



கல்விப் பொதுத் தராதரப்பத்திர (சாதாரண தரம்)



## மனைப் பொருளியல்

திருத்தியமைக்கப்பட்ட பாடத்திட்டம்  
(2022)

தரம் 10 - முதலாந் தவணை

தொழினுட்பக் கல்விப் பிரிவு  
விஞ்ஞான, தொழினுடப் பீடம்  
தேசிய கல்வி நிறுவகம்  
மஹரகம  
ஸ்ரீலங்கா  
[www.nie.lk](http://www.nie.lk)

## 1.0 அறிமுகம்

மீண்டும் பாடசாலை ஆரம்பிக்கப்பட்டதன் பின்புவாரத்திற்கு 3 நாட்கள் பாடசாலை நடாத்தப்படுவதுடன் அந்தக்கால இடைவெளியினுள் முதலாம் தவணைக்காக இன்னும் 21 நாட்களும் இரண்டாம் தவணைக்காக இன்னும் 30 நாட்களும் மூன்றாம் தவணைக்காக 30 நாட்களுமாக பாடசாலைகளை நடாத்தத் தீர்மானிக்கப்பட்டுள்ளது. அதன்படி 2022 ஆம் ஆண்டில் பாடசாலை நடாத்தப்படுகின்ற மொத்தநாட்கள் 102 ஆகும். வாரத்தில் பாடசாலை நடாத்தப்படாத மிகுதி இரண்டு நாட்களிலும் மாணவர்களுக்கு சுய கற்றலில் ஈடுபடுவதற்கு சந்தர்ப்பம் வழங்குவதற்கு ஆலோசனை வழங்கப்பட்டுள்ளது.

அதன்படி 2022 ஆம் ஆண்டில் முதலாம் தவணைக்காக இதுவரை நடாத்தப்பட்ட 21 நாட்களுள் நிறைவு செய்யப்பட்டுள்ள 12 பாடவேளைகளுடன் மனைப் பொருளியல் பாடத்திற்கு முதலாம் தவணையில் 24 பாடவேளைகளும் இரண்டாம், மூன்றாம் தவணைகளுக்காக 18 பாடவேளைகள் வீதம் 36 ஆகுமாறுமொத்தப்பாடவேளைகளின் எண்ணிக்கை 60 ஆகும்.

தற்போது அமூலில் உள்ள பாடத்திட்டத்தைப் பயன்படுத்தி அந்த 60 பாடவேளைகளினுள்ளும் கற்றல் கற்பித்தல் செயற்பாடுகளிலே ஈடுபடுவதற்கு ஏற்றவாறு தேர்ச்சி, தேர்ச்சிமட்டம், உள்ளடக்கம், கற்றல் பேறுகள் மற்றும் பாடவேளைகள் திருத்தப்பட்டு இதனுடன் முன்வைக்கப்பட்டுள்ளன. இந்த திருத்தப்பட்ட பாடத்திட்டத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தேர்ச்சி, தேர்ச்சிமட்டம், உள்ளடக்கம் மற்றும் கற்றல் பேறுகள் என்பனவற்றை மாத்திரம் பாடசாலை நடாத்தப்படுகின்ற 102 நாட்களுள் கற்றல் கற்பித்தல் செயன்முறைகளுக்காகப் பயன்படுத்திக் கொள்ள வேண்டும் என இதன் மூலம் கவனத்திற் கொள்ளப்படுகின்றது.

பாடத்திட்டக் குழு

தொழினுட்பக் கல்வித் துறை

தேசியகல்விநிறுவகம்

தரம் 10 முதலாந் தவணைக்குரிய தேர்ச்சி மட்டங்களும் பாடவேளைகளும்

தேர்ச்சி மட்டம்	பாடவேளைகளின் எண்ணிக்கை
1.1	2
1.2	5
3.1	4
5.1	2
5.2	2
6.1	3
10.1	6
மொத்தம்	<hr/> 24 <hr/>

2022<sup>ம்</sup> வருடத்தில் இழந்த காலத்திற்கான மீள்நிரப்பும் திட்டம்

(Recovery Plan for Learning Loss - 2022)

10 தரம்.

