



සරසවි පළාත් අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව -

ශ්‍රේණිය - 10

විෂය - ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව

සතිය - සැප්තැම්බර් 04 සතිය

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

නිපුණතා මට්ටම :- 8.1 ආහාර පරිරක්ෂණය කිරීමේ අවශ්‍යතාව ගවේෂණය කරයි.

විෂය සන්ධාරය (පාඨම) :- 8. ආහාර පරිරක්ෂණය

ඉගෙනුම් ඵල :-

- නිරීක්ෂණය ඇසුරින් ආහාර නරක්වීමේ ක්‍රියාවලිය විමර්ශනය හේතු කරයි.
- ආහාර නරක් වීමට බලපාන හේතු පැහැදිලි කරයි.
- ආහාර පරිරක්ෂණය කිරීමේ වැදගත්කම විස්තර කරයි.
- ආහාර නරක් වීමට බලපාන හේතු පිළිබඳ දැනුවත් වීම තුළින්, ආහාර නරක් වීම පාලනය කර ගනියි.

ශිෂ්‍යයා කළ යුතු කාර්යයන් :-

01. ස්වයං වියෝජනය යන්න අර්ථ දැක්වන්න.
02. පොලිෆිනොල් ඔක්සිඩේස් යනු මොනවද?
03. එන්සයිමීය දුඹුරු පැහැ ගැන්වීම යනු කුමක්ද?
04. තෙල් මුඩුවීම හඳුන්වන්න.
05. ක්ෂුද්‍ර ජීවී වර්ධනයට බලපාන අභ්‍යන්තර හා බාහිර සාධක දක්වා ඒවා කෙටියෙන් පැහැදිලි කරන්න.
06. කිරිවල වර්ධනය වන බැක්ටීරියා වර්ග නම් කරන්න.
07. ආහාර පරිරක්ෂණය කිරීමේ වැදගත්කම කරුණු ලෙස දැක්වන්න.

08. අහාර පරීක්ෂණය කිරීමේ ක්‍රම නම් කරන්න.

09. පහත සඳහන් ආහාර පරීක්ෂණ උපක්‍රමවලට අදාළ ක්‍රමය හා මූලධර්මය ලියා දක්වන්න.

- ❖ විෂලනය
- ❖ අඩු උෂ්ණත්වය යෙදීම
- ❖ වැඩි උෂ්ණත්වය යෙදීම
- ❖ පරීක්ෂණ කාරක යෙදීම
- ❖ ප්‍රවිකරණය

ඉහත ක්‍රියාකාරකම් සඳහා උපකාර කරගත හැකි පොත් පත්, Website, LMS පාඩම් හා ඉගෙනුම් ආධාරක

e - තක්සලාව - https://www.e-thaksalawa.moe.gov.lk/moodle/pluginfile.php/34464/mod_resource/content/1/chapter 08.pdf

e - නැණ පියස - [10 ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව: ආහාර පරීක්ෂණය \(enenapiyasa.lk\)](http://10ගෘහආර්ථිකවිද්‍යාව:ආහාරපරීක්ෂණය(enenapiyasa.lk))

ගුරුගෙදර -

වෙනත් - youtube - <https://youtu.be/oCDfw54sksw>

<https://youtu.be/hqQZr6liBa8>

දෙනීම්විට අධ්‍යාපන කලාපය