

Course Details

පාඨමාලා අංකය	පාඨමාලාවේ නම	ආයතනය	පාඨමාලා අන්තර්ගතය	ස්ථානය සහ පවත්වන ආකාරය	මාධ්‍යය	කාලසීමාව	දිනය	වේලාව	ආරම්භ කිරීමට අපේක්ෂිත දිනය	අවම සුදුසුකම්	එක් අයෙකු සඳහා පාඨමාලා ගාස්තුව (රුපියල්)
1	ඩිජිටල් අලෙවිකරණය සහ කෘතිම බුද්ධිය (AI)	කාමරික සංවර්ධන මණ්ඩලය (IDB)	https://drive.google.com/file/d/11rJonvP5R95WNae0ilP5EZ9Fcldy5X4v/view?usp=sharing	මාගර්ගත	සිංහල	දින 8	28-03-2026	පෙ.ව. 9 සිට ප.ව. 2 දක්වා	28-03-2026	ලේස්බ්‍රැක් සහ අන්තර්ජාලය භාවිතා කිරීමේ මූලික කුසලතා	රුපියල් 6,500 එක් අයෙකු සඳහා
2	උසස් ලේස්බ්‍රැක් අලෙවිකරණය, ඊ-වාණිජ්‍ය වෙබ් අඩවි සංවර්ධනය සහ මාගර්ගත වෙළඳපල	කාමරික සංවර්ධන මණ්ඩලය (IDB)	https://drive.google.com/file/d/1WpXbuzSQLzR06JPA8AKew4k45YT_IcBI/view?usp=sharing	මාගර්ගත	සිංහල	දින 8	30-03-2026	ප.ව. 5 සිට ප.ව. 10 දක්වා	30-03-2026	ලේස්බ්‍රැක් සහ අන්තර්ජාලය භාවිතා කිරීමේ මූලික කුසලතා	රුපියල් 6,500 එක් අයෙකු සඳහා
3	ව්‍යාපාරික වර්ධනය සඳහා කෘතිම බුද්ධිය (AI) සහ බ්ලොක්චේන් (Blockchain)	කාමරික සංවර්ධන මණ්ඩලය (IDB)	https://drive.google.com/file/d/1VQTzoOxDWtVCVpVOprPoj9a9txORfLOM/view?usp=sharing	මාගර්ගත	සිංහල හෝ ඉංග්‍රීසි	දින 12	20-06-2026	ප.ව. 7 සිට ප.ව. 10 දක්වා	20-06-2026	ලේස්බ්‍රැක් සහ අන්තර්ජාලය භාවිතා කිරීමේ මූලික කුසලතා, සිසුන්, විශ්වවිද්‍යාල සිසුන්, මහජනයා	රුපියල් 12,500 එක් අයෙකු සඳහා
4	ව්‍යාපාරික වර්ධනය සඳහා ලේස්බ්‍රැක්, යූ ටියුබ් සහ ටික්ටොක්	කාමරික සංවර්ධන මණ්ඩලය (IDB)	https://drive.google.com/file/d/1UigExL3KYsmcNeqJdR6zm8cq3Jf-iWYv/view?usp=sharing	මාගර්ගත	සිංහල	දින 5	25-07-2026	ප.ව. 5 සිට ප.ව. 10 දක්වා	25-07-2026	ලේස්බ්‍රැක් සහ අන්තර්ජාලය භාවිතා කිරීමේ මූලික කුසලතා	රුපියල් 4,500 එක් අයෙකු සඳහා
5	ආනයන, අපනයන ක්‍රියා පටිපාටි, ජාත්‍යන්තර ඇසුරුම්කරණය සහ ඩිජිටල් අලෙවිකරණය	කාමරික සංවර්ධන මණ්ඩලය (IDB)	https://drive.google.com/file/d/1Lat4_8PotfFB eHzTc2tYBZKOn4G3Woj5/view?usp=sharing	මාගර්ගත	සිංහල	දින 5	29-08-2026	ප.ව. 5 සිට ප.ව. 10 දක්වා	29-08-2026	ලේස්බ්‍රැක් සහ අන්තර්ජාලය භාවිතා කිරීමේ මූලික කුසලතා	රුපියල් 4,500 එක් අයෙකු සඳහා
6	ඵලදායී අයවැයකරණය සහ පිරිවැය ප්‍රශස්තකරණය	ශ්‍රී ලංකා වරලත් ගණකාධිකාරී ආයතනය (ICASL)	අයවැයකරණයේ වැදගත්කම, මූලික මූල්‍ය සංකල්ප සහ පෞද්ගලික මූල්‍ය කළමනාකරණය වෘත්තීය මට්ටමින් යොදාගන්නා ආකාරය පිළිබඳව මෙහිදී අවබෝධයක් ලබාදෙයි. පිරිවැය තීරණය වන සාධක හඳුනාගැනීම, වියදම් අවම කිරීමේ තාක්ෂණික ක්‍රම සහ නිවැරදි මූල්‍ය තීරණ ගනිමින් ප්‍රායෝගික සැලසුම් සකස් කිරීම පිළිබඳව මෙහිදී පුහුණු කෙරේ.	භෞතිකව	ඉංග්‍රීසි මාධ්‍යය	දින 2 (පැය 12)	කොමිසමේ එකඟතාවය මත තීරණය කල හැකිය	කොමිසමේ එකඟතාවය මත තීරණය කල හැකිය	කොමිසමේ එකඟතාවය මත තීරණය කල හැකිය	අදාල නොවේ	රුපියල් 20,000 එක් අයෙකු සඳහා
7	මූල්‍ය නොවන ව්‍යවසායකයින් සඳහා මූල්‍ය කළමනාකරණය	ශ්‍රී ලංකා වරලත් ගණකාධිකාරී ආයතනය (ICASL)	මූල්‍ය කළමනාකරණයේ වැදගත්කම, ශ්‍රී ලංකාවේ ව්‍යාපාරික ව්‍යුහයන්, මූලික ගිණුම්කරණ සංකල්ප සහ මූල්‍ය ප්‍රකාශන විශ්ලේෂණය පිළිබඳ අවබෝධයක් මෙහිදී ලබාදෙයි. ප්‍රාග්ධන වියදම් තීරණ, කළමනාකරණ ගිණුම්කරණය, බදුකරණය සහ ව්‍යාපාර ඇගයීම (Valuation) සමග වාණිජකරණය පිළිබඳව මෙහිදී ප්‍රායෝගිකව පුහුණු කෙරේ.	භෞතිකව	ඉංග්‍රීසි මාධ්‍යය	දින 2 (පැය 12)	කොමිසමේ එකඟතාවය මත තීරණය කල හැකිය	කොමිසමේ එකඟතාවය මත තීරණය කල හැකිය	කොමිසමේ එකඟතාවය මත තීරණය කල හැකිය	අදාල නොවේ	රුපියල් 20,000 එක් අයෙකු සඳහා
