



පළාත් අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව - උතුරු මැද පළාත

மாகாணக் கல்வித் திணைக்களம் - வட மத்திய மாகாணம்
DEPARTMENT OF EDUCATION - NORTH CENTRAL PROVINCE



ශ්‍රේණිය
11

නෙවන වාර පරීක්ෂණය - 2023
ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව I, II

පාසලේ නම :
ඇතුළත් වීමේ අංකය :

කාලය - පැය 03යි.

සැලකිය යුතුයි :

- i. සියලුම ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු සපයන්න.
- ii. මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රයට අදාළ නියමිත ලකුණු සංඛ්‍යාව 40කි.
- iii. අංක 1 සිට 40 තෙක් ප්‍රශ්නවල දී ඇති (1) (2) (3) (4) යන පිළිතුරුවලින් නිවැරදි හෝ වඩාත් ගැලපෙන හෝ පිළිතුර තෝරන්න.
- iv. ඔබට සැපයෙන පිළිතුරු පත්‍රයේ එක් එක් ප්‍රශ්නය සඳහා දී ඇති කව අතුරෙන් ඔබ තෝරාගත් පිළිතුරෙහි අංකයට සැසඳෙන කවය තුළ (X) ලකුණ යොදන්න.

I කොටස

- 01. තෙත් තාපයෙන් පිසීමේ ක්‍රමයක් වන්නේ,
(1) ග්‍රිල් කිරීම. (2) රෝස්ට් කිරීම. (3) ස්ටූ කිරීම. (4) ටෝස්ට් කිරීම.
- 02. තෙල් ආලේපයෙන් පිසීමට උදාහරණයකි,
(1) කරවල (2) අල (3) කරවිල (4) පෑන් කේක්
- 03. ජෙලටනීකරණය සිදුවන්නේ මින් කුමන අවස්ථාවේදී ද?
(1) කේක් බේක් කිරීමේ දී (2) බතල තැම්බීමේ දී
(3) පාන් පෙත්තක් කර කිරීමේ දී (4) මාළු ස්ටූ කිරීමේ දී
- 04. සෂ පිටි මෝලියකින් සාදන ලද ආහාරයකි,
(1) කේක් (2) පෑන් කේක් (3) බනිස් (4) කොකිස්
- 05. බැක්ටීරියා වර්ධනයට වඩාත් හිතකර උපස්තරය වනුයේ,
(1) තෙල් (2) කිරි (3) ජලය (4) පලතුරු
- 06. ක්‍ෂුද්‍ර ජීවී වර්ධනය සඳහා බලපාන බාහිර සාධකයක් වනුයේ,
(1) ජල සක්‍රීයතාවය (2) P.H. අගය (3) උපස්තරය (4) උෂ්ණත්වය
- 07. ආහාරවල ගුණාත්මක බව තීරණය කරන ලක්ෂණයක් නොවන්නේ,
(1) පෝෂණ අගය (2) සගන්ධය (3) උෂ්ණත්වය (4) වයනය
- 08. එලවළු කැපීමේ දී සිහින් දිගටි ආකාරයට කැපීම (දිග 2.5cm, පළල 2mm, සෂකම 2mm) හඳුන්වනු ලබන්නේ,
(1) ජූලියන් ක්‍රමය (2) බෘතුවාස් ක්‍රමය (3) මසදුවාන් ක්‍රමය (4) පෙයිසෑන් ක්‍රමය
- 09. ක්‍ෂුද්‍ර ජීවීන්ගේ වැඩිමට ප්‍රශස්ත උෂ්ණත්වය ලෙස දැක්විය හැක්කේ,
(1) 37⁰C (2) 34⁰C (3) 32⁰C (4) 36⁰C

