සියලු ම හිමිකම් ඇවිරිණි / முழுப் பதிப்புரிமையுடையது / All Rights Reserved]

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2012 අගෝස්තු
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர(உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2012 ஓகஸ்ற்
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, August 2012

නව නිර්දේශය
புதிய பாடத்திட்டம்
New Syllabus

ආහාර තාක්ෂණවේදය I
உணவுத் தொழினுட்பவியல் I
Food Technology I

17 S I

පැය දෙකයි
இரண்டு மணித்தியாலங்கள்
Two hours

උපදෙස් :

* සියලු ම ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු සපයන්න.
* උත්තර පත්‍රයේ නියමිත ස්ථානයේ **ඔබේ විභාග අංකය** ලියන්න.
* ගණක යන්ත්‍ර භාවිතයට ඉඩ දෙනු **නොලැබේ**.
* උත්තර පත්‍රයේ දී ඇති උපදෙස් ද සැලකිල්ලෙන් කියවා පිළිපදින්න.
* 1 සිට 50 තෙක් එක් එක් ප්‍රශ්නයට (1), (2), (3), (4), (5) යන පිළිතුරුවලින් **නිවැරදි හෝ ඉතාමත් ගැළපෙන හෝ** පිළිතුර තෝරාගෙන එය **උත්තර පත්‍රයේ පසුපස දක්වෙන උපදෙස් පරිදි කතිරයක්** (X) **යොදා දක්වන්න**.

1. ජෛව හායනයට ලක් **නො වන** අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණය සඳහා වඩාත් ම උචිත විසඳුම වනුයේ
(1) ගබඩා කිරීම ය. (2) වැළලීම ය. (3) පිළිස්සීම ය. (4) ඉවත දැමීම ය. (5) ප්‍රතිචක්‍රීකරණය ය.

2. එළවළුවල පසු අස්වනු හානිය අවම කළ හැක්කේ
(1) මධ්‍යාහ්නයට පෙර නෙළා ගැනීමෙනි.
(2) අස්වනු නෙලූ වහා ම ගබඩා කිරීමෙනි.
(3) දෙමුහුන් බීජ පමණක් වගා කිරීමෙනි.
(4) පාරම්පරික සැකසීම් ක්‍රම මගිනි.
(5) ක්ෂේත්‍රයේ දී පළිබෝධ හානි අවම කර ගැනීමෙනි.

3. පටක රෝපණයේ දී බහුල ව භාවිත කරනු ලබන අර්ධ-ඝණ රෝපණ මාධ්‍යය වනුයේ
(1) ඒගාර් මාධ්‍යය ය. (2) මිලර් මාධ්‍යය ය.
(3) අර්තාපල් පිෂ්ට මාධ්‍යය ය. (4) සෝඩියම් හයිපොක්ලෝරයිට් මාධ්‍යය ය.
(5) මුරශිගේ සහ ස්කුග් මාධ්‍යය ය.

4. ආහාරවල මුඩු රසය වර්ධනය විය හැක්කේ
(1) ලැක්ටේස්වල ක්‍රියාකාරිත්වය නිසා ය. (2) කැටලේස්වල ක්‍රියාකාරිත්වය නිසා ය.
(3) පෙක්ටිනේස්වල ක්‍රියාකාරිත්වය නිසා ය. (4) පෙරොක්සිඩේස්වල ක්‍රියාකාරිත්වය නිසා ය.
(5) පොලිෆීනෝල් ඔක්සිඩේස්වල ක්‍රියාකාරිත්වය නිසා ය.

5. ආහාරය මගින් ශරීරයට අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට යකඩ **නො ලැබීමෙන්** ඇතිවිය හැක්කේ
(1) ගලගණ්ඩය ය. (2) රක්තහීනතාව ය. (3) චර්ම කුෂ්ඨ ය.
(4) ඇස්පෙනීමේ දුර්වලතා ය. (5) අජීර්ණය ය.

6. 'යෝග' යන වචනයෙන් අර්ථවත් වන්නේ
(1) හිරු, සඳු සහ පොළොවේ එකතුව ය.
(2) හිත, කය සහ ආත්මයේ එකතුව ය.
(3) සෞඛ්‍යය, අධ්‍යාත්මය සහ ශරීරයේ එකතුව ය.
(4) ශක්තිය, පදාර්ථය සහ ආත්මයේ එකතුව ය.
(5) සීල, සමාධි සහ ප්‍රඥාහි එකතුව ය.

7. කෘෂිකාර්මික ව්‍යවසායකයකුට අන්තර්ජාලය හරහා වෙනත් රටක සිටින ගැනුම්කරුවකු සමඟ අන්තර්ක්‍රියාකාරී ව අදහස් හුවමාරුකර ගැනීමට උපකාරීවන ක්‍රමය වනුයේ
(1) ටෙලෙක්ස් ය. (2) ස්කයිප් ය. (3) විද්‍යුත් තැපැල ය.
(4) ෆැක්ස් ය. (5) කෙටි පණිවුඩ සේවාව ය.

8. ශ්‍රී ලංකාවේ බහුලව ම පැතිරී පවතින පස් වර්ගය වනුයේ
(1) ඇලූවියල් පස ය. (2) හියුමික් අඩු ග්ලේ පස ය.
(3) කැල්සික් **නො වන** දුඹුරු පස ය. (4) රතු දුඹුරු පස ය.
(5) රතු දුඹුරු ලැටසෝල් පස ය.

9. ධාන්‍ය බීජවල දක්නට ලැබෙන බීජ ප්‍රරෝහණය ඇරඹීමට උපකාරී වන ප්‍රධාන ජලවිච්ඡේදන එන්සයිමය වනුයේ
(1) ඇමයිලෝස් ය. (2) ප්‍රෝටියේස් ය. (3) සයිටොකයනින් ය.
(4) ගිබරලින් ය. (5) ඇල්ෆා-ඇමයිලේස් ය.

[දෙවෙනි පිටුව බලන්න.

10. රසායනික ව සල්ෆර් සංස්ලේෂණය කරන්නා වූ බැක්ටීරියා දකිය හැක්කේ
   (1) කොරල් පරවල ය. (2) කලපුවල ය. (3) ගංමෝයවල ය.
   (4) ලවණ වගුරුවල ය. (5) උණු දිය මංකඩවල ය.

11. ව්‍යාපාරයක දී කාරක ප්‍රාග්ධනය වැදගත් වනුයේ
   (1) කාර්ය මණ්ඩලයේ පුහුණුවීම් සඳහා වන වියදම් පියවීමට ය.
   (2) යන්ත්‍රෝපකරණ මිලදී ගැනීම් සඳහා වන වියදම් පියවීමට ය.
   (3) අමුද්‍රව්‍ය මිලදී ගැනීම් සඳහා වන වියදම් පියවීමට ය.
   (4) ව්‍යාපාරය ලියාපදිංචි කිරීම සඳහා වන වියදම් පියවීමට ය.
   (5) යටිතල පහසුකම් වැඩිදියුණු කිරීම සඳහා වන වියදම් පියවීමට ය.

