

දෙවන වාර පරීක්ෂණය

ප්‍රායෝගික තාක්ෂණ කුසලතා

8 ශ්‍රේණිය

කාලය පැය 01 යි.

නම :-

I කොටස

අංක 01-10 දක්වා සියලුම ප්‍රශ්න වලට පිළිතුරු සපයන්න.

මෙම වගන්ති වලින් ප්‍රකාශ වන කරුණු නිවැරදි නම් (✓) ලකුණු වැරදි නම් (X) ලකුණු වරහන් තුළ යොදන්න.

1. ගොවිපල අපද්‍රව්‍ය ගෝලීය උණුසුම වැඩිකිරීමට දායක වෙයි. ()
2. ඇල්ගී වැනි ක්ෂුද්‍ර ආක අධික ලෙස වර්ධනය වීම නිසා ජලය කොළ පැහැයක් ගනී. මෙය සුපෝෂණය නම් වේ. ()
3. සැලිමොනෙල්ලා විශේෂයට අයත් බැක්ටීරියා මිනිසාට රෝග බෝකරයි. ()
4. ශ්‍රී ලංකාවේ තෙත් කලාපය තුළ වැවි විශාල සංඛ්‍යාවක් ඇත. ()
5. රට ඇතුළත නෙරාගිය පහත් භූමි ප්‍රදේශයකට සාගර ජලය එක් රැස් වී කලපු නිර්මාණය වී ඇත. ()
6. පර්පටයේ හරහා ධාරාව සැපයීම, නැවැත්වීම හෝ හැරවීම සඳහා ස්විච්ච් වර්ග යොදා ගැනේ. ()
7. මස් හා මාළු අධිශීතකරණය තුළ ගබඩා කරනුයේ - 40C° උෂ්ණත්වය යටතේය. ()
8. ටින් කරන ලද හෝ බෝතල් වල අසරන ලද ඇතැම් ආහාර පාන 121C° ඉහළ උෂ්ණත්වයක රත්කිරීමෙන් එහි සිටින සියලු ක්ෂුද්‍රජීවීන් විනාශ කරනු ලැබේ. මෙය පැස්ටරීකරණයයි. ()
9. ගොවිපල සතුන්ගේ මලද්‍රව්‍ය කොම්පෝස්ට් පොහොර නිපදවීමේ අමුද්‍රව්‍යයක් ලෙස භාවිතා කළ හැකිය. ()
10. ආහාරයේ වර්ණය හා ගුණාත්මක භාවය නොවෙනස්ව තබා ගැනීම සඳහා විජලන යන්ත්‍ර භාවිතා වේ. ()

(ලකුණු 2x10= 20)

II කොටස

දී ඇති ප්‍රශ්න අතුරින් ප්‍රශ්න 3කට පමණක් පිළිතුරු සපයන්න.

- (01) සැලසුම් සහගත ගෙවත්තක් යනු වඩා කාර්යක්ෂම ලෙස භූමිය, ජලය, හිරු එළිය ආදී සම්පත් පරිහරණය කළ හැකි පරිදි සංවිධානය කරන ලද පුළුල් ජෛව විවිධත්වයකින් යුත් සමතුලිත පරිසර පද්ධතියකි.
1. සැලසුම් සහගත ගෙවත්තකින් ලැබිය හැකි ප්‍රතිලාභ 2ක් ලියන්න.
 2. පාංශු බාදනය වැළැක්වීම සඳහා ගත හැකි පියවර 3ක් සඳහන් කරන්න.
 3. ගෙවත්තක් සැකසීමේදී සැලකිල්ලට ගන්නා කරුණු 2ක් ලියන්න.
 4. පාංශු බාදනය වැළැක්වීමට ගත හැකි පියවර 2ක් ලියන්න.
- (02) නාගරිකව පිහිටි ඇතැම් ගෙවතු සහ පාසල්වල බෝගවගා කිරීම සඳහා පවතින ඉඩකඩ සීමිතය.
1. එවැනි ගැටලු සඳහා යොදාගන්නා විසඳුම් 3ක් ලියන්න.
 2. ගෙවත්තක බෝග වගා කිරීමේදී පළිබෝධ හානි අවම කර ගැනීමට ඔබ ගන්නා ක්‍රියාමාර්ග මොනවා ද?
 3. පාසල් ගෙවත්ත සැකසීමේදී ඔබ මුහුණ දුන් අභියෝග 4ක් ලියන්න.
- (03) ආහාරයේ ගුණාත්මක භාවය රැකගනිමින් ආහාර කල්තබා ගැනීම සඳහා වර්තමානයේ විවිධ තාක්ෂණික ක්‍රම යොදා ගනී.
1. ආහාර කල්තබා ගැනීමේ තාක්ෂණික ක්‍රම 4ක් ලියන්න.
 2. සංරක්ෂිත ආහාරයක් ලෙස සකසන පැපොල් අවිචාරු හෝ මාළු ඇඹුල් තියල් සකසන අන්දම ගැලීමේ සටහනක් මගින් දක්වන්න.
 3. නරක් වීම අවම වන පරිදි ආහාර සකස් කිරීමේ ක්‍රියාදාමයේදී අනුගමනය කළ යුතු සෞඛ්‍යාරක්ෂිත පිළිවෙත් 3ක් ලියන්න.
- (04) ඉලෙක්ට්‍රොනික් පරිපථවල භාවිතා වන උපාංග වන ප්‍රතිරෝධක, ධාරිත්‍රක, ආලෝක විමෝචක ඩයෝඩ, ස්විච්චය, ඇතැම් ස්පිකර් වර්ග ආදිය පිළිබඳව ඔබ දැනුවත් වී ඇත.
1. ඒ එකිනෙකෙහි සංකේත ඇඳ දක්වන්න.
 - i. ප්‍රතිරෝධක
 - ii. ධාරිත්‍රක
 - iii. ආලෝක විමෝචක ඩයෝඩ
 - iv. ස්විච්චය
 - v. ස්පිකරය
 2. ඉලෙක්ට්‍රොනික් පරිපථවල භාවිතා කෙරෙන ට්‍රාන්සිස්ටර් වර්ග 2ක් නම් කරන්න.
 3. ඉලෙක්ට්‍රොනික් පරිපථ එකලස් කිරීමේදී භාවිතා කරන උපකරණ 3ක් ලියන්න.