

# දකුණු පළාත් අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව

## අර්ධ වාර්ෂික පරීක්ෂණය - 2019

### 10 ශ්‍රේණිය ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව - I

නම/විභාග අංකය :- .....

කාලය : පැය 01 යි.

සැලකිය යුතුයි.

- සියලු ම ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු සපයන්න.
- අංක 1 සිට 40 දක්වා ප්‍රශ්න සඳහා ලබා දී (1), (2), (3), (4) පිළිතුරු වලින් නිවැරදි හෝ වඩාත් ගැලපෙන පිළිතුර තෝරන්න.
- ඔබට සැපයෙන පිළිතුරු පත්‍රයේ එක් එක් ප්‍රශ්නය සඳහා දී ඇති කව අතුරින් තෝරාගත් පිළිතුරේ අංකයට සැසඳෙන කවය තුළ (x) ලකුණ යොදන්න.

01. මාෂ හෝගවලට අයත් වන්නේ,  
 (1) මුං, සහල් (2) මුං, කවිපි  
 (3) කවිපි, සහල් (4) පරිප්පු, බඩ ඉරිඟු
02. වැඩිහිටියෙකුට දිනකට අවශ්‍ය අවම ජල ප්‍රමාණය වන්නේ,  
 (1) 2-3 ලීටර් (2) 1-2 ලීටර් (3) 1.5 - 2.0 ලීටර් (4) 2.5 - 3.5 ලීටර්
03. ළදරුවකුට මව්කිරි පමණක් දිය යුතු කාල සීමාව වන්නේ,  
 (1) මාස දෙකක් සම්පූර්ණ වනතුරු ය. (2) මාස තුනක් සම්පූර්ණ වන තුරු ය.  
 (3) මාස හතරක් සම්පූර්ණ වන තුරු ය. (4) මාස හයක් සම්පූර්ණ වන තුරු ය.
04. ආහාර පිරමීඩයට අනුව ඉතා සුළු වශයෙන් ගත යුතු ආහාර කාණ්ඩය වන්නේ,  
 (1) මාළු, බිත්තර, මස් හා පියලි (2) එළවළු හා පලතුරු  
 (3) කිරි හා කිරි නිෂ්පාදන (4) තෙල් හා සීනි
05. පිටි මෝලිය සකස් කිරීමේ දී එහි පිපීමේ කාර්යයට උදව්වන වායුව වන්නේ,  
 (1) ඔක්සිජන් වායුව (2) කාබන්ඩයොක්සයිඩ් වායුව  
 (3) නයිට්‍රජන් වායුව (4) හයිඩ්‍රජන් වායුව
06. නිවුඩඩ සහිත සහල් වල අඩංගු වන්නේ,  
 (1) තයමින් සහ සෙලියුලෝස් (2) රයිබොෆ්ලේවින් හා තන්තු  
 (2) බයෝටීන් සහ සෙලියුලෝස් (4) සයනොකොබැලමින් සහ සෙලියුලෝස්
07. ශරීරයට වැඩිපුරම කැලරි ලැබෙන්නේ මින් කුමන ආහාරයෙන් ද  
 (1) එළකිරි (2) වීස් (3) බටර් (4) යෝගට්
08. ඔමේගා 3 මේද අම්ලය ලබා ගැනීම වඩාත්ම හිතකර වන්නේ,  
 (1) දියවැඩියා රෝගීන්ටය (2) නෘද රෝගීන්ටය  
 (3) පිළිකා රෝගීන්ටය (4) ආමාශයික ප්‍රදාහය රෝගීන්ටය.
09. ආහාරයේ ගුණාත්මක බව කෙරෙහි බලපාන කරුණු කිහිපයකි.  
 (1) සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව, වර්ණය, වයනය හා මිල (2) රසය, සුගන්ධය, වර්ණය, පිපීමේ ක්‍රම  
 (3) පෝෂණ අගය, සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව, වර්ණය හා රසය (4) මිල, රසය, පෝෂණ අගය, වයනය
10. ප්‍රෝටීන් පරිපූරණයේ දී ආහාරයට එකතු කළ යුතු වන්නේ,  
 (1) ධාන්‍ය හා මාෂහෝග ය. (2) මාෂ හෝග හා බිත්තර ය.  
 (3) මාෂ හෝග හා කිරි ය. (4) ධාන්‍ය හා අල වර්ග ය.

