9943

සියලු ම හිමිකම් ඇවිරිණි
முழுப் பதிப்புரிமையுடையது
All Rights Reserved

බස්නාහිර පළාත් අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව
மேல் மாகாணக் கல்வித் திணைக்களம்
Department of Education - Western Province

තෙවන වාර ඇගයීම
ஆண்டு இறுதி மதிப்பீடு - 2019
Third Term Evaluation

| | | | |
|---|---|---|---|
| ශ්‍රේණිය / தரம் / Grade: 10 | විෂයය / பாடம் / Subject: ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව | පත්‍රය / வினாத்தாள் / Paper: I | පැය / மணித்தியாலம் / Hours: 01 |

සැලකිය යුතුයි.

(i) සියලු ම ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු සපයන්න.

(ii) අංක 01 සිට 40 තෙක් ප්‍රශ්නවල දී ඇති 1, 2, 3, 4 යන පිළිතුරුවලින් නිවැරදි හෝ වඩාත් ගැලපෙන පිළිතුර තෝරන්න.

(iii) ඔබට සැපයෙන පිළිතුරු පත්‍රයේ එක් එක් ප්‍රශ්නය සඳහා දී ඇති කව අතුරින් ඔබ තෝරාගත් පිළිතුරෙහි අංකයට සැසැඳෙන කවය තුළ (X) ලකුණ යොදන්න.

---

1. ප්‍රෝටීන්වල අන්තර්ගත මූලද්‍රව්‍ය වනුයේ,
   1. කාබන්, හයිඩ්‍රජන්, ඔක්සිජන් හා පොස්පරස් ය.
   2. කාබන්, හයිඩ්‍රජන්, ඔක්සිජන් හා නයිට්‍රජන් ය.
   3. කාබන්, හයිඩ්‍රජන්, ඔක්සිජන් හා සල්ෆර් ය.
   4. කාබන්, හයිඩ්‍රජන්, ඔක්සිජන් හා සෝඩියම් ය.

2. ඒක අසංතෘප්ත මේද අම්ලයකි,
   1. ලෝරික් අම්ලය. 2. බියුටරික් අම්ලය. 3. ලිනොලෙනික් අම්ලය. 4. ඔලෙයික් අම්ලය.

3. සත්ත්ව හා ශාක ආහාරවල අඩංගු විටමින් A වල රසායනික නාම පිළිවෙළින් හැඳින්වෙන්නේ,
   1. බීටා කැරොටින් හා ටොකොෆෙරොල් ලෙස ය.
   2. තයමින් හා නයසින් ලෙස ය.
   3. රෙටිනෝල් හා බීටා කැරොටීන් ලෙස ය.
   4. රෙටිනෝල් හා තයමින් ලෙස ය.

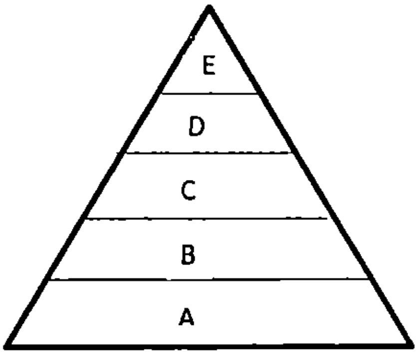
4. පහත සඳහන් පළතුරු අතරින්, මේදය වැඩිපුරම අඩංගු පළතුර ලෙස සැලකෙන්නේ,
   1. අලිගැටපේර ය. 2. අඹ ය. 3. අන්නාසි ය. 4. වෙරළු ය.

5. පහත සඳහන් කුමන විටමින් B ඌනතාව බෙරි බෙරි රෝගයට හේතුවේ ද?
   1. විටමින් $B_2$ 2. විටමින් $B_6$ 3. විටමින් $B_1$ 4. විටමින් $B_{12}$

6. නිර්දේශිත දෛනික පෝෂණ අවශ්‍යතා සටහනට අනුව, වැඩි යකඩ අවශ්‍යතාවයක් සහිත වයස් කාණ්ඩයක් වන, අවුරුදු 16-18 අවධියේ පසුවන පිරිමි හා ගැහැණු ළමුන්ට අවශ්‍ය යකඩ ප්‍රමාණය,
   1. මිලි ග්‍රෑම 26 කි. 2. මිලි ග්‍රෑම 30 කි. 3. මිලි ග්‍රෑම 33 කි. 4. මිලි ග්‍රෑම 39 කි.

