



11 ශේෂීය

අ.පො.ස (සාමාන්‍ය පෙළ) පෙරහැරු පරීක්ෂණය - 2019

85 S I

ගහ ආර්ථික විද්‍යාව - I

කාලය පැය කුණයි

සැලකිය යුතුයි :- ● ප්‍රශ්න සියල්ලටම පිළිතුරු සපයන්න

01. අඩුම ප්‍රෝටේන් ප්‍රමාණයක් අඩංගු වන ආහාරය වනුයේ,
1. බිත්තරය. 2. කිරිය. 3. පරිප්පූය. 4. දූලය.
02. දිවුල්, ජේර, බෙලි වැනි පලතුරුවල අඩංගු පොලී සැකරියියකි.
1. ග්ලයිකේර්න්. 2. ඉනියුලින්. 3. පෙක්රින්. 4. පිෂ්ටය.
03. මහා පෝෂක වලින් සිරුරු තුළ සිදුවන කෘත්‍යයන් කිහිපයක් පහත දැක්වේ.
A - ප්‍රතිදේශ නිෂ්පාදනය කරයි.
B - ගරිර අභ්‍යන්තර ඉන්දියයන් ආරක්ෂා කරයි.
C - මල බ්ද්ධය වළක්වයි
D - ගරිර උෂ්ණත්වය පාලනය කරයි.
මින් මේදවලින් ඉටුවන කෘත්‍යය වනුයේ,
1. A හා B ය. 2. B හා C ය. 3. C හා D ය. 4. B හා D ය.
04. රුධිරය කැවේ ගැසීම සඳහා බලපාන විව්මිනයකි.
1. විටම්න් A. 2. විටම්න් C. 3. විටම්න් D. 4. විටම්න් K.
05. ප්‍රෝටේන් සංස්කේෂණයට උද්වී වන බනිජයකි.
1. මැග්නීසියම්. 2. පොටැසියම්. 3. මැංගනීස්. 4. ක්ලෝරින්.
06. ආහාර පිර්මිඩ් පහළ කොටසේ ඇති ආහාර කාණ්ඩ වනුයේ,
1. ධානා හා ධානා නිෂ්පාදිත හා කිරි නිෂ්පාදිත ය.
2. ධානා හා ධානා නිෂ්පාදන හා පලතුරුය.
3. ධානා නිෂ්පාදන හා තෙල් සහිත බිජ වර්ගය.
4. ධානා හා ධානා නිෂ්පාදන හා අල වර්ගය
07. බනු අසංකාර්ත මේද අම්ලයට උදාහරණයකි.
1. මලෙයික් අම්ලය. 2. බේෂුටරික් අම්ලය. 3. ඇරකිබානික් අම්ලය. 4. කුප්පිලික් අම්ලය.
08. පදම් කරගත් ආහාර විවාත හෝ සංචාත උදුනක් හාවිත කිරීමෙන් පිස ගැනීම හඳුන්වනුයේ,
1. රෝස්ට් කිරීම ලෙසය. 2. මේස් කිරීම ලෙසය.
3. රෝස්ට් කිරීම ලෙසය. 4. ග්‍රීල් කිරීම ලෙසය.
09. ආහාර ගැනීමේ දී පිළිනොපැදිය යුතු සිරිතකි.
1. අත් පිස්නාව හාවිතයේ දී එය ලේන්සුවක් ලෙස හාවිතා නොකිරීම.
2. සංග්‍රාහකයා අමුත්තන් කුම මේසයට වාඩි වීමට පෙර වාඩි වී සිටීම.
3. ජලය පානය කිරීමේ දී ගැබූ නොනැගෙන සේ පානය කිරීම.
4. අසුන් ගෙන සිටියදීම ආහාර බෙදා ගැනීම.
10. යකඩ අවශ්‍යාත්‍යන්ට බාධා කරන අම්ලයකි.
1. මැලික් අම්ලය. 2. ගැසීම් අම්ලයකි. 3. වාටරික් අම්ලය. 4. සිට්‍රික් අම්ලය.
11. විටම්න් A උග්‍රන්තාව වළක්වා ගැනීම සඳහා විටම්න් A අධි මානාවක් ලබාදිය යුතු වන්නේ,
1. මාස දෙකකට වරකි.
2. මාස හතරකට වරකි.
3. මාසය භයකට වරකි.
12. ක්‍රියාන්ත්‍රයේ අඩංගු පිෂ්ට ජීරණක එන්සයිමයකි.
1. ලයිපේස්. 2. ඇමයින් පෙප්රිචේස්. 3. ඉන්සියුලින්. 4. ලැක්ටේස්.
13. අග්‍රාහා සික්‍රියා යුතුයේ අඩංගු අක්‍රිය රුප්සිනොර්න් ක්‍රියාකාරී රුප්සින් බවට පත්කිරීමට අවශ්‍ය වනුයේ,
1. එන්ටරොකිඩ් එන්සයිමය ය. 2. හයිඩ්‍රොක්ලෝරික් අම්ලය ය.
3. ප්‍රෝරනීන් ය. 4. ග්ලුකොගාන් ය.

