙ	ත්,				
	(1) විසිතුරු ඔපනැලි (2) යටි	කුරු පොලොවි (3)	බදන යෙදීම	(4)	සන්නාලි වාටි මැස්ම	
18.						
10.						
10.	<i></i>	=11111		xxxxx/	<u>,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,</u>	
10.	<i></i>	=////		xxxx/	,,,,,,,,,,,,, <u>,</u> ,	
10.				xxxx/,	4	
10.	1 2		3	xxxx/,		
10.	1 2 වාටි මැස්ම මසන ආකාරය දක්වෙන	ත නිවැරදි රූපසටහන	3 වන්නේ,		4	
	1 2 වාටි මැස්ම මසන ආකාරය දැක්වෙන (1) 1 ය. (2) 2 ය	ත නිවැරදි රූපසටහන	3			
	1 2 වාටි මැස්ම මසන ආකාරය දැක්වෙන (1) 1 ය. (2) 2 ය ★ විසිතුරු මැහුම් කුමයකි.	ත නිවැරදි රූපසටහන ය. (3)	3 වන්නේ,		4	
	1 2 වාටි මැස්ම මසන ආකාරය දක්වෙන (1) 1 ය. (2) 2 ය  * විසිතුරු මැහුම් කුමයකි.  * වාටියක් නිම කිරීමට ද යොදා ග	ත නිවැරදි රූපසටහන ය. (3) තත හැක	3 වන්නේ, 3 ය.		4	
	1 2 වාටි මැස්ම මසන ආකාරය දක්වෙන (1) 1 ය. (2) 2 ය  ★ විසිතුරු මැහුම් කුමයකි.  ★ වාටියක් නිම කිරීමට ද යොදා ග  ★ බොත්තම් කාස වල සෘජු අද්දර	ත නිවැරදි රූපසටහන ය. (3) තත හැක	3 වන්නේ, 3 ය.		4	
	1 2 වාටි මැස්ම මසන ආකාරය දක්වෙන (1) 1 ය. (2) 2 ය  ★ විසිතුරු මැහුම් කුමයකි.  ★ වාටියක් නිම කිරීමට ද යොදා ග  ★ බොත්තම් කාස වල සෘජු අද්දර මෙම මැහුම් කුමය වන්නේ,	ත නිවැරදි රූපසටහන 3. (3) තත හැක මැසීමට ද භාවිතා වේ.	3 වන්නේ, 3 ය.	(4)	4 4 ය.	
19.	1 2 වාටි මැස්ම මසන ආකාරය දක්වෙන (1) 1 ය. (2) 2 ය  ★ විසිතුරු මැහුම් කුමයකි.  ★ වාටියක් නිම කිරීමට ද යොදා ග  ★ බොත්තම් කාස වල සෘජු අද්දර මෙම මැහුම් කුමය වන්නේ, (1) බ්ලැන්කට් මැස්ම (2) හුර	න නිවැරදි රූපසටහන 3. (3) නත හැක මැසීමට ද භාවිතා වේ. ැළු කටු මැස්ම (3)	3 වන්නේ, 3 ය.	(4)	4 4 \(\alpha\).	
19.	1 2 වාටි මැස්ම මසන ආකාරය දක්වෙන (1) 1 ය. (2) 2 ය  ★ විසිතුරු මැහුම් කුමයකි.  ★ වාටියක් නිම කිරීමට ද යොදා ග  ★ බොත්තම් කාස වල සෘජු අද්දර මෙම මැහුම් කුමය වන්නේ, (1) බ්ලැන්කට් මැස්ම (2) හුර තුනයි මැස්ම භාවිතා කරන අවස්ථා	න නිවැරදි රූපසටහන 3. (3) නත හැක මැසීමට ද භාවිතා වේ. ැළු කටු මැස්ම (3) වෙක් වන්නේ,	3 වන්නේ, 3 ය. නැටි මැස්ම	(4)	4 4 \(\alpha\).	
