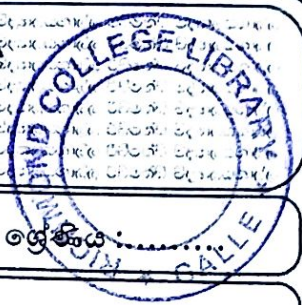




රිච්මන්ඩ් විද්‍යාලය - Richmond College

දෙවන වාර පරීක්ෂණය - 2019

2nd Term Test - 2019



ප්‍රායෝගික හා තාක්ෂණික කුසලතා I, II

6 ශ්‍රේණිය

නම / අංකය:

කාලය - පැය 01 යි. මිනිත්තු 30 යි.

- ලිඛිත පරීක්ෂණය සඳහා ලකුණු 50 ක් ද ප්‍රායෝගික පරීක්ෂණය සඳහා ලකුණු 50 ක් ද ලෙස ලකුණු 100 ක් ලබා දේ.
- ලිඛිත පරීක්ෂණයේ දී බහුවරණ ප්‍රශ්න සඳහා ලකුණු 20 ක් ද ව්‍යුහගත ප්‍රශ්න 3 ක් තෝරා ලිඛිතව ලකුණු 30 ක් ද ලෙස මුළු ලකුණු 50 ක් ලබා දේ.
- ප්‍රශ්න සියල්ලටම පිළිතුරු සපයන්න.

වඩාත් නිවැරදි පිළිතුර තෝරා යටින් ඉරක් අදින්න.

(1) තාපය රඳවා ගැනීමේ හැකියාව ඇත්තේ පහත කවර ද්‍රව්‍යයට ද?

- | | | | |
|-------|----------|-------|--------|
| 1 දැව | 2 තඹ ලෝහ | 3 PVC | 4 වයර් |
|-------|----------|-------|--------|

(2) පලා හෝග කාණ්ඩයට අයත් වන්නේ කවරක්ද?

- | | | | |
|--------|-----------|--------|-----------|
| 1 ගෝවා | 2 මෑ කරල් | 3 කංකු | 4 වැල් අල |
|--------|-----------|--------|-----------|

(3) බෝග වගාවේදී වසුන් යෙදීම සඳහා යොදා ගන්නා ද්‍රව්‍යයක් වන්නේ

- | | | | |
|----------|------------|----------|----------|
| 1 පිදුරු | 2 කාඩ්බෝඩ් | 3 කඩදාසි | 4 ඉටිකොළ |
|----------|------------|----------|----------|

(4) වගා මිතුරු සත්වයෙකි.

- | | | | |
|---------|--------|----------|--------------|
| 1 ගිරවා | 2 කොකා | 3 පරවියා | 4 ඇටි කුකුළා |
|---------|--------|----------|--------------|

(5) බහුලව දැකිය හැකි විසිතුරු පත්‍ර සහිත ශාක වර්ගයකි

- | | | | |
|----------|------------|----------|------------|
| 1 ඇත්තෝර | 2 ක්‍රෝවන් | 3 කැනාස් | 4 වැල් රෝස |
|----------|------------|----------|------------|

(6) අප ගන්නා ආහාර පිළිබඳව සැලකිලිමත් විය යුත්තේ

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| 1 ශක්තිය ලබා දීම සඳහා | 2 මනා වර්ධනය සඳහා |
| 3 ලෙඩ වලින් ආරක්ෂා වීම සඳහා | 4 ඉහත සියල්ලම |

(7) ආහාර වර්ග ඇසුරුම් ද්‍රව්‍යයක් නොවන්නේ

- | | | | |
|------------|----------|----------------|--------|
| 1 පොලිතීන් | 2 වීදුරු | 3 පත්තර කඩදාසි | 4 චිත් |
|------------|----------|----------------|--------|

(8) ආහාර ලේබලයක අඩංගු නොවන්නේ

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| 1 ආහාර අසුරා ඇති ක්‍රමය | 2 අන්තර්ගත ද්‍රව්‍ය |
| 3 ප්‍රමිති සහතිකය | 4 පෝෂණ තොරතුරු |

(9) ආහාර තරක්වීම කෙරෙහි බලපාන හේතුවකි

- | | |
|----------------------------------|-----------------------|
| 1 කෘෂි රසායනික ද්‍රව්‍ය මුසු වීම | 2 උෂ්ණත්වයට භාජනය වීම |
| 3 දිලීර | 4 ඉහත සියල්ලම |

(10) මැනීමේ හා සලකුණු කිරීමේ උපකරණයක් නොවන්නේ

- | | | | |
|-------|--------------|--------------------|-------------|
| 1 පිර | 2 වානේ කෝදුව | 3 දුනු බෙදුම් කටුව | 4 අදින කටුව |
|-------|--------------|--------------------|-------------|

(ලකුණු 1x10=10)

