



12

නොට්‍රෝයිය

පෙළවපද්ධති තාක්ෂණ්‍යවේදය

ඡරු මාරගෝපදේශය

(2017 වසරේ සිට ක්‍රියාත්මක ටෙලු.)



තාක්ෂණ අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව
විද්‍යා හා තාක්ෂණ පියා
ජාතික අධ්‍යාපන ආයතනය
ශ්‍රී ලංකාව
www.nie.lk



අධ්‍යාපන පොදු සභතික පත්‍ර (ලසස් පෙළ)

මෙෂවපද්ධති තාක්ෂණවේදය

ගුරු මාරුගෝපදේශය

12 ගෞණීය

තාක්ෂණ අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව
විද්‍යා හා තාක්ෂණ පීඩිය
ජාතික අධ්‍යාපන ආයතනය
ශ්‍රී ලංකාව

ශේෂවපද්ධති තාක්ෂණවේදය

12 ගෞරීය
ගුරු මාර්ගෝපදේශය

ප්‍රථම මූලුණය - 2017

© ජාතික අධ්‍යාපන ආයතනය

ISBN :

තාක්ෂණ අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව
විද්‍යා හා තාක්ෂණ පීඩිය
ජාතික අධ්‍යාපන ආයතනය
ශ්‍රී ලංකාව

වෙබ් අඩවිය: www.nie.lk
ඊ-මෙල්: info@nie.lk

මූලුණය:

ජාතික පනරාල්තුමියගේ පණිවිධිය

ජාතික අධ්‍යාපන කොමිෂන් සහාව විසින් නිරදේශීත ජාතික අධ්‍යාපන අරමුණු සාක්ෂාත් කර ගැනීම සහ පොදු නිපුණතා සංවර්ධනය කිරීමේ මූලික අරමුණ සහිත ව එවකට පැවති අන්තර්ගතය පදනම් වූ විෂයමාලාව තාර්කිකරණයට හාජනය කොට වර්ෂ අවකින් යුතු වකුයකින් සමන්විත නව නිපුණතා පාදක විෂයමාලාවෙහි පළමු අදියර, වර්ෂ 2007 දී ජාතික අධ්‍යාපන ආයතනය විසින් ශ්‍රී ලංකාවේ ප්‍රාථමික හා ද්විතීයික අධ්‍යාපන ක්ෂේත්‍රයට හඳුන්වා දෙන ලදී.

පරේයේෂණවලින් අනාවරණය වූ කරුණු ද, අධ්‍යාපනය පිළිබඳ ව විවිධ පාර්ශවයන් ඉදිරිපත් කළ යෝජනා ද පදනම් කොට ගෙන සිදු කරන ලද විෂයමාලා තාර්කිකරණය කිරීමේ ක්‍රියාවලියක ප්‍රතිඵලයක් ලෙස විෂයමාලා වකුයේ දෙවැනි අදියර අධ්‍යාපන ක්ෂේත්‍රයට හඳුන්වා දීම 2015 වසරේ සිට ආරම්භ කර ඇත.

මෙම තාර්කිකරණ ක්‍රියාවලියේ දී සියලු ම විෂයයන්ගේ නිපුණතා පදනම් මට්ටමේ සිට උසස් මට්ටම දක්වා ක්‍රමානුකූල ව ගොඩ නැගීම සඳහා පහළ සිට ඉහළට ගමන් කරන සිරස් සංකලනය හාවිත කර ඇති අතර විවිධ විෂයයන්හි දී එක ම විෂය කරුණු නැවත නැවත ඉදිරිපත් වීම හැකිතාක් අවම කිරීම, විෂය අන්තර්ගතය සීමා කිරීම සහ ක්‍රියාත්මක කළ හැකි ශිෂ්‍ය මිතුරු විෂයමාලාවක් සැකසීම සඳහා තිරස් සංකලනය ද හාවිත කර ඇත.

ඡරු හවතුන්ට පාඨම් සැලසුම් කිරීම, ඉගෙනුම්-ඉගැන්වීම් ක්‍රියාවලියෙහි සාර්ථක ව නිරත වීම, පන්ති කාමර මිනුම් හා ඇගයීම් ප්‍රයෝගනවත් පරිදි යොදා ගැනීම සඳහා අවශ්‍ය වන මාර්ගෝපදේශ ලබා දීමේ අරමුණින් නව ඡරු මාර්ගෝපදේශ හඳුන්වා දී ඇත. පන්ති කාමරය ක්‍රියාත්මක මාර්ගෝපදේශ උපකාරී වනු ඇත. සිපුන්ගේ නිපුණතාව විවිධ පිළිබඳ ව වැඩි බර තැබීමක් මෙම ඡරු මාර්ගෝපදේශවල අන්තර්ගත නොවේ. එම නිසා මෙම ඡරු මාර්ගෝපදේශය ව්‍යාපෘති එක්‍රීම් වීමට නම් අධ්‍යාපන ප්‍රකාශන දෙපාර්තමේන්තුව විසින් සකසා ඇති අදාළ පාඨ ගුන්ප සමග සමාගම් ව හාවිත කිරීම අත්‍යවශ්‍ය වේ.

තාර්කිකරණය කරන ලද විෂය නිරදේශ, නව ඡරු මාර්ගෝපදේශ හා නව පාඨ ගුන්පවල මූලික අරමුණු වන්නේ ඡරු කේන්දුය අධ්‍යාපන රටාවෙන් මේ සිසු කේන්දුය අධ්‍යාපන රටාවක් හා ව්‍යාපෘති ක්‍රියාකාරකම් මත පදනම් වූ අධ්‍යාපන රටාවකට එළඹීම මගින් වැඩි ලෝකයට අවශ්‍ය වන්නා වූ නිපුණතා හා කුසලතාවන්ගෙන් යුත්ත මානව සම්පතක් බවට ශිෂ්‍ය ප්‍රජාව සංවර්ධනය කිරීමයි.

නව විෂය නිරදේශ සහ ඡරු මාර්ගෝපදේශ සම්පාදනය කිරීමේ දී ජාතික අධ්‍යාපන ආයතනයේ ගාස්ත්‍රිය කටයුතු මණ්ඩලයේ ද, ආයතන සහාවේ ද, රටාවයේ දී දායකත්වය ලබා දුන් සියලු ම සම්පත්දායකයින් හා වෙනත් පාර්ශවයන්ගේ ද ඉමහත් කැපවීම ඇගයීමට ද මෙය අවස්ථාවක් කර ගනු කැමැත්තෙමි.

ආචාර්ය ජයන්ති ගුණසේකර
අධ්‍යක්ෂ ජනරාල්
ජාතික අධ්‍යාපන ආයතනය
ශ්‍රී ලංකාව

නියෝජ්‍ය අධ්‍යක්ෂ ජනරාල්තුමාගේ පණීවිඩය

අතිතයේ සිට ම අධ්‍යාපනය නිරන්තරයෙන් වෙනස් වීමෙන් ඉදිරියට ගමන් කරමින් තිබුණි. මැත යුගයේ මෙම වෙනස් වීම දැඩි ලෙස දිසු වී ඇත. ඉගෙනුම් ක්‍රමවේදවල මෙන් ම කාක්ෂණික මෙවලම් හා විතය අතින් හා දැනුම් උත්පාදනය සම්බන්ධයෙන් ද ගත වූ දෙක දෙක තුළ විගාල පිබිදීමක් දක්නට ලැබුණි. මේ අනුව ජාතික අධ්‍යාපන ආයතනය ද 2015 ට අදාළ අධ්‍යාපන ප්‍රතිසංස්කරණ සඳහා අප්‍රමාද ව සුදුසු පියවර ගනිමින් සිටී. ගෝලීය ව සිදු වන වෙනස්කම් ගැන භෞදින් අධ්‍යයනය කර දේශීය අවශ්‍යතා අනුව අනුවර්තනයට ලක් කර ගිණු කේන්ද්‍රීය ඉගෙනුම්-ඉගැන්වීම් ප්‍රවේශය පාදක කර ගනිමින් නව විෂයමාලාව සැලසුම් කර පාසල් පද්ධතියේ නියමුවන් ලෙස සේවය කරන ගුරු හවතුන් වන ඔබ වෙත මෙම ගුරු මාර්ගෝපදේශය පුද කරන්නේ ඉතා සතුවිනි.

මෙවැනි නව මග පෙන්වීමේ උපදේශන සංග්‍රහයක් ඔබ වෙත ලබා දෙන්නේ ඒ මගින් ඔබට වඩා භෞද දායකත්වයක් ලබා දිය තැකිවේය යන විශ්වාසය නිසා ය.

මෙම උපදේශන සංග්‍රහය පන්ති කාමර ඉගෙනුම්-ඉගැන්වීම් ක්‍රියාවලියේ දී ඔබට මහඟ අත්වැළක් වනවාට කිසිම සැකයක් නැත. එසේ ම මෙය ද උපයෝගී කර ගනිමින් කාලීන සම්පත් ද්‍රව්‍ය හා විතයෙන් වඩාත් සංවර්ධනාත්මක ප්‍රවේශයක් ඔස්සේ පන්ති කාමරය හසුරුවා ගැනීමට ඔබට නිදහස ඇත.

ඔබ වෙත ලබා දෙන මෙම ගුරු මාර්ගෝපදේශය මැනවින් අධ්‍යයනය කර වඩා නිර්මාණයිලි ගුරු පරපුරක් බිජි කර ශ්‍රී ලංකාව ආර්ථික හා සමාජීය අතින් ඉදිරියට ගෙන යාමට කැපවීමෙන් යුතුව කටයුතු කරනු ඇතැයි මම විශ්වාස කරමි.

මෙම ගුරු මාර්ගෝපදේශය නිර්මාණය වූයේ මෙම විෂය කේත්තුයට අදාළ ගුරු හවතුන් හා සම්පත් පුද්ගලයින් රෘසකගේ නොපසුබව උත්සාහය හා කැපවීම නිසා ය.

අධ්‍යාපන පද්ධතියේ සංවර්ධනය උදෙසා නිම වූ මෙම කාර්යය මා ගුතාමත් උසස් ලෙස අයය කරන අතර මේ සඳහා කැපවී ක්‍රියා කළ ඔබ සැමට මගේ ගොරවාන්වීත ස්තූතිය පිරිනමම්.

එම්.එල්.එස්.පී. ජයවර්ධන
නියෝජ්‍ය අධ්‍යක්ෂ ජනරාල්
(විද්‍යා හා කාක්ෂණ පියා)
ජාතික අධ්‍යාපන ආයතනය
ශ්‍රී ලංකාව

අනුමැතිය:	ගාස්ත්‍රිය කටයුතු මණ්ඩලය ජාතික අධ්‍යාපන ආයතනය
උපදේශකත්වය:	එම්.එම්.එස්.පී. ජයවර්ධන නියෝජ්‍ය අධ්‍යක්ෂ ජනරාල්, විද්‍යා හා තාක්ෂණ පියාය, ජාතික අධ්‍යාපන ආයතනය
අධික්ෂණය:	එන්.වී.කේ. ලොකුලියන අධ්‍යක්ෂ තාක්ෂණ අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව ජාතික අධ්‍යාපන ආයතනය
විෂය නායකත්වය හා සම්බන්ධීකරණය :	
	ර්. ඒ. සී. එන්. පෙරේරා පේන්ඡේය කළීකාවාර්ය, තාක්ෂණ අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව, ජාතික අධ්‍යාපන ආයතනය
විෂයමාලා කම්ටුව :	
අභ්‍යන්තර:	
ර්.ඒ.සී.එන්. පෙරේරා	පේන්ඡේය කළීකාවාර්ය තාක්ෂණ අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව ජාතික අධ්‍යාපන ආයතනය
බාහිර:	
මහාචාර්ය ගාමිණී සේනානායක	උප කුලපති රුහුණු විශ්වවිද්‍යාලය
මහාචාර්ය එම්.එම්.එම්. නාල්මි	උප කුලපති අග්නිදිග විශ්වවිද්‍යාලය
මහාචාර්ය වෙරන්ස් මධුපිත්	කෘෂිකර්ම පියාය පේරාදෙනීය විශ්වවිද්‍යාලය
වී.එල්.ඩී. බාලසුරිය	අධ්‍යක්ෂ (කෘෂිකර්ම හා පරිසර අධ්‍යාපන) අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශය
ආචාර්ය එච්.එච්.චිං. ගුණතිලක	ඇංග්‍රීසු / ප්‍රධාන / පේන්ඡේය කළීකාවාර්ය කෘෂි හා වැවිලි කළමනාකරණ පියාය වයඹ විශ්වවිද්‍යාලය
ආචාර්ය සනත් අමරතුංග	පේන්ඡේය කළීකාවාර්ය කෘෂිකර්ම පියාය පේරාදෙනීය විශ්වවිද්‍යාලය
ආචාර්ය ජගත් වංශපාල	පේන්ඡේය කළීකාවාර්ය ව්‍යවහාරික විද්‍යා පියාය ශ්‍රී ජයවර්ධනපුර විශ්වවිද්‍යාලය

ආචාර්ය පී.ඩ්බ්ලි.ඒ. පෙරේරා	පේන්ඡේය කළීකාචාර්ය කෘෂිකර්ම පියිය රුහුණු විශ්වවිද්‍යාලය
ආචාර්ය ඩී.සී.ටී. දිසානායක	පේන්ඡේය කළීකාචාර්ය ව්‍යවහාරික විද්‍යා පියිය ශ්‍රී ජයවර්ධනපුර විශ්වවිද්‍යාලය
ආචාර්ය ඩී.වී.ආර්. ප්‍රණාශවර්ධන	පේන්ඡේය විද්‍යාලු කෘෂි කාලගුණ ඒකකය කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුව
පී.ඩ්.ආර්.එන්.අයි. ප්‍රස්සැල්ල	පේන්ඡේය කළීකාචාර්ය ව්‍යවහාරික විද්‍යා පියිය සබරගමුව විශ්වවිද්‍යාලය
එන්.ඒ. ගුණවර්ධන	පේන්ඡේය කළීකාචාර්ය (විශ්‍රාමික) තාක්ෂණ අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව ජාතික අධ්‍යාපන ආයතනය
ගිතානි වන්ද්දාස	ගුරු උපදේශක (කෘෂිකර්ම) කළාප අධ්‍යාපන කාර්යාලය, හෝමාගම
සුදර්මා රත්නතිලක	ගුරු සේවය සිරිපියරත්න මධ්‍ය මහා විද්‍යාලය, පාලක්ක
චි.පී. කොඩිතුවක්කා	ගුරු සේවය සේවරණපයන්ති මහා විද්‍යාලය, කැගල්ල
පී.පී.එස්. මිස්තික	ගුරු සේවය මිවිටිගම බෝධිරාජ මහා විද්‍යාලය, පූගොඩ
චඩ්.එම්.එන්.කේ. විජේපුන්දර	ගුරු සේවය රාජසිංහ මධ්‍ය මහා විද්‍යාලය, හංවැල්ල
චි.එම්. නයන පුදීජ්	සම්පත් දායක මධ්‍යම පළාත් අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව
චි.පී.ආර්. මංගල	ගුරු සේවය සිරිපියරත්න මධ්‍ය මහා විද්‍යාලය, පාලක්ක
සිංහල භාෂා සංස්කරණය	මහාචාර්ය රත්න විජේතුංග විශ්‍රාමික, ශ්‍රී ජයවර්ධනපුර විශ්වවිද්‍යාලය
පරිගණක පිටු සැකසුම	කාන්ති ඒකනායක තාක්ෂණ අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව
	කේ. ඒ. ඒ. රුවන්දේව විශාලා බාලිකා විද්‍යාලය, සපුරාස්කන්ද

ගුරු මාර්ගෝපදේශය පරිභීලනය කිරීම සඳහා උපදෙස්

තෙපවපද්ධති තාක්ෂණවේදය 12 වන ශේෂීය සඳහා සම්පාදනය කරන ලද මෙම ගුරු මාර්ගෝපදේශය මගින්, පන්ති කාමරය වෙත යාමට පෙර පාඩමට සූදානම් වීමටත්, පන්ති කාමරය තුළ පාඩම ගොඩ නගා ගැනීමටත් යෝජිත උපදෙස් ගුරුවරයා වෙත සපයා දීමට උත්සාහ දරා ඇත.

ඒ අනුව පාඩම ආරම්භ කිරීමට පෙර සපයාගත යුතු ඉගෙනුම් ආයාරක, උපකරණ හා ද්‍රව්‍ය පිළිබඳව පූර්ව අවබෝධයක් ලබාගෙන අවශ්‍ය දැ සූදානම් කර ගනිමින් පාඩම පන්ති කාමරය තුළ ගොඩ නංවා ගැනීමට මෙම ගුරු මාර්ගෝපදේශය උපකාරී වනු ඇතැයි බලාපොරාත්තු වෙමු.

කෙසේ වෙතත් මෙහි සඳහන් උපදෙස් ගුරුවරයාට මග පෙන්වීමක් පමණක් වන අතර මෙහි සඳහන් පරිදි ම කටයුතු කිරීම අදහස් නොකෙරේ. ගුරු හවතුන් හා තම නිර්මාණයිලිත්වය යොදාගෙන විෂය නිර්දේශයේ සඳහන් නිපුණතා සිපුන් තුළ වර්ධනය වන පරිදි නවෝත්පාදනයෙන් යුතු ව පාඩම ඉදිරිපත් කළ හැකි ය. ගුරුවරයාගේ නිර්මාණයිලිත්වය, අත්දැකීම්, සිපුන්ගේ විභව්‍යතා මට්ටම, පාසල් පවතින පහසුකම් අනුව පාඩම ගොඩනැංවීම වඩාත් සුදුසු වන අතර ඒ සඳහා ගුරුවරයාට පූර්ණ නිදහස ඇති බව ද දන්වා සිටිමු.

පටුන

පිටු අංකය

• අධ්‍යක්ෂ ජනරාල් ක්‍රමයගේ පණීවූචය	iii
• නියෝජන අධ්‍යක්ෂ ජනරාල් ක්‍රමාගේ පණීවූචය	iv
• විෂයමාලා කම්ටුව	v
• ගුරු මාර්ගෝපදේශය පරිදිලනය සඳහා උපදෙස්	vii
• හැඳින්වීම	ix
• ඉගෙනුම ඉගැන්වීම ක්‍රියාවලිය සඳහා උපදෙස්	01- 172

භැංක් තීම

අධ්‍යාපන පොදු සහතික පත්‍ර උසස් පෙළ සඳහා 2013 වර්ෂයේ සිට හඳුන්වා දුන් තාක්ෂණවේදය විෂය ධාරාවේ එක් විෂයයක් වන ජෙවපද්ධති තාක්ෂණවේදය (Biosystems Technology) විෂය නිරද්ධේයට අදාළ වන පරිදි මෙම ගුරු මාර්ගෝපදේශය සකස් කර ඇත. මෙම විෂයයට අදාළ විෂය නිරද්ධේයේ සඳහන් කර ඇති නිපුණතා, නිපුණතා මට්ටම්, යෝජිත කාලවිපේද, ඉගෙනුම් එල සහ විෂය අන්තර්ගතයට අමතර ව ඉගෙනුම්-ඉගැන්වීම් ක්‍රියාවලිය, ගුණාත්මක යෙදුම්, තක්සේරුව හා ඇගයීම පිළිබඳ ව මග පෙන්වීමක් මෙම මාර්ගෝපදේශයේ දක්වා ඇත.

මෙම විෂය ඉගැන්වීමේ දී එක් එක් නිපුණතා යටතේ දක්වා ඇති ඉගෙනුම් එල සාක්ෂාත් වන පරිදි පාඩම් සැලසුම් සකස් කර ගනීමින් ඉගෙනුම්-ඉගැන්වීම් ක්‍රියාවලියේ නිරත වීමෙන් එලදායී ඉගෙනුම් අත්දැකීමක් සිසුන්ව ලබා දිය හැකි ය.

ඉගෙනුම්-ඉගැන්වීම් ක්‍රියාවලිය යටතේ සඳහන් විෂය කරුණු පිළිවෙළින් ගොඩ තැගෙන ආකාරයට පාඩම් සැලසුම් සකස් කර ගැනීමෙන් රේට අදාළ විෂයානුබද්ධ නිපුණතා සිසුන් තුළ සංවර්ධනය කළ හැකි ය. එසේ ම, න්‍යායාත්මක කරුණු සේ ම ප්‍රායෝගික ක්‍රියාකාරකම් සඳහා ද මෙම මගින් මග පෙන්වීම් කර ඇත. ප්‍රායෝගික ක්‍රියාකාරකම් සැලසුම් කිරීමේ දී රේට අදාළ ව සිසුන් විසින් අත්පත් කර ගත යුතු කුසලතා පිළිබඳ ව මෙහි දී සඳහන් කර ඇත. ඒ කුසලතා ලබා ගත හැකි වන පරිදි ප්‍රායෝගික ක්‍රියාකාරකම් සැලසුම් කිරීම ගුරුහැවතාගේ වගකීම වේ.

ඉහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව සැලකිලිමත් වෙමින් සිසුන්ව එලදායී ඉගෙනුම් අත්දැකීම් ලබා ගැනීමට උවිත ඉගෙනුම් පරිසරයක් ගොඩ තැගීම ගුරුහැවතාගේ කාර්යයකි. එමගින් කාලීන ව වැදගත් වන මෙම විෂයය රටේ සංවර්ධනයට දායක වන පරිදි පාසල තුළ ක්‍රියාත්මක කිරීම ගුරුහැවතාගේන් අපේක්ෂා කෙරේ.

මෙම විෂය හදාරා පාසලන් සමූ ගන්නා දරුවන් තාක්ෂණයට තැකැරු වූ වැඩලෝකයට නුරු වූ අයකු ලෙසට සමාජයට පිවිසෙනු ඇත.

මේ අනුව ශ්‍රී ලංකාවේ අවශ්‍යතාවන්ව හා ආර්ථිකයට දායක විය හැකි තාක්ෂණ කුසලතාවලින් පිරිපුන් පිරිසක් බිහි කිරීම තුළින් සමඳ්ධීමත් දේශයක් ගොඩ තැගීමේ ජාතික මෙහෙවරට දායක වීමට ගුරුවරුන්ට අවස්ථාවක් උදා වී ඇත.

නිපුණතාව 1 : ජෙවවපද්ධති සඳහා උච්ච කාලගුණික තත්ත්ව පිළිබඳ ව අදහස් ඉදිරිපත් කරයි.

නිපුණතා මට්ටම 1.1 : ජෙවවපද්ධති කෙරෙහි බලපාන දේශගුණික සාධක පිළිබඳ ව විමසා බලයි.

කාලවිෂේෂ සංඛ්‍යාව : 04

- ඉගෙනුම් එල : • කාලගුණය හා දේශගුණය අතර වෙනස පැහැදිලි කරයි.
• දේශගුණික සාධක නම් කරයි.
• ජෙවවපද්ධති කෙරෙහි දේශගුණික සාධකවල බලපැම විස්තර කරයි.

පාඨම සැලැසුම සඳහා උපදෙස් :

- දෙනික ව ජනමාධ්‍ය ඔස්සේ නිකුත් කරන කාලගුණික නිවේදනයක් සිසුන්ට ඉදිරිපත් කරමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- කාලගුණය හා දේශගුණය අතර සබඳතාව හා වෙනස්කම් හඳුනා ගැනීමට සිසුන් අතර සාකච්ඡාවක් ගොඩ නගන්න.
- කාලගුණය යනු යම් පුදේශයක, යම් නිශ්චිත කෙටි කාල සීමාවක් තුළ වායුගෝලයේ පවතින ස්වභාවය බව තහවුරු කරන්න.
- දේශගුණය යනු දිරිස කාලයක් තුළ යම් පුදේශයක කාලගුණික දත්ත අධ්‍යයනය කර දක්වන සාමාන්‍ය පරිසර තත්ත්වය බව පැහැදිලි කරන්න.
- ප්‍රධාන දේශගුණික සාධක සිසුන් ලවා ලැයිස්තු ගත කරන්න.
 - වර්ෂාපතනය
 - ආලෝකය
 - උණ්ණත්වය
 - සුළග
 - සාරේක්ෂණ ඇරුදුතාව
 - වායුගෝලීය පිඩිනය
- එම සාධක ජෙවවපද්ධති කෙරෙහි ඇති කරන බලපැම සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.

උදා : • වර්ෂාපතනය

- කෘෂිකාර්මික කටයුතු කෙරෙහි බලපැම
 - වර්ෂාපතන රටාව අනුව ගොවිතැන් කිරීම

උදා : යල හා මහ කන්තවල දී වී හා ක්ෂේත්‍ර බෝග වගා කිරීම

- යල කන්තය : මාර්තු සිට අප්‍රේල් - සංචාර වැසි (පළමු අන්තර මෝසම)
- මැයි සිට සැප්තැම්බර - නිරිත දිග මෝසම
- මහ කන්තය : ඔක්තෝම්බර සිට නොවැම්බර - සංචාර වැසි (දෙවන අන්තර මෝසම)

දෙසැම්බර සිට පෙබරවාරි - රීසාන දිග මෝසම

- වර්ෂාව නිසා වන හිතකර බලපැම
 - ගාක වර්ධනයට අවශ්‍ය ජලය ලැබීම
 - බිම් සැකකිම පහසු වීම
 - ජල පෝෂකවලට ජලය ලැබීම
 - තුළ පෝෂණය වීම
 - ගුණාත්මක තෙශ නිෂ්පාදනය ඉහළ යාම
- වර්ෂාපතනය අධික වීම නිසා බලපැම
 - මෝය කට ආක්‍රිත පුදේශවලට බහුල ව පෝෂණ පදනම් ලැබීම නිසා මත්ස්‍ය ගහනය වැඩි වීම
 - ගංවතුරවල අඩංගු අවලම්බන නිසා මසුන්ගේ කරමල් ක්‍රුවාල වීම, ග්වසන අපහසුතා ඇති වීම හා බිත්තර විනාශ වීම නිසා මත්ස්‍ය සනත්වය අඩු වීම
 - මත්ස්‍ය අස්වනු නෙළිමේ සහ සැකකිමේ ගැටුපු ඇති වීම

- ලවණ සාන්දුණය අඩු වීම නිසා කිවුල්දිය මත්ස්‍ය කරමාන්තයට බාධා ඇති වීම
- නිදුලි කුමයට ඇති කරන සතුන් කෙරෙහි අයහපත් ලෙස බලපෑම
- රෝන්මඩ් ජලායල තැන්පත් වීම නිසා ජලාය ධාරිතාව අඩු වීම
- ජලජ පරිසර පද්ධතිවලට රසායන ද්‍රව්‍ය හා බැර ලෙඟ එකතු වීම , ඒවා ආහාර දම ඔස්සේ මිනිසාට ගමන් කර අහිතකර බලපෑම් ඇති කිරීම - උදා : සුමෝශණය
- පාංතු බාදනය - මතුපිට අපධාවය වැඩි වීම
- බේගවල යාන්ත්‍රික හානි (ගාක ඇද වැශීම, මල් හා එල හැශීම)
- පරාග සේදී යාම නිසා පරාගනයට බාධා ඇති වීම
- බේග අස්වනු නෙලීම හා සැකසීම වැනි ක්‍රියාවලිවලට බාධා ඇතිවීම, පසු අස්වනු හානි ඇති වීම
- රෝගකාරක ව්‍යාප්ත වීම
- ඉදි කිරීම්වලට බාධා ඇති වීම
- වර්ෂාපතනය අඩු වීම නිසා ඇති වන අහිතකර බලපෑම් පිළිබඳ ව සිපුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- උදා: • මත්ස්‍ය අහිතනන රටා වෙනස් වීම
 - ස්වාහාවික පරිසර පද්ධති කෘෂිකාර්මික පද්ධති, තෙත්ව පද්ධති විනාශ වීම
 - ජලාය සිදී යාම නිසා ඒවායේ සිටින ජලජ ජීවීන් මිය යාම
 - නියං කාලවල දී ජලයේ ලවණතාව වැඩි වීම
 - ජීවී සංක්‍රමණ රටා, ප්‍රාත්‍යන්තර රටා, පෙෂ්ඨක රටා වෙනස් වීම නිසා මත්ස්‍ය අස්වැන්න අඩු වීම
- උෂ්ණත්වය
 - කෘෂිකාර්මික කටයුතු සඳහා බලපෑම
 - බීජ ප්‍රරෝහණය, ප්‍රහාසංශ්ලේෂණය, උත්ස්වේදනය, ග්‍ර්‍යාසනය හා පූජ්‍යීකරණය යන ක්‍රියාවලි සඳහා උෂ්ණත්වය බලපායි.
 - උදා: • බීජ ප්‍රරෝහනයේ දී උෂ්ණත්වය හාවිත කර බීජ සුජ්තතාව ඉවත් කළ හැකි ය.
 - ගොවා, කුරවි වැනි ගාකවල පූජ්‍ය හට ගැනීමට අඩු උෂ්ණත්ව තත්ත්ව අවශ්‍ය වේ.
 - අරකාපල්වල ආකන්ධ වර්ධනයට රාත්‍රී උෂ්ණත්වය බලපායි. වැඩි උෂ්ණත්වවල දී ග්‍ර්‍යාසන වේගය වැඩි වීම, ආහාර සංවිත අඩු වීමට හේතු වේ.
 - ගාක වර්ධක ප්‍රවාරණයට උෂ්ණත්වය බලපායි. ගාක අතු ඉක්මනින් මුල් අද්දවා ගැනීමට ඉහළ උෂ්ණත්වය හාවිත කෙරේ. පොලිතිං උමං, හරිතාගාර, සූර්යය ප්‍රවාරක ව්‍යුහවල දී ඉහළ උෂ්ණත්ව හාවිතයට ගනු ලැබේ.
 - බේග අස්වනු නෙලා ගත් පසු ඒවා සැකසීම හා ගබඩා කිරීමට ප්‍රශ්නයේ උෂ්ණත්ව තත්ත්ව යොදා ගනු ලැබේ.
 - උෂ්ණත්වය අඩු හා වැඩි වූ විට ගොවිපොළ සතුන් පීඩාවට පත් වීම නිසා නිෂ්පාදනය අඩු වීම
 - උදා : වැඩි උෂ්ණත්වයේ දී ගොවිපොළ සතුන් පීඩාවට පත් වී නිෂ්පාදනය අඩු වීම (කිරී හා බිත්තර), ආහාර ආගනුව අඩු වීම, ලිංගික පරිණාමියට ගත වන කාලය වැඩි වීම. ගොනුන්ගේ ගුණාත්මක ගුණාත්මක බව අඩු වීම
 - ආහාර ද්‍රව්‍ය නරක් වීමට බලපාන ක්ෂේර්ඩ්ලී ක්‍රියාකාරිත්වය කෙරේ උෂ්ණත්වය බලපායි.
 - පරාග වියලිම නිසා බේග අස්වනු අඩු වීම
 - උදා: වී
 - වැඩි උෂ්ණත්වය නිසා සමහර ජීවීන් තුරන් වීම සිදු වීම
 - සාගර ජලයේ උෂ්ණත්වය ඉහළ යාම කොරල්පරවලට අහිතකර ලෙස බලපෑම
 - පාරිසරික උෂ්ණත්වය ඉහළ යන විට සාගර ජල මට්ටම් ඉහළ යාම නිසා වෙරළාඹිත හා පහත් බිම සාගරයෙන් යට වීමෙන් පස අධික ක්ෂාරීයතාවට පත් වීම

- ආලෝකය
 - ගාක ප්‍රහාසනයේල්පෑනය, ශ්‍රව්‍යනය, වර්ණක සංය්ලේෂණය, උත්ස්වේදනය යන ක්‍රියාවලී සඳහා බලපායි.
 - ගාක ප්‍රහාවර්තී වලන සඳහා වැදගත් වේ.
 - ජලජ පරිසර පද්ධතිවල ප්‍රෝටොල හා ජලජ පැලැටි වර්ධනය වීමට
 - සත්ත්ව පාලනයේ දී ඇතැම් ගොවීපොල සතුන් ආලෝකය සඳහා සංවේදී වේ.
 - දදා : කුකුල් පැටවුන්ට කෘතිම ව ආලෝකය සැපයීම
 - දිවා කළ දිග වැඩි වන විට කිකිලියන්ගේ ලිංගික පරිණතිය ඉක්මන් වේ.
 - අධික ආලෝක තීවුණාවක් ඇති විට එළවුලු, පලනුරුවල වයනයට හානි සිදු වේ.
 - එළවුල වර්ණක වියෝජනයට බලපායි.
- සුළුග
 - මද සුළුග
 - පරාගණයට හා ප්‍රහාසනයේල්පෑනයට හිතකර ව බලපායි
 - පරිසර උෂ්ණත්වය වැඩි වීම සමනාය කරයි.
- අධික සුළුග
 - ගාකවලට අහිතකර ලෙස බලපැමි ඇති කෙරේ.
 - දදා :
 - ගාකවලට යාන්ත්‍රික හානි සිදු වීම
 - විසුරුම් ජල සම්පාදනයට බාධා වීම
 - බෝග අස්වනු සැකසීමේ දී / පිරිසිදු කිරීමේ දී / අස්වනු වියලීමේ දී බාධා ඇති වීම
 - රෝග හා පළිබේද ව්‍යාප්තිය වැඩි වීම
 - දීවර කටයුතුවලට බාධා ඇති වීම
 - උත්කුපායනය සිදු වීම

සාගර ප්‍රදේශවල සුළං තත්ත්ව මගින් සමුද්‍ර පතුලේ ඇති කාබනික ද්‍රව්‍ය මතුපිටට ඒම. එවිට මත්ස්‍ය සම්පත අධික වේ.
 - අධික සුළං පාංශු ජලය වාෂ්පීකරණය වේගවත් කෙරේ.
 - අධික සුළං තත්ත්ව යටතේ පස් අංශු, දුනුවිලි අංශු ගසාගෙන ගොස් ජලාශවලට එකතු වීම නිසා ජලාශවල ආවිලතාව (Turbidity) වැඩි වේ. එය මත්ස්‍ය ගහනයට අහිතකර ලෙස බලපායි.
- සාපේක්ෂ ආර්ද්‍රතාව
 - වර්ෂා කාලයේ දී සාපේක්ෂ ආර්ද්‍රතාව වැඩි වීම හේතුවෙන් ගාක රෝග ව්‍යාප්තිය වැඩි වේ.
 - අස්වනු නෙළිම, සැකසීම, ගබඩා කිරීම සඳහා සාපේක්ෂ ආර්ද්‍රතාව ප්‍රශස්ත ව තිබිය යුතු ය.
 - ගාකවල උත්ස්වේදන ක්‍රියාවලියට බලපායි.
- වායුගොලීය පිඩිනය
 - ඉහළ වායුගොලීය පිඩිනය කාලගුණ තත්ත්වවලට බලපැමි ඇති කරයි.
 - වැඩි පිඩින තත්ත්ව යටතේ වලාකුල් වර්ධනය නොවන නිසා වැසි රහිත තත්ත්වයක් ඇති වේ.
 - අඩු පිඩින තත්ත්ව යටතේ වලාකුල් වර්ධනය වේගවත් වන නිසා දැඩි වර්ෂාපතනයක් සහ අකුණු සහ සුළං මගින් අහිතකර බලපැමි ඇතිවේ.
 - අඩු පිඩින තත්ත්ව යටතේ දී දැඩි වර්ෂාපතනයක් ඇති වන හෙයින් ගංවතුර, නාය යාම් වැනි ස්වාහාවික විපත් ඇති වේ.

මූලික වදන් (Key Words) :

- දේශගුණය (Climate)
- කාලගුණය (Weather)
- දේශගුණීක සාධක (Climatic factors)

ගුණාත්මක යෙදුවුම්

- කාලගුණය පිළිබඳ දෙනීක වාර්තා
- ප්‍රවත්පත්වල සහ සගරාවල පළුවූ ලිපි

අගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

මෙහි දී පහත සඳහන් කරුණු කෙරෙහි අවධානය යොමු කරන්න.

- කාලගුණය හා දේශගුණය අතර වෙනස්කම් විස්තර කිරීම
- දේශගුණික සාධක නම් කිරීම
- මෙහි පද්ධති කෙරෙහි දේශගුණික සාධකවල බලපෑම් විස්තර කිරීම

නිපුණතා මට්ටම 1.2 : කාලගුණික නිරීක්ෂණ මධ්‍යස්ථානයක ක්‍රියාකාරීත්වය විමසා බලයි.

කාලවිශේෂ සංඛ්‍යාව : 08

ඉගෙනුම් එල :

- කාලගුණික නිරීක්ෂණ මධ්‍යස්ථානයක් ස්ථාපනය කිරීමේ දී සලකා බැලිය යුතු සාධක විස්තර කරයි.
- විවිධ කාලගුණික පරාමිති මැනීම සඳහා යොද ගන්නා උපකරණ නම් කරයි.
- කාලගුණික නිරීක්ෂණ මධ්‍යස්ථානයක උපකරණ ස්ථාපනය කරන ආකාරය පැහැදිලි කරයි.
- අදාළ උපකරණ භාවිතයෙන් කාලගුණික පරාමිති නිර්ණය කරයි.
- ස්වයංක්‍රීය කාලගුණික මධ්‍යස්ථානයක් පිළිබඳ ව තොරතුරු ඉදිරිපත් කරයි.
- කාලගුණික තොරතුරු ප්‍රෙරෝකථනයේ වැදගත්කම විස්තර කරයි.

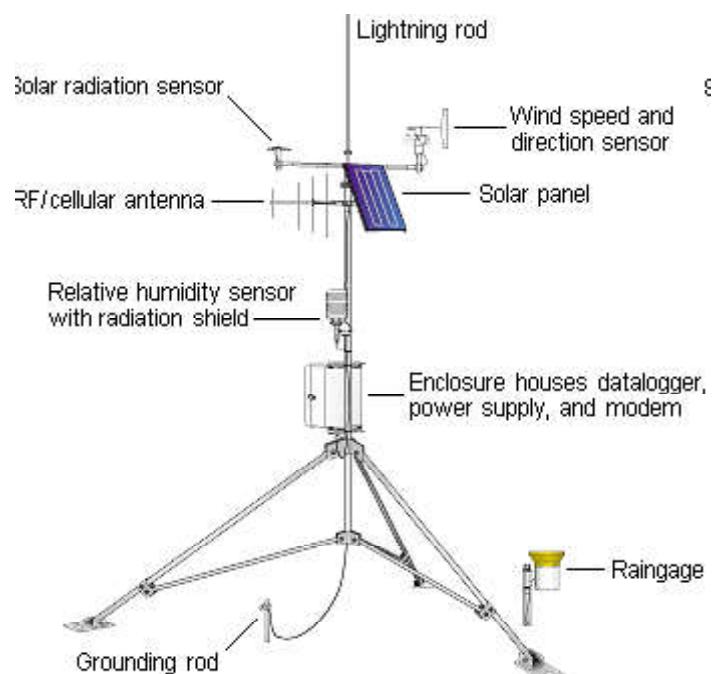
පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- කාලගුණික දත්ත මතින උපකරණ කිහිපයක් පන්තියට පුද්ගලනය කර, ඒවාහි වැදගත්කම හා එම උපකරණ ස්ථාපනය කර ඇති ස්ථානය පිළිබඳ ව විමසමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- කාලගුණ නිරීක්ෂණ මධ්‍යස්ථානයක් යන්න සඳහා හැදින්වීමක් සිසුන් තුළින් මතු කර ගන්න.
- කාලගුණික දත්ත නිවැරදි ව ලබා ගැනීම පිණිස උපකරණ නිසි පරිදි ස්ථාපනය කර තැනු ස්ථානයක් කාලගුණ නිරීක්ෂණ මධ්‍යස්ථානයක් ලෙස හැදින්වේ.
- කාලගුණ නිරීක්ෂණ මධ්‍යස්ථානයක් ස්ථාපනය කිරීමේ දී සලකා බැලිය යුතු කරුණු සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- ලදා : • තොරා ගන්නා භූමිය / පුදේශය නියෝජනය වන ස්ථානයක් වීම පුදේශයේ පොදුවේ දක්නට ලැබෙන හොතික හා භූ විද්‍යාත්මක ලක්ෂණ එම ස්ථානයේ තිබිය යුතු වීම
 - හැකි තාක් දුරට නිරාවරණය වූ විවෘත ස්ථානයක් වීම
 - ජල වහනය සතුවුද්‍යක හා සමතලා බීමක් වීම
 - බාහිර බාධකවලින් තොර වීම (ගස්, ගොඩනැගිලි බාධක ඇත්තම් ඒවායේ උස මෙන් දෙගුණයක දුරින් ස්ථානය පිහිටුවීම)
- කාලගුණික පරාමිති මතින උපකරණ හා ඒවායේ භාවිත පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- ඒ ඇසුරින් පහත සඳහන් වගුව සම්පූර්ණ කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.

කාලගුණික පරාමිතිය	මිණුම් උපකරණය	ඒකකය	දත්ත ලබා ගැනීම සහ සටහන් කිරීම
1. වර්ෂාපනනය	සරල වර්ෂාමානය	mm	
2. ආලෝක තීව්‍යතාව	ස්වයංක්‍රීය වර්ෂාමානය	W/m ²	
3. සුෂ්ක්‍රීලීය ප්‍රතිනා කාල සීමාව	සුරුය දිප්තමානය	පැය ගණන	
4. දවසේ උපරිම උෂ්ණත්වය	උපරිම උෂ්ණත්වමානය	°C	
5. දවසේ අවම උෂ්ණත්වය	අවම උෂ්ණත්වමානය	°C	
6. සුළුගේ වේගය	අතිලමානය	km/hr	
7. සුළුගේ දිගාව	සුළං දිගා දරුණුකය	ලතුරු දිගාවේ සිට තමා වෙතට එන ආනතිය අංශක ගණනීන් හෝ ප්‍රධාන දිගා 8 අනුව ප්‍රතිශතයක් ලෙස	
8. වාෂ්පීකරණය	වාෂ්පීකරණ තැවිය	mm	

කාලගුණික පරාමිතිය	මිශ්‍රම් උපකරණය	ඒකකය	දත්ත ලබාගැනීම සහ සටහන් කිරීම
9. සාපේක්ෂ ආර්ද්‍රතාව	ආර්ද්‍රතාමානය තෙත් හා වියලි බල්බ උෂේණත්වමානය		ප.ව. 8.30 හා ප.ව. 3.30 ලබාගෙන උදය හා සවස ලෙස සටහන් කරයි.
10. වායු පීඩනය	රසදිය වායු පීඩනමානය නිර්දුව වායු පීඩනමානය	රසදිය cm	
11. පාංශ උෂේණත්වය	පාංශ උෂේණත්වමානය	°C	

- වාෂ්පීකරණ තැටිය හා පාංශ උෂේණත්ව මානය කාලගුණික නිරීක්ෂණ මධ්‍යස්ථානයක තිබිය යුතු අනිවාර්ය උපකරණ නොවන නමුත් කාෂ්පි කාලගුණික මධ්‍යස්ථානයක තිබිය යුතු අනිවාර්ය උපකරණ බව සිසුන්ට අවධාරනය කරන්න.
- අදාළ උපකරණ හාවත් කර කාලගුණික පරාමිති තිරණය කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
- කාලගුණ මධ්‍යස්ථානයක් තුළ කාලගුණික උපකරණ ස්ථාපනය කරන අයුරු සාකච්ඡා කරන්න.
 - සරල වර්ෂාමානය - මධ්‍යස්ථාන වැවේ සිට 1.5mක් දුරින් ද වාෂ්පීකරණ තැටියේ සිට 5mක් දුරින් ද පොලුව මට්ටමේ සිට වර්ෂාමානයේ ඉහළ දාරයට උස 30cmක් ද වන ලෙස කොන්ක්වීට වේදිකාවක් මත සවි කළ යුතු ය.
 - සුරුය විකිරණමානය හා සුරුය දීප්තමානය - සුරුයාලෝකය වැවෙන ස්ථානයක පොලොව මට්ටමේ සිට 1.5mක් උසින් නැගෙනහිර - බටහිර දිගාවට සිටින සේ ස්ථානගත කළ යුතුයි.
- උපරිම උෂේණත්වමානය අවම උෂේණත්වමානය තෙත් හා වියලි බල්බ උෂේණත්වමානය ආර්ද්‍රතාමානය යන උපකරණ ආරක්ෂාව සඳහාත් සෑපු සුරුයාලෝකයට තිරුවරණය වීම වැළැක්වීමටත් ස්වේච්ඡන් ආවරණ තුළ සවි කරයි.
- අනිලමානය හා සුළං දිගා දුර්ගකය පොලොව මට්ටමේ සිට 10mක් උසින් සිටින ලෙස සවි කරයි. (නමුත් කාෂ්පි කාලගුණික මධ්‍යස්ථානයක දී මෙවා සවි කරන්නේ 2m ක් උසිනි.)
- සාම්ප්‍රදායික කාලගුණ නිරීක්ෂණ මධ්‍යස්ථාන වෙනුවට වර්තමානයේ හාවත් වන ස්වයංක්‍රීය කාලගුණික මධ්‍යස්ථාන (Automated Weather Station - AWS) පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- ස්වයංක්‍රීය කාලගුණික මධ්‍යස්ථානයක් තුළ කාලගුණයෙන් බාධා නොවන සේ (Weather Proof) ආවරණය කරන ලද,
 - දත්ත එකතුකරණයක් (Data logger)
 - ප්‍රෙනරාරෝපණය කළ හැකි බැටරියක් (Rechargeable battery)
 - සංවේදක (Sensors) යන අංග පවතින බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.



- එක් එක් අංගයන්හි විශේෂ ලක්ෂණ සාකච්ඡා කරන්න.
- ලදා :
- මෙම මධ්‍යස්ථාන සඳහා විදුලි බලය සපයන්නේ සූර්ය ගක්තිය හෝ සුලං බලයෙනි.
 - සූර්යාලෝකය අඩු කාලවල දී සුලං බලය ප්‍රයෝගනයට ගන්නා අතර සමහර අවස්ථාවල රහැන් මගින් විදුලි බලය ලබා ගනීය.
 - සූර්ය කෝෂ හා සුලං වර්ධිකින හරහා ප්‍රතිරාගෝපනය කළ හැකි බැටරි (Rechargeable battery)වලට සම්බන්ධ ව පවතී.
 - දත්ත එකතුකරනය (Data logger) මෙම කාලගුණ මධ්‍යස්ථානයේ හදුවත බඳු ය.
 - Data logger මගින් සංවේදකවල (Sensors) තොරතුරු එකතු කර ගැනීමත්, එකතු කර ගත් දත්ත සකස් කිරීම හා ගණනය කිරීමත් සිදු කරයි. එමෙන් ම, දත්ත ගබඩා කිරීම, අවශ්‍ය අවස්ථාවල දී දත්ත විවිධ මාධ්‍යන් ඔස්සේ ලබා ඇම (GSM, Wifi, USD, GPRS) සිදු කරයි.
 - ස්වයංක්‍රීය කාලගුණීක මධ්‍යස්ථානයක සියලු ම කාලගුණ උපකරණ කුම්ඨය (මැස්ට) සවිකර ඇතු.
 - කුම්ඨයෙහි උස විවිධ අවශ්‍යතා මත 2,3,10m සහ 30m යන උසවලින් සවි කරන බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- ලදා :
- මිනිසාට බලපෑම් ඇති කරන කාලගුණීක දත්ත ලබා ගැනීමට 2m ක් උසින් කුඩා පිහිටුවයි.
 - බේවවලට හානි කරන කාලගුණීක දත්ත ලබා ගැනීමට 3m ක් උසින් කුඩා පිහිටුවයි.
 - ගස්, ගොඩනැගිලි ආදි බාධකවලින් තොර ව දත්ත ලබා ගැනීමට අවශ්‍ය වූ විට 10m ක් උසින් පිහිටුවයි.
 - විශාල පරාසයක කාලගුණීක දත්ත ලබා ගැනීමට අවශ්‍ය වූ විට 30m ක් උසින් කුඩා පිහිටුවයි.
- මෙම මධ්‍යස්ථානවල කාලගුණීක දත්ත ලබා ගැනීම සඳහා සංවේදක (Sensors) සහිත පහත සඳහන් උපකරණ හාවති කරන බව පෙන්වා දෙන්න.
- උෂ්ණත්වමානය
 - සුලං දිගා දරුණකය
 - අනිලමානය
 - ආර්ද්‍රතාමානය
 - වායු පිඩිනමාන
 - වලාකුඩ්වල උස මැනීම සඳහා Ceilometer
 - වර්ෂාමාන / වර්ෂණ ආකාර මතින උපකරණ
 - සූර්ය විකිරණකාව මතින උපකරණ (Pyranometer)
- සාම්ප්‍රදායික කාලගුණ නිරික්ෂණ මධ්‍යස්ථාන වෙනුවට ස්වයංක්‍රීය කාලගුණීක මධ්‍යස්ථාන හාවතියේ වාසි සාකච්ඡා කරන්න.
- ලදා :
- සියලු ම කාලගුණීක දත්ත අවශ්‍ය වේලාවට නිවසේ/ කාර්යාලයේ සිට ම ලබා ගත හැකි ය.
 - නිතිපතා සිදු කළ යුතු නවත්ත් කිරීම ස්වයංක්‍රීය ව සිදු වේ. උදා - වර්ෂාමාන හිස් විම
 - කාලගුණීක දත්තවල උපරිම හා අවම අගයන් මෙන් ම මාසික, වාර්ෂිකව දත්ත අවශ්‍ය විට ස්වයංක්‍රීය ව ලබා දේ.
 - දිනක් තුළ කාලගුණීක දත්ත වෙනස් විම ස්වයංක්‍රීය ව ලබා දේ. උදා- සුලං වේගය වෙනස් විම හා දිගාව
 - දත්ත ස්වයංක්‍රීය ව එකතු කිරීම හා ඇගයීම සිදු කරයි.
 - ඕනෑම දුරක සිට කාලගුණීක මධ්‍යස්ථානයේ තොරතුරු අන්තර්ජාලය හරහා ලබා ගත හැකි ය.
 - කම්කරු ගුම්යක් අවශ්‍ය නැතු.
 - ඉතා දුෂ්කර පරිසරයක වූව ද ස්ථානගත කර අවශ්‍ය දත්ත ලබා ගත හැකි ය.
- විවිධ ජෛවපද්ධති සඳහා කාලගුණ අනාවැකි හා තොරතුරු ඉදිරිපත් කිරීමේ වැදගත්කම සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.

- උදා : • දිවර හා ජලජ ජීවී ජෙවපද්ධති ආග්‍රිත කටයුතු සඳහා වැදගත් වේ.
- බෝග වගාවේ දී, විශේෂ පරිසර තත්ත්ව නිරමාණය කර ගැනීමේ දී, ජල පද්ධති කළමණාකරණය, ජල සම්පාදන කටයුතු ආදියේ දී වැදගත් වේ.
 - පරිසර පද්ධති කළමණාකරණයේ දී ස්වාහාවික කාලගුණ විපත් පිළිබඳ ව ප්‍රජාව දැනුවත් කිරීමට හා ආපදා කළමනාකරණයට වැදගත් වේ.

මූලික වදන් (Key words) :

- කාලගුණීක නිරික්ෂණ මධ්‍යස්ථානය (Meteoriological observation unit)
- කාලගුණීක පරාමිති (Weather parameters)
- ස්වයංක්‍රීය කාලගුණීක මධ්‍යස්ථානය (Automated meteriological station)
- කාලගුණීක තොරතුරු පුරෝකථනය (Weather forecasting)

අැගයීම් හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

පහත සඳහන් කරුණු කෙරෙහි අවධානය යොමු කරන්න.

- කාලගුණීක නිරික්ෂණ මධ්‍යස්ථානයක් ස්ථාපනය කිරීමේ දී සලකා බැලිය යුතු සාධක විස්තර කිරීම
- කාලගුණීක පරාමිති මැනීම සඳහා යොදා ගන්නා උපකරණ නම කිරීම
- කාලගුණීක නිරික්ෂණ මධ්‍යස්ථානයක උපකරණ ස්ථාපනය කරන ආකාරය පැහැදිලි කිරීම
- අදාළ උපකරණ හාවතයෙන් කාලගුණීක පරාමිති නිර්ණය කිරීම
- ස්වයංක්‍රීය කාලගුණීක මධ්‍යස්ථානයක් පිළිබඳ ව තොරතුරු ඉදිරිපත් කිරීම
- කාලගුණීක තොරතුරු පුරෝකථනයේ වැදගත්කම විස්තර කිරීම

නිපුණතාව 02 : ජෙවපද්ධති ආශ්‍රිත පස පිළිබඳ ව විමර්ශනය කරයි.

නිපුණතා මට්ටම 2.1 : පාංශු ලක්ෂණ පිළිබඳ ව විමසා බලයි.

කාලවේශේද සංඛ්‍යාව : 28

- ඉගෙනුම් එල : • පසෙහි වැදගත්කම විස්තර කරයි.
• පාංශු ලක්ෂණ කාණ්ඩගත කරයි.
• ජෙව පද්ධතියක දී පාංශු හෝතික ලක්ෂණවල බලපැම විස්තර කරයි.
• පාංශු වයනය හා ව්‍යුහය නිර්ණය කරයි
• පාංශු වර්ණය නිර්ණය කරයි.
• පාංශු සංස්ථීතිය නිර්ණය කරයි.
• පාංශු දාඟා හා සත්‍ය සනත්ව නිර්ණය කරයි.
• පාංශු සවිවරතාව ගණනය කරයි.
• ජෙවපද්ධතියක දී පාංශු රසායනික ලක්ෂණවල බලපැම විස්තර කරයි.
• අභිතකර පාංශු රසායනික ලක්ෂණවල බලපැම මග හරවා ගැනීමට නිවැරදි කුම පිළිවෙත් යෝජනා කරයි.
• පාංශු pH අගය නිර්ණය කරයි.
• පසෙහි විද්‍යුත් සන්නායකතාව නිර්ණය කරයි.
• විද්‍යුත් සන්නායකතාව අනුව පසේ තත්ත්වය පිළිබඳ ව අදහස් දක්වයි.
• ජෙවපද්ධතිවල දී පාංශු ජෙව්‍යි ලක්ෂණවල බලපැම විස්තර කරයි.
• පසක සිටින මහා ජීවීන් හඳුනා ගනියි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

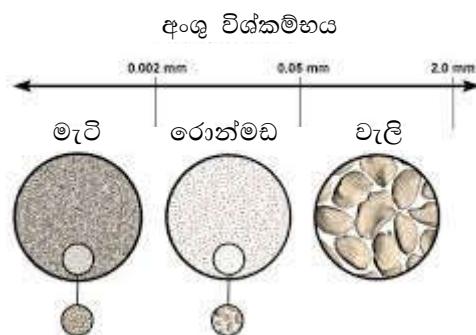
- විවිධ ස්ථානවලින් ලබා ගත් පස් නියැදි කිහිපයක් පන්තියට ඉදිරිපත් කර එය නිර්ක්ෂණය කිරීමට අවස්ථාව ලබා දී එම පස්වල ලක්ෂණ පිළිබඳ ව විමසමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- පස සඳහා නිර්වචනයක් ගොඩ නැගීමට සිසුන්ට අවස්ථාව ලබා දෙන්න.
 - පස යනු බනිජ, කාබනික ද්‍රව්‍ය, විවිධ ජීවී ආකාර, වාතය සහ ජලයෙන් සමන්විත, පාරීවිය මතුපිට පිහිටා ඇති, ගොඩ්ඩීම පිවියේ පැවැත්මට දාඟක වන, ස්වාභාවික, ගතික වූ දේහයකි.
- පසෙහි වැදගත්කම සාකච්ඡා කරන්න.
 - ලදා : • ගාක වර්ධනයට අවශ්‍ය මාධ්‍යය සැපයීම
 - ජලය ගබඩා කර තබා ගැනීම හා පිරිපහදු කිරීම
 - පෙශක ගබඩා කර තබා ගැනීම
 - පාරීවි වායුගොලය විකරණීකරණය (Modifier)
 - පාංශු පිළින්ගේ පැවැත්මට
 - පාංශු ලක්ෂණ පහත අයුරු වර්ගීකරණය කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - හෝතික ගුණාංග - පසක බාහිර ව නිර්ක්ෂණය කළ හැකි ලක්ෂණ හෝතික ලක්ෂණ ලෙස හඳුන්වයි.

ලදා : පාංශු ව්‍යුහය, පාංශු වයනය, පාංශු වර්ණය, පාංශු ගැහුර, පාංශු සනත්වය, පාංශු සංස්ථීතිය.

පාංශු උෂ්ණත්වය, පාංශු ජල අවශ්‍යකා දාරිතාව, පාංශු සවිවරතාව

- රසායනික ගුණාංග -
 - ලදා : පාංශු pH අගය, කැටුවන පුවමාරු දාරිතාව, විද්‍යුත් සන්නායකතාව
- ජෙව්‍යි ගුණාංග -
 - ලදා : පාංශු ජීවීන් (මහා, ම්‍රේජා, ක්ෂේං)
- විවිධ ස්තරවලින් හා ස්ථානවලින් ලබා ගත් පස් නියැදි කිහිපයක් සිසුන්ට ලබා දී එවා නිර්ක්ෂණය කිරීමට ඔවුන්ට අවස්ථාව ලබා දෙන්න. අතට දැනෙන හා ඇසට පෙනෙන ස්වභාවය අනුව එවායේ ලක්ෂණ සිසුන්ගෙන් විමසන්න.

- එලෙස දැනෙන ලක්ෂණ පාංශ හොතික ලක්ෂණ ලෙස හැඳින්විය හැකි බව සිපුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- ප්‍රධාන පාංශ හොතික ලක්ෂණ පහත ආකාර බව පෙන්වා දෙන්න.
 - පාංශ වයනය (Soil texture)
 - පාංශ ව්‍යුහය (Soil structure)
 - පාංශ වර්ණය (Soil colour)
 - පාංශ සංස්ථීතිය (Soil consistency)
 - පාංශ සනත්වය (Soil density)
 - පාංශ සවිවරතාව (Soil porosity)
 - පාංශ උෂ්ණත්වය (Soil temperature)
- පාංශ වයනය සඳහා නිර්වචනයක් ගොඩ නැගීමට සිපුන්ට අවස්ථාව ලබා දෙන්න.
 - පසේ අඩංගු වැළි, රෝන්මඩ්, මැටි අංගුවල සාපේක්ෂ අනුපාතය පාංශ වයනය ලෙස හඳුන්වයි.



- පාංශ වයනය ජෙවපද්ධති කෙරෙහි වැදගත් වන ආකාරය සිපුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.

උදා : • ජලවහනය (Drainage) පිළිබඳ අවබෝධයට

උදා : • මැටිමය පසෙහි ජලවහනය යුරුවල වන අතර වැළිමය පසෙහි මනා ව සිදු වේ. එබැවින් මතස්‍ය පොකුණක් සැකසීම සඳහා මැටිමය වයනයක් සහිත පසක් යෝගා වේ.

- පසෙහි ජලය රඳවා ගැනීමේ ධාරිතාව (Water holding capacity) කිරීමට - මැටිමය පසෙහි පෘෂ්ඨය ක්ෂේත්‍රාලය හා සවිවරතාව වැඩි බැවින් එම පසෙහි ජලය රඳවා ගැනීමේ ධාරිතාව වැඩි වන අතර වැළිමය පසෙහි අඩු ය. එබැවින් වැළිමය වයනයක් සහිත පසක වගා කර ඇති බෝගවලට ජලය සම්පාදනය කළ යුතු කාලාන්තරය අඩු ය.
 - පාංශ වාතනය (Aeration) පිළිබඳ අවබෝධයට - වැළිමය පසෙහි මනා අවකාශ මැටිමය පසට සාපේක්ෂ ව වැඩි ය. එබැවින් වැළිමය පසෙහි වාතනය වැඩි අතර පාංශ පිළින්ගේ ක්‍රියාකාරීත්වය ද වැඩි ය.
 - කැටායන පූවමාරු ධාරිතාව (Cation Exchange Capacity (CEC)) පිළිබඳ අවබෝධයක් ලබා ගැනීමට - මැටි පසෙහි කැටායන පූවමාරු ධාරිතාව වැඩි අතර එම නිසා පෝෂක රඳවා ගැනීම ද වැඩි ය.
 - පස් නියැදිවල පාංශ වයනය නිර්ණය කිරීමට සිපුන්ට මග පෙන්වන්න.
 - පාංශ ව්‍යුහය සඳහා අර්ථ දැක්වීමක් ගොඩ නැගීමට සිපුන්ට අවස්ථාව ලබා දෙන්න.
 - පසේ පවතින වැළි, රෝන්මඩ්, මැටි අංගු විවිධ බන්ධන මින් එකිනෙක බැඳී සැදී ඇති පාංශ සම්භානවල හැඩිය පාංශ ව්‍යුහය ලෙස හැඳින්වේ. (පැතලි, බණිකාමය, ස්ථ්‍රීම්භාකාර, ප්‍රිස්මාකාර)
 - පාංශ ව්‍යුහය ජෙවපද්ධති තාක්ෂණය කෙරෙහි වැදගත් වන ආකාරය සාකච්ඡා කරන්න.
- උදා : • ජලයට ඇති පාරගම්තාව පිළිබඳ අදහසක් ලබා ගැනීමට - මනා ව්‍යුහයක් සහිත පසක ජල පාරගම්තාව වැඩි නිසා පසට ජලය කාන්දු වීම වැඩි ය. එවැනි පසක් පාංශ බාධනයට ප්‍රතිරෝධී වන අතර, ජල වහනය ද මනා ව සිදු වේ. එබැවින් මනා ව්‍යුහයක් සහිත පසක් බෝග නිෂ්පාදනය, ගොවීපොල ව්‍යුහ සැකසීම ආදි ක්‍රියා සඳහා වැදගත් වේ.
- පාංශ සුසංහනය පිළිබඳ අදහසක් ලබා ගැනීමට - සුසංහිත පසක ව්‍යුහය යුරුවල ය. එවිට එම පසේවල යන්ත්‍ර සුතු භාවිත කිරීම අපහසු ය. පාංශ වාතනය, පාංශ පිළින්ගේ ක්‍රියාකාරීත්වයන් දුරුවල ය. ගාක මුල් විහිදෙන ගැඹුර අඩු නිසා ගාක වර්ධනය ද දුරුවල ය. ජලය කාන්දු වීම අඩු නිසා නියග තත්ත්වවලට හාජනය වේ. එය ගාකවල වර්ධනයට, ජලජ පිළින්ට අහිතකර ලෙස බලපායි. ජලය රඳවා ගැනීමේ හැකියාව යුරුවල ය.

- පාංශු ව්‍යුහය නිර්ණය කිරීමට සිසුන් යොමු කරන්න.
 - පසේ නියැදියක ජලය කාන්දු වීමේ ශිසුතාව පසේ වයනය හා ව්‍යුහය මත වෙනස් වන ආකාරය සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - පාංශු වර්ණය සඳහා අර්ථ දැක්වීමක් ගොඩ නැගීමට සිසුන්ට අවස්ථාව ලබා දෙන්න.
 - පසෙහි, පියවි ඇසට හඳුනා ගත හැකි වර්ණය, පසේ වර්ණය ලෙස හැදින්වේ.
 - පාංශු වර්ණය සඳහා පස ජනනය වූ මාතා ද්‍රව්‍යය, පාංශු පැතිකඩි සංවර්ධනය වීමට දෙක වූ සාධක පසේ ඔක්සිකරණ/ ඔක්සිහරණ තත්ත්වයන් හා එහි අඩංගු වන විවිධ රසායනික ද්‍රව්‍ය දෙක වන බව සිසුන්ට පැහැදිලි කරන්න.
- ලදා : ● මාතා ද්‍රව්‍ය මත
යාපනය ප්‍රදේශයේ Ca සහිත ප්‍රභුත්‍යාලේ මත වර්ධනය වන පස තද රතු වර්ණය පෙන්වයි.
තෙත් කළාපයේ පෙල්ස්පාර් ඇති පස - කහපාට වර්ණය
මුහුදු වැළි මත නිර්මාණය වූ නොමේරු රෙගොසේල් පස - සුදු වර්ණය
- කාබනික ද්‍රව්‍ය අධික පස - කළු වර්ණය
 - ජල වහනය සුදුසු පසක හොඳින් O₂ ලැබෙන නිසා ඔක්සිකරණය සිදුවේ. එහි ඇති ගෙරික් (Fe³⁺) රතු පැහැය පෙන්වයි. ජලවහනය දුර්වල වන විට ඔක්සිහරණය සිදුවී (Fe²⁺) ගෙරස් බවට පත් වී කළු පැහැයට ප්‍රභුත්‍යා අඩ පෙන්වයි.
 - පාංශු වර්ණය නිර්ණය කිරීමේ සම්මත කුමය ලෙස මත්සල් වර්ණ සටහන් හාවිත කරන බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - මත්සල් වර්ණ සටහන ඇසුරින් පාංශු වර්ණය නිර්ණය කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
 - පාංශු සංස්ථීතිය, පසෙහි භෞතික ලක්ෂණ අතරින් තවත් වැදගත් සාධකයක් බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - පාංශු ස්කන්ධියක් මත යම් බලයක් ඇති කර එම බලය කුමයෙන් වැඩි කිරීමේ දී යම් අවස්ථාවක දී පුපුරා යයි. එසේ පුපුරා යාමට විරැදුෂ්‍ය ව පසේ අංශුව දැක්වන ප්‍රතිරෝධීතාව පාංශු සංස්ථීතිය වේ.
 - මෙය ක්ෂේත්‍රය වියළි ව ඇති විට හා ක්ෂේත්‍ර ධාරිතාවෙහි ඇති විට වෙනස් වන ආකාරය පැහැදිලි කරන්න.
 - පාංශු සංස්ථීතිය ජෙවපද්ධති තාක්ෂණය කෙරෙහි වැදගත් වන ආකාරය සාකච්ඡා කරන්න.
- ලදා : ● පාංශු වර්ගය (Soil type) නිර්ණය කිරීමට හා වර්ගිකරණය කිරීමට
- කාලිකාර්මික කටයුතු සඳහා - උදා : බිම් සැකසීමට
 - ඉදි කිරීම් කටයුතු සඳහා - උදා : ගොඩනැගිලි, මත්ස්‍ය පොකුණු සැකසීමට
- පාංශු සනත්වය යන්න සඳහා නිරවචනයක් සිසුන් තුළින් මතු කර ගන්න.
- පාංශු සනත්වය යනු පසේ ඒකීය පරිමාවක බර යි.

$$\text{පාංශු සිනත්වය} = \frac{\text{පසේ ස්කන්ධිය (g)}}{\text{පසේ පරිමාව (cm}^3)}$$

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="padding: 5px;">Ma</td><td style="padding: 5px; text-align: center;">වායු</td></tr> <tr><td style="padding: 5px;">Mw</td><td style="padding: 5px; text-align: center;">ඉව</td></tr> <tr><td style="padding: 5px;">Ms</td><td style="padding: 5px; text-align: center;">සන</td></tr> </table>	Ma	වායු	Mw	ඉව	Ms	සන	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 50px; text-align: right; vertical-align: bottom;">V_a</td><td style="width: 50px; text-align: left; vertical-align: bottom;">V_t</td><td>= මුළු පරිමාව</td></tr> <tr><td style="text-align: right; vertical-align: bottom;">V_a</td><td style="text-align: left; vertical-align: bottom;">V_a</td><td>= පසේ වායු පරිමාව</td></tr> <tr><td style="text-align: right; vertical-align: bottom;">V_w</td><td style="text-align: left; vertical-align: bottom;">V_w</td><td>= පසේ ඉව පරිමාව</td></tr> <tr><td style="text-align: right; vertical-align: bottom;">V_s</td><td style="text-align: left; vertical-align: bottom;">V_s</td><td>= පසේ සන ද්‍රව්‍ය පරිමාව</td></tr> <tr><td style="text-align: right; vertical-align: bottom;">V_s</td><td style="text-align: left; vertical-align: bottom;">Ms</td><td>= පසේ සන ද්‍රව්‍යයන්ගේ ස්කන්ධිය</td></tr> <tr><td style="text-align: right; vertical-align: bottom;">$\underline{V_t}$</td><td style="text-align: left; vertical-align: bottom;">Ma</td><td>= පසේ වායුවල ස්කන්ධිය</td></tr> <tr><td></td><td style="text-align: left; vertical-align: bottom;">Mw</td><td>= පසේ ඉව ස්කන්ධිය</td></tr> </table>	V_a	V_t	= මුළු පරිමාව	V_a	V_a	= පසේ වායු පරිමාව	V_w	V_w	= පසේ ඉව පරිමාව	V_s	V_s	= පසේ සන ද්‍රව්‍ය පරිමාව	V_s	Ms	= පසේ සන ද්‍රව්‍යයන්ගේ ස්කන්ධිය	$\underline{V_t}$	Ma	= පසේ වායුවල ස්කන්ධිය		Mw	= පසේ ඉව ස්කන්ධිය
Ma	වායු																											
Mw	ඉව																											
Ms	සන																											
V_a	V_t	= මුළු පරිමාව																										
V_a	V_a	= පසේ වායු පරිමාව																										
V_w	V_w	= පසේ ඉව පරිමාව																										
V_s	V_s	= පසේ සන ද්‍රව්‍ය පරිමාව																										
V_s	Ms	= පසේ සන ද්‍රව්‍යයන්ගේ ස්කන්ධිය																										
$\underline{V_t}$	Ma	= පසේ වායුවල ස්කන්ධිය																										
	Mw	= පසේ ඉව ස්කන්ධිය																										

- පාංච සනත්ව ආකාර දෙකක් ඇති බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- පාංච දායා සනත්වය
- පාංච සත්‍ය සනත්වය
- පාංච දායා සනත්වය යනු පසේ ඇති සන ද්‍රව්‍ය හා එහි අවකාශ සැලකීමේ දී, පවතින ඒකක පරිමාවක (මුළු පරිමාව) බර වන බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.

$$\text{පසේ දායා සනත්වය } (\rho_b) = \frac{\text{පසේ සන ද්‍රව්‍යයන්ගේ ස්කන්ධය (Ms) (g)}{\text{පසේ මුළු පරිමාව (Vt) (cm}^3)}$$

$$\rho_b = \frac{Ms}{Vt} \text{ gcm}^{-3}$$

- පසේ සන ද්‍රව්‍ය පමණක් සැලකීමේ දී, පවතින ඒකක පරිමාවක බර පාංච සත්‍ය සනත්වය වන බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.

$$\text{සත්‍ය සනත්වය } (P_p) = \frac{\text{සන ද්‍රව්‍යයන්ගේ ස්කන්ධය (M_s)}}{\text{සන ද්‍රව්‍යයන්ගේ පරිමාව (V_s)}}$$

$$P_p = \frac{M_s}{V_s}$$

- සැම විට ම පසේ දායා සනත්වයට වඩා සත්‍ය සනත්වය ඉහළ අගයක් ගැනීමට හේතුව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- පාංච දායා හා සත්‍ය සනත්ව නිර්ණය කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
- පසක මුළු පරිමාවට අවකාශ පරිමාව දරන අනුපාතයේ ප්‍රතිශතය පාංච සවිවරතාව ලෙස හැඳින්වෙන බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.

$$\text{අවකාශ කළාපයේ පරිමාව} \\ \text{පාංච සවිවරතාව} = \frac{\text{පාංච සවිවරතාව}}{\text{පසක මුළු පරිමාව}} \times 100$$

- පාංච සනත්ව මගින් පාංච සවිවරතාව පිළිබඳ අදහසක් ලබා ගත හැකි බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.

$$\text{සවිවරතාව} P_E = 1 - \frac{P_b}{P_p} \times 100$$

$$P_E = \frac{V_w + V_a}{V_t} \times 100$$

$$P_E = \frac{V_t - V_s}{V_t} \times 100$$

- ඡේවපද්ධති කෙරෙහි පාංච දායා සනත්වයේ හා සවිවරතාවෙහි වැදගත්කම සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.

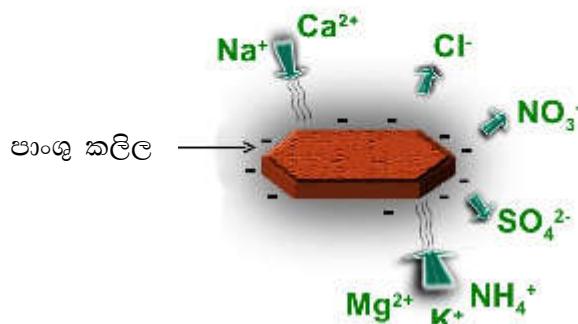
- ලදා :
- පසේ වාතනය හා ජලය රඳවා ගත හැකි ධාරිතාවට බලපෑම
 - පසේ හොතික හා රසායනික ලක්ෂණ කෙරෙහි බලපෑම
 - පසේ බෝග වගාව හා සම්බන්ධ කටයුතුවලට බලපෑම
 - පාංච ප්‍රේවින් කෙරෙහි බලපෑම

- පාංණ උෂ්ණත්වය පසෙහි වැදගත් හෝතික ගුණාගයක් වන ආකාරය සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- පාංණ ජීර්ණයට
- පාංණ ජනනයට
- පාංණ ජීවී හිඳාකාරීත්වයට
- පසෙහි රසායනික ලක්ෂණ ඇති වන්නේ ආරෝපිත අයන නිසා බව සිසුන්ට අවධාරණය කරන්න.
- ආරෝපිත අයන පවතින්නේ කළුල පැෂ්චවල බව පෙන්වා දෙන්න.
- පාංණ කළුල සහ ආරෝපිත බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- කළුවල ඇති ගුණාග නිසා පසෙහි ඇති අයනවල හැසිරීම මත රසායනික ලක්ෂණ තීරණය වන බව පෙන්වා දෙන්න.

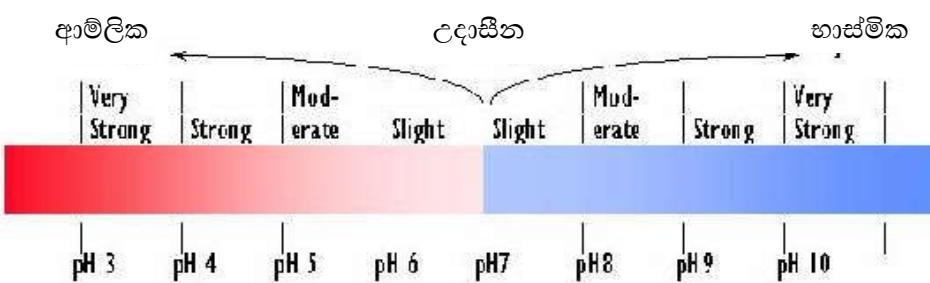


සමාන ආරෝපන සහිත විට අයන විකර්ෂණය වේ.

ප්‍රතිවිරෝධී ආරෝපිත සහිත විට අයන ආකර්ෂණය වේ.



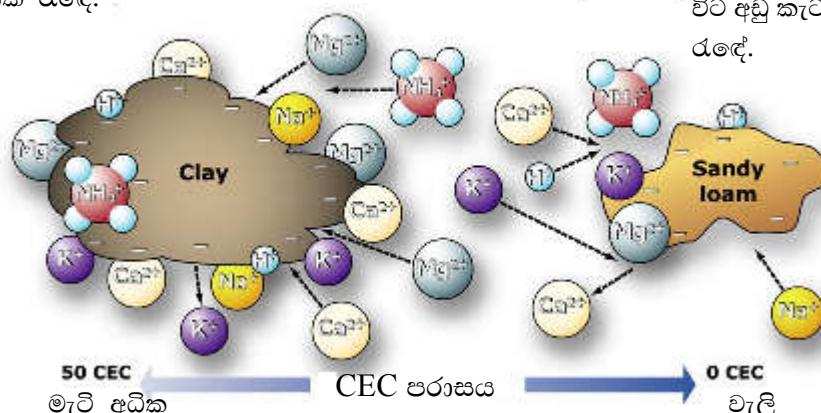
- පසක කළුල ප්‍රධාන කාණ්ඩ දෙකක් අඩංගු වන බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - මැට් බනිජ / ආකාබනික කළුල
 - සිලිකේට් මැට්
 - යකඩ හා ඇළම්නියම් මැට්
 - හියුමස් / කාබනික කළුල
- කළුල ආකාර දෙකකි වෙනස්කම් හා සමානකම් සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- පසෙහි රසායනික ලක්ෂණ ඇති විම කෙරෙහි පාංණ කළුල බලපාන බව පෙන්වා දෙන්න.
- පසෙහි රසායනික ලක්ෂණ ප්‍රධාන වශයෙන් පහත ආකාර බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - පාංණ ප්‍රතික්‍රියාව (Soil reaction)
 - කැටුයන ප්‍රමාණ දාරිතාව (Cation Exchange Capacity - CEC)
- පාංණ ප්‍රතික්‍රියාව pH අගය මත තීරණය වන බව පහද්න්න.
- අංමිලකතාව
- භාස්මික / ක්ෂාරීයතාව



- පසෙහි pH අගය නිර්ණය කිරීමට භාවිත කළ හැකි විවිධ කුම සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - pH කඩිසි උපයෝගී කර ගැනීම
 - වර්ණම්තික දාවන උපයෝගී කර ගැනීම (B.D.H)
 - pH මිටරය භාවිතය
- පස් නියැදිවල pH අගය නිර්ණය කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
- පාංශු දාවනයක ඇති ලවණ ප්‍රමාණය විද්‍යුත් සන්නායකතාව (EC) මගින් මතින බව පෙන්වා දෙන්න.
- EC මගින් පසක ලවණතාව හා ක්ෂාරීයතාව පිළිබඳ අදහසක් ලබා ගත හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - ලවණ පස - EC > 4 ms/cm , pH < 8.5, ESP < 15%
 - ක්ෂාරීය පස - EC > 4 ms/cm , pH 8.5, ESP > 15%
- විද්‍යුත් සන්නායකතාව සඳහා පාංශු දාවනයක ඇති අයන ප්‍රමාණය බලපාන බවත්, දාවනයේ ඇති අයන ප්‍රමාණය හා විද්‍යුත් සන්නායකතාව අතර අනුලෝධ සම්බන්ධයක් ඇති බවත් සිසුන්ට පැහැදිලි කරන්න.
- EC හි ඒකක - මිලිමෝස් / සේ.මි (mmhos/cm)
 - මිලිසිමන්ස් / සේ.මි (ms/cm)
- EC මැන ගැනීමට විද්‍යුත් සන්නායකතා මිටරය භාවිත කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
- පස් නියැදිවල විද්‍යුත් සන්නායකතාව නිර්ණය කිරීමට සිසුනට මග පෙන්වන්න.
- පාංශු ප්‍රතිත්වාව ජේවපද්ධති කෙරෙහි ප්‍රබල ව දෙක වන ආකාරය සිසුන්ට පැහැදිලි කරන්න.
 - පසක සරු බව පිළිබඳ තීරණයට
 - පාංශු ක්ෂාරීයිවේ කියාකාරීත්වයට
 - පාංශු ජීවීන්ගේ ව්‍යාප්තිය දන ගැනීමට
 - පාංශු ජලයේ ගුණාත්මක බව නිර්ණය කිරීමට
- පසෙහි සමස්ත කැටායන රදවා ගැනීමේ උපරිම ධාරිතාව කැටායන භූවමාරු ධාරිතාව (CEC) ලෙස හඳුන්වන බව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 (වියලි පස් ඒකක ස්කන්ධයක ඇති භූවමාරු කළ හැකි කැටායන ප්‍රමාණය කැටායන භූවමාරු ධාරිතාවයි).
- පසක සරු බව තීරණය කිරීමට CEC අගය වැදගත් වන බව පැහැදිලි කරන්න.

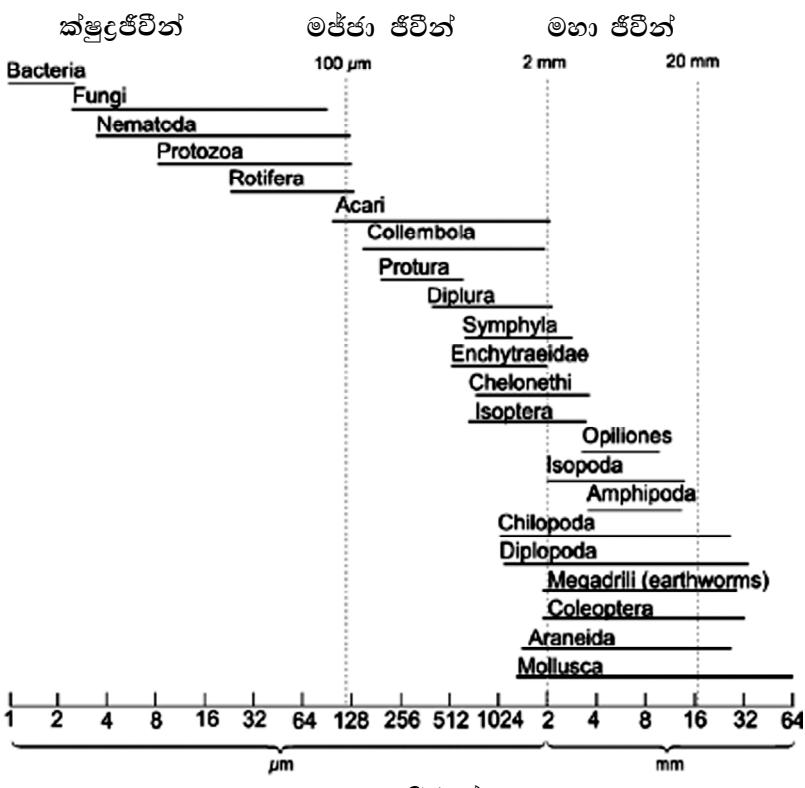
මැටි කළීල බහුල විට කැටායන **CEC 25**
වැඩි ප්‍රමාණයක් යේදේ.

මැටි කළීල ප්‍රමාණය අඩු වූ
විට අඩු කැටායන ප්‍රමාණයක්
යේදේ.



කැටායන භූවමාරු ධාරිතාව (meq/100g)	පාංශු වයන කාණ්ඩය
6	අධික වැළිමය පස
5 - 12	වැළිමය පස
10 - 25	ලෝම පස
20 - 40	මැටිමය පස
35 - 50	මැටි පස

- නිවැරදි පිළිවෙත් අනුගමනය කිරීම තුළින් රසායනික ගුණාංචවල අයහපත් බලපැමි ඉවත් කර පස යෝගා තත්ත්වයට ගෙන ආ හැකි බව සිසුන් දැනුවත් කරන්න.
- ලදා • පාංශු පුනරුත්ථාපන ක්‍රම හාවිතය
 - ආම්ලික පස යථා තත්ත්වයට පත් කිරීමට හුණු ද්‍රව්‍ය යෙදීම
 - ක්ෂාරිය පස යථා තත්ත්වයට පත් කිරීමට ජ්‍යෙෂ්ඨම් යෙදීම
 - ලවණ පස යථා තත්ත්වයට පත් කිරීමට ජලය බැඳ තබා ඉවත් කිරීම
- ස්ථාන කිහිපයකින් ලබා ගත් පස් නියයි කිහිපයක් පන්තියට ඉදිරිපත් කරන්න. එම පස්වල තිබෙන දැනු පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- පසෙහි පාංශු ජීවීන් සිරින බව සිසුන් තුළින් මතු කර ගන්න.
- පසෙහි පාංශු ජීවීන් පුධාන ආකාර තුනක් ඇති බව පෙන්වා දෙන්න.
 - ක්ෂූද්‍යීවීන්
 - මත්රා ජීවීන්
 - මහා ජීවීන්



ඁරිරයේ පළල

- ජෙජ්වපද්ධති තුළ පාංශු ජීවීන්ගේ වැදගත්කම සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.

ලදා :

 - පසෙහි පෙශේක සුලභතාව වැඩි කිරීම හා පෙශේක ප්‍රතිව්‍යිකරණය
 - ගාකච්ඡාව හානි කරන ක්ෂූද්‍යීවීන්ගේ වර්ධනය පාලනය කිරීම
 - කාබනික ද්‍රව්‍ය වියෝගනය
 - පාංශු ව්‍යුහය දිසුණු කිරීම
- සමහර පාංශු ජීවීන් යොදාගෙන කාමිකාර්මික ව වැදගත් වූ නිෂ්පාදන කළ හැකි ආකාරය සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - කොමිපෝෂ්ට් පොහොර
 - වර්ම කොමිපෝෂ්ට්
 - ජෙජ්ව පොහොර
 - ජෙජ්ව පලිබෝධනාගක

ලද: *Trichoderma*
Bacillus thuringiensis

 - දුෂක වියෝගනය
- පස් නියයික පියවි ඇසට පෙනෙන මහා ජීවීන් ප්‍රමාණය කිරීමට සිසුන් යොමු කරවන්න.

මූලික වදන් (Key Words)

- පස (Soil)
- පසේ මූලික සංසටක (Basic components of soil)
- පාංච හොතික ලක්ෂණ (Physical properties of soil)
- පාංච රසායනික ගුණාංග (Chemical properties of soil)
- පාංච ජීවීන් (Soil organisms)

ගුණාංච යෙදුම්

- විවිධ ස්තරවලින් හා ස්ථානවලින් ලබා ගත් පස් නියැදි කිහිපයක්
- අදාළ ප්‍රායෝගික පරීක්ෂණ සිදු කිරීමට අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය හා උපකරණ

අැගයීම හා තක්සේරුකරණය

- මෙහිදී පහත සඳහන් කරුණු කෙරෙහි සැලකිලිමත් වන්න.
- පසෙනි වැදගත්කම විස්තර කිරීම
 - පාංච ගුණාංග වර්ගීකරණය කර දැක්වීම
 - පසහි මූලික හොතික ලක්ෂණ හැඳින්වීම
 - එක් එක් ලක්ෂණය ජෙව පද්ධති කෙරෙහි බලපෑම විස්තර කිරීම
 - පාංච වයනය හා ව්‍යුහය නිර්ණය කිරීම
 - පාංච වර්ණය නිර්ණය කිරීම
 - පාංච සංස්ථීතිය නිර්ණය කිරීම
 - පාංච දෘශ්‍ය හා සත්‍ය සනත්ව නිර්ණය කිරීම
 - පාංච සවිවරතාව ගණනය කිරීම
 - පසෙනි රසායනික ලක්ෂණ නම් කිරීම
 - රසායනික ලක්ෂණවල වැදගත්කම විස්තර කිරීම
 - පස් නියැදිවල pH අගය හා EC අගය නිර්ණය කිරීම
 - ජෙවපද්ධතිවල දී පාංච ජෙව්‍ය ලක්ෂණවල බලපෑම විස්තර කිරීම
 - පසක සිටින මහා ජීවීන් ප්‍රමාණය නිර්ණය කිරීම

නිපුණතා මට්ටම 2.2 : ශ්‍රී ලංකාවේ ප්‍රධාන පස් කාණ්ඩවල ලක්ෂණ විමර්ශනය බලයි.