11. සිරුරට අවශ්‍ය ක්ෂුද්‍ර ඛනිජ කිහිපයකි.  
 (1) සින්ක්, ෆ්ලෝරයිඩ් හා කැල්සියම් (2) අයඩින්, කැල්සියම් හා යකඩ  
 (3) යකඩ, අයඩින් හා සින්ක් (4) අයඩින්, ෆොස්ෆරස් හා පොටෑසියම්
12. ග්ලූකෝස්වල අණුක සූත්‍රය,  
 (1)  $C_6 H_{10} O_5$  ය. (2)  $C_6 H_{12} O_6$  ය. (3)  $C_6 H_{11} O_6$  ය. (4)  $C_{12} H_{22} O_{11}$  ය.
13. පුද්ගලයකු විසින් අර්තාපල් අල ග්‍රෑම් 12ක් ද කරවල ග්‍රෑම් 5ක් ද පොල් ග්‍රෑම් 4ක් ද පරිභෝජනය කරනු ලැබුවේ නම් එම ආහාරවල අඩංගු මහපෝෂක මගින් ඔහු ලබාගත් මුළු කැලරි ප්‍රමාණය වන්නේ,  
 (1) කිලෝ කැලරි 100කි (2) කිලෝ කැලරි 90කි  
 (3) කිලෝ කැලරි 104කි (4) කිලෝ කැලරි 110කි.
14. මාළු හා කිරිවල අඩංගු ප්‍රෝටීන් වන්නේ,  
 (1) කොලැජන්, ග්ලූටනින් (2) ඉලාස්ටින්, සෙයින්  
 (3) ඇක්ටින්, මරයිසින් (4) මයොසින්, කේසින්
15. සංතෘප්ත මේද අම්ලයක් නොවන්නේ,  
 (1) ඔලෙයික් අම්ලය (2) බියුටරික් අම්ලය (3) ලෝරික් අම්ලය (4) මිරිස්ටික් අම්ලය
16. මල බද්ධය වැලැක්වීමට ගත හැකි සෙලියුලෝස් අඩංගු ආහාර වර්ග වනුයේ,  
 (1) පලාවර්ග, කිරි, මාළු (2) එළවළු, බිත්තර, මාළු  
 (3) එළවළු, පලතුරු, පලාවර්ග (4) බිත්තර, පලතුරු කිරි
17. නිකොටිනමයිඩ්/නිකොටිනික් අම්ලය/නියසින් ලෙස හඳුන්වන්නේ,  
 (1)  $B_1$  ය. (2)  $B_2$  ය. (3)  $B_3$  ය. (4)  $B_6$  ය.
18. අවුරුදු 16-18 වයස ගැහැණු දරුවකුට දිනකට නිර්දේශිත පෝෂණ සටහනෙහි සඳහන් පරිදි අවශ්‍ය කැලරි ප්‍රමාණය වන්නේ,  
 (1) 2400කි. (2) 2500කි. (3) 2300කි. (4) 2200කි.
19. රාබු සහ කරවිල වල අඩංගු වර්ණ පිළිවෙලින්,  
 (1) ඇන්තොසයනින්, ප්ලේවෝන් (3) ප්ලේවෝන්, කැරටිනොයිඩ්  
 (3) ෆ්ලේවෝන්, ක්ලෝරොෆිල් (4) කැරටිනොයිඩ්, ඇන්තොසයනින්
20. පහත දක්වා ඇත්තේ ක්ෂීරන මවක් සඳහා සැලසුම් කොට ඇති ආහාර වේල් කිහිපයකි. මින් වඩාත්ම යෝග්‍ය ආහාර වේල කුමක්ද?  
 (1) කැකුළු බත්, කුකුළු මස් ව්‍යංජනය, අල කිරිහොඳි, වම්බදු මෝජු, එළවළු සලාදය  
 (2) සුදු බත්, කරවල බැඳුම, කොහිල ව්‍යංජනය, බඳින ලද පපඩම්  
 (3) කැකුළු බත්, අල කිරිහොඳි, මාළු මිරිසට, තක්කාලි සලාදය  
 (4) නාඩු බත්, මාළු කිරිට, බීට් සලාදය, අඹ වට්ටිය
21. පීඩනයෙන් ආහාර පිසීමේ දී පීඩන උදුනේ උෂ්ණත්වය වනුයේ,  
 (1)  $100^{\circ}C$  සිට  $110^{\circ}C$  දක්වාය. (2)  $100^{\circ}C$  සිට  $120^{\circ}$  දක්වාය.  
 (3)  $110^{\circ}C$  සිට  $130^{\circ}C$  දක්වාය. (4)  $110^{\circ}C$  සිට  $120^{\circ}$  දක්වාය.
22. ආහාර ආකලන වලට අයත් E 951 (Aspartame) යනු  
 (1) වර්ණකයකි (2) පරිරක්ෂක කාරකයකි  
 (3) කෘතිම පැණිරස කාරකයකි (4) රස කාරකයකි
23. ග්‍රිල් කිරීමේ දී සිදුවන්නේ,  
 (1) සන්නයනය හා විකිරණය මගින් තාපය ගමන් කිරීමයි.  
 (2) සන්නයනය හා සංවහනය මගින් තාපය ගමන් කිරීමයි.  
 (3) සංවහනය හා සන්නයනය මගින් තාපය ගමන් කිරීමයි.  
 (4) සංවහනය හා විකිරණය මගින් තාපය ගමන් කිරීමයි.

