



වයඹ පළාත් අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව
තොටන වාර පරික්ෂණය 2020
ගෙහ ආර්ථික විද්‍යාව - I

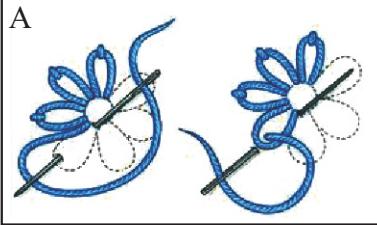
11 ශ්‍රේණිය

කාලය ජූලි 01 දි.

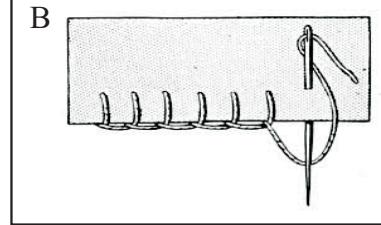
නම/ විභාග අංකය:

- i. ප්‍රශ්න සියලුම ම පිළිතුරු සපයන්න. මෙම පත්‍රය සඳහා ලකුණු 40 ක් හිමි වේ.
ii. 1 සිට 40 තෙක් ප්‍රශ්නවල දී ඇති 1, 2, 3, 4 පිළිතුරුවලින් නිවැරදි හෝ වචාත් ගැළපෙන හෝ පිළිතුර තොරන්න.
iii. මබට සැපයෙන පිළිතුරු පත්‍රයේ ඔබ තොරාගත් පිළිතුරෙහි අංකයට ගැළපෙන කවය තුළ (x) ලකුණ යොදන්න.
01. සංකීර්ණ කාබෝහයිඩ්‍රොටයකි,
(1) ගේලුකෝස් (2) මෝල්ටෝස් (3) ග්‍රක්ටෝස් (4) ගැලැක්ටෝස්
02. පෝරීන් වැඩි ම ප්‍රමාණයක් අඩංගුව ඇත්තේ,
(1) පරිප්පුවල ය. (2) දිලුවල ය. (3) මුවල ය. (4) සෝයා බෝංචිවල ය.
03. එක අසංතාප්ත මෙද අම්ලයක් අඩංගු ආහාරයකි,
(1) ඔලිවි තෙල් (2) සෝයා තෙල් (3) තල තෙල් (4) රටකුණු තෙල්
04. මාගරින් 5g හා බත් 3g ක ගක්ති අයය වනුයේ,
(1) කිලෝ කැලරි 55 කි. (2) කිලෝ කැලරි 70 කි. (3) කිලෝ කැලරි 52 කි. (4) කිලෝ කැලරි 40 කි.
05. ගාකමය ආහාරවල විටමින් A හැඳුන්වනුයේ,
(1) බිටා කැරොවීන් ලෙස ය. (2) වොකොගෝරෝල් ලෙස ය. (3) රෙවිනෝල් ලෙස ය. (4) කෝලි කැල්සිගෝරෝල් ලෙස ය.
06. පෝෂණ වගුවෙහි මිලි ගුම් (mg) වලින් දක්වා ඇති පෝෂකය වනුයේ,
(1) කාබෝහයිඩ්‍රොට ය. (2) පෝරීන් ය. (3) මේද ය. (4) යකඩ ය.
07. ආහාර පිරිමිඩයෙහි ඉහළ සිට පහළට පිළිවෙළින් අඩංගු කර ඇති ආහාර ද්‍රව්‍ය කිහිපයකි,
(1) බිත්තර, මස්, අන්නාසි, බටරි, පාන්, කිරි
(2) රටකුණු, කිරි, මස්, බෝංචි, අමු, බත්
(3) ධානාස, වෙරල්, බණ්ඩක්කා, බිත්තර, යෝගට්, කුණු
(4) වට්ටක්කා, මාඟ, කිරි, අමු, සිනි, බතල
08. 'A' නැමැති පෝෂ්‍ය පදාර්ථය හා සම්බන්ධ කරුණු කිපයක් පහත දක්වේ.
• සිරුරේ පටක වර්ධනය • එන්සයිම නිෂ්පාදනය
• හෝමෝන නිෂ්පාදනය • ප්‍රතිදේහ නිෂ්පාදනය
- 'A' විය හැක්කේ,
(1) විටමින් A ය. (2) පෝරීන් ය. (3) මේද ය. (4) විටමින් B සංකීර්ණය ය.
09. බිත්තර සුදු මදයේ හා සහල්වල අඩංගු පෝරීන් වනුයේ පිළිවෙළින්,
(1) කොලැජන්, ඉලාස්ට්‍රින් (2) කේසින්, ඇවිචින්
(3) සෙයින්, ලෙඛියුමින් (4) ඇල්බියුමින්, මරයිසින්