කාලවිෂේෂ සංඛ්‍යාව : 02

- ඉගෙනුම් එල : • ශ්‍රී ලංකාවේ බහුල පස් කාණ්ඩවල ලක්ෂණ හා ඒවායේ ව්‍යාප්තිය විස්තර කරයි.
• කාර්යයට අනුව සුදුසු පාංශු කාණ්ඩ යෝජනා කරයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- ශ්‍රී ලංකාවේ පස් කාණ්ඩ තිරුපෑණය කෙරෙන පානබොක්කේ-මුවරුමන් සිතියමක් පන්තියට ප්‍රදේශනය කරමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- දැනට ශ්‍රී ලංකාවේ හාවිත වන පානබොක්කේ-මුවරුමන් පාංශු වර්ගීකරණයට අනුව ශ්‍රී ලංකාවේ මහා පාංශු කාණ්ඩ 14ක් ඇති බව පෙන්වා දෙන්න.
- ඒවා අතරින් පහත සඳහන් පාංශු කාණ්ඩ පිළිබඳ අධ්‍යයනය ඉතා වැදගත් බව සිසුන්ට ඒත්ත ගන්වන්න.
 - රතු දුම්රිරු පස (Reddish Brown Earth - RBE soil)
 - රතු කහ පොඩිසොලික් පස (Red Yellow Podolic - RYP soil)
 - දියුලු පස (Lowland Humic Clay - LHG soil)
 - ලැටරසිට් පස
- පස් කාණ්ඩ පිළිබඳ අධ්‍යයනයේ වැදගත්කම සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - උඩම් පරිහරණ රටා තොරා ගැනීමට
 - ඉඩම් පරිහරණ රටා තොරා ගැනීමට
 - පාංශු සංරක්ෂණ කුම හාවිතයට
 - ගොඩනැගිලි ඉදි කිරීම කටයුතු සැලසුම් කිරීමට
 - ජල සම්පාදන කුම සැලසුම් කිරීමට
- එක් එක් ප්‍රධාන පස් කාණ්ඩයේ විශේෂ ලක්ෂණ, ව්‍යාප්ත ව ඇති ප්‍රදේශ ආදිය පිළිබඳ තොරතුරු රස් කිරීමට සිසුන්ට උපදෙස් දෙන්න.
 - රතු දුම්රිරු පස :
 - ශ්‍රී ලංකාවේ වපසරියෙන් 1/3ක පමණ පැවතිරි ඇත.
 - පස් ජලවහනය සුදුසු මට්ටමක පවතී. යකඩ ඔක්සයිඩ් ඔක්සයිකරණය වී රතු පැහැයක් පෙන්වයි.
 - වයනය සැලකීමේ දී මතුපිට පස වැළිමය වන අතර ගැහුරට යාමේ දී මැටි බව වැඩි වේ. ගැහුර සමග බොරූ ප්‍රමාණය ද වැඩි වේ. පාංශු ව්‍යුහය මතුපිට දී දුර්වල වන අතර ගැහුරට යත් ම ස්ථායිතාව වැඩි වේ.
 - පස වියලි වන විට තද බවත් තෙත් වූ විට ඇලෙන සුළු බවත් පෙන්වයි. pH අගය 6.5 පමණ ද EC 0.65 මිලි සිමන්ස් / cm පමණ ද CEC 10-20cmol / kg වේ.
 - මතුපිට පස දුර්වල නිසා පාංශු සංරක්ෂණ කුම අවශ්‍ය වේ.
 - අනෙකුත් පස් කාණ්ඩවලට සාපේක්ෂ ව CEC වැඩි ය.
 - රතු කහ පොඩිසොලික් පස :
 - තෙත් කළාපයේ මහා පස් කාණ්ඩයකි.
 - ජලවහනය මනා ව සිදු වේ.
 - වැළිමය, මැටි ලෙළාම වයනයක් පෙන්වයි.
 - ව්‍යුහය තරමක් ස්ථායි වේ.
 - CEC අගය 8-10cmol / kg වේ.
 - pH 4 වන ආම්ලික බව පෙන්වයි.
 - පාංශු බාධනය අධික ප්‍රදේශවල පිහිටි නිසා පාංශු සංරක්ෂණ කුම හාවිත කළ යුතු ය.

- දියලු පස :
 - වියලි කළාපයේ දැකිය හැකි ය.
 - ජල වහනය දුර්වල නිසා අයන් ඔක්සයිඩ්, ඔ'හරණ අවස්ථාවේ ම පවතියි. එනිසා වර්ණය අල් පැහැ වේ.
 - පසේ වයනය වැළිමය ලෝම - ලෝම බවක් පෙන්වයි.
 - ජලයට යට වී පවතින නිසා විශේෂීත ව්‍යුහයක් නොමැත.
 - ජලයෙන් සංතාප්ත නිසා නිර්වායු තත්ත්ව පෙන්වයි. එනිසා කාබනික ද්‍රව්‍ය වියෝගනය අඩු ය.
 - කාබනික ද්‍රව්‍ය ප්‍රමාණය වැඩි ය.
 - CEC 15-30 cmol / kg පමණ වේ.
- ලැටරයිටි පස :
 - ජල වහනය දුර්වල පසකි.
 - pH අගය අඩු අතර CEC වැඩි ය.
 - Fe හා Al අධික ය.
- පහත වගුව සම්පූර්ණ කිරීමට සිසුන්ට උපදෙස් දෙන්න.

ප්‍රධාන පස් කාණ්ඩය	ව්‍යාප්ත ව ඇති ප්‍රදේශ	විශේෂ ලක්ෂණ
රතු දුමුරු පස		
රතු කහ පොඩිසොලික් පස		
දියලු පස		
ලැටරයිටි පස		

- පස් කාණ්ඩවල ලක්ෂණ උපයෝගි කරගෙන විවිධ කාර්යයන් සඳහා පස් තොරා ගැනීම පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - උදා: දියලු පස
 - මැටි වැඩි නිසා ගබාල් කරමාන්තයට හා මැටි කැනීම් සඳහා යොදා ගනියි.
 - වී වගාවට ඉතා සුදුසු ය.
 - රතු කහ පොඩිසොලික් පස
 - කලොංක් ප්‍රමාණය වැඩි නිසා ගොඩනැගිලි සඳහා කලොංක් කුටිරි කැපීමට හාවිත වේ.
 - තේ, පලනුරු බෝග, ආර්ථික වන වගා සඳහා සුදුසු ය.
 - ලැටරයිටි පස
 - මෙම පසෙහි Fe හා Al අධික නිසා අප්ලය පිරිපහදුවට යොදා නියි. එමෙන් ම, Al, Fe හා Ni නිස්සරණයට යොදා ගනියි.
- ගොඩනැගිලි ඉදි කිරීමේ දී ස්ථායී ව්‍යුහයක් සහිත පසක් තොරා ගත යුතු බව සිසුනට අවධාරණය කරන්න.

මූලික වදන් (Key Words)

- ශ්‍රී ලංකාවේ ප්‍රධාන පස් කාණ්ඩ (Great soil groups in Sri Lanka)

ගුණාත්මක යෙදුම්

- ශ්‍රී ලංකාවේ පස් කාණ්ඩ නිරුපණය කෙරෙන පානබොක්කේ-මුවර්මන් සිතියමක්
- අන්තර්ජාලය

ආගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

පහත සඳහන් කරුණු කෙරෙහි අවධානය යොමු කරන්න.

- ශ්‍රී ලංකාවේ බහුල පස් කාණ්ඩවල ලක්ෂණ හා ඒවායේ ව්‍යාප්තිය විස්තර පිළිබඳ තොරතුරු ඉදිරිපත් කිරීම
- කාර්යයට අනුව සුදුසු පාංශ කාණ්ඩ යෝජනා කිරීම

නිපුණතාව 3 : බිම මැනුමේ සහ මට්ටම කිරීමේ සූදානම පුද්ගලනය කරයි.

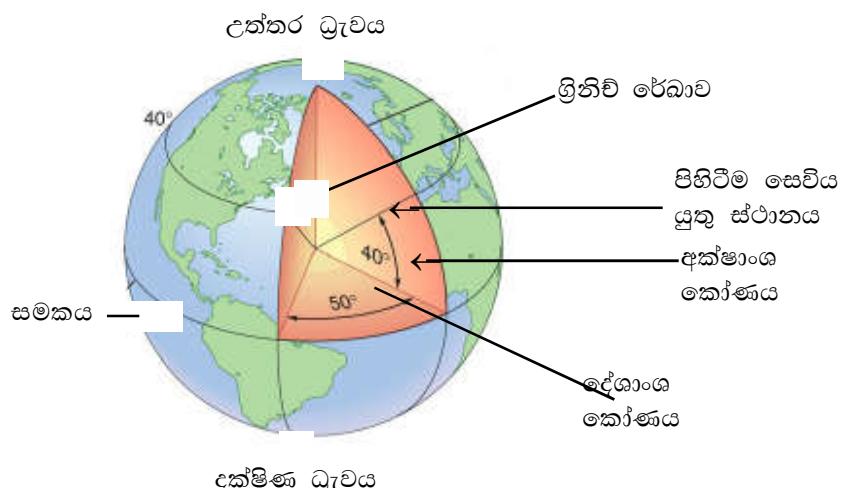
නිපුණතා මට්ටම 3.1 : බිම මැනුමේ මුලිකාංග පිළිබඳ ව විමසා බලයි.

කාලවේශේද සංඛ්‍යාව : 14

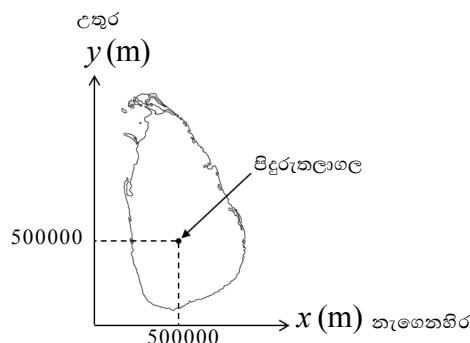
- ඉගෙනුම් එල :**
- බිම මැනුමේ විවිධ භාවිත විස්තර කරයි.
 - දුර සහ වර්ගලය මැනීමේ දී භාවිත වන කුම සහ උපකරණ නම් කරයි.
 - බිම මැනුමේ දී ඒකක හා ඒවායේ පරිවර්තන භාවිත කරයි.
 - සිතියමක සංරචක විස්තර කරයි.
 - සිතියමක විවිධ සංකේත නම් කරයි.
 - සිතියමක් සඳහා පරිමාණයක් තෝරීමේ දී සැලකිය යුතු සාධක විස්තර කරයි.
 - සිතියම තුළු සම්බන්ධ කරයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

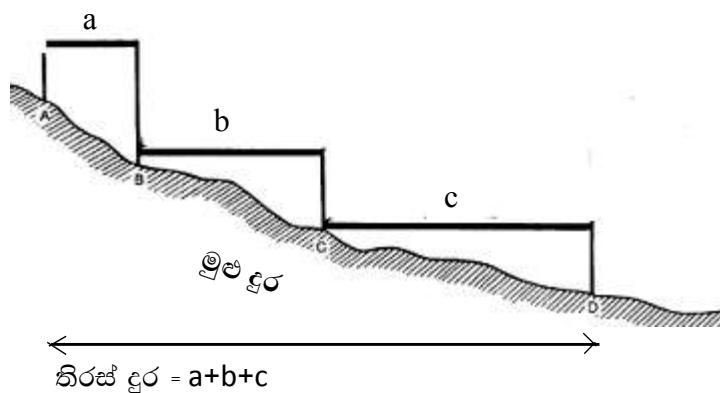
- ලෝක සිතියමක් පන්තියට පුද්ගලනය කරමින් එහි ශ්‍රී ලංකාවේ පිහිටීම පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න. එසේ ම ශ්‍රී ලංකා සිතියමක ඇති නගරයක පිහිටීම පිළිබඳ අදහස් විමසන්න.
- මෙහිදී යම් ස්ථානයක / ලක්ෂණයක පිහිටීම නිවැරදි ව දැක්වීම සිතියම් ඇසුරින් ප්‍රකාශ කළ හැකි බවත්, සිතියම සැකසීමේ දී බිම මැනුම් ක්‍රමවේදයක් භාවිත කරනු ලබන බවක් පැහැදිලි කරමින් පාඨමට ප්‍රවේශයක් ලබා ගන්න.
- පොලොව මත ස්ථානවික ව පිහිටි වස්තුවක හෝ මිනිසා විසින් නිර්මිත වස්තුවක පිහිටීම (Location), විශාලත්වය (Size) දිගුනතිය (Orientation) පිළිබඳ ව නිවැරදි අවබෝධයක් ලබා ගැනීම සඳහා සිතියම හා බිම සැලසුම් අත්‍යවශ්‍ය බව පෙන්වා දෙන්න. මේ සඳහා විවිධ වස්තුන් වල දිග හා කෝණික මිනුම් ලබා ගත යුතු බව පෙන්වා දෙන්න.
- පොලොව මත පිහිටි වස්තුවක පිහිටීම ආකාර දෙකකින් නිරුපණය කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - නිර්පේක්ෂ පිහිටීම (Absolute position)
 - සාපේක්ෂ පිහිටීම (Relative position)
- නිර්පේක්ෂ පිහිටීම පිළිබඳ ව සිසු අදහස් විමසන්න.
 - සමකය X අක්ෂය ලෙස ද ග්‍රිනිවි මධ්‍යහන රේබාව Y අක්ෂය ලෙස ද යොදා ගනිමින් සලකනු ලබන බණ්ඩාක පද්ධතියක් උපයෝගී කරගෙන යම් ස්ථානයක පිහිටීම අක්ෂාංග හා දේශාංග මගින් නිරුපණය කිරීම නිර්පේක්ෂ පිහිටීම සෙවීමේ දී සිදු වේ.



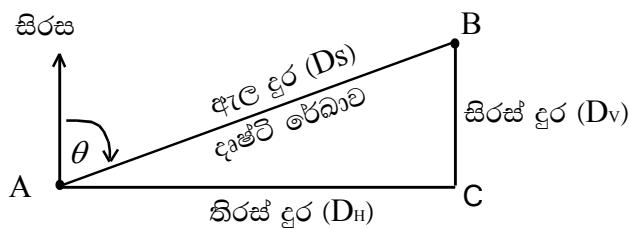
- මෙම කෝෂ සාමාන්‍ය බිම් මැනුම් ක්‍රියාවලියක දී මතිනු නොලබන බවත් පොලොව මත සිට ආකාශ වස්තු (ලදා: සුරුයා හෝ තරු) සඳහා ලබා ගන්නා කෝෂ මගින් ඒවා ගණනය කළ හැකි බවත් පහදා දෙන්න.
 - වර්තමානයේදී ඕනෑම ස්ථානයක නිරපේක්ෂ පිහිටීම සාපුරුවම ලබා ගැනීම සඳහා (Global Positioning System - GPS) තාක්ෂණය යොදා ගත හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - යම් වස්තුවක සාපේක්ෂ පිහිටීම පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
 - යම් ලක්ෂ්‍යයක පිහිටීම නිරපේක්ෂ ලෙස සිතියමක ලකුණු කිරීමට අපහසු අවස්ථාවල සාපේක්ෂ පිහිටීම යොදා ගන්නා බව පෙන්වා දෙන්න.
 - මෙහිදී බණ්ඩාංක පද්ධතියේ මුළු ලක්ෂ්‍යය ලෙස ඕනෑම ලක්ෂ්‍යයක් තෝරා ගැනීමේ හැකියාවක් පවතින බවත් ලෝකයේ ඕනෑම රටක් සැලකු විට එම රටට උච්ච සම්මත බණ්ඩාංක පද්ධතියක් ඇති බවත් සාකච්ඡා කරන්න.
- ලදා- • ශ්‍රී ලංකාවේ වර්තමාන සම්මත බණ්ඩාංක පද්ධතියට අනුව පිදුරුතලාගල කළ මුදුනේ පිහිටා ඇති ලක්ෂ්‍යයෙහි බණ්ඩාංකය 500000m සහ උතුරු බංඩාංකය 500000m වේ.



- මහාමාරුග, ඇල මාරුග වැනි විශාල පරිමාණ ඉදි කිරීම්වල දී මෙම බණ්ඩාංක පද්ධතිය ප්‍රයෝග්‍යනයට ගන්නා බව පෙන්වා දෙන්න.
 - ඒ අනුව බිම් මැනීම සඳහා නිර්වචනයක් ඉදිරිපත් කිරීමට සියුන්ට සහාය වන්න.
 - පාලිවිය මත, පාලිවිය කුළ හෝ පාලිවියේ ඉහළ ඇති ලක්ෂ්‍යවල සාපේක්ෂ පිහිටීම නිර්ණය කිරීම සඳහා පාඨාංක ගැනීම බිම් මැනුම ලෙස හඳුන්වයි.
 - එමෙන්ම යම් ඉදිකිරීම සැලසුමක් මත පිහිටන විවිධ ලක්ෂ්‍ය සැබැඳු පොලව මත ස්ථාපනය කිරීමේ දී බිම් මැනුම් ක්‍රියාවලියට ඇතුළත් බව ද පහදා දෙන්න.
 - බිම් මැනුම පහත පරිදි ප්‍රධාන කොටස දෙකකට බෙදිය හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - භුමිතික මැනුම (Geodetic surveying)
 - තලමිතික මැනුම (Plane surveying)
 - භුමිතික මැනුමේ දී පාලිවියේ වක්‍රතාව සැලකිල්ලට ගෙන ඊට අනුරුප මිනුම් කුම හා ජ්‍යාමිතික මුදලර්ම භාවිතයෙන් මැනීම සිදු කරන බව පෙන්වා දෙන්න.
- ලදා- • කුඩා පරිමාන සිතියම් හෝ විශාල පරිමාන ඉංජිනේරු කාර්යයන්වල දී
 - විශාල රටක සිතියමක් පිළියෙල කිරීමේ දී
 - ලෝක සිතියම පිළියෙල කිරීමේ දී
 - ජාත්‍යන්තර මට්ටමේ සිතියම පිළියෙල කිරීමේ දී
- තලමිතික මැනුමට අදාළ පහත කරුණු පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
- මෙහිදී පාලිවි තලයේ කවාකාර හැඩිය සැලකිල්ලට නොගන්නා අතර, පාලිවි තලය තිරස් තලයක් /සමතල පාශ්චියක් සේ උපකල්පනය කරීන් මිනුම් කටයුතු සිදු කරයි.
- ලදා- කොළඹ සිට තුවරට ඇති දුර මැනීමේ දී පාලිවිය පැතැලි තලයක් සේ සලකයි.
- මෙහිදී ආනත පොලොවක් මත ගනු ලබන මිනුම් තිරස් තලයකට උගනනය කර ගැනීම කළ යුතුයි.



- බිම මැනුමේ භාවිත පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න. සිසු අදහස් ද ප්‍රයෝගනයට ගනිමින් බිම මැනුමේ භාවිත පහත ක්ෂේත්‍ර ඔස්සේ කාණ්ඩගත කිරීමට සිසුන්ට සහාය වන්න.
 - ඉදිකිරීම් සම්බන්ධ ව
 - සිතියම් ඇදිම සම්බන්ධ ව
 - කාෂිකාර්මික කටයුතුවල දී
- එක් එක් ක්ෂේත්‍රය තුළ දී භාවිත පිළිබඳ තොරතුරු ඉදිරිපත් කිරීමට සිසුන්ට උපදෙස් දෙන්න.
 - ඉදිකිරීම් ක්ෂේත්‍ර තුළ භාවිත
 - ලදා :
 - සියලුම සිවිල් ඉංජිනේරු වැඩකටයුතු සඳහා භාවිත වීම
 - මහාමාර්ග සැදීම සඳහා
 - විගාල ප්‍රමාණයේ ගොඩනැගිලි නිර්මාණය කිරීම සඳහා
 - ජල සම්පාදන හා වාරිමාර්ග කටයුතු සැලසුම් කිරීම සඳහා
 - තගර සැලසුම් කිරීම සඳහා
 - ජලාශයක ධාරිතාව මැන ගැනීමට
 - සිතියම් ඇදිමේ දී
 - ලදා :
 - දුර මගින් පිහිටීම ලකුණු කිරීම
 - කාෂිකාර්මික කටයුතුවල දී
 - ලදා :
 - ජල සම්පාදන කටයුතු සඳහා
 - බෝග සංස්ථාපන කටයුතු සඳහා
 - පාංශු සර්ක්ක්සන කටයුතු සඳහා
 - බිම මැනුමේ දී වැදගත් වන මිනුම් වර්ග හා ඒවා මනින ඒකක පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න. එම මිනුම් පහත අයුරු ලැයිස්තුගත කිරීමට සිසුන්ට සහාය වන්න.
 - රේඛිය මිනුම් (Linear measurement)
 - සිරස් දුර
 - තිරස් දුර
 - කොළඹක මිනුම්
 - වර්ගඑලය/ක්ෂේත්‍රඑලය
 - පරීමාව
 - දිග සම්බන්ධ මිනුම් රේඛිය මිනුම් ලෙස හඳුන්වන බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - යම් රේඛාවක් තීර්මාණය කිරීමට අවම වගයෙන් ලක්ෂ දෙකක් අවශ්‍ය වන බවත්, මෙම ලක්ෂය දෙක අතර ඇති කෙටි ම දුර සරල රේඛිය දුර ලෙස සරල ව හඳුන්වන බවත් සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - දුර මැනීමේදී පහත මිනුම් භාවිත වන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - තිරස් දුර (Horizontal distance)
 - සිරස් දුර (Vertical distance)
 - ඇල දුර (Slant distance)



- තිරස් රේඛාවක් යනු සිරස් රේඛාවකට ලම්බක ව අදිනු ලබන රේඛාවක් බව පෙන්වා දෙන්න.
- තිරස් දුර මැතිමේ දී සැම විට ම තිරස් කළයක් දිගේ මතින බව පැහැදිලි කරන්න.
- තිරස් දුර මැතිමේ කුම සාකච්ඡා කරන්න.
 - පියවර මැතිම මගින්
 - දම්වැල් කුමය
 - මිනුම් පටි භාවිතය මගින්
 - ස්ටේචියා උපකරණය මගින්
 - මිනුම් රෝදය මගින්
 - ඉලෙක්ට්‍රොනික කුමය
 - පියවර මැතිමේ කුමය



- ඒකක සඳහා සම්මත දුරක් නොතිබේමත්, පුද්ගලයාගෙන් පුද්ගලයාට ඒකකය වෙනස් වීමත් නිසා වර්තමානයේ දී මෙම කුමය භාවිතයට නොගතී.
- දම්වැල් කුමය
 - දුර මැතිම සඳහා භාවිත කළ පැරණි ම උපකරණය දම්වැලයි.
 - මිනුම් පටි භාවිතය
 - දිග මැතිම සඳහා භාවිත කළ දම්වැල් කුමය මගින් දිග මැතිම ඉතා අපහසු වන නිසා මිනුම් පටිය භාවිත දෙන ලදී.
 - භාවිත කිරීමේ පහසුව මෙන්ම එහා මෙහා ගෙන යාමේ පහසුව ද, විශේෂයෙන් ම එය තිරස් ව තබා ගැනීමේ පහසුව ද නිසා මිනුම් පටිය ජනප්‍රිය උපකරණයක් බවට පත් වී ඇත.
 - වෙළෙඳපොලේ විවිධ දිගවලින් යුතු (අඟා:50m, 30m, 20m ආදි) මිනුම් පටි ඇති නිසා අවස්ථාවට උවිත වන උපකරණ තෝරා ගැනීමේ හැකියාව ද ඇත.



- බොහෝ මිනුම් පටි රේඛාලින් හෝ ලෝහ නොවන දුව්‍ය වලින් සාදා ඇති නිසා, තාප ප්‍රසාරණයෙන් සිදු වන දේශයේ බලපැම ද තැතිකර ගත හැකි ය.
- දුර මැතිමේ දී මිනුම් පටි භාවිතය, එහිදී අවශ්‍ය වන උපකරණ හා දේශ, ඒවා නිවැරදි කරන අයුරු සාකච්ඡා කරන්න.
- ලක්ෂා දෙකක් අතර දුර මිනුම් පටිවලින් මැන නිවැරදි ව පිරික්සන්න.

- ස්ටේෂ්‍යා කුමය
 - මෙම කුමය හාවිතයෙන් යම් ලක්ෂා දෙකක් අතර දුර සෙවීමට සිදුන්ව මග පෙන්වන්න.
 - මෙහිදී ස්ටේෂ්‍යා උපකරණ හාවිත කළ හැකි ය.



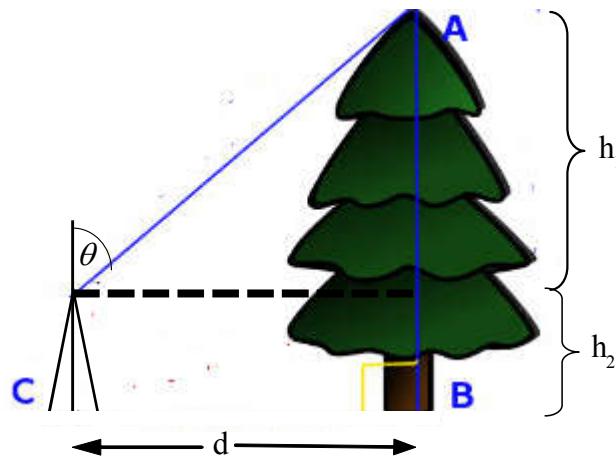
- මිනුම් රෝද හාවිතය



- මිනුම් රෝද හාවිත කරමින් ලක්ෂා දෙකක් අතර දුර නිර්ණය කරන්න.
- ඉලෙක්ට්‍රොනික් උපකරණ හාවිතය
 - මේ සඳහා EDM- Electronic Distance Meter යොදා ගනු ලබයි.



- සිරස් දුර මතින කුම පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
- ලඹ කැටයක් තුළ එල්ලු විට එම තුළ සිරස් රේඛාවක් පෙන්වුම් කරයි. එය දික් කළ විට පාලිවියේ මධ්‍ය ලක්ෂණය හරහා ගමන් කරයි.
- සංකීර්ණ පරිසරයක් තුළ රේඛා මිනුම් පමණක් යොදාගෙන බිම මැනුම් ක්‍රියාවලිය සම්පූර්ණ කළ නොහැකි අවස්ථාවල දී කෝෂික මිනුම් හාටිත කළ යුතු බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- මෙහිදී යම් ලක්ෂණයක් වටා නිශ්චිත රේඛාවක සිට වෙනත් නිශ්චිත රේඛාවක් දක්වා ප්‍රමණය වූ ප්‍රමාණය මැනු ගැනීම සිදු කරන බව පෙන්වා දෙන්න.
- බිම මැනුමේ දී ප්‍රධාන වශයෙන් කෝණ වර්ග 2 ක් සමඟ කටයුතු කරන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - සිරස් තලයේ කෝණ (Vertical angles)
 - තිරස් තලයේ කෝණ (Horizontal angles)
- සිරස් තලයේ කෝණ පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
 - බිමැම මිනුම් උපකරණයක සිරස් අක්ෂය දිගේ ඉහළට සිරස් කෝණය $00^{\circ} 00' 00''$ වේ.
 - උපකරණයේ දුරේක්ෂය සිරස් තලයක වලනය කිරීමෙන් සිරස් කෝණය මැනීය හැකි ය. • මෙහි දී යම් ස්ථානයක දී ගුරුත්වාකර්ෂණ රේඛාව එල්ලයේ පහළට කෝණය $180^{\circ} 00' 00''$ වේ.
 - ගසක උස, කන්දක උස වැනි උස සම්බන්ධ මිනුම් මැනීමේ දී සහ ඒ සම්බන්ධ ව ගණනය කිරීම්වල දී සිරස් තලයේ කෝණ උපයෝගී කර ගනියි.
- සිරස් තලයේ කෝණ හාටිතයෙන් වස්තුවක උස ගණනය කරන අයුරු සාකච්ඡා කරන්න.



$$\tan \theta = \frac{d}{h_1}$$

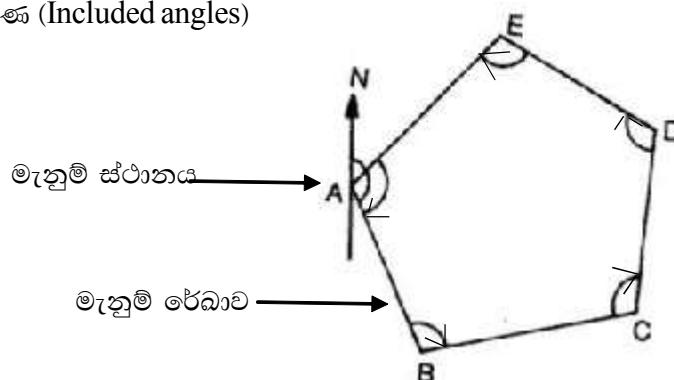
θ - උපකරණය මගින් ලබාදෙන සිරස් කෝණය

$$h_1 = \frac{d}{\tan \theta}$$

$$h_2 \text{ සඳහා අගය මැනු ගත හැකි ය. ඒ අනුව ගසේ උස} = h_1 + h_2$$

- තිරස් තලයේ කෝණ

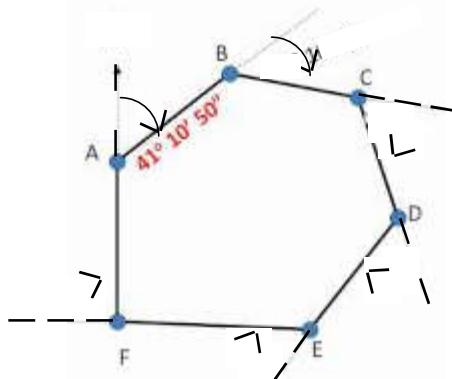
- බිම මැනුමේ දී ප්‍රධාන වශයෙන් තිරස් තලයේ කෝණ සම්බන්ධව මිනුම් ලබා ගන්නා බව පෙන්වා දෙන්න.
- තිරස් කෝණ වර්ග 3 ක් පිළිබඳ ව මෙහිදී සලකා බැලෙන බව අවධාරණය කරන්න.
 - අන්තර්ගත කෝණ (Included angles)



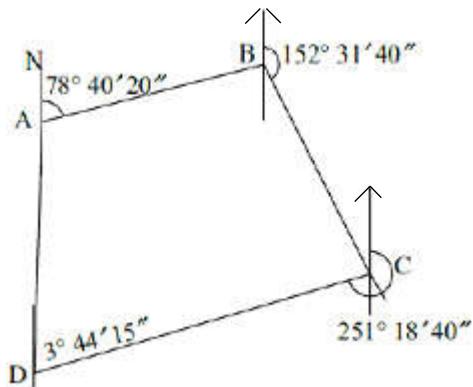
- මෙහි දී මැනුම් උපකරණය යම් මැනුම් ස්ථානයක ස්ථානගත කර අදාළ මැනුම් රේඛා දෙක අතර අන්තර්ගත කෝණය මතිනු ලැබේ.

$$\text{අභ්‍යන්තර කෝණවල එකතුව} = (\text{පාද ගණන} - 2) \times 180^{\circ}$$

- යම් බහු අපුයක් සඳහා අභ්‍යන්තර කෝණවල එකතුව මගින් කෝණ මැනීමේ දී ඇති වන දේශය ගණනය කළ හැකි විම මෙහි ඇති වාසියකි.
- උත්තුම කෝණ (Deflection angles)



- මෙහි දී බහු අපුයක පාදයක් දිග කිරීමෙන් සැදැන බාහිර කෝණ මතිනු ලැබේ.
- යම් බහු අපුයක බාහිර කෝණවල එකතුව 360° ක් වන නිසා කෝණ මැනීමේ දී ඇති වන දේශය ගණනය මෙහිදී ද ගණනය කළ හැකි ය.
- දිගෘය (Bearing)



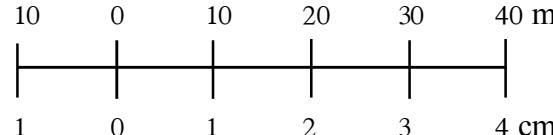
- කළින් තීරණය කර ගන්නා ලද නිශ්චිත දිගාවකට සාපේක්ෂ ව තීරස් තලයේ දක්ෂීණාවර්ත ව මතින ලද කෝණයක් දිගෘය ලෙස හඳුන්වයි. මෙසේ කළින් තීරණය කර ගන්නා ලද දිගාව උතුරු දිගාව ද මතින ලද කෝණය දක්ෂීණාවර්ත ව අංකක 0° ත් අංකක 360° ත් අතර කෝණයක් ද නම් එය පුර්වංශය දිගෘය ලෙස හඳුන්වයි.
- එම් මැනුමේ දී බහුලවම යොදා ගනු ලබන කෝණ වර්ගය දිගෘයයි.
- විවිධ වස්තුවල ක්ෂේත්‍රීලය හා පරිමාව සෙවීමේ ක්‍රම පිළිබඳ ව පෙර දැනුම ආවර්ශනය කරවන්න.
- දීන : • සාප්‍රකෝණාපුය
• ත්‍රිකෝණය
• සිලින්චරය
• වංත්තය
• ගෝලය
- මිනුම් එකක පිළිබඳ තොරතුරු රස් කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
• බ්‍රිතාන්‍ය ක්‍රමය - සැතපුම, අඩිය, යාරය, රාත්තල
• අන්තර්ජාතික ක්‍රමය - Standard International Unit System
- මිටරය, කිලෝමිටරය, කිලෝග්රෑම, ලිටර

- සිතියමක සංරචක පිළිබඳ ව තොරතුරු සෙවීමට සිපුන්ට මග පෙන්වන්න.
- පරිමාණය (Scale) • උතුරු දිගාව
- සංකේත (Symbols)
- සුචිය (Index)
- පරිමාණය
- පරිමාණය යනු සැබැඳූ පොලොව මත මිනුම් සහ සිතියම මත මිනුම් අතර සම්බන්ධතාවයි.

$$\text{පරිමාණය} = \frac{\text{සිතියම මත මිනුම}}{\text{සැබැඳූ පොලොව මත මිනුම}}$$

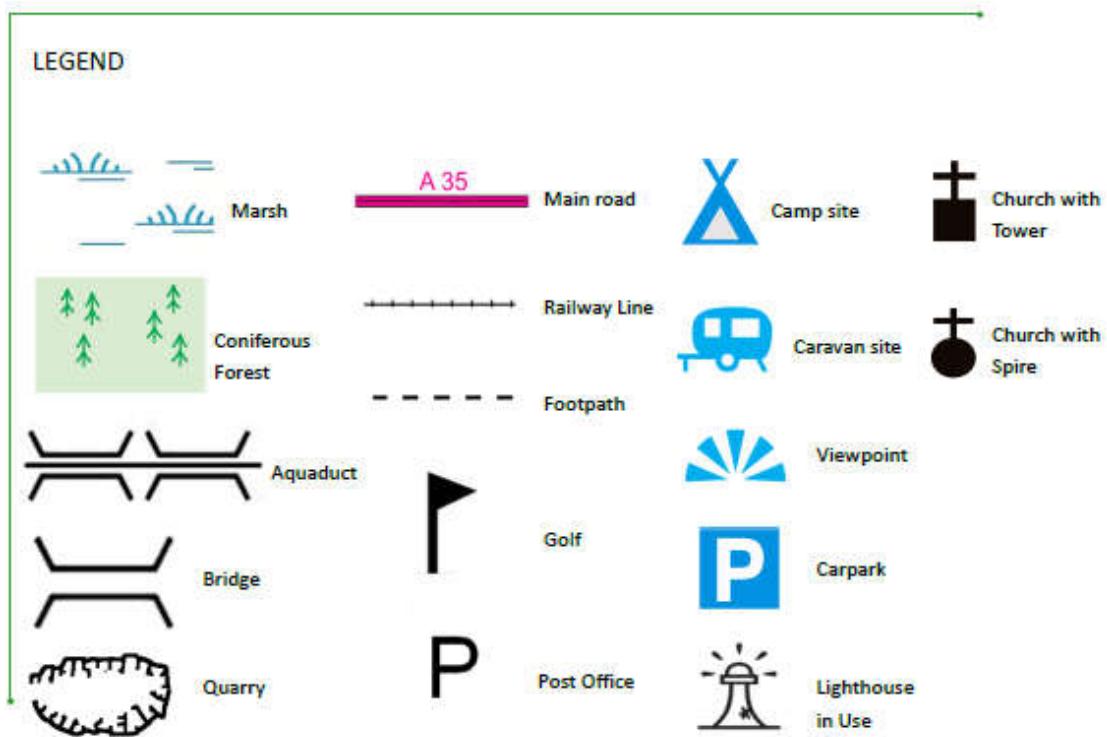
ලදා : 1:1,000 පරිමාණය යනු පොලොව මත 1000 cm ක දුරක් සිතියම මත 1cm දුරක් මගින් නිරුපණය කිරීමයි.

- සිතියමක් මත පරිමාණයක් දක්වන ආකාර 3 ක් ඇත.
- භාගයක් හෝ අනුපාතයක් මගින් (As a fraction or a ratio)
- ලදා: $\frac{1}{1000}$ හෝ 1:1000
- වගන්තියක් ලෙස
- ලදා: 1cm කින් 10mක්
- ප්‍රස්ථාරික නිරුපණය



- සිතියමක් සඳහා සුදුසු පරිමාණයක් තෝරා ගැනීමේදී සලකා බලනු ලබන සාධක සාකච්ඡා කරන්න.
- අරමුණු
- මිනුම් ක්ෂේත්‍රවලය
- සිතියම අදින කඩ්දාසියේ ප්‍රමාණය
- දත්තවල ප්‍රමාණය හා නිරවද්‍යතාව
- දත්තවල ගුණාත්මකභාවය
- මුළුමය හැකියාව
- කාලය
- සංකේත (Symbols)
- සිතියම පිළියෙල කිරීමේදී, එය මත දත්ත ලකුණු කිරීමට විවිධ සංකේත යොදා ගැනේ.
- මෙම සංකේතවල හැඩය සහ විශාලත්වය සිතියමේ පරිමාණය (Scale) අනුව වෙනස් වේ.
- ලදා : යම් නගරයක හැඩය විශාල පරිමාණයේ සිතියමක් (Large scale map) මත (ලදා : 1:10,000) යම් වර්ගෘෂයක් මගින් නිරුපණය කරන අතර එම නගරය ම කඩා පරිමාණයේ සිතියමක් (Small scale map) මත (ලදා: 1:1,000,000) ලක්ෂ්‍යයක් මගින් නිරුපණය කෙරේ. මේ අනුව සිතියමක් මත ප්‍රධාන වර්ගයන් සංකේත වර්ග 3 ක් දැක්වේ.
- ලක්ෂ්‍යමය සංකේත (Point symbols)
- ලදා: • විශාල පරිමාණයේ සිතියමක් මත විදුලි පහන් කණුවක්, දුරකථන, කණුවක්
- කුඩා පරිමාණ සිතියමක් මත රටක්, නගරයක්
- රේඛාමය සංකේත (Line symbols)
- ලදා : මහා මාරුගයක්, ගගක් ආදි රේඛාමය දත්තයක් නිරුපණය කිරීමේදී යොදා ගන්නා සංකේත
- වර්ගෘෂය දැක්වන සංකේත (Area symbols)
- විශාල බීම් කොටසක් නිරුපණය කිරීමට යොදාගනු ලබන සංකේත
- මධ්‍යම පරිමාණ සිතියම (1:50,000) මගින් කුඩා වර්ගෘෂයක් තුළ විශාල තොරතුරු රසක් පෙන්වයි.
- කුඩා පරිමාණ සිතියම (1:250,000) විශාල වර්ගෘෂයක් ආවරණය කරන අතර තොරතුරු අඩු ය.

- සිතියමකදී සංකේතවල අවශ්‍යතාව හා සිතියම් මත හාටිත වන සංකේත පිළිබඳ තොරතුරු රස් කරන්න.



- සිතියමක් සැබැඳූ භූමියට සම්බන්ධ කරන ආකාරය සාකච්ඡා කරන්න.

ලදා :

- සමෙක්විව රේඛා සිතියමක රේඛා ඇතින් පිහිටන විට එම භූමිය තැනිතලා භූමියකි.
- සමෙක්විව රේඛා සිතියමක රේඛා එකිනෙකට ඉතා උං ව පිහිටන විට එම භූමිය තීවු බැවුමකි.

මූලික වදන් (Key Words) :

- ව්‍යුත්පන (Land surveying)
- මිත්‍යාම් (Measurements)
- සිතියම කියවීම (Map interpretation)

ගණන්මක යෙදවුම

- ස්වයංක්‍රීය ලෙවෙය
- මිත්‍යාම්පත්, මාලිමා
- ක්ෂේත්‍ර පොත්
- පෙළ ගැන්නුම් දෙළු
- ප්ලැනි මිටර

තක්සේරුකරණය හා ඇගයීම් :

- පහත සඳහන් කරුණු කෙරෙහි අවධානය ගොමු කරන්න.
- දුර, වර්ගාලය, පරිමාව සම්බන්ධ මිත්‍යාම් හාටිත කිරීම
 - සිතියමක සංරචක විස්තර කිරීම
 - සිතියම් සඳහා පරිමාණයක් තොරා ගැනීම
 - සිතියම් කියවීම

නිපුණතා මට්ටම 3.2 : බිම මැතිමේ ගිල්ප කුම පිළිබඳ ව විමසා බලයි.

කාලවේද සංඛ්‍යාව : 08

- ඉගෙනුම් එල : • විවිධ බිම මැතුම් තාක්ෂණ ගිල්ප කුම නම් කරයි.
 • විවිධ බිම මැතුම් තාක්ෂණ ගිල්ප කුමවල හාවිත ලැයිස්තුගත කරයි.
 • මාලිමාවක් හාවිතයෙන් බිම මැතුමේ වාසි හා අවාසි විස්තර කරයි.
 • අත් රඳන GPS හාවිතයෙන් දෙන ලද ස්ථානයක් තිරුණය කරයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- බිම මැතිම සඳහා යොදා ගන්නා විවිධ කුම දැක්වෙන රුපසටහන්, විවිධ උපකරණවල රුප හෝ රුප ඇතුළත් විවිධ දේශීලු පන්තියට ඉදිරිපත් කරන්න. එම දේශීලු කුම ඇතුළත් කුම පිළිබඳ අදහස් ඉදිරිපත් කිරීමට සිසුන්ට අවස්ථාව සලසන්න.
- බිම මැතිම සඳහා යොදා ගනු ලබන විවිධ ගිල්ප කුම පිළිබඳ ව හා ඒවායේ ප්‍රයෝගන හා තොරතුරු රස් කිරීමට සහාය වන්න. මෙහිදී අන්තර්ජාල පහසුකම්, බිම මැතිම සම්බන්ධ පොත්පත් පරිහරණයට මග පෙන්වන්න.
- සිසුන් සෞයාගත් තොරතුරු පන්තියට ඉදිරිපත් කිරීමට හෝ පොත් පිංචක් ආධාරයෙන් ඉදිරිපත් කිරීමට උපදෙස් දෙන්න.
- බිම මැතිම සඳහා පහත සඳහන් ගිල්ප කුම හාවිත වන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - තලමීස මිණින මැතුම
 - දම්වැල් මැතුම
 - මාලිමාව හාවිතයෙන් බිම මැතුම (Compass surveying)
 - තියාබාලයිට හාවිතයෙන් බිම මැතුම
 - පූර්ණ මානය / EDM හාවිතයෙන් බිම මැතුම
 - ලෝක ව්‍යාප්ත යාත්‍රාවරණ වන්දිකා පද්ධතිය (Global Navigation Satellite (GNSS) System)
 - ජායා රේඛන මිතිය (Photogrammetry)
 - හුගෝලිය තොරතුරු පද්ධතිය (Geographic Information System (GIS))
- එක් එක් ගිල්ප කුම පිළිබඳ ව සාකච්ඡාවක් මෙහෙයුවන්න.
- තල මීස මිණින බිම මැතිම (Plane table surveying)
 - තල මීසයක් හා විශේෂීත උපකරණ කිහිපයක් යොදාගෙන යම් හුම් පුද්ගලයක පිහිටන විවිධ වස්තුන්ගේ පිහිටීම් සඳහා මිනුම් ලබා ගැනීම සිදු කෙරේ.
 - මෙහිදී තෙපාවක් මත සවිකරන ලද තල මීසයක් මත ඇදිමේ කඩාසියක් සවි කර ඒ හා සම්බන්ධ විශේෂීත උපකරණ කිහිපයක් හාවිතයෙන් බිම මැතිම සිදු කරයි.
 - මෙම කුමය හාවිතයෙන් කුඩා ඉඩම් කොටස් පහසුවෙන් මැත ගත හැකි ය.
 - මැතුම් ක්‍රියාවලිය සහ බිම සැලසුම් ඇදීම යන දෙකම එකවර සිදු වීම මෙහි විශේෂත්වයයි.



- දම්වැල් මැනීම
 - ලෝහ කම්බි නමා පුරුක් අමුණා සකස් කළ දම්වැල් නම් උපකරණය හාවිතයෙන් සිදු කරන මැනුම දම්වැල් මැනුම නම් වේ.



- රේඛිය මිනුම් පමණක් ලබාගෙන භූමිය ත්‍රිකෝණ කිහිපයකට බෙදා බිම් මැනීම සිදු කරයි.
- ඉතා කුඩා බිම් කොටසක් මැනීම සඳහා ඉතා යෝග්‍යයි.
- මාලිමාව හාවිතයෙන් බිම් මැනීම (Compass surveying)
 - ප්‍රස්ථම මාලිමාවක් හාවිත කරමින් යම් රේඛාවක දිගෘක්‍රය (bearing) එනම් එම රේඛාව උතුරු දිගාවේ සිට දක්ෂීණාවර්තව සාදන කොණය මතිනු ලබයි.



වාසි

- ප්‍රමාණයෙන් විශාල බිම් කොටසක් මැනීය හැකි වීම.
- අවාසි
 - විවිධ වුම්බක ක්ෂේත්‍රවල බලපෑමට උපකරණය තතු වීම හේතුවෙන් පාඨාන්තවල නිරවද්‍යතාව අඩු වීම
 - ඩු විෂමතාව වැඩි ප්‍රදේශවල මැනුම් කටයුතු සිදු කිරීම අපහසු වීම
- තියබොලයිටුව හාවිතයෙන් බිම් මැනීම (Theodolite surveying)
 - කොණ මැනීමේ ක්‍රියාවලිය සඳහා තියබොලයිටුව නමැති උපකරණ යොදා ගනියි. දිග පිළිබඳ මිනුම් සඳහා සාමාන්‍ය මිනුම් පටිය යොදා ගනියි.
 - සිරස් සහ තිරස් තලවල කොණ මෙමගින් මැනීය හැකි ය.



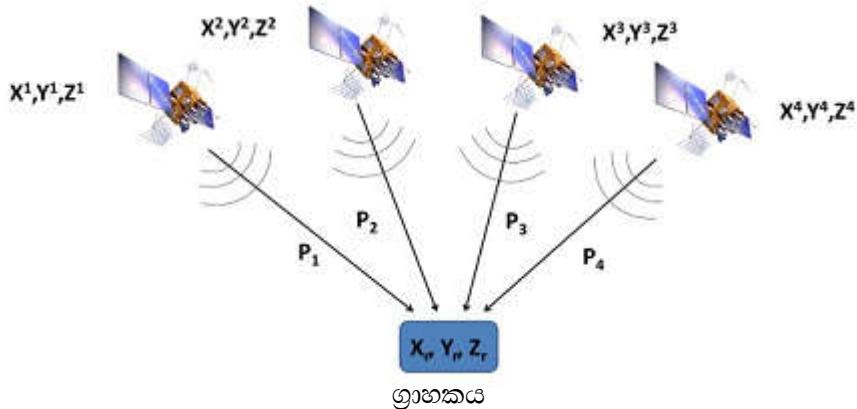
- ප්‍රයෝග්‍රහණ

- ලැගා විය නොහැකි මට්ටමක පිහිටන ගසක / ගොඩනැගිල්ලක උස නිර්ණය කිරීම
- සම්පූර්ණ ඉඩමකින් වැඩි කොටසක් ආවරණය වන පරිදි ගොඩනැගිල්ලක් පිහිටි විට
- මැනීය යුතු ඉඩම සමතල නොවන විට තිරස් දුර මැනීමේ ගැටපු ඇතිවූ විට
- විශාල ඉඩම මැනීමේ දී
- ඉඩමක ගොඩනැගිලි හෝ දත්ත රසක් පිහිටිවිට ත්‍රිකෝණ කිහිපයකට වෙන් කිරීම අපහසු අවස්ථාවල දී
- ඉලක්ට්‍රොනික දුර මැනීම (Electronic distance measurement - EDM)

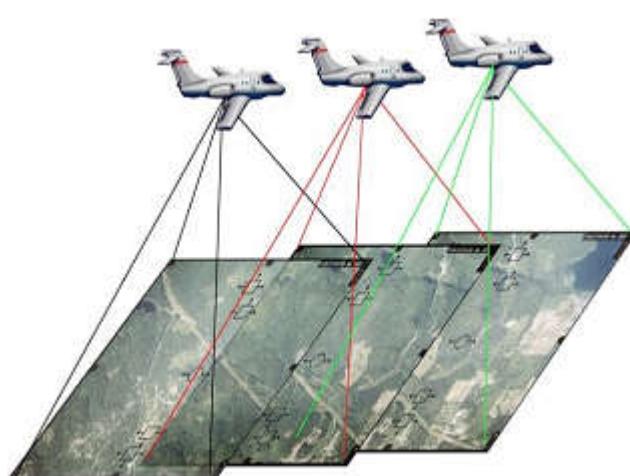


- මෙම ක්‍රමයේ දී රේඛිය මිනුම ගැනීම සිදු කරනු ලබයි. ලක්ෂා දෙකක් අතර දුරටි සාප්‍රාප්‍යාක ලබා ගත හැකි ය.
- වෙනත් ක්‍රම මගින් දුර මැනීම ප්‍රයෝගික නොවන අවස්ථාවල දී මෙම ක්‍රමය යොදා ගනු ලබයි. (දිඳා: පියවර ක්‍රමය, දුම්වැල් ක්‍රමය, මිනුම පටි) දිඳා: යම් මාර්ග කොටසක පළල මැනීම වාහන තදබදය නිසා අපහසු විට මෙම උපකරණය මගින් මැනීය හැකි ය.
- ක්‍රියාකාරීත්වය
 - මෙහිදී විද්‍යුත් වුම්බක තරංගයක් මගින් දුර නිර්ණය කෙරේ. උපකරණය මගින් නිකුත් කරන විද්‍යුත් කිරණය ගමන් කරනු ලබන වේගය නියත අගයක පවතියි. ඒ නිසා මැනීම සඳහා යොදා ගනු ලබන ලක්ෂා දෙක අතර එක ලක්ෂායක් මත උපකරණය තෙපාව මගින් සවි කරයි. අනෙක් ලක්ෂාය මත ප්‍රිස්මයක් රඳවන ලද රිටක් සිරස් ව සවි කරයි. උපකරණයේ දුරේක්ෂය ප්‍රිස්මයට නිවැරදි ව ඉලක්ක කර මැනීමේ විධානය දෙන බොත්තම තද කළ විට උපකරණයෙන් කිරණය නිකුත් කොට එය ප්‍රිස්මය දෙසට ගමන් කර නැවත උපකරණය වෙත ලැගා වේ.
 - උපකරණයෙන් නිකුත් කරනු ලබන කිරණය ප්‍රිස්මය වෙත ගොස් ආපසු ඒමට ගත වන කාලය අනුව ලක්ෂා දෙක අතර දුර ගණනය කරනු ලබයි. එසේම එම ලක්ෂා දෙක අතර ඇති සිරස් කොළඹ ගණනය කිරීම මගින් තිරස් දුර ගණනය කරනු ලබයි. මෙම ක්‍රියාවලිය උපකරණය මගින් ස්වයංක්‍රීය ව සිදු කරනු ලබයි. අවශ්‍ය දුරටි පාඨ්‍යාකය උපකරණයේ තිරය මත දැකිය හැකි ය.

- ලෝක ව්‍යාප්ත යාත්‍රාවරණ වන්දිකා පද්ධතිය (Global Navigation Satellite (GNSS) System)
 - පාලීවිය වටා කක්ෂගත කර ඇති වන්දිකා පද්ධතියක් මගින් දත්ත ලබාගෙන තුම්යේ නිරපේක්ෂ පිහිටීම නිර්ණය කිරීම සඳහා යොදා ගනු ලබන ක්‍රමවේදයකි.
 - මෙම ක්‍රමවේදය GPS හා GLONASS යන ක්‍රමවේදයන්ගේ සංකලනයකි.
 - GPS - 1995 දී වන්දිකා 32 ක් මගින් සිදු කරගෙන යනු ලබන ක්‍රමයකි.

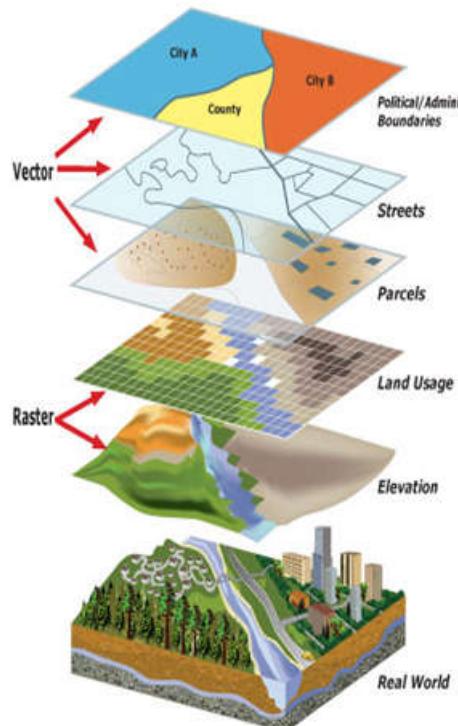


- GLONASS** - රුසියාව විසින් 1995 දී වන්දිකා 24ක් මගින් පවත්වාගෙන යනු ලබන ක්‍රියාවලියකි.
- මෙම ක්‍රමවල ප්‍රධාන මුලධර්මය වනුයේ දත්තා ස්ථානවල සිට තොදන්නා ස්ථානයක් නිර්මාණය කිරීමේ ක්‍රමවේදයකි.
- පාලීවිය වටා නිරන්තරයෙන් සැරීසරනු ලබන මෙම වන්දිකා මගින් පාලීවිය මත පිහිටි (Reciever) ග්‍රාහකය වෙතට ලබා දෙන දත්ත මගින් එම පිහිටීමේ බණ්ඩාකය ලබාදෙනු ලැබේ.
- GPS මගින් වන්දිකා හතරක් මගින් ලබාදෙන දත්ත මගින් ස්ථානය පිහිටීම ලබා දෙයි.
- මෙම ක්‍රමය මගින් නිරවද්‍යතාව ආසන්න 1 cm දක්වා පවත්වා ගැනීමේ හැකියාව ඇත.
- උදා:
 - Smart ජ්‍යෙම උරකථනවල ඇති ගැගල් සිතියම මගින් සිටින ස්ථානය පෙන්වුම් කිරීම
 - මෙම තාක්ෂණයේ නිරවද්‍යතාව රඳා පවතින්නේ අදාළ උපකරණ සවී කර ඇති ග්‍රාහකයේ (Receiver) හි ප්‍රබලතාව මත ය.
- ඡායාරේඛන මිතිය (Photogrammetry surveying)



- ගුවන් යානා මත සවී කරනු ලබන කැමරාවක් මගින් අදාළ පුදේශයේ ඡායාරූප ගැනීම සිදු කරයි. මෙම ඡායාරූප මත විශේෂීත මදුකාංගයක් සහිත පරිගණකයක් ඇසුරින් ක්‍රිමාන ඇදීමක් (3D drawing) සිදු කරනු ලබයි. ඉන් පසු එම ඡායාරූප එක මත එක සම්බන්ධ කිරීම මගින් තුම්යේ උස ගණනය කරනු ලබයි.

- භූගෝලීය තොරතුරු පද්ධතිය (Geographic Information system - GIS)



- පරිගණක ආශ්‍රිත ව ක්‍රියා කරනු ලබන සිතියම් ක්‍රමයක් වෙයි. එකම සිතියමක් මත විවිධ තොරතුරු ඇතුළත් සිතියම් පරිගණක ගත කර ඇත.
- එකම සිතියමක් මගින් විවිධ තොරතුරු ලබාගත හැකි වීම වාසියකි.
දදා: ජලාශ, වනාන්තර, ගංගා ආදිය

මූලික වදන් (Key Words) :

- විම් මැනුම් තාක්ෂණ දිල්ප ක්‍රම (Surveying techniques)

ගුණාත්මක යෙදුම්

- දම්වැල්, මාලිමා, තලමේෂ මනින උපකරණ, EDM, ජායා රේඛන මිතිය, GIS
මෙවායේ රුප ඇතුළත් විඩියෝ පට හෝ සත්‍ය නිදර්ශක හෝ අන්තර්ජාල පහසුකම්

තක්සේරුකරණය හා ඇගයීම් නිර්මාණය :

- පහත සඳහන් කරුණු කෙරෙහි අවධානය යොමු කරන්න.
- විම් මැනුමේ විවිධ තාක්ෂණික දිල්පක්‍රම හඳුනා ගැනීම
 - විවිධ විම් මැනුමේ ක්‍රමවල ප්‍රයෝගන සඳහන් කිරීම
 - විම් මැනුමේ විවිධ උපකරණ හඳුනා ගැනීම
 - විවිධ තාක්ෂණික උපකරණවල ඇති තාක්ෂණයන් පිළිබඳ විමසිලිමත් වීම

නිපුණතා මට්ටම 3.3 : තලමේස බිම මැතිමෙහි නියැලෙයි.

කාලවේද සංඛ්‍යාව : 08

- ඉගෙනුම් එල :**
- තලමේස මිනිත මැනුම සඳහා අවශ්‍ය උපකරණ හඳුනා ගනියි.
 - තලමේස මිනිත මැනුමේ පියවර විස්තර කරයි.
 - තලමේස මිනිත මැනුම මගින් බිම සැකසුම් සැලැස්මක් ගොඩ නායි.
 - තලමේස මිනිත කුමවල වැදගත්කම විස්තර කරයි.
 - තලමේස මිනිත බිම මැතිම මගින් භුමියක ක්ෂේත්‍රීලය ගණනය කරයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- භුමියක වර්ගීය ගණනය කිරීම සඳහා එම භුමිය මැතිය යුතු බව සාකච්ඡා කරන්න. එමගින් බිම සැලැස්ම පිළියෙළ කර එහි වර්ගීය ගණනය කරගත හැකි බව සාකච්ඡා කරමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- නැතහෙත් තලමේස මිනිත බිම මැතිම සිදු කරන විධියේ දරුණනයක් පන්තියට ඉදිරිපත් කරන්න.
- තලමේසය හා අදාළ අනෙකුත් උපකරණ පන්තියට පුදරුණනය කරන්න.
- මෙම කුමය ක්ඩා ප්‍රමාණයේ ඉඩමක් (බාධක අඩු) මැතිම හා සිතියමිකරණය සඳහා යොදා ගතහැකි කුමයක් බව පැහැදිලි කරන්න.
- තලමේස මනින කුමයේ දී මැතිම සිදු කරන අවස්ථාවේදීම ක්ෂේත්‍ර සිතියම නිර්මාණය කළ හැකි බව අවධාරණය කරන්න.
- තලමේස මිනිතය සඳහා අවශ්‍ය උපකරණ හඳුනා ගැනීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
- තල මේසය හාවිතයෙන් කුම කිහිපයකට දත්ත එකතු කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - අන්තර්වේදන කුමය (Intersection method)
 - පරිකුමණ කුමය (Travesing method)
 - අරිය කුමය (Radiation method)
- ඉහත සියලු ම කුම සඳහා පළමු පියවරේ දී තලමේසය මට්ටම් කර (Level) සුදානම් කිරීම සඳහා මග පෙන්වන්න.
- ඉන්පසු සිදුසු කුමය තෝරාගෙන බිම මැනුම සිදු කරන්න.
- අවසානයේදී සිතියමෙහි වර්ගීය ඝොයන්න.
- තලමේස මිනිත කුමයේ වැදගත්කම පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- ලදා :

 - ක්ඩා ප්‍රමාණයේ ඉඩම සඳහා හාවිතා කළ හැකි වීම
 - ඉක්මනින් සිදු කළහැකි කුමයක් වීම
 - ක්ෂේත්‍ර සටහන් අවශ්‍ය නොවීම
 - වුම්බක ක්ෂේත්‍ර බලපාන, ප්‍රිස්ම මාලිමා ත්‍රියා කරවිය තොහැකි පුද්ගලික භාවිත කළ හැකි බව
 - අඩු වියදම් කුමයක් වීම
 - අදිනු ලබන සැලැස්ම ක්ෂේත්‍රය සමග සංසන්දනය කළ හැකි වීම
 - දියුණු තාක්ෂණයක් අවශ්‍ය නොවීම

- තලමේස මනින කුමයේ අවාසි පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- ලදා :

 - තොත් කාලගුණීක තත්ත්ව යටතේ අපහසු වීම

මූලික වදන් (Key words) :

- තලමේස මිනිතය (Plane table surveying)

ගුණාත්මක යෙදුවුම්

- තලමේස මිනිතය සඳහා අවශ්‍ය උපකරණ

අගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

- පහත සඳහන් කරුණු කෙරෙහි අවධානය යොමු කරන්න.
- තලමේස මිනිතය සඳහා අවශ්‍ය උපකරණ හඳුනා ගැනීම
 - තලමේස මනින ක්‍රම නම් කිරීම
 - එක් එක් තලමේස මනින ක්‍රමවල පියවර විස්තර කිරීම
 - තලමේස බිම් මැනුම අත්හදා බැලීම
 - සැකසු සිතියම්වල වර්ගථලය සෙවීම
 - තලමේස බිම් මැනුමේ වැදගත්කම විස්තර කිරීම

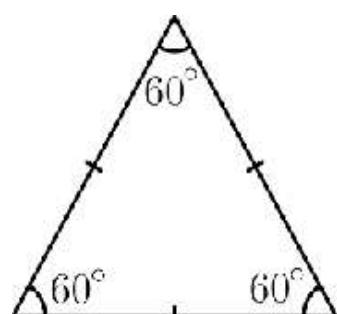
නිපුණතා මට්ටම 3.4 : දම්වැල් මැනුම ක්‍රියාවලියෙහි නියැලයි.

කාලවේද සංඛ්‍යාව : 08

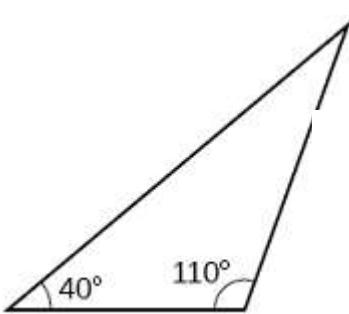
- ඉගෙනුම් එල :**
- දම්වැල් මැනුම සඳහා අවශ්‍ය උපකරණ ලැයිස්තු ගතකරයි.
 - දම්වැල් මැනුමේදී භාවිත වන පාරිභාෂික වචන ලැයිස්තුගත කරයි.
 - දම්වැල් මැනුමේ පියවර නම් කරයි.
 - දම්වැල් මැනුම මගින් කුඩා ඉඩමක් සඳහා සිතියමක් සකසයි.
 - දම්වැල් මැනුම මගින් ක්ෂේත්‍රාලය ගණනය කරයි.
 - දම්වැල් මැනුමේ වාසි භා අවාසි විස්තර කරයි.
 - තාක්ෂණික ගැටුපු විස්තර කර, ඒවා මග හැරවීමට විසඳුම් යෝජනා කරයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

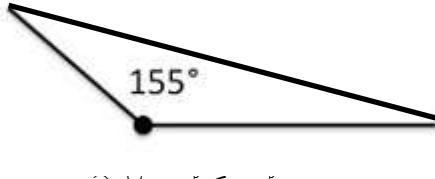
- ඉඩමක වර්ගාලය විවිධ අවශ්‍යතා සඳහා වැදගත් වන බවත්, වර්ගාලය සෙවීමට අවශ්‍ය මිනුම් ලබා ගැනීම සඳහා දම්වැල් මැනුම භාවිත කළ හැකි බවත් පෙන්වා දෙන්න. නැතහොත් දම්වැල් මැනුම සිදු කරන විඩියෝ උරුගන පන්තියට පුද්රුගනය කරමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- රේඛිය දුරවල් පමණක් භාවිතයෙන් ඉඩමක් මැනා එහි වර්ගාලය සෙවීම් සඳහා දම්වැල භාවිතයෙන් මැනුම ක්‍රියාවලිය සිදු කිරීම දම්වැල් මැනුම (Chain surveying) ලෙස හඳුන්වන බව සිපුන්ට අවධාරණය කරන්න. මෙහිදී පහත නම් කරන ලද දම්වැල් භාවිත කළ හැකි බව ද පෙන්වා දෙන්න.
 - මෙට්‍රික් දම්වැල (Metric chain)
 - ගන්ටරස් දම්වැල (Gunter's Chain)
 - ඉංජිනේරු දම්වැල (Engineer's chain)
- දම්වැල් මැනුම යනු ඉඩමක් මැනීමට භාවිත කළ හැකි සරල, පහසු, පැරණි සහ නිවැරදි කුම්වේදයක් බව පෙන්වා දෙන්න.
- කොෂික මිනුම් රහිත ව එනම් රේඛිය මිනුම් පමණක් භාවිතයෙන් වාප ජේදනය මගින් නිර්මාණය කළ හැකි සරල ම ජ්‍යාමිතික රුපය ත්‍රිකෝෂය බවත්, ත්‍රිකෝෂීකරණය මගින් මිනුම් ලබා ගැනීම දම්වැල් මැනුමේ මූලධර්මය බවත් පෙන්වා දෙන්න.
- ත්‍රිකෝෂීකරණය (Triangulation) බිම මැනුමේ දී යෙදෙන ආකාරය රුපසටහන් ආධාරයෙන් පැහැදිලි කරන්න. මෙහිදී සාමාන්‍යයෙන් ඇස් මට්ටමින් මනාව සැකසුණු ත්‍රිකෝෂ තෝරා යනු ලබන බව පෙන්වා දෙන්න. සමඟාද ත්‍රිකෝෂය, ඉතාමත් ම සුදුසු ත්‍රිකෝෂය වන බවත්, එසේ තෝරා ගත නොහැකි අවස්ථාවල දී ඕනෑම කෝණයක අගය දළ වශයෙන් 30° ත් 120° ත් අතර පවතින ත්‍රිකෝෂ තෝරා ගත යුතු බවත් පෙන්වා දෙන්න.



ඉතාමත් සුදුසු ත්‍රිකෝෂයක්
(Real triangle)



මනාව සැකසුණු ත්‍රිකෝෂයක්
(A well-conditioned triangle)



පෘෂ්ඨ ත්‍රිකෝෂයක්
(An ill conditioned triangle)

- පටු ත්‍රිකෝණයක් තෝරා ගතහොත් තුන්වන දිර්ජය නිශ්චිතවම හදුනා ගැනීමේ අපහසු බව නිදසුන් ඇසුරින් පෙන්වා දෙන්න.

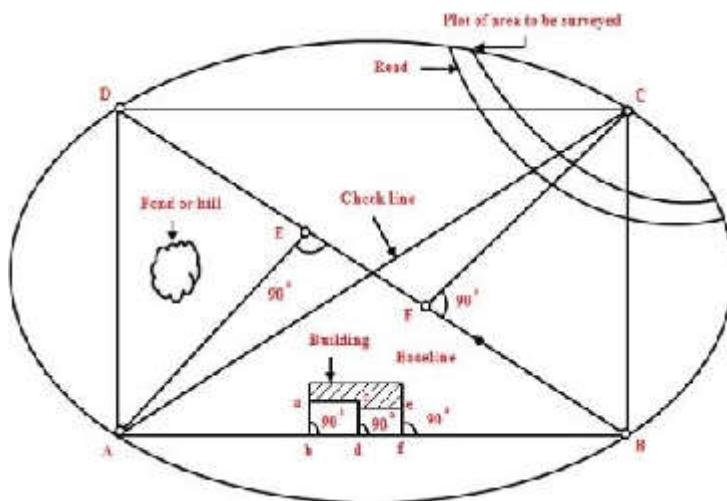
අදා : පහත රුපය (1) සහ (2) දිර්ජවල සිට අදින ලද වාප නිශ්චිත ලක්ෂ්‍යයක දී තොකැලේ. එම වාප දෙක යම් අවස්ථාවක දී එක මත එක ගමන් කරයි. එහි දී නිශ්චිතවම තුන්වන දිර්ජයේ පිහිටිම සොයා ගත තොහැකි ය.

→ 3 වන දිර්ජයේ පිහිටිම

(1) ← → (2)

- එම නිසා දම්වැල් මැනුමක දී, සාමාන්‍යයෙන් ඇස් මට්ටමින් මනාව සැකසුණු ත්‍රිකෝණ තෝරා ගැනීම වැදගත් බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- ඉඩමක දළ රුපසටහන් අදිමින් එය ත්‍රිකෝණවලට බෙදිය හැකි ආකාරය පෙන්වීමට සිසුනට මග පෙන්වන්න (ක්‍රේඛායී ක්‍රියාකාරකම් මගින්).

අදා :



- දම්වැල් මැනීම යොදා ගත හැකි අවස්ථා පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.

අදා : • දත්ත සංඛ්‍යාව අඩු සමතලා කුමවත් ඉඩමක් මැනීම සඳහා

- අදාල ඉඩම පහසුවෙන් ත්‍රිකෝණවලට බෙදිය හැකි අවස්ථාවල
- ප්‍රමාණයෙන් කුඩා ඉඩම් සඳහා
- විවෘත අවකාශය වැඩිපුර ඇති ඉඩම් සඳහා
- ඉඩමක විශාල පරිමාණයේ සිතියමක් පිළියෙල කිරීමට අවශ්‍ය වූ විට

- දම්වැල් මැනීම යොදා ගත තොහැකි අවස්ථා පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.

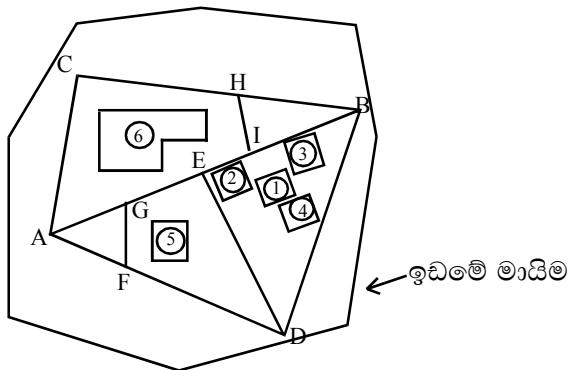
අදා : • බැවුම් සහිත භුමියක් හෝ කළුකර පුදේශයක් මැනීම සඳහා

- ප්‍රමාණයෙන් ඉතා විශාල ඉඩම මැනීම සඳහා
- දත්ත වැඩි ප්‍රමාණයක් සහිත ඉඩම් සඳහා
- මැනුම් ස්ථාන අතර තිරස් දුර මැනීමට අපහසු අවස්ථාවල
- කැලැබද පුදේශ මැනීමේ දී

- දම්වැල් හාවිතයෙන් දිග මැනීම අපහසු නිසා දම්වැල එවනුවට දුර/දිග මැනීම සඳහා මිනුම් පටි යොදා ගන්නා බවට සිසුන් දැනුවත් කරන්න.

- මෙහිදී දිග මැනීම සඳහා ප්‍රධාන වශයෙන් 50m ක් දිග මිනුම් පටි හා අනුලම්බ දුර මැනීම සඳහා 20m ක දිග මිනුම් පටි යොදා ගත හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.

- දීම්වැල් මැනුමේ දී භාවිත කරන පාරිභාෂික වචන පිළිබඳ ව තොරතුරු රස් කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.



උදා : • පාදම් රේඛාව (Base Line) (AB)

- දීම්වැල් මැනුමේ දී සම්පූර්ණ භූමිය ආවරණය කළ හැකි, සරල රේඛාව ව මැනුගත හැකි දිගම රේඛාව පාදම් රේඛාව ලෙස හඳුන්වයි. සිතියමිගත කිරීමේ දී කඩුසිය මත පළමුව අදිනු ලබන්නේ ද මෙම රේඛාවයි. ත්‍රිකෝණයේ අනෙකුත් පාද සියල්ල මෙම රේඛාව පදනම් කරගෙන වාප ජේදනය මගින් නිර්මාණය කරයි.

- ප්‍රධාන මැනුම් රේඛාව තොරු ගැනීමේ දී සැලකිය යුතු කරුණු සාකච්ඡා කරන්න.

- උදා :**
- දළ වශයෙන් සමතල පෘෂ්ඨයක් දිගේ ගමන් කළ යුතු වීම
 - දළ වශයෙන් මැනිය යුතු ඉඩම් කොටසේ මැද හරහා රේඛාව ගමන් කළ යුතු ය. එනම් ප්‍රධාන මැනුම් රේඛාවෙන් මැනිය යුතු ඉඩම් දළ වශයෙන් සමාන කොටස් දෙකකට බෙදේ.
 - ප්‍රධාන මැනුම් රේඛාවේ තිරස් දුර නිවැරදි ව මැනිය යුතු වීම

- ප්‍රධාන මැනුම් ස්ථාන (Main survey stations) (A, B, C, D)

- මිනැම ප්‍රධාන මැනුම් රේඛා දෙකක් හමු වන ස්ථානයක් ප්‍රධාන මැනුම් ස්ථානයක් ලෙස හැඳින් වේ. සාමාන්‍ය මැනුම් රේඛාවක දෙපස මැනුම් ස්ථාන දෙකක් පිහිටා ඇත.
- මෙවා මුළුක ක්ෂේත්‍ර අධ්‍යයනය සිදු කරන අවස්ථාවේ දී පිහිටුවනු ලබයි. ප්‍රධාන දීම්වැල් රේඛාවේ දෙකෙකුවර සහ අනෙකුත් ප්‍රධාන ත්‍රිකෝණවල දිරිජ ලක්ෂණයක් පිහිටුවා ගැනීම නැතහෙත් හඳුනා ගැනීම ප්‍රධාන මැනුම් ස්ථාන සටහන් කිරීම ලෙස හඳුන්වයි.

- සහායක මැනුම් ස්ථාන (Subsidiary survey stations) (E)

- සමහර අවස්ථාවල දී ප්‍රධාන මැනුම් රේඛාවලින් පමණක් සියලු ම දත්ත එකතු කිරීම අපහසු වේ. උදාහරණයක් වශයෙන්, යම් දත්තයක් වෙනත් දත්ත කිහිපයකින් ආවරණය වී ඇති මොළයාතක එම අදාළ දත්තය සඳහා මිනුම් ලබා ගැනීම ප්‍රධාන මැනුම් රේඛාවකින් කළ නොහැකි ය. එවන් අවස්ථාවල දී ප්‍රධාන මැනුම් රේඛාවක් මත වෙනත් ලක්ෂණයක් ලක්ෂු කර එය ප්‍රධාන මැනුම් ස්ථානයක සිට රේඛාවක් නිර්ණය කර ගුන් අදාළ දත්තය සඳහා මිනුම් ලබා ගැනේ. මෙවන් ස්ථාන සහායක මැනුම් ස්ථාන මැනුම් රේඛාව හැඳින්වේ.

- ප්‍රධාන මැනුම් රේඛා (Main Survey Lines) (AD, BD, BC, AC අදිය)

- මිනැම ප්‍රධාන මැනුම් ස්ථාන දෙකක් යා කරන රේඛාවක් ප්‍රධාන මැනුම් රේඛාවක් ලෙස හැඳින්වේ. මෙවන් රේඛාවකින් පොලොව මත ඇති දත්ත සඳහා මිනුම් ගනු ලැබේ.

- සහායක මැනුම් රේඛා (Subsidiary Survey Line) (DE)

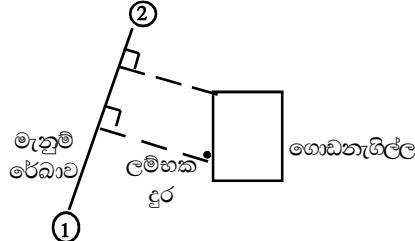
- ඉහත රුපයේ පරිදි (1) වන ගොඩනැගිල්ල සඳහා මිනුම් ලබා ගැනීම ප්‍රධාන මැනුම් රේඛා මගින් කළ නොහැකි ය. එවන් අවස්ථාවල දී මෙසේ සහායක මැනුම් රේඛාවක් භාවිත කර දත්ත එකතු කරනු ලැබේ.

- පිරික්සුම් රේඛා (ආවේක්ෂණ රේඛා) (Check Lines) (GF, HI)

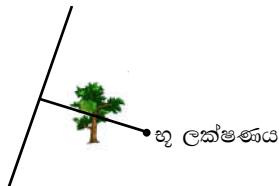
- යම් මැනුම් ක්‍රියාවලියක නිරවද්‍යතාව පරීක්ෂා කිරීම සඳහා භාවිත කරන රේඛා ආවේක්ෂණ රේඛාවක් තිබිය යුතු ය. යොදා ගනු ලබන සැම ත්‍රිකෝණයකටම ආවේක්ෂණ රේඛාවක්

- අනුලමිඛ (Offsets)

- ක්ෂේත්‍රයේ පිහිටි වස්තුවල (දත්ත) සිට ප්‍රධාන රේඛාවට අදිනු ලබන කෙටි ම ලම්භක දුරවල් අනුලමිඛ නම් වේ.
- දම්වැල් මැනුමේ වැදගත් කාර්යයක් ලෙස අනුලමිඛ ගැනීම හැඳින්විය හැකි ය. මෙහිදී මැනුම් රේඛාව දිගේ ගමන් කළ දුර සහ එහි සිට වස්තුවට ඇති දුර මැනුගනු ලැබේ.
- සාප්‍රකෝශී අනුලමිඛ



- මැනුම් රේඛාවට ලමිඛ ව මනින දුර සාප්‍රකෝශී අනුලමිඛ නම් වේ.
- ඇල අනුලමිඛ (Oblique offsets)



- මැනුම් රේඛාවේ සිට බාහිරින් වූ ලක්ෂායක පිහිටීම හඳුනා ගැනීමේදී ලමිඛ දුර මැනුමට නොහැකි හෝ වඩා වැඩි දුරකින් පිහිටි ලක්ෂායක් නම් සාප්‍රකෝශී නොවන අනු ලමිඛයක් ගනු ලැබේ. දම්වැල් රේඛාමත තියෙන් ලක්ෂාය දෙකක සිට බාහිර ලක්ෂාය වෙත ඇති දුරවල් මැනු ගැනීම මෙහිදී සිදුවේ. මෙම ස්ථාන සිතියම ගත කිරීමේදී වාප ජේදනය මගින් සලකුණු කරගනු ලැබේ.
- විස්තර සටහන (Detailed drawing)
- ක්ෂේත්‍ර පොත (Field book)
- තියෙන මිනුම් සිතියම (Surveyed plan)
 - ක්ෂේත්‍රයේ ලක්ෂාය පමණක් සටහන් වේ.
- පාසල් භුමියේ තොරාගත් කොටසක (කුඩා) සිතියමක් ඇදීම සඳහා දම්වැල් මැනුම පහත පියවර ඔස්සේ සිදු කිරීමට මග පෙන්වන්න.
- පිරික්සුම් මැනුම (Reconnaissance survey)
 - යම් ඉඩමක මිනුම් එකතු කිරීමට ප්‍රථම මිනින්දෝරුවරයා එම මැනුමට ඇති ඉඩම පිළිබඳ මූලික අවබෝධයක් ලබා ගැනීම ඉතා වැදගත් ය. මෙසේ මූලික අවබෝධයක් ලබා ගැනීමට මෙහි දී මිනින්දෝරුවරයා විසින් ඉඩම ඇතුළත ඇවිද දළ වශයෙන් තොරතුරු එක් රස් කර ගනියි.
 - මෙහිදී ඉඩම ත්‍රිකෝණවලට වෙන් කරන ආකාරය, මැනුම් ස්ථාන ගණන, මැනුම් රේඛා ගණන, මැනුම් ස්ථාන පිහිටුවිය යුතු ස්ථාන පිළිබඳ ව තිරණ ගනු ලැබේ. එමත් ම ඉහත සියලුම දත්ත ඇතුළත් වන පරිදි ඉඩම පිළිබඳ කටු සටහනක් අදිනු ලැබේ.
 - අවසානයේදී මැනුම සඳහා භාවිත කරන ක්‍රමය, යොදා ගන්නා උපකරණ, මැනුම සඳහා අවශ්‍ය වියදම, ගත වන කාලය ආදි තිරණ ද මෙහිදී ගනු ලැබේ.
- මැනුම් ස්ථාන පොලොව මත සලකුණු කිරීම
 - මැනුම් ස්ථාන සඳහා ස්ථාන තොරා ගැනීමෙන් පසු එම ස්ථාන ලි හෝ සිමෙන්ති කුක්කුදු මගින් පොලොව මත සලකුණු කළ යුතු ය. මෙහිදී තැවතත් එම ස්ථාන පහසුවෙන් හඳුනාගත හැකි වන පරිදිත්, කුක්කුදුයේ මතුපිට පොලොවින් උච්ච මතු නොවන ආකාරයෙනුත් එම ස්ථාන සඳහා කුක්කුදු යොදනු ලැබේ.
 - පිරික්සුම් රේඛා සඳහා ස්ථාන ලකුණු කිරීම
 - සැම ත්‍රිකෝණයක් සඳහාම පිරික්සුම් රේඛාවක් තිබිය යුතුය.

- මැනුම් රේඛාවල දිග මැනීම සහ දත්ත සඳහා මිනුම් ලබා ගැනීම ඉහත කි සියලු ම කාර්යයන් අවසන් වූ පසු මැනුම් රේඛාවල දිග මැනීම සහ විවිධ හු ලක්ෂණ සඳහා මිනුම් ලබා ගැනීම ආරම්භ කළ හැකි ය. මෙහිදී දත්ත රස් කිරීම මෙන්ම ලබාගත් පාඨාංක සටහන් කිරීම ද ඇතුළත් වේ. තවද, පිරික්සුම් රේඛාවල දිගද ලබා ගන්න.
 - දත්ත සටහන් කිරීමේ දී ඉලක්කම් හා අකුරු පැහැදිලි ව, නිවැරදි ව සටහන් කිරීම සිදු කළ යුතු බව සිපුන් දැනුවත් කරන්න (මිනුම් ලබා ගන්නා අය නොවන වෙනත් අයෙකු සිතියම් පිළියෙළ කිරීම කළ හැකි බැවින්).
 - එක් එක් දම්වැල් රේඛාවට අදාළ විස්තර ක්ෂේත්‍ර පොතේ ඇතුළත් කිරීමට මග පෙන්වන්න.
 - සිතියම්ගත කිරීමේ දී අනුගමනය කළ යුතු පියවර සිපුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- උදා: • කඩාසිය අදින පුවරුවක සවි කිරීම
• පුදුසු පරිමාණයක් තෝරා ගැනීම

$$\text{පරිමාණය} = \frac{\text{සිතියම මත දුර}}{\text{සැබැඳු පොලොව මත මිනුම}}$$

- පරිමාණයක් තෝරා ගැනීමේ දී සැලකිය යුතු කරගැනීම් පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.

උදා :• සිතියම් අදින කඩාසියේ පුමාණය

- දත්ත පුමාණය - දත්ත පුමාණය වැඩිනම් විශාල පරිමාණයක් ද, දත්ත පුමාණය අඩුනම් කුඩා පරිමාණයක් ද තෝරා ගත යුතු ය.
- ඉඩමේ පුමාණය - විශාල ඉඩමක්නම් ඒ සඳහා කුඩා පරිමාණයක් ද, කුඩා පුමාණයේ ඉඩමක් සඳහා විශාල පරිමාණයක් ද තෝරා ගත යුතු ය.
- දත්තවල නිවැරදි බව
- මැනුමේ අරමුණ - ඉංජිනේරු කාර්යයක් නම් විශාල පුමාණයේ පරිමාණයක් ද, නැතිනම් කුඩා පරිමාණයක් ද තෝරා ගැනේ.
- පුදාන මැනුම් රේඛාව පරිමාණයට ඇදීම සහ අනෙකුත් රේඛාවල දිග ආගුයෙන් සහ වාප ජේදනය මගින් සියලුම පුදාන මැනුම් ස්ථානවල පිහිටීම් ලකුණු කර ගන්න.
- පිරික්සුම් ස්ථාන මැනුම් රේඛා මත ලකුණු කර එම ස්ථාන අතර දුර සහ සැබැඳු පොලොවේ එම ස්ථාන අතර දුර භාවිත කර මැනුමේ නිරවද්‍යතාවය පිරික්සන්න.
- නිරවද්‍යතාව පිළිබඳ ව සැහිමකට පත් විය හැකිනම් අනුලම්බ ආක්‍රිත මිනුම්ද සිතියම මත ලකුණු කර මනින ලද ඉඩමේ බිම සැලැස්ම ලබාගන්න.
- සැලැස්ම භාවිත කිරීමට අවශ්‍ය අනෙකුත් උපකාරක දත්තද (පරිමාණය, උකුරු දිගාව ආදිය) ලකුණු කර සිතියම සම්පූර්ණ කරන්න.
- ඉඩම ත්‍රිකෝණවලට වෙන්කර වර්ගේලය සෙවීමට උපදෙස් දෙන්න. මෙහිදී පහත පරිදී ත්‍රිකෝණයක වර්ගේලය ගණනය කරන්න.

- දම්වැල් මැනීමේ දී ඇති විය හැකි ඇති තාක්ෂණික ගැටලු පිළිබඳ අදහස් ඉදිරිපත් කිරීමට සිපුනට අවස්ථාව දෙන්න.

උදා : • උපකරණ ආක්‍රිත දේශ

- කුම්බේදයේ දුෂ්කරතා
- බැවුම් භුමිවල මැනීම සිදු කිරීමට අපහසු වීම
- බාධක ඇති ස්ථානවල මිනුම් පටිය දැමීමට අපහසු වීම
- අහිතකර කාලුගණික තත්ත්වවල දී අපහසු වීම

- දම්වැල් මැනුමේ දී සිදු විය හැකි දේශ පිළිබඳ අදහස් ඉදිරිපත් කිරීමට සිපුනට අවස්ථාව දෙන්න.

උදා : • දිග මැනීමේ දී සිදු විය හැකි දේශ දේශ

- මිනුම් සටහන් කිරීමේ දී සිදු විය හැකි දේශ
- මිනුම් පටිය තිරස් ව තබා නොගැනීම තිසා ඇති විය හැකි දේශ
- සටහන් කර ගත දත්ත මගින් සැලැස්ම ඇදීමේ දී ඇති විය හැකි දේශ
- අනුලම්බ යා කිරීමේ දී සිදු විය හැකි දේශ
- ගණනය කිරීම්වල දී සිදු විය හැකි දේශ

- එම දේශවල බලපෑම අඩු කර ගැනීමට යෙදිය හැකි උපක්‍රම පිළිබඳ ව සිපුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- ලදා : ● හාවිත කිරීමට පෙර උපකරණවල දේශ ඇත්දැයි පරීක්ෂාව
 - පාදම් රේඛාව දෙවරක් මැනීම
 - සැම මිනුමක්ම මැනීමේ දී සහ සටහන් කිරීමේ දී නැවත පරීක්ෂා කිරීම
 - අවේක්ෂණ රේඛා හාවිතය
- දම්වැල් මැනීමේ වාසි හා අවාසි ඉදිරිපත් කිරීමට සිපුන්ට අවස්ථාව දෙන්න.
- වාසි
 - ලදා : ● නිරවද්‍ය ක්‍රමයක් වීම
 - සරල හා ඕනෑම ආකාරයක (කුඩා හා විශාල) ඉඩමක් මැනීමට හාවිත කළ හැකි වීම
 - අවශ්‍ය උපකරණ ඉතා සරල වීම
 - මිනුම් ලබා ගැනීම ක්ෂේත්‍රයේ දී සිදු කරන අතර සිතියමිකරණය හා ගණනය කිරීම කාර්යාලයේ දී සිදු කළ හැකි වීම
 - කුඩා සමතලා ඉඩම් සඳහා වඩා සුදුසු වීම
 - අවාසි
 - ලදා : ● බැඳුම් ඉඩම්, වගුරුවීම් මැනීම අපහසු වීම
 - වනාන්තර, ගස් සහිත ඉඩම් මැනීම අපහසු වීම
 - වර්ෂාව සහිත විට අපහසු වීම
 - තිරස් දුර මැනීමේ දී ඇති වන අපහසුතා
- දම්වැල් මැනුමේ දී සැලැස්ම ඇදීම සඳහා අවශ්‍ය වන සංකේත එකතුවක් සැකසීමට සිපුන්ට උපදෙස් දෙන්න.