8	පොල්තෙල් සඳහා යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (GMP)	ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI)	SLS 143, SLS 1590 ප්‍රමිති, යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (GMP) පද්ධතියක් ස්ථාපනය කිරීමේ සිට එය සහතික කිරීම දක්වා වූ පියවරෙන් පියවර ක්‍රියාවලිය පිළිබඳව මෙහිදී පුහුණු කෙරේ.	SLSI, භෞතිකව	සිංහල	දින 1	2026-06-11	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 4:00	2026-06-11	පොල්තෙල් නිෂ්පාදන සහ අගය එකතු කළ නිෂ්පාදන සිදුකරන ආයතනවල කළමනාකරුවන්, විධායක නිලධාරීන් සහ අධීක්ෂකවරුන්. යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (GMP) සහතිකකරණය ලබා ගැනීමට උනන්දුවක් දක්වන පිරිස්.	රුපියල් 8,000 එක් අයෙකු සඳහා + Tax (රුපියල් 9683)

Course Details

පාඨමාලා අංකය	පාඨමාලාවේ නම	ආයතනය	පාඨමාලා අන්තර්ගතය	ස්ථානය සහ පවත්වන ආකාරය	මාධ්‍යය	කාලසීමාව	දිනය	වේලාව	ආරම්භ කිරීමට අපේක්ෂිත දිනය	අවම සුදුසුකම්	එක් අයෙකු සඳහා පාඨමාලා ගාස්තුව (රුපියල්)
9	HACCP/ ISO 22000:2018 ප්‍රමිතිය සහ ආහාර සුරක්ෂිතතා පද්ධති ක්‍රියාත්මක කිරීම	ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI)	ISO 22000:2018 ආහාර සුරක්ෂිතතා කළමනාකරණ පද්ධතියේ මූලධර්ම සහ එහි අඩංගු සවිස්තරාත්මක අවශ්‍යතා පිළිබඳව මෙහිදී අවබෝධයක් ලබාදෙයි. ආයතනයකට අදාළ ලේඛන පද්ධතියක් සකස් කරන ආකාරය සහ ආහාර සුරක්ෂිතතා කළමනාකරණ පද්ධතියක් ප්‍රායෝගිකව ස්ථාපනය කිරීම පිළිබඳව මෙහිදී පුහුණු කෙරේ.	SLSI, භෞතිකව	සිංහල සහ ඉංග්‍රීසි	දින 2	2026-06-17 & 18	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 4:00	2026-06-17 සහ 18	ආහාර සැකසුම් හා හසුරුවන කමරාන්ත, හෝටල්, ආපනශාලා සහ ආහාර සැපයුම් සේවාවල ජ්‍යෙෂ්ඨ/මධ්‍යම කළමනාකරුවන්, අධීක්ෂකවරුන් සහ මේ පිළිබඳ උනන්දුවක් දක්වන ඕනෑම අයෙකු සඳහා.	රුපියල් 15,000 එක් අයෙකු සඳහා + Tax (රුපියල් 18 154)
10	ISO/ IEC 17025:2017 මත පදනම් වූ රසායනාගාර තත්ත්ව කළමනාකරණය	ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI)	පරීක්ෂණ සහ ක්‍රමාංකන විද්‍යාගාර සඳහා වන ISO / IEC 17025:2017 ජාත්‍යන්තර ප්‍රමිතිය සහ මිනුම් ඒකක නිවැරදිව ඉදිරිපත් කිරීම පිළිබඳව මෙහිදී අවබෝධයක් ලබාදෙයි. විද්‍යාගාර කළමනාකරණ පද්ධති අවශ්‍යතා සපුරාලන ආකාරය සහ එම ප්‍රමිතිය ප්‍රායෝගිකව ආයතනයක් තුළ ස්ථාපනය කරන ආකාරය පිළිබඳව මෙහිදී පුහුණු කෙරේ.	SLSI, භෞතිකව	ඉංග්‍රීසි	දින 3	2026-06-23 to 25	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 4:00	2026-06-23 සිට 25	විද්‍යාගාර තත්ත්ව පාලන සහ තාක්ෂණික කළමනාකරුවන්. පරීක්ෂණ, ක්‍රමාංකන හෝ වෛද්‍ය විද්‍යාගාර කළමනාකරුවන් සහ විද්‍යාගාර තාක්ෂණ ශිල්පීන්.	රුපියල් 17,000 එක් අයෙකු සඳහා + Tax (රුපියල් 20 575)
