

**කා**ර්මික තාක්ෂණ ආයතනය ශ්‍රී ලංකාවේ ක්ෂුද්‍ර, කුඩා මධ්‍ය හා මහා පරිමාණ ව්‍යවසායකයන්ට හා මහා පරිමාණ කර්මාන්තවලට පවා තාක්ෂණය සහ ක්‍රියාවලි දැනුම ලබා දීමේ පුරෝගාමී ආයතනයකි. ආහාර තාක්ෂණ අංශය නවීනතම ආහාර සැකසුම්, ආහාර විශ්ලේෂණ විද්‍යාගාර, ආහාර නියමු යන්ත්‍රාගාර සහ පර්යේෂණ විද්‍යාගාරවලින්, පර්යේෂණ තාක්ෂණවේදීන්ගෙන් සමන්විත වේ.

මේ තාක්ෂණ හා පුහුණු සේවා ව්‍යවසායකයන්ට ක්‍රමානුකූලව ලබා දීම සඳහා ආහාර තාක්ෂණ අංශය තුළ පහත දැක්වෙන ප්‍රධාන තාක්ෂණික අංශ ඇත.

1. පසු අස්වනු තාක්ෂණ, අවම සැකසීමේ තාක්ෂණ, ගිත කල හා අධි ගිතකරණ තාක්ෂණ
2. නැවුම් ඵලවඵ, පලතුරු සැකසීමේ තාක්ෂණ
3. ධාන්‍ය හා බේකරි නිෂ්පාදන සැකසීමේ තාක්ෂණ
4. කිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන තාක්ෂණ සැකසීමේ තාක්ෂණ
5. මාළු, මස් හා මත්ස්‍ය ආහාර නිෂ්පාදන සැකසීමේ තාක්ෂණය
6. පෝෂණීය අගයෙන් ඉහල ක්‍රියාකාරී ආහාර සැකසීමේ තාක්ෂණය

**ආහාර තාක්ෂණ අංශයේ ප්‍රධාන සේවා**

1. විද්‍යාත්මක පර්යේෂණ හරහා නව ආහාර නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලි සහ තාක්ෂණ දියුණු කිරීම.
2. කුඩා, මධ්‍ය හා මහා පරිමාණ ව්‍යවසායකයන් සඳහා ආහාර කර්මාන්ත හා ව්‍යවසායකත්ව සංවර්ධනය සඳහා තනි හෝ කණ්ඩායම් වශයෙන් තාක්ෂණය හුවමාරු කිරීම.
3. ඉහත කී ආහාර කර්මාන්තකරුවන්ගේ සුවිශේෂී ගැටලු විසඳීම සඳහා කොන්ත්‍රාත් ව්‍යාපෘති ක්‍රියාත්මක කිරීම.
4. ආහාර කර්මාන්තයට අවශ්‍ය උපදේශන/තාක්ෂණික සහාය හා දෝෂ නිරාකරණය කිරීම.
5. විශේෂ ඉල්ලීම මත තනි පුද්ගල හෝ විවිධ කණ්ඩායම් සඳහා පුහුණු වැඩසටහන්/ සහතිකපත්‍ර පාඨමාලා සැපයීම.
6. ආහාර කර්මාන්තය සඳහා සපයන විශේෂ සේවා
  - ආහාරවල දළ සංයුතිය පෝෂණීය අගයන්, අවශ්‍ය සංවේදී විශ්ලේෂණ හා ක්ෂුද්‍ර ජීවී විශ්ලේෂණ කටයුතු සිදු කිරීම.
  - ආහාරවල ආයු කාලය තීරණය කිරීම.
  - ලේබල් කිරීම සහ ඇසුරුම්කරණය
  - කර්මාන්තවලට අවශ්‍ය ආහාර ආරක්ෂණ ක්‍රමවේද
  - චිත් කල හා බෝතල් කල ආහාර තාප ක්‍රියාවලිය වලංගු කිරීම.
  - පෝෂණ ලේබල් කිරීම හා සෞඛ්‍ය ප්‍රවේශන/ ක්‍රියාකාරී ආහාර විශ්ලේෂණය.
  - ආහාර කර්මාන්තවල ආරක්ෂණ ක්‍රියාවලිය වලංගු කිරීම. (GMP, HACCP, ISO 22000).
7. නව ආහාර කර්මාන්තශාලාවක් ස්ථාපනය කිරීමේ දී හෝ පවතින කර්මාන්ත ශාලාවක් වැඩිදියුණු කිරීම සඳහා අවශ්‍ය පූර්ණ සේවය සැපයීම.
  - තාක්ෂණ අවශ්‍යතා ඇගයීම/ කර්මාන්ත තක්සේරුව
  - කර්මාන්තශාලා ස්ථානය තෝරා ගැනීම
  - කර්මාන්තශාලා පිරිසැලසුම සැලසුම් කිරීම

# ආහාර නිෂ්පාදන තාක්ෂණය



## ආහාර ක්‍රියාත්මක

- කර්මාන්තකරුවාගේ අවශ්‍යතාව පරිදි නිසි තාක්ෂණය විද්‍යාගාර, නියමු යන්ත්‍රාගාර සහ කර්මාන්තශාලා මට්ටමින් හුවමාරු කිරීම.
- යන්ත්‍රෝපකරණ හා උපකරණ පිළිබඳ පිරිවිතර
- අවශ්‍ය නිවැරදි යන්ත්‍රෝපකරණ ස්ථාපනය කිරීමේ දී අවශ්‍ය තාක්ෂණික සේවා සැපයීම.
- ඇසුරුම්කරණය හා ලේබල් සැලසුම් කිරීම සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණය
- තත්ව කලමනාකරණ පද්ධතිය හඳුන්වාදීම මගින් ආහාර සැකසීමේ ක්‍රියාවලිය නිර්දේශිත මට්ටමට ගෙන ඒම.
- ආහාර පිළිබඳ භෞතික, රසායනික, ක්ෂුද්‍ර ජීවී විශ්ලේෂණය

**ආචාර්ය නෙවිල් අමුණුගොඩ**  
අධ්‍යක්ෂ ආහාර තාක්ෂණ අංශය  
කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය

1955 දී ආරම්භ කොට 1994 විද්‍යා තාක්ෂණ පහත මගින් ඔලිගොන්වුණු කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI) මේ වන විට කර්මාන්ත අමාත්‍යාංශය යටතේ රජයේ කර්මාන්ත සංවර්ධන උපදෙසා තාක්ෂණික ඔලිගොන්වුම් සිදු කරන ප්‍රධාන ආයතනයකි. එමෙන් ම කර්මාන්ත සඳහා තාක්ෂණ පර්යේෂණ හා සංවර්ධන සිදු කිරීම, පුනර්නිර්මාණය වශයෙන් නරඟකාරී තාක්ෂණික සේවා සැපයීම, පසු අස්වනු තාක්ෂණය, ආහාර, භාෂාකාර, දූව, පරිපෑම හා ජෛව තාක්ෂණය පිළිබඳ පර්යේෂණ හා සංවර්ධන කටයුතු සිදු කිරීම, විවිධ නිෂ්පාදන සඳහා විද්‍යාගාර තාක්ෂණ පහසුකම් සැපයීම ආදී කාර්යයන් හැසිරවීම මේ වන විට එම ආයතනය මගින් සිදු කරනු ලබයි. ඔබත් ඔබගේ කර්මාන්ත පරිබන්ධනයන් ඔහු වන තාක්ෂණික ගැටලු ඵලදායීව ITI හි දැනුම හා කාර්යක්ෂමය ලබා ගන්න.