12. දක්ෂ ව්‍යවසායකයකු
   (1) කිසි විටෙකත් අවදානම් **නො ගනී.**
   (2) අවදානම් ගනු ලබන්නේ තීරණාත්මක අවස්ථාවල දී පමණි.
   (3) සිය අභිමතාර්ථ ළඟාකර ගැනීමට සැමවිටම ඕනෑම අවදානමක් ගනු ලබයි.
   (4) ව්‍යාපාරය ආරම්භයේ දී පමණක් අවදානම් ගනු ලබයි.
   (5) අවදානම් සැලකිල්ලට භාජනය කරන අතර අවදානම් පාලනය කර ගැනීමට පියවර ගනී.

13. මනා ලෙස කළමනාකරණය **නො කළහොත්** පෘථිවිය දූෂණය විය හැකි හා ජෛව හායනයට ලක් **නො වන** අපද්‍රව්‍යයක් සඳහා උදාහරණයක් වනුයේ
   (1) ද්විතෙල් ය. (2) රසායනික පොහොර ය.
   (3) කෘමිනාශක බහාලුම් ය. (4) විකිරණශීලී ද්‍රව්‍ය ය.
   (5) මිගැනොපොස්පේට් අඩංගු පළිබෝධනාශක ය.

14. දියවැඩියාව ඇති රෝගියකු අනුගමනය කළ යුතු යහපත් ආහාර පුරුද්දක් සඳහා උදාහරණයක් වනුයේ
   (1) පාහින ලද සහල් පරිභෝජනය කිරීම ය.
   (2) තම්බන ලද කැරට් සහ බීට් පරිභෝජනය කිරීම ය.
   (3) ආහාර වේලක ඇති තන්තුමය ආහාර ප්‍රමාණය වැඩිකිරීම ය.
   (4) ආහාර වේලක ඇති පළා කොළ ප්‍රමාණය අඩුකිරීම ය.
   (5) සාමාන්‍ය සීනි වෙනුවට ෆ්‍රක්ටෝස් සීනි භාවිත කිරීම ය.

15. දුර්වල සනීපාරක්ෂක තත්ත්වයන් යටතේ මස් ගබඩා කිරීම නිසා ආහාර විෂවීම සිදුවිය හැකි ය. මේ තත්ත්වය සඳහා ප්‍රධාන වශයෙන් හේතුවන ක්ෂුද්‍රජීවියා වනුයේ
   (1) *Aspergillus flavus.* (2) *Penicilium roqufoorti.*
   (3) *Clostridium botulinum.* (4) *Lactobacillus bulgaricus.*
   (5) *Lactobacillus thermophilus*

16. රටක ආහාර සුරක්ෂිතතාව
   A - කෙරෙහි රජයේ ආහාර ආනයන-අපනයන ප්‍රතිපත්ති මගින් බලපෑම් ඇතිවිය හැකි ය.
   B - සුදුසු පසු අස්වනු තාක්ෂණ භාවිත කිරීමෙන් ශක්තිමත් කළ හැකි ය.
   C - රටේ ජනගහනය සමඟ සම්බන්ධතාවක් **නො මැත.**
   D - ගෘහාශ්‍රිත ආහාර සුලබතාව වැඩිකිරීම කෙරෙහි බලපෑමක් ඇති **නො කරයි.**

   ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් නිවැරදි වනුයේ
   (1) A සහ B පමණි. (2) B සහ C පමණි. (3) A, B සහ C පමණි.
   (4) A, C සහ D පමණි. (5) B, C සහ D පමණි.

17. ශ්‍රී ලංකාවේ දේශගුණය සහ කෘෂි-දේශගුණය සම්බන්ධ නිවැරදි ප්‍රකාශය වනුයේ
   (1) කෘෂි පාරිසරික කලාප 44 ක් ඇත.
   (2) ඊසාන දිග මෝසම මැයි මාසය මුල දී ආරම්භ වේ.
   (3) පළමු අන්තර් මෝසම මාර්තු සහ අප්‍රේල් මාසවල පවතී.
   (4) යල කන්නය වාර්ෂික බෝගවල ප්‍රධාන වගා කන්නය වේ.
   (5) දේශගුණික කලාප වෙන්කර ඇත්තේ වර්ෂාපතනය සහ පාංශු වර්ගය අනුව ය.

18. බීජ සුප්තතාව
   (1) යනු ජීවතාවය පවත්වාගෙන යාම සඳහා බීජතුළ දක්නට ලැබෙන තාක්ෂණයකි.
   (2) ඇතිවන්නේ ඝන බීජ ආවරණය සහ අපාරගම්‍ය සෛල පටල නිසා ය.
   (3) ජලය වාෂ්පවීම අඩුකර ගැනීම සඳහා ජීව්‍ය බීජ යොදාගන්නා තාක්ෂණයකි.
   (4) යනු ප්‍රරෝහණයට හිතකර සාධක සපයා තිබියදීත් ජීව්‍ය බීජ ප්‍රරෝහණය **නො වීම** ය.
   (5) යනු ප්‍රරෝහණයට හිතකර සාධක සපයා තිබියදී පමණක් ජීව්‍ය බීජ ප්‍රරෝහණය වීම ය.

[තුන්වෙනි පිටුව බලන්න.

0474

● පහත සඳහන් වනුයේ ආයුර්වේද වෛද්‍යවරයකුගේ ඖෂධ වත්තක ඇති ඖෂධ පැළවල නම් කිහිපයකි. ප්‍රශ්න අංක **19** සහ **20** සඳහා පිළිතුරු සැපයීමට පහත නම් භාවිත කරන්න.

A - අක්කපාන (*Kalanchoe pinnata*)
B - එරබදු (*Erythrina variegata*)
C - ගොටුකොළ (*Centella asiatica*)
D - පොල්පලා (*Aerva lanata*)
E - රණවරා (*Cassia auriculata*)
F - වැල් පෙනෙල (*Cardiospermum halicacabum*)

19. ඖෂධීය තේ නිෂ්පාදනය සඳහා බහුල ලෙස යොදා ගනුයේ,
(1) A, B සහ D පමණි.
(2) A, B සහ F පමණි.
(3) B, C සහ E පමණි.
(4) C, D සහ E පමණි.
(5) D, E සහ F පමණි.

20. කොළ කැඳ නිෂ්පාදනය සඳහා බහුල ලෙස යොදා ගනුයේ,
(1) A, B සහ D පමණි.
(2) A, B සහ F පමණි.
(3) B, C සහ E පමණි.
(4) C, D සහ F පමණි.
(5) D, E සහ F පමණි.