19.	1 2 වාටි මැස්ම මසන ආකාරය දක්වෙන (1) 1 ය. (2) 2 ය  ★ විසිතුරු මැහුම් කුමයකි.  ★ වාටියක් නිම කිරීමට ද යොදා ග  ★ බොත්තම් කාස වල සෘජු අද්දර මෙම මැහුම් කුමය වන්නේ, (1) බ්ලැන්කට් මැස්ම (2) හුර තුනයි මැස්ම භාවිතා කරන අවස්ථා (1) දෙපෙති ඡන්තු ඇල්ලීමේ දීය.	න නිවැරදි රූපසටහන න නිවැරදි රූපසටහන න නැක මැසීමට ද භාවිතා වේ. (ැළු කටු මැස්ම (3) වෙක් වන්නේ,	3 වන්නේ, 3 ය. නැටි මැස්ම අණ්ඩ දමීමේ දීය	(4)	4 4 \(\alpha\).	
19.	1 2 වාටි මැස්ම මසන ආකාරය දක්වෙන (1) 1 ය. (2) 2 ය  ★ විසිතුරු මැහුම් කුමයකි.  ★ වාටියක් නිම කිරීමට ද යොදා ග  ★ බොත්තම් කාස වල සෘජු අද්දර මෙම මැහුම් කුමය වන්නේ, (1) බ්ලැන්කට් මැස්ම (2) හුර තුනයි මැස්ම භාවිතා කරන අවස්ථා (1) දෙපෙති ඡන්තු ඇල්ලීමේ දීය. (3) රේන්ද ඇල්ලීමේ දීය	න නිවැරදි රූපසටහන 3. (3) නත හැක මැසීමට ද භාවිතා වේ. (අළු කටු මැස්ම (3) වෙක් වන්නේ, (2) (4)	3 වන්නේ, 3 ය. නැටි මැස්ම අණ්ඩ දමීමේ දීය පිටාර මූට්ටුව මැසීමේ	(4)	4 4 \(\alpha\).	
19.	1 2 වාටි මැස්ම මසන ආකාරය දක්වෙන (1) 1 ය. (2) 2 ය  ★ විසිතුරු මැහුම් කුමයකි.  ★ වාටියක් නිම කිරීමට ද යොදා ග  ★ බොත්තම් කාස වල සෘජු අද්දර මෙම මැහුම් කුමය වන්නේ, (1) බ්ලැන්කට් මැස්ම (2) හුර තුනයි මැස්ම භාවිතා කරන අවස්ථා (1) දෙපෙති ඡන්තු ඇල්ලීමේ දීය. (3) රේන්ද ඇල්ලීමේ දීය ළදරු ගවුම මැසීමේ දී ගවුමේ උස පෙ	න නිවැරදි රූපසටහන න නිවැරදි රූපසටහන න නැක මැසීමට ද භාවිතා වේ. (උළු කටු මැස්ම (3) වෙක් වන්නේ, (2) (4) මෙලස යොදා ගන්නා ලද	3 වන්නේ, 3 ය. නැටි මැස්ම අණ්ඩ දමීමේ දීය පිටාර මූට්ටුව මැසීමේ ද මිනුම වන්නේ,	(4) (4) ම් දීය.	4 4 ය. හීන් නූල් දුවවීම	
19.	1 2 වාටි මැස්ම මසන ආකාරය දක්වෙන (1) 1 ය. (2) 2 ය  ★ විසිතුරු මැහුම් කුමයකි.  ★ වාටියක් නිම කිරීමට ද යොදා ග  ★ බොත්තම් කාස වල සෘජු අද්දර මෙම මැහුම් කුමය වන්නේ, (1) බ්ලැන්කට් මැස්ම (2) හුර තුනයි මැස්ම භාවිතා කරන අවස්ථා (1) දෙපෙති ඡන්තු ඇල්ලීමේ දීය. (3) රේන්ද ඇල්ලීමේ දීය	න නිවැරදි රූපසටහන න නිවැරදි රූපසටහන න නැක මැසීමට ද භාවිතා වේ. (උළු කටු මැස්ම (3) වෙක් වන්නේ, (2) (4) මෙලස යොදා ගන්නා ලද	3 වන්නේ, 3 ය. නැටි මැස්ම අණ්ඩ දමීමේ දීය පිටාර මූට්ටුව මැසීමේ	(4) (4) ම් දීය.	4 4 ය. හීන් නූල් දුවවීම	

