

ද මැසිනෝද් විදුහල, කඳුන  
ප්‍රායෝගික තාක්ෂණික කුසලතා



පළමු වාර පරීක්ෂණය 2016

I කොටස

නිවැරදි පිළිතුරු යටින් ඉරක් අඳින්න

- 1) ශාකයේ මුල්වල ආහාර තැන්පත් කරන බෝගයක් නම්
  1. එැණු
  2. ගෝවා
  3. රුඳු
  4. හිවිති
- 2) වල් පැළෑටි මගින් බෝගයට සිදුවන හානියකි
  1. කොළ වලට හානි පැමිණීම
  2. මුල් කා දැමීම
  3. බෝගයේ වර්ධනය බාල වීම
  4. පත්‍ර දුර්වර්ණ වීම
- 3) මාෂ බෝග ලෙෂ අප හඳුන්වනු ලබන්නේ
  1. සෝයා බෝංචි හා කවුපිය
  2. රනිල කුලයට අයත් බෝගය
  3. බෝංචි හා සෝයා බෝංචිය
  4. දෙපියල් බෝගය
- 4) කුළුබඩු ඇසුරුම් කිරීමට සුදුසු බඳුනකි
  1. ලී පෙට්ටි
  2. විදුරු බෝතල්
  3. ප්ලාස්ටික් බෝගල්
  4. යෝගට් කොප්පය
- 5) තාවාන් පාන්ති සකස් කිරීමේ දී පාන්ති වල ගැඹුර කොපමණ විය යුතුද?
  1. සෙ.මී 10 15
  2. සෙ.මී 25 30
  3. සෙ.මී 5 10
  4. සෙ.මී 8 10
- 6) මාළු මිලදී ගැනීමේ දී අළුත් මාළු හඳුනා ගැනීමේ ලක්ෂණයක් නම්
  1. ශරීර දුඹුරු පාට වී තිබීම
  2. සම දිස්තිමත්ව තිබීම
  3. කොරපොතු හඳින්න සමට සවි වී තිබීම
  4. සම මතු පිට තුඩාල වී තිබීම
- 7) නිර්පාංශු වගාව සඳහා වෙළෙඳ පොලෙන් මිලදී ගත හැකි පෝෂක මාධ්‍යයක් වන්නේ
  1. යුරියා
  2. කොම්පෝස්ට්
  3. ඇල්බර් මිශ්‍රණය
  4. ආමෝනියස් සල්පේට්
- 8) ආහාර පිසීමේ දී විනාශ වන විෂමිතය නම්
  1. විටමින් E
  2. විටමින් K
  3. විටමින් C
  4. විටමින් B
- 9) සකසන ලද ආහාර වල ගුණාත්මක භාවය කෙරෙහි වඩාත් වැදගත් වන්නේ
  1. පෝෂය පදාර්ථ
  2. ආහාර සැකිසමේ ක්‍රම
  3. කුළුබඩු
  4. කුඩුකර ගත් කුළුබඩු
- 10) පරිපථ සකස් කිරීමේ දී උපාංග <sup>3</sup>ක ලස් කිරීමට භාවිත කරන උපකරණයකි
  1. දැති අඩුව
  2. විදුලි පාහනය
  3. ටෙස්ටරය
  4. හියන

II කොටස

ප්‍රශ්න සියල්ලටම පිළිතුරු සපයන්න

- 1)
  1. කෙටි කාලීන එළවළු බෝග කෙටියෙන් පැහැදිලි කරන්න
  2. කෙටි කාලීන එළවළු බෝගයන්හි පෝෂණය ඇති කොටස් නම් කරන්න
  3. මාෂ බෝග වගා කිරීමේ ඇති වාසි 3 ක් නම් කරන්න
  
- 2)
  1. කුළු බඩු යන්න කෙටියෙන් පැහැදිලි කරන්න
  2. කුළු බඩු වර්ග කර එයට උදාහරණ 2 බැගින් ලියන්න
  3. ගුණාත්මක බවට හානි වූ කුළුබඩු වල දැකිය හැකි ලක්ෂණ 3 ක් ලියන්න
  
- 3)
  1. ඩීප් තවාන් කර පැළ ලබා ගැනීමේ වාසි 3 ක් නම් කරන්න
  2. ඩීප් තවාන් කිරීමට අවශ්‍ය කොම්පොස්ට් පොහොර හා මතුපිට පස් වල අනුපාතය කොපමණද?
  3. පොහොර වර්ග වල අඩංගු පෝෂක කොටස් කියද? ඒවා නම් කරන්න
  
- 4)
  1. ආහාර පිසීමේ ඇති වාසි 3 ක් ලියන්න
  2. ආහාර පිසීමේ ක්‍රම කියද? ඒවා නම් කරන්න
  3. ශරීරයට අත්‍යවශ්‍ය පෝෂ්‍ය පදාර්ථ කියද? ඒවා අනුපිළිවෙලින් සඳහන් කරන්න