මූලික වදන් (Key Words) :

- දම්වැල් මැනුම (Chain surveying)
- ත්‍රිකොණීකරණය (Triangulation)

ගුණන්මක යෙදවුම

- දම්වැල් මැනුමට අවශ්‍ය උපකරණ හා ද්‍රව්‍ය

අැගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

පහත සඳහන් කරුණු කෙරෙහි අවධානය යොමු කරන්න.

- දම්වැල් මැනුම සඳහා අවශ්‍ය උපකරණ හඳුනා ගැනීම
- දම්වැල් මැනුමේ දී හාවිත වන පාරිභාෂික ව්‍යවහාර ලැයිස්තුගත කිරීම
- දම්වැල් මැනුමේ පියවර සඳහන් කිරීම
- දම්වැල් මැනුම මගින් ඉඩමක සිතියමක් ඇදේ වර්ගේලය ගණනය කිරීම
- දම්වැල් මැනුමෙහි වාසි හා අවාසි විස්තර කිරීම
- දම්වැල් මැනුමේ දී ඇති වන තාක්ෂණික ගැටලු විස්තර කර, ඒවා මග හැරවීමට විසඳුම් හා යෝජනා ඉදිරිපත් කිරීම

නිපුණතා මට්ටම 3.5 : ක්ෂේත්‍රයේ දී මට්ටම ගැනීමේහි නියැලෙයි.

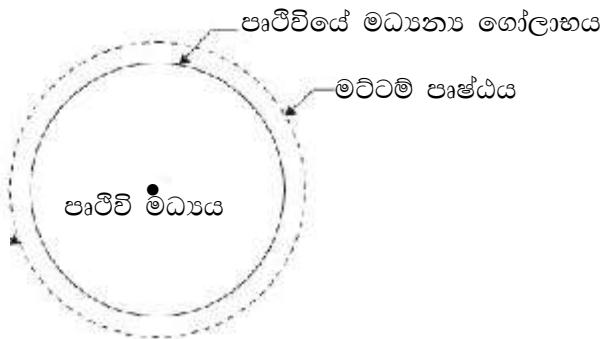
කාල්විෂේද සංඛ්‍යාව : 06

- ඉගෙනුම් එල :**
- මට්ටම ගැනීමේ විවිධ ක්‍රම නම් කරයි.
 - මට්ටම ගැනීමේ දී හාවිත වන උපකරණ හඳුනා ගනියි.
 - කාර්යය අනුව සුදුසු මට්ටම ගැනීමේ ආකාරය තෝරා ගතියි.
 - ලක්ෂා දෙකක සාපේක්ෂ උස නිර්ණය කිරීම සඳහා උපකරණයේ උස මැනීමේ ක්‍රමය හාවිත කරයි.
 - මට්ටම ගැනීමේ නිරවද්‍යතාව ගනනය කරයි.
 - මට්ටම ගැනීමේ දී සිදු විය හැකි දේශීල විස්තර කරයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- පොලව මත යම් කිසි ඉංජිනේරුමය කාර්යයක් සිදු කිරීමට පෙර එම හුම්ය මට්ටම කරන අවස්ථාව සිහිපත් කරන්න.
- උදා - ගොඩනැගිලි තැනීම, මාරුග තැනීමේ දී, ඇල මාරුග තැනීමේදී මෙහිදී හුම්යේ ස්ථාන දෙකක් අතර උසෙහි වෙනස වැදගත් වන බව සාකච්ඡා කරමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- මේ අනුව පාලිවිය මත හෝ කුළ පිහිටි ලක්ෂාවල සාපේක්ෂ උස හෙවත් උච්චත්වය (Elevation) සෙවීම සඳහා පාඨාංක ගැනීමේ ක්‍රියාවලිය මට්ටම ගැනීම (Leveling) ලෙස හැඳින්වෙන බව සිසුන් දැනුවත් කරන්න.
- මට්ටම ගැනීමේ (Levelling) හාවිත පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- උදා : • කුඩා ඇල මාරුග නිරමාණය කිරීමට
 - අපවහන කාණු පද්ධති සැලසුම් කිරීමට
 - ඉදිකිරීම් ව්‍යාපෘති සඳහා
 - මහාමාරුග තැනීමේදී
 - සමෝඩ්ව සිතියම් / හු විෂමතා සිතියම් නිරමාණය කිරීමට
 - හුම් අලංකරණ කටයුතු සඳහා
 - පාංු සංරක්ෂණ කටයුතු (හෙල්මල්, සමෝඩ්ව වැට්, කාණු)
 - ජලය එසවීම් කටයුතු වලදී අවශ්‍ය පොම්ප තෝරීමේ දී ආදි කටයුතු වලදී උච්චත්වය වැදගත් වේ.
- හුම්යක සිරස් උස මැනීම සඳහා සුදුසු ක්‍රම යෝජනා කිරීමට සිසුනට අවස්ථාව ලබා දෙන්න.
- ඉතා සම්පූර්ණ දෙකක් අතර / මට්ටම දෙකක් අතර සිරස් උස මැනීම මිනුම් පටි හාවිතයෙන් ඉතා සරල ව සිදු කළ හැකි බව සිසුනට පෙන්වා දෙන්න.
- වඩාත් සංකීරණ මට්ටම ගැනීමේ ක්‍රියාවලියක් සඳහා දුරේක්ෂ සහිත මට්ටම උපකරණ හාවිත වන බව පෙන්වා දෙන්න.
- අන්තර්ජාලය විරික්සීම මගින් මෙවැනි උපකරණ පිළිබඳ ව සිසුනට දැනුවත් විය හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
- මට්ටම ගැනීමේ දී හාවිත වන උපකරණ සිසුනට ප්‍රදරුණය කර ඒවායේ කොටස් ක්‍රියාකාරිත්වය හා හාවිතය පිළිබඳ කරුණු සෙවීමට මග පෙන්වන්න.
- බිම්ප ලෙවලය / ස්වයංක්‍රීය ලෙවල් උපකරණය (Auto Level)
 - තෙපාව - (Tripod)
 - මට්ටම යටිය (Levelling staff)
 - මිනුම් පටිය (Measuring tape)
- මෙයට අමතර ව වෙනත් මට්ටම ගැනීමේ උපකරණ සිසුනට ප්‍රදරුණය කර ඒවායේ කොටස් ක්‍රියාකාරිත්වය හා හාවිතය පිළිබඳ කරුණු සෙවීමට මග පෙන්වන්න.
 - ඔලෝක් ලෙවලය (Quick set level)
 - ලේසර් ලෙවලය (Laser level)
 - තියොබලයිටුව (Theodolite)

- මට්ටම් ගැනීමේ ක්‍රියාවලියේ දී භාවිත වන පාරිභාෂික වචන පිළිබඳ ව තොරතුරු යස් කිරීමට සිසුන්ට උපදෙස් දෙන්න.
- උච්චත්වය - යම් සමූද්‍රදේශීත මට්ටමක සිට (Reference level) ඉහළට හෝ පහළට ඇති සිරස් දුර නැතහොත් මුහුදු මට්ටමේ සිට උස
- සිරස් දුර - ගුරුත්වයේ දිගාවට සිරස් රේඛාව දිගේ ඇති දුර
- මට්ටම පෘෂ්ඨය (Level surface) -
මෙම පෘෂ්ඨය පාලිවියේ මධ්‍යනා ගෝලාකාරී පෘෂ්ඨයට සමාන්තර ය. මෙම පෘෂ්ඨය මත පවතින ඕනෑම ලක්ෂ්‍යකට පාලිවියේ කේත්දුයේ සිට දුර සමාන ය. එමෙන් ම ඕනෑම ස්ථානයක දී ගනු ලබන ගුරුත්ව රේඛාවට මෙම පෘෂ්ඨය ලම්බක ය.
උදා : නිසල ජලාශයක ජල පෘෂ්ඨය



- මට්ටම රේඛාව (Level line) -

මට්ටම රේඛාව කවාකාර රේඛාවකි. මෙම රේඛාවේ සැම ලක්ෂ්‍යක්ම එකම උසකින් පවතී. මෙම රේඛාව සිරස් රේඛාවට ලම්බක ව පිහිටයි. මෙය සත්‍ය වගයෙන් එක් රේඛාවක් නොව කවාකාර තලයකි.

- සම්මත මට්ටම / අවකෘත මට්ටම (Datum line, Reference line) -

මට්ටම ගැනීමේ ක්‍රියාවලිය ආරම්භ කරනු ලබන්නේ කිසියම් තිරස් තලයකට සාපේක්ෂව ය. (සියලුම ලක්ෂ්‍යවල සිරස් උස පොදු නිර්දේශීත මට්ටමකට සාපේක්ෂ ව දක්වයි). මෙසේ සම්මත කර ගන්නා ලද මුළු තිරස් තලය සම්මත මට්ටම ලෙස සලකනු ලැබේ.

උදා - බිම මැනුම් විද්‍යාවේ දී මධ්‍යනා මුහුදු මට්ටම මුළු සම්මත මට්ටම ලෙස සලකනු ලැබේ.

- සම්මත රේඛාව (Datum level) -

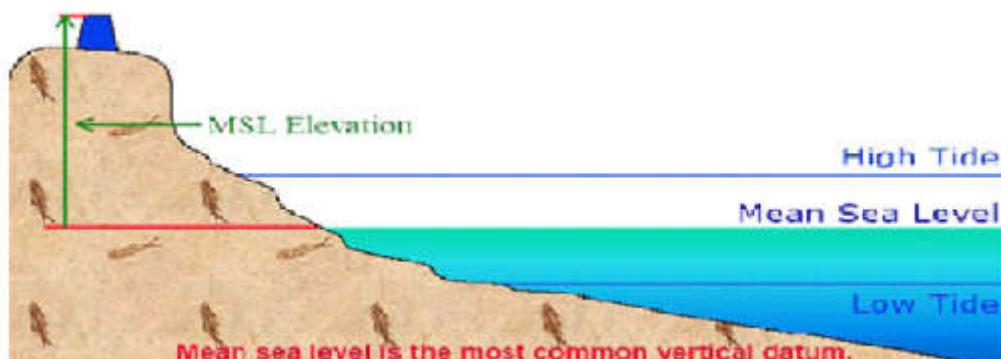
සම්මත කර ගන්නා ලද තලයක ඕනෑම ලක්ෂ්‍ය දෙකක් යා කරමින් අදිනු ලබන රේඛාවක් සම්මත මට්ටම රේඛාවක් ලෙස හැඳින්වේ.

- ආරම්භක පෘෂ්ඨය (Datum surface)

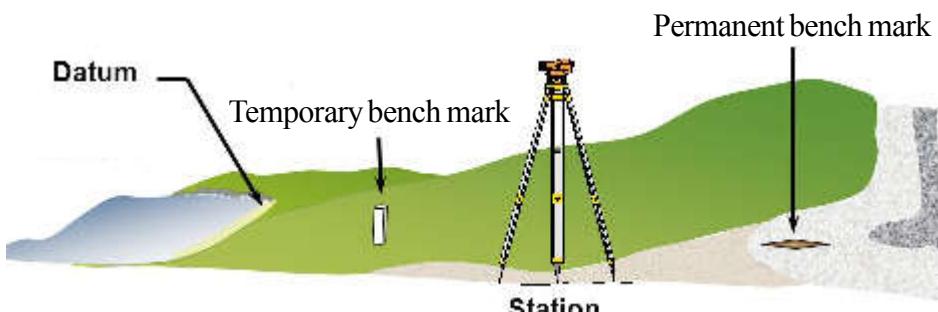
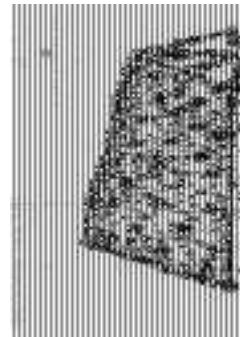
එනෑම ලක්ෂ්‍යයක සාපේක්ෂ උස මැනීමේ දී උස ඇත්තය (0m) වන පෘෂ්ඨයක් තිබිය යුතු ය. මෙහි දී යම් ලක්ෂ්‍යයක උස එම ආරම්භක පෘෂ්ඨයට සාපේක්ෂ ව සොයනු ලැබේ. බහුලවම යොදා ගනු ලබන ආරම්භක පෘෂ්ඨය මධ්‍යනා මුහුදු මට්ටම (Mean sea level) යි.

- මධ්‍යනාය මුහුදු මට්ටම (Mean Sea Level-MSL)

ආසන්න වගයෙන් අවුරුදු 19 ක කාලයක් තිස්සේ සැම පැයකට වරක් මුහුදු මට්ටම මැන එහි මධ්‍යනාය ගණනය කළ විට මධ්‍යනා මුහුදු මට්ටම ලැබේ.

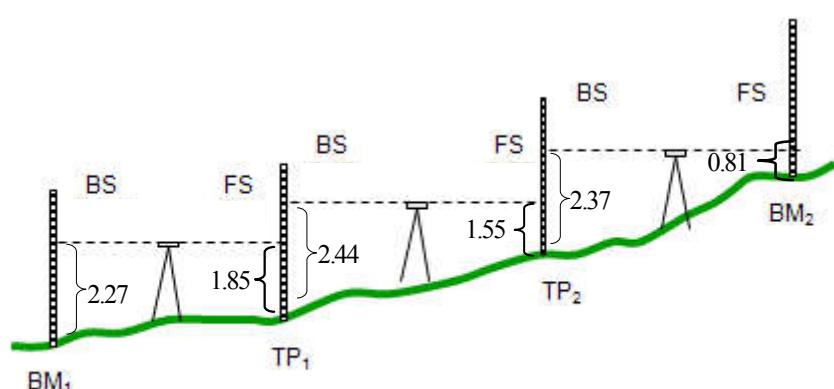


- මටටම ගැනීමේදී (තලමිතියේදී) පොලොව මත පිහිටි විවිධ ස්ථානවල උස සෙවීමේදී කිසියම් සම්මත මටටමකට සාපේක්ෂ ව උස නිර්ණය කිරීම සිදු කරයි. මෙහිදී ඕනෑම සම්මත මටටමක් යොදා ගත හැකි ව්‍යවත් බොහෝ රටවල් මධ්‍යනා මුහුදු මටටම සම්මත මුහුදු මටටම ලෙස යොදා ගැනේ.
- මේ සදහා වසර 19 නිස්සේ සැම පැයකට වරක් ම යම් ස්ථානයක සිට මුහුදු මටටම මැන එහි මධ්‍යනා සොයනු ලැබේ. මෙම ක්‍රියාවලිය ස්ථාන කිහිපයක සිදු කර තලයක් ලෙස යොදා ගැනේ. එය සම්මත මටටම ලෙස සලකයි. මෙමගින් රටක අභ්‍යන්තරයේ විවිධ ස්ථානවල උග්‍රහීත උස (පිල් ලකුණුවල) ගණනය කරයි.
- පිල් ලකුණු (Bench marks)**
 - මුහුදු මටටමේ සිට හෝ වෙනත් ඕනෑම නිර්දේශක මටටමක සිට උච්චත්වය දන්නා ස්ථාවර ලක්ෂණයකි. මටටම ගැනීමේදී මිනුම් කටයුතු මෙම ලක්ෂණයන් ආරම්භ කළ යුතු අතර අනෙක් ලක්ෂණවල උච්චත්වය මෙම ලක්ෂණයට සාපේක්ෂ ව ගණනය කරයි.
 - සාමාන්‍යයන් ඕනෑම මටටම ගැනීමේ ක්‍රියාවලියක් ආරම්භ කළ යුත්තේ සහ අවසන් කළ යුත්තේ පිල් ලකුණුකිනි. යම් රටක් සදහා භූමිතලය මත විවිධ ස්ථානවල (කදු මුදුන්වල) පිල් ලකුණු පිහිටා ඇත. මෙම ස්ථානවල උග්‍රහීත උස ජායා රේඛා මිනික ක්‍රමය මගින් සොයා ගනියි. ශ්‍රී ලංකාවේ සම්මත මටටම ලෙස මධ්‍යනා මුහුදු මටටම යොදා ගනියි.
- තාවකාලික පිල් ලකුණු (Temporary bench marks)**
 - සම්මත මටටම තලයේ ඇති ලක්ෂණයකට සාපේක්ෂ ව තවත් ස්ථානයක සිරස් උස එනම් මටටම වෙනස සටහන් කර තබයි නම්, එවැනි ස්ථානයක් තාවකාලික පිල් ලකුණු ලෙස හැඳින්වේ. මටටම ගන්නා ස්ථානය ආසන්නයේ පිල් ලකුණු හැකි විට දී තාවකාලික පිල් ලකුණු භාවිත කරයි.

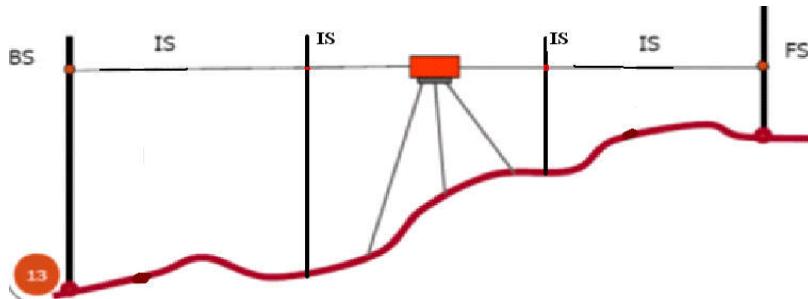


දුක්ම හෙවත් දුක්නය (Sight)

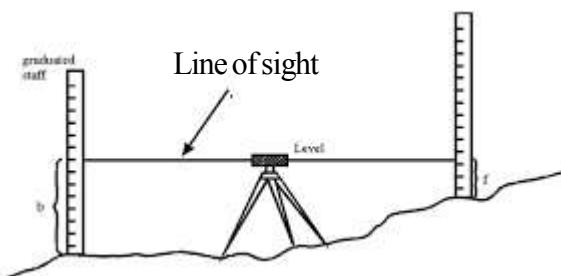
- උපකරණය කුළුන් නිරික්ෂණය කළ විට දුකිය හැකි ලක්ෂණයත් උපකරණයත් යා කරන රේඛාව දුක්ම ලෙස නැඳුන්වයි. මෙය තිරස් රේඛාවකි. එය සම්මත මටටම තලයට සමාන්තර විය යුතු ය. දුක්ම කොටස් 03කි.
- පසු දුක්ම (පසු දරුගන මිනුම) (Back sight)



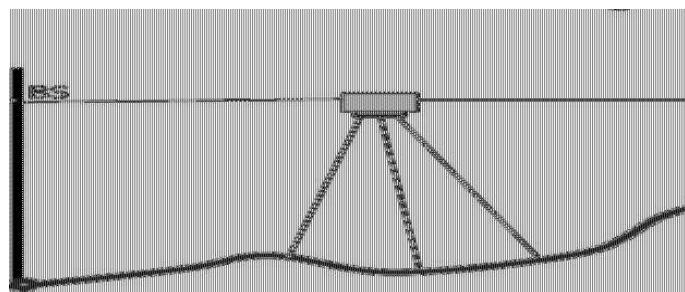
- මටටම ගැනීමේ ක්‍රියාවලියක දී මිනුම් ගැනීම සඳහා උපකරණය සවි කිරීමෙන් පසු ලබා ගන්නා පළමු මිනුම් පසු දැක්ම ය. නැතහොත් උච්චත්වය දක්නා ලක්ෂණයක සවි කළ මටටම යටිය ආධාරයෙන් ලබා ගන්නා පාඨාංකයයි. මෙම අය එම ලක්ෂණයේ උච්චත්වයට එකතු කර උපකරණයේ උස (HI) සොයා ගත හැකි ය.
- පෙර දැක්ම (පෙර දරුණන මිනුම) (Fore sight)
 - උච්චත්වය නොදුන්නා ලක්ෂණයක උච්චත්වය සොවීම සඳහා එම ලක්ෂණයේ දී ගනු ලබන රිටි පාඨාංකයයි. උපකරණයේ උසින් මෙම පාඨාංකය අඩු කර එම ලක්ෂණයේ උච්චත්වය සොයා ගත හැකි ය. කිසියම් මටටම ක්‍රියාවලියක දී යම් ස්ථානයකින් උපකරණය ගෙවා ඉවත් කිරීමට පෙර ලබා ගන්නා අවසාන මිනුමයි.
- අතරමැදී දරුණන මිනුම (Intermediate sight)



- පෙර දැක්මත්, පසු දැක්මත් නොවන සියලු මිනුම් අවස්ථා අතරමැදී දැක්ම මගින් ගනු ලැබේ. පසු දැක්ම හා පෙර දැක්ම අතර ගන්නා ලද සියලු ම පාඨාංක අතරමැදී පාඨාංක වේ. Differential Levelling වලදී අතරමැදී පාඨාංක අවශ්‍ය ම නොවන අතර Profile levelling හා Topographic levelling වලදී අතරමැදී පාඨාංක කිහිය හැකි ය.
- දාළුරී රේඛාව (Line of sight)

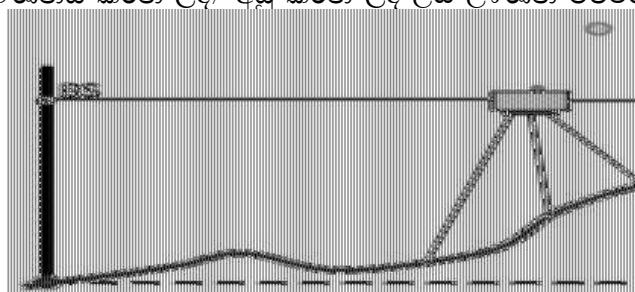


- උපකරණයේ මධ්‍ය ලක්ෂණය හරහා වැට් ඇති රේඛාවයි. මටටම ගැනීමේ දී පාඨාංක ලබා ගනුයේ මෙම රේඛාවට ය.
- හැරවුම් ලක්ෂණය (Turning point/ Changing point)

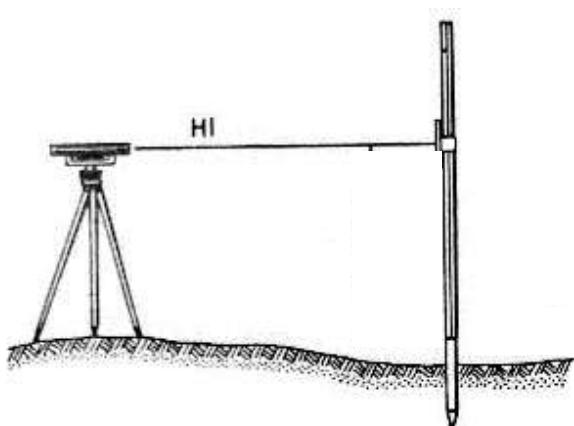


- උපකරණය එක ස්ථානයක සිට වෙනත් ස්ථානයකට මාරු කිරීමේ දී අලුතින් උපකරණය ස්ථානගත කළ පසු නැවත උපකරණයේ උස සොයාගත යුතු ය. මේ සඳහා නව ස්ථානයේ සිට පෙර දැක්ම ලබා ගත් ස්ථානයට ම පසු දැක්මක් ලබා ගත යුතු ය. මෙසේ පෙර දැක්ම හා පසු දැක්ම යන පාඨාංක දෙකක් ඇති ලක්ෂණය හැරවුම් ලක්ෂණය වේ.

- අවකාශ මට්ටම (Reduced level)
 - සියලු ම ලක්ෂණවල සිරස් උස පොදු නිරද්ධීකන මට්ටමකට සාපේක්ෂ ව දැක්වීමයි. (උළාණනය කරන ලද / ගණනය කරන ලද / අඩු කරන ලද උස උළාණන මට්ටමයි.)



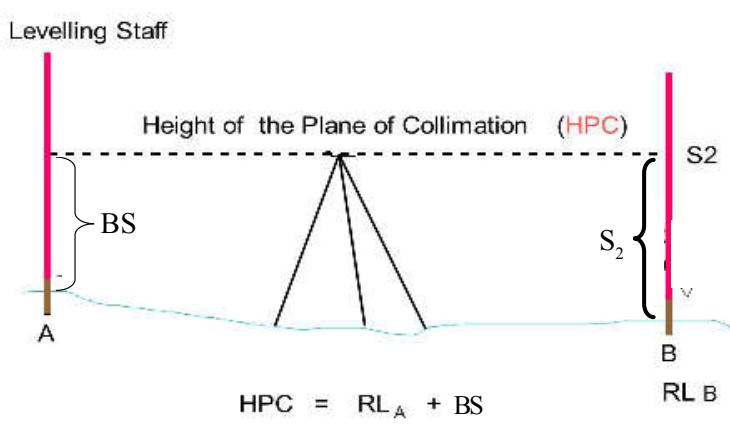
- උපකරණයේ උස (Height of the Instrument - (The elevation of the line of sight of the telescope)



BS

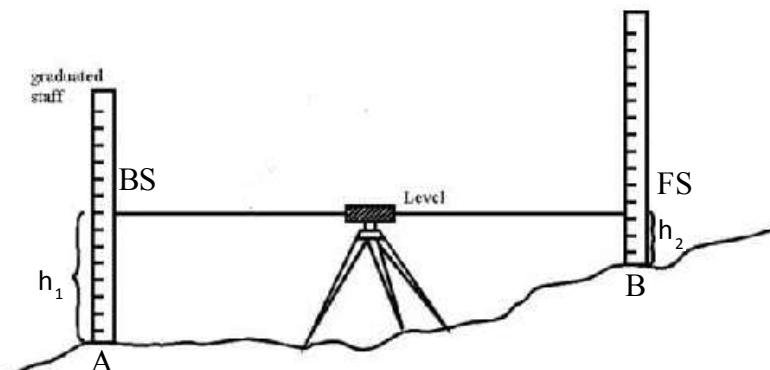
- නිරද්ධීකන මට්ටමේ සිට උපකරණයේ මධ්‍ය රේඛාවට ඇති සිරස් උස සෙවීමෙන් ගණනය කරනු ලැබේ. මට්ටම උපකරණයක් පිහිටුවූ පසු උපකරණය තුළින් පෙනෙන තිරස් තලයට ඇති රේඛාවේ උස (නිරද්ධීකන මට්ටමේ සිට) උපකරණ උස හෙවත් උපකරණ මට්ටම ලෙස හැඳින්වේ.

- සමාන්තර රේඛාව (Line of Collimation)



- මට්ටම උපකරණයෙහි සිරස් හා තිරස් කෙදි (Cross hairs) තේරුනය වන ස්ථානය හා අවනෙනෙන් ප්‍රකාශ කෙන්දුය යා වන රේඛාව සමාන්තර රේඛාව ලෙස හැඳින්වේ.

- මට්ටම් ගැනීමේ දී විවිධ තාක්ෂණීක උපකරණ භාවිත වන බවත්, මට්ටම් ගැනීමේ අරමුණ අනුව ක්‍රමය වෙනස් විය හැකි බවත් සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- ලදා - • අවකල මට්ටම් ගැනීම (Differential leveling)
 - පැතිකඩ මට්ටම් ගැනීම (Profile leveling)
 - භුමික මට්ටම් ගැනීම (Topographic leveling)
- අවකල මට්ටම් ගැනීම යනු ලක්ෂා දෙකක් අතර උච්චත්ව වෙනස සෙවීම බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- මට්ටම් ගත යුතු ස්ථාන දෙක අතර දුර අනුව අවකල මට්ටම් ගැනීම නැවත ආකාර දෙකක් යටතේ සාකච්ඡා කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - සරල මට්ටම් ගැනීම
 - පරිකුමණ මට්ටම් ගැනීම
- එක් එක් ආකාරය පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
- සරල මට්ටම් ගැනීම



- මට්ටම් ගැනීමට ඇති යුතු පූරුෂ පූරුෂ ආසන්නයේ ඇති විට මෙම යුතු යාවත්තයට ගත හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - දාශ්‍රී රේඛාවට සාපේක්ෂ ව, A හා B අතර මට්ටම් වෙනස $= h_1 - h_2$
- සරල ගණනය කිරීම් යොදාගෙන මෙය පැහැදිලි කරන්න.
- පරිකුමණ මට්ටම් ගැනීම
 - පරිකුමණයක් යනු අනුයාත ලක්ෂා එකිනෙක සම්බන්ධ කරමින් අනුපිළිවෙළින් දිගින් දිග්වම මැනුම් සිදු කරගෙන යාම බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - ස්ථාන දෙක අතර දුර වැඩි වන විට පරිකුමණ ක්‍රමය මගින් ස්ථාන දෙක අතර උසෙහි වෙනස තිරණය හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - පරිකුමණ ක්‍රමය යොදා ගන්නා අවස්ථා සඳහා තිදුෂුන් පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
 - ලදා : • තාවකාලික පිල් ලකුණක් පිහිටුවා ගැනීම
 - ස්ථාන දෙකක උගිනිත මට්ටම් හඳුනා ගැනීම
 - පරිකුමණ ක්‍රමයේදී උපකරණ පිහිටුවන ස්ථාන එකකට වඩා වැඩි සංඛ්‍යාවක් තිබිය හැකි බවත් මෙම ක්‍රමයේදී අතරමැදි පායාංක අත්‍යවශ්‍ය තොවන අතර පසුදුක්ම හා පෙර දැක්ම පායාංක ප්‍රමාණවත් වන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - පරිකුමණ ක්‍රමයේදී ලබා ගන්නා දත්ත සටහන් කිරීම සඳහා (මට්ටම් පිටුව) පහත දක්වෙන වගුව භාවිත කළ හැකි බව පැහැදිලි කර ගන්න.

මට්ටම ස්ථානය	පසු දැක්ම	පෙර දැක්ම	උපකරණ ලස	උගිනිත ලස	වෙනත් කරුණු

- පාසල් භූමිය කුළ තෝරාගත් ලක්ෂා දෙකක් අතර උච්චත්ව වෙනස සෙවීම සඳහා සිසුන්ට මග පෙන්වන්න. මෙහිදී පහත කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.
 - මට්ටම ගැනීම
 - ක්ෂේත්‍ර වැඩ
 - අවශ්‍ය උපකරණ නිවැරදි ව හඳුනා ගැනීම
 - මට්ටම ගැනීමට ඇති භූමිය පරීක්ෂා කිරීම
 - මට්ටම ගන්නා ස්ථාන නිර්ණය කිරීම
 - උපකරණය ස්ථානගත කිරීම හා තාවකාලික සිරුමාරුව සිදු කිරීම
 - උපකරණය මට්ටම කිරීම
 - අසම්පාත දේශය ඉවත් කිරීම
 - පායාංක ලබාගැනීම සහ සටහන් කිරීම
 - කාර්යාල වැඩ
 - ගණනය කිරීම
 - මට්ටම ගැනීමේ කියාවලියේ දී ලබා ගන්නා පායාංක සටහන් කිරීමට සහ ගණනය කිරීම් සඳහා ප්‍රධාන වශයෙන් ක්‍රම දෙකක් ඇති බවට සිසුන් දැනුවත් කරන්න.
 - නැගුම් බැසුම් ක්‍රමය (Rise & Fall Method)
 - උපකරණයේ උස ක්‍රමය (Height of Instrument Method)
 - නැගුම් බැසුම් ක්‍රමය දී දත්ත සටහන් කිරීම සහ ගණනය කිරීම පහත දැක්වන පරිදි වගුවක් ආගුශයෙන් සිදු කෙරෙන බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.

Level Station	Back sight Reading	Inter mediate sight Reading	Fore sight Reading	Rise	Fall	Reduced Level	Remarks

- තෝරා ගත් ලක්ෂා දෙක අතර මට්ටම ගැනීමේ දී ලබා ගත් දත්ත "උපකරණයේ උස ක්‍රමය" අනුව මට්ටම පිටුවක සටහන් කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
- අවකලන මට්ටම ගැනීමේ වැදගත්කම සාකච්ඡා කරන්න.

උදා :

 - වාරිමාර්ග ඇල්වල් කැපීමේ දී
 - ගොඩැංගල් ඉංජිනේරු දී (භූමියේ උස ස්ථාන සෙවීම)
 - ඡලය එස්වීමේ උස නිර්ණය කිරීමට (කෙතරම් උසකට ඡලය පොම්ප කළ හැකි ද යන්න)
 - පාරවල් සැදිමේ දී
 - පාංතු සංරක්ෂණය සඳහා
 - අපවහන පද්ධති නඩත්තුවට

- පැතිකඩ මට්ටම ගැනීම (Profile leveling) සිදු කිරීම පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
 - මෙහිදී තෝරාගත් ලක්ෂණ දෙකක් දිගේ උච්චත්වය මැනීම සිදු කරන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - මතිනු ලබන රේඛාව යෝජිත ඇලෙහි හෝ පාරෙහි මධ්‍ය ලක්ෂණය වේ.
 - ලක්ෂණ දෙක අතර පොලොවේ පිහිටීම (ශ්‍රේෂ්ඨත්වය මැන ප්‍රස්ථාරගත කිරීම සිදු කරයි).
 - ඇලක් හෝ පාරක කැපීය යුතු ස්ථාන හෝ පිරවිය හැකි ස්ථාන හුදා ගත හැකි ය.
 - ඒ ඒ ස්ථානවලට ඇති දුර හා උච්චත්ව සටහන් කිරීම මගින් එය සිදු කළ හැකි ය.
 - ඇලෙහි / පාරෙහි පළල දන්නේ නම් කැපීය යුතු හෝ පිරවිය යුතු පස් ප්‍රමාණය තීරණය කළ හැකි ය.
 - පොලොවේ ලක්ෂණ දෙකක් අතර පැතිකඩ මට්ටම ගැනීම අත්හදා බැලීමට සිසුන්ට සහාය වන්න.
 - මට්ටම ගැනීමේ දී සිදු වන දේශ පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න. ඒවා අවම කර ගත හැකි ආකාරය පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
- ලදා :
- පාඨාංක ගැනීමට පෙර උපකරණය මට්ටම කර නොතිබේම සැම පාඨාංකයක් ම කියවීමට පෙර හා පසු මට්ටම බූබුල පරික්ෂා කර බැලීම
 - මට්ටම යූතිය සිරස් ව අල්ලා නොසිටීම බූබුලාකාර ලෙවලයක් හාවිත කිරීම කළ හැකි ය.
 - මට්ටම යූතිය දිර්ස කිරීමේ දී එය අගුළ නොවැරීම අගුළ වැවෙන තුරු දික් කිරීම
 - සමාන්තර දේශ ඇති විම උපකරණය සැම විට ම ඉදිරි දැක්ම සහ පසු දැක්ම අතර මධ්‍ය ලක්ෂණයට ආසන්න ව ස්ථාපිත කළ යුතු ය. මෙසේ කිරීමෙන් උපකරණයක් සමාන්තර දේශ ඇති නම් එම දේශ නැති වී යයි.
 - මෙයට අමතර ව පහත දේශ ද තිබිය හැකි බව සාකච්ඡා කරන්න.
- තෙපාවේ විකෘතතා
 - නිෂ්පාදන දේශ - තෙපා හිසේහි අනෙකුත් කොටස්වල
 - මට්ටම යටියෙහි පාඨාංකය මැනීම
 - වැරදි ලෙස දිග හැරීම
 - යටිය වැරදි ලෙස හාවිතය තිසා එය ඇදි වීම
 - පාඨාංක කියවීමේ දේශ
 - පාඨාංක වැරදි තීරුවල සටහන් කිරීම
 - ඉලක්කම් අකුරු හුදා ගැනීමේ දේශ
 - වැරදි ගණක යන්තු හාවිතය

මූලික වදන් (Key Words) :

- මට්ටම ගැනීම (Leveling)
- පිල් ලකුණ (Bench mark)
- පැතිකඩ මට්ටම (Profile leveling)

ගුණාත්මක යෙදුම්

- මට්ටම ගැනීමට අවශ්‍ය උපකරණ හා ද්‍රව්‍ය

අගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

- පහත සඳහන් කරුණු කෙරෙහි අවධානය යොමු කරන්න.
- මට්ටම ගැනීමේ විවිධ ක්‍රම නම් කිරීම
 - මට්ටම ගැනීමේදී හාවිත වන උපකරණ හුදා ගැනීම
 - සුදුසු මට්ටම ගැනීමේ ක්‍රම හාවිත කිරීම
 - මට්ටම ගැනීමේ දී සිදු විය හැකි දේශ හුදා ගැනීම

නිපුණතා මට්ටම 3.6 : මට්ටම ගැනීම සඳහා සමෝච්ච රේඛා සිතියම්කරණය අත්හදා බලයි.

කාල්වීසේද සංඛ්‍යාව : 06

- ඉගෙනුම් එල : • සමෝච්ච කරයේ හාවිත ලැයිස්තුගත කරයි.
• සමෝච්ච කරයේ හාවිත වන පාරිභාෂිත වවන අර්ථ දක්වයි.
• වතු සමෝච්ච කරයා ක්‍රමවේදය විස්තර කරයි.
• උස අන්තර නිවේෂනය මගින් ස්ථානිය උස ගණනය කරයි.
• සමෝච්ච රේඛා හාවිතයෙන් විවිධ භූගෝලීය ලක්ෂණ පෙන්නුම් කරන දළ සටහන් අදායි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

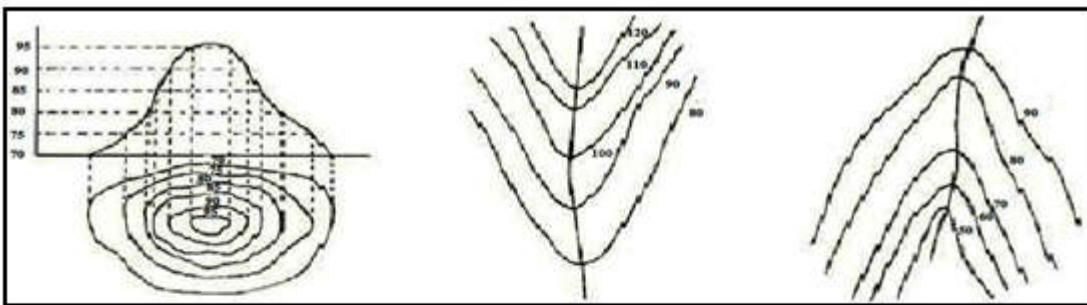
- සමෝච්ච රේඛා සිතියම් / භූ විෂමතා සිතියම් පන්තියට ඉදිරිපත් කරන්න. මෙවැනි සිතියම් නිප්මාණයේදී එක් එක් ලක්ෂණවල උවිවත්ව සොයා ගත යුතු බව පැහැදිලි කරමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- සමාන උවිවත්ව ඇති ලක්ෂණ යා කරමින් අදිනු ලබන රේඛාවක් සමෝච්ච රේඛාවක් ලෙස හඳුන්වන බව පෙන්වා දෙන්න.
- සමෝච්ච සිතියම් ඇදිමේ දී සමාන උස ඇති ලක්ෂණ යා කිරීම සිදු කරන බව පෙන්වා දෙන්න.
- සමෝච්ච කරයේ හාවිත සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - භූ දරුගතය (Terrain) පිළිබඳ ව තොරතුරු සැපයීම
 - භූමියෙහි ස්ථානවය හා බැවුම ඇස්තමේන්තු කිරීම
 - සිවිල් ඉංජිනේරු ව්‍යාපෘති සඳහා භූමියේ සිදු කරන කාර්යයන් පිළිබඳ අදහස් ඉදිරිපත් කිරීම උදා - දුම්රිය මාර්ග, ඇලවල්, ජලාශ, වේලි (Dams)
 - ව්‍යාපෘති සඳහා ස්ථාන (Sites) හඳුනා ගැනීම. උදා - අධිවේදී මාර්ග, ජලාශ
 - ලගා විය නොහැකි හෝ නොපෙනෙන ස්ථානවල මිනුම් ලබා ගැනීම
 - යුද්ධමය කටයුතුවල දී භූමිය පිළිබඳ අවබෝධයක් ලබා ගැනීම සඳහා
 - ජලාශයක ධාරිතාව ගණනය කිරීම සඳහා
 - ඉදිකිරීම්වල දී ඉවත් කළ යුතු හෝ පිරවිය යුතු පස් ප්‍රමාණය ගණනය කිරීම සඳහා
 - අපවහන පද්ධති, සන්නිවේදන කටයුතු (Communication lines) සැකසීම සඳහා
 - සමෝච්ච කරයා හා සම්බන්ධ පාරිභාෂික වවන එකතුවක් සකස් කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
- සමෝච්ච අන්තරය (Contour Interval)
 - සිතියමක එක ලග පිහිටි සමෝච්ච රේඛා දෙකක් අතර සිරස් දුර වේ. යම් දෙන ලද සිතියමක සමෝච්ච අන්තරය නියතයක් වේ.
 - තිරස් දුර සමතුලුය (Horizontal Equivalent) (HE)
 - සමෝච්ච සිතියමක එක ලග පිහිටි සමෝච්ච රේඛා දෙකක් අතර තිරස් දුර "තිරස් දුර" සමතුලුය ලෙස හැඳින්වේ.
 - අනුක්‍රමණය (Gradient)
 - අනුයාත සමෝච්ච රේඛා දෙකක් අතර ආරෝහණ හෝ අවරෝහණ බැවුම මගින් අනුක්‍රමණය නියෝජනය කරයි.

$$\text{අනුක්‍රමණය} = \frac{\text{තිරස් සාරවකය}}{\text{තිරස් සාරවකය}}$$

අනුයාත සමෝච්ච රේඛා දෙකක් අතර අනුක්‍රමණය වැන් කෙශණය $\text{Tan } \theta$ ආධාරයෙන් ද පෙන්විය නැති ය.

$$\text{Tan } \theta = \frac{\text{CI (Contour Interval)}}{\text{HE (Horizontal Equivalent)}}$$

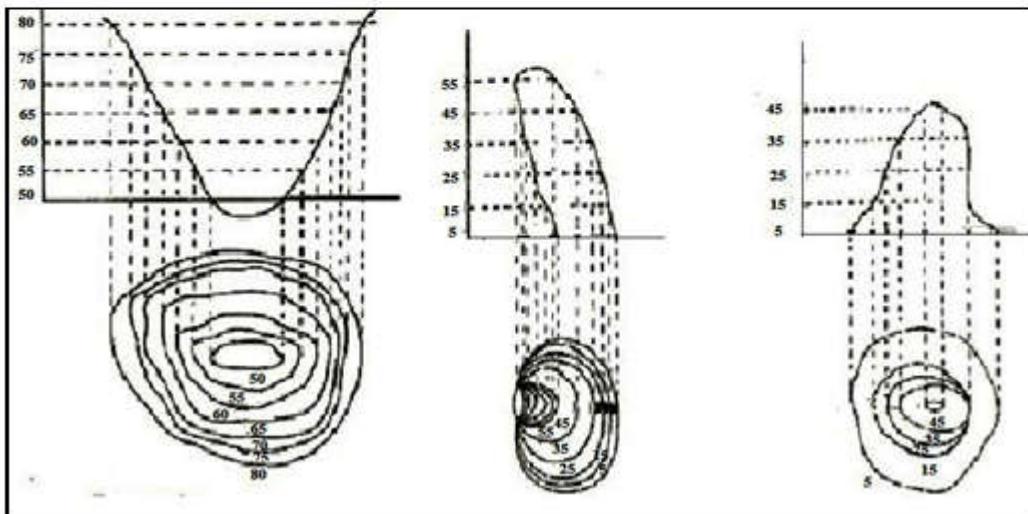
- සමෝච්චවකරණය ආකාර දෙකකට සිදු කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - සපුළු කුමය (Direct contouring)
 - වතු කුමය (Indirect contouring)
- සපුළු කුමයේ දී සැම සමෝච්චව රේඛාවක ම ලක්ෂ්‍යයන් (Points) මට්ටම් උපකරණයක් මගින් සපුළුවම ක්ෂේත්‍රයේ දී මැනීම සිදු කර සිතියමෙහි ලකුණු කරයි. මෙම කුමය කළේ ගත වන කුමයන් නමුන් නිරවද්‍යතාවෙන් ඉතා වැඩි කුමවේදයක් බව පෙන්වා දෙන්න.
- කුඩා ක්ෂේත්‍රලේ සඳහා වඩාත් පූදුපු කුමයක් බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- වතු කුමයේ දී තෝරා ගත් ස්ථානීය ලක්ෂ්‍යයන්හි උච්චත්වය මැනගෙන ඉන්පසු අදාළ සමෝච්චව මට්ටම් වකු ව එම ලක්ෂ්‍ය අතර පිහිටුවීම සිදු කරන අතර (අවශ්‍ය මට්ටම්) ඉන්පසු මෙම ලක්ෂ්‍ය අන්තර්වේෂනය කිරීම මගින් සමෝච්චව රේඛා නිරමාණය කරන බව පෙන්වා දෙන්න.
- සමෝච්චව සිතියමක් පිළියෙල කිරීමේ කුමවේදය සහ එහිදී අනුගමනය කරන කුමවේදය සරල ව සාකච්ඡා කරන්න. අවසානයේ සමෝච්චව රේඛා සිතියමක් නිරමාණය කිරීම සඳහා සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
- මෙහිදී පහත කුම පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.
 - ග්‍රුඩ් කුමය භාවිතය
 - ස්ථානීය උස සලකුණු කිරීම
 - සමෝච්චව රේඛා අන්තර නිවේෂනය
- සමෝච්චව සිතියම ඇදිමේ දී සමෝච්ච අන්තරය තීරණය කළ යුතු බවත්, එහි දී පහත කරුණු සැලකිල්ලට ගත යුතු බවත් පැහැදිලි කරන්න.
 - ක්ෂේත්‍ර හා කාර්යාලයිය කටයුතු සඳහා ලබා දී ඇති කාලය - සමෝච්ච අන්තරය කුඩා වන විට ගත වන කාලය වැඩි ය.
 - මැනීය යුතු ක්ෂේත්‍රලාය හා මිනුමේ අරමුණ
 - පස් කැපීම්, ගොඩ කිරීම් වැනි ඉංජිනේරුමය කටයුතුවල දී කුඩා සමෝච්චව අන්තර යොදා ගනී.
 - ජලාශ, ජලඅපවහන පද්ධති වැනි විශාල ඉදිකිරීම්වල දී විස්තරාත්මක තොරතුරු අවශ්‍ය නොවන නිසා විශාල සමෝච්ච අන්තර යොදා ගනී.
 - භුමියේ ස්වභාවය - සමතලා හෝ ඒකාකාර බැඳුම් සහිත ප්‍රදේශයක විශාල සමෝච්ච අන්තර යොදා ගනී. (වෙනස්කම් අඩු භුමි)
 - අනුමතත් බිමක් සඳහා කුඩා සමෝච්චව අන්තර යොදා ගනී.
 - සිතියමෙහි පරිමාණය - දී ඇති සිතියමෙහි පරිමාණයේ ප්‍රතිලෝමය යොදා ගනී.
 - ඉදිකිරීම සඳහා (Building Site 0.25 - 0.5m)
 - ජලාශ, තගර සැලසුම් 1-2m
පොදු භුවිෂ්මතා කටයුතු 3m හෝ ඊට වැඩි
 - සමෝච්චව රේඛාවල ලක්ෂණ පිළිබඳ ව තොරතුරු රස් කිරීමට මග පෙන්වන්න.
 - උදා : • අධික බැඳුම් සහිත කදු මුදුනක දී සමෝච්චව රේඛා ඉතා ලං ව පිහිටීම
 - කදු පාමුල දී එනම් තැනීතලාවක දී සමෝච්චව රේඛා දුරස්ථ ව පිහිටීම
 - සමෝච්චව රේඛා දෙකක් අතර තිරස් දුර මගින් බැඳුමේ ස්වභාවය පෙන්වුම් කරයි.
 - ඒකාකාරී දුරකින් පිහිටන සමෝච්චව රේඛා මගින් ඒකාකාරී බැඳුමක් පෙන්වයි.
 - අනුමතත් සමෝච්චව රේඛා මගින් ඒකාකාරී නොවන මතුපිටක් පෙන්වයි.
 - ලං ලං ව පිහිටි සංවාත සමෝච්චව රේඛා ලේඛීයෙන් දක්වෙන සිතියමක මධ්‍යයේ ඉහළ අගයක් ඇත්ත්ම එමගින් කන්දක් පෙන්වන අතර, මධ්‍යයේ අගය අඩුතායක් පෙන්වුම් කරයි.
 - U හැඩිනි සමෝච්චව රේඛා (පොලොව දෙසට පහත් අගයක්) මගින් වැටියක් පෙන්වයි.
 - V ආකාර සමෝච්චව (පොලොව දෙසට උත්තල ව පිහිටන) නිම්නයක් පෙන්වයි.
 - සමෝච්චව රේඛා ඇලියක් හරහා යාමේ දී දක්ෂීනාවර්ත ව සපුළුකෝරුණයකින් හැරෙන අතර වැඩි අගයක් ඇතුළත හෝ නැමුම් ඇති ස්ථානවල පිහිටයි.
 - සමෝච්චව රේඛා සාමාන්‍යයෙන් එකිනෙක හරහා නොයයි. සමෝච්චව රේඛා යම් ස්ථානයක දී මුණ ගැසේ නම් එම ස්ථානයේ Vertical cliff එකක් පවතින බව කිව හැකි ය.



කන්දක්

වැටියක්

ඇලියක්

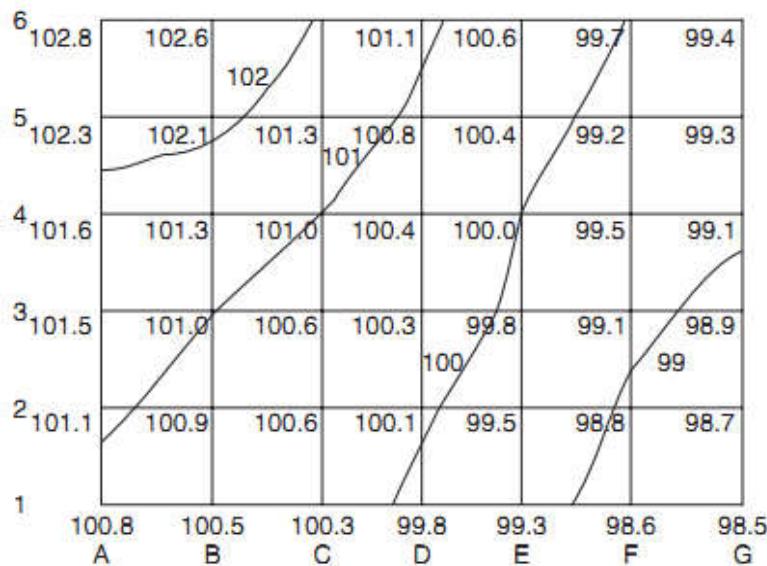


අවපාතයක්

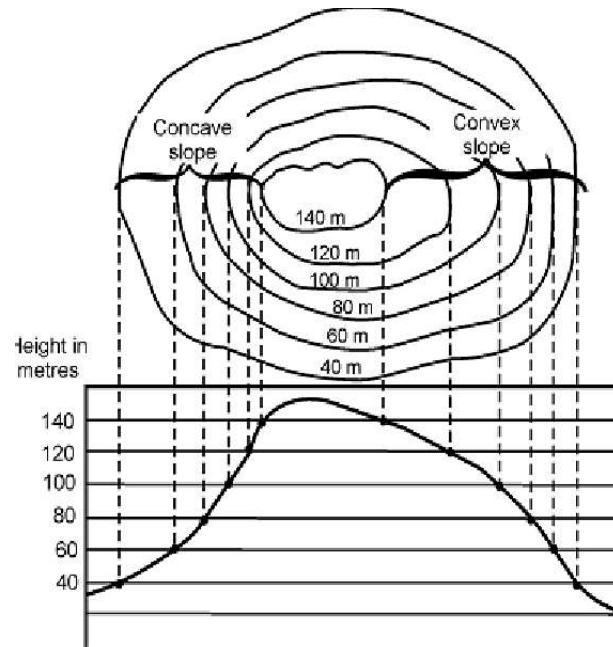
කළු ප්‍රපාතයක් (Cliff)

සිරස් කළු ප්‍රපාතයක් (Vertical cliff)

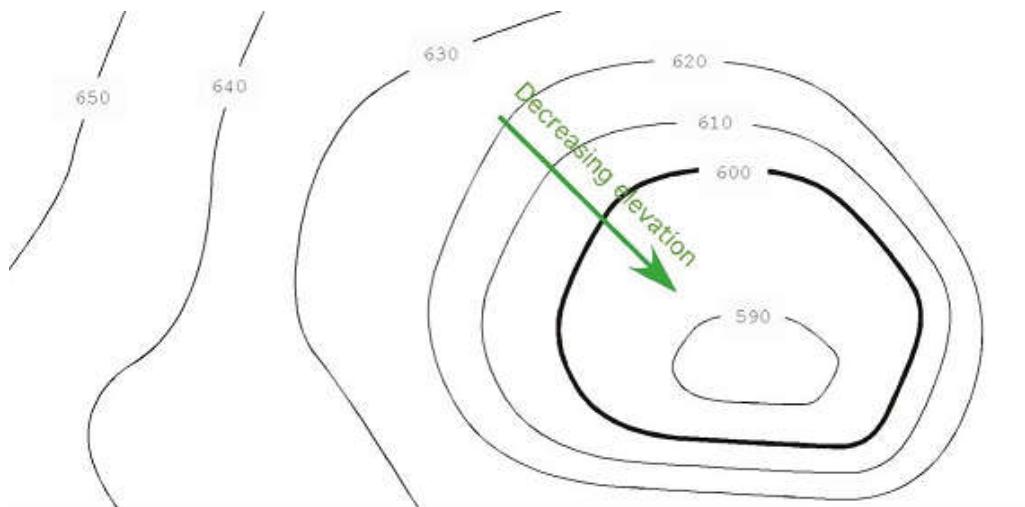
- සමෝෂව රේඛා ඇදීමේ දී පහත දක්වන කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.
 - සමෝෂව රේඛා සිනිලු හා සිපුම් රේඛා වීම
 - ඒකාකාරී පලලකින් යුක්ත වීම
 - සමෝෂව රේඛාව මත කුඩා හිස් ඉඩක් තබා එම ඉඩ තුළ සමෝෂව අගය පෙන්වීම
 - අන්තර්නිවේෂනය තුළින් ලබා ගත් පාඨාක ලකුණු කර නිදහස් අතින් රේඛා ඇදීම
- වතු සමෝෂවකරණය භාවිතයෙන් ලබා ගත් උච්චත්වයන් ඇසුරින් සිතියමක් නිරමාණය කිරීමට සියුන්ට මග පෙන්වන්න. එහිදී පහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.
 - එ එ ස්ථානවල ග්‍රීඩ් සලකුණු කිරීම
 - එ එ ස්ථානවල උස මැනීම හා සටහන් කිරීම
 - ලබා ගත් දත්ත ග්‍රීඩ් සටහනෙහි සටහන් කිරීම හා අන්තර්නිවේෂනය (inter-polation) මගින් ස්ථානීය උස ගණනය කිරීම



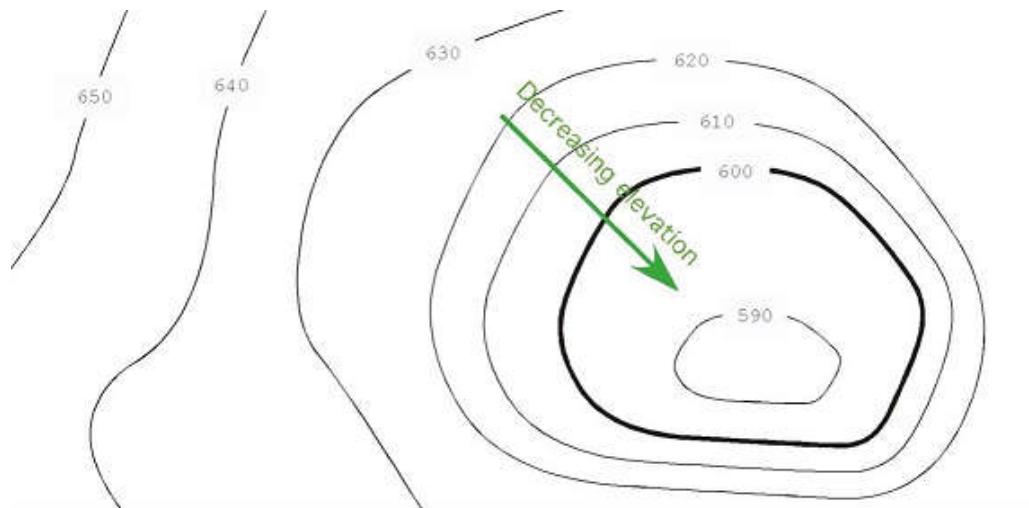
- සමෝෂ්ව රේඛා අන්තර් නිවේගනය යනු ග්‍රීඩ් දෙකක් අතර මැදි සමෝෂ්ව මට්ටමක් නිර්මාණය කිරීමේ දී තිබිය යුතු අනුපාතයයි. සමෝෂ්ව රේඛාවක් ඇදීමට පෙර මෙය ගණනය කළ යුතු ය.
- ග්‍රීඩ් සටහන ප්‍රස්ථාර කොළයක ලකුණු කර ගන්න.
- වතු කුමය භාවිතයෙන් ලබා ගත් උච්චත්වයන් ඇසුරින් සිතියම නිර්මාණය කරන්න.
- සමෝෂ්ව රේඛා මගින් භූමියක ලක්ෂණ හඳුනා ගැනීම සඳහා සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
- පහත දී ඇති සමෝෂ්ව සිතියම පිටපත් කර ඒ සඳහා පැතිකඩ් ප්‍රස්ථාරයක් ඇදීමට උපදෙස් දෙන්න.



- ලකුණු කළ ලක්ෂණ යා කර ප්‍රස්ථාරය සම්පූර්ණ කරන්න. මේ අනුව අඩු සමෝෂ්ව මට්ටම සිතියමෙහි මැද ඇතුලට වන්නට දක්නට ලැබේ. ඒ අනුව මෙම භූමිය අවපාත සහිත බව නිගමනය කළ ගැනී.



- පැනිකඩ් ප්‍රස්ථාරය ඇද භූමියෙහි ලක්ෂණ පිළිබඳ ව අදහස් ඉදිරිපත් කිරීමට සිජුන්ට අවස්ථාව ලබා දෙන්න.
- ලදා - වැඩි අගයන් සහිත සමෝච්ච රේඛා සිතියමෙන් මැදට වන්නට පිහිටි විට කන්දක් ඇති බව නිගමනය කළ හැකි ය.



මූලික වදන් (Key Words) :

- සමෝච්ච කරණය (Contouring)

ගුණාත්මක යෙදුවුම්

- සමෝච්ච සිතියම්
- ප්‍රස්ථාර කඩාසි
- පැන්සල්
- ස්වයංක්‍රීය ලෙවිලය, පෙළගැන්තුම් රිටි, කුණ්කු

ඇගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

පහත සඳහන් කරුණු කෙරෙහි අවධානය යොමු කරන්න.

- සමෝච්ච කරණයේ හාවිත ලැයිස්තු ගත කිරීම
- වතු සමෝච්ච කුමවේදය විස්තර කිරීම
- අන්තර් නිවේෂනය මගින් ස්ථානීය උස ගණනය කිරීම
- සමෝච්ච සිතියම් ඇදීම
- සිතියම ආගුයෙන් භූමියේ ස්වභාවය පිළිබඳ අදහස් ඉදිරිපත් කිරීම

නිපුණතාව 4 : ජෙවපද්ධතිවල දී ජල ප්‍රහව පිළිබඳ ව විමර්ශනය කරයි.

නිපුණතා මට්ටම 4.1 : ශ්‍රී ලංකාවේ ජල ප්‍රහව පිළිබඳ ව විමසා බලයි.

කාලවිෂේෂ සංඛ්‍යාව : 04

- ඉගෙනුම් එල : • ජල ප්‍රහවවල භාවිත විස්තර කරයි.
• විවිධ අවශ්‍යතා සඳහා ජල ප්‍රහවයක් තේරිමේ දී සැලකිය යුතු කරුණු විස්තර කරයි.
• වැසි ජලය එක්ස් කිරීමේ ක්‍රම විස්තර කරයි.
• වැසි ජලය රස් කිරීම සඳහා ව්‍යුහයක ආකෘතියක් ඉදි කරයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- එදිනෙද හමුවන ජල ප්‍රහව පිළිබඳ සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- අපගේ එදිනෙද ජල අවශ්‍යතාව සපුරාගත හැකි ප්‍රමාණයෙන් ලබා ගත හැකි ජලය අඩංගු මූලාශ්‍ර ජල ප්‍රහවයක් ලෙස හඳුන්වන බව පෙන්වා දෙන්න.
- ජල ප්‍රහව විවිධ නිර්ණායක අනුව වර්ගීකරණය කළ හැකි ආකාරය සාකච්ඡා කරන්න.
 - ස්වාභාවික - ගංගා, ඇල, දේල, මුහුද
 - කෘතිම - වැව්, කෘමි ලිං, ආටිසියානු ලිං, අමුණු
- ජල ප්‍රහවය පිහිටන ස්ථානය අනුව
 - පාෂ්කේය ජල ප්‍රහව - වැව්, පොකුණු, ගංගා, ඇල දේල, මුහුද, අමුණු
 - උප පාෂ්කේය/හැගත ජල ප්‍රහව
 - කාන්දු වීම හා වැස්සීම තුළින් මෙම ජලය කෘමි ලිං, ආටිසියානු ලිං, මගින් ප්‍රයෝගනයට ගත හැකි බව සිසුන්ට පහදන්න.
- ජල ප්‍රහවවල භාවිත පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- කාර්මික - බොහෝ කාර්මික නිෂ්පාදනවල දී මූලික අමුදව්‍ය ලෙස ජලය යොද ගන්නා බව පහදන්න.
- කෘමිකාර්මික - බෝග නිෂ්පාදනයේ දී අත්‍යවශ්‍ය සංසටකය ජලය වන බව සිසුන්ට පහදන්න.
- ගෘහස්ථ - මිනිසාගේ එදිනෙද අවශ්‍යතා සඳහා ජලයේ ඇති වැදගත්කම සාකච්ඡා කරන්න.
- විවිධ - ස්වාභාවික සොන්දර්යයට, ජෙව විවිධත්වයට, සංවාරක ආකර්ෂණය වැනි විවිධ අවශ්‍යතා සඳහා ජලයේ ඇති වැදගත්කම පහදන්න.
- ජල ප්‍රහවයේ භාවිතය අනුව සුදුසු ජල ප්‍රහව තේරු ගන්නා ආකාරය සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - අවශ්‍යතාව සපුරාන අයුරින් ජලය ලබා ගත හැකි වීම
 - අවශ්‍ය කාලයන්හි දී ජලය ලබා ගැනීමට ඇති හැකියාව
 - ලබා ගන්නා ජලයේ ඇති ගුණාත්මක බව හා අපද්‍රව්‍යවලින් තොර වීම
 - තොරු ගත් ජල ප්‍රහවයෙන් ජලය ලබා ගැනීමට අවශ්‍ය වන පිරිවැය
 - ජල සම්පාදන ක්‍රම සමග ගැළපෙන ආකාරය
 - භාවිතයට ගැනෙන ස්ථානය හා ජල ප්‍රහවය අතර ඇති දුර
- වර්ෂා ජලය එකතු කිරීමේ වැදගත්කම හා ශ්‍රී ලංකාව තුළ මෙය හාවිත කිරීමේ අවශ්‍යතාව ගැන සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- ශ්‍රී ලංකාවට වැසි ලැබෙන ප්‍රධාන ආකාර පිළිබඳ ව සිසුන්ට ආවර්ශනය කරවමින් වියලි කළාපය තුළ ජලය එකතු කර කැවීමේ වැදගත්කම පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- වැසි ජලය එකතු කිරීම සඳහා භාවිත වන ව්‍යුහ පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - විශාල ප්‍රදේශයකට ලැබෙන ජලය එකතු කිරීමට - වැව්, අමුණු, ජලාග
 - ගෘහස්ථ ප්‍රයෝගනයට අවශ්‍ය ලෙස වැසි ජලය එකතු කිරීමට - වැසි දිය රස් කිරීමේ වැංකි
- වැසි ජලය රස් කිරීමේ ව්‍යුහයක ආකෘතියක් සැකසීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.

මූලික වදන් (Key Words) :

- ජල ප්‍රහව (Water resources)

ගුණාත්මක යොදුවුම්

- ජල ප්‍රහව ඇතුළත් රැපසටහන්
- වර්ෂා ජලය එකතු කිරීමට යොදාගත්තා ගෙහස්ථ වැංකියක රැපසටහනක්

අැගයිම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

පහත සඳහන් කරුණු කෙරෙහි අවධානය යොමු කරන්න.

- ජල ප්‍රහවවල වර්ගිකරණය හා භාවිතය පිළිබඳ ව පැහැදිලි කිරීම
- ජල ප්‍රහවයක් තෝරීමේ දී සලකා බලන කරුණු විස්තර කිරීම
- වර්ෂා ජලය එකතු කිරීමේ වැදගත්කම හා ව්‍යුහයන් පිළිබඳ විස්තර කිරීම
- වැසි ජලය රස් කිරීම සඳහා ව්‍යුහයක ආකෘතියක් සැකසීම

නිපුණතා මට්ටම 4.2 : භූගත ජලය පිළිබඳ ව විමසා බලයි.

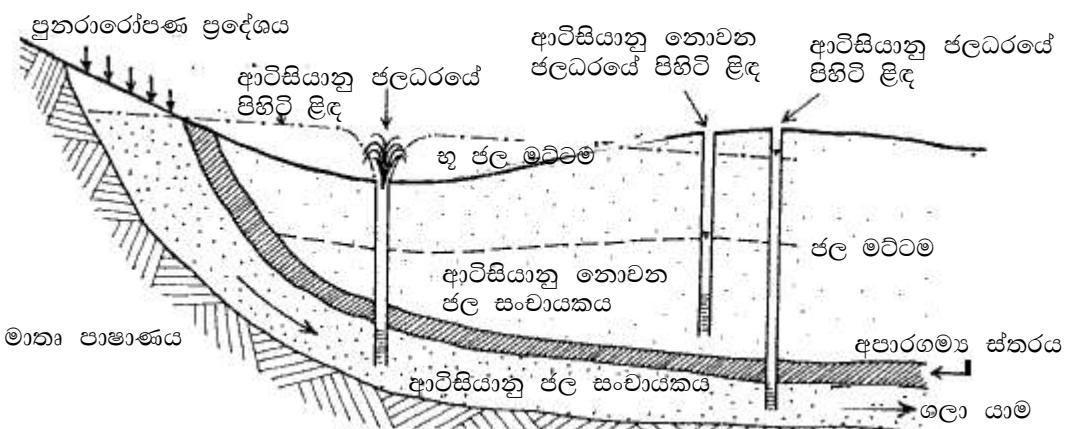
කාලවීමේද සංඛ්‍යාව : 04

ඉගෙනුම් එල :

- භූගත ජලයේ පැවැත්මට බලපාන සාධක විස්තර කරයි.
- ජලධර විස්තර කරයි.
- භූගත ජලය ප්‍රතිරාගෝපනය වන ක්‍රම විස්තර කරයි.
- භූගත ජලය ප්‍රතිරාගෝපනය වැඩි දියුණු කිරීම සඳහා ක්‍රම යෝජන කරයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- ජල වතුයේ හා එහි සංර්වක සිසුන්ට ආවර්තනය කරමින් හා වර්ෂා ජලය පොලොව අභ්‍යන්තරයට ගමන් කරන බව පෙන්වා දෙමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- භූ ජලය යන්න හඳුන්වන්න.
 - පාවිචිය මතුපිට පාශ්චියට යටින් පාංශු අවකාශය තුළ පාංශාණ අතර හා අවලම්බ තුළ පිරි ඇති ජලය වේ. මෙවා ජලධර උල්පත්, හා ලිංවලට ප්‍රහවයකි.
- භූගත ජලය පැවතීම සඳහා බලපාන ප්‍රධාන භූ විද්‍යාත්මක සාධක පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- පාංශු සවිවරතාව (Soil porosity)
 - පස් අංගුවල හැඩිය හා එවා ඇසිරි ඇති ආකාරය මත පසෙහි අවකාශ පරිමාව වෙනස් වන බව පහදන්න.
 - එකම පස් අංගු ඇති විට වැඩි අවකාශ පරිමාවක් ලැබෙන අතර විවිධ ප්‍රමාණයන්හි පස් අංගු ඇති විට අවකාශ පරිමාව අඩු වේ.
 - දරා : ගුණයිටි සවිවරතාව 1.5%ක් ද වැළි පසෙහි 35%ක් ද පමණ වේ.
 - පසේ කාන්දු වීම
 - පසේ කාන්දු වීමේ හැකියාව වැඩි නම් වැසි ජලය වැඩි ප්‍රමාණයක් පස තුළට ගමන් කර තැන්පත් වීම සිදු වේ. පාංශාණයක් තුළින් ජලය ගමන් කිරීමට ඇති හැකියාව මෙහිදී වැදගත් වේ.
- ජල සංවායක (ජලධර) (Aquifer) යන්න සිසුන්ට හඳුන්වා දෙන්න.
- ජලය එක්රස් වන පොලොවට යටින් පිහිටන පාරුගමු පාංශාණ ස්තරයකි.

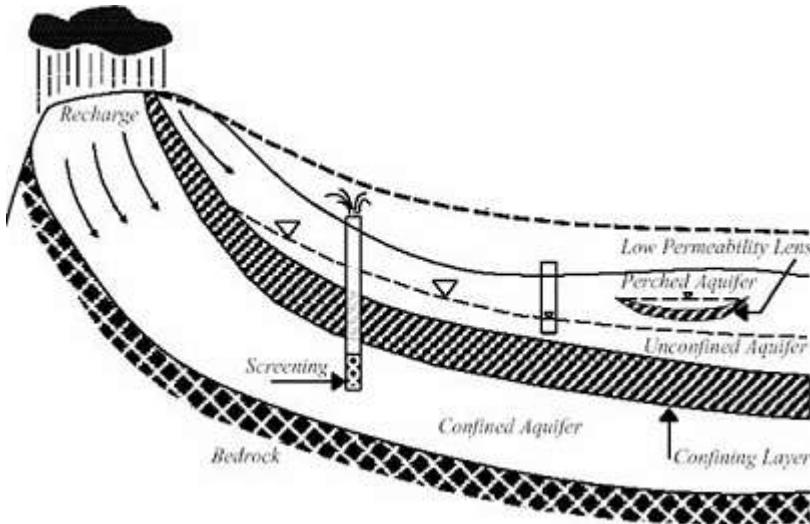


- ජල සංවායක පහත අයුරු වර්ගීකරණය කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - කළාප අනුව - නොගැහුරු හා ගැහුරු ලෙස
 - ආකාර අනුව - ආරිසියානු නොවන හා ආරිසියානු ලෙස
 - ආරිසියානු නොවන (අනවහිර, Non Artesian, Un-confined)
 - එතරම ගැහුරින් පිහිටා නැති ජලය වේ. සාමාන්‍ය ලිං මේ යටතට අයත් වේ. මෙම ලිං හි ජල මට්ටම භූ ජල මට්ටමට සමාන වේ.
 - ආරිසියානු (සීමාවූ, Artesian, Confined)
 - අපාරුගමු පාංශාණ ස්තර දෙකක් අතර ගබඩා වී ඇති ජලය වේ. අධික පිඩිනයක් යටතේ ගබඩා වී ඇත.

- අර්ධ සීමා වූ (Semi Confined Aquifer)

මෙම ජලධරවල ඉහළ හෝ පහළ සීමා වූ ස්තරවලින් එකක් අර්ධ පාරගමා වේ. මෙවා කාන්දු වන ජලධර නම් වේ.

- උලැගි (Perched Aquifer)



සුවිශේෂී අනවරත ජලධරයකි. මෙහි ඇති ජලය භු ජල මට්ටමට ඉහළින් පිහිටයි. සීමිත පුදේශයක පමණක් විහිදී පවතී.

- ජලය පුනරාරෝපණය යන්න හඳුන්වා දෙන්න.

• පැම්පියේ ජලය පහළට ගමන් කර භුගත ජලයට එකතු වීමේ ක්‍රියාවලියයි. මෙම ක්‍රියාවලිය ස්වාභාවික ව (වර්ෂාපතනය) හෝ කෘතිම ව (මානව ක්‍රියාකාරකම් නිසා) සිදු වේ.

- භු ජලය පුනරාරෝපණ ක්‍රම පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.

• විසරණ පුනරාරෝපණය

වර්ෂාපතනයෙන් ලැබෙන ජලය කාන්දු වීම මගින් භුගත ජල මට්ටමේ සංතාප්ත තලය කරා විශාල වශයෙන් ව්‍යාප්ත වීමයි. මෙම ජලය පාදේශීය /ස්ථානීය හෝ සංශ්‍රේෂු පුනරාරෝපණය ලෙස ද හඳුන්වයි.

• කෙක්නැඩීය පුනරාරෝපණය

මතුපිට ජල ප්‍රහව (ජලාශ, ගංගා, ඇල) වල යට තිබෙන ජලධර කරා ජලය ගමන් කිරීමයි. මෙය සංශ්‍රේෂු නොවන (අනියම්) පුනරාරෝපණය ලෙස ද හඳුන්වයි.

- භු ජලය පුනරාරෝපණයේ වැදගත්කම සාකච්ඡා කරන්න.

රදා : • තිරසාර භු ජල කළමනාකරණය සඳහා

- තළ ලිංවලින් තිරතුරු ව ජලය ලබා ගැනීමට
- පසේ ගැමුරු ස්තර කරා මතුපිට ලවණ ගෙන යාමට

- පුනරාරෝපණය වැඩි කර ගත හැකි ක්‍රියාමාර්ග සාකච්ඡා කරන්න.

රදා : • ජලවහන කාණු / බෙසම් / වළවල් / ලිං සැකසීම

- ජලය කාන්දු කිරීම වැඩි කිරීම සඳහා උපක්‍රම අනුගමනය කිරීම
 - පාංතු ව්‍යුහය දියුණු කිරීම
 - පසට කාබනික ද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම
 - ගාක වගා කිරීම

මතුපිට අපධාවය අඩු කිරීම සහ ගාක මූල් නිසා පසෙහි සවිවරතාව වැඩි වීම සිදු වී කාන්දු වීම වේගත් කරයි.

- යම් පුදේශයක ජලය රස් කර තබා කාන්දු වීමට වැඩි කාලයක් ලබා දීම

- භු ජලය පුනරාරෝපණය කෙරෙහි පහත සාධක බලපාන බව සිපුන්ට පෙන්වා දෙන්න.

• වර්ෂාපතනය හෝ ජල සම්පාදන ප්‍රමාණය

• භුමියේ පිහිටීම

• පාෂාණවල හා පසෙහි ස්වාභාවය

• පාෂාණවල ව්‍යුහය

- භූගත ජලය භාවිතයට සාමේක්ෂ ව භූ ජල පුනරාරෝපණය වීමේ සිසුතාව අඩු වූ විට භූ ජල ධාරිතාව අඩු වන බව පෙන්වා දෙන්න.
- භූගත ජලය පුනරාරෝපණය වෙශවත් කිරීම මගින් භූගත ජල ධාරිතාව වැඩි කර ගත හැකි බව සිසුන්ට පැහැදිලි කරන්න.

මූලික වදන් (Key Words) :

- භූ ජලය (Ground water)
- ජල සංවායක (Aquifers)
- භූ ජලය පුනරාරෝපණය (Recharge of ground water)

ගුණාත්මක යෙදුම්

- ජල සංවායක වර්ගීකරණය කරන ආකාරය අව්‍යාප්‍ය රුපසටහනක්

අගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

පහත සඳහන් කරුණු කෙරෙහි අවධානය යොමු කරන්න.

- භූගත ජලයේ පැවැත්මට බලපාන සාධක විස්තර කිරීම
- ජලධර විස්තර කිරීම
- භූගත ජලය පුනරාරෝපණය වන ක්‍රම විස්තර කිරීම
- භූගත ජලය පුනරාරෝපණය වැඩි දියුණු කිරීම සඳහා ක්‍රම යෝජනා කිරීම

නිපුණතාව 5 : ජලයේ ගුණාත්මක බව නිර්ණය කරයි.

නිපුණතා මට්ටම 5.1 : ජලයේ ගුණාත්මක බව ඇගයීම සිදු කරයි.

කාලවේදේ සංඛ්‍යාව : 16

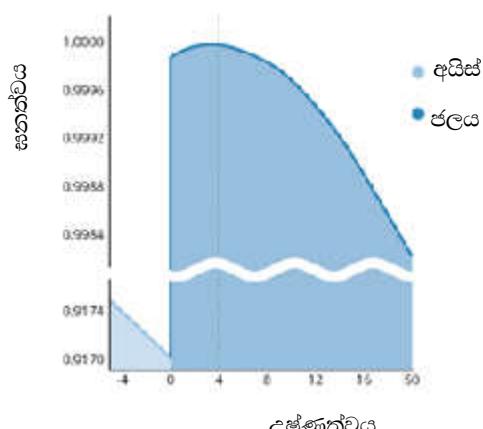
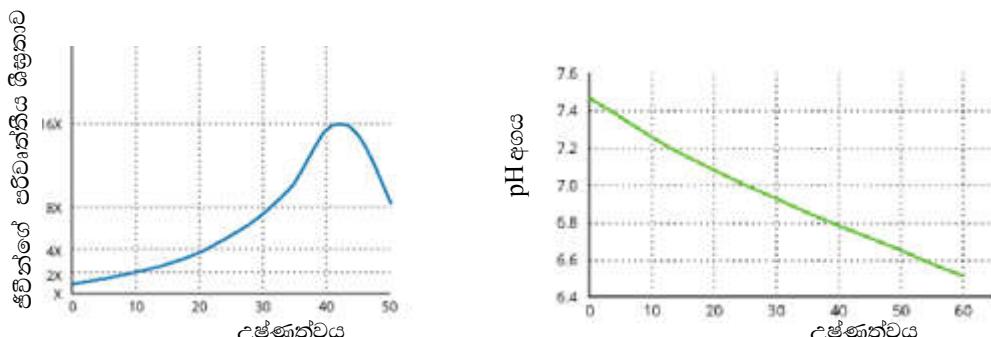
- ඉගෙනුම් එල : • ජලයේ හොතික, රසායනික හා පෙළවිය ගුණාග විස්තර කරයි.
• ජලයේ හොතික ලක්ෂණ නිර්ණය කරයි.
• ජලයේ රසායනික ලක්ෂණ නිර්ණය කරයි.
• ජලයේ පෙළවිය ලක්ෂණ නිර්ණය කරයි.

ඉගෙනුම් ඉගැන්වීම් ක්‍රියාවලිය සඳහා උපදෙස් :

- පැහැදිලි ජලය සහිත විදුරුවක් හා බොර ජලය සහිත විදුරුවක් පන්තියට ප්‍රදේශනය කර, ඒ පිළිබඳ විමසම්න් පාචමට පිවිසෙන්න.
- ජලයේ ගුණාත්මකහාවය යන්න පිළිබඳ ව සිසුන් තුළින් ඉස්මතු කර ගන්න.
- සිසු අදහස් සමග ගළපම්න් ජලයේ ගුණාත්මකහාවය යන්න සඳහා පහත අර්ථ දැක්වීම ඉදිරිපත් කරන්න.
 - මිනිසා ඇතුළු වෙනත් ජීවීන්ගේ ද, කාපිකාර්මික, කාර්මික සහ සෞන්දර්යාත්මක අවගතා ද සඳහා යොදා ගැනීමේ දී සලකා බැලෙන ජලයේ හොතිරසායනික සහ පෙළවිය ගුණාග ජලයේ ගුණාත්මකහාවය ලෙස අර්ථ දැක්වීය හැකි ය. (මෙම අර්ථ දැක්වීම සංගුද්ධ ජලය සඳහා නොවේ.)
 - සංගුද්ධ ජලය යනු රසායනික සංයෝගයක් බවත්, එය හයිඩුරන් පරමාණු දෙකක් සහ මක්සිජන් පරමාණුවක් අතර රසායනික බන්ධනයකින් සැදී ඇති බවත්, එහි රසායනික සූත්‍රය H_2O බවත් පෙන්වා දෙන්න.
 - එනමුත් මෙම සංගුද්ධ ආකාරයට ස්වාහාවික ව හමු නොවන්නේ ජලය ඉතා හොඳ දාවකයක් වීම නිසා බව අවධාරණය කරන්න.
 - ජලය පොළවට වැටීමේ දී විවිධ උපස්තර මතින් ගලා යාමේ දී වායු වර්ග, පස් අංශ, රසායන ද්‍රව්‍ය, මිනිස් සහ සත්ත්ව අපද්‍රව්‍ය එකතු වන ආකාරය ගෙනඟර දැක්වන්න.
 - මේ අනුව ජල ප්‍රහවලින් ලැබෙන ජලය යනු විවිධ ද්‍රව්‍ය මිශ්‍ර වූ මිශ්‍රණයක් බව පෙන්වා දෙන්න.
 - මේ නිසා සංගුද්ධ ජලයට වඩා වෙනස් වූ හොතික, රසායනින සහ පෙළවිය ලක්ෂණ ස්වාහාවික ජලයට හිමි බවත් ජීවායේ ගුණාත්මකහාවය පිළිබඳ විස්තර කිරීමට “තක්ත්ව ප්‍රමිති” (Quality standards) අවශ්‍ය කරන බවත් ඒ සඳහා හොතික, රසායනික සහ පෙළව විද්‍යාත්මක පරාමිති හාවිත කරන බවත් පෙන්වා දෙන්න.
 - ජලයේ හොතික, රසායනික සහ පෙළව විද්‍යාත්මක පරාමිති පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - හොතික පරාමිති
 - ජලයේ අවලම්බිත මුළු සන ද්‍රව්‍ය ප්‍රමාණය (Total Suspended Solid / TSS)
 - මේ සඳහා මැටි, රෝන්ම්බි, සියුම් කාබනික ද්‍රව්‍ය, ඇල්ගී, රසායනික පොහොර ආදිය දායක වේ.
 - වර්ණය (Colour)
 - සංගුද්ධ ජලය අවරුණ වන නමුත් ජලයට එකතු වන නොයෙක් ද්‍රව්‍ය නිසා ජලයට වර්ණයක් තිබේ හැකි ය.
 - ලදා : • කොළ වර්ණය - ඇල්ගීගේ ඇත
 - නිල් - තඹ ඇත
 - රතු - මලකඩ එක් වී ඇත
 - ගන්ධය (Odour)
 - සංගුද්ධ ජලයට ගන්ධයක් නොමැති නමුත් ජලයට එකතු වන ද්‍රව්‍ය (ලදා : කාබනික ද්‍රව්‍ය, ගෘහස්ථ මල අපද්‍රව්‍ය) මගින් ගන්ධයක් ඇති විය හැකි ය.

- ආවිලකාව (Turbidity)
 - ජලයේ අවලම්බනය වී ඇති අංග (ලදා : පාංශ අංග, ඇල්ගේ) නිසා ජලයේ ඇති වන අපැහැදිලි බව ආවිලකාව ලෙස හඳුන්වයි.
- උෂ්ණත්වය (Temperature)
 - ජලයේ අඩු තාප ප්‍රමාණයේ මිනුමක් වන අතර උෂ්ණත්වය මත ජලයේ රසායනික සහ පෙෂ්ටිය ලක්ෂණ වෙනස් වේ.

ලදා :



- ජලයේ විද්‍යුත් සන්නායකතාව (Electrical conductivity / EC)
 - ජලය තුළින් විද්‍යුත් ධාරාවක් ගමන් කිරීමේ හැකියාවේ මිනුමකි. ජලයේ දිය වී ඇති නොයෙක් අකාබනික සහ කාබනික අයන ජලයේ සන්නායකතාවට හේතු වේ.
- රසායනික පරාමිති
 - pH අගය
 - ජලයේ ඇති H^+ සාන්දුණයේ මිනුමක් වේ. උෂ්ණත්වය 25°C දී සංඛ්‍යාධි ජලයේ pH අගය 7 උදාසීන ලෙස ද, pH 7 ට වැඩි නම් භාෂ්මික ද, pH 7 ට අඩුනම් ජලය ආම්ලික ද වේ. ජලය එකතු වන කාර්මික අපද්‍රව්‍ය සහ ජල ප්‍රහව ආක්‍රිත ප්‍රංශ බනිජ වර්ග ආදිය ජලයේ pH අගය කෙරෙහි බලපායි.
 - pH අගය මත පාංශ බනිජ සහ අයන වර්ගවල දාව්‍යතාව විවෘත වේ.
 - ලෙඛව විද්‍යාත්මක ඔක්සිජේන් ඉල්ලුම (Biological Oxygen Demand / BOD)
 - මෙහිදී ජලයේ ඒකීය පරිමාවක ඇති කාබනික ද්‍රව්‍ය ක්ෂේද්‍රීතින් මගින් වියෝගනය කිරීම සඳහා අවශ්‍ය ඔක්සිජේන් ප්‍රමාණය ගණනය කරනු ලැබේ. එය ජලයේ ඇති කාබනික ද්‍රව්‍යක ප්‍රමාණය පිළිබඳ මිනුමකි.
- ජලයේ දාව්‍යතාව ඔක්සිජේන් (Dissolved Oxygen / DO)
 - යම් ජල ප්‍රහවක දිය වී ඇති ඔක්සිජේන් ප්‍රමාණයයි.
 - ජලත ජීවීන් තම ඔක්සිජේන් අවශ්‍යතාව සපුරා ගන්නේ ජලයේ දාව්‍යතාව ඔක්සිජේන් මගින් ය.