7. පොලිසැකරයිඩ කාණ්ඩයට අයත්, පෙක්ටීන් අඩංගු ආහාර කාණ්ඩයක් වනුයේ,
1. කිරි හා කිරි ආහාර ය.
2. දිවුල්, පේර හා බෙලි ය.
3. බාර්ලි, තිරිඟු හා සහල් ය.
4. පීකුදු, බිත්තර හා බාර්ලි ය.

8. කේක් පිළිස්සීමේ දී තාප සංක්‍රමණය වන ක්‍රම වනුයේ,
1. සන්නයනය, සංවහනය හා විකිරණය යි.
2. සංවහනය හා විකිරණය යි.
3. විකිරණය හා සන්නයනය යි.
4. සන්නයනය හා සංවහනය යි.

9. 


මෙහි දක්වා ඇති ආහාර පිරමීඩයේ C කාණ්ඩය යටතේ අන්තර්ගත විය යුතු ආහාර කාණ්ඩය වන්නේ,
1. මාළු, බිත්තර, මස් හා මාෂ බෝග ය.
2. එළවළු හා පලතුරු ය.
3. කිරි හා කිරි නිෂ්පාදන ය.
4. බත්, ධාන්‍ය හා අල, බතල ය.

10. පළතුරු ශීතකරණයක ගබඩා කළ යුතු උෂ්ණත්ව පරාසය වන්නේ,
1. $18^0C - 20^0C$ අතර ය.
2. $15^0C - 18^0C$ අතර ය.
3. $4^0C - 8^0C$ අතර ය.
4. $7^0C - 10^0C$ අතර ය.

11. ආහාරයක 'සගන්ධය' (Flavour) ලෙස හැඳින්වෙන්නේ,
1. ආහාරයක වර්ණය හා රසය යි.
2. ආහාරයක රසය හා සුවඳ යි
3. ආහාරයේ වයනය හා වර්ණය යි.
4. ආහාරයක සුවඳ හා වයනය යි.

12. රටකජු වැනි වියලි ආහාර ද්‍රව්‍ය ඇසිරීමේ දී ආර්ද්‍රතාව පාලනය කිරීමට භාවිත කරනු ලබන ද්‍රව්‍යයක් වනුයේ,
1. ඇස්කෝබික් අම්ලය ය.
2. ග්ලූටන් ය.
3. සෝබික් අම්ලය ය.
4. සිලිකා ජෙල් ය.

13. ආහාර වර්ග සකස් කිරීමේ දී පිපුම් කාරක ලෙස යීස්ට් භාවිත කෙරේ. යීස්ට් යනු,
1. බැක්ටීරියාවකි.
2. විටමිනයකි.
3. දිලීරයකි.
4. හෝර්මෝනයකි.

14. ආහාර පදම් කිරීමේ දී ආහාරයට යොදන කුළුබඩු හා රසකාරක එයට ඇතුල්වන්නේ,
1. විසරණය මගිනි.
2. බාහිර ආසෘතිය මගිනි.
3. අවශෝෂණය මගිනි.
4. බාහිර ආසෘතිය හා විසරණය මගිනි.

15. අපරදිග ක්‍රමයට ආහාර පිළිගැන්වීමේ දී, එක් පුද්ගලයකු සඳහා වෙන් කළ යුතු ඉඩ ප්‍රමාණය වන්නේ,
1. අඟල් 20 - 25 අතර ය.
2. අඟල් 20 - 22 අතර ය.
3. අඟල් 18 - 20 අතර ය.
4. අඟල් 16 - 18 අතර ය.