11	HACCP/ ISO 22000:2018 ආහාර සුරක්ෂිතතා පද්ධති සඳහා අභ්‍යන්තර විගණනය	ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI)	උපද්‍රව විශ්ලේෂණය සහ තීරණාත්මක පාලන ලක්ෂ්‍ය (HACCP) පද්ධතිය, ආහාර සුරක්ෂිතතාව සහ ISO 22000:2018 ප්‍රමිතිය පිළිබඳව මෙහිදී අවබෝධයක් ලබාදෙයි. ISO 19011 ප්‍රමිතියට අනුව විගණන සැලසුම් කිරීම, සිදු කිරීම, වාර්තා සැකසීම සහ පසු විපරම් කටයුතු පිළිබඳව මෙහිදී ප්‍රායෝගිකව පුහුණු කෙරේ.	SLSI, භෞතිකව	ඉංග්‍රීසි	දින 2	2026-07-22 & 23	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 4:00	2026-07-22 සහ 23	HACCP සහ ISO 22000 විගණකවරුන්. ආහාර සැකසුම් සහ ආහාර හසුරුවන කමරාන්තවල ජ්‍යෙෂ්ඨ සහ මධ්‍යම කළමනාකරුවන්. හෝටල්, ආපනශාලා සහ ආහාර සැපයුම් සේවාවල ප්‍රධාන සුපර්විද්‍යන් (Chefs) සහ සහාය සුපර්විද්‍යන් (Sous Chefs).	රුපියල් 15,000 එක් අයෙකු සඳහා + Tax (රුපියල් 18 154)
12	යහපත් නිෂ්පාදන / සේවා පිළිවෙත් (GMP/GSP) පිළිබඳ පුහුණු වැඩසටහන	ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI)	යහපත් කළමනාකරණ සහ සේවා පිළිවෙත් (GM/SP) සහ SLS 1814 ප්‍රමිතිය පිළිබඳ මූලික හැඳින්වීමක් සහ එහි අඩංගු අත්‍යවශ්‍ය අවශ්‍යතා පිළිබඳව මෙහිදී අවබෝධයක් ලබාදෙයි. අදාළ ක්ෂේත්‍රයන්ට අදාළ සේවා නියමයන් සමඟ SLS 1814 ප්‍රමිතිය ඒකාබද්ධ කරන ආකාරය සහ ඊට අවශ්‍ය ලේඛන පද්ධතිය සකස් කරන ආකාරය පිළිබඳව මෙහිදී පුහුණු කෙරේ.	SLSI, භෞතිකව	සිංහල සහ ඉංග්‍රීසි	දින 1	2026-07-31	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 4:00	2026-07-31	නිෂ්පාදන අධීක්ෂකවරුන්, විධායක නිලධාරීන් සහ කළමනාකරුවන්. ව්‍යාපාර ආරම්භ කිරීමට හෝ ව්‍යාප්ත කිරීමට සැලසුම් කරන ව්‍යවසායකයින් සහ ව්‍යාපාර හිමිකරුවන්. යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (GMP) අනුකූලතාව පිළිබඳ ප්‍රායෝගික දැනුමක් අපේක්ෂා කරන සිසුන් සහ වෘත්තීයයන්. මේ පිළිබඳ උනන්දුවක් දක්වන ඕනෑම අයෙකු.	රුපියල් 8,000 එක් අයෙකු සඳහා + Tax (රුපියල් 9683)

Course Details

පාඨමාලා අංකය	පාඨමාලාවේ නම	ආයතනය	පාඨමාලා අන්තර්ගතය	ස්ථානය සහ පවත්වන ආකාරය	මාධ්‍යය	කාලසීමාව	දිනය	වේලාව	ආරම්භ කිරීමට අපේක්ෂිත දිනය	අවම සුදුසුකම්	එක් අයෙකු සඳහා පාඨමාලා ගාස්තුව (රුපියල්)
13	ISO 9001:2015 ප්‍රමිතිය සහ තත්ත්ව කළමනාකරණ පද්ධති ක්‍රියාත්මක කිරීම	ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI)	තත්ත්ව කළමනාකරණය පිළිබඳ මූලධර්ම සහ ISO 9001 ජාත්‍යන්තර ප්‍රමිතියට අදාළ සවිස්තරාත්මක අවශ්‍යතා පිළිබඳව මෙහිදී අවබෝධයක් ලබාදෙයි. ආයතනයකට ගැලපෙන පරිදි ලේඛනගත තොරතුරු පද්ධතියක් සකස් කිරීම සහ ISO 9001 තත්ත්ව කළමනාකරණ පද්ධතියක් ප්‍රායෝගිකව ස්ථාපනය කරන ආකාරය පිළිබඳව මෙහිදී පුහුණු කෙරේ.	SLSI, භෞතිකව	ඉංග්‍රීසි	දින 2	2026-08-05 සහ 06	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 4:00	2026-08-05 සහ 06	ISO 9001 ප්‍රමිතිය සහ තත්ත්ව කළමනාකරණ පද්ධතියක අවශ්‍යතා අවබෝධ කර ගැනීමට අපේක්ෂා කරන ආයතනවල ජ්‍යෙෂ්ඨ සහ මධ්‍යම කළමනාකරුවන්. තත්ත්ව කළමනාකරණ සහතිකකරණය (Certification) සඳහා සුදානම් වන ආකාරය පිළිබඳ දැනුම සොයන වෘත්තිකයන්.	රුපියල් 15,000 එක් අයෙකු සඳහා + Tax (රුපියල් 18 154)
