

01. නිර්මාණකරණයේ මූලිකාංගයක් හා මූලධර්මයක් වන්නේ පිළිවෙලින්,
 1. රිද්මය හා වයනය වේ.
 2. හැඩය හා සමානුපාතය යි.
 3. ඒකමිතිය හා රිද්මය වේ.
 4. අවධාරණය හා වර්ණය වේ.
 5. වයනය හා හැඩය වේ.
 02. ප්‍රශස්ත ජීවන පරිසරයක ප්‍රධාන අංග දෙකක් වනුයේ,
 1. භෞතික පරිසරය හා සමාජ පරිසරය යි.
 2. භෞතික පරිසරය හා බාහිර පරිසරය යි.
 3. භෞතික පරිසරය හා අභ්‍යන්තර පරිසරය යි.
 4. සමාජ පරිසරය හා දේශපාලන පරිසරය යි.
 5. දේශපාලන පරිසරය හා ආර්ථික පරිසරය යි.
 03. ශ්‍රී ලාංකික නගර නිර්මාණ ශිල්පයේ පැවති දියුණු ඉංජිනේරුමය හා ගෘහ නිර්මාණ ශිල්පීය ලක්ෂණ පහසුවෙන් හඳුනා ගත හැකි ස්ථානයකි.
 1. දළදා මාලිගාව
 2. මහමෙව්නා උයන
 3. රන්මසු උයන
 4. යාපහුව
 5. සීගිරිය
 04. කොළඹ නගරයේ ඉදි වී ඇති බටහිර ගෘහ නිර්මාණ ලක්ෂණ වලින් සමන්විත ගොඩනැගිල්ලක් වනුයේ කුමක්ද?
 1. කොටුව දුම්රිය ස්ථානය
 2. කොළඹ මහ නැපැල් කාර්යාලය
 3. වරාය
 4. ලන්දේසි කොටුව
 5. බස් නැවතුම්පොල
 05. ගොඩනැගිලි හා අවට පරිසරය නිර්මාණකරණය හා සම්බන්ධ “සංකල්පය” අයත් වනුයේ මින් කුමකටද?
 1. ප්‍රමිති
 2. මූලිකාංග
 3. මූලධර්ම
 4. මූලික සාධක
 5. උපයෝගීතා සාධක
 06. නිර්මාණකරණයේ දී උසස් සහ කලබලකාරී යන හැගීම් දනවන රේඛ වනුයේ පිළිවෙලින්,
 1. සිරස් රේඛා හා චක්‍ර රේඛා ය.
 2. චක්‍ර රේඛා සහ විකර්ණාකාර රේඛා ය.
 3. සිරස් රේඛා සහ අක්වක් රේඛා ය.
 4. තිරස් රේඛා හා විකර්ණාකාර රේඛා ය.
 5. තිරස් රේඛා සහ අක්වක් රේඛා ය.

07. නෙළුම් පොකුණ සහ හරිත විශ්ව විද්‍යාලය නිර්මාණයේ දී භාවිතා කර ඇති සංකල්පීය ඵලද්‍රූම වනුයේ පිළිවෙලින්,

- | | |
|--|--|
| 1. තිරසර බව හා ක්‍රියානුරූපී බව ය. | 4. සෞන්දර්යාත්මක බව සහ තිරසර බව ය. |
| 2. ක්‍රියානුරූපී බව සහ තිරසර බව ය. | 5. සෞන්දර්යාත්මක බව සහ ක්‍රියානුරූපී බව ය. |
| 3. ක්‍රියානුරූපී බව සහ සෞන්දර්යාත්මක බව ය. | |

08. මින් ද්විතියික වර්ණ වනුයේ,

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1. තැඹිලි සහ දම් ය. | 4. තැඹිලි සහ රතු ය. |
| 2. නිල් සහ කොළ ය. | 5. කහ සහ නිල් ය. |
| 3. රතු සහ කහ ය. | |

09. "දෙමහල් ගොඩනැගිලි වෙනුවට වර්තමානයේ මහල් රාශියකින් යුත් ගොඩනැගිලි දැකගත හැකි ය." මෙය නව නිර්මාණකරණයේ දී කිනම් උපයෝගීතා සාධකයක් ද?

