



दु.क्र.०२०-२४४७६९३८

Email-curriculumdept@maa.ac.in



महाराष्ट्र शासन

शालेय शिक्षण व क्रीडा विभाग

राज्य शैक्षणिक संशोधन व प्रशिक्षण परिषद, महाराष्ट्र

७०८ सदाशिव पेठ, कुमठेकर मार्ग, पुणे ४११०३०

जा.क्र . राशैसंप्रपम /अविवि/ २५ % पाठ्यक्रम /२०२१ / eec

दि.१२.०३.२०२१.

प्रति,

- १) विभागीय शिक्षण उपसंचालक, (सर्व)
- २) प्राचार्य, जिल्हा शिक्षण व प्रशिक्षण संस्था, (सर्व)
- ३) शिक्षणाधिकारी (माध्यमिक), जिल्हा परिषद, (सर्व)
- ४) शिक्षण निरीक्षक (दक्षिण /उत्तर /पश्चिम) बृहन्मुंबई
- ५) शिक्षण प्रमुख /शिक्षणाधिकारी /प्रशासनाधिकारी /महानगरपालिका, नगरपालिका (सर्व).

विषय - शैक्षणिक वर्ष २०२०-२०२१ साठी इयत्ता १२ वी पंजाबी, इयत्ता ९ वी व १० वी रशियन व तसेच इयत्ता १० वी कार्याशिक्षण (दिव्यांग विद्यार्थ्यांसाठी) २५ % कमी करण्यात आलेल्या पाठ्यक्रमाबाबत...

शैक्षणिक वर्ष २०२०- २१ साठी इयत्ता १२ वी पंजाबी, इयत्ता ९ वी व १० वी रशियन व इयत्ता १० वी कार्याशिक्षण (दिव्यांग विद्यार्थ्यांसाठी) या विषयांचा २५ % पाठ्यक्रम कमी करण्यात आलेला आहे.

२५% कमी करण्यात आलेल्या पाठ्यक्रमांची इयत्तानिहाय यादी राज्य शैक्षणिक संशोधन व प्रशिक्षण परिषद, महाराष्ट्र, पुणे यांच्या www.maa.ac.in या वेबसाईटवर देण्यात आलेली आहे. सदर यादी आपल्या अखत्यारीतील सर्व प्राथमिक व माध्यमिक शाळा प्रमुख, सर्व शिक्षक, सर्व विद्यार्थी व पालक यांच्या निदर्शनास आणून द्यावी.

सोबत :. २५% कमी करण्यात आलेल्या पाठ्यक्रमांची यादी.

(दिनकर टेमकर)

संचालक

राज्य शैक्षणिक संशोधन व
प्रशिक्षण परिषद, महाराष्ट्र, पुणे

प्रत माहितीस्तव सादर -

१. संचालक, राज्य पाठ्यपुस्तक निर्मिती व अभ्यासक्रम संशोधन मंडळ (बालभारती), पुणे.
- २.अध्यक्ष, महाराष्ट्र राज्य माध्यमिक व उच्च माध्यमिक शिक्षण मंडळ, पुणे.

Punjabi 12th

out of 100%

- 25%

~~25%~~ Syllabi

Poems: - ਆਪ੍ਰਕਿਰ ਵਾਇ

1. ਪ੍ਰੋ: ਪ੍ਰਗਠ ਜਿੰਘ
2. ਤੀਰ ਜਿੰਘ ਵਰਦ
3. ਤਾ: ਦੀਵਾ
- ਜਿੰਘ ਕਾਲੇਪਾਈ
4. ਟੀਰੋਗਰੀਨ ਸਰਦ
5. ਟੀਰੋਗਰੀ
- ਸਰਦ
6. ਪ੍ਰੋ: ਮੇਹਨ ਜਿੰਘ
7. ਨੰਦ ਨਾਥ ਨੂਰਖਰੀ
8. ਚਾਵਾ ਚਲਵੰਤ
9. ਪ੍ਰੀਤਮ ਜਿੰਘ ਮਦੀਰ
10. ਤਾ: ਹਰਿਭਜਨ ਜਿੰਘ

ਆਪ ਬੀਤੀਆਂ: - 1. ਕੋਈਦਾ ਗੁਜ

2. ਬਨਮ - ਮਾਤਾ - ਪਿਤਾ ।
3. ਚਾਯੂ ਗੀ ਦਾ ਇੱਕ ਹੋਰ - ਵਿਆਹ ।
4. ਮੇਰਾ ਠਿੱਕਾ ਜਿਹਾ ਘਰ ।
5. ਆਪਣੀ ਮੇਰ ਦੇ ਗਰਿਹੇ ਆਏ ।

ਮਾਹਿਤ ਕੋਧ ਭਾਗ - 2)

1. ਮਾਹਿਤ - ਰੂਪ

2. ਫੈਦ

3. ਅਲੰਕਾਰ

4. ਨੌਂ ਰੋਮ ।

- 25 % Syllabus

Bhupinder kaur

G N Khalsa college

matunga

ਗੁਰਮਤਿ
5-3-29

Reduction of Content in Russian textbooks for Standards IX and X

Sr. No	Regular Academic Year	For Academic Year 2020-2021-only In COVID-19 Pandemic Situation
1	* For Entire Course (100 Marks) 'Russian' textbook for English speaking students by V.N.Wagner, Yu.G.Ovsienko Upto Lesson Nos. 1 to 30 (30 Lessons) Marks : 100 (80 Written +20 Oral)	* For Entire Course (100 Marks) Russian textbook for English speaking Students by V.N.Wagner, Yu.G.Ovsienko Upto Lesson Nos. 1 to 23 (23 Lessons) Marks : 100 (80 Written +20 Oral)
2	* For Second/Third Language (Composite) 'Russian' textbook for English speaking students by V.N.Wagner, Yu.G.Ovsienko Upto Lesson Nos. 1 to 18 (18 Lessons) Marks : 50 (40 Written +10 Oral)	* For Second/Third Language(Composite) 'Russian' textbook for English speaking students by V.N.Wagner, Yu.G.Ovsienko Upto Lesson Nos. 1 to 15 (15 Lessons) Marks : 50 (40 Written +10 Oral)

डॉ. अनघा भट-बेहेरे, पुणे

श्रीमती रोहिणी जोशी, पुणे

श्रीमती लक्ष्मीबाई मंडलीक, पुणे

श्री. संतोष पवार

प्र.विशेषाधिकारी इंग्रजी

पाठ्यपुस्तक मंडळ, पुणे-४

शैक्षणिक वर्ष २०२०-२०२१
कार्यशिक्षण अभ्यासक्रम (वैकल्पिक) (जूना अभ्यासक्रम)
(दिव्यांग विद्यार्थ्यांसाठी)
इयत्ता दहावी

अ.क्र.	विषय	पृष्ठ क्र.
१.	घरगुती विद्युत उपकरणे (J-1)	१
२.	दूध व दुधाचे पदार्थ (J-5)	३
३.	हस्तभरतकाम (J-9)	५
४.	शिवणयंत्राद्वारे शिलाई व शिवणयंत्राची निगा व दुरुस्ती (K-1)	७
५.	टाकाऊ वस्तूंपासून सौंदर्याकृती (K-5)	१०
६.	पाककला (L-7)	१२
७.	भारतीय संगीत (M-3)	१६
८.	चित्रकला व रंगकाम (M-6)	१८
९.	कागदकाम, पुढाकाम आणि पुस्तक बांधणी (M-7)	२१

१. घरगुती विद्युत उपकरणे (J-1)

(इयत्ता दहावी)

