

## වයඹ පළාත් අධනපන දෙපාර්තමේන්තුව

# තෙවන වාර පරීකෂණය 2020

### 11 ශුේණිය

(3) සෙයින්, ලෙගියුමින්

# ගෘහ ආර්ථික විද**නාව** - I

කාලය පැය 01 යි.

නම / විභාග අංකය:							
ii. 1	<ul> <li>i. පුශ්න සියල්ලට ම පිළිතුරු සපයන්න. මෙම පතුය සඳහා ලකුණු 40 ක් හිමි වේ.</li> <li>ii. 1 සිට 40 තෙක් පුශ්නවල දී ඇති 1, 2, 3, 4 පිළිතුරුවලින් නිවැරදි හෝ වඩාත් ගැළපෙන හෝ පිළිතුර තෝරන්න.</li> <li>iii. ඔබට සැපයෙන පිළිතුරු පතුයේ ඔබ තෝරාගත් පිළිතුරෙහි අංකයට ගැළපෙන කවය තුළ (x) ලකුණ යොදන්න.</li> </ul>						
01.	සංකීර්ණ කාබෝහයිඩේට (1) ග්ලූකෝස්	යකි, (2) මෝල්ටෝස්	(3) ෆ්රක්ටෝස්	(4) ගැලැක්ටෝස්			
02.	පෝටීන් වැඩි ම පුමාණය: (1) පරිප්පුවල ය.		(3) මුංවල ය.	(4) සෝයා බෝංචිවල ය.			
03.	ඒක අසංතෘප්ත මේද අම්( (1) ඔලිව් තෙල්		(3) තල තෙල්	(4) රටකජු තෙල්			
04.	මාගරින් 5g ක හා බත් 3g (1) කිලෝ කැලරි 55 කි.	ක ශක්ති අගය වනුයේ, (2) කිලෝ කැලරි 70 කි.	(3) කිලෝ කැලරි 52 කි.	(4) කිලෝ කැලරි 40 කි.			
05.	ශාකමය ආහාරවල විටමින් Aහඳුන්වනුයේ, (1) බීටා කැරොටීන් ලෙස ය. (3) රෙටිනෝල් ලෙස ය.		(2) ටොකොෆෙරෝල් ලෙස ය. (4) කෝලි කැල්සිෆෙරෝල් ලෙස ය.				
06.	පෝෂණ වගුවෙහි මිලි ගුෑ (1) කාබෝහයිඩේුට් ය.	ම් (mg) වලින් දක්වා ඇති ( (2) පුෝටීන් ය.	පෝෂකය වනුයේ, (3) මේද ය.	(4) යකඩ ය.			
07.	ආහාර පිරමීඩයෙහි ඉහළ සිට පහළට පිළිවෙලින් අඩංගු කර ඇති ආහාර දුවෳ කිහිපයකි, (1) බිත්තර, මස්, අන්නාසි, බටර්, පාන්, කිරි (2) රටකජු, කිරි, මස්, බෝංචි, අඹ, බත් (3) ධානෳ, වෙරළු, බණ්ඩක්කා, බිත්තර, යෝගට්, කජු (4) වට්ටක්කා, මාළු, කිරි, අඹ, සීනි, බතල						
08.	• සිරුරේ පට	ථය හා සම්බන්ධ කරුණු කි ක වර්ධනය නිෂ්පාදනය	එන්සයිම නිෂ්පාදනය	s &.			
09.	බිත්තර සුදු මදයේ හා සහ (1) කොලැජන්, ඉලාස්ටි	ල්වල අඩංගු පුෝටීන වනු න්	යේ පිළිවෙලින්, (2) කේසීන්, ඇවිඩින්				