24. ආහාර සකස් කර පිසීමේ ක්‍රියාවලියේ අනුපිළිවෙල වන්නේ,  
 A කැපීම, B මිශ්‍ර කිරීම, C රසගැන්වීම, D සේදීම, E පිසීම  
 (1) D A C B E (2) D C A B E (3) A D C B E (4) D A B C E

25. ආහාර පිළියෙල කිරීමේ දී බාහිර ආභූතිය හා විසරණ ක්‍රියාවලිය සිදු වනුයේ,  
 (1) පිළියෙල කරන විට මිශ්‍ර කිරීමේ දීය. (2) පිළියෙල කරනවිට කැපීමේ දීය.  
 (3) පිළියෙල කරනවිට අත් ගැසීමේ දීය. (4) පිළියෙල කරනවිට පදම් කිරීමේ දීය.

26. ගෘහීය උපාංගයක් නිර්මාණය කිරීම සඳහා උපකරණ මෙවලම් හා ද්‍රව්‍ය අවශ්‍ය වේ. මෙහි ද්‍රව්‍ය පමණක් දක්වා ඇති කාණ්ඩය වනුයේ,  
 (1) අමු රෙදි, සන්නාලි හුණු, බොත්තම්, කතුරු වර් (2) දැති කතුරු, දිදාලය, රේන්ද, රිබන්  
 (3) රේන්ද, පබළු, මුද්‍රිත රෙදි, දුඹුරු කඩදාසි (4) දැති රෝදය, මිනුම් පටිය, ගම්, අමුරෙදි

27. තාවකාලික මැහුම් ක්‍රමයකි.  
 (1) සිහින් නූල් දුවවීම (2) නූල් ඇදීම  
 (3) වාටි මැසීම (4) සැඟි වාටි මැසීම

28. මල් මැසීමටත්, වාටි අලංකරණයටත් ආරෝපණය කිරීම (ඇප්ලික්) සඳහාත් යොදා ගත හැකි විසිතුරු මැහුම් ක්‍රමයක් වන්නේ,  
 (1) හුරුළු කටු මැස්ම (2) සැටින් මැස්ම (3) බ්ලැන්කට් මැස්ම (4) බුලියන් මැස්ම