11. අපරදිග සංස්කෘතියට අනුව ආහාර පිළිගැන්වීමේ දී අතුරුපසට පසුව දෙනු ලබන්නේ,

22.	දක්කු රේඛා සලකුණු කිරීම සඳහා සන්නාලි කාබන් කඩදාසිය තැබිය යුත්තේ,						
	(1) කාබන් කොළයේ හොඳ පිට මත රෙද්දේ නොපිට ස්පර්ශ වන ලෙසය						
	(2) කාබන් කොළයේ නොපිට මන රෙද්දේ නොපිට ස්පර්ශ වන ලෙසය						
	(3) කාබන් කොළයේ නොපිට මත රෙද්දේ හොඳ පිට ගැටෙන ලෙසය						
	(4) කාබන් කොළයේ හොඳ පිට මත රෙද්දේ හොඳ පිට ගැටෙන ලෙසය						
23.	පතරොම තබා ළදරු ගවුම කපා ගත් සිසුන් හට " රෙද්ද ඇදීමෙන් වලකින්න" යනුවෙන් ගුරුතුමියගෙන් උපදෙස් ලැබුණි. එසේ දැනුවත් කිරීමට හේතුව වන්නේ,						
	(1) දිගත් රේඛාව ඉදිරි මැද නැම්මට තබා ඇති නිසාය						
	(2) පිටු පස පළුව දිගත් රේඛාවට සමාන්තරව තබා කපා ඇති නිසාය						
	(3) බල වාටියට සමාන්ත	රව ඉදිරි මැද රේඛාව පිහිට	ා ඇති	නිසාය			
	(4) රෙද්දෙහි විකර්ණය ඔ	ස්සේ කපා ගන්නා ලද ඇ	ඳුමක් ෘ	නිසාය			
24.	දරුවෙකු යෞවනෝදයට	පත්වීම සිදු වන්නේ,					
	(1) යොවුන් විය තුල දී ය.		(2)	මුල් යොවුන්විය තුල දී ය.			
	(3) මැද යොවුන් විය තුලදී ය.		(4)	පසු යොවුන් විය තුල දී ය.			
25.	මිනිස් සිරුර තුළ පවතින	ඇන්ඩොජන් හෝමෝනය	වනු ෙ	ංය්,			
	(1) ටෙස්ටෙස්ටෙරොන් ර	3.	(2)	ඉන්සියුලින් ය.			
	(3) ඊස්ටුජන් ය.		(4)	පුොජෙස්ටොරොන් ය.			
26.	ඩිම්බ කෝෂ වලට ආසන්	නව පිහිටා ඇති අවයවය වි	වනුයේ	,			
	(1) ගර්භාෂය	(2) ගැබ්ගෙල	(3)	යෝනි මාර්ගය	(4)	පැලෝපීය නාල	
27. ඩිම්බ කෝෂයක් තුලින් පරිණත ඩිම්බයක් මුදා හැරිම හඳුන් වන්නේ,							
	(1) ආර්තවය ලෙසය		(2)	) අධිරෝපණය ලෙසය			
(3) ඩිම්බ මෝචනය ලෙසය (4) ආර්තවහරණය ලෙසය							
28.	ගර්භාෂය තුළ වැඩෙන ජීි	වියා මිනිස් රූපයක හැඩය	ගන්ම	න් පූර්ව පුසව සමයේ	කවර	ර අවධියක දී ද?	
	(1) භුෑණ අවධිය	(2) කළල අවධිය	(3)	ඩිම්බ අවධිය	(4)	බීජ අවධිය	
29.	යුක්තාණුවක් සකස් වන්	ත්,					
	(1) ඩිම්බකෝෂ තුල දී	ය.	(2)	පැලෝපීය තාලය තු	ල දි ර	<b>3.</b>	
	(3) ගර්භාෂය තුල දී ය.		(4)	යෝනි මාර්ගය තුල දි ය.			
30.	ගර්භනී අවධියේ අවදානම් තත්වයක් ඇති කළ හැකි සංජානනීය රෝග තත්වයකි.						
	(1) දියවැඩියාව	(2) සිපිලස්	(3)	තැලසිමියාව	(4)	අධිරුධිර පීඩනය	
31.	31. පවුලක පැවතුම් කාලය පසු කරන අවසාන අවධිය වන්නේ,						
	(1) ආරම්භක අවධිය යි.		(2)	වර්ධක අවධිය යි.			
	(3) සංවර්ධන අවධිය යි.			) සංකෝචන අවධිය යි.			
32.	නාාෂ්ටික පවුලක පුද්ගලාන්තර සම්බන්ධතාවයක් නොවන්නේ,						
	(1) පියා සහ මව අතර සර	<b>ම්බන්</b> ධය	(2)	දුව සහ මව අතර සම්බන්ධය			
	(3) මාමා සහ ලේලිය අතර සම්බන්ධය (4) අයියා සහ නංගි අතර සම්බන්ධතාවය				බන්ධතාවය		
		3	}				

