

සම්මේන් පෙරට අපි එකට e ඉගෙනුම් පාසල හොරණ අධ්‍යාපන කලාපය

ශ්‍රේණිය	විෂයය	වාරය	පාඩම
11	ශාඛ ආර්ථික විද්‍යාව	1 වාරය	ආහාර වල ගුණාත්මක බව රැක ගැනීමේදී ඇති වන දූෂකරණ අවම කර ගැනීම

සැකසුම ආර පී අශිරාංගනී ශාඛ ආර්ථික විද්‍යා ගුරු උපදේශිකා

ආහාර වල ගුණාත්මක බව රැක
ගැනීමේදී ඇති වන දුෂ්කරතා
අවම කර ගැනීම

ආහාර වල ගුණාත්මක බව රැක ගැනීමේදී ඇති වන දුෂ්කරතා

- ආහාර තොරා ගැනීමේදී මතුවන දුෂ්කරතා
 - ආහාර ගබඩා කිරීමේදී මතුවන දුෂ්කරතා
 - ආහාර සකස් කිරීමේදී මතුවන දුෂ්කරතා
-

ආහාර තොරා ගැනීමේදී මතුවන දූෂකරතා

- ආහාර අලෙවි කරන්නන්ගේ නොසලකිමින් බව
 - ආර්ථික දූෂකරතා
 - ආහාර ප්‍රමිතියෙන් තොර වීම
 - පාරිභෝගිකයන්ගේ නොදැනුවත් කම
-

ආර්ථික වාසියක් ලබා ගැනීමේ ප්‍රධාන අරමුණ
හේතුවෙන් ආහාර අලෙවිකරුවන්ගේ නොසැලකිලිමත්
ලෙස සිදු කරන අහිතකර ක්‍රියා මොනවාද

- අලෙවිය සඳහා ආහාර විවෘතව තැබීම
 - අලෙවිකරුවන් පෞද්ගලික සෞඛ්‍ය ස්වස්ථතාව පිළිබඳ සැලකිලිමත් නොවීම
 - අපිරිසිදු ස්ථාන වල ආහාර අලෙවිය
 - ඉදුණු පළතුරු, එළවළු තද හිරු එළියට නිරාවරණය කර වකිනීම හා එවායේ නැවුම් බව ආරක්ෂා කර ගැනීමට උනන්දු නොවීම
 - ලේබල් නොමැති පලදු වූ ඇසුරුම් සහිත ප්‍රමිතිය සඳහන් කර නොමැති ආහාර ද්‍රව්‍ය ප්‍රදර්ශනය කිරීම
-

ගුණාත්මක බවින් යුතු ආහාර ලබා ගැනීමට නොහැකි වන අවස්ථා සඳහන් කරන්න

- පවුල් සාමාජික සංඛ්‍යාව වැඩි වීම නිසා ගුණාත්මක ආහාර මලදිගැනීමට ආදායම් ප්‍රමාණවත් නොවීම
 - සමහර ආනායනික ආහාර අධික මලකින් යුක්ත වීම
 - ස්වභාවික වපත් බලපෑමෙන් ආහාර ද්‍රව්‍ය මල ඉහළ යාම
 - ආහාර ද්‍රව්‍ය සුලභ නොවීම හා වධිමත් ලෙස රට තුළ ආහාර ව්‍යාප්ත නොවීම නිසා ආහාර වල මල වැඩි වීම
 - ආහාර ද්‍රව්‍යවල නිෂ්පාදන වියදම වැඩි වීම නිසා ඵ්වායේ මල ඉහළ යාම
 - ආහාර ද්‍රව්‍ය සුලභ නොවීම නිසා ප්‍රමිතියෙන් තොර ආහාර මලදි ගැනීමට සිදු වීම
-

ප්‍රමිතියෙන් තොර ආහාර වෙළඳපොළෙහි බොහෝ සේ ඇත එ සඳහා බලපා ඇති කරුණු

- පරිභෝජනයට නුසුදුසු ආහාර හොඳ ආහාර වලින් ආවරණය කර වකිනීම
 - පළතුරු, පැසීමට පෙර පොත්ත කහ පාට ගන්නවා වකිනීම
 - ශරීරයට අහිතකර ආකලන භාවිත කිරීම
 - ආහාරයෙහි ප්‍රමාණය වැඩි කිරීමට ආහාර බාල කිරීම
-

