

දකුණු පළාත් අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව

අර්ධ වාර්ෂික පරීක්ෂණය 2017

10 ශ්‍රේණිය

ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව - පිළිතුරු පත්‍රය

I පත්‍රය

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

(ලකුණු 1 × 40 = 40)

II පත්‍රය

- (1) (i) ක්ලෝරෝෆිල්, කැරටිනොයිඩ්, ඇන්තොසයනින්, ප්ලෙවොනොයිඩ්
(ii) ඛනිජ, විටමින්
(iii) කැල්සියම්, විටමින් A
(iv) මල බද්ධය වළක්වා ගැනීම, අධික රුධිර පීඩනය වළක්වා ගැනීම, දියවැඩියාව හා ආන්ත්‍රික පිළිකා වලක්වා ගැනීම, කුස පිරුණු බවක් ඇතිවීම
(v) පැණි බීම, සිහි අධික ආහාර
(vi) ජලය / ඉඩකඩ / ඉන්ධන
(vii) ආහාර තුළ එන්සයිම ක්‍රියාකාරීත්වය නිසා සිදුවන මේරීම, පැසීම, ඉදිම, කුණු වීම වැනි ක්‍රියාවලි මගින් ආහාරයේ ඇතිවන ස්වාභාවික වෙනස්වීම “ස්වයං පීරණය” නමින් හඳුන්වයි.
(viii) පොඩ්ඩීම, තැලීම, උෂ්ණත්වය වෙනස් වීම, තෙරපීම, ආර්ද්‍රතාවය වෙනස් වීම, සීරීම
(ix) කාලීන මන්ද පෝෂණය, නිවු මන්ද පෝෂණය
(x) අත්පිස්නා, මේය දරුණු, මේය ඇතිරිලි (පැව්වර්ක්), පැව්වර්ක් බන්දේසි කවර

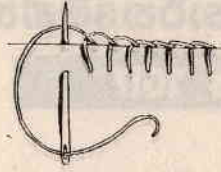
(ලකුණු 2 බැගින් 2 × 10 = 20)

- (2) (i) මැසීම තුළින් නිර්මාණයක් ගොඩනැගීමේ දී අනිවාර්යයෙන්ම යොදාගත යුතු මැහුම් කුම මූලික මැහුම් කුම, නමින් හඳුන්වා දී ලේඛන වාර්තා 02 කි
1. තාවකාලික මැහුම්
2. ස්ථිර මැහුම් (ල. 03)
(ii) අභිකෝදව, මිනුම් පටිය, මිනුම් මාපකය (ල. 03)
(iii) * රෙදි දෙපොටක් මුට්ටු කිරීමට පෙර, ස්ථිර මැහුමක් යොදන තෙක් එකට රඳවා තබා ගැනීමට
* වාර්තක පළල ඒකාකාරීව පවත්වා ගැනීමට
* ඇඳුමකට යම් මෝස්තරයක් ආරෝපණය කිරීමට
* ඇඳුම් අලංකාර කිරීම සඳහා යොදාගන්නා ද්‍රව්‍ය හා උපාංග ස්ථිර මැහුමක් යොදන තෙක් රඳවා තබා ගැනීමට (ල. 04)
- (3) (i) * රෙද්දේ දික්නුල්, හරස් නුල් පිළිබඳව සැලකිලිමත් වීම.
* රෙද්දේ බලවාටිය පිළිබඳව සැලකිලිමත් වීම
* රෙද්දට හොඳින් පතරොම සම්බන්ධ කර ගැනීම.
* කැපීම සඳහා නියුණු කතුරක් යොදා ගැනීම (ල. 03)
(ii) * රෙදි වර්ගයේ ස්වභාවය
* යොදන ස්ථානය
* යෙදිය යුතු මැහුම් කුම (ල. 03)

- (iii) (a) බිත්ත මැසීමට, ආරෝපණය කිරීමට, වාටි නිම කිරීමට, නොමැසූ අද්දර නිම කිරීමට,
(b)