21. ක්ෂේත්‍ර චාරිකාවක් සඳහා ඖෂධ උයනකට ගිය ශිෂ්‍යයකු, උයන්පල්ලා විසින් ලපටි සඳුන් ශාක අවට වල් මර්දනය කර **නැති** බව නිරීක්ෂණය කරන ලදී. මෙසේ වල් මර්දනය **නො කිරීමට** ප්‍රධාන හේතුව විය හැක්කේ,
(1) ලපටි සඳුන් ශාක වල් අතර වර්ධනයට කැමැත්තක් දක්වන නිසා ය.
(2) පාංශු ජල සංරක්ෂණය කිරීමට සජීවී වසුනක් ලෙස වල්පැළ භාවිත කරන නිසා ය.
(3) ලපටි සඳුන් ශාක වල්පැළෑටිවලින් වෙන් කොට හඳුනාගැනීම අපහසු නිසා ය.
(4) උයන්පල්ලා හට වල් මර්දනයට අවශ්‍ය තරම් සේවක පිරිස **නො මැති** නිසා ය.
(5) වල්නාශක යෙදීම ඖෂධ උයන්වල තහනම් කර ඇති නිසා ය.

22. පොල්තෙල් මුඩු බවට සහ පලතුරුවල කැපුම්තලය දුඹුරු පැහැයට හැරෙන බව ශිෂ්‍යයකු විසින් නිරීක්ෂණය කරන ලදී. මෙයට ප්‍රධාන හේතුව වන්නේ
(1) භෞතික සාධක ය.
(2) රසායනික සාධක ය.
(3) ජෛව විද්‍යාත්මක සාධක ය.
(4) රසායනික හා භෞතික සාධක ය.
(5) භෞතික සහ ජෛව විද්‍යාත්මක සාධක ය.

23. නියෝලිතික කාලපරිච්ඡේදයේ දී පුරාණ මිනිසා ඔහුට ප්‍රියජනක පලතුරු ඇති ගස් වලින් නැවත නැවත පලතුරු එකතු කිරීමට උගත්තේ ය. ඊළඟට ඔවුහු, එලෙස තෝරාගත් ශාකවලින් ලබා ගත් බීජ ආසන්න වටපිටාවේ රෝපණය කළහ. මෙම ක්‍රියාවලිය ශාක
(1) අභිජනනයේ ආරම්භය වේ.
(2) ප්‍රචාරණයේ ආරම්භය වේ.
(3) දෙමුහුම්කරණයේ ආරම්භය වේ.
(4) ගෘහස්ථකරණයේ ආරම්භය වේ.
(5) පරිසරයට හුරු කිරීමේ ආරම්භය වේ.

● මිනිසෙකුගේ ගති ලක්ෂණ සමහරක් පහත දක් වේ. මේ ආශ්‍රයෙන් ප්‍රශ්න අංක **24** සහ **25** සඳහා පිළිතුරු සපයන්න.

A - ඉලක්ක ළඟා කරගැනීමට වාසනාව මත පදනම් වී සිටියි.
B - ඔහු ආරම්භ කළ ඕනෑම ව්‍යාපාරයක් සාර්ථක කර ගැනීමට සෑම ප්‍රයත්නයක් ම දරයි.
C - අලාභයක් සිදුවිය හැකි කිසිදු දෙයක් **නො කරයි.**
D - සියලු ම දේ ඔහුගේ උපදෙස් මත ම සිදුවිය යුතු බව විශ්වාස කරයි.
E - යම් කාර්යයක් ආරම්භ කිරීමට ප්‍රථම එහි දීර්ඝ කාලීන ප්‍රතිඵල ගැන සිතා බලයි.
F - අසාර්ථක වුවත් දරන ලද උත්සාහයන්ගෙන් පාඩම් ඉගෙන ගනියි.

24. ඉහත ලක්ෂණ අතුරෙන්, ව්‍යවසායක පෞරුෂයක ගතිගුණ වනුයේ
(1) A, B සහ D පමණි.
(2) A, B සහ E පමණි.
(3) A, C සහ D පමණි.
(4) B, E සහ F පමණි.
(5) C, E සහ F පමණි.

25. ඉහත ලක්ෂණ අතුරෙන්, ව්‍යවසායක **නො වන** පෞරුෂයක ගතිගුණ වන්නේ,
(1) A, B සහ D පමණි.
(2) A, B සහ E පමණි.
(3) A, C සහ D පමණි.
(4) B, E සහ F පමණි.
(5) C, E සහ F පමණි.

26. මීපැණි යොදාගනිමින් මස් පරිරක්ෂණය කිරීම ශ්‍රී ලංකාවේ ආදිවාසීන් විසින් යොදාගනු ලැබූ සාම්ප්‍රදායික පරිරක්ෂණ තාක්ෂණයකි. මෙම ක්‍රියාවලියේ දී යොදාගනු ලබන මූලධර්මය වනුයේ
(1) අධිශීත වියලනය ය.
(2) රික්තක විජලනය ය.
(3) ආසෘති විජලනය ය.
(4) ඔක්සිකරණය වැළැක්වීම ය.
(5) දුඹුරුවීමේ ප්‍රතික්‍රියා වැළැක්වීම ය.

[හතරවෙනි පිටුව බලන්න.

27. තිරිඟු පිටිවල ඇති ග්ලූටන්, පාන්වල
(1) ස්වාදය වැඩිදියුණු කරනු ලබයි.
(2) ජීවකාලය වැඩි කරනු ලබයි.
(3) වයනය තීරණය කරනු ලබයි.
(4) මතුපිට වර්ණය වැඩි දියුණු කරයි.
(5) සංවේදී ගුණාංගයන් (sensory properties) කෙරේ බලපෑමක් ඇතිකරනු **නො ලබයි.**

28. යෝගට් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ දී
(1) කැල්සියම් අවක්ෂේප වේ.
(2) කැල්සියම් කේසීන් සමඟ බැඳේ.
(3) පහළ pH අගයේ දී කේසීන් අවක්ෂේප වේ.
(4) පහළ pH අගයේ දී කිරිමේදය කැටි ගැසේ.
(5) කිරි ප්‍රෝටීන කිරි මේදය සමඟ බැඳේ.

29. ශ්‍රී ලාංකිකයන්ගේ සාම්ප්‍රදායික ආහාර පුරුදු
(1) මානව පෝෂණය කෙරේ සෘණාත්මකව බලපෑමට ඉඩ ඇත.
(2) මිනිසාගේ පෝෂණ අවශ්‍යතා තුලනය කිරීමට ඉඩ ඇත.
(3) සෑමවිටම බෝ නොවන රෝග වැළැක්වීම සඳහා මුලිකවීමට ඉඩ ඇත.
(4) සෑමවිටම මිනිසාගේ ක්ෂුද්‍ර පෝෂක අවශ්‍යතාව සැපිරීමට ඉඩ ඇත.
(5) සෑමවිටම මිනිසාගේ මහා පෝෂක අවශ්‍යතාව සැපිරීමට ඉඩ ඇත.

30. සහල් පෑහීමෙන්
(1) විටමින් A ඉවත් වේ.
(2) විටමින් D ඉවත් වේ.
(3) විටමින් A හා D ඉවත් වේ.
(4) විටමින් A හා E ඉවත් වේ.
(5) විටමින් D හා E ඉවත් වේ.