(4) ඇල්බියුමින්, ඔරයිසින්

10.	පහත දක්වා ඇත්තේ රාතී ආහාර වේලකි,		<ul><li>කුකුළු මස් කරිය</li><li>මිශු පළතුරු සලාදය</li></ul>		
11.	පහත දක්වෙන අගයන්	ගත් ස්ථුලතාවය පෙන්නුම්	කරන ශරීර ස්කන්ධ දර්ග	ශක අගය වනුයේ,	
	(1) 23.5 ට වඩා වැඩි	(2) 30 ට වඩා වැඩි	(3) 18.5 ට වඩා අඩු	(4) 18.5 සිට 23.5 අතර	
12.	ලිපිඩ ජීර්ණය ආරම්භ වෘ				
	(1) ආමාශය තුළදී ය.	(2) ගුහනිය තුළදී ය.	(3) මුඛය තුළදී ය.	(4) කුෂුදාන්තය තුළදී ය.	
13.	බාහිර ආසුැතිය නම් මූලධර්මය මඟින් පරිරකුණය නොවන ආහාරය කුමක් ද?				
	(1) ලුණු දෙහි	(2) වියළන ලද කොස්	(3) චට්නි	(4) අල ටොෆි	
14.	පහත සඳහන් කරුණු අතුරෙන් ඩිම්බ කෝෂ හා සම්බන්ධ නිවැරදි කරුණ වනුයේ, (1) පරිණත ඩිම්බ මුදා හැරීම. (2) ඩිම්බ පරිවහනය. (3) කලලය අධිරෝපණය වීම. (4) පුසවය සිදු වීම.		නුයේ,		
15.	ආහාර ජීර්ණ පද්ධතියේ හයිඩොක්ලෝරික් අම්ලය (I (1) පැරොට්ඩ් ගුන්ථී (3) ආමාශයික ගුන්ථී		Hcl අම්ලය) නිෂ්පාදනය කරනු ලබන ගුන්ථිය වන්නේ, (2) අධෝජීහ්ව ගුන්ථි (4) උප ඌර්ධව හනුක ගුන්ථි		
16.	ළදරු පෝෂණය හා සම්බන්ධ නිරවදා පුකාශය තෝරන්න. (1) ලුණු හා සීනි අඩංගු ආහාර නිතර ලබා දිය යුතු ය. (2) ළදරුවාට වයස මාස 06 ක් පමණ වනතුරු අවශා ශක්ති පුමාණය මව්කිරීවලින් සැපයේ. (3) ළදරුවාගේ දත්වල වැඩීමටත්, අස්ථි ශක්තිමත් වීමටත් කැල්සියම් අතාාවශා නොවේ. (4) ළදරු ශරීරය තුළ යකඩ සංචිත ව ඇති බැවින් අතිරේක ආහාර ලබා දීමේ දී යකඩ අඩංගු ආහාර නොදිය යුතු ය.				
17.	මව්කිරි නිපදවීමට වැදගස (1) ඊස්ටුජන්	ත් වන හෝමෝනය වනුයෙ (2) පුොජෙස්ටරෝන්		(4) ඇන්ඩුජන්	
18.	ළදරුවකුට මාස නවය සම්පූර්ණ වත්ම දිය යුතු එන් (1) B.C.G. එන්නත (3) ජැපනීස් එන්සෙෆලයිටීස්				
19.	වයස මාස 9 - 10 පමණ ළදරුවකු සාමානායෙන්, (1) හිස ඍජු ව තබා ගනියි. (3) තනිව ඇවිදීමට පෙළඹෙයි.		(2) උදව් ඇති ව වාඩි වෙයි. (4) දණ ගායි.		
20.	පළමු වසර තුළ දී දරුවාගේ කායික වර්ධනයේ දකිය හැකි ලක්ෂණයක් නොවනුයේ, (1) උදව් නැති ව තනි ව වාඩි වීම. (2) උස හා බර වැඩි වීම. (3) දත් වර්ධනය වීම. (4) ඉණියයන්ගේ කියාකාරීත්වය වර්ධනය වීම.				

- 21. ගර්භනී අවධියේ ඇතිවිය හැකි සුළු ආබාධයක් වනුයේ,
  - (1) දියවැඩියාව
- (2) පාද ඉදිමුම
- (3) අධි රුධිර පීඩනය (4) තැලසීමියාව

- 22. සාූනිකා උත්තේජන හෝමෝනය සුාවය කරනු ලබන්නේ,
  - (1) පිටියුටරි ගුන්ථියෙනි

(2) තෙරොයිඩ් ගුන්ථියෙනි

(3) අධෝ හනුක ගුන්ථියෙනි

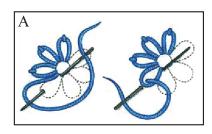
- (4) අග්නාහසයෙනි
- 23. පහත දක්වා ඇති කරුණු අතරින් පූර්ව පුසව සංවර්ධනය හා සම්බන්ධ නිවැරදි කරුණ කුමක් ද?
  - (1) පූර්ව පුසව අවධිය සාමානෳයෙන් සති 36 කි.
  - (2) ඩිම්බ කෝෂවලින් මසකට වරක් එකවර ඩිම්බ දෙකක් මුදා හැරේ.
  - (3) යුක්තානුවක වර්ණ දේහ යුගල 23 ක් අඩංගු වේ.
  - (4) කලලය පෝෂණය කිරීම සඳහා ගර්භාෂ බිත්තිය සකස් වේ.
- 24. ලෝක සෞඛ්‍ය සංවිධානයට අනුව යෞවන අවධිය හඳුන්වා දෙනු ලබන්නේ,
  - (1) අවුරුදු 12 20 දක්වා ය.