14	HACCP/ ISO 22000:2018 ප්‍රමිතිය සහ ආහාර සුරක්ෂිතතා කළමනාකරණ පද්ධති (FSMS) ක්‍රියාත්මක කිරීම පිළිබඳ වැඩමුළුව	ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI)	ISO 22000:2018 ආහාර සුරක්ෂිතතා කළමනාකරණ පද්ධතියේ අවශ්‍යතා පිළිබඳව සවිස්තරාත්මක හැඳින්වීම, ආයතනික තොරතුරු පද්ධති සංවධර්නය සහ එම පද්ධති ප්‍රායෝගිකව ස්ථාපනය කරන ආකාරය පිළිබඳව	SLSI, භෞතිකව	ඉංග්‍රීසි	දින 2	2026-08-06 සහ 07	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 4:00	2026-08-06 සහ 07	ආහාර සැකසුම් හා හසුරුවන කමරාන්ත, හෝටල්, ආපනශාලා සහ ආහාර සැපයුම් සේවාවල ජ්‍යෙෂ්ඨ හෝ මධ්‍යම කළමනාකරුවන් සහ අධීක්ෂකවරුන්. මේ පිළිබඳ උනන්දුවක් දක්වන ඕනෑම අයෙකු.	රුපියල් 15,000 එක් අයෙකු සඳහා + Tax (රුපියල් 18 154)
15	නිරීක්ෂණ සහ මැනුම් උපකරණ ක්‍රමාංකනය කිරීම පිළිබඳ පුහුණු වැඩසටහන	ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI)	ක්‍රමාංකනයේ මූලික සංකල්ප, උපකරණ ක්‍රමාංකනය සහ මිනුම් ලුහුබැඳීමේ හැකියාව පිළිබඳ මූලික අවබෝධය, මිනුම් අවිනිශ්චිතතාවය ගණනය කිරීම, මිනුම් උපකරණ තෝරාගැනීම සහ ක්‍රමාංකන වාතර්‍ය විශ්ලේෂණය කිරීම පිළිබඳවද පුහුණුව	SLSI, භෞතිකව	සිංහල	දින 1	2026-08-12	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 4:00	2026-08-12	කළමනාකරුවන්, අධීක්ෂකවරුන් සහ ක්‍රියාකරුවන් (Operators). මේ පිළිබඳ උනන්දුවක් දක්වන ඕනෑම අයෙකු.	රුපියල් 8,000 එක් අයෙකු සඳහා + Tax (රුපියල් 9683)
16	බෝතල් කළ පානීය ජලය නිෂ්පාදනය සඳහා වන තත්ත්ව සහතික කිරීමේ ක්‍රමවේද පිළිබඳ පුහුණු වැඩසටහන	ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI)	ජල මූලාශ්‍ර තෝරාගැනීම, පිරිපහදු ක්‍රම සහ බෝතල් කළ පානීය ජලය සඳහා වන SLS 1211 සහ SLS 894 ප්‍රමිති පිළිබඳව මෙහිදී අවබෝධය, නිෂ්පාදන සඳහා SLS සහතිකය ලබා ගැනීමට අදාළ නිවැරදි ක්‍රියා පටිපාටීන් සහ ප්‍රායෝගික පියවර පිළිබඳව සවිස්තරාත්මකව පුහුණුව	SLSI, භෞතිකව	සිංහල	දින 1	2026-08-13	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 4:00	2026-08-13	බෝතල් කළ පානීය ජලය නිෂ්පාදනය කිරීමේ ක්‍රියාවලියට සම්බන්ධ කළමනාකරුවන්, විධායක නිලධාරීන් සහ අධීක්ෂකවරුන්.	රුපියල් 8,000 එක් අයෙකු සඳහා + Tax (රුපියල් 9683)
17	ආහාර කමරාන්තය සඳහා වන යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (GMP) පිළිබඳ පුහුණු වැඩසටහන	ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI)	යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (GMP), SLS 143:2022 ප්‍රමිතියේ අවශ්‍යතා සහ ආහාර පනතේ රෙගුලාසි පිළිබඳව මෙහිදී මූලික අවබෝධය, GMP පද්ධතියක් ලේඛනගත කිරීම, ස්ථාපනය කිරීම සහ සහතික කිරීමේ ක්‍රියාවලිය පිළිබඳව විස්තර	SLSI, භෞතිකව	සිංහල	දින 1	2026-08-21	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 4:00	2026-08-21	ආහාර සැකසුම් හා හසුරුවන කමරාන්ත, හෝටල්, ආපනශාලා, වතු වගා, මස් සහ පක්ෂි නිෂ්පාදන, ධීවර සහ කිරි නිෂ්පාදන අංශවල අධීක්ෂකවරුන් සහ ක්‍රියාකරුවන්. මේ පිළිබඳ උනන්දුවක් දක්වන ඕනෑම අයෙකු.	රුපියල් 8,000 එක් අයෙකු සඳහා + Tax (රුපියල් 9683)

Course Details

පාඨමාලා අංකය	පාඨමාලාවේ නම	ආයතනය	පාඨමාලා අන්තර්ගතය	ස්ථානය සහ පවත්වන ආකාරය	මාධ්‍යය	කාලසීමාව	දිනය	වේලාව	ආරම්භ කිරීමට අපේක්ෂිත දිනය	අවම සුදුසුකම්	එක් අයෙකු සඳහා පාඨමාලා ගාස්තුව (රුපියල්)
