



අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (සාමාන්‍ය පෙළ)

ගැහ ආර්ථික විද්‍යාව

සංශෝධිත විෂය නිර්දේශය

(2022)

10 වැනි ගෞණීය - පලමු වැනි වාරය

තාක්ෂණ අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව

විද්‍යා හා තාක්ෂණ පියාය

ජාතික අධ්‍යාපන ආයතනය

ශ්‍රී ලංකාව

www.nie.lk

1.0 හැඳින්වීම

පාසල් නැවත ආරම්භ වීමෙන් පසු සතියකට දින තුනක් පාසල් පැවැත්වෙන අතර එම කාලය තුළ පළමුවන වාරය සඳහා තව දින 21ක් දෙවන වාරය සඳහා දින 30ක් ද සහ තෙවන වාරය සඳහා දින 30ක් ද වන ලෙස පාසල් පැවැත්වීමට තීරණය කර ඇත. ඒ අනුව 2022 වර්ෂය සඳහා පාසල් පැවැත්වෙන සම්පූර්ණ දින ගණන දින 102ක් වේ. පාසල් කාලයේදී කාලසටහන අනුව ලබා දෙන කාලවිශේද තුළ අධ්‍යයනයට අමතරව , පාසල් නොපැවැත්වෙන ඉතිරි දින දෙක්දී පැවරුම් සහ වෙනත් ස්වයං-අධ්‍යයන ක්‍රියාවලි මගින් සිසුන්ට විෂය කරුණු ආවරණය කිරීමට යෝජිත වේ.

ඒ අනුව 2022 වර්ෂයේදී පළමු වාරය සඳහා මෙතෙක් පැවැත්වූ දින 21 තුළ සම්පූර්ණ කර ඇති කාල පරිච්ඡේද 12ක් ලෙස සලකා ගැහ ආර්ථික විද්‍යාව විෂයය ට පළමු වාරයේදී කාලවිශේද 24ක් ද දෙවන වාරය හා තුන්වන වාරය සඳහා කාලවිශේද 18 බැහින් 36ක් ද වන පරිදි සමස්ත කාලපරිච්ඡේද සංඛ්‍යාව 60ක්.

දැනට ක්‍රියාත්මක වන විෂය නිරදේශය හාවිත කරමින් එම කාලවිශේද 60 තුළ ඉගෙනුම් ඉගෙන්වීම ක්‍රියාවලියේ යෙදීමට හැකිවන පරිදි නිපුණතා, නිපුණතා මට්ටම්, විෂය අන්තර්ගතය, ඉගෙනුම් පල සහ කාලවිශේද සංශෝධනය කර මේ සමග ඉදිරිපත් කර ඇත. මෙම සංශෝධන විෂය නිරදේශයේ දක්වා ඇති නිපුණතා, නිපුණතා මට්ටම්, විෂය අන්තර්ගතය සහ ඉගෙනුම් පල පමණක් පාසල් පවත්වන දින 102 තුළ ඉගෙනුම් ඉගෙන්වීමේ ක්‍රියාවලිය සඳහා යොදා ගත යුතු බව මෙයින් අවධාරණය කෙරේ.

විෂයමාලා කමිටුව

තාක්ෂණ අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව

ජාතික අධ්‍යාපන ආයතනය

10 ශේෂීය සඳහා පළමු වැනි වාර්යට නියමිත නිපුණතා මට්ටම් හා කාලවේදේ

නිපුණතා මට්ටම්	කාලවේදේ
1.1	2
1.2	5
3.1	4
5.1	2
5.2	2
6.1	3
10.1	6
<hr/>	
24	
<hr/>	

2022 වර්ෂයේ අනිම් වූ කාලය සඳහා ප්‍රතිසාධන සැලැස්ම (Recovery Plan for Learning Loss - 2022)

- 10 ශේෂීය

(10 ශේෂීය පළමු වාරයේ කාලවේදේ 24ක් සඳහා ඉගෙනුම් ඉගෙනුම් ක්‍රියාවලිය පවත්වාගෙන යාමට මෙම සැලැස්ම සකස් කර ඇත.)

