

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, 2012 අගෝස්තු
கல்விய் பொதுத் தராதரப் பத்திர(உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2012 ஓகஸ்த்
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, August 2012

නව නිර්දේශය
புதிய பாடத்திட்டம்
New Syllabus

ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව I
மனைப் பொருளியல் I
Home Economics I

28 S I

පැය දෙකයි
இரண்டு மணித்தியாலம்
Two hours

උපදෙස්:

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

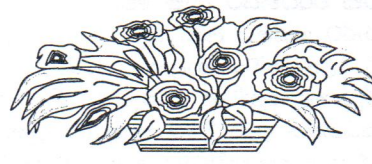
1. ගෘහ නිර්මාණයේ දී යොදා ගැනෙන, රේඛා මගින් හැඟවෙන ලක්ෂණ කිහිපයක් පහත දක්වේ.
 - * ස්ථායී බව
 - * ශාන්ත බව
 - * නම්‍යශීලී බව
 - * නිශ්චල බව
 - * රිද්මයානුකූල බව
 මේවා ඇති කරනුයේ,
 - (1) සිරස් හා තිරස් රේඛාවලිනි.
 - (2) විකර්ණාකාර හා චක්‍ර රේඛාවලිනි.
 - (3) සිරස් හා විකර්ණාකාර රේඛාවලිනි.
 - (4) තිරස් හා චක්‍ර රේඛාවලිනි.
 - (5) සිරස් හා චක්‍ර රේඛාවලිනි.
2. උපගෘහයක, සමචතුරස්‍රාකාර හැඩැති නිදන කාමරයක් ඇත. එය විශාලකර පෙන්වීම සඳහා වර්ණ යොදා ගත හැකි ආකාරයකි,
 - (1) බිත්ති හතරට ම ළා වර්ණ ආලේප කිරීම.
 - (2) ගෙබිම සහ යාබද බිත්ති දෙකකට තද වර්ණ ආලේප කිරීම.
 - (3) සිලිමට හා ගෙබිමට තද වර්ණ ආලේප කිරීම.
 - (4) සමාන්තර බිත්ති දෙකකට ළා වර්ණ ආලේප කිරීම.
 - (5) බිත්ති හතරට ම දිස්නිමක් වර්ණ ආලේප කිරීම.
3. පහත දක්වෙන්නේ මල් සැකසුම් කිහිපයක රූපසටහන් වේ. ඒ අතුරෙන් විධිමත් රාත්‍රී හෝ ජන සංග්‍රහයක් සඳහා මේසය මැද තැබීමට වඩාත් යෝග්‍ය සැකසුම කුමක් ද?



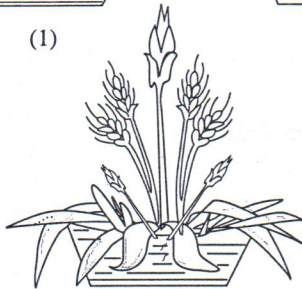
(1)



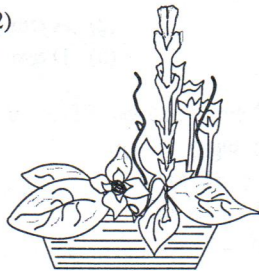
(2)



(3)



(4)



(5)

4. විද්‍යුතය මගින් ක්‍රියාකරන ආහාර මිශ්‍රකයක 750 W හා 230 V ලෙස සඳහන් වී තිබුණි. මෙම උපකරණය තුළින් ගලා යන ධාරාව වනුයේ,
 (1) ඇම්පියර් 0.32 කි. (2) ඇම්පියර් 0.47 කි. (3) ඇම්පියර් 3.2 කි.
 (4) ඇම්පියර් 4.7 කි. (5) ඇම්පියර් 5.3 කි.
5. විවිධ ගෘහයන් නිරීක්ෂණය කිරීමේදී දක්නට ලැබුණු ව්‍යුහමය ලක්ෂණ කිහිපයක් පහත දක්වේ.
 A - උසින් වැඩි ජනේල කාමරවලට යොදා තිබීම
 B - තරස්පූ පෙළ යට ඇති ඉඩ ප්‍රමාණය, කියවීම් කාමරයක් ලෙස යොදා ගැනීම
 C - නිදන කාමරයක බිත්ති කබඩි යොදා තිබීම
 D - ගරාජය හා ආලින්දය, හකුලන දෙරකින් වෙන්කර තිබීම
 E - ජනේල හා දෙරවල් ප්‍රතිවිරුද්ධ බිත්තිවල යොදා තිබීම
 මේවායින්, නම්‍යතාව ඇති කිරීමට ගෙන ඇති පියවර දක්වෙනුයේ,
 (1) A සහ B මගිනි. (2) A සහ C මගිනි. (3) B සහ D මගිනි.
 (4) C සහ D මගිනි. (5) D සහ E මගිනි.
6. නිවසකට වර්ණ ගැලපුම් භාවිත කිරීමේදී වැදගත් වන කරුණකි,
 (1) ගැලපුමේ සියලු ම වර්ණ සම ප්‍රමාණවලින් යෙදීම.
 (2) ගැලපුම සඳහා උණුසුම් වර්ණ භාවිත නො කිරීම.
 (3) ගැලපුමෙහි වර්ණ විවිධ අගයන්ගෙන් භාවිත කිරීම.
 (4) ගැලපුමෙහි වර්ණ සමාන තීව්‍රතාවකින් යොදා ගැනීම.
 (5) වර්ණ ගැලපුම සමඟ උදාසීන වර්ණ භාවිත නො කිරීම.
7. ගෘහ අභ්‍යන්තර අලංකරණයේ දී වයනය තුළින් එකඟත්වය ඇති කර ගැනීමට වඩාත් ම සුදුසු වන්නේ,
 (1) පිහත් ගඩොල් ඇල්ලූ ගෙබිමට හණවලින් නිම වූ බුමුතුරුණක් යෙදීම ය.
 (2) රළු නිමාවකින් යුත් බිත්තියක ඇති ජනේලයකට දුහුල් ලේස් තිරරෙදි භාවිත කිරීම ය.
 (3) නිමාවක් නො යෙදූ තැවුම් දෑවලින් නිම වූ පුටු කවිටලය සඳහා සැටින්වලින් ආවරණය කරන ලද කුෂන් තැබීම ය.
 (4) දළ කළුගලින් නිමවූ බිත්තියකට රිදියෙන් නිම කරන ලද බිත්ති සැරසිල්ලක් යෙදීම ය.
 (5) ක්‍රෝටන් සහ ඇන්තුරියම් යොදා මැටි බදුනක සැකසූ මල් සැරසිල්ලක් තැබීම ය.
8. මෝල්ටෝස් අණුවක් සෑදී ඇත්තේ මින් කුමන මොනොසැකරයිඩ සංයෝග වීමෙන් ද?
 (1) ග්ලූකෝස් හා ගැලැක්ටෝස් (2) ෆැක්ටෝස් හා ග්ලූකෝස්
 (3) ග්ලූකෝස් හා ග්ලූකෝස් (4) ෆැක්ටෝස් හා ගැලැක්ටෝස්
 (5) ෆැක්ටෝස් හා ෆැක්ටෝස්
9. පොල්තෙල්වල බහුල ව අඩංගු වන සන්තෘප්ත මේද අම්ලයකි,
 (1) බියුටිරික් අම්ලය. (2) ලෝරික් අම්ලය. (3) ඔලික් අම්ලය.
 (4) ලිනෝලික් අම්ලය. (5) ඇරකිඩොනික් අම්ලය.
10. පහත දක්වෙන ආහාර වර්ග අතුරෙන් වැඩි ම ප්‍රෝටීන් ප්‍රතිශතයක් ඇත්තේ,
 (1) මාළුවල ය. (2) කරවලවල ය. (3) රටකපුටුවල ය.
 (4) පරිප්පුවල ය. (5) සැමන්වල ය.
11. ප්‍රධාන පෝෂ්‍ය පදාර්ථවල කෘත්‍ය කිහිපයක් පහත දක්වේ.
 A - පටක වර්ධනයට දායක වේ.
 B - සිරුරට ශක්තිය ලබා දේ.
 C - ශරීර උෂ්ණත්වය පාලනය කරයි.
 D - සිරුර තුළ ප්‍රෝටීන් පිරිමැසීමට ක්‍රියා කරයි.
 E - ප්‍රතිශක්තිය ලබා දීමට හැකියාව ඇත.
 මේවායින් කාබොහයිඩ්‍රේටවල කෘත්‍ය වනුයේ,
 (1) A සහ B ය. (2) A සහ C ය. (3) B සහ D ය.
 (4) C සහ E ය. (5) D සහ E ය.
12. මේදමය ආහාර ප්‍රභවයක් හා සම්බන්ධ කරුණු කිහිපයක් පහත දක්වේ.
 * අසන්තෘප්ත මේද අම්ල බහුල ව ඇත.
 * ඔමේගා 3 මේද අම්ල ද අඩංගු ය.
 * ඉහළ කැලරි අගයකින් යුක්ත ය.
 * විටමින් A හා D වලින් සරු ය.
 * ද්‍රව තත්ත්වයේ පවතී.
 මෙම ආහාර ප්‍රභවය විය හැක්කේ,
 (1) සෝයා තෙල් ය. (2) මාළු තෙල් ය. (3) ඔලිව් තෙල් ය.
 (4) රටකපු තෙල් ය. (5) සූරියකාන්ත තෙල් ය.