- රසායනික ඔක්සිජන් ඉල්ලම (Chemical Oxygen Demand / COD)
 - ප්‍රබල ඔක්සිජනාරකයක් හාවිතයෙන් ජලයේ ඇති කාබනික ද්‍රව්‍ය වියෝගනය (මක්සිකරණය) සඳහා අවශ්‍ය ඔක්සිජන් ප්‍රමාණය රසායනික ඔක්සිජන් ඉල්ලම ලෙස හැඳින්වේ.
- ලවණ්‍යතාව (Salinity)
 - ජලයේ දියවී ඇති ලවණ ප්‍රමාණය වේ. ලවණතාව මත ජලය කරදිය, මිරිදිය, කිවුල්දිය ලෙස වර්ග කරයි.
- කාබිනත්වය (Hardness)
 - තාවකාලික කාබිනත්වය සහ ස්ථීර කාබිනත්වය ලෙස කාබිනත්වය ආකාර දෙකකි. තාවකාලික කාබිනත්වය සඳහා කැල්සියම් සහ මැග්නේසියම්වල බයි කාබනේට බලපාන අතර මෙය රත් කිරීමෙන් ඉවත් කළ හැකි ය. ස්ථීර කාබිනත්වය සඳහා වඩාත් දායක වන්නේ කැල්සියම් සහ මැග්නේසියම්වල සල්ලේට සහ ක්ලේරයිට හෝ නයිට්‍රෝට්‍රූට්‍රේට වේ. මෙය ඉවත් කිරීම තරමක් අපහසු වේ. කාබිනත්වය අනුව ජලය මඟ්‍ය ජලය සහ කාබින ජලය ලෙස වර්ග කරයි. කාබින ජලය පානය කිරීම සෞඛ්‍ය අභිජනකර වේ. එසේම කාර්මික හාවිතයේ දී බොයිලේරු, ජල තාපන දැර, ජල නළ ආදියේ ස්ථීර ලෙස තැන්පත් වීම සිදු වේ.
- ජෙව විද්‍යාත්මක
 - කෝලිගෝම් පරික්ෂාව
 - කෝලිගෝම් බැක්ටීරියා යනු මිනිසා සහ අනෙකුත් අවලතාපී සතුන්ගේ අන්ත්‍රයේ, පසේහි, ගාක තුළ සහ දුම්ත ජලයේ ජ්වත් වන බැක්ටීරියාවකි. මේ අතුරින් විශේෂ කිපයක් මිනිසා සහ අනෙකුත් අවලතාපී සතුන්ගේ අන්ත්‍රයේ පමණක් හමු වේ.

උදා: *E. coli* මේ අනුව ජලයේ *E. coli* සිටීම මල ද්‍රව්‍යවලින් ජලය දුෂ්‍රණය වී ඇති බවට අනුමාන කළ හැකි ය.
- ජලයෙන් ලබා ගන්නා සුවිශේෂී ප්‍රයෝගනය මත එයට තිබිය යුතු ගුණාත්මක ලක්ෂණ වෙනස් බව පෙන්වා දීම සඳහා පානිය ජලයේ තිබිය යුතු SLS ප්‍රමිති සිසුන්ට ඉදිරිපත් කරන්න. (පරාමිති සියල්ල සහ අයයන් මතක තබා ගැනීම අවශ්‍ය නොවේ.)

රසායනික පරාමිතිය	සම්මත පරාමිතිය	අගය
ක්ලේරයිඩ්	WHO SLS MAX DES SLS MAX PER	250mg/l 100mg/l 200mg/l
මුළු ක්ෂාරීයතාව	SLS MAX DES SLS MAX PER	200mg/l 400mg/l
TDS	WHO	1 500mg/l
යකඩ	WHO SLS MAX DES SLS MAX PER	0.3mg/l 0.3mg/l 1.0mg/l
සල්ලේට	WHO SLS MAX DES SLS MAX PER	400mg/l 200mg/l 400mg/l
pH	WHO MAX WHO MIN SLS DES MAX SLS DES MIN SLS PER MAX SLS PER MIN	6.6 8.0 7.0 8.5 6.5 9.0
විළුත් සන්නායකතාව	SLS MAX DES SLS MAX PER	1 500μs/cm 3 500μs/cm

DES - අභිමත

PER - අවසරය හැකි

- ඒ ඇසුරින් ජලයේ වෙනත් ප්‍රයෝග්‍රම ගුණ සඳහා එනම් කර්මාන්ත, ජල ජීවී වගාව, කෘෂිකර්මාන්තය සඳහා යොදා ගැනීම වැනි මෙම ප්‍රමිති වෙනස් වන බව සාකච්ඡා කරන්න.
- ජලයේ හොතික ලක්ෂණ වන TSS, වර්ණය, ගන්ධය, ආච්ලනාව සහ උෂ්ණත්වය සහ EC පරීක්ෂා කිරීම සඳහා සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
- ජලයේ රසායනික ලක්ෂණ විස්තර කරන්න.
- ජලයේ pH අගය, ලවණ්‍යතාව සහ කඩීනත්වය පරීක්ෂා කිරීම සඳහා සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
- ජලයේ ජේව විද්‍යාත්මක ලක්ෂණ විස්තර කිරීම සඳහා කොළඹෝම් පරීක්ෂාව සඳහා සිසුන්ට පහසුකම් සලසන්න.

මූලික වදන් (Key Words)

- ජලයේ ගුණාත්මකහාවය (Water quality)
- ජලයේ ගුණාත්මකහාවය මතිනු ලබන පරාමිති (Water Quality parameters)

ගුණාත්මක යෙදුවුම්

- අදාළ ප්‍රායෝගික ක්‍රියාකාරකම් කිරීම සඳහා අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය සහ උපකරණ

අගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

- මෙහිදී පහත කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.
- ජලයේ හොතික, රසායනික සහ ජේවය ගුණාංග විස්තර කිරීම
 - පාරිසරිකව මෙන්ම විවිධ අරමුණු සඳහා ජලය හාවිත කිරීමේ දී ඉහත සඳහන් ගුණාංගවල බලපෑම විස්තර කිරීම
 - ජල නියැදිවල TSS, වර්ණය, ගන්ධය, ආච්ලනාව සහ උෂ්ණත්වය පරීක්ෂා කිරීම
 - ජල නියැදිවල pH, ලවණ්‍යතාව සහ කඩීනත්වය පරීක්ෂා කිරීම
 - ජල නියදිවල කොළඹෝම් පරීක්ෂාව සිදු කිරීම

නිපුණතා මට්ටම 5.2 : දූෂිත ජලයේ බලපෑම විමසා බලයි.

කාලවීමේද සංඛ්‍යාව : 02

- ඉගෙනුම එල : • විවිධ ජල දූෂක ප්‍රහව විස්තර කරයි.
• ජෙව පද්ධති කෙරෙහි ජල දූෂණයේ බලපෑම විස්තර කරයි.

ඉගෙනුම ඉගැන්වීම ක්‍රියාවලිය සඳහා උපදෙස් :

- කර්මාන්තකාලාවලින් විවිධ දූෂක වර්ග ජලයට එකතු වීම නිසා දූෂණය වූ ජලය ජෙව පද්ධති කෙරෙහි බලපා ඇති ආකාරය පෙන්වුම කෙරෙන විඩියෝ දසුනක්/ පින්තුරයක් පන්තියට පුද්ගලයකර, ඒ පිළිබඳ ව විමසන්න් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- ජල දූෂණය හඳුන්වන්න.
 - විවිධ දුවා ජලයට එකතු වීම හේතුවෙන් භාවිතයට තුෂ්ප්‍ර්‍යාස ලෙස එහි ගුණාත්මක බව පිරිනීම ජල දූෂණය ලෙස හැඳින්වේ.
 - පිවිසුම සඳහා යොදා ගත් විඩියෝ දසුන් හෝ පින්තුර ද උපයෝගි කර ගනිමින් ජල දූෂණය සඳහා හේතු වන දූෂණ කාරක/දූෂක පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - අකාබනික දූෂක - කැඩිමියම්, රසදිය, රෝම්, ආසනික්, සයනයිඩ්, නයිටෝට්, නයිටෝයිට් සහ පොස්පේට්වා ආවලම්බන - ජලයේ පැහැදිලි බව නැති කිරීමට හේතු වන විවිධ කාර්මික අපද්‍රව්‍ය සහ රොන්මඩ් විකිරණයිලි දූෂක - මීනිස් ක්‍රියාකාරකම නිසා ජලයට එකතු වන විකිරණයිලි දුවා (යුරෝපිනියම් නිෂ්පාදනයේ දී, න්‍යාෂ්ථික බලාගාරවල දී, න්‍යාෂ්ථික අව නිපදවීමේ දී, විවිධ කර්මාන්ත සහ පර්යේෂණවල දී නිපදවෙන විකිරණයිලි අපද්‍රව්‍ය)
 - තාපමය දූෂක - කර්මාන්තකාලාවලින් බැහැර කෙරෙන උණු ජලය (සිසිලන කාරකයක් ලෙස යොදා ගන්නා ජලය වැනි) ස්වාහාවික ජල ප්‍රහවවලට එකතු කිරීම
 - දූෂණ කාරක/දූෂක එකතු වන ආකාරය අනුව ජල දූෂණ ප්‍රහව පහත අයුරු කාණ්ඩ කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - ස්ථානිය
 - ස්ථානිය නොවන
 - පැහැදිලි ව හඳුනා ගත හැකි නිශ්චිත ස්ථානයක ජල දූෂණය සිදු වන්නේ නම් ඒවා ස්ථානිය දූෂණ ප්‍රහව ලෙස හැඳින්වෙන බව පෙන්වා දෙන්න. එසේම මෙම ප්‍රහව යම් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියක් සමග සම්බන්ධ ප්‍රහවයක් බව පෙන්වා දෙන්න.

උදා:-

 - නාගරික ජල අපවහන පද්ධති
 - කර්මාන්තකාලාවල ජල අපවහන පද්ධති
 - ස්ථානය නිශ්චිත නැති, කුඩා ප්‍රමාණයේ දූෂණ කාරක සම්බන්ධයක් එකතු වීමෙන් නිර්මාණය වූ ප්‍රහවයක් ස්ථානිය නොවන දූෂණ ප්‍රහව වන බව පෙන්වා දෙන්න.

උදා:-

 - අධික වර්ෂාව නිසා හෝ හිමි දිය වීමෙන් පසු පොලොව මතුපිටින් හෝ පස තුළින් වේගයෙන් ගලා යන ජලය

(මෙම ජලය එයට හසු වන සහ එහි දිය වන සියලු දූෂණ කාරක ද යෙළෙන ගලා යන බැවින් විවිධ ස්ථානවල දී එකතු වූ විවිධාකාර දූෂක අඩංගු වේ.)
 - ජෙවපද්ධති මත ජල දූෂණයේ බලපෑම පිළිබඳ සිසු දැනුම විමසන්න.
 - ගෘහස්ථි පරිභේදනයට, නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියකට ගත නොහැකි වන සේ හෝ සෞන්දර්යාත්මක අගය හින වන ලෙස ජලයේ වර්ණය, රසය සහ ගන්ධය වෙනස් වීම
 - DO, pH සහ උෂ්ණත්වය වෙනස් වීම සහ අභිතකර රසායනික ප්‍රතික්‍රියා සිදු වීම
 - කාබනික දුවා එකතු වීම නිසා DO අඩු වීම සහ එමගින් මත්ස්‍යයන් සහ වෙනත් ජලජ ජීවීන් මිය යැම සිදු වීම

- පෝෂක (NO_2 , NO_3^- , PO_4^{3-}) නිසා ඇල්ලී වර්ධනය වැඩි වී, සුපෝෂණ තත්ත්ව ඇති වීම හා ඔවුන් මිය යාම සහ වියෝගනයට ලක් විමෙන් DO අඩු වීම සහ සෞන්දර්යාත්මක වටිනාකම අඩු වීම එසේම NH_3 , H_2S , CH_4 වැනි වායු තිපදවීම සිදු වීම සහ එනිසා දුගඳ හැමීම
- මිරිදිය සහ කඩ්බාලාන ගාක ප්‍රජා විනාශ වීම සහ ඒවායේ විවිධත්වය අඩු වීම
- අධික ලෙස දුෂ්ණයට ලක් විමෙන් ජලය පිරිපහද කිරීම අපහසු වීම
- දුෂ්ණ ජල මාරුගවලින් පැමිණෙන අපද්‍රව්‍ය මගින් වෙරළාසන්ත ප්‍රදේශ ද දුෂ්ණය වීම
- හගත ජලය දුෂ්ණය විමෙන් ලිං ජලය පානය සඳහා තුෂුදුසු තත්ත්වයට පත් වීම
- මිනිසාට සහ සතුන්ට රෝග වැළඳීම සහ වසංගත තත්ත්ව ඇති වීම උදා:- කොළරාව
- ජලාකවල උෂ්ණත්වය ඉහළ යාමෙන් මත්ස්‍ය සහ වෙනත් ජලජ ජීවීන්ගේ බිත්තර සහ කිට අවධි විනාශ වීම
- කාර්මික අපද්‍රව්‍ය ලෙස ඉවත් වන ජලයේ ඇති බැර ලේඛ සහ ඇතැම් කාබනික විෂ රසායන ස්වාභාවික ජලාකවලට එකතු වීම සිදු වේ. එසේම ඒවා ආහාර දාම ඔස්සේ ගමන් කිරීම මගින් ඔවුන් මත යැපෙන මිනිසා ඇතුළු වෙනත් ජීවීන්ට ද බලපායි.
- ජල දුෂ්ණය අවම කිරීම සඳහා ගත හැකි උපායමාරුග යෝගනා කිරීමට සිසුන්ට අවස්ථාව ලබා දෙන්න.

මූලික වදන් (Key Words) :

- ජල දුෂ්ණය (Water pollution)
- ජල දුෂ්ක (Water pollutants)

ගුණාත්මක යෙදුම්

- ජල දුෂ්ණය හා සම්බන්ධ වීඩියෝ දුරුගත සහ පින්තුර

ඇගයීම හා තක්ස්රුකරණය සඳහා උපදෙස් :

මෙහිදි පහත කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.

- විවිධ ජල දුෂ්ක නම් කිරීම
- ස්ථානීය සහ ස්ථානීය තොවන ජල දුෂ්ණ ප්‍රහව සන්සන්දනය කිරීම
- ජල දුෂ්ණය තෙවත පද්ධති මත ඇතිකරන බලපැම සාකච්ඡා කිරීම
- ජල දුෂ්ණය අවම කිරීමට ගත හැකි උපායමාරුග යෝගනා කිරීම

නිපුණතා මට්ටම 5.3 : අපරළ පවිත්‍රණය පිළිබඳ විමසා බලයි.

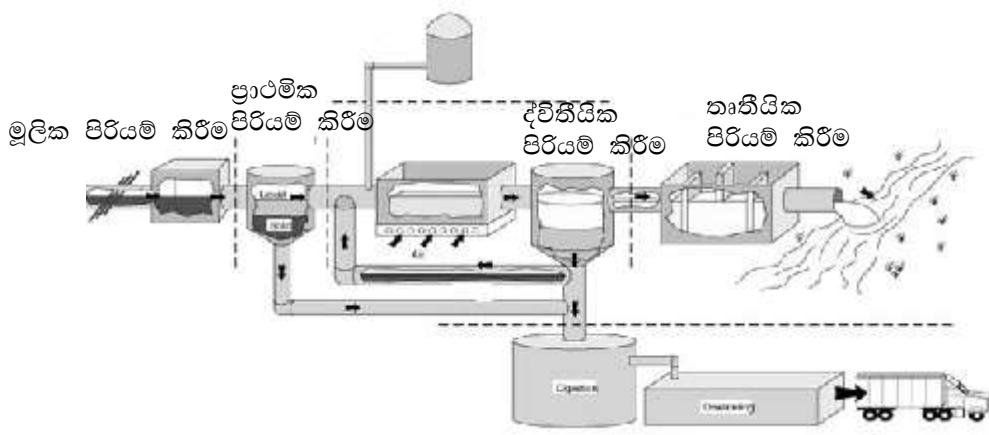
කාලවේදේ සංඛ්‍යාව : 04

- ඉගෙනුම් එල :**
- විවිධ අපරළ ප්‍රහව විස්තර කරයි.
 - අපරළය පිරිපහද කිරීමේ වැදගත්කම විස්තර කරයි.
 - අපරළ පිරිපහද ක්‍රියාවලිය විස්තර කරයි.

ඉගෙනුම් ඉගැන්වීම් ක්‍රියාවලිය සඳහා උපදෙස් :

- ජලයෙන් ලබා ගන්නා ප්‍රයෝගන සිසුන්ගෙන් විමසන්න. එසේ පරිහෝජනය කරන ලද ජලය නැවත මූදා හරින ස්ථාන පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසමින් පාඩමට පිවිසෙන්න.
- විවිධ අවශ්‍යතාවන් සඳහා හාවිත කිරීමෙන් පසු ඉවත් කරන ජලය අපරළය ලෙස හඳුන්වා දෙන්න.
- හාවිතයේ දී ජලයට එකතු වන විවිධ ද්‍රව්‍ය සහ ගක්තින් මගින් ජලයේ තත්ත්වය වෙනස් වන ආකාරය පෙන්වා දෙමින් අපරළය වර්ග කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
- නාගරික හා ගෘහස්ථ අපරළය (Municipal & domestic waste water)
 - මල අපද්‍රව්‍ය සහිත අපරළය (Black water)
 - මල අපද්‍රව්‍ය රහිත අපරළය (Gray water)
 - ලදා : සේදීම, ස්නානය වැනි ක්‍රියාකාරකම් නිසා ඇති වන අපරළය
 - පවිතු කිරීමකින් තොර ව වෙනත් කාර්යයන් සඳහා යොදා ගත හැකි ය.
 - ලදා : ජල සම්පාදනය, වැසිකිලි සේදීම
- කාර්මික අපරළය (Industrial waste water)
 - විවිධ රසායනික ද්‍රව්‍ය, බැර ලේඛ, බනිජ තෙල්, තාපය සහ කිරණ වර්ග මෙම අපරළයේ අඩංගු වන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - මේවා පරිසරයට මූදා හැරීමේ දී ඒවා පවිත්‍රණය කළ යුතු බව පෙන්වා දෙන්න. එහිදී මූදා හැරෙන ජලයේ තිබිය යුතු තත්ත්ව මධ්‍යම අධිකාරිය මගින් ප්‍රකාශයට පත් කරන බව පෙන්වා දෙන්න.
- කාශීකාර්මික අපරළය (Agricultural waste water)
 - රෝම්මඩ්, රසායනික සහ කාබනික පොහොර, ජෙව්ව නාගක (කාමිනාගක, වල් නාගක, දිලීර නාගක) වැනි ද්‍රව්‍ය අඩංගු බව පෙන්වා දෙන්න.
 - මත්ස්‍යයින්ගේ පරිවෘත්තිය අපද්‍රව්‍ය සහ මල ද්‍රව්‍ය, ජලප්ලේ වගාවේ පරපෝෂිතයින් සහ ඔවුන්ගේ කොටස්, අස්වැන්න වැඩි කර ගැනීමට හාවිත කරන නොයෙක් රසායන ද්‍රව්‍ය (ප්‍රතිඵ්‍යුතු, දිලීර නාගක වැනි) ආහාර අවශ්‍ය ඇති බව පෙන්වා දෙන්න.
- අපරළය පරිසරයට මූදා හැරීමෙන් සිදු වය හැකි හානි පිළිබඳ ව සිසු අදහස් විමසන්න.
- එමගින් පරිසර දූෂණයක් සිදු වන බව සිසුන් තුළින් මතු කර ගන්න.
- එම දූෂණය වැළැක්වීමට ගත හැකි ක්‍රියාමාර්ග සාකච්ඡා කර ඒ අතරින් අපරළය පිරියම් කිරීමේ වැදගත්කම ඉස්මතු කරන්න.
- අප ජලය පිරියම් කිරීම හඳුන්වන්න.
 - විවිධ ප්‍රයෝගනවත් කාර්යයන් ඉටුකර ගැනීම සඳහා ජලය හාවිතයට ගැනීමේ දී එයට විවිධ දූෂක එකතු වීමෙන් එහි ගුණාත්මකභාවය පිරිහි යයි.
 - එම ජලය නැවත හාවිතයට ගැනීම සඳහා හෝ පරිසරයට මූදා හැරීම සඳහා ජලයට මුෂු වී ඇති විවිධ අංශ, රසායන ද්‍රව්‍ය, කාබනික ද්‍රව්‍ය ආදිය ඉවත් කිරීමේ ක්‍රියාවලිය අපරළ පවිත්‍රණයයි.
- අපරළය පිරියම් කිරීමේ වැදගත්කම විමසන්න.
 - ලදා : • අපරළයේ ඇති කාබනික සහ අකාබනික ද්‍රව්‍ය මගින් සිදුවන පරිසර දූෂණය වැළැක්වීම සඳහා
 - රෝග කාරක ක්ෂේර්ඩ්ලීන්ගේ ව්‍යාපේකිය වැළැක්වීම සඳහා
 - ජලය සීමිත සම්පතක් වන බැවින් නැවත නැවත පරිහෝජනය කිරීම සඳහා

- අපර්ලය පිරියම් කිරීමේ ප්‍රධාන ක්‍රම දෙකක් ඇති බව පෙන්වා දෙන්න.
 - ජෙව්විය අපර්ලය පිරියම් කිරීම
 - රසායනික අපර්ලය පිරියම් කිරීම
- ජෙව්විය අපර්ල පවිත්‍රණ ක්‍රියාවලිය ප්‍රධාන පියවර හතරකින් සිදු වන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - මූලික පිරියම් කිරීම (Preliminary treatment)
 - ප්‍රාථමික / යාන්ත්‍රික පිරියම් කිරීම (Primary /mechanical treatment/)
 - ද්විතීයික / ජෙව්විය පිරියම් කිරීම (Secondary/ biological treatment)
 - තෘතියික පිරියම් කිරීම/ විෂ්වේෂ නාගනය (Tertiary treatment)



- මූලික පිරියම් කිරීම (Preliminary treatment)
 - පිරිපහදුව ක්‍රුළට ජලය ඇතුළු කර ගැනීමට පෙර සිදු කරන ක්‍රියාවලියයි. මෙහි ප්‍රධාන අරමුණ වන්නේ පවිත්‍රණ ක්‍රියාවලියට හෝ එහි යන්තු හා තැන පද්ධතිවලට හානි විය හැකි ආකාරයේ කැලී විදුරු, යකඩ, ප්ලාස්ටික්, වැළි, බොරල් වැනි ද්‍රව්‍ය තිබෙන්ම ඒවා ඉවත් කිරීමයි.
 - ප්‍රාථමික / යාන්ත්‍රික පිරියම් කිරීම (Primary /mechanical treatment/)
 - පිරිපහදුවට ඇතුළු කළ ජලය ප්‍රාථමික අවසාධන තාක්වලට යොමු කර අපද්‍රව්‍ය අවසාදනය වීම සඳහා පැය කිපයක් තබයි. මෙලස අවසාදනය වන අපද්‍රව්‍ය ප්‍රාථමික රෝන්බොර (Primary sludge) ලෙස හඳුන්වන අතර මේවා රෝන්බොර ජීර්කය වෙත යවයි.
 - ද්විතීයික / ජෙව්විය පිරියම් කිරීම (Secondary/ biological treatment)
 - මෙහිදී ජලයේ දිය වී ඇති කාබනික ද්‍රව්‍ය ක්ෂේදුල්වීන් හාවත කිරීම මගින් වියෝගනයට ලක් කෙරේ. මේ සඳහා ස්වායු බැක්ටීරියා යොදා ගනු ලැබේ. මුළුන් එම කාබනික ද්‍රව්‍ය CO₂, ජලය සහ මුළුන්ගේ වර්ධනය සහ ප්‍රජනනය සඳහා අවශ්‍ය ගක්තිය බවට බිඳ හෙළනු ලබයි. මෙම ක්‍රියාවලිය ක්‍රුළ වර්ධනය වන ක්ෂේදුල්වීන් ජලයේ අවලම්බනය වී සම්පිණ්‍යයක් (Floc) ලෙස පවතින අතර එය සත්‍ය රෝන්බොර ලෙස හැදින්වේ.
 - ඉන්පසු මෙය ද්විතීයික අවසාදන තාක්ය වෙත යවන අතර එහිදී ද්විතීයික රෝන්බොර ලෙස අවසාදනය වේ. මින් කොටසක් නැවත මීළග වටය සඳහා ද්විතීයික පිරියම් කිරීම සඳහා එවතු ලබන අතර වැඩි කොටස ප්‍රාථමික රෝන්බොර ද සමඟ තිරුවායු තත්ත්ව යටතේ වියෝගනයට හාර්තනය කෙරේ. එහිදී මෙම රෝන්බොර මගින් ජීව වායුව නිපදවේ. පොහොරක් ලෙස ද යොදා ගැනේ.
 - තෘතියික පිරියම් කිරීම/ ක්ෂේදුල්වී නාගනය (Tertiary treatment)
 - පිරියම් කළ ජලය පරිසරයට මුදා හැරීම හෝ නැවත පරිහෝජනයට ගැනීමට පෙර එහි ඇති ක්ෂේදුල්වීන් විනාශ කළ යුතු අතර මෙහිදී බහුල ව යොදා ගනු ලබන්නේ ක්ලෝරිනිකරණයයි.
 - දුෂ්‍රණය වී ඇති ප්‍රමාණය සහ පවිත්‍රණයෙන් පසු හාවත වන අරමුණ මත පවිත්‍රණ ක්‍රියාවලිය වෙනස් විය හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - අපර්ල පිරියම් කිරීමේ පියවර ගැලීම් සටහනක් ආධාරයෙන් විස්තර කිරීමට සිසුන්ට උපදෙස් දෙන්න.

මූලික වදන් (Key Words) :

- අප ජලය ප්‍රහව (Waste water sources)
- අප ජල පිරියම් කිරීම (Wast water treatment)

ගුණාත්මක යෙදුවුම්

- විවිධ අපජල නියැදි
- ජල පිරිපහදුවක පියවර දැක්වෙන රුප හෝ විඩියෝ දරුණ

අගයිම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

- මෙහිදී පහත කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.
- විවිධ අප ජල ප්‍රහව විස්තර කිරීම
- අපජලය පරිසරයට මුදා හැරීමෙන් සිදුවිය හැකි හානි මතුකර පෙන්වීම
- එම දූෂණය වැළැක්වීමට ගත හැකි ක්‍රියාමාර්ග ලැයිස්තුගත කිරීම
- අපජලය පිරියම් කිරීමේ වැදගත්කම පැහැදිලි කිරීම
- ගැලීම් සටහනක් ආධාරයෙන් අපජල පිරියම් කිරීමේ පියවර විස්තර කිරීම

නිපුණතාව 6 : වාණිජ මට්ටම්න් ගුණාත්මක පැළ නිෂ්පාදනය කිරීමේ සූදනම පුදරුණය කරයි.

නිපුණතා මට්ටම 6.1 : උසස් තාක්ෂණික ගිල්ප ක්‍රම හා විනයෙන් ගාක ප්‍රවාරණයෙහි නියුලෙයි.

කාල්විතේද සංඛ්‍යාව : 10

- ඉගෙනුම් එල : • ගාක ප්‍රවාරණයේ ප්‍රධාන ක්‍රම නම් කරයි.
 • ලිංගික හා අලිංගික ප්‍රවාරණ ක්‍රමවල වාසි අවාසි සහ්සන්දනය කරයි.
 • ගාක විශේෂය අනුව අතු බැඳීමේ විවිධ ගිල්ප ක්‍රම අත්හද බලයි.
 • ගාක විශේෂ අනුව සූදුසු අංකුර හා රිකිලි බද්ධ කිරීමේ ගිල්ප ක්‍රම අත්හද බලයි.
 • ක්ෂේද ප්‍රවාරණය අත්හද බලයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- බද්ධ පැළයක්, අතු බදින ලද ගාක අත්තක් පන්තියට ඉදිරිපත් කර, ඒ පිළිබඳ ව විමසම්න් පාඨමට පිවිසෙන්න.
 - පෙර දැනුම ද ආවර්ජනය කරමින්, වාණිජ ව නව පැළ නිෂ්පාදනය කිරීම සඳහා විවිධ අලිංගික ගාක ප්‍රවාරණ ක්‍රම ගොදා ගන්නා බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - අතු බැඳීම
 - බද්ධ කිරීම
 - ක්ෂේද ප්‍රවාරණය
 - අතු බැඳීම සඳහා අර්ථ කාල්‍යාපනයක් සිසුන් ක්‍රිඩ් ගොඩ නංවන්න.
 - ගාකයක අත්තක් ගාකයේ පැවතියදීම මුල් අද්දවා ගැනීමයි.
 - ප්‍රධාන අතු බැඳීමේ ක්‍රම දෙක පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - භුමි අතු බැඳීම (Ground layering)
 - වායව අතු බැඳීම (Air layering)
 - භුමි අතු බැඳීමේ ප්‍රධාන ක්‍රම හඳුන්වා දෙන්න.
 - සරල අතු බැඳීම (Simple layering)
 - සංපුක්ත අතු බැඳීම (Compound layering)
 - ගොඩැලි ක්‍රමයට අතු බැඳීම (Mound layering)
 - අග්‍රස්ථ අතු බැඳීම (Tip layering)
 - ගාක විශේෂය අනුව සූදුසු අතු බැඳීමේ ක්‍රම නිර්ණය කිරීමට සිසුන්ට අවස්ථාවක් දෙන්න.
 - අතු බැඳීමේ විවිධ ක්‍රම අත්හද බැඳීමට සිසුන් ගොමු කරන්න.
 - ගාක විශේෂය අනුව මුල් ඇදීමට ගත වන කාලය වෙනස් වන ආකාරය සිසුන්ට හඳුනා ගැනීමට මග පෙන්වන්න.
 - බද්ධ කිරීම සඳහා අර්ථකාලීනයක් සිසුන් සමග ගොඩ නගන්න.
 - මූල මණ්ඩලය සහිත ගාකයකට වෙනත් ගාකයක කොටසක් හෝ ගාක දෙකක් සම්බන්ධ කර තනි ගාකයක් ලෙස වර්ධනය කර ගැනීම බද්ධ කිරීමයි. (මෙහිදී ඒක බේජ පත්‍ර ගාක සඳහා මෙය සිදු නොකිරීමට හේතු සිසුන්ගෙන් විමසන්න.)
 - අනුජයක් හා ග්‍රාහකයක් තෝරා ගැනීමේ දී සැලකිලිමත් විය යුතු කරණු ගැන අවධානය ගොමු කරන්න.
 - බද්ධ කිරීම සඳහා ග්‍රාහකයක් හා අනුජයක් නිවැරදි ව තෝරා ගැනීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
 - අංකුර හා රිකිලි බද්ධ ක්‍රම පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - ගාක විශේෂ අනුව සූදුසු අංකුර හෝ රිකිලි බද්ධ ක්‍රමයක් තෝරා ගැනීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
 - බද්ධ කිරීමක් අසාර්ථක විමට බලපාන හේතු සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - බද්ධ කිරීම සාර්ථක කර ගැනීමට අනුගමනය කළ යුතු ක්‍රියාමාර්ග සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- උදා : • අනුජය හා ග්‍රාහකය අතර මනා සම්බන්ධයක් සිටින සේ බද්ධ කොටස පිළියෙළ කිරීම
 - අනුජයේ හා ග්‍රාහකයේ කැමිතියම පටක ස්පර්ශ වීම
 - බද්ධ සන්ධිය පහළ සිට ඉහළට පොලික් පටියකින් නිවැරදි ලෙස වෙළිම
 - අංකුර වැඩිමට අවශ්‍ය තත්ත්ව ලබා දීම

- අංකුර බද්ධ හෝ රිකිලි බද්ධ කුම අත්හද බැලීමට සිපුන් යොමු කරන්න.
- පටක රෝපණය පිළිබඳ හැඳින්වීමක් සිපුන් කුළින් මතු කර ගන්න.
 - පටක රෝපණය යනු ගාකයක ඕනෑම සර්වී කොටසක් ඒවාණුහරිත තත්ත්ව යටතේ කෘතිම රෝපණ මාධ්‍යයක් කුළ පාලිත පරිසර සාධක යටතේ රෝපණය කර එමගින් පැල ලබා ගැනීමයි.
- පටක රෝපණ මූලධර්මය පිළිබඳ ව සිපුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - ඕනෑම සර්වී සෙසලයකට අවශ්‍ය කරන ඒවී සාධක නියමාකාරයෙන් ලබා දීමෙන් සෙසල විහැත්තය වී, විහේදනය වී සම්පූර්ණ ගාකයක් බවට පත් වීමේ හැකියාව හෙවත් සෙසල ජනන විභවය (Cellular totipontency) මෙහි මූලධර්මය වන බව සිපුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- පටක රෝපණයේ ප්‍රධාන යෙදීම පිළිබඳ ව සිපුන්ගෙන් විමසන්න.
 - ගාක ප්‍රවාරණය
 - ගාක රසායනික ද්‍රව්‍ය නිෂ්පාදනය
 - ගාක වැඩි දියුණු කිරීම
 - ගාක සංරක්ෂණය
- ඉහත යෙදීම අතර ක්ෂේර ප්‍රවාරණය පටක රෝපණයේ ප්‍රධාන අංගයන් බවත් එයට හේතුව මෙම තාක්ෂණයෙන් වාණිජ වගාචක දී ඒකීය ස්වභාවයක් සහ මවී ගාකයට සමාන දුහිතා ගාක ගහනයක් ලබා ගත හැකි බවත් සිපුන්ට අවබෝධ කරවන්න. මේ කුළින් ක්ෂේර ප්‍රවාරණයට අර්ථ කථනයක් ගොඩ නගන්න.
 - ඒවාණුහරිත තත්ත්ව යටතේ කෘතිම රෝපණ මාධ්‍යයක් කුළ සර්වී ගාක කොටසකින් මව ගාකයේ ලක්ෂණවලට සමාන දුහිතා පැල නිෂ්පාදනය කිරීම
- ක්ෂේර ප්‍රවාරණයේ දී ක්ෂේරීටි ආසාදන වැළක්වීමට ද, රෝපිත වර්ධනයට අවශ්‍ය සියලු අවශ්‍යතා ලබා දීම සඳහා විශේෂීත පහසුකම්, උපකරණ සහ නියමිත තත්ත්ව සහිත සංවාත විද්‍යාගාරයක් අවශ්‍ය බවත් සිපුන්ට ඒත්තු ගන්වන්න.
- ක්ෂේර ප්‍රවාරණයේ ප්‍රධාන පියවර සිපුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න. එම පියවරයන්හි දී අවධානය යොමු කළ යුතු කරුණු පිළිබඳ ව සිපුන් දැනුවත් කරන්න.
 - මූලික පටක ලබා ගැනීම සඳහා සූදනම් කිරීම
 - මව ගාකයක් තෝරා ගැනීම හා නඩත්තුව
 - පටක කොටස් (පුර්වකය) වෙන් කර ගැනීම හා ඒවාණුහරිතය
 - රෝපණ මාධ්‍යය සකස් කිරීම
 - මාධ්‍යය සකස් කිරීමට යොද ගන්නා ද්‍රව්‍ය කාණ්ඩ හා ඒවායේ වැදගත්කම පිළිබඳ ව සිපුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - පූර්වකය සංස්ථාපනය කිරීම / ආමුණුලනය
 - උප රෝපණය සහ ගුණනය
 - මුල් ඇද්දවීම
 - පැල අනුකූලනය හෙවත් ද්‍රව්‍ය කිරීම
- පටක රෝපණ විද්‍යාගාරය කුළ ඉහත ප්‍රධාන ක්‍රියාකාරකම් අත්හද බැලීමට සිපුන් යොමු කරවන්න.
- අලිංගික ගාක ප්‍රවාරණ ක්‍රමවල වාසි හා අවාසි සංසන්දනය කිරීමට සිපුන් යොමු කරන්න.

මූලික වදන් (Key Words) :

- අතු බැඳීම (Layering)
- බද්ධ කිරීම (Budding and grafting)
- පටක රෝපණය (Tissue culture)
- ක්ෂේර ප්‍රවාරණ (Micro-propagation)

ගුණන්මක යෙදුම්

- ප්‍රායෝගික ක්‍රියාකාරකම් කිරීම සඳහා අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය හා උපකරණ

අගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

මෙහිදී පහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.

- ක්ෂේර ප්‍රවාරණයේ හාවිතයන් දැක්වීම
- ක්ෂේර ප්‍රවාරණයේ පියවර විස්තර කිරීම
- ක්ෂේර ප්‍රවාරණ ක්‍රම ගිල්පය අත්හද බැලීම
- අලිංගික ගාක ප්‍රවාරණ ක්‍රමවල වාසි හා අවාසි සංසන්දනය කිරීම

නිපුණතා මට්ටම 6.2 : පැළ තවාන් ශිල්ප කුම විමසා බලයි.

කාල්වීජේද සංඛ්‍යාව : 08

- ඉගෙනුම් එල :**
- පැළ තවානක වැදගත්කම විස්තර කරයි.
 - වාණිජ ව හාවිත කරන විවිධ බඳුන් තවාන් වර්ග විස්තර කරයි.
 - තවාන් පැළ නිෂ්පාදනය කර නිවැරදි ව නඩත්තු කරයි.
 - තවාන් පැළ ශේෂීගත කිරීමේ දී හා ප්‍රවාහනයේ දී සලකා බැලිය යුතු සාධක විස්තර කරයි.
 - තවාන් පැළවල තිබිය යුතු ගුණාත්මක ප්‍රමිති ලැයිස්තු ගත කරයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- තවාන් පැළ කිහිපයක් සිසුන්ට පුදරුණනය කරන්න. එම පැළ තවානකින් ලබා ගත් පැළ බව සිසුන්ට අවධාරණය කරමින්, තවානක් යන්න ඉස්මතු කරමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- තවානක් යනු, රෝපණ ද්‍රව්‍ය (ලදා : පැළ, අතු කැබලි) සිටුවන ස්ථීර භූමියේ වග කරන තෙක් ආරක්ෂිත ව රෙක බලා ගන්නා හා ගාක ප්‍රවාරණයට අවශ්‍ය කටයුතු සිදු කරන ස්ථානයක් බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- තවානක රෝපණ ද්‍රව්‍ය සිටුවීමේ අවශ්‍යතාව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- ලදා : • බීජ පැළ අවදියේ දී අනිතකර පාරිසරික තත්ත්වයන්ගෙන් පැළ ආරක්ෂා කිරීමට
 - කුඩා ඉඩක විශාල පැළ ප්‍රමාණයක් ගුණනය කර ගැනීමට හැකි වීමෙන් තවාන්කරුවන්ට ගුමය, කාලය, අමුද්‍රව්‍ය මත්‍ය ලෙස කළමනාකරණය කර ගැනීමට
 - ඒකාකාරී වගාවක් ලබා ගැනීමට
 - පරිසර තත්ත්වවලට අනුවර්තනය කර ගැනීමට
 - බද්ධ පැළ ලබා ගැනීමට
- තවානක රෝපණ ද්‍රව්‍ය සිටුවීමෙන් ලැබෙන වාසි සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- ලදා : • වියදම අඩු වීම
 - රෙකබලා ගැනීම හා නඩත්තුව පහසු වීම
 - නීරෝගී, දිරීමත්, ඒකාකාරී වගාවක් ලබා ගත හැකි වීම
 - රෝග හා පළිබේද හානි අවම වීම
 - ක්ෂේත්‍රයේ යාන්ත්‍රිකරණය පහසු වීම
- තවාන් පැළ නිෂ්පාදනය සඳහා විවිධ තවාන් වර්ග හාවිත කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
- ලදා : • පාත්ති තවාන් - උස් වූ, මට්ටම්, ගිල් වූ
 - බඳුන් තවාන් - පොල් කුටු, කෙසෙල් පටිවා බඳුන්, කෙසෙල් කොළ, කඩිසි බඳුන්
 - විශේෂීත තවාන් - නොරිඳේකෝ, ඩිපොග්, වැලි
- වාණිජ තවාන් පැළ නිෂ්පාදනයේ දී බඳුන් තවාන් බහුල ව යොදා ගන්නා බව පෙන්වා දෙන්න.
- පැළ ප්‍රවාහනය කිරීම පහසු නිසාත්, නොද මූල මණ්ඩලයක් සහිත පෘෂ්ඨීමත් පැළයක් ලබා ගැනීමටත්, බඳුන් තවාන් වැදගත් බව සිසුන්ට ඒත්තු ගන්වන්න.
- වානිජ තවාන් පැළ නිෂ්පාදනය කිරීම සඳහා යොදා ගන්නා බඳුන් වර්ග සඳහා නිදිසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- කඩ පොලිතින් බඳුන්
- ඇලුම්නියම් ගොයිල් බඳුන්
- කඩියාසි බඳුන්
- කොම්පොටි
- විවිධ බඳුන් තවාන් වර්ග පිළිබඳ තොරතුරු රස් කිරීමට සිසුන්ට උපදෙස් දෙන්න.
- වාණිජ තවාන්වල දී බහුල ව හාවිත කරන පොලිතින් බඳුන් නිවැරදි ලෙස සකස් කිරීමට සිසුන් මෙහෙයවන්න.
- තවාන් නඩත්තු ක්‍රියා සිදු කිරීමට සිසුන් මෙහෙයවන්න.
 - ජල සම්පාදනය - ඉස්නාවක් ලෙස / මහිදුම් ආකාරයට
 - පොහොර යෙදීම - දියර පොහොර යෙදීම, ජල සම්පාදනය සමග පොහොර යෙදීම (Fertigation)

- පළිබේද පාලනය - සනිපාරක්ෂාව, නිරන්තර පරීක්ෂාව
- පැල දැඩි කිරීම - ජලය යොදන වාර ගණන අඩු කිරීම, සූර්යාලෝකයට නිරාවරණය වන පැය ගණන වැඩි කිරීම
- පැල ශේෂීගත කිරීම - පැලවල සරු බව අනුව පැල ශේෂීගත කිරීම
- ප්‍රවාහනය සඳහා සූදනම් කිරීම
- බඳුන් පිරිසිදු කිරීම, වල් පැල ඉවත් කිරීම, හිස් අවකාශ සඳහා මාධ්‍ය තැවත පුරවා ප්‍රවාහනයට සූදනම් කිරීමට උපදෙස් ලබා දෙන්න.
- පැල ආරක්ෂිත ව ප්‍රවාහනය සඳහා බඳුන් ජ්ලාස්ටික් කුඩා හෝ තැවිවල අසුරා රාක්කවල තබා ප්‍රවාහනය කරන අසුරු විඛියෝ දරුණු භාවිතයෙන් පැහැදිලි කරන්න.
(ජ්ලාස්ටික් කුඩා හෝ තැවි භාවිතයට පෙර දිලිරනායක යොද පිරිසිදු කිරීම කළ යුතු බව අවධාරණය කරන්න)
- ගුණාත්මක බැවෙන් හා ප්‍රමිතියෙන් යුතු තවාන් පැල සඳහා තත්ත්ව සහතිකයක් ලබා ගැනීම සඳහා රෝපණ ද්‍රව්‍ය, පැල, බිජ නිෂ්පාදකයන් බිජ පනතට අනුව කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුවේ ලියාපදිංචි විය යුතු බවත් එහිදී බිජ හා රෝපණ ද්‍රව්‍ය සහතික කිරීමේ සේවය මගින් තවාන් පරීක්ෂාවෙන් අනතුරු ව පැල සඳහා ප්‍රමිති සහතික ලබා දෙන බවත් සිසුන්ට සත්‍ය නිදර්ශක යොදාගෙන සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
(කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුවේ ලේඛනය (tag) සහිත බද්ධ පැලයක් සත්‍ය නිදර්ශක ලෙස යොද ගන්න)

මූලික වදන් (Key Words) :

- රෝපණ ද්‍රව්‍ය (Planting materials)
- පැල තවාන (Plant nursery)

ගුණාත්මක යෙදවුම්

- පොලිතින් බැග් (Grow bags)
- විනිවිද පෙනෙන පොලිතින් - සූර්ය ප්‍රවාරකයක් සඳීමට, පස ජ්වානුහරණයට
- කොම්පෝස්ට්
- කොඩුබත්
- උණ බට පතුරු / PVC බට
- ලේඛු
- තාව්චි
- දිලිර නායක
- මුල් අද්දන හෝමෝන්
- පිහියක්

ඇගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

මෙහිදී පහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.

- පැල තවානක වැදගත්කම විස්තර කිරීම
- වාණිජ ව භාවිත කරන විවිධ තවාන් බඳුන් වර්ග විස්තර කිරීම
- තවාන් පැල නිෂ්පාදනය කර නිවැරදි ව තබන්තු කිරීම
- තවාන් පැල ශේෂීගත කිරීමේ දී හා ප්‍රවාහනයේ දී සලකා බැලිය යුතු සාධක විස්තර කිරීම
- තවාන් පැලවල තිබිය යුතු ගුණාත්මක ප්‍රමිති ලැයිස්තු ගත කිරීම

නිපුණතාව 7 : උසස් තාක්ෂණවේදය හිල්ප කුම යොදා ගනිමින් ජලජ ජ්‍යෙ සම්පත් කරමාන්තයේ නියැලීමට සූදනම පුදරුණය කරයි.

නිපුණතා මට්ටම 7.1 : විසිතුරු මත්ස්‍ය කරමාන්තය පිළිබඳ ව විමසා බලයි.

කාලවේශේද සංඛ්‍යාව : 10

- ඉගෙනුම් එල:**
- විසිතුරු මත්ස්‍ය වගාව සඳහා සුදුසු මිරිදිය මත්ස්‍ය විශේෂ හඳුනා ගනියි.
 - මව් මත්ස්‍යයන් තෝරා ගැනීම, පවත්වා ගැනීම හා අනිජනනය කරන අයුරු විස්තර කරයි.
 - මත්ස්‍ය කිටයන් සඳහා මත්ස්‍ය ආහාරයක් සකසයි.
 - මත්ස්‍ය ටැංකියක් නඩත්තු කරයි.
 - වෙළඳපාල සඳහා මත්ස්‍ය අස්වනු ඇසුරුමිකරණය සිදු කරයි.

පාඨම සැලසුම් සඳහා උපදෙස්

- නිවේස්වල ඇති කරන විසිතුරු මත්ස්‍යයින් පිළිබඳ ව විමසමින් හෝ වෙනත් සුදුසු ප්‍රවේශයක් මගින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- විසිතුරු මත්ස්‍ය වගාවේ වැදගත්කම හා වර්තමාන තත්ත්වය පිළිබඳ තොරතුරු ගවේෂණය කර ඉදිරිපත් කිරීමට සිසුන්ට උපදෙස් දෙන්න.
- විඩියෝ දරුණන, ඡායාරුප හා සත්‍ය නිදරුණන යොදා ගනිමින් වගා කරන විසිතුරු මත්ස්‍යයින් හඳුනා ගන්න. ප්‍රජනන කුමය අනුව ඔවුන් පහත පරිදි වර්ගිකරණය කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - පැටවුන් බිභි කරන (Ovoviviparous)
 - බිත්තර දමන (Oviparous)
- පැටවුන් බිභි කරන විසිතුරු මත්ස්‍යයින්
 - මෙහිදි පිරිමි මත්ස්‍යයා විසින් ගැහැනු මත්ස්‍යයාගේ ප්‍රජනන පද්ධතිය තුළට ගුකාණු ඇතුළු කිරීමෙන් දේහය තුළුම් බිත්තර සංස්කේෂණය සිදු වී නියමිත කාලයටකට පසු පැටවුන් පිටතට පැමිණෙන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - මෙම ක්‍රියාවලිය අභ්‍යන්තර සංස්කේෂණය ලෙස හඳුන්වන බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - පැටවුන් බිභි කරන විසිතුරු මත්ස්‍ය වර්ග සඳහා නිදුසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - ගප්පි
 - මෝලි
 - ඒලෝවීස්
 - ස්වෝර්ඩ් වේල්ස්
 - පැටවුන් බිභි කරන විසිතුරු මත්ස්‍යයන්ගේ ඡායාරුප හෝ අන්තර්ජාලය භාවිතයෙන් මොවුන්ගේ වර්ණය, ගරීර හැඩිය හා වෙනත් විශේෂ ලක්ෂණ පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
- බිත්තර දමන මත්ස්‍යයින්
 - මෙහිදි ගැහැනු මත්ස්‍යයා විසින් බිත්තර බාහිර පරිසරයට මුදා හැරීමෙන් පසු පිරිමි මත්ස්‍යයන් ඒවා මතට ගුකාණු පිට කිරීමෙන් සංස්කේෂණය සිදු වන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - මෙම ක්‍රියාවලිය බාහිර සංස්කේෂණය ලෙස හඳුන්වන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - බිත්තර දමන විසිතුරු මත්ස්‍ය වර්ග සඳහා නිදුසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.

කැටු ගිණ්	ඩිස්කස්
කාං	ටට්ටුවා
ගෝල්ඩ් ගිණ්	ඉයිටරස්
ගෝල්ඩ්බන් බාබි	ගුරාම්
සිඩා ගිණ්	පැරඩයිස් ගිණ්
මස්කා	ඒන්ජල් ගිණ්

- වරණ ජායාරූප හෝ අන්තර්ජාලය භාවිතයෙන් මොවුන්ගේ වරණය, ගේර හැඩය, හා සුවිශේෂ ලක්ෂණ පිළිබඳව සාකච්ඡා කරන්න.
- බිත්තර දමන මත්ස්‍යයින් තවදුරටත් පහත අපුරු වර්ගීකරණය කිරීමට සිසුන්ට සහාය වන්න. එම වර්ගීකරණවලට නිදුසුන් සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - බිත්තර විසුරුවන්නන් (Egg scatterers)
 - ලද: වෙටරා, ගෝල්ඩ් ගිජ්
 - බිත්තර තැන්පත් කරන්නන් (Egg depositors)
 - ලද: ඩිස්කස්, ඒන්ජල්
 - මොඩ බිජ රකින්නන් (Mouth brooders)
 - ලද: අවුරාටස්, යෙලෝ ප්‍රින්ස්, සර්විලිස්
 - පෙනු කුඩා සාදන්නන් (Bubble nest builders)
 - ලද: ගයිටර්, ගුරාම්
- වාණිජ වගාවක් සඳහා විසිතුරු මසුන් අහිජනනයේ දී සලකා බැලිය යුතු කරුණු පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- අහිජනනය සඳහා මසුන් තෝරා ගැනීමේ දී වෙළඳපොලේ ඉහළ ඉල්ලුමක් ඇති මසුන් තෝරා ගැනීමේ වැදගත්කම සාකච්ඡා කරන්න.
- මත්ස්‍යයන් අහිජනනය කිරීම සඳහා ස්ථානයක් තෝරා ගැනීමේ දී සලකා බැලිය යුතු සාධක පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
 - ජල ප්‍රහවය
 - පහසු මිලට ඉඩම් ලබා ගැනීමේ හැකියාව
 - ලගා වීමේ පහසුව
 - ගුම අවශ්‍යතා ලබා ගැනීම
 - දුෂණයෙන් තොර වූ ස්ථානයක් (Less polluted) වීම
- අහිජනන ස්ථානයක් පවත්වා ගැනීමේ දී රෝග නිරෝධායනයේ (Quarantine) වැදගත්කම පෙන්වා දෙන්න.
- අහිජනන මධ්‍යස්ථානයක කිඩිය යුතු ප්‍රධාන අංග පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
 - මධ්‍ය සතුන් තබා ගැනීමේ වැංකි පැවතීම
 - මත්ස්‍ය අහිජනන වැංකි පවත්වා ගැනීම හා නඩත්තුව
 - කිටයන්, පසු කිටයන්, ඇසිත්තන්, ඇගිල්ලන් ඇති කිරීමේ වැංකි පවත්වා ගැනීම
 - මත්ස්‍යයින් ඇසුරුම් කිරීමේ ඒකකයක් පවත්වා ගැනීම
 - ආහාර ගබඩා කිරීමේ පහසුකම් හා ඒවා ආහාර නිපදවන ඒකකයක් පැවතීම
 - මිට අමතර ව කාර්යාලයක්, සේවකයන් හට තවාතැන් පහසුකම්, විද්‍යාගාරයක්, රජයාලක් වෙන් වෙන් ව පවත්වාගෙන යාම, විදුලි ජනන යන්ත්‍රයක්, හා දුරකථන පහසුකම් තිබීම වැදගත් වේ.
- විසිතුරු මත්ස්‍ය අහිජනන ක්‍රියාවලිය පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
- විසිතුරු මත්ස්‍ය අහිගනන ක්‍රියාවලිය මූලික අදියර තුනක් යටතේ සිදු කළ හැකි බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - මමු සතුන් තෝරා ගැනීම
 - මමු සතුන් අහිගනනය සඳහා පිළියෙළ කිරීම
 - අහිගනනය කිරීම
- මමු සතුන් තෝරා ගැනීම
 - ගොවිපොළ සතුව මත්ස්‍ය සංවිතයක් පවතී නම් ඒ තුළින් මධ්‍ය සතුන් තෝරාගත හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - මමු සතුන් තෝරා ගැනීමේ දී සැලකිලිමත් විය යුතු කරුණු පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
 - ලද: • වර්ධන වේගය
 - නිරෝගී මෙන්ම ක්‍රියාකාරී මසුන්
- මමු සතුන් අහිගනනය සඳහා පිළියෙළ කිරීම
 - ප්‍රාථීන් අධික ආහාර ලබා දී, මධ්‍ය සතුන් අහිගනනය කිරීම සඳහා පිළියෙළ කරන අපුරු සාකච්ඡා කරන්න.

- අනිජනනය කිරීම
 - මේ සඳහා අනිජනන වැංකි අවශ්‍ය බව පෙන්වා දෙන්න.
 - සුදුසු ලිංග අනුපාතය, (male : female) අනුව වැංකිවලට හඳුන්වා දීම පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
 - ප්‍රජනක වැංකි තුළ දී ලබා දිය යුතු තත්ත්ව පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - වාතනය
 - ජලයේ ගුණාත්මකභාවය පවත්වා ගැනීම
 - ප්‍රජනක ක්‍රියාවලියට අනුරූප ව අනිජනන රටා සඳහා අවශ්‍ය තත්ත්ව ලබා දීම උදා: බිත්තර දුම්මට උපස්ථරය
- අනිජනනයෙන් පසු බිත්තර මවු සතුන්ගෙන් වෙන් කිරීම පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
- බිත්තර හා පැටවි පෝෂණය කරන ආකාරය පෙන්වා දෙන්න.
 - ඉහදී මුල් දින 2 තුළදී බිත්තර කහ මදයෙන් පෝෂණ ලබා ගන්නා බව පැහැදිලි කරන්න. ඉන් පසු ජීවී ආහාර හඳුන්වා දීමත් පසුව ක්‍රමයෙන් පිළියෙළ කළ ආහාර සඳහා සතුන් ඩුරු කළ යුතු බවත් පෙන්වා දෙන්න.
- ඉහත කාර්යයන්ට අමතර ව දෙධික කටයුතු පිළිබඳ සිසුන් දැනුවත් කරන්න.
 - ජලයේ ගුණාත්මකභාවය පරීක්ෂා කිරීම
 - මත්ස්‍ය වැංකිවලට නියමිත පරිදි ආහාර ලබා දීම
 - වැංකිවල අපද්‍රව්‍ය හා ඉතිරි ආහාර ඉවත් කිරීම
 - මත්ස්‍ය හැසිරීම රටා අධ්‍යයනය (රෝග පිළිබඳ පුරුව නිගමනයට)
 - මෙහිදී මත්ස්‍යයන් ගණන් කිරීම සිදු කළ හැකි බවද පෙන්වා දෙන්න
 - සියලු ක්‍රියාවන් පිළිබඳ දත්ත වාර්තා කිරීම
 - රෝගී මත්ස්‍යයන් සිටිත් නම් මුවන් වෙන් කර ඔවුන්ට ප්‍රතිකාර කිරීම, රෝග පැතිරීම වැළැක්වීමට ඉක්මණීන් පියවර ගැනීම
- නියමිත පරිණාමියට පත් මත්ස්‍ය පැටවි රෝගය වැංකිවලට හඳුන්වා දීම පිළිබඳ සාකච්ඡා කරන්න.
- මත්ස්‍යයන් වගා කරන ව්‍යුහ පිළිබඳ ව සිසුන්ට අවබෝධයක් ලබා දෙන්න.
 - සිමෙන්ති වැංකි
 - විදුරු වැංකි
 - මධ්‍ය පොකුණු
 - වාණිජ වගාවේ දී බහුල ව සිමෙන්ති වැංකි හා මධ්‍ය පොකුණු හාවිත කරන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - රෝගය වැංකියකට මසුන් හඳුන්වා දීමේ දී සැලකිලිමත් විය යුතු කරුණු පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
 - වැංකියකට මසුන් හඳුන්වා දීමේ දී රැගෙන ආ විගස තැන්පත් තොකළ යුතු බව හේතු සහිත ව පහද දෙන්න.
 - මත්ස්‍ය වැංකියකට විසිනුරු මසුන් හඳුන්වා දී, එය තබන්තු කිරීමේ ප්‍රායෝගික ක්‍රියාකාරකමෙහි නියැලීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
 - පැටවුන් හඳුන්වා දීමෙන් පසු වැංකිය තබන්තු කරන ආකාරය පහත මාත්‍රකා ඔස්සේ සාකච්ඡා කරන්න.
 - ආහාර සැපයීම
 - මත්ස්‍යයෙකුගේ දේහ බරින් 5% ක් පමණ දිනකට ආහාර සැපයිය යුතු ය.
 - එ අපුරින් විවිධ දේහ බරිති මසුන්ට සැපයිය යුතු ආහාර ප්‍රමාණ ගණනය කිරීමට සිසුන් යොමු කරන්න.
 - සුදුසු ආහාර සුදුසු වේලාවට නියමිත ප්‍රමාණයට සැපයිය යුතු ය.
 - මත්ස්‍ය කිවයන් සඳහා මත්ස්‍ය ආහාරයක් සැකසීමේ ක්‍රියාකාරකම සිදු කිරීමට සිසුන්ට සහාය වන්න.
 - මත්ස්‍ය වැංකිය වාතනය කිරීම
 - ජලයේ දාව්‍ය O_2 ප්‍රමාණය ද්‍රව්‍ය තුළ විවෘතය වන ආකාරය සාකච්ඡා කරන්න.
 - මත්ස්‍යයෙන්ගේ හැසිරීම තුළින් O_2 අවශ්‍යතාව නිරික්ෂණය කළ හැකි අපුරු පහද දෙන්න.
 - දාව්‍ය O_2 ප්‍රමාණය ඉහළ නැංවීමට ගත හැකි ක්‍රියාමාර්ග සාකච්ඡා කරන්න. මේ සඳහා විවිධ ද්‍රේගන ආධාර කරගන්න.

- ජල කළමනාකරණය
 - මෙහිදී පහත සාධකවල වැදගත්කම හා එම සාධක ප්‍රශස්ත ව පවත්වා ගැනීමට ගත යුතු ක්‍රියාමාර්ග සාකච්ඡා කරන්න. මේ සඳහා විඩියෝ දැරෙන ආධාර කරගන්න.
 - ජලයේ රසායනික සාධක
 - pH අගය
 - ජල දාව්‍ය O₂ සාන්දුණය
 - ජලයේ කිඩීනත්වය
 - දාව්‍ය ඇමෝනියා සාන්දුණය
 - හොඳික සාධක
 - ජලයේ උෂ්ණත්වය
 - ආවිලකාව
- රෝග කළමනාකරණය
 - විසිනුරු මත්ස්‍යයින්ට රෝගයක් වැළදී ඇත්දියි බාහිරින් හඳුනාගත හැකි පොදු ලක්ෂණ සාකච්ඡා කරන්න.
 - ආසාදිත නොවන හා ආසාදිත වශයෙන් ප්‍රධාන කාණ්ඩ දෙකකට රෝග වර්ගීකරණය කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - ආසාදිත නොවන රෝග කාරක පිළිබඳව පහත කරුණු යටතේ සාකච්ඡා කරන්න.
 - පෝෂණ උෂ්ණතාව
 - යාන්ත්‍රික හානි
 - ජලය තුළ පවතින විවිධ රසායනික සංයෝග හා රසායනික ප්‍රතික්‍රියාවල බලපෑම්
 - පහත දක්වෙන එක් එක් රෝග කාරකය මහින් විසිනුරු මත්ස්‍යයන්ට බහුල ව වැළඳෙන රෝග හා එම රෝග වල රෝග ලක්ෂණ හා ඒවා සඳහා ලබා දෙන ප්‍රතිකර්ම පිළිබඳව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - බැක්ටීරියා උද් - Vibrio, Pseudomonas, Aeromonas, Flexibacter
 - වෙවරස් උද් - Limphocystis
 - දිලිර උද් - Saprolegnia, Achlyea
 - පරපෝෂිතයින්
 - ඒක සෙලික උද් - Tetrahymena, Ichthyophthirius, Trichodina
 - බහු සෙලික උද් - Argulus, Gyrodactylus, Dactylogyrus
 - ඉවත්ලන දාව්‍ය හාවිතයෙන් මත්ස්‍ය වැශිකියකට සුදුසු ජල පෙරණයක් පිළියෙල කිරීමට සිසුන්ට සහාය වන්න.
 - නියමිත ප්‍රමාණවලට වර්ධනය වූ පසුව මත්ස්‍යයන් අල්ලන ආකාරය සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - මත්ස්‍යයින් ඇල්ලීමේ දී ආතකිය අවම වන ආකාරයට සිදු කළ යුතු බවත්, ඒ සඳහා ගත හැකි ක්‍රියාමාර්ගත පෙන්වා දෙන්න.
 - වෙළෙඳපොල සඳහා මත්ස්‍යයන් ඇසුරුමිකරණය කිරීමේ ප්‍රායෝගික ක්‍රියාකාරකම සිදු කිරීම සඳහා සිසුන්ට සහාය වන්න.
 - මත්ස්‍යයින් ප්‍රවාහනය සඳහා ඇසිරීමේ දී සලකා බලන කරුණු සාකච්ඡා කරන්න.
 - ප්‍රවාහනය කරන කාලය තුළදී මත්ස්‍යයින්ගේ ගරීරවල සිදු වන පෙළව ක්‍රියාවලි අවම කිරීම වැදගත් බව අවධාරණය කරමින් ඒ සඳහා ගත හැකි ක්‍රියාමාර්ග සාකච්ඡා කරන්න.
 - මත්ස්‍ය උර තුළට එක් කරන වෙනත් දාව්‍ය හා ඒවායේ වැදගත්කම පිළිබඳව සිසුන් දැනුවත් කරන්න.
 - ඇමෝනියා අවශ්‍යෝගක
 - සාමාන්‍ය ප්‍රණු

මූලික වදන් (Key Words)

- විසිනුරු මත්ස්‍ය වගාව (Ornamental fish culture)
- පැටවුන් බිඟ කරන මත්ස්‍යයන් (Ovoviviparous fish)
- බිත්තර දමන මත්ස්‍යයන් (Oviparous fish)

ගුණාත්මක යෙදුවුම්

- විවිධ වර්ගවල විසිනුරු මත්ස්‍යයින්
- වීඩියෝ පට, ජායාරූප හා පෝස්ටර්
- මත්ස්‍ය වැංකියක් (විදුරු)
- පෙරහයක්
- වායු කළමනයක්
- වායු බට
- වාතන ගල් 1ක් හෝ දෙකක්
- මත්ස්‍ය වැංකි අලංකරණයට යොදු ගන්නා ද්‍රව්‍ය
- (ගල් වර්ග, ලි කොට, පිංතුර කොළ, විසිනුරු ජලජ පැලැටි)
- වැංකිය පතුලට යෙදීමට සියලුම් ගල් කැබලි පැකටවුවක්
- ප්‍රතිදිජ්‍ය පහනක්
- වෙළෙදපොලේ ඇති විවිධ මත්ස්‍ය ආහාර වර්ග නියැදි
- 20cm පළල පොලිතීන් උර
- කිටයින් සඳහා මත්ස්‍ය ආහාරයක්

ඇගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස්

මෙහිදී පහත කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.

- යෝගා විසිනුරු මිරිදිය මත්ස්‍ය විශේෂ හඳුනා ගැනීම
- මව මත්ස්‍යයින් තෝරා ගැනීම, පවත්වා ගැනීම සහ අහිජනනය කිරීම
- මත්ස්‍ය වැංකියකට විසිනුරු මසුන් හඳුන්වා දී එය නඩත්තු කිරීම
- මත්ස්‍ය කිටයින් සඳහා මත්ස්‍ය ආහාරයක් සැකසීම
- වෙළෙදපොල සඳහා මත්ස්‍යයන් ඇසුරුම් කිරීම

නිපුණතා මට්ටම 7.2 : ආහාරමය මත්ස්‍ය වගා කුම ගිල්ප පිළිබඳ ව විමසා බලයි.

කාලවේදේ සංඛ්‍යාව : 04

- ඉගෙනුම් එල : • ආහාර සඳහා සුදුසු වගා කරන මත්ස්‍ය විශේෂ හඳුනා ගනියි.
• ආහාරමය මත්ස්‍ය වගා කුමවේදය විස්තර කරයි.
• පරිණත මත්ස්‍ය අස්වනු නෙළිමේ කුමවේද විස්තර කරයි.

පාඨම සැලසුම් කිරීම සඳහා උපදෙස් :

- ආහාරමය මිරිදිය මත්ස්‍ය වර්ග පිළිබඳව විමසමින් හෝ සුදුසු වෙනත් ඉගෙනුම් ප්‍රවේශයක් යොදා ගනිමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
 - ආහාරමය මත්ස්‍ය වගාවේ වැදගත්කම සාකච්ඡා කරන්න.
 - වගා කරන විශේෂ ජල ප්‍රහවය අනුව වර්ගීකරණය කරන්න.
 - මිරිදිය
 - කිවුල්දිය
 - කරඩිය
 - ඉහත වර්ගීකරණය අනුව වගා කරන මත්ස්‍ය විශේෂ රුපසටහන්, සත්‍ය නිදර්ශක හෝ වීඩියෝ දුරක්‍රියාත්මක සිසුන්ට අවස්ථාවක් ලබා දෙන්න.
 - ආහාර සඳහා වගා කරන මත්ස්‍ය විශේෂ හඳුනාගෙන, නියයි පිළියෙළ කිරීමට සිසුන්ට සහාය වන්න.
 - සම්භවය අනුව තව දුරටත් ආහාර සඳහා වගා කරන මසුන් වර්ගීකරණය කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - දේශීය විශේෂ
 - මෙරටට හඳුන්වා දුන් විශේෂ
 - දේශීය විශේෂ වගා කිරීම සඳහා බහුල ව හාවිත තොවීමට හේතු සිසුන්ට පහද දෙන්න.
 - හෝජන විලාසය සැලකිල්ලට ගැනීම මසුන් වගා කිරීමේ දී වැදගත් බවත්, ඒ ඒ හෝජන විලාසය අනුව ඇති වාසි හා අවාසි පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
 - සර්ව හක්ෂක
 - ගාක හක්ෂක
 - මාංග හක්ෂක
 - ආහාර සඳහා මසුන් වගා කිරීමේ දී අවශ්‍ය මත්ස්‍ය පැටවුන් ලබා ගැනීම සතුන් කෘතිම අහිජනනයෙන් හෝ ස්වාභාවික අහිජනනය සිදු කළ හැකි බවත්, ඒ අනුව ද සතුන් වර්ගීකරණය කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - ආහාර පිණීස මත්ස්‍යයන් වගා කළ හැකි වූහ පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- උදා : • මධ්‍ය පොකුණු තුළ
- කුඩා හා කොටු තුළ
 - ටැංකි තුළ
- එම වූහ අතරින් මධ්‍ය පොකුණු තුළ මිරිදිය මත්ස්‍යයින් වගා කරන කුමවේදය සවිස්තර ව සාකච්ඡා කරන්න.
 - පොකුණු සැදීමට ජලය රඳවා ගැනීම මැටි වැඩි පසක් සහිත ස්ථානයක් වඩාත් යෝග්‍ය බව පෙන්වා දෙන්න.
 - පොකුණු සැදීම සඳහා පසසහි යෝග්‍යතාව පරීක්ෂා කළ හැකි අයුරු සාකච්ඡා කරන්න.
 - පොකුණෙහි ජලය රඳවා ගැනීමේ හැකියාව පරීක්ෂා කරන අයුරු ද සාකච්ඡා කරන්න.
 - මත්ස්‍ය පොකුණක් සකසන ආකාරය සාකච්ඡා කරන්න.
 - පොකුණෙන් ප්‍රමාණය 300 m^2 වැඩි විය යුතු ය. පොකුණු විවිධ හැඩයන්ට සැකසිය හැකි වූවද සෘජකෝණාකාර හා සමවතුරුපාකාර පොකුණු වඩාත් යෝග්‍ය වේ.
 - පොකුණට ආලෝකය ලැබෙන පරිදි පොකුණු භූමියෙහි ගස් ඉවත් කළ යුතු අතර පොකුණට හොඳින් ආලෝකය ලැබෙන පරිදි පොකුණෙන් දිගාව සකස් කළ යුතුය. (දික් අක්ෂය උතුරු දකුණු දිගාව ඔස්සේය).

- පොකුණෙහි දිග හා පළල 3:2 අනුපාතය වන පරිදි හා පොකුණෙහි බැමීම 6m පළල වෙන් වන පරිදි විය යුතු ය.
- පොකුණු සැදීමේ දී එහි ගැශුර 1-1.5m ක ප්‍රමාණයේ පවත්වා ගත යුතු ය.
- පොකුණේ බැමීම හා බිත්ති ගක්තිමත් වීමට පස් ද්‍රා තළා ආනත ව සැකසීය යුතු අතර එය සේදී යාම වැළැක්වීමට එහි මතුපිට ත්‍රාණ වගා කළ යුතු ය.
- පොකුණු පතුල පිටවාන දෙසට ආනත ව අගලක් හෝ බටයක් ස්ථානගත කිරීමෙන් පතුලේ ජලය හිස් කිරීම පහසු වේ.
- පොකුණ තුළට ජලය පිවිසෙන පිරවුම් මග සැකසීමේ දී සැලකිය යුතු කරුණු පිළිබඳ සාකච්ඡා කරන්න.
- පොකුණ තුළට ජලය ඇතුළු වීමට ඉඩ සලස්වන පිරවුම් මග පොකුණෙහි ජල මට්ටමට වඩා ඉහළින් සම්බන්ධ වීම
- ජලය සපයන ස්ථානයේ කණ්ඩාය කොන්ක්ටිට හෝ ගල් ඇතිරීම
- පොකුණු පද්ධතිය තුළට පිටතින් ලබා ගන්නා ජලය පාලනය කළ හැකි ක්‍රමවේදයක් තිබිය යුතු බව පෙන්වා දෙන්න. ඒ සඳහා ගේට්වුවක් (Gate) හාවිත කළ හැකි ය.
- පොකුණට ලබා ගන්නා ජලය පෙරා ගැනීම සඳහා ක්‍රමවේදයක් තිබිය යුතු ය. මේ සඳහා කුඩා දූලක් (Fine mesh) හෝ පෙරනයක් (Filter) හාවිත කළ හැකි ය.
- පොකුණට ජලය සැපයීමට පෙර පහත ක්‍රියාකාරකම් හා ඒවායේ වැදගත්කම් සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- පොකුණ පවිතු කිරීම
 - තෙත් ක්‍රමය
 - වියලි ක්‍රමය
- පොකුණෙහි pH අගය සැකසීම
 - මේ සඳහා බ්‍රිලමයිට හෝ අභ්‍යනු හාවිත කළ හැකි ය.
- පොකුණට ජලය පිරවීමෙන් පසු පහත ක්‍රියාකාරකම් සිදු කරන අයුරු සාකච්ඡා කරන්න.
 - පොකුණ සරු කිරීම
 - සරු කිරීම යනු මසුන්ට අවශ්‍ය සත්ත්ව හා ගාක ජේලවාංග වර්ධනය කර ගැනීමයි.
 - පොකුණ සරු කිරීම සඳහා කාබනික හා රසායනික පොහොර යෙදිය හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - පසුව ජේලවාංග නිසි ලෙස වර්ධනය වී ඇති අයුරු සෞය බලන ආකාරය පෙන්වා දෙන්න මේලෙස පොකුණු සකස් කිරීම මසුන් හඳුන්වා දීමට ආසන්නයේ සිදු කළ යුතු බවට අවධාරණය කරන්න.
 - පොකුණෙහි මත්ස්‍ය පැටවුන් තැන්පත් කිරීම
 - අවශ්‍ය මත්ස්‍ය පැටවු මත්ස්‍ය වගා මධ්‍යස්ථානයකින් හෝ වෙනත් මත්ස්‍ය ගොවියෙකුගෙන් ලබා ගත හැකි ය.
 - වගා කිරීම සඳහා මත්ස්‍ය පැටවුන් සැකසීම අහිජනනාගාර තුළ සිදු කරයි.
 - අහිජනනාගාර තුළදී පැටවුන් ලබා ගැනීම ප්‍රධාන ආකාර දෙකකට සිදු කරයි.
 - ස්වාභාවික පරිසර තත්ත්ව වෙනස් කර මත්ස්‍යයන් අහිජනනය කොට පැටවු ලබා ගැනීම උෂ්ණත්වය, ලවණතාව, ආලෝක ප්‍රමාණය
දිය: තිලාපියා
 - හෝරමෝන හාවිත කර අහිජනනය කොට පැටවු ලබා ගැනීම ඉන්දිය හා වින කාපයන්
 - මෙයට අමතර ව ස්වාභාවික පරිසරයෙන් ද අවශ්‍ය පැටවුන් එකතු කර ගත හැකි බව සිසුන් දැනුවත් කරන්න.
 - ඉන්දිය හා වින කාපයන්
 - තැන්පත් කිරීම සඳහා මාසයක් පමණ වයසැකි ඇගිල්ලන් (fingerlings) තෝරා ගත යුතු ය.
 - මත්ස්‍ය පැටවුන් තැන්පත් කිරීමේ දී ගහන සනන්වය පිළිබඳ සැලකිලිමත් විය යුතු බව පෙන්වා දෙන්න.
 - අධික ගහන සනන්වයක් යොදා ගන්නේනම් වාතනය කිරීමට හා අපද්‍රව්‍ය ඉවත් කිරීමට වැඩිපිළිවෙළක් තිබිය යුතු බව පෙන්වා දෙන්න.

- මත්ස්‍ය පැටවු වගා කිරීමේදී එය එක් මත්ස්‍ය විශේෂයක් ඒකරෝපිත (monoculture) හෝ මත්ස්‍ය විශේෂ කිහිපයක් බහු රෝපිත (Polyculture) ලෙස වගා කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - බහු රෝපිත (Polyculture) වගාවේ වාසි හා අවාසි පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
 - මත්ස්‍ය පැටවු රුකු බලා ගැනීම
 - මත්ස්‍ය පැටවුන් රුකුලා ගැනීමේ දී ජලයේ ගුණාත්මක බව පවත්වා ගැනීම, මත්ස්‍යයන්ට නිතිපතා පිළිවෙළකට ආහාර දීම හා ආහාර දෙන අතරේ දී සතුන් නිරෝගී ව, ගක්තිමත් ලෙස පිහිනමින් සිටිනවාද යන්න නිරන්තර නිරික්ෂණයත් අවශ්‍ය බව පෙන්වා දෙන්න.
 - මත්ස්‍යයන්ට ආහාර සැපයීම
 - මත්ස්‍ය පොකුණ කුළ සරු කරන ලද සත්ත්ව හා ගාක ජ්ලවාග වලට අමතර ව ආහාර ලබා දිය හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - ප්‍රධාන වශයෙන්ම පිළියෙළ කරන ලද කාත්‍රිම ආහාර ලබාදිය හැකි බවත්, මෙයට අමතර ව අඩු වියදම් සහිත ද්‍රව්‍ය ලබා දිය හැකි බවත් පෙන්වා දෙන්න.
 - ලදා :
 - පොල් පුන්නක්කු, භාල් තිබුණු, මාල් කුඩා, කංකු, බතලේ දළී, මක්දෙසුක්කා කොළ, ලපටි කෙසෙල් කොළ
 - ලාභදායී එළවල්, පලතුරු
 - මාංග හක්ෂක සතුන් සඳහා සත්ත්ව සාතනාගාරවලින් ඉවත දුමන ආහාර
 - කුබා මත්ස්‍යයන් සඳහා පැණුවන්
 - දිනකට දෙවරක්වත් අවම වශයෙන් ආහාර ලබා දීම සිදු කළ යුතු බවත්, මෙය ද්‍රව්‍යේ සිසිල් වේලාවන් වන උදේ සහ සවස් කාලයේ යොදු ගැනීම වැදගත් බවත් පෙන්වා දෙන්න.
 - මත්ස්‍යයාගේ දේහ බරින් 5% ප්‍රමාණයක් ආහාර ලබා දිය යුතු බව අවධාරණය කරන්න.
 - මත්ස්‍යයන් සඳහා සැම දිනකම පොකුණේ එකම තැනකට ආහාර සැපයීමෙන් මත්ස්‍යයන් හොඳින් ආහාර ගන්නවාදිය නිරික්ෂණය කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - ආහාර ප්‍රමාණවත් ලෙස ලබා දීම තහවුරු කිරීමට ආහාර ලබා දෙන තැවේ හාවිත කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - ඉතිරි වන කැම ප්‍රමාණය පරීක්ෂා කොට ඒ අනුව කැම ප්‍රමාණය අඩු හෝ වැඩි කිරීම සිදු කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - අස්වනු නෙලීම
 - පොකුණේ ජලය තිබෙන ප්‍රමාණය හෝ අස්වන්න සඳහා ඇති ඉල්ලුම අනුව තෙළන කුමය තොරා ගත යුතු බව පෙන්වා දෙන්න.
 - ජලය මදක් වත් හිස් නොකර, දුලක් හාවිත කර අස්වන්න තෙළා ගැනීම
 - ජලයෙන් කොටසක් හිස් කොට දුලක් හාවිත කරමින් අස්වන්න තෙළා ගැනීම
 - ජලය සියල්ල ඉවත් කර සියලු ම මත්ස්‍යයන් අල්ලා ගැනීම
 - අස්වනු නෙලීමේ දී තෙළා ගන්නා වේලාව පිළිබඳ අවධාරණ යොමු කළ යුතු බව පෙන්වා දෙන්න. රාත්‍රිය හෝ හිමිමිරි උදැසෙන ඉතාම සුදුසු බව හේතු සහිත ව පෙන්වා දෙන්න.
 - මූළුන් වෙළෙදපොලට යැවීමට සුදුසු ආකාර පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
- ලදා : අලුත් මාල් (Fresh fish)
- අයිස්වල දුම් මාල්
- අධි දින කළ මාල්

මූලික වදන් (Key Words) :

- ආහාරමය මත්ස්‍ය වගාව (Food fish culture)

ගුණාත්මක යෙදවුම

- ශ්‍රී ලංකාවේ ආහාර පිළිස වගා කරන ප්‍රධාන මත්ස්‍ය විශේෂ පෙන්වන ජායාරුප, පින්තුර, සංයුක්ත තැවේ, රුප සටහන් හෝ සත්‍ය නිදර්ශක
- මත්ස්‍ය වගා පොකුණක දරුණන හා අස්වන්න තෙළන පින්තුර හෝ සංයුක්ත තැවේ

අගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස්

මෙහිදි පහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව සැලකිලිමත් වන්න.

- ආහාරමය මිරිදිය මත්ස්‍ය වගාව සඳහා යෝගා මත්ස්‍ය විශේෂ හඳුනා ගැනීම හා ඒ සඳහා පුදුසු ස්ථාන තොරා ගැනීම
- පොකුණු තුළ මත්ස්‍ය වගාවේ දී ස්ථානයක් තේරීම, පොකුණු සැකසීම, මත්ස්‍යයින් හඳුන්වා දීම, ආහාර සැපයීම සහ අස්වනු නෙලීම සිදු කරන අයුරු විස්තර කිරීම

නිපුණතා මට්ටම 7.3 : විසිතුරු ජලජ පැලැටි වගාව පිළිබඳ ව විමසා බලයි.

කාලවේදේ සංඛ්‍යාව : 08

- ඉගෙනුම එල : • ආර්ථිකමය වැදගත් ජලජ ගාක තොරා ගනියි.
• සුදුසු වගා දිල්ප කුම අනුගමනය කරයි.
• විසිතුරු ජලජ පැලැටි වගාවක් නඩත්තු කරයි.
• වෙළඳපොල සඳහා විසිතුරු ජලජ පැලැටි සකස් කරන ආකාරය විස්තර කරයි.

පාඨම සැලසුම් කිරීම සඳහා උපදෙස් :

- ජලජ පැලැටි කිහිපයක් නිදර්ශක ලෙස ඉදිරිපත් කරමින් පාඨමට පිවිසෙන්න. නැතහෙත් සුදුසු ප්‍රවේශයක් යොද ගන්න.
- ජලජ පැලැටි සඳහා හැඳින්වීමක් සිසුන් සමග ගොඩ නගන්න.
"ජලයේ නිම්ගන ව, පා වෙමින් හෝ ජලයෙන් පිටතට නෙරා වැඩින පැලැටි ජලජ පැලැටි ලෙස සරල ව හඳුන්වයි.
- නිදසුන් සහිත ව ජලජ පැලැටි වර්ගීකරණයක් ගොඩ නැංවීමට සිසුන් යොමු කරන්න.
ප්‍රධාන ලෙස ජලජ පැලැටි වගා කරන අරමුණ අනුව කොටස් 2කි.
 - විසිතුරු ජලජ පැලැටි වගාව
 - ආභාරමය ජලජ පැලැටි වගාව
- වැඩින ජලජ පරිසරය අනුව විසිතුරු ජලජ පැලැටි වර්ගීකරණය කිරීමේ දී පහත වර්ග තුනට බෙදිය හැකි බව පෙන්වා ඒ සඳහා උදහරණ සෙවීමට සිසුන් යොමු කරන්න
 - නිම්ගන
 - අර්ධ නිම්ගන
 - පාවතන
- විසිතුරු ජලජ පැලැටි වගාවේ වැදගත්කම සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න
 - අලංකාරය සඳහා
 - ජලජ ජීවීන් භට සෙවණ, ආරක්ෂාව සැපයීම
 - මත්ස්‍ය අභිජනනය සඳහා උපස්ථරයක් වීම
 - ඔක්සිජන් ලබාදීමේ ප්‍රහවයක් වීම
 - නයිටෝජ්නීය අපද්‍රව්‍ය අවශ්‍යෝගය
- ශ්‍රී ලංකාවේ ජලජ පැලැටි වගාව සඳහා ඇති විහවය පිළිබඳ ව ගවේෂණය කිරීමට සිසුන් යොමු කරන්න.
 - Bacopa
 - Cabomba
 - Sagittaria
 - Limophila
 - Vallisneria
 - Aponogeton
 - Cryptocoryne
- විසිතුරු ජලජ ගාක වගා කුම පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න
 - මධ්‍ය පොකුණු තුළ ජලජ පැලැටි වගාව
 - පොකුණු සැදිම සඳහා සේරානයක් තොරා ගැනීම
 - උපස්ථරය සකසා ගැනීම
 - ජලජ ගාක වර්ගය අනුව ජල මට්ටම පවත්වා ගැනීම
 - ජලයේ ගුණාත්මකභාවය පවත්වා ගැනීම
 - සිමෙන්ති වැංකි තුළ වගාව
 - වැංකිය පතුල පොහොර යොද පෝෂණය කිරීම හා බොරල යෙදීම
 - පැළ සිටුවීම
 - බඳුන් තුළ පැළ සිටුවීම

- මෙයට අමතර ව පහත සඳහන් වගා කුම ද යොද ගත හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
- ජල රෝපිත වගාව
- හරිතාගාර තුළ වගාව
- පොලිතිං උම් හා ලැක් හවුස්
- පාත්ති තුළ / පෝචිචි තුළ
- විසිතුරු ජලජ පැලැටී හඳුනා ගැනීම, තෝරා ගත් පැලැටී විශේෂයක් විවෘත වැංකි තුළ වගා කිරීම සහ අපනයනය සඳහා සැකසීම යන ප්‍රායෝගික ක්‍රියාකාරකම සිදු කිරීමට සිසුන්ට සහාය වන්න.
- ජලජ පැලැටී ප්‍රවාරණය කළ හැකි කුම නිදුසුන් සහිත ව සාකච්ඡා කරන්න.
- ලිංගික ප්‍රවාරණය
- අලිංගික ප්‍රවාරණය
- ලිංගික ප්‍රවාරණයේ දී මේරු බීජ තෙන් පස්වල යට කිරීමෙන් නව පැළ ලබා ගත හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.

උද්: Aponogetone

Echinodorus

- අලිංගික ප්‍රවාරණයේ දී වර්ධක කොටස් මගින් ප්‍රවාරණය සිදු වන බවත් ඒ සඳහා භාවිත කළ හැකි වර්ධක කොටස් පිළිබඳවත් නිදුසුන් සහිත ව සාකච්ඡා කරන්න
- දැඩි කැබලි
- බල්බ සහ රෙරසෝම
- ධාවක
- ප්‍රාග්ධන වැන්ත
- ඉහත කුමවලට අමතර ව වර්තමානයේ ක්ෂේත්‍ර ප්‍රවාරණය මගින් වාණිජ ව ජලජ පැලැටී නිෂ්පාදනය සිදු කරන බව අවධාරණය කරන්න.
- ජලජ පැලැටී වගාවක් නිවැරදි ව නඩත්තු කරන අයුරු පහත මාත්‍රකා ඔස්සේ සාකච්ඡා කරන්න.
- පොහොර යෙදීම
- ආලෝකය සැපයීම
- රේග සහ පළිබෝධ පාලනය
- ජල සම්පාදන හා ජල වහනය
- ක්පේපාදු කිරීම
- අස්වනු නෙළීම හා වෙළෙදපොලට නිකුත් කිරීම සඳහා පැලැටී සකසන අයුරු සහ පැලැටී නිරෝධානය පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
- හොඳින් වර්ධනය වූ පැලැටී කැපු විගස ජල බෙශමක දුම්ම පසුව අවශ්‍ය දිග ප්‍රමාණයට කැපීම
- ජලජ පැලැටී කැබලි මුල් අද්දවා ගන්නා වැංකි වල සති 2ක් පමණ තැබීම
- මුල් අද්දවා ගත් පැලැටී මිටි ලෙස හෝ පෝචිචි ලෙස සකසා පොලිතින් බැං තුළ ජලය ස්වල්පයක් සහිතව අපුරා ස්ටිලෝගෝම් පෙට්ටි තුළ බහා වෙළෙදපොලට සැකසීම
- ආහාර ලෙස හාවිතයට ගන්නා ජලජ පැලැටී හඳුන්වා දී අනාගත නව ප්‍රවණතාවක් ලෙස මෙම පැලැටී වගාවහි වැදගත්කම සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.

මූලික වදන් (Key Words) :

- විසිතුරු ජලජ පැලැටී කරමාන්තය (Ornamental aquatic plant industry)
- ආහාරමය ජලජ පැලැටී කරමාන්තය (Edible aquatic plant industry)

ගුණාත්මක යෙදුවුම්

- විසිතුරු ජලජ පැලැටීවල සත්‍ය නිදරණක
- විසිතුරු ජලජ පැලැටීවල ජායාරුප හෝ සංයුත්ත තැබී

- ජල වැංකියක්
- උදුලු, පිහියා
- පොහොර වර්ග, ජල බඳුන්
- සෙවන දුල්
- පොලිතීන් බැග්
- දුල් පොට්ටි (Net Pots)
- පුළුන්

අගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස්

මෙහිදි පහත කරුණු පිළිබඳ ව සැලකිලිමත් වන්න.

- ආර්ථික ව වැදගත් විසිනුරු ජලජ පැලැටි හඳුනා ගැනීම
- නිවැරදි වගා ශිල්ප ක්‍රම අනුගමනය කරමින් ජලජ පැලැටි වගා කිරීම
- උච්ච වැංකියක විසිනුරු ජලජ ගාක වගා කර නිවැරදි ව නඩත්තු කිරීම
- විසිනුරු ජලජ ගාක වෙළඳපොලට සකස් කරන ආකාරය විස්තර කිරීම

නිපුණතාව 8 : උසස් තාක්ෂණීය දිල්ප ක්‍රම යොදා ගනිමින් සත්ත්ව නිෂ්පාදනයේ නියැලීමේ සූදනම පුද්ගලනය කරයි.