18	FSSC 22000:2018 V 6 පිළිබඳ වැඩිමුළු සහ ආහාර සුරක්ෂිතතා පද්ධති ක්‍රියාත්මක කිරීම සහතික කිරීම	ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI)	FSSC 22000 ආහාර සුරක්ෂිතතා කළමනාකරණ පද්ධති සහ ISO 22000:2018 ප්‍රමිතියේ අවශ්‍යතා පිළිබඳව සවිස්තරාත්මක අවබෝධය, ආයතනික ලේඛන පද්ධති සකස් කිරීම, පද්ධති ස්ථාපනය සහ ප්‍රායෝගික පැවරුම් මගින් එම ක්‍රියාවලිය සම්පූර්ණයෙන්ම පුහුණුව	SLSI, භෞතිකව	ඉංග්‍රීසි	දින 2	2026-09-08 සහ 09	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 4:00	2026-09-08 සහ 09	ආහාර සැකසුම් හා හසුරුවන කමරාන්ත, හෝටල්, ආපනශාලා සහ ආහාර සැපයුම් සේවාවල ජ්‍යෙෂ්ඨ හෝ මධ්‍යම කළමනාකරුවන් සහ අධීක්ෂකවරුන්. මේ පිළිබඳ උනන්දුවක් දක්වන ඕනෑම අයෙකු.	රුපියල් 15,000 එක් අයෙකු සඳහා + Tax (රුපියල් 18 154)
19	ISO 22000:2018 ආහාර සුරක්ෂිතතා කළමනාකරණ පද්ධති අවශ්‍යතා පිළිබඳ දැනුවත් කිරීමේ වැඩසටහන	ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI)	ISO 22000:2018 ප්‍රමිතීන් සහ එහි අඩංගු මූලික අවශ්‍යතා පිළිබඳව මෙහිදී සවිස්තරාත්මකව හඳුන්වා දෙනු ලැබේ. ආහාර සුරක්ෂිතතා කළමනාකරණ පද්ධතියක් නිවැරදිව ස්ථාපනය කරන ආකාරය පිළිබඳව මෙහිදී පුහුණුවක් ලබා දෙයි.	SLSI, භෞතිකව	ඉංග්‍රීසි	දින 1	2026-09-22	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 4:00	2026-09-22	ආහාර සුරක්ෂිතතා කළමනාකරණ පද්ධති ක්ෂේත්‍රයේ නියැලී සිටින ඕනෑම අයෙකු. මධ්‍යම මට්ටමේ කළමනාකරුවන් සහ අනෙකුත් අදාළ අංශවල සේවකයින්. ආහාර සුරක්ෂිතතා කළමනාකරණ පද්ධති සැකසීම, ක්‍රියාත්මක කිරීම සහ වැඩිදියුණු කිරීමේ කටයුතුවල නියැලී සිටින පිරිස්.	රුපියල් 8,000 එක් අයෙකු සඳහා + Tax (රුපියල් 9683)
20	අනුකූල නොවීම (Non-Conformities) නිවැරදි කර අවසන් කිරීම සඳහා වන නිවැරදි කිරීමේ සහ පසු විපරම් ක්‍රියාමාර්ග පිළිබඳ වැඩිමුළුව	ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI)	ගැටලු විසඳීමේ ක්‍රියාවලිය, නිවැරදි කිරීමේ ක්‍රියාමාර්ග සහ පසු විපරම් කටයුතු සිදු කරන ආකාරය පිළිබඳව මෙහිදී අවබෝධයක් ලබාදෙයි. ප්‍රායෝගික සැසි සහ පැවරුම් මගින් අනුකූල නොවීම් (Non-conformities) කළමනාකරණය කරන ආකාරය පිළිබඳව මනා පුහුණුවක් ලබා දෙයි.	SLSI, භෞතිකව	ඉංග්‍රීසි	දින 1	2026-09-24	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 4:00	2026-09-24	කළමනාකරුවන්, විධායක නිලධාරීන් සහ කළමනාකරණ පද්ධති විගණකවරුන්. මේ පිළිබඳ උනන්දුවක් දක්වන ඕනෑම අයෙකු.	රුපියල් 8,000 එක් අයෙකු සඳහා + Tax (රුපියල් 9683)
21	HACCP/ ISO 22000:2018 ආහාර සුරක්ෂිතතා කළමනාකරණ පද්ධති (FSMS) පිළිබඳ අභ්‍යන්තර විගණන වැඩිමුළුව	ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI)	HACCP, ISO 22000:2018 ආහාර සුරක්ෂිතතා පද්ධති සහ ISO 19011 විගණන ප්‍රමිතීන් පිළිබඳ මූලික අවබෝධයක් මෙහිදී ලබාදෙයි. විගණන කටයුතු සැලසුම් කිරීම, සිදු කිරීම, ප්‍රතිඵල වාර්තා කිරීම සහ පසු විපරම් පියවර පිළිබඳව පැවරුම් මගින් පුහුණු කරනු ලබයි.	SLSI, භෞතිකව	ඉංග්‍රීසි	දින 2	2026-10-21 සහ 22	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 4:00	2026-10-21 සහ 22	HACCP සහ ISO 22000 විගණකවරුන්. ආහාර සැකසුම් සහ ආහාර හසුරුවන කමරාන්තවල ජ්‍යෙෂ්ඨ සහ මධ්‍යම කළමනාකරුවන්, මෙන්ම හෝටල්, ආපනශාලා සහ ආහාර සැපයුම් සේවාවල ප්‍රධාන සුපර්වයිසර් (Chefs) සහ සහාය සුපර්වයිසර් (Sous Chefs).	රුපියල් 15,000 එක් අයෙකු සඳහා + Tax (රුපියල් 18 154)