अ.क्र	अभ्यासक्रम (संदर्भ) घटकाचे नाव	वगळलेला घटक	शेरा	
तात्त्विक				
१.	वायरिंग			
(१)	वायरिंग उपसाधने १.१ नियंत्रक साधने १.२ संरक्षक साधने १.३ पकडणारी साधने १.४ सर्वसाधारण साधने	- ई.एल.सी.बी (अर्थ लिकेज सर्किट ब्रेकर)	वगळलेला घटक	
(२)	विविध प्रकारच्या होल्डिंग अॅक्सेसरीज २.१ कॉन्ड्युट वायरिंग २.२ केसींग-कॅपिंग वायरिंग २.३ कन्सिल्ड वायरिंग	उपघटक २.१	वगळलेला घटक	
(३)	वायरिंगची तपासणी			
(४)	अर्थिंग ४.१ अर्थिंगची आवश्यकता ४.२ अर्थिंगचे प्रकार	पाईप अर्थिंग	वगळलेला घटक	
२.	प्रकाशमान			
	१. इनकॅंडीसेट लॅम्प ३. सोडिअम व्हेपर लॅम्प ५. हॅलोजन लॅम्प ७. एल. ई. डी. लॅम्प	२. मर्क्युरी व्हेपर लॅम्प ४. फ्लोरोसेंट ट्युब ६. कॉम्पॅक्ट फ्लोरोसेंट लॅम्प (CFL) ८. लॅम्प वॉटेजेस/ल्युमेन्स	कार्बन फिलॅमेंट लॅम्प उपघटक २ उपघटक ३	वगळलेला घटक वगळलेला घटक वगळलेला घटक
३.	विद्युत उपकरणातील मोटर्स			
(१)	कॅपेसिटर मोटर १.१ कॅपेसिटर स्टार्ट मोटर रचना, कार्य व उपयोग १.२ परमनंट कॅपेसिटर मोटर	उपघटक १.२	वगळलेला घटक	
(२)	शेडेड पोल मोटर रचना, कार्य व उपयोग	उपघटक २	वगळलेला घटक	
(३)	युनिव्हर्सल मोटर रचना, कार्य व उपयोग			
४.	मिक्सर व फूड प्रोसेसर			
(१)	इलेक्ट्रिक मिक्सर १.१ रचना १.२ कार्यपद्धती १.३ तपासणी व दुरुस्ती			
(२)	फूड प्रोसेसर २.१ रचना २.२ कार्यपद्धती २.३ तपासणी व दुरुस्ती	उपघटक २	वगळलेला घटक	
५.	विद्युत पंखे व रूम कूलर			
(१)	विद्युत पंखे (रचना, प्रकार, कार्यपद्धती, तपासणी व दुरुस्ती) १.१ सिलिंग फॅन १.२ टेबल फॅन	उपघटक १.२	वगळलेला घटक	
(२)	रूम कूलर (रचना, प्रकार, कार्यपद्धती, तपासणी व दुरुस्ती)			

६.	रेफ्रिजरेटर, वॉशिंग मशीन व व्हॅक्युम क्लीनर		
(१)	रेफ्रिजरेटर १.१ ओळख १.२ प्रकार १.३ रचना व कार्य	(विद्युत कलक)	
(२)	वॉशिंग मशीन २.१ ओळख २.२ प्रकार २.३ रचना व कार्य		
(३)	व्हॅक्युम क्लीनर ३.१ ओळख ३.२ प्रकार ३.३ रचना व कार्य		
७.	रिचार्जेबल बॅटरीज		
(१)	बॅटरी- ओळख, प्रकार व उपयोग		
(२)	लेड अॅसिड बॅटरी २.१ रचना २.२ कार्य २.३ चार्जिंग		
(३)	अल्कलाईन (ड्राय) बॅटरी ३.१ रचना ३.२ कार्य ३.३ चार्जिंग		
(४)	बॅटरीची निगा व घ्यावयाच्या दक्षता		
(५)	सौर पॅनेल ५.१ रचना ५.२ कार्य ५.३ उपयोग		
(६)	पोर्टेबल रिचार्जेबल टॉर्च - रचना, कार्य व उपयोग		
प्रात्यक्षिक			
१.	केसिंग- कॅपिंग वायरिंग		
२.	कॉन्ड्यूट फिटिंग जीना वायरिंग	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
३.	फ्लोरोसंट ट्युब वायरिंग व तपासणी		
४.	इलेक्ट्रिक मिक्सर खोलणे व तपासणी		
५.	सिलिंग फॅन खोलणे, तपासणी व दुरुस्ती		
६.	सेरीज पॅरलल टेस्ट बोर्ड तयार करून टेबल फॅनची तपासणी	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
७.	स्विच बोर्ड वायरिंग सराव		
८.	पोर्टेबल रिचार्जेबल टॉर्च तपासणी व दुरुस्ती	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक

(टीप : प्रात्यक्षिकावर आधारित विषयांचे प्रात्यक्षिक कार्य/कृती/उपक्रम हे अध्ययन-अध्यापन संदर्भाने विचारात घेतलेल्या आशयास अनुसरून तसेच उपलब्ध सोयी, सुविधा व परिस्थिती विचारात घेऊन देणे व पूर्ण करणे अपेक्षित आहे.)

२. दूध व दुधाचे पदार्थ (J-5)

(इयत्ता दहावी)

अ.क्र	अभ्यासक्रम (संदर्भ) घटकाचे नाव	वगळलेला घटक	शेरा
तात्त्विक			
१.	दूध व दुधाचे पदार्थ टिकविण्याच्या विविध पद्धती		
(१)	पाश्चरीकरण		
(२)	दुधाचे पदार्थ टिकविण्याच्या विविध पद्धती व महत्त्व		
	२.१ पाश्चरीकरण		
	२.२ दूध आटवणे		
	२.३ स्निग्ध विरहित करणे		
	२.४ दूध पावडर तयार करणे		
	२.५ दही तयार करणे		
	२.६ दह्यात नको त्या जंतुंचा शिरकाव		
	२.७ दही तयार करण्याची व लोणी काढण्याची योग्य पद्धत		
	२.८ खवा		
२.	दुधाचे प्रकार		
(१)	प्राणिजन्य दूध		
	१.१ गाईचे दूध		
	१.२ म्हशीचे दूध		
	१.३ आईचे दूध		
	१.४ गाढवीचे दूध		
	१.५ थंड प्रदेशातील प्राण्यांचे दूध		
(२)	वनस्पतिजन्य दूध		
३.	दूध खराब होण्याची कारणे		
	प्रात्यक्षिक	खराब दुधापासून कलाकंद तयार करणे पनीर भूर्जी तयार करणे	वगळलेला घटक
४.	दुधातील भेसळ		
	लॅक्टोमीटर - माहिती व आकृती	लॅक्टोमीटर - माहिती व आकृती	वगळलेला घटक
५.	दुग्धालयाची स्वच्छता (डेअरीची स्वच्छता)	केंद्रांपर्यंत दूध लवकर पोहोचवणे गोठ्याजवळ दूध विक्री	वगळलेला घटक
६.	दुधापासून विविध पदार्थ तयार करण्याच्या पद्धती, साहित्य व कृती		
	१. मिल्क शेक - माहिती कृती	उपघटक १	वगळलेला घटक
	२. बर्फी - माहिती - कृती		
	३. गुलाबजाम - माहिती - कृती	उपघटक ३	वगळलेला घटक
	सुके गुलाबजाम	उपघटक ४	वगळलेला घटक
	४. पनीर बनविणे - माहिती - कृती		
	५. रसगुल्ला बनविणे - माहिती - कृती		
	६. पेढा तयार करणे - माहिती कृती	उपघटक ६	वगळलेला घटक

	७. आईस्क्रीम ७.१ नैसर्गिक आइस्क्रीम ७.२ कृत्रिम आइस्क्रीम ७.३ व्हॅनिला आइस्क्रीम तयार करणे ७.४ मँगो आइस्क्रीम	(ट-१) आइस्क्रीम (किड्स)	उपघटक ७.४	वगळलेला घटक
	८. नारळाचे दूध ९. फ्रुट सॅलड तयार करणे १०. खवा तयार करणे ११. लाल भोपळ्याची खीर बनविणे १२. मसाला दूध बनविणे टीप		उपघटक १० उपघटक ११ उपघटक १२ टीप	वगळलेला घटक वगळलेला घटक वगळलेला घटक वगळलेला घटक
७.	दूधाची किंमत आणि पोषणमूल्ये		संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
(१)	व्यंजनांची किंमत १. एककानुसार किंमत २. डिश कॉस्टिंग डिश कॉस्टिंग पायऱ्या ३. बॅन्क्वेट कॉस्टिंग			
(२)	दूधातील पोषकतत्त्वे शोधण्याच्या पध्दती डिश कॉस्टिंग नमुना तक्ता			
८.	वजन आणि मापनाची उपयुक्तता			
(१)	वजन आणि मापनाचे महत्त्व			
(२)	साध्या वजन काढ्याच्या साहाय्याने वजन करण्याची पध्दत			
(३)	कप आणि स्पून्स (चमचे) यांच्या साहाय्याने मोजण्याची पध्दत			
९.	दुधातील पोषकतत्व मोजणे			
(१)	दुधातील पोषकतत्व मोजण्याच्या पायऱ्या			
(२)	उदा. दिलेल्या दुधापासून बनवलेले पाककृतीतील पोषकमूल्य मोजणे पदार्थ आइस्क्रीम			
(३)	ह्या पदार्थापासून मिळणारी पोषकमूल्ये टीप			
१०.	दूध व दुधाचे पदार्थ साहित्य यादी (तक्ता)			
क्षेत्र भेट	दूध डेअरीला भेट		संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक

