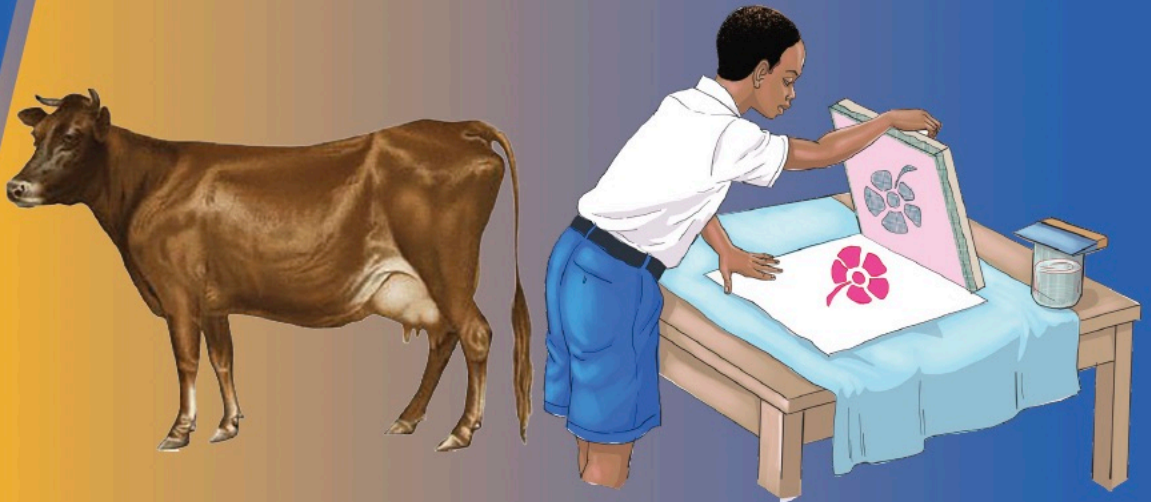


Stadi za Kazi

Kitabu cha Mwanafunzi

Darasa la Saba



Taasisi ya Elimu Tanzania





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Stadi za Kazi

Kitabu cha Mwanafunzi

Darasa la Saba

JAMHURI YA MUUNGANO WA TANZANIA
WIZARA YA ELIMU, SAYANSI
NA TEKNOLOJIA

Cheti cha Ithibati

Na. 373

Stadi za Kazi Kitabu cha Mwanafunzi
Darasa la Saba

Jina la Chapisho: Taasisi ya Elimu Tanzania

Mchapishaji: Taasisi ya Elimu Tanzania

Mwandishi: Taasisi ya Elimu Tanzania

ISBN: 978 - 9987 - 09 - 152 - 2

Kitabu hiki kimeidhinishwa na Wizara ya Elimu, Sayansi na
Teknolojia tarehe 08 Julai 2020 kuwa Kitabu cha Kiada
kwa ajili ya Mwanafunzi wa Darasa la Saba katika ngazi ya
elimu ya Msingi nchini Tanzania kulingana na Muhtasari wa
Mwaka 2019.


Dkt. Lyabwene M. Mtahabwa
Kamishna wa Elimu

Taasisi ya Elimu Tanzania





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

© Taasisi ya Elimu Tanzania, 2020

Toleo la Kwanza 2020
Chapa ya Pili 2021

ISBN: 978-9987-09-152-2

Taasisi ya Elimu Tanzania
S. L. P 35094
Dar-es-Salaam

Simu: +255 735 041 170
+255 735 041 168

Baruapepe: director.general@tie.go.tz
Tovuti: www.tie.go.tz

Haki zote zimehifadhiwa. Hairuhusiwi kunakili, kurudufu, kuchapisha, kutafsiri wala kukitoa kitabu hiki kwa namna yoyote ile bila idhini ya maandishi kutoka Taasisi ya Elimu Tanzania.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE
Yaliyomo

Shukurani	iv
Utangulizi	vi
Sura ya Kwanza	
Unadhifu.....	1
Sura ya Pili	
Utunzaji wa mazingira katika makazi.....	19
Sura ya Tatu	
Upishi.....	31
Sura ya Nne	
Misingi ya uimbaji.....	49
Sura ya Tano	
Misingi ya uigizaji.....	58
Sura ya Sita	
Ufinyanzi.....	68
Sura ya Saba	
Upigaji picha.....	80
Sura ya Nane	
Uchapaji kwa njia ya kimia.....	98
Sura ya Tisa	
Uzalishaji wa mazao ya mimea.....	106
Sura ya Kumi	
Uzalishaji wa mazao ya mifugo.....	121
Sura ya Kumi na Moja	
Kumlinda mlaji na kuvutia wateja.....	131
Sura ya Kumi na Mbili	
Huduma za kifedha.....	142





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE
Shukurani

Taasisi ya Elimu Tanzania (TET) inatambua na kuthamini mchango muhimu wa washiriki waliofanikisha uandishi wa kitabu hiki cha mwanafunzi.

TET inatoa shukurani za dhati kwa mchango uliotolewa na wataalamu wafuatao:

Waandishi: Dkt. Martha W. Tesha (Uzalishaji wa mazao ya mimea, Uzalishaji wa mazao ya mifugo, Kumlinda mlaji na kuvutia wateja na Huduma za kifedha), Dkt. Kassomo A. Mkallyah (Misingi ya uimbaji na Misingi ya uigizaji), Mwl. Brigita F. Nyaki (Unadhifu na Utunzaji wa mazingira katika makazi), Mwl. Fransisca P. Tarimo (Upishi na Utunzaji wa mazingira katika makazi), Mwl. Elizabeth W. Macha (Unadhifu), Mwl. Gaitan F. Romwald (Misingi ya uimbaji na Misingi ya uigizaji) na Mwl. Revocatus M. Kundy (Ufinyanzi, Upigaji picha na Uchapaji kwa njia ya kimia)

Wahariri: Prof. Faustin P. Lekule (Uzalishaji wa mazao ya mimea, Uzalishaji wa mazao ya mifugo, Kumlinda mlaji na kuvutia wateja na Huduma za kifedha), Dkt. George D. Nahimiani (Ufinyanzi, Upigaji picha na Uchapaji kwa njia ya kimia), Mwl. Weneeli R. Mweta (Unadhifu, Utunzaji wa mazingira katika makazi na Upishi), Mwl. Selestine N. Kisabo (Misingi ya uimbaji), Mwl. Augustine K. Peter (Misingi ya uigizaji) na Bw. Richard P. Mtambi (Lugha – BAKITA)

Msanifu: Bw. Sultan A. Tamba

Wachoraji: Alama Art and Media Production Limited na Bw. Fikiri A. Msimbe

Mpiga picha: Bw. Chrisant A. Ignas

Waratibu: Dkt. Martha W. Tesha na Mwl. Fransisca P. Tarimo





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Pia, TET inatoa shukurani kwa walimu wote walioshiriki katika ujaribishaji wa kitabu hiki cha mwanafunzi. Vilevile, TET inatoa shukurani za pekee kwa shirika la “Global Partnership for Education (GPE)” kupitia mradi wa kukuza stadi za Kusoma, Kuandika na Kuhesabu (KKK) uitwao “Literacy and Numeracy Education Support (LANES II)” kwa ufadhili wao uliofanikisha kazi ya uandishi na uchapaji wa kitabu hiki.

Aidha, TET inatoa shukurani za pekee kwa Wizara ya Elimu, Sayansi na Teknolojia kwa kusimamia kwa karibu zoezi zima la uandishi wa kitabu hiki.

Dkt. Aneth A. Komba

Mkurugenzi Mkuu

Taasisi ya Elimu Tanzania





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE
Utangulizi

Kitabu hiki ni cha tatu katika mfululizo wa vitabu vitatu vya somo la Stadi za Kazi kuanzia Darasa la Tano hadi la Saba, kilichoandaliwa mahususi kwako mwanafunzi wa Darasa la Saba. Kitabu hiki kimeandaliwa kulingana na muhtasari wa somo la Stadi za Kazi wa mwaka 2019 uliotolewa na Wizara ya Elimu, Sayansi na Teknolojia. Kitabu hiki kimelenga kukuza umahiri wa stadi za uchunguzi, udadisi, ubunifu, ujasiriamali na stadi za maisha. Aidha, kitabu hiki kina sura 12 ambazo ni: Unadhifu; Utunzaji wa mazingira katika makazi; Upishi; Misingi ya uimbaji; Misingi ya uigizaji; Ufinyanzi; Upigaji picha; Uchapaji kwa njia ya kimia; Uzalishaji wa mazao ya mimea; Uzalishaji wa mazao ya mifugo; Kumlinda mlaji na kuvutia wateja na Huduma za kifedha. Kitabu hiki kinawasilisha maudhui kwa njia ya habari, picha, visamafunzo, kazi za vitendo na mazoezi. Hivyo basi, unapaswa kufanya kazi zote zilizopo kwenye kitabu hiki pamoja na kazi zingine utakazopewa na mwalimu.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sura ya Kwanza

Unadhifu

Utangulizi

Ulipokuwa Darasa la Sita, ulijifunza kuhusu ufuaji wa nguo, upigaji pasi na usafi wa viatu. Katika sura hii, utajifunza kuhusu usafi wa mwili hususani sehemu zinazoota nywele na wakati wa hedhi. Utajifunza pia juu ya utunzaji wa mahali pa kulala. Vilevile, utajifunza kuhusu namna ya kutunza mavazi zikiwemo nguo za ndani na soksi. Maarifa na ujuzi utakaoupata katika sura hii utakuwezesha kuonekana msafi, kuwa na afya njema, kuvutia, kujiamini na kukubalika katika jamii. Vilevile, utaweza kutoa huduma za kibiashara kwa misingi ya kujipatia kipato.