22	තත්ත්ව සහ ඵලදායීතා වඩර්නය පිළිබඳ වැඩිමුළුව	ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI)	තත්ත්ව කළමනාකරණ සංකල්ප, ගැටලු හඳුනාගැනීමේ සහ විශ්ලේෂණය කිරීමේ තාක්ෂණික ක්‍රමවේද පිළිබඳව මෙහිදී අවබෝධයක් ලබාදෙයි. තත්ත්ව පාලනය සඳහා මානව සම්පත් දායකත්වය සහ ආයතනික සේවක සහභාගීත්වය ලබා ගන්නා ආකාරය පිළිබඳව මෙහිදී පුහුණු කෙරේ.	SLSI, භෞතිකව	සිංහල	දින 2	2026-10-28 සහ 29	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 4:00	2026-10-28 සහ 29	නිෂ්පාදන, සේවා සහ අනෙකුත් ක්‍රියාවලීන් සඳහා සම්බන්ධ වී සිටින සේවකයින්. මේ පිළිබඳ උනන්දුවක් දක්වන ඕනෑම අයෙකු.	රුපියල් 15,000 එක් අයෙකු සඳහා + Tax (රුපියල් 18 154)

Course Details

පාඨමාලා අංකය	පාඨමාලාවේ නම	ආයතනය	පාඨමාලා අන්තර්ගතය	ස්ථානය සහ පවත්වන ආකාරය	මාධ්‍යය	කාලසීමාව	දිනය	වේලාව	ආරම්භ කිරීමට අපේක්ෂිත දිනය	අවම සුදුසුකම්	එක් අයෙකු සඳහා පාඨමාලා ගාස්තුව (රුපියල්)
23	ISO 22000:2018 ආහාර සුරක්ෂිතතා කළමනාකරණ පද්ධති අවශ්‍යතා පිළිබඳ දැනුවත් කිරීමේ වැඩසටහන	ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI)	ISO 22000:2018 ප්‍රමිතියේ මූලිකාංග සහ එහි අඩංගු ජාත්‍යන්තර අවශ්‍යතා පිළිබඳව සවිස්තරාත්මක හැඳින්වීමක් මෙහිදී සිදු කෙරේ. ආහාර සුරක්ෂිතතා කළමනාකරණ පද්ධතියක් ආයතනයක් තුළ නිවැරදිව ස්ථාපනය කර පවත්වාගෙන යන ආකාරය පිළිබඳව මෙහිදී පුහුණු කෙරේ.	SLSI, භෞතිකව	සිංහල	දින 1	2026-11-05	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 4:00	2026-11-05	<p>ආහාර සුරක්ෂිතතා කළමනාකරණ පද්ධති ක්ෂේත්‍රයේ නියැලී සිටින ඕනෑම අයෙකු.</p> <p>මධ්‍යම මට්ටමේ කළමනාකරුවන් සහ අනෙකුත් අදාළ අංශවල සේවකයින්.</p> <p>ආහාර සුරක්ෂිතතා කළමනාකරණ පද්ධති සැකසීම, ක්‍රියාත්මක කිරීම සහ වැඩිදියුණු කිරීමේ කටයුතුවල නියැලී සිටින පිරිස්.</p>	රුපියල් 8,000 එක් අයෙකු සඳහා + Tax (රුපියල් 9683)
24	සංඛ්‍යානමය ක්‍රියාවලි පාලනය (SPC), සාම්පල ලබාගැනීමේ ක්‍රමවේද සහ කළමනාකරණ පද්ධති සඳහා වන පරීක්ෂාවන් පිළිබඳ පුහුණු වැඩසටහන	ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI)	සංඛ්‍යානමය විචල්‍යතාවය, දත්ත රැස් කිරීම සහ පාලන ප්‍රස්ථාර (Control Charts) ඇතුළු මූලික සංඛ්‍යාන විශ්ලේෂණ ක්‍රමවේද පිළිබඳ අවබෝධයක් ලබාදෙයි. ක්‍රියාවලි හැකියාව (Process Capability) අධ්‍යයනය සහ විවිධ සාම්පල පරීක්ෂණ ක්‍රමවේද (Sampling Inspection) භාවිතයෙන් නිෂ්පාදන පාලනය කරන ආකාරය මෙහිදී උගන්වනු ලැබේ.	SLSI, භෞතිකව	සිංහල	දින 2	2026-11-17 සහ 18	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 4:00	2026-11-17 සහ 18	<p>තමන්ගේ තත්ත්ව කළමනාකරණ පද්ධතිය තුළ සංඛ්‍යානමය ශිල්පීය ක්‍රම (Statistical Techniques) භාවිත කරන ආකාරය පිළිබඳව දැනගත යුතු කළමනාකරුවන්, විධායක නිලධාරීන් සහ අධීක්ෂකවරුන්.</p> <p>නියැදි ලබාගැනීමේ ක්‍රමවේද (Sampling Techniques) පිළිබඳව වඩා හොඳ අවබෝධයක් අවශ්‍ය පුද්ගලයින්.</p> <p>නියැදි ලබාගැනීමේ ක්‍රමවේදයන්හි "කුමක්ද, කෙසේද සහ ඇයි" යන්න පිළිබඳව දැනගත යුතු ඕනෑම අයෙකු.</p>	රුපියල් 15,000 එක් අයෙකු සඳහා + Tax (රුපියල් 18 154)