31. පාන් සැකසීම සඳහා සහල්පිටි යොදා ගැනීමේ දී ප්‍රධාන සීමාකාරී බව වන්නේ
(1) දුර්වල ජීව කාලයයි.
(2) ඉහළ මේද ප්‍රමාණයයි.
(3) දුර්වල ජෙලටනීකරණයයි.
(4) ප්‍රමාණවත් නොවන ග්ලූටන් ප්‍රමාණයයි.
(5) නුසුදුසු ඇමයිලෝස් හා ඇමයිලෝ පෙක්ටින් අනුපාතයයි.

32. උදෑසන ආහාරය සඳහා රනිල හා ධාන්‍ය මිශ්‍ර ආහාරයක් පරිභෝජනය, පාන් හා බටර් පරිභෝජනයට වඩා සෞඛ්‍ය සම්පන්න වීමට හේතු වන්නේ, රනිල හා ධාන්‍ය
(1) අඩු කැලරි අගයකින් යුක්ත වීම ය.
(2) පහසුවෙන් දිරවිය හැකි වීම ය.
(3) විටමින් D වලින් පොහොසත් වීම ය.
(4) ආහාරමය තන්තුවලින් පොහොසත් වීම ය.
(5) සංසන්දනාත්මක ව සමබර පෝෂණයකින් යුක්ත වීම ය.

33. ස්වාභාවික පලතුරු ජෑම් සැකසීමේ දී පෙක්ටින් හා අම්ල, එහි
(1) වර්ණයට බලපායි.
(2) ස්වාදය නිර්ණය කරයි.
(3) ජෙලිමය තත්ත්වය නිර්ණය කරයි.
(4) පෝෂණ අගය නිර්ණය කරයි.
(5) සංවේදී තත්ත්වයන් (sensory quality) මත බලපානු **නො ලබයි.**

34. විවිධාංගීකරණය කරන ලද ආහාර සඳහා උදාහරණ වන්නේ
(1) කෝඩියල්, පාන්, ජෑම් හා අධිශීතනය කළ මස්
(2) තම්බන ලද බිත්තර, මාගරින්, මීකිරි හා කෝඩියල්
(3) පලතුරු සලාදය, බත්, බටර් හා පලතුරු යුෂ
(4) අයිස්ක්‍රීම්, සොසේජස්, මාගරින් හා තක්කාලි සෝස්
(5) ටින් මාළු, සම ඉවත් කළ කුකුළුමස්, පාන් හා තක්කාලි සෝස්

35. අවම ලෙස සකසන ලද පලතුරුවල ඔක්සිකාරක දුඹුරුවීමේ ක්‍රියාවලිය හොඳින් පාලනය කළ හැක්කේ
(1) ලුණු දැමීම මගිනි.
(2) අධිශීතනය මගිනි.
(3) සුබ්‍රීකරණය මගිනි.
(4) ශීතනය මගිනි.
(5) ඇස්කෝබික් අම්ලය එකතු කිරීම මගිනි.

36. පලතුරු අව්වේ වියළීම හා විදුලි උදුනක වියළීම යන ආකාර දෙක ම
(1) නිමි නිෂ්පාදනයන්ගේ පැණිරස බව අඩුකරයි.
(2) සාම්ප්‍රදායික ආහාර පරිරක්ෂණ ක්‍රම වේ.
(3) නිමි නිෂ්පාදනයන්ගේ ක්ෂුද්‍රජීවී නරක්වීම අඩුකරනු ලබයි.
(4) දළ වශයෙන් සමාන තත්ත්වයන්ගෙන් යුත් නිමි නිෂ්පාදන ලබාදෙනු ලබයි.
(5) නරක්වීමට සම්බන්ධ ක්ෂුද්‍රජීවීන් විනාශ කිරීමේ තාපමය ක්‍රමවේද වේ.

37. කෝඩියල් සැකසීමේ මූලික ඒකක ක්‍රියාවන් වන්නේ යුෂ නිස්සාරණය,
(1) පෙරීම, පැස්ටරීකරණය හා බෝතල් කිරීම වේ.
(2) පෙරීම, පරිරක්ෂක එකතු කිරීම හා බෝතල් කිරීම වේ.
(3) ජීවාණුහරණය, පරිරක්ෂක එකතු කිරීම හා බෝතල් කිරීම වේ.
(4) පැස්ටරීකරණය, පරිරක්ෂක එකතු කිරීම හා බෝතල් කිරීම වේ.
(5) පරිරක්ෂක එකතු කිරීම, පැස්ටරීකරණය හා බෝතල් කිරීම වේ.

[පස්වෙනි පිටුව බලන්න.

38. ප්‍රරෝහණය වූ මාෂබෝග ප්‍රරෝහණය නොවූ මාෂබෝගවලට වඩා පෝෂණ වශයෙන් සුදුසු වන්නේ ප්‍රරෝහණය මගින්
(1) පෝෂණ වශයෙන් නුසුදුසු සංඝටක බිඳදමන බැවිනි.
(2) සංකීර්ණ සංයෝග වඩා සරල තත්ත්වයන්ට බිඳ දමන බැවිනි.
(3) පෝෂණ වශයෙන් නුසුදුසු සංඝටක හා ස්වාද සංයෝග බිඳ දමන බැවිනි.
(4) සංකීර්ණ සංයෝග, වඩා සරල තත්වයට පත්කරන අතර නුසුදුසු ස්වාද සංයෝග බිඳ දමන බැවිනි.
(5) පෝෂණ වශයෙන් නුසුදුසු සංඝටක හා සංකීර්ණ සංයෝග වඩා සරල තත්ත්වයට බිඳ දමන බැවිනි.

39. ආරක්ෂිත ආහාර සැකසීම
(1) ආහාර විෂවීම වළක්වයි.
(2) ආහාර අවර්ණ වීම වළක්වයි.
(3) ආහාරයේ රසය වැඩිදියුණු කරයි.
(4) ආහාරයේ නැවුම් බව පවත්වා ගනී.
(5) ආහාරයේ පෙනුම වැඩි දියුණු කරයි.

40. අමු පොල්, දිසිදි පොල් බවට පරිවර්තනය කිරීමේ ක්‍රියාවලියේ දී සිදුවන ප්‍රධාන වෙනස්කම වනුයේ
(1) තෙතමනය අඩුවීම ය.
(2) මේද ප්‍රමාණය අඩුවීම ය.
(3) වර්ණය වර්ධනය වීම ය.
(4) ප්‍රෝටීන ප්‍රමාණය වැඩිවීම ය.
(5) කාබෝහයිඩ්‍රේට ප්‍රමාණය අඩුවීම ය.

41. ආහාරයක තත්ත්වය නෛතික ප්‍රමිතීන් තුළින් සුරක්ෂිත කළ හැකි ය. ශ්‍රී ලංකාවේ දැනට භාවිතවන නෛතික ප්‍රමිතීන් වන්නේ
(1) SLS හා ISO ය.
(2) GMP හා ISO ය.
(3) HACCP හා SLS ය.
(4) HACCP හා ISO ය.
(5) HACCP හා GMP ය.

