

ਗ੍ਰਹਿ ਵਿਗਿਆਨ

ਸ਼੍ਰੇਣੀ-ਨੌਵੀਂ

ਸਿਲੇਬਸ (2025-26)

ਲਿਖਤੀ

1. ਗ੍ਰਹਿ ਵਿਗਿਆਨ-ਅਰਥ, ਮਹੱਤਤਾ ਅਤੇ ਖੇਤਰ।
2. ਗ੍ਰਹਿ ਵਿਵਸਥਾ-ਅਰਥ, ਮਹੱਤਤਾ ਅਤੇ ਖੇਤਰ।
3. ਪਰਿਵਾਰਿਕ ਸਾਧਨਾਂ ਦੀ ਵਿਵਸਥਾ-ਮਨੁੱਖੀ ਅਤੇ ਗੈਰ ਮਨੁੱਖੀ ਸਾਧਨ। ਸਮੇਂ ਅਤੇ ਸ਼ਕਤੀ ਦੀ ਵਿਵਸਥਾ ਅਤੇ ਇਸ ਤੇ ਅਸਰ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਕਾਰਕ, ਗ੍ਰਹਿ ਵਿਵਸਥਾ ਦੇ ਲਾਭ ਅਤੇ ਇਸ ਵਿੱਚ ਨਿਰਣੇ ਦਾ ਸਥਾਨ।
4. ਘਰ ਦੀ ਸਫਾਈ-ਸਫਾਈ ਕਰਨ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਸਮਾਨ, ਰੋਜ਼ਾਨਾ, ਸਪਤਾਹਿਕ ਅਤੇ ਸਾਲਾਨਾ ਸਫਾਈ।
5. ਘਰ ਦੇ ਸਾਜੇ ਸਮਾਨ ਦੀ ਚੋਣ ਅਤੇ ਜ਼ਰੂਰਤ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਰੈਫਰਿਜਰੇਟਰ, ਪ੍ਰੈਸ਼ਰ ਕੁੱਕਰ, ਸਟੇਵ, ਗੈਸ ਦਾ ਚੁੱਲਾ, ਰਸੋਈ ਦੇ ਬਰਤਨ, ਓਵਨ, ਸੈਲਰ ਕੁੱਕਰ, ਨਾਨ ਸਟਿਕ ਬਰਤਨ ਅਤੇ ਮਾਈਕਰੋਵੇਵ ਦੀ ਚੋਣ, ਇਸਤੇਮਾਲ ਅਤੇ ਦੇਖਭਾਲ।
6. ਰਸੋਈ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ, ਪ੍ਰਬੰਧ ਅਤੇ ਸਫਾਈ ਦਾ ਮਹੱਤਵ।

ਭਾਗ-ਅ (ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਪੋਸ਼ਣ ਵਿਗਿਆਨ)

7. ਭੋਜਨ, ਉਸਦੇ ਕੰਮ, ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤ ਅਤੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਵਿੱਚ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤਾਂ ਦੀ ਮਾਤਰਾ।
8. ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਦੀਆਂ ਵਿਧੀਆਂ ਅਤੇ ਤਾਪਦਾ ਖੁਰਾਕੀ ਤੱਤਾਂ ਤੇ ਅਸਰ।

ਭਾਗ-ਬ (ਬਾਲ ਵਿਕਾਸ ਅਤੇ ਪਰਿਵਾਰਿਕ ਸਬੰਧ)

9. ਬਾਲ ਵਿਕਾਸ ਦਾ ਅਰਥ ਤੇ ਮਹੱਤਤਾ।
10. ਮਨੁੱਖੀ ਵਿਕਾਸ ਦੇ ਪੜਾਅ-ਬਚਪਨ, ਕਿਸ਼ੋਰ ਉਮਰ, ਬਾਲਗ ਅਤੇ ਬੁਢਾਪੇ ਦੀਆਂ ਆਮ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ।

ਭਾਗ-ਸ (ਵਸਤਰ ਵਿਗਿਆਨ)

11. ਕੱਪੜੇ ਧੋਣ ਦੇ ਸਮਾਨ ਦਾ ਗਿਆਨ ਅਤੇ ਕੱਪੜੇ ਧੋਣ ਲਈ ਤਿਆਰੀ। ਸੂਤੀ, ਉਨੀ ਅਤੇ ਰੇਸ਼ਮੀ ਕੱਪੜਿਆਂ ਦੀ ਧੁਆਈ।
12. ਸਫਾਈ ਕਾਰੀ ਅਤੇ ਹੋਰ ਪਦਾਰਥ ਕੱਪੜੇ ਹੋਣ ਲਈ ਸਾਬਣ, ਸਾਬਣ ਬਣਾਉਣ ਦੀ ਵਿਧੀ, ਕਿਸਮਾਂ ਅਤੇ ਚੰਗੇ ਸਾਬਣ ਦੀ ਪਹਿਚਾਣ। ਸਾਬਣ ਰਹਿਤ ਸਵਾਈਕਾਰੀ ਪਦਾਰਥ। ਕੱਪੜਿਆਂ ਨੂੰ ਸਫ਼ੈਦ ਕਰਨ ਅਤੇ ਅਕੜਾਉਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥ ਅਤੇ ਕੱਪੜਿਆਂ ਤੋਂ ਦਾਗ ਉਤਾਰਨ ਵਾਲੇ ਕਾਟ ਪਦਾਰਥ।

(ਪ੍ਰਯੋਗੀ)

1. ਪਰਿਵਾਰ ਲਈ ਸਾਦਾ ਭੋਜਨ ਪਕਾਉਣਾ ਅਤੇ ਵਰਤਾਉਣਾ ਜਿਵੇਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ, ਦਾਲ, ਚਾਵਲ, ਚਪਾਤੀ, ਪਰੋਠਾ ਆਦਿ ਮਿੱਠੇ ਪਕਵਾਨ-ਕਸਟਰਡ, ਖੀਰ, ਸੂਜੀ ਦਾ ਹਲਵਾ, ਖਾਣੇ ਲਈ ਮੇਜ਼ ਲਗਾਉਣਾ ਅਤੇ ਖਾਣਾ ਵਰਤਾਉਣਾ।
2. ਗਲਾਸ, ਮੈਲ ਮੇਵੇਅਰ ਅਤੇ ਸਟੇਨਲੈਸ ਸਟੀਲ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ।
3. ਸੂਤੀ, ਊਨੀ ਅਤੇ ਰੇਸ਼ਮੀ ਵਸਤਰਾਂ ਦੀ ਧੁਆਈ ਅਤੇ ਸੂਤੀ ਵਸਤਰਾਂ ਨੂੰ ਕਲਫ ਅਤੇ ਸਫ਼ੈਦ ਵਸਤਰਾਂ ਨੂੰ ਨੀਲ ਲਗਾਉਣਾ।
4. ਕਢਾਈ ਦੇ ਟਾਂਕੇ-ਲੇਜ਼ੀ-ਡੇਜ਼ੀ, ਜੰਜੀਰੀ ਟਾਂਕਾ, ਡੰਡੀ ਟਾਂਕਾ, ਸਾਟਨ ਸਟਿੱਚ, ਕੰਬਲ ਟਾਂਕਾ ਅਤੇ ਦਸੂਤੀ ਟਾਂਕੇ ਦੇ ਸੈਂਪਲ ਤਿਆਰ ਕਰਕੇ। ਇਹਨਾਂ ਟਾਂਕਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਦੇ ਕੁਸ਼ਨ ਕਵਰ ਤਿਆਰ ਕਰਨੇ।