Usafi wa nywele



Fikiri

1. Sehemu za mwili zinazoota nywele.
2. Vifaa vinavyotumika katika kufanya usafi wa nywele.
3. Umuhimu wa kufanya usafi sehemu zinazoota nywele.

Mtu huonekana nadhifu anapokuwa amevaa nguo safi zilizopigwa pasi pamoja na viatu safi. Usafi wa nywele pia huongeza unadhifu wa mtu na kumwezesha kupendeza hivyo kukubalika katika jamii. Usafi wa nywele ni muhimu na unahusisha sehemu zote zinazoota nywele katika mwili wa binadamu. Nywele hizo zipo katika sehemu mbalimbali za mwili kama vile kichwani, kidevuni kwa wanaume, kwapani, kifuani, machoni na sehemu za siri. Nywele zinazoota katika sehemu hizo zimepewa majina tofauti kulingana na sehemu zilipoota. Kwa mfano; nywele zinazoota juu ya macho huitwa nyusi na zinazoota kuzunguka macho huitwa kope, zinazoota sehemu za siri huitwa mavuzi na zile zinazoota pembeni mwa mashavu huitwa sharafa. Aidha, nywele zinazoota miguuni au mikononi huitwa vinyweleo, zinazoota kwenye kidevu huitwa ndevu, zinazoota juu ya midomo huitwa sharubu na zinazoota kichwani, kifuani na kwapani huitwa nywele.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Mahitaji katika kutunza nywele

Mahitaji yanayotakiwa katika kutunza nywele ni pamoja na mashine ya kunyolea, brashi ya nywele, mkasi, wembe, chanuo, kitana, sabuni, shampuu, taulo, maji, kioo, pamba, spiriti na mafuta. Vifaa vinavyotumika vinatakiwa viwe safi na salama, vitunzwe vizuri na vitumike kwa usahihi ili kuepuka maambukizi ya magonjwa.

Njia za kutunza nywele

Zipo njia mbalimbali zinazotumika katika kutunza nywele. Njia hizo ni kuosha, kunyoa au kusuka.

Kuosha nywele: Nywele za kichwani zikitunzwa vizuri humwezesha mtu kuwa nadhifu na mwenye afya bora. Ngozi ya kichwa huwa inatoa mafuta pamoja na jasho kama ilivyo katika sehemu nyingine za mwili. Mafuta na jasho vikiganda juu ya ngozi husababisha uchafu na kufanya vijitundu vidogo vya kupitishia hewa vilivyoko kichwani kuziba. Vijitundu hivyo vikishaziba huzuia mafuta yasitoke na kusababisha ngozi kuwa kavu na yenye mba. Hivyo, ni muhimu kuosha nywele mara kwa mara na kupaka mafuta ili kuhakikisha kuwa zinakuwa safi, zina afya nzuri na zipo imara. Nywele zisipotunzwa vizuri hukaribisha wadudu kama chawa. Wadudu hao huishi kwa kunyonya damu na kusababisha ngozi ya kichwa kuwasha na hivyo mtu kujikuna.

Nywele za kichwani zinapochafuka zinapaswa kuoshwa kwa maji safi na sabuni au shampuu. Kwa kufanya hivyo, mtu ataonekana nadhifu na ataepuka magonjwa yatokanayo na uchafu. Zifuatazo ni hatua za kuosha nywele:

- (i) Lowanisha nywele kwa maji ya uvuguvugu;
- (ii) Paka sabuni au shampuu kichwani. Epuka kutumia sabuni zenye magadi mengi kwani huweza kusababisha nywele kuwa ngumu na kavu;
- (iii) Sugua nywele kwa kutumia vidole hadi povu litokee. Sugua kwa kuzungusha vidole kichwani ili kuzibua vijitundu vilivyoziba;
- (iv) Suuza nywele kwa maji safi tiririka. Hakikisha uchafu na povu lote limeisha kichwani;
- (v) Paka tena sabuni au shampuu iwapo nywele hazijatakata;
- (vi) Suuza tena kuondoa uchafu na povu lote;
- (vii) Kausha nywele kwa kutumia taulo kavu na safi;





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (viii) Paka mafuta kisha chana nywele kwa kutumia chanuo au kitana safi. Kitana au chanuo husaidia kunyoosha nywele. Epuka kushirikiana kutumia chanuo au kitana ili kuzuia kuambukizana magonjwa ya ngozi kama mba pamoja na kupata wadudu kama chawa;
- (ix) Fua taalo kwa maji safi na sabuni kisha lianike juani au sehemu yenye mzunguko wa hewa tayari kwa matumizi wakati mwingine; na
- (x) Safisha vifaa ulivyotumia kisha hifadhi sehemu salama.

Aidha, kila mara unapooga hakikisha unasafisha vizuri sehemu nyingine zinazoota nywele hasa kwapani na sehemu za siri. Iwapo sehemu hizi hazitasafishwa ipasavyo zinaweza kutoa harufu mbaya. Vilevile, zinaweza kuathiriwa na fangasi.

Kunyoa nywele: Nywele za kichwani na zile zinazoota kwapani na sehemu za siri zinatakiwa kunyolewa ili kuepuka chawa, kuwashwa, kujikuna, kutoa harufu mbaya na kupata magonjwa kama upele. Vilevile, ndevu, sharafa na sharubu hutunzwa kwa kunyolewa zote au kupunguzwa urefu wake. Kwa kufanya hivyo mtu huonekana nadhifu.

Nywele za kichwani zinaweza kunyolewa katika maeneo au mahali tofauti mfano katika chega, kwenye kibaraza au chini ya mti. Kielelezo kifuatacho kinaonesha unyoaji wa nywele chini ya mti.



Kielelezo: Unyoaji wa nywele chini ya mti



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Mambo ya kuzingatia katika unyoaji wa nywele: Yafuatayo ni baadhi ya mambo ya kuzingatia katika unyoaji wa nywele.

- (a) Utumiaji wa mahitaji na vifaa sahihi, safi na salama vya kunyolea kama vile maji, sabuni, shampuu, kitambaa kikubwa, wembe, mkasi, mashine ya kunyolea, chanuo, taulo, spiriti, kimori, barakoa na kitasiaji. Tumia wembe mara moja tu na kuutupa mahali sahihi. Wembe utakaotumika kunyolea unatakiwa uwe mpya na usiwe na kutu. Epuka kushirikiana wembe ili kuzuia kuambukizana magonjwa kama vile UKIMWI. Osha mkasi au mashine ya kunyolea kwa kutumia dawa ya kuua vijidudu kama spiriti baada ya kunyoa. Aidha, unaweza kuweka mkasi au mashine ya kunyolea kwenye kitasiaji ili kuua vijidudu. Vifaa vingine kama chanuo na vitana huoshwa kwa kutumia maji ya moto au spiriti baada ya kutumika. Taulo ziwe safi na za kutosha kuepuka kuchangiana. Taulo likishatumiwa na mtu mmoja lifuliwe na kuanikwa juani au sehemu yenye mzunguko wa hewa.
- (b) Usafi wa mazingira au mahali pa kunyolea uzingatiwe (barazani, kivulini, chegani).
- (c) Uhifadhi sahihi wa nywele zilizonyolewa.
- (d) Upangaji wa bei ya kunyolea kulingana na huduma inayotolewa iwapo unyoaji ni wa kibiashara.

Kusuka nywele: Usukaji wa nywele humwezesha mtu kuonekana nadhifu. Nywele za kichwani za wanawake na watoto wa kike huweza kutunzwa kwa kusukwa. Hata hivyo, inashauriwa kuwa si vizuri kuwasuka watoto wadogo kwani ngozi zao bado ni laini na hivyo wakisukwa wataumia. Usukaji wa nywele unajumuisha mitindo mbalimbali kulingana na aina ya nywele. Zipo nywele za asili na nywele za bandia.