28. කතිර මැස්ම මැසීම සඳහා වඩාත් සුදුසු රේදී වරශයකි.
 1. පොලේලින්. 2. අයිඩා. 3. විස්කේක්ස්. 4. නෙත්ස්ක්.

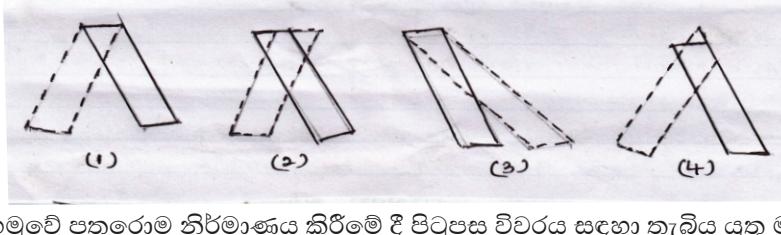
29. ලදුරු ඇදුමත් කපා මැසීම හා සම්බන්ධ පියවර කිහිපයක් පහත දැක්වේ. මින් වැරදි පියවර වනුයේ,
 1. ඇදුමත් පතරෝමත් අතරින් කාඛන් කඩාසිය තබා දක්කු රේඛා සළකුණු කිරීමය.
 2. පෙර හැකිල්වීම සඳහා රේදු දේශීමය.
 3. පතරෝම රේදුදෙහි බලවාටියට සමාන්තරව ඇතිරීමය.
 4. උරහිස මසා, විවර, අත්කට මැසීමය.

30. පැතලි මූටුව මැසීමේ දී යොදනු ලබන මැහුම් කුම පිළිවෙළින් වනුයේ,
 1. හින් තුල් දුවච්ච හා විවර ලොක් කිරීමය. 2. හින් තුල් දුවච්ච හා වාටි මැසීමය.
 3. පිස්මේන්තු මැස්ම හා හින් තුල් දුවච්ච මැසීමය.

31. නොමැඟු අද්දරට විකරණාකර පටියක් අල්ලා එය සම්පූර්ණයෙන්ම නොපිටට නවා මැසීම හඳුන්වනුයේ,
 1. හැඩා පෝරුව ලෙසය. 2. පයිපිං කිරීම ලෙසය.
 3. බයින්චින් කිරීම ලෙසය. 4. පෝරුවාටිය ලෙසය.

32. මැසීමේ කුම වර්ගීකරණයට අනුව මැසීමේ දිල්පිය කුම හාවිත කරනුයේ,
 1. අං මූටුව මැසීමේ දී හා මල් මෝස්තර මැසීමේ දිය.
 2. මල් මෝස්තර මැසීමේ දී හා කර හැඩාය නවා මැසීමේ දිය.
 3. බොත්තම කාස මැසීමේ දී හා අං මූටුව මැසීමේ දිය.
 4. කර හැඩාය නවා තුල් ඇදීමේ දී හා බොත්තම් කාස මැසීමේ දිය.

33. විකරණාකාර පටි මූටුව කිරීමේ නිවැරදි කුමය දක්වෙන රුප සටහන කුමක්ද ?



34. ප්‍රමා ගමුවේ පතරෝම නිර්මාණය කිරීමේ දී පිටුපස විවරය සඳහා තැබිය යුතු මැහුම් වාසිය වනුයේ,
 1. 2.5 cm කි. 2. 3.5 cm කි 3. 4.5 cm කි 4. 5.5 cm කි

35. විස්කේක්ස් , රෙයෝන් කේඳිවල ප්‍රධාන වශයෙන් අඩංගු වන්නේ,
 1. සෙලිපුලෝස් ය. 2. සෙරසින් ය. 3. ලිග්නීන් ය. 4. කෙරලීන් ය.