29. මැසීමේ ශිල්පීය ක්‍රම වන්නේ,  
 (1) බඳන යෙදීම, පිස්මෙන්තු මැසීම (2) මුට්ටු කිරීම, නූල් ඇදීම  
 (3) රැළි යෙදීම, වාටි මැස්ම (4) ආර යෙදීම, විවිර පියවීම


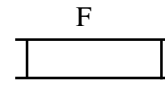
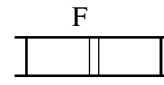
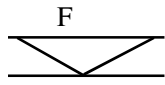
30.  මෙම රූප සටහනෙන් දක්වා ඇත්තේ  
 (1) විවෘත පැතලි මුට්ටුවය (2) පැතලි මුට්ටුවය  
 (3) ප්‍රංශ මුට්ටුවය (4) වාම් මුට්ටුවය

31. ළදරු ඇඳුමක් මැසීමේ නිවැරදි අනුපිළිවෙල වනුයේ,  
 (1) උරහිස, කර, අත්කට, විවරය, හා වාටිය මැසීමය.  
 (2) උරහිස, කර, විවරය, අත්කට, හා වාටිය මැසීමය.  
 (3) උරහිස, විවරය, අත්කට, කර හා වාටිය මැසීමය  
 (4) උරහිස, විවරය, කර, අත්කට සහ වාටිය මැසීමය.

32. කෙඳි වර්ගීකරණයට අනුව ශාක කෙඳි වර්ගයකි.  
 (1) සේද (2) රන් (3) හණ (4) රෙයෝන්

33. පවුල තුළ ප්‍රසන්න ජීවන පරිසරයක් ඇතිවීම සඳහා සිවු වැදෑරුම් අවශ්‍යතා ඉටුවිය යුතුය. ඒ අතර සුභදතාවය, සහයෝගය, සාමූහිකතාවය අයත් වන්නේ කුමන අවශ්‍යතාවලට ද?  
 (1) කායික අවශ්‍යතා (2) සමාජීය අවශ්‍යතා  
 (3) භෞතික අවශ්‍යතා (4) මානසික අවශ්‍යතා

34. නටාලියා ජීවත් වූ පවුල තුළ දක්නට ලැබුණු ලක්ෂණ කිහිපයක් පහත දැක්වේ.  
 A පහසුවෙන් තීරණ ගැනීමට හැකිවීම.  
 B සංස්කෘතික ඇගයීම් හා සාරධර්ම වර්ධනයට රුකුලක් වීම.  
 C පරම්පරා අතර ගැටීම් අවම වීම  
 D ස්වාධීනත්වය මෙන්ම පෞද්ගලිකත්වය ආරක්ෂා වීම  
 මෙම පවුල නාෂ්ටික පවුලක් වූයේ නම් එහි සුවිශේෂී ලක්ෂණ වනුයේ,  
 (1) A C හා D ය. (2) A B හා C ය. (3) D B හා A ය. (4) C B හා D ය.