Nywele zinapaswa kuwa safi kabla ya kusukwa. Vilevile, nywele zilizosukwa zinapaswa kuoshwa pindi zinapochafuka. Ni vyema nywele zilizochafuka zifumuliwe, zioshwe, zipakwe mafuta na kusukwa tena ili kuonekana nadhifu. Nywele zinapokuwa chafu ni rahisi kukaribisha wadudu kama chawa ambao wanaweza kuleta madhara katika mwili wa binadamu. Ngozi ya kichwa inapokuwa chafu huweza kusababisha mba na hivyo kuwashwa.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Mambo ya kuzingatia katika usukaji wa nywele: Mambo ya kuzingatia katika usukaji wa nywele hayana tofauti kubwa na yale ya unyoaji wa nywele. Usukaji wa nywele unatakiwa kuzingatia mambo yafuatayo:

- (a) Utumiaji wa mahitaji na vifaa sahihi, safi na salama vya kusukia kama vile chanuo, mafuta ya nywele na kioo;
- (b) Kutunza vifaa kwa usahihi na usalama ili vidumu kwa muda mrefu;
- (c) Kuepuka kuazimana nywele za bandia kwa sababu mnaweza kuambukizana magonjwa kama vile mapunye;
- (d) Usafi wa mazingira au mahali pa kusukia;
- (e) Kuhifadhi nywele za bandia zilizotumika kwenye chombo cha taka kisha kuzichoma moto; na
- (f) Upangaji sahihi wa bei ya kusuka kulingana na huduma inayotolewa iwapo usukaji ni wa kibiashara.



Kazi ya kufanya namba 1

1. Jadili na wenzako namna unyoaji wa nywele unavyofanyika katika mazingira yenu.
2. Eleza namna vifaa vya kunyolea nywele vinavyopaswa kutunzwa.

Zoezi la kwanza

Jibu maswali yafuatayo:

1. Nywele zinazoota sehemu mbalimbali za mwili wa binadamu huitwa kwa majina tofauti. Taja majina matano.
2. Je, ni njia zipi zinazotumika kutunza nywele?
3. Ni mambo gani manne ya kuzingatia wakati wa kunyolea nywele?
4. Nini madhara ya kutoziweka nywele katika hali ya usafi?





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

5. Maeneo matatu yanayotumika kunyolea nywele ni yapi?
6. Kwa nini tunashauriwa tusiwasuke nywele watoto wadogo?

Mahitaji ya kujisitiri wakati wa hedhi

Wasichana wanapoanza kupata hedhi wanatakiwa kujisitiri kwa kuzingatia usafi wa hali ya juu ili kujikinga na madhara mbalimbali ikiwemo maambukizi ya magonjwa kama vile fangasi. Mahitaji muhimu yanayotakiwa wakati wa hedhi ni sodo na chupi.

Sodo

Sodo ni taulo maalumu zinazotumiwa na wanawake kujisitiri wakati wa hedhi. Zipo aina mbili za sodo: zinazotumika mara moja na kutupwa na zinazotumika kisha kufuliwa na kutumika tena. Sodo zinazotumika mara moja zina gharama kubwa kwa kuwa zikishatumika mara moja huteketezwa. Aidha, sodo zinazotumika zaidi ya mara moja zina gharama ndogo kwani mara tu zinapochafuka hufuliwa, huanikwa juani, hupigwa pasi na kutumika tena. Sodo hizi ni rafiki wa mazingira kwani hazihitaji kuteketezwa kila zinapotumika bali mpaka zitakapochakaa. Sodo hizi hupatikana dukani au sehemu nyingine zinazouza bidhaa hiyo kwa gharama tofauti.

Mtumiaji wa sodo ya aina yoyote anapaswa kubadilisha sodo mara kwa mara ili kuepuka kutoa harufu mbaya, kuwashwa na kujikuna sehemu za siri. Hivyo, anapaswa kuwa na sodo nyingi za kutosha. Aidha, sodo zinapaswa kudhibitiwa kwa njia sahihi ili kuepuka uchafuzi wa mazingira.

Udhibiti wa sodo zilizotumika: Udhibiti wa sodo zilizotumika kujisitiri wakati wa hedhi unahusisha ufuaji au uteketezaji. Sodo zilizotumika zikutupwa ovyo, zinaweza kuchafua mazingira, kutoa harufu mbaya pamoja na kusambaza magonjwa. Hivyo, ni muhimu kuzingatia udhibiti sahihi wa sodo zilizotumika wakati wa hedhi. Wanawake wanasisitizwa kutotupa sodo zilizotumika sehemu zisizo sahihi mfano katika mifereji, vyanzo vya maji au kwenye vyoo vya maji. Zifuatazo ni baadhi ya njia zinazotumika kudhibiti sodo zilizotumika.

- (a) Kufua sodo. Sodo zinazotumika zaidi ya mara moja hufuliwa, huanikwa juani, hupigwa pasi na kuhifadhiwa kwa ajili ya kutumika tena.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (b) Kufukia sodo kwenye shimo maalumu. Sodo zilizotumika hufungwa katika karatasi na kutupwa kwenye shimo maalumu lililoandaliwa. Shimo likijaa hufunika kwa udongo. Baada ya kuoza inakuwa mbolea ambayo hutumika katika shughuli za kilimo.
- (c) Kutupa sodo kwenye choo cha shimo. Sodo zilizotumika zinaweza kuhifadhiwa kwa kufungwa kwenye karatasi na kutupwa katika choo cha shimo. Ni muhimu choo hicho kiwe na kina kisichoruhusu sodo hizo kuonekana.
- (d) Kuteketeza sodo kwa moto. Sodo zilizotumika zinaweza pia kuhifadhiwa kwa ajili ya kuchomwa moto. Hata hivyo, uchomaji wa sodo haushauriwa kwa kuwa unaweza kuwa chanzo cha moto katika mazingira au uchafuzi wa hewa. Uchomaji utumike kwa uangalifu pale ambapo hakuna njia nyingine.

Chupi

Chupi ni mojawapo ya nguo za ndani ambayo huvaliwa na wanawake na wanaume. Wanawake huvaa chupi pamoja na sodo ili kujisitiri wakati wa hedhi. Zipo aina mbalimbali za chupi zilizotengenezwa kwa utembo wa aina mbalimbali mfano pamba, kitani au utembo mchanganyiko. Ni vyema kutumia chupi za pamba wakati wa hedhi kwa kuwa ni rahisi kuzifua na kupiga pasi. Vilevile, zina uwezo mkubwa wa kufyonza jasho na uchafu. Chupi hutumika kushikilia sodo wakati wa hedhi, hivyo chagua inayokutosha sawasawa. Chupi ifuliwe mara baada ya kutumika. Msichana hutakiwa kuwa na chupi zisizopungua tatu. Moja ikifuliwa, ya pili inavaliwa na ya tatu inahifadhiwa. Endapo iliyofuliwa haijakauka itavaliwa ile ya akiba.

Mambo ya kuzingatia wakati wa hedhi: Yafuatayo ni mambo muhimu ambayo mwanamke anatakiwa kuyazingatia wakati wa hedhi.

- (a) Kuoga angalau mara mbili kwa siku. Endapo itashindikana kutokana na sababu mbalimbali, asafishe sehemu za siri mara mbili kwa siku.
- (b) Kubadilisha sodo kila mara kulingana na wingi wa damu inayotoka. Kila mara akumbuke kubeba sodo za akiba.
- (c) Kuepuka kutupa sodo zilizotumika mahali popote au kwenye choo kisicho cha shimo kwani kitaziba. Anaweza kuzifunga kwenye karatasi



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

au gazeti kisha kutupa kwenye chombo cha taka tayari kwa kuchomwa moto au kudhibitiwa kwa njia nyingine.

- (d) Kuhakikisha sodo zilizofuliwa zimekauka ipasavyo kabla ya kuvaliwa ili kuzuia mvaaji asipate magonjwa kama vile fangasi.

Zoezi la pili

Chagua herufi ya jibu sahihi kisha andika herufi hiyo katika kisanduku.

1. Wakati wa hedhi inatakiwa kuzingatia usafi ili
 - (a) kuzuia kupata joto linaloweza kuleta madhara.
 - (b) kuzuia damu zisiendeleo kutoka. ☐
 - (c) kuzuia magonjwa na harufu mbaya.
 - (d) kuzuia sodo isichafuke.
2. Sodo ni mojawapo ya mahitaji muhimu sana wakati wa hedhi kwa kuwa
 - (a) huzuia magonjwa.
 - (b) husaidia kujisitiri. ☐
 - (c) huongeza joto.
 - (d) huongeza kipato.
3. Sodo zinazotumika na kufuliwa mara kwa mara zikichakaa zinatakiwa
 - (a) kutupwa kwenye shamba. ☐
 - (b) kutumbukiza kwenye choo cha maji.
 - (c) kuchomwa moto.
 - (d) kufanyiwa usafi.
4. Ni ugonjwa gani unaweza kupata kutokana na kutofanya usafi wa mwili wakati wa hedhi?
 - (a) ukurutu ☐
 - (b) fangasi
 - (c) kisonono
 - (d) kaswende



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Mahali pa kulala



Fikiri

1. Maana ya mahali pa kulala.
2. Umuhimu wa mahali pa kulala.
3. Vifaa vinavyotumika mahali pa kulala.
4. Namna ya kufanya usafi mahali pa kulala.