13. විටමිනයක් සහ ඛනිජයක් හා සම්බන්ධ කරුණු කිහිපයක් පිළිවෙලින් A හා B යටතේ දක්වා ඇත.

A

- * ප්‍රතිමක්ෂිකාරකයක් ලෙස ක්‍රියා කරයි.
- * මේදයෙහි ද්‍රාව්‍ය වේ.
- * ශාක මේදවල බහුල ව අඩංගු ය.

B

- * ශරීර සංයුතියේ වැඩි ප්‍රමාණයක් අඩංගු ඛනිජයකි.
- * ෆයිටික් අම්ලය මගින් පිරුරට අවශෝෂණය කිරීම බාධා කරයි.
- * ලේ කැටිගැසීමට උපකාර වේ.

මෙම විටමිනය හා ඛනිජය වනුයේ,

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| (1) විටමින් A හා සෝඩියම් ය. | (2) විටමින් K හා පොටෑසියම් ය. |
| (3) විටමින් D හා යකඩ ය. | (4) විටමින් E හා කැල්සියම් ය. |
| (5) විටමින් C හා ෆොස්ෆරස් ය. | |

14. පිරුර තුළ යකඩ අවශෝෂණය වීමට බාධා කරන සාධකයකි,

- | | |
|--|-----------------------|
| (1) ඇස්කෝබික් අම්ලය. | (2) සමහර ඇමයිනෝ අම්ල. |
| (3) ආමායෝ ආම්ලිකතාව. | (4) ආහාරමය තත්තු. |
| (5) යකඩ ෆෙරස් (Fe^{++}) තත්ත්වයේ පැවතීම. | |

15. පහත සඳහන් ඛනිජ වර්ග අතුරෙන් ක්ෂුද්‍ර ඛනිජ අඩංගු නොවන කාණ්ඩය වනුයේ,

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| (1) යකඩ හා සින්ක් ය. | (2) කැල්සියම් හා කොබෝල්ට් ය. |
| (3) අයඩින් හා තඹ ය. | (4) මැග්නීසියම් හා සෝඩියම් ය. |
| (5) මැග්නීසියම් හා පොටෑසියම් ය. | |

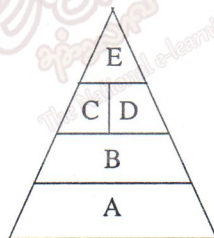
16. නිර්දේශිත පෝෂණ අවශ්‍යතා සටහන (2007)ට හා සම්බන්ධව සිසු කණ්ඩායමක් ප්‍රකාශ කළ කරුණු කිහිපයක් පහත දක්වේ.

- A - මුල් ළමා වියේ ගැහැනු හා පිරිමි දරුවන්ගේ පෝෂණ අවශ්‍යතා එක සමාන ය.
 B - ශරීරිණි අවධිය තුළ මෙන් ම ක්ෂීරණ අවධියේදීත් යකඩ අවශ්‍යතා එක සමාන ය.
 C - මහලු අවධියේ දී කැල්සියම් අවශ්‍යතාව අඩු වේ.
 D - ශරීරිණි අවධිය තුළ විටමින් A අවශ්‍යතාව වැඩි වේ.
 E - වැඩිහිටි ගැහැනු හා පිරිමින්ගේ ප්‍රෝටීන් අවශ්‍යතා සමාන ය.

මේවායින් නිරවද්‍ය කරුණු වනුයේ,

- | | | |
|------------------|------------------|------------------|
| (1) A, B සහ D ය. | (2) A, C සහ D ය. | (3) A, C සහ E ය. |
| (4) B, C සහ D ය. | (5) B, D සහ E ය. | |

- ආහාර පිරමීඩයේ අඩංගු විවිධ ආහාර කාණ්ඩ A, B, C, D හා E ලෙස සංකේතවත් කර ඇත.



මෙම රූපසටහන ඇසුරෙන් ප්‍රශ්න අංක 17 සිට 20 තෙක් ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු සපයන්න.