35. භෞතික සම්පත් ලෙස හඳුන්වන්නේ.
- (1) ඉන්ධන, ප්‍රජා පහසුකම්, කාලය, ආකල්ප (2) මුදල්, ඉන්ධන, කුසලතා හා ජලය  
 (3) ඉන්ධන, දැනුම, ශ්‍රමය හා විදුලිය (4) මුදල්, ඉන්ධන, ඉඩකඩ, ජලය
36. ගෘහ උපාංගයකින් අලංකාරය, ක්‍රියානුරූපී බව හා නිර්මාණාත්මක බව ගෙන දෙයි නම් එම උපාංගය විය හැක්කේ,
- (1) මල් සැකසුමක් (2) ලියුම් රඳවනයක්  
 (3) රැක් කලාවක් (4) බිත්ති සැරසිල්ලක්
37. ඉඩකඩ පිරිමසින භාණ්ඩ වනුයේ,
- (1) හකුලන ඇඳුම් රාක්ක හා ඩිවෘනය (2) ලාවිචු සහිත ඇඳක් හා අල්මාරිය  
 (3) බිත්ති අල්මාරි, හකුලන ඇඳුන්ය. (4) ඩිවෘනය හා හකුලන ඇඳුන්ය.
38. ගෘහ සැලැස්මක වාකවුළුව සංකේතවත් කරනු ලබන්නේ,
- (1)  (2)  (3)  (4) 
39. නිවස සංවිධානය කුළින් ගෘහ කාර්යයන් කාර්යක්ෂම කර ගැනීම සඳහා වැදගත් වන්නේ,
- (1) ගෘහ භාණ්ඩ හා උපාංග තැන්පත් කර ඇති ආකාරයයි.  
 (2) නිවසෙහි කාමර අතර පහසුවෙන් ගමන් කළ හැකි ගමන් මං තිබීමයි.  
 (3) බහු කාර්ය ඒකක පිහිටා ඇති ආකාරයයි.  
 (4) ඉඩකඩ පිරිමසින භාණ්ඩ තැන්පත් කර ඇති ආකාරයයි.
40. නිවසක කාමරවල සම්මත ප්‍රමාණ අනුව නිවසක දෙවෙනි කාමරයෙහි තිබිය යුතු යැයි සැලකෙන අවම වර්ග අඩි ප්‍රමාණය විය හැක්කේ,
- (1) වර්ග අඩි 150කි (2) වර්ග අඩි 90කි (3) වර්ග අඩි 110කි (4) වර්ග අඩි 100කි.

# දකුණු පළාත් අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව

## අර්ධ වාර්ෂික පරීක්ෂණය -- 2019

### 10 ශ්‍රේණිය ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව - II

නම/විභාග අංකය :- .....

කාලය : පැය 02 යි.

- \* පළමුවන ප්‍රශ්නය හා තවත් ප්‍රශ්න හතරක් තෝරාගෙන ප්‍රශ්න පහකට පමණක් පිළිතුරු සපයන්න.
- \* පළමු ප්‍රශ්නයට ලකුණු 20ක් හිමි වන අතර අනෙකුත් සෑම ප්‍රශ්නයකටම ලකුණු 10 බැගින් හිමි වේ.

01. ශ්‍රීපාලි විද්‍යාලයේ ගෘහ ආර්ථික විද්‍යා අංශයේ සිසු දරු දැරියන් එක්ව සංවිධානය කරන ලද ගෘහ ආර්ථික විද්‍යා දිනය හා ප්‍රදර්ශනය පැවැත්වීමට සූදානම් කෙරුණි. විශේෂ ආරාධිත අමුත්තන් සඳහා ආරාධනය කරන ලදී. විෂයට අදාළව විවිධ නිර්මාණකරණයේ යෙදෙමින් ගෘහ ආර්ථික විද්‍යා දිනය හා ප්‍රදර්ශනය පැවැත්වීමට එම අංශයේ සිසුන් ඉතා ප්‍රබෝධයෙන් හා යුහුසුලුව සූදානම් වෙති.

- (i) පලතුරුබීම සකස්කිරීමට සැපයූ ඉදුණු පලතුරුවල අඩංගු සැකරයීඩ වර්ග 2ක් නම් කරන්න.
- (ii) ඖෂධීය පාන වර්ග අයත් ප්‍රදර්ශන කුටියේ සැකසිය හැකි දේශීය පාන වර්ග 2ක් නම් කරන්න.
- (iii) සංග්‍රහය සඳහා කේක් සැකසීමට බිත්තර එකතු කිරීමේ දී අනුගමනය කළ යුතු ආරක්ෂක පියවර 2ක් ලියන්න.
- (iv) උත්සව අවස්ථාවකට සංග්‍රහයක් සූදානම් කිරීමේ දී සැලකිය යුතු කරුණු 2ක් දක්වන්න.
- (v) 10 ශ්‍රේණියේ රෙදිපිළි හා මැහුම් පාඩම් ඇසුරෙන් සකස් කළ හැකි ගෘහ උපාංග 4ක් නම් කරන්න.
- (vi) ගෘහ උපාංග වල අද්දර අලංකාර කළ හැකි ක්‍රම 2ක් නම් කරන්න.
- (vii) 10 ශ්‍රේණියේ සිසුන්ගේ රෙදිපිළි හා ඇඳුම් තැනීම ප්‍රදර්ශන කුටියේ සැකසූ නිර්මාණ සංග්‍රහයේ පිට කවරය අලංකාර කළ හැකි මැහුම් ක්‍රම 4ක් දක්වන්න.
- (viii) උත්සව සංවිධානයේ දී යොදා ගන්නා මානව සම්පත් 2ක් ලියන්න.
- (ix) ගෘහ සංවිධානයේ දී භාවිතාවන භෞතික සම්පත් 2ක් නම් කරන්න.
- (x) උත්සවයේ දී භාවිතා වන ශබ්ද විකාශන යන්ත්‍රය හා විදුලි පංකා මගින් භාවිතයට ගන්නා භෞතික නොවන සම්පත් කුමක් ද?