Mahali pa kulala ni mojawapo ya mahitaji ya msingi kwa binadamu. Ni mahali pa faragha ambapo mtu hujipumzisha na kulala usingizi. Mahali hapa panapaswa kuwa katika hali ya usafi na utulivu ambao humwezesha mtu kupumzika na kupata usingizi wa raha. Usingizi wa raha humwezesha mtu kupumzika vizuri na hivyo kuwa na afya njema.

Vifaa vinavyotumika mahali pa kulala: Vifaa vinavyotumika mahali pa kulala ni kitanda, godoro, shuka, blanketi, mto na chandarua. Ni muhimu kufanya usafi wa vifaa vya kulalia mara kwa mara na kwa usahihi. Hali hii hupaweka mahali pa kulala katika hali ya unadhifu na kumzuia mtu kupata magonjwa yanayotokana na uchafu.

Kitanda

Vipo vitanda vya aina mbalimbali vinavyotengenezwa kulingana na mahitaji. Vitanda hivi hutengenezwa katika ukubwa tofauti. Baadhi ya vitanda vimetengenezwa kwa fremu za chuma, miti na vingine kwa mbao. Kitanda kinatakiwa kiwe kimekaza na kimenyooka. Ni muhimu kulala mahali paliponyooka ili mgongo unyooke vyema na kuwezesha viungo vya ndani ya mwili kama moyo, mapafu, ini na figo viweze kufanya kazi sawasawa. Kitanda kinatakiwa kitandikwe kila siku unapoamka. Futa vumbi sehemu mbalimbali za kitanda kisha tandika kwa kutumia vifaa safi. Kumbuka kusafisha chini ya uvungu wa kitanda ili kuondoa vumbi. Ni vyema kitanda kikaanikwa juani au sehemu yenye hewa ya kutosha mara kwa mara. Hii itasaidia kuepuka wadudu kama vile kunguni wanaonyonya damu. Aidha, kwa kuzingatia kanuni za afya, inashauriwa kila mtu kulala peke yake katika kitanda ili kuepuka kuambukizana magonjwa.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Godoro

Yapo magodoro ya aina mbalimbali kutegemeana na malighafi iliyotumika. Magodoro hutengenezwa kwa sponji, sufi, katani au malighafi nyingine inayopatikana katika mazingira husika. Magodoro ni lazima yatunzwe vizuri maana yakichafuka hayasafishiki kwa urahisi na yakifuliwa hayakauki upesi. Wakati mwingine magodoro yanashika unyevunyevu kwa muda mrefu na huweza kutoa harufu mbaya hasa unyevunyevu ukiwa umetokana na mikojo au jasho. Hali hii huweza kuwavutia wadudu kama chawa na kunguni. Utaratibu ufuatao uzingatiwe katika utunzaji wa godoro:

- (a) Weka mkeka au kirago kabla ya kuweka godoro ili kuzuia godoro lisipate vumbi au unyevu. Mkeka au kirago kienee vizuri na kiwe kinapitisha hewa;
- (b) Valisha godoro foronya ili kuzuia lisichafuke. Foronya iwe imara na ifuliwe mara kwa mara;
- (c) Tumia foronya ya mpira juu ya godoro katika kitanda cha watoto au wagonjwa ili kuzuia godoro kuchafuka au kulowana; na
- (d) Ni vema kuanika godoro kwenye jua kali au sehemu yenye hewa ili kuua vijidudu na kuondoa unyevunyevu utokanao na mikojo au jasho.

Shuka

Shuka ni kitambaa kikubwa ambacho hukatwa kutoka kwenye jora na kushonwa kwa ajili ya kutandikwa kwenye kitanda. Shuka hutandikwa kwenye kitanda ili kuzuia godoro lisichafuke na mwili usigusweguswe na blanketi kwani baadhi ya mablanketi siyo mororo. Shuka huweza kutengenezwa kwa kitambaa cha utembo wa pamba, kitani au utembo mchanganyiko. Shuka zilizotengenezwa kwa vitambaa hivi huweza kufyonza jasho linalotoka mwilini hivyo kukuwezesha kulala kwa raha. Ni vyema shuka liwe kubwa la kutosha kuchomeka katika godoro pande zote.

Aidha, kuna aina nyingine ya mashuka ambayo hutengenezwa kwa kutumia kitambaa kizito, kisichokunjamana na kuwekwa nakshi za kupendeza kama vile maua yaliyodariziwa. Mashuka haya hutumika kufunika kitanda wakati kinapokuwa hakitumiki hivyo huzuia blanketi na godoro lisichafuke kwa mavumbi au uchafu wa aina nyingine. Mashuka haya yanapaswa kuwa makubwa kuliko godoro kwa kiasi kama cha nusu mita pande zote





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

ili kuweza kufunika vizuri blanketi na godoro. Ni muhimu kufua mashuka mara kwa mara ili kuepuka kupata magonjwa ya ngozi kama vile upele. Fua mashuka kwa kufuata kanuni za ufuaji kulingana na utembo uliotumika kutengenezea.

Blanketi

Blanketi hutumiwa kujifunika wakati wa kulala ili kujikinga na baridi. Baadhi ya mablanketi hutengenezwa kwa sufu za kondoo. Mablanketi haya yanafaa kutumiwa katika sehemu zenye baridi kali na yana gharama kubwa. Mablanketi mengine hutengenezwa kwa mchanganyiko wa sufu na pamba. Haya ni mazito lakini hayana joto sana. Pia, yapo mablanketi ya pamba ambayo ni mepesi na yenye joto. Mablanketi haya huuzwa bei nafuu.

Inapolazimu kufua blanketi fuata kanuni za ufuaji kulingana na utembo uliotumika kutengenezea blanketi hilo. Kwa mfano; kama ni blanketi la sufu linatakiwa kufuliwa kwa kufuata kanuni za ufuaji wa nguo za sufu. Inashauriwa kuanika blanketi juani au sehemu yenye hewa kuzuia lisitoe harufu mbaya.

Mto

Utumiaji wa mto wakati wa kulala unasaidia kuegemeza shingo na sehemu ya juu ya mgongo. Kwa kufanya hivyo utaweza kupata raha na usingizi mzuri. Ni vyema kutumia mto ili mradi uwe laini usiofutuka sana ili kuwezesha mgongo ustarehe vyema na kuepuka maumivu katika shingo. Mito hujazwa kwa mijazo laini kuliko mijazo inayowekwa katika magodoro. Aina ya mijazo inayotumika zaidi ni sufi na sponji. Kuna baadhi ya mito ambayo hujazwa kwa manyoya ya ndege.

Ni muhimu mto kuvalishwa foronya ili usichafuke. Foronya ifuliwe mara kwa mara inapochafuka. Mara nyingi foronya za mito hufanana na shuka, hivyo shuka zinapofuliwa ni lazima foronya nazo zifuliwe. Mto nao unapaswa uanikwe juani au sehemu yenye mzunguko wa hewa. Ni vyema pia pale unapoonekana kuchafuka, ukasafishwa kwa kuzingatia makunzi yaliyotumika kutengeneza.

Chandarua

Chandarua ni wavu wa kitambaa unaoshonwa na kutundikwa kuzunguka kitanda kwa lengo la kuzuia mtu asing'atwe na mbu wakati amelala. Mbu





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

hueneza ugonjwa wa malaria ambao ni hatari kwa afya zetu. Hivyo, hakikisha unatumia chandarua unapolala kuepuka kupata malaria. Sehemu ambayo haina mbu sio lazima kutumia chandarua. Chandarua hutengenezwa kwa kutumia vitambaa vya utembo mbalimbali kama vile pamba, nailoni au poliyesta. Chandarua kinatakiwa kutumika kwa uangalifu ili kisipate matundu. Shona chandarua mara kinapopata tundu au kufumuka. Fua chandarua mara kinapochafuka kwa kuzingatia taratibu za ufuaji wake.



Kazi ya kufanya namba 2

1. Kwa kutumia igizo bubu, onesha namna ya kusafisha godoro, mito, shuka, blanketi, foronya na chandarua.
2. Fanya majadiliano na wenzako kuhusu igizo mlihofanya.

Zoezi la 3

Oanisha kifungu cha maneno kutoka kifungu “A” na neno au kifungu cha maneno yaliyoko kifungu “B” kisha andika herufi ya jibu sahihi katika nafasi uliyopewa.