නිපුණතා මට්ටම 8.1 : ගොවීපොල සත්ත්ව නිෂ්පාදනයේදී යොදා ගන්නා තාක්ෂණීය දිල්පක්‍රම පිළිබඳ ව විමසා බලයි.

කාලවේදේ සංඛ්‍යාව : 16

- ඉගෙනුම් එල :**
- ගොවීපොල සත්ත්ව නිෂ්පාදනයේදී උසස් තාක්ෂණීය ක්‍රම යොදා ගැනීමේ වැදගත්කම විස්තර කරයි.
 - බිත්තර රක්කවීමේ විවිධ ක්‍රම වෙන් කර හදුනා ගනියි.
 - පුද්ගලයේ පවතින සම්පත් හාවිත කර බිත්තර රක්කවීමේ උපකරණයක් සකසයි.
 - කුකුල් හා එළ ගව පාලනයේදී උසස් තාක්ෂණීය ක්‍රම යොදා ගන්නා අයුරු විස්තර කරයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- ගොවීපොල සතුන් ඇති කිරීමේදී යොදා ගන්නා සාම්ප්‍රදායික ක්‍රම, නවීන තාක්ෂණීය දිල්පක්‍රම දැක්වන රුපසටහන් / විඛියේ ද්රැගන / ජායාරුප ඉදිරිපත් කරමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- ඒ ඇපුරින් උසස් තාක්ෂණීය ක්‍රම ගොවීපොල සත්ත්ව පාලනයේදී යොදා ගැනීමේ වැදගත්කම පිළිබඳ ව සිසු අදහස් විමසන්න.
 - සත්ත්ව සෞඛ්‍ය හා සතිපාරක්ෂාව සහතික වීම
 - සෞඛ්‍ය සාක්ෂිත නිෂ්පාදන වෙළඳපොලට ඉදිරිපත් වීම
 - සත්ත්ව ආහාර නිෂ්පාදනය කාර්යක්ෂම වීම
 - සත්ත්ව නිෂ්පාදන සැකසීම, ගබඩා කිරීම, ප්‍රවාහනය සඳහා තාක්ෂණය යොදා ගැනීම
 - තාක්ෂණය හාවිතයෙන් වැඩි අස්වනු දෙන ප්‍රහේද නිපදවීම
 - පාලිත පරිසර තත්ත්ව යටතේ සතුන් ඇති කිරීම (සියුම් ක්‍රමය)
 - සතුන් හදුනා ගැනීම පහසු වීම
 - RFID - සතුන්ගේ පොදුගලික තොරතුරු ලබා ගැනීමේ ක්‍රමවේදයකි.
 - පැහැදිලි කිරීමේදී, කිරීමේදී කිරීමේදී, කිරීමේදී සැකසීම පහසු වීම
 - සත්ත්ව නිෂ්පාදනවල ගුණාත්මක ගව හා ප්‍රමාණය වැඩි වීම
 - කම්කරු ගුම්ය එලදායී ලෙස හාවිත කළ හැකි වීම
 - පරිසර තත්ත්ව පාලනය කළ හැකි වීම
 - ස්වයංක්‍රීයකරණය මගින් ආහාර හා ජලය සැපයිය හැකි වීම නිසා ගුම් හාවිතය අඩු වීම
 - කුකුල් පාලනයේදී උසස් තාක්ෂණය යොදා ගැනීම් පිළිබඳ ව කරුණු රස් කිරීමට මග පෙන්වන්න.
 - සතුන් ඇති කරන ක්‍රම හා නිවාස
 - බිත්තර රක්කවීම
 - ආහාර සැපයීම
 - ජලය සැපයීම
 - සතිපාරක්ෂාව / සෞඛ්‍ය කළමනාකරණය
 - කුකුලන් ඇති කිරීමේ ක්‍රම නම් කිරීමට සිසුන්ට අවස්ථාව ලබා දෙන්න.
 - නිදුලි ක්‍රමය
 - අඩංගුම් ක්‍රමය
 - සියුම් ක්‍රමය
 - අධි-සූක්ෂම ක්‍රමය

- එක් එක් ක්‍රමය සරල ව විස්තර කර සියුම් ක්‍රමයේ දී උසස් තාක්ෂණය භාවිත වන බව ඒත්තු ගැන්වෙන පරිදි සාකච්ඡාවක් මෙහෙයවන්න. එය තහවුරු කිරීම සඳහා අවශ්‍ය කරුණු යස් කිරීමට සිපුනට උපදෙස් දෙන්න.
- නිදුලි ක්‍රමය
 - දිවා කාලයේ දී සතුනට නිදුල්ලේ හැසිරීමට ඉඩ සලස්වා රාත්‍රි කාලයට ලැයිමට පමණක් නිවාස සපයයි.
 - හෙක්ටයාර එකකට සතුන් 350 - 450 ක් පමණ ඇතිකළ හැකි ය.
 - එල්ලා තබන නිවාස හෝ තට්ටුවක් සහිත නිවාස යොදා ගනියි.
 - එක සත්ත්වා 1000 cm² ක ඉඩ ප්‍රමාණයක් නිවාසය තුළ සැපයිය යුතු ය.
 - ආහාර බඳුන්, ජල බඳුන් නිවාසය තුළ තොතබයි.
- අඩ සියුම් ක්‍රමය
 - දිවා කාලයේ හැසිරීම සඳහා කම්බි දුල්වලින් වට කළ කොටුවක් ද, රාත්‍රි කාලයේ දී ලැයිම සඳහා නිවාසන් ද සපයයි.
 - හෙක්ටයාරයක සතුන් 700 - 900 ක ප්‍රමාණයක් ඇති කළ හැකි ය.
 - මෙම ක්‍රමය අර්ධනාගරික ප්‍රදේශවලට වඩා සුදුසු ය.
- සියුම් ක්‍රමය
 - මෙහිදී පූර්ණ කාලීන ව සතුන් නිවාස තුළ ඇති කරන අතර සතුන්ගේ සියලු ආහාර හා ජල අවශ්‍යතා සැපයිය යුතු ය.
 - මෙහිදී හෙක්ටයාරයකට සතුන් 2500 - 3750 පමණ ඇති කළ හැකි ය.
 - තාගරික, ඉඩක් සිමිත අවස්ථාවල සුදුසු වේ.
- සියුම් ක්‍රමය යටතේ කුකුලන් ඇති කළ හැකි ප්‍රධාන ක්‍රම පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
 - සන ආස්තරණ ක්‍රම (Deep litter system)
 - තට්ටුවක් මත ඇති කිරීම (Slatted floor system)
 - කැඳිලි ක්‍රම (Cage system)
 - තති කුඩා
 - බහු කුඩා ක්‍රමය (Battery system)
- බිජ ලිටර ක්‍රමයට කුකුලන් ඇති කිරීම සම්බන්ධ ව කරුණු යස් කිරීමට සහාය වන්න. මෙහිදී පහත කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.
 - ක්‍රමයේ වැදගත්කම
 - අනුරූප පාලනය
 - නිවාස සැකසීම
- බිජ ලිටර ක්‍රමයට කුකුලන් ඇති කිරීමේ දී යොදා ගන්නා නව තාක්ෂණික ක්‍රමවේද සහිත සංවාත නිවාස පිළිබඳ ව තොරතුරු ගැවීමෙනය කිරීමට සිපුන්ට මග පෙන්වන්න. (Closed house system)
- සංවාත නිවාස තුළ කුකුලන් ඇති කිරීමේ දී භාවිත වන තාක්ෂණ භදුනා ගැනීමට සිපුන්ට අවස්ථාව සලසන්න. (විචියෝ දරුණු, ජායාරුප ආදිය ඇසුරින්)
- නිවාස තුළ වාතාග්‍රය හොඳින් පැවතීම සඳහා සංසරණ පංකා භාවිතය (Air circulation and exhaust fan)
- ස්වයංක්‍රීයකරණය කළ ආහාර හා ජල බඳුන් සැපයීම
- ඉලෙක්ට්‍රොනික පාලක භාවිතය (Electronic controllers)
- ආලෝක පාලක උපකරණ භාවිතය



සංවාත කුකුල නිවාසයක්

- කුකුල් පාලනයේ දී කාත්‍රිම ව පැටවි රක්කවීම සඳහා බෝච්‍ර යොදා ගන්නා බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- බෝච්‍රය තුළ පැටවි ඇති කිරීමේ දී උප්පන්වය, ආලෝකය හා ආර්ථ්‍යාව පාලනය කළ තත්ත්ව යටතේ ලබා දිය යුතු බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- 1m² ක ක්ෂේත්‍රලයක් තුළ පැටවි 100 ක් ඇති කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
- බෝච්‍ර විවිධ හැඩයට සැදිය හැකි වුව ද වෘත්තාකාර හැඩයට සැකසීමෙන් උපරිම ඉඩ ප්‍රමාණයක් ලබා ගත හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.



- බෝච්‍ර සැදීමට ගත හැකි යකඩ තහවු, තුනී ලැඹි, ගැල්වනයිස් තහවු හා ප්‍රදේශයෙන් සපයා ගත හැකි වෙනත් ද්‍රව්‍ය හඳුනා ගැනීමට සිසුන්ට අවස්ථාව ලබා දෙන්න.
- සියලු අංග ඇතුළත් වන සේ බෝච්‍රයක් නිරමාණය කිරීමට සිසුන්ට සහාය වන්න.
- බිත්තර රක්කවීමේ කුම නම් කිරීමට සිසුන්ට අවස්ථාව ලබා දෙන්න.
 - කාත්‍රිම කුමය
 - ස්වාභාවික කුමය
- කාත්‍රිම කුමයට බිත්තර රක්කවීම සඳහා බිත්තර රක්කවන (Incubators) යොදා ගන්නා බව පෙන්වා දෙන්න.
- ඉත්කියුලේටර ප්‍රධාන වශයෙන් ආකාර දෙකක් ඇති බව පෙන්වා දෙන්න. මෙම ආකාර දෙක පිළිබඳ සැසදීමක් සිදු කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.

පැතලි ආකාර බිත්තර රක්කවන	කැබිනට් වර්ගයේ බිත්තර රක්කවන

- බිත්තර රක්කවන තුළ තිබිය යුතු තත්ත්ව පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
- සාපේක්ෂ ආර්ථ්‍යාව
 - උපකරණයක්
 - උපකරණයක්
- ප්‍රදේශයේ පවතින සම්පත් හාවිත කර බිත්තර රක්කවීමේ උපකරණයක් සැකසීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
- රක්කවීම සඳහා බිත්තර තේරීමේ දී සැලකිය යුතු කරුණු පිළිබඳ ව කරුණු සෙවීමටත් ඉන් පසු එම ලක්ෂණ පරීක්ෂා කිරීම සඳහා ප්‍රායෝගික ක්‍රියකාරකමෙහි තිරත වීමටත් සිසුන්ට මග පෙන්වන්න. මෙහිදී පහත කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න (බාහිර හා අභ්‍යන්තර ලක්ෂණ).
 - බිත්තර කුටුවේ පිරිසිදු බව
 - බිත්තරවල හැඩ දරුණකය
 - බිත්තරයේ බර, කුටුවේ ස්වභාවය, කුටුවේ වර්ණය

- දිනක් වයසැති ගුණාත්මක කුකුල් පැටවුන්ගේ කිහිපය යුතු ලක්ෂණ පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
 - ලදා : • ක්‍රියාකාලීන වීම
 - වරිගයට අනුකූල ලක්ෂණ සහිත වීම
 - නීරෝගී වීම (ලදා. ඇස් පෙනීම, පාද විකෘති රහිත වීම)
 - දිනක් වයසැති ගුණාත්මක කුකුල් පැටවුන් තොරු ගැනීමේ වැදගත්කම සාකච්ඡා කරන්න.
 - ලදා : • බසභර කළමනාකරණය පහසු වීම
 - ආහාර නාස්තිය අවම වීම
 - ඒකාකාරී නිෂ්පාදනයක් ලබාගත හැකි වීම
 - කුකුල් නිවාස තුළ ද ආහාර සැපයීම, ජලය සැපයීම, සනීපාරක්ෂක කටයුතු හා සෞඛ්‍ය කළමනාකරණයේ දී හාවිත වන තාක්ෂණික දිල්ප ක්‍රම පිළිබඳ ව තොරතුරු රැස් කිරීමට සිසුන්ට උපදෙස් දෙන්න. මේ සඳහා විවිධෝ දරුණ, ක්ෂේත්‍ර වාරිකා ආදිය ද යොදා ගන්න.
- ලදා: ස්වයංක්‍රීයකරණය



ස්වයංක්‍රීය ව ජලය සැපයීම



ස්වයංක්‍රීය පංකා හාවිතයෙන් වායු ස්වයංක්‍රීය



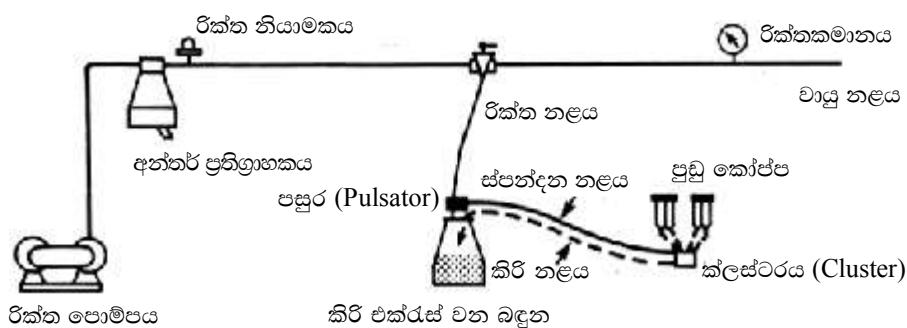
ස්වයංක්‍රීය ආලෝක සැපයුම



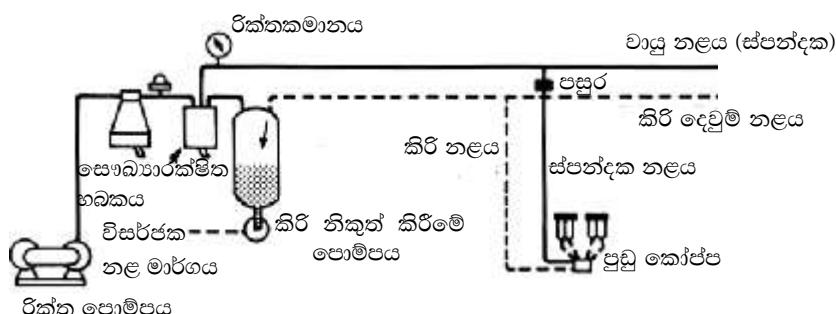
ස්වයංක්‍රීය ව ආහාර සැපයීම

- ගව පාලනයේ දී හාවිත කරන සතුන් ඇති කිරීමේ ක්‍රම හා නිවාස පිළිබඳ ව සාකච්ඡාවක් මෙහෙයවන්න.
- නිදුලි ක්‍රමය
 - අවසියුම් ක්‍රමය
 - සියුම් ක්‍රමය
- සියුම් ක්‍රමයට ගවයන් ඇති කිරීමේ දී යොදා ගන්නා තව තාක්ෂණික ක්‍රමවේද සහිත සංවාත නිවාස පිළිබඳ ව තොරතුරු ගෙවීමෙන් කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න. (Closed house system)
- සංවාත නිවාස තනි ජේල් ක්‍රමය හා දෙජේල් ක්‍රමය වශයෙන් ආකාර දෙකක් ඇති බව පෙන්වා දෙන්න.
- සංවාත නිවාස තුළ ගවයන් ඇති කිරීමේ දී හාවිත වන තාක්ෂණ භදුනා ගැනීමට සිසුන්ට අවස්ථාව සලසන්න. (විචියෝ දරුණ, ජායාරුප ආදිය ඇසුරින්)
 - නිවාස තුළ වාතාග්‍රය භොධින් පැවතීම සඳහා සංසරණ පංකා හාවිතය (Air circulation and exhaust fan)
 - ස්වයංක්‍රීයකරණය කළ ආහාර හා ජල බඳුන් සැපයීම
 - ස්වයංක්‍රීය කිරී දෙවීමේ පද්ධති හාවිතය
 - සංවේදක හාවිතයෙන් සතුන් හා මුවන්ගේ ලක්ෂණ භදුනා ගැනීම - ලදා : RFID
 - සතුන්ගේ සනීපාරක්ෂාව සැපයීම - ලදා : ස්වයංක්‍රීය බුරුසු හාවිතය

- යන්තු මගින් කිරී දෙවීමේ ක්‍රියාවලිය හඳුන්වන්න. එහි වැදගත්කම සාකච්ඡා කරන්න.
- (ස්වයංකීය කිරී දෙවීමේ පදනම් - Automated Milking System - AMS)
- කිරී දෙවීමේ දී භාවිත කරන යන්තු වර්ග කර ඒවායේ කොටස් හා අදාළ කාර්යයන් හඳුනා ගැනීමට සිසුන්ට සහාය වන්න.
- ස්පාර්ටාවර කිරී දෙවීමේ යන්තුය
- ජ්‍යෙෂ්ඨ කිරී දෙවීමේ යන්තුය
- ස්පාර්ටාවර කිරී දෙවීමේ යන්තුය යම් ස්පාර්ටානයක සවි කර ඇති බවත්, කිරී දෙවා ගන්නා අවස්ථාවල දී දෙනුන් ක්‍රියාවලීම් වගයෙන් අදාළ ස්පාර්ටානයට ගෙන ගොස් කිරී දෙවීම සිදු කරන බවත් පෙන්වා දෙන්න.
- ස්පාර්ටාවර කිරී දෙවීමේ යන්තු ආකාර දෙකක් ඇති බව පෙන්වා දෙන්න.
- ගවගාලේ කිරී දොවන යන්තුය (Barn milking machine)
- ආලින්දයේ කිරී දොවන යන්තුය (Parlour milking machine)
- එක් එක් ආකාරයේ යන්තුවල කොටස් හඳුනා ගැනීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.



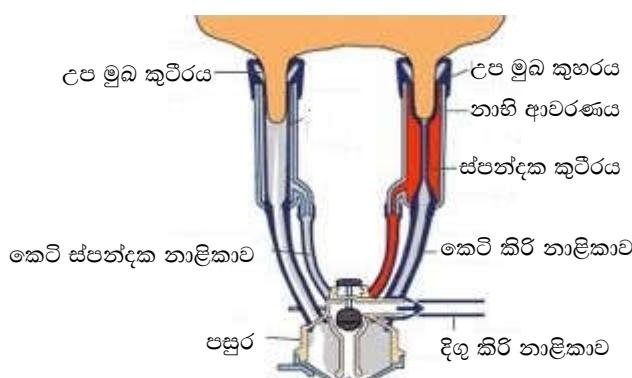
ගවගාලේ කිරී දොවන යන්තුයක කොටස්



අලින්දයේ කිරී දොවන යන්තුයක කොටස්

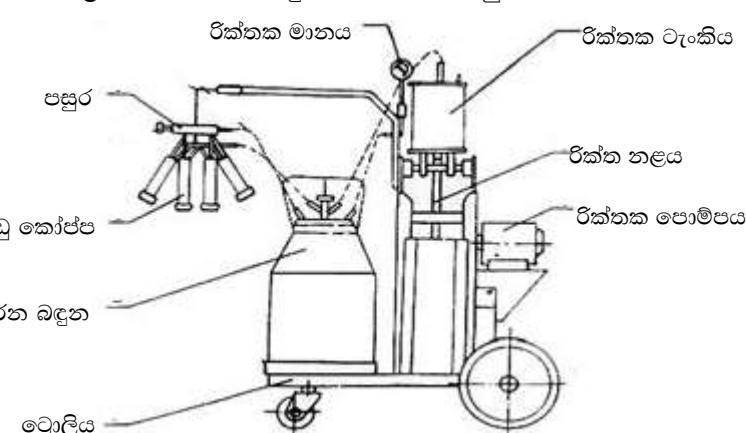
• පුළු කෝප්ප (Teat cups)

- කිරී දෙවීමේ දී තන පුළුවලට සම්බන්ධ කෙරෙනුයේ මෙම කොටසයි. එක් එකකයක පුළු කෝප්ප 4ක් ඇත. මෙවා නළ මගින් කිරී එකතු කිරීමේ බදුන්වලට සම්බන්ධ කර ඇත.



- කිරී එකතු කිරීමේ බදුන්
 - දොවන කිරී එකතු වන බදුන් වේ. මෙම කිරී වරින් වර යන්තානුසාරයෙන් ඉවත් කරනු ලබයි.
- රික්තක නළ මාර්ග පද්ධතිය හා ඒ සම්බන්ධ උපාංග
 - රික්ත පොම්පය
 - මෙමින් දෙනු ලැබේ දී කිරී දෙවීමේ දී කිරී ඇද ගැනීමට අවශ්‍ය වූම් බලය ඇති කර ගැනීමට අවශ්‍ය වන බලය සපයයි.
 - පසුර
 - කිරී දෙවා ගැනීමේ දී තන පුඩුවලට අවශ්‍ය රිද්මයානුකූල හැකිලිම හා පුළුල් වීමේ උත්තේෂනය ලබා දීම මෙම කොටසේ කාර්යය වේ.
 - රික්ත තියාම්පය
 - විවෘතය වන වායු අවශ්‍යතාව ස්වයංක්‍රීය ව පාලනය කරනු ලබයි.
 - රික්තමානය
 - පිඩිනයේ අසාමාන්‍ය මට්ටම් හෝ විවෘතය මෙමින් පෙන්නුම් කරයි.

රදා : වායු කාන්දු වීම
- කිරී දෙවීමේ යන්තුය නිර්මාණයේ මූලධර්මය පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - බාහිරින් රික්ත තත්ත්වයන් තන පුඩුවලට ඇති කිරීමෙන් කිරී ගවයාගෙන් කිරී ඉවතට ගැනීමට හැකි වන පරිදි නිර්මාණය කර ඇත.
 - මෙහිදී තන පුඩුවලට අරඹ රික්තක තත්ත්වයක් ඇති කරයි. මෙම තත්ත්වය නිර්මාණය කිරීමට රික්තක නළ මාර්ග පද්ධතිය හා ඒ හා සම්බන්ධ උපාංග උපකාරී වේ.
 - කිරී දෙවීමේ දී කාලවර්තික ව බාහිරින් ලබා දෙන උත්තේෂනයක් මගින් පුඩු මිරිකීමෙන් කිරී දෙවීම උත්තේෂනය කරන කරන බවත් මේ සඳහා Pulsator උපකාරී වන බව හා තෙරපීම ඇති කරනුයේ Teat cup තුළ ඇති විශේෂ කොටසකින් බවත් පෙන්වා දෙන්න.
 - මෙහිදී ගවයාගේ රුධිර සංසරණය ඒකාකාරී ව පවත්වා ගෙන යනු ලබන බව ද අවධාරණය කරන්න.
- කිරී දෙවීමේ ක්‍රියාවලිය සිදු කරන ආකාරය සාකච්ඡා කරන්න. විභිණ් දරුණන අන්තර්ජාල තොරතුරු මේ සඳහා උපයෝගී කරගන්න.
 - ගවයා වෙත සැපුර සම්බන්ධයක් දක්වන එකම උපාංගය පුඩු කේප්පේ වේ. මෙය වෙත ඒකාකාරී රික්තකයක් සැපයීම මගින් ගවයාගේ කිරී පුඩු නාලිකා විවර වී කිරී ඉවතට ඇදෙන අතර කිරී පුඩු සහ රික්තක නාලයේ පිඩින වෙනස මගින් කිරී පුඩුවල ඇති කිරී ඉවතට ඇදී ඒම සිදු වේ.
 - මෙහි ඇති රික්තක සේල්න්දක පද්ධතිය මගින් කිරී දෙවීමේ ක්‍රියාවලියේ දී ගවයාගේ කිරී පුඩු වෙත දැනෙන වේදනාව අවම කිරීම සහ තන පුඩු ඒකාකාරී ව හැකිලිම හා දිග හැරීම සිදු වන අතර එමගින් රුධිර සංසරණය සාමාන්‍ය පරිදි සිදු වේ.
 - දෙනුන් සිටින ස්ථාන කරා ගොස් කිරී දෙවීමේ යන්තු ජ්‍යෙෂ්ඨ කිරී දෙවීමේ යන්තු වන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - ජ්‍යෙෂ්ඨ කිරී දෙවීමේ යන්තුයක කොටස් හඳුනා ගැනීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.



මූලික වදන් (Key words) :

- ගොවීපොල සතුන් (Farm animals)
- යන්තු මගින් කිරී දෙවීම (Machine milking)

ගුණාත්මක යෙදුවුම්

- කිරී දෙවීමේ යන්තුවල රුපසටහන්/ සත්‍ය නිදරණක / විඩියෝ ද්රේශන
- බ්‍රැබිරය සැදීම සඳහා අවශ්‍ය යෙදුවුම්
- ඉන්කිපුබේටරය සැදීමට අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය
- විවිධ බිත්තර (නිදරණක)
- වර්තියර් කැලීපරය

ඇගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස්

මෙහි පහත කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.

- ගොවීපොල සත්ත්ව පාලනයේ දී උපස් තාක්ෂණික ක්‍රම යොද ගැනීමේ වැදගත්කම විස්තර කිරීම
- බිත්තර රක්කවීමේ ක්‍රම හඳුනා ගැනීම
- බිත්තර රක්කවීමේ උපකරණයක් සැදීම අත්හද බැඳීම
- බ්‍රැබිරයක් සැකසීම
- කිරී දෙවන යන්තුයක ක්‍රියාකාරීත්වය විස්තර කිරීම හා කොටස් හඳුනා ගැනීම
- රක්කවීම සඳහා බිත්තර තෝරීම

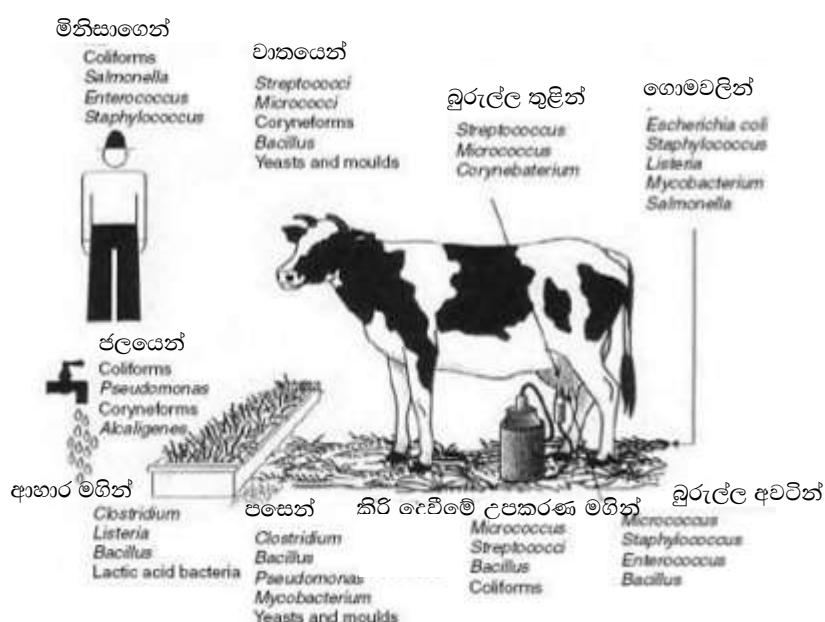
නිපුණතා මට්ටම 8.2 : වාණිජ කිරී නිෂ්පාදන කරමාන්තයට අවශ්‍ය තත්ත්ව විමසා බලයි.

කාල්වේෂේද සංඛ්‍යාව : 06

- ඉගෙනුම් එල : • කිරීවල ගුණාත්මක බව කෙරෙහි බලපාන සාධක විස්තර කරයි.
• පරික්ෂා මගින් ගුණාත්මක කිරී හඳුනා ගනියි.
• කිරී එකතු කිරීමේ මධ්‍යස්ථානයක තාක්ෂණික අවශ්‍යතාව විස්තර කරයි.
• කිරී සැකසීමේ කරමාන්තයේ පොදු තාක්ෂණික ගිල්ප කුම විස්තර කරයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- කිරී ආශ්‍රිත නිෂ්පාදනයක් පන්තියට ඉදිරිපත් කර, එම නිෂ්පාදනයේ ප්‍රධාන අමුදව්‍ය පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- කිරී ආශ්‍රිත නිෂ්පාදනයේ ප්‍රධාන අමුදව්‍ය කිරී බැවින්, කිරී නිෂ්පාදනයේ වැදගත් බව සිසුන්ට එත්තු ගන්වමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ව කිරී එකතු කිරීම හා සැකසීම සියලු ම කිරී ආශ්‍රිත නිෂ්පාදනවල ගුණාත්මක බවට හා නිෂ්පාදනවල පිටත කාලයට බලපාන බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- ඒ අනුව වාණිජ කිරී ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන කරමාන්තකාලා සඳහා ගුණාත්මක කිරී අමුදව්‍ය ලෙස මහා පරිමාණයෙන් අවශ්‍ය බව පෙන්වා දෙන්න.
- මහා පරිමාණ ව ගුණාත්මක කිරී අඛණ්ඩ සැපයුමක් තුළින් වෙළඳපාලෙහි අඛණ්ඩ කිරී ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන රැඳීමත් එම කිරී නිෂ්පාදනවල ගුණාත්මක බව ඉහළ යාමන් පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සංවාදයක යෙදෙන්න.
- කිරීවල ගුණාත්මක හාවය කෙරෙහි බලපාන සාධක පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - ක්ෂේෂ ජෙවව විද්‍යාත්මක (Microbiological) ප්‍රහව
 - කිරීවල සංයුතිය
 - කිරීවල අඩංගු දෙහික සෙල ගණන (Somatic Cell Count - SCC)
- එක් එක් සාධකය කිරීවල ගුණාත්මක හාවය කෙරෙහි බලපාන අසුරු සාකච්ඡා කරන්න.
- ක්ෂේෂීව විද්‍යාත්මක (Microbiological) ප්‍රහව



- කිරිවල සංපුර්තිය
 - පහත සඳහන් සාධක කිරිවල සංපුර්තියට බලපාන බවත්, ඒ අනුව කිරිවල ගුණාත්මක බව වෙනස් වන බවත් පෙන්වා දෙන්න.
 - සත්ත්ව විශේෂය
 - සත්ත්ව වරිගය
 - ක්ෂේරණ වාරය හා අවදිය
 - කිරි දෙවීමේ ක්ෂේරණය
 - කිරි දෙවීමේ කාලාන්තරය
 - සෞඛ්‍යය
 - පොෂණය
 - කිරිවල අඩංගු දෙශීක සෙසල ගණන
 - කිරිවල අඩංගු දෙශීක සෙසල ගණන වැඩි වන විට (දා : ක්ෂේරණීවී ආසාදන ඇති විට), එම කිරිවල ගුණාත්මක බව අඩු වන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - සාමාන්‍යයෙන් නිරෝගී දෙනකගේ ක්ෂේරණ ග්‍රන්ථීයෙහි 1 000 000 SCC/ml ට වඩා අඩු ප්‍රමාණයකින් දෙශීක සෙසල සංඛ්‍යාවක් පැවතිය යුතු බව පෙන්වා දෙන්න.
 - වාණිජ කිරි නිෂ්පාදනයේ පළමු පියවර කිරි එකතු කිරීම බව පෙන්වා දෙන්න.
 - මෙහි දී විවිධ වරිගයේ එළදෙනුන් ඇති ගොවීන්ගේ කිරි එක් මධ්‍යස්ථානයකට එකතු කරන බවත්, මෙය කිරි එකතු කිරීමේ මධ්‍යස්ථානය ලෙස හඳුන්වන බවත් සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - මෙම මධ්‍යස්ථානයේ දී කිරි ප්‍රමාණාත්මක හා ගුණාත්මක පරීක්ෂාවන්ට ලක් කරන බව පෙන්වා දෙන්න. මෙම පරීක්ෂා Platform test ලෙස හඳුන්වන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - මෙම පරීක්ෂා සිදු කිරීමේ අරමුණු සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - කිරිවල ගුණාත්මක බව පරීක්ෂා කිරීම හා කිරි සඳහා මූදල් ගෙවීම
 - නැවුම් කිරි සඳහා පහත දැක්වෙන ගුණාත්මක (Qualitative) පරීක්ෂා සිදු කරන බව හා ඒවායින් අනාවරණය වන කරුණු සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - කිරිවල ගන්ධය, රසය, වර්ණය පරීක්ෂා කිරීම
 - මෙමගින් කිරිවල නැවුම් බව හා පිරිසිදු බව පිළිබඳ ව අදහසක් ගත හැකි ය.
 - කිරිවල ඇති මේද ගෝලිකාවල හැඩය තිරික්ෂණය මගින් කිරි වෙනත් මේද මගින් අපමිගුණය වී ඇතිදියි සෙවිය හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - කිරි රත් කිරීමේ දී කැටී ගැසීම (COB test) හෙවත් (Clot on boiling test) මගින් කිරි බැක්ටීරියා ආසාදනයට ලක් වී ඇති දැයි පරීක්ෂා කළ හැකි ය. ආසාදනය වී ඇති බැක්ටීරියා ප්‍රමාණය මැන ගැනීම සඳහා Resazurin පරීක්ෂාව සිදු කරනු ලබයි.
 - ඇල්කොනොල් පරීක්ෂාව
 - මෙම පරීක්ෂාවන් කිරිවලට කොලෙස්ට්‍රූම් මිශ්‍ර වී හෝ ලවණ සාන්දුණය වැඩි බුරුල් ප්‍රදාහයට ලක් ව ඇති දෙනකගේ කිරිදියි පරීක්ෂා කළ හැකි ය.
 - නැවුම් කිරි සඳහා ප්‍රමාණාත්මක (quantitative) පරීක්ෂා
 - කිරිවල විශිෂ්ට ගුරුත්වය මැනීම
 - කිරිවල විශිෂ්ට ගුරුත්වය ලැක්ටෝමෝර පරීක්ෂාව නම් වේ. සාමාන්‍ය කිරිවල විශිෂ්ට ගුරුත්වය 1.028-1.033 g/ml වේ. කිරිවලට ජලය එකතු කර ඇති විට මෙම අයය අඩු වන අතර සන ද්‍රව්‍ය එකතු කර ඇති විට මෙම අයය වැඩි වේ.
 - කිරිවල මේද ප්‍රතිශතය නිර්ණය කිරීම
 - කිරිවල මුළු සන ද්‍රව්‍ය (Total solid - TS) ප්‍රතිශතය හා මේද නොවන සන ද්‍රව්‍ය (Solid Non Fat - SNF) ප්‍රතිශතය නිර්ණය කිරීම
 - කිරිවල මිල තිරණය කිරීම පිණිස මෙම පරීක්ෂාව සිදු කරන බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - කිරිවල ආම්ලිකතාව පරීක්ෂා කිරීම
 - කිරිවල දිය වී ඇති සිවිරේට්, පොස්ගැටෙට් CO_2 නිසා ඇති වන ආම්ලිකතාව හෙවත් ස්වාහාවික ආම්ලිකතාව හා බැක්ටීරියා හිඹාකාරීත්වය නිසා වර්ධනය වන ආම්ලිකතාව මෙම පරීක්ෂණයෙන් මැන ගත හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.

- ඉහත ප්‍රධාන පරීක්ෂණවලට අමතර ව අපමිගුණය වූ කිරී හඳුනා ගැනීමට පහත පරීක්ෂණ සිදු කළ හැකි බව සිපුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- සිනි අපමිගුණය වූ කිරී හඳුනා ගැනීමේ පරීක්ෂාව
- පිෂ්ටය (starch) අපමිගුණය හඳුනා ගැනීමේ පරීක්ෂාව
- ලුණු අපමිගුණය හඳුනා ගැනීමේ පරීක්ෂාව
- කිරී නියැදි කිහිපයක් සඳහා ඉහත පරීක්ෂා සිදු කිරීමට සිපුන්ට මග පෙන්වන්න.
- ගොවීන්ගෙන් එකතු කරන කිරී, කිරී ආග්‍රිත නිෂ්පාදනය සඳහා යොමු කරන තෙක් කිරීවල ගුණාත්මකභාවය පරීක්ෂා කිරීම මෙන් ගුණාත්මක හාවය රැක ගැනීමට කිරී එකතු කිරීමේ මධ්‍යස්ථානයක තිබිය යුතු තාක්ෂණ අවශ්‍යතා සිපුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- කිරී එකතු කිරීමේ මධ්‍යස්ථානයක් සඳහා ස්ථානයක් තොරා ගැනීමේ දී පහත කරුණු සලකා බැලීම වැදගත් බව සිපුන්ට අනාවරණය කරන්න.
- පිරිසිදු ජලය ලබා ගත හැකි වීම
- මාරුග පහසුකම් සහිත වීම
- කිරී ප්‍රවාහන රථවලට ලැයා විය හැකි වීම
- හොඳින් ජලය බැස යන ස්ථානයක් වීම
- දුනුවිලිවලින් බාධා නොවන ස්ථානයක් වීම
- විදුලි පහසුකම් ලබා ගත හැකි ස්ථානයක් වීම
- කිරී එකතු කිරීමේ මධ්‍යස්ථානයක කිරීවල ගුණාත්මක බව පරීක්ෂා කිරීමේ පරීක්ෂණවලට අදාළ උපකරණ හා රසායනික ද්‍රව්‍ය ඇතුළත් පරීක්ෂණාගාරයක් තිබීම අනිවාර්ය බව පෙන්වා දෙන්න.
- කිරී අදාළ ස්ථානවලට ප්‍රවාහනය කරන තෙක් පරිරක්ෂණය කිරීම සඳහා අවශ්‍ය උපකරණ හා තත්ත්ව තිබීම වැදගත් බව ද ප්‍රධාන වශයෙන් කිරී දින කිරීම සඳහා අවශ්‍ය උපකරණ තිබිය යුතු බව ද සිපුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- කිරී එකතු කිරීමේ මධ්‍යස්ථානයේ උපකරණ පිරිසිදු කිරීමේ යාන්ත්‍රණයක් පැවතීමේ වැදගත්කම හා වර්තමානයේ හාවිත වන පිරිසිදු කිරීමේ (Clean In Place - CIP) යාන්ත්‍රණය පිළිබඳ ව සිපුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- කිරී එකතු කිරීමේ මධ්‍යස්ථානවල සිට අදාළ කර්මාන්ත ගාලා වෙත යැවෙන කිරී ආග්‍රිත නිෂ්පාදන නිෂ්පාදනයට පෙර කිරී සකස් කිරීම සිදු කරන ආකාරය පිළිබඳ හා එහි දී හාවිත වන පහත පොදු තාක්ෂණ දිල්ප ක්‍රම පිළිබඳ ව සිපුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- කිරී පිරිසිදු කිරීම
 - මෙහි දී ගොවීයා සිට කර්මාන්තගාලාව දක්වා කිරී ගෙන ඒමේ දී විශේෂිත දුලක් හාවිත කර කිප වරක් කිරී පෙරීම සිදු කරන බව පෙන්වා දෙන්න.
- ප්‍රමිතිකරණය
 - කිරී ප්‍රමිතිකරණයේ දී එක් එක් නිෂ්පාදනයේ අවශ්‍යතාව අනුව මෙද ප්‍රමාණය සකසන බව සාකච්ඡා කරන්න.
- කිරීවල මෙදය වෙන් කිරීම
 - මේ සඳහා Cream separator හාවිත කර මෙදය වෙන් කරන ආකාරය සාකච්ඡා කරන්න.
- කිරී සම්පාදිකරණය
 - කිරීවල මෙදය පවතින්නේ ගෝලිකා ආකාරයට ය. මෙම මෙද ගෝලිකා වටා ප්‍රෝටීන් අධිශ්‍රේණීය වී තෙතලෝද (Emulsion) බවට පත් වී ඇත. කිරී සම්පාදිකරණයෙන් එක් එක් ප්‍රමාණයේ මෙද ගෝලිකා එක ප්‍රමාණයේ කුඩා මෙද ගෝලිකා බවට පත් වන බව සාකච්ඡා කරන්න. එම නිසා කිරී ගුඩා කිරීමේ දී මෙදය වෙන් විමෙන් වළකින බව පෙන්වා දෙන්න.
- මෙලෙස සකසා ගත් කිරී විවිධ නිෂ්පාදන සඳහා පසු ව යොමු කරන බව පෙන්වා දෙන්න.

මූලික වදන් (Key Words) :

- වාණිජ කිරී නිෂ්පාදන කර්මාන්තය (Commercial milk production industry)
- කිරීවල ගුණාත්මක බව (Quality of milk)
- කිරී එකතු කිරීමේ මධ්‍යස්ථානය (Milk collecting centre)

ගුණාත්මක යෙදුවුම්:

- කිරී නිෂ්පාදනයක්
- කිරී පරීක්ෂා කිරීමට අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය හා උපකරණ

තක්සේරුකරණය හා ඇගයීම සඳහා උපදෙස් :

මෙහිදී පහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.

- කිරීවල ගුණාත්මක බව කෙරෙහි බලපාන සාධක විස්තර කිරීම
- පරීක්ෂා මගින් ගුණාත්මක කිරී හඳුනා ගැනීම.
- කිරී එකතු කිරීමේ මධ්‍යස්ථානයක තාක්ෂණික අවශ්‍යතාව විස්තර කිරීම
- කිරී සැකසීමේ කරමාන්තයේ පොදු තාක්ෂණික ඕල්ප කුම විස්තර කිරීම

නිපුණතා මට්ටම 8.3 : බොයිලර් මස් කරමාන්තය පිළිබඳ ව විමසා බලයි.

කාලේච්ද සංඛ්‍යාව : 08

- ඉගෙනුම්පිල** : • ගුණාත්මක බොයිලර් මස් නිෂ්පාදනයේ වැදගත්කම විස්තර කරයි.
 • බොයිලර් කුකුල් මස් වල ගුණාත්මක බව කෙරෙහි බලපාන සාධක විස්තර කරයි.
 • බොයිලර් මස් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ පියවර විස්තර කරයි.
 • කුකුල් මස් වෙළඳපාලට ඉදිරිපත් කිරීමේ විවිධ ආකාර දක්වයි.
 • අගය එකතු කළ හා විවිධාංගිකරණය කළ කුකුල් මස් සකසයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස්

- බොයිලර් සතුන්ගේ ජායාරූපයක් ඉදිරිපත් කර, ඒ පිළිබඳ ව විමසමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
 - බොයිලර් යනු මස් පිණිස ඇති කරන දින 42ක් හෝ ඊට අඩු කාලයක දී වෙළඳපාලට ඉදිරිපත් කරන දෙමුහුමක් බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - ගුණාත්මක බොයිලර් මස් නිෂ්පාදනයේ වැදගත්කම පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
- උදා :
- පෙශ්ජ්‍යගුණය ඉහළ වීම
 - සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව වැඩි වීම
 - පාරිභෝගික රුවිය වැඩි වීම
 - මුදල් අපන් යාම අවම වීම
 - බොයිලර් කුකුල් මස්වල ගුණාත්මක බව තීරණය කරන සාධක පිළිබඳ ව සාකච්ඡාවක් මෙහෙයවන්න.
- උදා :
- සතුන් ප්‍රවාහනය කරන ආකාරය
 - සතුන්ගේ පෙශ්ජ්‍යගුණය
 - සතුන් ජ්වත් වන පරිසරය
 - සත්ත්වයින් සාතනය කරන ආකාරය
 - සාතනයෙන් පසු මස් හැසුරුවන ආකාරය
 - පරිසර තත්ත්ව
 - ප්‍රවේශීක සාධක
 - බොයිලර් මස් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ පියවර සාකච්ඡා කරන්න.
- සතුන්ට ආහාර සැපයීම නතර කිරීම
 - සාතනයට පැය 8-24 පෙර ආහාර දීම නතර කළ යුතු ය.
 - එහි වැදගත්කම සාකච්ඡා කරන්න.
- උදා:
- ආහාර නාස්තිය අවම වීම
 - සැකසීම පහසු කර ගත හැකි වීම
 - ද්වීතීයික ආසාදන අඩු වීම
 - නිවැරදි ලෙස සතුන් හැසිරවීම

උදා: කකුල්වලින් සතුන් ඇල්ලීම - පිහාවලින් අල්ලා ගනු ලබන විට දී, දැගලීම නිසා සිදු වන හානි මගින් මළ කදේ ගුණාත්මක බවට හානි සිදු වේ.
 - සතුන් නිවැරදි ව ප්‍රවාහනය කිරීම

උදා:

 - රාත්‍රි කාලයේ හෝ උදෑසන ප්‍රවාහනය කළ යුතු ය.
 - ප්‍රලාස්ටික් හෝ යකඩ දුල් පෙවිටි හාවිත කළ හැකි ය.
 - සතුන් පීඩාවට පත් නොවන ලෙස ප්‍රවාහනය කළ යුතු ය.
 - ප්‍රෝට මරණ පරීක්ෂාව (Ante-mortem inspection)
- සාතනයට පෙර සියලු ම සතුන් පැහැ වෙවදාවරයු ලවා හෝ ලෙඩ රෝග පිළිබඳ දැනුමක් ඇති අයකු ලවා බාහිර පරීක්ෂාවකට ලක් කරනු ලැබේ. එමගින් රෝගී සතුන් ඇත්තාම් එම සතුන් හඳුනාගෙන ඉවත් කරනු ලබයි.

- සතුන් නොසේල්වන පරිදි රඳවා ගැනීම

සාතනය කිරීම සහ රුධිරය ඉවත් කිරීම පහසු කරනු ලිඛිස එම සතා සාතනයට පෙර නොසේල්වන පරිදි රඳවා ගැනීම වැදගත් ය. ඒ සඳහා පා විලංගු හෝ රාමු හෝ කම්බි ආධාරකයක් (Shackle) හෝ සාතන කේත (Bleeding cone) වැනි ආධාරක යොදා ගත හැකි ය.
- සහි මුර්පා කිරීම හා ගෙල සිදීම
 - හලාල් කුමයට මස් සැකසීම සිදු නොකරන අවස්ථාවල දී විදුලි උපකරණයක් හාවිතයෙන් සහි මුර්පාව සිදු කළ හැකි ය.
 - ඉන් පසු සතාගේ බෙල්ලේ වම්පස හනුවට යටින් සියුම් කැපුමකින් රුධිර වාහිනිය (Jugular vein) කැපීම මගින් සාතනය කළ හැකි ය.
 - පා විලංගුවේ තිබියදීම හැකි පමණ රුධිරය ගිරියෙන් ඉවත් කළ යුතු ය. එමගින් මළ කදේ ගුණාත්මකභාවය වැඩි කළ හැකි ය.
- Scalding - මෙහිදි සතුන් 51 -59°C උණුසුම් ජලයේ තත්පර 30-120 කාලයක් ගිල්වා තැබිය යුතු ය.
- පිහාටු ඉවත් කිරීම - Defeathering

පිහාටු ඉවත් කරන යන්ත්‍රයක (Defeathering machine) ආධාරයෙන් පිහාටු ඉවත් කළ හැකි ය. මිට අමතර ව කෙදි පිහාටු (Pin feathers) ගැස් වෝට් මගින් සිලිස්සීමෙන් ඉවත් කළ යුතු ය.
- අතුනුබහන් ඉවත් කිරීම (Evisceration)
 - මළ කද සෝදා හිස හා පාද කපා ඉවත් කර 'තෙල ගුන්ලිය' ඉවත් කිරීම
 - ජම්බාලිය පුදේශයෙන් ගිරිරය විවෘත කොට අතුනුබහන් ඉවත් කිරීම
 - ඉන්පසු ආහාරයට ගත හැකි කොටස් (Giblets), එනම් හදවත, අක්මාව, වටනය ආදිය වෙන් කිරීම
 - සේදීම
 - ඉන්දියයන් ඉවත් කර ගත් දේහය පිරිසිදු ජලයෙන් සේදීම
 - පස්වාත් මරණ පරික්ෂණය (Post mortem inspection)
 - අතුණු බහන් ඉවත් කිරීමෙන් පසුව ගිරිරයේ පිට පැත්ත සහ සියලු ම අභ්‍යන්තර ඉන්දියයන් මේ සඳහා පූහුණුවක් ඇති අයකු ලවා හෝ පැහැදිලි වෙළඳා වරයෙකු පරික්ෂා කරවිය යුතු ය.
 - අධිකිතනය කිරීම
 - අතුනුබහන් ඉවත් කළ හිස් මළ කද පිරිසිදු ජලයෙන් සෝදා 2.2°C ක් පමණ උෂ්ණත්වයේ ඇති අසිස් මිගු ජලයේ විනාඩි 15ක් පමණ ගිල්වා තැබීම.
- ඇසිරීම
 - වෙළෙදපොලට යැවෙන ආකාරය අනුව සතුන් සම්පූර්ණයෙන් හෝ කොටස්වලට වෙන්කර ඇසිරීම සිදු කරයි.
- ගබඩා කිරීම
 - එදිනම අලෙවි කරයි නම දිකකරණයක තැබිය හැකි ය.
 - ටට වඩා කල් ගබඩා කරයි නම් බිලාස්ට හෝ සාමාන්‍ය අධිකිතකරණයක ගබඩා කළ යුතු ය.
 - ගුණාත්මක බොයිලර් මස්වල පැවතිය යුතු ලක්ෂණ සාකච්ඡා කරන්න.
 - උදා :
 - වර්ණය - කහ පැහැදිලි මිශ්‍රිත සුදු පැහැදිලියෙන් යුත්ත විය යුතු වීම
 - හැඩිය - වටකුරු බවකින් යුත් පැහැදිමෙන් දේහයෙන් යුත්ත විම
 - පෙනුම - දීප්තිමත් හානි නොවූ සම, අස්ථී නොවිදි තිබීම, කුඩා පිහාටු නොතිබීම හා මළ කදේ රුධිර පැල්ලම් නොතිබීම
 - සුවද - දුගැනින් තොර වීම
- මතා ගුණාත්මක හාවයෙන් යුත් බොයිලර් මස් සඳහා වැඩි ඉල්පුමක් පවතින බව පෙන්වා දෙන්න.
- කුකුල් මස් වෙළෙදපොලට ඉදිරිපත් කරන ප්‍රධාන ආකාර පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - උදා
 - සම්පූර්ණ බොයිලර් කුකුල් මස්
 - වාණිජමය වටනාකමක් ඇති වෙන් කරන ලද කොටස
 - අගය එකතු කරන ලද (Value added) මස් නිෂ්පාදන
 - විවිධාංගිකරණය කරන ලද (Diversified) මස් නිෂ්පාදන

- අමුදව්‍ය අවම නිෂ්පාදන තත්ත්වයට ලක් කොට එහි පෝෂණය වැඩි දියුණු කිරීම හා ජ්‍යෙෂ්ඨ කාලය වැඩි කිරීම අගය එකතු කිරීම බව සිපුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - අගය එකතු කළ කුකුල් මස් නිෂ්පාදන සඳහා නිදුසුන් සිපුන්ගෙන් විමසන්න.
- ලදා :
- පදම් කළ මස් (Marinated chicken)
 - දුම් ගැසු මස් (Smoked chicken)
- අගය එකතු කළ කුකුල් මස් නිෂ්පාදන සැකසීම සඳහා සිපුන්ට මග පෙන්වන්න.
 - අමුදව්‍යවල මූලික ස්වභාවය වෙනස් කර අමුදව්‍යවල ස්වභාවය සංප්‍ර ව නිරීක්ෂණය කළ තොහැකි තත්ත්වයට පත් කිරීම විවිධාංගිකරණය බව සිපුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - විවිධාංගිකරණය කරන ලද කුකුල් මස් නිෂ්පාදන සඳහා නිදුසුන් සිපුන්ගෙන් විමසන්න.
- ලදා :
- සොස්සේරස්ස්
 - මිට් බෝල්ස්
- විවිධාංගිකරණය කරන ලද කුකුල් මස් නිෂ්පාදන සැකසීම සඳහා සිපුන්ට මග පෙන්වන්න.

මූලික වදන් (Key Words) :

- බොයිලර් මස් නිෂ්පාදනය (Broiler meat production)
- බොයිලර් මස්වල වෙළෙඳපොල ආකාර (Market forms of broiler meat)
- බොයිලර් කුකුල් මස්වල ගුණාත්මක බව (Quality of broiler meat)

ගුණාත්මක යෙදුවුම්

- මස් අඩුරන උපකරණය
- ගිතකරණය
- සොස්සේරස්ස් සැදීම සඳහා අවශ්‍ය අමුදව්‍ය

තක්සේරුකරණය හා ඇගයීම සඳහා උපදෙස් :

මෙහිදි පහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.

- ගුණාත්මක කුකුල් මස් නිෂ්පාදනයේ වැදගත්කම විස්තර කිරීම
- බොයිලර් මස් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ පියවර විස්තර කිරීම
- කුකුල් මස් වල ගුණාත්මක බව කෙරෙහි බලපාන සාධක විස්තර කිරීම
- කුකුල් මස් වෙළෙඳපොලට ඉදිරිපත් කිරීමේ විවිධ ආකාර දැක්වීම
- අගය එකතු කළ මස් නිෂ්පාදන සැකසීම
- විවිධාංගිකරණය කළ මස් නිෂ්පාදන සැකසීම

නිපුණතා මට්ටම 8.4 : බිත්තර ආග්‍රිත නිෂ්පාදනවල නව ප්‍රවණතා පිළිබඳ ව විමසා බලයි.

කාල්වීමේද සංඛ්‍යාව : 08

- ඉගෙනුම් එල : • ගුණාත්මක බිත්තර තොරයි.
• විවිධ නිර්ණායක අනුව බිත්තර කාණ්ඩ කරයි.
• බිත්තර ආග්‍රිත නිෂ්පාදන සැකසීමේ ක්‍රම විස්තර කරයි.
• බිත්තර ආග්‍රිත නිෂ්පාදන සකසයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- විවිධ තත්ත්වවල ඇති බිත්තර (එදා : බිත්තර කුවට පළදු වූ, පිරිසිදු හා අපිරිසිදු බිත්තර) කිහිපයක් පන්තියට පුදරුනය කර ඒම බිත්තරවල ලක්ෂණ පිළිබඳ ව විමසමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
 - එම බිත්තර අතරින් පරිහෝජනය සඳහා සුදුසු බිත්තර තොරීමට සිසුන්ට අවස්ථාව ලබා දෙන්න.
 - පරිහෝජනය සඳහා ගුණාත්මක බිත්තර තොරා ගත යුතු බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - පරිහෝජනය සඳහා ගුණාත්මක බිත්තර තොරා ගැනීමේ වැදගත්කම පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
- එදා :
- පෝෂණ ගුණය වැඩි වීම
 - සෞඛ්‍යයට හිතකර වීම
 - ගුණාත්මක බිත්තර හඳුනා ගැනීම සඳහා යොද ගත හැකි පරීක්ෂණ පිළිබඳ ව සිසු අදහස් විමසන්න.
 - එම අභ්‍යන්තර සැලකිල්ලට ගනිමින් බිත්තරවල ගුණාත්මක බව පරීක්ෂා කිරීම සඳහා පහත දැක්වෙන අයුරු ප්‍රධාන ක්‍රම දෙකක් යොදා ගත හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - බාහිර ලක්ෂණ අනුව
 - අභ්‍යන්තර ලක්ෂණ අනුව
 - බාහිර ලක්ෂණ ඇසුරෙන් ගුණාත්මක බව පරීක්ෂා කිරීමේදී පහත දැක්වෙන ලක්ෂණ පිළිබඳ ව සලකා බලන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - බිත්තරයේ පිරිසිදු බව
 - බිත්තර කුවට්ටි වයනය
 - හැඩිය, බිඳීම් හා පළදු වීම
 - හැඩි දරුණකය
 - අභ්‍යන්තර ලක්ෂණ ඇසුරෙන් ගුණාත්මක බව පරීක්ෂා කිරීමේදී කැන්ඩ්ලින් උපකරණය යොද ගන්නා බව පෙන්වා දෙන්න.
 - එමගින් බිත්තරයක සුදු මදයේ හා කහ මදයේ ලක්ෂණ, බිත්තර කුවට්ටි සියුම් පළදු වීම අයිය නිරීක්ෂණය කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - බාහිර හා අභ්‍යන්තර ලක්ෂණ අනුව ගුණාත්මක බිත්තර තොරා ගැනීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
 - බර අනුව බිත්තර වර්ගීකරණය කළ හැකි ආකාරය පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
 - ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයට අනුව (SLS 959 : 1992)
 - ශ්‍රීලංකා බිත්තරයේ බර (g)
 - අති විශාල 60 හෝ ඊට වැඩි
 - විශාල 53-59
 - මධ්‍යස්ථා 45-52
 - කුඩා 38-44
 - බර අනුව බිත්තර වර්ගීකරණය කිරීමේ වැදගත්කම පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- එදා :
- ප්‍රමාණය අනුව මිල නියම කිරීම නිසා පාරිහෝජිකයාට අවශ්‍යතාව අනුව මිලදී ගත හැකි වීම
 - පරිහරණය පහසු වීම
 - ගබඩා කිරීම පහසු වීම
 - බිත්තර ආග්‍රිත විවිධ නිෂ්පාදන සඳහා නිදසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- එදා :
- බිත්තර පවුත්‍ර නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය පිළිබඳ ගෛවීජය කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
 - බිත්තර ආග්‍රිත නිෂ්පාදන සැකසීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.

මූලික වදන් : (Key Words) :

- ගුණාත්මක බිත්තර නිෂ්පාදනය (Production of quality eggs)
- බිත්තර ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන (Eggs related products)

ගුණාත්මක යෙදවුම

- බිත්තර
- මයිනොමිටර
- කැන්චිලින් උපකරණය
- ඉලෙක්ට්‍රොනික් තරාදියක්

තක්සේරුකරණය හා ඇගයීම සඳහා උපදෙස් :

මෙහිදී පහත දැක්වෙන කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.

- ගුණාත්මක බිත්තර තේරීම
- නිර්ණායක අනුව බිත්තර වර්ගීකරණය
- බිත්තර ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන හැඳුනාගැනීම
- බිත්තර ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන සැකසීම

නිපුණතා මට්ටම 9 : ගුණාත්මක ආහාර නිෂ්පාදනයක් සඳහා ක්‍රමවේද සැලසුම් කරයි.

නිපුණතා මට්ටම 9.1 : ආහාර නරක් වීම සඳහා බලපාන සාධක පිළිබඳ ව විමසා බලයි.

කාලේච්ද සංඛ්‍යාව : 06

- ඉගෙනුම් එල :**
- ආහාර නරක් වීමට බලපාන විවිධ සාධක ලයිස්තුගත කරයි.
 - හොතික සාධක ආහාර නරක් වීමට බලපාන ආකාරය විස්තර කරයි.
 - ආහාර නරක් වීම කෙරෙහි රසායනික හා ජේවීය සාධකවල බලපෑම විස්තර කරයි.
 - ආහාර නරක් වීමට බලපාන ක්ෂේර්ට්වීන්ගේ ක්‍රියාකාරිත්වය සඳහා යෝගා තත්ත්ව හඳුනා ගනියි.

පාඨම සැලසුම් සඳහා උපදෙස් :

- නරක් වූ ආහාරයක් සහ ගුණාත්මක ආහාරයක් වෙන වෙන ම සිසුන්ට ඉදිරිපත් කර, නරක් වූ ආහාරය හඳුනා ගැනීමට සිසුන්ට අවස්ථාව ලබා දෙමින් පාඨමට ප්‍රවේශයක් යොදා ගන්න.
- ආහාර නරක් වීම යන්න සඳහා හැඳින්වීමක් සිසු අදහස් තුළින් මතු කර ගන්න.
- ආහාරයක් පරිහෝජනයට ගත තොහැකි ආකාරයට අප්‍රසන්න තත්ත්වයට පත් වීම හෝ සුරක්ෂිත බව නැති වී යාම නිසා සෞඛ්‍යයට හානිකර විය හැකි තත්ත්වයට ආහාරයක් පත් වීම ආහාර නරක් වීමයි.
- ආහාර නරක් වීම සරල ක්‍රියාවක ප්‍රතිඵලයක් තොවන බවත් එය සංකීර්ණ ක්‍රියාවලියක ප්‍රතිඵලයක් බවත් සිසුන්ට ඒත්තු ගන්වන්න.
- ආහාර නරක් වීම කෙරෙහි බලපාන මූලික සාධක පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- හොතික සාධක
- රසායනික සාධක
- ජේවීය සාධක
- ජේවීය, රසායනික හා හොතික ව සිදු වන අභිතකරකම්වලින් ආහාර නරක් වීම සිදු වන බවත් එහිදී ආහාරය ජේවී රසායනික මෙන් ම හොතික ව වෙනස් වන බවත් පෙන්වා දෙන්න.
- ආහාර නරක් වීමට බලපාන හොතික සාධක නම් කිරීමට සිසුන්ට අවස්ථාව ලබා දෙන්න.
- උෂ්ණත්වය
- තෙතමනය
- යාන්ත්‍රික හානි
- අපවිතකාරක (Contaminants)
- කාලය
- එක් එක් හොතික සාධකය ආහාර නරක් වීමට බලපාන අයුරු පිළිබඳ ව සාකච්ඡාවක් මෙහෙයවන්න.
- උෂ්ණත්වය
 - උෂ්ණත්වය වැඩි වීමේ දී ආහාර කුළ ස්වාහාවික ව සිදු වන රසායනික ප්‍රතික්‍රියා වේගවත් වේ. එම නිසා ආහාර ස්වයං වියෝග්‍යනට හානිය වීම වේගවත් වීම නිසා ප්‍රෝටීනවල ස්වහාවය වෙනස් වීම, විටමින් විනාශ වීම, තෙතලෝද ඩිං වැටීම, තෙතමනය ඉවත් වීමෙන් අහාර වියලිම වැනි ක්‍රියා සිදු වී පෙනුම, පෝෂ්‍ය ගුණය වෙනස් වීම සිදු වේ.
 - අඩු උෂ්ණත්වයන්හි දී පලතුරු හා එළවුලවල පටක පිළිරීම නිසා වර්ණ වෙනස් වීම සිදු වේ. උදා: කෙසෙල් දිනකරණයේ තැබු විට දුමුරු වීම
- තෙතමනය
 - සමහර ආහාරවල තෙතමනය ඉවත් වීම නිසා එහි පෙනුම හා වයනයට හානි සිදු වේ. එසේම ආහාරයෙන් පිටත ඇති තෙතමනය ද ආහාරයේ ඇති ලිහිල් ජලය ද ක්ෂේර්ට්වී ක්‍රියා වේගවත් කරයි.

- යාන්ත්‍රික හානි
 - උදා : ● නූසුපුසු ප්‍රවාහන ක්‍රම
 - නූසුපුසු ඇසුරුම් ක්‍රම
 - දුර්වල අස්වනු තෙලීම
 - දුර්වල ගබා තත්ත්ව
 - අසම්පූර්ණ නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලි

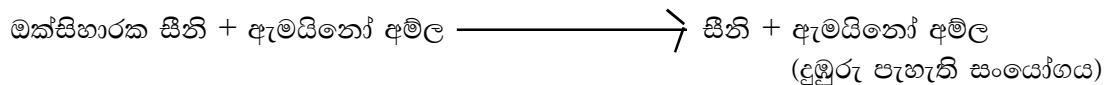
ඉහත ක්‍රියා හේතුවෙන් ආහාර මත්‍යිලින් යාන්ත්‍රික හානි සිදු වීමෙන් ඒවා හරහා ක්ෂේරුල්වීන් ඇතුළු විය හැකි අතර ඇතැම් විට වෙනත් රසායනික ප්‍රතික්‍රියා ආරම්භයෙන් ආහාර හාවිතයට නූසුපුසු තත්ත්වයට පත් වේ.
- කාලය
 - එළවල් හා පලතුරු අස්වනු තෙවැළු පසු ග්‍රෑසනය සිදු වන නිසා පරිවෘත්තිය ක්‍රියා සිදු වේ. ඒ නිසා ස්වාහාවික වියපත් වීම ඇති වේ.
 - අපවිතකාරක (Contaminants)
 - දුහුවිලි, සත්ත්ව අපද්‍රව්‍ය ආදි අපවිතකාරක ආහාරයට මිශ්‍ර වීම නිසා පරිභේදනයට නූසුපුසු තත්ත්වයට පත් වේ.
- ආහාර නරක් වීමට බලපාන රසායනික සාධක පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
 - pH අගය
 - ආහාරයේ pH අගය උදාසීන වූ විට (6.8 - 7.5) බොහෝ ක්ෂේරුල්වීගේ වර්ධනය වැඩි වේ.
 - සමහර බැක්ටීරියා 4.5 - 9.0 අතර pH පරාසයේ දී මතා ව වර්ධනය වේ.
 - ආහාරවල සිදු වන එන්සයිලීය ප්‍රතික්‍රියා සඳහා pH අගය වැදගත් වේ. ප්‍රශස්ත pH අගයක් යටතේ දී එන්සයිලීය ප්‍රතික්‍රියා වේගවත් වීම මගින් ආහාර නරක් වීම ඉක්මන් වේ.
 - ආහාර නරක් වීමට බලපාන ජේවිය සාධක පිළිබඳ ව සිසුන් දැනුවත් කරන්න.
 - එන්සයිලීය ක්‍රියාකාරීත්වය
 - මතා ජීවීන් (Insects & rodents)
 - ක්ෂේරුල්වීන්
 - ආහාර නරක් වීම සඳහා එන්සයිලීය ක්‍රියාකාරීත්වයේ බලපැම සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - ආහාරවල එන්සයිලීය ක්‍රියාකාරීත්වය නිසා ආහාර විවිධ රසායනික ප්‍රතික්‍රියාවලට හාර්තය වී ආහාරයේ රසය, සුවද හා වර්ණයේ වෙනස්කම් ඇති කරයි.
 - එම නිසා එන්සයිලීම ජේව් රසායනික සාධක ලෙස ද විස්තර කළ හැකි බව සිසුන්ට පහදන්න.
 - පහත සඳහන් ජේව් රසායනික ක්‍රියා හේතුවෙන් ආහාර නරක් වීම සිදු වන බව සිසුන් දැනුවත් කරන්න.
 - දුමුරු වීමේ ප්‍රතික්‍රියා
 - එන්සයිලීය දුමුරු වීම (කහට පිළිම)
 - එන්සයිලීය නොවන දුමුරු වීම
 - මෙද මුළු වීම
 - එම එක් එක් සාධකය ආහාර නරක් වීම කෙරෙහි බලපාන අයුරු සාකච්ඡා කරන්න.
 - එන්සයිලීය දුමුරු වීම
 - ආහාර පෙනී කැඳි කිරීම මගින් පටකවලට හානි සිදු වී පොලිගිනෝල් ඔක්සියේඩ් එන්සයිලීය ක්‍රියාකාරී වී ආහාරයේ ඇති ගිනෝලික සංයෝග පාම්ප්‍රය මත්‍යිල O_2 සමග ප්‍රතික්‍රියා කර අවසන් එලය ලෙස ඉතා සංකීර්ණ බහු අවයවික සංයෝගයක් සාදයි. එය ඉතා තද පැහැඳි ය.

පොලිගිනෝල් ඔක්සියේඩ් අතරමැදි අවස්ථාව
 $\text{පොලිගිනෝලික සංයෝග} + O_2 \longrightarrow \begin{matrix} \xrightarrow{\hspace{1cm}} & \text{මිතොක්වීනෝන්} \\ & (\text{බහු අවයවික සංයෝගය}) \end{matrix}$

 - එන්සයිලීය නොවන දුමුරු වීම
 - මෙහිදී එන්සයිලීය ප්‍රතික්‍රියාවකින් තොර ව ආහාර දුමුරු වන බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.

- මෙලාඩි ප්‍රතික්‍රියාව

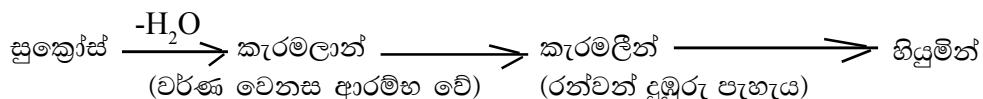
මෙහිදී තාපයේ බලපෑමෙන් ආහාරයේ ඔක්සිභාරක සීනි හා ඇමධිනෝ අම්ල සංකීරණ බවට පත් වීමෙන් ඇති වන දුම්‍රිරු පැහැති සංයෝගයක් ඇති වේ.



මෙම ප්‍රතික්‍රියාව ආහාර නිෂ්පාදනයේ දී හිතකර ව හාවිත කරනු ලැබූව ද මෙහි අවසන් ජ්‍යෙෂ්ඨ බොහෝ විට පිළිකාකාරක බව සිසුන්ට ඒත්තු ගන්වන්න.

- කැරමලිකරණය

- කැරමලිකරණය මගින් සුතොස්සේ ආම්ලික හෝ විෂලන තත්ත්ව ඇති විට ප්‍රතික්‍රියා මාලාවකට ලක් වී තද දුම්‍රිරු පැහැ සිදු වීම



- මෙහිදී සීනි අණුවලින් ජ්‍යෙෂ්ඨ ඉවත් වීම නිසා බහු අවයවිකරණයට ලක් වී අවසානයේ හිපුමින් තැමති ඉතා තද පැහැදිලි ද්‍රව්‍ය සැදෙන බව සිසුන්ට පැහැදිලි කරන්න.
- මෙද මුඩු වීම
 - විවිධ ප්‍රතික්‍රියා නිසා තෙල් හා මෙද සහිත ආකාර රසායනික ව පරිභානියට පත් වී අප්‍රසන්න රසයක් හා ගන්ධයක් ඇති වීම බව සිසුන්ට අවධාරණය කරන්න.
- ආහාර මුඩු වීම සඳහා බලාපාන හේතු සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - ස්වයං ඔක්සිකරණය
 - එන්සයිලීය ඔක්සිකරණය
- එහි ආකාර මගින් ආහාර මුඩු වීම සිදු වන ආකාරය සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - ස්වයං ඔක්සිකරණය (Autoxidation)
 - මක්සිජන් මගින් ඇති වන මුඩු වීම ස්වයං ඔක්සිකරණය ලෙස හඳුන්වයි.
 - ලිපිඩි සහිත ආහාර ඔක්සිජන් තිබීම නිසා වියෝගනය වී වෙනත් සංයෝග සාදයි.
 - මක්සිජන් ජ්‍යෙෂ්ඨ ව්‍යුහය ව්‍යුහය දී අට ගුණයක් පමණ දාව්‍යතාවයෙන් වැඩි ය.
 - ලිපිඩි ඔක්සිජන්වලට නිරාවරණය වීම, ස්වයං ඔක්සිකරණයට ප්‍රධාන හේතුව වන අතර එහිදී තෙල්වල සංතාප්ති බව වැඩි කරයි.
 - ජල විවිධීන මුඩු වීම (Hydrolysis)
 - මෙම ක්‍රියාවලිය වාතය නොමැති නමුත් ජලය සහිත අවස්ථාවල දී සිදු වේ.
 - ජලය හා ලිපිඩි අතර ප්‍රතික්‍රියාව ගාක තෙල්වල හා එම මෙදවල පවතින එන්සයිලී මගින් උත්ප්‍රේරණය කරයි.
- මුඩු වීමේ ක්‍රියා වේගවත් කරන සාධක පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
 - උත්තෙන්වය : උත්තෙන්වය වැඩි වන විට වියෝගනය වන වේගය වැඩි වේ.
 - කාලය
 - ආලෝකය : (ප්‍රහා ඔක්සිකරණය) මක්සිජන් ඇති විට ආලෝකය මගින් සංතාප්ති මෙද අම්ලවල ඔක්සිකරණ ක්‍රියාව වැඩි දියුණු කරයි.
 - ජලය
 - උත්තෙන්වක : එන්සයිලීම, විකිරණ
- මහා ජීවීන් මගින් ආහාර නරක් වීමට හේතුවන ආකාරය සිසුන්ට පහදන්න. මෙහිදී කාමි හා කාමි නොවන මහා ජීවීන්ගෙන් ආහාරවලට සිදු වන හානි සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- ජීවීය සාධක අතර ක්ෂේර්ජීවීන් මගින් ආහාර නරක් වීම පිළිබඳ ව ප්‍රාථමික ව සාකච්ඡා කරන්න.
- විවිධ ඇල්ලී වර්ග, දිලිර වර්ග, බැක්ටීරියා වර්ග යන ක්ෂේර්ජීවී කාණ්ඩ ආහාර නරක් වීම කෙරෙහි බලාපාන බව පෙන්වා දෙන්න.

- එක් එක් ආහාර වර්ග නරක් වීම කෙරෙහි බලපාන ක්ෂේර්ට්‌ලේ කාණ්ඩ වෙනස් වන බව සිසුන්ට නිදිසුන් ඇසුරින් පෙන්වා දෙන්න.

ආහාර වර්ගය	නරක් වීම කෙරෙහි බලපානු ලබන ක්ෂේර්ට්‌ලේ කාණ්ඩ
කිරි හා කිරි ආසිත ආහාර	<i>Streptococcus spp.</i> <i>Lactobacillus spp.</i> <i>Microbacterium spp.</i>
නැවුම් මස් හා මාල	<i>Bacillus spp.</i> <i>Clostridium spp., Psudomonas spp.</i>
එළවුල	<i>Lactobacillus spp.</i>
ධානා හා රතිල	<i>Aspergillus spp.</i> <i>Fusarium spp.</i> <i>Penicillium spp.</i>
පලතුරු	<i>Acetobacter spp.</i> <i>Lactobacillus spp.</i> Yeast

- ක්ෂේර්ට්‌ලේන්ගේ බලපැම නිසා ආහාර මුළු වීම, පැසිම වැනි ක්‍රියා මගින් ආහාරවල රසායනික වූළය බිඳ වැශීමෙන් අප්‍රසන්න රසය හා ගද ඇති කිරීම සිදු වන බව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- මෙවැනි ආහාර පරිභේදනයට ගැනීමෙන් ආසාත්මිකතා, වමනය, පාවනය හිසරදය වැනි ක්ෂේර්ට් ව ඇති වන ප්‍රතිඵල මෙන්ම ජීර්ණ පද්ධතිය, අක්මාව, ස්නායු පද්ධතියට ඇති වන අභිතකර බලපැම ක්ෂේර්ට් දිරිසකාලීන රෝගවලට පාත්‍ර විය හැකි බව ද සමහර අවස්ථාවල දී මරණය පවා සිදු විය හැකි බව ද සිසුන්ට අවධාරණය කරන්න.
- ක්ෂේර්ට්‌ලේන්ගේ වර්ධනය කෙරෙහි බලපාන නිතකර සාධක පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- මෙම සාධක බාහිර හා අභ්‍යන්තර ලෙස කාණ්ඩ කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.

අභ්‍යන්තර සාධක	බාහිර සාධක
<ul style="list-style-type: none"> pH අගය රුල විභ්වය මක්සිකරණ/මක්සිගරණ විභ්වය පෙශ්‍යා උව්‍ය ප්‍රමාණය 	<ul style="list-style-type: none"> උෂ්ණත්වය රසායනික උව්‍ය ප්‍රතිඵ්‍යුතුවක සාපේක්ෂ ආර්ද්‍රතාව වායු සංයුතිය

- ක්ෂේර්ට්‌ලේන්ගේ වර්ධනය කෙරෙහි අභ්‍යන්තර සාධකවල බලපැම සාකච්ඡා කරන්න.
- pH අගය
 - එක් එක් ආහාරවල pH අගය අනුව එවා කාණ්ඩ කළ හැකි බව සිසුන්ට නිදිසුන් සහිත ව පෙන්වා දෙන්න.

pH අගය	ආහාර කාණ්ඩ	උදුහරණ
5 හෝ ඉහළ	පහළ ආම්ලික	මස්, කිරි, මුහුදු ආහාර
4.5 - 5.0	මධ්‍ය ආම්ලික	සුළු, එළවුල, මේගුණ
3.5 - 4.5	ආම්ලික	තක්කාලී, අම්
3.7 පහළ	ඉහළ ආම්ලික	අව්‍යාරු, දෙහි, දෙඩම්

- එක් එක් ක්ෂේපීමේන් පහසුවෙන් වර්ධනය විය හැකි pH අගයන් පවතින බව සිසුන්ට පැහැදිලි කරන්න.
- හඳුනාගත් ක්ෂේපීමේන් / ක්ෂේපීමේ කාණ්ඩ කිහිපයක ක්‍රියාකාරිත්වය උපරිම හා අවම වන pH පරාසයන් නිදසුන් ලෙස පෙන්වා දෙන්න.

ක්ෂේපීමේන් / ක්ෂේපීමේ කාණ්ඩය	අවම pH අගය	උපරිම pH අගය
<i>Escherichia coli</i>	4.4	9.0
<i>Salmonella typhi</i>	4.5	8.0
<i>Streptococcus lactis</i>	4.3	4.8
<i>Lactobacillus spp.</i>	4.4	7.2
දිලිර	2	11
සිස්ට විශේෂ	2.5	8.5

- ඡල සක්‍රියතාව
 - ආහාරයක අන්තර්ගත ඡලය ආකාර දෙකකින් පවතියි. ඉන් කොටසක් ආහාරයේ පෝෂක කොටස් සමග තදින් බැඳී පවතින අතර ඉතිරිය ලිහිල් ව බැඳී පවතියි. ක්ෂේපීමේන්ට ප්‍රයෝගනයට ගත හැකි වනුයේ මෙසේ ලිහිල් ව බැඳී පවතින ඡලය බව සිසුන්ට පැහැදිලි කරන්න.
 - ආහාරයක ලිහිල් ව බැඳී පවතින ඡල ප්‍රමාණය පිළිබඳ ව ආහාරයේ ඡල සක්‍රියතාව මගින් අදහසක් ලබාගත හැකි බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.

$$\text{ඡල සක්‍රියතාව } a_w = \frac{(a) \text{ ආහාරයේ ඡල වාෂ්ප පීඩනය}}{(p_0) \text{ එම උත්තේන්වයේදීම වාතයේ පිරිසිදු ඡල වාෂ්ප පීඩනය}$$

- ආහාරයේ ඡල සක්‍රියතාවය හා එය තබා ඇති අවට වායුගෝශ්ලයේ අන්තර්ගත ඡල ප්‍රමාණය අතර සම්බන්ධතාව සිසුන්ට පැහැදිලි කරන්න.

$$ERH = a_w \times 100$$

$$\text{ඡල සක්‍රියතාව } a_w = \frac{\text{ආහාරයේ ඡල වාෂ්ප පීඩනය (ERH)}}{100}$$

- ERH යනු ආහාරයක් තබා ඇති වායුගෝශ්ලයේ අඩංගු ආර්ථකාවට සාපේක්ෂ ව ආහාරයේ අඩංගු ඡල ප්‍රමාණයයි.
- ඡල සක්‍රියතා අගය වැඩි වන විට ක්ෂේපීමේ ක්‍රියාකාරිත්වය වැඩි වන බව අවධාරණය කරන්න. පිරිසිදු ඡලයේ ඡල සක්‍රියතාවය 1ක් වේ. එම්වේ හා පලතුරුවල මෙම අගය 0.99 වන බවත් එය ක්ෂේපීමේන්ගේ වර්ධනය ඉතා සූදුසු අගයක් බව පැහැදිලි කරන්න.
- විවිධ ආහාර වර්ගවල ක්ෂේපීමේ ක්‍රියා සීමා කරන ඡල විභාග අගයයන් පිළිබඳ ව දත්ත රස් කිරීමට සිසුන්ට උපදෙස් දෙන්න.

ක්ෂේපීමේන් / ක්ෂේපීමේ කාණ්ඩය	a_w සීමාව	බලපාන ආහාර වර්ග
<i>Salmonella spp., Clostridium botulinum</i>	0.91	නැවුම් කිරී හා මස්
<i>Torulopsis spp.</i>	0.88	පලතුරු යුෂ සාන්දලු
<i>Aspergillus flavus</i>	0.80	ජැම්, ජේල්
<i>Aspergillus echimulates</i>	0.65	පිටි
<i>Saccharomyces biporus</i>	0.60	වියලි පලතුරු

- a_w අගය පහත හෙළිය හැකි ක්‍රම ගැන සිපුන් තුළින් අදහස් ලබා ගන්න.
- ඔක්සිකරණ / ඔක්සිහරණ විහාරය ක්ෂේරුල්වී වර්ධනය කෙරෙහි බලපාන වැදගත් සාධකයක් ලෙස පෙන්වා දෙන්න.
- ආහාරයක ඔක්සිකරණ / ඔක්සිහරණ විහාරය අඩු වූ විට ක්ෂේරුල්වී හානි අඩු බව ද අලුත් ම ආහාරවල සිනි හා ඇස්කොන්න් අම්ල වැනි සංයෝග හේතුවෙන් මෙම විහාරය අඩු වන බව ද පැහැදිලි කරන්න.
- ආහාරයක් රත් කිරීමෙන් හෝ යාන්ත්‍රික හානියක් සිදු වී ඇති විට මෙම විහාරය ඉහළ යාමෙන් ආහාරයට ඔක්සිජන් ඇතුළු වීමට පටන් ගන්නා බවත්, එවිට ස්වායු හා වෛක්ල්පිත ක්ෂේරුල්වීන් ආහාරයට ඇතුළු වී ආහාර නරක් වන බවත් දැනුවත් කරන්න.
- ආහාරයේ අඩු පෝෂක මත එහි වැඩෙන ක්ෂේරුල්වී දේශ හා සංඛ්‍යාව තීරණය වේ. පෝෂක බහුල ආහාර මත ක්ෂේරුල්වී දේශ වැඩි ගණනක් වර්ධනය විය හැකි අතර වේගවත් වර්ධනය හා ගුණනය නිසා මෙවැනි ආහාර ඉක්මණින් නරක් වන බව සිපුන්ට පෙන්වා දෙන්න. උදහරණ සිපුන්ගෙන් ලබා ගන්න.
- ක්ෂේරුල්වී වර්ධනයට බලපාන බාහිර සාධක පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
- උෂ්ණත්වය
 - ක්ෂේරුල්වීන් විවිධ උෂ්ණත්ව පරාසයන්ට සංවේදී බවත් ඒ අනුව ක්ෂේරුල්වීන් ප්‍රධාන කාණ්ඩා තුනකට වර්ග කරන බවත් පෙන්වා දෙන්න. එම කාණ්ඩා උපරිම වර්ධනයක් පෙන්වන ප්‍රශ්නස්ථ උෂ්ණත්ව පරාසයන් ද සිපුන්ට ලබා දෙන්න.

පොදු ක්ෂේරුල්වී කාණ්ඩා	අවම උෂ්ණත්ව පරාසය ($^{\circ}\text{C}$)	ප්‍රශ්නස්ථ උෂ්ණත්ව පරාසය ($^{\circ}\text{C}$)	උපරිම උෂ්ණත්ව පරාසය ($^{\circ}\text{C}$)
Thermophiles	35-45	45-70	60-80
Mesophiles	5-20	30-45	45-50
Psychrophiles	0-5	20-35	25-40

- ප්‍රතිඵ්වක හා රසායන ද්‍රව්‍ය ප්‍රතිඵ්වක බාහිරින් ආහාරයට එකතු කිරීමෙන් ක්ෂේරුල්වීන්ගේ ගුණනය හා වර්ධනය පාලනය කරන බව සිපුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- එමෙන් ම ආහාර නිෂ්පාදනයේ දී එකතු කරන සමහර ආකලන ද්‍රව්‍ය (උදා : පරිරක්ෂක) ක්ෂේරුල්වීන්ගේ වර්ධනය ගුණනය අඩා කිරීමට දෙක වන බව පෙන්වා දෙන්න.
- සාපේක්ෂ ආර්ද්‍රතාව
 - සාපේක්ෂ ආර්ද්‍රතාව ඉහළ විට දිලිර වර්ධනය වේගවත් වේ.
 - වායු සංයුතිය
 - ඔක්සිජන් වායුව හා ආහාර ගැටීමෙන් ආහාර නරක් විම ඉක්මනින් සිදු වේ.

මූලික වදන් (Key Words) :

- ආහාර නරක් විම (Food spoilage)

ගුණන්මක යෙදවුම්

- නරක් වූ ආහාර නියයි සහ එම ආහාරවල නරක් තොටු නියයි ආහාර

ඇගයීම හා තක්සේරුකරණය

මෙහිදී පහත සඳහන් කරුණු කෙරෙහි අවධානය යොමු කරන්න.

- ආහාර නරක් විමට බලපාන සාධක විස්තර කිරීම
- ආහාර නරක් විම නිසා ඇතිවන අහිතකර බලපැමි විස්තර කිරීම
- ආහාර නරක් විමට බලපාන ක්ෂේරුල්වීන්ගේ හ්‍රියාකාරිත්වයට යෝග්‍ය තත්ත්ව විග්‍රහ කර ගැනීම

නිපුණතා මට්ටම 9.2 : ආහාර පරිරක්ෂණ මූලධර්ම අනුගමනය කර ආහාර පරිරක්ෂණ ක්‍රමවේද සැලසුම් කරයි.

කාලවේදේ සංඛ්‍යාව : 16

ඉගෙනුම් එල :

- ආහාර පරිරක්ෂණයේ වැදගත්කම විස්තර කරයි.
- ආහාර පරිරක්ෂණ මූලධර්ම සඳහන් කරයි.
- සාම්ප්‍රදායික ආහාර පරිරක්ෂණ ක්‍රමවල ඇති ආහාර පරිරක්ෂණ මූලධර්ම හඳුනා ගනියි.
- එක් එක් ආහාර වර්ග සඳහා ගැලපෙන ආහාර පරිරක්ෂණ ක්‍රමවේද යෝජනා කරයි.
- විවිධ ක්‍රම හා විනිතයෙන් ආහාර පරිරක්ෂණය කරයි.

පාඨම සැලසුම් සඳහා උපදෙස් :

- පරිරක්ෂණය කර ඇති ආහාර වර්ග කිහිපයක් පන්තියට ඉදිරිපත් කර, ඒ පිළිබඳ ව විමසමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- එම ආහාර පරිරක්ෂිත ආහාර බව සිසුන් තුළින් මතු කර ගන්න.
- ආහාර පරිරක්ෂණය යන්න සඳහා හැඳින්වීමක් සිසු අදහස් තුළින් ගොඩ නෘත්තන්න.
 - ආහාරයක පෙශීමෙන් ගැනීමෙන්, ආහාර නරක් වීමට බලපාන සාධක කෘතිම ව පාලනය කර නාස්තිය වළකා, ආහාර කළේත්තා ගැනීමේ හා හැකිරවීමේ ක්‍රියාවලිය ආහාර පරිරක්ෂණයයි.
- ආහාර පරිරක්ෂණයේ වැදගත්කම හා අරමුණු සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - ලදා : • ආහාරයේ ජීව කාලය වැඩි කිරීමට
 - ආහාරයට අගය එකතු කිරීම තුළින් කළේ ත්වා ගත හැකි නිෂ්පාදන ඇති කිරීමට
 - ආහාරයේ පෙශීමෙන් ගැනීමෙන් වැඩි කිරීමට
 - ආහාර ද්‍රව්‍යවල අතිරික්තය අපන් යාම වැළැක්වීමට
 - ආහාර පරිරක්ෂණ මූලධර්ම සිසුන්ට පැහැදිලි කරන්න.
 - නිශේධනය කිරීම
 - අක්‍රිය / විනාශ කිරීම
 - ආහාර පරිරක්ෂණය කිරීමේ දී ඉහත මූලධර්ම එකක් හෝ කිහිපයක් හා විනිත වන බව සිසුන්ට අවධාරණය කරන්න.
 - ආහාර පරිරක්ෂණය කිරීමේ ක්‍රම හා එම එක් එක් ක්‍රමයෙහි යොදා ගන්නා මූලධර්මය හා පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡාවක් මෙහෙයවන්න.