42. සංවේදී ඇගයීම (sensory evaluation) නව නිෂ්පාදන බිහි කරනු ලබන ක්‍රියාවලියේ වඩාත් වැදගත් පියවරක් වේ. පොදුවේ යොදගනු ලබන සංවේදී පරාමිතීන් වන්නේ
(1) ගන්ධය, රසය, පැහැය හා ආම්ලික බවයි.
(2) රසය, වර්ණය, ආම්ලික බව හා ලවණතාවයි.
(3) වර්ණය, රසය, වයනය හා ගන්ධයයි.
(4) රසය, ලවණතාව, වයනය හා ගන්ධයයි.
(5) වර්ණය, ලවණතාව, වයනය හා ගන්ධයයි.

43. 1980 අංක 26 දරණ ආහාර පනතින්
(1) ආහාර ආකලන පරිහරණය යාමනය කරනු ලබයි.
(2) ආහාර කර්මාන්තයේ ක්ෂුද්‍රජීවීන් භාවිතය යාමනය කරනු ලබයි.
(3) ආහාර කර්මාන්තයේ ප්‍රවාහන තාක්ෂණය යාමනය කරනු ලබයි.
(4) ආහාර කර්මාන්තයේ ආදායම් හා වියදම් යාමනය කරනු ලබයි.
(5) ආහාර කර්මාන්තයේ පරිරක්ෂණ තාක්ෂණය භාවිතය යාමනය කරනු ලබයි.

44. යකඩ ඌනතාව ශ්‍රී ලංකාවේ මිනිසුන් තුළ පවත්නා ප්‍රධාන ක්ෂුද්‍ර පෝෂක ඌනතාවක් වේ. මෙම තත්ත්වය වළක්වා ගැනීම සඳහා වඩාත් උචිත ආහාර ප්‍රභව වන්නේ
(1) හරක් මස්, ගොටුකොළ හා බත් ය.
(2) වට්ටක්කා, බීට්රූට් හා තිරිඟු ය.
(3) ගොටුකොළ, මුං ඇට හා හරක් මස් ය.
(4) ගොටුකොළ, මුංඇට හා තිරිඟු ය.
(5) මුං ඇට, හරක් මස් හා බීට්රූට් ය.

45. නව ආහාර නිෂ්පාදනයක තාක්ෂණය ලබාගත හැක්කේ
(1) ආහාර හා ඖෂධ අධිකාරිය වෙතිනි.
(2) අපනයන සංවර්ධන මණ්ඩලය වෙතිනි.
(3) ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය වෙතිනි.
(4) කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය වෙතිනි.
(5) ජාතික කෘෂිකර්ම පර්යේෂණ ප්‍රතිපත්තිය වෙතිනි.

46. ආහාර නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ දී කුළුබඩු යොදා ගැනීමේ මූලික පරමාර්ථය වන්නේ එමගින් ආහාරයට
(1) ස්වාදය, වර්ණය හා මහාපෝෂක එක් කිරීම ය.
(2) ස්වාදය, වර්ණය හා ස්වාභාවික පරිරක්ෂක එකතු කිරීම ය.
(3) ස්වාදය, ස්වාභාවික පරිරක්ෂක හා ක්ෂුද්‍රපෝෂක එකතු කිරීම ය.
(4) වර්ණය, ස්වාභාවික පරිරක්ෂක හා ක්ෂුද්‍රපෝෂක එකතු කිරීම ය.
(5) ස්වාභාවික පරිරක්ෂක, මහාපෝෂක හා ක්ෂුද්‍රපෝෂක එකතු කිරීම ය.

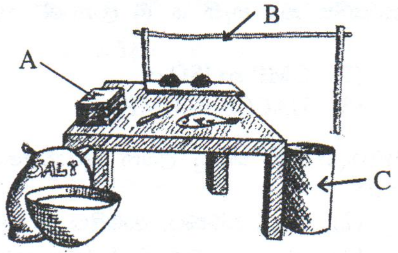
47. ආහාර ලේබල් කිරීමේ මූලික අරමුණ/අරමුණු වන්නේ
(1) නිෂ්පාදනය වඩාත් පාරිභෝගිකයාට ආකර්ශනය වන අයුරින් සැකසීම ය.
(2) නීති රෙගුලාසි ක්‍රියාත්මක කිරීම හා ආහාරයේ මිල පහළ දැමීම ය.
(3) නීති රෙගුලාසි ක්‍රියාත්මක කිරීම හා ආහාරයේ ජීව කාලය වැඩි කිරීම ය.
(4) ආහාරයේ මිල අඩුකිරීම හා පාරිභෝගික ආරක්ෂාව වැඩි කිරීම ය.
(5) පාරිභෝගික ආරක්ෂාව සඳහා ආහාරයේ අවශ්‍ය සියලු තොරතුරු ඉදිරිපත් කිරීම ය.

[හයවෙනි පිටුව බලන්න.

48. සුදුසු ඇසුරුම් ද්‍රව්‍යයක් තෝරා ගැනීම ආහාර නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ දී ඉතා වැදගත් පියවරක් වේ. ඇසුරුම් ද්‍රව්‍යයක තේරීම් තීරණායක බොහෝවිට පදනම් වනුයේ ආහාරයේ
   (1) පෙනුම, මිල හා ආකර්ෂණය මත ය.
   (2) ජීව කාලය, පෝෂණ අගය හා ආකර්ෂණය මත ය.
   (3) පෝෂණ අගය, ගබඩා තත්ත්වයන් හා මිල මත ය.
   (4) ජීව කාලය, පෝෂණ අගය හා ගබඩා තත්ත්වය මත ය.
   (5) ආකර්ෂණය, පෝෂණ අගය හා පෙනුම මත ය.

49. මාළු අව්වේ වියළීමේදී සලකා බැලිය යුතු වැදගත් සාධක වන්නේ
   (1) සුළං දිශාව, මසුන් වර්ගය, නිෂ්පාදනයේ ගනකම හා අවට පරිසර උෂ්ණත්වය වේ.
   (2) සුළං දිශාව, සුළං වේගය, නිෂ්පාදනයේ ගනකම හා අවට පරිසර උෂ්ණත්වය වේ.
   (3) වාතයේ සාපේක්ෂ ආර්ද්‍රතාව, සුළඟේ වේගය, මසුන් වර්ගය හා සේවකයන්ගේ කුසලතාව වේ.
   (4) වාතයේ සාපේක්ෂ ආර්ද්‍රතාව, සුළඟේ දිශාව, මසුන් වර්ගය හා සේවකයන්ගේ කුසලතාව වේ.
   (5) වාතයේ සාපේක්ෂ ආර්ද්‍රතාව, සුළඟේ වේගය, නිෂ්පාදනයේ ගනකම හා අවට පරිසර උෂ්ණත්වය වේ.

● ප්‍රශ්න අංක **50** සඳහා මත්ස්‍ය සැකසීමේ ස්ථානයක පහත සටහන භාවිත කරන්න.