10. දී ඇති ආහාර අතරින් කෙටි කාලයක දී නරක්වන ආහාරයක් වන්නේ,
 (1) කවිපි (2) මස් (3) සහල් (4) මුං ඇට
11. භෞතික හේතු නිසා ඉතා පහසුවෙන් නරක්වන ආහාර වන්නේ,
 (1) එළවළු හා පලතුරු (2) මස් හා මාළු (3) කිරි හා බිත්තර (4) ධාන්‍ය හා මාෂ හෝග
12. ක්ෂුද්‍ර ජීවීන්ගේ වර්ධනයට අවශ්‍ය අභ්‍යන්තරික සාධකයකි,
 (1) ජල සක්‍රියතාවය. (2) ප්‍රශස්ත උෂ්ණත්වය.
 (3) ඔක්සිජන්වල ක්‍රියාකාරීත්වය. (4) සන්නයනය හා විකිරණය.
13. පැන් කේක් සෑදීමේදී ප්‍රධාන වශයෙන් තාපය සංක්‍රමණය වනුයේ,
 (1) සංවහනය (2) විකිරණය
 (3) සන්නයනය (4) සන්නයනය හා විකිරණය
14. ආහාරයක රසය හා සුවඳෙහි සංකලනය හැඳින්වෙන්නේ කුමන නමකින් ද?
 (1) වයනය (2) මෘදු බව (3) සගන්ධය (4) සුවඳ
15. ආහාර පිළිගැන්වීමේදී එක් පුද්ගලයකු සඳහා වෙන් කළ යුතු ඉඩ ප්‍රමාණය වන්නේ,
 (1) 18 × 20 (2) 18 × 22 (3) 18 × 23 (4) 18 × 19
16. ආහාර පරිරක්ෂණයේ දී සීනි එක් කිරීම මගින් කුමක් සිදුවේ ද?
 (1) විජලනය. (2) සාන්ද්‍රණය අඩු වේ.
 (3) සාන්ද්‍රණය වැඩි වේ. (4) ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් විනාශ වේ.
17. පරිරක්ෂණය කිරීමේ දී විනාකිරි එකතු කිරීම මගින් ආහාරයේ,
 (1) P.H අගය අඩු වේ. (2) ජල සක්‍රියතාවය වැඩි වේ.
 (3) සාන්ද්‍රණය අඩු වේ. (4) සියලුම ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් විනාශ වේ.
18. ප්‍රමිතිකරණයේ දී සිදුවන මූලධර්මය වනුයේ,
 (1) ව්‍යාධිජනක ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් පමණක් විනාශ වේ.
 (2) ක්ෂුද්‍ර ජීවී ක්‍රියාකාරීත්වය ඇණ හිටී.
 (3) ක්ෂුද්‍ර ජීවී වර්ධනයට බාධා ඇති වේ.
 (4) සියලුම ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් විනාශ වේ.
19. ආහාර තුළ සිදුවන එන්සයිම ක්‍රියාකාරීත්වය මගින් සිදුවන මේරීම හා ඉදීම හඳුන්වන්නේ,
 (1) ස්වයං විශෝජනය ලෙසයි. (2) මුඩුවීම ලෙසයි.
 (3) එන්සයිමීය දුඹුරු පැහැ ගැන්වීමයි. (4) ආර්ද්‍රතාව වෙනස්වීම ලෙසයි.
20. පිටි මෝලියක අත් ගැසීමේදී පිටි මෝලිය තුළ ඇති කාබන්ඩයොක්සයිඩ් වායුව පැතිර යාමට හේතු වන පිටිවල අන්තර්ගත ප්‍රෝටීනය වනුයේ,
 (1) සෙයින් (2) ග්ලූටනින් (3) ලෙගියුමින් (4) ඔරයිසන්
21. ශිල්පීය මැහුම් ක්‍රමයක් නොවන්නේ,
 (1) බ්ලැන්කට් මැස්ම. (2) පැතලි මූට්ටුව. (3) ප්‍රංශ මූට්ටුව (4) පිටාර මූට්ටුව
22. කුෂන් කවරය නිර්මාණය කිරීමේදී යොදා ගත හැකි මූට්ටු වර්ග 02කි,
 (1) වාම් මූට්ටුව හා ප්‍රංශ මූට්ටුව (2) පැතලි මූට්ටුව හා පිටාර මූට්ටුව
 (3) ප්‍රංශ මූට්ටුව අතිභාදන මූට්ටුව (4) පිටාර මූට්ටුව ප්‍රංශ මූට්ටුව