ලදා :	මූලධර්මය	පරිරක්ෂණ ක්‍රමය	නිදසුන්
	නිශේධනය කිරීම	ජල ක්‍රියාකාරීත්වය අඩු කිරීම pH අගය අඩු කිරීම පරිරක්ෂක එකතු කිරීම අඩු උෂ්ණත්ව හා විනිතය	වියලීම හා ලුණු දැමීම පැසිවීම හා අම්ල එක් කිරීම සාන්දීකරණය ශිත්තය හා අධිඵ්‍යතනය
	අක්‍රිය / විනාශ කිරීම	තාප ප්‍රතිකාරය ප්‍රවිකිරණය	පැස්වීකරණය හා ජීවාණුහරණය

- බ්ලාන්ස් කරණය හෙවත් සුලුෂ්‍රිකරණය (Blanching) ආහාර පරිරක්ෂණය කිරීමට පෙර සිදු කරන සූර්ව ප්‍රතිකාර ක්‍රමයක් බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න්න.
 - බ්ලාන්ස් කරණ ක්‍රියාවලිය යොදා ගන්නා අවස්ථා පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- ලදා : එළවුල හා පලතුරු වියලීම, වින් කිරීම, අධි කිරීම වැනි පරිරක්ෂණ ක්‍රමවල දී

- සුලුකරණයේ මූලධර්මය සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න
 - ආහාරයේ පවතින ස්වාහාවික එන්සයිම අක්‍රිය කිරීම
 - පාශේෂය මතුපිට ඇති ක්ෂේරීල්වීන් විනාශ කිරීම
 - ආහාර අංශ අතර වාතය ඉවත් කිරීම
 - ආහාරයේ පරිමාව අඩු කිරීම
- බිලාන්වීකරණය සිදු කරන ආකාර පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
 - උණු ජලය මගින් බිලාන්වීකරණය (Hot water blanching)

මෙහි දී ආහාරය උණු (100°C උෂ්ණත්වය ඇති) ජලයේ මිනිත්තු කිහිපයක් එන්සයිම අක්‍රිය වනතුරු ගිල්වීම සිදු කරන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - පුමාලය මගින් බිලාන්වීකරණය (Steam Blanching)
 - මෙහි දී ආහාරය පුමාලයට විනාඩි එකක් පමණ නිරාවරණය කරන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - මෙහිදී දී 0.1% SMS (සේව්චියම් මෙටාබයිසල්ගයිටි) දාවණයකට නිරාවරණය කිරීම තුළින් එළවුලවල වර්ණ ඒ අයුරින් ම රක ගත හැකි බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - ක්ෂේරී තරුග මගින් බිලාන්වීකරණය

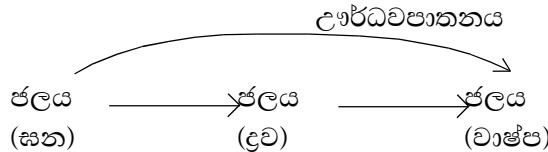
මයිකෙළ්වෙවි උදුනක ආහාරය විනාඩි එකක් පමණ තැබීම සිදු කරන බව පෙන්වා දෙන්න.
- රසායනික සංයෝග හාවිතයෙන් ද බිලාන්වීකරණය සිදු කළ හැකි බවත්, එය එතරම් ප්‍රවලිත තොවන බවත් සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- බිලාන්වීකරණ ක්‍රියාවලිය අත්හදා බැලීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
- ආහාර පරිරක්ෂිත ක්‍රම ශිල්ප පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- සිසු අදහස් ද ප්‍රයෝගනයට ගනිමින්, ආහාර පරිරක්ෂණ ක්‍රමවේද පහත දැක්වෙන අයුරු කාණ්ඩ කර දැක්විය හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - හොතික ක්‍රම
 - රසායනික ක්‍රම
 - ජේව රසායනික ක්‍රම
- හොතික පරිරක්ෂණ ක්‍රම පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න
 - තාපය ගක්තිය යොද ගනිමින් ක්ෂේරීල්වීන් ඔවුන්ගේ බේජානු සහ අහිතකර එන්සයිම් ක්‍රියා පාලනය කිරීම සිදු කරන බව සිසුන්ට අවධාරණය කරන්න.
 - මෙම ක්‍රියාවලිය යටතේ ප්‍රධාන තාප පරිරක්ෂණ ක්‍රම සිසුන්ට නම කිරීමට අවස්ථාව ලබා දෙන්න.
 - ජ්වාණුහරණය
 - පැස්ට්‍රීකරණය
- එම එක් එක් ක්‍රමය මගින් ආහාර පරිරක්ෂණය කරන අයුරු සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - ජ්වාණුහරණය
 - ආහාර ක්ෂේරීල්වීන් හිතකර උෂ්ණත්ව පරාසයට වඩා ඉහළ උෂ්ණත්වයකට හාජනය කිරීම ජ්වාණුහරණයේ දී සිදු කරන බවත් එහිදී සියලු ක්ෂේරීල්වීන් ඔවුන්ගේ බේජානු ද සමග විනාශ කළ හැකි බවත් සිසුන්ට අවධාරණය කරන්න.
 - මෙම පරිරක්ෂණ ක්‍රමය හාවිතා කර කළේකිරී නිපදවන ආකාරය සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - කිරී බෝතල්වලට ඇසිරීම
 - මූදා තැබීම
 - ජ්වාණුහරණ යන්ත්‍රයක් ආධාරයෙන් කිරී 121°C උෂ්ණත්වයේ 6.5cm² ට 6.8kg පිඩිනයක් යටතේ විනාඩි 15ක් රත් කිරීම
 - ජ්වානුහරණය සඳහා 100°C ට වඩා ඉහළ උෂ්ණත්ව යොදා ගන්නා නිසා ආහාරයේ අඩංගු වාෂ්පයිලි සල්ගර් සංයෝග ආහාරයට රසය ද දුමුරු වීමේ ප්‍රතිත්වියා මගින් වර්ණය ද වෙනස් විය හැකි බව සිසුන්ට පැහැදිලි කරන්න.
 - පැස්ට්‍රීකරණය
 - ජ්වානුහරණයට සාපේක්ෂ ව අඩු උෂ්ණත්ව තත්ත්ව මෙම ක්‍රමයේ දී යොද ගනු ලබන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - මෙහිදී ක්ෂේරීල්වීන්ගේ බේජානු විමක් සිදු තොවන නිසා පැස්ට්‍රීකරණයෙන් පරිරක්ෂණය කරනු ලබන ආහාර කළේතබා ගැනීමට සිසිලන වැනි වෙනත් පරිරක්ෂණ ක්‍රමයක් සමග සම්බන්ධ කළ යුතු බව සිසුන් සමග උදහරණයක් ඇසුරෙන් සාකච්ඡා කරන්න.

- පැස්ටෝකරණය මූලික ක්‍රමවේද තුනකට සිදු කරන බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- ඉහළ උෂ්ණත්ව කෙටි කාල ක්‍රමය (HTST - High Temperature Short Time)
72 °C → තත්පර 15
- පහළ උෂ්ණත්ව දිග කාල ක්‍රමය (LTLT - Low Temperature Long Time)
63 °C → විනාඩී 30
- ක්ෂේක ක්‍රමය
80 °C → තත්පර 1-2
- ඉහත ක්‍රම මගින් පාස්ටෝකාත ආහාර සිතකරණය තුළ 10°C අඩු උෂ්ණත්වයේ ගබඩා කළ යුතු බව අවධාරණය කරන්න
- පැස්ටෝකාත ආහාරයක් සැදීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න
- අඩු උෂ්ණත්ව හා විතයෙන් ආහාර පරිරක්ෂණය කරන ක්‍රම පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- සිතනය හා අධිකිතනය මූලධර්මය පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- මෙහිදී සක්‍රීය ජලයේ ක්‍රියාකාරීත්වය අඩු කරයි. එමෙන් ම, අධිකිතනයේදී සවල ජලය අවල කිරීම අපේක්ෂා කෙරේ.
- නිශ්චිත අවකාශයක උෂ්ණත්වය අවට පරිසරයේ උෂ්ණත්වයට වඩා පහළ අගයක පවත්වා ගැනීම මේ මගින් සිදු කරයි.
- සිතනයේදී උෂ්ණත්වය 0-15°C අතර පවත්වා ගන්නා බව පෙන්වා දෙන්න.
- ආහාර සිතකරණය තුළ අසුරන ආකාරය පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
- යම් ආහාරයක් මිදෙන උෂ්ණත්වයට වඩා අඩු උෂ්ණත්වයකට (-18°C) පත් කිරීම මගින් ආහාර පරිරක්ෂණය අධිකිතනය ලෙස හඳුන්වන බව සිසුන්ට අවධාරණය කරන්න.
- අධිකිතන අංකය හැඳින්වීම සඳහා සිසුන් යොමු කරන්න. - පළමු අයිස් කැටය දැකිය හැකි උෂ්ණත්වය
- විවිධ ආහාරවල අධිකිතන අංක පිළිබඳ ව සෙවීමට සිසුන් යොමු කරන්න.

ආහාරය	ජල ප්‍රතිශතය	අධිකිතන අංකය
ඒලවල	78 - 92	-0.8 - 2.8
පලතුරු	87 - 95	-0.9 - 2.7
මස්	55 - 70	-1.7 - 2.2
මාඟ	65 - 81	-0.6 - 2.0
කිරි	87	-0.5
වින්තර	74	-0.5

- ප්‍රධාන අධිකිතන ආකාර සාකච්ඡා කරන්න.
 - කඩිනම් අධිකිතනය (Fast freezing)
 - සෙමින් සිදු වන අධිකිතනය (Slow freezing)
- සෙමින් සිදු වන අධිකිතනයේදී ආහාර තුළ විශාල අයිස් කැට සැදීමෙන් අභ්‍යන්තර සිදුරු වීම හා හානි වීමෙන් ආහාරයෙන් දියර (Drip) පිටතට කාන්දු වී ක්ෂේද පෝෂක ඉවත් වන බවත් කඩිනම් අධිකිතනයේදී කුඩා අයිස් කැට විශාල ප්‍රමාණයක් සැදෙන බවත්, එමගින් ගුණ හානි නොවන බවත් පෙන්වා දෙන්න.
- අධිකිතනයේ බලපෑම සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - පෝෂකීය බලපෑම - උදා : ආහාරයේ ඇති මෙදය ඔක්සිකරණය වීම අවම වේ. නමුත් බලපෑම ඉතා අවම වේ.
 - ක්ෂේදපිටින් කෙරෙහි බලපෑම - උදා : බොහෝ ක්ෂේදපිටින්ගේ ක්‍රියාකාරීත්වය ඇතුළත් හිටියි.
- ප්‍රුරුව අධිකිතන පියවර පිළිබඳ ව සිසුන් දැනුවත් කරන්න.
 - එන්සයිල්‍ය ක්‍රියා පාලනය
 - ඔක්සිකරණය වැළැක්වීම

- අධිකිතනයට පෙර එළවුල සුළුකරණය කිරීමෙන් එන්සයිම ක්‍රියා පාලනය කිරීම කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
- එමෙන්ම ඔක්සිකරණය වැළැක්වීමට වායුරෝයික ඇසුරැම හාවිත කිරීම වැනි ක්‍රියා අනුගමනය කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
- දින වියලනයේ මූලධර්මය සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.



- සාමාන්‍ය ආහාර විජලනයේදී ආහාරයේ ඇති ඡලය වාෂ්ප ලෙස ඉවත් කෙරේ. නමුත් මෙහිදී අධිකිතනය කළ ආහාරවල ඇති ඡලය (සන අවස්ථාවේ ඡලය) විශේෂිත උපකරණයක් හාවිතයෙන් (Vacuum) වාෂ්ප ලෙස ඉවත් කරයි. මෙය උර්ධවපාතනය ලෙස හඳුන්වයි.
- මෙම ක්‍රමයට වියලා ගන්නා ආහාර ඉතා මිල අධික නිසා ශ්‍රී ලංකාවේ ස්ටෝරෝරේ වැනි ද්‍රව්‍ය සඳහා පමණක් යොදා ගන්නා බව පෙන්වා දෙන්න.
- දින වියලිම මගින් පරිරක්ෂණය කරන ආහාර වර්ග සඳහා නිදුසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- උදා : මස් හා මාල් ආග්‍රිත නිෂ්පාදන
- වියලිම මගින් ආහාර පරිරක්ෂණයේ මූලධර්මය සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- මෙහිදී ආහාරයේ ඡල සක්‍රියතාව (a_w) පහත හෙළීමෙන් ක්ෂේරුල්ලේ ක්‍රියාකාරිත්වය නිශ්චිත කරයි.
- වියලිමේ ක්‍රියාවලිය ප්‍රධාන ආකාර දෙකකින් සිදු කළ හැකි බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- ස්වාහාවික සුරුය තාපය මගින් වියලිම
- කෘතිම ක්‍රම මගින් පාලිත තත්ත්ව යටතේ වියලිම
 - යාන්ත්‍රික (Mechanical)
 - ක්ෂේරුලරංග (Microwave)
- සුරුයාලෝකය හාවිත කර ආහාරයෙහි ඡලය ඉවත් කිරීම ස්වාහාවික සුරුයාලෝකයේ වියලිම බව පෙන්වා දෙන්න.
- ස්වාහාවික සුරුයාලෝකයට නිරාවරණය කර හෝ සුරුය වියලන ආධාරයෙන් ආහාර පරිරක්ෂණය සිදු කරන බව පෙන්වා දෙන්න.



ස්වාහාවික සුරුයාලෝකයට නිරාවරණය කර
මාල් වියලිම



සුරුය වියලනයක්

- ස්වාහාවික සුරුයාලෝකයේ වියලිම මගින් පරිරක්ෂණය සිදු කරන ආහාර සඳහා නිදුසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- උදා : මාල්, කොස් ඇට, එළවුල

- එළවුල් වියලීම සඳහා අනුගමනය කරන පියවර සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - එළවුල තේරීම
 - පිරිසිදු කිරීම / සේදීම
 - පොතු ඉවත් කිරීම
 - පෙනී / නීරු ලෙස කැඳීම
 - සුලුකරණය
 - වියලනයක් මගින් වියලීම
 - සුරය වියලනයක් සකස් කර, එළවුල වර්ග කිහිපයක් වියලීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
 - කාන්තිම කුම මගින් පාලන තත්ත්ව යටතේ වියලන (Driers) හාවිතයෙන් ආහාර වියලීම යාන්ත්‍රික වියලීම බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - විවිධ වියලන සඳහා නිදුසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- උදා : විසිර වියලනය (Spray driers) - ද්‍රවමය ආහාර වියලීම සඳහා යොදා ගනියි.



- විසිර වියලීම මගින් කිරීපිටි සාද ගන්නා අයුරු සාකච්ඡා කරන්න.
- වැඩි පිඛනය ක් සහිත ව කිරී නළයක් දිගේ බඳුන වෙත එවීම
- කුටිරය කුලට යොමු වන නළය කෙළවර ඇති කුඩා නැසිනිවලින් කිරී, කුඩා බිඳීම් ලෙස විසුරුවයි (Spraying). මෙහි දී උණුසුම් වාත ධාරාවක් යැවීම මගින් කිරීවල ඇති ජලය වාශ්පකර ඉවත් කරයි.
- එම කිරී බිඳීම් පහළට වැශෙන විට ජලය වාශ්ප වී වියලී කිරී පිටි බවට පත් වී පතුලේ තැන්පත් වේ.
- පහළ කොටසේ ඇති බඳුනෙන් කිරී පිටි එකතු කරගනු ලැබේ.
- ක්මූඩකරංග (Microwave) මගින් ද ආහාර වියලීම සිදු කරන බව පෙන්වා දෙන්න.



- ක්මූඩකරංග (Microwave) මගින් වියලීම සිදු කරන ආහාර සඳහා නිදුසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- උදා : එළවුල්, පළතුරු
- ආහාර ද්‍රව්‍ය සාන්ද දාවණයක තිල් වූ වහාම ආහාරයේ ඇති ජලය බාහිර දාවණයටත් දාවණයේ ඇති ද්‍රව්‍ය ආහාරයටත් ගමන් කිරීම ආහාරයේ ජල සත්‍යතාව අඩු / කිරීම ආසැති විජලනය / සාන්ද්‍රිකරණය බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.

- මෙම ක්‍රමයේ දී බාහිර ආසුළුතිය මගින් බාහිරින් ආහාර මතට පැමිණෙන ක්ෂේර්පීවේන් ද විජලනය විමෙන් විනාශ වන බව පෙන්වා දෙන්න.
- සිනි දාවනය කුළ ගිල්වා පලතුරු කල් තබා ගැනීම ප්‍රායෝගික ව සිදු කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
- විකිරණ හාවිතයෙන් ආහාර පරිරක්ෂණය සිදු කරන අයුරු සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- විකිරණ ගක්තිය මගින් ආහාරවල ක්ෂේර්පීවේන්ගේ ක්‍රියා නිශේධනය කර ආහාර ජ්වාණුහරණය කරන බවත්, එම තිසා මෙය සිසිල් ජ්වාණුහරණය / ප්‍රවිකිරණය ලෙස හඳුන්වන බවත් පෙන්වා දෙන්න.
- ප්‍රවිකිරණය මගින් පරිරක්ෂණය කරන ආහාර වර්ග සඳහා නිදිසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- රසායනික පරිරක්ෂණ ක්‍රම පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - පරිරක්ෂක එක් කිරීම
 - දුම් ගැසීම
- ආහාර පරිරක්ෂක ද්‍රව්‍ය (Food preservatives) යොද ගනිමින් ආහාර පරිරක්ෂණය කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
- ආහාර සඳහා අනුමත රසායනික ද්‍රව්‍ය යොද ගනිමින් ක්ෂේර්පීවේන් හා ක්ෂේර්පීවේන්ගේ වර්ධනය නිශේධන කිරීම මෙහි මූලධර්මය බව පෙන්වා දෙන්න.
- ආහාර පරිරක්ෂණය සඳහා යොද ගන්නා පරිරක්ෂක ද්‍රව්‍ය ලැයිස්තුගත කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
- ආහාර පරිරක්ෂක ද්‍රව්‍ය පහත අයුරු කාණ්ඩ කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
 - ප්‍රහවය අනුව
 - ස්වාහාවික - උදා : පුණු, සිනි, එැණු
 - කෘතිම / රසායනික - උදා : බෙන්සොල්ට්, නයිට්‍රිට්‍රේට්, සෝබේට්
 - ක්‍රියාකාරීත්වය අනුව
 - ප්‍රතිඵලක්සිකාරක - උදා : අඹ්සේක්වීනික් අම්ලය, සිට්‍රික් අම්ලය, BHA, BHT
 - ප්‍රතික්ෂේර්පීවිකාරක - උදා : බෙන්සොල්ට්, නයිට්‍රිට්‍රේට්, සෝබේට්
- දුම් ගැසීම සාම්ප්‍රදයික ආහාර පරිරක්ෂණ ක්‍රමවේදයක් බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- අතිතයේ දී මස් පරිරක්ෂණය සඳහා ආදිවාසීන් මෙම පරිරක්ෂණ ක්‍රමය හාවිත කර ඇති බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- දුම්වල අන්තර්ගත තාර, ගිනෝල සහ ඇල්බිහයිඩ් ආහාර මත්‍යට තැන්පත් විමෙන් ආරක්ෂක පටලයක් ගොඩ නැගීමෙන් ක්ෂේර්පීවේ ආසාදන වළකින බව හා මෙම ගිනෝලික සංයෝග බැක්ට්‍රීජා නායකයක් මෙන්ම ප්‍රතිඵලක්සිකාරකයක් ලෙස හැසිරීමෙන් මුඩු වීම පාලනය කරන බව ද සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- දුම්වල පවතින සුවිශේෂ රසායනික සංයෝග පිළිකා කාරක බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න. දුමෙහි උෂ්ණත්වය 150°C ට තබා ගැනීමෙන් මෙම අහිතකර තත්ත්ව මග හරවා ගත හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
- හිතකර ක්ෂේර්පීවේන්ගේ ක්‍රියා යොද ගැනීම මගින් ආහාර කල් තබා ගැනීම ජේව ආහාර පරිරක්ෂණය බව පෙන්වා දෙන්න.
- හිතකර ක්ෂේර්පීවේන්ගේ ක්‍රියා හේතුවෙන් ආහාරයේ සිදු වන හොතික හා රසායනික වෙනස්කම් ආහාර කුළ අහිතකර ක්ෂේර්පීවේන්ට වැඩිමට ඇති හිතකර තත්ත්ව අසුරා දමන බව පෙන්වා දෙන්න.
- පැසීම (Fermentation) යනු එන්සයිම මගින් උත්ප්‍රේරණය කරනු ලබන රසායනික වෙනස් වීමක් බව පෙන්වා දෙන්න.
 - එබැවින් පැසිවීම ජේව රසායනික පරිරක්ෂණ ක්‍රමයක් බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - පැසිවීමේ දී ආහාරයේ වර්ණය, වයනය මෙන්ම ස්වාද පැතිකඩ් වෙනස් වන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - පැසිවීමේ ප්‍රධාන ආකාර සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - ලැක්ටික් අම්ල පැසිවීම
 - මද්‍යසාර පැසිවීම
 - ඇසිටික් අම්ල පැසිවීම
 - ලැක්ටික් අම්ල පැසිවීමේ මූලධර්මය සිසුන්ට පැහැදිලි කරන්න.
- ලැක්ටික් —————> ලැක්ටික් අම්ලය
 - මෙහිදී ක්ෂේර්පීවේන්ගේ වර්ධනයට නුසුදුසු pH අයයක් නිර්මාණය වේ.

- ලැක්ටික් අම්ල පැසවීම මගින් ගෝවා පරිරක්ෂණය කිරීමට සිසුන් මෙහෙයවන්න.
- යෝගව් හා පානීය යෝගව් සැදිමට සිසුන් ව යොමු කරන්න.
- මද්‍යසාර පැසවීමේ මූලධර්මය සිසුන්ට පැහැදිලි කරන්න.

සරල සීනි → එතනොල්

- ඇසිටික් අම්ල පැසවීමේ මූලධර්මය - ස්වායු තත්ත්ව යටතේ කාබෝහයිබේට් මද්‍යසාර ඇසිටික් අම්ලය බවට පත් වේ.
- ඇසිටික් අම්ල පැසවීමෙන් විනාකිරී නිපදවීමට සිසුන් යොමු කරවන්න.
- පරිරක්ෂණ කුම කිහිපයක් සම්බන්ධ කිරීමෙන් ආහාර කළේතබා ගැනීම ඒකාබද්ධ ආහාර පරිරක්ෂණය (Combind preservation) බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- ඒකාබද්ධ ආහාර පරිරක්ෂණය සඳහා නිදසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- ආහාර නිෂ්පාදනයේදී අධික තාපය භාවිත කර ආහාර ඒවානුහරණය කර අඩු උෂ්ණත්ව තත්ත්ව යටතේ ගෙවා කිරීම
- පහත සඳහන් කරුණු ඇතුළත් වන පරිදි අත් පත්‍රිකාවක් සැකකීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
 - සාම්ප්‍රදායික ආහාර පරිරක්ෂණ කුම හා එම ක්‍රමවල මූලධර්ම
 - දේශීය ආහාර වර්ග සඳහා යෝගා පරිරක්ෂණ කුම

මූලික වදන් (Key Words) :

- ආහාර පරිරක්ෂණය (Food preservation)
- ආහාර පරිරක්ෂණ මූලධර්ම (Principles of food preservation)
- ආහාර පරිරක්ෂණ කුම (Methods of food preservation)

ගුණාත්මක යෙදවුම්

- පරිරක්ෂිත ආහාර කිහිපයක්
- පරිරක්ෂිත ආහාර නිපදවීම සඳහා අවකාෂ ද්‍රව්‍ය හා උපකරණ

ඇගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

මෙහිදි පහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව සැලකිලිමත් වන්න.

- ආහාර පරිරක්ෂණයේ අරමුණු පැහැදිලි කිරීම
- ආහාර පරිරක්ෂණ කුම හා මූලධර්ම විස්තර කිරීම
- එක් එක් ආහාර වර්ග සඳහා ගැලපෙන ආහාර පරිරක්ෂණ කුමවේද යෝජනා කිරීම
- ආහාර පරිරක්ෂණ දිල්ප කුම අත්හදා බැලීම

නිපුණතා මට්ටම 9.3 : ආහාර සැකසීම සම්බන්ධ නව ප්‍රවණතා පිළිබඳ ව විමසා බලයි.

කාල්වීතේද සංඛ්‍යාව : 10

- ඉගෙනුම් එල : • ආහාර සැකසීමේ නව ප්‍රවණතා විස්තර කරයි.
• අගය එකතු කළ ආහාර සකසයි.
• ආහාර අවම සැකසීම අත්හද බලයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- නව ප්‍රවණතා භාවිත කර සකස් කළ ආහාර වර්ග කිහිපයක් සිසුන්ට පුදර්ශනය කරමින් හෝ වෙනත් සුදුසු ප්‍රවේශයක් යොදා ගතිමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- ආහාර සැකසීමේ නව ප්‍රවණතා පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- සිසු අදහස් ද ප්‍රයෝගනයට ගතිමින්, ආහාර සැකසීමේ නව ප්‍රවණතා ලෙස පහත සඳහන් ක්‍රම දැක්වා බව පෙන්වා දෙන්න.
 - අගය එකතු කිරීම (Value addition)
 - සරු කිරීම (Enrichment)
 - ප්‍රබල කිරීම ((Fortification))
 - අවම සැකසීම (Minimal processing)
 - අධි පිඩින සැකසීම (High pressure processing)
 - විදුත් ස්ථානය (Pulse electric heating)
 - පටල පෙරීම (Membrane filtration)
- අගය එකතු කළ නිෂ්පාදන යනු අමුදවයයේ හොතික ස්වභාවය වෙනස් කරමින් අගයෙන් වැඩි නිෂ්පාදනයක් බිජි කිරීම බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- අගය එකතු කළ නිෂ්පාදන සඳහා නිදසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.

උදා : භාල් → භාල් පිටි

මස් → පදම් කළ මස්

- නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය තුළ දී මුළුමතින් ම ඉවත් විය හැකි විටමින්, බනිජ වැනි පෝෂක නැවත එකතු කිරීම සරු කිරීම ලෙස හැඳින්විය හැකි බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- සරු කිරීමේ දී සිදු වන්නේ ඉවත් වන පෝෂක නැවත ස්ථාපනය කිරීම විනා, වැකිපුර පෝෂක එකතු කිරීමක් නොවන බව සිසුන්ට ඒත්තු ගන්වන්න.
- සරු කිරීම සඳහා නිදසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.

උදා: කිරීම ස්වභාවික ව තිබෙන විටමින් (උදා : විටමින් A හා D) කිරීමේ සැකසීමේ දී විනාග වන බැවින් ඒ වෙනුවට පිටතින් එම විටමින් එකතු කිරීම

- යම් පෝෂකයක් හෝ කිහිපයක් ආහාරයක් සැකසීමට පෙර අඩංගු වුව ද, නොවුව ද, එම ආහාරයට පිටතින් එම පෝෂකය හෝ පෝෂක කිහිපය ආහාරයට එකතු කර ආහාරයෙහි පෝෂා ගුණය වැඩි කිරීම ප්‍රබල කිරීම ලෙස හඳුන්වන බව පෙන්වා දෙන්න.

- ප්‍රබල කිරීම සඳහා නිදසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.

උදා: පිටතිර නිෂ්පාදනයේ දී බාහිරින් කැලේසියම් එකතු කිරීම, ලුණුවලට අයඹින් එක් කිරීම

- වර්තමානයේ දී සකස් කළ ආහාර හා අධික ලෙස සකස් කළ ආහාර මිලදී ගැනීමට බොහෝ දෙනා පෙළුම්මට හේතු සිසුන්ගෙන් විමසන්න. එම ආහාරවල සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.

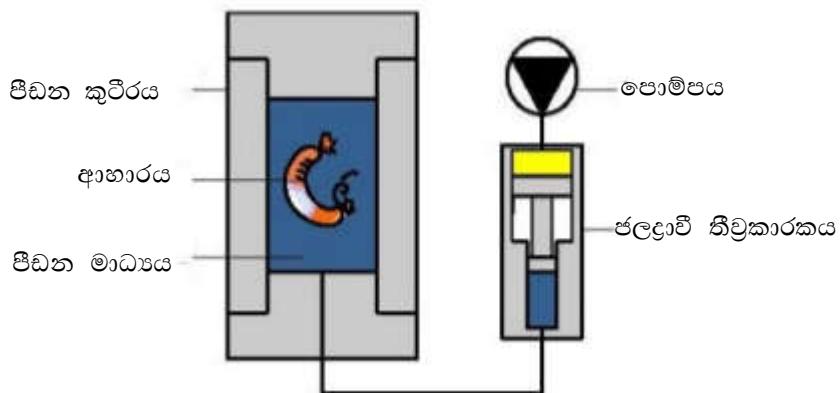
- ආහාර සකස් කිරීමේ දී හා අධික ලෙස සකස් කිරීමේ දී පෝෂණ හානි මෙන් ම විවිධ ආකලන ද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම නිසා ජනනාව තුළ එම ආහාරවල සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව පිළිබඳ ව ගැටුලුවක් පැන නැති ඇති බව පෙන්වා දෙන්න.

- එබැවින්, ඒ වෙනුවට ගත හැකි වෙනත් ආහාර සැකසීමේ ක්‍රම පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.

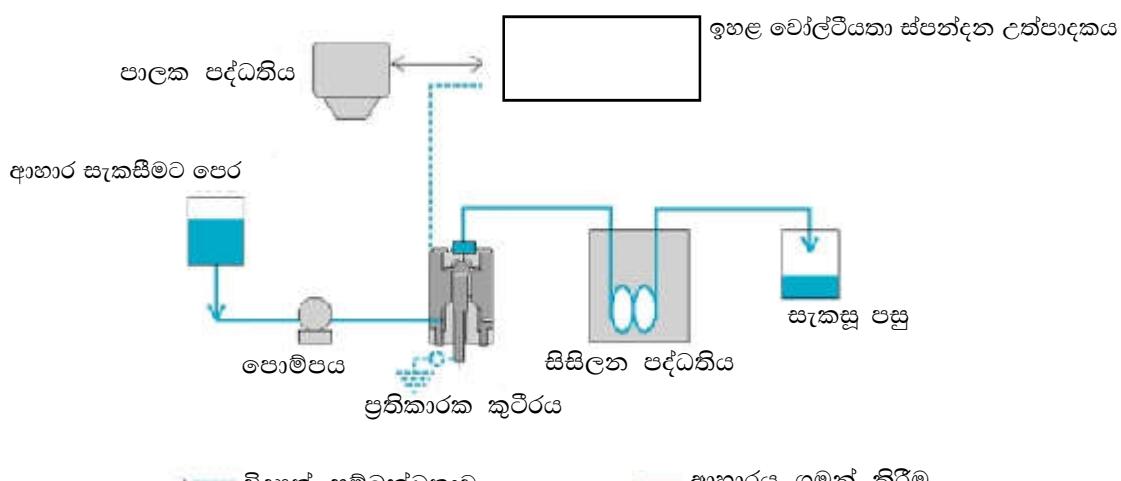
• ආහාර අවම සැකසීම

- ආහාර අවම සැකසීම යනු, එවායේ මුළු ස්වරුපයෙන් සම්පූර්ණයෙන් වෙනස් නොකොට අවම ලෙස සකස් කර, එනම් සේදීම පොතු හැරීම, කැබලි කිරීම වැනි ක්‍රියාවන් සිදු කර නිෂ්පාදනයන් වෙළඳපාලට ඉදිරිපත් කිරීම බව පෙන්වා දෙන්න.

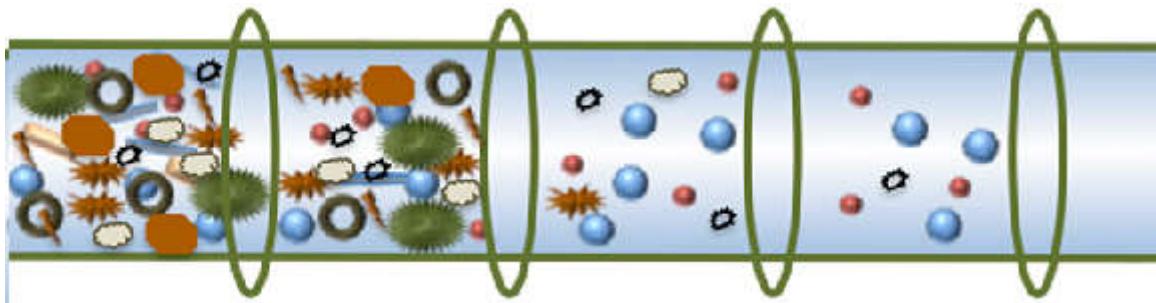
- අවම සැකසීම සිදු කරන ආහාර සඳහා නිදසුන් සිපුන්ගෙන් විමසන්න.
- ලදා : එළවල්, පලතුරු, රතිල, ඇට වර්ග මස් හා කිරී
- ආහාර අධිජිතින සැකසීමේ (High pressure processing) තාක්ෂණය පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
- මෙහිදී සිල් කරන ලද ආහාරය විනාඩි 20ක් පමණ 200-800MPa අතර පිඩිනයට හාජතනය කර, ආහාරයේ සිටින ක්ෂේරුලිවීන් විනාඩි කිරීම හා එන්සයිම අක්‍රිය කිරීම සිදු කරන බව පෙන්වා දෙන්න.
- මෙහිදී ජලය මගින් පිඩිනය ඇති කරන නිසා සිසිල් පැස්ටුරැජිං (Cold pasteurization) ලෙස ද හඳුන්වන බව පෙන්වා දෙන්න.



- ආහාර අධිජිතින ක්‍රමය යටතේ සකසන ආහාර සඳහා නිදසුන් සිපුන්ගෙන් විමසන්න.
- ලදා : මස්, පලතුරු යුතු
- විදුත් ස්ථානීය (Pulse electric heating) මගින් ආහාර සකසන අයුරු සාකච්ඡා කරන්න.
- මෙහිදී ඉලක්ට්‍රොඩ් දෙකක් අතරින් වැඩි වොල්ටීයතාවකින් (20-80kV/cm) යුත් ස්ථානීය තත්පර එකකට වඩා අඩු කාලයක් තුළ ආහාරය ක්‍රුම්භාව යැවීමෙන් එම ආහාරයේ සිටින ක්ෂේරුලිවීන් විනාඩි කිරීම මෙහිදී සිදු කරන බව පෙන්වා දෙන්න.



- මෙය ද තාපමය නොවන (Non-thermal) කිල්ප ක්‍රමයක් බව පෙන්වා දෙන්න.
- විදුත් ස්ථානීය තාපනය සිදු කරන ආහාර සඳහා නිදසුන් සිපුන්ගෙන් විමසන්න.
- ලදා : ඇපල් යුතු, කිරී
- පටල පෙරීම මගින් ආහාර සකසන අයුරු සාකච්ඡා කරන්න.
- මෙහිදී ඉතා කුඩා සිදුරු සහිත පෙරණ මගින් අවලම්භිත ද්‍රව්‍ය සහ ක්ෂේරුලිවීන් පෙරා ඉවත් කිරීම සිදු වන බව පෙන්වා දෙන්න.
- මයිනොම්ටර් සිට නැනෙම්ටර් දක්වා ප්‍රමාණයේ පටල ඇති බව පෙන්වා දෙන්න.
- කාර්යය අනුව සුදුසු පටල වර්ගය තෝරා ගැනීම වැදගත් බව පෙන්වා දෙන්න.



පටලවල ප්‍රමාණ අනුව පෙරීම සිදු වන අසුරු

- ආහාර කර්මාන්තයේදී පටල පෙරීම යොදා ගන්නා අවස්ථා සඳහා නිදසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න. උදා : විස් සැකසීමට පෙර කිරී සාන්දිකරණය කිරීමට පැහැදිලි පලතුරු යුතු ලබා ගැනීමට
- ආහාර සැකසීම සඳහා නව ප්‍රවණතා හා විත කිරීමේ වාසි හා අවාසි සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න වාසි
 - පෝෂණීය අගය සුරක්ෂිත (සාමාන්‍ය ආහාර සැකසුම් ක්‍රියාවලියේදී පෝෂණීය අගය සැලකිය යුතු ලෙස පහත වැට්ටී)
 - වෙළඳපොල ඉල්ලුම වැඩි කර ගැනීම
 - ආහාර අපතේ යාම අඩු කිරීම
 - ආහාරවල ජීවී කාලය වැඩි කර ගැනීම
 - පෝෂණ අගය අවශ්‍ය පරිදි සකස් කළ හැකි වීම
 - අඩු කාලයක දී සකසා ගත හැකි වීම
 - අමුදව්‍යවලට වඩා ඉහළ වෙළඳපොල මිලක් ලබා ගත හැකි වීම අවාසි
 - අධික ප්‍රාග්ධනයක් අවශ්‍ය වීම
 - පුහුණු ගුම්ය, උපදේශන සේවා අවශ්‍ය වීම)
 - ආරම්භක අමුදව්‍යයේ තිබූ පෝෂණ සංයුතිය, පෝෂණ පැතිකඩ වෙනස් විය හැකි ය.
 - ආහාර විවිධානිකරණයේදී යොදා ගන්නා සමහර තාක්ෂණික උපතුම හා යොදා ගන්නා රසායනික ද්‍රව්‍ය සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බවට තර්ජනයක් වීම
 - නිසි ඇසුරුම් හා ගබඩා තත්ත්ව නොමැති වීමෙන් බරපතල සෞඛ්‍ය ගැටු ඇති වීම

මූලික වදන් (Key Words) :

- ආහාර සැකසීමේ නව ප්‍රවණතා (New trends in food processing)

ගුණාත්මක යෙදුම්

- සකස් කරන ලද ආහාර වර්ග කිහිපයක්
- ප්‍රායෝගික ක්‍රියාකාරකම් සිදු කිරීම කිරීම සඳහා අවශ්‍ය උපකරණ හා ද්‍රව්‍ය

ඇගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

මෙහිදී පහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.

- ආහාර සැකසීමේ නව ප්‍රවණතා විස්තර කිරීම
- අගය එකතු කළ ආහාර සැකසීම
- ආහාර අවම සැකසීම අත්හදා බැලීම

නිපුණතා මට්ටම 94 : නව ආහාරයක් ප්‍රවර්ධනය කිරීමේ ක්‍රමවේදය පිළිබඳ ව විමසා බලයි.

කාලවේදේ සංඛ්‍යාව : 08

- ඉගෙනුම් එල : • නව ආහාරයක් ප්‍රවර්ධනය කිරීමට අදාළ නීති රෙගුලාසි හා ප්‍රමිති නම් කරයි.
• නව ආහාරයක් ප්‍රවර්ධනය කිරීමේ ක්‍රමවේදය විස්තර කරයි.
• නව ආහාරයක් ප්‍රවර්ධනය කරයි.
• ආහාරයක් සඳහා ඉන්දිය ගෝවරතා පරීක්ෂාව සිදු කරයි.
• ආහාරයක ඒව කාලය නිර්ණය කරයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- නව ආහාර නිෂ්පාදන කිහිපයක නම් හෝ ඇසුරුම් පන්තියට ඉදිරිපත් කරමින් පාඨමට ප්‍රවේශ වන්න.
- නව ආහාරයක් නිෂ්පාදනයට ප්‍රථම ආහාර සම්බන්ධ රෙගුලාසි හා තත්ත්වයන් සොයා බැලීම වැදගත් බව සිපුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- ආහාර ද්‍රව්‍යයක් පරිභේදනයෙන් මිනිසුන් රෝගී වූ අවස්ථාවක් ගැන සිපුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න. එමෙන් ම මිලදී ගත් ආහාරයක් නිසා සිදු වූ අපහසුතා සම්බන්ධ වේදනා කළ හැකිකේ කෙසේද? යන්න සිපුන්ගෙන් විමසන් ආහාර සම්බන්ධ නීති හා රෙගුලාසිවල අවශ්‍යතාව මතු කර ගන්න.
- ආහාර පිළිබඳ ප්‍රමිති හා නීති රිතිවල වැදගත්කම සාකච්ඡා කරන්න.
- ශ්‍රී ලංකාවේ ආහාර සම්බන්ධ නීති පාලනය කරනු ලබන්නේ ඒ පිළිබඳ ව සැකසුණු ආහාර පනතක් මගින් බවත්, ප්‍රමිති ආයතන මගින් හඳුන්වා දුන් ප්‍රමිති ද ආහාර පනතේ නීති රිතිවලට අනුකූල බව පෙන්වා දෙන්න.
- 1980 අංක 26 දරන ආහාර පනත (1991 සංශෝධනය) සිපුන්ට ඉදිරිපත් කරමින් සාකච්ඡාවක් මෙහෙයවන්න.
- මෙහිදී පහත කරුණු අවධානයට යොමු කරන්න.
 - පනතේ පරිපාලනය
 - ආහාර පනතේ ප්‍රධාන විධි විධාන
 - ආහාර පනතේ රෙගුලාසි ඇතුළත් ගැසට් නිවේදන කිහිපයක්
 - ආහාර පනත පිළිබඳ ස්වයං අධ්‍යායනයක් සඳහා සිපුන් යොමු කරන්න.
- නව ආහාරයක් වෙළඳපොලට හඳුන්වා දීමේ දී අනුගමනය කළ යුතු ක්‍රියාවලියේ පහත මූලික පියවර සිපුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - වෙළඳපොල ඉල්ලුම පිළිබඳ ඇගයිමක් සිදු කිරීම (Need assessment)
 - අමුදව්‍ය තොරා ගැනීම
 - අනුපාත සූත්‍රණය කිරීම (Food formulation)
 - ආහාරයේ ඉන්දිය ගෝවරතා ඇගයිම (Sensory evaluation)
 - ආහාර සැකසීම පිළිබඳවැය ඇස්තමේන්තුවක් සැකසීම
 - ආහාරය සංවර්ධනය කිරීම
 - ආහාරයේ ආයු කාලය නිර්ණය කිරීම
 - ආහාර ඇසුරුම් කිරීම
 - ආහාර සඳහා තත්ත්ව සහතිකකරණය
- වෙළඳපොල ඉල්ලුම පිළිබඳ ඇගයිමක් සිදු කිරීම
 - නව නිෂ්පාදනයක් වෙළඳපොලට හඳුන්වා දීමට ප්‍රථම වෙළඳපොල ඉල්ලුම සොයා බැලීය යුතු බවත් එමගින් පාරිභේදික අදහස් ලබා ගත හැකි බව සිපුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - වෙළඳපොල ඉල්ලුම සොයා බැලීමේ ක්‍රම සිපුන්ගෙන් විමසන්න.
 - පහත සඳහන් ක්‍රම පිළිබඳ ව සිපුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - සම්මුඛ සාකච්ඡා පැවත්වීම
 - ප්‍රශ්නාවලියක් ඉදිරිපත්කර පිළිතුරු ලබා ගැනීම
 - ප්‍රශ්නාවලිය සමග නොමිලේ තියුණිය ඉදිරිපත් කිරීම
 - දැනුවත් කිරීම සඳහා විවිධ මාධ්‍ය හා විතයෙන් ප්‍රස්ථ වෙළඳ ප්‍රවාරණයක් සිදු කිරීම
 - දැනට ජනප්‍රිය මට්ටමේ වෙළඳපොලේ පවතින නිෂ්පාදනයක ගුණාංග පරීක්ෂා කර බැලීම

- മെഹിദി വേലേഡപൊലു ഉല്ലേഖം സൊയാ ബൈലിമ സഡണാ വച്ചാൽ സ്റ്റൈലു കുമ്മയ പ്രംഭാവലിയക്ക് ഉട്ടിരിപ്പൻ കിരിമെ എ സിസ്റ്റിന് പെൻവാ ദേന്ത് നാ.
- പ്രംഭാവലിയക്ക് ഹാലിത കിരിമെ ദി അനുഗമനയ കല ഫ്രൈ പിയവർ സിസ്റ്റിന് സമഗ്ര സാക്ഷിച്ചു കരന്ന് നാ.
 - വിധാന്നുകുല വ പ്രംഭാവലിയ സൈക്കിൾ
 - തോർ ഗത് നീഡൈ ഗുരുവരയാ ലേത ഉട്ടിരിപ്പൻ കിരിമെ
 - ദത്ത വിധാന്നമക വ വിങ്കലേഷണയ കിരിമെ
 - വാർത്താവ സൈക്കിൾ
 - വിധാന്നുകുല വ പ്രംഭാവലിയക്ക് സകസ് കിരിമെ സിസ്റ്റിന് പെൻവാ വന്ന് നാ.
 - സകസ് കരന ലഡ പ്രംഭാവലിയ പാസൾ പ്രശ്നാവാ ഉട്ടിരിപ്പൻ കര ഒമ്പന്നും അഡബസ് ലബാ ഗൈനിമെ സിസ്റ്റിന് ലഘുദിസ് ദേന്ത് നാ.
 - പ്രംഭാവലിയ ആസ്റ്ററൻ ലബാ ഗത് ദത്ത സംബന്ധാ വിധാന്നമക വ വിങ്കലേഷണയ കിരിമെ സിസ്റ്റിന് പെൻവാ മഗ പെൻവാ നാ.
 - ശേ ആസ്റ്ററൻ വാർത്താവക്ക് സൈക്കിൾമെ സിസ്റ്റിന് യോമി കരന്ന് നാ.
- അമൃദിവാ തോർ ഗൈനിമെ
 - വേലേഡപൊലേതി ഹഡ്നാ ഗത് അവസ്ഥാ സഡണാ ആഹാര നിശ്ചലനയേ ദി അവസ്ഥാ അമൃദിവാ തോർ ഗൈനിമെ ദി സൈക്കിയ ഫ്രൈ കരൈഞ്ഞ പിലിബാ വ സാക്ഷിച്ചു കരന്ന് നാ.
 - ലംഡാ : • ശേഖരേ ചേരുവാവയ സഹ ഗുണാംഗ, ആഹാരവല തേഴെ സ്റ്റുളണ്ടാവ
 - ലംഡാ : പ്രവർദ്ധനയ കരന ആഹാരയേ കുമ്മ 5% ക പ്രോവിൻ പ്രതിഭവയക്ക് അവംഗ വിധ ഫ്രൈനമി, ലംഡാ പ്രമാണയ സൈക്കിൾമെ അമൃദിവാവല അവംഗ പ്രോവിൻ പ്രമാണ ദുനഗത ഫ്രൈ ഡ.
 - അമൃദിവാവല സ്റ്റുളണ്ടാവ
 - അമൃദിവാ ഹാലിതയാ പഹസ്ത എ, മീല അച്ചി എ
- സ്റ്റുളണ്ടയ കിരിമെ
 - ആഹാരയ സ്റ്റുളണ്ടയ കിരിമെ ദി പഹന പിയവർ അനുഗമനയ കരന എ പെൻവാ ദേന്ത് നാ.
 - ആഹാര നിശ്ചലനയേ ഗുണാംഗ നിർണ്ണയ കിരിമെ
 - അമൃദിവാവല ചംപ്രയി, ഗുണാംഗമെ എ ഹാ മീല പിലിബാ കരൈഞ്ഞ സെലിമെ
 - അമൃദിവാവല ചീമാവൻ (തോർ ഗത് അമൃദിവാവലിന് കോപമണം പ്രമാണയക്ക് ശീക്കു കരനവ ദ യന്ന് നാ) നിർണ്ണയ കിരിമെ
 - പ്രമാണാമക താക്ഷണയ ഹാലിതയ - ലംഡാ : രേഖാ കുമ്മലേബനയ (Linear programming), പരിക്ഷണാമക സൈക്കിൾകരണയ (Experimental designing), മീറ്റ കിരിമെ സൈക്കിൾകരണയ (Mixing designing)
 - ആഹാരയ സ്റ്റുളണ്ടയ കിരിമെ പിയവർ സിയല്ലേക്ക് മ പരിഗണക മാറ്റകാംഗ ഹാലിതയേ പഹസ്തിവൻ ചീഡ കല ഹൈക്കി എ പെൻവാ ദേന്ത് നാ.
 - സ്റ്റുളണ്ടയ കിരിമെന പസ്ത ആഹാരയ സൈക്കിൾ ചീഡ കരന എ പെൻവാ ദേന്ത് നാ.
 - പുദ്ദേശയേ സ്റ്റുളണ്ട അമൃദിവാ യോട ഗതിമെ നവ ആഹാരയക്ക് നിപ്പയുമെ സിസ്റ്റിന് ഉചി പ്രസ്താ സലസന്ന് നാ.
 - ആഹാരയേ ഉന്നൈയ ഗേവരതാ ആഗദിമെ
 - നവ ആഹാരയ നിശ്ചലനയക്ക് വേലേഡപൊലു ഉട്ടിരിപ്പൻ കിരിമെ പേര ഉന്നൈയ ഗേവരതാവ ആഗദിമെ ചീഡ കിരിമെ അവസ്ഥതാവ സിസ്റ്റിന് സമഗ്ര സാക്ഷിച്ചു കരന്ന് നാ.
 - ഉന്നൈയ ഗേവരതാവ യന്ന് സഡണാ ഹൈനൈലീമക്ക് സിസ്റ്റിന് ഭൂലിന ഗേവ നംവന്ന് നാ.
 - ലീനിസാഗേ പംവീന്റൈയനു ആസ്റ്റരേന ലബാ ഗന്താ സംവീദന ലഘുയേ കര ഗതിമെ ആഹാരയക അവംഗ ഗുണാംഗ സഹ ശിക്ഷ ചേരുവാവയ പിലിബാ നിഗമനവലാ ലിലിഡേമെ കുമ്മലേഡ ഉന്നൈയ ഗേവരതാവദി.
 - ഉന്നൈയ ഗേവരതാവ മൈനീമെ ലഘുയേ കര ഗന്താ ഉന്നൈയന പിലിബാ വ സിസ്റ്റി ദുന്നുമ വിശദന്ന് നാ.
 - പെൻഡം (Appearance)
 - രസയ സഹ ചേരുവാംഗ (Taste & Flavour)
 - ഗന്തഡയ (Odour)
 - വധനയ (Texture / Touch)

- ආහාරයක ඉන්දිය ගෝවරතාව ඇගයීමේ වැදගත්කම සාකච්ඡා කරන්න.
- ලදා : ● ආහාරයක පවතින ගණාග සහ එහි ස්වභාවය හඳුනා ගැනීමට
 - ආහාර වර්ග කිහිපයක ඇති ගණාග සැසදීමට
 - ආහාරයේ තත්ත්වය, ආහාරයේ වැඩි දියුණු කිරීමට අවශ්‍ය ගණාග හඳුනා ගැනීමට
 - ආහාරයක් නිෂ්පාදනයට සුදුසු / නුසුදුසු බව තීරණයට
 - අවශ්‍යතාවට අනුකූල ව ආහාරයක් නිෂ්පාදනය වේද යන්න තිගමනයට
- ඉන්දිය ගෝවර බව පරීක්ෂා කිරීමේ අවස්ථාවන් පිළිබඳ සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- ලදා : ● නව නිෂ්පාදනයක් සැකසීමේ දි හා වැඩි දියුණු කිරීමේ දි (Product improvement)
 - ආහාරයක තත්ත්ව ආරක්ෂණයේ දි (Quality assurance)
 - නව නිෂ්පාදනයක් තත්ත්ව පාලනයේ දි (Quality control)
 - ගබඩා කර තැබීමේ කාලය නිර්ණය කර ගැනීමේ දි (Storage studies)
 - නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය වැඩි දියුණු කර ගැනීමේ දි (Process development)
- ආහාර නිෂ්පාදන ආයතනයන්හි ඉන්දිය ගෝවරතාව ඇගයීම සඳහා පූහුණු කරන ලද කණ්ඩායමක් (Sensory panel) සිටිය යුතු බව අවධාරණය කරන්න. එම කණ්ඩායම තොරා ගැනීමේ දි අවධානයට ලක් විය යුතු කරුණු සාකච්ඡා කරන්න.
- ලදා : ● කණ්ඩායමක අවම වශයෙන් පුද්ගලයින් 12 දෙනෙකුවන් සිටිම
 - ඔවුන් තුළ ආහාරයක් සඳහා සඳහා ඇති සංවේදිතාව ඉහළ මට්ටමක පැවතීම
 - දුම්පානය නොකරන්නන් සහ බුලත්වීට භාවිත නොකරන්නන් වීම
 - විඩාපත් ව / කුසඳින්නේන් හෝ අසනීප තත්ත්වයෙන් සිටින අවස්ථාවක් නොවීම
- ඉන්දිය ගෝවරතාව ඇගයීම සඳහා යොද ගත්තා පරීක්ෂණාගාරයක තිබිය යුතු ලක්ෂණ (Sensory enviornment) අනාවරණයට ඉඩ ප්‍රස්ථා සකසන්න.
- සේව්‍යා සහ විවිධ ගත්තයෙන් තොර ස්ථානයක් වීම
- එක් එක් පුද්ගලයාට වෙන් කරන ලද ස්ථාන (Individual booth) තිබීම



- එම පරිසරයේ උෂ්ණත්වය 22-24 °C පමණ වීම
- පරිසරයේ සා. ආර්ද්‍යතාව 60% පමණ වීම
- අවශ්‍ය උපකරණ සහ ආහාර නියැදි නිසි පරිදි සූදනම් කර තැබීම. මෙහිදී ඉදිරිපත් කරන ආහාර හැඳින්වීම සඳහා අක්ෂර භාවිත නොකළ යුතු අතර ඒ සඳහා සංඛ්‍යා 3කින් යුත් කේත අංකයක් යොද ගත යුතු ය.
- භාවිත කරන ඉන්දිය ගෝවර පරීක්ෂණවලට අනුකූල දත්ත සටහන් පත්‍රිකා තිබීම. එම පත්‍රිකාවේ නිවැරදි කේත ක්‍රමයක් මගින් අදාළ තොරතුරු සටහන් කිරීමේ හැකියාවක් අගයන්නාට ලබා දිය යුතු ය.
- සැම ආහාර නියැදියක් ම රස බැඳු පසු ක්‍රිම් තුකර් වර්ගයේ බිස්කට් කොටසක් අනුහව කොට ඉතා හොඳින් කට සේව්ද හැරීමෙන් රස බැඳු ආහාරයේ රස අනෙක් නියැදිවලට ඇති කරන බලපෑම අවම කරගත හැකි බව සිසුන්ට පැහැදිලි කරන්න.

- නව ආහාරයක ඉන්දිය ගෝවරතාවය ඇගයීම සඳහා හාවිත කරනු ලබන පරීක්ෂණ සාකච්ඡා කරන්න.
- හෙබානික් වර්ගයේ පරීක්ෂණ (Hedonic testing)
මෙහිදී ආහාර ද්‍රව්‍ය සඳහා පාරිභෝගිකයාගේ කැමැත්ත අකමැත්ත තීරණය කරයි.



•	○	○	○	○
---	---	---	---	---

- පුශ්‍රම සංසදනාත්මක පරීක්ෂණ (Paired Comparison)
මෙහිදී අදාළ පරීක්ෂණයට සූත්‍රණ දෙකක් පමණ ඉදිරිපත් කරනු ලබන අතර එහි ගතිග්‍රණ සංසන්ධනාත්මකව ඇගයීමට ලක් කෙරේ.
- විවේචනය පදනම් වූ පරීක්ෂණ (Discrimination test)
මෙහිදී ආහාරයේ සුවිශේෂී ගුණාංග පමණක් ඇගයීමට ලක් කරනු ලබයි.
දිය: සවිවර ගතිය
- ඉහත සඳහන් පරිදි ඇගයීමට ලක් කළ පසු ආහාර අදාළ පත්‍රිකාවට ලැබෙන ප්‍රතිඵල සුදුසු සංඛ්‍යා විද්‍යාත්මක විශ්ලේෂණයකට ලක් කරමින් අවසාන ප්‍රතිඵලය ලබා ගත යුතු බව පෙන්වා දෙන්න.
- ආහාර සැකසීමේ දී වැය ඇස්තමේන්තුවක් සැකසීම
 - ආහාර සැකසීමේ දී වැය ඇස්තමේන්තුවක් සකසා වියදම ඇගයීමේ වැදගත්තම සාකච්ඡා කරන්න.
 - ප්‍රායෝගික ව සකස් කරන ආහාරයක් සඳහා වැය ඇස්තමේන්තුවක් සැකසීමට සිසුන් යොමු කරන්න.
 - ගුණාත්මක හාවයෙන් යුතු මෘදු මෝදි බිස්කට් ඒකකයක් සඳහා වැය ඇස්තමේන්තුවක් උදාහරණයට ගෙන සිසුන්ට වැය ඇස්තමේන්තුවක අඩංගු විය යුතු කරුණු පහද දෙන්න.

භාණ්ඩ පිරිවැය ආකෘති පත්‍රය

1. භාණ්ඩ කාණ්ඩයක් සඳහා සංජ්‍ර ද්‍රව්‍ය පිරිවැය

1	2	3	4
ද්‍රව්‍යය	ගැනුම් පිරිවැය	අවශ්‍ය ප්‍රමාණය	කාණ්ඩයකට වියදම
සහල් පිටි	කි.ගුම් 01- රු. 100	ගුම් 250	රු:25.00
පාන්පිටි	කි.ගුම් 01- රු. 90	ගුම් 125	රු:11.25
කබල පිටි	කි.ගුම් 01- රු. 400	ගුම් 125	රු:50.00
මාගරීන්	කි.ගුම් 01- රු. 400	ගුම් 160	රු:44.00
සිනි	කි.ගුම් 01- රු. 120	ගුම් 170	රු:13.25
කිරි පිටි	ගුම් 400- රු. 325	ගුම් 10	රු:03.25
ලුණු	ගුම් 400- රු. 40	ගුම් 02	රු:00.20
බෙකින් පැවුඩර	ගුම් 100- රු.50	ගුම් 15	රු:07.50
බිස්කට් ඇමෝනියා	ගුම් 100- රු.50	ගුම් 10	රු:05.00
රසකාරක	මිලිලිටර 28- රු.80	ගුම් 05	රු:14.00
			රු:173.45

2. භාණ්ඩ කාණ්ඩයක් සඳහා සාපුරු ගුම පිරිවැය

කාර්යයන්	එක් ඒකකයක් සඳහා කාලය මතිස් පැය
භාර්ත පිරිසිදු කරගැනීම	විනාඩි 10
අමුදවා කිරාගැනීම	විනාඩි 05
මාගින් සහ සිනි තීම් කිරීම	විනාඩි 20
පිටි මිශ්‍රණය එකතු කර මෝලිය සැදීමට	විනාඩි 10
මෝලිය මෘදු වීමට තැබීම	විනාඩි 30
බිස්කට් අව්‍යුවකින් බිස්කට් කැපීමට	විනාඩි 15
උදුනෙහි ප්‍රාථමික ගැනීමට	විනාඩි 20
අැසිරීම	විනාඩි 10
	විනාඩි 120
	පැය 02x125 = රු: 250

3. භාණ්ඩ කාණ්ඩයක් සඳහා වකු පිරිවැය

විද්‍යුලිය = රු: 50

ඡලය = රු: 25

රු: 75

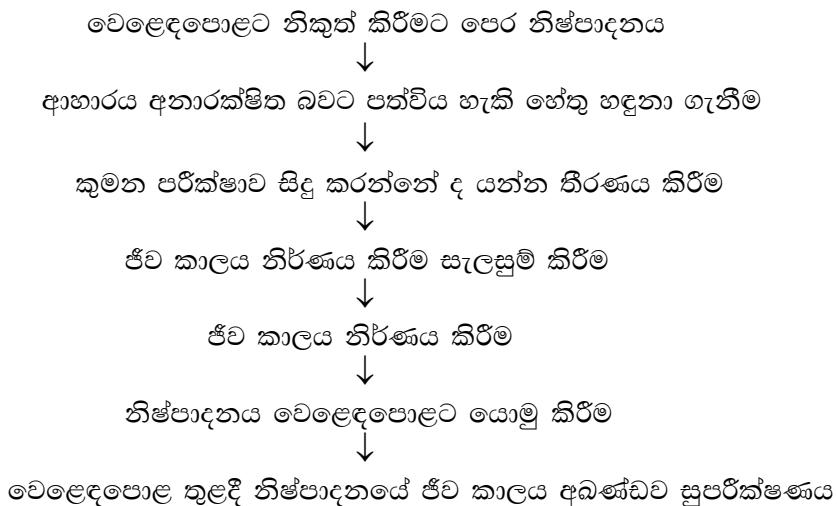
මුළු පිරිවැය රු: 173.45 + 250 + 75 = 498.45

- නව ආහාර සංවර්ධන කියාවලියේ දී ඉන්දිය ගෝවරතා ඇගයීමෙන් පසු ආහාරයේ තත්ත්වය, ආහාරයේ වැඩි දියුණු කිරීමට අවශ්‍ය ගණාංග හඳුනාගත යුතු බව අවධාරණය කරන්න.
- ආහාරයේ ජීව කාලය නිර්ණය
 - ආහාරයේ ජීව කාලය යනු කුමක්දයි යන්න සිසුන් තුළින් මතු කරගන්න.
 - ආහාරයක් නිෂ්පාදනය කළ මොහොතේ සිට එය පරිහෙළුජනය කළ හැකි තත්ත්වයෙන් එනම් කිසිදු නරක් වීමකින් හෝ ආසාදන තත්ත්වයකින් තොර ව පවත්වා ගත හැකි උපරිම කාලය ආයු කාලයයි.
 - ආහාරයක ආයු කාලය ආහාරයේ අන්තර්ගත ද්‍රව්‍ය, නිෂ්පාදන කියාවලිය, ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය හා ගබඩා කරන තත්ත්ව ආදිය මත වෙනස් වන ආකාරය සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - ආහාරයක ආයු කාලය ආහාර ඇසුරුමේහි ඇති ලේඛලයේ සටහන් කර දැක්වීම නෙතික අවශ්‍යතාවක් බව පෙන්වා දෙන්න.
 - ආහාර නිෂ්පාදනයේ සිට පරිහෙළුජනය තෙක් ආහාරයේ ජීව කාලයට බලපැමි කරන පුද්ගලයන් පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- දානා :

 - වගාකරුවන්
 - නිෂ්පාදකයන්
 - උපකාරක සේවා සපයන්නන්
 - බෙදාහරින්නන්
 - සිල්ලර වෙළෙන්දන්
 - පාරිභෝගිකයන්

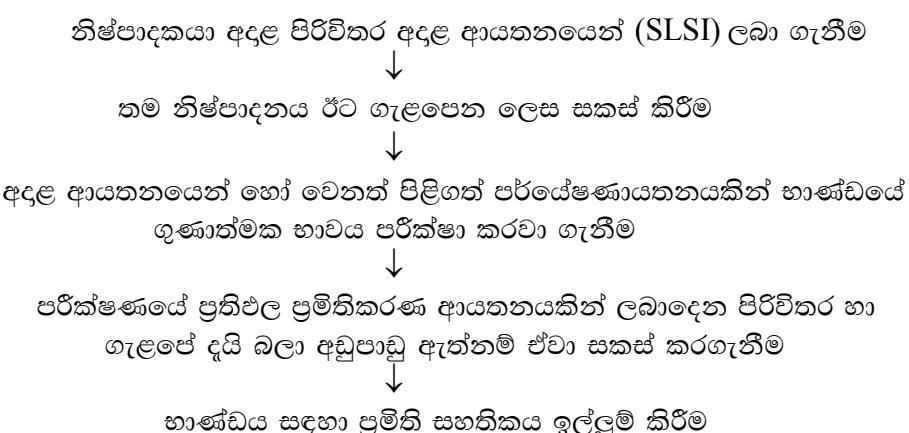
- ආහාරයක ජීව කාලය කෙරෙහි බලපාන සාධක පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - ක්ෂේද ජීවි වර්ධනය
 - ආහාරයේ රසායනික ප්‍රතික්‍රියා
 - උප්පන්වය
 - ඇගයීමෙන් තත්ත්වය
 - ආහාරයේ තත්ත්වය
 - ආලෝකය
 - හෙළුතික හානි

- ආහාරයේ ජීව කාලය නිර්ණය කිරීමේ ඇති වැදගත්කම අවබෝධ කරගත හැකි පරිදි සාකච්ඡාවක් මෙහෙයුවන්න.
- ආහාර නිෂ්පාදන කරමාන්තයේ දියුණුව සමගම ලෝකය පුරා ආහාර බෙද හැරීම සිදු වන බැවින් පාරිභෝගිකයා දක්වා ආහාරය ගමන් කිරීමේ දී එහි තත්ත්වය සහ නැවුම් බව ආරක්ෂා කර ගැනීමට ආයු කාලය නිර්ණය කිරීම වැදගත් වේ.
- ආහාර සැකසීමේ දී ඒ සඳහා භාවිත කරන ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය තෝරා ගැනීමේ දී සහ ඇසුරුම්කරණයේ දී කළේ තබා ගැනීමේ හැකියාව පිළිබඳ ව වැඩි අවධානයක් යොමු කළ යුතු වේ.
- ආහාරයක ජීව කාලය දිර්ස කරගැනීම සඳහා ගබඩා තත්ත්ව නිර්ණය කිරීමට
- ආහාරයක ජීව කාලය පරික්ෂා කිරීම සඳහා යොදගත හැකි ක්‍රම පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- මේ සඳහා භාවිත කළ හැකි ක්‍රම 2ක් ඇති බවත් ඒවා සංඡ්‍ර ක්‍රමය (Direct method) සහ වතු ක්‍රමය (Indirect method) නම් වන බව පෙන්වා දෙන්න.
- සංඡ්‍ර ක්‍රමය
 - සුලහ ව භාවිත කරන ක්‍රමය සංඡ්‍ර ක්‍රමය බව පෙන්වා දෙන්න.
 - මෙහිදී ආහාර පුරෝග්කථනය කරනු ලැබූ තත්ත්වයන් යටතේ පවත්වා ගනිමින් නිශ්චිත කාලාන්තර තුළදී තියැදි ලබාගෙන පරික්ෂා කිරීම් සිදු කරනු ලබන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - මෙහිදී ආහාරය නරක් වීමට ආරම්භ කරන මොහොත දක්වා ම මෙම කාලාන්තර සැකසෙන බවත්, එසේ නරක් වීම ආරම්භ කරන කාලය සැලකිල්ලට ගෙන ජීව කාලය නිර්ණය කරන බවත් පෙන්වා දෙන්න.
 - මෙම ක්‍රමයේ මූලික පියවර සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.



- මෙම ක්‍රමය යොද ගනිමින් සැකසු තව ආහාරයක ජීව කාලය මැනීමට සිසුන් යොමු කරන්න.
- (මෙහිදී ඉන්දිය ගෝවරතාව පමණක් සැලකිල්ලට ගැනීම ප්‍රමාණවත් වේ.)
- වතු ක්‍රමය
 - ඉතා දිර්ස ජීව කාලයක් ඇති ආහාර සඳහා මෙම ක්‍රමය භාවිත වන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - මෙම ක්‍රමයේ දී සුලහ ක්‍රමවේද දෙකක් යොද ගැනෙන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - වේගවත් කළ ජීව කාලය අධ්‍යයනය (Accelerated shelf-life studies)
 - මෙහිදී ආහාරය නරක් විය හැකි පරිසර තත්ත්ව (උදා: වැඩි උෂ්ණත්වය 40 -60°C) කෘතිම ව ලබා දී ආහාරයේ සිදු වන වෙනස්කම් අධ්‍යයනය කරයි.
 - පුරෝග්කථන තිරුපෑණ (Predictive modeling)
 - මෙහිදී ගණිතමය සමිකරණ භාවිතයෙන් ලබා ගත් දත්ත (බැක්ටීරියා වර්ධනය, රසායන ද්‍රව්‍ය වෙනස් විමේ දිසුනාව, ස්වාධ පැතිකඩ්) තුළින් ජීව කාලය නිර්ණය කරයි.

- ඇසුරුමිකරණය
 - නව ආහාර නිෂ්පාදන සංවර්ධන ක්‍රියාවලියේ දී ඇසුරුමිකරණය වැදගත් පියවරක් බව පෙන්වා දෙන්න.
 - ඇසුරුම් පරිගණකාගුරුයෙන් නිර්මාණය කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - භාණ්ඩයට ගැලපෙන ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය තෝරා ගැනීම වැදගත් බව පෙන්වා දෙන්න.
- ලදා : පාරිභෝගිකයට - ප්‍රවාහනයට, පරිභෝෂනයට පහසු වීම
නිෂ්පාදනයට - අදාළ තොරතුරු ඇතුළත් ව තිබීම, බාහිර පරිසර තත්ත්වවලින් ආරක්ෂා වීම
- නිෂ්පාදන සහතික කිරීම
 - නිමි භාණ්ඩයක් සඳහා සහතිකයක් ලබා ගැනීමේ ක්‍රියාවලිය ගැලීම් සටහනක් ඇසුරින් සාකච්ඡා කරන්න.



- නව ආහාර නිෂ්පාදනය කිරීමේ දී ආහාරවලය යොදන මේදය, සීනි සහ උණු ප්‍රමාණය අවම කිරීමේ වැදගත්කම අවධාරණය කරන්න.
- මෙම ද්‍රව්‍ය වැඩිපුර ආහාරයට එක් කිරීම නිසා බෝ තොවන (Non-communicable diseases) රෝග ලාංකික ප්‍රජාව තුළ ව්‍යාජේත වීම සිදු වේ.

මූලික වදන් (Key Words) :

- නව ආහාරයක් ප්‍රවර්ධනය කිරීම (Development of new food product)

ගුණාත්මක යෙදුවුම් (ක්‍රියාකාරකම් 1 සඳහා)

- නව ආහාර නිෂ්පාදන කිහිපයක නම් හෝ ඇසුරුම්
- ප්‍රායෝගික ක්‍රියාකාරකම් සිදු කිරීම සඳහා අවශ්‍ය උපකරණ භා ද්‍රව්‍ය

ඇගයීම භා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

- මෙහිදී පහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.
- නව ආහාරයක් ප්‍රවර්ධනය කිරීමට අදාළ නීති රෙගුලාසි භා ප්‍රමිති නම් කිරීම
- නව ආහාරයක් ප්‍රවර්ධනය කිරීමේ කුමවේදය විස්තර කිරීම
- නව ආහාරයක් ප්‍රවර්ධනය කිරීම
- ආහාරයක් සඳහා ඉන්ඩිය ගෝවරතා පරීක්ෂාව සිදු කිරීම
- ආහාරයක ජීව කාලය නිර්ණය කිරීම

නිපුණතා මට්ටම 9.5 : ආහාර ඇසුරුමිකරණයේ විවිධත්වය විමසා බලයි.

කාල්වීතේද සංඛ්‍යාව : 04

- ඉගෙනුම් එල : • ආහාර ඇසුරුමිකරණයේ අරමුණු විස්තර කරයි.
• ආහාර ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය නම් කර ඒවායේ ගුණාංග ලැයිස්තුත කරයි.
• විශේෂිත තත්ත්ව යටතේ ආහාර ඇසුරුමිකරණයේ දී යොදා ගන්නා ඇසුරුමිකරණ තාක්ෂණ හා ඒවායේ වැදගත්කම විස්තර කරයි.
• ආහාර වර්ගය අනුව සූදුසු ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය තෝරා ගනියි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- වෙළෙඳපොලෙහි දැකිය හැකි විවිධ ආහාර ඇසුරුම් පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- ආහාර ඇසුරුමක් යන්න නිරවචනය කිරීමට සිසුන් පොලුඩුවන්න.
ආරක්ෂාවක් සැපයිය හැකි ආකාරයේ ආහාර පරිරක්ෂණයට උපකාරී වන, සන්නිවේදන කෘත්‍යායක් ඉටු කළ හැකි ද්‍රව්‍යයක් වේ.
- ආහාර ඇසුරුමිකරණයේ අරමුණු සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - ආහාර නිෂ්පාදනය වන අවස්ථාවේ සිට පරිහෝජනය කරන අවස්ථාව දක්වා එහි ගුණාත්මක බව රැක ගැනීමට
 - පසු අස්වනු හානිය අවම කිරීමට
 - හාවතයේ පහසුව මගින් පාරිහෝජිකයාගේ කාලය ඉතිරි කිරීමට
 - ආරක්ෂක ආවරණයක් සේ ක්‍රියා කිරීමට
 - ආහාරයේ ක්ෂේත්‍ර පරිසරයන් බාහිර පරිසරයන් අතර ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාරු වීමට බාධකයක් සේ ක්‍රියා කිරීමට
 - අත්‍යවශ්‍ය තොරතුරු ඉදිරිපත් කිරීම සඳහා සන්නිවේදන මාධ්‍යයක් සේ ක්‍රියා කිරීම
 - වෙළෙඳ ප්‍රවාරකයක් සේ ක්‍රියා කිරීම
 - තරගකාරී වෙළෙඳපොලේ පාරිහෝජිකයා ආරක්ෂා කර ගැනීමට
 - බහුලමක් සේ ක්‍රියා කිරීම - උදා: ද්‍රව්‍යමය හෝ අංගුෂමය ආහාර ද්‍රව්‍ය සඳහා
 - ඒකකයක් ලෙස ගොනු කිරීම මගින් බෙද හැරීම පහසු කිරීමට
 - ප්‍රවාහනය, ගබඩා කිරීම සඳහා අවශ්‍ය පහසුව සැලසීමට
 - පරිහරණය සහ නැවත පරිහරණය සඳහා පහසුකම් සැපයීමට
 - පරිහෝජනය පහසු කිරීම හා මිලදී ගන්නා ප්‍රමාණය යෝජනා කිරීමට
උදා: පාරිහෝජ්‍ය පැකැටුව (Portion pack) මගින්
 - පාරිහෝජික අවශ්‍යතා හා රුවිකත්වය අනුව විවිධ ප්‍රමාණවලින් හා හැඩයන්ට සකස් කිරීම මගින් වෙළෙඳපොල අවශ්‍යතා ඉටු කිරීමට
 - සැපයුම් දමය විශ්වාසනීය ලෙස වේගවත් කිරීමට
 - ඇසුරුමිකරණය සඳහා යොද ගන්නා ද්‍රව්‍ය සපයා ඒවා ලැයිස්තු කිරීමට සිසුන්ට සහාය වන්න.
ඒවායේ ලක්ෂණ විමසන්න.
 - සාම්පූද්‍ය ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය
 - ස්වාහාවික ගාක පත්‍ර (කෙසෙල් කොළ, පුවක් කොළ, නෙළුම් කොළ)
 - නැවුම් බව භාදින් ආරක්ෂා වේ.
 - ඉක්මණින් දිරාපත් වේ.
 - සෞඛ්‍ය හා පාරිසරික ගැටුලු නැත.
 - ගාකමය කෙදි සහ පොතු (පොල්, තාණ, බට)
 - පාරිසරික ගැටුලු ඇති තොවේ.
 - පහසුවෙන් දිරාපත් වේ.
 - ලෝහමය ද්‍රව්‍ය
 - තාපයට ඔරෝත්තු දෙයි.
 - අපාරගම්‍ය වේ.
 - ආහාරය සමග ප්‍රතික්‍රියා කළ හැකි ය.
 - ලි වර්ග

- කඩුසි
 - ප්‍රතිවක්ෂියකරණය කළ හැකි ය.
 - ජල ප්‍රතිරෝධී නොවේ.
 - සැහැල්ල ය.
- මැටි
 - සිදුරු සහිතයි.
 - සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව මැටි වර්ගය හා ලබා ගන්නා ස්ථානය මත තීරණය වේ.
 - නැවත නැවත හාවිත කළ හැකි ය.
 - ක්ෂේදුපිටින්ට මේ තුළ ගුණනය විය හැකි ය.
 - පාරිසරික ගැටලු අවම වේ.
- විදුරු
 - ඉහළ උෂ්ණත්වයකට ඔරෝත්තු දෙයි.
 - ආහාර ද්‍රව්‍ය සමග ප්‍රතික්‍රියා නොකරයි.
 - දෑඩ් ඇසුරුමක් නිසා ආරක්ෂාව සපයයි.
 - තෙතමනයට, ගන්ධයට, වාතයට හා ක්ෂේදුපිටින්ට ප්‍රතිරෝධී වේ.
 - පාර්දානා හේ අදුරු පැහැ ලෙස සැකසිය හැකි ය.
- ජ්ලාස්ටික් හා පොලිතින්
 - වාතයට තෙතමනයට ප්‍රතිවරෝධී විම
 - තාපය මගින් සංහිර බව ඇති කිරීම
 - පාරිසරික ගැටලු ඇති වේ.
- පරිහරණයේ පහසුව සඳහා ප්‍රධාන ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය සමග යොදා ගැනෙන අමතර ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - ලදා: රබර පරි, ලේඛල්, ජ්ලාස්ටික් ආලේපිත කම්බි, තුල් පටල
- විශේෂිත තත්ත්ව යටතේ සිදු කරනු ලබන ඇසුරුම් ක්‍රම පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
 - පොලිත තත්ත්ව යටතේ ඇසිරීම
- ඇසුරුම්කරණයේ විශේෂිත අවස්ථා සහ එහි වැදගත්කම පිළිබඳ කරුණු සාකච්ඡා කරන්න.
 - පොලිත තත්ත්ව යටතේ ඇසිරීම (Controlled Atmosphere - CA)
 - අභ්‍යන්තරයේ වායු මිශ්‍රණය තීරන්තරයෙන් පරික්ෂාවට බඳුන් කරමින් ආහාරයේ ජීව කාලය දිර්ස කර ගැනීමට යොදා ගනී.
 - ලදා: ඇපල්, පෙයාරස්, මස් වර්ග, කෙසෙල්
 - රික්ත ඇසුරුම්කරණය (Vacuum packaging)
 - නිෂ්පාදනය අඩංගු ඇසුරුම තුළ ඇති වායු හැකි පමණ ඉවත් කර මුදා තැබීම සිදු වේ.
 - මෙහිදී සැලකිල්ලට ගත යුතු කරුණු සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - වායු සංසරණයට සම්පූර්ණ ප්‍රතිරෝධී මාධ්‍යක් තොරා ගැනීම
 - මුදා තැබීම පරිපූරණ වීම



- ආහාර වර්ග සඳහා මෙම ක්‍රමය භාවිතයේ වැදගත්කම මතු කර ගන්න.
 - ආහාරයේ ආයු කාලය වැඩි වීම
 - ක්ෂේර්ට්ල් ක්‍රියාකාරීත්වය අඩාල වීම
 - ගුද්ධ පරිමාව අඩු වීම මගින් ගබඩා කිරීමේ දී සහ ප්‍රවාහනයේ දී අමතර වාසි අත් වීම
 - ආහාරයේ තෙතම්නය ඉවත් නොවන නිසා හැකිලිමක් සිදු නොවීම
 - ආහාර දින දැවීමට හෝ ඔක්සිකරණයට ලක් නොවීම
 - මස්, මාල්, වැනි ආහාර මඟ බවට පත් වීම වැළැක්වීම
 - ආහාරයේ නැවුම් බව සුරක්ම
 - හැකිලිම දවටන ඇසුරුමිකරණය (Shrink wrap packaging)
 - පොලියොලෙනින් (Polyyolefin) වලින් සාදන ලද ප්ලාස්ටික් දවටනයක් යොදාගෙන ආහාර හා ආහාර නොවන උච්ච ඇසුරුමිකරණය මෙහිදී සිදු වන බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - මෙවා ප්‍රාථමික මෙන්ම ද්වීතීයික ඇසුරුම් උච්චයක් ලෙස ද යොදා ගත හැකි බව සිසුන්ට පහදන්න.
 - ප්ලාස්ටික් දවටනයට වැඩි උෂ්ණත්වයක් ලබා දුන් විට හැකිලිම සිදු වන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - මෙම ඇසුරුමිකරණය යොදා ගන්නා ආහාර සඳහා නිදුසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- රඳා : විස්, මස් වර්ග, බෙකරි නිස්පාදන එළවුල්, පලතුරු



- නවීනකාංත අභ්‍යන්තර පරිසර තත්ත්ව යටතේ (Modified atmosphere) ඇසිරීම
- ඇසුරුම තුළ ඇති වායු අනුපාතය නිෂ්පාදනයේ ආයු කාලය වැඩි වන ආකාරයට සකස් කිරීම මෙහිදී සිදු වන බව පැහැදිලි කරන්න.
- මෙහිදී සිර වූ වායුව ආරක්ෂා කර ගැනීම සඳහා වායු ප්‍රවාහනයට ප්‍රතිරෝධී ඇසුරුම් මාධ්‍ය තෝරා ගත යුතු බව පෙන්වා දෙන්න.
- එසේ පුරවන වායුව ක්ෂේර්ට්ල් තෙත්ගෙන් සහ අපද්‍රව්‍යවලින් තොර වීම වැදගත් බව පෙන්වා දෙන්න.
- පිරවීම සඳහා CO_2 , N_2 , වායු භාවිත වන බවත්, එම වායු තෝරා ගැනීමට හේතුත් සාකච්ඡා කරන්න.

CO_2 - ස්වායු බැක්ට්‍රේයා දිලිර මර්ධනයට සමත් වේ. පහත උෂ්ණත්වවල දී ඉහළ ප්‍රතිඵල පෙන්වයි.
 N_2 - සුවදක්, රසක් නොමැති වායුවකි. අත්‍යිය වේ. ස්වායු ක්ෂේර්ට්ල් වර්ධන ක්‍රියා පාලනයට දායක වේ.

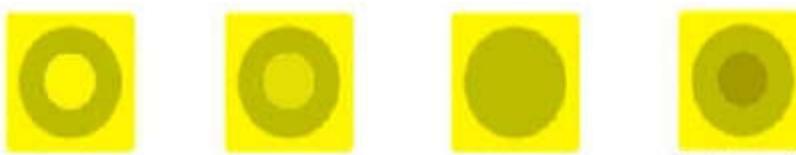
- මෙම ක්‍රමය භාවිත කර ඇති අවස්ථා සඳහා නිදුසුන් සහ වෙනස් කර ඇති තත්ත්ව සාකච්ඡා කරන්න.
- කිරී පිටි - N_2 වැනි අත්‍යිය වායු පිරවීම
- මස්, මාල් - O_2 ප්‍රතිශතය අඩු කිරීම
- ක්ප්‍ර්, රටක්ප්‍ර - O_2 ඉවත් කිරීම



- ජෙව භායනයට ලක් වන ඇසුරුමිකරණ පද්ධති (Biodegradable packaging system)
 - මෙහිදී යොදා ගන්නා ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය ක්‍රේඩ්පිලින් මගින් ප්‍රාවය කරනු ලබන එන්සයිම මගින් මූලික ස්වායු තත්ත්ව හෝ නිරවායු තත්ත්ව යටතේ CO_2 , H_2O හා ජෙව ස්කන්ද බවට පත් කරනු ලබන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - මෙම ආකාරයේ ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය සැකසීමට ගන්නා ජෙව බහුඥවයික සඳහා නිදසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - ලදා : පොලිවයනයිල් ඇල්කොහොල්, පොලිඩස්ටර්, සෙලියලෝස්, කයිටින්, පිෂ්ටය
 - ජෙව භායනයට ලක් වන ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය සඳහා නිදසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - ලදා : කඩාසි, සෙලියලෝස් හා පිෂ්ට බහුඥවයික සන කඩාසි (Cellulose and starch polymer board)
 - ජෙව භායනයට ලක් වන ඇසුරුම් සඳහා නිදසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - ලදා : බිත්තර තැටි, බඳුන්, මලු



- බුද්ධිමත් ඇසුරුමිකරණ පද්ධති (Intelligent packaging system)
 - මෙම ඇසුරුමිකරණ පද්ධතිය මගින් ආහාරයේ ගුණාත්මක තත්ත්වය පිළිබඳ ව සංවේදනය කිරීම (Sensing), වාර්තා කිරීම (Recording), අනුරේඛනය (Tracing) කිරීම වැනි කටයුතු සිදු කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - මේ සඳහා එම ඇසුරුමිකරණ පද්ධතිවල දරකක (Indicators), Radio Frequency Identification (RFID) tags, සංවේදක (Sensors) අඩංගු වන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - ලදා : ආහාරයේ අඩංගු සංයෝග දෙකක් අන්තර්ක්‍රියා කරන විට වර්ණ වෙනස් වීමක් පෙන්නුම් කරයි.



නැවුම්

නැවුම්

තවමත් නැවුම් පරිභෝජනය තුළ යුතු ය
ඉක්මනින් පරිභෝජනය
කළ යුතු ය



මූලික වදන් (Key Words) :

- ආහාර ඇසුරුමිකරණය (Food packaging)
- ආහාර ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය (Food packaging materials)
- ආහාර ඇසුරුම් ශිල්පකම (Food packaging techniques)

ගුණාත්මක යෙදුම්

- විවිධ ඇසුරුම් වර්ග
- අමතර ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය (රබර පරි, තුල්)
- විශේෂිත ඇසුරුම් ක්‍රමවල විභියේ පට

ඇගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

මෙහිදී පහත සඳහන් කරනු ලැබේ ව අවධානය යොමු කරන්න.

- ආහාර ඇසුරුමිකරණයේ අරමුණු විස්තර කිරීම
- ආහාර ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය නම් කර ඒවායේ ගුණාංග ලැයිස්තුගත කිරීම
- විශේෂිත තත්ත්ව යටතේ ආහාර ඇසුරුමිකරණයේ දී යොදා ගන්නා ඇසුරුමිකරණ තාක්ෂණ හා ඒවායේ වැදගත්කම විස්තර කිරීම
- ආහාර වර්ගය අනුව සුදුසු ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය තොරා ගැනීම

නිපුණතා මට්ටම 9.6 : ආහාර ඇසුරුම් ලේඛල් කිරීමේ වැදගත්කම විමසා බලයි.

