11 ශ්‍රේණිය

කියවීම් ද්‍රව්‍ය

ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව

නිපුණතාව 07

විවිධ අවශ්‍යතා සහ අවස්ථා සදහා උචිත ලෙස ආහාර පිළිගන්වයි.

උපදෙස් : පෙළපොතේ ආහාර පිළිගැන්වීම පාඩම කියවා පහත ප්‍රශ්න වලට පිළිතුරු සපයන්න.

වඩාත් නිවැරදි පිළිතුර තෝරන්න

01.විශේෂ අවස්ථා සඳහා ආහාර පිළිගැන්වීම තුලින් අත්වන වාසි පිළිබඳ නිවැරදි ප්‍රකාශයක් නොවන්නේ

(1) අන්‍යෝන්‍ය සුහදතාව වර්ධනය

(2) ආහාර පිළිගැන්වීමේ ක්‍රම හා සිරිත් විරිත් පිළිබඳ ආකල්ප වර්ධනය

(3) විනෝදාස්වාදයක් නොලැබීම

(4) කාර්යයන් කළමනාකරණය කරගැනීමට හැකිවීම

02. උත්සව අවස්ථා සඳහා ආහාර පිළිගැන්වීම හා සම්බන්ධව සැලකිලිමත් විය යුතු කරුණු පිළිබඳ නිවැරදි ප්‍රකාශය තෝරන්න

A. උත්සවය පවත්වන ස්ථානයේ ඉඩකඩ පිළිබඳ සැලකිලිමත් වීම

B. බුෆේ පිළිගැන්වීමේ ක්‍රම පමණක් භාවිතය පිළිබඳ සැලකිලිමත් වීම

C. උත්සවය පවත්වන වේලාව ලෙස උදෑසනම පමණක් යොදා ගැනීම යෝග්‍යවීම

D. උත්සවය සඳහා උචිත පිළිගැන්වීමේ ක්‍රම අනුගමනය

(1) AB (2) BD (3) AC (4) AD

03.ස්වයං සේවා ක්‍රමය යටතේ ආහාර පිළිගැන්වීම පිළිබඳ නිවැරදි ප්‍රකාශය තෝරන්න

(1) විශාල ඉඩකඩක් ඇති ස්ථානයක යෝග්‍යතම ආහාර පිළිගැන්වීමේ ක්‍රමය මෙය වේ

(2) කුඩා පිරිසකට ආහාර පිළිගැන්වීම සඳහා යෝග්‍යම ආහාර පිළිගැන්වීමේ ක්‍රමය මෙය පමණක් වේ

(3) ස්වයං සේවා ක්‍රමයට පෙරදිග හා අපරදිග ලෙස ආහාර පිළිගැන්වීම කළ හැකි අතර මෙහි ආහාර පිළිගැන්වීමේ මේසය සකස් කිරීමේ ක්‍රමවේද බෙහෙවින් සමාන වේ

(4) පෙරදිග ස්වයං සේවා ක්‍රමයේදී හැදි ගැරුප්පු භාවිතයෙන් අමුත්තන් ආහාර ගනු ලැබීම මෙහි ප්‍රධාන ලක්ෂණයයි

4.ආහාර පිළිගැන්වීමේදී ආහාර පිළිගන්වන්නා විසින් අනුගමනය කළ යුතු කරුණු පිළිබඳ නිවැරදි ප්‍රකාශයක් නොවන්නේ

(1) සුහදශීලීව හා ආචාරශීලීව ආහාර පිළිගැන්වීම

(2) ආහාර පිළිගැන්වීම දකුණු පසින්ද බඳුන් ඉවත් කිරීම වම් පසින් ද සිදු කිරීම

(3) ආහාර අනුභව කළ පසු ආහාර බඳුන් වහාම ඉවත් කිරීම

(4) ආහාර පිළිගැන්වීම වම්පසින් සිදු කිරීම

05.ආහාර පිළිගැන්වීම හා සම්බන්ධ නිවැරදි ප්‍රකාශයක් නොවන්නේ

(1) ස්වයං සේවා ක්‍රමයට ආහාර පිළිගැන්වීමේ දී පෙරදිග ක්‍රමවේදයට පමණක් ආහාර පිළිගන්වනු ලබයි

(2) ආහාර පිළිගැන්වීමේ මේසයේදී එක් පුද්ගලයෙකු සඳහා 18×22 ඉඩ ප්‍රමාණයක් වෙන් කිරීම වැදගත්ය

(3) ස්වයං සේවා ක්‍රමයට කෙටි කාලයක් තුළදී සීමිත ඉඩකඩක වැඩි අමුත්තන් සංඛ්‍යාවකට ඔවුන්ගේ රුචිය අනුව ආහාර බෙදාගෙන අනුභව කිරිමට අවස්ථාව සලසයි

(4) උත්සවය පවත්වන ස්ථානය ඉඩකඩ අනුව ආහාර පිළිගැන්වීමේ ක්‍රමවේදය වෙනස් කළ හැකිය

පිළිතුරු සපයන්න

01.උත්සවයේ ආකර්ෂණීය බව හා අලංකාර වැඩිවීමට පිළිගැන්වීමේදී සැලකිලිමත් විය යුතු කරුණු තුනක් දක්වන්න

....