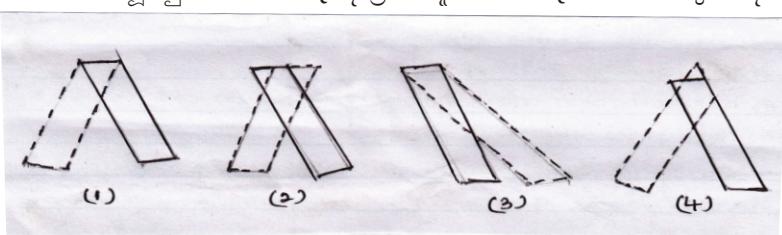
36. නව යුවලක් මිලදී ගත් නිවසක තිබු ව්‍යුහමය ලක්ෂණ කිහිපයක් පහත දැක්වේ. මින් නිවැරදි ව්‍යුහමය ලක්ෂණය වනුයේ,
 1. එක තිදින කාමරයකින් තවත් තිදින කාමරයකට යාමට දොර පිහිටා තිබීම.
 2. මූල්‍යතැන්ගෙය දොර දෙකකින් සමන්විත වීම.
 3. කාමර වර්ග ප්‍රමාණයෙන් $1/10$ ජනනල් යොදා තිබීම.
 4. විශින්ත කාමරයේ කුඩා ජනනල් පියන් යොදා තිබීම.

37. න්‍යාෂේක ප්‍රවාල පිළිබඳ සත්‍ය ප්‍රකාශය වනුයේ,
 1. සහයෝගීනාවය වර්ධනය වීම. 2. ආරක්ෂිත බවක් ඇතිවීම.
 3. ස්වාධීනත්වය ආරක්ෂාවීම. 4. බෙදා හදා ගැනීමට හැකි වීම.

38. වර්ණවල ගුණාංගයක් වන “තීව්තාවය” යනු වර්ණයක
 1. ලා බව හා තද බවය. 2. උණුසුම් හා සිසිල් බවය.
 3. මෘදු බව හා දුඩී බවය. 4. දිප්තිමත් බව හා අදුරු බවය.

39. ගැහිය සම්පත් ප්‍රධාන වශයෙන් වර්ග කර ඇත්තේ,
 1. හෙළුතික හා හෙළුතික නොවන සම්පත් ලෙසය. 2. මානව හා මානව නොවන සම්පත් ලෙසය.
 3. මානව හා හෙළුතික සම්පත් ලෙසය. 4. මානව හා හෙළුතික නොවන සම්පත් ලෙසය.

40. මෝස්තර මූලයිරුම පමණක් ඇතුළත් කාණ්ඩය වනුයේ,
 1. එකගත්වය හා වියනයය. 2. හැඩාය හා වර්ණයය.
 3. අවධාරණය හා එකගත්වයය. 4. රේඛා හා අවධාරණයය.



11 ଶ୍ରେଣ୍ଟିଯ

අ.පො.ස (සාමාන්‍ය පෙළ) පෙරහුරු පරීක්ෂණය - 2019

85 S II

ଗନ୍ଧ ଆରମ୍ଭିକ ବିଦ୍ୟାଳ - II

සැලකිය යුතුයි :- ● පමණුවන ප්‍රශ්නය හා තවත් ප්‍රශ්න නතරක් තොරු ගෙන , ප්‍රශ්න පහකට පමණක් පිළිතුරු සපයන්න.

පහත සඳහන් සිද්ධිය අධ්‍යායනය කර දී ඇති ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු සපයන්න.

- (01) සුජාතානිගේ පවුලේ සාමාජිකයින් තිබෙනෙකි. මුළු ලමාවියේ පසුවන දියණීයක මෙම පවුලේ සිටින අතර, ඇය ගරහණී අවධියේ පසුවේ. නිවසේ සියලුම කාර්යයන් මනාව සංවිධානය කරගන්නා ඇර ඇදුම් පැළඳුම් හා උපාංග මැසිමෙන් ආදායමක් උපය ගනී. සැමියා ද රැකියාවක නියුතු වන අතර, මවුනු අනාගතය පිළිබඳව සැලුසුම් කරමින් තාප්තිමත් දිවියක් ගෙවයි.

