

Royal College - Colombo 07

රාජකීය විද්‍යාලය - කොළඹ 07



Grade 9 – Third Term Test - November 2019

තුන්වන වාර පරීක්ෂණය - 2019 නොවැම්බර්-9 ශ්‍රේණිය

කාලය- පැය 1.20  
Time 1.20 hrs

Practical and technology skills  
ප්‍රායෝගික හා තාක්ෂණික කුසලතා

I කොටස - 31 x 20 = 20

• සියළුම ප්‍රශ්න වලට පිළිතුරු සපයන්න.

- 1). කොම්පෝස්ට් දියර පොහොර සෑදීමේදී ක්ෂුද්‍රජීවී ගහණය වැඩි කර ගැනීම සඳහා මිශ්‍ර කරණු ලබන අමතර ද්‍රව්‍ය දෙක නම්
  1. රතු සීනි හා හුණු දියර
  2. යූරියා හා අඟුරු
  3. රතු සීනි හා අඟුරු
  4. රතු සීනි හා ටින් මාළු
2. වගා බිමක පළිබෝධ කෘමීන් පලවා හැරීම සඳහා වගා කරන ජෛව මර්දන ශාක කාණ්ඩය
  1. දාස්පෙතියා , ආඩතෝඩ , රාබු , වම්බටු , දඹල
  2. දාස්පෙතියා, ආඩතෝඩ, රාබු, අඹ
  3. ආඩතෝඩ, රතු එණු, ගම්මිරිස්, ගොටුකොළ
  4. රාබු, බීට්, කරපිංචා, ගොටුකොළ
- 3). යෝගට් සෑදීම සඳහා අත්‍යාවශ්‍ය වන්නේ
  1. කිරි, සීනි, වර්ණක, රසකාරක, මුහුන්
  2. කිරි, සීනි, ලුණු, වර්ණක
  3. කිරි, සීනි, මුහුන්, ජෙලටීන්
  4. කිරි, සීනි, ජෙලටීන්, වර්ණක, වැනිලා
- 4). වගාබිමක පාංශු පෝෂණය පිරිහීම, පාංශු ජල අවශෝෂණ ධාරිතාව අඩුවීම , පාංශු ජල වහනය පිරිහීම, පස බුරුල් වී පාංශු බාදනය වීම ආදී ලක්ෂණ සඳහා බලපාන ප්‍රධානතම කාරණය වන්නේ
  1. කෘත්‍රීම රසායනික පොහොර භාවිතය
  2. පළිබෝධ නාශක භාවිතය
  3. කොම්පෝස්ට් පොහොර භාවිතය
  4. එකම භූමියක නොකඩවා දීර්ඝ කලීනව බෝග වගා කිරීම
- 5). ක්‍රියාකාරීත්වය සඳහා සර්ෂණය ප්‍රයෝජනයට ගෙන ඇති වාහන උපාංගය වන්නේ
  1. එන්ජිම
  2. ගියර් පෙට්ටිය
  3. ක්ලවය
  4. එන්ජිම හා ගියර් පෙට්ටිය
- 6). තාවකාලිකව විදුලිය ගබඩා කර තබා ගත හැකි ඉලෙක්ට්‍රොනික උපාංගය වන්නේ
  1. ඩයෝඩය
  2. ට්‍රාන්සිස්ටරය
  3. ප්‍රතිරෝධකය
  4. ධාරිත්‍රකය
- 7). මුළුතැන්ගෙයි ඉවුම් පිහුම් කටයුතු සඳහා නිතර අවශ්‍ය වන බෝග වර්ග එකම බඳුනක වගා කර මුළුතැන්ගෙය අසලම වගා කට්ටලයක් ලෙස පවත්වා ගැනීම බොහෝ ප්‍රයෝජනවත් වේ. එවැනි වගා කට්ටලයක් සඳහා වඩාත් සුදුසු බෝග වර්ග වන්නේ
  1. රම්පේ, සේර, මීට්, කොහිල
  2. රම්පේ, සේර, බැසිල්, මීට්, ඉඟුරු
  3. සේර, කරපිංචා, වම්බටු, බණ්ඩක්කා
  4. කරපිංචා, සේර, මඤ්ඤාක්කා, කැකිරි