16. නැවුම් කිරි ජීවාණුහරණයේ දී භාවිත කෙරෙන උෂ්ණත්වය හා කාලය වනුයේ,
1. $72^0C$, තත්පර 15 ය.
2. $121^0C$, මිනිත්තු 20 ය.
3. $78^0C$, මිනිත්තු 30 ය.
4. $121^0C$, තත්පර 15 ය.

17. ශරීරයට යකඩ අවශෝෂණය සඳහා උපකාරී වන විටමිනය වනුයේ,

1. විටමින් K ය. 2. විටමින් B ය. 3. විටමින් A ය. 4. විටමින් C ය.

18. මැද යොවුන් විය ලෙස සැලකෙන වයස් කාණ්ඩය වන්නේ,

1. අවු 10 - 13 දක්වා ය.
2. අවු 17 - 19 දක්වා.ය.
3. අවු 8 - 10 දක්වා ය.
4. අවු 14 - 16 දක්වා ය.

19. නව යොවුන් වියේ ආරම්භයත් සමඟ ස්ත්‍රියකගේ ඇතිවන ප්‍රාථමික ලිංගික ලක්ෂණ දෙකකි,

1. ඩිම්බ කෝෂ හා ගර්භාෂය වර්ධනය වීම.
2. ගර්භාෂය වර්ධනය වීම හා පියයුරු විශාල වීම.
3. ඩිම්බ කෝෂ වර්ධනය වීම හා උකුළ පළල් වීම.
4. පියයුරු විශාල වීම හා උකුල පළල් වීම.

20. නව යොවුන් අවධියේ මානසික වර්ධනය බාහිරව පෙන්නුම් කරන ලක්ෂණ අයත් කාණ්ඩය තෝරන්න.

1. නිර්මාණශීලිබව හා රංචු ලැදියාව
2. නිර්මාණශීලිබව හා නායකත්වය දැරීමට ඇති හැකියාව
3. නිර්මාණශීලිබව හා වීරාභිවන්දනය
4. රංචු ලැදියාව හා වීරාභිවන්දනය

21. පැලෝපීය නාලවල කාර්යයක් වන්නේ,

1. ඒ තුල කලලය අධිරෝපණය වීම ය.
2. ලිංගික හෝමෝන නිපදවීම ය.
3. ඩිම්බ පරිවහනය කිරීම ය.
4. පරිණත ඩිම්බ මුදාහැරීම ය.

22. ගර්භණී අවධියේ දී බලපෑම් ඇති කළ හැකි අවදානම් සාධක ගර්භණී මවට මෙන්ම භ්‍රෑණයට ද හානිකර විය හැකි ය. එවැනි සාධක කිහිපයකි.

1. දියවැඩියාව, සමාජ රෝග හා වමනය.
2. අධි රුධිර පීඩනය, පාද ඉදිමුම හා තැලසීමියාව.
3. අධි රුධිර පීඩනය, සමාජ රෝග හා දියවැඩියාව.
4. වමනය, ආහාර අරුචිය හා අධි රුධිර පීඩනය.

23. ළදරුවෙකුට අතිරේක ආහාර ලබා දිය යුතු වයස් ප්‍රමාණය වන්නේ,

1. මාස 6ක් සම්පූර්ණ වූ විට ය.
2. මාස 03ක් සම්පූර්ණ වූ විට ය.
3. මාස 10 ක් සම්පූර්ණ වූ විට ය.
4. අවුරුද්ද සම්පූර්ණ වූ විට ය.

24. සිෆිලිස් නම් සමාජ රෝගය වැළඳී ඇත්ද යන්න හඳුනා ගැනීමට කළ යුත්තේ,

1. රුධිර පරීක්ෂණය කි.
2. මුත්‍රා පරීක්ෂණය කි.
3. VDRL පරීක්ෂණය යි.
4. Rh පරීක්ෂණය ය.

25. ගර්භාෂයේ ඇතුළු ආස්තරය හැඳින්වෙන්නේ,

1. මොරියුලාව යනුවෙනි.
2. එන්ඩොමෙට්‍රියම යනුවෙනි.
3. කලල බන්ධය යනුවෙනි.
4. බ්ලාස්ටොසයිටය යනුවෙනි.