ආහාර ද්‍රව්‍ය වල ප්‍රමාණය වැඩි කිරීම සඳහා වෙළඳුන් යොදන උපක්‍රම

- ගම්මරිස් බීජ වලට ගස්ලබු බීජ මිශ්‍ර කිරීම
 - කිතුල් පැණි වලට කර කල සීනි ඉඳුනු ලාවුලු හඹස් මැටි වැනි ද්‍රව්‍ය මිශ්‍ර කිරීම
 - අඬ ඇටවලට කුරක්කන් ඇට මිශ්‍ර කිරීම
 - කිරි වලට ජලය මිශ්‍ර කිරීම
 - මරිස් කුඩු වලට ගඩොල් කුඩු පාන් පිටි මිශ්‍ර කිරීම
-

පාරිභෝගිකයින්ගේ නොදැනුවත්කම හේතුවෙන් ආහාරවල ගුණාත්මක බව රැක ගැනීමට නොහැකි වී ඇත්තේ ඇයි

- පාරිභෝගික අනපනත් පිළිබඳව නොදැනුවත් කම
 - නිසි ප්‍රමිතියෙන් යුත් ආහාර තෝරා ගැනීමට උනන්දු නොවීම
 - ආනයනික ආහාර වල ඇසුරුම් හා ලේබල් වෙන් හඳුනාගැනීමේ නිවැරදි තිබීම නිසා තේරුම් ගැනීමට නොහැකි වීම
 - ආකර්ෂණීය වෙළඳ ඇසුරුම් හා වෙළඳ ප්‍රචාර වලට හා අලෙවි කරුවන්ගේ රුවටම වලට හසු වීම
 - ක්ෂණිකව ඉදිවන ලද පළතුරු හඳුනාගත නොහැකි වීම
 - මල අඩු පෝෂණ ගුණයෙන් යුතුව ආහාර ගැන නොදැනුවත් කම
-

ගුණාත්මක ධර්මය යුත් ආහාර තෝරා ගැනීමේදී අවධානය යොමු කළ යුතු කරුණු

- ප්‍රාදේශීය වශයෙන් ධනුල ආහාර තෝරා ගැනීමට මුල් තැන දීම
 - නැවුම් හා ස්වභාවික ආහාර තෝරා ගැනීම
 - කෘමි නාශක වලින් තොර ආහාර මලදී ගැනීම හෝ එළවළු පලතුරු වගා කිරීම
 - ආහාර ප්‍රමිතිය පිළිබඳ සැලකිලිමත් වීම
 - ලේඛනයේ සඳහන් විය යුතු කරුණු පිළිබඳ සැලකිලිමත් වීම
 - ආකර්ෂණීය වෙළඳ ප්‍රචාර වලට නොරැවටීම
 - වායු ගත කර පැහැ ගැන්වූ පලතුරු මලදී නොගැනීම
-

ආහාර ගබඩා කිරීමේදී ගුණාත්මක බව රැක ගැනීමට බලපා ඇති දූෂකරණ

- ආහාර ගබඩා කිරීමට අපිරිසිදු ස්ථාන යොදා ගැනීම
 - ගබඩා කිරීම සඳහා උචිත තාක්ෂණික ක්‍රම නොමැති වීම
 - ආහාර ඇසුරුම් කිරීම සඳහා නිවැරදි ප්‍රමිතියෙන් තොර ද්‍රව්‍ය භාවිතා කිරීම
 - එළවළු හා පළතුරු එකට ගබඩා කිරීම
 - ප්‍රමිතියෙන් තොර ද්‍රව්‍ය ගබඩා කර තබා ගත නොහැකි වීම
 - නිසි ලෙස ගබඩා නොකරන ලද ද්‍රව්‍ය මිලදී ගැනීම
-