17. B හි අන්තර්ගත ආහාර ද්‍රව්‍යවල අඩංගු පෝෂක දෙකකි,

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| (1) විටමින් හා ප්‍රෝටීන්. | (2) මේද හා ඛනිජ. |
| (3) ප්‍රෝටීන් හා මේද. | (4) කාබොහයිඩ්‍රේට් හා මේද. |
| (5) විටමින් හා ඛනිජ. | |

18. D හි ඇතුළත් ආහාර ද්‍රව්‍යවල අඩංගු ප්‍රධාන පෝෂකය හා සම්බන්ධ කෘත්‍ය දෙකකි,

- | |
|--|
| (1) ප්‍රතිදේහ නිපදවීම හා හෝර්මෝන නිෂ්පාදනය. |
| (2) ශක්තිය ලබා දීම සඳහා සංචිත කර ගැනීම හා හෝර්මෝන නිෂ්පාදනය. |
| (3) අභ්‍යන්තර ඉන්ද්‍රිය ආරක්ෂා කිරීම හා පටක වර්ධනය. |
| (4) පටක අලුත්වැඩියාව හා ශරීර උෂ්ණත්වය පාලනය කිරීම. |
| (5) ස්නායු පටක ආරක්ෂා කිරීම හා ප්‍රතිදේහ නිපදවීම. |

19. දියවැඩියාව, හෘදරෝග වැනි බෝ නොවන රෝග සඳහා ආහාර වේල සැලසුම් කිරීමේදී පාලනය කළ යුතු ආහාර කාණ්ඩ වනුයේ,

- | | | |
|------------------|------------------|---------------|
| (1) A, B හා C ය. | (2) A, B හා E ය. | (3) A හා E ය. |
| (4) B, C හා D ය. | (5) B හා D ය. | |

20. ලැක්ටෝස්, සුක්රෝස්, සෙලියුලෝස් යන කාබොහයිඩ්‍රේට් අඩංගු වන ආහාර ද්‍රව්‍ය ඇතුළත් ආහාර කාණ්ඩ වනුයේ,
 (1) A, B හා E ය. (2) A, C හා D ය. (3) B, C හා E ය.
 (4) C හා D ය. (5) D හා E ය.
21. සිසුවකු විසින් ප්‍රෝටීන් ජීර්ණය හා සම්බන්ධ ව ඉදිරිපත් කරන ලද කරුණු කිහිපයක් පහත දැක්වේ.
 A - ආමාශයක යුෂයේ pH අගය 4.5 ක් පමණ ය.
 B - ග්‍රහණයේ දී පෙප්සින් මගින් ප්‍රෝටීන්, පෙප්ටෝන බවට පත් කරයි.
 C - පෙප්ටිඩේස් මගින් ඩයිපෙප්ටයිඩ, ඇමයිනෝ අම්ල බවට පත් කරයි.
 D - අක්‍රීය ට්‍රිප්සිනොජන්, එන්ටෙරොකයිනේස් මගින් සක්‍රීය ට්‍රිප්සින් බවට පත් කරයි.
 E - මහාන්ත්‍රයේ දී ඩයිපෙප්ටයිඩ, ඇමයිනෝ අම්ල බවට පත් වේ.
 මේවායින් නිවැරදි ප්‍රකාශ වනුයේ,
 (1) A සහ C ය. (2) A, C සහ E ය. (3) B, C සහ D ය.
 (4) B, D සහ E ය. (5) C සහ D ය.
22. පෝෂ්‍ය පදාර්ථ අවශෝෂණ ක්‍රියාවලිය පිළිබඳ සාවද්‍ය කරුණ මින් කුමක් ද?
 (1) විසරණය මගින් පෝෂ්‍ය පදාර්ථ අවශෝෂණය වීමේ දී වාහකයක් අවශ්‍ය නො වේ.
 (2) කෙටි දම සහිත මේද අම්ල කෙළින් ම රුධිර ධාරාවට අවශෝෂණය වේ.
 (3) සක්‍රීය පරිවහනය මගින් අවශෝෂණය වීමේ දී ශක්තිය අවශ්‍ය නො වේ.
 (4) ඇමයිනෝ අම්ල සහ සරල පෙප්ටයිඩ ක්ෂුද්‍රාන්ත්‍රයේ දී අවශෝෂණය වේ.
 (5) ආහාරයේ අඩංගු ජලය ක්ෂුද්‍රාන්ත්‍රයේ දී මෙන් ම මහාන්ත්‍රයේ දී ද අවශෝෂණය වේ.
23. ළමයින් අතර පවත්නා උග්‍ර මන්දපෝෂණ තත්ත්වය පිළිබිඹු කරන ප්‍රධාන ලක්ෂණයකි,
 (1) ක්ෂය වීම. (2) අප්‍රාණික වීම. (3) සුදුමැලි වීම.
 (4) කුරු වීම. (5) සම වියළි වීම.
24. උත්සවයක් සඳහා පිළියෙල කර තිබූ විසිතුරු සලාදයක අඩංගු වූ පෝෂණමය සංයෝග කිහිපයක් පහත දැක්වේ.
 * ලයිකොපීන්
 * සුක්රෝස්
 * ඇස්කෝබික් අම්ලය
 * බීටා කැරොටීන්
 මෙම විසිතුරු සලාදයෙහි අඩංගු වූ ආහාර ද්‍රව්‍ය විය හැක්කේ,
 (1) බීට්, තක්කාලි හා කැරට් ය.
 (2) කැරට්, අන්තායි හා බීට් ය.
 (3) තක්කාලි, පිපිඤ්ඤ හා මාළුමිරිස් ය.
 (4) අන්තායි, ලූනු හා කැරට් ය.
 (5) පිපිඤ්ඤ, කැරට් හා බීට් ය.
25. පාන්, කර කිරීමේ දී සිදුවන රසායනික විපර්යාසයකි,
 (1) ඇමයිලෝස්, ඇමයිලෝ පෙක්ටින් බවට පත් වීම.
 (2) පිෂ්ටය, පෙක්ටින් බවට පත් වීම.
 (3) පිෂ්ටය, ඩෙක්ස්ට්‍රින් බවට පත් වීම.
 (4) මෝල්ටෝස්, ඩෙක්ස්ට්‍රින් බවට පත් වීම.
 (5) ඇමයිලෝ පෙක්ටින්, ඇමයිලෝස් බවට පත් වීම.
26. එන්සයිමීය දුඹුරු පැහැ ගැන්වීමේ දී සෑදෙන සංයෝගය වනුයේ,
 (1) ටීනෝල් ය. (2) කීටෝන් ය.
 (3) පොලිටීනෝල් ඔක්සිඩේස් ය. (4) ඇල්ඩිහයිඩ් ය.
 (5) පොලිටීනෝල් ය.
27. පෝෂ්‍ය පදාර්ථ පරිවෘත්තිය හා සම්බන්ධ සාවද්‍ය ප්‍රකාශය මේවායින් කුමක් ද?
 (1) ක්‍රෙබ් චක්‍රයෙහි විවිධ ප්‍රතික්‍රියා සඳහා සහඵන්සයිම අවශ්‍ය වේ.
 (2) ප්‍රෝටීන් පරිවෘත්තියේ දී යූරියා හා යූරික් අම්ලය නිපද වේ.
 (3) ශ්ලේෂ්මකාලිසිය ස්වායු ක්‍රියාදායකය.
 (4) ප්‍රෝටීන් පරිවෘත්තියේ දී අත්‍යවශ්‍ය නො වන ඇමයිනෝ අම්ල නිපද වේ.
 (5) මේද පරිවෘත්තියේ දී කීටෝන් දේහ නිපද වේ.
28. ළු පේස්ට්‍රි භාවිතයෙන් සාදනු ලබන ආහාර වර්ග දෙකකි,
 (1) පැන්කේක් හා බනිස්. (2) ඉක්ලයාර්ස් හා පැටිස්.
 (3) පැන්කේක් හා ක්‍රීම් බනිස්. (4) ඉක්ලයාර්ස් හා ක්‍රීම් බනිස්.
 (5) පැටිස් හා බනිස්.

