

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

නව/පැරණි නිර්දේශය - ප්‍රති/පழைய පාලන/පාලන - New/Old Syllabus

NEW/OLD ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
 இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரීட்சைத் திணைக்களம்
 Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2020
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2020
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, 2020

ආහාර තාක්ෂණවේදය	II
உணவுத் தொழினுட்பவியல்	II
Food Technology	II



රචනා

* **B** සහ **C** යන කොටස්වලින් එක් කොටසකින් ප්‍රශ්න දෙක බැගින් තෝරාගෙන, ප්‍රශ්න හතරකට පමණක් පිළිතුරු සපයන්න.
 (එක් ප්‍රශ්නයකට ලකුණු 150 බැගින් ලැබේ.)

B කොටස

- (i) පහත දැක්වෙන ප්‍රකාශය උදාහරණ සමග විස්තර කරන්න.
 “මෘදු තාක්ෂණය සැමවිටම සරල හා ලාභදායී වේ”.

(ii) ශ්‍රී ලංකාවේ කෘෂිකාර්මික නිෂ්පාදනයට සුළඟ හා ආර්ද්‍රතාවයේ බලපෑම විස්තර කරන්න.

(iii) සුදුසු උදාහරණ දක්වමින්, ඖෂධීය නිෂ්පාදන සෑදීම සඳහා විවිධ ශාක කොටස් සකසන ආකාරය විස්තර කරන්න.
- (i) ව්‍යාපාරයක් නිසිලෙස කළමනාකරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් වැදගත් වන ක්‍රියාකාරකම් පැහැදිලි කරන්න.

(ii) නිවසේදී නැවුම් පලතුරු හා එළවළු සනීපාරක්ෂාව සඳහා රසායනික විෂබීජ නාශක භාවිත කිරීමේ අවදානම, සුදුසු උදාහරණ දක්වමින් විස්තර කරන්න.

(iii) ආහාර බෝග නිෂ්පාදනයේදී, බීජ මගින් බෝග ප්‍රචාරණයේ වැදගත්කම පැහැදිලි කරන්න.
- (i) ජාතික මට්ටමේ ආහාර සුරක්ෂිතතාව ළඟා කරගැනීමේදී ආහාර සැකසීමේ වැදගත්කම විස්තර කරන්න.

(ii) ජලජ පරිසර පද්ධති දූෂණය වීමට ධීවර කර්මාන්තය දායක වන ආකාරය පැහැදිලි කරන්න.

(iii) පහත ප්‍රකාශය පැහැදිලි කරන්න.
 “සමහර නවීන ජෛව තාක්ෂණික ක්‍රම භාවිතය මගින් ජාන සම්පත් සංරක්ෂණය කිරීමේ අවශ්‍යතාව වැඩි කරයි”.

C කොටස

- (i) ආහාර නිෂ්පාදනයක් සඳහා ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති සහතිකය (SLS) ලබාගැනීමට අනුගමනය කළ යුතු මූලික පියවර කෙටියෙන් පැහැදිලි කරන්න.

(ii) පුද්ගලයකුගේ සංස්කෘතික පසුබිම හා බැඳුණු ආහාර පුරුදු, මානව පෝෂණය කෙරෙහි බලපාන්නේ කෙසේදැයි කෙටියෙන් විස්තර කරන්න.

(iii) පාන් නිෂ්පාදනයේදී භාවිත වන සංඝටකවල සහ ආකලනවල දායකත්වය උකහා දක්වමින් එහි ඒකක ක්‍රියාකාරකම් සැකෙවින් විස්තර කරන්න.
- (i) ව්‍යාපාරයක් ලෙස එළවළු හා පලතුරු අවම සැකසීමේදී සලකා බැලිය යුතු සාධක විස්තර කරන්න.

(ii) අධිශීත කළ මත්ස්‍ය නිෂ්පාදන සැකසීමේදී යොදාගන්නා ඒකක ක්‍රියාකාරකම් පැහැදිලි කරන්න.

(iii) අමු පොල්තෙල්වලට සාපේක්ෂව නොඉඳුල් පොල්තෙල් පරිභෝජනයේ වාසි කෙටියෙන් පැහැදිලි කරන්න.
- (i) ආහාර ලේබලයකින් ලබාගත හැකි තොරතුරු විස්තර කරන්න.

(ii) නව ආහාර සූත්‍රණයේදී සංවේදක ඇගයීමේ භාවිතය කෙටියෙන් පැහැදිලි කරන්න.

(iii) ආහාර නිෂ්පාදනයේදී ප්‍රධාන සංඝටකයන්ගේ සිදුවන භෞත-රසායනික වෙනස්වීම් උදාහරණ සහිතව විස්තර කරන්න.

* * *