10. පහත දක්වා ඇත්තේ රාජී ආහාර වේලකි,
- එළවුල් මිශ්‍ර තුබිල්ස්
 - විලි ජේස්ට්
- මෙහි අඩංගු පෝෂක පිළිවෙළින්,
- (1) ප්‍රෝටීන්, කැල්සියම්, යකඩ්, විටමින්
 - (2) කැල්සියම්, විටමින්, ප්‍රෝටීන්, යකඩ්
 - (3) කාබෝහයිබ්බිට, ප්‍රෝටීන්, ලිපිඩ්, විටමින්
 - (4) ප්‍රෝටීන්, කාබෝහයිබ්බිට, ලිපිඩ්, විටමින්
11. පහත දක්වෙන අයයන්ගෙන් ස්පූලතාවය පෙන්නුම් කරන ගිරිර ස්කන්ධ දරුණු අය 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 ජීරණය ආරම්භ වන්නේ,
- (1) ආමායය තුළදී ය. (2) ගුහනිය තුළදී ය. (3) මුඛය තුළදී ය. (4) ක්‍රුඩාන්තය තුළදී ය.
13. බාහිර ආසුළුතිය නම් මූලධර්මය මගින් පරිරක්ෂණය නොවන ආහාරය කුමක් ද?
- (1) ලුණු දෙහි (2) වියලන ලද කොස් (3) වට්නි (4) අල වොගි
14. පහත සඳහන් කරුණු අතුරෙන් ඩීමිල කෝෂ හා සම්බන්ධ නිවැරදි කරුණ වනුයේ,
- (1) පරිණත ඩීමිල මුදා හැරීම. (2) ඩීමිල පරිවහනය.
- (3) කලලය අධිරෝපණය වීම. (4) ප්‍රසච්ච සිදු වීම.
15. ආහාර ජීරණ පද්ධතියේ හයිම්බාක්ලෝරික් අම්ලය (HCl අම්ලය) නිෂ්පාදනය කරනු ලබන ග්‍රන්ථිය වන්නේ,
- (1) පැරෝටිඩ් ග්‍රන්ථි (2) අධෝර්ජිත්ව ග්‍රන්ථි
- (3) ආමායයික ග්‍රන්ථි (4) උප උෂර්ධව හනුක ග්‍රන්ථි
16. ලදරු පෝෂණය හා සම්බන්ධ නිරවද්‍ය ප්‍රකාශය තෝරන්න.
- (1) ලුණු හා සීනි අඩංගු ආහාර නිතර ලබා දිය යුතු ය.
- (2) ලදරුවාට වයස මාස 06 ක් පමණ වනතුරු අවකාශ ගක්ති ප්‍රමාණය මවිකිරිවලින් සැපයේ.
- (3) ලදරුවාගේ දත්ත්වල වැඩිමටත්, අස්ථි ගක්තිමත් වීමටත් කැල්සියම් අත්‍යාවකා නොවේ.
- (4) ලදරු ගිරිරය තුළ යකඩ් සංවිත ව ඇති බැවින් අතිරේක ආහාර ලබා දීමේ දී යකඩ් අඩංගු ආහාර නොදිය යුතු ය.
17. මවිකිරි නිපදවීමට වැදගත් වන හෝමෝනය වනුයේ,
- (1) රේස්ට්‍රුජන් (2) ප්‍රාජේස්ටරෝන් (3) ප්‍රෝලැක්ටින් (4) ඇන්ඩ්‍රුජන්
18. ලදරුවකට මාස නවය සම්පූර්ණ වත්ම දිය යුතු එන්නතක් වනුයේ,
- (1) B.C.G. එන්නත (2) සරම්ප එන්නත
- (3) ජැපනීස් එන්සොලයිටිස් (4) පෝලියෝ එන්නත
19. වයස මාස 9 - 10 පමණ ලදරුවක සාමාන්‍යයෙන්,
- (1) හිස සැපු ව තබා ගනියි. (2) උදව් ඇති ව වාඩි වෙයි.
- (3) තනිව ඇවිධීමට පෙළුණුයි. (4) දැන ගායි.
20. පළමු වසර තුළ දි දරුවාගේ කායික වර්ධනයේ දැකිය හැකි ලක්ෂණයක් නොවනුයේ,
- (1) උදව් නැති ව තනි ව වාඩි වීම.
- (2) උස හා බර වැඩි වීම.
- (3) දත්ත වර්ධනය වීම.
- (4) ඉංජියයන්ගේ ක්‍රියාකාරීත්වය වර්ධනය වීම.

21. ගරහනී අවධියේ ඇතිවිය හැකි සූල් ආබාධයක් වනුයේ,
 (1) දියවැඩියාව (2) පාද ඉදිමුම (3) අධි රුධිර පීඩනය (4) තැලසීමියාව
22. සුෂ්‍යනිකා උත්තේරුන හෝමෝනය සාචය කරනු ලබන්නේ,
 (1) පිටිපුරු ග්‍රන්ඩීයෙනි (2) තෙතරොයිඩ් ග්‍රන්ඩීයෙනි
 (3) අධ්‍යෝන නුක ග්‍රන්ඩීයෙනි (4) අග්‍රන්‍යාසයයෙනි
23. පහත දක්වා ඇති කරුණු අතරින් පූර්ව ප්‍රසාද සංවර්ධනය හා සම්බන්ධ නිවැරදි කරුණ කුමක් ද?
 (1) පූර්ව ප්‍රසාද අවධිය සාමාන්‍යයෙන් සති 36 කි.
 (2) බිම්බ කොළඹලින් මසකට වරක් එකවර බිම්බ දෙකක් මුදා හැරේ.
 (3) යුත්තානුවක වරණ දේහ යුගල 23 ක් අඩිංගු වේ.
 (4) කලලය පෝෂණය කිරීම සඳහා ගරහාඡ බිත්තිය සකස් වේ.
24. ලේඛ සෞඛ්‍ය සංවිධානයට අනුව යොවන 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. මධ්‍යිකරිවල අඩුවෙන් ම ඇති පෝෂකයක් වනුයේ,
 (1) මේදය (2) විටමින් A (3) යකඩ (4) රසිබොජේල්වීන්
26. විවෘත පැනලි මූව්‍යවෙශි නොමැසු අද්දර මැසීම සඳහා යෝගා මැහුම කුමයක් වනුයේ,
 (1) මෝවිට මැස්ම (2) බුරුල් කුව මැස්ම (3) පිස්මෙන්තු මැස්ම (4) නැටි මැස්ම
27. මෙහි A සහ B රුප සටහන්වලින් දක්වෙනුයේ පිළිවෙළින්,
- 