23. මූලික මැනුම් ක්‍රමයකි,
 (1) හින් නූල් දුවවීම. (2) දම්වැල් මැස්ම. (3) නැටි මැස්ම. (4) ප්‍රංශ මූට්ටුව.
24. 60cm ක් වූ පපුව වටා මිම්මක ගණනය කළ ඉදිරිපස පපුවේ මිම්ම වන්නේ,
 (1) 17cm (2) 16.5cm (3) 15cm (4) 16cm
25. ඔබ විසින් නිර්මාණය කළ ළමා ගවුමේ ඉදිරිපස කර ගැඹුර මිනුම වන්නේ,
 (1) 5.5cm (2) 8cm (3) 1.2cm (4) 2cm
26. ඇවිදීම පමාවීම, දත් ඒම පමාවීම, කකුල බකල වීම වැනි රෝග ලක්ෂණ පෙන්නුම් කරන්නේ අස්ථි විකෘති රෝගය වන අතර, එම රෝගය ඇති වීමට බලපාන්නේ කුමන පෝෂ්‍ය පදාර්ථය උග්‍රණ වීමෙන් ද?
 (1) යකඩ (2) කැල්සියම් (3) අයඩින් (4) විටමින් C
27. ස්වයං සේවා ක්‍රමයට ආහාර පිළිගැන්වීමේ දී ආහාර බඳුන් තැබිය යුත්තේ කෙසේ ද?
 (1) දකුණේ සිට වමට (2) වමේ සිට දකුණට
 (3) නැගෙනහිර සිට බටහිරට (4) බටහිර සිට නැගෙනහිරට
28. ආහාර පරිරක්ෂණය සඳහා ඉවහල් වන කරුණු කිහිපයක් පහත දැක්වේ.
 PH අගය අඩු වීම.
 බාහිර ආප්‍රතිය සිදුවීම.
 තාපයට ලක් කිරීම.
- පරිරක්ෂණයේ දී ඉහත සඳහන් කරුණු සියල්ලම ඉවහල් වූ ආහාරය මින් කුමක් ද?
 (1) අල ටොෆි (2) කරවිල (3) දිවුල් ජෑම් (4) මාළු ඇඹුල් නියල්
29. අග්න්‍යායික යුෂයේ අඩංගු අග්න්‍යායික ලයිපේස් ග්‍රහණියේදී ජීරණය අවසන් වන පෝෂ්‍ය පදාර්ථය,
 (1) මේදය (2) පිෂ්ටය (3) ප්‍රෝටීන් (4) බනිජ
30. ප්‍රෝටීන් ජීරණය ආරම්භ වන්නේ ආහාර ජීරණ පද්ධතියේ කුමන කොටසින් ද?
 (1) මුඛය (2) ආමාශය (3) ග්‍රහණිය (4) ක්ෂුද්‍රාන්තය
31. යොවුන් වියේ මානසික වර්ධනය පෙන්නුම් කරන ලක්ෂණයක් නොවන්නේ,
 (1) ගැටලු විසඳීමේ හැකියාව (2) තර්කානුකූල චින්තනය
 (3) නිර්මාණශීලී බව (4) සමවයස් ඇසුර
32. උස්බව, දැඩි බව, සෘජු බව හා ශක්තිමත් බව යන හැඟීම් ගෙන දෙන්නේ,
 (1) සිරස් රේඛා තුළිනි. (2) තිරස් රේඛා තුළිනි.
 (3) අක්වක් රේඛා තුළිනි. (4) විකර්ණාකාර රේඛා තුළිනි.
33. වර්ණ වක්‍රයේ කහ වර්ණයේ සිට රතු දම් වර්ණය දක්වා වර්ණ හඳුන්වන්නේ,
 (1) උදාසීන වර්ණ ලෙස ය. (2) සිසිල් වර්ණ ලෙස ය.
 (3) තෘතීයික වර්ණ ලෙස ය. (4) උණුසුම් වර්ණ ලෙස ය.
34. මවක් තම දරුවාගේ කාමරය සඳහා කහ, කහ තැඹිලි, තැඹිලි, රතු තැඹිලි යන වර්ණ යොදා ගන්නේය. මෙහිදී ඇය විසින් යොදාගත් වර්ණ ගැලපුම වනුයේ,
 (1) ඒක වර්ණ ගැලපුම ය. (2) උණුසුම් වර්ණ ගැලපුම ය.
 (3) බද්ධ වර්ණ ගැලපුම ය. (4) සිසිල් වර්ණ ගැලපුම ය.

35. සිසුවියක් ගෘහ අලංකරණයේ දී සිදු කරනු ලබන කාර්යයන් කිහිපයක් පහත පරිදි සඳහන් කර තිබුණි.

A - හැඩයෙන් බරෙන් සමාන භාණ්ඩ තෝරා ගෙන තිබීම.