Na.	Kifungu “A”	Jibu	Kifungu “B”
1.	Mojawapo ya mahitaji ya msingi kwa binadamu		(a) Mto
2.	Mojawapo ya vifaa vinavyotumika mahali pa kulala hasa sehemu zenye baridi		(b) Chandarua
3.	Lazima kiwe na hewa safi ya kutosha		(c) Shuka
4.	Husaidia kugegemeza shingo na sehemu ya juu ya mgongo wakati wa kulala		(d) Sufi
5.	Husaidia kuzuia godoro lisichafuke		(e) Blanketi





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

6.	Kitambaa cha wavu kinachotumika kuzuia mbu wakati wa kulala		(f) Chumba cha kulala
7.	Malighafi inayotumika kutengeneza godoro		(g) Mahali pa kulala
8.	Hutumiwa na watoto au wagonjwa		(h) Kitanda cha mbao
			(i) Sabuni ya maji
			(j) Foronya ya mpira

Utunzaji wa nguo za ndani



Fikiri

1. Aina za nguo za ndani unazozifahamu.
2. Umuhimu wa kufanya usafi wa nguo za ndani.
3. Madhara ya kutofanya usafi wa nguo za ndani.

Nguo za ndani ni nguo zinazovaliwa ndani ya nguo zingine. Nguo za ndani ambazo huvaliwa na wanaume ni kama vile fulana na chupi. Nguo za ndani zinazovaliwa na wanawake ni chupi, shimizi, gagulo, fulana na sidiria. Inashauriwa kutumia nguo za ndani zilizotengenezwa kwa pamba kwa kuwa zina uwezo wa kufyonza jasho kwa urahisi.

Umuhimu wa nguo za ndani: Ufuatao ni umuhimu wa kuvaa nguo za ndani.

- (a) Kufyonza jasho la mwili.
- (b) Kuinga mwili usiumizwe na nguo za nje ambazo ni ngumu.
- (c) Kutengeneza uzuri wa umbo la mwili.
- (d) Kuongeza joto la mwili kwenye sehemu za baridi.
- (e) Kusitiri sehemu za siri za binadamu.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Usafi wa nguo za ndani: Ni muhimu kufua nguo za ndani mara kwa mara na kubadilisha ili kuepuka harufu mbaya na magonjwa kama fangasi. Nguo za ndani hufuliwa kwa kutumia sabuni, ndoo au beseni na maji safi. Nguo zilizofuliwa zianikwe juani na kubanwa na vibanio ili zisipeperushwe na upepo. Ziachwe zikauke kabisa kabla ya kuzihifadhi katika sehemu sahihi iliyo kavu tayari kwa kuvaliwa tena. Zifuatazo ni hatua za kufua nguo za ndani:

- (i) Kusanya nguo za ndani zilizochafuka, zitenge kulingana na rangi na aina ya kitambaa;
- (ii) Loweka nguo nyeupe za ndani kwenye maji safi ya sabuni kisha zifue;
- (iii) Fua nguo za ndani za rangi kwa kufuata utaratibu wa kufua nguo za rangi kama ulivyojifunza Darasa la Tano;
- (iv) Suuza nguo za ndani kwa maji safi ya kutosha. Hakikisha povu lote limeisha;
- (v) Anika nguo nyeupe za ndani juani na zile za rangi zianikwe kivulini penye hewa ya kutosha ili kuepuka kupauka;
- (vi) Bana nguo za ndani kwa kutumia vibanio ili kuzuia zisipeperushwe na upepo; na
- (vii) Anua nguo za ndani kisha zihifadhi mahali panapostahili.

Uhifadhi wa nguo za ndani: Nguo za ndani zikishakauka zinatakiwa kutunzwa vizuri kwa kufuata utaratibu ufuatao:

- (a) Kunja vizuri kwa kufuata utaratibu wa kukunja nguo zinazohusika;
- (b) Panga nguo za ndani kwa kuzingatia aina. Mfano, shimizi pekee na chupi pekee; na
- (c) Tunza kwenye kabati la nguo, sandukuni au mahali pengine panapofaa mpaka wakati wa matumizi.



Kazi ya kufanya namba 3

Ukiwa nyumbani, fanya usafi wa nguo za ndani kwa kuzingatia hatua ulizojifunza.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Madhara ya kutofua na kutopiga pasi nguo



Fikiri

Madhara ya kuvaa nguo chafu.

Usafi wa mwili na mavazi ni muhimu kwa afya bora na umaridadi. Nguo zisipofuliwa husababisha madhara mwilini kama vile magonjwa ya ngozi. Hali kadhalika, nguo hazitapendeza, zitatoa harufu mbaya na zinaweza kuwa na wadudu kama vile chawa. Vilevile, nguo zikichafuka sana zinahitaji kusuguliwa kwa nguvu hivyo hazitadumu kwa muda mrefu.

Aidha, nguo zisipopigwa pasi zinakuwa na mikunjo hivyo mtu kutoonekana mtanashati. Joto la pasi linaimarisha baadhi ya utembo uliotumika kutengeneza nguo. Hivyo, nguo hizo zisipopigwa pasi ubora wake hupungua. Vilevile, kutopiga pasi nguo kunaweza kusababisha nguo kuwa na vijidudu vya magonjwa ya ngozi na wadudu kama vile chawa. Pia magonjwa kama mafua na fangasi huweza kutokea iwapo nguo hazijakauka vizuri. Hivyo, kuzipiga pasi kunaweza kusaidia kukausha nguo vizuri.

Zoezi la 4

Andika KWELI kwa sentensi ya kweli na SI KWELI kwa sentensi isiyo ya kweli katika nafasi uliyopewa.

1. Kitambaa cha pamba hakifai kabisa kutengeneza nguo za ndani.

2. Kuloweka nguo nyeupe za ndani kwenye maji safi ya sabuni kunasaidia kutakata kwa urahisi zaidi. _____
3. Ni vizuri kupanga nguo za ndani kulingana na aina zake unapozihifadhi.

4. Ni lazima kuhifadhi nguo za ndani kabatini tu ili zisibadilike rangi.

5. Fulana, chupi na shimizi ni nguo za ndani zinazovaliwa na wavulana.

6. Mojawapo ya umuhimu wa kuvaa nguo za ndani ni kutengeneza uzuri wa umbo la mwili. _____
7. Nguo za ndani huongeza jasho la mwili kwenye sehemu za baridi.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Utunzaji wa viatu



Kumbuka

1. Njia sahihi za kutunza viatu.
2. Madhara ya kutotunza viatu ipasavyo.

Viatu hutunzwa kwa njia mbalimbali ili viweze kudumu kwa muda mrefu. Hivyo, unapaswa kuzingatia mambo yafuatayo:

- (a) Safisha viatu na kuvitunzwa vyema;
- (b) Tunza viatu kwenye rafu ili viweze kupata hewa ya kutosha;
- (c) Sokomeza magazeti ndani ya viatu ili kuviwezesha vibaki na umbo lake;
- (d) Safisha viatu vizuri kulingana na aina ya makunzi yaliyotengenezea;
- (e) Rekebisha viatu mara tu vinapochanika, kufumuka au kubanduka;
- (f) Epuka kuweka viatu vya ngozi kwenye maji kwa kuwa vitaharibika; na
- (g) Vaa viatu pamoja na soksi hasa za pamba ili kufyonza unyevunyevu wa miguu.

Ukiukaji wa taratibu za kutunza viatu huweza kusababisha madhara mbalimbali. Madhara hayo ni pamoja na kuchakaa au kuharibika mapema, viatu kutoa harufu mbaya hasa vile vya ngozi na pia husababisha magonjwa ya fangasi. Vilevile, viatu hupoteza umbo lake na hivyo mvaaji kutoonekana nadhifu.

Utunzaji wa soksi



Fikiri

1. Umuhimu wa kuvaa soksi.
2. Namna soksi zinavyotunzwa.

Soksi ni vazi muhimu ambalo huvaliwa miguuni pamoja na viatu. Soksi hutengenezwa kwa kutumia vitambaa vya aina mbalimbali kama pamba au sufi. Vitambaa hivyo hutengenezwa kwa mfumo wa kufuma ambao



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

huwezesha kuvutika vizuri zinapovalwa. Soksi zilizotengenezwa kwa pamba ni nzuri zaidi kwa kuwa huruhusu jasho la miguu kufyonzwa. Soksi hupatikana katika saizi na rangi mbalimbali. Huvalwa kama sare katika maeneo mbalimbali kama vile shuleni, jeshini na katika michezo. Vilevile, huvalwa pamoja na nguo za kawaida zisizokuwa sare.

Umuhimu wa kuvaa soksi: Ufuatao ni umuhimu wa kuvaa soksi.

- (a) Husaidia kuhifadhi joto la mwili hasa wakati wa baridi au sehemu zenye baridi.
- (b) Hufyonza jasho miguuni na kuzuia msugano wa miguu na kingo za viatu.
- (c) Huzuia viatu visichafuke.
- (d) Humwezesha mtu kupendeza na kuonekana nadhifu.

Mambo ya kuzingatia katika utunzaji wa soksi: Soksi zinahitaji utunzaji mzuri ili ziweze kudumu kwa muda mrefu. Mambo yafuatayo yanahitaji kuzingatiwa.