කාලවේශේද සංඛ්‍යාව : 04

- ඉගෙනුම් එල : • ආහාර ඇසුරුම් ලේඛල් කිරීමේ අරමුණු විස්තර කරයි.
• අසුරන ලද ආහාර ලේඛලයක අඩංගු විය යුතු තොරතුරු ලැයිස්තුගත කරයි.
• ආහාර ඇසුරුමක් සඳහා ලේඛලයක් නිර්මාණය කරයි.
• ප්‍රවාහන ඇසුරුම්කරණයේ දී යොදා ගන්නා ගිල්ප ක්‍රම හා සංකේත දක්වයි.
• ආහාර ඇසුරුම් ලේඛල් කිරීමේ නීතිමය අවශ්‍යතාව විස්තර කරයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- පාරිභෝගික ඇසුරුම් ලේඛල්කරණයේ වැදගත්කම මතුවන ආකාරයේ ප්‍රවේශයක් ලබා ගන්න. ලේඛල්කරණය පිළිබඳ සිසුන්ගේන් විමසන්න.
 - “පාරිභෝගිකයකුට යම් ආහාර නිෂ්පාදනයක් සම්බන්ධ නිවැරදි තොරතුරු ඇසුරුම හරහා සැපයීම ආහාර ලේඛල්කරණය” ලෙස හඳුන්වයි.
- ලේඛල්කරණයේ අරමුණ මූලිකවම ආහාරය පිළිබඳ තොරතුරු පාරිභෝගිකයාට සන්නිවේදනය කිරීම මෙමගින් බලාපොරොත්තු වන බව පෙන්වා දෙන්න. එමගින් බලාපොරොත්තු වන වෙනත් අරමුණු සාකච්ඡා කරන්න.
 - උදා : • පාරිභෝගිකයාට යම් ආහාරයක සුදුසු තුෂුදුසු බව, වට්නාකම ආදිය අගය කිරීමට පහසුකම් සැපයීම
 - යම් නිෂ්පාදනයක් තවත් නිෂ්පාදනයක් සමඟ සංසන්ධිය කිරීමට අවස්ථාව ලබා දීම
 - නිෂ්පාදකයා ඉහත අරමුණු කෙරෙහි බැඳ තබා ගැනීම
 - පෝෂණ ගුණය, පරිහරණය කළ යුතු ආකාරය, ගබඩා කිරීමේ දී සැලකිලිමත් විය යුතු කරුණු වැනි දත්ත සැපයීම
- කිරීම් ඇසුරුමක්, පලතුරු බීම බෝතලයක ලේඛලයක්, චොක්ලට් ඇසුරුමක්, වින්කළ මාල් ඇසුරුමක ලේඛලයක් සිසුන්ට සපයා ආහාර ලේඛලයක අන්තර්ගත විය යුතු මූලික තොරතුරු ගැවීජණයට සිසුන් යොමු කරන්න.
 - අවශ්‍ය අවස්ථාවලදී 1980 අංක 26 දරන ආහාර පනතට අයත් ලේඛල් කිරීමේ හා ප්‍රවාහණය කිරීමේ නීයෝග සහයට ගන්න.
- ලේඛලයක අඩංගු විය යුතු මූලික කරුණු පිළිබඳ ව සිසුන්ගේන් විමසන්න.
 - උදා : • නිෂ්පාදනයේ පොදු නාමය
 - නිෂ්පාදනයේ වෙළඳ නාමය
 - නිෂ්පාදකයාගේ නම සහ ලිපිනය
 - ලියාපදිංචි අංකය
 - ගුද්ධ බර හෝ පරිමාව
 - අඩංගු ද්‍රව්‍ය - අවරෝහණ පිළිවෙළට
 - උපරිම සිල්ලර මිල
 - කල් තබා ගැනීමේ ද්‍රව්‍ය ඇති තැකි බව
 - නිෂ්පාදන දිනය හා කල් ඉකුත් වීමේ දිනය
 - කාණ්ඩ අංකය (Batch No)
 - ඉරි කේත අංකය
 - ගබඩා කිරීම සහ හාවිත කිරීම සඳහා උපදෙස්
- ඉහත තොරතුරු අවධාරණය කර සකස් කළ ආහාර නිෂ්පාදනයක් සඳහා ලේඛලයක් නිර්මාණය කිරීමට සිසුන් යොමු කරන්න.

- ප්‍රවාහන ඇසුරුමිකරණයේ දී යොදා ගන්නා යිල්ප කුම හා ලේඛලයක අඩංගු සංකේත පිළිබඳ වැදගත් තොරතුරු සිපුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- උදා : විශාල තොග ප්‍රවාහනයේ දී කුෂන් සහිත ඇසුරුම් යොදා ගැනීම



යොදා ගන්නා සංකේත



මූලික වදන් (Key Words) :

- ආහාර ඇසුරුම් ලේඛල කිරීම (දිනා ව්‍යුහාත්සන බ්‍රේකක්සබව)

ගුණන්මක යෙදුම්

- කිරීමේ ඇසුරුමක්, පලතුරු බීම බෝතලයක ලේඛලයක්, වොක්ලට් ඇසුරුමක්, වින්මාල ඇසුරුමක ලේඛලයක්

ඇගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

මෙහිදී පහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.

- ආහාර ලේඛල කිරීමේ අරමුණු විස්තර කිරීම
- පාරිභෝගික ඇසුරුම් ලේඛලයක අඩංගු විය යුතු කරුණු දක්වීම
- ප්‍රවාහන ඇසුරුමක ඇති ලේඛලයක අඩංගු විය යුතු කරුණු දක්වීම
- ලේඛල්කරණය මගින් නිෂ්පාදකයාට සහ පාරිභෝගිකයාට අත්වන වාසි විස්තර කිරීම
- ආහාර ඇසුරුමක ලේඛලයක් සකස් කිරීම

නිපුණතා මට්ටම 9.7 : ආහාරයක සෞඛ්‍යාරක්ෂිතතාව ඉහළ නැංවීමට සැලසුම් කරයි.

කාලවිශේෂී සංඛ්‍යාව : 03

- ඉගෙනුම් එල : • ආහාර සම්බන්ධ විවිධ ආපදා වර්ග විස්තර කරයි.
• ආහාරයක සෞඛ්‍යාරක්ෂිතතාව සම්බන්ධ ගැටලු විස්තර කරයි.
• අසාත්මිකතා හා විෂ වීම් ඇති විය හැකි ආහාර වර්ග හා ඒ සඳහා බලපාන ක්ෂේරුවේන් නම් කරයි.
• ආහාරයක ආපදා හා ගැටලු මග නැරීමට ගත හැකි ක්‍රියාමාර්ග විස්තර කරයි.
• අවසර ලත් ආහාර වර්ණක හඳුනා ගනියි.

පාඨම සැලසුම් සඳහා උපදෙස් :

- ආහාර ගැනීමෙන් සෞඛ්‍යාරයට ඇති විය හැකි අවදනම් අවස්ථා අඩු කර ගැනීම සඳහා ආහාරයේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිතතාව පිළිබඳ ව සැලකිලිමත් විම වැදගත් වන බව මතු වන ආකාරයේ පිවිසුමක් ලබා ගන්න.
- ආහාර සෞඛ්‍යාරක්ෂිතතාව යන්න හඳුන්වන්න.
 ආහාරයට ගන්නා දේ බාහිර අනතුරුදායක ද්‍රව්‍යවලින් තොර ව මිනිසාගේ සෞඛ්‍යාරයට හිතකර පිළුරින් නිපදවා තිබීමයි.
- කිසිම ආහාරයක් 100% ආරක්ෂිත නැති බවත්, ඕනෑම ආහාරයක අවදනමක් ඇති බවත් පෙන්වා දෙන්න. නමුත් මෙහිදී වැදගත් වන්නේ ප්‍රතික්ෂේප කිරීමකින් තොර ව අවදනම අවම කර ගැනීම බව සිසුන්ට ඒත්තු ගන්වන්න.
- සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර වේලක් සැකකීමේ දී ආහාරයට අනතුරු විය හැකි ආපදා මූලික ආකාර 4ක් ලෙස කාණ්ඩ කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - ජේවිය ආපදා
 - රසායනික ආපදා
 - හොතික ආපදා
 - විකිරණයිලි ආපදා
- ඉහත ආපදා ආහාරයකට එකතු වීම නිසා ආහාරයේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිතතාව බිඳ වැට් ගැටලු ඇති විය හැකි ආකාරය පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - ජේවිය ආපදා
 - ජේවිය ආපදා ලෙස ක්ෂේර ජීවීන්, මහා ජීවීන් හා පරිහෝජනයට හානි කරන්නා වූ ද්‍රව්‍ය සැලකිල්ලට ගන්නා බව පෙන්වා දෙන්න.
 - ක්ෂේරුවේ විෂ හෝ ක්ෂේරුවේන් අන්තර්ගත ආහාර පරිහෝජනය කිරීමෙන් මිනිසා කෙටි කාලීන මෙනම දිගු කාලීන සෞඛ්‍යාරක්ෂිතතාව පිළිබඳ විෂ, මහා ජීවීගේ ක්‍රියා නිසා ආහාරයේ හොතික ගුණ හානි වී ආහාර පරිහෝජනයට තුළුණු තත්ත්වයට පත් වන බවත් පෙන්වා දෙන්න.
 - සිසුන් මගින් ආහාර අපවිත විය හැකි විවිධ අවස්ථා සඳහා නිදසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - ලදා : ගොවි බිමේ දී, අස්වනු තෙලීමේ දී, ගබඩා කිරීමේ දී, ඇසිරීමේ දී, ප්‍රවාහනයේ දී
- රසායනික ආපදා
 - රසායනික ආපදා සඳහා නිදසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - පළිබේධනාගක අවශ්‍ය, පැහැ වෙදා බෙහෙත්,
 - බැර ලෝහ (ර්යම්, රසදිය) / කරමාන්තගාලා අපද්‍රව්‍ය
 - ආහාර අදේශක (රසකාරක / වර්ණක / සංරක්ෂක)
 - මෙම ආපදා පිළිකා වැනි හයානක රෝග තත්ත්ව ඇති විමට බලපෑ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - හොතික ආපදා ලෙස බාහිරින් ආහාරයට එකතු විය හැකි අජේවිය ද්‍රව්‍ය ගත හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - හොතික ආපදා සඳහා නිදසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - හොතික ආපදා සඳහා නිදසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - ලදා : දුහුවිලි, ලෝහ කැබලි, ප්ලාස්ටික් කැබලි, විදුරු, වැලි, විදුරු, ලී, රේදි, ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය, ඇශ්‍රු, කෙස්, නිය, ගල්

- විකිරණයීලි ආපදා
 - විකිරණයීලි ආපදා සඳහා නිදුසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.

ලදා : පුකුමීමා ව්‍යුහනය සමග මූහුදු මාලුවලට විකිරණ මුසු වීම
- සෞඛ්‍යාරක්ෂීත තොවන ආහාරයක් නිසා මතු වන ගැටලු සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - සෞඛ්‍යාර්ථ ගැටලු - රෝග ආසාදන ඇති වීම
 - ව්‍යාපාරයක සිදු වන අර්ථීක ගැටලු හා ව්‍යාපාරික ගැටලු (කිරීති නාමයට)

ලදා : ● ඇමෙරිකාව විසින් 2005 වර්ෂයේදී ශ්‍රී ලංකාවෙන් කුරුදු පොතු ආනයනය කිරීම තහනම් කරන ලදී (ඩුඩුවිලි වැනි අපදුව්‍ය අඩංගු ව පැවතීම)

 - ඇමෙරිකාව විසින් 2006 වර්ෂයේදී ශ්‍රී ලංකාවෙන් කරවල ආනයනය කිරීම තහනම් කරන ලදී (බැක්වීරියා ආසාදන පැවතීම)
 - යුරෝපා සංගමය විසින් 2004 වර්ෂයේදී ශ්‍රී ලංකාවෙන් වුතා මාල ආනයනය කිරීම තහනම් කරන ලදී (හිස්ටැලීන් අඩංගු වීම)
 - තෙනතික වශයෙන් මූහුණ දෙනු ලබන ගැටලු
 - ආහාර අසාත්මිකතාව හඳුන්වන්න.

“ආහාරයේ දිරීමට අපහසු කොටස් හෝ පෝෂක භානිකර දුව්‍ය ලෙස වරදවා හඳුනා ගන්නා දේන්නයේ ප්‍රතිශක්තිකරණ පද්ධතිය එම දුව්‍යවලට විරැදුෂ්‍ය ප්‍රතිචාර දැක්වීම ආහාර අසාත්මිකතාව” ලෙස හැඳින්වේ.
- අසාත්මිකතා ඇති කරවිය හැකි ආහාර සහ අසාත්මිකතා ලක්ෂණ පිළිබඳව සිසු අත්දැකීම් විමසන්න.
- බහුල ලෙස ආහාර අසාත්මිකතා ඇති කරවන ආහාර සඳහා නිදුසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - රටකපු
 - සේව්‍යා
 - මස්, මාල
 - ඉස්සන්, කකුල්වන්
 - කිරී සහ කිරී ආහාර වර්ග
- බහුල අසාත්මිකතා ලක්ෂණ පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.

ලදා : කැසීම, රතු වීම, පළ දුමීම, බිඩිලි දුමීම, ඉදිමීම, අජ්ජිරණය, වමනය, බඩි රිදුම හෝ පිපුම, උගුර කට ඉදිමීම
- අසාත්මිකතාවහි බලපෑම විවිධ හේතු මත විවිධත්වයක් ගන්නා වන බව පෙන්වා දෙන්න.

ලදා : ● පුද්ගලයාගෙන් පුද්ගලයාට අසාත්මිකතාව ඇති වීම විවිධ වීම

 - පුද්ගලයාගෙන් පුද්ගලයාට අසාත්මිකතා ලක්ෂණ වෙනස් වීම
 - එකම පුද්ගලයකුගේ සෞඛ්‍යාර්ථ තත්ත්වය මත හෝ වයස අනුව අසාත්මිකතාව ඇති වීම වෙනස් වීම
- අසාත්මිකතා ඇති විය හැකි ආහාරවල අඩංගු රසායනික සාධක සඳහා නිදුසුන් සාකච්ඡා කරන්න.
 - හිස්ටැලීන් - මත්ස්‍යයින්ගේ
 - මුළුමලින් - අන්නාසී වැනි පලතුරුවල
- ආහාර විෂ වීම හඳුන්වන්න

“විෂ ප්‍රාවය කරන ක්ෂේත්‍රීන්ගෙන් ආසාදනය වූ ආහාරයක් හෝ ඔවුන් ප්‍රාවය කළ විෂ සහිත ආහාරයක් ගැනීමෙන් ස්වාහාවිකවම විෂ අඩංගු වන අල හතු හෝ මූහුදු ආහාර ගැනීමෙන් හෝ පරිසරයේ ඇති විෂක් ආහාර සමග ගරීරගත වීමෙන් සෞඛ්‍යාර්ථ තර්ජන ඇති වීම ආහාර විෂ වීම ලෙස හැඳින්වේ.
- ආහාර විෂ වීම හා සම්බන්ධ අවස්ථා සඳහා සිසු අත්දැකීම් විමසන්න.
 - රෝග ලක්ෂණ හා සම්බන්ධ

ලදා: බඩි රිදුම, වමනය, පාවනය, උණ, මරණය
 - ආහාරයට විෂ එකතු විය හැකි අවස්ථා හා සම්බන්ධ ව ස්වාහාවික ව විෂ අඩංගු ආහාර

ලදා: බෙල්ලන් - ස්නායු විෂ (Neurotoxin)
මත්ස්‍යයින් - හිස්ටැලීන් (Histamin)
මක්ෂේකුක්කා - සයනයිඩ් (Cyanide)
හතු වර්ග - විවිධ විෂ (Mushroom toxin)

- නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ දී ආහාර විෂ වීම ඇති විය හැකි විවිධ අවස්ථා පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
- උදා: • මක්කොක්කා වසා තැම්බිමෙන් සයනයිඩ් විෂ ඇති වේ.
- පාන් පිරි නිපදවීමේ ක්‍රියාවලියේ දී තිරිගු පිරි හොඳින් වේලා නොගැනීම නිසා ඒ මත වැශේන Fusarium වර්ගයේ දිලිර මගින් ඇතිකරන deoxynivalenol තම් විෂ
 - ප්ලාස්ටික් වර්ග නිෂ්පාදනයේ දී භාවිත කරන පිරවුම් (Fillers), ස්ටැබ්ලිසර්ස් (Stabilizer) වැනි රසායනික ද්‍රව්‍ය යොදා ගනියි. තාපයට ඔරොත්තු නොදෙන ප්ලාස්ටික් වර්ග රත් කිරීමෙන්/ සූර්යාලෝකයට නිරාවරණය කිරීමෙන් මෙම රසායනික ද්‍රව්‍ය බෝතල් තුළ අඩංගු ආහාර සමග මිශ්‍ර වීම සිදු වේ. මෙම ද්‍රව්‍ය අතරින් සමඟ රසායනික ද්‍රව්‍ය ඉතා උගු පිළිකාකාරක වේ.
 - තෙල් සහිත ආහාර ඇසුරුම් ක්‍රියාවලියට මුද්‍රිත කඩිසි යොදා ගැනීමෙන් තීන්තවල අඩංගු රයම සිරුරට ඇතුළේ වීම
 - ක්ෂුදුපිළින් මගින් ප්‍රාවය කරන විෂ මගින් ආහාර විෂ වීම ඇති වේ.
- උදා: *Clostridium botulinum* - Neurotoxin
Aspergillus flavus - Aflatoxin

- ආහාර විෂ වීම සිදු වීමට වඩාත් ඉඩ ඇති ආහාර (High risk food), එම ආහාර විෂ ඇති වීමට බලපාන ක්ෂුදුපිළින් හා ආහාර විෂ වීම සිදු වන අයුරු පිළිබඳ තොරතුරු ගැවීමෙන් කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.

උදා :	ආහාරය	විෂ වීමට බලපාන ක්ෂුදුපිළින්	ආහාර විෂ වීම සිදු විය හැකි අයුරු
	කුකුල් මස්	Salmonella	නිසි පරිදි පිසීම සිදු නොකිරීම

- සෞඛ්‍යාරක්ෂීත නොවන ආහාරයක් නිසා මතුවන ගැටළු හා ආහාරයක සෞඛ්‍යාරක්ෂීතතාව බේද වැට්ටෙමට හේතුවන කරුණු මග හරවා ගැනීමට ගත හැකි ක්‍රියාමාර්ග පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.

- උදා : • මක්කොක්කා පිසීමේ දී සයනයිඩ් (HCN) මුක්ත වන අතර සයනයිඩ්වල තාපාංකය ඉතා පැහැල නිසා තාපය මගින් HCN පහසුවෙන් ඉවත් කළ හැකි ය. පියන විවෘත කර මනාව තම්බා ගැනීමෙන් සයනයිඩ් ද්‍රව්‍ය ඉවත් වේ.
- ආහාර සැකකීමේ දී අවසර ලක් වර්ණක භාවිත කිරීම

වර්ණය	පොදු නාමය	INS/E අංකය
රතු	Carmolsine	E 122
	Poncean 4R	E 124
	Erythrosine	E 127
	Allura Red	E 120
කහ	Sunset Yellow FCF	E 110
	Tartrazine	E 102
නිල්	Indigo Carmine	E 132
	Brilliant blue FCF	E 133
කොළ	Green FCF	E 143

මූලික වදන් (Key Words) :

- ආහාර සෞඛ්‍යාරක්ෂිතතාව (Food safety)
- ආහාර අසාත්මිකතාව (Food allergy)
- ආහාර විෂ වීම (Food poisoning)

ගුණාත්මක යෙදුවුම්

- ආහාර විෂ වීම සිදු වීමට වඩාත් ඉඩ ඇති ආහාර (High risk food) නිදර්ශක කිහිපයක්
- අන්තර්ජාලය

ඇගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපමෙස් :

මෙහිදි පහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.

- ආහාර සෞඛ්‍යාරක්ෂිතතාවයෙහි වැදගත්කම විස්තර කිරීම
- ආහාර අසාත්මිකතාවය හැඳින්වීම
- අසාත්මිකතා ලක්ෂණ නම් කිරීම
- අසාත්මිකතා ඇති කරවිය හැකි ආහාරවල අඩංගු රසායනික සාධක නම් කිරීම
- ආහාර විෂ වීම හැඳින්වීම හා රෝග ලක්ෂණ නම් කිරීම
- ආහාර විෂ විය හැකි අවස්ථා නිදුසුන් සහිත ව විස්තර කිරීම
- ආහාරයක සෞඛ්‍යාරක්ෂිතතාව ආරක්ෂා කර ගැනීමට ගත හැකි ක්‍රියාමාර්ග විස්තර කිරීම

නිපුණතා මට්ටම 9.8 : ආහාර අපමිගුණය පිළිබඳ ව විමසා බලයි.

කාලවිශේෂී සංඛ්‍යාව : 08

- ඉගෙනුම් එල : • ආහාර අපමිගුණය සිදු විය හැකි ක්‍රම විස්තර කරයි.
• අපමිගුණය හා අපමිගුණය නොවූ පිටි වර්ග හා කුළුබඩු හඳුනා ගනියි.
• අනවසර හා සඳාවාර සම්බන්ධ නොවන ආහාර සැකසීමේ පුරුදු හා සම්බන්ධ සෞඛ්‍ය ගැටලු ඉදිරිපත් කරයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- අපමිගුණය කළ හා නොකළ ආහාර නියැදි දෙකක් පන්තියට ඉදිරිපත් කරමින් එම නියැදි දෙක හඳුනා ගැනීමට ඉඩ සළස්මින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- ආහාර අපමිගුණය යන්න සිසු අදහස් තුළින් මතු කර ගන්න.
“ආහාරයක තත්ත්වය බාල කිරීම හා ඒ තුළින් ව්‍යාපරිකයාට වැඩි ලාභ ලබා ගැනීමට ආහාරයට එකතු කරන ද්‍රව්‍ය වේ”
- නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ දී නිෂ්පාදකයා විසින් ලාභය උපරිම කර ගැනීම සඳහා ආහාරවලට එක් කරන විවිධ ද්‍රව්‍ය පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- එදේ: ගබාල් කුඩා - මිරිස් කුඩාවලට එක් කරයි.
ගස්ලඩු ඇට - ගම්මිරිස් කුඩාවලට එක් කරයි.
සුරියා - එලකිරිවලට එක් කරයි.
- මෙවැනි ද්‍රව්‍ය එක් කිරීම තිසා ආහාරයේ ගණාත්මක බව බාල වන බව පෙන්වා දෙන්න.
- වෙළෙඳපොලේ දැනට බහුල ව අපමිගුණය වන ආහාර ද්‍රව්‍ය ලෙස පිටි වර්ග හා කුළුබඩු වර්ග දැක්විය හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
- එදේ: සහල් පිටි යෙදු කුරක්කන් පිටි හා පාන් පිටි
සහල් පිටි යෙදු මිරිස් කුඩා හා කහ කුඩා
- සහල් පිටි, කුරක්කන් පිටි, පාන් පිටි, මිරිස් කුඩා හා කහ කුඩා වල අපමිගුණය නොවූ නියැදි හා දැනට වෙළෙඳපොලේ ඇති නියැදි කිහිපයක් පරීක්ෂා කිරීමට සිසුන් පොළඳවන්න.
- එම නියැදි අතරින්, අපමිගුණය නොවූ නියැදි හඳුනා ගැනීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
- ලේඛල් නොකරන ලද ප්‍රමිතිකරණයට ලක් නොකරන ලද ආහාර අපමිගුණය වීමට ඉඩකිඩි ඇති බව සිසුන්ට පහදන්න.
- එවැනි ආහාර ද්‍රව්‍ය පරිහෝජනය කිරීමෙන් රෝගී වූ අවස්ථාවක හෝ එවැනි ආහාර ද්‍රව්‍ය සම්පූර්ණයෙන් ඉවත දැමීමට සිදුවූ අවස්ථාවක පාරිහෝගිකයාට අලාභය පියවා ගැනීමට හෝ පාරිහෝගිකයාට සිදුවූ හානිය සම්බන්ධ ව වෝදනා කළ හැක්කේ කෙසේද යන්න පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසමින් ඒ සඳහා නීති රෙගුලාසිවල අවශ්‍යතාව මතු කර ගන්න.
- සෞඛ්‍යයට අනිතකර වූ නිත්‍යානුකූල නොවන ආහාර නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලි සඳහා ආහාර පනත යටතේ ක්‍රියාවලියේ විවිධ අවස්ථා සිදු කිරීම හා සම්බන්ධ රෙගුලාසි විශේෂ ගැසට් නිවේදන මගින් ප්‍රකාශයට පත් කර ඇති බව පෙන්වා දෙන්න.
- එම රෙගුලාසි අධ්‍යයනය කර ඒ සමග වර්තමාන වෙළෙඳපොල නිෂ්පාදන සංසන්ධිතය කිරීමට සහ එම අධ්‍යයනය කළ නොරතුරු ඇතුළත් වාර්තාවක් පිළියෙළ කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
- නීති රෙගුලාසි දැඩි ව ක්‍රියාත්මක කිරීම මෙන්ම, ආහාර නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියෙහි සහ ආහාර නිෂ්පාදන අලෙවි කරන්නන්ගේ ආකල්ප දියුණු කිරීම ද අත්‍යවශ්‍ය බව අවධාරණය කරන්න.

මූලික වදන් (Key Words) :

- ආහාර අපමිගුණය (Food adulteration)

ගණාත්මක යෙදුවුම්

- ආහාර පනත
- සහල් පිටි, පාන් පිටි, කුරක්කන් පිටි, මිරිස් කුඩා, කහ කුඩා වල ප්‍රමිතිකරණය කරන ලද හා නොකරන ලද නියැදි

අගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

- මෙහිදී පහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.
- ආහාර අපමිගුණය සිදු විය හැකි කුම විස්තර කිරීම
 - අපමිලිග්‍රිත හා අපමිගුණය නොවූ පිටි වර්ග හා කුළුබඩු වර්ග හඳුනා ගැනීම
 - අනවසර හා සදාවාර සම්පන්න නොවන ආහාර සැකසීමේ පුරුදු හා සම්බන්ධ සෞඛ්‍ය ගැටලු ඉදිරිපත් කිරීම

නිපුණතා මට්ටම 9.9 : ආහාර හා සම්බන්ධ තත්ත්ව කළමනාකරණ පද්ධති හඳුනා ගනියි.

කාලවේශේද සංඛ්‍යාව : 03

- ඉගෙනුම් එල : • ආහාරයේ තත්ත්ව සහතිකකරණයේ වැදගත්කම විස්තර කරයි.
• තත්ත්ව සහතිකකරණයේ විවිධ පියවර නම් කරයි.
• ශ්‍රී ලංකාවේ තත්ත්ව සහතික කිරීමේ ආයතන නම් කරයි.
• ශ්‍රී ලංකාවේ තත්ත්ව කළමනාකරණ පද්ධති සහ ප්‍රමිති පිළිබඳ තොරතුරු පදිඡිපත් කරයි.

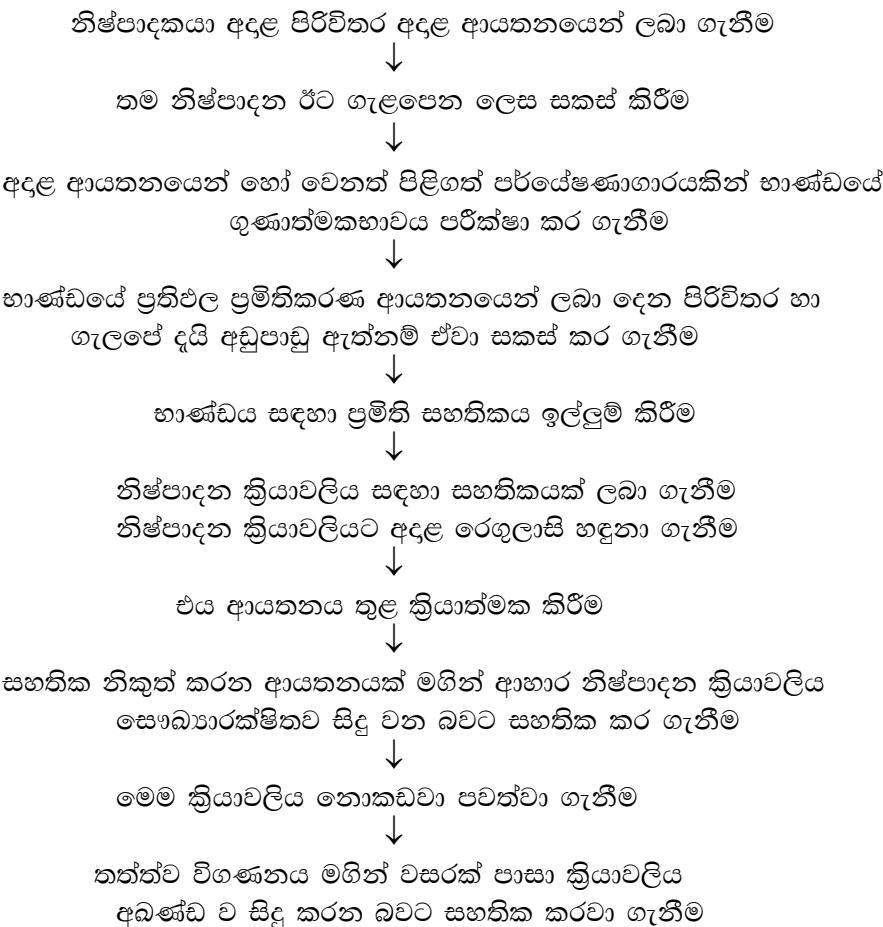
පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- ආහාරවල තත්ත්ව කළමනාකරණ පද්ධතිවලට අදාළ සංකේත / ලේඛල් කිහිපයක් පන්තියට ඉදිරිපත් කර, ඒ පිළිබඳ ව විමසම්න් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- ආහාරයක තත්ත්වය යන්නෙන් අදහස් වන්නේ කුමක්ද යන්න සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
• ආහාරයක තත්ත්වය යන්නෙන් අදහස් වන්නේ යම් කිසි ආහාරයකට ආවේණික වූ ලක්ෂණ පාරිභෝගිකයාට පිළිගත හැකි මට්ටමකට පැවතීමයි.
- ආහාරයකට ආවේණික ලක්ෂණ එලෙසින් ම පැවතීමක් එම ආහාරයේ අභිතකර රසායන ද්‍රව්‍ය (පැලිබේදනාගක) සහ වෙනත් අපද්‍රව්‍ය (සතුන්ගේ මල ද්‍රව්‍ය, ගල්, වැළි) අඩංගු තොවීමක් වැදගත් වේ.
- තත්ත්ව සහතිකය මගින් ආහාර පාන තත්ත්වය පිළිබඳ පාරිභෝගිකයා තුළ විශ්වාසයක් ඇති කළ හැකි බව ද එකී සහතිකයක ඇති වැදගත්කම පිළිබව ද සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- ලදා • තත්ත්ව සහතිකය මගින් නියමිත පෝෂණ ගුණය සහිත සෞඛ්‍යාරක්ෂීත ආහාරයක් බවට සහතිකයක් ලැබීම
ලදා: යෝගේ සඳහා SLS සහතිකය පිරිනැමීමට පහත අවගතතා සම්පූර්ණ කිරීම අත්‍යවශ්‍ය වේ.

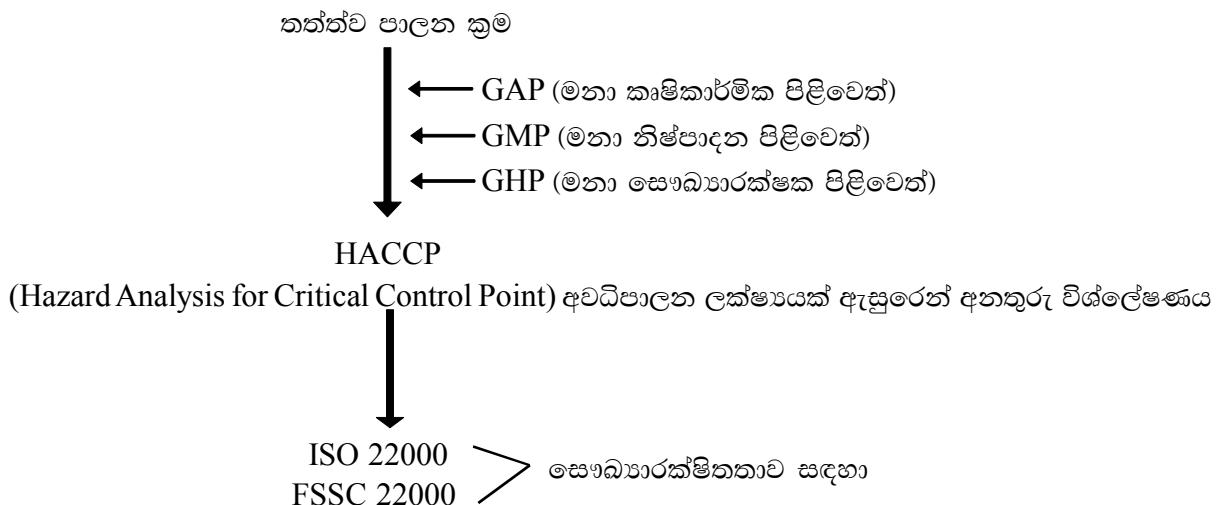
අවශ්‍යතා	SLS ප්‍රමිතිය
1. කිරී මෙදය (බර මෙදය අනුව)	3.00 (අවම)
2. මෙදය තොවන සන ද්‍රව්‍ය (බර අනුව ප්‍රතිශතය)	8.00 (අවම)
3. අනුමාපිත අම්ල ප්‍රමාණය (බර අනුව ප්‍රතිශතය) ලැක්ටික් අම්ලය	0.8 - 1.25 (උපරිම)

- නිෂ්පාදනයේ තිබිය හැකි ක්ෂේදුල්ලේ රසායනික හා හොතික අවදනම් අවස්ථා තොමැති බවට සහතිකයක් පාරිභෝගිකයාට ලැබීම
ලදා: යෝගේ 1g ක E coli බැක්ටීරියා කොලනියකට වඩා අඩංගු තොවිය යුතුයි.
- ආහාර නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය තුළ හෝ රේට වක්‍රාකාර ව සම්බන්ධ වන පුද්ගලයින් මගින් ආහාරයට අභිතකර ද්‍රව්‍ය එකතු විය හැකි අවස්ථා අවම බව පාරිභෝගිකයාට සහතික වීම
ලදා: මනා සෞඛ්‍ය පිළිවෙත් (Good hygienic practices)
මනා නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (Good manufacturing practices)
- ආහාර නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය තුළ මෙන්ම වෙළඳපාල දක්වා ම කුමන හෝ ආකාරයේ ආහාරයේ බාල කිරීමක් සිදු වුවහොත් එම ස්ථානය, දිනය, වේලාව මෙන්ම එය සිදු වූයේ කුමන හේතුවක් නිසා දැයි නිශ්චිත ව හඳුනා ගැනීමේ හැකියාව තිබීම
මෙය පාරිභෝගිකයාට මෙන්ම නිෂ්පාදකයාට ද වැදගත් වේ.
ලදා: ISO 22000 සහතිකය සතු නිෂ්පාදන

- මේ අනුව ආහාර නිෂ්පාදනයක් සම්බන්ධයෙන් තත්ත්ව සහතිකයක් ලබාගත හැක්කේ කෙසේදිය සිසුන්ට පහද දෙන්න.
- එහිදී පහත දැක්වෙන කරුණු ද, ගැලීම් සටහන් ද උපයෝගි කර ගන්න.
- නිමි භාණ්ඩයක නිරදේශිත තත්ත්ව පවතින බවට සහතිකයක් ලබාගත හැකි බව
- නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය නිරදේශිත තත්ත්ව යටතේ ක්‍රියාත්මක බව බවට සහතිකයක් ලබාගත හැකි බව
- නිමි භාණ්ඩයක් සඳහා සහතිකපත් ලබා ගැනීම



- නිමි භාණ්ඩය හෝ නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය සඳහා තත්ත්ව සහතික කිරීමේ ආයතන පිළිබඳ ව සිසුන් දැනුවත් කරන්න.
- උදා : ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය සඳහා මෙන්ම නිමි භාණ්ඩය සඳහා ද සහතික පිරිනමයි.
- උදා : නිමි භාණ්ඩ සඳහා - SLS සහතිකය සතු නිෂ්පාදන
නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය සඳහා - ISO 22000, HACCP, FSSC 22000
පානීය ජලය ඇසුරුම්කරණයේදී ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයෙන් මෙන්ම, සෞඛ්‍ය අමාත්‍යාංශයෙන් ද අනුමැතිය ලබා ගත යුතු ය.
කිරී හා කිරී ආග්‍රිත නිෂ්පාදනවල අඩංගු මෙලමයින් ප්‍රමාණය 1.0mg/kgට වඩා අඩු බවට ජාතික ආහාර සුරක්ෂිතතා අධිකාරීයෙන් සහතිකයක් ලබා ගත යුතු ය.
- ආහාරයක තත්ත්වය සහතික කිරීම සඳහා විශේෂයෙන් ම සකස් කළ කළමනාකරණ ක්‍රම හා පද්ධති කිහිපයක් ඇති බව සිසුන්ට පහද දෙන්න.
 - යහපත් කාලීකාර්මික පිළිවෙත් - Good Agricultural Paractices (GAP)
 - යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත් - Good Manufacturing Paractices (GMP)
 - අවධිපාලන ලක්ෂණයක් ඇසුරෙන් අනතුරු විශ්ලේෂණය (Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP))



- එක් එක් කළමනාකරණ පද්ධතිය පිළිබඳ තොරතුරු ගවේෂණය කිරීමට සියුන් යොමු කරන්න.

- යහපත් කෘෂිකාර්මික පිළිවෙත් (GAP)

ආහාර නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ ආහාරයේ හොතික, රසායන, වෙනස් වේම කොතරම් පාලනය කළ ද ආහාරයට අනිතකර ද්‍රව්‍ය එකතු වීම ගොවින්මේ සිට එය කර්මාන්ත ගාලාවට එන තෙක් සිදු වීමට අවකාශ ඇති හෙයින් එය වළක්වාලීම සඳහා මෙම කළමනාකරණ පද්ධතිය හඳුන්වා දී ඇති බව පහත කරුණු ද පදනම් කර ගනිමින් සියුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න. එහිදී පහත සඳහන් ක්‍රියාකාරකම්වල තත්ත්වය පිළිබඳ සොයා බැලීමක් සිදු කරන බව සඳහන් කරන්න.

- බෝග වගා කිරීමට සුදුසු භූමියක් තෝරා ගැනීම - භූමියේ ඉතිහාසය අනුව

- රෝපණ ද්‍රව්‍ය තෝරා ගැනීම - උදා : පළිබෝධ ප්‍රතිරෝධ රෝපණ ද්‍රව්‍ය තෝරා ගැනීම

- පාංශු පාලනය - උදා : පාංශු ව්‍යුහය වැඩි දියුණු කිරීම

- ජල සම්පාදනය - උදා : ජලයේ ගුණාත්මක තත්ත්වය (pH, ලවණතාව) පරීක්ෂා කිරීම

- බෝග පාලනය - උදා : ගාක නිවැරදි ව කප්පාද කිරීම හා පුහුණු කිරීම

- බෝග සනීපාරක්ෂාව - උදා : වල් පැළ හා කැලී කසලවලින් තොර ව ක්ෂේත්‍රය පිරිසිදු ව තබා ගැනීම

- පොහොර යෙදීම - උදා : අකාබනික පොහොර ජලය සමග මිුන කර යොදන විට පිරිසිදු ජලය හාවිත කිරීම

- බෝග සංරක්ෂණය - උදා : සමෝධානික පළිබෝධ පාලනය (Integrated Pest Management - IPM) අනුගමනය කිරීම

- අස්වනු නෙළීම හා රට අදාළ පසු අස්වනු තාක්ෂණික ගිල්ප ක්ම (අස්වනු සැකසීම හා ගබඩා කිරීම) - උදා : එලවලට යාන්ත්‍රික හානි අවම වන පරිදී අස්වනු නෙළීම

- යහපත් නිෂ්පාදන ක්‍රියාපිළිවෙත් (GMP)

- යහපත් සෞඛ්‍යාරක්ෂිත නිෂ්පාදන පිළිවෙත් සඳහා නියම කර ඇති අවශ්‍යතා සපුරාලන විට එය සනාථ කිරීම සඳහා නිශ්චත් කරන ලද සහතිකය GMP පද්ධති සහතිකය ලෙස හඳුන්වන බව පෙන්වා දෙන්න.

- මෙහිදී ශ්‍රී ලං ප්‍ර 143 : 1999 ආහාර වල සෞඛ්‍යාරක්ෂිතතාව පිළිබඳ පොදු පිළිවෙත් අඩංගු හාවිත සංග්‍රහයෙහි (SLS 143: 1999) අඩංගු කරුණු වැශ්‍යත් බව සියුන්ට පෙන්වා දෙන්න.

- එම සංග්‍රහයෙහි පිටපතක් සියුන්ට සපයා දී, එහි අඩංගු කරුණු පිදිබඳ තොරතුරු ඉදිරිපත් කිරීමට සියුන්ට අවස්ථාව ලබා දෙන්න.

- ආහාර සැකසුම් කරන පරිසරයේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව
 උදා : - අපද්‍රව්‍ය පහසුවෙන් බැහැර කිරීමට හෝ කළමනාකරණයට පහසු ස්ථානයක් වීම

- ආහාර සැකසුම් මධ්‍යස්ථානයන් සැලසුම් කිරීම ස්ථානික කිරීමේ දී
 උදා : ප්‍රමාණවත් උසක් සහිත සුම්ට බිත්ති ඉදි කළ යුතු ය.

- අවශ්‍ය උපකරණ සහ වෙනත් යටිතල පහසුකම්වල සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව, සැකසුම් මධ්‍යස්ථානය පිරිසිදු ව තබා ගන්නා ආකාරය
 - ලදා : විධිමත් කාලසටහනකට අනුව සියලු යන්ත් සූත්‍ර උපකරණ ක්‍රමාංකනය කිරීම සහ පිරිසිදු කිරීම කළ යුතු ය.
- අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණය සඳහා විධිමත් වැඩිපිළිවෙළක් ක්‍රියාත්මක කිරීම
- පෙද්ගලික සනීපාරක්ෂාව පවත්වාගෙන යාම
 - ලදා : කර්මාන්ත ගාලාව තුළ දී අවශ්‍ය ස්ථානවල අවශ්‍ය පරිදි ආරක්ෂිත හිස් වැසුම්, පා වැසුම්, අන් වැසුම්, මුබිවාඩම්, ඒප්‍රානය පැලුදිය යුතුයි.
- ආහාර නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියට සම්බන්ධ කමිකරුවන්ගේ හා ආයතනයේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව ආහාර සුරක්ෂිතතාවට බලපාන ආකාරය සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - ලදා : දුම් පානය, කෙළ ගැසීම, කිහුහුම් හා කැසේස, ආහාර සැකසුම් මධ්‍යස්ථාන තුළ විවිධ විසිනුරු ආයිත්තම් වැනි දී පැලුදීම වැනි ක්‍රියා මගින් ආහාරවල ආසාදන හෝ ගුණාත්මකභාවය බිඳ දැමීමට හේතු වේ.
- HACCP - මෙය ආහාර සුරක්ෂිතතාව පිළිබඳ සකස් කර ඇති ක්‍රමානුකූල පද්ධතියක් බව සිසුන්ට පහද දෙන්න.
 - මෙම පද්ධතිය තුළින් ආහාර සකස් කරන ලද ඉව්‍ය තුළ ඇති ආහාර අපවිතු වීමට / අනතුරට ලක් වීමට බලපාන හේතු හඳුනා ගැනීම, ඒවා විශ්ලේෂණය කිරීම හා එම උපකුම අවම කිරීම හෝ ඉවත් කිරීමට කටයුතු කිරීම සිදු වේ.
 - තවද මෙමගින් ආහාර නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය සහතිකකරණය ලක් වීම හේතුවෙන් එම ආහාර පරිභේදනය කිරීමෙන් කිසිදු හානියක් සිදු නොවන බවට විශ්වාසයක් ඇති කරයි.
 - පහත දක්වෙන මූලික පියවර 7 යටතේ මෙම පද්ධතිය ක්‍රියා කළ යුතු බව සිසුන්ට පහද දෙන්න.
 - උපදුව අනතුරු විශ්ලේෂණය කිරීම
 - අවධි පාලන ලක්ෂණය නිර්ණය කිරීම
 - අවධි සීමා ස්ථාපිත කිරීම
 - අවධි පාලන ලක්ෂණය නිරික්ෂණය කිරීම
 - නිවැරදි කිරීමේ උපකුම ස්ථාපිත කිරීම
 - නිවැරදි කිරීමේ ක්‍රියාවලිය ස්ථාපිත කිරීම
 - නිවැරදි වාර්තා තබා ගැනීම
 - ප්‍රමිති යනු ක්‍රමක්දයි නිදුසුනක් ඇසුරින් පැහැදිලි කරන්න.
 - ප්‍රමිති ප්‍රධාන වශයෙන් වර්ග දෙකක් හඳුනා ගත හැකි බව සිසුන්ට පහද දෙන්න.
 - ජාතික මට්ටමේ ප්‍රමිති

රටක අවශ්‍යතා හා පුරුව ලක්ෂණයන් වෙනුවෙන් ගෙන එනු ලබන එකතුතාවන් දේශීය හෙවත් ජාතික මට්ටමේ ප්‍රමිති ලෙස හැඳින්වේ.

ලදා: SLS සහතිකය
 - ජාත්‍යන්තර මට්ටමේ ප්‍රමිති

එක් එක් රටවල් අතර හාන්ඩ් හා සේවා පුවමාරුව පහසු කිරීම පිණිස සකසා ඇති මෙම ප්‍රමිති අදාළ රටවල් එක්වී පවත්වා ගනු ලබයි.

ලදා: ISO ප්‍රමිති සහතිකය
 - SLS සහතිකය සම්බන්ධයෙන් පහත දක්වෙන කරුණු පිළිබඳ ව සිසුන් දැනුවත් කරන්න.
 - මෙය ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයෙන් ලබා දෙන අතර නිමි හාන්ඩ්යේ ප්‍රමිතිය පරීක්ෂා කිරීමෙන් සහතිකය පිරිනමයි.
 - එක් එක් නිෂ්පාදනය සඳහා ප්‍රමිති ඇති අතර ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයෙන් ඒ පිළිබඳ තොරතුරු ලබාගත හැකි ය. (ප්‍රමිතින් ගැන විස්තර කිරීම අවශ්‍ය නොවේ).
 - හාන්ඩ්යක SLS සහතික ලාංඡනය යෙදීමෙන් එම නිෂ්පාදනයේ හොඳික හා රසායනික ගුණාග අදාළ ප්‍රමිතිවලට අනුකූල ව ඇති බව සහතික කරයි.
 - සමහර නිෂ්පාදන සඳහා මෙම ලාංඡනය ලබා ගැනීම අනිවාර්ය කර ඇත.
 - එමගින් එම හාන්ඩ්යේ ගුණාත්මක බව ආරක්ෂා කරන අතර ම පාරිභේදික ආරක්ෂාව ද සිදු වේ.

- ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය මගින් ජාතික මට්ටමේ පවතින ප්‍රමිති සහතිකයක් ලබා ගැනීමට පහත දැක්වෙන අවසාන සූපුරාලීම අනිවාර්ය බව සිංහන්ට පහද දෙන්න.
- නිෂ්පාදනය හෝ සේවාව අදාළ ප්‍රමිතියට අනුකූල විය යුතු ය.
- අදාළ ආයතනය කුළ තත්ත්ව සහතික කිරීමේ කළමනාකරණ පද්ධතිය ක්‍රියාක්මක වී තිබිය යුතු ය.
- සමස්ත වාර්ෂික ආදයමින් 0.05% ක ප්‍රතිශතයක් ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයට ගෙවීමට එකඟ විය යුතුය.
- ISO 22000 ආහාර සුරක්ෂිතතා කළමනාකරණ පද්ධතිය පිළිබඳ පහත කරුණු පදනම් කර ගනීමින් සාකච්ඡා කරන්න.
- අන්තර් සන්නිවේදනය

ආහාර නිෂ්පාදන ආයතනයේ ප්‍රධානීන් හා සේවකයන් අතර මෙන්ම අමුදව්‍ය, ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය/ආකළන ද්‍රව්‍ය, සැපයුම්කරුවන්, ප්‍රවාහන තියෙක්කයින්, තොග වෙළෙඳුන් සහ සිල්ලර වෙළෙඳුන් අතර මනා සන්නිවේදනයක් පවත්වා ගැනීම

මේ නිසා ආහාර නිෂ්පාදනයට අදාළ තියෙක් රෙගුලාසි ගැන සියලු දෙනා දැනුවත් නිසා නිෂ්පාදන දුම්යේ එක් එක් පියවරවල දී සිදු වන අඩුපාඩු වළක්වා ගත හැකි වීම
- පද්ධති කළමනාකරණය

HACCP ක්‍රියාත්මක වීම සමග කළමනාකරණ පද්ධතිය ද ක්‍රියාත්මක වන නිසා සෞඛ්‍යරක්ෂිත නිෂ්පාදනයක් එම ආයතනය තුළින් එළි දැකීම
- පෙර අවැසි වැඩ පිළිවෙළ (Pre-requisite programme)

GMP හොඳින් ක්‍රියාත්මක වීම

මෙම සහතිකය සඳහා ක්‍රියාත්මක වනුයේ ආහාර හා සම්බන්ධ ලෝකයේ ම පිළිගත් CODEX නීති රෙගුලාසි වන බැවින් මෙම සහතිකය ලෝකයේ ඕනෑම රටක පිළිගැනීමකට ලක් වේ.
- FSSC 22000 ආහාර සුරක්ෂිතතා කළමනාකරණ පද්ධතිය පිළිබඳ තොරතුරු ගැවීපෙනය කිරීමට සිංහන් යොමු කරන්න.

මූලික වදන් (Key Words) :

- තත්ත්ව සහතික කිරීම (Quality Certification)
- තත්ත්ව කළමනාකරණ පද්ධති (Quality Management Systems)
- තත්ත්ව සහතික (Quality Standards)

ගණාත්මක යෙදුවම් :

- SLS හා HACCP වැනි සහතික සහිත ආහාර ඇසුරුම් කිහිපයක්
- ශ්‍රී ලං ප්‍ර 143 : 1999 ආහාර වල සෞඛ්‍යරක්ෂිතතාව පිළිබඳ පොදු පිළිවෙන් අඩංගු හාවිත සංග්‍රහය (SLS 143: 1999)

අගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස්

- මෙහිදී පහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.
- ආහාරයේ තත්ත්ව සහතිකකරණයේ වැදගත්කම විස්තර කිරීම
 - තත්ත්ව සහතිකකරණයේ විවිධ පියවර නම් කිරීම
 - ශ්‍රී ලංකාවේ තත්ත්ව සහතික කිරීමේ ආයතන නම් කිරීම
 - ශ්‍රී ලංකාවේ තත්ත්ව කළමනාකරණ පද්ධති සහ ප්‍රමිති පිළිබඳ තොරතුරු ඉදිරිපත් කිරීම

නිපුණතා මට්ටම 9.10 : ආහාර පරිහරණය හා සම්බන්ධ නීති රෙගුලාසි විමසා බලයි.

කාල්වීමේද සංඛ්‍යාව : 03

- ඉගෙනුම් එල : • ආහාර පරිහරණය හා සම්බන්ධ නීති හා රෙගුලාසිවල අවශ්‍යතාව පැහැදිලි කරයි.
• ආහාර පනතෙහි ඇති ආහාර පරිහරණය හා සම්බන්ධ නීති රෙගුලාසි විස්තර කරයි.
• ආහාර පනතට එකතුව යම් ආහාර ද්‍රව්‍යක් වෙළඳපොල සඳහා ඉදිරිපත් කරන ආකාරය විස්තර කරයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- ලේඛල් නොකරන ලද මිරිස් කුඩා පැකටි, ගම්මිරිස් කුඩා පැකටි වැනි ඇසුරුමිකරන ලද ආහාර ද්‍රව්‍ය කිහිපයක් හා ප්‍රමිතිකරණයට ලක් කරන ලද ආහාර ද්‍රව්‍ය කිහිපයක් පනතියට ඉදිරිපත් කරන්න.
- එවැනි ආහාර ද්‍රව්‍ය පරිහෙළුපතය කිරීමෙන් රෝගී වූ අවස්ථාවක හෝ එවැනි ආහාර ද්‍රව්‍ය සම්පූර්ණයෙන් ඉවත දුම්මට සිදුවූ අවස්ථාවක පාරිහෙළුගිකයාට අලාභය පියවා ගැනීමට හෝ පාරිහෙළුගිකයාට සිදුවූ හානිය සම්බන්ධව වෝද්‍යා කළ හැක්කේ කෙසේද යන්න පිළිබඳව සිසුන්ගෙන් විමසමින් ආහාර පරිහරණය සම්බන්ධ නීති හා රෙගුලාසිවල අවශ්‍යතාව මතු කර ගන්න.
- ආහාර පරිහරණය පිළිබඳ නීති රෙගුලාසිවල අවශ්‍යතාව සාකච්ඡා කරන්න.
 - ආහාරය අපවිතු විය හැකි ස්වාහාවික / කෘතිම ද්‍රව්‍ය ආහාර නිෂ්පාදනවලට එකතු වීම වැළක්වීමට
 - න්‍යුපුදුස් ආහාර ද්‍රව්‍ය වෙළඳපොලට ඒම වැළක්වීම
 - අපිරිසිදු ආහාර පරිහෙළුපතය වැළක්වීමට
 - උදා: දිරාපත් වන සත්ත්ව කොටස් / සත්ත්ව සහිත ආහාර / ක්ෂේරුවීන් මගින් අපවිතු වූ ආහාර
 - තත්ත්වය බාල කරන ලද ආහාර වෙළඳපොලට ඒම වැළක්වීමට
 - උදා: ගබඩා කුඩා මිශ්‍ර කළ මිරිස් කුඩා
 - වැරදි ලේඛල් කිරීම, ලේඛල් නොමැති, කල් ඉකත් වූ ආහාර වෙළඳපොලට ඒම වැළක්වීමට
 - බලපත්‍ර නොමැතිව ආහාර නිෂ්පාදනය වැළක්වීමට
 - ආහාරය පිළිබඳ පාරිහෙළුගිකයා තුළ විශ්වාසයක් ගොඩ නැගීමට
- ආහාර පනත පහත කරුණ ඉස්මතු වන සේ හඳුන්වා දෙන්න.
 - පාරිහෙළුගික සෞඛ්‍යාරක්ෂිතතාව සඳහා ආහාර සම්බන්ධ ව පිළිපැදිය යුතු නීති රිති "1980 අංක 26 දරන ආහාර පනත" හි අඩංගු කර ඇත.
 - එම පනතෙන් ආහාර වෙළඳාම සඳහා හැසිරවීම, සැකසීම, ගබඩා කිරීම සහ බෙදහැරීම යන සියලුම ක්‍රියාවන් ආවරණය වී තිබීම
 - ආහාරවල සෞඛ්‍යාරක්ෂිතතාව රැකෙන අයුරින් එම ආහාර හසුරුවන පුද්ගල සනීපාරක්ෂාව, ස්ථානයේ සෞඛ්‍ය ආරක්ෂාව, ආහාර හැසිරවීමේ දී හාවිත කරන ආම්පන්න සහ යන්ත්‍රෝපකරණවල තත්ත්වය පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ නීති රිති පනවා තිබීම
 - පනත ක්‍රියාත්මක කිරීම සඳහා සැම පුද්ගලයක් ම ආවරණය වන පරිදි සංවිධානාත්මක ආයතන ව්‍යුහයක් ක්‍රියාත්මක කිරීම
 - එම පනත ක්‍රියාත්මක කිරීමේ බලධාරියා වශයෙන් සෞඛ්‍ය අධ්‍යක්ෂ ජනරාල් ක්‍රියා කිරීම
 - සෞඛ්‍ය ආරක්ෂිත ගැටලුවක් පැන නැගුණු අවස්ථාවේ දී පාරිහෙළුගිකයා සිසින් පලාතේ මහජන සෞඛ්‍ය නිලධාරී ඒ පිළිබඳ දහුවත් කිරීමෙන් නීති පද්ධතිය ක්‍රියාත්මක වීම
 - ආහාර පනත ක්‍රියාත්මක කිරීමේ දී එම විෂයයට අදාළ ඇමතිවරයාට රේට අදාළ තොරතුරු සැපයීම සඳහා උපදේශන කම්ටුවක් පත්කර තිබීම
- ආහාර පනත යටතේ නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ විවිධ අවස්ථා සිදු කිරීම හා සම්බන්ධ රෙගුලාසි විශේෂ ගැසට් නිවේදන මගින් ප්‍රකාශයට පත් කර ඇති බව පෙන්වා දෙන්න.
 - උදා : • ආහාර සැකසීමේ දී සමහර ආහාර ද්‍රව්‍ය සඳහා කෘතිම වර්ණක එකතු කිරීම සම්පූර්ණයෙන් තහනම් කොට ඇත.
 - උදා : නොපිළු හා සකස් නොකරන ලද මස්, මාල්, පලතුරු, එලවල්, තේ කොළ, කෝපි ඇට, ඇශුරු කොළු, පාන්, අයිස් ක්මි උකුකිරී, වියලි කිරී පිටි, පැදරු ආහාර
 - ආහාර ඇසුරුමිකරණයේ දී නිෂ්පාදකයාගේ නම සහ ලිපිනය හෝ ලියාපදිංචි වෙළඳ ලාංඡනය සඳහන් කර කිවිය යුතු ය.

- පහත සඳහන් රෙගුලාසි ඇතුළත් ගැසට් නිවේදන සිසුන්ට සපයන්න.
- පාරිභෝගික සුරක්ෂිතතාව
- ආහාර ආකලන සම්බන්ධ (රස කාරක, වර්ණකාරක, පරිරක්ෂක)
- ඇසුරුමිකරණය
- ලේඛල් කිරීම
- ගබඩා කිරීම
- සකස් කිරීම
- ඒවා ඇසුරින් රෙගුලාසි අධ්‍යයනය කර ඒ සමග වර්තමාන වෙළෙඳපොල නිෂ්පාදන සංස්ක්දනය කිරීම සහ ඒම අධ්‍යයනය තුළ තොරතුරු ඇතුළත් වාර්තාවක් පිළියෙළ කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.

මූලික වදන් (Key Words) :

- ආහාර පහත (Food act)

ගුණාත්මක යෙදුවුම්

- ආහාර පහත
- ආහාර පනතට අයන් රෙගුලාසි

අගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

මෙහිදි පහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.

- ආහාර පරිහරණය හා සම්බන්ධ නිති රෙගුලාසිවල අවශ්‍යතාව පැහැදිලි කිරීම
- ආහාර පනතෙහි ඇති ආහාර පරිහරණය හා සම්බන්ධ නිති රෙගුලාසි විස්තර කිරීම
- ආහාර පනතට එකා ව යම් ආහාර ද්‍රව්‍යක් වෙළෙඳපොල සඳහා ඉදිරිපත් කරන ආකාරය විස්තර කිරීම

නිපුණතාව 10 : උසස් ගුණාත්මක නිෂ්පාදන සඳහා පසු අස්වනු කාක්ෂණ දිල්ප ක්‍රම විමර්ශනය කරයි.

නිපුණතා මට්ටම 10.1 : සහල්වල පසු අස්වනු ක්‍රියාකාරකම විමසා බලයි.

කාල්විතේද සංඛ්‍යාව : 06

- ඉගෙනුම් එල : • ධාන්‍යවල පසු අස්වනු ක්‍රියාකාරකම හා ධාන්‍ය සැකසීමේ පියවර විස්තර කරයි.
• පිරුණු ධාන්‍ය අස්වන්න වැඩිකර ගත හැකි ක්‍රම විස්තර කරයි.

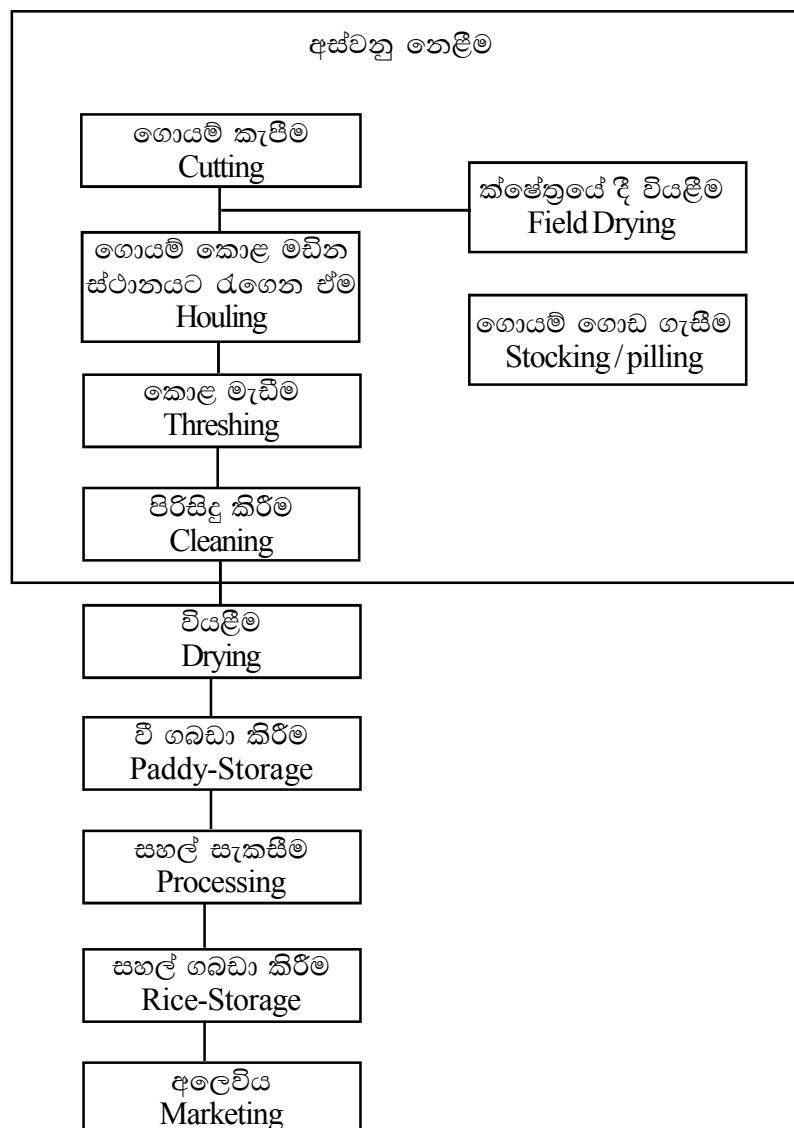
පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- කැඩුණු සහල් ඇට, කළු සහල් ඇට සහිත සහල් නියැදියක් (A) සහ නිවැරදි ව සකස් කරන ලද පිරුණු ඇට සහිත සහල් නියැදියක් (B) පන්තියට ඉදිරිපත් කරන්න. එම නියැදි අතරින් වඩාත් කැමති සහල් නියැදිය තෝරා ගැනීමට සිසුන්ට අවස්ථාව ලබා දෙන්න.
- B නියැදිය තෝරා ගැනීමට හේතු විමසමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- මෙහිදී පිරිසිදු තොකරන වී කිලෝ එකකින් ලබා ගත් පිරුණු ඇට සහිත සහල් අස්වන්නේ ප්‍රතිශතය (Head Rice Yield (HRY) %) පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡාව මෙහෙයවන්න.

$$\text{පිරුණු ඇට සහිත සහල් අස්වන්න} = \frac{\text{පිරුණු සහල් ඇටවල බර}}{\text{පිරිසිදු තොකරන ලද විවල බර}} \times 100$$

- දියුණු රටවල විවල මිල තීරණය වන්නේ මෙම පිරුණු ඇට සහිත සහල් අස්වන්නේ ප්‍රතිශතය මත බව පෙන්වා දෙන්න.
- නිවැරදි පසු අස්වනු ක්‍රියාකාරකම පිළිපැදිමෙන් පිරුණු ඇට සහිත සහල් අස්වනු ප්‍රතිශතය වැඩි කර ගත හැකි බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- මේ ඇසුරෙන් විවල පසු අස්වනු ක්‍රියාකාරකම පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡාවක් මෙහෙයවන්න “වී අස්වනු තෙළිමේ සිට සහල් පරිහෝජනය කරන තෙක් සිදු කරන සියලු ක්‍රියාකාරකම පසු අස්වනු ක්‍රියාකාරකම වේ.”
- මෙමගින් විවල පසු අස්වනු හානි අවම වන බවත්, එමගින් නිෂ්පාදන වියදම අඩු කර ගත හැකි බවත් පෙන්වා දෙන්න.
- විවල ප්‍රධාන පසු අස්වනු ක්‍රියාකාරකම පිළිබඳ ව සිසුන්ගන් විමසන්න.
- අස්වනු තෙළිම
- තොළ මැඩීම
- පිරිසිදු කිරීම
- වියලීම
- ගබඩා කිරීම
- සහල් සැකසීම
- අලෙවිය
- ගැලීම් සටහනක් ආධාරයෙන් සහල්වල ප්‍රධාන පසු අස්වනු ක්‍රියාකාරකම පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.

සහල්වල පසු අස්වනු ක්‍රියාකාරකම් පද්ධතිය



- අස්වනු නෙළීම

- අස්වනු නෙළන කාලය (Time of harvesting)

- නියමිත කාලයේ දී අස්වනු නෙළීමෙන් ගුණාත්මක බවින් යුතු සහල් නිෂ්පාදනයක් මෙන්ම වැඩි වෙළඳපෙළ අයයක් ලබා ගත හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.

උදා : • අස්වනු නියමිත කාලයට පෙර නෙළීමෙන් බොල් වී වැඩි වී, අස්වැන්න අඩු වීමත් වී කෙටිමේ දී කැඩුණු සහල් ඇති වීමත් සිදු වේ.

• අස්වනු නියමිත කාලයට පසු නෙළීමෙන් ක්ෂේත්‍රයේ දී පළිබේද හානි නිසා වී අස්වැන්න හා ගුණාත්මක බව අඩු වේ. එමෙන් ම, වී කෙටිමේ දී කැඩුණු සහල් ඇති වේ.

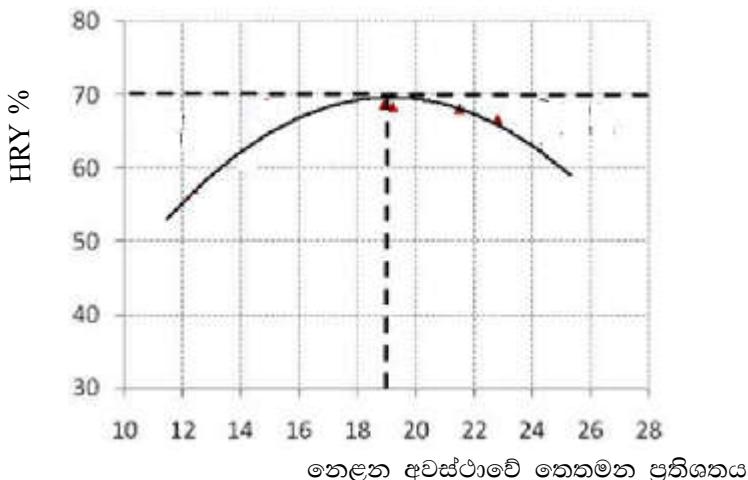
- අස්වනු නෙළන කාලය වීවළ පරිණත දරුණකය, තෙතමන ප්‍රතිශතය හා ප්‍රම්ප මූලාකාති හට ගැනීමෙන් පසු දින ගණන මත තීරණය වන බව පෙන්වා දෙන්න.

• වීවළ පරිණත දරුණකය

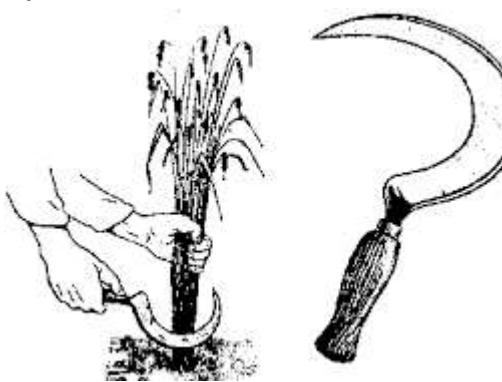
උදා : • වී කරලක ඇති පැසුණු බේඟ සංඛ්‍යාව (Ripe grains per panicle)

වී කරලේ බේඟවලින් 85 - 90% කහ පාට වී සන වී ඇති අවස්ථාවේ අස්වනු නෙළීම සිදු කරයි.

- වි බේජවල තෙතමන ප්‍රතිශතය
 - වි බේජවල තෙතමන ප්‍රතිශතය වැඩි අවස්ථාවේ අස්වනු නෙවීමෙන් වි කරලෙන් අස්වනු වෙන් කිරීම අපහසු වේ. අධික ලෙස වි කරල් වියලි ඇති විට අස්වනු නෙවීමෙන් වි ඇට හැඳි, අස්වනුවලට හානි සිදු වේ.



- පුෂ්ප මූලාකෘති හට ගැනීම
 - පුෂ්ප මූලාකෘති ඇති විවේන් පසු දින ගණන ගැනීමෙන් අස්වනු නෙළන කාලය තීරණය කළ හැකි ය. මෙය වි වර්ගය අනුව වෙනස් වේ.
 - වියලි කාලයේදී පුෂ්ප මූලාකෘති ඇති වි දින 28-35 අස්වන්න නෙවීය හැකි ය. වර්ණ කාලයේදී මෙය දින 32-38 දක්වා වෙනස් විය හැකි ය.
 - මේ අනුව නියමිත කාලයේදී අස්වනු නෙවීමෙන් පිරුණු සහල් ප්‍රතිශතය (HRY%) වැඩිකර ගත හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
- වි අස්වනු නෙවීමේ ප්‍රධාන ක්‍රියාකාරකම් පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - ගොයම් කැපීම (Cutting)
 - කොළ මැඩීම (Threshing)
 - වි පිරිසිදු කිරීම (Cleaning)
- මිට අමතර ව පහත සඳහන් ක්‍රියාකාරකම් ද සිදු කරන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - ක්ෂේත්‍රයේදී ගොයම් කපා වියලීම
 - කැපු ගොයම් කොළ මධ්‍යින ස්ථානයට ගෙන ඒම (Hauling)
 - කොළ මධ්‍යින තෙක් ගොයම් ගොඩ ගසා කැබීම
- ක්ෂේත්‍රයේදී ගොයම් නෙවීමෙන් පසු වියලීම හා ගොයම් ගොඩ ගැසීම අනුමත නොකරන පසු අස්වනු ක්‍රියාකාරකම් බව සිසුන්ට අවධාරණය කරන්න.
- එම ක්‍රියාකාරකම් ධාන්‍යවල ගුණාත්මක අඩු වීමටත් බේජ හැඳීම නිසා පසු අස්වනු හානි වීමත් සිදු වන බව පෙන්වා දෙන්න.
- ගොයම් කැපු විගස කොළ මැඩීම වැදගත් බව පෙන්වා දෙන්න.
- අස්වනු නෙවීමේ ක්‍රම පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- දැකැනී හාවිතයෙන් අතින් හෝ යන්තු මගින්



- සංයුක්ත අස්වනු තෙලනය (Combine harvester) මගින් ගොයම් කැපීම, හැසිරවීම, කොල මැඩීම හා වී පිරිසිදු කිරීම යන ක්‍රියා ඒකාබද්ධ ව හසුරුවන බවත් සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- කොල මැඩීම (Threshing)
 - කොල මැඩීම සඳහා හාවිතා කරන විවිධ ක්‍රම පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - ශ්‍රී ලංකාවේ අතින් කොල මැඩීම මිනිස් ගුමය (Manual threshing) හාවිතයෙන් හෝ සත්ත්ව බලය (මේ ගවයින්) හාවිතයෙන් හෝ යන්තු මගින් සිදු කරන බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - කොල මැඩීමේ දී ගොයම්වල නියමිත තෙතමන ප්‍රතිශතය නොමැති වුවහොත් (ගොයම් අධික ලෙස වියලිම හෝ තෙත් බවින් යුක්ත වුවහොත්) කැබේන වී ප්‍රමාණය වැඩි වීමෙන් සිදු වන පසු අස්වනු හානි වැඩි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - එබැවින් වීවල තෙතමන ප්‍රතිශතය 18 - 20% අතර පවත්වා ගැනීම වැදගත් බව පෙන්වා දෙන්න.
 - අතින් කොල මැඩීම සඳහා ගුම අවශ්‍යතාව වැඩි එබැවින් කොල මැඩීම සඳහා කොල මැඩීන යන්තු හාවිත කරන බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - කොල මැඩීන යන්තු කුමුර ආසන්නයටම රැගෙන යා හැකි එබැවින් ගොයම් ඔසවාගෙන යැමී දී සිදු වන අස්වනු හානිය අවම කර ගත හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - වර්තමානයේ ගොවීන් විවිධ නම්වලින් හඳුන්වන කොල මැඩීන යන්තු පිළිබඳ ව ස්වයං අධ්‍යයනයකට සිසුන් යොමු කරන්න.
 - කොල මැඩීන යන්තු හාවිතයේ දී ගොයම් කැපීමත් සමග ම කොල මැඩීමත් සිදු වන එබැවින්, වීවලට සිදු වන හොතික හානි හා ගුණාත්මක හානි වළක්වාගත හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - ධානා පිරිසිදු කිරීම
 - කොල මැඩීමෙන් පසු වී පිරිසිදු කිරීමේ වැදගත්කම සාකච්ඡා කරන්න.
 - ලදා : ● වී පිරිසිදු කිරීමේ දී වී සමග ඇති පිදුරු කැබලි, වල් බිජ, කුණු දුවිලි, අනෙකුත් බිජ නොවන දැශුවත් වේ.
 - රෝග හානි අවම වේ.
 - වී ගබඩා කර තබා ගත හැකි කාලය වැඩි වේ.
 - වී කෙටිමේ දී ධානායට සිදු වන හානිය අවම වේ.
 - ගුණාත්මක බවින් යුතු සහල් සැකසිය හැකි ය.
 - වියලීම (Drying)
 - අස්වනු වියලීම මගින් ධානාව වැඩි කාලයක් ගබඩා කර තබා ගත හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - වී වියලීමට පමා වීමෙන් හෝ නිසි ලෙස තෙතමනය අඩු නොකිරීමෙන් ධානාවල පසු අස්වනු හානි සිදු වීම හා ගුණාත්මක බව අඩු වන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - ලදා : ● වීවල තෙතමන ප්‍රතිශතය වැඩි වූ විට,
 - වීවල ග්වසන වේගය වැඩි වී, උෂේණත්වය වැඩි වීම නිසා සහල් කහ පැහැ වීම සිදු වේ.
 - කෘමි පැලිබේද හා දිලිර හානි වැඩි වීම මගින් ධානාවල ගුණාත්මක බව අඩු වේ.
 - සහල්වල ගන්ධයක් ඇති වීමෙන් පාරිභෝගික රැවිකත්වය අඩු වේ.
 - බිජවල පිව්‍යතාව අඩු වීමෙන් බිත්තර වී නිෂ්පාදනය කිරීමේ දී ගැටු ඇති වේ.
 - වී වියලීම සිදු කරන ක්‍රම පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - සුරුය තාපයෙන් වියලීම
 - යන්තු මගින් වියලීම
 - සුරුය තාපයෙන් වී වියලීම සාම්පූද්‍යාධික වියලීමේ ක්‍රමයක් වුව ද වී වියලීම සඳහා අදවත් ආසියාවේ බහුල ව මෙම ක්‍රමය හාවිත කරන කරන බව පෙන්වා දෙන්න.
 - මෙම ක්‍රමයේ වාසි පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - ලදා : වියලීම අඩු වීම
 - සුරුය තාපයෙන් වී වියලීමේ දී සීමාකාරී සාධක පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
 - ලදා : ● වියලීම ප්‍රමාද වීමෙන් ග්වසන ශිෂ්ටතාව හා දිලිර වර්ධනය වැඩි වීම නිසා සහල් (අව) කහ පැහැ වීම
 - වර්ෂාපතනය ඇති කාලවල හෝ හෝ රාත්‍රි කාලයේ සිදු කළ නොහැකි වීම
 - ගුම අවශ්‍යතාව වැඩි වීම
 - විශාල පරිමාණයෙන් සිදු කළ නොහැකි වීම
 - උෂේණත්වය පාලනය කළ නොහැකි වීම

- සුරුය තාපයෙන් වී වියලීමේ දී සලකා බැලිය යුතු කරුණු පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
- දදා : • වී වියලීමේ දී විවෘත තෙතමන ප්‍රතිශතය එකවර අඩු වීමට ඉඩ නොදී එය අවස්ථා දෙකක දී හෝ තුනක දී සිදු කිරීම වඩා යෝගා වේ. එවිට වී ඇටයේ මධ්‍යයේ ඇති ජලය මතුපිටට පැමිණ වියලීම මගින් සහල් සැකසීමේ දී පිරුණු ඇට සහිත සහල් අස්ථින්හ (HRY) වැඩි කර ගත හැකි ය.
- ගුණාත්මක බවින් ඉහළ වී ලබා ගැනීමට වී වියලීමේ දී නිතර වී මිශ්‍ර කිරීම වැදගත් වේ. එමගින් වී ඇටයේ සියලු පැති එකාකාර ව වියලේ. මෙය සැම පැය 1/2 වරක් සිදු කිරීම සූදුසු වේ.
- අධික සුරුයාලෝක තත්ත්ව යටතේ වී වියලීමට යොදා නොගැනීමෙන් අධික උෂ්ණත්වයට වී පාතු වීම වළක්වා ගත හැකි ය.
- වී වර්ෂාපතනයෙන් ආරක්ෂා කර ගැනීම ඉතා වැදගත් වේ. වියලි වී තෙම්මට හානිය වීමෙන් කෙටිමේ දී කැඩුණු සහල් ඇති වේ.
- විවෘත විවිධ අපද්‍රව්‍ය මිශ්‍ර වීම වළක්වා ගැනීමට ක්‍රියාමාර්ග ගත යුතු ය.
- යාන්ත්‍රික වියලීම සඳහා උණුසුම් වායු ධාරා සහිත වියලන හාවිත කරන බව පෙන්වා දෙන්න.



- යාන්ත්‍රික වියලීමේ වැදගත්කම සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- දදා : • වර්ෂාපතනයෙහි බලපැමක් නොමැති වීම
 - විශාල පරිමාණයෙන් සිදු කළ හැකි වීම
 - උෂ්ණත්වය පාලනය කළ හැකි වීම
- දූනට ශ්‍රී ලංකාවේ හාවිත වන වියලන පිළිබඳ ව තොරතුරු ගවේශනය කිරීමට සිසුන් යොමු කරන්න.
- ගබඩා කිරීම
 - වී ගබඩා කිරීමේ දී නිසි තත්ත්ව ලබා නොදීමෙන් විවෘත ප්‍රමාණාත්මක හා ගුණාත්මක හානි සිදු වන බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - දදා : • වී ගබඩා කිරීම නිසි ලෙස සිදු නොකිරීම නිසා තෙතමනය වැඩි වීමෙන්, කාම් හානි, දිලිර හා වෙනත් සතුන්ගෙන් හානි සිදු වීම හේතුවෙන් අස්ථිනු ප්‍රමාණයෙන් 10 - 15% ක ප්‍රතිශතයක් ප්‍රමාණාත්මක ව හානි වේ.
 - විවෘත ප්‍රමාණය අඩු වී, ප්‍රරෝගණ ප්‍රතිශතය අඩු වීම සහ සහල් පරිභේදනයට ප්‍රිය නොවන තත්ත්වයට පත් වීමෙන් ගුණාත්මක ව හානි සිදු වේ.
 - වී ගබඩා කිරීමේ දී සම්බුද්ධ සාංච්‍රේක්ෂණ ආර්ද්‍රතාව (Equilibrium Relative Humidity -ERH), හා ජල සත්‍යතාව (Water activity - a_w) අතර සම්බන්ධතාව සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - වී ගබඩා කිරීමේ දී විවෘත තෙතමන ප්‍රතිශතය මත ගබඩා කාලය වෙනස් වන ආකාරය පෙන්වා දෙන්න.

තෙතමන ප්‍රතිශතය	බෙඩා කාලය	ගුණාත්මක බවට සිදු වන බලපෑම
14-18 %	සති 2-3	දිලිර වර්ධනය වීම, අව පැහැ වීම, ග්‍රෑසන නිසා හානි සිදු වීම
13% හෝ ර්ට අඩු	සති 8-12	කාම් හානි සිදු වීම
9% හෝ ර්ට වැඩි	අවුරුද්දට වැඩි	ඡ්‍රෑව්‍යතාවට අඩු වීම

- සහල් සැකසීම

- වී තැම්බීම (Paraboiling)

- ගුණාත්මක බවින් උසස් තම්බපු සහල් නිපදවීම සඳහා වී තැම්බීමේ දී සැලකිය කරුණු පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.

දදා : • තැම්බීම සඳහා යොද ගන්නා වී මනාව වියලි ව හා පිරිසිදු ව තිබිය යුතු වේ.

- වී වර්ග මිශ්‍ර නොවී තිබිය යුතු වේ.
 - තැම්බීමට ප්‍රථම වී ඇල් ජලයේ පෙගවිය යුතු ය. මෙහිදී නොපැසුණු ඇට ඉවත් කිරීමෙන් කළ ඇට ප්‍රමාණය අඩු කරගත හැකි වේ.
 - පෙගවීමේ කාලය - කෙටි වී සඳහා පැය 24-36 දිගු වී සඳහා පැය 48

- පැය 12කට වරක් ජලය ඉවත් කර අලුත් ජලය දැමීමෙන් සහල්වල දුගඳ ඉවත් කරගත හැකි ය.
 - පොගවා ගත් වී පුමාලය මගින් තැම්බීම සිදු කළ යුතු ය.
 - තැම්බූ වී බිමට බාගත් විගස සිසිල් වීම සඳහා කමතක තුනී කර තැබිය යුතු ය.
 - මෙලෙස තැම්බූ වී පදම් කරමින් වියලිම සිදු කළ හැකි ය.

- වී කෙටිම (Rice Milling)

- වී කෙටිම යනු වී පොත්ත සහ සහල් නිවුඩ් ඉවත් කිරීමේ ක්‍රියාවලිය බව පෙන්වා දෙන්න.
 - වී කෙටිම සිදු කරන ආකාර පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් විමසන්න.

දදා : • වංගේඩියේ දමා වී කෙටිම - මෙහිදී වංගේඩියේ ඉහළට හා පහළට බලයක් යෙදීමෙන් වී පොත්ත ඉවත් කරයි. මෙහිදී සහල් නිවුඩ් ක්‍රියාවලිය සිදු කළ යුතු ය.

- තනි වානේ රෝදය සහිත සහල් කෙටිමේ යන්තු (Steel single pass mill) මගින් - මෙහිදී ද එකවර වී පොත්ත හා නිවුඩ් ඉවත් කරයි.

• මෙම කුමයේදී කැඩුණු සහල් ඇටැති වන බවත්, White rice recovery ප්‍රතිශතය 50-55% බවත්, එනම් HRY ප්‍රතිශතය අඩු බව පෙන්වා දෙන්න.

• වී පොත්ත ඉවත් කිරීම හා පොලිෂ් කිරීම පියවර දෙකක දී සිදු කිරීම

• මෙම කුමය බොහෝ රටවල හාවිත කරන බව පෙන්වා දෙන්න. මෙහිදී රබර රෝද් හාවිතයෙන් වී පොත්ත ඉවත් කරන බවත්, වානේ රෝදය මගින් සහල් පොලිෂ් කිරීම සිදු කරන බවත් පෙන්වා දෙන්න. මෙහි නොකැඩු සහල් ඇති විමෝ (Milling Recovery) ප්‍රතිශතය 60% වඩා වැඩි බව, එනම්, HRY ප්‍රතිශතය වැඩි බව අවධාරණය කරන්න.

- මහා පරිමාණ වී කෙටිමේ කරමාන්ත ගාලාවල වී කෙටිම පියවර ගණනාවක දී සිදු කරන බව පෙන්වා දෙන්න.

• වී කෙටිමට පෙර පිරිසිදු කිරීම

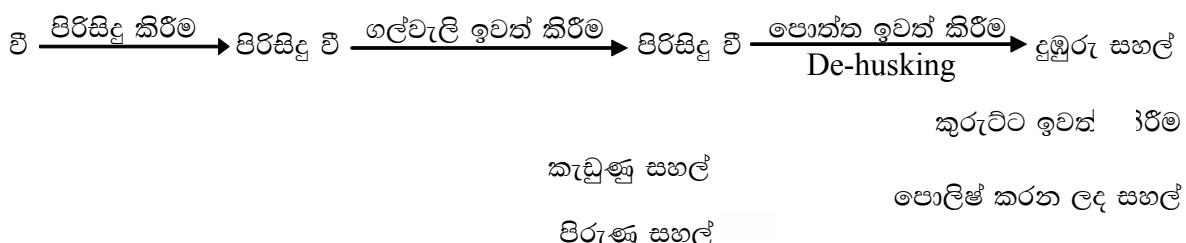
• වී පොත්ත ඉවත් කිරීම

• වී පොලිෂ් කිරීම

• කැඩුණු සහල් ඉවත් කිරීම

• සහල් බැංච්වලට ඇසිරීම

• අතුරුල්ල කළමනාකරණය



මූලික වදන් (Key Words) :

- සහල් සැකකීම (Rice processing)
- පිරැණු ඇට සහිත සහල් අස්වැන්න (Head Rice Yield - HRY)

ගුණාත්මක යෙදවුම

- කැඩිණු සහල් ඇට, කළ සහල් ඇට සහිත සහල් නියැදියක් සහ නිවැරදි ව සකස් කරන ලද පිරැණු ඇට සහිත සහල් නියැදියක්
- අදාළ ජායාරූප, වීඩියෝ දරුණු, ගැලීම් සටහන්

අගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

මෙහිදී පහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.

- විවළ පසු අස්වනු කියාකාරකම් හා සහල් සැකකීමේ පියවර විස්තර කිරීම
- පිරැණු සහල් අස්වැන්න වැඩිකර ගත හැකි ක්‍රම විස්තර කිරීම

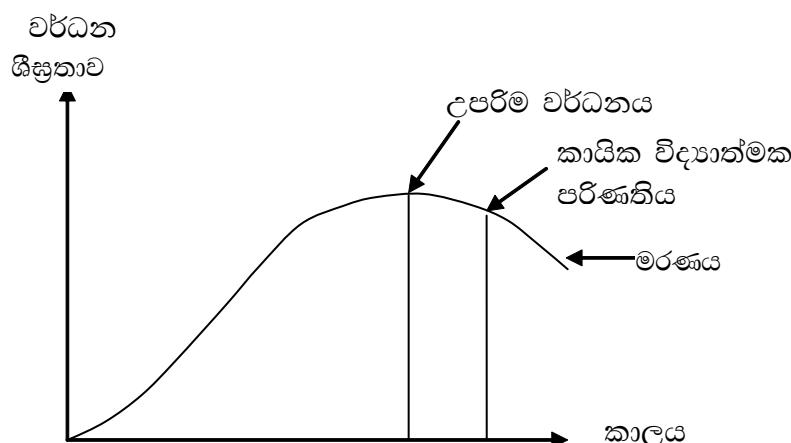
නිපුණතා මට්ටම 10.2 : කල් තබාගත නොහැකි අස්වනු සඳහා පසු අස්වනු ක්‍රියාකාරකම විමසා බලයි.