ගෑහ ආර්ථික විද්‍යාව විෂය නිර්දේශය - 10 ශේෂීය

නිපුණතාව	නිපුණතා මට්ටම	ඉගෙනුම් පළ	විෂය අත්තර්ගතය	ඉරු මාර්ගෝපදේශකයේ ක්‍රියාකාරකම්දායාය	පෙළ පොතේ පාඨමේ අංකය සහ ණම	කාලවේද ගණන
10 ශේෂීය පළමු වන වාරයෙන් තෝරා ගත් ඉගෙනුම් පළ සහ පාඨම්						
1.ප්‍රසන්න ජීවන පරිසරයක් ඇති කිරීම සඳහා දායක වෙයි.	1.1 ප්‍රසන්න ජීවන පරිසරයක් ඇති කිරීම සඳහා ප්‍රවුල් ඒකකයක් ලෙස ජීවන් වීමේ වැදගත්කම විස්තර කරයි. • ප්‍රවුල තුළ කායික, මානසික, හොඳික හා සමාජයීය අවශ්‍යතා සපුරාලීම තුළින් ප්‍රසන්න ජීවන පරිසරයක් ගොඩනගා ගනියි. • ප්‍රවුලේ සාමාජිකයින් තම යුතුකම් හා වගකීම් ඉවු කරමින් ප්‍රසන්න ප්‍රවුල පරිසරයක් ඇති කරලීම සඳහා කටයුතු කරයි.	• ප්‍රසන්න ජීවන පරිසරයක් ඇති කිරීම සඳහා ප්‍රවුලේ දායකත්වය • ප්‍රවුල් ඒකකය වැදගත්කම • “ප්‍රවුල” නැඳින්වීම • ප්‍රවුල් ඒකකයක වැදගත්කම • ප්‍රවුල තුළ ප්‍රසන්න ජීවන පරිසරය ඇති කිරීම සඳහා බලපාන කරුණු • මානසික අවශ්‍යතා සපුරාලීම • කායික අවශ්‍යතා සපුරාලීම • හොඳික අවශ්‍යතා සපුරාලීම • සමාජයීය අවශ්‍යතා සපුරාලීම • ප්‍රවුලේ සාමාජිකයන් අතර සම්බන්ධතා • යුතුකම් සහ වගකීම • අනෙක්‍යා සම්බන්ධතා	1.1	1. ප්‍රවුල තුළින් ප්‍රසන්න ජීවන පරිසරයක්	02	

නිපුණතාව	නිපුණතා මට්ටම	ඉගෙනුම් පල	විෂය අත්තරගතය	ගුරු මැර්හෝරදේශයේ ලියකාරකම් දායාග	පෙළ පොනේ පාඨමේ අංකය සහ තම	කාලීනේද ගණන
----------	---------------	------------	---------------	-----------------------------------	---------------------------	-------------

10 ශේෂිය පළමු වන වාරයෙන් තෝරා ගත් ඉගෙනුම් පල සහ පාඨම්

	1.2 සුවදායී පරිසරයක් ගොඩනැගෙන ආකාරයට නිවෙස සැලසුම් කරයි.	<ul style="list-style-type: none"> • “නිවෙස” සංකල්පය පැහැදිලි කරයි. • නිවෙසක් ගොඩනැගීම සඳහා භූමිය තෝරා ගැනීමේ දී සහ සැලසුම් කිරීමේ දී අවධාරණය කළ යුතු කරණු සාකච්ඡා කරයි. • නිවෙස මනාව සැලසුම් කිරීම මගින් පවුලේ අවශ්‍යතා සපුරා ගැනීමට දායක වෙයි. • බිම් සැලසුමක් ඇදිමේ දී සැලකිය යුතු කරණු පැහැදිලි කරයි. <p>(සැ. යු- බිම් සැලසුම් ඇදිම අත්‍යාවශ්‍ය නැත.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • “නිවෙස” සංකල්පය • නිවෙසක් ගොඩනැගීම සඳහා භූමිය තෝරා ගැනීමේ දී සැලකිය යුතු කරණු <ul style="list-style-type: none"> • මූල්‍යමය පහසුකම් • භූමියේ ස්වභාවය • ඔප්පුවල නිරවුල් බව • යටිතල පහසුකම් • අවට පරිසරය • නිවෙසක් ඉදි කිරීම සඳහා සැලසුම් කිරීමේ දී සැලකිය යුතු කරණු <ul style="list-style-type: none"> • මූල්‍යමය පහසුකම් • භූමියේ පිහිටීම සහ ප්‍රමාණය • පවුලේ අවශ්‍යතා • නිවෙස් විවිධ කොටස් හා ඒවායේ කාර්ය • ආලේකය හා වාතාසුය • බිම් සැලසුම් ඇදිමේ දී අවධාරණය කළ යුතු මූලික කරණු <ul style="list-style-type: none"> • පරිමාණය • සංකේත • ගමන් මං • ඉඩකඩ් • රාඛිකරණය 	1.2	2.නිවෙස සැලසුම් කිරීම හා සංවිධානය	05
--	--	---	---	-----	-----------------------------------	----