- (a) Fua soksi kutegemeana na utembo uliotumika kutengenezea. Mathalani, fua soksi za pamba kama unavyofua nguo za pamba. Vivyo hivyo, kwa soksi za sufi.
- (b) Fua soksi mara kwa mara kuepuka kutoa harufu mbaya.
- (c) Sawazisha umbo la soksi baada ya kufua ili ziwe katika vipimo vyake vya awali.
- (d) Anika soksi juani au sehemu yenye mwanga na hewa ya kutosha.
- (e) Tunza soksi mahali pakavu penye hewa ya kutosha ili kuepuka kuvunda.
- (f) Epuka kuchanganya soksi na nguo za ndani hususani chupi.



Kazi ya kufanya namba 4

1. Fua soksi kwa kuzingatia hatua stahiki na eleza namna ya kuzihifadhi.
2. Jadili katika vikundi mambo muhimu ya kuzingatia katika utunzaji wa soksi.
3. Fanyeni uwasilishaji na majadiliano darasani na kufikia muafaka.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Zoezi la 5

Jibu maswali yafuatayo:

1. Je, ni kwa nini inashauriwa kuepuka kushirikiana chanuo au kitana?
2. Ni yapi mambo muhimu ya kuzingatia wakati wa hedhi?
3. Ni mahitaji gani yanayotakiwa ili kujisitiri wakati wa hedhi?
4. Kuna faida gani ya kulala kwenye kitanda kilichonyooka?
5. Kwa nini ni muhimu kutumia shuka mahali pa kulala?
6. Kuna umuhimu gani wa kuvaa nguo za ndani?
7. Utapata madhara gani iwapo hutatunza viatu ipasavyo?

Msamiati

- Barakoa** kifaa kinachovaliwa usoni ili kujikinga dhidi ya upepo, harufu mbaya, vumbi au vijidudu vya magonjwa kwenye sehemu za pua na mdomo.
- Chega** mahali maalumu kwa ajili ya watu kunyoa au kutengeneza nywele kwa mitindo mbalimbali.
- Fulana** vazi linalovaliwa ndani ya shati au kanzu hasa kwa wanaume.
- Jora** kitambaa kirefu cha kushonea kilichozongomezwa pamoja.
- Kimori** vazi linalovaliwa juu ya nguo ili kuinga nguo za mvaaji zisichafuke anapofanya kazi fulani.
- Kitasiaji** chombo mithili ya kiwekeo chenye umbo la mche mstatili au tangi dogo ambamo ala kama za upasuaji au unyoaji hutiwa kisha zikafanywa zisiwe na viini vya maradhi.
- Shampoo** sabuni ya kuoshea nywele.
- Shupatu** ukili wa minyaa wenye upana wa wastani hutumika kutengeneza kitanda.
- Usumba** uzi wa kumbi la nazi uliotengenezwa tayari kufanywa kamba.
- Utembo** ni aina ya nyuzinyuzi zinazotumika kutengeneza uzi wa kitambaa.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sura ya Pili

Utunzaji wa mazingira katika makazi

Utangulizi

Ulipokuwa Darasa la Sita, ulijifunza umuhimu wa kuwa na bustani za mboga, maua na viunga vya nyasi. Ulijifunza kutunza bustani hizo pamoja na udhibiti wa taka zenye asili ya kuoza mapema. Ulijifunza pia matumizi mbadala ya taka, urejelezaji na usalama katika kuhifadhi taka hizo. Vilevile, ulijifunza namna ya kuhifadhi taka zisizofaa kutumika hasa taka za sumu. Katika sura hii utajifunza faida nyingine za bustani katika makazi, faida zitokanazo na udhibiti wa taka na madhara ya kutodhibiti taka kwa usahihi. Pia, utajifunza wadudu na wanyama waharibifu katika mazingira na njia za kuwadhibiti. Maarifa na ujuzi utakaopata katika sura hii utakuwezesha kuwa na mazingira safi na hivyo kujiepusha na magonjwa yanayotokana na uchafu. Vilevile, utaweza kufanya shughuli za kijasiriamali na kujipatia kipato.

Bustani katika makazi



Kumbuka

Umuhimu wa kuwa na bustani za mbogamboga na maua katika makazi tunayoishi.

Ziko bustani za aina mbalimbali katika makazi yetu kama vile bustani za mbogamboga, matunda na maua. Bustani hizi zimetengenezwa kwa madhumuni mbalimbali kulingana na mahitaji ya mtu. Vilevile, zina umuhimu mkubwa katika maisha ya kila siku ya binadamu. Baadhi ya faida za bustani ulijifunza ulipokuwa Darasa la Sita. Faida nyingine ni pamoja na:

- (a) Kupunguza gharama za kununua mbogamboga na matunda;
- (b) Kuwa imara zaidi kimwili kutokana na kufanya kazi mbalimbali katika bustani;
- (c) Kupata mbogamboga na matunda ambayo hayajaathiriwa na dawa au mbolea kwa sababu mtu hulima mwenyewe hivyo hupanga kiasi sahihi cha dawa au mbolea ya kutumia;





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (d) Kupata virutubisho vingi zaidi kwa kula mbogamboga na matunda yaliyokomaa na kuvunwa moja kwa moja kwenye bustani;
- (e) Kupata hewa safi kwa kuwa majani ya mimea hutoa hewa ya oksijeni ambayo ni muhimu kwa maisha ya binadamu; na
- (f) Kupata kivuli kutokana na miti.

Udhibiti wa taka



Fikiri

Faida za udhibiti wa taka.

Udhibiti wa taka ni hatua na michakato mbalimbali inayofanywa ili kuzuia au kupunguza athari zake kwa afya na mazingira. Hatua na michakato hiyo hufanywa tangu taka zinapozalishwa mpaka zinapotekezwa au kuhifadhiwa. Hii inajumuisha ukusanyaji, uchambuaaji, usafirishaji na utekezaji au uhifadhi kwa matumizi mengine. Wakati wa kukusanya taka ni vyema kuchambua kwa kutegemea aina za taka zinazozalishwa. Aidha, taka zikidhibitiwa kwa usahihi husaidia kudumisha usafi na usalama katika mazingira tunamoishi. Kuna faida mbalimbali za kudhibiti taka katika mazingira yetu. Faida hizo ni pamoja na:

(a) Kuweka mazingira safi

Udhibiti wa taka unasaidia kuweka mazingira katika hali ya usafi. Mazingira safi hupendeza na kuvutia. Aidha, udhibiti wa taka unazuia magonjwa mbalimbali yanayochochewa na uchafu kama vile kipindupindu, homa ya matumbo, kuhara na kuhara damu.

(b) Kuwa na hewa safi

Udhibiti wa taka unasaidia kupunguza uzalishaji wa hewa chafu. Hewa chafu inatokana na mlundikano wa taka zilizooza na kutoa harufu mbaya. Moshi unaotokana na uchomaji wa taka pia huchafua hewa. Aidha, utiririshaji wa maji machafu kutoka vyooni, bafuni, jikoni, machinjioni, sokoni na viwandani husababisha harufu mbaya katika mazingira. Hali hii ikidhibitiwa, mazingira yatakuwa na hewa safi.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(c) Kupata ajira

Udhibiti wa taka unasaidia upatikanaji wa ajira. Kwa mfano, katika maeneo ya mjini taka hurundikwa eneo moja na baadaye huhamishwa kwa magari ya kuzoa taka. Watu huajiriwa kuzoa taka hizo. Wapo pia watu wanaoajiriwa katika viwanda vya urejelezaji taka. Aidha, kuna watu wanaoookota chupa, makopo au chuma chakavu na kuuza kwenye viwanda vya urejelezaji. Hawa wote hujipatia kipato kutokana na udhibiti wa taka.

(d) Kusaidia kutunza mazingira

Urejelezaji wa taka unapunguza taka katika mazingira. Vilevile, unapunguza gharama ya kununua malighafi mpya kwani vifaa vilivyotumika awali hutumika tena kutengeneza vifaa vipya. Aidha, vifaa vilivyotumika huweza kukusanywa na kutumika tena katika shughuli nyingine kama kuoteshea mboga au maua.

Madhara ya kukiuka taratibu za udhibiti wa taka



Fikiri

Madhara ya kukiuka taratibu za udhibiti wa taka.