(टीप : प्रात्यक्षिकावर आधारित विषयांचे प्रात्यक्षिक कार्य/कृती/उपक्रम हे अध्ययन-अध्यापन संदर्भाने विचारात घेतलेल्या आशयास अनुसरून तसेच उपलब्ध सोयी, सुविधा व परिस्थिती विचारात घेऊन देणे व पूर्ण करणे अपेक्षित आहे.)

३. हस्तभरतकाम (J-9)

(इयत्ता दहावी)

अ.क्र	अभ्यासक्रम (संदर्भ) घटकाचे नाव	वगळलेला घटक	शेरा
तात्त्विक			
१.	भरतकामासाठी लागणारे साहित्य		
(१)	भरतकामासाठी लागणाऱ्या साहित्यांची अधिक माहिती		
	१. रिंग (साधी) २. बसक्या किंवा उभ्या स्टॅंडला लावलेली रिंग ३. लाकडी चौकट ४. कापड कापण्याची कात्री ५. नागमोडी कात्री ६. लहान कात्री ७. वळलेल्या टोकाची कात्री ८. काज कर्तन कात्री ९. कात्रीची निगा १०. टोच्या, इस्त्री, पंच, छापण्याचे चक्र, कंपासपेटीतील उपकरणे, डिझाईन छापण्याचे साहित्य फाईल किंवा ड्रॉइंगची वही.	उपघटक २, उपघटक ३, उपघटक ७, उपघटक ८, उपघटक १०	(१) वगळलेला भाग वगळलेला भाग वगळलेला भाग वगळलेला भाग वगळलेला भाग
(२)	कापडाचे प्रकार		
	१. मऊ कापडाची माहिती २. मध्यम प्रकारच्या कापडाची माहिती ३. कडक कापडांची माहिती ४. तक्ता (पान नं. १३ वरील)	उपघटक १, उपघटक २, उपघटक ३	वगळलेला भाग वगळलेला भाग वगळलेला भाग
(३)	धागे व सुयांची माहिती		
	१. रेशमी धागे २. लोकर धागे ३. मर्सराईज्ड कॉटन ४. जरीचे व धातूचे धागे ५. धागे वापरण्यापूर्वी घ्यावयाची काळजी ६. भरतकामासाठी लागणाऱ्या सुयांची माहिती ६.१ सुई क्र १ ते १२ ६.२ बादला, क्रोशा, अरी, खेळणी शिवायची सुई, नेटची, पंचवर्कची, टेनरीफची सुई, लोकर सुया ७. सुयांची निगा	उपघटक २, उपघटक ४, उपघटक ६.२	(२) वगळलेला भाग वगळलेला भाग वगळलेला भाग
(४)	भारतीय हस्तभरतकामाची वैशिष्ट्ये: तक्ता (पान क्र २१)	हस्तभरतकामाची वैशिष्ट्ये	वगळलेला भाग
(५)	भरतकलेचे नियम		
(६)	चित्रकलेचे ज्ञान		
	१. भरतकलेत चित्रकलेची आवश्यकता २. डिझाईन म्हणजे काय ? ३. डिझाईनसाठी विषय निवड ४. डिझाईन काढण्याचा सराव ५. रंगसंगती ६. रंग म्हणजे काय ७. रंगसंगतीचे प्रकार		

(७)	(अ) डिझाईन छापण्याच्या पद्धती		
	१. बटरपेपरच्या सहाय्याने छापणे २. ट्रेसिंग व्हीलचा उपयोग करून छापणे ३. कापडावरून डिझाईन छापणे ४. लाकडी साच्याने छापणे ५. स्टेन्सिल कापून छापणे ६. इस्त्रीने छापणे ७. जाळीवर डिझाईन छापणे	उपघटक २, उपघटक ४, उपघटक ५, उपघटक ६, उपघटक ७	वगळलेला भाग वगळलेला भाग वगळलेला भाग वगळलेला भाग वगळलेला भाग
	(ब) डिझाईन छापताना घ्यावयाची काळजी		(९)
(८)	डिझाईन लहान अथवा मोठे करणे	संपूर्ण घटक	वगळलेला भाग

प्रात्यक्षिक

२.	नमुने तयार करणे		
	१.१ बंगाली टाका १.२ परागाचा टाका १.३ घोंगडीचा टाका १.४ फुलीचा टाका १.५ आरसे काम १.६ कर्नाटकी कशिदा १.७ मणी/ मोती काम	उपघटक १.१ उपघटक १.५ उपघटक १.६	वगळलेला भाग वगळलेला भाग वगळलेला भाग
३.	कापडावर भरतकाम करणे		
(१)	सोफा कव्हर आणि पिशवी	उपघटक १	वगळलेला भाग
(२)	पंजाबी कुडत्यावरील भरतकाम (योक्त किंवा बुट्टे) किंवा ओढणीची किनार किंवा त्यावरील बुट्टे	उपघटक २	वगळलेला भाग
(३)	पूरक उपक्रम ३.१ निडलकेस तयार करणे (प्रकार १ व प्रकार २) ३.२ रेशीम ठेवण्याच्या विविध पद्धती (प्रकार १ व २) ३.३ टाक्यांची नमुना वही ३.४ आकृत्यांची (डिझाईन) नमुना वही	उपघटक ३.१	वगळलेला भाग

(टीप : प्रात्यक्षिकावर आधारित विषयांचे प्रात्यक्षिक कार्य/कृती/उपक्रम हे अध्ययन-अध्यापन संदर्भाने विचारात घेतलेल्या आशयास अनुसरून तसेच उपलब्ध सोयी, सुविधा व परिस्थिती विचारात घेऊन देणे व पूर्ण करणे अपेक्षित आहे.)

४. शिवणयंत्राद्वारे शिलाई व शिवणयंत्राची निगा व दुरुस्ती (K-1)

(इयत्ता दहावी)

अ.क्र.	अभ्यासक्रम (संदर्भ) घटकाचे नाव	वगळलेला घटक	शेरा
तात्त्विक			
१.	शिवणयंत्राची माहिती निगा व दुरुस्ती- शिवणयंत्राचा इतिहास	शिवणयंत्राचा इतिहास	वगळलेला घटक
(१)	शिवणाच्या मशीनचे ३ प्रकार आहेत. १.१ हातमशीन १.२ पायमशीन १.३ विजेवर चालणारे मशीन		
(२)	शिवणाच्या मशीनचे भाग व त्याचे कार्य २.१ पायडल २.२ लहान व मोठे चाक २.३ वादी २.४ सुई गज व नीडल प्लेट २.५ दात्रेपट्टी २.६ घोडा व प्रेशर स्क्रु (दाब नियंत्रक स्क्रु व घोडा) २.७ टीप लहान- मोठी येण्याचा स्क्रु २.८ शटल (नाल)	उपघटक २.७	वगळलेला घटक
(३)	मशीन चालवताना येणाऱ्या अडचणी व त्यावरील सोपे उपाय	उपघटक ३	वगळलेला घटक
(४)	शिवणकाम करताना घ्यायची काळजी		
२.	शिवणकामासाठी लागणारे साहित्य व त्याचे उपयोग		
(१)	टेबल		
(२)	स्केल		
(३)	स्क्वेअर (शिंप्याचा काटकोन)		
(४)	कात्री		
	• शिवणकाम करताना ३ प्रकारच्या कात्र्या वापरल्या जातात. १. कापडाची कात्री २. नागमोडी कात्री ३. दोरे कापायची कात्री ४. काजे कापण्याची कात्री ५. मेजर टेप ६. टेलर्स चॉक (शिंप्याची खडू) ७. ब्राउन पेपर/वर्तमानपत्राचा कागद ८. सुई-दोरा ९. दोरावाहक १०. अंगुस्तान ११. टाचण्या १२. फ्रेंच कव्ह १३. इस्त्री १४. टीपटोचा १५. पेन्सिल १६. रबर १७. फुटपट्टी १८. आकृती वही १९. ऑर्डर बुक (नोंद वही)	१४. टीपटोचा	वगळलेला घटक