ආහාර ගබඩා කිරීමේදී දූෂකරණ වලට මුහුණ දෙන්නේ කුමන හේතු නිසාද

- ඉඩකඩ සීමිත වීම
 - වායු සංසරණයේ දුර්වලතා
 - ශීතනය හා අධි ශීතනයේ දුර්වලතා
-

ආහාර ගබඩා කිරීමේදී ඉඩකඩ සීමිත වීම නිසා පැන නගින ගැටලු

- ගබඩා පහසුකම් නොමැති හෝ සීමිත වීම නිසා ආහාර අවට පරිසරයට නිරාවරණය වීම
 - නුසුදුසු ස්ථාන වල පවා ගබඩා කිරීමට සිදු වීම
 - ආහාර ද්‍රව්‍ය හා ඇතැම් පළිබෝධ නාශක එකට ගබඩා කිරීම
 - නිසි ලෙස ප්‍රවාහනය නොකිරීම නිසා ආහාර ඇතැම් පළිබෝධ නාශක එකට ගබඩා කිරීම
 - නිසි ලෙස ප්‍රවාහනය නොකිරීම නිසා ආහාර තැලීම හා තද උෂ්ණත්වයට භාජනය වීම
-

වායු සංඝරණයේ දුර්වලතා නිසා ආහාරයේ තත්වයට හානි සිදුවන අකාර

- වායු සංඝරණය නොවන ආකාරයට ගබඩා කිරීම නිසා වර්ණය හා වයචය වෙනස් වීම
 - වායු සංඝරණය නොමැති වීම නිසා උෂ්ණත්වය අධික වීම නිසා තෙතමනයක් ඇති වීම
 - පොලිතින් තුළ එළවළු හා පළතුරු ගබඩා කිරීම නිසා එවා තැම්බීම හා ඉඳීම
-

ශීතනය හා අධි ශීතනයේදී ආහාරයේ ගුණාත්මක ලක්ෂණ රැක ගැනීම කෙරෙහි ධ්වජානු හේතු මොනවාද

- ශීත කාමර පහසුකම් අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට සපයා ගැනීමට දූෂකර වීම
 - ශීතනය හා අධි ශීතනය උපකරණ සඳහා මුදල වැය කළ නොහැකි වීම
 - ශීතකරණයේ ආහාර ව්‍යාපෘති තැන්පත් කිරීම
-

ඇසුරුම් හා ලේඛන වල අඩුපාඩු හේතුවෙන් ආහාර වල ගුණාත්මක බව රැක ගැනීමට දුෂ්කර වන අවස්ථා

- ලේඛනයේ අඩංගු විය යුතු මල බර කරුණු සඳහන් නොකිරීම
 - මුද්‍රණය කර ඇති මල හා කළු ඉකුත් වීමේ දිනය වෙනස් කිරීම
 - ලේඛනය නිවැරදිව ඇසුරුම්වල සවි කර ඇත්දැයි බැලීම
 - ඇසුරුම් නියමිත පරිදි සිල් කර නොතිබීම
 - ඇසුරුම් කිරීමේදී තාක්ෂණික දැනුම උපයෝගී කර නොගැනීම
 - ලේඛනය ආහාර සමග ගැටීම හා එහි ඇති මුද්‍රණ ද්‍රව්‍ය ආහාර සමග මුසු වීම
-

ගුණාත්මක බව ආරක්ෂා වන පරිද්දෙන් ආහාර ගබඩා කිරීමේදී ඇති වන දූෂකරණ අවම කර ගැනීම සඳහා ගත හැකි ක්‍රියාමාර්ග

- වායු සංසරණය ඇති වන පරිදි ආහාර සුලභව කිරීම
 - මස් මාළු අනවශ්‍ය කොටස් ඉවත් කර පිරිසිදු කර අවශ්‍ය ප්‍රමාණය අනුව වෙන් වෙන්ව අසුරා අධි භීතකරණයේ තැන්පත් කිරීම
 - ඇසුරුම් හොඳින් සීල කිරීම
 - සුදුසු පරිදි ශක්තිමත් බවින් යුත් සැහැල්ලු අඩු බර ප්‍රවාහනයට පහසු ඇසුරුම් භාවිතා කිරීම
 - උෂ්ණත්ව රක්ෂක පොෂණ අගයට හානි සිදු නොකරන ඇසුරුම් භාවිතා කිරීම
-

ආහාර සකස් කිරීමේදී ගුණාත්මක ලක්ෂණ රැක ගැනීමට බලපා ඇති කරුණු

- නිවැරදි උපකරණ තෝමැති වීම හෝ භාවිතා නොකිරීම
 - උචිත ලෙස තාපය පාලනය කළ නොහැකි වීම
 - ප්‍රමිතියෙන් තොර කුළු බඩු ආකලන භාවිතා කිරීමට සිදු වීම
-