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| 1. අනුකූලත්වය | 4. වටිනාකම් පද්ධතිය |
| 2. කලාත්මක බව | 5. සමානුපාතික බව |
| 3. කාල අවකාශයට ගැලපීම | |

10. කුඩා ඉඩමක ගස් සිටුවීම බාහිර අවකාශ නිර්මාණයේ දී හඳුන්වනුයේ,

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. සුමට භූ දර්ශන ලෙස ය. | 4. හැඩතල නිර්මාණ ලෙස ය. |
| 2. දෘඪ භූ දර්ශන ලෙස ය. | 5. භූ දර්ශනය ලෙස ය. |
| 3. ධාරිතාව ලෙස ය. | |

11. කබෝහයිඩ්‍රේට් දෙකක් අඩංගු කාණ්ඩය මින් කුමක්ද?

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1. මියුසින් සහ කොලැජන් | 4. මියුසින් සහ ලිග්නින් |
| 2. කොලැජන් සහ ඉලාස්ටික් | 5. ඉලාස්ටික් සහ පෙක්ටික් |
| 3. ලිග්නින් සහ පෙක්ටික් | |

12. අත්‍යාවශ්‍ය නොවන ඇමැයිනෝ අම්ල දෙකක් වන්නේ,

- | | |
|--------------------------------|--------------------------|
| 1. ත්‍රියොනීන් සහ ප්‍රෝලීන් ය. | 4. ආල්නීන් සහ වැලීන් ය. |
| 2. ලියුසීන් සහ ටයි‍රොසීන් ය. | 5. සිස්ටීන් සහ සෙරීන් ය. |
| 3. ඇලනීන් සහ හිස්ටිඩීන් ය. | |

13. පහත සඳහන් මේද අම්ල අතුරෙන් ඔමේගා 3 මේද අම්ලය වන්නේ,

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| 1. ලිනොලෙයික් අම්ල ය. | 4. ලිනොලෙයික් අම්ලය |
| 2. පාමිටික් අම්ල ය. | 5. ඔලෙයික් අම්ලය |
| 3. ඇරකිඩොනික් අම්ල ය. | |

14. කුරක්කන් වල උෘත ඇමැයිනෝ අම්ලය,

- | | |
|---------------|--------------|
| 1. මෙතියෝනීන් | 4. ග්ලයිසීන් |
| 2. ලයිසීන් | 5. ග්ලූටමික් |
| 3. ලියුසීන් | |

15. ලිපිඩ සම්බන්ධ නිවැරදි ප්‍රකාශය වන්නේ,

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| 1. ක්ලෝෆෝම්වල දිය නොවේ | 4. කාබනික ද්‍රාවකවල දිය නොවේ. |
| 2. මද්‍යසාරයේ දිය නොවේ | 5. ජලයේ දිය නොවේ. |
| 3. ඊතර්වල දිය නොවේ. | |

16. ප්‍රෝටීන් මත ක්‍රියාකරන එන්සයිම කාණ්ඩය වනුයේ,

1. ඇමයිලේස්, රෙනින් සහ ට්‍රිප්සින් ය.
2. පෙප්ටයිඩේස්, ලයිපේස් සහ පෙප්සින් ය.
3. පෙප්සින්, ඇමයිලේස් සහ ට්‍රිප්සින් ය.
4. රෙනින්, පෙප්ටයිඩේස් සහ ඇමයිලේස් ය.
5. පෙප්සින්, ට්‍රිප්සින් සහ පෙප්ටයිඩේස් ය.

17. ෆිනෝලික් සංයෝග, සැපොනීන් සහ ග්ලයිකො ඇල්කොලොයිඩ් යන සංඝටක අඩංගු වන ආහාර කාණ්ඩයක් වන්නේ,

1. ධාන්‍ය ය.
2. එළවළු ය.
3. අල වර්ග ය.
4. පලතුරු ය.
5. තෙල් බහුල බීජ ය.