A



B
- (1) ලේසි බෙසි මැස්ම හා බිලැන්කට් මැස්ම
 (2) නැටි මැස්ම හා බිලැන්කට් මැස්ම
 (3) ලේසි බෙසි මැස්ම හා බුරුල් කුව මැස්ම
 (4) දුම්වැල් මැස්ම හා නැටි මැස්ම
28. අත් පිස්නා රඳවනයේ වටේ දාරය මැසීම සඳහා වඩාත් යෝගා කුමයක් වනුයේ,
 (1) නැටි මැස්ම යෙදීම. (2) බඳන යෙදීම.
 (3) කතිර මැස්ම යෙදීම. (4) සිහින් නූලදුවවීම.
29. ඇඟුම් නිර්මාණයේ දී පතරාම හා විතයෙන් සැලසෙන වාසියක් නොවනුයේ,
 (1) ඇඟුම් කැපීමේ කාර්යය කුමවත් ව කළහැකි වීම.
 (2) රෙදි පිරිමසා ගතහැකි වීම.
 (3) වෙනත් පන්න ගොඩ නාගා ගතහැකි ය.
 (4) රෙදි වැඩිපුර අවශ්‍ය වීම.
30. ක්‍රිඩ් කවරයේ විවරය පියවීම සඳහා යෝගා කුමයක් නොවනුයේ,
 (1) වේජ් ඇල්ලීම (2) සැනෙගාංචු යෙදීම
 (3) වෙල්කෝ වේජ් ඇල්ලීම (4) බොත්තම් හා කාස මැසීම

31. ඔරලෝන් යනු,
 (1) කාන්තීම පොලිමයිඩ රෙද්දකි.
 (3) පොලියෝස්ටර කෙන්දකි.
- (2) ඇත්තිලික් කෙන්දකි.
 (4) අර්ධ කාන්තීම කෙන්දකි.
32. ලමා ගවුමෙහි විවරය මැසීම සඳහා යෝගා ක්‍රමයක් වනුයේ,
 (1) මුහුණත ලා වාටිය යෙදීම
 (3) බඳුන වාටියක් යෙදීම
- (2) බිලැන්කට් මැසීම යෙදීම
 (4) වේජ් ඇල්ලීම
33. ලමා ගවුමෙහි ඉදිරිපස පූජා මිනුම ගණනය කරන නිවැරදි ක්‍රමය වනුයේ,
 (1) පූජා මිනුම $2+1 \quad 2+1$
 (3) පූජා මිනුම $2+2 \quad 2+1$
- (2) පූජා මිනුම $4+1 \quad 4+1$
 (4) පූජා මිනුම $+2 \quad 2+1$
34. විස්තාත පවුලක ලක්ෂණයක් වනුයේ,
 (1) පොද්ගලිකන්‍ය වැඩිය.
 (3) ත්‍යාගයිලි බව වැඩිය.
- (2) ත්‍යාගයිලි බව අඩු ය.
 (4) පහසුවෙන් තීරණ ගැනීමට හැකි වේ.
35. නිවසක එක් තිදන කාමරයක් පමණක් ඇතිවිට එහි වර්ගේ එය යුත්තේ,
 (1) වර්ග අඩු 100 කි.
 (3) වර්ග අඩු 150 කි.
- (2) වර්ග අඩු 120 කි.
 (4) වර්ග අඩු 140 කි.
36. හොඨික නොවන සම්පතක් වනුයේ,
 (1) මුදල්
 (2) කාලය
 (3) ජලය
 (4) ඉඩකඩ
37. සුන්දර බව, ප්‍රිතිමත් බව හා සන්සුන් බව ඇති කරවන රේඛා වර්ගය වනුයේ,
 (1) සිරස් රේඛා
 (3) විකර්ණාකාර රේඛා
- (2) තිරස් රේඛා
 (4) වකු රේඛා
38. කිසියම් ඉඩ ප්‍රමාණයක් තුළ රේඛ සාහේකු ප්‍රමාණයෙන් යුත් ගහ හාණේඩ සහ උපාංග තැන්පත් කිරීම හදුන්වනුයේ,
 (1) අවධාරණය යනුවෙනි.
 (3) එකගත්‍ය යනුවෙනි.
- (2) තුලනය යනුවෙනි.
 (4) සමානුපාතය යනුවෙනි.
39. කිසියම් කාර්යයක සාර්ථකත්වයට කළමනාකරණය වැළැගත් වේ. කළමනාකරණයේ මූලික පියවර වන්නේ,
 (1) සංවිධානයයි
 (2) පාලනයයි
- (3) සැලසුම් කිරීමයි
 (4) ඇගයීමයි
40. වර්ණයක ගුණාංගයක් නොවනුයේ,
 (1) වර්ණයේ අදුරු බව
 (3) තීවුතාවය
- (2) වර්ණයක අගය
 (4) වර්ණ නාමය



වයඹ පළාත් අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව
තොටන වාර පරීක්ෂණය 2020
ගණ ආර්ථික විද්‍යාව - II

11 ශ්‍රේණිය

කාලය පැය 02 දි.

නම/ විභාග අංකය:

- පළමු ප්‍රශ්නය ඇතුළුව තවත් ප්‍රශ්න හතරකට පිළිතුරු සපයන්න.
- පළමු ප්‍රශ්නයට ලකුණු 20 දි. තෝරා ගන්නා අනෙක් ප්‍රශ්නයකට ලකුණු 10 බැඟින් හිමි වේ.

(01) කිරී නිෂ්පාදිත ආහාර සැකසීම ප්‍රධාන ජ්‍යෙන උපාය කරගත් කමනි ගෙවත්තේ එළවුල පළතුරු රිකක් වගා කර ගැනීමට ද අමතක නොකළේය. කමනිගේ මවද තම නිවසේ ජ්‍යෙන වන අතර ඇය මැහුම් ගෙතම් පිළිබඳ හසල දනුමක් ඇති තැනැත්තියකි. අවාසනාවකට මෙන් ඇය ජීරණ පද්ධතිය ආශ්‍රිත රෝග වලින් පෙළීම පිළිබඳ කමනි කනස්සල්ලෙන් පසුවන්නිය.