උචිත මෙවලම් හෝ උපකරණ නොමැති
විම නිසා ආහාරවල ගුණාත්මක ලක්ෂණ
රැක ගැනීමට නොහැකි වන අවස්ථා

- උනුසුමට ඔරොත්තු නොදෙන ප්ලාස්ටික් ද්‍රව්‍ය භාවිතය
- ආමලික ආහාර සකස් කිරීමේදී ලෝහ බදුන් භාවිතා කිරීම මගින් ආහාර වල විෂ වීම
- මස් මාළු පිළිවළු වැනි විවිධ ආහාර එකම පෘෂ්ඨයක් මත තබා කැපීම මගින් ඉක්මනින් නරක් වීම

උචිත ලෙස තාපය පාලනය කර ගත නොහැකි විම නිසා ආහාර වල ගුණාත්මක ලක්ෂණ රැක ගැනීමට නොහැකි වන අවස්ථා

- ආහාරය වැඩි වේලාවක් පිසීම නිසා පෝෂ්‍ය පදාර්ථය විනාශ වීම
 - පලා වරග කොළ පැහැති එළවළු දැඩි තාපයේ පිසීම මගින් පෝෂ්‍යදායී ඛව ස්වභාවික වර්ණය හා රසය අඩු වීම
 - සමහර ආහාර ප්‍රමාණවත් තරම් නොපිපීම නිසා ජීරණය අපහසු වීම
-

ප්‍රමිතියෙන් තොර කුළුබඩු හා ආකලන
හාවන කිරීමට සිදුවීම නිසා ආහාර
වල ගුණාත්මක ලක්ෂණ වෙනස්
වන්නේ කෙසේද

- ආහාර වල ස්වභාවික පැහැය වෙනස් වීම
 - ආහාරයේ ආවේණික රස වෙනස් වීම
 - ආහාරයේ ආවේණික සුවඳ විනාශ වීම
 - ආහාර ශරීරයට වළපායන බව සහිත වීම
-

ආහාරයේ ගුණාත්මක බව ආරක්ෂා කර ගැනීමේදී අනුගමනය කළ යුතු ක්‍රියා මාර්ග

- අමුවෙන් ආහාරයට ගත හැකි දේ අමුවෙන් ආහාරයට ගැනීම
- උභාර පිළියෙල කිරීමට පෙර දැන් බදුන් උපකරණ මෙවලම් අමුද්‍රව්‍ය හොදින් පිරිසිදු කිරීම
- අධි ශීතකරණය තුළ බහා තැබූ ආහාර සකස් කිරීමට පෙර තුහින ඉවත් වීමට තැබීම
- ආහාරය පරිභෝජනයට ආසන්නව සැකසීම
- පීඩන උදුන භාවිතා කිරීම
- ~~සකස් කිරීම හා පිළිගැන්වීම සඳහා සුදුසු උපකරණ භාවිතය~~

සවයෙන් පෙරට අපි එකට

e ඉගෙනුම් පාසල

භාරණ අධ්‍යාපන කලාපය

ශේණීය 11	විෂයය ශාඛ ආරථික වද්‍යාව	වාරය 1 වාරය	පාඩම ආහාර වල ගුණාත්මක බව රැක ගැනීමේදී ඇති වන දූෂකරණය අවම කර ගැනීම
-------------	----------------------------	----------------	--

සැකසුම ආර පී අශිරාංගනී ශාඛ ආරථික වද්‍යා ගුරු උපදේශිකා

පහත සඳහන් ප්‍රශ්න වලට පිළිතුරු සපයන්න

1. ආරථික වාසියක් ලබා ගැනීමේ ප්‍රධාන අරමුණ හේතුවෙන් ආහාර අලෙවිකරුවන්ගේ නොසැලකිලිමත් ලෙස සිදු කරන අහිතකර ක්‍රියා මොනවාද
2. ගුණාත්මක බවින් යුතු ආහාර ලබා ගැනීමට නොහැකි වන අවස්ථා සඳහන් කරන්න
3. ආහාර ද්‍රව්‍ය වල ප්‍රමාණය වැඩි කිරීම සඳහා වෙළඳුන් යොදන උපක්‍රම
4. ආහාර ගබඩා කිරීමේදී ඉඩකඩ සීමිත වීම නිසා පැන නගින ගැටලු
5. ශීතනය හා අධි ශීතනයේදී ආහාරයේ ගුණාත්මක ලක්ෂණ රැක ගැනීම කෙරෙහි බලපාන හේතු මොනවාද