B - මධ්‍ය ලක්ෂ්‍යයක සිට දෙපසට සමාන භාණ්ඩ තැම්පත් කිරීම.

C - විවිධ වර්ණයෙන් හා හැඩයෙන් යුත් භාණ්ඩ තැම්පත් කිරීම.

D - නවීන හා පැරණි ගෘහ භාණ්ඩ තැම්පත් කර තිබීම.

මින් නිවස තුළ විධිමත් තුලනය ඇති කිරීමට අදාළ කාර්යයන් වනුයේ,

- (1) A හා B
- (2) A හා C
- (3) A හා D
- (4) C හා D

36. වර්ණයක තීව්‍රතාවය පිළිබඳ සත්‍ය ප්‍රකාශය තෝරා දක්වන්න.

- (1) රතු වර්ණයට සුදු වර්ණය එක් කිරීමෙන් දීප්තිය අඩු කර ගත හැකි ය.
- (2) වර්ණයක තීව්‍රතාවය මැනීමට අගමානය භාවිත කරයි.
- (3) රතු වර්ණයට කොළ වර්ණය එක් කිරීමෙන් දීප්තියෙන් බව අඩු කර ගත හැකි ය.
- (4) වර්ණයක තීව්‍රතාව අඩු කිරීමට වර්ණ වක්‍රයේ ආසන්න වර්ණ එකතු කරයි.

37. පරිනත ඩිම්බයක් සංසේචනය වනුයේ,

- (1) පැලෝපීය නාලයේ ගර්භාෂයට ආසන්න කොටස තුළය.
- (2) පැලෝපීය නාලයේ මැද කොටස තුළය.
- (3) ගර්භාෂය තුළය.
- (4) පැලෝපීය නාලයේ ඩිම්බ කෝෂයට ආසන්න කොටස තුළය.

38. ජාතික ප්‍රතිශක්තිකරණ වැඩසටහනට අනුව ළදරුවෙකුට මාස නවය සම්පූර්ණයෙන්ම දිය යුතු එන්නත වනුයේ,

- (1) පංච සංයුජ එන්නත.
- (2) පෝලියෝ මුඛ එන්නත.
- (3) MMR එන්නත.
- (4) ජැපනීස් එන්සෙෆලයිටිස් (JE) එන්නත.

39. වයසට උචිත ක්‍රීඩා භාණ්ඩ ලබා දීම ළදරුවාගේ සමස්ත සංවර්ධනයට වැදගත් වේ. වයස මාස 11 - 12 දී ලබා දිය යුතු ක්‍රීඩා භාණ්ඩ වනුයේ මින් කුමක් ද?

- (1) සැහැල්ලු වර්ණවත් බෝල වැනි ක්‍රීඩා භාණ්ඩ.
- (2) බිල්ඩින් බ්ලොක් වැනි වර්ණවත් ක්‍රීඩා මෙවලම්.
- (3) සුරතල් සතුන් ලෙස සකස් කළ වර්ණවත් හඬ උපදවන ක්‍රීඩා භාණ්ඩ.
- (4) වාහන ලෙස සකස් කළ වර්ණවත් හඬ උපදවන ක්‍රීඩා භාණ්ඩ.

40. ලිංගික සම්ප්‍රේෂණ රෝග වන්නේ,

- (1) ඒඩ්ස්, රුබෙල්ලා, පැපොල
- (2) උපදංශය, රුබෙල්ලා, හර්පීස්
- (3) උපදංශය, සුදු බිංදුම, හර්පීස්
- (4) සුදු බිංදුම, ඒඩ්ස්, රුබෙල්ලා

II කොටස

★ පළමුවන ප්‍රශ්නය ඇතුළුව ප්‍රශ්න 05කට පිළිතුරු සපයන්න.