- කිරී හා කිරී ආහාර වල අඩංගු මේද අම්ලය ලියන්න.
- හිස් කැලර් ආහාර වර්ග 03 ක් සඳහන් කරන්න.
- ප්‍රතිමක්සි කාරක අඩංගු විවෙන් වර්ග 02 ක් ලියන්න.
- ගැහිය සම්පත් කළමනාකරණ ක්‍රියාවලියේ පියවර අනුපිළිවෙළින් දක්වන්න.
- ජීරණ ක්‍රියාවලියේ දී අවශ්‍ය වන ජීරණ යුතු ප්‍රශ්නය කරන ඉන්දි 04 ක් නම් කරන්න.
- ආම්ලසය පැහැදිලි කරන්න.
- උපාංගයකට මඳු ස්වභාවයක් ගෙන දිය හැකි ශිල්පීය ක්‍රමය නම් කර එම ස්වභාවය ලබාදීමට හාවිතා කරන මූලික මැහුම් ක්‍රමයක් නම් කරන්න.
- විවර පියවීමේ ක්‍රම 02 ක් ලියන්න.
- පළතුරු පැසීමට පෙර පොත්ත කහ පැහැගැන්වීම සඳහා යොදන වාසුව නම් කරන්න.
- මුදවාපු කිරී බලුන්වල දිලිර සැදීම වැළැක්වීම සඳහා යොදන උපක්‍රමයක් සඳහන් කරන්න.

(ලකුණු $2 \times 10 = 20$)

- (02) (i) ඇදුම් මැසීම සඳහා සමහර රෙදි පිළියම් කළ යුතු වේ.
- (අ) රෙදි පිරියම් කිරීම යනුවෙන් අදහස් වන්නේ කුමක් ඇ? (ලකුණු $1\frac{1}{2}$)
- (ආ) රෙදි පියම් කිරීමේ ක්‍රම 02 ක් පැහැදිලි කරන්න. (ලකුණු $1\frac{1}{2}$)
- (ii) තුළ ඇදීම සහ වාරි මැසීම, ඇදුම් මැසීමේ දී හාවිතා කරන ක්‍රම 02 කි. මෙම මැහුම් ක්‍රම දෙක මසා නිම කරන අයුරු රුප සටහන් ආශ්‍රිතව පැහැදිලි කරන්න. (ලකුණු 04)
- (iii) පතරාම නිර්මාණය කිරීමේ දී අනුගමනය කළයුතු කරුණු 03 ක් ලියන්න. (ලකුණු 03)

- (03) (i) සේවක් කුස්ට් පෙස්ලිස් සැදීමට අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය හා එය සාදන ආකාරය පියවරේ පියවර සඳහන් කරන්න. (ලකුණු 04)
- (ii) ඉහත ආහාරය සැකසීමේදී සිදුවන තාප සංකුමණ කුමය හා පිසිමේ කුමය සඳහන් කරන්න. (ලකුණු 02)
- (iii) නිවහනට පැමිණී අමුත්තන් දස දෙනෙකුට රාත්‍රී ආහාර වේලක් සඳහා සුදුසු පිළිගැනීමේ කුමය සඳහන් කර මේසය සකස් කරන ඇයුරු දළ රුප සටහනකින් දක්වන්න. (ලකුණු 04)
- (04) (i) ක්ෂීරණ මවකට සුදුසු දිවා ආහාර වේලක බොරුන් පතක් සැලසුම් කරන්න. (ලකුණු 03)
- (ii) ආහාර වේල්වල වැඩිපුර මෙදය අඩංගු කිරීම සිරුරට අහිතකරය. සාකච්ඡා කරන්න. (ලකුණු 03)
- (iii) පහත සඳහන් ආහාර වර්ග සකස් කිරීමේ දී එහි ගුණාත්මක හාවය රක්ගැනීම සඳහා අනුගමනය කළපුතු පියවර සඳහන් කරන්න.
- (අ) පළතුරු සලාදය (ලකුණු 02)
- (ආ) මුකුණුවැන්න මැල්ලම (ලකුණු 02)
- (05) (i) (අ) ආහාර නරක්වීම හඳුන්වන්න.
- (ආ) ආහාර නරක්වීම කෙරෙහි බලපාන හොතික හේතුන් 04 ක් සඳහන් කරන්න. (ලකුණු 02)
- (ii) පහත සඳහන් උපක්‍රම මූලික වශයෙන් යොදාගෙන පරිරක්ෂණය කරනු ලබන ආහාර 02 බැඳීන් නම් කරන්න.
- (අ) වැඩි තාපයක් යෙදීම :- (ලකුණු 02)
- (ආ) පරිරක්ෂණ කාරක යෙදීම :- (ලකුණු 02)
- (iii) අඩ උපයෝගී කරගෙන සකස් කරන පරිරක්ෂිත ආහාරයක් නම් කර එය සකස් කිරීමේ ක්‍රියාවලිය ගැලීම් සටහනකින් දක්වන්න. (ලකුණු 04)
- (06) (i) ප්‍රසන්න ජ්‍යෙන පරිසරයක් ඇති කිරීමට හේතුවන කරුණු 03 ක් සඳහන් කරන්න. (ලකුණු 03)
- (ii) තෝරාගත් ගෘහ හාණ්ඩ කාමරයක් තුළ ස්ථාන ගත කිරීමේ දී අවධාරණය කළ යුතු කරුණු 03 ක් ලියන්න. (ලකුණු 03)
- (iii) කොළ පැහැය හාවතා කරමින් නිදන කාමරයකට ඒක වර්ණ සංයෝගයන් යොදා ගන්නා ආකාරය විස්තර කරන්න. (ලකුණු 04)
- (07) ජ්‍යෙන වතුයේ විවිධ අවධීන් අතරින් මුල් ලමාවලය සුවිශේෂී ස්ථානයක් ගනී.
- (i) මුල් ලමා වියේ පෙන්නුම් කරන වාර්යාමය ගැටුම් 04 ක් ලියන්න. (ලකුණු 02)
- (ii) මුල් ලමාවලයේ දරුවන් පෙන්නුම් කරන යහපත් විත්තවේග හා අයහපත් විත්ත වේග 02 බැඳීන් ලියන්න. (ලකුණු 04)
- (iii) ලදුරුවකුගේ සංවර්ධනය සඳහා ත්‍රිභාණ්ඩ දීම වැදගත් වේ. උදාහරණ දෙමින් සාකච්ඡා කරන්න. (ලකුණු 04)