සවයෙන් පෙරට අපි එකට

e ඉගෙනුම් පාසල

හොරණ අධ්‍යාපන කලාපය

ශේණිය 11	විෂයය ශාඛ ආරථික වද්‍යාව	වාරය 1 වාරය	පාඩම ආහාර වල ගුණාත්මක බව රැක ගැනීමේදී ඇති වන දූෂකරණය අවම කර ගැනීම
-------------	----------------------------	----------------	--

සැකසුම ආර පී අශිරාංගනී ශාඛ ආරථික වද්‍යා ගුරු උපදෙශිකා

පිළිතුරු

1

- අලෙවිය සඳහා ආහාර වව්‍යාව තැබීම
- අලෙවිකරුවන් පොදුගම්ක සෞඛ්‍ය සවස්ථතාව පිළිබඳ සැලකිලිමත් නොවීම
- අපිරිසිදු ස්ථාන වල ආහාර අලෙවිය
- ඉදුනු පළතුරු එළවළු තද හිරු එළියට නිරාවරණය කර විකිණීම හා එවායේ නැවුම් බව ආරක්ෂා කර ගැනීමට උනන්දු නොවීම
- ලේබල් නොමැති පලදු වූ ඇසුරුම් සහිත ප්‍රමිතිය සඳහන් කර නොමැති ආහාර ද්‍රව්‍ය ප්‍රදර්ශනය කිරීම

2.

- පවුල් සාමාජික සංඛ්‍යාව වැඩි වීම නිසා ගුණාත්මක ආහාර මලදීගැනීමට ආදායම් ප්‍රමාණවත් නොවීම
- සමහර ආනායනික ආහාර අධික මලකිත් යුක්ත වීම
- ස්වභාවික වපත් බලපෑමෙන් ආහාර ද්‍රව්‍ය මල ගුහළු ශාම
- ආහාර ද්‍රව්‍ය සුලභ නොවීම හා වධිමත් ලෙස රට තුළ ආහාර ව්‍යාප්ත නොවීම නිසා ආහාර වල මල වැඩි වීම
- ආහාර ද්‍රව්‍යවල නිෂ්පාදන වියදම වැඩි වීම නිසා එවායේ මල ගුහළු ශාම
- ආහාර ද්‍රව්‍ය සුලභ නොවීම නිසා ප්‍රමිතියෙන් තොර ආහාර මලදී ගැනීමට සිදු වීම

3.

- ගමමරිස් බිජු වලට ගස්ලබු බිජු මගු කිරීම
- කිතුල් පැණි වලට කර කල සීනි ඉඳුනු ලාවුලු හුඹස් මැටි වැනි ද්‍රව්‍ය මගු කිරීම
- අඬ ඇටවලට කුරක්කන් ඇට මගු කිරීම
- කිරි වලට ජලය මගු කිරීම
- මරිස් කුඩු වලට ගඩොල් කුඩු පාන් පිට මගු කිරීම

4.

- ගබඩා පහසුකම් නොමැති හෝ සීමිත වීම නිසා ආහාර අවට පරිසරයට නිරාවරණය වීම
- නුසුදුසු ස්ථාන වල පවා ගබඩා කිරීමට සිදු වීම
- ආහාර ද්‍රව්‍ය හා ඇතැම් පළිබෝද නාශක එකට ගබඩා කිරීම
- නිසි ලෙස ප්‍රවාහනය නොකිරීම නිසා ආහාර ඇතැම් පළිබෝද නාශක එකට ගබඩා කිරීම
- නිසි ලෙස ප්‍රවාහනය නොකිරීම නිසා ආහාර තැලීම හා තද උෂ්ණත්වයට භාජනය වීම

5.

- ශීත කාමර පහසුකම් අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට සපයා ගැනීමට දුෂ්කර වීම
- ශීතනය හා අඬ ශීතනය උපකරණ සඳහා මුදල් වැය කළ නොහැකි වීම
- ශීතකරණයේ ආහාර ව්‍යාප්තව තැන්පත් කිරීම