



විසියලු හිමිකම් ඇවිරිණි / All Rights reserved Provincial Department of Education - NWP විසියලු හිමිකම් ඇවිරිණි / All Rights reserved Provincial Department of Education - NWP විසියලු හිමිකම් ඇවිරිණි / All Rights reserved Provincial Department of Education - NWP විසියලු හිමිකම් ඇවිරිණි / All Rights reserved Provincial Department of Education - NWP විසියලු හිමිකම් ඇවිරිණි / All Rights reserved Provincial Department of Education - NWP විසියලු හිමිකම් ඇවිරිණි / All Rights reserved Provincial Department of Education - NWP විසියලු හිමිකම් ඇවිරිණි / All Rights reserved Provincial Department of Education - NWP

28 S I

විසියලු හිමිකම් ඇවිරිණි / All Rights reserved Provincial Department of Education - NWP විසියලු හිමිකම් ඇවිරිණි / All Rights reserved Provincial Department of Education - NWP විසියලු හිමිකම් ඇවිරිණි / All Rights reserved Provincial Department of Education - NWP විසියලු හිමිකම් ඇවිරිණි / All Rights reserved Provincial Department of Education - NWP

දෙවන වාර පරීක්ෂණය - 12 ශ්‍රේණිය - 2020
Second Term Test - Grade 12 - 2020

විභාග අංකය ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව I කාලය පැය දෙකයි

- සියලුම ප්‍රශ්න සඳහා පිළිතුරු සපයන්න.
- 01 සිට 50 තෙක් එක් එක් ප්‍රශ්නයට අදාළ පිළිතුරුවලින් නිවැරදි හෝ ඉතාමත් ගැලපෙන පිළිතුර තෝරන්න.

- නිර්මිත පරිසරයක් සකස් කිරීමේදී සලකා බැලිය යුතු උපයෝගීතා සාධකයක් වනුයේ,
 - සංකල්පය
 - සන්දර්භය
 - කලාත්මක බව
 - ආර්ථික පරිසරය
 - භාවිතය හා භාවිතා කරන්නන්
- පවතින ස්වභාවික පරිසරය සියුම් ලෙස වෙනස් කරමින් සිදුකරනු ලබන නිර්මාණය කුමක්ද?
 - බාහිර අවකාශ නිර්මාණය
 - සුමට හු දර්ශනය
 - දෘඪ හු දර්ශනය
 - භෞතික අක්ෂ
 - දෘශ්‍යඅක්ෂ
- පහත සඳහන් වනුයේ රේඛා මගින් පිළිබිඹු කරන හැඟීම් කිහිපයකි.
 - A කලබලකාරීබව
 - B නොසන්සුන්බව
 - C ක්‍රියාශීලීබව
 ඉහත ලක්ෂණ පෙන්වුම් කරන රේඛා වර්ගය විය හැක්කේ,
 - සිරස් රේඛා
 - තිරස් රේඛා
 - වක්‍ර රේඛා
 - අක්වක් රේඛා
 - විකර්ණකාර රේඛා
- ප්‍රාථමික වර්ණ දෙකක් එක සමාන ප්‍රමාණවලින් මිශ්‍ර කිරීමෙන් සෑදෙනුයේ,
 - රතු
 - කහ
 - නිල්දම්
 - තැඹිලි
 - රතු තැඹිලි
- ගඩොල් බිත්ති යොදා ගැනීම වඩාත් යෝග්‍ය දිශාවන් වනුයේ,
 - නැගෙනහිරට හා බස්නාහිරට
 - නැගෙනහිරට හා දකුණට
 - බස්නාහිරට හා දකුණට
 - උතුරට හා දකුණට
 - උතුරට හා නැගෙනහිරට
- ගොඩනැගිලිවල ආලෝක ව්‍යුහ ප්‍රාදේශීය නියාමන ආයතන විසින් හඳුන්වා දී ඇති මූලික ප්‍රමිතිවලට අනුකූලව සකස් කිරීම,
 - උචිත බව
 - ප්‍රමිතිය
 - නිවැරදි ක්‍රියා සබඳතාය.
 - ක්‍රියානුරූපී බවය.
 - සංකල්පය
- වඩාත් සුන්දර සමානුපාතයක් ගොඩනැගීම සඳහා විත්‍ර ශිල්පීය යොදා ගනී.
 - කලාත්මක බව
 - හරිත සංකල්පය
 - ලියවැල්
 - හංස පූට්ටුව
 - ෆයබොනාසි වක්‍රය