පිළිතුරු පත්‍රය - 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) 22 -(1) 23 -(4) 24 -(2) 25 -(3) 26 -(1) 27 -(1) 28 -(2) 29 -(4) 30 -(1)
 31-(1) 32 -(1) 33 -(1) 34 -(3) 35 -(2) 36 -(2) 37 -(4) 38 -(4) 39 -(3) 40 -(1)

(නිවැරදි පිළිතුරුව ලකුණු 01 බැඩින් ලකුණු 40)
II කොටස

- (01) (i) සංන්ධ්‍යා මේද අම්ල
 (ii) අයිස්ත්‍රීම්, වොක්ලට්, කේක්, වොග්, පැනි බීම වර්ග
 (iii) විටමින් C, විටමින් E
 (iv) සැලසුම් කිරීම, සංවිධානය කිරීම, ක්‍රියාත්මක කිරීම, ඇගයීම
 (v) බෙවුගුන්ලී, අග්න්‍යාසය, අක්මාව, පිත්තාය
 (vi) ආමාය තුළදී ආහාර මිශ්‍ර වී තලපයක් බුදු තත්වයකට පත්වේ. මෙය ආම්ලකය ලෙස හැඳින්වේ.
 (vii) ක්වේල්ට් කිරීම, හින්නුල් දිවවීම
 (viii) බොත්තම හා කාස මැස්ම, දෙපෙති ජන්තු ඇල්ලීම, සැනගංවූ යෙදීම, වෙළ්කෝට්ටීප් ඇල්ලීම
 (ix) එතිලින් වායු ගත කිරීම
 (x) තනුක ගොම්ලින් පෙගවූ කඩාසි ඇතිරීම

(C. 2 x 10 = 20)

- (02) (i) (අ) රේදී තිෂ්පාදනයේ දී, ගබඩා කිරීමේදී හා ප්‍රවාහනයේදී රේදී වලට සිදුවිය හැකි පොඩිවීම, පළලල ඒකාකාරී නොවීම, දළ බවත් තිබීම, වියමන ඒකාකාරී නොවීම, මග හරවා ගැනීම පිණිස අනුගමනය කරන ක්‍රියාවලිවේ. (ල.1½)
 (ආ) සේදීම, ස්ත්‍රීක්ක කිරීම, විකර්ණය ඔස්සේ ඇඳීම (ල.1½)
- (ii) (අ) තුල් ඇඳීම -
 මැසීම ආරම්භයේ දී ගැටයක් යොදා දකුණේ සිට වමට මැසීම කරනු ලබයි. පිස්මේන්තුවක් ගසා මැසීම අවසන් කළ යුතුයි. (ල.02)
 (ආ) වාටි මැසීම -
 දකුණේ සිට වමට මසනු ලබන මැහුම් කුමයකි. මැසීම ආරම්භයේ දී රේදී දෙපාට ඉදි කුවුව තුළින් ගසා වාටිය ආරම්භක ස්ථානයෙන් ඉදිකුවුව මතු කරන්න. තුලල් කෙළවර 1cm පමණ රේදී දෙපාට අතර සගවා ඉදිකුවුව ඇල හැඩියට කුඩා මැසීමක් යොදා ගන්න. ආපසු මැසීම තුනක් (කතිර ආකාරයෙන්) යොදා මැසීම නිම කරන්න. (ල.02)
- (iii) • දුමුරු කඩාසියෙහි රේබා දිගත් රේබාවට සමාන්තරව ගැනීම.
 • දුමුරු කඩාසියෙහි ඔපය සහිත පාශ්චිය මත පතරාම නිරමාණය කිරීම.
 • පතරාම නිරමාණයේදී වතු රේබා නිදහස් අතින් ඇඳීම.
 • මිමි ගැනීම, මිමි ගණනය කිරීම.
 • සාපු රේබා සඳහා මිනුම් පටිය සාපුව හාවිතා කිරීම.
 • පතරාම නිරමාණයේ දී මැහුම් වාසි තැබීම. (ල.03)

- (03) (i) ඡේර්ටි ක්ස්ට් ප්‍රේස්ටිය

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :-

තිරිගු පිටි 100g

මාගරින් 50g

මුණු ස්වල්පයක්

බිත්තර කහමද 1/2

අයිස් වතුර මෙස හැඳි 1½

— — — — —
X X X / / / / / / /

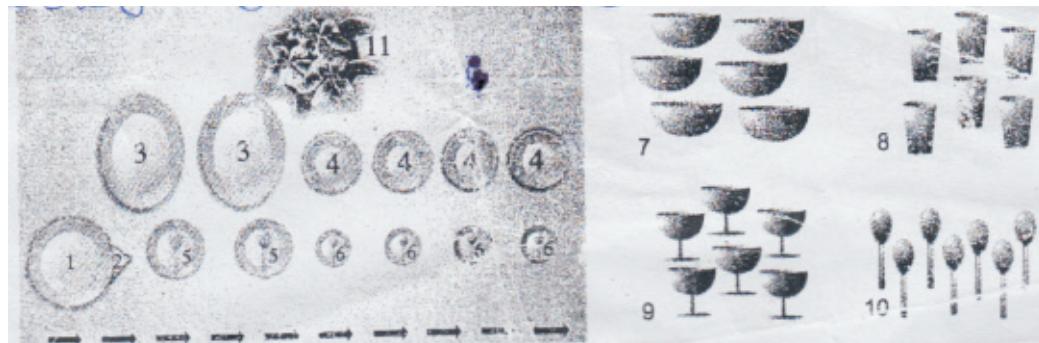
පිළිතුරු මූත්‍රික කොටස

සාදන ක්‍රමය :-

1. හලාගත් පිටිවලට ප්‍රෝනු කුඩා අවශ්‍ය පමණක එකතු කරන්න.
2. පිටි හා ප්‍රෝනු මිශ්‍රණයට මාගරින් එකතු කර ඇගිලි තුවා වලින් මිශ්‍ර කරන්න. (විස්කට් කුඩා වල ස්වභාවය එනතුරු)
3. පිටි මිශ්‍රණයට අයිත් වතුර හා බිත්තර කහ මදයද එකතු කරමින් අත් ගසන්න.
4. පිටි මිශ්‍රණය මඟ්‍ය වූ පසු විනාඩි 20 - 30 ක් වසා තබන්න.
5. පිටි ස්වල්පයක් තැවරු ලැඳ්ලක රෝලින් පින් එකක් ආධාරයෙන් තුන් කරගන්න.
6. අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට තුන් කර පැවිස්, රෝල්ස් වැනි කැම සාදා ගත හැකිය. (ල.02)