29. වාෂ්පයෙන් තම්බන ලද කිරි ප්‍රතිමක අපේක්ෂිත වයනය ලබා ගැනීමට ප්‍රධාන වශයෙන් බලපානුයේ ඊට යොදනු ලබන
- (1) උෂ්ණත්වය හා සීනි ය. (2) බිත්තර හා සීනි ය.
 - (3) උෂ්ණත්වය හා කිරි ය. (4) කිරි හා බිත්තර ය.
 - (5) උෂ්ණත්වය හා බිත්තර ය.
30. සීනි ද්‍රාවණයක හා බිත්තර සුදු මද ද්‍රාවණයක අඩංගු පෝෂක හඳුනාගැනීම සඳහා කරනු ලබන රසායනික පරීක්ෂණවල දී භාවිත වනුයේ,
- (1) සාන්ද්‍ර නයිට්‍රික් අම්ලය, සුඩාන් III හා මිලන් ප්‍රතිකාරකය ය.
 - (2) තනුක සල්ෆියුරික් අම්ලය, ලේලින්ග් ද්‍රාවණය හා සාන්ද්‍ර නයිට්‍රික් අම්ලය ය.
 - (3) ලේලින්ග් ද්‍රාවණය, අයඩින් හා බෙනඩික්ට් ද්‍රාවණය ය.
 - (4) මිලන් ප්‍රතිකාරකය, තනුක සල්ෆියුරික් අම්ලය හා අයඩින් ය.
 - (5) සුඩාන් III, බෙනඩික්ට් ද්‍රාවණය හා අයඩින් ය.
31. ඉදිආජප සකස් කිරීමේ දී තාපය සංක්‍රමණය වනුයේ,
- (1) සංවහනය මගිනි.
 - (2) සංවහනය හා සන්නයනය මගිනි.
 - (3) සන්නයනය හා විකිරණය මගිනි.
 - (4) සංවහනය හා විකිරණය මගිනි.
 - (5) සන්නයනය, සංවහනය හා විකිරණය මගිනි.
32. ව්‍යාධිජනක නො වන ක්ෂුද්‍ර ජීවී විශේෂයකි,
- (1) ක්ලොස්ට්‍රිඩියම් බොටුලිනම්. (*Clostridium botulinum*)
 - (2) එස්කරිෂියා කෝලයි. (*Escherichia coli*)
 - (3) හෙලිකොබැක්ටර් පයිලෝරා. (*Helicobacter pylora*)
 - (4) මයිකොබැක්ටරියම් ටිබ්‍රසියුලෝසිස්. (*Mycobacterium tuberculosis*)
 - (5) ඇසිටොබැක්ටර් ඇසිටයි. (*Acetobacter aceti*)
33. ආහාර පරිරක්ෂණය සඳහා ඉවහල් වන කරුණු පිළිබඳ ව විමසීමේ දී සිසු කණ්ඩායමක් ඉදිරිපත් කළ ප්‍රකාශ කිහිපයක් පහත දක්වා ඇත.
- A - මාධ්‍යයේ pH අගය වැඩි වීම
B - මාධ්‍යයේ සාන්ද්‍රණය අඩු වීම
C - බාහිර ආප්‍රාති ක්‍රියාවලිය සිදු වීම
D - මාධ්‍යයේ pH අගය අඩු වීම
E - පරිරක්ෂණ කාරක භාවිතය
- මේවායින් අවිචාරු සකස් කිරීමේ දී ඉවහල් වන කරුණු වනුයේ,
- (1) A, B සහ C ය. (2) A සහ C ය. (3) A, C සහ E ය.
 - (4) B සහ D ය. (5) C, D සහ E ය.
34. ආහාර පරිරක්ෂණය සඳහා භාවිත කෙරෙන අකාබනික ලවණ වර්ග දෙකකි,
- (1) සෝඩියම් නයිට්‍රයිට් හා සෝඩියම් මෙටාබයිසල්ෆයිට්.
 - (2) පොටෑසියම් බෙන්සොයේට්, හා සෝඩියම් ක්ලෝරයිඩ්.
 - (3) සෝඩියම් සිට්‍රේට් හා පොටෑසියම් ප්‍රොපියොනේට්.
 - (4) සෝඩියම් බෙන්සොයේට් හා සෝඩියම් ක්ලෝරයිඩ්.
 - (5) පොටෑසියම් නයිට්‍රයිට් හා සෝඩියම් සිට්‍රේට්.
35. ගර්භිණී කාලසීමාව ලෙස සාමාන්‍යයෙන් සැලකෙන්නේ,
- (1) සති 28 කි. (2) සති 32 කි. (3) සති 36 කි.
 - (4) සති 40 කි. (5) සති 44 කි.
36. මවුකිරි නිපදවීම උත්තේජනය කිරීමට හේතු වන හෝර්මෝන වනුයේ,
- (1) ඔක්සිටොසින් හා ප්‍රොලැක්ටින් ය.
 - (2) ප්‍රොලැක්ටින් හා ඊස්ට්‍රජන් ය.
 - (3) ප්‍රොජෙස්ටෙරෝන් හා ඔක්සිටොසින් ය.
 - (4) ඊස්ට්‍රජන් හා ප්‍රොජෙස්ටෙරෝන් ය.
 - (5) ප්‍රොලැක්ටින් හා ප්‍රොජෙස්ටෙරෝන් ය.
37. මාස හයක් වයසැති දරුවකුට දෙනු ලබන ප්‍රතිශක්තිකරණ එන්නත් මගින් වළක්වන රෝග තුනකි,
- (1) ගලපටලය, හෙපටයිටිස් B, පෝලියෝ. (2) කම්මුල්ගාය, සරම්ප, පිටගැස්ම.
 - (3) ගලපටලය, පිටගැස්ම, රුබෙල්ලා. (4) පෝලියෝ, සරම්ප, හෙපටයිටිස් B.
 - (5) කම්මුල්ගාය, රුබෙල්ලා, සරම්ප.