08. අභ්‍යන්තර අවකාශ නිර්මාණය පිළිබඳ ප්‍රකාශ කිහිපයක් පහත දැක්වේ.
 A සුදු පැහැ පොළොව අවකාශයේ ප්‍රමාණය විශාල කර පෙන්වයි.
 B විශාල ඉඩමක කුඩාගස් රෝපණය කළ හැකිය.
 C කෘත්‍රීම ආලෝකය හැකිතරම් උපරිමව යොදා ගත යුතුය.
 D නාන කාමරවල පොළොව සුමට වීම සුදුසුය.
 E දිවා ආලෝකය අත්‍යවශ්‍ය පරිදි ඇතුළුවීමෙන් අවකාශයේ උෂ්ණත්වය පහළ යා හැකිය.
- මින් සත්‍ය කියමන වනුයේ,
 1. A 2. B 3. C 4. D 5. E
09. නිර්මාණකරණයේ මූලධර්මයක් හා මූලිකාංගයක් අනුපිළිවෙළින් සඳහන් වනුයේ,
 1. එකමිතිය, රිද්මය 2. රේඛා, හැඩය
 3. සමෝධානය, වර්ණය 4. සමානුපාතික බව, සමෝධානය.
 5. ඒකමිතිය, තුලනය
10. මිනිසා හා මිනිස් ජීවිතයේ උත්තරීතර බව ප්‍රමුඛ ලෙස සලකනු ලබන වින්තන ක්‍රමවේදය,
 1. නූතනත්වය 2. සම්ප්‍රදායික බව 3. පශ්චාත් නූතන සම්ප්‍රදාය
 4. ක්‍රියානුරූපී බව 5. හරිත සංකල්පය
11. නිර්මාණකරණයේ දී යොදාගන්නා උපයෝගීතා සාධකයක් නොවන්නේ මින් කුමක්ද?
 1. අනුකූල්වය 2. කලාත්මක බව 3. වටිනාකමේ පද්ධතිය
 4. සැකැස්ම හා පිහිටීම. 5. සංකල්පය
12. වර්ණ භාවිතය අඩු නිර්මාණ බිහිවූයේ,
 1. ජර්මනියේ 2. නූතනත්වයේ 3. පශ්චාත් නූතන සම්ප්‍රදායේ
 4. සම්ප්‍රදායික බවේ. 5. යුරෝපයේ
13. මහා පෝෂක හා ක්ෂුද්‍රපෝෂක වලට අමතරව සිරුරට අත්‍යවශ්‍ය වෙනත් පෝෂක සංඝටකයකි,
 1. සින්ක් 2. තන්තු 3. යකඩ
 4. ලිපිඩ 5. විටමින්
14. තැනුම් ඒකක ඒකකින් සමන්විත කාබෝහයිඩ්‍රේටයකි.
 1. ගැලැක්ටෝස් 2. සුක්ක්‍රෝස් 3. ලැක්ටෝස්
 4. ඩයිසැකරයිඩ 5. ට්‍රයිසැකරයිඩ
15. $[C_6(H_2O)_5n]$ සූත්‍රය ඇතුළත් කාබෝහයිඩ්‍රේට කාණ්ඩය තෝරන්න.
 1. ග්ලූකෝස්, ලැක්ටෝස්, සුක්ක්‍රෝස්
 2. සෙලියුලෝස්, ග්ලයිකොජන්, පෘක්ටෝස්
 3. ග්ලූකෝස්, පිෂ්ටය, ග්ලයිකොජන්
 4. පිෂ්ටය, සෙලියුලෝස්, ග්ලයිකොජන්
 5. ලැක්ටෝස්, සුක්ක්‍රෝස්, පෘක්ටෝස්
16. ප්‍රරෝහනය වන ධාන්‍ය වල බහුලවම අඩංගුව ඇත්තේ,
 1. ග්ලූකෝස් 2. සුක්ක්‍රෝස් 3. මෝල්ටෝස්
 4. ලැක්ටෝස් 5. පෘක්ටෝස්
17. පහත සඳහන් ප්‍රකාශ අතරින් සත්‍ය ප්‍රකාශය තෝරන්න.
 A මිනිසා සහ සතුන්ගේ ශක්තිය සංචිත වන්නේ ග්ලයිකොජන් ලෙසය.
 B ඇමයිලෝ පෙක්ටින් සරල සීනි වල අන්තර්ගතය.
 C උක් සීනි හා බීට් සීනිවල සුක්ක්‍රෝස් බහුලව අඩංගු වේ.
1. A පමණි. 2. A හා C පමණි. 3. B පමණි.
 4. B හා C පමණි. 5. A හා B පමණි.