18. බිත්තර වල අඩංගු නොවනුයේ,

1. කැල්සියම් ය
2. ප්‍රෝටීන් ය
3. විටමින් C ය
4. යකඩ ය
5. ලිපිඩ ය

19. කිරි විදුරු එකක අඩංගු වනුයේ,

1. 200 ml
2. 2010 ml
3. 200 l
4. 100 ml
5. 110 ml

20. හිමි යකඩ අඩංගු ආහාරයකි.

1. ගොටුකොළ
2. සාරණ
3. නිවිති
4. මාළු
5. කිරි

21. ශ්‍රී ලංකාවේ අඩු බර දරු උපන් වැඩියෙන් ම වාර්තා වන්නේ කුමන දිස්ත්‍රික්කයේ ද?

1. නුවරඑළිය
2. බදුල්ල
3. අම්පාර
4. ගම්පහ
5. යාපනය

22. උස 160 cm සහ බර 60 Kg වන පුද්ගලයෙකුගේ ශරීර ස්කන්ධ දර්ශකය (BMI) කීයද?

1. 4.26
2. 23.4
3. 25
4. 25.6
5. 24.9

23. කාලීන මන්දපෝෂණයේ ප්‍රතිඵලයක් වන්නේ,

1. උසට සරිලන බර නොමැති වීමයි.
2. වයසට සරිලන බර නොමැති වීමයි.
3. වයසට සරිලන උස නොමැති වීමයි.
4. කෘෂ වීමයි.
5. රක්තහීනතාවය ඇති වීමයි.

24. යකඩ උග්‍රතාවයට හේතුවන කරුණක් නොවන්නේ,

1. ෆයිටින් අම්ලය අඩංගු ආහාර පරිභෝජනය කිරීමයි.
2. පරපෝෂිත ආසාදන තිබීමයි.
3. ආහාර වේලේවලට ආසන්නව තේ පානය කිරීමයි.
4. සිරුර විජලනයට පත් වීමයි.
5. ආමාශයික තුවාල ඇතිවීමයි.

25. අයඩින් උග්‍රතාව නිසා ඇති විය හැකි රෝග ලක්ෂණය කුමක්ද?

1. විදුරුමස් වලින් ලේ ගැලීම
2. සිරුර සුදුමැලි වීම
3. බුද්ධි වර්ධනයට බාධා ඇති වීම
4. දෘෂ්ටිය අපැහැදිලි වීම
5. හිසකෙස් ගැල වී යාම

26. සාමාන්‍ය නිරෝගී පුද්ගලයෙකුගේ රුධිරයේ ග්ලූකෝස් මට්ටම පහත දක්වා ඇති කිනම් අගයකට වඩා අඩු විය යුතු ද?

1. 50 - 100 mg / dL
2. 100 - 110 mg / dL
3. 100 - 125 mg / dL
4. 100 - 150 mg / dL
5. 70 - 110 mg / dL

27. ළදරුවන්ට මව්කිරි පමණක් ලබා දිය යුත්තේ පළමු මාස,

1. 2 දක්වා ය. 2. 3 දක්වා ය. 3. 6 දක්වා ය. 4. 8 දක්වා ය. 5. 10 දක්වා ය.

28. Helicobacter Pylor නම් බැක්ටීරියාව නිසා ඇති විය හැකි රෝගී තත්වය වන්නේ,

1. ආමාශයික ප්‍රදාහය යි. 4. දියවැඩියාව යි.
2. මල බද්ධය යි. 5. නාදයාබාධ යි.
3. ආසාතය යි.

29. ශ්‍රී ලංකාවේ ප්‍රථම වරට පෝෂණ ප්‍රතිපත්තියක් සකසන ලද්දේ, වසර

1. 1986 2. 1886 3. 1897 4. 1887 5. 1985

30. මිනිස් සිරුරට අවශ්‍ය ආහාර සංඝටකයකි.

1. විටමින් 2. තන්තු 3. ඛනිජ 4. ප්‍රෝටීන් 5. ලිපිඩ

31. සීනි වර්ග අතුරින් වඩාත් ම පැණි රස සීනි වර්ගය කුමක්ද?