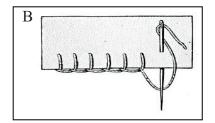
(2) අවුරුදු 10 - 24 දක්වා ය.

(3) අවුරුදු 10 - 15 දක්වා ය.

- (4) අවුරුදු 12 18 දක්වා ය.
- 25. මව්කිරිවල අඩුවෙන් ම ඇති පෝෂකයක් වනුයේ,
  - (1) මේදය
- (2) විටමින් A
- (3) යකඩ
- (4) රයිබොප්ලේවින්
- 26. විවෘත පැතලි මුට්ටුවෙහි නොමැසු අද්දර මැසීම සඳහා යෝගා මැහුම් කුමයක් වනුයේ,
  - (1) මෝවිට මැස්ම
- (2) හුරුළු කටු මැස්ම
- (3) පිස්මේන්තු මැස්ම
- (4) නැටි මැස්ම

27. මෙහි Aසහ B රූප සටහන්වලින් දුක්වෙනුයේ පිළිවෙලින්,





- (1) ලේසි ඩේසි මැස්ම හා බ්ලැන්කට් මැස්ම
- (2) නැටි මැස්ම හා බ්ලැන්කට් මැස්ම
- (3) ලේසි ඩේසි මැස්ම හා හුරුළු කටු මැස්ම
- (4) දම්වැල් මැස්ම හා නැටි මැස්ම
- 28. අත් පිස්තා රඳවනයේ වටේ දාරය මැසීම සඳහා වඩාත් යෝගෳ කුමයක් වනුයේ,
  - (1) නැටි මැස්ම යෙදීම.

(2) බඳන යෙදීම.

(3) කතිර මැස්ම යෙදීම.

- (4) සිහින් නුල දුවවීම.
- 29. ඇඳුම් නිර්මාණයේ දී පතරොම භාවිතයෙන් සැලසෙන වාසියක් නොවනුයේ,
  - (1) ඇඳුම් කැපීමේ කාර්යය කුමවත් ව කළහැකි වීම.
  - (2) රෙදි පිරිමසා ගතහැකි වීම.
  - (3) වෙනත් පන්න ගොඩ නඟා ගතහැකි ය.
  - (4) රෙදි වැඩිපුර අවශා වීම.
- 30. කුෂන් කවරයේ විවරය පියවීම සඳහා යෝගා කුමයක් නොවනුයේ,
  - (1) ටේප් ඇල්ලීම