(தரம் 10ன் முதலாம் தவணை பாடவேளைகள் 24, இரண்டாம், மூன்றாம் தவணைகளில் பாடவேளைகள் 18, மொத்த பாடவேளைகள் 60 க்காக கற்றல் கற்பித்தல் செயன்முறையை நடைமுறைப்படுத்துவதற்காக தயாரிக்கப்பட்டுள்ளது

தேர்ச்சி	தேர்ச்சி மட்டம்	கற்றற்பேறு	பாட உள்ளடக்கம்.	ஆசிரியர் வழிகாட்டியிலுள்ள செயற்பாட்டு இலக்கம்	பாடநூலிலுள்ள அலகின் இலக்கம் தலைப்பும்.	பாடவேளைகளின் எண்ணிக்கை
தரம்10 <sup>ல்</sup> தெரிவு செய்யப்பட்ட கற்றல் பேறுகளும் மற்றும் அலகுகளும்.						
1.மகிழ்ச்சி கரமான வாழ்க்கைச் சூழலை உருவாக்குவதில் பங்களிப்புச் செய்வார்.	1.1. மகிழ்ச்சியான வாழ்க்கைச் சூழலை உருவாக்குவதில் குடும்பத்தின் பங்களிப்பைப் பெறுவார்.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• குடும்பம் என்பதை விளக்கி குடும்ப அலகாக வாழ்வதன் முக்கியத்துவத்தை விவரிப்பார்.</li> <li>• குடும்பத்தில் உடல், உள, பௌதிக, சமூகத் தேவைகளை நிறைவேற்றுவதனுடக மகிழ்ச்சியான வாழ்க் கைச் சூழலைக் கட்டியெழுப்புவார்.</li> <li>• குடும்ப அங்கத்தவரென்ற வகையில் தமது கடமைகள், பொறுப்புக் களை நிறைவேற்றி மகிழ் ச்சியான குடும்பச் சூழலை ஏற்படுத்தஆவன செய்வார்.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• மகிழ்ச்சியான வாழ்க்கைச் சூழலை உருவாக்குவதில் குடும்பத்தின் பங்களிப்பு.</li> <li>• குடும்ப அலகும் அதன் முக்கியத்துவமும்.</li> <li>• குடும்பம்"- அறிமுகம்</li> <li>• குடும்ப அலகின் முக்கியத்துவம்.</li> <li>• குடும்பத்தில் மகிழ்ச்சியான வாழ்க்கைச் சூழலை உருவாக்குவதில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் விடயங்கள்</li> <li>• உளத் தேவைகளைப் " ர்த்தி செய்தல்</li> <li>• உடற் தேவைகளைப் " ர்த்தி செய்தல்.</li> <li>• பௌதிகத் தேவைகளைப் " ர்த்தி செய்தல்.</li> </ul>	1.1	1.மகிழ்ச்சியான வாழ்க்கைச் சூழல்.	02

தேர்ச்சி	தேர்ச்சி மட்டம்	கற்றற்பேறு	பாட உள்ளடக்கம்.	ஆசிரியர் வழிகாட்டியிலுள்ள செயற்பாட்டு இலக்கம்	பாடநூலிலுள்ள அலகின் இலக்கம் தலைப்பும்.	பாடவேளைகளின் எண்ணிக்கை
			<ul style="list-style-type: none"> <li>● சமூகத் தேவைகளைப் ” ர்த்தி செய்தல்.</li> <li>● குடும்ப அங்கத்தவர்களுக்கிடையிலான தொடர்பு. <ul style="list-style-type: none"> <li>● பொறுப்புக்களும் கடமைகளும்</li> <li>● பரஸ்பர தொடர்புகள்.</li> </ul> </li> </ul>			
	1.2 இதமான சூழல் கட்டி யெழுப்பப்படும் வகையில் மனையைத் திட்டமிடுவார்.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● மனை எனும் எண்ணக்கருவை விளக்குவார்.</li> <li>● மனையொன்றை அமைப்பதற்கான நிலத்தைத் தெரிவுசெய்யும் போதும் திட்டமிடும் போதும் கவனத்திற் கொள்ள வேண்டிய விடயங்களைக் கலந்துரையாடுவார்.</li> <li>● மனையை நன்கு திட்டமிடுவதன் மூலம்குடும்பத் தேவைகளை நிறைவு செய்வதிற் பங்களிப்புச் செய்வார்.</li> <li>● தளத்திட்டத்தை வரையும் போது கவனஞ் செலுத்த வேண்டிய விடயங்களை விளக்குவார்.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● “மனை எனும் எண்ணக்கரு</li> <li>● மனைக்கான நிலத்தைத் தெரிவு செய்யும் போது கவனத்திற் கொள்ள வேண்டிய காரணிகள் <ul style="list-style-type: none"> <li>● நிதி வசதி</li> <li>● நிலத்தின் தன்மை</li> <li>● சிக்கலற்ற காணி உறுதி</li> <li>● உட்கட்டமைப்பு வசதிகள்</li> <li>● அயற் சூழல்</li> </ul> </li> <li>● மனையை அமைப்பதற் கெனத் திட்டமிடும் போது கவனத்திற் கொள்ள வேண்டிய காரணிகள் <ul style="list-style-type: none"> <li>● நிதி வசதி</li> <li>● நிலத்தின் அமைவும் அளவும்</li> <li>● குடும்பத் தேவைகள்</li> <li>● மனையின் பகுதிகளும் அவற்றின் தொழிற்பாடு களும்</li> <li>● ஒளியோட்டமும் வளியோட்டமும்</li> </ul> </li> <li>● வீட்டின் தளத்திட்டத்தை வரையும் போது கவனஞ் செலுத்த</li> </ul>	1.2	மனையைத் திட்டமிடுதல்.	05