33.	• පරිතාහාගශීලි බව	• කරුණාව	• €	හමයා්ගය		
	මගින් සපුරා ගත හැකි වන්නේ පවුලක කුමන අවශාෘතාවයන් ද?					
	(1) කායික අවශාතාවයන්	ය.	(2)	මානසික අවශාතාව	යන් ර	వి.
	(3) භෞතික අවශාතාවය:	ත් ය.	(4)	සාමාජයීය අවශාතා	වයන	රී ය.
34.	අමුත්තන් පිළිගැනීම හා සෘ	තුටු සාමීචියේ යෙදීම සඳහ	හා ගෘහයේ වෙන් කර ඇති ඒකක යුගලය වන්නේ,			
	(1) ආලින්දය හා විසිත්ත ස	තාමරය යි.	(2)	විසිත්ත කාමරය හා :	කෑම 2	කාමරය යි
	(3) විසිත්ත කාමරය හා මු@	එතැන්ගෙය ය.	(4)	ආලින්දය හා මුළුතැ	ත්ගෙ	ය ය.
35.	ගෘහ සැලසුම් ඇදීමේ දී මැ	ගෘහ සැලසුම් ඇදීමේ දී මැද මිදුල යෙදීම මගින් බලාපොරොත්තු වන්නේ,				
	(1) නිවසට අවශා ඉඩ කඩ	) පුමාණය වැඩි කර ගැනීම	ට ය			
	(2) නිවසට මනාව ආලෝ	කය හා වාතාශුය ලබා ගැනී	3මට	ය.		
	(3) නිවසට අලංකාරය ඇති කර ගැනීමට ය.					
	(4) නිවසට ගාම්භීර පෙනුමක් ලබා ගැනීමට ය.					
36.	රූප සටහනෙහි අංක 1 හා	2 ලෙස පිළිවෙලින් දක්වා	ඇත්	<b>ා</b>		
	(1) ෆෑන් ලයිට් හා පිටත බිත්තිය ය.					
	(2) බිත්ති අල්මාරිය හා පිට	ත බිත්තිය ය.				
	(3) බිත්ති අල්මාරිය හා ඇ	තුළත බිත්තිය ය.		1		<b>↑</b> 2
	(4) ජනේලය හා පිටත බිත්තිය ය.					
37.	නිවස අලංකාර කිරීමට යොදා ගන්නා අතහාවශහ උපාංගයකි					
	(1) බිත්ති සැරසිලි	(2) බුමුතුරුණු	(3)	ඔරලෝසුව	(4)	ශාක සැකසුම්
38.	ගෘහ කාර්යයන් හි දී ආලෙ	ා්කය, තාපය හා යාන්තිුක	ශක්	තිය යන පුභව වලට ප	ප්රවර්	තනය කරමින් භාවිතා
	කරන සම්පතකි.					
	(1) විදුලිය	(2) ජලය	(3)	කාලය	(4)	<b>ේ</b> පල
39.	ගෘහ කාර්යයන් හි කාර්යඤමතාවය කෙරෙහි බලපාන සම්පතක් වන්නේ,					
	(1) මුදල්	(2) කාලය	(3)	ඉඩකඩ	(4)	ඉන්ධන
40.	කිසියම් කාර්යයක් සාර්ථක	තව ඉටු කර ගැනීමේ දී නි <sup>8</sup>	වැරදි	දි තීරණ ගත හැකි වීම	ට ලෙ	ග්තු වන්නේ පුද්ගලයා
	සතු,					
	(1) දනුමයි	(2) කුසලතාවය යි	(3)	ආකල්පය යි	(4)	මානසික ශක්තියයි