(2) සැනගාංචු යෙදීම

(3) වෙල්කෝ ටේප් ඇල්ලීම

(4) බොත්තම් හා කාස මැසීම

31.	ඕර්ලෝන් යනු,			
	(1) කෘතීම පොලිමයිඩ රෙද්දකි.	(2) ඇකිුලික් කෙන්දකි.		
	(3) පොලියෙස්ටර් කෙන්දකි.	(4) අර්ධ කෘතීම කෙන්දකි.		
32.	ළමා ගවුමෙහි විවරය මැසීම සඳහා යෝගා කුමයක් වනුයේ,			
	(1) මුහුණත ලා වාටිය යෙදීම	(2) බ්ලැන්කට් මැස්ම යෙදීම		
	(3) බඳන වාටියක් යෙදීම	(4) ටේප් ඇල්ලීම		
33.	ළමා ගවුමෙහි ඉදිරිපස පපුව මිනුම ගණනය කරන නිවැරදි කුමය වනුයේ,			
	(1) පපුව මිනුම 2+1 2+1	(2) පපුව මිනුම 4+1 4+1		
	(3) පපුව මිනුම 2+2 2+1	(4) පපුව මිනුම + 2 2 + 1		
34.	විස්තෘත පවුලක ලකුෂණයක් වනුයේ,			
	(1) පෞද්ගලිකඣය වැඩි ය.	(2) තඵාගශීලී බව අඩු ය.		
	(3) තහාගශීලී බව වැඩි ය.	(4) පහසුවෙන් තීරණ ගැනීමට හැකි වේ.		
35.	නිවසක එක් නිදන කාමරයක් පමණක් ඇතිවිට එහි වර්ගඵලය විය යුත්තේ,			
	(1) වර්ග අඩි $100$ කි.	(2) වර්ග අඩි 120 කි.		
	(3) වර්ග අඩි 150 කි.	(4) වර්ග අඩි 140 කි.		
36.	භෞතික නොවන සම්පතක් වනුයේ,			
	(1) මුදල් (2) කාලය	(3) ජලය (4) ඉඩකඩ		
37.	සුන්දර බව, පීතිමත් බව හා සන්සුන් බව ඇති කරවන	රේඛා වර්ගය වනුයේ,		
	(1) සිරස් රේඛා	(2) තිරස් රේඛා		
	(3) විකර්ණාකාර රේඛා	(4) වකු රේඛා		
38.	කිසියම් ඉඩ පුමාණයක් තුළ ඊට සාපේඤ පුමාණයෙන් යුත් ගෘහ භාණ්ඩ සහ උපාංග තැන්පත් කිරීර හඳුන්වනුයේ,			
	(1) අවධාරණය යනුවෙනි.	(2) තුලනය යනුවෙනි.		
	(3) එකඟඣය යනුවෙනි.	(4) සමානුපාතය යනුවෙනි.		
39.	කිසියම් කාර්යයක සාර්ථකළුයට කළමනාකරණය ව	ැදගත් වේ. කළමනාකරණයේ මූලික පියවර වන්නේ,		
	(1) සංවිධානයයි (2) පාලනයයි	(3) සැලසුම් කිරීමයි (4) ඇගයීමයි		
40.	වර්ණයක ගුණාංගයක් නොවනුයේ,			
	(1) වර්ණයේ අඳුරු බව	(2) වර්ණයක අගය		
	(3) තීවුතාවය	(4) වර්ණ නාමය		



## වයඹ පළාත් අධනපන දෙපාර්තමේන්තුව

# තෙවන වාර පරිකුණය **2020** ගෘහ ආර්ථික විදහුව - II

#### 11 ශුේණිය

කාලය පැය 02 යි.

නම/ විභාග අංකය:

- පළමු පුශ්නය ඇතුලුව තවත් පුශ්න හතරකට පිළිතුරු සපයන්න.
- පළමු පුශ්නයට ලකුණු 20 යි. තෝරා ගන්නා අනෙක් පුශ්නයකට ලකුණු 10 බැගින් හිමි වේ.
- (01) කිරි නිෂ්පාදිත ආහාර සැකසීම පුධාන ජීවන උපාය කරගත් කමනි ගෙවත්තේ එළවඑ පළතුරු ටිකක් වගා කර ගැනීමට ද අමතක නොකළේය. කමනිගේ මවද තම නිවසේ ජීවත් වන අතර ඇය මැහුම් ගෙතුම් පිළිබඳ හසල දැනුමක් ඇති තැනැත්තියකි. අවාසනාවකට මෙන් ඇය ජීර්ණ පද්ධතිය ආශිුත රෝග වලින් පෙළීම පිළිබඳ කමනි කනස්සල්ලෙන් පසුවන්නීය.
  - (i) කිරි හා කිරි ආහාර වල අඩංගු මේද අම්ලය ලියන්න.
  - (ii) හිස් කැලරි ආහාර වර්ග 03 ක් සඳහන් කරන්න.
  - (iii) පුතිඔක්සි කාරක අඩංගු විටමින් වර්ග 02 ක් ලියන්න.
  - (iv) ගෘහීය සම්පත් කළමනාකරණ කිුයාවලියේ පියවර අනුපිළිවෙලින් දක්වන්න.
  - (v) ජීර්ණ කිුයාවලියේ දී අවශා වන ජීර්ණ යුෂ සුාවය කරන ඉන්දි 04 ක් නම් කරන්න.
  - (vi) ආමලසය පැහැදිලි කරන්න.
  - (vii) උපාංගයකට මෘදු ස්වභාවයක් ගෙන දිය හැකි ශිල්පීය කුමය නම් කර එම ස්වභාවය ලබාදීමට භාවිතා කරන මූලික මැහුම් කුමයක් නම් කරන්න.
  - (viii) විවර පියවීමේ කුම 02 ක් ලියන්න.
  - (ix) පළතුරු පැසීමට පෙර පොත්ත කහ පැහැගැන්වීම සඳහා යොදන වායුව නම් කරන්න.
  - (x) මුදවාපු කිරි බඳුන්වල දිලීර සෑදීම වැළැක්වීම සඳහා යොදන උපකුමයක් සඳහන් කරන්න.