කාලවිෂේෂ සංඛ්‍යාව : 06

- ඉගෙනුම එල : • විවිධ තාක්ෂණික දිල්ප ක්‍රම භාවිතයෙන් පලතුරු හා එළවුලුවල පරිණත දැරගත නිර්ණය කරයි.
• එළවුලු හා පලතුරුවල පසු අස්වනු භානි අවම කිරීමට කටයුතු කරයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස්

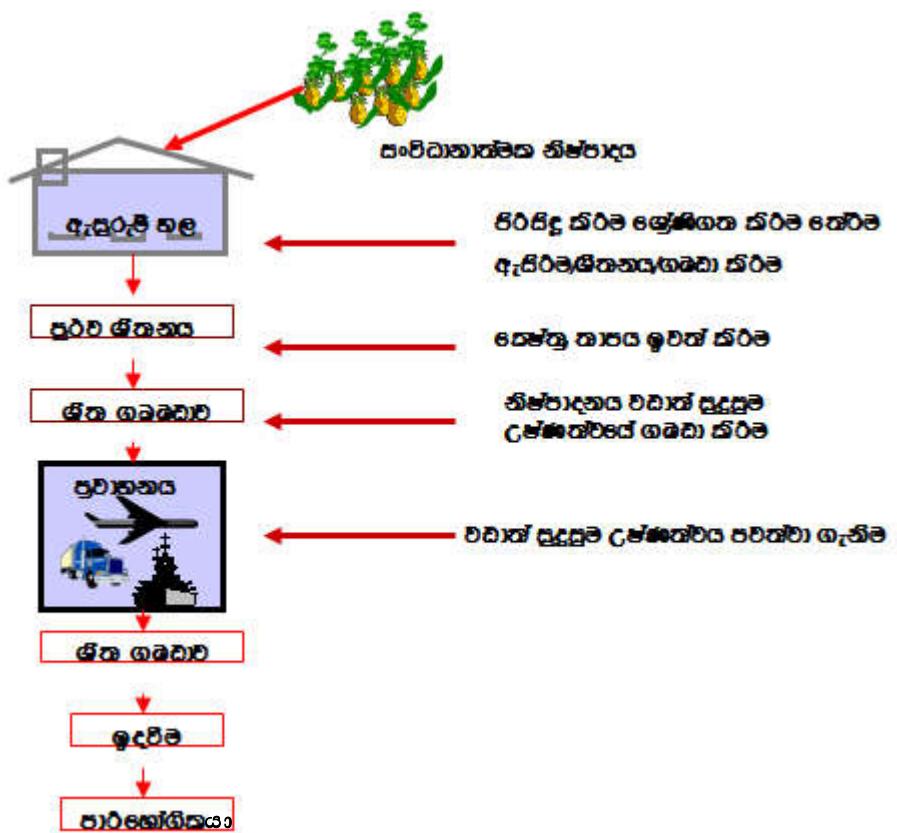
- හානි වූ අස්වනු කිහිපයක් පන්තියට ඉදිරිපත් කර අස්වනු භානි විමට හේතු සිපුන්ගෙන් විමසමින් පාඨමට අවතිරණ වන්න.
- නියමිත පරිණත අවධියට පෙර හෝ පසු අස්වනු නෙලීම නිසා අස්වනු අපතේ යාම පිළිබඳ ව සිපුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- කල් තබා ගත නොහැකි අස්වනුවල (උදා : එළවුලු හා පලතුරුවල) අස්වනු නෙලීමට සුදුසු පරිණත බව තීරණය කරන ආකාරය පිළිබඳ ව සිපුන්ගෙන් විමසන්න.
- බෝගයේ සුදුසු පරිණත අවස්ථාව තීරණය කිරීමට බෝගයක වර්ධන කාල වකුය පිළිබඳ අවබෝධය වැදගත් බව පෙන්වා දෙන්න.



- වකුයට අනුව බෝගවල ක්‍රමයෙන් සිදු වන වර්ධනය අවසානයේ උපරිම වර්ධක වර්ධනයට පත් වේ. ඉන් පසු සිදු වනුයේ කායික විද්‍යාත්මක පරිණතියයි. කායික විද්‍යාත්මක පරිණතියට පත්වූ බෝගයේ ඉන් අනතුරු ව වයස් ගත වී මිය යාමට ලක් වේ.
- ඉහත වකුය සලකා බැලීමේ දී විවිධ බෝගවල අස්වනු නෙලීම වකුයේ විවිධ අවස්ථාවල දී සිදු කළ යුතු ය.
- උපරිම වර්ධනයට පෙර අස්වනු නෙළන බෝග
උදා: බණ්ඩක්කා, වම්බලු, ගරකින්
- කායික විද්‍යාත්මක පරිණතියට පත් වූ පසු අස්වනු නෙළන බෝග
උදා: අඩු, කෙසෙල්, වට්ටක්කා
- ඉදීම ආරම්භ වූ පසු අස්වනු නෙළන බෝග
උදා: තක්කාලී, ගස්ලු
- ඉදීම අවසන් වූ පසු අස්වනු නෙළන බෝග
උදා: මිදි
- ඉහත පරිදි එක් එක් බෝගන්හි අස්වනු නෙළන අවස්ථාව තීරණය කරන සාධක සිපුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.

- පරිණත බව තීරණය කරන සාධක
 - මැනිය හැකි මෙන් ම මැනිය නොහැකි සාධක ඇති බව සිසුන් දැනුවත් කරන්න
 - මැනිය නොහැකි සාධක
 - මෙය අස්වනු නෙළන්නා මත රඳා පවතින බව පෙන්වා දෙන්න.
 - පියවි ඇසින් බැලීමෙන් හෝ හොතික වශයෙන් එළවු හා පලනුරු වල වෙනස්කම් මත අස්වනු නෙළයි.
 - පියවි ඇසින් බැලීමෙන්
 - පොත්තේ, මදයේ පැහැය වෙනස් වීම
 - ප්‍රමාණය හා හැඩය වෙනස් වීම
 - බෝගයේ කොටසක් හෝ පත්‍ර වියලීම
 - මතුපිට පෙනුම වෙනස් වීම
 - හොතික වෙනස්කම්
 - වයනය වෙනස් වීම
 - ගබ්දය වෙනස් වීම
 - සුවද වෙනස් වීම
 - මැනිය හැකි සාධක
 - හොතික සාධක
 - විශිෂ්ට ගුරුත්වය
 - බර
 - දිග
 - මඟු හෝ දැඩි බව
 - පොත්තේ පැහැය
 - රසායනික සාධක
 - ල්‍රික්ස් අයය
 - අම්ල ප්‍රමාණය / pH අයය
 - කාලය
 - පුෂ්පය සිපුරු දින සිට කාලය මැනීම
 - එලය හට ගත් දින සිට ගණන් බැලීම
- අස්වනු නෙළිය යුතු තීයම්ත පරිණාමය භූතා ගැනීමට යොදන දරුණක පරිණත දරුණක නම් වන බව පෙන්වා දෙන්න.
- යම් අස්වන්තක් හා සම්බන්ධ පරිණත දරුණකයක් යනු එම අස්වනු නෙළා ගැනීම සඳහා අස්වනු පරිණාමය පැමිණ ඇත්ත නැද්ද යන්න තීරණයට යොද ගන්නා මිනුමක් හෝ මිනුම් කිහිපයක එකතුවක් බව පෙන්වා දෙන්න.
- පලනුරුවල පරිණත දරුණකය නිර්ණය කිරීම සඳහා සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
- එළවු හා පලනුරුවල පසු අස්වනු හානි සිදු විය හැකි මූලික පියවර කිහිපයක් සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- එම පියවරයන්හි ගබඩා කිරීමේ දී හා ප්‍රවාහනයේ දී පසු අස්වනු හානි අවම කර ගන්නා ආකාරය සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
 - අස්වනු ගබඩා කිරීමේ දී සිදු වන හානිය අවම කිරීම
 - ගබඩා කරන බෝගයේ අවශ්‍යතාව මත ගබඩා පරිග්‍රය තුළ අදාළ තත්ත්ව පාලනය කළ යුතු ය. (CO_2/O_2 අනුපාතය, ආර්යතාව, උෂ්ණත්වය)
 - එළවු හා පලනුරු අඩු උෂ්ණත්ව හා වැඩි ආර්යතා යටතේ ගබඩා කිරීමෙන්,
 - ජලය ඉවත් වීම අඩු ය.
 - පසු අස්වනු රෝග පැතිරීම අඩු ය.
 - එතිලින් මගින් වන හානිය අඩු ය.

- ඉහළ ග්‍රෑසන වේගයන් සහිත එළවල හා පලතුරු හිත ආමය කුළ නිසි ලෙස හැසිරවීමෙන් පසු අස්වනු හානි අවම කර ගත හැකි ආකාරය පෙන්වා දෙන්න.



- දිතදාම පරිපාලනය පදනම් වී ඇත්තේ නිෂ්පාදනයේ ග්‍රෑසන දිසුනාව පාලනය කර එමගින් අස්වනුවල පිට කාලය උපරිම කිරීම හා උසස් තත්ත්වයක් පවත්වා ගැනීම මත බව පෙන්වා දෙන්න.
- පූර්ව දිතනයේ දී කෙළු තාපය ඉවත් කොට අත්‍යවශ්‍ය තාපය ජනනය වීම අඩු කිරීම සිදු කරන බවත්, මෙමගින් නිෂ්පාදනය ඉක්මන් දිතනයෙන් (පැය 48 හෝ අඩු) අවශ්‍ය කරන ගබඩා උෂ්ණත්වයට පත් කිරීම සිදු කරන බවත් පෙන්වා දෙන්න.
- වඩාත් සුදුසු ම උෂ්ණත්වයේ දිත ගබඩා කිරීම මගින් ගබඩා කාලය දීර්ශ කරන බවත්, එමගින් නිෂ්පාදන ප්‍රවාහනය කිරීමේ පහසුව ඇති කරන බවත් පෙන්වා දෙන්න.
- දිත ගබඩා කිරීමේ දී එළවල හා පලතුරු ඒලාස්ටේරික් ඇසුරුම හෝ පොලිස්ටෝරින් ඇසුරුම කුළ ගබඩා කිරීමේ වැදගත්කම සාකච්ඡා කරන්න.
- පලිබේද පාලනය සඳහා අවම රසායනික ද්‍රව්‍ය හාවිතය ඉතා වැදගත් බව ද පෙන්වා දෙන්න.
- එළවල හා පලතුරු ප්‍රවාහනයේ දී පසු අස්වනු හානි අවම කර ගැනීමට අනුගමනය කළ යුතු ප්‍රධාන කුමෝපායන් පිළිබඳ සාකච්ඡා කරන්න.
- ප්‍රවාහන මාධ්‍ය පිළිබඳ සැලකිලිමත් හාවය - උදා : සාමාන්‍ය වාහන හාවිතයේ දී ටයර්වල සුළං වායු පිඩිනය සැලකීම, රියදුරා නිතර වාහනයේ තිරිග යෙදීම ආදිය පාලනය කුළින් තිශේෂුම් අවම විම නිසා අස්වැන්න අවම කරගත හැකි ය.
- ප්‍රවාහනය කරනු ලබන ප්‍රමාණය හා ඇසුරුම - මෙමගින් තැලීම්, පොඩි වීම් මෙන් ම ජ්ව සෙසලවල සිදු වන ග්‍රෑසනය නිසා සිදු විය හැකි හානි අවම කරගත හැකි ය.
- කාමි තාක්ෂණ කුමවේද හාවිත කිරීම - මෙහිදී එළවල හා පලතුරු ප්‍රවාහනයේ දී තැලීම වැළැක්වීම සඳහා නව ප්‍රහේද සකසා හාවිත කිරීම
උදා: රත්න, රෙඩ් ලේඛි වර්ගයේ පැපොල්
තිලිණ වර්ගයේ තක්කාලී

මූලික වදන් (Key Words) :

- කල් තබා ගත නොහැකි අස්වනු (Perishables)
- පරිණත දර්ගක (Maturity indices)

ගුණාත්මක යෙදුම් :

- එළවුල හා පලතුරුවල පරිණත දර්ගකය මැනීමට අවශ්‍ය උපකරණ හා ද්‍රව්‍ය
- හානි වූ අස්වනු කිහිපයක්

ඇගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස්

මෙහිදී පහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.

- පලතුරු හා එළවුලවල පරිණත. බව නිර්ණය කරන සාධක විස්කර කිරීම
- විවිධ තාක්ෂණීක දිල්ප ක්‍රම හාවිතයෙන් පලතුරු හා එළවුලවල පරිණත දර්ගක නිර්ණය කිරීම
- එළවුල හා පලතුරුවල පසු අස්වනු හානි අවම කිරීමට කටයුතු කිරීම

නිපුණතා මට්ටම 10.3 : පසු අස්වනු හානි අවම වන පරිදි මත්ස්‍ය අස්වනු පරිහරණය කරයි.

කාලවේශේද සංඛ්‍යාව : 03

- ඉගෙනුම් එල :**
- නෙත්‍ර මත්ස්‍ය අස්වනු තිවැරදි ව පරිහරණය කිරීමේ වැදගත්කම විස්තර කරයි.
 - නෙතා ගත් මත්ස්‍ය අස්වනු විවිධ අවස්ථාවල දී පරිහරණය කරන ආකාරය විස්තර කරයි.
 - ගුණාත්මක මත්ස්‍ය අස්වනු හඳුනා ගනියි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- මත්ස්‍ය අස්වනු පරිහරණ අවස්ථා හා පරිහරණයේ දී සිදු කෙරෙන වැරදි කිහිපයක පින්තුර පන්තියට ඉදිරිපත් කරමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- (ගොඩැංගිම තද අවවේ බීම දමා ඇති මසුන්ගේ දර්ශනයක් හෝ පාර අයිනෝ බීම දමා මාඟ විකුණන දර්ශනයක් ඉදිරිපත් කරන්න.)
- අපරික්ෂාකාරී ලෙස මත්ස්‍ය අස්වනු පරිහරණය කිරීමෙන් මත්ස්‍යයන්ගේ ගුණාත්මක බව පිරිහෙන බව සිපුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
- ගුණාත්මක මත්ස්‍යයන් හඳුනා ගැනීමට පහත සඳහන් ලක්ෂණ උපයෝගි කර ගත හැකි බව සාකච්ඡා කරන්න.
- ගැරිරයෙහි බාහිර ස්වභාවය සහ පැහැය උදා :

 - ගුණාත්මක බවින් ඉහළ මත්ස්‍යයන්ගේ
 - ගැරිරය දීප්තිමත් ය, ගැරිරය මතුපිට තුවාල, තැලීම් හා සිරීම්වලින් තොර ය.
 - මාඟවාගේ ගැරිරය මතුපිට මාපටැගිල්ලෙන් තද කළ විට එම ස්ථානයේ ආවාටයක් මෙන් නොපැවති, යළි යථා තත්ත්වයට පත් වේ.
 - ගුණාත්මක බවින් අඩු මත්ස්‍යයන්ගේ
 - ගැරිරය අව පැහැති ය, ගැරිරය මතුපිට තුවාල, තැලීම් හා සිරීම්වලින් යුක්ත ය.
 - මුඛය, ගුදය වැනි ස්ථානවලින් අව පැහැ ප්‍රාවයන් පිටතට ගළා යයි.
 - ඇසෙහි වර්ණය හා ස්වභාවය
 - ගුණාත්මක බවින් ඉහළ මත්ස්‍යයන්ගේ
 - ඇස් දීප්තිමත් ය, ඇස තුළට රුධිරය කාන්දු වී නොමැත.
 - ඇසෙහි පිටතට නෙරඹූ පෘෂ්ඨය උත්තල ය.
 - ගුණාත්මක බවින් අඩු මත්ස්‍යයන්ගේ
 - ඇස තුළට රුධිරය කාන්දු වී රත් පැහැ ගැන් වී ඇත.
 - ඇස යටට ගිලුණු ස්වභාවයක් ගනියි.
 - කරමල්වල වර්ණය හා ස්වභාවය
 - ගුණාත්මක බවින් ඉහළ මත්ස්‍යයන්ගේ
 - කරමල් දීප්තිමත් රත් පැහැයක් ගනියි.
 - යාන්ත්‍රික හානි අවම ය.
 - ගුණාත්මක බවින් අඩු මත්ස්‍යයන්ගේ
 - කරමල් අව පැහැ ගැන් වී ඇත.
 - කරමල් සහ කරමල් පිධාන යාන්ත්‍රික හානිවලට හාජනය වී ඇත.
 - ගුණාත්මක මත්ස්‍යයන් හඳුනා ගැනීමට සිපුන්ට මග පෙන්වන්න. (මත්ස්‍යයන් ගොඩැංගිම ස්ථානයකට සිපුන් ව රැගෙන යාමෙන් හෝ විද්‍යාගාරය තුළට මත්ස්‍ය නියැදි රැගෙන වින් මෙම ප්‍රායෝගික ක්‍රියාකාරකම සිදු කිරීමට යොමු කළ හැකි ය.)
 - මසුන්ගේ ගුණාත්මක බව නිර්ණය කිරීම සඳහා ඉහත දැක්වූ බාහිර ලක්ෂණවලට අමතර ව, පහත දැක්වෙන ක්‍රියාමාර්ග ද අනුගමනය කළ හැකි බව සිපුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - ක්ෂේදුපිටි පරීක්ෂා
 - බැර ලෝහ පරීක්ෂා

- මත්ස්‍ය අස්වනු නිවැරදි ව පරිහරණය කිරීමේ වැදගත්කම සිපුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- ලදා :
- සෞඛ්‍යයට හිතකර වීම
 - පෙෂ්ඨනු ගුණයට හානි නොවීම
 - මුදල් අපනේ යාම වැළැක්වීම
- නෙලා ගත් මත්ස්‍ය අස්වනු නිවැරදි ව පරිහරණය කළ හැකි විවිධ අවස්ථා පිළිබඳ ව සිපුන්ගෙන් විමසන්න.
- මපුන් ඇල්ලීමේ දී
 - යාත්‍රාව තුළ ගබඩා කිරීමේ දී
 - ගොඩ බැමී දී
 - ප්‍රවාහනයේ දී
 - වෙළඳපොලේ දී
 - පරිහෝජනයේ දී
- එක් එක් අවස්ථාවේ දී මත්ස්‍ය අස්වනු නිවැරදි ව පරිහරණය කළ හැකි ආකාර සාකච්ඡා කරන්න.
- මත්ස්‍ය අස්වනු නෙලීමේ සිට පරිහෝජනය කරන තෙක් අස්වනු පරිහරණයේ දී ගුණාත්මක බව අඩු විය හැකි විවිධ අවස්ථා හා එවා නිවැරදි ව පරිහරණය කිරීමේ ක්‍රම සිපුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- ලදා :
- මපුන් ඇල්ලීමේ දී
 - මපුන් ඇල්ලීමේ දී මත්ස්‍යයාට ගාරීරික හානි සිදු නොවන ආකාරයේ පන්න තෝරා ගැනීම
 - මත්ස්‍ය අස්වනු නෙලාගත් පසු පිරිසිදු ජලයෙන් සේදීම
 - යාත්‍රාවේ ගබඩා කිරීමේ දී
 - නෙලා ගත් මපුන්ට ගාරීරික හානි අවම වන සේ ගබඩා කිරීම
 - ගබඩා කිරීමට ප්‍රමාද යාත්‍රාවේ තවිටු මත හිරු එළියට වැඩි කාලයක් විවෘත කර නොතැබීම
 - නෙලා ගත් අස්වනු ගොඩ ගැනීමෙන් වැළකීම
 - මපුන් ගබඩා කිරීමට ප්‍රමාද පිරිසිදු ජලයෙන් සේදා ගැනීම
 - විශාල මපුන්ගේ කරමල් හා බඩුවැල් ඉවත්කර පිරිසිදු ජලයෙන් සේදා හැකි ඉක්මනින් අයිස් තුළ ගබඩා කිරීම
 - ගොඩබැමී දී
 - හිරු එළියට විවෘත ස්ථානවලට ගොඩබැමී සූදුසු තැත්
 - ගොඩබාන ස්ථානය පිරිසිදු වීම
 - ගොඩබැමී ගන්නා උපකරණ හා ගොඩබාන්නා පිරිසිදු වීම හා මතා සෞඛ්‍ය තත්ත්වයෙන් පසු වීම
 - ගාරීරික හානි අවම වන පරිදි ගොඩබැමී
 - එක් එක් දිනවල දී අල්ලන මපුන් එකට මිශ්‍ර නොකිරීම
 - ප්‍රවාහනයේ දී
 - ගොඩබාන මත්ස්‍යයන් අලෙවී කරන ස්ථාන කරා වහා ප්‍රවාහනයට කෙටි මාර්ග හා සූදුසු වේලා තෝරා ගැනීම
 - සිතාගාර පහසුකම් සහිත වාහන යොදා ගැනීම
 - ප්‍රවාහනය සදහා පා පැදි සහ යතුරු පැදි හාවිත කරන විට ගයිබර ග්ලාස්, සැප්තෝරුම් වැනි පරිවාරක ද්‍රව්‍යවලින් තැනු පිරිසිදු ඇසුරුම් යොදා ගැනීම
 - වෙළඳපොලේ දී
 - වඩා පිරිසිදු ස්ථානයක් වීම
 - වෙළඳ ස්ථානයේ බිම විභා පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි පිගන් ගෙඩාල් වැනි ද්‍රව්‍ය අතුරා සැදු ස්ථානයක් වීම
 - බල්ලන්, කපුවන් වැනි සතුන්ගේ පැමිණීම අවහිර කිරීම
 - මපුන් මත මැස්සන් වැසින් වැළැක්වීම සදහා සහ අධික උෂ්ණත්වයෙන් ආරක්ෂා කිරීමට පුදරුන කැබිනේට්වු (display cabinet) හාවිත කිරීම

- මත්ස්‍ය අතුණුබහන් වැනි අපද්‍රව්‍ය ඉවත් කිරීමට කාණු සහ අවට පවතු ව තබා ගැනීමට වැඩ පිළිවෙළක් තිබිය යුතු විම
- පරිභෝගනයේ දී
 - වෙළඳපොළන් නිවසට රැගෙන ආ මුළුන් තව දුරටත් පිරිසිදු කර (අතුණුබහන් කරමල් ඉවත් කර) සේදා ගැනීම
 - එක් එක් දිනට අවශ්‍ය ප්‍රමාණය ඇසුරුම්වල බහා නොදින් මුදා තබා දිතකරණයේ අධිකිතන කුටිරයේ මනා ව ඇසුරිම
 - නිවසේ දිතකරණ / අධිකිතකරණ කුටිරය පිරිසිදු තත්ත්වයේ තබා ගැනීම

මූලික වදන් (Key Words) :

- මත්ස්‍ය අස්වනු පරිහරණය (Fish handling)

ගුණාත්මක යෙදුවම :

- මත්ස්‍ය අස්වනු පරිහරණ අවස්ථා හා පරිහරණයේ දී සිදු කෙරෙන වැරදි කිහිපයක පින්තුර
- ගුණාත්මක බව වැඩි හා අඩු මත්ස්‍යයන්ගේ සත්‍ය නිදර්ශක

ඇගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

- මෙහිදී පහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.
- නෙඹේ මත්ස්‍ය අස්වනු නිවරදී ව පරිහරණය කිරීමේ වැදගත්කම විස්තර කිරීම
- නෙලා ගත් මත්ස්‍ය අස්වනු විවිධ අවස්ථාවල දී පරිහරණය කරන ආකාරය විස්තර කිරීම
- ගුණාත්මක මත්ස්‍ය අස්වනු හඳුනා ගැනීම

නිපුණතාව 11 : බෝග වගාව සඳහා පාලිත පරිසර තත්ත්ව භාවිතයේ තාක්ෂණය පිළිබඳ ව විමර්ශනය කරයි.

නිපුණතා මට්ටම 11.1 : පාලිත පරිසර තත්ත්ව යටතේ බෝග වගා කිරීමේ වැදගත්කම විමසා බලයි.

කාල්වේශේද සංඛ්‍යාව : 02

ඉගෙනුම එල : • පාලිත තත්ත්ව යටතේ බෝග වගා කිරීමේ වැදගත්කම විස්තර කරයි.
• විවිධ නිර්ණායක යටතේ ආරක්ෂිත ව්‍යුහ වර්ගිකරණය කරයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- පාලිත තත්ත්ව යටතේ බෝග වගාවේ අවශ්‍යතාව පැහැදිලි වන පරිදි පිළියෙළ කරන ලද විභියේ දැරුණයන් හෝ පින්තුර ඉදිරිපත් කිරීමක් මගින් සිසුන්ට ඒ පිළිබඳ ව අනාවරණයක් සිදු කරන්න.
- පාලිත පාරිසරික තත්ත්ව යටතේ බෝග වගාව (Controlled Environment Agriculture / CEA) හඳුව්වන්න.
 - බෝගයක් වගා කිරීමේ දී එම බෝගයේ උපස්තර ලෙස පවතින විවිධ මාධ්‍ය හා වායව පරිසරයට කාන්තීම, ප්‍රශස්ත තත්ත්ව ලබා දී බෝගවල වර්ධනය, අස්වැන්නේ ප්‍රමාණය හා ගුණාත්මක බව වැඩි දියුණු කිරීමට කටයුතු කිරීම පාලිත පාරිසරික තත්ත්ව යටතේ බෝග වගාව ලෙස හැදින්වේ.
- මෙහිදී වායව පරිසරය මෙන්ම පාංශු පරිසරය ද පාලනයට විවිධ ක්‍රම යොදා ගන්නා බව පෙන්වා දෙන්න.
- පාලිත පරිසරයක තත්ත්ව යටතේ බෝග වගාවේ වැදගත්කම පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡාවක් මෙහෙයවන්න.
 - අනිතකර කාලගුණීක තත්ත්වවලින් බෝගවලට විය හැකි හානි වැළැක්වීම උදා - අධික වර්ෂාපතනය, අධික සුලග, අධික සූර්යාලෝකය
 - වාරයට මෙන් ම අවාරයට ද බෝග නිෂ්පාදනය කළ හැකි වීම
 - පළිබේද හා රෝග හානිවලින් බෝග ආරක්ෂා කර ගත හැකි වීම. මෙහිදී රෝග ඇති වුව ද පාලනය පහසු වීම
 - රෝග හා පළිබේද පාලනය සඳහා රසායනික ද්‍රව්‍ය හාවිත නොකිරීම හෝ අවම ලෙස යොදා ගැනීම නිසා ආහාර විෂ වීම, පස, ජලය, වාතය දූෂණය වීම සිදු නොවීම
 - ආරක්ෂිත ගෘහ තුළ ඉහළ පැළ ගහනයක් පවත්වා ගැනීම මගින් ඉහළ අස්වනු මට්ටම් කරා ලගා විය හැකි වීම
 - පොහොර හා ජලය එකම පද්ධතියකින් බෝගයට ලබා දිය හැකි නිසා අස්වනු වැඩි වීම මෙන්ම ගුම්ය හා ජලය ඉතිරිකර ගත හැකි වීම
 - පාංශු බාධනය නොවීම හෝ අවම වන ලෙස වගා සුම්ය පවත්වා ගත හැකි වීම
 - යෙදුවුම් හාවිතය අවම කිරීම නිසා වගාවේ කාර්යක්ෂමතාව ඉතා ඉහළ අගයක් ගැනීම
 - වෙළඳපොල ඉල්ලුම හා මිල අධික වන පරිදි ගුණාත්මක අස්වනු ලබා ගත හැකි වීම
 - බහිර පාරිසරික සාකච මගින් බෝග නිෂ්පාදනයට වන හානි අවම වන බැවින්, නිශ්චිත වෙළඳපොල ඉලක්ක ඔස්සේ වාණිජ කාමිකර්මාන්තයට සැලසුම්සහගත ව යොමු විය හැකි වීම
 - හාවිත කරන තවාන් තාක්ෂණීක ක්‍රම ඉතා කාර්යක්ෂම වීම (සාම්ප්‍රදායික ක්‍රමවලට වඩා)
ආරක්ෂිත ගෘහ තුළ බෝග වගා කිරීම නිසා කාර්යක්ෂම ලෙස වගා සුම් කළමනාකරණය මගින් වැඩි එදායිකාවක් ලබා ගත හැකි වීම
 - උච්ච තාක්ෂණීක උපක්‍රම හාවිතයෙන් බෝග වගා කිරීමට තරුණ ගුම්ය හාවිත කළ හැකි වීම හා ගුම්බලකාය වඩාත් ආකර්ෂණීය ස්වයං රැකියාවකට යොමු කළ හැකි වීම
- ආරක්ෂිත ව්‍යුහ සඳහා නිදුසුන් සිසුන්ගෙන් විමසන්න.
- සිසු අදහස් ද ප්‍ර්‍රෝටොනයට ගනීමින් ආරක්ෂිත ව්‍යුහ පහත දැක්වෙනන ආකාරයට වර්ගිකරණය කළ හැකි බව සිසුන්ට පෙන්වා දෙන්න.
 - ආරක්ෂිත ගෘහයේ ආරක්ෂාව ලබා දෙන ව්‍යුහාත්මක ආකාරය මූලික කරගෙන
• සූර්ය ආරක්ෂිත ගෘහ (Full protected house)
 - මෙම ආකාරයේ ගෘහ සූර්ය වශයෙන් ආවරණය කරන අතර, ඒ සඳහා පාර්ශම්බල කිරණ ප්‍රතිරෝධී පොලිතින් හෝ විදුරු හෝ පොලිකාබනේට් සෙවිලි තහවු යොදා ගැනේ.

- ගෘහයේ වහලය හා සම්බන්ධ වන බිත්ති සම්පූර්ණයෙන් අවරණය කිරීම සඳහා පාර්ශම්බල කිරණ ප්‍රතිරෝධී කාම් දැල් හාවිත කෙරේ.
 - ගෘහයේ බිත්ති පතුල හා ගෘහය වටා වේදිකාව සකසා තිබීම අවශ්‍ය වේ.
- ලදා : පොලිතින් ගෘහ, වීදුරු ගෘහ, පොලිකාබනේව් ගෘහ



පූර්ණ ආරක්ෂිත පොලිතින් ගෘහ (සම්බන්ධ ආකාර)

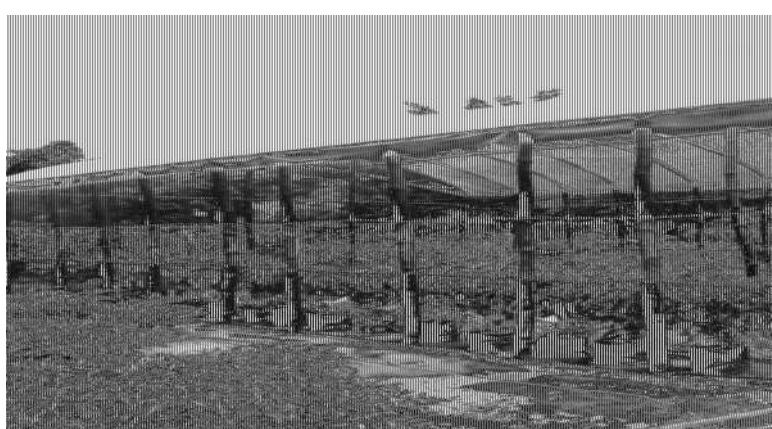


පූර්ණ ආරක්ෂිත ගෘහ (පොලි කාබනේව් වහල)



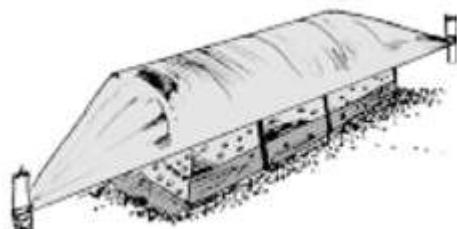
පූර්ණ ආරක්ෂිත වීදුරු ගෘහයක්

- අර්ධ ආරක්ෂිත ගෘහ (Semi protected house)
 - මෙම ආකාරයේ ගෘහවල වහලය පාර්ශම්බල කිරණ ප්‍රතිරෝධී පොලිතින්වලින් අවරණය කරයි.
 - බිත්ති අඩක් පමණක් ආවරණය වී තිබීම ප්‍රමාණවත් ය. ඒ සඳහා සෙවණ දැල් සුදුසු සෙවණ ප්‍රතිශතයක් සහිත ව හාවිත කෙරේ.
- ලදා : වර්ෂා ආවරණ ගෘහ (Rain shelters), සෙවණ ගෘහ (Shade houses)



අර්ධ ආරක්ෂිත (වැසි ආවරිත) ගෘහයක්

- එම ව්‍යුහවල කළේපැවත්ම අනුව
 - ස්ථීර ව්‍යුහ
 - ස්ථීර ව සකස් කරන ලද ව්‍යුහ වේ.
 - ලදා : හරිතාගාර
 - අරධ-ස්ථීර ව්‍යුහ
 - ස්ථීර ව්‍යුහවලට සාපේක්ෂ ව අඩු කාලයක් කළේ පවතින ව්‍යුහ වේ.
 - ලදා : පොලිතින් ගාහ
 - තාවකාලික ව්‍යුහ
 - මෙහිදී අදාළ අරමුණ ඉටු වූ පසු අවරණය ඉවත් කර බෝග පාලන කටයුතු ඉදිරියට පවත්වාගෙන යයි.
 - ලදා : • ප්‍රවාරක ව්‍යුහ (Propagaters), තවාන් ආවරණ - පේලි ආවරණ, ශිතරාමු



ප්‍රවාරක ව්‍යුහයක් (Propagater)



පේලි ආවරණයක්

- එම ව්‍යුහ සැදීමට භාවිත කරන ද්‍රව්‍ය පදනම් කරගෙන
 - විදුරු ආවරණීත ගාහ (Glass houses)
 - තම්බයිලි ජේලාස්ථීක් පටල ගාහ (Polythene houses / Polytunnels / Plastic houses)
 - දුල් ආවරණීත ගාහ (Net houses, Shade houses)
 - අනමු ජේලාස්ථීක් ගාහ (PVC rigid panels, fiber glass, plastic, Acrylic, Polycarbonate)
- මෙම විධිය ආවරණ ද්‍රව්‍යවලින් නිපදවන ආරක්ෂිත ව්‍යුහවල තැබයන් හා විශාලත්වයන් වෙනස් බව නිදුසුන් සහිත ව සාකච්ඡා කරන්න.
 - ලදා : • ආරුක්කු ආකාර (Arch shape)
 - අර්ධ කවාකාර උම් (Semi tunnel shape)
 - පැති වහල ආකාර (Slanted roof)
 - කියන් දුති ආකාර වහල (Saw-tooth type)
 - මුදුන් වාකුවුල් සහිත ගාහ (Top vent)
 - ව්‍යුහ ආකාරවල භාවිත, වාසි හා අවාසි පිළිබඳ ව තොරතුරු ගවේෂණය කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න. මේ සඳහා විඩියෝ පට, රුපසටහන් ආදිය ද උපයෝගී කර ගන්න.

මූලික වදන් (Key words) :

- ආරක්ෂිත ව්‍යුහය (Protected structure)
- පාලිත පාරිසරික කෘෂිකර්මය (Controlled environment agriculture)

ගුණාත්මක යෙදුම්

- ආරක්ෂිත ව්‍යුහ ආකාර පෙන්වන විඩියෝ පට හෝ රුපසටහන්

අගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

- එහිදී පහත සඳහන් කරගැනු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.
 - පාලිත පරිසර තත්ත්ව යටතේ බෝග වගාවේ වැදගත්කම විස්තර කිරීම
 - ආරක්ෂිත ව්‍යුහ විවිධ නිර්ණ්‍යක යටතේ වර්ගීකරණය කිරීම

නිපුණතා මට්ටම 11.2 : ආරක්ෂිත ව්‍යුහ ඉදි කරන අයුරු විමසා බලයි.

කාල්වීතේද සංඛ්‍යාව : 06

- ඉගෙනුම් එල :**
- ආරක්ෂිත ව්‍යුහ නිරමාණය සඳහා ස්ථානයක් තේරීමේ දී සලකා බැලිය යුතු සාධක විස්තර කරයි.
 - ආරක්ෂිත ව්‍යුහය අනුව යොදාගත යුතු විවිධ ඉදිකිරීම් ඉව්‍ය නම් කරයි.
 - ආරක්ෂිත ව්‍යුහයක දළ සැලැස්මක් පිළියෙල කරයි.
 - ප්‍රදේශයට ගැලපෙන පරිදි ආරක්ෂිත ව්‍යුහ ඉදි කිරීමට අවශ්‍ය ප්‍රමාණ බිල් පත්‍රයක් පිළියෙල කරයි.
 - ප්‍රාදේශීය ව ලබා ගත හැකි ඉව්‍ය භාවිතයෙන් කුඩා පරිමාණයේ ආරක්ෂිත ව්‍යුහයක් ඉදි කරයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- සාම්පූද්‍යායික කාෂිකරුමයට සාපේක්ෂ ව ආරක්ෂිත ව්‍යුහ නිරමාණය සඳහා වැඩි පිරිවැයක් අවශ්‍ය බැවින් උපරිම ප්‍රතිලාභ සඳහා විධිමත් සැලැස්මක් ආරම්භයේ සිට ම පිළියෙල කළ යුතු බව අවධාරණය කරමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- ආරක්ෂිත ව්‍යුහයක් ඉදි කිරීමේ පියවර සිසුන් සමග සාකච්ඡා කරන්න.
- ආරක්ෂිත ගෘහයක් ඉදි කිරීමේ දී පළමුවෙන් ම සුදුසු ස්ථානයක් තොරු ගත යුතු බව අවධාරණ කර ඒ සඳහා සලකා බැලිය යුතු සාධක පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡාවක් මෙහෙයවන්න.
- දේශගුණික කළාපය (Climate zone)

මැදරට හෝ උචිරට තෙත් කළාප සඳහා පුරුණ ලෙස ආවරණය කළ ගෘහයන් දී, පහතරට තෙත් කළාපය හෝ අතරමදී කළාපවල අර්ධ ලෙස ආවරණය කළ ගෘහ හෝ එම ගෘහවල වහලය කියන් දැකි ආකාරයට හෝ මුදුන් වා කවුල් සහිත ව සකසා ඇතුළු.



කියත් දැකි ආකාරයට සකසා ඇතුළු ආරක්ෂිත ගෘහ

- භුමියේ දිගානතිය (Land orientation)

ව්‍යුහය ඉදි කිරීමේ දී දිවා කාලය මුළුල්ලේ ම ආලෝකය ලබා ගත හැකි පරිදි ව්‍යුහය ඉදි කළ ය.
- ව්‍යුහයට ලැබෙන ආලෝක තත්ත්වය

උස් ගාක වියන් මගින් හෝ බාහිර ඉදි කිරීම්වලින් හෝ ආලෝකය ලැබීමට බාධා නො වන ස්ථානයක ව්‍යුහය ඉදි කිරීම අවශ්‍ය වේ.
- භුමියේ ස්වභාවය (Land geography)

අධික බැවුම් රහිත සමතලා භුමියක් වඩා උචිත වේ. එසේ නොමැති නම් භුමිය සමතලා කොට පිහිටි භුමිය දක්වා කොන්ත්ටිට් කණු යොදාගෙන වුව ද ව්‍යුහය ඉදි කළ හැකි ය.
- සුළං දිගාව හා සුළංගේ ප්‍රවේශය (Wind direction and velocity)

අධික සුළං ලැබෙන ස්ථාන හෝ සුළං දිගාව මග හරවා ව්‍යුහය ඉදි කිරීම වඩා යෝග්‍ය වේ. අවශ්‍ය නම් සුළං බාධක (Wind barriers) යොදා ගනිමින් ද ව්‍යුහය ස්ථාපිත කළ යුතු ය.
- පසේ තත්ත්වය (Soil condition)

ඡලවහනය හොඳින් සිදු වන භුමියක් වීම අවශ්‍යයයි. වගා මාධ්‍යය ලෙස ගෘහය තුළ ඇති පස හාවිත කරන්නේ නම්, පසේ හොඳික, රසායනික හා ජේප්ලිය තත්ත්ව යෝග්‍ය තත්ත්ව පරාපයේ පැවතිය යුතු වේ. ව්‍යුහය තුළ බේග වගා කිරීමට කෘතිම මාධ්‍ය හාවිත කරන්නේ නම් පසේ තත්ත්වය සැලකීම අවශ්‍ය නොවේ.

- ලබා ගත හැකි ජල ප්‍රමාණය හා ගුණාත්මක බව (Water availability and water quality)

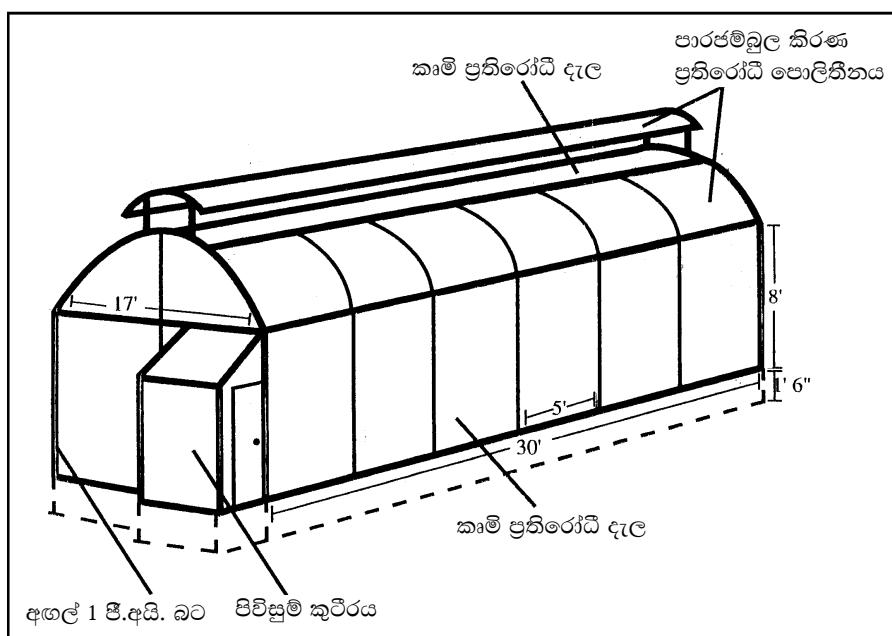
ගුණාත්මක ජලය ප්‍රමාණාත්මක ව වසර පුරා ලබා ගත හැකි ස්ථානයක් විය යුතු ය. ජලයේ pH අගය 5-7.0 අතර හා EC අගය 2ds/m වඩා අඩු වීම යොශා වේ.
- පාලන කටයුතුවල පහසුව

අමුලුව්‍ය ලබා ගැනීමට හා නිපැයුම් ප්‍රවාහනයට මෙන් ම නිරන්තර සුපරික්ෂාව සඳහා පහසු ස්ථානයක් වීම වැදගත් ය.
- ආරක්ෂිත ව්‍යුහය ඉදිකිරීමට යොදා ගත යුතු ඉදි කිරීම ද්‍රව්‍ය ලැයිස්තුගත කර ඒවාහි ලක්ෂණ දැක්වීමට සියුන්ට උපදෙස් දෙන්න.
- සැකිල්ල සැදීමට යොදා ගන්නා ද්‍රව්‍ය (Materials for structure)
 - G.I. බට (ගැල්වනයිස් බට)

2mm හේ රට වැඩි දෙපස ගැල්වනයිස් කර ඇති මෘදු වානේවලින් නිරමිත මෙම බට 8mm සිට 100mm දක්වා විෂේෂිතවලින් යුතු වේ. මෙවා අධික උෂ්ණත්වයට රත් කළ කම්බිවලින් තනා ඇත. කැපීම්, නැවීම, හැඩ ගැනීවීම ලි හා ප්ලාස්ටික්වලට සාපේක්ෂ ව පහසු ය. විදුරු හාවිත කර වහලය සකසන විට සැකිල්ල සඳහා Box Iron හෝ Flat Iron යොදා ගැනේ. ගක්තිමත් බව, කල් පැවැත්ම, අධික පිඩිනයක් දරා ගැනීමට ඇති හැකියාව හා වෙළඳපාලෙන් සපයා ගත හැකි වීම නිසා හාවිතයට උවිත වේ.
 - දුව

ලෝහ මෙන් රත් නොවේ. නමුත් ආරක්ෂිත ව්‍යුහයේ ආර්ද්‍රතාව වැඩි බැවින් දිරාපත් විය හැකි ය. එබැවින් ප්‍රතිකාර කරන ලද දුව යොදාගත හැකි වුව ද, දුව ප්‍රතිකාර කිරීමට යොදා ගන්නා රසායනික ද්‍රව්‍ය බෝගවලට හානි නොවිය යුතු ය. පිටි වෙයන් වැනි ප්‍රාග්ධන දුවවල පහසුවෙන් බෝ වීම ද සිදු වේ.
 - මිට අමතර ව වානේවලින් නිර්මාණය කරන ලද L හා H හැඩැති ව්‍යුහ, පදම් කළ උණ බම්බු ආදිය ද හාවිත කෙරේ.
- සෙවිලි ද්‍රව්‍ය (Cladding materials)
 - පොලිතින් පටල (Polyfilm)
 - සනත්වය අනුව පොලිතින් වර්ග කිපයක් ඇති අතර, අවශ්‍යතාව අනුව විවිධ සනකමන් යුතු (100μ -300μ දක්වා) පොලිතින් වර්ග, ව්‍යුහ ආවරණය සඳහා යොදා ගනියි.
 - විසරිත පටල (diffused polyfilm) හා පැහැදිලි සාප්‍රු ආලේඛය ලබා ගත හැකි පොලිතින් පටල (Clear polyfilm) ආරක්ෂිත ව්‍යුහවල දී බහුල ව හාවිත කෙරෙන අතර, ඒවායේ පහත ලක්ෂණ තිබිය යුතු ය.
 - පාරුජම්බූල කිරණවලට ප්‍රතිරෝධී වීම (Ultra violet treated)
 - පොලිතිනය සෙවිලි කිරීමෙන් පසු රාත්‍රි සිසිලනයේ දී ජල බිංදු පොලිතිනය මත නොරැඳීම (Antidrip character)
 - ව්‍යුහය සෙවිලි කළ පසු ඇතුළත බෝගයට යොදන කැපී රසායන ද්‍රව්‍ය (සල්පර්) මගින් පොලිතිනයට හානි නොවීම
 - මිශ්‍රම නොරැඳීන (Anti mist) ගුණාංශය තිබීම
 - දුවිලි නොබැඳීන (Anti dust) ගුණාංශය තිබීම
 - සකසන ව්‍යුහය අනුව පොලිතිනයේ දී හා පළුල තොරා ගත යුතු වේ.
 - ගයිබර්ග්ලාස්- දුවිලි රඳවා ගැනීම නිසා කහ පාට විය හැකි අතර කැබේනා සූල් වේ. වහලට වඩාත් සුදුසු ආවරණ ද්‍රව්‍යයක් නොවේ.
 - පොලි කාබනේට් - දිගු කාලයක් පවතී. ගක්තිමත් ය. මිල අධික ය. අවර්ණ හේ අඩු පැහැති තහවු ලෙස රැඳු සහිත හේ "පැතලි - Grecc" ආකාරයට ඇත. වඩාත් නොරැඳීන් ආලේඛය ගමන් කරන ද්‍රව්‍යයකි. නැමෙන සුලු ය. පෙනුම ආකර්ෂණීය වේ.
 - ඇලුම් නෙට් (Alum net) - ඇලුම්නියම් ලෝහය ආසින ව නිපදවා ඇති අතර, තාප පෙරනයක් (Thermal screen) ලෙස හඳුන්වයි. මෙම දැල සවි කිරීමෙන් ආරක්ෂිත ගෘහය තුළ උෂ්ණත්වය සැලකිය යුතු ප්‍රමාණයකින් අඩු කරගත හැකි ය. මෙම දැල ආරක්ෂිත ගෘහය තුළ ඉහළින් හේ පහසුන් තිරස් ව යොදා හැකි ය.
 - විදුරු - වහලය සඳහා විදුරු හාවිත කරන්නේ නම් විදුරුවල ගුණාත්මක බව හා එහි සනකම ආදිය පිළිබඳ ව සැලකිලිමන් වීම අවශ්‍ය වේ. වියදුම් අධික බව හා හාවිතයට අපහසු නිසා ලංකාවේ එතරම් හාවිත නොවේ.

- ආවරණ දුල් වර්ග
- පහත දක්වෙන අවශ්‍යතාවන් අනුව යෝගා දුල් ආකාරය තෝරා ගත යුතු ය.
- සෙවණ සැපයීම සඳහා - සෙවණ දුල් (Shade net)
 - මෙය පොලිතින් පොටටල්වලින් (Knitted polythene) හා වියන ලද පොලිච්ස්ටරවලින් නිමවා ඇති තිසා ජලයට පාරගමුව වේ.
 - බෝග වර්ග අනුව අවශ්‍ය සෙවණ හා අවශ්‍ය ආලෝකය ලබා දීමට යෝගා වන ලෙස විවිධ සිදුරු සහිත දුල් වර්ග ඇත.
 - උදා - 30-80% සෙවණ ලබා දීමට යෝගා දුල් වර්ග වෙළඳපොලේ ඇත.
 - එසේ ම විවිධ වර්ණවලින් යුත් දුල් වර්ග නිපදවා ඇත. කාමිකාර්මික බෝග සඳහා වඩාත් යෝගා වන්නේ කළ හෝ සුදු පැහැති සෙවණ දුල් ය.
 - වැසි ආවරිත ගෘහවල පැති බිත්ති සඳහා ද සෙවණ දුල් යොදා ගන්නා අතර මෙවා පාරජම්බුල කිරණ ප්‍රතිරෝධී වීම අවශ්‍ය වේ.
- කාම් ප්‍රතිරෝධී වීම සඳහා - කාම් ප්‍රතිරෝධී දුල් (Insect proof net)
 - ආරක්ෂිත ගෘහය තුළ පසේ වගා කරන්නේ නම්, ඒ තුළ පාත්ති සකස් කළ යුතු අතර, ගෘහය තුළ වර්ගජලය අනුව සකසන පාත්තිවල දිග වෙනස් විය හැකි ය.
 - උදා: පස පළල 75cm වන ගිල් වූ / උස් පාත්ති සකසා එයට කාබනික ද්‍රව්‍ය, කොහුබත්, වැලි/ගල් කුඩා යොදා ගතියි.
 - ගෘහය තුළ පසේහි රෝගකාරක ඇතැයි අනුමාන කරයි නම් හා අඩු ඉඩකඩ තුළ සිරස් අවකාශය ප්‍රයෝගනයට ගැනීමට වගා මුළු තුළ වගා කිරීම සිදු කළ හැකි ය.
 - පාංශු රෝග වළක්වා ගැනීමට හා වල් බිහි වීම අවම කිරීමට මෙන් ම ගෘහය තුළ උෂේණත්ත්වය පාලනයට ද සුදු පැහැති ඉටි රෙදි හෝ එක් පැත්තක් කළ හා අනෙක් පස සුදු පැහැති polymesh මගින් පොලාව ආවරණය කළ හැකි ය.
- පොලාව සැකසීම
- ආරක්ෂිත ගෘහය තුළ පසේ වගා කරන්නේ නම්, ඒ තුළ පාත්ති සකස් කළ යුතු අතර, ගෘහය තුළ වර්ගජලය අනුව සකසන පාත්තිවල දිග වෙනස් විය හැකි ය.
 - උදා: පස පළල 75cm වන ගිල් වූ / උස් පාත්ති සකසා එයට කාබනික ද්‍රව්‍ය, කොහුබත්, වැලි/ගල් කුඩා යොදා ගතියි.
- ගෘහය තුළ පසේහි රෝගකාරක ඇතැයි අනුමාන කරයි නම් හා අඩු ඉඩකඩ තුළ සිරස් අවකාශය ප්‍රයෝගනයට ගැනීමට වගා මුළු තුළ වගා කිරීම සිදු කළ හැකි ය.
- පාංශු රෝග වළක්වා ගැනීමට හා වල් බිහි වීම අවම කිරීමට මෙන් ම ගෘහය තුළ උෂේණත්ත්වය පාලනයට ද සුදු පැහැති ඉටි රෙදි හෝ එක් පැත්තක් කළ හා අනෙක් පස සුදු පැහැති polymesh මගින් පොලාව ආවරණය කළ හැකි ය.



පහසුවන් සැලසුම් කර ගත හැකි ආකාරයේ ආරක්ෂිත ගෘහයක් (පොලිතින් ගෘහයක්)
(17'X30' දළ වශයෙන් වර්ග අඩු 500 භූමි ප්‍රමාණයක)

- ආරක්ෂිත ගෘහ තුළ ඇති උපාංග
 - ආරක්ෂිත ගෘහ තුළ පහත දැක්වෙන උපාංග ස්ථාපිත කළ හැකි ය.
 - ලිවලින්, ගැල්වනියිස්, යකඩ/කොන්ත්ටිච්/ ගබාල්වලින් තැනු ආධාරක
 - පෙශක සංසරණ පද්ධති සඳහා
 - ජල පොමිපය (Water pump)
 - ජල පෙරනය (Water filter)
 - ජල-පොහොර සැපයුම් උපකරණය (Fertigation equipment)
 - නල පද්ධතිය (Piping network)
 - දුල් බඳුන් (Net pots)
 - පෙශක ගබඩා කරන වැංකි (Fertigation storage tank)
 - මුල් ගිල්බු වගාව සඳහා - ස්ට්‍රේන්ඩ් පෙට්ටි, Netpot, ඒලාස්ටික් කේංජ්ප
 - ආලේකය ලබා දීමට - ප්‍රතිදින් පහන්, LED පහන් ආදිය
 - උෂ්ණත්වය ඉහළ නැංවීමට - Thermo regulation system (තාපන දැර සහිත පද්ධති)
 - පාරිසරික තත්ත්ව පාලනයට - Soil & air thermometers, sensors
 - වාතාගුය පාලනයට - Ventilation fans, exhaust fans
 - පෙශක කළමනාකරණයට - pH මීටර, EC මීටර

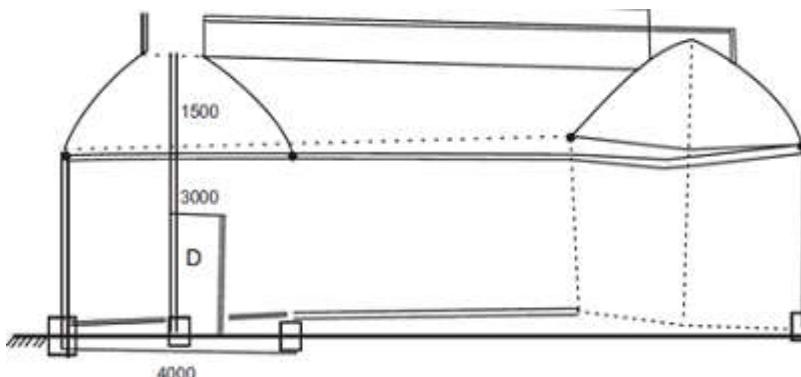


- ආර්ද්‍රතාව පාලනයට - Misters & foggers, Fan Pad system

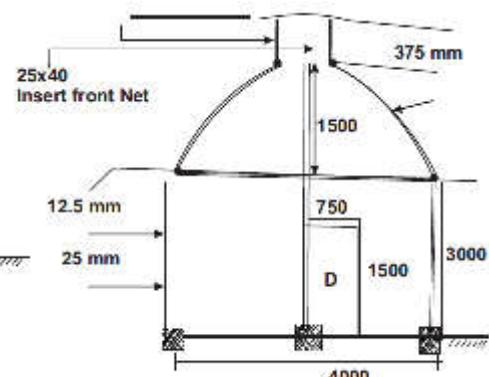


- ජල සම්පාදනයට
 - Drip & sprinkler පද්ධති
 - කරාම, LLDPE (පාර්ශ්වික නල)
- තවාන් පැළ නිපදවීමට
 - තවාන් තැරි (ඒලාස්ටික්/ ස්ට්‍රේන්ඩ්)
 - ඒලාස්ටික් තැරි, පෙන් ආකාර කොහුබත් (Cocopeat Pellet)
- වැල් පූහුණු කිරීම සඳහා
 - කම්බී, මුදු හා රේඛී පරී, කද ආධාරක ඒලාස්ටික් උපාංග
 - වහළයට සවී වන කප්පි
- පැළ සිටුවීමට
 - වගා මළ
 - සන කොහුබත් වගා ව්‍යුහ
 - ඒලාස්ටික් බඳුන්
- පරාගනය සිදු කිරීමට - Pollinators
- පා දේශ්වන ව්‍යුහ
- කාම් බාධක, අත් ඉස්නා, එල දුම්මට කුඩා

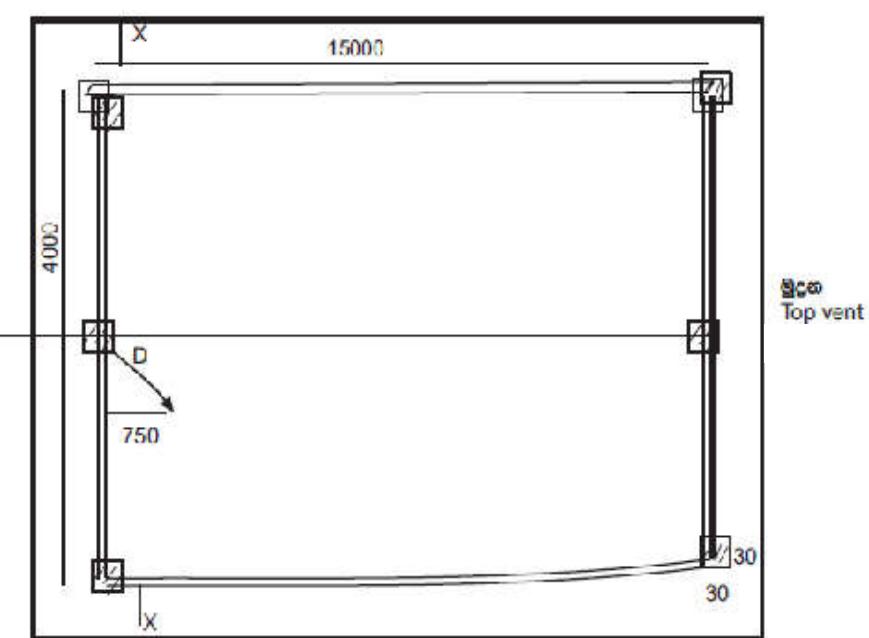
- ප්‍රාදේශීක ව හාටිතයට උවිත ආරක්ෂිත ව්‍යුහයක සැලැස්ම පිළියෙල කිරීමට හා දළ සටහන ඇදිමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.



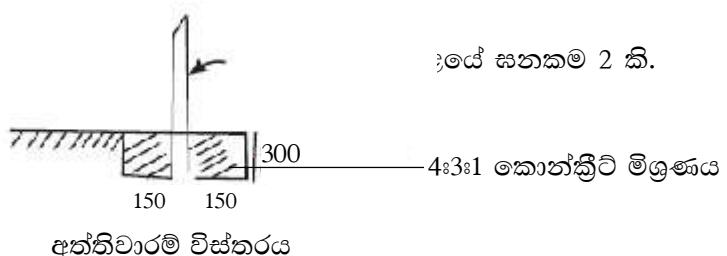
ඉදිරි ආරෝහණය (Front Elevation)



ප්‍රේදිය ආරෝහණය X - X (Cross Section)



විම් සැලැස්ම (Plan)



ඇයේ සනකම 2 කි.

4:3:1 කොන්ක්‍රිට් මිශ්‍රණය

අත්තිවාරම් විස්තරය

පළල මිටර 4, දිග මිටර 15, මූදුන් වා කවුලු සහිත පූර්ණ ආරක්ෂිත ගෘහ සැලැස්ම

මූදුන් කවුලු සහ දොර

දොර (D) : උස 1 500 ට, පළල 750 ට, පා දෝවනය 900 x 600 x 11.25

මූදුන් කවුලුව

මූදුන : 1 2500, වහලය UV ප්‍රතිකාර කළ පොලිතින්

පාදස්ථීය : 1 000

සැ.යු : සියලු ම මිනුම මිලි මිටරවලින් වේ.

- එම ව්‍යුහය සඳහා ප්‍රමාණ බිල්පත් සකසන ආකාරය පිළිබඳ පැහැදිලි කර ව්‍යුහය සැදීමට අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය හා ප්‍රමාණ ඉදිරිපත් කිරීමට සිසුන්ට අවස්ථාව ලබා දෙන්න.
- උදා : ගෘහයේ ස්වභාවය
වර්ග ප්‍රමාණය
- මුදුන් වා කුවුල සහිත පුරුණ ආරක්ෂිත ගෘහය
 - දිග මේටර 15 පළල මේටර 4 (ව. මේටර 60) ක් වන ආරක්ෂිත ගෘහය සැකක්ෂීමට ප්‍රමාණ බිල්පත්

අනු අංකය	භාණ්ඩ විස්තරය	ඒකකය	ඒකක ගණන	ඒකකයක මිල	ඒකක සඳහා මුළු මුදල	වෙනත් විස්තර
1	ප්‍රධාන සැකිල්ල සඳහා ආරක්ෂා (2.5cm) විෂේකම්හය සහිත ගැල්වනයිස් බට	මේටර 6 දිග බට	16	1 850.00		
2	මධ්‍ය කණු 02 (2.5cm) විෂේකම්හය	මේටර 6 දිග බට	02	1 850.00		
3	මධ්‍ය සැකිල හා පාමුල සැකිල්ල සඳහා (0.15cm) විෂේකම්හය	මේටර 6 දිග බට	13	950.00		
4	හරස් පරාල (0.125cm) විෂේකම්හය	මේටර 6 දිග බට	07	950.00		
5	වහලය හා මුදුන් කුවුලව සඳහා UV ප්‍රතිකාර කළ විසරිත පොලිතින්	වර්ග මේටර	95	210.00		
6	පැති බිත්ති හා ඉහළ වා කුවුල හා දෙළාර සඳහා mesh size 25 x 40 සුදු පැහැති UV ප්‍රතිරෝධී කාම් ප්‍රතිරෝධී දුල	වර්ග මේටර	150	200.00		
7	නොමිලර 1/2 වැල්වින් කුරු	කි.ගු	05	150.00		
8	කාම් ප්‍රතිරෝධී දුල හා පොලිතිනය රුධ්‍යීමේ රදවන PVC clips හෝ Plastic clips	රදවන clips	600	40.00		
9	සිමෙන්ති	50kg	04	950.00		
10	වැලි	කියුව්ලි 1 සන අඩ් 50	1/2	4 500.00		
11	කළුගල්	කියුව්ලි	1/2	4 000.00		
12	0.5 අශ්වබල ජල පොම්පය	සන අඩ් 50 පොම්ප	01	1 4500.00		
13	පාර්ශ්වික නළ 6ක් සහිත එක් ගෘහයකට එක ඩීපරය සහිත බිංදු ජල පද්ධතියේ ලිටර 30 පොගාර - ජල සම්පාදන උපකරණ	ඒකක	01	2 2500.00		
14	ඉහළ නැගි ජල විසුරුම් පද්ධති		01	4 500.00		
15	පුහුණු කමිකරු (උපකරණ සමග)	ඒකක	10	2 250.00		
16	නුපුහුණු කමිකරු	ඒකක	15	1 250.00		
17	වෙනත්			3 500.00		

- ඉහත සඳහන් පරිදි සැලැස්මේ සඳහන් තොරතුරු අනුව හා සකසන ව්‍යුහයට අදාළ ව අවශ්‍ය වන සියලු ම භාණ්ඩ ඇතුළත් කරමින් ගෘහය සඳහා වැය වන මුදල ගණනය කරන බව පෙන්වා දෙන්න.
සැ. යු. : භූමිය සමතලා කර ලබා දීම සිදු කර ඇත යන්න උපකල්පන කර ඇත.
- දේශීය ව ලබා ගත හැකි ද්‍රව්‍ය භාවිතයෙන් කුඩා ආරක්ෂිත ගෘහයක් ඉදි කිරීමට සිෂුනට සහාය වන්න.

මූලික වදන් (Key words) :

- ආරක්ෂිත ගෘහ ඉදි කිරීම (Construction of protected houses)

ගුණාත්මක යෙදුවුම්

- ආරක්ෂිත ගෘහ සැකසීමට අදාළ වීඩියෝ පට හෝ රුපසටහන්
- කුඩා ආරක්ෂිත ගෘහයක් ඉදි කිරීමට දේශීය ව සපයා ගත හැකි ද්‍රව්‍ය

අගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

- මෙහිදි පහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.
- ආරක්ෂිත ව්‍යුහයක් සැලැස්ම සඳහා ස්ථානය තෙවැමිල් දී සැලකිය යුතු කරුණු විස්තර කිරීම
 - ආරක්ෂිත ව්‍යුහයේ වහල, බිත්ති, බිම ආවරණය හා උපාංග සඳහා යොදා ගන්නා ඉදිකිරීම ද්‍රව්‍ය හා එවායේ ලක්ෂණ ඉදිරිපත් කිරීම
 - දේශීය ව භාවිතයට සුදුසු ආරක්ෂිත ව්‍යුහයක සැලැස්ම හා දිල සටහන පිළියෙළ කිරීම හා එට අදාළ ප්‍රමාණ බිල් පත්‍රය සැකසීම
 - දේශීය ව ලබා ගත හැකි අමුද්‍රව්‍ය භාවිතයෙන් කුඩා පරිමාවයේ ආරක්ෂිත ගෘහයක් සැදීම

නිපුණතා මට්ටම 11.3 : ආරක්ෂිත ගෘහ තුළ පරිසර තත්ත්ව මැනීම හා පරිසර තත්ත්ව පාලනය කිරීමට යොදා ගන්නා දිල්ප කුම විමසා බලයි.

කාලවේශේද සංඛ්‍යාව : 02

- ඉගෙනුම් එල : • ආරක්ෂිත ගෘහ තුළ පරිසර තත්ත්ව මැනීම සඳහා යොදා ගන්නා උපකරණ නම් කරයි.
• ආරක්ෂිත ගෘහ තුළ පරිසර සාධක පාලනය කිරීමේ තාක්ෂණික දිල්ප කුම විස්තර කරයි.

පාඨම සැලසුම සඳහා උපදෙස් :

- ආරක්ෂිත ගෘහයක් තුළ පාලනය කරන පාරිසරික සාධක පිළිබඳ ව පෙර දැනුම ආවර්ශනය කරමින් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- ආරක්ෂිත ගෘහයක් තුළ පහත සඳහන් පාරිසරික සාධක පාලනය කළ හැකි බව පෙන්වා දෙන්න.
 - වාතය
 - ආලෝකය
 - උෂ්ණත්වය
 - තෙතමනය
- ආරක්ෂිත ගෘහයක් තුළ වාතනය පාලනය කිරීම සඳහා යොදා ගන්නා දිල්ප කුම පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.

උදා : • Ventilation fans, exhaust fans සංඛ්‍යාව කිරීම

- අදාළ දේශගුණ කළාපවලට ගැලපෙන ව්‍යුහය තෝරා ඉදි කිරීම
උදා : Top vent/ Saw tooth vent structure

- ආරක්ෂිත ගෘහය තුළ වාතනය හොඳින් සිදු තොවන විට ලුවර් ඇර තැබීම
- ආරක්ෂිත ගෘහය තුළට CO₂කාත්‍රිම ව සැපයුම මගින් ගෘහය තුළ CO₂ප්‍රසස්ත මට්ටමකට ගෙන ඒම
 - සුළං බාධක ගාක වැටි ඉදි කිරීම
 - උණුසුම් වාතය පිට වීමට වහලයේ හෝ රට ආසන්න පෙදෙසක කුවුල තැබීම
- ආරක්ෂිත ගෘහය තුළ ආලෝකය පාලනය කළ හැකි තාක්ෂණික කුම දිල්ප පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡාවක් මෙහෙයවන්න.
- ආලෝක තීව්‍යතාව ප්‍රසස්ත මට්ටමට වඩා වැඩි වූවිට එය යාමනය කිරීම සඳහා ගත හැකි ක්‍රියාමාර්ග
 - ඇලුම් නෙට් (Alum net) හාවිත කිරීම
 - සෙවණ දැල් / කද පැහැ දැල් යොදා ගැනීම
 - අල් / රතු පැහැ විසුන් යොදා ගැනීම
 - ආරක්ෂිත ගෘහය අවට ප්‍රදේශවල සෙවණ ගස් වගා කිරීම
උදා - සිනි කෙසෙල්, කොට්ටම්බා
 - පැළවල සනත්වය වැඩි කිරීම

- ආලෝක තීව්‍යතාව ප්‍රසස්ත මට්ටමට වඩා අඩු වූ විට එය යාමනය කිරීමට ගත හැකි ක්‍රියාමාර්ග
 - වහලයට සෙවිලි ද්‍රව්‍ය ලෙස විදුරු හෝ විනිවිද පෙනෙන පොලිතින් යොදා ගැනීම
 - ආලෝකය පරාවර්තනය කරන විසුන් යොදා ගැනීම
 - කාත්‍රිම ආලෝක ප්‍රහව යොදා ගැනීම

උදා : වර්තමානයේ සිදු වන දේශගුණ විපර්යාස හමුවේ විශේෂයෙන් ජනවාරි, මාර්තු මාසවල අහස සන වලාකුලවලින් පිටීම නිසා සුරයාලෝකය අඩුවෙන් ලැබේ ප්‍රහාසන්ලේෂණ වේගය අඩු වීමට බලපාන බැවින් කාත්‍රිම ආලෝකය ලබා දීම වැදගත් ය. මෙහිදී ස්ටීර් විදුලි රැහැන් යොදා LED බල්ල මගින් 25-30 w/m² ආලෝකයක් ගාක වියන් මතට ලබා දීම වැදගත් ය. මෙහිදී දැක්‍රියා ආලෝකය නිල 40% රතු 40%, 20% සුදු ආලෝකය ලබා දිය හැකි නම් වඩාත් උවිත ය.

- ආලෝක තීව්‍යතාව වැඩි වන ආකාරයට ආරක්ෂිත ගෘහය නිර්මාණය කිරීම

- ආරක්ෂිත ගෘහය තුළ උෂ්ණත්වය පාලනය කරන තාක්ෂණීක ක්‍රම දිල්ප පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡාවක් මෙහෙයවන්න.
- උෂ්ණත්වය ප්‍රශස්ක මට්ටමට වඩා වැඩි වූ විට යාමනය කරන ක්‍රම
 - උදා : ● බිත්තිවල උස වැඩි කිරීම
 - සවල ලුවර සවි කිරීම / ගෘහයේ වහලයේ විවෘත කළ හැකි ජන්ල (Roof top opening window) සවි කිරීම - දිවා කළ විවෘත කර රාත්‍රියට වැසීම
 - ආරක්ෂිත ගෘහය වටා සෙවණ දුල් යෙදීම - මෙහිදී තිරසට බිත්ති උචින් යොදා ගන්නාඩු සෙවණ දුල 80% දක්වා වැඩි කර ගැනීම. මෙය තිර රේදක් මෙන් සිරුමාරු කළ හැකි වීම සුදුසු ය.
 - තිරසට බිත්ති උචින් යොදා ගන්නා සෙවණ දුල වෙනුවට 35-70% දක්වා වූ තාප රුධුමක් (Thermal screen) ලෙස අප්‍රේමින්ට යෙදීම - මෙය ද තිර රේදක් මෙන් තිරසට සිරු මාරු කරගත හැකි වීම යෝගා ය.
 - වාතය පිටකරන පංකා (Exhaust fans) සවි කිරීම
 - සිසිල් සුලං ලබා ගැනීම සඳහා සිසිලන ජල බාරා හරහා හමායන සුළුගක් ගෘහය තුළට ලබා දීම (Fan pad) ක්‍රමය
 - ගෘහය තුළ මේම් අකාරා ජල පැතුරුමක් මගින් සිසිල් කිරීමට ඉහළින් යෙදු ජල විසිරුම් පද්ධතියක් (Over head spraying or mist system) සවි කිරීම
 - වායු සම්කරණ පද්ධති සවි කිරීම
 - උෂ්ණත්වය අඩු වූ විට, එය යාමනය කිරීම සඳහා යොදාගත හැකි තාක්ෂණීක ක්‍රම දිල්ප
 - අවශ්‍ය ගෘහ යොදා ගැනීම
 - වසුන් යොදා ගැනීම
 - අභ්‍යන්තර බිත්ති තද පැහැ වර්ණ ගැන්වීම
 - තාපන දුගර භාවිතය
 - උණු ජලය භා ජල වාෂ්ප නළ තුළින් යැවීම
 - ආරක්ෂිත ගෘහය තුළ තෙතමනය (ආර්ද්‍රතාව) පාලනය කළ හැකි තාක්ෂණීක දිල්ප ක්‍රම පිළිබඳ ව සිසුන් සමග සාකච්ඡාවක් මෙහෙයවන්න.
 - ආර්ද්‍රතාව වැඩි වූ විට එය යාමනය කිරීම සඳහා ගත හැකි ත්‍රියාමාර්ග
 - දුරවල ජලවහන තත්ත්ව පාලනය කිරීම
 - ලුවර විවෘත කිරීම / විදුලි පංකා ත්‍රියාත්මක කිරීම
 - රසායනික අවශ්‍යක භාවිතය (Chemical absorbent) - Silica gel
 - ආර්ද්‍රතාව අඩු වූ විට එය යාමනය කිරීමට ගත හැකි ත්‍රියාමාර්ග
 - ස්ප්‍රින්ක්ලරස් හෝ foggers භාවිත කිරීම
 - පැති බිත්තිවල, ජලයේ පෙළවු අවශ්‍යක පැදුරු එල්ලා තැබීම
 - තෙත් කළ ගේනී, sponge sheets
 - පහත සඳහන් පරිසර සාධකය යාමනය කිරීමට යොදා ගත හැකි උපකරණ නම් කිරීමට සිසුන් යොමු කරන්න.
 - ආලෝකය
 - උෂ්ණත්වය
 - තෙතමනය

පරිසර සාධකය	මැනීමට භාවිත කරන උපකරණ
ආලෝකය	ආලෝක තීව්තාව මතින උපකරණය (Illuminometer)
෋ෂ්ණත්වය	උපරිම අවම උෂ්ණත්වමානය සාමාන්‍ය උෂ්ණත්වමානය පාංණ උෂ්ණත්වමානය
තෙතමනය	ආර්ද්‍රතාමානය තෙතමන සංවේදක

- එක් එක් උපකරණයෙන් අදාළ පරිසර සාධකය මතින ආකාරය පිළිබඳ ව ප්‍රායෝගික ව අත්හදා බැලීමට හෝ විඩියෝ දරුණ යොදා ගැනීමෙන් අවබෝධ කර ගැනීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
- පාංශ පරිසර නියාමනය
 - මෙහිදී ගෘහය තුළ පිහිටි පසේ වගා කරන්නේනම්, ඒ පිළිබඳ ව සැලකිලිමත් විය යුතු බව පෙන්වා දෙන්න.
 - දිනා : පස පිවාණුහරණය කිරීම
 - නිර්පාංශ වගා සඳහා යොදා ගන්නා සන මාධ්‍ය ද පිවාණුහරණය කළ යුතු බව පෙන්වා දෙන්න.
 - එමෙන් ම, එම වගා මාධ්‍යවල pH හා EC අගයයන් සැකසීම ද සිදු කළ යුතු බව පෙන්වා දෙන්න.

මූලික වදන් (Key words) :

- ආරක්ෂිත ගෘහ තුළ පාරිසරික තත්ත්ව පාලනය (Environmental control in protected houses)

ගුණාත්මක යෙදුම්

- ආරක්ෂිත ගෘහ තුළ පාරිසර සාධක මැනීමේ උපකරණ සවි කර ඇති ආකාරය හා ඒවායේ පාඨාංක ලබා ගන්නා ආකාරය පෙන්වා විඩියෝ දරුණ හෝ රුපසටහන්
- ආරක්ෂිත ගෘහය තුළ වාතය, ආලෝකය, උෂ්ණත්වය, තෙතමනය පාලනය සඳහා යොදාගෙන ඇති තාක්ෂණික ක්‍රමවේද පිළිබඳ දැක්වෙන විඩියෝ පට හෝ රුපසටහන්

ඇගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

- මෙහිදී පහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.
- ආරක්ෂිත ගෘහ තුළ පාරිසර තත්ත්ව මැනීම සඳහා යොදා ගන්නා උපකරණ නම් කිරීම
 - ආරක්ෂිත ගෘහ තුළ පාරිසර සාධක පාලනය කිරීමේ තාක්ෂණික ශිල්ප ක්‍රම විස්තර කිරීම

නිපුණතා මට්ටම 11.4 : නිරපාංශ වගා ඩිල්ප කුම පිළිබඳ ව විමසා බලයි.

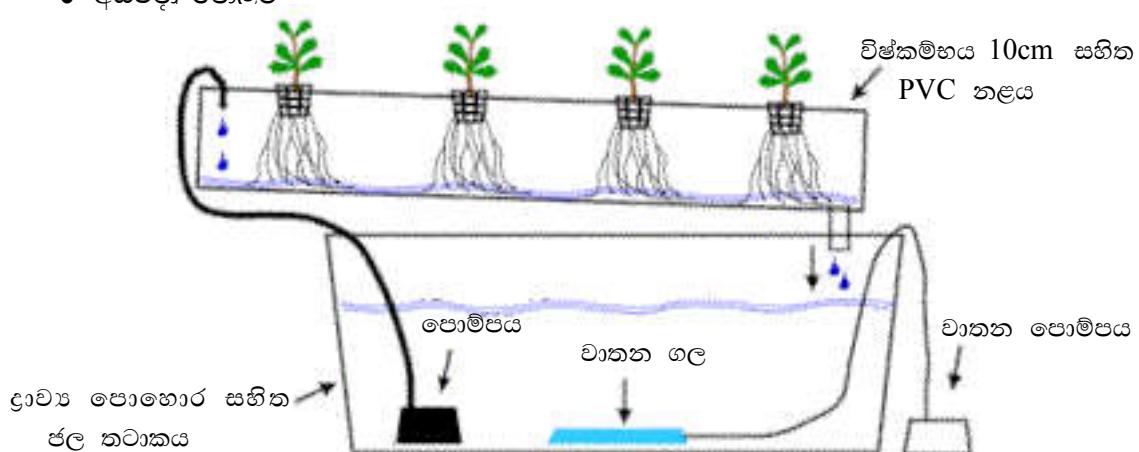
කාල්වීතේද සංඛ්‍යාව : 10

ඉගෙනුම් එල :

- නිරපාංශ වගාවේ වැදගත්කම විස්තර කරයි.
- සංසරණය වන නිරපාංශ වගා පද්ධතියක් සකසයි.
- සංසරණය වන ජලගත වගා පද්ධතියක බෝග සංස්ථාපනය කර නැඩ්නු කරයි.
- සන මාධ්‍ය වගා ව්‍යුහ සකසයි.
- සුදුසු සන මාධ්‍ය තෝරා පිවාණුහරණය කරයි.
- සන මාධ්‍ය තුළ බෝග වගා කර නැඩ්තු කරයි.
- නිරපාංශ වගා පද්ධතියක් තුළ බෝග වගා කිරීමේ දී ඇති වන ගැටලු මග හරවා ගැනීමට යෝජනා ඉදිරිපත් කරයි.

පාඨම සැලසුම සදහා උපදෙස් :

- වගා කිරීම සදහා පස සිමාකාරී අවස්ථාවක දී වගා කිරීම සදහා යොදා ගත හැකි විකල්ප කුම පිළිබඳ ව සිසුන්ගෙන් වෘමසම්න් පාඨමට පිවිසෙන්න.
- සිසු අදහස් ද සැලකිල්ලට ගෙන නිරපාංශ වගාව සදහා නිරවචනයක් ගොඩ නැගන්න.
 - පස් රහිත වගාව (soil-less culture)යි. මේ අනුව නිරපාංශ වගාවේ දී වගා මාධ්‍යය ලෙස දව, සන හෝ වායු යොදාගත හැකි ය.
- නිරපාංශ වගාවේ වැදගත්කම මතුකර ගැනීම සදහා සිසුන් සමග සාකච්ඡාවක් මෙහෙයවන්න.
 - ලදා : • විශාල වගා භූමි අවශ්‍ය නොවන නාගරික ගොවිතැන හා ගෙවිතු වගා සදහා සුදුසු වීම
 - පංශු ජනන (Soil borne) රෝග අවම වීම
 - පළිබෝධ අවම වීම නිසා රසායනික පළිබෝධනාභක හාවිතය අවම වීම මගින් පරිසර දුම්ණය අඩු වීම
 - අහිතකර පාංශු තත්ත්ව නිසා වගාවට යොදා ගත නොහැකි භූමිවල මෙම කුමය හාවිත කළ හැකි වීම
 - ජලය හා පෙළේක සැපයුම ඉතා කාර්යක්ෂම ව සිදු කළ හැකි නිසා බෝගයේ අස්වැන්න හා ගුණාත්මක බව දියුණු වීම
 - සංසරණය වන නිරපාංශ වගා පද්ධතියක් (Nutrient Film Technique -NFT) සැකසීම සදහා සිසුන්ට මග පෙන්වා එහි සලාද වගාව අත්හදා බැලීමට සිසුන් යොමු කරන්න. මෙහිදී පහත සදහන් ක්‍රියාකාරකම් පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.
 - ස්පෙළාන්ඩ් තවාන් හාවිතයෙන් තවාන් පැළ සැදීම
 - තවාන් පැළ වගා පද්ධතියේ සංස්ථාපනය කිරීම
 - පොහොර ජලය සැපයීම (Fertigation)
 - පළිබෝධ පාලනය
 - අස්වනා නෙහිම



- නිරපාංශ සන මාධ්‍ය වගා පද්ධති (තිරස් / සිරස් වගා මලු) සැදීම සඳහා සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
 - සන මාධ්‍ය පිවාණුහරණය කිරීමට සිසුන්ට මග පෙන්වන්න.
 - එම වගා මලු තුළ තක්කාලී වගා කිරීම සඳහා සිසුන්ට ප්‍රායෝගික මග පෙන්වීම ලබා දෙන්න.
 - තවාන් භාවිතයෙන් තවාන් පැළ නිපදවීම
 - තවාන් පැළ වගා පද්ධතියේ සංස්ථාපනය කිරීම
 - පොහොර ජලය සැපයීම (Fertigation)
 - ආඳාරක සැපයීම හා ප්‍රහුණු කිරීම
 - පැලිබෝධ පාලනය
 - අස්වනු තෙලීම හා පසු අස්වනු තාක්ෂණය
 - නිරපාංශ වගා පද්ධතියක් තුළ බෝග වගා කිරීමේදී මතු වන සීමාකාරී තත්ත්ව පිළිබඳ ව සාකච්ඡා කරන්න.
- උදා : ● මූලික ප්‍රාග්ධනය වැඩි වීම
- අදාළ තාක්ෂණය යොදා ගත් පසු රේට ගැළපෙන සැකිල්ල නිමවා ගත යුතු වීම
 - දාවණය පැළ තුළට ගලා යාම හා ඉවත් වීම ජල පොම්පයේ පිඩින හිස හා ජල ප්‍රමාණය අනුව සිදු වන නිසා ඒ පිළිබඳ ව දැනුවත් වීම අවශ්‍ය වීම
 - සංසරණය වන පොහොර දාවණයේ pH හා EC අගයන් නිවැරදි කළ යුතු වීම
 - ජල පොම්පයේ ධාරිතාව සීමාවට වඩා ඉහළ ගිය විට ගැටුපු ඇති වීම
 - 10cm සංසරණය වන නළය තුළ මූල මණ්ඩලය ගිලි පවතින විට වාතය ලබා ගැනීමට අවශ්‍ය තත්ත්ව සොයා බැලිය යුතු වීම
 - තාක්ෂණික දැනුමක් අවශ්‍ය වීම
 - ලබා ගන්නා මාධ්‍ය ජ්වාණුහරිත වීම හා ගෘහය තුළට ඇතුළු වීමේදී විෂේෂ නාගන්‍ය වීමට කටයුතු කිරීම අත්‍යවශ්‍ය වීම
- ගැටුපු වළක්වා ගැනීමට අවශ්‍ය යෝජනා ඉදිරිපත් කිරීමට සිසුන්ට අවස්ථාව සලසන්න.
 - මූලික ප්‍රාග්ධනය සපයා ගැනීමට ක්‍රියාමාර්ග ගැනීම
 - නියමිත ද්‍රව්‍ය හා තාක්ෂණය යොදා ගත් පසු සැකිල්ල මනා පරීක්ෂාවෙන් සැකසීම
 - දාවණය පැළ තුළට ගලා යාම හා ඉවත් කිරීම ජල පොම්පයේ පිඩින හිස හා ජල ප්‍රමාණය අනුව සිදු වන බැවින් ඒ සඳහා සුපරික්ෂාකාරී වීම
 - සංසරණය වන පද්ධතියක් සකසන විට දී, ජලය ගලා යන නළ, පොම්පය දෙසට ආනත වන සේ සැකසීම
 - ජල පොම්පයේ ධාරිතාව සීමාවට වඩා ඉහළ වූ විට සංසරණය වන පද්ධතියට දාවණය දීමට පෙර, විපථ (Bypass) නළයක් මගින් නැවත ජලය පොහොර වැංකියට යොමු කිරීම. මෙය 1/2" නළයක කරාමයින් පාලනය කර සිදු කිරීම යෝජනය ය.
 - සංසරණය වන නළය තුළ මූල මණ්ඩලය ගිලි තිබෙන අතර වාතය ලබා ගැනීමට නළයේ සිරස් උසින් 1/3 -1/4 හිස් අවකාශයක් ලෙස තැබීමට කටයුතු කිරීම
 - පොහොර දාවණයේ EC හා pH අගය ක්ෂේත්‍රීක ව වෙනස් වන බැවින් දාවණය අලුත් දාවණයක් මගින් ප්‍රතිස්ථාපනය කිරීම
 - NFT පද්ධතිවල දී පෝෂක සැපයීමේදී පෝෂකවල නිරවද්‍යතාව පාලනය කිරීමට වෙනම සැලසුම් කළ (Injector) මගින් ජල සැපයුම නාලිකාවට එන්නත් කිරීම
 - ජ්වාණුහරණය සඳහා සුදුසු ක්‍රියාමාර්ග ගැනීම
 - උදා: පා දේශ්වන (Foot bath) දොර අහියස දුම්ම
 - නිරතුරු අධික්ෂණය කිරීම

මූලික වදන් :

- නිරපාංශ වගාව (Soil-less culture)
- ජල රෝපිත වගාව (Hydroponics)
- සන මාධ්‍ය වගාව (Solid media culture)

ගුණාත්මක යෙදුවුම්

- ජල රෝපිත වගාව හා සන මාධ්‍ය තුළ වගා තාක්ෂණය ක්‍රියාත්මක කිරීමට අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය හා උපකරණ

ඇගයීම හා තක්සේරුකරණය සඳහා උපදෙස් :

මෙහිදී පහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව අවධානය යොමු කරන්න.

- නිරපාංශ වගාවේ වැදගත්කම විස්තර කිරීම
- සංසරණය වන නිරපාංශ වගා පද්ධතියක් සැකසීම
- සංසරණය වන ජලගත වගා පද්ධතියක බෝග සංස්ථාපනය කර නඩත්තු කිරීම
- සන මාධ්‍ය වගා ව්‍යුහ සැකසීම
- සුදුසු සන මාධ්‍ය තෝරා ජීවාණුහරණය කිරීම
- සන මාධ්‍ය තුළ බෝග වගා කර නඩත්තු කිරීම
- නිරපාංශ වගා පද්ධතියක් තුළ බෝග වගා කිරීමේ දී ඇති වන ගැටලු මග හරවා ගැනීමට යෝජනා ඉදිරිපත් කිරීම