02. (i) උපාංග නිර්මාණය සඳහා අවශ්‍ය වන මැහුම් උපකරණ අතුරින් මෙවලම් හා ද්‍රව්‍ය 3 බැගින් නම් කරන්න.

(ii) ඔබ ලිපි රඳවනය නිර්මාණය කිරීමට පෙර සකස් කරන ලද පිරි සැකසුමේ ඇතුළත් විය යුතු කරුණු 3ක් ලියන්න.

(iii) නූල් ඇදීම හා සිහින් නූල් ඇදීම යොදාගත හැකි අවස්ථා 2ක බැගින් ලියන්න.

03. (i) පෝෂණ ක්‍රියාවලියේ දී ආහාර ජීර්ණය, අවශෝෂණය හා පරිවෘත්තියෙන් පසු සිරුරට ලැබෙන ප්‍රයෝජන 3ක් දක්වන්න.

(ii) කාබෝහයිඩ්‍රේට් පෝෂකයේ සංයුතිය ලියා දක්වන්න.

(iii) ඔබ උදැසන ආහාරයට ගන්නා ලද ඉදිආප්ප, මාළු කරිය, එළවළු ස්ට්‍රි හා කෙසෙල් ගෙඩි ආහාර පිරමීඩ සටහනක නිවැරදිව ස්ථානගත කරන්න.

04. (i) ආහාර වේලේ සැලසුම් කිරීමේ දී සැලකිය යුතු කරුණු 3ක් ලියන්න.
- (ii) ආහාර වේලේ සැලසුම් කිරීමේ කාර්යය වඩාත් සාර්ථක කරගැනීමට මගපෙන්වන මූලාශ්‍ර 3 නම් කරන්න.
- (iii) යෞවන අවධියේ පසුවන ඔබගේ පවුලේ සාමාජිකයන් සඳහා දිවා ආහාර වේලකට සුදුසු බොජුන්පතක් ලියන්න.
05. (i) පවුල් ප්‍රධාන ස්වරූප දෙකකින් යුක්ත වේ. ඒ ස්වරූප 2ක නම් කරන්න.
- (ii) පවුලක පැවතුම් කාලයේ ප්‍රධාන අවධි නම් කරන්න.
- (iii) පවුල තුළ ඔබ ඔබගේ දෙමාපියන්ට ඉටුකළ යුතු යුතුකම් හා වගකීම් 4ක් ලියන්න.
06. (i) නිවසක් ගොඩනැගීම සඳහා භූමිය තෝරා ගැනීමේ දී සැලකිය යුතු කරුණු 3ක් ලියන්න.
- (ii) අමුත්තන් පිළිගැනීම, ආහාර පිසීම, ආහාර අනුභවය යන ගෘහ කාර්යයන් සඳහා පිළිවෙලින් අදාළ ස්ථාන නම් කරන්න.
- (iii)  හැඩයෙන් යුතු විසින් කාමරයකට දොර, ජනෙල් හා බිත්ති සංකේත සහිතව දක්වන්න.
07. (i) ළදරු ඇඳුමක තිබිය යුතු විශේෂ ලක්ෂණ 3ක් ලියන්න.
- (ii) ළදරු ඇඳුමේ විවර පියවීමේ ක්‍රමය සහ උරහිස හා වාටිය සඳහා සුදුසු මැහුම් ක්‍රම නම් කරන්න.
- (iii) ළදරු ඇඳුමේ පතරොමේ ඉදිරිපස හා පිටුපස සහිතව දළ රූප සටහනක් ඇඳ දක්වන්න.