1. ග්ලූකෝස් 2. පාක්ටෝස් 3. සුක්රෝස් 4. ලැක්ටෝස් 5. ගැලැක්ටෝස්

32. ළමා විශේෂී ඇතිවන කැල්සියම් උග්‍රතාව,

1. රිකට්සියාව 4. ඔස්ටියෝ මැලේසියාව
2. අස්ටී ක්ෂීරණතාව 5. ඔස්ටියෝ පොරෝසිස්
3. අස්ටී මර්දවය

33. ශ්‍රී ලංකාවේ පවතින මහජන සෞඛ්‍ය ගැටලු අතරින් ප්‍රධාන වනුයේ,

1. බෝ නොවන රෝග 4. මත්ද්‍රව්‍ය
2. බෝවන රෝග 5. ළමා හා මාතෘ පෝෂණ ගැටලු
3. ඩෙංගු රෝගය

34. දියවැඩියාවේ සංකූලතාවයක් නොවනුයේ,

1. නාදයාබාධ 4. ඇස්වල පෙනීම දුර්වල වීම
2. ආසාතය 5. රුධිර ග්ලූකෝස් මට්ටම වැඩි වීම
3. වකුගඩු අකර්මණ්‍ය වීම

35. විටමින් B7 හි රසායනික නාමය වනුයේ,

1. ඇඩිනීන් 4. ෆෝරික් අම්ලය
2. බයොටින් 5. ඇඩිනොසින්
3. පිරිඩොක්සීන්

36. මිනිසා හා සතුන්ගේ ශක්තිය සංචිත වනුයේ,

1. පිෂ්ටය ලෙස ය. 4. සෙලියුලෝස් ලෙස ය.
2. ග්ලයිකොජන් ලෙස ය. 5. ඇමයිලෝස් ලෙස ය.
3. ග්ලූකෝස් ලෙස ය.

37. පෝෂණ ගැටලු හා දුෂ්පෝෂණය වැළැක්වීම සඳහා සම්බන්ධ වන රාජ්‍ය නොවන සංවිධානය වනුයේ,

1. ලෝක සෞඛ්‍ය සංවිධානය 4. පවුල් සෞඛ්‍ය කාර්යාංශය
2. පෝෂණ වේදීන්ගේ සංවිධානය 5. යුනිලිවර් ශ්‍රී ලංකා
3. වෛද්‍යවරුන්ගේ සංගමය

38. සියලුම පිසීමේ ක්‍රම නිර්මාණය වී ඇත්තේ,

1. තාප සංක්‍රමණ විධි ඇසුරු කොට ගෙන ය.
2. සන්නයනය හා සංවහනය මගිනි.
3. සංවහනය හා විකිරණය මගිනි.
4. සන්නයනය මගිනි
5. සංවහනය, සන්නයනය හා විකිරණ මගිනි

39. බිත්තරයක් පෝච්ඡි කිරීමේදී තාප සංක්‍රමණය සිදු වනුයේ,

1. සංවහනය මගිනි
2. සංවහනය හා සන්නයනය මගිනි
3. සන්නයනය හා විකිරණය මගිනි
4. සන්නයනය මගිනි
5. සංවහනය, සන්නයනය හා විකිරණ මගිනි

40. මස් හා ඉස්සන් මිශ්‍රව සාදනු ලබන බත් වර්ගයකි.

1. උප්පුමා
2. බිරියානි
3. නාසිගුරාන්
4. පොංගල් බත්
5. කහබත්

41. පාන් පිටිමෝලිය භාවිතයෙන් සකස් කර ගන්නා ආහාර වර්ගයකි.