(ල. 02)

(ල. 02)



- (4) (i) කිසියම් ආහාරයක් පරිභෝජනය කිරීමෙන් පසු එම පුද්ගලයාගේ සෞඛ්‍යයට අහිතකර තත්ත්ව ඇති නොවන්නේ නම් එම ආහාරය සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාරයක් ලෙස හඳුන්වයි. (ල. 03)
- (ii) * අත්‍යවශ්‍ය ඇමැසිනෝ අම්ල අඩංගු ආහාරයකි.
* යකඩ හා සල්ෆර් අඩංගු ය.
* විටමින් A, විටමින් B₁, B₂ අඩංගු ය (ල. 03)
- (iii) * නැවුම් එළවළු, පළතුරු මිලදී ගැනීම
* නිසි ලෙස ගබඩා කළ හැකි ස්ථාන වලින් ආහාර මිලදී ගැනීම.
* සකස් කළ ආහාරවල තත්ත්ව හා ප්‍රමිති සහතික තිබීම.
* ඇසුරුමට හානි වූ ආහාර නොගැනීම
* ධාන්‍ය වර්ග ආගන්තුක ද්‍රව්‍ය වලින් තොරවීම. (ල. 04)
- (5) (i) ලිනොලෙයික් අම්ලය - ඇරකිඩොනික් අම්ලය - ලිනොලෙයික් අම්ලය (ල. 03)
- (ii) විටමින් D - කෝලිකැල්සිෆෙරෝල්
විටමින් E - ටොකොෆෙරෝල්
විටමින් B₁ - තයමින් (ල. 03)
- (iii) සත්ත්ව ආහාරයක් (නිම් යකඩ) පලා වර්ගයක් ඇතුළත් කිරීම, විවිධ වර්ණ, රස, පිසුම් ක්‍රම ඇතුළත් කර ඛොජුන් පත ලියා තිබීමට
ඇතුරුපස සඳහා පලතුරු ඇතුළත් කර තිබීම (ල. 04)
- (6) (i) න්‍යෂ්ටික පවුල, ප්‍රාථමික පවුල, ඒකීය පවුල, මූලික පවුල, අණු පවුල (ල. 03)
- (ii) * පරම්පරා අතර මත ගැටුම් ඇතිවීම
* ආර්ථික ගැටලු ඇතිවීම
* පෞද්ගලිකත්වයට බාධා ඇතිවීම
* ස්වාධීනත්වය අඩුවීම
* තිරණ ගැනීමේදී ඇතිවන අපහසුතා (ල. 03)
- (iii) * නගරයේ රැකියා අවස්ථා බහුල වීම
* දුරුවන් උසස් පාසල්වලට ඇතුළත් කිරීම
* උපකාරක පන්ති බහුලත්වය නිසා
* නාගරික සංස්කෘතියට ප්‍රියවීම ආදී කරුණු (ල. 04)
- (7) (i) දුරුවන්, දෙමාපියන් හා වෙනත් ශ්‍රද්ධානීන්ගෙන් සමන්විත අන්‍යෝන්‍ය සබඳතා හා බැඳුණු සුවිශේෂී කාර්යයන් ඉටු කරන එකම ඉලක්කයක් කරා පිය නගන ඒකකය පවුලයි. (ල. 03)
- (ii) ගෘහස්ථ භාණ්ඩ හා උපකරණ, අධ්‍යාපනය, නිවාස (ල. 03)
- (iii) * නිවැරදි සංකේත යොදා තිබීම (ල. 01)
* කාමරයේ හැඩය (ල. 01)
* දොර හා ප්‍රවේශය නියමිත ලෙස ස්ථාගත කිරීම (ල. 01)
* පිටත හා ඇතුළත බිත්තිවල සහකමෙහි වෙනස පැහැදිලිව දක්වා තිබීම (ල. 01)