26. මාතෘ සායනයක දී ලබා දෙන පෝෂක හා පෝෂණ පරිපූරක අයත් කාණ්ඩය දක්වන්න.

1. යකඩ, කැල්සියම්, ෆෝලික් අම්ලය හා ත්‍රිපෝෂ
2. යකඩ, පොස්පරස් හා විටමින් B
3. යකඩ, කැල්සියම් හා විටමින් B
4. පොස්පරස් , අයඩින් හා විටමින් A

27. ඩිම්බකෝෂ තුල නිපද වූ ඩිම්බයක් පරිණතියෙන් පසු පැලෝපීය නාලයට මුදා හැරීම හැඳින්වෙන්නේ,

1. ඩිම්බ අවධිය ලෙස ය.
2. ඩිම්බනිහරණය ලෙස ය.
3. අධිරෝපණය ලෙස ය.
4. සංසේචනය ලෙස ය.

28. ඇඳුම් මැසීමේ දී දක්කු රේඛා ලකුණු කිරීමට භාවිත කරනුයේ,

1. දැති රෝදය හා පැන්සල ය.
2. දැති රෝදය හා කතුර ය.
3. දැති රෝදය හා සන්නාලි කාබන් ය.
4. දැති රෝදය හා අල්පෙනෙත්ති ය.

29. ශාකමය කෙඳි වර්ගයකින් නිම කරන ලද රෙදි වර්ග දෙකක් වන්නේ,

1. රෙයොන් හා ලිනන් ය.
2. මල්පීස් හා රෙයොන් ය.
3. රෙයොන් හා චීත්ත ය.
4. මල්පීස් හා පොප්ලින් ය.

30. ගෘහපිළි නිර්මාණයේ දී ඉන් ඉටු විය යුතු කාර්යය නිසි පරිදි සිදු වන සේ සැකසීම හඳුන්වනු ලබන්නේ,

1. අලංකාරවත්බව ලෙස ය.
2. සජීවීබව ලෙස ය.
3. ක්‍රියානුරූපීබව ලෙස ය.
4. නිර්මාණාත්මකබව ලෙස ය.

31. මල් මෝස්තරයක්, නිර්මාණයක ඇද ගැනීමට අවශ්‍ය වන්නේ,

1. මල් මෝස්තරය, පැන්සල, දැති රෝදය හා අදාළ රෙද්ද ය.
2. මල් මෝස්තරය, සන්නාලි කාබන්, පෑන හා අදාළ රෙද්ද ය.
3. සන්නාලි කාබන්, පැන්සල, අඩි කෝදුව හා අදාළ රෙද්ද ය.
4. සන්නාලි කාබන්, රාමුව, පෑන හා අදාළ රෙද්ද ය.

32. ඇඳුම්වල අද්දර නිම කිරීමට යොදා ගත හැකි අක් සැරසිලි ආකාර දෙකකි,

1. රේන්ද ඇල්ලීම හා රැලිපටි ඇල්ලීම.
2. බඳන යෙදීම හා බොත්තම් ඇල්ලීම.
3. රේන්ද ඇල්ලීම හා ඔපනැලි යෙදීම.
4. බඳන යෙදීම හා ඔපනැලි යෙදීම.

33. ඇඳුමක වාටිය අද්දරට යොදා ගත හැකි විසිතුරු මැහුම් ක්‍රමයකි,

1. නැටි මැස්ම.
2. බුලියන් මැස්ම.
3. බ්ලැන්කට් මැස්ම.
4. සැඟිවාටි මැස්ම.

34. ඇඳුමකට ඔපනැලි යොදා ගනු ලබන්නේ,

1. විසිතුරු බව වැඩි කිරීම සඳහා ය.
2. හැඩය වැඩි කිරීම සඳහා ය.
3. ශක්තිමත් බව වැඩි කිරීම සඳහා ය.
4. රෙදි කොටස් දෙකක් මූට්ටු කිරීම පිණිස ය.