३.	विविध प्रकारच्या चुण्या, डाट्स व झालरी यांची माहिती		
(१)	डाच- भाल्याची चूण प्रकार १		वगळलेला भाग
(२)	डाच - भाल्याची चूण प्रकार २.		
(३)	विविध प्रकारच्या चुणा		
	३.१ बारीक चुण		
	३.२ दुमडीची चुण		
	३.३ बॉक्स प्लेट (प्लेटीची घडीचूण)		
	३.४ एका बाजूची चुण		
	३.५ सुरीची चूण (नाईफ प्लेट)		
	३.६ जिरावाची चूण (गॅदर)	उपघटक ३.६	वगळलेला भाग
	३.७ झालरीची चूण -प्रकार १	उपघटक ३.७,	वगळलेला भाग
	३.८ झालरीची चूण प्रकार २	उपघटक ३.८,	वगळलेला भाग
(४)	जाळीची चूण- स्मॉकिंग	उपघटक ४	वगळलेला भाग
(५)	मधपोळ्याची चूण (हनीकोम)	उपघटक ५	वगळलेला भाग
४.	विविध बाह्या, गळे व कॉलर्सची माहिती		
(१)	बाह्या		
	काही बाह्यांचे नमुने खालील प्रमाणे		
	१.१ फुम्याची बाही		
	१.२ साधी बाही		
	१.३ बेल बाही	उपघटक १.३	वगळलेला भाग
(२)	कॉलर		
	कॉलर्सचे काही उदाहरणादाखल नमुने		
	२.१ साधी सपाट कॉलर		
	२.२ केप कॉलर	उपघटक २.२	वगळलेला भाग
	२.३ ओपन कॉलर		
५.	मापे घेण्याचे प्रकार त्यांची माहिती व त्यांचा वापर	संपूर्ण घटक	वगळलेला भाग
(१)	मापनाच्या २ पद्धती आहेत		
	१.१ छाती मापन पद्धत		
	१.२ प्रत्यक्ष मापन पद्धत		
(२)	मुलींच्या व स्त्रियांच्या कपड्यांसाठी अंगावरून घेण्यात येणारी मापे		
	२.१ गळा		
	२.२ छाती		
	२.३ शोल्डर		
	२.४ आडवी पाठ		
	२.५ बाहीलांबी		
	२.६ दंडघेर		
	२.७ कमरघेर		
	२.८ सीटघेर		
	२.९ कमर उंची		
(३)	मापे घेताना काही गोष्टी आवर्जून कराव्यात		
	३.१ आकृती नं. १.		
	३.२ आकृती नं. २. वर घेराची मापे आहेत		
	३.३ आकृती नं. ३ वर रुंदीची मापे आहेत		

६.	कापडाची निवड कशी करावी, फॅशन कशी करावी याची माहिती	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
(१)	यासाठी कपडा निवडताना पुढील गोष्टी जरूर कराव्यात		
(२)	यासाठी फॅशन करताना पुढील गोष्टींचा जरूर विचार करावा.		
७.	कापड कापण्याचे व ते निर्दोष शिवण्याचे शास्त्र	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
	कापड कापताना लक्षात ठेवण्याच्या गोष्टी तसेच कापड शिवताना घ्यावयाची काळजी		
८.	१. टोपड्याची मापे से.मी. मध्ये २. झबल्याची मापे सें. मी. मध्ये ३. लहान मुलींच्या चड्डीची मापे सें. मी मध्ये ४. बेबी फ्रॉकची मापे से.मी. मध्ये ५. मुलींच्या फ्रॉकची से.मी. मध्ये • मानवाच्या शरीरवाढीचे कोष्टक • मुलींच्या कपड्यांसाठीच्या मापाचा तक्ता से.मी • छातीच्या मापनाचे कोष्टक		
९.	खालील कपड्यांची थोडक्यात माहिती		
	१. लहान मुलांचा रॉम्पर २. लहान मुलांचा इलॉस्टिकचा पायजमा ३. फ्रिलचा फ्रॉक ४. एका बाजूच्या प्लेटींचा स्कर्ट ५. सहा कळ्यांचा साडी परकर ६. सलवार आणि कुडता (खमीज)	उपघटक १, उपघटक २, उपघटक ४	वगळलेला घटक वगळलेला घटक वगळलेला घटक
प्रात्यक्षिक			
१.	लहान मुलांचा पायजमा, इलॉस्टिकचा	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
२.	लहान मुलांचा रॉम्पर	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
३.	फ्रिलचा फ्रॉक		
४.	एका बाजूच्या प्लेटींचा स्कर्ट किंवा चुण्यांचा स्कर्ट	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
५.	सहा कळ्यांचा साधा साडी परकर		
६.	पंजाबी सलवार सैल		
७.	पंजाबी खमीज (कुडता)		
८.	साधा फ्रॉक		

(टीप : प्रात्यक्षिकावर आधारित विषयांचे प्रात्यक्षिक कार्य/कृती/उपक्रम हे अध्ययन-अध्यापन संदर्भाने विचारात घेतलेल्या आशयास अनुसरून तसेच उपलब्ध सोयी, सुविधा व परिस्थिती विचारात घेऊन देणे व पूर्ण करणे अपेक्षित आहे.)

५. टाकाऊ वस्तूंपासून सौंदर्याकृती (K-5)

(इयत्ता दहावी)

अ.क्र	अभ्यासक्रम (संदर्भ) घटकाचे नाव	वगळलेला घटक	शेरा
१.	आकाशकंदील तयार करणे. • तात्विक : आकाशकंदील तयार करण्याची पद्धत • प्रात्यक्षिक : फुलांच्या आकाराचा आकाशदिवा तयार करणे.	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
२.	दरवाजावरील तोरण तयार करणे. • तात्विक : तोरण तयार करणे. • प्रात्यक्षिक :		
३.	मुखवटा तयार करणे. • तात्विक : १) विद्यार्थ्यांना वेगवेगळ्या पद्धतींनी मुखवटे करता येतात. २) कार्डपेपर/ड्रॉईंग पेपर/हँडमेड पेपरपासून मुखवटे तयार करणे. ३) विद्यार्थी सहजतेने मुखवटे करून स्वनिर्मितीचा आनंद घेतात. • प्रात्यक्षिक : मांजरीचा कागदी मुखवटा तयार करणे.		
४.	भित्ती सुशोभन • तात्विक : • प्रात्यक्षिक : कलात्मक नमुने तयार करणे.	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
५.	कलात्मक वस्तू तयार करणे. • तात्विक : • प्रात्यक्षिक : वर्ग सुशोभनासाठी शैक्षणिक वॉल हँगिंग		
६.	ब्लेड, औषधांच्या बाटल्यांची झाकणे यांपासून कलात्मक वस्तू तयार करणे. • तात्विक : • प्रात्यक्षिक :	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
७.	शंख, शिंपले, काचेचे तुकडे यांपासून झुंबर किंवा पक्षी तयार करणे. • तात्विक : • प्रात्यक्षिक :	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
८.	ठोकळ्यांपासून त्रिमित शिल्प तयार करणे. (अक्षरे, अंक, रंगीत फळांचे चित्र, आकार इत्यादीपासून त्रिमित रचनाकृती) • तात्विक : • प्रात्यक्षिक : १. रिकामी खोकी वापरून त्रिमित चित्र तयार करणे. २. ठोकळ्यांपासून (दंडगोल) त्रिमित शिल्प तयार करणे. ३. अक्षरापासून त्रिमित शिल्प तयार करणे.		
९.	सिरेमिक चायना क्लेपासून शोभेच्या वस्तू तयार करणे. • तात्विक : • प्रात्यक्षिक :	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
१०.	घर किंवा शाळेची प्रतिकृती तयार करणे.		
११.	कागदी पिशवी तयार करणे. • तात्विक : • प्रात्यक्षिक :		
१२.	पत्रपेटी (Letter Box) तयार करणे.		