50. මසුන් සැකසීමේ දී, A, B හා C පිළිවෙළින්
   (1) කැපූ හා ලුණු දැමූ මාළු තැබීමට, ලුණු දැමීමට ප්‍රථම කැපූ මසුන්ගේ දියර වැස්සීමට සැලැස්වීමට හා මත්ස්‍ය අපද්‍රව්‍ය දැමීමට යොදගනී.
   (2) කැපූ හා ලුණු දැමූ මාළු තැබීමට, ලුණු දැමීමට ප්‍රථම කැපූ මසුන්ගේ දියර වැස්සීමට සැලැස්වීමට හා කපා ලුණු දැමූ මසුන් සේදීම සඳහා යොද ගනී.
   (3) කැපූ හා ලුණු දැමූ මසුන් මත තබන බරක් ලෙස, කපා ලුණු දැමූ මසුන් අව්වේ එල්ලීමට හා මත්ස්‍ය අපද්‍රව්‍ය දැමීමට යොද ගනී.
   (4) කැපූ හා ලුණු දැමූ මසුන් මත තබන බරක් ලෙස, කපා ලුණු දැමූ මසුන් අව්වේ එල්ලීමට හා කපා ලුණු දැමූ මසුන් සේදීම සඳහා යොද ගනී.
   (5) සකස් කරන ලද මසුන් පිළිබඳ වාර්තා තබා ගැනීමට, කැපීමට හා ලුණු දැමීමට පළමු කැපූ මසුන්ගේ දියර වැස්සීමට සැලැස්වීමට හා සැකසීමට ප්‍රථම මසුන් සෝද ගැනීම සඳහා යොද ගනී.

* * *

සියලු ම හිමිකම් ඇවිරිණි / முழுப் பதிப்புரிமையுடையது / All Rights Reserved]

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2012 අගෝස්තු
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர(உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2012 ஓகஸ்ற்
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, August 2012

නව නිර්දේශය
புதிய பாடத்திட்டம்
New Syllabus

ආහාර තාක්ෂණවේදය II
உணவுத் தொழினுட்பவியல் II
Food Technology II

17 S II

පැය තුනයි
மூன்று மணித்தியாலம்
Three hours

විභාග අංකය :...............................

වැදගත් :
* මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රය පිටු **07** කින් යුක්ත වේ.
* මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රය **A, B** සහ **C** යන කොටස් **තුනකින්** යුක්ත වේ. කොටස් **තුනට ම** නියමිත කාලය **පැය තුනකි**. (ගණක යන්ත්‍ර භාවිතයට ඉඩ **දෙනු නො** ලැබේ.)

A කොටස - ව්‍යුහගත රචනා (පිටු 06 කි.)

සියලු ම ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු මෙම පත්‍රයේ ම සපයන්න. ඔබේ පිළිතුරු, ප්‍රශ්න පත්‍රයේ ඉඩ සලසා ඇති තැන්වල ලිවිය යුතු ය. මේ ඉඩ ප්‍රමාණය පිළිතුරු ලිවීමට ප්‍රමාණවත් බව ද දීර්ඝ පිළිතුරු බලාපොරොත්තු **නොවන** බව ද සලකන්න.

B කොටස සහ C කොටස - රචනා (පිටු 01 කි.)

එක් එක් කොටසින් ප්‍රශ්න **දෙක** බැගින් තෝරා ගෙන ප්‍රශ්න **හතරකට** පමණක් පිළිතුරු සපයන්න. මේ සඳහා සපයනු ලබන කඩදාසි පාවිච්චි කරන්න. සම්පූර්ණ ප්‍රශ්න පත්‍රයට නියමිත කාලය අවසන් වූ පසු "A", "B" සහ "C" කොටස් එක් පිළිතුරු පත්‍රයක් වන සේ "A" කොටස උඩින් තිබෙන පරිදි අමුණා, විභාග ශාලාධිපතිට භාර දෙන්න.

ප්‍රශ්න පත්‍රයේ "B" හා "C" කොටස් පමණක් විභාග ශාලාවෙන් පිටතට ගෙන යා හැකි ය.

පරීක්ෂකගේ ප්‍රයෝජනය සඳහා පමණි.

දෙවැනි පත්‍රය සඳහා		
කොටස	ප්‍රශ්න අංකය	ලැබූ ලකුණු
A	1	
	2	
	3	
	4	
B	5	
	6	
	7	
C	8	
	9	
	10	
එකතුව		
ප්‍රතිශතය		

අවසාන ලකුණු

ඉලක්කමෙන්	
අකුරින්	

සංකේත අංක

උත්තර පත්‍ර පරීක්ෂක	
ලකුණු පරීක්ෂා කළේ	1.
	2.
අධීක්ෂණය	

[දෙවෙනි පිටුව බලන්න.

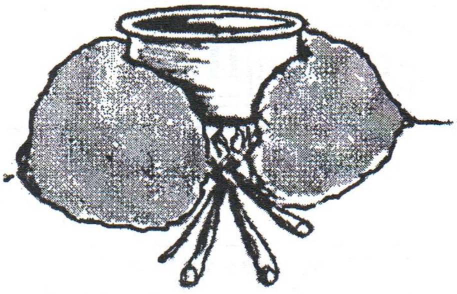
මේ තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න. මෙය පරීක්ෂකවරුන් සඳහා පමණි.

A කොටස - ව්‍යුහගත රචනා

සියලු ම ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු **මෙම පත්‍රයේ ම** සපයන්න.

(එක් එක් ප්‍රශ්නය සඳහා නියමිත ලකුණු ප්‍රමාණය 10 කි.)

1. (A) ප්‍රශ්න (i) සිට (ii) තෙක් පිළිතුරු දීම සඳහා පහත රූපසටහන යොදා ගන්න.



(i) ඉහත උදුනේ ප්‍රධාන වාසි **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

1. ....

2. ....

(ii) ඉහත උදුනේ දක්නට ලැබෙන පරිසර සංරක්ෂණය හා සම්බන්ධ **ප්‍රධාන අවාසිය** කුමක් ද?

....

(B) වෙළඳ ව්‍යාපාරයක් ආරම්භ කිරීමේ දී වෙළඳපොළ අවශ්‍යතා හඳුනාගැනීමට යොදා ගත හැකි තොරතුරු ප්‍රභවයන් **තුනක්** සඳහන් කරන්න.

1. ....

2. ....

3. ....

(C) ශ්‍රී ලාංකික දරුවන් අතර බහුලව දක්නට ලැබෙන විටමින ඌනතා **දෙකක්** ලැයිස්තු ගත කර එම එක් එක් ඌනතාවක් මගහරවා ගැනීම සඳහා භාවිත කළ හැකි ආහාර ප්‍රභවයක් බැගින් නම් කරන්න.

විටමින් ඌනතාව	ආහාර ප්‍රභවය
1.	....
2.	....