(ii) ගැහුරු තෙලෙ පිසීම සංචාරනය. (ල.03)

(iii) ස්වයං සේවා ක්‍රමය (නම කිරීමට ලකුණු 01) (ල.04)



1. ආහාර ගන්නා පිගන්
2. අත පිස්නය
3. ප්‍රධාන ආහාර දිසි
4. ව්‍යාජන දිසි
5. ප්‍රධාන ආහාර දිසිය සඳහා හැඳි සහිත භාග දිසි
6. ව්‍යාජන සඳහා හැඳි සහිත භාග දිසි
7. අත සේදන කේර්ප්ප
8. වතුර විදුරු
9. අතුරුපස සහිත බුද්‍යන්
10. අතුරුපස හැඳි

(04) (i) සිසු පිළිතුරු අනුව (සැයිලි:- කැල්සියම් අඩංගු ආහාර වැඩිපුර අඩංගු වීම වැදගත් වේ.) (ල.03)

- (ii) • සිරුරේ බර වැඩිවීම හේතුවෙන් ස්ප්‍රේලතාවය ඇතිවේ.
 • හඳු රෝග වලට නැඹුරුවීමේ ප්‍රවනතාවය ඇතිවේ.
 • ක්ලේස්ටරෝල් ප්‍රමාණය වැඩිවේ.
 • ජීරණ අපහසු වන ගුස්ටුයිස් ඇතිවේ.

(ල.03)

(iii) (a) පළතුරු සලාදය :-

- නොතැලුණු ඉදුණු පළතුරු තෝරා ගැනීම.
- පිළිගැනීමේ ආසන්නයේ පිළියෙළ කිරීම.
- කහට පිපෙන පළතුරු අවසානයේ කැපීම, දෙහි යුතු මිශ්‍ර කිරීම.
- අතවශ්‍ය ලෙස කළවම් නොකිරීම.
- පිළියෙළ කිරීමේදී සුදුසු මෙවලම් උපකරණ භාවිතය.

(ල.02)

(අ) මුක්කුවැන්න මැල්ලම :-

- පිරිසුකර හොඳින් යේදීම.
- වතුර බෙරීමට හැරීම.
- අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට කපා ගැනීම.
- මද උෂ්ණත්වයේ පිස ගැනීම.
- උපන් බා නිවුතු පසු දෙහි යුතු මිශ්‍ර කිරීම.

(ල.02)

(05) (i) (අ) ආහාරයට ආවේනික වූ පැහැය, රසය, වයනය, සගන්ධය, සුවද ආදී නොතික ලක්ෂණයන් වෙනස් වීමට භාර්තය වූ පරිහෙළනයට සුදුසු ආහාරයකි. (ල.01)

(අ) තැලීම, පොඩිම, සීරීම, කැපීම

(ල.1/2x4=02)

(ii) (අ) වැඩි තාපයක් යෙදීම :- ජැම්, වට්නි, කේඩ්බිල්, පැස්ට්‍රිකාත කිරී, කල්කිරී

(ල.02)

පිළිතුරු මූත්‍රික කොටස

(ආ) පරිරක්ෂණ කාරක යෙදීම :- කරවල, අව්‍යාපෘති, ප්‍රාග්‍රෑහී, කෝඩියල්, ජැම්, වචනි, දේශීය (ල.02)

