



ශ්‍රේණිය- 12

විෂය - මෛත්‍රී පද්ධති තාක්ෂණවේදය

සතිය- ඔක්තෝබර් තෙවන සතිය

1. නිපුණතාව - ගුණාත්මක ආහාර නිශ්පාදනයක් සඳහා ක්‍රමවේද සැලසුම් කරයි

නිපුණතා මට්ටම : ආහාරයක සෞඛ්‍යාරක්ෂිතතාව ඉහළ නැංවීමට සැලසුම් කරයි.

2. ශිෂ්‍ය ක්‍රියාකාරකම

අන්තර්ජාලය හෝ පොත්පත් පරිශීලනය මගින් පහත ප්‍රශ්න වලට පිළිතුරු සපයන්න

1. ආහාර විෂ වීම යනු කුමක්ද?
2. ආහාරයකට විෂ එකතුවිය හැකි ප්‍රධාන ආකාර මොනවාදැයි ලියා දක්වන්න.
3. ආහාර විෂ වීමක දී ඇතිවන රෝග ලක්ෂණ මොනවාද?
4. සමහර ආහාරවල ස්වභාවිකවම විෂ ද්‍රව්‍ය අඩංගු වන අතර සමහර ඒවා ගබඩා කර තැබීමේදී ස්වභාවිකවම විෂ ද්‍රව්‍ය නිශ්පාදනය වේ. එවැනි ආහාර වර්ග හා එමඒ ක් එක් ආහාර වර්ගයේ ඇතිවන විෂ ද්‍රව්‍ය ලියා දක්වන්න.
5. ආහාර නිශ්පාදන ක්‍රියාවලියේ දී ආහාර වලට විෂ එකතුවිය හැකි අවස්ථා ලියා දක්වන්න.
6. ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් ස්‍රාවය කරන විෂ මගින් ආහාරවලට විෂ එකතුවන අවස්ථා මොනවාද?
7. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත නොවන ආහාරයක් නිසා මතුවන ගැටළු හා ආහාරයක සෞඛ්‍යාරක්ෂිතතාව බිඳ වැටීමට හේතුවන කරුණු මගහරවා ගැනීමට ගත හැකි ක්‍රියාමාර්ග මොනවාද?
8. ආහාර අපමිශ්‍රණ යනුවෙන් හැඳින්වෙන්නේ කුමක්ද?
9. අපමිශ්‍රිත ආහාර සඳහා උදාහරණ 03 ක් දෙන්න.
10. ආහාර අපමිශ්‍රණය කිරීමෙන් කුමක් බලාපොරොත්තු වේද?
11. වෙළඳපොළේ ඇති ආහාර අපමිශ්‍රණය කිරීමට වැඩි ඉඩකඩක් පවතී. එවැනි ආහාර ආකාර මොනවාද?
12. ආහාරය තත්ත්වය යනු කුමක්ද?

13. ආහාර තත්ත්ව සහිතකරණයේ වැදගත්කම් මොනවාද?
14. තත්ත්ව සහතික කිරීමේ ක්‍රියාවලිය යනුවෙන් හැඳින්වෙන්නේ කුමක්ද?
15. තත්ත්ව සහතිකකරණ ක්‍රියාවලිය සිදු කරන ප්‍රධාන ආකෘති මොනවාද?
16. නිමි භාණ්ඩයක් සඳහා තත්ත්ව සහතිකයක් ලබා ගැනීමේ දී අනුගමනය කළ යුතු පියවර ලියා දක්වන්න.
17. නිශ්පාදන ක්‍රියාවලිය සඳහා සහතිකයක් ලබා ගැනීමේ පියවර ලියා දක්වන්න.

3. ඉහත ක්‍රියාකාරකම් සඳහා උපකාර කර ගත හැකි ඉගෙනුම් ආධාරක

1. ගුරු ගෙදර- නැත
2. e තක්සලාව - <https://www.e-thaksalawa.moe.gov.lk/moodle/course/view.php?id=340>
3. e නැණපියස - Course:12 ශ්‍රේණිය සිංහල (enenapiyasa.lk)

සැකසුම - රත්නපුර අධ්‍යාපන කලාපය