18. ශරීරය තුළ නිපදවා ගත නොහැකි ඇමයිනෝ අම්ලයකි,
 1. ග්ලූටමික් 2. වැලින් 3. ආජිනීන්
 4. සිස්ටීන් 5. ඇලනීන්
19. ඇමයිනෝ අම්ල අතරින් සරලම ඇමයිනෝ අම්ලය වන්නේ,
 1. ග්ලයිසින් 2. සෙරින් 3. සිස්ටීන්
 4. ලයිසින් 5. ඇලනීන්
20. පරිවෘතීය ක්‍රියාවලියේදී අධික ශක්ති ප්‍රමාණයක් නිපදවන ලබන කාබනික සංයෝග කාණ්ඩය වන්නේ,
 1. කාබෝහයිඩ්‍රේට්ස් 2. සෙලියුලෝස් 3. ලිපිඩ
 4. ඇමයිනෝ පෙක්ටීන් 5. ඇස්පරජීන්
21. විටමින් B₄ , විටමින් B₈ රසායනික නාම පිළිවෙලින් දක්වා ඇත්තේ,
 1. බයොටින්, ඇඩිනීන් 2. පිරිඩොක්සීන්, පැන්ටතොනික්
 3. ඇඩිනීන්, ඇඩිනොසින් 4. නියැසින්, ඇඩිනීන්
 5. බයොටින්, රයිබොෆ්ලේවින්
22. කාබෝහයිඩ්‍රේට්ස් ශක්තිය ලෙස උපයෝගී කරගෙන අන්ත්‍රවල ජීවත්වන බැක්ටීරියා මගින් සාදන විටමිනය වන්නේ,
 1. විටමින් D 2. විටමින් B 3. විටමින් E
 4. විටමින් A 5. විටමින් C
23. ජේශීවල අන්තර්ගත ප්‍රෝටීනමය සංයෝගය තෝරන්න.
 1. මයොසීන් හා ඇක්ටීන් 2. ඇක්ටීන් හා ප්‍රෝලැක්ටීන්
 3. ඇක්ටීන් හා කෝටිසෝන් 4. මයොසීන් හා ප්‍රෝලීන්
 5. ඇල්පාටික් අම්ලය හා කෝටිසෝන්
24. A ආහාර මාර්ගයේ දී ජලයේ දියවීමෙන් ශරීරයට උරාගනී.
 B දේහයේ මතුපිට ආවරණයේ අන්තර්ගත බැවින් දේහය විජලනය වීම පාලනය කරයි.
 C ඊස්ට්‍රජන්, ටෙස්ටෝස්ටෙරෝන්, කෝටිසෝන් හා පිතෙහි සංඝටකයකි.
 D අන්ත්‍රගත පිළිකා සෑදීම අවම කරයි.
 මෙහි ලිපිඩ පිළිබඳ සත්‍ය ප්‍රකාශ දක්වා ඇත්තේ,
 1. A වල ය. 2. B වල ය. 3. BC වල ය.
 4. AC වල ය. 5. AB වල ය.
25. යම් පෝෂකයකට සුඩැන් III එක්කර හොඳින් සෙලවූ විට එහි රතු, තැඹිලි වර්ණයක් ලෙස දක්නට ලැබුණි. එම පෝෂකය විය හැක්කේ,
 1. ග්ලූකෝස් 2. ලිපිඩ 3. ප්‍රෝටීන්
 4. පිෂ්ටය 5. මෝල්ටෝස්
26. සින්ස්, කැල්සියම්, මැග්නීසියම් හා යකඩ අවශෝෂණයට බාධා කරන සාධකයකි.
 1. විටමින් C 2. නිවුඩු සහල්වල අඩංගු ෆයිටික් අම්ලය
 3. මේද අඩංගු ආහාර වැඩිපුර ගැනීම. 4. තන්තු ආහාර වැඩිපුර ගැනීම.
 5. සමහර ඖෂධ වර්ග භාවිතය
27. අග්න්‍යාසයේ ප්‍රෝටීන් ජීර්ණය කරන එන්සයිම වන්නේ,
 1. ට්‍රිප්සින් 2. ඇමයිලේස් 3. ලයිපේස්
 4. පෙප්සින් 5. රෙනින්
28. තීව්‍ර මන්දපෝෂණයේ ප්‍රකට ලක්ෂණයකි,
 1. නිරක්තිය 2. ජේශී ක්ෂයවීම. 3. ඉදිමාව
 4. ඇස්වල වියළිබව 5. කුරැබව.