(iii) අම වචනි සැදීම :-

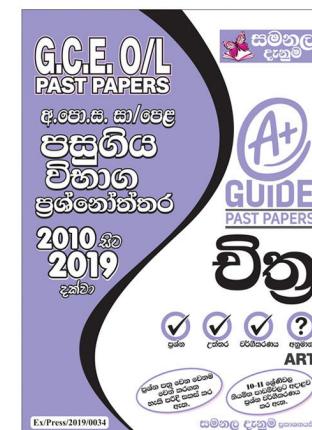
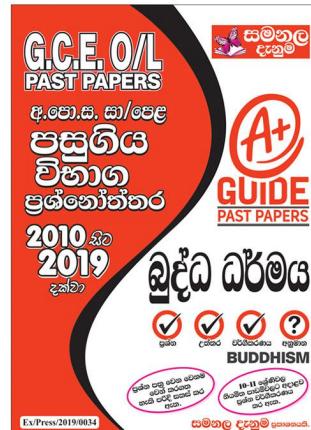
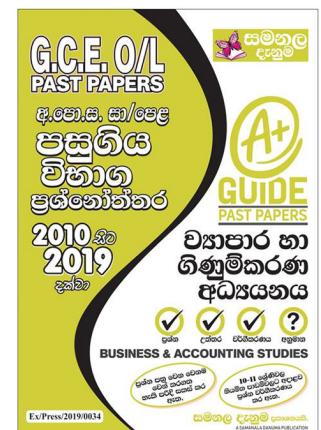
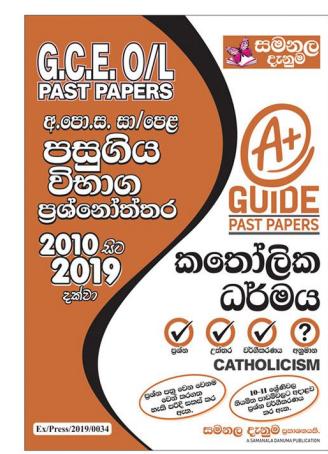
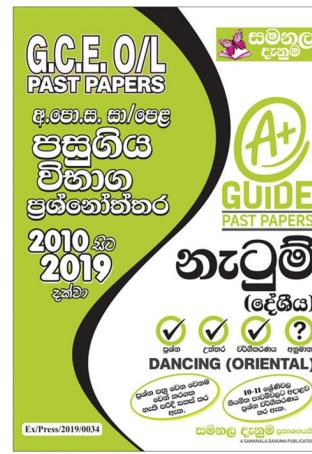
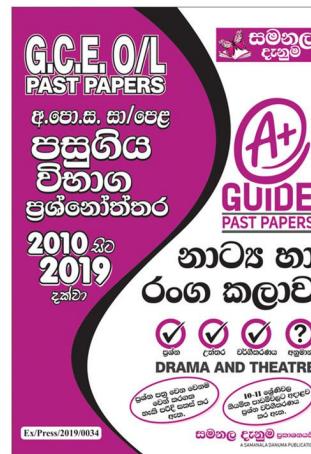
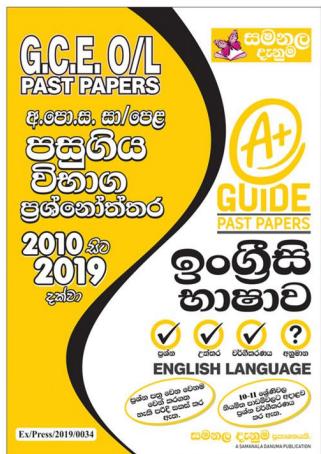
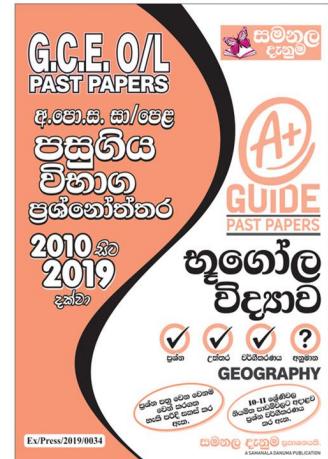
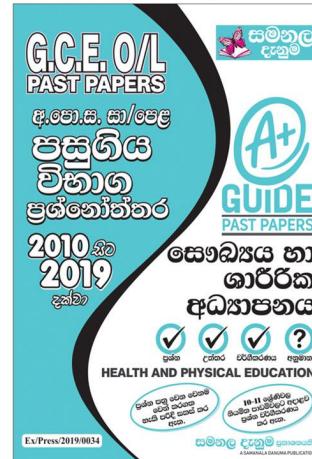
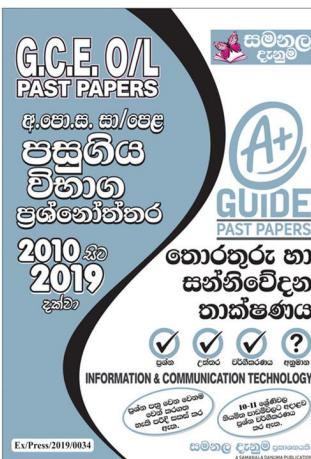
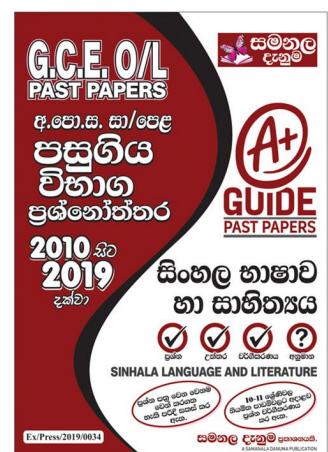
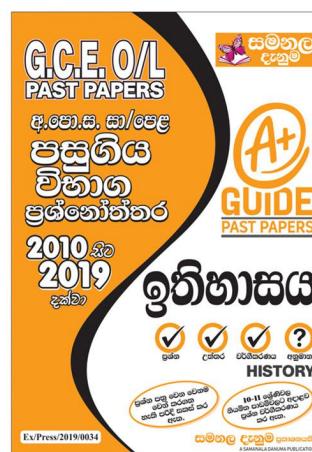
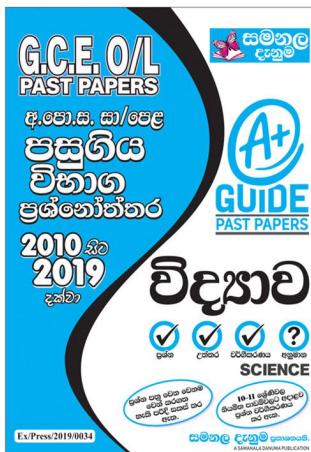
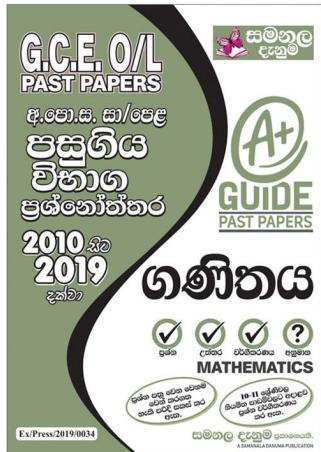
පැසුණු පළතුරු තේරීම සේදීම පොත්ත ඉවත් කර කැබලි කිරීම සීනි, විනාකිරී, පැසුණු එයට මිගු කිරීම මද ගින්නේ හැඳිගැමීන් පිසීම උකුවන තෙක් හැඳිගැම විනාකිරෙන් අඩරාගත්, සුදු එැණු, අම් ඉගුරු, කුරුපු පොතු, මිරස් කුඩා, කුඩා එකතු කිරීම හොඳින් මිගු කිරීම පදමට ආ පසු උගුනෙන් ඉවතට ගැනීම ඇසුරීම කිරීම (ල.04)

- (06) (i) 1. ප්‍රවාලේ සාමාජිකයින් අතර ගොරවය, ඉවසීම හා සහයෝගය.
2. නිවසේ හොඳික සංවිධානයේ ක්‍රමවත් බව.
3. නිවසේ අභ්‍යන්තර හා බාහිර අලංකාරය ප්‍රසන්න වීම.
4. යුතුකම් හා වගකීම නොපිරිහෙළා ඉවත්කිරීම තුළින් ප්‍රවාලේ සාමාජිකයින් අතර අනෙකුනා සම්බන්ධතාව ගොඩනැගීම. (ල.03)

