දෙවන වාර පරීක්‍ෂණය

7 ශ්‍රේණිය

ප්‍රායෝගික තාක්ෂණ කුසලතා

නම : .... **කාලය : පැය 1**

<u>I කොටස</u>

1. පසක සෝදා පාළුව අඩුකිරීමට යෙදිය හැකි ජීවී බාධකයක් වනුයේ,
   i. ගල්වැටි ii. ලී කෝටු වැටි
   iii. ග්ලිරිසීඩියා වැට iv. පරණ පාපිසි

2. පහත ද්‍රව්‍ය අතරින් දිරාපත් වන අපද්‍රව්‍යයක් වන්නේ,
   i. පොලිසැක් උර ii. පොල්කුඩු iii. පොලිතින් iv. පොල්කටු

3. බීජ තවාන් දැමීම සඳහා යොදාගන්නා තවාන් මාධ්‍යයේ මතුපිට පස් සහ කොම්පෝස්ට් අතර අනුපාතය වන්නේ,
   i. 2 : 1 ii. 1 : 2 iii. 1 : 1 iv. 3 : 1

4. භූමි අලංකරණයේ දී බෝඩර් ලෙස යොදා ගන්නා ශාකයකි,
   i. කෝලියාස් ii. ඩ්‍රැසීනා iii. ගාඩිනියා iv. ඇහැළ

5. ෂත්ත්ව ආහාරයක ප්‍රෝටීන ලබාදීමට භාවිතා කරන ද්‍රව්‍යයකි,
   i. සිප්පිකටු කුඩු ii. පලාවර්ග iii. පුනක්කු iv. සත්ත්ව ඇටකටු

6. පහත ශාක අතරින් රනිල ශාකයක් නොවන ශාකය වනුයේ,
   i. ග්ලිරිසීඩියා ii. ඉපිල් ඉපිල් iii. ගිනිතෘණ iv. පියුරේරියා

7. සත්ත්ව ආහාර ලෙස කපා කෑමට දෙන තෘණ ආකාරය නම්
   i. පෝෂ තෘණ ii. ගෝචර තෘණ iii. හේ iv. සයිලේජ්

8. මුළුතැන්ගෙයි භාවිතා කරන පෙරහන් වර්ගයකි,
   i. නැඹිලිය ii. කොලෑන්ඩරය iii. පීලරය iv. ග්‍රේටරය

9. පිටි බවට පත්කර ආහාරයට ගන්නා අමුද්‍රව්‍යයකි,
   i. පොල් ii. එළවළු iii. පලතුරු iv. කුරක්කන්

10. කැරට්, අල වැනි ද්‍රව්‍ය තීරු හෝ කැබලි බවට පත්කර ගැනීමට උදව් වන උපකරණයක් නම්,
   i. සූරන උපකරණය ii. පෙනේරය iii. ස්ට්‍රේනර් iv. ග්‍රේටරය

11. බ්ලාන්ච් කිරීම මගින් ආහාරයකට සිදුනොවන දේ මින් කුමක්ද?

i. ආහාරයේ එන්සයිම ක්‍රියාකාරිත්වය නැවතීම. ii. වර්ණය වෙනස්වීම නැළකීම

iii. අමුද්‍රව්‍යයක පොත්ත ඉවත් කිරීම පහසුවේ. iv. ආහාරයේ සියලුම ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් විනාශ වේ.

12. සකස් කරගත් අමුද්‍රව්‍ය තාපයට භාජනය කර පරිභෝජනයට සුදුසු ආකාරයට පත්කර ගැනීමේ ක්‍රියාවලිය

i. බ්ලාන්ච් කිරීම ii. පිසීම iii. පදම් කිරීම iv. රෝස්ට් කිරීම

13. වක්‍රව ලබාදෙන වාෂ්පයෙන් තැම්බීම සිදු කෙරෙන ආහාරයක් වනුයේ,

i. අල ii. ආප්ප iii. වටලප්පන් iv. කඩල

14. ආහාර සැකසීමේ දී කාවාඩමක් (Apron) භාවිත කිරීමේ ප්‍රයෝජනයක් වනුයේ,

i. ආහාරයට හිසකෙස් වැටීමෙන් ආරක්‍ෂා වීම. ii. රත්වූ බඳුනක් අල්ලා ගැනීමට

iii. ආහාරයට කෙල ඉසීමෙන් ආරක්‍ෂා වීම

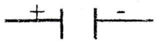
iv. ආහාර සකසන්නාගේ ඇඳුම අපවිත්‍ර වීම වැළැක්වීම

15. වියළි කෝෂයක විද්‍යුත් ගාමක බලය වනුයේ,

i. 1.1 v ii. 12 v iii. 1.5 v iv. 3 v

16. ස්ථිර ප්‍රතිරෝධකයක ඇති වර්ණ තීර ගණන වනුයේ,

i. 3 ii. 4 iii. 5 iv. 6

17.  මෙම සංකේතය මගින් නිරූපණය වන විද්‍යුත් උපාංගය

i. ස්විචය ii. වියළි කෝෂය iii. විදුලි මෝටරය iv. ධාරිත්‍රක

18. විද්‍යුත් ශක්තිය, ආලෝක ශක්තිය බවට පත් කරවන උපකරණයක් වනුයේ,

i. බල්බය ii. මෝටරය

iii. විදුලි පංකාව iv. විදුලි ස්ත්‍රික්කය

19. දෙමං ස්විචය විද්‍යුත් පරිපථවල භාවිත කරන අවස්ථාවකි,

i. මෝටර් රථ නලා ක්‍රියාකරවීම ii. නිවසක විදුලි සීනුව

iii. යතුරුපැදි වල සංඥා ලාම්පු පාලනය iv. නිවසක සාමාන්‍ය විදුලි පහන් දැල්වීම.

