

මධ්‍ය වාර පරීක්ෂණය 2015

ප්‍රායෝගික තාක්ෂණ කුසලතා

8 ශ්‍රේණිය

කාලය පැය 2 යි.

නම/ විභාග අංකය:

I කොටස

- ප්‍රශ්න සියල්ලට ම පිළිතුරු සපයන්න.
 - අංක 01 සිට 05 දක්වා වූ ප්‍රශ්නවලට නිවැරදි පිළිතුර යටින් ඉරක් අඳින්න.
- 01 කෙටි කාලීන මාෂ බෝගයකි,
 - (1) සෝයා බෝංචි
 - (2) පරිප්පු
 - (3) කඩල
 - (4) මෑ කරල්
 - 02 ලෙගියුමිනෝසියේ කුලයට අයත් බෝගයකි,
 - (1) තක්කාලි
 - (2) බෝංචි
 - (3) රාබු
 - (4) බණ්ඩක්කා
 - 03 නිර්පාංශු වගාව සඳහා භාවිතා කළ හැක්කේ,
 - (1) ලී කුඩු
 - (2) වැලි
 - (3) පිලිස්සූ දහයියා
 - (4) මේ සියල්ලම
 - 04 රසකාරක ආහාරය වන්නේ,
 - (1) සැල්දිරි
 - (2) තම්පලා
 - (3) පිපිඤ්ඤා
 - (4) නිවිති
 - 05 අතුරුයන් ගැමට අවශ්‍ය උපකරණයකි,
 - (1) ගල් කටුව (යවුල)
 - (2) අත් ඉස්කෝප්පය
 - (3) අත් මුල්ලුව
 - (4) බීජ වජ්කරය
 - 06 සතුන් ඇතිකිරීමේ ක්‍රමයක් නොවන්නේ,
 - (1) සියුම් ක්‍රමය
 - (2) අඩ සියුම් ක්‍රමය
 - (3) නිදූලි ක්‍රමය
 - (4) කුඩු ක්‍රමය
 - 07 කරදිය පරිසර පද්ධතිය පෘථිවි පෘෂ්ඨයෙන්
 - (1) 80%
 - (2) 70%
 - (3) 75%
 - (4) 50%
 - 08 විශාල සමුද්‍රික ජීවියෙක් වන්නේ,
 - (1) කෙලවල්ලා
 - (2) පරා
 - (3) මෝරැල්ලා
 - (4) පොකිරිස්සා
 - 09 කුළුබඩු ඇසුරුම් කිරීමේ දී සැලකිලිමත් නොවිය යුත්තේ,
 - (1) සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව
 - (2) ගුණාත්මක බව
 - (3) ඇසුරුමේ මිල හා ප්‍රමාණය
 - (4) පිරිසිදු බව
 - 10 බ්ලාන්ච් කිරීම යනු,
 - (1) ලුණුදියේ බහා තැබීම.
 - (2) උණු දියේ බහා තැබීම.
 - (3) නොගැඹුරු තෙලේ බැඳීම.
 - (4) ගැඹුරු තෙලේ බැඳීම.
 - 11 ආහාර නරක්වීම යනු,
 - (1) ආහාර පරණ වීමයි.
 - (2) ආහාර පරිභෝජනයට ගැනීමට නොහැකි වීමයි.

- (3) ආහාර අවපැහැ වීමයි. (4) ආහාර අපතේ හැරීමයි.
- 12 නරක් වූ ආහාරයක ලක්ෂණයක් නම්,
 (1) රසය නොවෙනස්ව තිබීම.
 (2) සගන්දය වෙනස් වීම.
 (3) පෝෂණමය අගය නොවෙනස්ව තිබීම.
 (4) වර්ණය වෙනස්ව, වයනය නොවෙනස්ව තිබීම.
- 13 විජලිත පලතුරු භාවිතයෙන් සකසාගත හැකි අතුරුපසකි,
 (1) යෝගට් (2) පුඩිං (3) අයිස්ක්‍රීම් (4) ඉහත සියල්ලම
- 14 ඝන පිටි මෝලියක් උපයෝගී කරගෙන සෑදිය හැකි ආහාරයකි
 (1) තෝසෙ (2) ආප්ප (3) මුරුක්කු (4) කොණ්ඩ කැවුම්
- 15 වටනි, සෝස් හා අච්චාරු සෑදීම සඳහා පරිරක්ෂකකාරකයක් ලෙස යොදාගන්නේ,
 (1) දෙහි (2) විනාකිරි (3) බේකිං පවුඩර් (4) ආප්ප සෝඩා (2 x 15 = 30)

● හිස් තැනට සුදුසු පිළිතුර වරහන් තුළින් තෝරා ලියන්න.

(මෘතෝපජීවීන් / PH අගයයි / විජලනය / පටක රෝපන වගාව / ගංගා මෝය / මුහුදු කලපු)

- 16 මහා පරිමාණ තව්නේ පැළ නිෂ්පාදනය සිදුකරන්නේ යොදාගනිමිනි.
- 17 හතු ලෙස හඳුන්වයි.
- 18 කිසියම් මාධ්‍යයක ආම්ලික, භාෂ්මික හෝ උදාසීන බව නිර්ණය කිරීමට භාවිතා කරන දර්ශකය නම්
- 19 උෂ්ණත්වය හා ආර්ද්‍රතාවය පාලනය කර ආහාර තුළ ඇති ජලය ඉවත් කිරීම නම් වේ.
- 20 ගොඩබිම් ප්‍රදේශය තුළට නෙරාගිය මුහුදු සීමාවන් වන අතර ගංගා මුහුදට වැටෙන ස්ථාන වේ. (2 x 5 = 10)

II කොටස

● ප්‍රශ්න සියල්ලටම කෙටි පිළිතුරු ලියන්න.

- 01 ධාන්‍ය, පලතුරු තෙත්ව කැබලි හෝ කුඩුකර ගැනීමට යොදාගත හැකි විදුලි උපකරණය කුමක් ද?
- 02 ටින් හෝ බෝතල් පරිරක්ෂණයේ දී උණු වතුරේ තම්බනු ලබන්නේ ඇයි?
- 03 බීජ වැපිරීමට යොදාගනු ලබන උපකරණය කුමක් ද?
- 04 හුණු පිට කරන මුහුදු බහුබාවෙක් සඳහා උදාහරණයක් ලියන්න.
- 05 භූමි අලංකරණය සඳහා යොදාගනු ලබන දේවල් 3 ක් නම් කරන්න.
- 06 ශ්‍රී ලංකාවේ ප්‍රධාන වශයෙන් වගාකරන බිම්මල් වර්ග 2 ලියන්න.
- 07 පැළ උදුරා නැවත සිටුවීමේ දී මුල්වලට හානිය අඩුකරගත හැකි තව්නේ ක්‍රමය කුමක් ද?
- 08 කෙටිකාලීන මල් වගාවක් සඳහා උදාහරණ 2 ක් ලියන්න.
- 09 වගා බිමක එකම බෝගය කිහිප වතාවක් වගාකිරීම හඳුන්වන්නේ කුමන නමකින් ද?
- 10 ධීවර කර්මාන්තයේ දී යොදාගනු ලබන වැල් ආම්පන්නයක් නම් කරන්න. (1 x 10 = 10)