# වයඹ පළාත් අධනපන දෙපාර්තමේන්තුව තෙවන වාර පරීක්ෂණය **2019** ගෘහ ආර්ථික විදනාව – II

## 10 ශූේණිය

කාලය පැය 02 යි.

නම/ විභාග අංකය:

- පළමු පුශ්නය හා තවත් පුශ්න හතරකට පිළිතුරු සපයන්න.
- පළමු පුශ්නයට ලකුණු 20 යි. තෝරා ගන්නා අනෙක් පුශ්නයකට ලකුණු 10 බැගින් හිමි වේ.
- (01) සරුසාර කෙත් යායක් හා ගලා යන දොළ පාරක් අසල ඉදි වූ රමණීය පුංචි නිවහන කාගේත් සිත් ගන්නා නිවසකි. මෙහි ජීවත් වන පියන්ත අලංකාර ගෘහ භාණ්ඩ සකසන වඩු වැඩ ජිවිකා වෘත්තිය කරගත් අයෙකි. ඔහුගේ බිරිඳ ස්වයං රැකියාවක් ලෙස ඇඳුම් මැසීම කරයි. අවුරුදු එකයි මාස හයක් වයසැති දියණිය නිසා මෙම නිවසෙ හි සුන්දරත්වය දෙගුණ වී ඇත.
  - (i) පියන්ත යුවල පවුල් ඒකකය තුළ පසු කරන අවධිය කුමක් ද?
  - (ii) පියන්ත විසින් නිර්මාණය කරන බහු කාර්ය ගෘහ භාණ්ඩ දෙකක් නම් කරන්න.
  - (iii) පුියන්ත සිය රැකියාවේ දී උපයෝගි කර ගන්නා භෞතික නොවන සම්පත් දෙකක් නම් කරන්න.
  - (iv) මෙම නිවැසියන් සඳහා උදෑසන ආහාර වේලකට සුදුසු බොජුන් පතක් ලියන්න.
  - (v) විටමින් D ඌණ වුවහොත් සිඟිති දියණියට වැළඳිය හැකි ඌණතා රෝගය කුමක් ද?
  - (vi) පලා වර්ග පිළියෙල කිරීමේ දී එහි පෝෂණ ගුණය ආරක්ෂා කිරීමට ගෘහණියට ඔබ ලබා දෙන උපදෙස් දෙකක් සඳහන් කරන්න.
  - (vii) නිවසට පැමිණෙන ඥාතීන් සඳහා ආහාර පිළිගැන්වීමේ දී අවධානය යොමු කළ යුතු කරණු දෙකක් සඳහන් කරන්න.
  - (viii) පුියන්තගේ බිරිඳ ඇඳුම් මැසීමේ දී භාවිතා කරන මෙවලම් හතරක් සඳහන් කරන්න.
  - (ix) සිඟිති දියණීය සඳහා මව විසින් පිළියෙල කරගත් ළදරු කමිසයෙහි තිබූ ලකුණ දෙකක් සඳහන් කරන්න.
  - (x) ස්වයං රැකියාවක යෙදෙන ගෘහණියට ඉන් සැලසෙන වාසි දෙකක් සඳහන් කරන්න.
- 02 (i) ඇඳුම් නිර්මාණයේ දී අනුගමනය කළ යුතු යහපත් වැඩ පුරුදු තුනක් සඳහන් කරන්න.
  - (ii) ළදරු ගවුම සඳහා සුදුසු මෝස්තරයක් විසිතුරු මැහුම් කුම තුනක් භාවිතයෙන් අලංකාර කර ගන්නා ආකාරය රූප සටහනකින් දක්වන්න.
  - (iii) (අ) ළදරු ගවුමෙහි උරහිස මැසීම සඳහා යොදාගත් මැසීමේ ශිල්පිය කුමය නම් කරන්න.
    - (ආ) එම කුමය මසා ගන්නා ආකාරය පියවර තුනකින් ඇඳ දක්වන්න.