(D) ආහාරයක ඇති, කුණුවීම හේතු කොට ගෙන වෙනස් වන්නා වූ භෞතික ගුණාංග **හතරක්** ලැයිස්තු ගත කරන්න.

1. ....

2. ....

3. ....

4. ....

(E) ගෘහස්ත ආහාර සුරක්ෂිතතාව සහතික කිරීමේ මාර්ග **දෙකක්** ලැයිස්තු ගත කරන්න.

1. ....

2. ....

(F) පහත වචන අර්ථ දක්වන්න.

(i) පාංශු ව්‍යුහය

....

....

(ii) පසේ කැටායන හුවමාරු ධාරිතාව (CEC)

....

....

The National e-learning Portal for the General Education

[තුන්වෙනි පිටුව බලන්න.

මේ තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න. මෙය පරීක්ෂකවරුන් සඳහා පමණි.

(iii) ස්ථිර මැලවුම් අංකය

....

....

(G) ඩිම්බ කෝෂයේ කොටස් හා එම කොටස්වලින් වර්ධනය වූ පටක සමග ගැලපීම සඳහා අදාළ ඉංග්‍රීසි අකුර දී ඇති ඉඩකඩෙහි ලියන්න.

ඩිම්බකෝෂයේ කොටස		**ඵලයේ පටකය**
(i) ඵලාවරණය	....	a. බීජාවරණය
(ii) යුක්තාණුව	....	b. භ්‍රෑණපෝෂය
(iii) ඩිම්බ වෘන්තය	....	c. ඵලය
(iv) සිවිය	....	d. බීජලපය
(v) ඩිම්බය	....	e. කලලය
(vi) ත්‍රිගුණ සෛලය	....	f. බීජය

(H) පහත වචන නිර්වචනය කරන්න.

(i) විසංයෝගතාව

....

....

(ii) පාතෙනොඵලනය

....

....

2. (A) ආයුර්වේද ඖෂධ සැකසීමේ දී ඖෂධ ශාකවල විවිධ කොටස් උපයෝගී කරගනු ලැබේ. පහත ශාකවල, ආයුර්වේදයේ දී යොදා ගනු ලබන වඩාත් වැදගත් ශාක කොටස සඳහන් කරන්න.

ඖෂධ ශාකයේ නම	**ඖෂධ සඳහා යොදා ගන්නා කොටස**
(i) නෙල්ලි (*Phyllanthus emblica*)	....
(ii) එරඬු (*Ricinus communis*)	....
(iii) රණවරා (*Cassia auriculata*)	....
(iv) ඉඟුරු (*Zingiber offcinale*)	....
(v) මූනමල් (*Mimusops elangi*)	....
(vi) පාවට්ටා (*Pavetta indica*)	....

(B) මුහුදෙන් ලබා ගන්නා වැදගත් **ජීවී නො වන** සම්පත් **දෙකක්** ලියන්න.

1. ....
2. ....

(C) පැපොල්වල පසු අස්වනු හානි අවම කිරීමට ගනු ලබන ක්‍රියාමාර්ග **තුනක්** ලැයිස්තු ගත කරන්න.

1. ....
2. ....
3. ....

[හතරවෙනි පිටුව බලන්න.

මේ තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න. මෙය පරීක්ෂකවරුන් සඳහා පමණි.

(D) ජෛවතාක්ෂණයේ නූතන භාවිතාවන් **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

1. ....

2. ....

(E) නාගරික නිවාස සංකීර්ණයක වාසය කරන්නා වූ නිවැසියන්ට ලබාදිය යුතු භාණ්ඩ හා සේවාවන් **හයක්** සඳහන් කරන්න.

1. ....

2. ....

3. ....

4. ....

5. ....

6. ....

(F) නාගරික නිවාස සංකීර්ණයක පිහිටා ඇති සිල්ලර බඩු කඩයක විකිණිය යුතු භාණ්ඩ තීරණය කිරීමේ දී සලකා බැලිය යුතු සාධක **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

1. ....

2. ....

(G) කෘෂිකාර්මික යන්ත්‍ර සූත්‍ර සමග වැඩ කිරීමේ දී අනුගමනය කළ යුතු ආරක්ෂණ ක්‍රියාමාර්ග **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

1. ....

2. ....

(H) පහත ද නිර්වචනය කරන්න.

(i) ජීව විද්‍යාත්මක ඔක්සිජන් ඉල්ලුම (BOD)

....

....

(ii) රසායනික ඔක්සිජන් ඉල්ලුම (COD)

....

....

3. (A) විවිධ රටවල්වල ජීවත්වන ජනතාවට උරුම වූ ප්‍රධාන ආහාර ඇත.

පහත සඳහන් මහාද්වීපවල වෙසෙන මිනිසුන්ගේ ප්‍රධාන ආහාරය නම් කරන්න.

මහාද්වීපය	ප්‍රධාන ආහාරය
(i) අප්‍රිකාව	....
(ii) ආසියාව	....

(B) පහත සැකසුම් පියවරයන්හිදී එක් එක් ආහාරවල සිදුවන ප්‍රධාන භෞත - රසායනික වෙනස්කම නම් කරන්න.

සැකසුම් පියවර	ප්‍රධාන භෞත - රසායනික වෙනස්කම
(i) බිත්තර තැම්බීම	....
(ii) සහල් පිසීම	....
(iii) කිරි මුදවීම	....
(iv) බිත්තර ගැසීම (Beating)	....

මේ තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න. මෙය පරීක්ෂකවරුන් සඳහා පමණි.

(C) සෞඛ්‍ය සම්පන්න ජීවිතයක් පවත්වාගැනීම සඳහා "සෙමින් දිරවන ආහාර" මගින් ලබා ගතහැකි වාසි **තුනක්** ලැයිස්තුගත කරන්න.

1. ....

2. ....

3. ....

(D) (i) තැම්බූ සහල් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ ප්‍රධාන ඒකක ක්‍රියාකාරකම් **හතරක්** සහ ඒවායේ මූලික වැදගත්කම ලැයිස්තු ගත කරන්න.

ඒකක ක්‍රියාකාරකම	**මූලික වැදගත්කම**
1.	....
2.	....
3.	....
4.	....

(ii) විවිධාංගීකරණය කරන ලද සහල් නිෂ්පාදන **දෙකක්** නම් කරන්න.

1. ....

2. ....

(iii) ආහාර විවිධාංගීකරණයේ වාසි **හතරක්** දක්වන්න.

1. ....

2. ....

3. ....

4. ....

(E) අවම සැකසීම සඳහා එළවළු හා පලතුරු තෝරාගැනීමේ දී සළකා බලනු ලබන සාධක **තුනක්** ලැයිස්තුගත කරන්න.

1. ....

2. ....

3. ....

(F) ආසුැති විජලනය මගින් පරිරක්ෂණය කළහැකි කෘෂිකාර්මික නිෂ්පාදන **තුනක්** නම් කරන්න.

1. ....

2. ....

3. ....

4. (A) එක් එක් පියවරයන්හි මූලික කාර්යය දක්වමින් යෝගට් නිෂ්පාදනයේ අන්තර්ගත ප්‍රධාන පියවරයන් **හය** දක්වන්න.