1. එක්ලෙයාස්
2. පැටිස්
3. වයිනිස් රෝල්ස්
4. හොට් ඩෝග්
5. පේස්ට් බාස්කට්

42. සුවඳ කරි කුඩු මිශ්‍රණය සඳහා අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය නිවැරදිව දැක්වෙන්නේ,

1. කොත්තමල්ලි, කරාබු නැටි, සුදුරු
2. කොත්තමල්ලි, මාදුරු, එනසාල්
3. කොත්තමල්ලි, සුදුරු, මාදුරු
4. කොත්තමල්ලි, එනසාල්, සුදුරු
5. කොත්තමල්ලි, සුදුරු, මාදුරු, කරුදු

43. ක්ෂුද්‍ර තරංග මගින් ආහාර පිස ගැනීමේ දී,

1. ආහාර මධ්‍යයේ සිට පිටතට පිසීම සිදුවේ.
2. ආහාර පිටත සිට මධ්‍යයට පිසීම සිදුවේ.
3. සෑම පැත්තකම එකවර පිසීම ආරම්භ වේ.
4. සන්නයනය මගින් තාප සංක්‍රමණය සිදුවේ.
5. සංවහනය මගින් තාප සංක්‍රමණය සිදුවේ.

44. එළවළු හා පලතුරු වලට තැඹිලි පැහැ වර්ණය ලබා දෙන වර්ණකය වන්නේ,

1. කැරොටිසොයිඩ් ය.
2. ෆීනෝල් ය.
3. ක්ලෝරෝෆිල් ය.
4. බීටා කැරොටින් ය.
5. ඇන්තොසයනීන් ය.

45. මිරිස් වල සැර බවට හේතුවන රසායනිකය වන්නේ,

1. කැප්සිසින් ය.
2. පිපෙරින් ය.
3. ජින්ජරෝල් ය.
4. සින්නමැල්ඩිහයිඩ් ය.
5. ඉයුජිනෝල් ය.

46. පිසීමට ගන්නා භාජනයේ පතුලට අල හෝ කැරට් තට්ටුවක් දමා ඒ මත පිළියෙළ කර ගන්නා ලද ආහාරය තබා මද ගින්නේ පිස ගැනීම,

1. ස්ටූ කිරීම යි.
2. රෝස්ට් කිරීම යි.
3. පෝච්ඡි කිරීම යි.
4. ග්‍රිල් කිරීම යි.
5. හැලියේ රෝස්ට් කිරීම යි.

47. මස් වර්ග බාබකියු කිරීමේදී ආහාරය,

1. තාප ප්‍රභව දෙකක් අතර තබා පිස ගනියි.
2. තාප ප්‍රභවයට පහළින් තබා පිස ගනියි.
3. අධික පීඩනයක් යටතේ අඩු කාලයකින් පිස ගනියි.
4. තාප ප්‍රභවයට ඉහළින් තබා පිස ගනියි.
5. මත වරින් වර මේදය ආලේප කරයි.

48. පහත දක්වා ඇති ද්‍රව්‍ය අතුරින් පිපුම් කාරකයක් ලෙස භාවිතා කළ හැක්කේ මොනවා ද?

- | | |
|-------------|--------------|
| 1. පැපොල් | 4. හාල් පිටි |
| 2. කොස් ඇට | 5. පොල් වතුර |
| 3. විනාකිරි | |

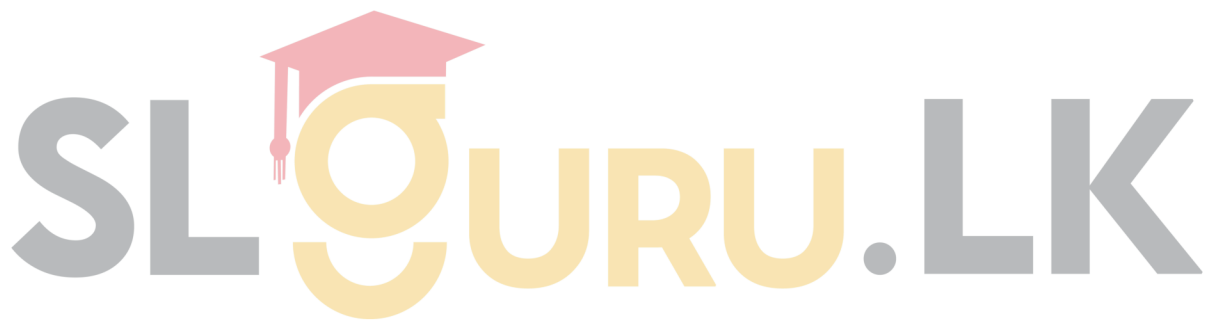
49. ශ්‍රී ප්‍රේස්ටිය භාවිත කර සාදනු ලබන සුළු කෑම වර්ගයක් වන්නේ,