# දකුණු පළාත් අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව

## අර්ධ වාර්ෂික පරීක්ෂණය -- 2019

10 ශ්‍රේණිය

ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව පිළිතුරු පත්‍රය

### I පත්‍රය

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

### II පත්‍රය

01. (i) ෆරුක්ටෝස් (Fructose)  
 ග්ලූකෝස් ලකුණු 02
- (ii) බෙලිමල් සහ කිකුල් හකුරු, තැඹිලි, පොල්පලා, රසකිඳු වැනි ඖෂධීය පාන වර්ග ආදී
- (iii) \* බිත්තර හොඳින් සෝදා ගැනීම, \* වෙනම පිරිසියකට බිත්තරය කඩා දැමීම  
 \* එක බිත්තරය බැගින් බටර් සීනි මිශ්‍රකළ බඳුනට දමා කලවම් කිරීම.
- (iv) \* සංග්‍රහය පවත්වන ස්ථානය, වේලාව, සංග්‍රහය පිළිගැන්වීමේ ක්‍රම, සංග්‍රහය සඳහා ඇතුළත් කරන ආහාර හා පාන වර්ග
- (v) \* අත් පිස්නා රඳවනය      \* ලියුම් රඳවනය  
 \* බෝතල් ආවරණය      \* විසිතුරු මැහුම් ඇසුරින් බිත්ති සැරසිලි  
 \* මේස දරණු ... ආදී
- (vi) බඳන යෙදීම, රේන්ද ඇල්ලීම, රැලි පටි ඇල්ලීම  
 බිලැන්කට් මැස්ම
- (vii) කතිර මැස්ම, සැටින් මැස්ම, නැටි මැස්ම, දම්වැල් මැස්ම බිලැන්කට් මැස්ම ආදී විසිතුරු මැහුම් ක්‍රම 4කට ලකුණු දෙන්න.
- (viii) කුසලතා, ආකල්ප, දැනුම හා ශ්‍රමය
- (ix) මුදල්, ජලය, ඉන්ධන, ඉඩකඩ
- (x) විදුලිය/කාලය ලකුණු 2 x 10 = 20
02. (i) මෙවලම්  
 ඉඳිකටු, අල්පෙනෙත්ති, කකුරු වර්ග දිදාලය, පැන්සල, අඩිකෝදුව, මිනුම් පටිය, දැතිරෝදය, එම්බ්‍රොයිඩර් රාමු ද්‍රව්‍ය  
 රෙදි, කඩදාසි, සන්නාලි, හුණු, ගම්, රිබන්, රේන්ද, වෙල්කෝ ටේප්, බොත්තම් .. ආදිය ලකුණු 03
- (ii) \* සුදුසු රෙදි වර්ගය හා ප්‍රමාණය  
 \* පතරොමක් සකස් කිරීම  
 \* රෙදි වර්ගවල වර්ණ ගැලපීම  
 \* නූල් වර්ග හා වර්ණ ගැලපීම ලකුණු 03

(iii) නූල් ඇඳීම:

- \* රෙදි පොටක් මුට්ටු කිරීමට පෙර ස්ථිර මැස්මක් යොදන තෙක්
  - \* වාටියක පළල ඒකාකාරීව තබා ගැනීමට වාටි මැස්මක් යොදන තෙක් ... ආදී
- හින් නූල් දුවවීම**
- \* රෙදි පොටක් මුට්ටු කිරීම සඳහා
  - \* විසිතුරු මැහුම් ක්‍රමයක් ලෙස
  - \* බික්කු මැසීමේ දී අලංකාරය වැඩි කිරීමට, ක්විල්ට් කිරීමේ දී ආදී...