	පියවර	**මූලික කාර්යය**
(i)	....	....
(ii)	....	....
(iii)	....	....
(iv)	....	....
(v)	....	....
(vi)	....	....

මේ තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න. මෙය පරීක්ෂකවරුන් සඳහා පමණි.

(B) රටකජු බටර්, රසකැවිලි කර්මාන්තයේ එක් ජනප්‍රිය අමුද්‍රව්‍යයක් වේ. මෙම කර්මාන්තයේ දී රටකජු බටර් භාවිතයේ වාසි **දෙකක්** දක්වන්න.

1. ....

2. ....

(C) ආහාර රුචිය වැඩි දියුණු කිරීමෙහිලා උපකාරී විය හැකි කුළුබඩුවල ඇති ලාක්ෂණික ගුණාංග **දෙකක්** දක්වන්න.

1. ....

2. ....

(D) ආහාර ඇසුරුම්කරණයේ ප්‍රධාන අරමුණු **හතරක්** දක්වන්න.

1. ....

2. ....

3. ....

4. ....

(E) ආහාරයක පෝෂණ විශ්ලේෂණය එම නිෂ්පාදනය අදාළ ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති අවශ්‍යතා සමඟ සංගතවන බව පරීක්ෂා කර බැලීම සඳහා උපකාරී වේ. ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති සම්මතයන් (SLS standards) තහවුරු කිරීම සඳහා ආහාර නිෂ්පාදනයක රසායනිකව විශ්ලේෂණය කළ යුතු ප්‍රධාන සංඝටක **හතරක්** නම් කරන්න.

1. ....

2. ....

3. ....

4. ....

(F) ක්ෂුද්‍රජීවීන් මගින් ආහාර නරක්වීමට තුඩුදෙන්නාවූ ප්‍රධාන සාධක **දෙකක්** ලැයිස්තුගත කරන්න.

1. ....

2. ....

(G) එළවළු හා පලතුරු පරිභෝජනය කිරීමෙන් ලැබිය හැකි සෞඛ්‍යමය වාසි **දෙකක්** දක්වන්න.

1. ....

2. ....

(H) එළවළු හා පලතුරු සැකසීමේ කර්මාන්තශාලාවක් ස්ථාපිත කිරීමේ දී සලකා බැලිය යුතු වැදගත් සාධක **තුනක්** දක්වන්න.

1. ....

2. ....

3. ....

* *

The National e-learning Portal for the General Education

0474

සියලු ම හිමිකම් ඇවිරිණි / முழுப் பதிப்புரிமையுடையது / All Rights Reserved]

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2012 අගෝස්තු
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர(உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2012 ஓகஸ்ற்
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, August 2012

නව නිර්දේශය
புதிய பாடத்திட்டம்
New Syllabus

ආහාර තාක්ෂණවේදය II
உணவுத் தொழினுட்பவியல் II
Food Technology II

17 S II

※ B සහ C යන කොටස්වලින් එක් කොටසකින් ප්‍රශ්න **දෙක** බැගින් තෝරාගෙන ප්‍රශ්න **හතරකට** පිළිතුරු සපයන්න. (එක් ප්‍රශ්නයකට ලකුණු **15** බැගින් ලැබේ.)

B කොටස

5. (i) අසමතුලිත පෝෂණය නිසා රෝගී ජීවිතයකට මග පෑදෙන්නේ කෙසේදැයි පැහැදිලි කරන්න.
   (ii) කෘෂිකර්මය පදනම් වූ රටක් වශයෙන්, ජාතික මට්ටමේ ආහාර සුරක්ෂිතතාව පවත්වා ගැනීම සඳහා ශ්‍රී ලංකා රජය මැදිහත් විය යුත්තේ කෙසේදැයි විස්තර කරන්න.
   (iii) බීජ මගින් ප්‍රචාරණයේ හා වර්ධක ප්‍රචාරණයේ වාසි හා අවාසි විස්තර කරන්න.

6. (i) ආහාරවල ජෛව විද්‍යාත්මක කුණුවීමට සෘජුව බලපෑ හැකි සාධක විස්තර කරන්න.
   (ii) ව්‍යවසායක සාර්ථකත්වයට කළමනාකරණය බලපාන්නේ කෙසේදැයි විස්තර කරන්න.
   (iii) බෝග වර්ධනය කෙරෙහි පාංශු භෞතික ගුණාංගවල බලපෑම පැහැදිලි කරන්න.

7. (i) ඖෂධ උයනක් සඳහා ශාක තේරීමේ දී සලකා බැලිය යුතු සාධක පැහැදිලි කරන්න.
   (ii) මිනිසාගේ බලපෑම් හේතු කොටගෙන ජලජ පරිසර පද්ධති මුහුණ දෙන්නා වූ අභියෝග විස්තර කරන්න.
   (iii) කිරිවල පසු අස්වනු හානි අවම කර ගැනීම සඳහා යොදා ගත හැකි ක්‍රම විස්තර කරන්න.

C කොටස

8. (i) ආහාරවල පෝෂණ ගුණය කෙරේ ආහාර සැකසුම් ක්‍රම මගින් ඇතිවන බලපෑම විස්තර කරන්න.
   (ii) ප්‍රෝටීන හා කාබෝහයිඩ්‍රේට ජීර්ණ ක්‍රියාවලියේ වෙනස්කම් විස්තර කරන්න.
   (iii) සෞඛ්‍ය සම්පන්න ජීවිතයකට සමබර ආහාරයක වැදගත්කම සම්බන්ධ රචනාවක් ලියන්න.

9. (i) ශ්‍රී ලාංකිකයන්ගේ දෛනික ආහාර වේල සඳහා මාංශ බෝග එකතු කිරීමේ වැදගත්කම පැහැදිලි කරන්න.
   (ii) පාරිභෝගික ආරක්ෂාව සම්බන්ධයෙන් 1980 අංක 26 දරණ ආහාර පනතේ අන්තර්ගත වැදගත් රෙගුලාසි සඳහන් කරන්න.
   (iii) අවම ලෙස සකසන ලද එළවළු හා පලතුරුවල ජීවකාලය වැඩිකිරීම සඳහා යොදගනු ලබන ක්‍රියාමාර්ග හා තාක්ෂණයන් උදාහරණ දෙමින් පැහැදිලි කරන්න.

10. (i) උසස් තත්ත්වයේ කුරුදු පොතු නිපදවීමේ ක්‍රියාවලියේ ඒකක ක්‍රියාකාරකම් විස්තර කරන්න.
   (ii) ආහාර නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ දී තත්ත්ව ආරක්ෂණයේ වැදගත්කම පැහැදිලි කරන්න.
   (iii) නූතන ආහාර ඇසුරුම් තාක්ෂණ ක්‍රමයක් ලෙස නවීකෘත පරිසර ඇසුරුම්කරණයේ (modified atmospheric packaging) වාසි විස්තර කරන්න.

* * *