தேர்ச்சி	தேர்ச்சி மட்டம்	கற்றற்பேறு	பாட உள்ளடக்கம்.	ஆசிரியர் வழிகாட்டியிலுள்ள செயற்பாட்டு இலக்கம்	பாடநூலிலுள்ள அலகின் இலக்கம் தலைப்பும்.	பாடவேளைகளின் எண்ணிக்கை
			வேண்டிய அடிப்படைக்காரணிகள் <ul style="list-style-type: none"> <li>• அளவுத்திட்டம்</li> <li>• குறியீடுகள்</li> <li>• நடைபாதை</li> <li>• இடவசதி</li> <li>• ஒருங்கமைவு</li> <li>• தொகுதிப்படுத்தல</li> </ul>			
3. உணவுத் தொகுதிகளை இனங்கண்டு அவற்றில் அடங்கியுள்ள போசணப் பதார்த்தங்கள் பற்றிக் கற்றறிவார்.	3.1 உணவுத் தொகுதிகளையும் அவற்றில் அடங்கியுள்ள போசணப் பதார்த்தங்களையும் இனங்காண்பார்.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• உணவு, போசண ஆகிய எண்ணக்கருக் களை வரைவிலக்கணப் படுத்துவார்</li> <li>• உணவுக் கூம்பகத்தின் துணையுடன் உணவுக் கூட்டங்களின் போசணக்கட்டமைப்பை விளக்குவார்.</li> <li>• உணவுக் கூம்பகம், உணவுத் தட்டு ஆகியவற்றின் துணையுடன் நாளாந்த நுகர்வுக்கான உணவுகளைத் தெரிவு செய்வார்.</li> <li>• ஆரோக்கியமான வாழ்க்கைக்குப் பொருத்தமான உணவுக் கோலத்தைப் பின்பற்று வதற்காக உணவுக் கூம்பகத்தைத் துணையாகக் கொள்வார்.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• உணவும் போசணையும்</li> <li>• உணவு வரைவிலக்கணம்</li> <li>• போசணவரைவிலக்கணம்</li> <li>• உணவுக்கும் போசணக் கும் இடையிலான தொடர்பு</li> <li>• உணவுத் தொகுதிகள்</li> <li>• உணவுகளைக் தொகுதிகளாக்கல்</li> <li>• உணவுக் கூம்பகம்</li> <li>• உணவுத்தட்டு எண்ணக்கரு</li> <li>• உணவுத் தொகுதிகளின் போசணக் கட்டமைப்பு</li> </ul>	3.1	3. உணவும் போசணயும்.	04
5. உணவு தெரிவு செய்தல் களஞ்சியப் படுத்தல்.	5.1 உணவின் தரப்பண்பு தொடர்பாகக் கவனஞ் செலுத்தி	<ul style="list-style-type: none"> <li>• வெவ்வேறு உணவுகளின் தரப்பண்புகளைப் பரிசீலிப்பார்.</li> <li>• தரப்பண்புகள் பற்றிக் கவனஞ் செலுத்தி உணவுப்</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• உணவின் தரப்பண்புகள்</li> <li>• உணவுப் பொருட்களின் சிறப்பான தரப்பண்புகள் தொடர்பாகக் கவனஞ் செலுத்தி</li> </ul>	5.1	5. உணவின் தரப்பண்புகளைப் பேணல்	02