(ලකුණු 2 × 10 = 20)

- (02) (i) ඇඳුම් මැසීම සඳහා සමහර රෙදි පිළියම් කළ යුතු වේ.
  - (අ) රෙදි පිරියම් කිරීම යනුවෙන් අදහස් වන්නේ කුමක් ද?

 $(ලකුණු <math>1\frac{1}{2})$ 

(ආ) රෙදි පියම් කිරීමේ කුම 02 ක් පැහැදිලි කරන්න.

(ලකුණු  $1\frac{1}{2})$ 

- (ii) නූල් ඇඳීම සහ වාටි මැස්ම, ඇඳුම් මැසීමේ දී භාවිතා කරන කුම 02 කි. මෙම මැහුම් කුම දෙක මසා නිම කරන අයුරු රූප සටහන් ආශිුතව පැහැදිලි කරන්න. (ලකුණු 04)
- (iii) පතරොම් නිර්මාණය කිරීමේ දී අනුගමනය කළයුතු කරුණු 03 ක් ලියන්න. (ලකුණු 03)

- (03) (i) ෂෝර්ට් කුස්ට් පුෙස්ටුස් සෑදීමට අවශා දුවා හා එය සාදන ආකාරය පියවරෙන් පියවර සඳහන් කරන්න. (ලකුණු 04)
  - (ii) ඉහත ආහාරය සැකසීමේදී සිදුවන තාප සංකුමණ කුමය හා පිසීමේ කුමය සඳහන් කරන්න. (ලකුණු 02)
  - (iii) නිවහනට පැමිණි අමුත්තන් දස දෙනෙකුට රාතුී ආහාර වේලක් සඳහා සුදුසු පිළිගැන්වීමේ කුමය සඳහන් කර මේසය සකස් කරන අයුරු දළ රූප සටහනකින් දක්වන්න. (ලකුණු 04)
- (04) (i) සුමීරණ මවකට සුදුසු දිවා ආහාර වේලක බොජුන් පතක් සැලසුම් කරන්න. (ලකුණු 03)
  - (ii) ආහාර වේල්වල වැඩිපුර මේදය අඩංගු කිරීම සිරුරට අහිතකරය. සාකච්ඡා කරන්න. (ලකුණු 03)
  - (iii) පහත සඳහන් ආහාර වර්ග සකස් කිරීමේ දී එහි ගුණාත්මක භාවය රැකගැනීම සඳහා අනුගමනය කළයුතු පියවර සඳහන් කරන්න.
    - (අ) පළතුරු සලාදය (ලකුණු 02)
    - (ආ) මුකුණුවැන්න මැල්ලුම (ලකුණු 02)
- (05) (i) (අ) ආහාර තරක්වීම හඳුන්වන්න.
  - (ආ) ආහාර නරක්වීම කෙරෙහි බලපාන භෞතික හේතූන් 04 ක් සඳහන් කරන්න. (ලකුණු 02)
  - (ii) පහත සඳහන් උපකුම මූලික වශයෙන් යොදාගෙන පරිරකුණය කරනු ලබන ආහාර 02 බැගින් නම් කරන්න.
    - (අ) වැඩි තාපයක් යෙදීම :- (ලකුණු 02)
    - (ආ) පරිරකුණ කාරක යෙදීම :-

- (ලකුණු 02)
- (iii) අඹ උපයෝගී කරගෙන සකස් කරන පරිරක්ෂිත ආහාරයක් නම් කර එය සකස් කිරීමේ කිුයාවලිය ගැලිම් සටහනකින් දක්වන්න. (ලකුණු 04)
- (06) (i) පුසන්න ජීවන පරිසරයක් ඇති කිරීමට හේතුවන කරුණු 03 ක් සඳහන් කරන්න. (ලකුණු 03)
  - (ii) තෝරාගත් ගෘහ භාණ්ඩ කාමරයක් තුළ ස්ථාන ගත කිරීමේ දී අවධාරණය කළ යුතු කරුණු 03 ක් ලියන්න. (ලකුණු 03)
  - (iii) කොළ පැහැය භාවිතා කරමින් නිදන කාමරයකට ඒක වර්ණ සංයෝගයන් යොදා ගන්නා ආකාරය විස්තර කරන්න.(ලකුණු 04)
- (07) ජිවන චකුයේ විවිධ අවධීන් අතරින් මුල් ළමාවිය සුවිශේෂී ස්ථානයක් ගනී.
  - (i) මුල් ළමා වියේ පෙන්නුම් කරන චාර්යාමය ගැටළු 04 ක් ලියන්න. (ලකුණු 02)
  - (ii) මුල් ළමාවියේ දරුවන් පෙන්නුම් කරන යහපත් චිත්තවේග හා අයහපත් චිත්ත වේග 02 බැගින් ලියන්න. (ලකුණු 04)
  - (iii) ළදරුවකුගේ සංවර්ධනය සඳහා තිහාණ්ඩ දීම වැදගත් වේ. උදාහරණ දෙමින් සාකච්ඡා කරන්න. (ලකුණු 04)