....

....

(ලකුණු 03)

02. ස්වයං සේවා ක්‍රමය යටතේ ආහාර පිළිගැන්වීම ආකෘතිමය සටහන ඇද නම් කරන්න

(ලකුණු 03)

03.

(A). ස්වං සේවා ක්‍රමය ආහාර පිළිගැන්වීමේ ක්‍රම දෙක නම් කරන්න

....

....

(ලකුණු 02)

(B) එම ක්‍රම දෙකෙහි ලක්ෂණය බැගින් දක්වන්න.

....

....

....

....

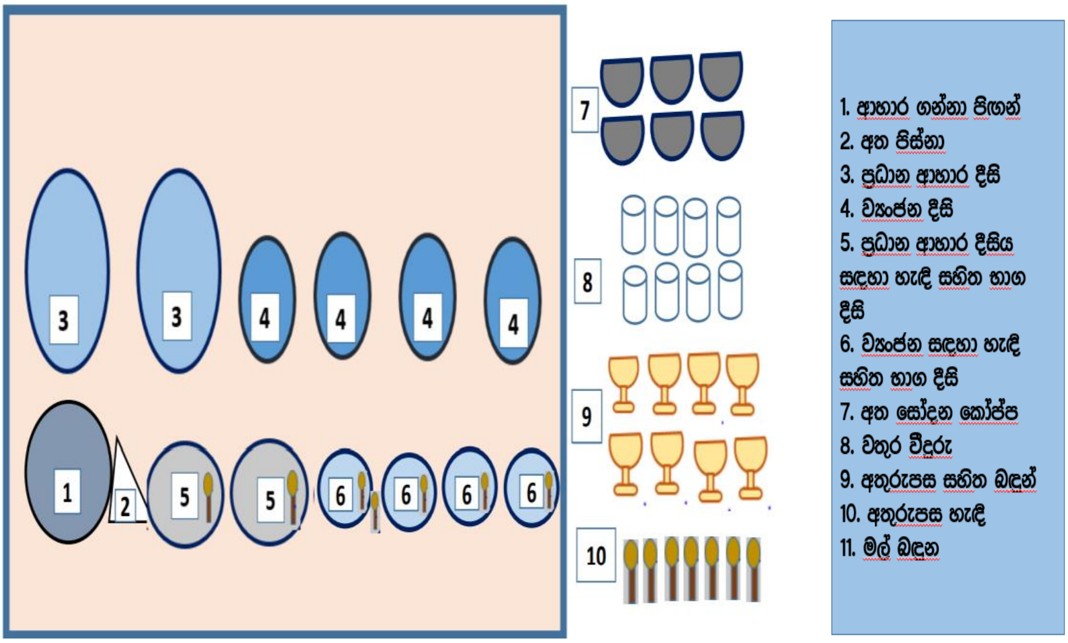
(ලකුණු 02)

පිළිතුරු

(1).3
(2).4
(3).3
(4).2
(5).1

1. ස්ථානය පිරිසුදුව සකස් කිරීම
ස්ථානය ක්‍රමවත් බවක් ලබාදෙමින් සකස් කිරීම
ආලෝකය හා වාතාශ්‍රය මැනවින් ලබා දීම

2.



3. (A). i.පෙරදිග ස්වං සේවා ක්‍රමය

ii.අපරදිග ස්වං සේවා ක්‍රමය

(B).i.පෙරදිග ස්වං සේවා ක්‍රමය

අමුත්තන් අතින් ආහාර ගන්නා නිසා අත සේදීම සඳහා ජලය සැපයිය යුතුවේ

ii.අපරදිග ස්වං සේවා ක්‍රමය

සූදානම් කර කළ ආහාර අමුත්තන් විසින් තමන්ගේ රුචිකත්වය අනුව ආහාර බෙදාගෙන ඔවුන් වෙන් කර ඇති මේසය වෙත ගොස් එහි තබා ඇති හැඳි ගැරුප්පු භාවිතයෙන් ආහාර අනුභව කරනු ලැබේ