8). සාර්ථක වතුර්පියන් බද්ධයක ලක්ෂණයක් වන්නේ

1. දින තුනක් ඇතුළත අළුත් දළ හට ගැනීම
2. සතියක් තුළ අළුත් දළ හට ගැනීම
3. සතියක් තුළ අළුත් දළ හට ගෙන මල් පිපීම
4. සති 2-3 ක කාලයකදී දළ හට ගැනීම

9). වර්තමාන පාරිභෝගිකයා ආහාර මිල දී ගැනීමේදී වඩාත් අවධානයට යොමු කළ යුතු සාධක වන්නේ

1. පිෂ්ඨය අඩු ආහාර වීම
2. මේදය අඩු ආහාර වීම
3. කෘත්‍රීම රසකාරක සහ වර්ණකාරක නොමැති ආහාර වීම
4. ඉහත කරුණු සියල්ලම

10). ව්‍යවසායකයකුට ආහාර ආශ්‍රිත කර්මන්තයක් අරම්භ කිරීම සාදහා අර්තාපල්, ස්ට්‍රෝබෙරි, සාදික්කා, කරදමුංගු, දුරියන්, කරාබු නැට්, වැනිලා ආදී බෝග සියල්ලම සුලභව පවතින ප්‍රදේශයක් තෝරා ගැනීමට අවශ්‍ය විය. ඒ සඳහා වඩාත් සුදුසු පළාත් වන්නේ

1. වයඹ
2. නැගෙනහිර
3. දකුණු
4. මධ්‍යම

ප්‍රශ්න අංක 11 සිට 20 දක්වා ලබා දී ඇති ඉඩ ප්‍රමාණය තුළ පිළිතුරු ලියන්න.

11). බඩගමුව රක්ෂිත වනාන්තරය පිහිටා ඇත්තේ කුමන දිස්ත්‍රික්කයේද?

.....

12). “අන්තාසි අවම ලෙස සකසමු” යන ක්‍රියාකාරකමට අනුව කැබලි කරන ලද අන්තාසි වලට මිශ්‍ර කරනු ලබන අම්ලය කුමක්ද?

.....

13). වගාවට යොදන පෙරමෝන උගුලකින් ඉටු කරගත හැකි කාර්යය කුමක්ද?

.....

14). අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණය කිරීමේ නිසි ක්‍රමවේදයකට අනුව, වීදුරු දැමීම සඳහා භාවිතා කළ යුතු බදුනේ පැහැය කුමක්ද?

.....

15). ඇස් පෙනීම වර්ධනය කර ගැනීම ,හෘද රෝග වලක්වා ගැනීම , ශරීරයට අනතුරුදායක අංශු විනාශ කිරීම සහ වයස් ගත වීම පාලනය කිරීම සඳහා වැඩිපුර ආහාරයට ගත යුත්තේ කුමන ස්වභාවික වර්ණය සහිත ආහාරද?

.....

16). එළකිරි , මස් , මාළු , දඹල , සෝයා යන ආහාර වල බහුලවම අඩංගු පෝෂ්‍ය පදාර්ථය කුමක්ද?

.....



17). මෑතක් වනතුරු නිපදවූ ශීතකරණ වල ක්‍රියාකාරීත්වය සඳහා බහුලව භාවිතා වන R12 ලෙස හඳුන්වනු ලබන වායු මිශ්‍රණයේ අඩංගු ක්ලෝරෝ ජ්ලෝරෝ කාබන් (CFC) නැමති වායුව මගින් පරිසරයට ඇති කරන ප්‍රධාන හානිය කුමක්ද?

.....