38. ගබ්සාවීමට හේතුවක් නො වන්නේ,
- (1) මව X කිරණවලට භාජනය වීමයි.
 - (2) මව මන්දපෝෂණයෙන් පෙළීමයි.
 - (3) ගර්භාෂයේ ගෙඩි හෝ පිළිකා ඇති වීමයි.
 - (4) මවට ජර්මන් සරම්ප වැළඳීමයි.
 - (5) මවගේ ගැබ්ගෙලෙහි දුර්වලතා ඇති වීමයි.
39. මුල් ළමාවිය දරුවකුගේ ලක්ෂණයකි,
- (1) ළදරු වියේ මෙන් ම වේගවත් වර්ධනයක් පෙන්වීම.
 - (2) සමවයස් කණ්ඩායම් ඇසුරට මහත් සේ ප්‍රිය කිරීම.
 - (3) හුදෙකලා බවට ඇලුම් කිරීම.
 - (4) භාවික පාලනය කරගත හැකි වීම.
 - (5) කුතුහලයෙන් යුක්ත වීම.
40. පූර්ව ප්‍රසව සායනයක දී මවට දෙනු ලබන පෝෂක තුනකි,
- (1) කැල්සියම්, විටමින් C, යකඩ. (2) ෆෝලික් අම්ලය, සින්ක්, විටමින් A.
 - (3) අයඩින්, ෆෝලික් අම්ලය, යකඩ. (4) ෆොස්ෆරස්, විටමින් A, විටමින් D.
 - (5) සින්ක්, කැල්සියම්, අයඩින්.
41. පසු ළමාවියෙහි ළමයින් කණ්ඩායමක පහත දක්වන වර්ගය හා ලක්ෂණ පිළිබිඹු කළ දරුවෝ කිහිප දෙනෙක්ද වූහ. අපවාරි දරුවකු හඳුනාගැනීමට හේතුවන සුවිශේෂී වර්ගය හෝ ලක්ෂණය මේවායින් කුමක් ද?
- (1) ස්ත්‍රී පුරුෂ වශයෙන් කණ්ඩායම් ඇසුර
 - (2) සුළු සොරකම්වල යෙදීම
 - (3) සමවයස් කණ්ඩායම තුළ මුලු ගැන්වී සිටීම
 - (4) පදික වෙළඳමෙහි නිරත වීම
 - (5) දවල් හීන මැවීම
42. මුල් ළමා වියෙහි පසුවන තම දරුවාගේ සංවර්ධනය කෙරෙහි විශේෂ සැලකිල්ලක් දක්වන මවක්, ඒ සඳහා දරුවාට පහත දක්වන අත්දැකීම් ලබා දෙන්නී ය.
- A - දිය සායම්වලින් ඇඳීම
 - B - දෙන ලද හැඩයක් තුළ පරිප්පු ඇට ඇලවීම
 - C - කෘත්‍රීම මැටිවලින් ඇඹීම
 - D - පබළු ඇඹීම
 - E - කුඩා කට සහිත බෝතල්වලට වතුර පිරවීම
- එම ක්‍රියාකාරකම් අතුරෙන් සියුම් මාංශ පේශී වර්ධනය මෙන් ම ඇස අත සමායෝජනය ඇති කරනුයේ,
- (1) A, B සහ C වලිනි. (2) A, D සහ E වලිනි. (3) B, C සහ D වලිනි.
 - (4) B, D සහ E වලිනි. (5) C, D සහ E වලිනි.
43. නයිලෝන් හා ලෝම කෙඳිවලට පොදු ගුණාංගයකි.
- (1) විනිවිද පෙනෙන සුළු සිලින්ඩරාකාර ව්‍යුහයක් තිබීම
 - (2) තාපයට සංවේදී වීම
 - (3) පහසුවෙන් ජලය අවශෝෂණය කිරීම
 - (4) කෘමීන් හා සලබයින්ගෙන් හානි පැමිණීම
 - (5) නිතර සේදීමට ඔරොත්තු නොදීම
44. කෙඳි වර්ග පිළිස්සීමේ දී නිරීක්ෂණය කරන ලද ගුණාංග කිහිපයක් පහත දක්වේ. මේවායින් කපු කෙඳි හඳුනාගැනීමට හේතු වනුයේ,
- (1) හිසකෙස් පිළිස්සෙන ගන්ධය හා දිලිසෙන පබළුවක් ඇති වීමයි.
 - (2) කහපාට දෑල්ලක් ඇති වීම හා සහ පබළුවක් වැනි දෑ ඉතිරි වීමයි.
 - (3) කඩදැසි පිළිස්සෙන ගන්ධය හා අළු පැහැති සැහැල්ලු අළු ඉතිරි වීමයි.
 - (4) හිසකෙස් පිළිස්සෙන ගන්ධය හා සැහැල්ලු අළු ඉතිරි වීමයි.
 - (5) කහපාට දෑල්ලක් ඇති වීම හා දිලිසෙන පබළුවක් ඇති වීමයි.
45. කෙඳි නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ දී අනුගමනය කෙරෙන පියවරකි,
- (1) සේද කෙඳි බොබිත්වල ඔතා තම්බා ගැනීම.
 - (2) සියලු ම කෙඳි වර්ග විරාජනය කිරීම.
 - (3) රෙයෝන් කෙඳි නිපදවීමට කෙටි කපු කෙඳි භාවිත කිරීම.
 - (4) නයිලෝන් නිෂ්පාදනය සඳහා ආවිජික් අම්ලය සහ කාබන්ඩයසල්ෆයිඩ් භාවිත කිරීම.
 - (5) ලෝම රෙදි නිපදවීමට පෙර කෙඳි, ඇඳීමට භාජනය කිරීම.