 - සුජාතානිගේ පවුලේ විශේෂ පෝෂණ අවශ්‍යතා ඇති අවධි නම් කරන්න.
 - මෙම පවුල සඳහා දෙනික ආහාර වේල් සැලුසුම් කිරීමේ ද සැලකිලිමත් විය යුතු කරුණු හතරක් සඳහන් කරන්න.
 - රැකියාවට යන සැමියාට රැගෙන යාමට දිවා ආහාර වේලක බොජුන්පතක් සැලුසුම් කරන්න.
 - මෙම දියණීයට ආහාර පිළිගැනීමේ කළ හැකි ආකාරයක් රැඟ සටහනක් ඇපුරින් දක්වන්න.
 - මුළු ලමා වියේ දරුවෙකුගේ ඇදුම්වල තිබිය යුතු ලක්ෂණ හතරක් සඳහන් කරන්න.
 - ශ්‍රාපාංග තීර්මාණයේ ද අනුගමනය කළ යුතු යහපත් වැඩ පුරුදු දෙකක් සඳහන් කරන්න.
 - ගැහීය සම්පත් මනාව කළමනාකරණය තුළින් සැලසෙන වාසි දෙකක් සඳහන් කරන්න?
 - මාත්‍ර සායනය මගින් ගරහණී මවට ලබාදෙන පෝෂක දෙකක් නම් කරන්න.
 - ඡැහීය සම්පත් මනාව කළමනාකරණය තුළින් සැලසෙන වාසි දෙකක් සඳහන් කරන්න.
 - පවුල් ඒකක විවිධ අවධි පසුකරයි. ඉහත පවුල අයත් ප්‍රධාන අවධිය නම් කරන්න.

(02) i. ඇදුම් මැසිමට පෙර සමහර රෙදි පිරියම් කළ යුතුය.
 (a) රෙදි පිරියම් කිරීම යන්නෙන් අදහස් වන්නේ කුමක් ද?
 (b) පිරියම් කිරීමේ කුම දෙකක් නම් කරන්න.

ii. ලමා ගවුම විසිනුරු කිරීමට යොදා ගත හැකි කුම යයක් සඳහන් කරන්න.

iii. කුෂන් කවරය මැසිමේ අනුපිළිවෙළ ලියා දක්වන්න.

(03) i. පොලිසුකරයිඩ තුනක් නම් කර එකිනෙකට අඩංගු ආහාර උච්ච එක බැඟින් ලියන්න.

ii. ආහාර පිළියෙල කිරීමේ ඕල්ප කුම 3 නම් කරන්න.

iii. ආහාර වේල්වලට වැඩිපුර මේද එක් කිරීම අනිතකරය. සාකච්ඡා කරන්න.

(04) i. ආහාර නරක්වීම කෙරෙහි බලපාන සාධක නම් කර උදාහරණයක් බැඟින් සඳහන් කරන්න.

ii. ආහාර ජීරණය කෙරෙහි බලපාන සාධක කෙටියෙන් පැහැදිලි කරන්න.

iii. නිරක්තිය වළක්වා ගැනීමට ගත හැකි පියවර සාකච්ඡා කරන්න.

(05) i. න්‍යාෂ්ටික පවුල හා විස්තර පවුල අතර වෙනස්කම් තුනක් ලියන්න.

ii. පවුලකට ප්‍රජා සම්පත් උපයෝගී කරගත හැකි ආකාරය උදාහරණ දෙමින් පැහැදිලි කරන්න.

iii. ගැහ අභ්‍යන්තර අලංකරණයේ ද තුළනය ඇති කරන කුම දෙකක් නම් කර එවා කෙටියෙන් පැහැදිලි කරන්න.

(06) i. ආරථිව වකුද හඳුන්වන්න.

ii. නව යොවුන් අවධිය තුළ සීසු කායික වර්ධනයක් පෙන්නුම් කෙරේ. සාකච්ඡා කරන්න.

iii. පාසල තුළ පවත්වන උපදේශන සේවාව මගින් නව යොවුන් දරුවන්ට සැලසෙන යහපත සාකච්ඡා කරන්න.

(07) i. ස්ථීර පුරුෂ ප්‍රජානක හෝමෝන නම් කර එවායින් ඉටුවන කාර්ය බැඟින් ලියන්න.

ii. දරුවෙක අතිරේක ආහාරවලට ඩුරු කිරීමේ ද අවධානය යොමු කළ යුතු කරුණු මොනවාද?

iii. උදාහරණ සාම්පූර්ණ සාකච්ඡා සැමියා භාණ්ඩ සැපයීම වැළගත්ය. උදාහරණ දෙමින් පැහැදිලි කරන්න.