9939

35. විසිතුරු මැහුම් පමණක් ඇති කාණ්ඩය තෝරන්න.

1. පිස්මේන්තු මැස්ම, සැටින් මැස්ම, බූලියන් මැස්ම
2. පිස්මේන්තු මැස්ම, වාටි මැස්ම, බූලියන් මැස්ම
3. නැටි මැස්ම, වාටි මැස්ම, සැටින් මැස්ම
4. නැටි මැස්ම, කතිර මැස්ම, සැටින් මැස්ම

36. ආරෝපණ යෙදීමේ දී භාවිත වන ප්‍රධාන මැහුම් ක්‍රමය මින් කුමක්ද?

1. සැටින් මැස්ම
2. බ්ලැන්කට් මැස්ම
3. නැටි මැස්ම
4. කතිර මැස්ම

37. මෙට්‍රික් මිනුම් ඒකක කිහිපයකි,

1. යාර, අඩි හා අඟල්.
2. යාර, ලීටර් හා මිලි ලීටර්.
3. සෙන්ටිමීටර් හා මීටර්.
4. මීටර් , යාර හා අඩි.

38. නිවසකට ස්වාභාවික වාතාශ්‍රය ලබා ගැනීමට යොදා ගත හැකි අනුයෝගී ක්‍රම දෙකකි,

1. මැද මිදුල හා වීදුරු ගඩොල් යෙදීම.
2. මැද මිදුල හා වීදුරු උළුකැට යෙදීම.
3. පොකුණු හා වීදුරු ගඩොල් යෙදීම.
4. මැද මිදුල හා වහලයේ උස වැඩි කිරීම.

39. නිවාස සැලසුම් කිරීමේ දී එක් නිදන කාමරයක් පමණක් ඇති විට එම කාමරයේ අවම ප්‍රමාණය විය යුත්තේ,

1. වර්ග අඩි 150 කි.
2. වර්ග අඩි 120 කි.
3. වර්ග අඩි 110 කි.
4. වර්ග අඩි 130 කි.

40. ගෘහීය සම්පත් කළමනාකරණයේ දැක්වෙන මානව සම්පත් හා භෞතික සම්පත් පිළිවෙලින් වනුයේ,

1. කුසලතා හා ඉඩකඩ ය.
2. ප්‍රාග්ධනය හා දැනුම ය.
3. මුදල් හා දේපල ය.
4. දැනුම හා ශ්‍රමය ය.

සියලු ම හිමිකම් ඇවිරිණි
முழுப் பதிப்புரிமையுடையது
All Rights Reserved

බස්නාහිර පළාත් අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව
மேல் மாகாணக் கல்வித் திணைக்களம்
**Department of Education - Western Province**

අවසාන වාර ඇගයීම
ஆண்டு இறுதி மதிப்பீடு - 2019
**Year End Evaluation**

| | | | |
|---|---|---|---|
| ශ්‍රේණිය / தரம் / Grade | 10 | විෂයය / பாடம் / Subject | ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව |
| පත්‍රය / வினாத்தாள் / Paper | II | පැය / மணித்தியாலம் / Hours | 02 |

- පළමු වන ප්‍රශ්නය හා තවත් ප්‍රශ්න හතරක් තෝරා ගෙන, ප්‍රශ්න පහකට පමණක් පිළිතුරු සපයන්න.

1. පහත සඳහන් ඡේදය අධ්‍යයනය කර, දී ඇති ප්‍රශ්නවලට කෙටි පිළිතුරු ලියන්න.