29. වයස අවුරුදු පහට අඩු දරුවන්ගේ කුරුබව වැඩියෙන්ම වාර්තාවන දිස්ත්‍රික්කයකි,
 1. හලාවත 2. මොණරාගල 3. බදුල්ල
 4. මාතලේ 5. වවුනියාව
30. නිරෝගී පුද්ගලයෙකුගේ ඉණ උකුළුවට ප්‍රමාණය අනුපාතයට අනුව පුරුෂ හා ස්ත්‍රීන්ගේ තිබිය යුතු නිවැරදි ප්‍රමාණය විය යුත්තේ,
 1. පිරිමි 8 ස්ත්‍රී 9 2. පිරිමි 9 ස්ත්‍රී 8 3. පිරිමි 10 ස්ත්‍රී 9
 4. පිරිමි 9 ස්ත්‍රී 10 5. පිරිමි 9 ස්ත්‍රී 9
31. අවුරුදු 1 1/2 ට අඩු දරුවන්ගේ මුහුණ, උදරය හා පාද ඉදිමීම දක්නට ලැබෙන්නේ,
 1. මැරස්මස් 2. ක්වෝසියෝකෝර් 3. නිරක්තිය
 4. සිරොප්තැල්මියාව 5. බෙරි බෙරියාව
32. * ලෝකයේ පවතින ප්‍රධාන සෞඛ්‍ය ගැටළු අතරින් ප්‍රමුඛ වේ.
 * බහුතරයක් අඩු ආදායම් ලබන ජනතාව උග්‍රතාවලට ලක්වේ.
 * ශරීර වර්ධනය රෝගවලින් වැළකී සිටීමට අත්‍යවශ්‍යයි.
 * පරිවෘත්තීය ක්‍රියා පාලනය කරයි.
 ඉහතගැටළු හා ක්‍රියාකාරීත්වයන් කුමන පෝෂකයක් හා සම්බන්ධවේද?
 1. මහා පෝෂක 2. ක්ෂුද්‍ර පෝෂක 3. ප්‍රෝටීන්
 4. කාබෝහයිඩ්‍රේට් 5. මේදය
33. නිවැරදි ආහාර පුරුදු හා නිවැරදි ජීවන රටාවට නිදසුනකි.
 1. උදෑසන ආහාරය අනිවාර්යයෙන් ගැනීම හා ව්‍යායාම්වල නිතර වීම.
 2. ශරීර ස්කන්ධය පාලනය කිරීම හා සමබල ආහාරවේලක් ගැනීම.
 3. කුඩා ආහාර වේල් දිනකට කීපවතාවක් ගැනීම හා මේද අධික ආහාර වලින් වැළකීම.
 4. නිවසේ සකසන ලද ආහාර පාරිභෝජනය හා පළතුරු දිනපතා ආහාරයට ගැනීම.
 5. ක්ෂණික ආහාර නොගැනීම හා තන්තු ආහාර දෛනිකව නොගැනීම.
34. අස්ථි මාර්ධවය හෙවත් ඔස්ටියෝ මැලේෂියා රෝගී තත්වය ඇතිවිය හැකි වයස් කාණ්ඩය වනුයේ,
 1. ළදරුවන් හා ගර්භණී මව්වරුන්. 2. මහළු හා ළමාවිය.
 3. නව යොවුන් දරුවන් හා කිරිදෙන මවුවරු. 4. ළමාවිය හා ගර්භණී මව්වරු
 5. නවයොවුන් වියේ දරුවන් හා ගර්භණී මවුවරු.
35. හිමි යකඩ බහුලව අඩංගු වනුයේ,
 1. ගොටුකොළ 2. කිරි 3. බිත්තර 4. නිවිති 5. මාළු
36. ආහාර විෂවීම බහුල වශයෙන් සිදුවන බැක්ටීරියාවකි.
 1. ලැක්ටො බැසිලස් 2. සැල්මොනෙල්ලා
 3. හෙලිකො බැක්ටර් පයිලෝරි 4. සැකරොමයිසීස්
 5. ඇසටොබැක්ටර් ඇසිටයි.
37. එක් ආහාරවේලක් සඳහා සුදුසු ආහාර ද්‍රව්‍ය නියමිත ප්‍රමාණවලින් ඇතුළත් කර සකස් කරනු ලබන ලේඛනය,
 1. බොජුන් පත 2. ආහාර පංගුව
 3. ආහාර පිඟාන 4. ආහාර කාණ්ඩ
 5. ආහාර ප්‍රමාණය ලෙසය.
38. ළදරු වියේදී අනුපූරක ආහාර හඳුන්වා දීමේදී ආහාර වේලට එක්කළ හැකි විටමින් A බහුල ආහාර කාණ්ඩයකි.
 1. මාළු, හාල්මැස්සන්, මුං ඇට, සෝයා 2. පලාවර්ග, කඩල, සත්වආහාර, බටර්
 3. පීකුදු, බිත්තර කහමද, වට්ටක්කා, කොළ පැහැතිපලා වර්ග
 4. පැපොල්, අඹ, මාෂහෝග, පොල්තෙල්
 5. සීනි හා පැණි, කිරි නිෂ්පාදන, කැරට්, බටර්