අ.පො.ස. (සා.පෙළ) පෙරහුරු පරීක්ෂණය - 2019

ගෙන ආර්ථික විද්‍යාව

11 ගේෂීය

පිළිතුරු පත්‍රය

I කොටස

01 - 2	11 - 3	21 - 2	31 - 2
02 - 3	12 - 4	22 - 3	32 - 3
03 - 4	13 - 1	23 - 4	33 - 2
04 - 4	14 - 4	24 - 4	34 - 3
05 - 1	15 - 3	25 - 1	35 - 1
06 - 4	16 - 2	26 - 3	36 - 2
07 - 3	17 - 1	27 - 4	37 - 3
08 - 4	18 - 1	28 - 2	38 - 4
09 - 2	19 - 3	29 - 1	39 - 2
10 - 2	20 - 3	30 - 4	40 - 3

(ලකුණු 1x40 = 40)

II කොටස

(01) i. මුල් ලමාවිය , ගරහණී අවධිය

- ii. ◆ ගුණාත්මක බවින් යුතු ආහාර
- ◆ රසයේ විවිධත්වය
- ◆ කුඩා බැඩි, ප්‍රෝට්‍රු, මිරස් අඩු ආහාර
- ◆ පෝෂණ අවශ්‍යතා

iii. සම්බේද වර්ග හා දියරමය ආහාර ඇතුළත් නොවිය යුතුයි. ලම්යාගේ පිළිතුරට අනුව ලකුණු ලබා දෙන්න.

iv. අපරදිග සංස්කෘතියට අනුව ආහාර පිළිගැනීම්.

(ලකුණු 02)

- ◆ පෝෂණයායී ආහාර
- ◆ වර්ණය හා රුචිය
- ◆ වයනය
- ◆ අමුලුවා සිපයා ගැනීමේ පහසුව
(කරුණු හතරකට ලකුණු 02 යි)

(ලකුණු 02)



v. ◆ ඇගලැම හා ගැලවීමේ පහසුව

◆ විසිනුරු හා අලංකාර බවින් යුතුය.

◆ උච්ච පියවීමේ කුම යොදා තිබීම◆ වයසට ගැලීම.

◆ ලිහිල්ව මසා තිබීම

(ලකුණු 02)

vi. මැසීමට පෙර දැන් පවිතු කර ගැනීම.

රේද්දේ වර්ණයට, වයනයට ගැලපෙන නූල් තෝරා ගැනීම.

මැසීම අවසානයේ දි හොඳ පිට මෙන්ම නොපිටද මනා නිමාවකින් යුත්ක් විම.

මැසීමෙන් පසු සේවානය යට්ටාවත් කිරීම.

(ලකුණු 02)

vii. හෝමෝනවල අසම්බුලිතාව නිසා අමාගයෙන් ආහාර පිටවීම ප්‍රමාද වේ. එබැවින් ආමාගය ඉක්මනින් හිස් නොවේ. එම නිසා අරුවිය හා ඔක්කාරය ඇතිවේ.

(ලකුණු 02)

viii. යකඩ, කුලේසියම්, ගෝලික් අම්ලය හා තිපෝෂ

(ලකුණු 02)

ix. ◆ ප්‍රවුල් අවශ්‍යතා හා අප්‍රේස්‍යා ඉටුවීම

◆ සාමාජිකයින් තෘප්තිමක් වීම

◆ අනෙකුත්තා අවබේදයක් ලබාගැනීම

◆ සම්ගිය හා සහයෝගය ඇතිවේ.

(ලකුණු 02)

x. වර්ධක අවධිය

(ලකුණු 02)

(මුළු ලකුණු 20)

(02) i. a. රෙදිපිළි නිෂ්පාදනයේ දි ගබඩා කිරීමේ දි හා ප්‍රවාහනයේ දි සිදුවිය හැකි දේශ (රුලි තිබීම, පළල ඒකාකාරී නොවීම, දළ බවත් තිබීම, වියමන ඇදුවීම, සේදීමෙන් පසු හැකිලිම) මගහරවා ගැනීම පිළිස අනුගත්තමය කරන ක්‍රියාවලිය වේ.