ගෘහ ආර්ථික විදහව

# 

#### පිළිතුරු පතුය - I කොටස

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

(නිවැරදි පිළිතුරට ලකුණු 01 බැගින් ලකුණු 40) II කොටස

- (01) (i) සංතෘප්ත මේද අම්ල
  - (ii) අයිස්කීුම්, චොක්ලට්, කේක්, ටොෆී, පැණි බීම වර්ග
  - (iii) විටමින් C, විටමින් E
  - (iv) සැලසුම් කිරීම, සංවිධානය කිරීම, කිුයාත්මක කිරීම, ඇගයීම
  - (v) ඛේටගුන්ථි, අග්නාහසය, අක්මාව, පිත්තාශය
  - (vi) ආමාශය තුළදී ආහාර මිශු වී තලපයක් බදු තත්වයකට පත්වේ. මෙය ආම්ලකය ලෙස හැඳින්වේ.
  - (vii) ක්විල්ට් කිරීම, හීන්නුල් දිවවීම
  - (viii) බොත්තම් හා කාස මැස්ම, දෙපෙති ජන්තු ඇල්ලීම, සැනගංචු යෙදීම, වෙල්කෝටේප් ඇල්ලීම
  - (ix) එතීලින් වායු ගත කිරීම
  - (x) තනුක ෆෝමලින් පෙගවූ කඩදාසි ඇතිරීම

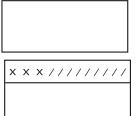
(c.  $2 \times 10 = 20$ )

- (02) (i)  $(\phi)$  රෙදි නිෂ්පාදනයේ දී, ගබඩා කිරීමේදී හා පුවාහනයේදී රෙදි වලට සිදුවිය හැකි පොඩිවීම, පළල ඒකාකාරී නොවීම, දළ බවත් තිබීම, වියමන ඒකාකාරී නොවීම, මඟ හරවා ගැනීම පිණිස අනුගමනය කරන කිුයාවලිවේ.  $(c.1\frac{1}{2})$ 
  - (ආ) සේදීම, ස්තික්ක කිරීම, විකර්ණය ඔස්සේ ඇඳීම

 $(0.1\frac{1}{2})$ 

- (ii) (අ) නූල් ඇඳීම -
  - මැසීම ආරම්භයේ දී ගැටයක් යොදා දකුණේ සිට වමට මැසීම කරනු ලබයි. පිස්මේන්තුවක් ගසා මැස්ම අවසන් කළ යුතුයි. (ල.02)
  - (ආ) වාටි මැස්ම -

දකුණේ සිට වමට මසනු ලබන මැහුම් කුමයකි. මැසීම ආරම්භයේ දී රෙදි දෙපොට ඉදි කටුව තුළින් ගසා වාටිය ආරම්භක ස්ථානයෙන් ඉදිකටුව මතු කරන්න. නූලේ කෙළවර 1cm පමණ රෙදි දෙපොට අතර සඟවා ඉදිකටුව ඇල හැඩයට කුඩා මැස්මක් යොදා ගන්න. ආපසු මැස්ම තුනක් (කතිර ආකාරයෙන්) යොදා මැස්ම නිම කරන්න.



- (iii) දුඹුරු කඩදාසියෙහි රේඛා දිගත් රේඛාවට සමාන්තරව ගැනීම.
  - දුඹුරු කඩදාසියෙහි ඔපය සහිත පෘෂ්ඨය මත පතරොම නිර්මාණය කිරීම.
  - පතරොම නිර්මාණයේදී වකු රේඛා නිදහස් අතින් ඇඳීම.
  - මිමි ගැනීම, මිමි ගණනය කිරීම.
  - ඍජු රේඛා සඳහා මිනුම් පටිය ඍජුව භාවිතා කිරීම.
  - පතරොම නිර්මාණයේ දී මැහුම් වාසි තැබීම.