25	මිනුම් සහතික කිරීම (Measurement Assurance) සහ පරීක්ෂණ වාර්තා අපර්කථනය කිරීම පිළිබඳ පුහුණු වැඩසටහන	ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI)	මිනුම් විද්‍යාවේ (Metrology) මූලික සංකල්ප, මිනුම් දෝෂ හඳුනාගැනීම සහ මිනුම්වල නිවැරදිතාවය ඉහළ නැංවීමේ තාක්ෂණික ක්‍රම මෙහිදී සාකච්ඡා කෙරේ. මිනුම්වල අවිනිශ්චිතතාවය (Uncertainty), දත්ත විශ්ලේෂණය සහ පරීක්ෂණ වාර්තාවල අගයන් නිවැරදිව ඉදිරිපත් කරන ආකාරය පිළිබඳව මෙහිදී පුහුණුවක් ලබා දෙයි.	SLSI, භෞතිකව	සිංහල සහ ඉංග්‍රීසි	දින 1	2026-11-18	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 4:00	2026-11-18	<p>කනිෂ්ඨ කළමනාකරුවන්, අධීක්ෂකවරුන් සහ ක්‍රියාකරුවන් (Operators).</p> <p>මේ පිළිබඳ උනන්දුවක් දක්වන ඕනෑම අයෙකු.</p>	රුපියල් 8,000 එක් අයෙකු සඳහා + Tax (රුපියල් 9683)

Course Details

පාඨමාලා අංකය	පාඨමාලාවේ නම	ආයතනය	පාඨමාලා අන්තර්ගතය	ස්ථානය සහ පවත්වන ආකාරය	මාධ්‍යය	කාලසීමාව	දිනය	වේලාව	ආරම්භ කිරීමට අපේක්ෂිත දිනය	අවම සුදුසුකම්	එක් අයෙකු සඳහා පාඨමාලා ගාස්තුව (රුපියල්)
26	ආහාර කමර්ෂන්තය සඳහා වන යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (GMP) පිළිබඳ පුහුණු වැඩසටහන	ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI)	යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (GMP), SLS 143:2022 ප්‍රමිතිය සහ ශ්‍රී ලංකා ආහාර පනතේ රෙගුලාසි පිළිබඳ මූලික අවබෝධයක් මෙහිදී ලබාදෙයි. GMP පද්ධතියක් ස්ථාපනය කිරීම, ඊට අදාළ ලේඛන සකස් කිරීම සහ සහතික පත්‍ර ලබා ගැනීමේ ක්‍රියාවලිය පිළිබඳව මෙහිදී පුහුණු කෙරේ.	SLSI, මාගර්ගත සහ භෞතිකව	සිංහල	දින 1	2026-12-02	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 4:00	2026-12-02	ආහාර සැකසුම් හා හසුරුවන කමර්ෂන්ත, හෝටල්, ආපනශාලා, වතු වගා, මස් සහ පක්ෂි නිෂ්පාදන, ධීවර සහ කිරි නිෂ්පාදන අංශවල අධීක්ෂකවරුන් සහ ක්‍රියාකරුවන්. මේ පිළිබඳ උනන්දුවක් දක්වන ඕනෑම අයෙකු.	රුපියල් 8,000 එක් අයෙකු සඳහා + Tax (රුපියල් 9683)
27	ව්‍යවසායකත්වය සහ සුළු පරිමාණ ව්‍යාපාර කළමනාකරණය පිළිබඳ කෙටි පාඨමාලාව	ශ්‍රී ලංකා විවෘත විශ්වවිද්‍යාලය (OUSL)	ව්‍යවසායකත්වය, සුළු හා මධ්‍ය පරිමාණ ව්‍යාපාරික අවස්ථා හඳුනාගැනීම, මූල්‍ය කළමනාකරණය සහ අලෙවිකරණ උපාය මාර්ග පිළිබඳව මෙහිදී උගන්වනු ලැබේ. නවෝත්පාදනය, ව්‍යාපාරික නායකත්වය, ව්‍යාපාර ව්‍යාප්ත කිරීමේ ක්‍රමවේද සහ විධිමත් ව්‍යාපාර සැලැස්මක් සකස් කරන ආකාරය පිළිබඳව මෙහිදී පුහුණුවක් ලබා දෙයි.	මාගර්ගත	ඉංග්‍රීසි	සති 15, පැය 60 (15 දින X 4 පැය)	සෙනසුරාදා දිනයන්	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 1:00	2026 අගෝස්තු මස	අ.පො.ස. (සා.පෙළ) විභාගයෙන් එකම වාරයකදී සාමාප්තී හයක් ලබා තිබීම.	රුපියල් 25,000 එක් අයෙකු සඳහා
28	පරිගණක සාක්ෂරතාව පිළිබඳ සහතික පත්‍ර පාඨමාලාව	ශ්‍රී ලංකා විවෘත විශ්වවිද්‍යාලය (OUSL)	තොරතුරු සහ සන්නිවේදන තාක්ෂණ මූලධර්ම, මෙහෙයුම් පද්ධති භාවිතය, අන්තර්ජාලය සහ විද්‍යුත් සන්නිවේදනය පිළිබඳ මූලික පුහුණුවක් මෙහිදී ලබාදෙයි. ලිපි ලේඛන සැකසීම (Word Processing), ප්‍රස්ථාර සහ දත්ත විශ්ලේෂණය (Spreadsheets), ඉදිරිපත් කිරීම් සහ දත්ත සමුදාය කළමනාකරණය (DBMS) පිළිබඳව ප්‍රායෝගිකව උගන්වනු ලැබේ.	භෞතිකව නාවල විශ්වවිද්‍යාල පරිශ්‍රය	ඉංග්‍රීසි	සති 15	සෙනසුරාදා දිනයන්	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 2:00	2026 අගෝස්තු මස	මෙම වැඩසටහන හැදෑරීම සඳහා සිසුන් අවම වශයෙන් වයස අවුරුදු 16 සම්පූර්ණ කර තිබිය යුතුය.	රුපියල් 7,500 එක් අයෙකු සඳහා