(ලකුණු 01)

b. සේදීම, ස්ත්‍රීක්ක කිරීම, රේද්දේ ඇද ඇරීම.

(ලකුණු 02)

ii. පින්තාරු කිරීම, රිබන් ඇල්ලීම, ආරෝපණය කිරීම, මල් මැසීම,
රෙන්ද ඇල්ලීම, බොත්තම් ඇල්ලීම

(කුම හයකට ලකුණු 3යි.)

iii. මැසීමේ අනුපිළිවෙල

- ◆ කුෂන් කවරය කපාගැනීම
- ◆ ඉදිරිපස පළවේ සුදුසු මෝස්තරයක් ඇද විසිනුරු මැහුම් කුම යොදා අලංකාර කිරීම.
- ◆ යොදුනු ලබන කුමය අනුව පෝරුවක් යෙදීම.
- ◆ කුෂන් කවරයේ විවර මැසීම
- ◆ ඉදිරිපස හා පිටුපස පළ මුටුව කිරීම.
- ◆ අවශ්‍ය නම් අක් සැරසිලි යෙදීම.
- ◆ මුටුව අද්දර තීම කිරීම.
- ◆ විවර පියවීම සඳහා උචිත කුමයක් අනුගමනය කිරීම.
- ◆ තීමාව (නුල් කපා ස්ත්‍රීක්ක කිරීම)

(ලකුණු 04)

(03) i. ◆ පිෂ්ටය :- ධානා , අල , බතල
 ◆ සෙලියුලෝස් :- එළවුල්, පළතුරු
 ◆ පෙක්ටින් :- දිවුල්, බෙලි, කැරට්, බෝල්වි
 ◆ ගලයිකෝජන් :- පිකුදු
 ◆ ඉනියුලින් :- ආටිවොක්
 ◆ ගම් වර්ග :- බෙලි, ලාටුලු

(නම් කිරීමට 1 1/2 යි) (ආහාර වර්ග 1 1/2 යි)
(මුළු ලකුණු 03)

ii. අත් ගැසීම, මිශ්‍ර කිරීම, කළවම් කිරීම, කැබලිවලට කැපීම, පදම් කිරීම (ලකුණු 03)

iii. ස්ථූලතාවය ඇතිවීමට හේතුවේ. රුධිර නාලවල මේද තැන්පත් වේ. හාද රෝග වැළදීමේ ප්‍රවනතාව වැඩිවේ. කොලෙස්ටරෝල් ප්‍රමාණය වැඩිවේ. ජීරණ අපහසුතා ඇතිවීම, ගැස්ට්‍රෝලිස් වැළදීම.
(කරුණු පමණක් නම් ලකුණු 02) (විස්තර කිරීමට ලකුණු 02) (මුළු ලකුණු 04)

(04) i. ◆ ජේව විද්‍යාත්මක :- දිලිර, පුස්, සිස්ට්, බැක්ටීරියා, කාමීන්, මියන්, පණුවන්,
 ◆ හොඨික :- පොච්චීම, තෙරපීම, තැලීම, උණ්ණත්වය වෙනස්චීම, සිරීම
 ◆ රසායනික :- එන්සයිම ත්‍රියාකාරීන්වය නිසා සිදුවන මෙරිම, පැසීම, ඉදීම, කුණුවීම.
 (නම් කිරීම පමණක් නම් ලකුණු 01 යි උදාහරණ සඳහා ලකුණු 02) (මුළු ලකුණු 03)
 සාන්සික සාධක :- ආහාර සුවඳ, රසවත් ආහාර ඇකීම, පෙනුම වැනි සාධක ජීරණ පද්ධතිය තුළ විවිධ ග්‍රාවයන් උත්තේජනය කිරීම.
 හොඨික සාධක :- ආහාර විකීම, ඇඹිරීම, ශිලීම, තල්ලුවීම, කුමාකුවනය, අවසන්ථල අවශ්‍යාත්මය වීම.
 රසායනික සාධක :- ආහාරවල අඩංගු සංකීරණ පෝෂක සරල තත්ත්වයට බිඳ හෙළීම සඳහා එන්සයිම ප්‍රතික්‍රියා සිදුවීම.
 (නම් කිරීමට ලකුණු 01, විස්තර කිරීමට ලකුණු 02, මුළු ලකුණු 03)

iii. ◆ සත්වමය ආහාර වැඩිපුර ලබාදීම.