	<ul style="list-style-type: none"> • तात्त्विक : • प्रात्यक्षिक : <p>१. पत्रपेटी तयार करणे. २. लेटरबॉक्स तयार करणे.</p>		
१३.	बांबूपासून पेन/ब्रश स्टँड तयार करणे.	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
	<ul style="list-style-type: none"> • तात्त्विक : कागदाचा लगदा कसा करावा. • प्रात्यक्षिक : <p>१. टाकाऊ वस्तूचा वापर करून पेनस्टँड तयार करणे. २. टाकाऊ बांबूपासून ब्रशस्टँड तयार करणे.</p>		
१४.	नारळाच्या करवंट्यांपासून शोभेच्या वस्तू तयार करणे.	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
	<ul style="list-style-type: none"> • तात्त्विक : नारळाच्या करवंट्यांपासून पीन होल्डर (पीनबॉक्स) तयार करणे. • प्रात्यक्षिक : नारळाच्या करवंट्यांपासून शोभेच्या वस्तू तयार करणे. 		
१५.	तरंगचित्रे तयार करणे.		
	<ul style="list-style-type: none"> • तात्त्विक : रंगज्ञान • प्रात्यक्षिक : कार्डशीटवरील बॉटल्यचा वापर करून तरंगचित्र तयार करणे. 		
१६.	पर्स तयार करणे.		
	<ul style="list-style-type: none"> • तात्त्विक : • प्रात्यक्षिक : 		
१७.	घड्याळाची केस तयार करणे.	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
	<ul style="list-style-type: none"> • तात्त्विक : • प्रात्यक्षिक : 		
१८.	चष्याचे घर (बॉक्स) तयार करणे.		
	<ul style="list-style-type: none"> • तात्त्विक : • प्रात्यक्षिक : 		

(टीप : प्रात्यक्षिकावर आधारित विषयांचे प्रात्यक्षिक कार्य/कृती/उपक्रम हे अध्ययन-अध्यापन संदर्भाने विचारात घेतलेल्या आशयास अनुसरून तसेच उपलब्ध सोयी, सुविधा व परिस्थिती विचारात घेऊन देणे व पूर्ण करणे अपेक्षित आहे.)

६. पाककला (L-7)

(इयत्ता दहावी)

अ.क्र	अभ्यासक्रम (संदर्भ) घटकाचे नाव	वगळलेला घटक	शेरा
तात्त्विक			
१.	पाककृतींमधील पोषक तत्त्वे		
	<ul style="list-style-type: none"> अन्नातील पोषक तत्त्वे शोधण्याच्या दोन पद्धती पाककृतींची पोषकता वाढवण्यासाठी विविध उपाय : 		
१.	समृद्धीकरणाचे दोन प्रकार		
	<ul style="list-style-type: none"> अ) नैसर्गिक ब) कृत्रिम वा रासायनिक 		
२.	अन्नातील प्रथिनांचा दर्जा सुधारणे		
	<ul style="list-style-type: none"> अ) एकदल धान्य, डाळी यांचे एकत्रीकरण ब) वनस्पतीजन्य व प्राणिजन्य प्रथिने क) कृत्रिम पूरकता 		
३.	आंबवणे	३. आंबवणे	वगळलेला घटक
४.	मोड आणणे		
२.	पाच मुलभूत खाद्य घटक		
१.	प्रथिने		
२.	कार्बोदके		
३.	स्निग्ध पदार्थ		
४.	जीवनसत्त्वे		
	जीवनसत्त्व 'अ'		
	जीवनसत्त्व 'ब'		
	जीवनसत्त्व 'क'		
	जीवनसत्त्व 'ड'		
	जीवनसत्त्व 'ई'		
५.	खनिजे		
	कॅल्शियम		
	फॉस्फरस		
	आयोडिन		
	पोटॅशियम		
	<ul style="list-style-type: none"> विविध खनिजे व जीवनसत्त्वे मिळतात ते अन्नपदार्थ कॅल्शियम फॉस्फरस आयोडिन जीवनसत्त्व 'अ' जीवनसत्त्व 'ब' जीवनसत्त्व 'क' जीवनसत्त्व 'ड' जीवनसत्त्व 'ई' 	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक

	<ul style="list-style-type: none"> अन्नाचे मुलभूत पाच गटात वर्गीकरण व त्यांचे आहारातील महत्त्व 		
१.	<ul style="list-style-type: none"> एकदल धान्ये व त्याचे पदार्थ अ) एकदल धान्ये ब) प्रक्रीया केलेली एकदल धान्ये १.१ मुख्य पोषक तत्त्वे १.२ इतर पोषक तत्त्वे 	उपघटक १.१ वाढपाचे प्रमाण व दरदिवशी घ्यावयाची वाढणे	वगळलेला घटक
२.	<ul style="list-style-type: none"> डाळी व कडधान्ये २.१ मुख्य पोषक तत्त्वे २.२ इतर पोषक तत्त्वे 	उपघटक २. वाढपाचे प्रमाण व दरदिवशी घ्यावयाची वाढणे	वगळलेला घटक
३.	<ul style="list-style-type: none"> दूध व मांसजन्य पदार्थ ३.१ मुख्य पोषक तत्त्वे ३.२ इतर पोषक तत्त्वे 	उपघटक ३. वाढपाचे प्रमाण व दरदिवशी घ्यावयाची वाढणे	वगळलेला घटक
४.	फळे व भाज्या		
५.	स्निग्ध पदार्थ व साखर	उपघटक ५. वाढपाचे प्रमाण व दरदिवशी घ्यावयाची वाढणे	वगळलेला घटक
३.	समृद्ध पाककृतीसाठी आवश्यक घटक		
अ)	<ul style="list-style-type: none"> पाककृतीसाठी समृद्ध करण्यासाठी नियोजन कुटुंबासाठी पाककृतीचे नियोजन पाककृतीचे नियोजन करताना लक्षात ठेवण्याच्या बाबी एका कुटुंबासाठी आहाराचे नियोजन १. न्याहारी २. दुपारचे जेवण ३. दुपारची/संध्याकाळची न्याहारी ४. रात्रीचे जेवण 	पाककृती नियोजन करताना लक्षात ठेवायच्या बाबी	वगळलेला घटक
ब)	<p>पाककृतीसाठी लागणाऱ्या अन्नपदार्थांची साठवण</p> <p style="text-align: center;">अन्नपदार्थांचे वर्गीकरण</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>↓</p> <p>जास्त काळ टिकणारे</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>↓</p> <p>जास्त काळ न टिकणारे</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>↓</p> <p>अल्पकाळ टिकणारे</p> </div> </div>		
	<ul style="list-style-type: none"> पदार्थ साठवण्याच्या पद्धती योग्य तापमानावर पदार्थ साठवण्याची कारणे १. सूक्ष्म जंतूंची वाढ रोखण्यासाठी २. पदार्थांचा दर्जा आणि चव राखण्यासाठी ३. अन्नपदार्थ खराब होण्यापासून संरक्षण करण्यासाठी 	योग्य तापमानावर पदार्थ साठवण्याची कारणे	वगळलेला घटक
	<ul style="list-style-type: none"> साठवण्याची पद्धत १. कोरडे पदार्थ साठवणे पद्धत २. शीतकपाटात साठवण्याचे पदार्थ पद्धत ३. अतिशीतकपाटात साठवण्याचे पदार्थ पद्धत 		
क)	<ul style="list-style-type: none"> अन्नपदार्थ चवदार बनवण्यासाठी लागणारे मसाले मसाल्याचे पदार्थ खालीलप्रकारे पाककलेत वापरतात. १. पाचक व रक्तदाब कमी करणे २. पदार्थ आकर्षक दिसण्यासाठी ३. चव येण्यासाठी ४. पदार्थ टिकवण्यासाठी ५. औषध म्हणून वापर 		