18). විදුලි ඉස්ත්‍රික්කයෙන් මැදීම සිදුකරන අවස්ථාවකදී වැය වන විදුලි ප්‍රමාණය අවම කිරීමට හඳුන්වා දී ඇති නිර්මාණය සැලසුම් කිරීමේදී වත්තුමල රාමුව අතර අවකාශය පිරවීමට යොදා ගත යුතු ද්‍රව්‍ය කුමක්ද?

.....

19). වර්තමානයේ නිෂ්පාදනය වන එන්ජින් වල පීටාර නළය තුළින් මුදා හැරෙන පරිසර හිතකාමී නොවන පීටාර වායුව නැවත පරිසර හිතකාමීබවට පරිවර්ථනය කිරීමට පීටාර නළයට යොදා ඇති උපකරණය කුමක්ද?

.....

20). විදුලි පරිපථ පරීක්ෂා කිරීමේදී පරිපථය තුළින් ගලන ධාරාව , වෝල්ටීයතාවය ප්‍රතිරෝධය ආදී පාඨාංක ලබා ගැනීමට භාවිතා කරන මිනුම් උපකරණය කුමක්ද?

.....



11 කොටස

- පළමු ප්‍රශ්නය අනිවාර්යය වේ. තවත් ප්‍රශ්න 2 ක් ඇතුළුව ප්‍රශ්න 3 කට පමණක් පිළිතුරු සපයන්න.  
**ආපන ප්‍රශ්නයකට ලකුණු 10 වෙතියි.**

1) කෘෂිකර්මය , ආහාර , ආරම්භක තාක්ෂණවේදය ආදී ප්‍රායෝගික තාක්ෂණ කුසලතා විෂයය ඒකකයන්ට අනුව ඔබ හෝ ඔබේ කණ්ඩායම විසින් නිර්මාණය කරන ලද නිපැයුමක් සැලකිල්ලට ගනිමින් පහත සඳහන් ප්‍රශ්න වලට පිළිතුරු සපයන්න.

1. ඔබගේ නිපැයුම කුමක්දැයි නම් කර එහි දළ රූප සටහනක් අඳින්න.

2. එම නිපැයුම සඳහා ඔබ විසින් යොදා ගත් අමුද්‍රව්‍ය ස්වභාවික හා කෘත්‍රීම ලෙස ලැයිස්තු දෙකකින් ලියන්න.

ස්වභාවික

කෘත්‍රීම

.....  
 .....  
 .....  
 .....

.....  
 .....  
 .....  
 .....

3. මෙම නිපැයුම පිළියෙළ කළ ආකාරය පියවර ලෙස දක්වන්න.

.....  
 .....  
 .....  
 .....

4. මෙම නිපැයුම පිළියෙළ කිරීමේදී ඔබට ඇති වූ ප්‍රධානතම ගැටළුව නම් කර ඒ සඳහා ඔබ ලබා ගත් විසඳුම් කෙටියෙන් ලියන්න .

.....

.....

.....

5. කුඩා ව්‍යාපාර සංවර්ධනය වීම නිසා රටක අර්ථික සංවර්ධනයට ලැබෙන ප්‍රතිලාභ 2ක් නම් කරන්න.

.....

.....

කුඩා පරිමාණ ව්‍යාපාරිකයන්ට වඩාත් වදගත් වන ආයතන 2ක් නම් කරන්න.

1. .... 2. ....

2) 1. වගාව සඳහා භූමියේ ඉඩ කඩ සීමිත වූ විට විකල්ප ලෙස සිරස් වගා ක්‍රම අනුගමනය කළ හැක. එවැනි වගා ක්‍රම 2ක් නම් කර එම වගා ක්‍රම 2 රූප සටහන් මගින් පෙන්වන්න.

2. වගා කටයුතු සාර්ථක කරගැනීම සඳහා රසායනික පොහොර සහ කෘතිම පළිබෝධ නාශක භාවිතා කිරීම නිසා මිනිසාට සහා පරිසරයට සිදුවිය හැකි හානි 4ක් සඳහන් කරන්න.

1. .... 2. ....