39. මුල් ළමාවියේ දරුවන්ට ලබාදිය යුතු විශේෂ පෝෂක කවරේද?
1. කාබෝහයිඩ්‍රේට්, ප්‍රෝටීන්, මේදය
 2. ප්‍රෝටීන්, කැල්සියම්, ජලය
 3. ශක්තිය, විටමින්, කැල්සියම්
 4. ශක්තිය හා ප්‍රෝටීන්, කැල්සියම්, යකඩ
 5. මේදය, ප්‍රෝටීන්, යකඩ
40. දුෂ්පෝෂණයෙන් පසුවන්නන්ට ආහාර සැලසුම් කිරීමේදී ඇතුළත් කළ යුතු ආහාර විය යුත්තේ,
1. බටර්, චීස්, අයිස්ක්‍රීම්, මේද සහිත මාළු
 2. පාන්, කේක්, බේකරි නිෂ්පාදන. මැකිරෝනි.
 3. නිවුඩ්ඩ සහිත ධාන්‍ය, පලාවර්ග, එළවළු, පලතුරු
 4. මේද රහිත මස්, වියළි පලතුරු, අලවර්ග, ප්‍රඩිං වර්ග
 5. කුඩා මාළු, මේද සහිත කිරි, ජේස්ට් වර්ග, බටර්
41. * ප්‍රමාණවත් ජලය හා තත්තු බහුල ආහාර ගැනීම. * දිනපතා නැවුම් පලතුරු ගැනීම.
* නිවුඩු සහිත ධාන්‍ය ආහාරයට ගැනීම. * දිනපතා ව්‍යායාම කිරීම.
- ඉහත කරුණු අනුගමනය කිරීමෙන් වළක්වාගත හැකි රෝගී තත්වය වන්නේ,
1. දියවැඩියාව
 2. මළබද්ධය
 3. හෘදරෝග
 4. ආමාශික ප්‍රදාහය
 5. ස්ප්‍රලතාව
42. බිරියානි, වටලප්පන්, විශේෂිත කැඳ වර්ග, ගුලාබ්ජාමුන් යන ආහාර වර්ග කුමන උත්සවයකට අයත්ද?
1. දීපවාලි
 2. රාමසාන්
 3. හජ්ජ්
 4. නත්තල්
 5. තෙපොංගල්
43. ආහාර පිරමීඩයට අනුව දෛනික ආහාර වේලට එළවලු ඇතුළත් කළයුතු ප්‍රමාණය ඇතුළත් වරණය තෝරන්න.
1. 1-2 දක්වා
 2. 3-4 දක්වා
 3. 3-5 දක්වා
 4. 2-3 දක්වා
 5. 2-4දක්වා