- පහත වගන්ති හරි නම් (✓) ලකුණ ද වැරදි නම් (x) ලකුණ ද වරහන තුළ යොදන්න. (.....)
- (11) කෙසෙල් පත්‍ර අපේ වසුන් සඳහා උදාහරණයකි. (.....)
- (12) ගොටුකොළ වගා මිතුරු ශාකයකි. (.....)
- (13) පෝෂණ ගුණය අඩුවීම නැවුම් ආහාර වල ලක්ෂණයකි. (.....)
- (14) ගැබවිලා පස බුරුල් කිරීම සඳහා උපකාරී වන සතෙකි. (.....)
- (15) ටීන් කරන ලද ආහාර මිල දී ගැනීමේදී නොතැළුණු ,මල නොබැඳුණු ඇසුරුම් මිල දී ගත යුතුය. (.....)
- (16) අත් කියතක දැති මුවහත් කිරීම සඳහා කපන කටුව යොදා ගනියි. (.....)
- (17) යම් භාණ්ඩයක් තැනීමේදී යොදා ගන්නා උපකරණ අමුද්‍රව්‍ය ලෙස හඳුන්වයි. (.....)
- (18) ආහාර ආරක්ෂිත කිරීම සඳහා ආහාර සැකසීමේ දී යෝග්‍ය ලෙස ඇසුරුම් කිරීම පිළිබඳ සැලකිලිමත් විය යුතුය. (.....)
- (19) නුසුදුසු තත්වයට පත් වූ ආහාර වල ක්‍රමයෙන් වර්ණය වෙනස් වේ. (.....)
- (20) Microsoft office word වදන් සැකසුම් මෘදුකාංග සඳහා උදාහරණයකි. (.....)

(ලකුණු 1 x 10 =10)

II කොටස

• ප්‍රශ්න තුනකට පමණක් පිළිතුරු සපයන්න. (II පත්‍රය සඳහා පිළිතුරු වෙනම කඩදාසිවල ලියන්න.)

01

- I. දඬු කැබලි සිටුවා පැළ කර ගත හැකි බෝග වර්ග දෙකක් නම් කරන්න. (ල 02)
- II. රාමුවක් සහිත උස් පාන්තියක් වගා කිරීමෙන් අත්පත් කර හැකි වාසි හතරක් ලියන්න. (ල 04)
- III. රෝග හා පළිබෝධ හානි අවම කර ගැනීමට භාවිත කරනු ලබන ද්‍රව්‍ය කිහිපයක් පහත දැක්වේ එම ද්‍රව්‍ය අදාල කොටුව තුළ සටහන් කරන්න.
(කපු ලෙලි / සුදු එණු / මදුරු තලා / කොව්වි)

දියර භාවිතය	දුම් භාවිතය

(ල 04)

I. ගුණාත්මක ආහාර සැකසීමේ දී විශේෂ අවධානය යොමු කළ යුතු කරුණු තුනක් ලියන්න. (෧ 03)

II. මුළුතැන්ගෙය සඳහා සැලසුමක් ඇඳීමට අවශ්‍ය කරන සංකේත කිහිපයක් පහත දැක්වේ. එහි භාවිතය සංකේතය ඉදිරියෙන් සඳහන් කරන්න.

	සංකේතය	භාවිතය
(A)		
(B)		
(C)		
(D)		

(෧ 04)

III. L හැඩයේ මුළුතැන්ගෙයක කාර්ය ඒකක ස්ථාන ගත කර ඇති ආකාරය ඇඳ නම් කරන්න. (෧ 03)

I. ආහාර රැස් කර තබා ගැනීමෙන් ලැබෙන වාසි තුනක් ලියන්න. (෧ 03)

II. ආහාර නරක්වීම තෙරෙහි බලපාන විවිධ හේතු තුනක් නම් කරන්න. (෧ 03)

III. A නිරයේ දැක්වෙන කල්තබා ගැනීමේ පැරණි ක්‍රම වෙනුවට වර්තමානයේදී භාවිතා කරන නවීන ක්‍රම B නිරූපණි සඳහන් කරන්න.

	A නිරය	B නිරය
(a)	වියලීම	
(b)	මී පැණි වල බහා තැබීම	

(෧ 04)

- i. පහත සඳහන් එක් එක් උපකරණය එයට ගැළපෙන කොටුව තුළ සඳහන් කරන්න.
 (දඬු අඬුව / ලෝහ කියත / පොදු අත් අඬුව / වානේ කෝදුව / කපන කටුව / දුනු බෙදුම් කටුව)

මැනීමේ හා සලකුණු කිරීමේ උපකරණ	ද්‍රව්‍ය කැපීමෙන් කොටස් කරන උපකරණ	අල්ලා ගැනීම හා දරා ගැනීමේ උපකරණ

(ල 06)

- ii. වැඩ කරන පුද්ගලයන්ගේ ආරක්ෂාව සම්බන්ධයෙන් අනුගමනය කළ යුතු කරුණු 2 ක් ලියන්න.

(ල 02)

- iii. උපකරණ හා ස්ථානයෙහි ආරක්ෂාව සම්බන්ධයෙන් අනුගමනය කළ යුතු කරුණු 2 ක් ලියන්න.

(ල 02)