- 03. (i) මේද දුාවී විටමින් වර්ග තුනක් සඳහන් කර ඒවායේ රසායනික නාමය ලියන්න.
  - (ii) තිවු මන්දපෝෂණය ඇති වීමට බලපාන හේතුව සඳහන් කරන්න.
  - (iii) මහාපෝෂක යන්න උදාහරණ සහිතව පැහැදිලි කරන්න.
- 04. (i) සෞඛාහාරකම්ත ආහාරයක් යනු කුමක් ද?
  - (ii) 'අාහාර ගබඩා කර තැබීමේ දී ඒවායේ ගුණාත්මකබව කෙරෙහි බලපාන සාධකයකි ක්ෂුදු ජීවිත්.' ක්ෂුදු ජීවිත්ගේ වර්ධනය කෙරෙහි බලපාන සාධක පහක් නම් කරන්න.
  - (iii) නිර්දේශිත දෛනික පෝෂණ අවශානා සටහනෙහි කාන්තාවකගේ පෝෂණ අවශානා දක්වා ඇති ජීවන චකුයේ විවිධ අවධි හා කිුියාකාරිත්වයන් වෙන් වශයෙන් සඳහන් කරන්න.
- 05. (i) පරිරකුණ උපකුමයකි' පරිරක්ෂණ කාරක භාවිතය මෙහි පරිරකුණ මූල ධර්මය සඳහන් කරන්න.
  - (ii) කලවම් කිරීම නැමති ශිල්පීය කුමය බටර් කේක් සෑදීමේ දී නිවැරදිව භාවිතා කරන ආකාරය පැහැදිලි කරන්න.
  - (iii) බටහිර විධිමත් සංගුහ පන්නයේ දී ආහාර ගන්නා පිඟානට දකුණු පසින් ඇති උපකරණ නිවැරදිව ස්ථානගත කරන ආකාරය පිළිබඳව කරුණු හතරක් සඳහන් කරන්න.
- 06. (i) උණු මේදයෙන් පිසීමේ කුම වලදී භාවිතා කරනු ලබන උපකරණ හා මෙවලම් තුනක් සඳහන් කරන්න.
  - (ii) ගැඹුරු තෙලේ ආහාර පිසීමේ දී සැලකිය යුතු කරුණු තුනක් ලියන්න.
  - (iii) පෝරණුවේ පිළිස්සීම යන පිසීමේ කුමය සාර්ථක කර ගැනීමට පෝරණුව භාවිතයේ දී අවධානය යොමු කළ යුතු කරුණු හතරක් සඳහන් කරන්න.
- 07. (i) ගර්භනී අවධියේ තෙවැනි තෙලමාසිකය තුළ මවගේ භෝජනයෙහි වැඩිපුර අඩංගු විය යුතු පෝෂක තුනක් සඳහන් කරන්න.
  - (ii) මාතෘ සායනයක දී මවට ලබා දෙන පෝෂක හා පෝෂණ පරිපූරක වෙන් වශයෙන් සඳහන් කරන්න.
  - (iii) ගැබිණි සමයේ දී ඇති විය හැකි සුළු ආබාධ තුනක් සඳහන් කර ඒවා ඇති වීමට බලපාන හේතු සඳහන් කරන්න.

#### 10 ශේුණිය

# ගෘහ ආර්ථික විදුනව

## පිළිතුරු පතුය - I කොටස

- 1 (2) 2 (4) 3 (3) 4 (1) 5 (3) 6 (2) 7 (3) 8 (1) 9 (4) 10 (4)
- 11-(2) 12-(1) 13-(4) 14-(2) 15-(3) 16-(1) 17-(4) 18-(2) 19-(1) 20-(3)
- 21-(2) 22-(1) 23-(4) 24-(2) 25-(1) 26-(4) 27-(3) 28-(1) 29-(2) 30-(3)
- 31-(4) 32-(3) 33-(4) 34-(1) 35-(2) 36-(4) 37-(3) 38-(1) 39-(3) 40-(2)

(නිවැරදි පිළිතුරට ලකුණු 01 බැගින් 40 යි.)