(0.03)

(03) (i) <u>ෂෝර්ට් කුස්ට් ජේස්ටිය</u>

අවශා දුවා :-

කිරිඟු පිටි 100g

මාගරින් 50g

ලුණු ස්වල්පයක්

බිත්තර කහමද  $\frac{1}{2}$ 

අයිස් වතුර මේස හැඳි  $1\frac{1}{2}$ 

#### පිළිතුරු ඉතිරි කොටස

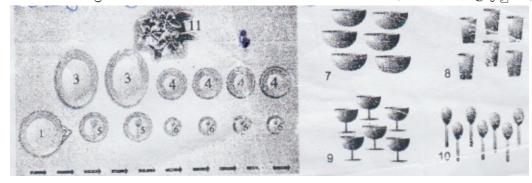
සාදන කුමය :-

- 1. හලාගත් පිටිවලට ලුණු කුඩු අවශා පමණට එකතු කරන්න.
- 2. පිටි හා ලුණු මිශුණයට මාගරින් එකතු කර ඇඟිලි තුඩු වලින් මිශු කරන්න. (බිස්කට් කුඩු වල ස්වභාවය එනතුරු)
- 3. පිටි මිශුණයට අයිත් වතුර හා බිත්තර කහ මදයද එකතු කරමින් අත් ගසන්න.
- 4. පිටි මිශුණය මෘදු වූ පසු විනාඩි 20 30 ක් වසා තබන්න.
- 5. පිටි ස්වල්පයක් තැවරූ ලෑල්ලක රෝලින් පින් එකක් ආධාරයෙන් තුනී කරගන්න.
- 6. අවශා පුමාණයට තුනී කර පැටිස්, රෝල්ස් වැනි කෑම සාදා ගත හැකිය. (ල.02)
- (ii) ගැඹුරු තෙලේ පිසීම සංවහනය.

(0.03)

(iii) ස්වයං සේවා කුමය

(නම් කිරීමට ලකුණු 01) (ල.04)



- 1. ආහාර ගන්නා පිඟන්
- 2. අත පිස්නය
- 3. පුධාන ආහාර දීසි
- 4. ව්‍යංජන දීසි
- 5. පුධාන ආහාර දීසිය සඳහා හැඳි සහිත භාග දීසි
- 6. වාාංජන සඳහා හැඳි සහිත භාග දීසි
- 7. අත සෝදන කෝප්ප
- 8. වතුර වීදුරු
- 9. අතුරුපස සහිත බඳුන්
- 10. අතුරුපස හැඳි
- (04) (i) සිසු පිළිතුරු අනුව (සැ.යූ.:- කැල්සියම් අඩංගු ආහාර වැඩිපුර අඩංගු වීම වැදගත් වේ.) (ල.03)
  - (ii) සිරුරේ බර වැඩිවීම හේතුවෙන් ස්ථුලතාවය ඇතිවේ.
    - හෘද රෝග වලට නැඹුරුවීමේ පුවනතාවය ඇතිවේ.
    - ක්ලෝස්ටරොල් පුමාණය වැඩිවේ.
    - ජීර්ණ අපහසු වන ගුැස්ටුයිටිස් ඇතිවේ.

(c.03)

- (iii) (අ) පළතුරු සලාදය :-
  - නොතැලුණු ඉදුණු පළතුරු තෝරා ගැනීම.
  - පිළිගැන්වීමට ආසන්නයේ පිළියෙල කිරීම.
  - කහට පිපෙන පළතුරු අවසානයේ කැපීම, දෙහි යුෂ මිශු කිරීම.
  - අනවශා ලෙස කලවම් නොකිරීම.
  - පිළියෙල කිරීමේදී සුදුසු මෙවලම් උපකරණ භාවිතය.