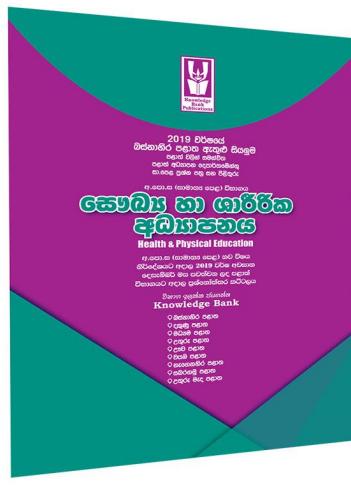
- (ii) 1. කාමරයෙන් ඉවතන කාර්ය අනුව ගැහ හාන්ඩ තොරාගැනීම.
2. ආලේකය හා වාතාගුය ලැබීමට බාධා නොවන පරිදි ගැහ හාන්ඩ ස්ථානගත කිරීම.
3. බිත්ති වල ගේත්තු නොවන ලෙස ස්ථාන ගතකිරීම.
4. විකාල ගැහ හාන්ඩ පළමුව ස්ථානගත කළ යුතුය.
5. නිතර හාවතා වන ගැහහාන්ඩ පළමුව ස්ථානගත කළයුතුය.
6. නිතර හාවතා වන ගැහහාන්ඩ කියවීම මේස, ජන්ල අසල තැන්පත් කළ යුතුය. (ල.03)

- (iii) ඉතාම ලා කොළ පැහැදේ සිට තඳ කොළ පැහැදේ දක්වා අදාළ නිදන කාමරයේ බිත්ති, සිවිල්, දොර ජන්ල තිර රෙදී ඇද ඇතිරිලි, කොට්ඨ උර, පාපිස්නා අංදිය සඳහා වර්ණ යොදා ගන්නා ආකාරය විස්තර විය යුතුයි. (ල.04)

- (07) (i) • ගොත ගැසීම • ඇද තෙම්ම • කෝඩාවේගය
• ඇගිලි ඉටිම • ප්‍රතිශේදනය (ල.03)
- (ii) • යහපත් :- ආදරය, සෙනෙහස, සතුට, ප්‍රිතිය
• අයහපත් :- බිය, කනස්සල්ල, ර්‍රේෂ්‍යාව, තරහා (ල.1½ × 2 = 03)
- (iii) • කායික හා වාලක වර්ධනය :- ප්‍රාග්‍රෑහී දින නිවාස හාන්ඩ
• හාංස වර්ධනය :- විවිධ ගබා නිකුත් කරන ක්‍රිඩා හාන්ඩ
• වර්ණ කෙරෙහි සංවේදනාව වැඩිවීම :- විවිධ පාට සහිත ක්‍රිඩා හාන්ඩ (ල.04)



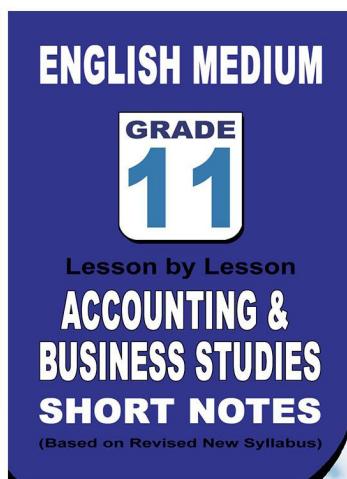
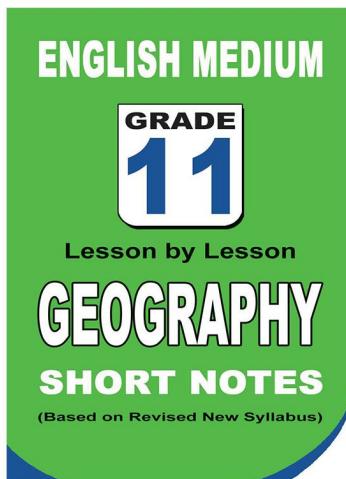
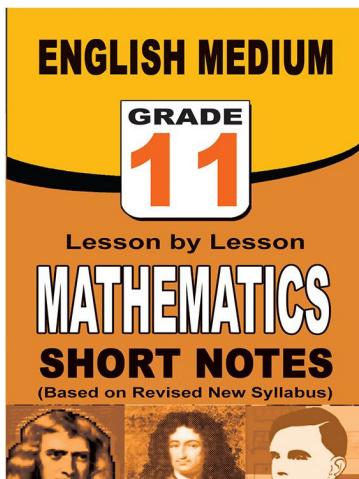
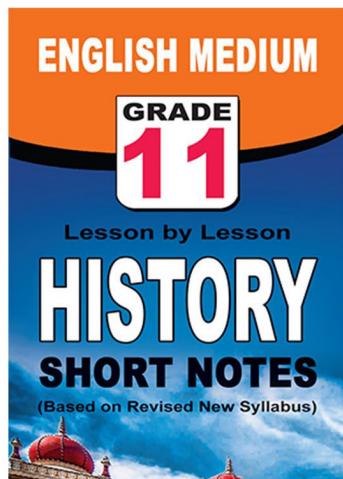
බලාත් පුස්න තනු සහ පිළිතුරු තනු ගොන්



අදාළ පුස්න තනු සහ පිළිතුරු තනු ගොන්



කේටි සවභන් ගොන්



එවිව් සභ්‍නව ගෙදරුම ගෙන්ඩාංශීමුව

www.lol.lk

Learn Ordinary Level

අභ්‍යන්තර - 071 777 4440/0756999990/071 8540371



PAST PAPERS WIKI

ප්‍රශ්නපත්‍ර පොත්
ගෙදරවම ගෙන්ව ගන්න
ඩිලැයින් ඔබර් කරන්න
www.loL.lk
වෙත යන්න



ONLINE BOOK STORE

An evening of fun for young readers