29	ඩිජිටල් අලෙවිකරණය (Digital Marketing) පිළිබඳ කෙටි පාඨමාලාව	ශ්‍රී ලංකා විවෘත විශ්වවිද්‍යාලය (OUSL)	ඩිජිටල් අලෙවිකරණ නාලිකා, සෙවුම් යන්ත්‍ර ප්‍රශස්තකරණය (SEO), සමාජ මාධ්‍ය හරහා පුද්ගල සන්නාමකරණය සහ නවීන පාරිභෝගික හැසිරීම් පිළිබඳව මෙහිදී අවබෝධයක් ලබාදෙයි. අන්තර්ගත අලෙවිකරණය, ගූගල් ප්‍රචාරණ සහ විශ්ලේෂණ, නිමර්ෂාණාත්මක වෙළඳ දැන්වීම්කරණය සහ විධිමත් ඩිජිටල් අලෙවිකරණ සැලැස්මක් සකස් කිරීම පිළිබඳව මෙහිදී පුහුණු කෙරේ.	භෞතිකව/මාගර්ගත භෞතික - නාවල විශ්වවිද්‍යාල පරිශ්‍රය	ඉංග්‍රීසි	සති 15	සෙනසුරාදා දිනයන්	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 12:00	2026 අගෝස්තු මස	මෙම වැඩසටහන හැදෑරීම සඳහා සිසුන් අවම වශයෙන් වයස අවුරුදු 16 සම්පූර්ණ කර තිබිය යුතුය.	රුපියල් 20,000 එක් අයෙකු සඳහා
30	වෘත්තීය සෞඛ්‍ය සහ සුරක්ෂිතතාව පිළිබඳ කෙටි පාඨමාලාව	ශ්‍රී ලංකා විවෘත විශ්වවිද්‍යාලය (OUSL)	වෘත්තීය සෞඛ්‍ය සහ සුරක්ෂිතතාව පිළිබඳ නීතිමය රාමුව, අනතුරු විමර්ශනය, ප්‍රථමාධාර සහ සේවා ස්ථානයේ ඇති විය හැකි විවිධ උපද්‍රව පිළිබඳ මූලික අවබෝධයක් මෙහිදී ලබාදෙයි. විදුලිය, ගින්න, රසායනික සහ ජීව විද්‍යාත්මක අවදානම් පාලනය මෙන්ම යන්ත්‍ර සූත්‍ර හා ඉදිකිරීම් ක්ෂේත්‍රයේ ආරක්ෂාව තහවුරු කරන ආකාරය පිළිබඳව මෙහිදී පුහුණු කෙරේ.	මාගර්ගත	ඉංග්‍රීසි	සති 12	සෙනසුරාදා දිනයන්	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 12:00	2026 අගෝස්තු මස	අ.පො.ස. (සා.පෙළ) විභාගයෙන් එකම වාරයකදී සාමාප්තී හයක් ලබා තිබීම.	රුපියල් 25,000 එක් අයෙකු සඳහා

Course Details

පාඨමාලා අංකය	පාඨමාලාවේ නම	ආයතනය	පාඨමාලා අන්තර්ගතය	ස්ථානය සහ පවත්වන ආකාරය	මාධ්‍යය	කාලසීමාව	දිනය	වේලාව	ආරම්භ කිරීමට අපේක්ෂිත දිනය	අවම සුදුසුකම්	එක් අයෙකු සඳහා පාඨමාලා ගාස්තුව (රුපියල්)
31	අලෙවිකරණ කළමනාකරණය පිළිබඳ කෙටි පාඨමාලාව	ශ්‍රී ලංකා විවෘත විශ්වවිද්‍යාලය (OUSL)	කළමනාකරණය සහ අලෙවිකරණ මූලධර්ම, වෙළඳපොළ පරිසරය විශ්ලේෂණය, පාරිභෝගික හැසිරීම් සහ වෙළඳපොළ කොටස්කරණය (STP) පිළිබඳ මූලික අවබෝධයක් මෙහිදී ලබාදෙයි. අලෙවිකරණ මිශ්‍රණය (4Ps), සේවා අලෙවිකරණය, ආයතනික සමාජ වගකීම් සහ තොරතුරු පද්ධති භාවිතයෙන් අලෙවිකරණ වානර්‍යා සකස් කරන ආකාරය පිළිබඳව මෙහිදී පුහුණු කෙරේ.	මාගර්ගත	ඉංග්‍රීසි	සති 12	සෙනසුරාදා දිනයන්	පෙ.ව. 9:00 - ප.ව. 12:00	2026 අගෝස්තු මස	මෙම වැඩසටහන හැදෑරීම සඳහා සිසුන් අවම වශයෙන් වයස අවුරුදු 16 සම්පූර්ණ කර තිබිය යුතුය.	රුපියල් 10,000 එක් අයෙකු සඳහා
32	ඉලෙක්ට්‍රොනික තාක්ෂණය පිළිබඳ කෙටි පාඨමාලාව	නවීන තාක්ෂණය පිළිබඳ ආනර් සී. ක්ලාක් ආයතනය (ACCIMT)	මූලික විද්‍යුත් තාක්ෂණික සංකල්ප, රෙසිස්ටර් (Resistors), කැපැසිටර් (Capacitors), ඉන්ඩක්ටර් (Inductors), ඩයෝඩ් (Diode), ප්‍රාන්සිස්ටර් (Transistor), ෆීල්ඩ් ඉෆෙක්ට් ප්‍රාන්සිස්ටර් (Field Effect Transistors), ඕපරේෂනල් ඇම්ප්ලිෆයර් (Operational Amplifiers), ප්‍රාන්ස්ෆෝමර් (Transformers), වෝල්ටීයතා නියාමක (Voltage Regulators), ඩීපීඊඊ ඉලෙක්ට්‍රොනික්ස්, මිනුම් උපකරණ, බහුලව භාවිත වන සංවේදක (Sensors) / ප්‍රාන්ස්ඩියුසර් (Transducers) සහ ඒවායේ ප්‍රායෝගික භාවිතයන්, මුද්‍රිත පරිපථ පුවරු (PCB) නිමර්ණය, ප්‍රායෝගික ක්‍රියාකාරකම් / ව්‍යාපෘතිය.	භෞතිකව	සිංහල සහ ඉංග්‍රීසි	දින 04	ඉදිරියේදී දැනුම් දෙනු ඇත	පෙ.ව. 9.00 සිට ප.ව. 5.30 දක්වා	ජූනි මස මැද භාගයේදී	විද්‍යුත් උපාංග සහ සරල පරිපථ පිළිබඳ මූලික අවබෝධයක් තිබීම.	රුපියල් 30,000 එක් අයෙකු සඳහා