- ◆ ගාකමය ආහාරවල අඩංගු යකඩ, අවශ්‍යාත්මය පහසුකිරීම සඳහා විටමින් C බහුල පලතුරු ආහාරයට එක්කිරීම.
- ◆ ආහාර පිළියෙළ කිරීමේ දී දෙනී, සියඹලා, ගොරකා එකතු කර ගැනීම.
- ◆ පැසීමට භාජනය කරන ලද ආහාර අනුහාව කිරීම.
- ◆ ආහාර ගැනීමට පර හෝ පසුව හෝ කෝපී බේමෙන් වැළකීම.
- ◆ පරපෝෂිත ආසාදන ඇති අවස්ථාවල දී සුදුසු ප්‍රතිකාර ලබාදීම.
- ◆ රෝගීන්ට ප්‍රතිකාර කිරීමේ දී යකඩ පරිපුරක ලබාදීම

(කරුණු පමණක් නම් ලකුණු 02, විස්තර කිරීමට ලකුණු 02)

නාජ්‍යීක ප්‍රවාහ	විස්තර ප්‍රවාහ
1. මව, පියා හා දරුවනය	මව, පියා, දරුවන්ට අමතරව දානීන් ඇතුළුව ඇතුළුව ඇතුළුව ඇතුළුව ඇතුළුව
2. පොදුගැලිකත්වය ආරක්ෂා වීම.	පොදුගැලිකත්වයට බාධා ඇතිවීම.
3. ගුම විහෘත දුෂ්ඨකරතා ඇතිවීම.	ගුම විහෘත භාජනය ගැනීන් සිදුකර ගැනීම.
4. රෙක්වරණය ඇවුවීම.	මනා රෙක්වරණයක් සැලැසීම.
5. තීරණ ගැනීම පහසුය.	තීරණ ගැනීම අපහසු වීම.
ලකුණු 1 1/2	ලකුණු 1 1/2

(මුළු ලකුණු 03)

ii. ප්‍රජා පහසුකම්

1. ක්‍රිඩා පිටවනි - සතුව හා ව්‍යායාම ලබාදීම
2. අධ්‍යාපන කටයුතු හා ප්‍රස්ථිතකාල - අධ්‍යාපනය ලබා ගැනීම, කාලීන පුවත් දන ගැනීම.
3. ප්‍රවාහන සේවා - ගමනා ගමනය සඳහා
4. පොලිස් ආරක්ෂාව - ප්‍රජාව ආරක්ෂා කිරීම සඳහා
5. සනිපාරක්ෂාව හා සෞඛ්‍ය සේවා - සෞඛ්‍ය පහසුකම් ලබාදීම (ලකුණු 03)

iii. විධිමත් තුළනය, අවිධිමත් තුළනය

විධිමත් තුළනය :-

හැඩයෙන්, බරෙන්, ප්‍රමාණයෙන්, මෝස්තරයෙන්, වර්ණයෙන්, එකිනෙකට සමාන ගෘහ හාණ්ඩ කිසියම් ස්ථානයක මධ්‍ය ලක්ෂණයේ සිට දෙපස සම දුරින් ස්ථානගත කිරීම විධිමත් තුළනය නම් වේ.

(ලකුණු 1 1/2)

අවිධිමත් තුළනය :-

හැඩයෙන්, බරෙන්, ප්‍රමාණයෙන්, උසින් එකිනෙකට අසමාන ගෘහ හාණ්ඩයක් හෝ උපාංග මධ්‍ය ලක්ෂණයේ සිට අසමාන දුරින් ස්ථානගත කිරීම විධිමත් තුළනය නම් වේ.

(ලකුණු 1 1/2 2)

(මුළු ලකුණු 04)

- (06) i. බිම්බ කොළඹ නිපදු බිම්බයක් පරිණත වී පැලෙශ්පිය නාලය තුළට ඇතුළු වී සංසේචනය නොවීම නිසා අධිරෝපණය සඳහා සූදානම් වූ ගරහා ප්‍රස්ථිතයේ ඇතුළු ප්‍රස්ථිතයන් ප්‍රජානක හෝ මෝන්ත් ක්‍රියාකාරීන්ට වැඩිහිටි වාත්මක සමග බිඳුවැවීම්න් අනෙකුරුව එම ද්‍රව්‍ය යෝන් මාර්ගයෙන් පිටවීමයි. මේ සඳහා දින 28 තුළ සූදාවැව ආරක්ෂා එක්ෂණ වැඩිහිටි වේ. (ලකුණු 03)

- ii. ◆ අන් පා කදට වඩා වෙශයෙන් වර්ධනය වීම.