බෝතල් ආවරණ හා කුෂන් කවර මසා අලෙවි කරන තමාලි, සයමස් ගැබිණි මවකි. තම ස්වාමියා සමඟ කඩිනමින් නව නිවසකට යාමට බලාපොරොත්තුවෙන් සිටින ඇය කොස්, දෙල් හා දෙහි වැනි ආහාර සුලභ කාලවල දී පරිරක්ෂණය කොට තබා ගනී. ඉපදීමට සිටින දරුවා සඳහා ඇඳුම් මැසීම සිදු වන්නේ ද ඇය අතිනි.

i. a. මෙම පවුල් ඒකකය පසු කිරීමට ආසන්න අවධිය කුමක්ද?
   b. මීළඟ අවධිය පිළිබඳ කෙටි හැඳින්වීමක් කරන්න.

ii. ස්වාමිපුරුෂයාගෙන් හා බිරිඳගෙන් තම පවුලට ඉටු විය යුතුකම් හා වගකීම් හතරක් ලියන්න.

iii. තාවකාලික මැහුම් ක්‍රමයක් වන නූල් ඇදීම භාවිත කරන අවස්ථා හතරක් සඳහන් කරන්න.

iv. a. ළදරු ඇඳුම් සඳහා සුදුසු රෙදි වර්ග දෙකක් නම් කරන්න.
   b. ලේසි ඩේසි මැස්ම යොදා ගෙන ළදරු ගවුම් අලංකාර කිරීම සඳහා සුදුසු මෝස්තරයක් ඇඳ, එම මැස්ම මසන අයුරු පෙන්වා දෙන්න.

v. a. තමාලි බෝතල් ආවරණ හා කුෂන් කවර මැසීමේ දී එහි කොටස් තුනී පැඩින් තට්ටුවක් යොදා ක්විල්ට් කරනු ලැබීය. ක්විල්ට් කිරීම සඳහා යොදා ගන්නා මැහුම් ක්‍රමය නම් කරන්න.
   b. ස්වයං රැකියාවක් ලෙස උපාංග නිර්මාණය කිරීම තුළින් ඇයට අත්වන වාසි දෙකක් සඳහන් කරන්න.

vi. නිවසක් සඳහා සැලසුම් ඇඳීමේ දී අවධානය යොමු කළ යුතු කරුණු හතරක් සඳහන් කරන්න.

vii. ආහාර පරිරක්ෂණය යන්නෙන් අදහස් කරන්නේ කුමක්ද?

viii. ආහාර නරක්වීමට බලපාන ජීවවිද්‍යාත්මක හේතු හා භෞතික හේතු දෙක බැගින් ලියන්න.

ix. ගර්භණී අවධියේ දෙවන හා තෙවන ත්‍රෛමාසිකවල දෛනික පෝෂණ අවශ්‍යතාව වැඩි වේ. එසේ අවශ්‍ය වන ක්ෂුද්‍ර පෝෂක දෙකක් හා මහා පෝෂක දෙකක් ලියන්න.

x. ගර්භණී අවධියේ දී අයඩින් ඌනතාව නිසා ඇති විය හැකි, හානිකර තත්ත්ව දෙකක් සඳහන් කරන්න.

(මුළු ලකුණු 2 X 10= 20)

2. ඇඳුම් මැසීමේ දී එහි පූර්ණ බව ඇති කිරීමට හා මනා නිමාවක් සඳහා ශිල්පීය ක්‍රම භාවිතය වැදගත් වේ.

   i. උපාංග නිර්මාණය සඳහා මැසීමේ ශිල්පීය ක්‍රම භාවිතයේ දී අවධානය යොමු කළ යුතු කරුණු තුනක් සඳහන් කරන්න. (ලකුණු 03)

   ii. a. විවිධ මැහුම් නිර්මාණ සඳහා යොදා ගත හැකි මූට්ටු වර්ග තුනක් නම් කරන්න.
   b. ඉන් එක් වර්ගයක් නිරූපණය කිරීමට රූප සටහනක් අඳින්න. (ලකුණු 03)

   iii. ළදරු ඇඳුම ක්‍රමානුකූලව කැපීමෙන් පසු එය මැසීමේ අනුපිළිවෙල, යොදා ගන්නා මැහුම් ක්‍රම ද සමග ලියා දක්වන්න. (ලකුණු 04)