Uchafuzi wa mazingira umeongezeka sanjari na maendeleo ya kiuchumi na kiteknolojia. Kadiri maendeleo ya kiuchumi na kiteknolojia yanavyokua, ndivyo uchafuzi wa mazingira unavyoongezeka. Udhibiti wa taka usipofanywa kwa uangalifu unaweza kusababisha madhara makubwa kwa viumbe na uchafuzi wa mazingira. Baadhi ya madhara hayo ni kama yafuatayo:

(a) Uchafuzi wa maji

Maji ya mifereji na mito yanapopita hubeba uchafu wa aina mbalimbali. Maji ya mvua pia huzoa taka na kuzipeleka kwenye vyanzo vya maji kama mabwawa, chemchemi na maziwa. Taka hizo zikiingia katika vyanzo vya maji husababisha uchafuzi wa maji. Maji hayo yanapotumiwa yanaweza kuleta madhara kwa viumbe wakiwemo binadamu na wanyama. Magonjwa yanayotokana na uchafuzi wa maji ni kama vile kuhara damu, homa ya matumbo, kipindupindu na kichocho. Aidha, maji yenye kemikali kutoka katika viwanda huweza kuua mimea na viumbe wa majini kama samaki, mamba na viboko. Kielelezo namba 1 kinaonesha namna uchafuzi wa maji unavyofanyika.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kielelezo namba 1: Uchafuzi wa maji

(b) Uchafuzi wa hewa

Vichafuzi vikuu vya hewa ni vumbi, kemikali na ongezeko la gesi mbalimbali. Taka zinazotoa kemikali za sumu huhitaji kudhibitiwa vizuri ili zisilete madhara. Tunapochoma vitu kama karatasi na chupa za plastiki tunasababisha kutoka kwa gesi ambazo zina sumu. Magari na mitambo inayotumia petroli huongeza kiwango cha kabonidayoksaidi na naitrojeni dayoksaidi. Ongezeko la gesi hizi huchafua hewa na kusababisha madhara kwa binadamu na wanyama. Vilevile, mkaa usipowaka vizuri hutoa kabonimonoksaidi ambayo ni sumu kwa viumbe hai. Kielelezo namba 2 kinaonesha namna uchafuzi wa hewa unavyofanyika.



Kielelezo namba 2: Uchafuzi wa hewa





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(c) Kudhuru wanyama wa nchi kavu na wa majini

Utupaji wa taka na umwagaji wa maji machafu katika mazingira unaathiri afya za binadamu, wanyama na viumbe mbalimbali waishio nchi kavu. Wanyama wanaokula majani karibu na sehemu zilizoathiriwa kwa sumu huweza kupata madhara na hata kufa. Viumbe wa majini pia huathirika kutokana na uchafu katika maji. Uchafu huo unapokuwa juu ya maji unaweza kusababisha upungufu wa hewa kwenye maji. Kwa hali hiyo, viumbe walioko ndani ya maji hukosa hewa na hatimaye kufa.

(d) Magonjwa kwa binadamu

Makazi ya watu na viwanda huzalisha takataka kama vile mabaki ya vyakula, vinyesi, kemikali na maji machafu. Taka hizo zinaweza kuathiri kwa kiasi kikubwa jamii inayoishi karibu na eneo hilo. Waathirika wengine ni watoto, wazoa taka na wafanyakazi katika viwanda vinavyochakata taka. Taka zikitupwa ovyo huvutia wadudu na wanyama waharibifu kama mende, nzi, mbu na panya. Wadudu na wanyama hao wanabeba vijidudu vinavyosababisha magonjwa kama vile kuhara damu, homa ya matumbo, kipindupindu, malaria, tauni, magonjwa ya macho, magonjwa ya ngozi na matatizo ya kupumua. Udhibiti usio sahihi wa taka kama vile makopo, vipande vya chupa na gilasi huweza kuleta ajali kama vile kukatwa au kuchomwa na kupata majeraha. Majeraha hayo huweza kusababisha ugonjwa wa pepopunda.

(e) Kuathiri uchumi wa nchi

Udhibiti wa taka usio sahihi unaweza kuchangia kushuka kwa uchumi wa nchi. Jamii isipokuwa na mpango mzuri wa udhibiti wa taka, huweza kupata magonjwa yanayochochewa na uchafu. Magonjwa hayo huathiri uzalishaji kwa sababu watu wanapokuwa wagonjwa hawawezi kufanya kazi. Hali hii inapotokea, husababisha uchumi wa familia na nchi kudorora. Hivyo, kila mtu anapaswa kuishi katika mazingira safi na salama ili kuwa na afya bora.



Kazi ya kufanya namba 1

1. Fanya ziara katika makazi ya watu yaliyopo karibu na shule kisha chunguza namna taka zinavyodhibitiwa. Wadadisi wahusika ili kupata taarifa.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

2. Andaa taarifa ya ziara na kuiwasilisha darasani kwa ajili ya majadiliano.
3. Katika vikundi jadilini changamoto mnazozipata katika mazingira yenu zinazotokana na udhibiti wa taka usio sahihi na namna mnavyokabiliana nazo. Wasilisheni majibu yenu darasani kwa majadiliano.

Zoezi la kwanza

1. Ni faida gani zinazotokana na udhibiti wa taka? Eleza faida tatu.
2. Ni kwa namna gani viumbe wa majini huathiriwa na uchafu?
3. Ni magonjwa gani hutokana na uchafuzi wa maji?

Wadudu na wanyama waharibifu katika mazingira ya makazi



Fikiri

1. Wadudu na wanyama waharibifu unaowafahamu waliopo katika mazingira unayoishi.
2. Njia zinazoweza kutumika kuwadhibiti wadudu na wanyama waharibifu.

Katika mazingira yetu kuna aina mbalimbali za wadudu waharibifu kama vile mende, nzi, mchwa, mbu, kunguni, viroboto, sisimizi na chawa. Wapo pia wanyama waharibifu kama vile panya, kicheche na nguchiro wanaoleta madhara katika jamii. Baadhi ya viumbe hao hupendelea kufanya maskani sehemu zenye uchafu. Wadudu na wanyama hao wanaweza kueneza magonjwa au kusababisha vijidudu vya magonjwa. Vilevile, wanafanya uharibifu wa vitu na mazao.

(a) Mende

Mende hupenda kuishi kwenye sehemu zilizofichika, zenye giza na unyevunyevu. Mende huonekana katika vyoo na mifereji ya maji machafu hasa wakati wa usiku. Mwili wa mende hubeba uchafu kutoka sehemu



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

anakopita. Iwapo atagusa chakula kisichofunikwa hukichafua na kuacha vijidudu vya magonjwa. Vilevile, huchafua vyombo vilivyohifadhiwa kutokana na vinyesi na majimaji kutoka katika miili yao.

Njia mojawapo ya kuzuia mende ni kufukia au kuchoma taka zinazofaa kuchomwa. Unapaswa pia kuziba nyufa zilizopo kwenye kuta na sakafu katika nyumba ili wasipate sehemu ya kuishi. Pia, mende wanaweza kudhibitiwa kwa kuwanyima mazingira vutivu ya kuzaliana kwa kudhibiti uchafu. Vilevile, tunaweza kutumia viuatilifu kuua mende pale inapobidi. Tunapotumia viuatilifu kwa ajili ya kuua mende inabidi vyakula vyote na maji yafunikwe vizuri. Vyombo vioshwe baada ya matumizi ya viuatilifu hivyo.

(b) Nzi

Nzi ni mdudu hatari anayeeneza magonjwa mbalimbali. Nzi hubeba uchafu kutoka sehemu mbalimbali kama vile kwenye kinyesi, vidonda na takataka. Pindi anapotua kwenye chakula huacha uchafu na vijidudu vya magonjwa. Magonjwa yanayoenezwa na nzi ni pamoja na homa ya matumbo, kuhara, kuhara damu na kipindupindu.

Ili kumwagamiza nzi tunahitaji kuhakikisha mazingira ya ndani na nje ya nyumba yanakuwa safi ikiwa ni pamoja na kudhibiti taka tunazozalisha. Vilevile, tunatakiwa kufanya usafi wa mwili, kufunika vyakula na kufunga vidonda. Pia, tunashauriwa kutumia vyoo kwa usahihi kwa haja kubwa na ndogo. Aidha, tunaweza kutumia viuatilifu vya kuua nzi pale inapobidi. Kama viuatilifu vitatumika, tukumbuke kufunika vyakula na maji vizuri pamoja na kuosha vyombo vyote ili kuondoa sumu.

(c) Mbu

Mbu ni wadudu ambao huzaliana haraka katika maji yaliyotuama. Mbu huuma na kusababisha usumbufu ikiwemo kuwashwa maeneo aliyokuuma. Zaidi ya hayo, mbu jike aina ya anofesi hueneza vijidudu vinavyosababisha ugonjwa wa malaria. Endapo mbu huyo atanyonya damu ya mtu mwenye malaria na kisha kumuuma mtu mwingine, humsambazia vijidudu na kumwambukiza malaria.

Zipo njia mbalimbali za kudhibiti mbu katika mazingira yetu. Njia hizo ni pamoja na kuondoa maji yaliyotuama katika mazingira. Vilevile, kufyeka vichaka pamoja na majani marefu karibu na nyumba ili mbu wasiweze





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

kujificha. Unatakiwa kulala kwenye chandarua ili mbu wasikuume. Unaweza pia kutumia viuatilifu mbalimbali za kuua mbu pale inapobidi.

