

## කාර්ය පත්‍රිකාව

1. පන්තිය : 8 ශ්‍රේණිය විෂය : විද්‍යාව අදාළ සතිය : 04 සතිය ඔක්තෝම්බර්

2. ඒකකය : 13 ආහාර පරිරක්ෂණය

3. ශිෂ්‍යයා කළ යුතු කාර්යයන්:

- විද්‍යාව පෙළ පොතේ 13 වන පාඩම හොඳින් කියවා තේරුම් ගන්න.
- ඔබ ප්‍රෙද්ගයේ ආහාර පරිරක්ෂණය සඳහා භාවිතා කරන සාම්ප්‍රදායික ක්‍රම පිළිබඳ තොරතුරු රැස් කරන්න.
- ආහාර ඇසුරුම් හා ඒවායේ අඩංගු ලේබල හොඳින් අධ්‍යයනය කර ආහාර වල ගුණාත්මක බව තහවුරු කර ගැනීමට අදාළ තොරතුරු වග ගත කරන්න.

| අංකය | ඇසුරුම් කරන ලද ද්‍රව්‍ය | පරිරක්ෂණය කරන ලද ක්‍රමය | ආතලන ද්‍රව්‍ය | නිෂ්පාදිත දිනය | තල් ඉකුත් වන දිනය |
|------|-------------------------|-------------------------|---------------|----------------|-------------------|
|      |                         |                         |               |                |                   |

4. ඉහත ක්‍රියාකාරකම් සඳහා උපකාර කර ගත හැකි පොත් පත්, **websites, LMS** පාඩම් හා වෙනත් ඉගෙනුම් ආධාරක (**online, offline, printed**) :

I. e -නැණසියස:

- <https://www.enenapiyasa.lk/lms/mod/page/view.php?id=25692>

II. Youtube:

- <https://www.youtube.com/watch?v=3ftNHwikurI&t=14s>
- <https://www.youtube.com/watch?v=X8z3SAftUhg&t=20s>
- <https://www.youtube.com/watch?v=LpT6wjiTyRg>

iii. e- තක්සලාව:

- <https://www.ethaksalawa.moe.gov.lk/moodle/course/view.php?id=123&lang=si>
- <https://www.ethaksalawa.moe.gov.lk/moodle/course/view.php?id=123&lang=si>

**5. මෙම සතිය තුළ නියමිත පාඩම් වලින් ලබා ගත යුතු ඉගෙනුම් එළ :**

- I. ආහාර පරිරක්ෂණය යනු කුමක් දැයි විස්තර කරයි.
- II. ආහාර පරිරක්ෂණයේ අවශ්‍යතාව පැහැදිලි කරයි.
- III. පරිරක්ෂණය කරන ලද හා පරිරක්ෂණය නොකරන ලද ආහාර සඳහා නිදසුන් සපයයි.
- IV. පිරිසැලසුම් කරන ලද ආහාර සඳහා නිදසුන් සපයයි.
- V. ආහාර පරිරක්ෂණයට පදනම් වන මූලධර්ම පැහැදිලි කරයි.
- VI. ආහාර පරිරක්ෂණය සඳහා භාවිතා කෙරෙන විවිධ සාම්ප්‍රදායික ක්‍රම හා නවීන තාක්ෂණික ක්‍රම ලැයිස්තුගත කරයි.

**6. ඇගයීම් / තක්සේරුකරණ ක්‍රමවේදය :**

**1. පහත ප්‍රශ්න වලට පිළිතුරු සපයන්න.**

i. ආහාර පරිරක්ෂණය ලෙස හඳුන්වන්නේ කුමක් ද?

.....

ii. ආහාර පරිරක්ෂණයේ අරමුණු මොනවාද ?

.....

iii. ආහාර පරිරක්ෂණයේ වාසි හා අවාසි වෙන වෙනම ලියන්න.

.....

iv. ආකලන ද්‍රව්‍ය, පරිරක්ෂක වෙන වෙනම හඳුන්වන්න.

.....

v. ආහාර ඇසුරුමක අන්තර්ගත විය යුතු තොරතුරු කවරේද?

.....

vi. වියළීම, දුම් ගැසීම, වැලි යට දැමීම යන ක්‍රම වලදී ආහාර කල් තබා ගත හැකි වීමට හේතු වෙන වෙන ම සඳහන් කරන්න.

.....

**2. පහත වගන්ති හරි නම් ☒ ලකුණුද වැරදි නම් ☐ ලකුණ ද යොදන්න.**

i. එළ මේරීම හා ඉදීම ස්වයං වියෝජනයට උදා. වේ. ( )

ii. විසිරි වියලීම මගින් දියර කිරි , පිටිකිරි බවට පත් වේ. ( )

iii. කෝඩියල් , පැම් වැනි දෑ නිපදවීමට සාන්ද්‍රීකරණය භාවිතා වේ. ( )

iv. බොහෝ ආහාර ඇසුරුම් නැවත නැවත භාවිතා කළ හැක. ( )

- v. පිරිසැකසුම් ආහාරයකට උදාහරනයකි , පිටිකළ පොල් කිරි .( )
- vi. ආරක්ෂිත ආකලන ද්‍රව්‍ය සඳහා යොදන කේත ක්‍රමයකි E අංකය. ( )
- vii. කල්කිරි විවෘත කළ පසු ද ශීතකරණයේ තැබිය යුතු නැත. ( )
- viii. පැස්ටරීකරණය කළ කිරි ශීතකරණ වල තබා කල් තබා ගැනේ. ( )