46. රෙදි විරංජනය පිළිබඳ ව පහත දැක්වෙන ප්‍රකාශ අතුරෙන් නිවැරදි ප්‍රකාශය කුමක් ද?
- (1) නිල් දම්මේ දී ඔක්සිකාරක විරංජනයක් සිදු වේ.
 - (2) ඔක්සිහාරක විරංජනයේදී පරමාණුක ඔක්සිජන් මුක්ත වේ.
 - (3) තණකොළ මත වියළීමෙන් ඔක්සිහාරක විරංජනයක් ඇති වේ.
 - (4) හයිඩ්රජන් පෙරොක්සයිඩ් ඔක්සිහාරක විරංජකයකි.
 - (5) විරංජන කුඩු මගින් ඔක්සිකාරක විරංජනයක් සිදු වේ.
47. මේවායින් රෙදි සේදීම පිළිබඳ ව දැක්වෙන නිවැරදි ප්‍රකාශය කුමක් ද?
- (1) රෙදිවලට ක්ෂාලක යොදා පැය දෙදහස්ක පමණ තැබීම
 - (2) ජලයේ පෘෂ්ඨික ආතතිය වැඩි කිරීම සඳහා සබන් භාවිත කිරීම
 - (3) වර්ණවත් රෙද්දක ඇති වූ පලතුරු කහට පැල්ලමක් ඉවත් කිරීම සඳහා මිල්ටන් භාවිත කිරීම
 - (4) සැන්ලරිකෘත කපු රෙදි සේදීමේ දී නොහැකිලීම
 - (5) රෙයෝන් රෙදි සේදීමේ දී සර්ෂණයට ඔරොත්තු දීම
48. මූලික පතරොම ඇසුරෙන් සාරි හැට්ටයේ පතරොම නිර්මාණය කිරීමේ දී,
- (1) ඉදිරිපස පතරොමෙහි පපු මිනුමට 2cm එකතු කළ යුතු ය.
 - (2) අත්කටෙන් ලැම දෙසට ආරයක් නිර්මාණය කළ යුතු ය.
 - (3) පතරොමෙහි පිටුපස උස මිනුමෙන් 1cm අඩු කළ යුතු ය.
 - (4) ඉණ ආරය, ආර මුදුනේ සිට පහත් කර වක්‍ර කළ යුතු ය.
 - (5) උරහිස මිනුමෙන් 1cm අඩු කළ යුතු ය.
49. පිරිමි කම්ප නිර්මාණයේ දී,
- (1) මිනුම් අඩු ප්‍රමාණයක් අවශ්‍ය වේ.
 - (2) ඇඟේ හැඩයට අනුව මිනුම් ගනු ලබයි.
 - (3) අතෙහි දිග සඳහා උරහිස සිට මැණික් කටුව දක්වා මිනුම ලබා ගනියි.
 - (4) අතයට මුට්ටුව මසා අත ඇල්ලීම සිදු කරයි.
 - (5) විවරය පියවීම සඳහා වම් පසට බොත්තම් ඇල්ලීම සිදු කරයි.
50. පහත සඳහන් මැහුම් ක්‍රම අතුරෙන් මූලික මැහුම් ක්‍රම, මැසීමේ ශිල්පීය ක්‍රම හා විසිතුරු මැහුම් ක්‍රම පිළිවෙළින් දැක්වෙන කාණ්ඩය කුමක් ද?
- (1) වාටි මැස්ම, පැතලි මුට්ටුව, ප්‍රංශ ගැට මැස්ම
 - (2) හීන් නූල් දුවවීම, සන්නාලි මැස්ම, බිලැන්කට් මැස්ම
 - (3) ප්‍රංශ මුට්ටුව, පිස්මේන්තු මැස්ම, දිග කොට මැස්ම
 - (4) සැහි වාටි මැස්ම, ගැට පිස්මේන්තු මැස්ම, දම්වැල් මැස්ම
 - (5) බොරු නූල් ඇදීම, තුනයි කිරීම, පැතලි මුට්ටුව

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, 2012 අගෝස්තු
கல்வியியல் பொதுத் தராதரப் பத்திர(உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2012 ஓகஸ்ட்
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, August 2012

නව නිර්දේශය
புதிய பாடத்திட்டம்
New Syllabus

ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව II
மனைப் பொருளியல் II
Home Economics II

28 S II

පැය තුනයි
மூன்று மணித்தியாலம்
Three hours

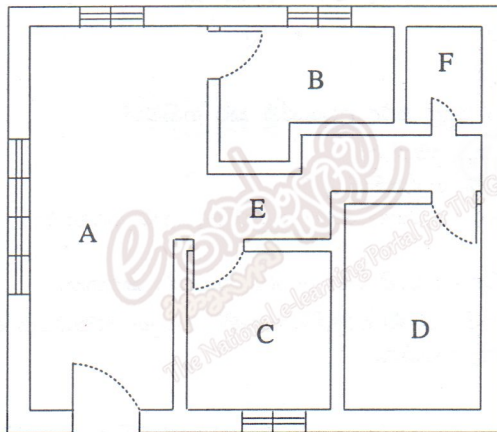
උපදෙස්:

- * I කොටසින් පළමුවන ප්‍රශ්නය ඇතුළු ව ප්‍රශ්න තුනකට ද, II කොටසින් පස්වන ප්‍රශ්නය ඇතුළු ව ප්‍රශ්න හතරකට ද පිළිතුරු සපයන්න.

I කොටස

(පළමුවන ප්‍රශ්නය සහ තවත් ප්‍රශ්න දෙකක් ද ඇතුළු ව ප්‍රශ්න තුනකට පිළිතුරු සපයන්න.)

1. මුල් ළමාවිය දරුවකු හා ළදරුවකු සිටින පෙරේරා පවුල, ඔවුන් විසින් මිලදී ගත් නිවසක ජීවත් වේ. ඔවුහු නිවස තුළ ප්‍රසන්න ජීවන පරිසරයක් ඇති කර ගැනීම පිළිබඳ ව විශේෂ උනන්දුවක් දක්වති. ඔවුන්ගේ නිවසේ බිම් සැලසුම මේ සමඟ ඉදිරිපත් කර ඇත. දරුවන්ගේ අවශ්‍යතා නිසි ලෙස සපයා, ඔවුන් මනාව රැකබලා ගැනීම කෙරෙහි දෙමව්පියෝ දැඩි අවධානයක් යොමු කරති.



- A - විසින්න කාමරය හා කෑම කාමරය
B - මුළුතැන්ගෙය
C - නිදන කාමරය
D - නිදන කාමරය
E - ගමන් මග
F - නාන කාමරය හා වැසිකිළිය

- (i) ඔවුන්ගේ නිවසෙහි බිම් සැලසුම නිරීක්ෂණය කරන්න. මෙහි ඔබ හඳුනාගත් හොඳ ලක්ෂණ හා දුර්වල ලක්ෂණ, ගෘහ සැලසුම් මූලධර්ම ඇසුරෙන් පැහැදිලි කරන්න.
- (ii) ඔබ හඳුනාගත් දුර්වල ලක්ෂණ මඟහරවා ගැනීමට ගත යුතු උපායමාර්ග සඳහන් කරන්න.
- (iii) (a) මෙම නිවස අලංකරණය සඳහා තිරරෙදි තෝරා ගැනීමේ දී අවධානය යොමු කළ යුතු කරුණු මොනවා ද?
(b) නිවෙස් අලංකරණය සඳහා තිර රෙදි දීමේ නවීන ක්‍රම දෙකක් රූපසටහන් මගින් ඉදිරිපත් කරන්න.
- (iv) (a) මෙම නිවසේ විසින්න කාමර පුටු කට්ටලය මත මනා නිමාවකින් යුත් රවුම් හැඩැති කුෂන් තැබීමට අදහස් කරන ලදී. මෙම කුෂන්වලට යොදන කුෂන් කවරවල අද්දර අලංකාර ලෙස නිම කිරීම සඳහා යෝග්‍ය ක්‍රම දෙකක් පැහැදිලි කරන්න.
(b) ළදරු ඇතිරිල්ල ළදරුවාට සුව පහසුව ගෙන දෙන්නක් විය යුතු බව ගෘහණියගේ අදහසයි. සුව පහසුව ගෙන දීමට ළදරු ඇතිරිල්ල නිර්මාණය කිරීමේ දී යොදා ගැනෙන ක්‍රමයක් විස්තර කරන්න.
- (v) (a) නිවසේ භාවිත වන බන්දේසි කවරය (Tray cloth) මතුපිට, එම්බ්‍රොයිඩර් කිරීම මගින් අලංකරණය සඳහා මෝස්තරයක් අඳින්න.
(b) අඳින ලද මෝස්තරය විසිතුරු කරගන්නා අයුරු, මැහුම් ක්‍රම හා වර්ණ ගැලපුම දක්වමින් විස්තර කරන්න.