44. පවිත්‍රතාව රැක ගැනීම සඳහා යොදාගන්නා දුර්වල සේදුම් කාරකයකි.
1. විම් දියර
 2. ජලය
 3. ඩෙටෝල්
 4. විම්කැට
 5. ලයිෆ්බෝයිසබන්
45. මුළුතැන්ගෙයි භාවිතාකරන උපකරණ අතරින් දැඩි අවධානයක් යොමුකර පිරිසිදු කළයුතු උපකරණයකි,
1. ශීතකරණය
 2. විදුලි පෝරණුව
 3. මිශ්‍ර කිරීමේ උපකරණ
 4. හීටරය
 5. රත්තනැටිය
46. ආහාර තෝරා ගැනීමේදී වඩාත් සැලකිලිමත් වියයුතු කරුණකි.
1. ආහාරයේ ගුණාත්මක බව
 2. ආහාරයේ ප්‍රමිතිය
 3. ආහාරයේ පෙනුම
 4. පාරිභෝගිකයින්ගේ දැණුවත් බව
 5. පාරිභෝගික රුචිය
47. අධිශීතකරණයේ මස් වර්ග ගබඩා කළයුතු උෂ්ණත්වය වන්නේ,
1. -18°C
 2. -4°C
 3. $3^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C}$
 4. 5°C
 5. $-5^{\circ}\text{C} - 6^{\circ}\text{C}$
48. පිසීමේදී ජලය අඩු තත්වයක් ඇතිවිට දුඹුරු පැහැ කාබොලක් හටගනු ලබන්නේ,
1. ප්‍රෝටීන් ආහාර
 2. පිෂ්ටමය ආහාර
 3. ලිපිඩ සහිත ආහාර
 4. සීනි
 5. ජෙලටින්
49. ස්ට්‍රි කිරීම හා හැලියේ රෝස්ට් කිරීමට යන පිසීමේ ක්‍රම දෙකෙහි සංකලනයකි.
1. ග්‍රිල් කිරීම
 2. බ්‍රේස්ට් කිරීම
 3. පෝච්කිරීම
 4. බැඳීම
 5. පෝරණුවේ පිළිස්සීම.
50. ග්‍රිල් කරන ලද මස් ඉස්සන් කරිය/ඉස්සෝ කෙබඹ සතේ කරිය සඳහා වඩාත් ගැලපෙන බත් වර්ගය වන්නේ,
1. එළවලු බත්
 2. බිරියානි
 3. කහබත්
 4. නාසිගුරාන්
 5. ලම්ප්‍රි බත