४.		अन्नाची स्वादिष्टता		
	•	अन्नाच्या स्वादिष्टतेवर परिणाम करणारे घटक		
	१.	स्वाद :		
	•	अन्नपदार्थाचा वास व स्वाद सुधारण्यासाठी केले जाणारे उपाय :-		
	अ)	शिजवणे		
	ब)	स्वादवर्धक पदार्थाचा वापर (मसाले)		
	क)	कृत्रिम वास व स्वादवर्धक घटकांचा वापर		
	२.	चव :		
	•	अन्नपदार्थाची चव सुधारणे	अन्नपदार्थाची चव सुधारणे	वगळलेला घटक
	३.	स्पर्श जाणीवत्व :		
	•	विविध पदार्थांचे स्पर्श जाणीवत्व तक्ता	तक्ता	वगळलेला घटक
		अन्नपदार्थांचे स्पर्श जाणीवत्व सुधारणे.		
	४.	रंग		
	•	अन्नपदार्थ आकर्षक रंगाचा दिसण्यासाठी केले जाणारे उपाय :-		
	१.	अन्नपदार्थाचा नैसर्गिक रंग टिकवणे		
	२.	नैसर्गिक रंगद्रव्ययुक्त पदार्थ अन्नपदार्थात घालणे		
	३.	रंगदेयक मसाल्यांचा वापर		
	४.	कृत्रिम रंगदेयकाचा वापर		
	५.	पदार्थाचे तापमान		
	५.	अ) स्वयंपाक घरातील उपकरणे		
	ब)	स्वयंपाक घरातील भांडी		
प्रात्यक्षिक				
१.		सूप		
		१. टोमॅटोचे सूप २. मिश्र भाज्यांचे सूप ३. कॉर्न सूप	उपघटक १	वगळलेला घटक
		पूरक उपक्रम		
		१. बीटचे सूप २. पालकाचे सूप ३. कडधान्याचे सूप	उपघटक १	वगळलेला घटक
		४. चिकन सूप	उपघटक २	
२.		चवदार पेय		
		१. मठ्ठा २. जलजीरा ३. लिंबू सरबत	उपघटक १, २, ५, ६	वगळलेला घटक
		४. कैरीचे पन्हे ५. फळांचे सरबत ६. मँगो मिलकशेक		
		७. लेमन टी (लिंबूयुक्त चहा)		
३.		न्याहारीचे पदार्थ		
		१. दडपे पोहे २. अळू वडी ३. बटाटा वडा	उपघटक २, ३, ६	वगळलेला घटक
		४. इडली ५. हिरवी चटणी ६. सांबार		
		पूरक उपक्रम		
		१. झटपट ढोकळा २. मूगडाळ वडा ३. कुरकुरीत कांदा भजी	उपघटक २	वगळलेला घटक
४.		पक्वाने व गोड पदार्थ		
		१. गोड शिरा २. साखर भात ३. तिळाचे लाडू	उपघटक २, ३	वगळलेला घटक
		४. डिंकाचे लाडू		
		पूरक उपक्रम		
		१. नारळ व खव्याचे पाकातील लाडू २. गाजर हलवा	उपघटक १	वगळलेला घटक

७. भारतीय संगीत (M- 3)

इयत्ता दहावी

अ.क्र	अभ्यासक्रम (संदर्भ) घटकाचे नाव	वगळलेला घटक	शेरा
तात्विक			
१.	संगीताच्या सद्यस्थितीविषयी माहिती	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
२.	गीतप्रकारांची माहिती		
	२.१ सरगम २.२ लक्षण गीत २.३ छोट्याख्याल	उपघटक २.१	वगळलेला घटक
३.	वाद्यांची माहिती		
	३.१ तबला ३.२ हार्मोनियम ३.३ सतार ३.४ व्हायोलिन	उपघटक ३.३	वगळलेला घटक
४.	ताल परिचय		
	४.१ इयत्ता ९ वी चे सर्व ताल ४.१.१ केरवा ४.१.२ दादरा ४.१.३ रूपक ४.१.४ त्रिताल ४.२ झपताल ४.३ द्रुतएकताल	उपघटक ४.१.१ उपघटक ४.१.२ उपघटक ४.१.४	वगळलेला घटक वगळलेला घटक वगळलेला घटक
५.	चरित्रे		
	५.१ अमीर खुसरो ५.२ स्वर सम्राज्ञी लता मंगेशकर (पार्श्वगायिका) ५.३ नटसम्राट बालगंधर्व (नट आणि गायक) ५.४ पं. रविशंकर (सतारवादक)	उपघटक ५.१	वगळलेला घटक
६.	पलुस्कर स्वरलेखन पद्धती		
७.	आधुनिक तंत्रज्ञानाचे संगीत शिक्षणात महत्त्व		
	७.१ आकाशवाणी ७.२ दूरदर्शन ७.३ टेपरेकॉर्डर ७.४ संगणक	उपघटक ७.३ उपघटक ७.४	वगळलेला घटक वगळलेला घटक
प्रात्यक्षिक			
१.	अलंकार		
२.	रागांची माहिती		
	२.१ खमाज २.२ वृंदावनीसारंग २.३ शंकरा २.४ मालकंस	उपघटक २.३	वगळलेला घटक

३.	ताल परिचय (३-१४) मातागण व तालकाव्य		
	३.१ इयत्ता ९ वी चे सर्व ताल (विशिष्ट ताल)		
	३.१.१ केरवा	उपघटक ३.१.१	वगळलेला घटक
	३.१.२ दादरा	उपघटक ३.१.२	वगळलेला घटक
	३.१.३ रूपक		
	३.१.४ त्रिताल	उपघटक ३.१.४	वगळलेला घटक
	३.२ झपताल		
	३.३ द्रुतएकताल		
४.	सादरीकरण		
	४.१ सरगम		
	४.१.१ खमाज		
	४.१.२ वृंदावनीसारंग	उपघटक ४.१.२	वगळलेला घटक
	४.१.३ शंकरा	उपघटक ४.१.३	वगळलेला घटक
	४.१.४ मालकंस		
	४.२ लक्षणगीत		
	४.२.१ खमाज		
	४.२.२ वृंदावनीसारंग		
	४.२.३ शंकरा	उपघटक ४.२.३	वगळलेला घटक
	४.२.४ मालकंस	उपघटक ४.२.४	वगळलेला घटक
५.	सादरीकरण		
	५.१ छोटा ख्याल		
	५.१.१ खमाज		
	५.१.२ वृंदावनीसारंग		
	५.१.३ शंकरा	उपघटक ५.१.३	वगळलेला घटक
	५.१.४ मालकंस		
६.	सादरीकरण - पसायदान		
७.	सादरीकरण		
	७.१ स्वागत गीत		
	७.२ देशभक्तिपर गीत		

(टीप : प्रात्यक्षिकावर आधारित विषयांचे प्रात्यक्षिक कार्य/कृती/उपक्रम हे अध्ययन-अध्यापन संदर्भाने विचारात घेतलेल्या आशयास अनुसरून तसेच उपलब्ध सोयी, सुविधा व परिस्थिती विचारात घेऊन देणे व पूर्ण करणे अपेक्षित आहे.)