නිපුණතාව	නිපුණතා මට්ටම	ඉගෙනුම් පල	විෂය අභ්‍යන්තරය	ගුරු මාරුගෝපදේශයේ ලියකාරකම් අංකය	පෙළ පොතේ පාඨමේ අංකය සහ නම	කාලෝපේද ගණන
10 ශේෂීය පළමු වන වාරයෙන් තෝරා ගත් ඉගෙනුම් පල සහ පාඨම්						
3. ආහාර කාණ්ඩ හඳුනාගෙන ඒවායේ අඩංගු පෝෂ්‍ය පදාර්ථ පිළිබඳ අධ්‍යයනය කරයි.	3.1. ආහාර කාණ්ඩ හා ඒවායේ අඩංගු පෝෂ්‍ය පදාර්ථ හඳුන්වයි.	<ul style="list-style-type: none"> • 'ආහාර' සහ පෝෂණය යන්න අර්ථ දක්වයි • ආහාර පිර්මිචය ඇසුරින් ආහාර කාණ්ඩවල පෝෂණ සංයුතිය පැහැදිලි කරයි. • දෙනිනික පරිහෝජනය සඳහා ආහාර පිර්මිචය සහ ආහාර පිශාන ඇසුරින් ආහාර තෝරා ගතියි. 	<ul style="list-style-type: none"> • ආහාර හා පෝෂණය <ul style="list-style-type: none"> • 'ආහාර' අර්ථ දක්වීම • පෝෂණය අර්ථ දක්වීම • ආහාර හා පෝෂණය අතර සම්බන්ධතාව • ආහාර කාණ්ඩ <ul style="list-style-type: none"> • ආහාර කාණ්ඩ කිරීම • ආහාර පිර්මිචය • ආහාර පිශාන සංකල්පය • ආහාර කාණ්ඩවල පෝෂණ සංයුතිය 	3.1	3. ආහාර කාණ්ඩ හා පෝෂණ පදාර්ථ	04

නිපුණතාව	නිපුණතා මට්ටම	ඉගෙනුම් පල	විෂය අන්තර්ගතය	ගුරු මැරුණෝපදේශයේ මූකාකාරකම් දායකය	පෙළ පොතේ පාඩමේ අංකය සහ ගම	කාලුවේද ගණන
10 ශේෂීය පළමු වන වාරයෙන් තෝරා ගත් ඉගෙනුම් පල සහ පාඨම්						
5. ආහාර තෝරා ගැනීමේ දී ගබඩා කිරීමේ දී හා සකස් කිරීමේ දී ඒවායේ ගුණාත්මක ලක්ෂණ පවත්වා ගනියි.	5.1. ආහාරවල ගුණාත්මක ලක්ෂණ පිරික්සයි. • ගුණාත්මක ලක්ෂණ පිළිබඳ සැලකිලිමත් වෙමින් ආහාර ද්‍රව්‍ය හා ආහාර තෝරා ගනියි. • ගුණාත්මක ලක්ෂණ ආරක්ෂා වන ආකාරයට ආහාර ද්‍රව්‍ය හා ආහාර ගබඩා කිරීමේ උච්ච ක්‍රම යොදා ගනියි.	• ආහාරවල ගුණාත්මක ලක්ෂණ පිරික්සයි. • ආහාර ද්‍රව්‍යවලට සුවිශේෂී වූ ගුණාත්මක ලක්ෂණ පිළිබඳ සැලකිලිමත් වෙමින් ආහාර තෝරීම සහ ගබඩා කිරීම.	5.1	5. ආහාරයේ ගුණාත්මක බව රැක ගැනීම	02	
	5.2 පිළියෙල කිරීමේ දී හා පිසිමේ දී ආහාරවල ගුණාත්මක ලක්ෂණ රක් ගන්නා ආකාරය පැහැදිලි කරයි. • පිළියෙල කිරීමේ දී හා පිසිමේ දී ආහාරවල ගුණාත්මක ලක්ෂණ ආරක්ෂා කර ගැනීම සඳහා නිවැරදි ක්‍රම තෝරා ගනියි.	• ආහාර පිළියෙල කිරීමේ දී ගුණාත්මක ලක්ෂණ රක් ගැනීම. • ආහාර පිසිමේ දී ගුණාත්මක ලක්ෂණ රක් ගැනීම.			02	