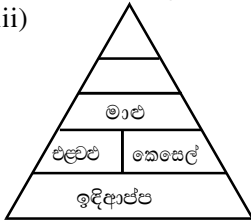
ලකුණු 4 = 2 × 2

03. (i) \* සිරුරට ශක්තිය ලබාදීම
- \* වර්ධනය කිරීම හා පැවැත්ම
  - \* ලෙඩ රෝගවලින් ආරක්ෂා කිරීම

ලකුණු 03

- (ii) කාබන්, හයිඩ්‍රජන්, ඔක්සිජන්
- (iii)

ලකුණු 03



ලකුණු 04

04. (i) \* පවුලේ සාමාජිකයන්ගේ විශේෂ පෝෂණ අවශ්‍යතා
- \* පවුලේ සාමාජිකයන්ගේ රුචිකත්වය
  - \* ආහාර විවිධත්වයකින් යුක්තවීම, විවිධ පිසීමේ ක්‍රම භාවිතය
  - \* පිළියෙළ කිරීමේ දී අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය සපයා ගැනීමේ පහසුව
  - \* ආදායමට ගැලපෙන ලෙස ආහාරවේල් සකස් කිරීම

ලකුණු 03

- (ii) පෝෂණ වගුව
- ආහාර පිරමීඩය
- නිර්දේශිත දෛනික පෝෂණ අවශ්‍යතා සටහන

ලකුණු 03

- (iii) පවුලේ සාමාජිකයන්ට සුදුසු පෝෂණ අවශ්‍යතා සැලකිල්ලට ගත් බොජුන්පහ අනුව ලකුණු දෙන්න.

ලකුණු 04

05. (i) න්‍යෂ්ටික පවුල, විස්තෘත පවුල
- (ii) ආරම්භක අවධිය, වර්ධක අවධිය, සංකෝචන අවධිය
- (iii) \* බාල අවධියේ හැකි උපරිමයෙන් ඉගනීම

ලකුණු 03

ලකුණු 03

- \* දෙමාපියන්ට වැඩිහිටියන්ට ගරු කිරීම හා පවුලේ වැඩකටයුතුවලට උදව් කිරීම
- \* පවුල තුළ වගකීම් දැරීම
- \* විෂයන් මවිසියන් පෝෂණය කර ආරක්ෂා කිරීම ආදී

ලකුණු 04

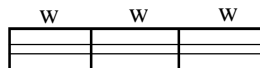
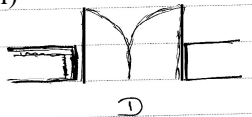
06. (i) මූල්‍ය පහසුකම්, භූමියේ ස්වභාවය, ඔප්පුවේ නිරවුල් බව, යටිතල පහසුකම්, අවට පරිසරය

ලකුණු 03

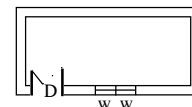
- (ii) අමුත්තන් පිළිගැනීම - විසිත්ත කාමරය
- ආහාර පිසීම - මුළුතැන්ගෙය
- ආහාර අනුභවය - කෑම කාමරය

ලකුණු 03

- (iii) දෙපියන් දෙදර (1) කොටස් තුනේ ජනේලය (2)



බන්තිය (3)



ලකුණු 2 × 2 = 4

07. (i) \* ඇඳුම ලිහිල් වීම, \* සරල පන්තියක් වීම, \* ඇගලීමට හා පියවීමට පහසු බව \* මුට්ටු අවම වීම,
- \* පැතලි මුට්ටුව යෙදීම, \* විවර පියවීම සඳහා ටේප් ඇල්ලීම

ලකුණු 03

- \* විවර පියවීම - ටේප් ඇල්ලීම,

- (ii) \* උරහිස - පැතලි මුට්ටුව,

ලකුණු 01

- \* වාටිය - වාටි මැස්ම

- (iii) අත්කට, කර, ඉදිරිපස නැම්ම හා පිටුපස ඇඳ දැක්විය යුතුයි.