#### II කොටස

- (01) (i) වර්ධක අවධිය
  - (ii) ලාච්චු සහිත ඇඳ, කණ්නාඩිය සහිත අල්මාරිය, කබඩ් සහිත මදින මේසය, ඩිවානය, ලාච්චු, කබඩ් සහිත රාක්ක
  - (iii) කාලය, විදුලිය
  - (iv) සිසු පිළිතුර අනුව
  - (v) රිකට්සියාව (අස්ථි විකෘති රෝගය)
  - (vi) ආහාරයට ගැනීමට ආසන්නව සැකසීම, තද තාපයට ලක් නොකිරීම
  - (vii) අවස්ථාවට අනුව සුදුසු ආහාරයක් / ආහාර වේලක් වීම
    - පිළිගන්වන ස්ථානයේ පවිතු තාව
    - පිළිගැන්වීමේ උපකරණ වල පවිතුතාව
    - ප්‍රියජනක ලෙස පිළිගැන්වීම
  - (viii) මෙවලම් සඳහා පමණක් ලකුණු ලබා දෙන්න.
  - (ix) ★ මුට්ටු අවම වීම
- ★ ඇඟලැමට පියවීමට පහසු වීම
- \* සරල පන්නය
- ⋆ ඇඳුම ලිහිල් වීම
- (x) විවේකය ඵලදායී ලෙස ගත කිරීම
  - ආදායම් ලබා ගත හැකි වීම
  - කුසලතා වලට අගයක් ලැබීම
  - මානසික තෘප්තිය
- (c.  $2 \times 10 = 20$ )
- 02 (i) (අ) දැත් පවිතුව තබා ගැනීම
  - (ආ) මැසීමෙන් පසු ස්ථානය යථාවත් කිරීම
  - (ඇ) උපකරණ මෙවලම් හුවමාරුවේ දී ආරක්ෂාකාරී වීම (ල. 03)

(ii)



මෙවැනි කුඩා සරල මෝස්තරයක් මැහුම් කුම දක්වා නම් කර තිබීම

- 1. ලේසිඩේසි මැස්ම
  - 2. නැටි මැස්ම
  - 3. හීන්නූල් දුවවීම. (ල. 03)
- (iii) i. පැතලි මූට්ටුව
  - ii. 1. දෙපොට මූට්ටු කිරීම 2. නොපිටෙහි මැහුම් වාසියෙන් අඩක් කපා ඉවත් කිරීම
    - 3. රෙදි දෙපොට දිග හැර පිටුපසට වාටිය නමා නූල් ඇද වාටි මැස්මෙන් මැසිම යන පියවර තුනට අදාල රූප සටහන් දක්වා තිබිය යුතුය.

(නම් කිරීමට ලකුණු 01යි. රූප සටහනට ලකුණු 01 බැගින් ලකුණු 03යි. මුළු ලකුණු 04 යි.)

03 (i) විටමින් A - සත්ව - රෙට්නෝල් ශාක - බීටා කැරොටින්

විටමින් D - කෝලි කැල්සිෆෙරොල්

විටමින් E - ටෙකොෆෙරොල්

විටමින් K - නැෆ්තාක්විනොන් (ල. 03)

(ii) කෙටි කාලයක් තුළ සිරුරට අවශා පෝෂක නොලැබීම නිසාය.

(c. 03)

(c. 04)

(iii) සාපේක් වශයෙන් දෛනිකව සිරුරට වැඩි පුමාණයක් අවශා වන පෝෂා පදාර්ථ.