නිපුණතාව	නිපුණතා මට්ටම	ඉගෙනුම් පල	විෂය අත්තරශකය	ගුරු මාර්ගෝපදේශය සේ ක්‍රියාකාරකමීදා කිය	පෙළ පොතේ පාඨමේ අංකය සහ නම	කාලවේදේ ගණන
10 ශේෂීය පළමු වන වාරයෙන් තෝරා ගත් ඉගෙනුම් පල සහ පාඨම්						
6. විවිධ අවශ්‍යතා සහ අවස්ථා සඳහා නිර්මාණයිලිව ආහාර සකස් කරයි.	6.1. ආහාර පිළියෙල කිරීමේ හිල්පිය ක්‍රම වගු ගත කරයි.	<ul style="list-style-type: none"> විවිධ ආහාර පිළියෙල කිරීමේ හිල්පිය ක්‍රම වගු ගත කරයි. ආහාරයෙහි අප්ස්ක්‍රීත ගුණාත්මක ලක්ෂණ ලබා ගැනීම සඳහා, පිළියෙල කිරීමේ දී යොදා ගත යුතු උචිත හිල්පිය ක්‍රම හාවිත කරයි. යෝගා හිල්පිය ක්‍රම අනුගමනය කිරීමෙන් ආහාර පිළියෙල කරයි. 	<ul style="list-style-type: none"> ආහාර පිළියෙල කිරීමේ දී යොදා ගත්තා හිල්පිය ක්‍රම හා එවා අනුගමනය කිරීමේ වැදගත්කම <ul style="list-style-type: none"> අත් ගැසීම (Kneading) මිශ්‍ර කිරීම (Mixing) කළවම් කිරීම (Folding) ගැසීම (Beating) කැබලිවලට කැපීම :Cutting) පදම් කිරීම (Marinating) 	6.1	6. ආහාර පිළියෙල කිරීම හා පිසීම	03

නිපුණතාව	නිපුණතා මට්ටම	ඉගෙනුම් පල	විෂය අත්තරශකය	ගුරු මාර්ගෝපදේශයේ ශ්‍රී කාරුණිකම් අංක	පෙළ පොතේ පාඨමේ අංකය සහ නම	කාලවිශේද ගණන
----------	---------------	------------	---------------	---------------------------------------	---------------------------	--------------

10 ගුණීය පළමු වන වාරයෙන් තෝරා ගත් ඉගෙනුම් පල සහ පාඨම්

10. ගැහිය අවශ්‍යතා සඳහා නිර්මාණ සකස් කිරීමේ දී විවිධ මැහුම් ක්‍රම යොදා ගතියි.	10.1. විවිධ මැහුම් ක්‍රම භාෂ්‍ය නිර්මාණ සකස් කිරීමේ දී යොදා ගත හැකි මූලික හා විසිනුරු මැහුම් ක්‍රම අත්හදා බලයි.	<ul style="list-style-type: none"> • විවිධ මැහුම් ක්‍රම වර්ග කර දක්වයි. • සරල උපාංගයක් නිරමාණය කිරීමේ දී යොදා ගත හැකි මූලික හා විසිනුරු මැහුම් ක්‍රම අත්හදා බලයි. • විවිධ මැහුම් ක්‍රම වලට අදාළ නියැදි සකස් කරයි. 	<ul style="list-style-type: none"> • මැහුම් ක්‍රම • මූලික මැහුම් ක්‍රම • තුළ් ඇදීම • සිහින් තුළ් දුවවීම • වාට් මැස්ම • සැග් මැස්ම • සන්නාල් මැස්ම • සිජ්පි වාට් මැස්ම • පිස්මේන්තු මැස්ම • විසිනුරු මැහුම් ක්‍රම • දම්වැල් මැස්ම • තැට් මැස්ම • බලැන්කට් මැස්ම • ලේසි බේසි • කතිර මැස්ම • ඩුරුලිකට් මැස්ම 	10.1	10. විවිධ මැහුම් ක්‍රම	06
---	---	--	---	------	------------------------	----

සමස්ථ කාලවිශේද සංඛ්‍යාව

24

පළමු වැනි වාරයේ දී ආවරණය කර ඇති කාලවිශේද සංඛ්‍යාව (ලැබේ ඇති තොරතුරු අනුව)

12

පළමු වාරය සඳහා ඉතිරි කාලවිශේද සංඛ්‍යාව

24-12 = 12