- | | |
|-------------------------|----------------|
| 1. එක්ලයාස් ය. | 4. හොට්ඩෝග් ය. |
| 2. ජේස්ට්‍රි බාස්කට් ය. | 5. මාළුපාන් ය. |
| 3. පැටිස් ය. | |

50. පැරණි දේශීය සහල් ප්‍රභේදයක් වන කලු හීනටි යෝග්‍ය වන බෝ නොවන රෝගය කුමක්ද?

- | | |
|----------------|-------------------|
| 1. දියවැඩියාව | 4. ගැස්ට්‍රයිටිස් |
| 2. හෘදයාබාධ | 5. මල බද්ධය |
| 3. රුධිර පීඩනය | |

“The only person who is educated is the one who has learned how to learn and change.” — Carl Rogers



Visit SLGURU.LK to download papers and notes.

05. (i) 'දුෂ්පෝෂණය' හඳුන්වා දුෂ්පෝෂණයේ ආකාර දෙක නම් කරන්න. (උ. 3)
- (ii) පෝෂණ උෞනතා නිසා ඇතිවන අහිතකර ප්‍රතිඵල හතරක් සඳහන් කරන්න. (උ. 4)
- (iii) බොජුන් පතක් සැලසුම් කිරීමේදී සලකා බලනු ලබන කරුණු හතරක් සඳහන් කරන්න. (උ. 4)
- (iv) ආහාර වේලේ සැලසුම් කිරීමේදී මග පෙන්වන මූලාශ්‍ර හතරක් නම් කර ඉන් එකක් කෙටියෙන් පැහැදිලි කරන්න. (උ. 5)
- (උ. 16)
06. (i) ආහාර 'ආකලන' යනු මොනවාද? (උ. 3)
- (ii) පිෂ්ටය වියලි තාපයේදී හා තෙත් තාපයේ පිසීමේදී සිදුවන විපර්යාස දෙකක් පැහැදිලි කරන්න. (උ. 4)
- (iii) ආහාර පිසීමෙන් ඇති වාසි හතරක් සඳහන් කරන්න. (උ. 4)
- (iv) a) සැන්විච් සෑදීම සඳහා අවශ්‍ය මූලික ද්‍රව්‍ය තුනක් නම් කරන්න. (උ. 3)
- b) සැන්විච් සඳහා යොදා ගන්නා පාන් වල තිබිය යුතු ගුණාංග දෙකක් සඳහන් කරන්න. (උ. 2)
- (උ. 16)
07. (i) 'ආසාතය' රෝගී තත්ත්වය හඳුන්වන්න. (උ. 3)
- (ii) අධිරුධිර පීඩනය ඇතිවීමට බලපාන හේතු හතරක් සඳහන් කරන්න. (උ. 4)
- (iii) දියවැඩියාව රෝගය නිසා ඇතිවිය හැකි සංකූලතා හතරක් සඳහන් කරන්න. (උ. 4)
- (iv) දියවැඩියාව රෝගියෙකු සඳහා දිවා ආහාර වේලක් සැලසුම් කරන්න. (උ. 5)
- (උ. 16)
08. පහත දැක්වෙන මාතෘකා අතරින් හතරක් පිළිබඳ කෙටි සටහන් ලියන්න.
- (i) කාල අවකාශ නිර්ණය හා නිර්ණායකයන්ට ගැලපීම
- (ii) පශ්චාත් නූතන සම්ප්‍රදාය
- (iii) ප්‍රෝටීනයක ගුණ හානි වීම
- (iv) ශරීර ස්කන්ධ දර්ශකය
- (v) කාලීන මන්ද පෝෂණය (උ. 4 × 4 = 16)