தேர்ச்சி	தேர்ச்சி மட்டம்	கற்றற்பேறு	பாட உள்ளடக்கம்.	ஆசிரியர் வழிகாட்டியிலுள்ள செயற்பாட்டு இலக்கம்	பாடநூலிலுள்ள அலகின் இலக்கம் தலைப்பும்.	பாடவேளைகளின் எண்ணிக்கை
தயார் செய்தல் ஆகியவற்றின் போது உணவின் தரப்பண்புகளைப் பேணுவார்.	உணவைத் தெரிவுசெய்து, களஞ்சியப் படுத்துவார்.	பொருட்கள் மற்றும் உணவு வகைகளைத் தெரிவு செய்வார். • தரப்பண்புகள் பேணத்தக்க விதத்தில் உணவைக் களஞ்சியப் படுத்தத்தக்க முறைகளை பயன்படுத்துவார்.	உணவைத் தெரிவு செய்தலும் களஞ்சியப்படுத்தலும்.			
	5.2 தயார்ப்படுத்தல் சமைத்தல் ஆகியவற்றின் போது உணவின் தரப்பண்புகளைப் பேணுவது தொடர்பில் கவனஞ் செலுத்துவார்.	• உணவைத்தயார்படுத்தும் போதும் சமைக்கும் போதும் உணவின் தரப்பண்புகளைப் பேணும் விதத்தை விளக்குவார். • உணவைத் தயார் படுத்தும் போதும் சமைக்கும் போதும் உணவின் தரப்பண்புகளைப் பேணும் முறைகளைத் தெரிவு செய்வார்.	• உணவைத் தயார்படுத்தும் போது தரப்பண்புகளைப் பேணுதல். • உணவைச் சமைக்கும் போது தரப்பண்புகளைப் பேணுதல்.	5.2		02
6 வெவ்வேறு தேவைகளுக்கும் சந்தர்ப்பங்களுக்கும் ஏற்ற வகையில் ஆக்க” ர்வமாக உணவைத் தயாரிப்பார்.	6.1 உணவு தயாரிக்கும் போது பயன்படுத்தப்படும் நுட்பமுறைகளைத் தேடியாய்வார்.	• பல்வேறு உணவு தயாரித்தல் நுட்பமுறைகளைப் பட்டியற்படுத்துவார். • உணவின் தரப்பண்புகளைப் பாதுகாப்பதற்காக பொருத்தமான தயாரிப்பு நுட்ப முறைகளைப் பயன்படுத்துவார். • பொருத்தமான நுட்ப முறைகளைப் பயன்படுத்தி உணவைத் தயார் செய்வார்.	• உணவு தயாரித்தல் நுட்ப முறைகளும் அவற்றைக் கையாள்வதன் முக்கியத்துவமும். • பிசைதல் (Kneading) • கலவையாக்கல்(Mixing) • மடித்தல் (Folding) • அடித்தல் (Beating) • வெட்டுதல் (Cutting) • பதப்படுத்தல்(Marinating)	6.1	6.உணவு தயார்படுத்துவதற்குரிய நுட்ப முறைகள்.	03

தேர்ச்சி	தேர்ச்சி மட்டம்	கற்றற்பேறு	பாட உள்ளடக்கம்.	ஆசிரியர் வழிகாட்டியிலுள்ள செயற்பாட்டு இலக்கம்	பாடநூலிலுள்ள அலகின் இலக்கம் தலைப்பும்.	பாடவேளைகளின் எண்ணிக்கை
10. மனைத் தேவைக் கான ஆக்கங்களின்போது வெவ்வேறு தையல் முறைகளைப் பயன்படுத்துவார்.	10.1 வெவ்வேறு தையல் முறைகளைப் பயன்படுத்திநாளாந்தத் தேவைக் கான ஆக்கங்களைத் தயாரிப்பார்.	<ul style="list-style-type: none"> <li>பல்வேறு தையல் முறைகளை வகைப் படுத்துவார்.</li> <li>எளிய ஆக்கங்களை மேற்கொள்ளப் பயன்படுத்தப்படும் பல்வேறு அடிப் படை மற்றும் அலங்காரத் தையல் முறைகளை கையாண்டு பார்ப்பார்.</li> <li>வெவ்வேறு தையல் முறைகளின் மாதிரி களைத் தயாரிப்பார்.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>தையல் முறைகள் <ul style="list-style-type: none"> <li>அடிப்படைத் தையல் <ul style="list-style-type: none"> <li>பெருநூலோடல்</li> <li>சிறுநூலோடல்</li> <li>சோம் தையல் <ul style="list-style-type: none"> <li>தோன்றா சோம்</li> <li>தையற்காரன் தையல்</li> <li>சிப்பி விளிம்பு தையல்</li> </ul> </li> <li>விஸ்பம் தையல்</li> </ul> </li> <li>அலங்காரத் தையல்கள் <ul style="list-style-type: none"> <li>சங்கிலித் தையல்</li> <li>நரம்புத் தையல்</li> <li>கம்பளித் தையல்</li> <li>லேசி டேஸி தையல்</li> <li>வெட்டுக்குத்துத் தையல்</li> <li>மீன்முள்ளூத் தையல்</li> </ul> </li> <li>மேற்குறித்த வெவ்வேறு தையல் முறைகளின் மாதிரிகளைத் தயாரித்தல்.</li> </ul> </li></ul>	10.1	10.தையல் முறைகள்.	06
முழு பாட வேளைகளின் எண்ணிக்கை						24
முதலாம் தவணையில் இது வரை முடிக்க பட்டுள்ள பாட வேளைகளின் எண்ணிக்கை (கிடைக்க பெற்ற தகவல்களின் படி )						12
முதலாம் தவணை க்கான நடைமுறைப் படுத்தப்பட வேண்டிய பாட வேளைகளின் எண்ணிக்கை						24-2=12