20. විද්‍යුත් පරිපථයක ධාරාව ගලනුයේ කුමන අග්‍ර අතරද?

i. ඍණ අග්‍රයේ සිට ධන අග්‍රයටයි. ii. ධන අග්‍රයේ සිට ඍණ අග්‍රයටයි.

iii. ධන අග්‍රයේ සිට ධන අග්‍රයටයි. iv. ඉහත පිළිතුරු සියල්ල සාවද්‍යයය

II කොටස

❖ **ප්‍රශ්න 03 කට පමණක් පිළිතුරු සපයන්න.**

01. ''ගෙවතු බෝග සමග සතුන් ඇතිකර අමතර වාසි ලබා ගත හැක''

i. ගෙවත්තක සතුන් ඇති කරන ක්‍රම 2 ක් කෙටියෙන් ලියන්න. (ලකුණු 2)

ii. සතුන්ට ලබා දෙන දළ ආහාර හා සාන්ද්‍ර ආහාර අතර වෙනස්කම් 2 ක් ලියන්න. (ලකුණු 2)

iii. ගෙවත්තක පසෙහි සාරවත් බව අඩු වීමට හේතු 3 ක් ලියන්න. (ලකුණු 3)

iv. අප ද්‍රව්‍ය කළමනාකරණයේ 3 R සංකල්පය කෙටියෙන් හඳුන්වන්න. (ලකුණු 3)

02. ''ඵලදායී අස්වැන්නක් ලබා ගැනීම සඳහා නීරෝගී රෝපණ ද්‍රව්‍ය භාවිතය අත්‍යාවශ්‍යය.''

i. ගෙවත්තේ සිටුවීමට යොදාගත හැකි රෝපණ ද්‍රව්‍ය 3 ක් ලියන්න. (ලකුණු 3)

ii. තක්කාලි බීජ සිටුවීම සඳහා සකසා ගන්නා ආකාරයේ කෙටියෙන් ලියන්න. (ලකුණු 2)

iii. බීජ තවාන් දමා ක්ෂේත්‍රයේ සිටුවීම කරනු ලබන ශාක වර්ග 2 ක් ලියන්න. (ලකුණු 2)

iv. තවාන් දැමීමට භාවිතා කළ හැකි පරිසර හිතකාමී බඳුන් වර්ග 3 ක් ලියන්න. (ලකුණු 3)

03. ''නීරෝගී දිවිපෙවතක් සඳහා ගුණාත්මක භාවයෙන් යුතු ආහාර සෞඛ්‍යාරක්ෂිතව පිළියෙල කරගත යුතුය.

i. ආහාර සකස් කරන පුද්ගලයා අනුගමනය කළ යුතු ක්‍රියාමාර්ග 2 ක් ලියන්න. (ලකුණු 2)

ii. ආහාර පිළියෙල කිරීමට ගන්නා මුළුතැන්ගෙයි උපකරණ 3 ක් ලියා ඒවායේ ප්‍රයෝජනයක් බැගින් ලියන්න. (ලකුණු 3)

iii. ආහාරයක පෙර ප්‍රතිකර්ම යොදන අවස්ථා 2 ක් ලියන්න. (ලකුණු 2)

iv. ආහාර පිසීමේ ක්‍රම 3 ක් උදාහරණ සහිතව ලියන්න. (ලකුණු 3)

04. ''ආහාර විවිධ ආකාරයට පිළියෙළ කිරීම මෙන්ම සිත් ගන්නා ලෙස පිළිගැන්වීම ද ඉතා වැදගත් වේ.''

i. ආහාර පිලියෙල කිරීමට යොදා ගන්නා අමුද්‍රව්‍ය වල තිබිය යුතු ලක්ෂණ 2 ක් ලියන්න. (ලකුණු 2)

ii. ඔබ දන්නා පලතුරක් විවිධ ස්වභාව 3 ක් ලියා එම ස්වභාව වලට පත් කිරීමට ගන්නා උපකරණ 3 ක් ලියන්න. (ලකුණු 3)

iii. පිසින ලද ආහාරයක් පිළිගැන්වීමේ දී සැලකිලිමත් විය යුතු කරුණු 2 ක් ලියන්න. (ලකුණු 2)

iv. පහත ආහාරවල පිසීමේ ක්‍රමය ලියන්න.

කැවුම් -

කේක් -

ඉදිආප්ප - (ලකුණු 3)

05. ''සරල තාක්ෂණය භාවිතා කරමින් ආකර්ෂණීය නිමැවුම් බිහි කල හැක''

i. පරිපථයක විදුලි සැපයුම සඳහා භාවිතා කළ හැකි වියළි කෝෂ වර්ග 2 ක් ලියන්න. (ලකුණු 2)

ii. විද්‍යුත් පරිපථවල භාවිතා කළ හැකි ස්විච් වර්ග 2 ක් ලියන්න. (ලකුණු 2)

iii. විද්‍යුත් ශක්තිය යාන්ත්‍රික ශක්තිය බවට පත් කරන උපකරණ 2 ක් ලියන්න. (ලකුණු 2)

iv. පහත සඳහන් උපාංග සම්බන්ධ කිරීමට පරිපථ සටහන සම්මත සංකේත වලින් අඳින්න.

වියළි කෝෂ 2	ස්විච්චය
ප්‍රතිරෝධකය	ආලෝක විමෝචක ඩයෝඩ
සම්බන්ධක කම්බිය	

(ලකුණු 4)