3. .... 4. ....

3. වගා බිම් වලින් ලබා ගන්නා අස්වනු එලෙසින්ම වෙළෙඳපොළට ඉදිරිපත් කිරීමේදී ආදායම් ලබාගත හැක. එහෙත් එම අස්වනු වෙනසකට ලක් කරමින් පරිභෝජනයට පහසු වන පරිදි තව දුරටත් සකස් කර වෙළෙඳපොළට ඉදිරිපත් කිරීමෙන් වැඩි ආදායමක් ලබා ගත හැක. ඒ සඳහා උදාහරණ 4ක් දෙන්න

1. .... 2. ....

3. .... 4. ....



4. ශ්‍රී ලංකාවේ බහුලව භාවිතා කරන ජාත්‍යන්තර ප්‍රමිතිකරණ සංවිධානය සහා ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය මගින් නිර්දේශිත ප්‍රමිති වේ. එම ප්‍රමිති ලාංඡන 2 ඇඳ දක්වන්න.

5. රසකැවිලි වැනි ආහාර අලෙවිය සඳහා වෙළෙඳපොළට ඉදිරිපත් කිරීමේදී සුදුසු ඇසුරුමක් තෝරා ගැනීම ඉතා වැදගත්ය. එවැනි ඇසුරුමක් නිසා පාරිභෝගිකයාට හෝ නිෂ්පාදකයාට ලැබෙන ප්‍රයෝජන 4ක් ලියන්න

- |         |         |
|---------|---------|
| 1. .... | 2. .... |
| 3. .... | 4. .... |

3) 1. ආහාර වර්ණ වක්‍රය අනුව කහ වර්ණයෙන් යුතු ආහාර වැඩිපුර ගැනීම නිසා ශරීරයට ලැබෙන ප්‍රයෝජන 4ක් ලියන්න.

- |         |         |
|---------|---------|
| 1. .... | 2. .... |
| 3. .... | 4. .... |

2. රොටි, පිට්ටු ආදී ආහාර පිළියෙළ කිරීම සඳහා දේශීය අමුද්‍රව්‍යයක් ලෙස කොස් ඇට පිටි භාවිතයට ගත හැක. කොස් ඇට වලින් පිටි සාදාගන්නා අකාරය පියවර ලෙස දක්වන්න.

.....

.....

.....

.....

.....

3. කිරි ටොපි නිෂ්පාදනයක් වෙළෙඳපොළට ඉදිරිපත් කිරීමේදී එයට වඩාත් සුදුසු අකාර්ශනීය ද්‍රව්‍යයක් (ලේබලයක්) යොදා ගත යුතුය. පහත සඳහන් කරුණු සහ අවශ්‍ය අනෙකුත් දත්තයන් සඳහන් කරමින් සෙ.මී. 12 x සෙ.මී 8 දිග පළලින් යුක්ත ද්‍රව්‍යයක් නිර්මාණය කරන්න.

බර - 250g , අඩංගු ද්‍රව්‍ය, වෙළෙඳ සන්නාමය, මිල, ලිපිනය, නිෂ්පාදන හා කල් ඉකුත් වීමේ දිනය වෙනත් ගැලපෙන රූප නිෂ්පාදකයාට අදාල වෙනත් තොරතුරු

4. ව්‍යාපාරයක් දියුණු කර ගැනීම සඳහා පරිගණකයෙන් ලබා ගත හැකි සහාය 4 ක් නම් කරන්න.

- 1. .... 2. ....
- 3. .... 4. ....

5. ආහාර විවිධාංගීකරණය යටතේ නැවුම් එළකිරි ප්‍රධාන අමුද්‍රව්‍ය ලෙස යොදා ගෙන පිළියෙළ කළ හැකි කිරි නිෂ්පාදන 4 ක් නම් කරන්න.

- 1. .... 2. ....
- 3. .... 4. ....

4) 1. විද්‍යුත් හිරමණයක දළ සටහනක් ඇඳ කොටස් නම් කරන්න.