උදා:- පුෝටීන්, කාබෝහයිඩේට්, ලිපිඩ

## 10 ශූේණිය

### පිළිතුරු පතුය - 2 කොටස - ඉතිරි කොටස - 1

- 04. (i) කිසියම් ආහාරයක් පරිභෝජනය කිරීමෙන් පසු එම පුද්ගලයාගේ ශරීරයට අහිතකර තත්වයක් ඇති නොවන්නේ නම් එම ආහාරය සෞඛ්ෂාරක්ෂිත ආහාරයක් වේ. (ල. 03)
  - (ii) 1. පුශස්ථ උෂ්ණත්වය
- 2. ආර්දුතාවය
- 3. තෙතමනය

බරවැඩ, මධාස්ථ වැඩ, සැහැල්ලු වැඩ

4. ඔක්සිජන්

කුියාකාරිත්වයන්

5. pH අගය

(c. 03)

- (iii) ජීවන චකුයේ විවිධ අවධීන්
- ගර්භනී, ක්ෂීරණ අවධි

- (c. 04)
- 05. (i) pH අගය අඩු වීම, ආම්ලික බව නිසා ක්ෂුදු පීවී වර්ධනයට හිතකර පරිසරයක් ඇති වීම, බාහිරාසුැතිය සිදුවීම නිසා ක්ෂුදු පීවින්ගේ වර්ධනය හා එන්සයිම කිුයාකාරිත්වයට අවශා ජලය පාලනය වීම

(c. 03)

- (ii) සීනි, මාගරින් / බටර්, බිත්තර මිශුණයට පිටි එකතු කිරීමේ දී පිටි ස්වල්පය බැගින් එකතු කරමින් එක අතකට කලවම් කිරීම හෙවත් පෙරලීම සිදු කිරීම. (ල. 03)
- (iii) 1. පිඟානට මදක් ඇතින් සුප් හැන්ද තබන්න.
  - 2. සුප් හැන්දට ආසන්නව පිඟාන දෙසට පිහිය තබන්න. පිහියේ තලය පිඟාන දෙසට විය යුතුය
  - අාහාර ගන්නා හැන්ද පිඟානට ආසන්නව තබන්න.
     (මෙම උපකරණ සියල්ල මේසයේ අද්දර සිට අඟල් 01 ක් ඉහළින් තැබිය යුතුය.)
  - 4. පිහියේ තුඩට ඉදිරියෙන් වතුර වීදුරුව තබන්න. (ල. 04)
- 06. (i) බදින තැටිය, පුයින් බාස්කට්, තෙල් හැන්ද (ල. 03
  - (ii) තෙල් හොඳින් රත් වූ පසු ආහාර එකතු කිරීම
    - වූවමනාවට වඩා රත් වූ තෙලට ආහාර නොදමීම
    - රන්වන් පැහැ වන තුරු ආහාරය බැද ගැනීම
    - ආහාර වැඩි පුමාණයක් තෙලට එකතු නොකිරීම
    - අවශා පරිදි ආහාරය දෙපැත්ත හරවා බැද ගැනීම
    - වරක් බැද ඉතිරි වූ තෙල් නැවත පාවිච්චි නොකිරීම (ල. 03)
  - (iii) ★ පිපුම් කාරක යොදා සැකසු ආහාර සඳහා ඒකාකාරි උෂ්ණත්වයක් ලබා දීම
    - 🖈 පෝරණුව තුළ පුමාණය ඉක්මවා ආහාර බඳුන් නොතැබීම
    - ★ පෝරණුවේ පැතිවල නොගැටෙන සේ ආහාර බඳුන් තැබීම
    - ⋆ අවශා කාලය පිළිබඳ සැලකිලිමත් වීම

(c. 04)

07. (i) 1. ශක්තිය, 2. පෝටීන්, 3. කැල්සියම්, 4. සින්ක්

(c. 03)

- (ii) පෝෂක යකඩ, කැල්සියම්, ෆෝලික් අම්ලය
  - පෝෂණ පරිපූරක තිුපෝෂ

(c. 03)

- (iii) සුළු ආබාධ හේතුව
  - 1. වමනය හෝමෝන අසමතුලින තාව
  - 2. මලබද්ධය ගර්භාෂය අන්තු මත තෙරපීම
  - 3. පාද ඉදිමුම ගර්භාෂය පාදවල රුධිරනාල මත තෙරපීම
  - 4. ආහාර අරුචිය ආමාශයේ බොහෝ චේලාවක් ආහාර රැඳී තිබීම (ල. 04)