2. (i) කෙඳි වර්ගවල ගුණාංග පිළිබඳ දැනුවත් බව රෙදි වර්ග හඳුනාගැනීමේ දී වැදගත් වේ. පහත දක්වා ඇත්තේ එවැනි ගුණාංග තුනකි.
 - ප්‍රත්‍යස්ථතාව
 - අමිල සමහ ප්‍රතික්‍රියා
 - ශක්තිමත් බව

කපු, ලෝම හා සේද යන කෙඳි වර්ග සැලකිල්ලට ගනිමින් ඒවා එකිනෙකෙහි මෙම ගුණාංග පිරික්සන්න.
 - (ii) ඇඳුමක ගුණාත්මක බව තීරණය වන ප්‍රධාන සාධකයකි මැසීමේ දී අනුගමනය කරනු ලබන ක්‍රියාවලිය. මෙය සනාථ කිරීමට හේතු ඉදිරිපත් කරන්න.
 - (iii) කඳෙහි මූලික පතරොම ඇසුරෙන් සාරි හැට්ටයේ පිටුපස පතරොම නිර්මාණයේ දී ආරය ඉවත් කරන අයුරු රූපසටහන් මගින් පෙන්වන්න.
 - (iv) හතරැස් කර හැඩැති සාරි හැට්ටයක කර, පෝරු වාටිය යොදා ගනිමින් නිම කරන අයුරු රූපසටහන් ඇසුරෙන් පැහැදිලි කරන්න.
3. නව යුචලක් තෝරාගත් නිවස, කුඩා ආලින්දයකින්, විශාල විසිත්ත කාමරයකින්, නිදන කාමර දෙකකින්, මුළුතැන්ගෙයකින් මෙන් ම නාන කාමරයකින් හා වැසිකිළියකින් ද සමන්විත විය. මෙහි විසිත්ත කාමරය බහු කාර්ය ඒකකයක් ලෙස යොදා ගැනීමට ඔවුහු තීරණය කළහ. අලුත් දිවියට හොඳින් මුහුණ දීමටත්, නිවස අලංකාරව තබා ගැනීමටත් ඔවුහු උත්සාහ ගනිති.
 - (i) යහපත් දිවි පෙවෙතක් සඳහා, මුදල් කළමනාකරණයේ දී සැලකිල්ලට විය යුතු කරුණු දක්වන්න.
 - (ii) (a) 'බහු කාර්ය ඒකකයක්' හඳුන්වන්න.
 (b) මෝස්තර මූලධර්ම පිළිබඳ ඔබ උගත් කරුණු සැලකිල්ලට ගනිමින්, මෙම 4.8m x 6m (16' x 20') ප්‍රමාණයේ විසිත්ත කාමරය තුළ අවධාරණය ඇති කිරීම සඳහා ගන්නා ක්‍රියාමාර්ගයක් උදහරණ සහිත ව විස්තර කරන්න.
 - (iii) මෙම නිවස අලංකාර කිරීම සඳහා තෝරාගත් තීන්තවල වර්ණ මෙසේ ය.

• නිල්	• දම්	• සුදු
• කහ	• තැඹිලි	

මෙම තීන්තවල වර්ණ හා ඒවායේ සංකලන සුදුසු පරිදි උපයෝගී කර ගනිමින්

 - (a) විසිත්ත කාමරය සඳහා බද්ධ වර්ණ ගැලපුමක් ද,
 - (b) නිදන කාමරයක් සඳහා අනුපූරක වර්ණ ගැලපුමක් ද

යෝජනා කරන්න. තෝරාගත් එම වර්ණ ගැලපුම් මගින් මෙම කාමර අලංකාර කරගන්නා අයුරු පැහැදිලි කරන්න.
 4. (i) නිවසක විද්‍යුත් උපකරණ හා මෙවලම් භාවිතයේ වාසි සහ අවාසි සාකච්ඡා කරන්න.
 - (ii) පුද්ගලයාගේ හා පරිපථයේ ආරක්ෂිත බව ඇති කිරීමේ අරමුණින් ගෘහීය විද්‍යුත් පරිපථයක ඇතුළත් කොටස් දෙකක් නම් කර ඒවා එකිනෙකෙහි කාර්යය පැහැදිලි කරන්න.
 - (iii) මසර කිරීමේ ක්‍රියාවලිය විස්තර කරන්න.
 - (iv) සාරි හැට්ටය සඳහා යොදාගන්නා අත නිර්මාණය කරන අයුරු රූපසටහන් මගින් පැහැදිලි කරන්න.

II කොටස

(පස්වන ප්‍රශ්නය සහ තවත් ප්‍රශ්න තුනක් ද ඇතුළුව ව ප්‍රශ්න හතරකට පිළිතුරු සපයන්න.)