- ◆ ගරීර කොටස් අතර අනුපාතය අසමාන වීම.
- ◆ අස්ථි වර්ධනය හා අස්ථි සන්නත්වයෙන් වැඩිවීම.
- ◆ ද්විතික ලිංගික ලක්ෂණ වර්ධනය වීම.
- ◆ මූලස්ථා පරිවෘත්තිය වෙශය වැඩිවීම.
- ◆ ගැහැණු ලමුන්ගේ මේද පටක වර්ධනය වීම හා පිරිමි ලමුන්ගේ පේෂී පටක වර්ධනය වීම.
- ◆ වාර්වක දත් වර්ධනය වීම. (විස්තර කිරීමට ලකුණු 03)

- iii. ◆ යොවුන් දරුවන්ගේ ගත් ලක්ෂණ පිළිබඳව දැනුවත් වීම.

- ◆ තම තුළිකාව හඳුනා ගැනීමට අවස්ථාව සැලැසීම.
- ◆ සමාජය පිළිබඳ යහපත් ආකළුප ගොඩනගා ගැනීමට හැකිවීම.
- ◆ අන් ප්‍රදේශීලියින් සමග සමාජය පිළිබඳව තේරුම් ගැනීමට අස්ථාව සැලැසීම.
- ◆ ලිංගිකත්වය, ප්‍රජානක සෞඛ්‍ය පිළිබඳව දැනුවත්වීමට හැකිවීම.
- ◆ සාරදැම, සමාජ සම්මත සංස්කෘතිය පිළිබඳ යහපත් ආකළුප ගොඩනගා ගැනීම.

(කරුණු නම් ලකුණු 02, පැහැදිලි කිරීමට ලකුණු 02,)

(මුළු ලකුණු 04)

(07) i.

ස්ථී හෝමෝන්	පුරුෂ හෝමෝන්
රස්ටුරුන් පොලෝස්ටරෝන් (ලකුණු 01)	අුන්ඩ්බුරුන් වෙස්ටෝස්ටරෝන් (ලකුණු 01)
කාර්යය	කාර්යය
ද්විතික ලිංගික ලක්ෂණ ඇති කිරීම බිම්බ මෝවනය හා නිපද්වීම. (ලකුණු 1/2)	ද්විතික ලිංගික ලක්ෂණ ඇති කිරීම ඉක්කාණු නිපද්වීම (ලකුණු 1/2)

(මුළු ලකුණු 03)

- ii. ◆ ආහාර කුඩා ප්‍රමාණ වලින් පුරුෂර කුමයෙන් වැඩි කිරීම.

- ◆ වරකට එක් අලුත් ආහාරය බැඳීන් හඳුන්වාදීම.
- ◆ ආහාර ප්‍රමාණය හා පෝෂණ අගය කුමයෙන් වැඩි කිරීම.
- ◆ ලුණු හා සීනි ආහාරයට එකතු නොකිරීම.
- ◆ විවිධත්වයෙන් යුතු ආහාර වර්ග ලබාදීම.
- ◆ පළතුරු ලබාදීමේ දී හොඳින් පොඩිකර දීම.
- ◆ ලමයාට බලෙන් ආහාර ලබානොදීම. (ලකුණු 03)

- iii. ◆ කායික හා වාලක වර්ධනය :- සැහැල්ලු හා විශාල ක්‍රිඩා හාණ්ඩ පුරුවන ලද සත්ත්ව, බෝල

- ◆ හාජා වර්ධනය :- විවිධ ගබඳ තිකුත් කරන ක්‍රිඩා හාණ්ඩ
- ◆ සමාජ වර්ධනය :- හාණ්ඩ පුවමාරුව මගින්, අනෙක් දරුවන් සමග එකට තැබීම මගින්
- ◆ හාවික වර්ධනය :- අත්ප්‍රභි ගැසීම, සිනාසීම ආදි අවස්ථාවලට ඉඩ හැරීම, සනුවුවීම
- ◆ වර්ණ කෙරෙහි සංවේදිතාවය සඳහා විවිධ වර්ණයන්ගේ යුත් විශාල ක්‍රිඩා හාණ්ඩ ලබාදීම. (ලකුණු 04)