01. නිමල් සහ රූපිකා යුවල කුලී නිවසක ජීවත් වේ. අමීල ගුරුවරයෙක් වශයෙන් සේවය කරන අතර, රූපිකා අත්කම් නිපැයුම් මඟින් මුදල් උපයන්නී ය. ඔවුන්ට දරුවන් දෙදෙනෙක් සිටියි. දියණිය මුල් ළමා විද්‍යා පසුවන අතර, බාල පුත්‍රයෙකුට මාස 11 කි.
- (i) ඉහත සඳහන් පවුල හඳුන්වන නම් දෙකක් ලියන්න.
 - (ii) පවුලෙන් ඉටුවන මානසික අවශ්‍යතා දෙකක් ලියන්න.
 - (iii) නාගරික පරිසරයකින් ලබා ගත හැකි යටිතල පහසුකම් දෙකක් ලියන්න.
 - (iv) මෙම පවුලෙන් ලබා ගත හැකි විශේෂ පෝෂක අවශ්‍යතා ඇති අවධි දෙකක් නම් කරන්න.
 - (v) මුල් ළමා විද්‍යා පසුවන දරුවාට වැඩි වශයෙන් ලබා දිය යුතු පෝෂ්‍ය පදාර්ථ දෙකක් ලියන්න.
 - (vi) මාස 11 ක දරුවාට ලබා දිය හැකි අතිරේක ආහාර වර්ග මොනවා ද?
 - (vii) අපතේ යන දෑ උපයෝගී කරගෙන නිර්මාණය කරගත හැකි ගෘහීය උපාංග 02ක් ලියන්න.
 - (viii) උපාංග නිර්මාණය සඳහා යොදා ගත හැකි විසිතුරු මැනුම් ක්‍රම 02ක් ලියන්න.
 - (ix) ළදරු ගවුම නිර්මාණය කිරීමේ දී තිබිය යුතු ලක්ෂණ මොනවා ද?
 - (x) ළදරුවාට අවුරුද්දේ දී ලබා දිය යුතු ප්‍රතිශක්තිකරණ ඵන්තන ක්‍රමයක් ද?
02. (i) ආහාර “ජීරණය” යන්න හඳුන්වන්න.
(ii) ආහාර ජීරණ ක්‍රියාවලිය සිදුවන ජීරණ පද්ධතියේ ප්‍රධාන කොටස් 03ක් නම් කරන්න.
(iii) ආහාර ජීරණයේ දී මුඛය තුළ දී ආහාරවලට සිදුවන විපර්යාස පැහැදිලි කරන්න.
03. (i) ගෙවතු අලංකරණයේ දී අවධානය යොමු කළ යුතු කරුණු මොනවා ද?
(ii) පාංශු සංරක්ෂණය සඳහා ගත හැකි පියවර 04ක් නම් කරන්න.
(iii) ගෙවතු අලංකරණය සඳහා යොදා ගත හැකි විවිධ ක්‍රම දක්වන්න.
04. (i) මෝස්තර මූලධර්ම 03ක් නම් කරන්න.
(ii) රිද්මය හඳුන්වන්න. රිද්මය විවිධ ආකාරවලින් පෙන්විය හැකිය. උදාහරණ දක්වන්න.
(iii) ඔබේ විසින් කාමරය අවධාරණය ඇතිවන ආකාරයට සැලසුම් කරන ආකාරය විස්තර කරන්න.
05. (i) මූලික මැනුම් ක්‍රම 03ක් නම් කරන්න.
(ii) සම්මත මිනුම් යන්න හඳුන්වන්න.
(iii) වෘත්තාකාර කුෂන් කවරයක් නිර්මාණය කිරීම සඳහා සුදුසු මෝස්තරයක් නිර්මාණය කරන්න.

06. (i) නවජ දරුවා යන්න හඳුන්වන්න.
- (ij) මාතෘ සායනයකදී මවට ලබාදෙන පෝෂක හා පෝෂක පරිපූරක වෙන් වෙන් වශයෙන් සඳහන් කරන්න.
- (iii) ළදරුවා පිළිබිඹු කරන හැකියා වර්ධනය කිරීමට ගත හැකි පියවර 04ක් පැහැදිලි කරන්න.
07. (i) ළමා ගවුම විසිකුරු කිරීමට යොදා ගත හැකි ක්‍රම 03ක් සඳහන් කරන්න.
- (ii) a) ළමා ගවුමේ විවරය පියවීම හා නොමැසූ අද්දර නිම කිරීමට යොදාගත හැකි ක්‍රම 02ක් සඳහන් කරන්න.
- b) ළමා ඇඳුමක් නිර්මාණය කිරීමේ දී සැලකිලිමත් විය යුතු කරුණු 04ක් සඳහන් කරන්න.
- (iii) ළමා ගවුමෙහි සාය කොටස කඳට ඇල්ලීම සඳහා සකස් කිරීමේදී අනුගමනය කරන පියවර අනුපිළිවෙළින් දක්වන්න.