3. නිර්මාණශීලීව ආහාර පිළියෙළ කිරීමේ දී හා පිසීමේ දී විවිධ ශිල්පීය ක්‍රම අනුගමනය කිරීම ඉතා වැදගත් වේ.

   i. ආහාර පිළියෙළ කිරීමේ දී යොදා ගන්නා ශිල්පීය ක්‍රම නම් කරන්න. (ලකුණු 03)

   ii. කාබෝහයිඩ්‍රේට වර්ගීකරණය ඉදිරිපත් කර, ඒ එක් එක් කාණ්ඩය සඳහා උදාහරණය බැගින් දක්වන්න. (ලකුණු 03)

   iii. පවුලක ගෘහණිය විසින් ආහාර වේල් සැලසුම් කිරීමේ දී සැලකිලිමත් විය යුතු කරුණු හතරක් විස්තර කරන්න. (ලකුණු 04)

4. i. ආහාර පරිරක්ෂණය කිරීම සඳහා භාවිත කරන උපක්‍රම තුනක් සහ එම උපක්‍රමවලට අදාළ මූලධර්මය බැගින් සඳහන් කරන්න. (ලකුණු 03)

   ii. පහත සඳහන් පෝෂණ ඌනතා නිසා ඇති විය හැකි රෝගය හෝ රෝග ලක්ෂණ එක බැගින් සඳහන් කරන්න.
      a. යකඩ ඌනතාව
      b. කැල්සියම් පොස්පරස් ඌණතාව
      c. විටමින් A ඌනතාව (ලකුණු 03)

   iii. අපරදිග සංස්කෘතියට අනුව එක් පුද්ගලයෙකු සඳහා ආහාර පිළිගැන්වීමට මේසය සකසන අයුරු නම් කළ රූපසටහනකින් දක්වන්න. (ලකුණු 04)

5. i. නිවසක් තුළට ස්වාභාවික ආලෝකය ලැබෙන පරිදි සැලසුම් කිරීමේ වාසි තුනක් ලියන්න. (ලකුණු 03)

   ii. ගෘහ කාර්යයන් එකිනෙකට සම්බන්ධවන ආකාරයට කාමර ගොනු කිරීම නිසා, එහි ක්‍රමවත් බවත් මනා සංවිධානයත් සිදුවේ. මේ සඳහා උදාහරණ තුනක් දක්වන්න. (ලකුණු 03)

   iii. බහු කාර්යය ඒකක හා බහු කාර්යය ගෘහ භාණ්ඩ වෙන වෙනම හඳුන්වා, ඒ සඳහා උදාහරණ දෙක බැගින් ලියන්න. (ලකුණු 04)

6. i. නව යෞවනයකුගේ සම වයස් ඇසුර, සාමාජයීය වර්ධනය කෙරෙහි බලපාන ආකාරය පැහැදිලි කරන්න. (ලකුණු 03)

ii. නව යොවුන් වියේ ආරම්භයේ දී, පිරිමි ළමයෙකුගේ ශරීරයේ ඇතිවන ද්විතීයික ලිංගික ලක්ෂණ හයක් සඳහන් කරන්න. (ලකුණු 03)

iii. ස්ත්‍රී ප්‍රජනක පද්ධතියේ නම් කළ රූප සටහනක් අඳින්න. (ලකුණු 04)

7. නිරෝගී දරු සම්පතක් අපේක්ෂා කරන සෑම ගර්භණී මවක් ම මාතෘ සායනයට සහභාගී විය යුතු ය.

i. මාතෘ සායනයකින් ඉටුවන කාර්යයන් හයක් ලියා දක්වන්න. (ලකුණු 03)

ii. ගර්භණී මවගේ යකඩ අවශ්‍යතාව වැඩිවීමට බලපාන හේතු තුනක් සඳහන් කරන්න. (ලකුණු 03)

iii. මාතෘ සායනයක මුල් දිනයේ දී සිදු කරන රුධිර පරීක්ෂණ හතරක් නම් කර, මෙම පරීක්ෂණවල වැදගත්කම කෙටියෙන් පැහැදිලි කරන්න. (ලකුණු 04)