(c.02)

- (ආ) මුකුණුවැන්න මැල්ලුම :-
  - පිරිසිදුකර හොඳින් සේදීම.
  - වතුර බේරීමට හැරීම.
  - අවශා පුමාණයට කපා ගැනීම.
  - මද උෂ්ණත්වයේ පිස ගැනීම.
  - ලිපෙන් බා නිවුනු පසු දෙහි යුෂ මිශු කිරීම.
- (05) (i) (අ) ආහාරයට ආවේතික වූ පැහැය, රසය, වයනය, සගන්ධය, සුවඳ ආදී භෞතික ලක්ෂණයන් වෙනස් වීමට භාජනය වූ පරිභෝජනයට සුදුසු ආහාරයකි. (ල.01)
  - (ආ) තැලීම, පොඩිවීම, සීරීම, කැපීම

 $(c.\frac{1}{2} \times 4 = 02)$ 

(c.02)

(ii) (අ) වැඩි තාපයක් යෙදීම :- ජෑම්, චට්නි, කෝඩියල්, පැස්චරිකෘත කිරි, කල්කිරි (ල.02)

#### පිළිතුරු ඉතිරි කොටස

- (ආ) පරිරකෘණ කාරක යෙදීම :- කරවල, අච්චාරු, ලුණු දෙහි, කෝඩියල්, ජෑම්, චට්නි, දෝසි (ල.02)
- (iii) අඹ චට්නි සෑදීම :-

පැසුණු පළතුරු තේරීම සේදීම පොත්ත ඉවත් කර කැබලි කිරීම සීනි, විනාකිරි, ලුණු එයට මිශු කිරීම මඳ ගින්නේ හැඳිගාමින් පිසීම උකුවන තෙක් හැඳිගෑම විනාකිරෙන් අඹරාගත්, සුදු එෑණු, අමු ඉඟුරු, කුරුලු පොතු, මිරිස් කුඩු, කුළුබඩු එකතු කිරීම හොඳින් මිශු කිරීම පදමට ආ පසු උඳුනෙන් ඉවතට ගැනීම ඇසුරීම් කිරීම (ල.04)

- (06) (i) 1. පවුලේ සාමාජිකයින් අතර ගෞරවය, ඉවසීම හා සහයෝගය.
  - 2. නිවසේ භෞතික සංවිධානයේ කුමවත් බව.
  - 3. නිවසේ අභාන්තර හා බාහිර අලංකාරය පුසන්න වීම.
  - 4. යුතුකම් හා වගකීම් නොපිරිහෙලා ඉටුකිරීම තුළින් පවුලේ සාමාජිකයින් අතර අනොන්නා සම්බන්ධතාව ගොඩනැඟීම. (ල.03)
  - (ii) 1. කාමරයෙන් ඉටුවන කාර්ය අනුව ගෘහ භාණ්ඩ තෝරාගැනීම.
    - 2. ආලෝකය හා වාතාශුය ලැබීමට බාධා තොවන පරිදි ගෘහ භාණ්ඩ ස්ථානගත කිරීම.
    - 3. බිත්ති වල හේත්තු නොවන ලෙස ස්ථාන ගතකිරීම.
    - 4. විශාල ගෘහ භාණ්ඩ පළමුව ස්ථානගත කළ යුතුය.
    - 5. නිතර භාවිතා වන ගෘහභාණ්ඩ පළමුව ස්ථානගත කළයුතුය.
    - 6. නිතර භාවිතා වන ගෘහභාණ්ඩ කියවීම් මේස, ජනේල අසල තැන්පත් කළ යුතුය. (ල.03)
  - (iii) ඉතාම ලා කොළ පැහැයේ සිට තඳ කොළ පැහැය දක්වා අදාළ නිදන කාමරයේ බිත්ති, සිවිලිම, දොර ජනේල තිර රෙදි ඇඳ ඇතිරිලි, කොට්ට උර, පාපිස්නා ආදිය සඳහා වර්ණ යොදා ගන්නා ආකාරය විස්තර විය යුතුයි. (ල.04)
- (07) (i) ගොත ගැසීම
- ඇඳ තෙමීම
- කෝපාවේගය

- ඇගිලි ඉරීම
- පුතිශේධනය

(c.03)

- (ii) යහපත් :- ආදරය, ෧සනෙහස, සතුට, පුීතිය
  - අයහපත් :- බිය, කනස්සල්ල, ඊර්ෂාාව, තරහා

- $(0.1\frac{1}{2} \times 2 = 03)$
- (iii) කායික හා චාලක වර්ධනය :- හුළං පුරවන ලද කීඩා භාණ්ඩ
  - භාෂා වර්ධනය :- විවිධ ශබ්ද නිකුත් කරන කීඩා භාණ්ඩ
  - වර්ණ කෙරෙහි සංවේදිතාව වැඩිවීම :- විවිධ පාට සහිත කීඩා භාණ්ඩ (ල.04)