



11 ශ්‍රේණිය

2 වාරය

ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව

කාර්ය පත්‍රිකාව (04)

නිපුණතාවය - 8 යෝග්‍ය තාක්ෂණික ශිල්ප ක්‍රම උපයෝගී කර ගනිමින් ආහාර පරිරක්ෂණය කරයි .

නිපුණතා මට්ටම - 8.2 සරල පරිරක්ෂණ ක්‍රම උපයෝගී කරගනිමින් ආහාර පරිරක්ෂණය කරයි .

1 ආහාර හරක් වීම කෙරෙහි බලපාන සාධක නම් කරන්න



2 ආහාර හරක් වීම වළක්වා ගැනීමට නිවසේ දී භාවිතා කරන සරල පරිරක්ෂණ ක්‍රම උදාහරණ සහිතව ලියන්න

3 ආහාර පරිරක්ෂණයේදී උපක්‍රම යෙදීම යනුවෙන් හඳුන්වන්නේ කුමක්ද ?

4 එසේ යොදා ගන්නා උපක්‍රම මොනවාද ? නම් කරන්න



5 ආහාර පරිරක්ෂණයේදී , උපක්‍රම යෙදීමේ අරමුණු කුමක් ද ?

6 මෙම අරමුණු හඳුන්වන පොදු නාමය කුමක් ද ?

7 ආහාර විශ්ලිමේදී යොදනු ලබන උපක්‍රම තුලින් එහිදී සිදුවන මූල ධර්මය කෙටියෙන් පැහැදිලි කරන්න

8 ආහාර පරිරක්ෂණය සඳහා හිවෙසේ දී භාවිතා කරන කාබනික ද්‍රව්‍යයක් නම් කරන්න

9 ලුණු දෙහි සෑදීමේදී ලුණු භාවිතය තුළින් සිදු වන මූලධර්මය පැහැදිලි කරන්න



10 "විසරණය" යනුවෙන් හඳුන්වනු ලබන්නේ කුමක්ද ?



11 ජලජ සක්‍රීයතාවය යනුවෙන් අදහස් කරන්නේ කුමක්ද?



12 ආහාර පරීක්ෂණයේදී විනාකිරි යෙදීමෙන් ආහාරයට සිදුවන බලපෑම පිළිබඳව අදහස් දක්වන්න



13 පහත වගුව සම්පූර්ණ කරන්න

පරීක්ෂණ ක්‍රමය	උපක්‍රමය	මූල ධර්මය
ඇඹුල් තියල් සෑදීම (මාළු ඇඹුල් තියල් සෑදීම)	1 සේදීම	-----
	2 පරීක්ෂණ කාරක භාවිතය	-----
	<ul style="list-style-type: none"> ● ලුණු යෙදීම ● ගොරකා යෙදීම 	ආම්ලික මාධ්‍යයක් ඇති කිරීම එන්සයිම අක්‍රිය වීම
	3 -----	ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් හා එන්සයිම විනාශ වීම
	4 වාතය ඇතුළු නොවන සේ ඇසිරීම	-----



14 ආහාර පරිරක්ෂණ ක්‍රම වලදී යොදා ගන්නා උපක්‍රම භාවිත කිරීමේදී අනුගමනය කළ යුතු පියවර හමි කරන්න

15 කොස් / දෙල් වියලීම පිළිබඳ ගැලිම් සටහන ඇඳ දක්වන්න



↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

කාර්ය පත්‍රිකාව සැකසීම - ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව

ගුරු උපදේශක ,ඥානා සමරසේන මිය (මිනුවන්ගොඩ කොට්ඨාසය)

ඉදිරිපත් කිරීම

- H. ටෙක්ලා හේමමාලි මිය (ජනාධිපති විද්‍යාලය)