८. चित्रकला व रंगकाम (M-6)

(इयत्ता दहावी)

अ.क्र	अभ्यासक्रम (संदर्भ) घटकाचे नाव	वगळलेला घटक	शेरा
	तात्विक		
१.	गुप्तकालीन कला		
१.	गुप्तकाळ १.१ ऐतिहासिक पार्श्वभूमी १.२ धार्मिक परिस्थिती १.३ ललितकला व धार्मिक क्षेत्रात आदर्श व उदात्ततेचा अविष्कार	उपघटक १	वगळलेला घटक
२.	गुप्तकालीन चित्रकला २.१ अजिंठा लेण्यातील भित्तीचित्र नमुने २.२ पद्मपाणी बोधिसत्व २.३ राहुल व यशोधरा यांच्यासमोर बुद्ध २.४ भित्तीचित्राचे तंत्र (फ्रस्को व टेंपरा पद्धती) २.५ भित्तीचित्रांची वैशिष्ट्ये	उपघटक २.३	वगळलेला घटक
३.	गुप्तकालीन शिल्पकला ३.१ वराह अवतार (शिल्प) ३.२ गंगा-यमुना-सरस्वती (शिल्प)	उपघटक ३.२	वगळलेला घटक
२.	महाराष्ट्रातील वैभवशाली लेण्या-अजिंठा, वेरूळ व घारापुरी		
१.	वेरूळ लेणी : १.१ वेरूळ लेण्यातील क्र. १६ वे लेणे यातील उल्लेखनीय शिल्पे १.२ अर्धनारी नटेश्वर	उपघटक १	वगळलेला घटक
२.	घारापुरीची लेणी : २.१ त्रिमुर्ती शिल्प	उपघटक २	वगळलेला घटक
३.	भारतीय मंदिरे १. नागर शैली २. द्रविड शैली ३. वेसर शैली ४. द्राविड शैलीतील मंदिरे ५. गंगावतरण शिल्प ६. माकडाचे शिल्प (महाबलीपूरम)	उपघटक ४, उपघटक ६	वगळलेला घटक वगळलेला घटक
४.	मोगल वास्तुकला १. मोगल वास्तुकला पार्श्वभूमी २. ताजमहाल	उपघटक १	वगळलेला घटक
५.	आधुनिक भारतीय चित्रकार व शिल्पकार १. नारायण श्रीधर बेंद्रे (चित्रकार) २. रविंद्रनाथ टागोर (चित्रकार) ३. विनायक पांडुरंग करमरकर (शिल्पकार) ४. रामकिंकर बैज	उपघटक २, उपघटक ४	वगळलेला घटक वगळलेला घटक

प्रात्यक्षिक			
१.	संकल्पचित्र		
१.	रेषा	उपघटक १	वगळलेला घटक
२.	आकार आणि रूप	उपघटक २	वगळलेला घटक
३.	आकार व्याख्या	उपघटक ३	वगळलेला घटक
४.	नव्या नव्या संकल्पनांचे स्वरूप	उपघटक ४	वगळलेला घटक
५.	संकल्परचना विभाजन (४ प्रकार) १. भौमितिक आकाराची संकल्परचना २. नैसर्गिक आकाराची संकल्परचना ३. आलंकारिक आकाराची संकल्परचना ४. केवलाकार संकल्पचित्र		
६.	संकल्परचनेतील सौंदर्यशोध	उपघटक ६	वगळलेला घटक
७.	संकल्पांचे क्षेत्र	उपघटक ७	वगळलेला घटक
८.	संकल्पातील घटकरचना	उपघटक ८	वगळलेला घटक
९.	संकल्पाची रंगसंगती	उपघटक ९	वगळलेला घटक
१०.	पोतनिर्मिती	उपघटक १०	वगळलेला घटक
११.	उत्सर्जन	उपघटक ११	वगळलेला घटक
१२.	उत्सर्जन- व्याख्या, पाच प्रकार		
१३.	लय- व्याख्या तीन प्रकार	उपघटक १३	वगळलेला घटक
१४.	तोल-प्रकार, व्याख्या	उपघटक १४	वगळलेला घटक
१५.	कोलाज- व्याख्या केलाज- प्रात्यक्षिक	उपघटक १५	वगळलेला घटक
२.	स्थिरचित्र (Still Life)		
१.	पार्श्वभूमी	उपघटक १	वगळलेला घटक
२.	स्थिरचित्र		
३.	जलरंगातील स्थिरचित्र (पारदर्शक रंग)		
४.	कोलाज पद्धत	उपघटक ४	वगळलेला घटक
३.	स्मरणचित्र/प्रसंगचित्र		
१.	पार्श्वभूमी	उपघटक १	वगळलेला घटक
२.	स्मरणचित्रासाठी विषय १. दैनंदिन विषय २. खेळ ३. ऋतुमानानुसार स्मरण/प्रसंगचित्रासाठी विषय ४. सण व उत्सव ५. महापुरूष/थोर स्त्रिया/महान नेते यांवर प्रसंगचित्र ६. इतर विषय		
३.	सुलभ रेखाटनांचे नमुने		
४.	शिघ्र रेखाटन		
५.	प्रसंग चित्रांचे रंगकाम		
४.	निसर्गचित्र	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
५.	मुक्तहस्त चित्र	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक

१. कागदकाम, पुठ्ठाकाम आणि पुस्तकबांधणी (M-7)

इयत्ता दहावी

अ.क्र	अभ्यासक्रम (संदर्भ) घटकाचे नाव	वगळलेला घटक	शेरा
तात्त्विक			
१.	कागदकाम		
अ)	<p>कागदकाम</p> <p>१. प्रमाणबद्ध आराखड्याची माहिती</p> <p>२. कागदी शिल्प माहिती (ओरिगामी)</p> <p>३. कागद व त्याचे विविध प्रकार</p> <p>३.१ लिहिण्याचे कागद</p> <p>३.२ छापण्याचे कागद</p> <p>३.३ आवरण कागद</p> <p>३.४ इतर कागद</p>		
ब)	<p>प्रात्यक्षिक</p> <p>१. कागद घडीकामापासून तोरण तयार करणे</p> <p>२. कागदापासून सूर्यफूल तयार करणे</p> <p>३. कागदापासून पक्षी तयार करणे</p> <p>४. जाड कागदापासून डायमंड शेप, त्रिकोणी सूची तयार करणे</p> <p>५. रिकाम्या खोक्यापासून शिल्प तयार करणे</p> <p>६. कागदापासून दिनदर्शिका तयार करणे.</p>	<p>उपघटक ४</p> <p>उपघटक ५</p>	<p>वगळलेला घटक</p> <p>वगळलेला घटक</p>
	<p>पूरक उपक्रम</p> <p>१. कागदी पिशवी तयार करणे</p> <p>२. जाड कागदापासून आकर्षक पर्स तयार करणे</p> <p>३. मॅजिक बॉक्स तयार करणे</p> <p>४. सामानाची कागदी पिशवी तयार करणे</p>	<p>उपघटक ३</p>	<p>वगळलेला घटक</p>
२.	पुठ्ठाकाम		
अ)	<p>तात्त्विक - पुठ्ठाकाम</p> <p>१. पुठ्ठा तयार करण्याची पध्दत</p> <p>२. पुठ्ठाकामाच्या वस्तूची सजावट</p>		
ब)	<p>प्रात्यक्षिक - पुठ्ठाकाम</p> <p>पुठ्ठ्यापासून खेळणी तयार करणे</p> <p>१.१ पुठ्ठ्यावर हत्तीचे रेखाटन</p> <p>१.२ पंख हलवणारी चिमणी कागद पुठ्ठाकाम</p> <p>१.३ तयार लेटर रॅक</p> <p>१.४ डायमंड शेप</p> <p>१.५ शिल्प</p> <p>१.६ बॅग</p> <p>१.७ षटकोनी बॉक्स तयार करणे</p> <p>१.८ फ्लॉवर पॉट</p> <p>१.९ पर्स</p>	<p>उपघटक १.५</p> <p>उपघटक १.७</p>	<p>वगळलेला घटक</p> <p>वगळलेला घटक</p>

२.	पुढ्ठ्यांपासून तरंगचित्रे तयार करणे		
३.	पुढ्ठ्यापासून लेटर रॅक तयार करणे		
४.	पुढ्ठ्यापासून षटकोनी डबा (बॉक्स) तयार करणे.	उपघटक ४	वगळलेला घटक
५.	पुढ्ठ्यापासून षटकोनी फुलदानी तयार करणे	उपघटक ५	वगळलेला घटक
	पूरक उपक्रम		
	१. भिंतीवरील पुष्पपात्र (वॉल हॅंगिंग फ्लॉवर पॉट) तयार करणे.	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
३.	पुस्तकबांधणी		
अ)	तात्विक		
१.	बांधणी कलेचा पूर्व इतिहास		
२.	पुस्तक बांधणीसाठी आवश्यक साधने		
३.	बांधणीसाठी आवश्यक साहित्य		
४.	शिलाई प्रकाराबाबत माहिती	उपघटक ४ मधील ४.१ साधी शिलाई	वगळलेला घटक
	४.१ साधी शिलाई	हा भाग सोडून उपघटक ४.२ ते	
	४.२ सेक्शन शिलाई	उपघटक ४.९ वगळणे.	
	४.३ सिंगल टेप शिलाई		
	४.४ डबल टेप शिलाई		
	४.५ सुतळीची शिलाई		
	४.६ मल्टि सेक्शन शिलाई		
	४.७ वायर स्टिचिंग शिलाई		
	४.८ जुन्या पुस्तकासाठी टोचा शिलाई		
	४.९ पुस्तक बांधणीत वापरात येणाऱ्या कागदांची माहिती		
	• पुस्तक बांधणीची पूर्वतयारी	कापड व रेड्डीन संपूर्ण भाग वगळणे	वगळलेला घटक
	• प्रात्यक्षिक	बांधणीची ऑफिस फाईल तयार करणे वगळणे	वगळलेला घटक
		ब्लॉटिंग पॅड तयार करणे वगळणे	वगळलेला घटक