5. සිසු කණ්ඩායමක්, ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව විෂයේ ඇතුළත් නිපුණතා කිහිපයකට අදාළ ඉගෙනුම් අත්දැකීම් තහවුරු කරගැනීම සඳහා අධ්‍යාපන වාරිකාවක යෙදුණහ. මෙහි දී ඔවුන්ගේ විශේෂ අරමුණු වූයේ ධාන්‍ය, පලතුරු හා එළවළු සැකසීමේ කර්මාන්තශාලාවක් හා ළමා අභිවෘද්ධිය මධ්‍යස්ථානයක් නිරීක්ෂණය කිරීමයි. එම මධ්‍යස්ථානවලදී ලත් ඉගෙනුම් අත්දැකීම් අලලා, කණ්ඩායම් වශයෙන් වාර්තා ඉදිරිපත් කිරීම ඔවුනට පැවරී තිබුණි.
 - (i) ඔවුනට රස බැලීමට ලබා දුන් ධාන්‍ය මූලික නිෂ්පාදිතය, සරු / ප්‍රබල කරන ලද්දක් බව නිෂ්පාදකයෝ පැවසූහ. සරු / ප්‍රබල කිරීම හඳුන්වන්න. ධාන්‍ය නිෂ්පාදිත උදහරණ ලෙස ගනිමින් මෙය පැහැදිලි කරන්න.
 - (ii) සැකසූ ආහාර නිෂ්පාදනයේ දී විවිධ ආකලන භාවිත වූ බව සිසුහු නිරීක්ෂණය කළහ. මෙම ආකලන විවිධ කාණ්ඩ යටතේ වර්ග කර ඇත. මෙම කාණ්ඩ තුනකට අයත් ආකලන එක බැගින් දක්වමින් ඒවා ආහාර නිෂ්පාදිතවල ගුණාත්මක බව වැඩි දියුණු කිරීමට හේතු වන අයුරු විමසන්න.
 - (iii) ආහාර නිෂ්පාදිත ඇසුරුම් කිරීම පිළිබඳ ව ද සිසුන්ගේ අවධානය යොමු විය. ආහාර නිෂ්පාදිත ඇසුරුම් කිරීමේ දී අවධාරණය කළ යුතු කරුණු ලැයිස්තුගත කරන්න.
 - (iv) දරුවන්ගේ භාෂා වර්ධනයට රුකුලක් වන සේ ළමා අභිවෘද්ධිය මධ්‍යස්ථානයේ පරිසරය සකස් වී තිබුණු බව ඔවුන් විසින් ඉදිරිපත් කරන ලද වාර්තාවලින් අනාවරණය විය. භාෂා වර්ධනයට රුකුලක් වන එබඳු පරිසරයක් සතු ලක්ෂණ පැහැදිලි කරන්න.
 - (v) යොවුන් දරුවන් හැඩගැස්වීමේ දී සමහර අවස්ථාවල ඔවුන් ගැටලුමය වර්ග පිළිබිඹු කළ බව පාලිකාවන් පැවසූ බව ද වාර්තාවල සඳහන් විය.
 එබඳු ගැටලුමය වර්ග සඳහන් කර, ඒවා මහතරවා ගැනීමට ගත හැකි පියවර සාකච්ඡා කරන්න.

6. (i) 'දෙරු අවධිය ශීඝ්‍ර කායික හා වාලක වර්ධනයක් පෙන්නුම් කරන අවධියකි.' මෙය උද්‍යෝග දක්වමින් පැහැදිලි කරන්න.
- (ii) මුල් ළමාවියේ දරුවකු රැකබලා ගැනීමේ දී,
- ඔහුට ආහාර දීම
 - ඔහුගේ සෞඛ්‍යය හා ස්වස්ථතාව
 - ඔහුගේ සමාජ වර්ධනය
- පිළිබඳ ව සැලකිලිමත් විය යුතු කරුණු සාකච්ඡා කරන්න.
- (iii) (a) පසු ළමා අවධියේ දරුවන්ගේ බුද්ධි වර්ධනය කෙරෙහි බලපාන සාධක දක්වන්න.
- (b) යොවුන් අවධියේ දරුවන් තුළ භාවික වර්ධනය යහපත් කරලීම සඳහා පවුල විසින් ගතයුතු පියවර පැහැදිලි කරන්න.
7. (i) ධාවන තරගයක් ආරම්භ කිරීමට සූදුනම් ව සිටින ක්‍රීඩකයකුට දීම සඳහා වඩාත් සුදුසු කාබොහයිඩ්‍රේටය නම් කර, එහි අණුක සූත්‍රය ලියන්න. එම කාබොහයිඩ්‍රේටය ක්‍රීඩකයාට යෝග්‍ය වීමට හේතු දක්වන්න.
- (ii) හෝර්මෝනයක ක්‍රියාකාරීත්වයෙහි අක්‍රමතාව නිසා ඇති වන බෝ නො වන රෝගයක් නම් කර, එය ඇති වීම කෙරෙහි එම හෝර්මෝනය බලපාන අයුරු පැහැදිලි කරන්න.
- (iii) (a) දුෂ්පෝෂණ තත්ත්ව නම් කර එම එකිනෙක තත්ත්ව කෙරෙහි බලපාන හේතු සාකච්ඡා කරන්න.
- (b) ගර්භිණී හා යෞවන අවධිවල දී යකඩ උපායනාව ඇති වීමේ වැඩි ප්‍රවණතාවක් පෙන්වයි. ඒ එකිනෙකට හේතු පැහැදිලි කරන්න.
8. (i) දෛනික ආහාර වේල් සඳහා තම්බන ලද සහල් එක්කර ගැනීම වඩාත් සුදුසු වේ. මෙය සනාථ කරන්න.
- (ii) ආහාර පරිරක්ෂණය ස්වයං රැකියාවක් ලෙස තෝරා ගත් ඔබ මිතුරිය දනුවන් කිරීම සඳහා දිවුල් / තක්කාලි ජූම් සැකසීමේ ක්‍රියාවලිය ගැලිම් සටහනක් ඇසුරෙන් පැහැදිලි කරන්න.
- (iii) ආහාර පිළියෙල කිරීමේ ප්‍රායෝගික ක්‍රියාකාරකම්වල නිරත වූ සිසුන් විසින් පහත සඳහන් දෑ නිරීක්ෂණය කරන ලදී. ඒ එකිනෙකට හේතු විය හැකි කරුණු පැහැදිලි කරන්න.
- කේක් එක මතුපිට කර වී තිබීම
 - කිරිදොලි ඉතා තද ගතියකින් යුක්ත වීම
 - තක්කාලි සෝස්වල දියාරු බව වැඩි වීම
 - පැන්කේක් ගැලවීමට අපහසු වීම
9. 10 වන ශ්‍රේණියෙහි සිසුන් කිදෙනෙකු පාසලට රැගෙන ආ දිවා ආහාරවේලෙහි බොජුන් පත් X, Y හා Z වශයෙන් දක්වා ඇත.
- | X | Y | Z |
|----------------|-----------------------------|------------------|
| රතු කැකුළු බත් | පාන් පිටි ඉදිආප්ප | සීනිසම්බල් බනිස් |
| අල කිරිට | මාළු ස්ටුව | එළවළු රොටි |
| කරවල මිරිසට | තෙම්පරාදු කරන ලද පොල් සම්බල | තක්කාලි සෝස් |
| කැරට් වැංජනය | වම්බටු මෝජු | |
- (i) (a) ඔවුන්ගේ ආහාර වේල්වල අඩංගු වූ එක් එක් ආහාරය පිසීම සඳහා භාවිත වූ පිසීමේ ක්‍රම ලියන්න.
- (b) මෙම දරුවන් සඳහා ඉහත ආහාර වේල්වල යෝග්‍යතාව විමසන්න.
- (c) බත් පිසීමේ දී සිදුවන භෞතික හා රසායනික විපර්යාස පැහැදිලි කරන්න.
- (ii) ඉහත සඳහන් සිසුන්ගේ පෞරුෂ වර්ධනය කෙරෙහි,
- (a) ආරමය සාධක,
- (b) සමවයස් කණ්ඩායම
- බලපාන අයුරු සාකච්ඡා කරන්න.