(टीप : प्रात्यक्षिकावर आधारित विषयांचे प्रात्यक्षिक कार्य/कृती/उपक्रम हे अध्ययन-अध्यापन संदर्भाने विचारात घेतलेल्या आशयास अनुसरून तसेच उपलब्ध सोयी, सुविधा व परिस्थिती विचारात घेऊन देणे व पूर्ण करणे अपेक्षित आहे.)

गृहशास्त्र, शरीरशास्त्र, आरोग्यशास्त्र

(इयत्ता दहावी)

अ.क्र	अभ्यासक्रम (संदर्भ) घटकाचे नाव	वगळलेला घटक	शेरा
	तात्त्विक भाग १. गृहशास्त्र		
१.	गृहसजावट		
	१. गृह सजावटीचे महत्त्व आणि आवश्यकता ३. फार्निचरची निवड व सुसज्ज मांडणी ५. रंगांचे उगमस्थान ७. रंगांचा उबदारपणा आणि शीतलता ९. पुष्परचना- पुष्परचनेसाठी आवश्यक वस्तू	२. सजावटीचे महत्त्व ४. रंगसंगती ६. रंगांची आपत्ती ८. रंगसंगतीचे नियम १०. पुष्परचनेचे काही नियम	उपघटक १, उपघटक २, उपघटक ३ वगळलेला घटक वगळलेला घटक वगळलेला घटक
२.	श्रमबचतीची साधने		
	१. प्रेशर कुकर ३. टोस्टर ५. ओव्हन	२. रेफ्रिजरेटर ४. मिक्सर आणि फूड प्रोसेसर ६. मायक्रोवेव्ह ओव्हन	
३.	अन्नातील पोषक द्रव्ये		
	१. जीवनसत्त्वे ३. पाणी	२. खनिजे	
४.	प्रथिने		
	१. प्रथिनांची शरीरातील कार्ये ३. वनस्पतिजन्य प्रथिने असलेले पदार्थ ५. तेलबिया व कठीण कवचाची फळे ७. दूध व दूधाचे पदार्थ	२. प्रथिनांची कमतरता ४. डाळी व कडधान्ये ६. प्राणिजन्य प्रथिने असलेले पदार्थ ८. अंडी, मांस, मासे	
५.	स्निग्ध पदार्थ		
	१. स्निग्ध पदार्थांचे संघटन ३. स्निग्ध पदार्थांची कमतरता ५. स्निग्ध पदार्थांची निवड व खरेदी	२. स्निग्ध पदार्थांची शरीरातील कार्ये ४. पाकशास्त्रात वापरले जाणारे स्निग्ध पदार्थ	
६.	कर्बोदके		
	१. कर्बोदकांची शरीरातील कार्ये ३. पिष्टमय पदार्थांचा आहारात वापर	२. कर्बोदकांची कमतरता	
७.	भाज्या व फळे		संपूर्ण घटक वगळलेला घटक
	१. भाज्यांचे वर्गीकरण ३. भाज्या शिजवण्याची कारणे ५. भाज्यांचा दर्जा टिकवण्यासाठी तसेच पोषकतत्वांचा नाश होऊ नये यासाठी खालील गोष्टी कराव्यात फळे : फळांचे वर्गीकरण १. फळातील पोषकद्रव्ये	२. भाज्या शिजवणे ४. भाज्या शिजवण्याच्या पद्धती ६. भाज्यांची निवड व संग्रह २. फळांचा आहारात वापर	
८.	पेय		
	१. पेयांचे वर्गीकरण	२. पेयांची कार्ये	

९.	अन्न टिकवणे			
	१. पाश्चरायझेसन ३. खारवणे ५. साखरेचा वापर	२. गोठवणे ४. वाळवणे ६. रासायनिक अन्नसंरक्षकांचा वापर		
१०.	प्रात्यक्षिक			
	कोथिंबीर वडी		संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
	दाण्याचा लाडू			
	ढोकळा			
	रोझ सिरप		संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
	मिश्र कडधान्ये उसळ			
	थेपला		संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
	बटाटे वडा			
	उपमा			
	मसाले भात			
	शेवयाची खीर			
भाग २. शरीरशास्त्र व आरोग्यशास्त्र				
१.	मानवी शरीरातील विविध संस्था - भाग : १		संपूर्ण घटक	
	१.१ पचनसंस्था १.२ श्वसनसंस्था १.३ रुधिराभिसरणसंस्था			
२.	मानवी शरीरातील विविध संस्था - भाग : २			
	२.१ चेतासंस्था २.३ उत्सर्जनसंस्था २.२ प्रजननसंस्था			
३.	आपली ज्ञानेंद्रिये			
	३.१ नाक : रचना, कार्ये व निगा ३.३ त्वचा : रचना, कार्ये व निगा ३.५ कान : रचना, कार्ये व निगा	३.२ डोळा : रचना, कार्ये व निगा ३.४ जीभ : रचना, कार्ये व निगा	उपघटक ३.३, उपघटक ३.५	वगळलेला घटक वगळलेला घटक
४.	अपंगत्वाची ओळख			
	४.१ अस्थिव्यंग, अर्थ, उपयोगी साधने, प्रतिबंधक उपाय ४.२ दृष्टिदोष असणारी मुले-अर्थ, उपयोगी साधने, प्रतिबंधक उपाय ४.३ मानसिक दुर्बलता असणारी मुले-अर्थ, उपयोगी साधने, प्रतिबंधक उपाय ४.४ कर्णबधीर-अर्थ, उपयोगी साधने, प्रतिबंधक उपाय ४.५ बहुविकलांग (स्पॅस्टिक) ४.६ अध्ययन क्षमता, अध्ययन दोष, अध्ययन अधिगम		उपघटक ४.१ ते उपघटक ४.५ यातील प्रतिबंधक उपाय हा भाग वगळणे.	वगळलेला घटक
५.	आरोग्यशास्त्र - आरोग्य			
	५.१ आरोग्यची संकल्पना ५.२ सामाजिक आरोग्य			
६.	वैयक्तिक आरोग्य			
	६.१ शारीरिक आरोग्य ६.२ मानसिक आरोग्य			
७.	घरगुती अपघात व प्रथमोपचार			
	७.१ आंतरराष्ट्रीय रेडक्रॉस संघटना ७.२ प्रथमोपचार ७.३ किरकोळ अपघातानंतरचे प्रथमोपचार ७.४ अपघात होऊ नयेत म्हणून घेण्याची काळजी			

८.	एड्स प्रतिबंधक शैक्षणिक कार्यक्रम	संपूर्ण घटक	वगळलेला घटक
	८.१ एच. आय. व्ही. ८.३ एड्सची चाचणी	८.२ एड्सची लक्षणे ८.४ एड्स प्रतिबंधात्मक उपाय	

(टीप : प्रात्यक्षिकावर आधारित विषयांचे प्रात्यक्षिक कार्य/कृती/उपक्रम हे अध्ययन-अध्यापन संदर्भाने विचारात घेतलेल्या आशयास अनुसरून तसेच उपलब्ध सोयी, सुविधा व परिस्थिती विचारात घेऊन देणे व पूर्ण करणे अपेक्षित आहे.)

विजयकाराणे
वि.अ. कायमिुभद