(d) Kunguni

Kunguni huishi mahali penye joto, pachafu na palipofichika. Maskani yao makubwa ni katika vitanda, nyufa za kuta na sakafu. Kunguni ana uwezo pia wa kujishikilia kwenye nguo. Mtu akilala kwenye kitanda au kukaa kwenye kiti chenye kunguni anaweza pia kuwabeba na kuwasambaza sehemu nyingine. Vilevile, huenea kwa kuanguka na kusambaa wakati wa kutandika au kukung'uta matandiko. Matandiko hayo ni pamoja na shuka, blanketi au mkeka. Aidha, nguo zikitundikwa sehemu yenye kunguni hubeba kunguni ambao huweza kumuathiri mvaaji. Vilevile, ataweza kusambaza kunguni hao kwa watu wengine.

Kunguni huishi kwa kunyonya damu ya binadamu. Kwa hali hiyo, huweza kusababisha upungufu wa damu na homa za vipindi. Vilevile, kunguni anapomuuma mtu husababisha awashwe, ajikune na hata kuweza kupata vidonda. Ili kudhibiti kunguni, hakikisha unafanya usafi wa nyumba kikamilifu. Anika matandiko mara kwa mara pamoja na kuziba nyufa za kuta na sakafu. Aidha, unaweza kutumia viuatilifu vya kuua wadudu pale inapobidi.

(e) Viroboto

Viroboto hupatikana kwenye vumbi na mazingira mengine machafu. Mara nyingi viroboto hubebwa na wanyama kama kuku, mbwa, paka na panya. Viroboto wa panya hueneza ugonjwa wa tauni ambao ni hatari sana kwa afya ya binadamu. Hivyo, ni muhimu kuwaangamiza mara tu wanapoonekana. Viroboto wa kuku hunyonya damu ya kuku na kusababisha upungufu wa damu. Vilevile, husababisha usumbufu kwa kuku pindi wanapowauma.

Ili kuwadhibiti viroboto, hakikisha banda la kuku linakuwa safi na kunyunyiza dawa mara kwa mara. Vilevile, wanyama kama mbwa na paka wasafishwe mara kwa mara kwa maji na viuatilifu maalumu.

(f) Chawa

Chawa ni mdudu ambaye huishi pia kwa kunyonya damu ya binadamu. Wapo chawa weusi wanaoishi kwenye nywele chafu na zisizochanwa mara kwa mara. Chawa wengine ni weupe wanaoishi kwenye mapindo na majongo ya nguo chafu. Chawa huzaliana kwa kutaga mayai ambayo baadaye huanguliwa na kuwa chawa. Mayai ya chawa hunata kwenye nywele au



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

nguo kwa namna ambayo hayawezi kuanguka wala kuondolewa kwa urahisi. Chawa humnyonya mtu damu na hivyo kumsababishia upungufu wa damu. Pia, husababisha mtu ajikune na kupata vidonda kichwani na sehemu nyingine za mwili. Hali kadhalika, chawa huchafua nguo na kuzipa madoa.

Chawa huenezwa na watu wanaposhirikiana vitu mbalimbali kama vile nguo, chanuo, matandiko, kofia na vitambaa vya kichwa. Nguo zenye chawa zikichanganywa na zisizo na chawa huweza kupata chawa. Chawa pia huenea iwapo kuna msongamano wa watu mfano wakati wa kusafiri katika basi au treni.

Chawa hudhibitiwa kwa njia mbalimbali. Miongoni mwa njia hizo ni kama vile kukata na kusafisha nywele mara kwa mara kwa maji safi na sabuni au shampuu na kuepuka kushirikiana vitu kama nguo, kofia, chanuo na matandiko. Vilevile, unapaswa kufua nguo mara kwa mara na kupiga pasi ili kuua chawa. Aidha, inashauriwa kuepuka msongamano kwa kadri inavyowezekana.

(g) Panya

Panya ni mnyama mharibifu anayeishi katika mashimo. Panya huweza kupenya na kuingia katika nyumba. Panya huvutiwa na uchafu na wakati mwingine huingia kwenye nyumba kutafuta chakula. Anapoingia kwenye nyumba huishi sehemu zilizofichika au zenye giza mfano darini, kabatini au kwenye ghala la chakula. Panya ni hatari kwa afya ya binadamu kwa kuwa husambaza uchafu kule wanakopita. Uchafu huo huweza kuwa na vijidudu vya magonjwa. Vilevile, hubeba viroboto vinavyoeneza ugonjwa wa tauni. Huguguna vyakula kama vile mahindi, karanga, viazi na mtama. Pia, hutafuna vitu kama nyaya za umeme, nguo, viatu na vitabu. Aidha, panya huweza kuuma watu wakati wa usiku wanapokuwa wamelala.

Zipo njia mbalimbali zinazotumika kuwadhibiti panya. Njia hizo ni pamoja na kufuga paka, kuweka sumu, kuweka mtego na kufyeka vichaka. Unatakiwa pia kuziba mashimo na nyufa katika sakafu, kuta na dari ili panya wasipate pa kuingilia. Hakikisha pia unafunika vyakula na kutupa mabaki ya vyakula kwenye pipa lenye mfuniko. Kielelezo namba 3 kinaonesha wadudu na mnyama mharibifu.



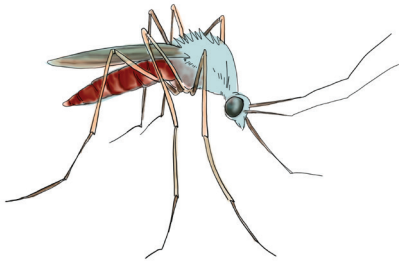
FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



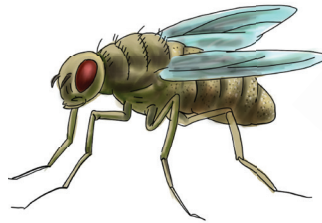
Chawa



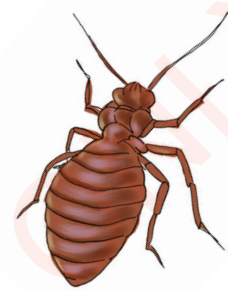
Kiroboto



Mbu



Nzi



Kunguni



Mende



Panya

Kielelezo namba 3: Wadudu na mnyama mharibifu katika mazingira ya makazi



Kazi ya kufanya namba 2

1. Fanya ziara katika maduka, sokoni au magengeni, hospitalini au kwenye maghala. Wadadisi wahusika kuhusu wadudu na wanyama waharibifu na namna wanavyowadhibiti.
2. Andika taarifa ya ziara na kuiwasilisha darasani kwa majadiliano.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Zoezi la pili

Sehemu A

Chagua herufi ya jibu sahihi kisha andika herufi hiyo katika kisanduku.

1. Wafuatao ni wadudu waharibifu wanaopatikana nyumbani isipokuwa
(a) mbu, mende na kunguni.
(b) viroboto, nzi na mbu. ☐
(c) mende, nzi na chawa.
(d) kunguni, panya na viroboto.
2. Nzi ni mdudu anayeeneza magonjwa yafuatayo
(a) tauni, kuhara na homa ya matumbo.
(b) kuhara, homa ya matumbo na kipindupindu. ☐
(c) kipindupindu, kuharisha damu na upele.
(d) kichocho, homa ya matumbo na tauni.
3. Zifuatazo ni njia za kudhibiti mbu katika mazingira isipokuwa
(a) kuondoa maji yaliyotuama katika mazingira. ☐
(b) kulala kwenye chandarua ili mbu wasikuume.
(c) kufyeka vichaka na majani marefu karibu na nyumba kuzuia mbu kujificha.
(d) kuanika godoro mara kwa mara.
4. Ugonjwa unaoenezwa na viroboto wa panya unaitwa
(a) malaria.
(b) kuhara. ☐
(c) tauni.
(d) kichocho.
5. Zifuatazo ni njia za kupambana au kuangamiza kunguni isipokuwa
(a) kufukia mashimo ya majitaka.
(b) kutumia dawa ya kuua wadudu. ☐
(c) kuziba nyufa katika kuta na sakafu.
(d) kuanika vitanda na magodoro juani.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sehemu B

Jaza nafasi zilizoachwa wazi

1. Bustani husaidia kupata hewa safi kwa kuwa majani ya mimea hutoa hewa ya _____ wakati wa utengenezaji wa chakula.
2. Mbu jike aina ya _____ hueneza vijidudu vya malaria kutoka kwa mtu mmoja kwenda kwa mwingine.
3. _____ hufyonza damu na kusababisha mtu ajikune sana na huweza kupata vidonda kichwani.
4. _____ huishi katika vitanda pamoja na kwenye nyufa za kuta na sakafu.

Sehemu C

Jibu maswali yafuatayo:

1. Ni kwa namna gani unaweza kudhibiti uchafuzi wa hewa katika mazingira?
2. Ni madhara gani yanayoweza kusababishwa na chawa katika mwili wa binadamu? Elezea madhara matatu.
3. Ni njia zipi zinaweza kutumika kuzuia ugonjwa wa tauni? Eleza njia nne.
4. Ni kwa namna gani nzi hueneza magonjwa kwa mwanadamu?
5. Mende huishi maeneo gani? Kwa nini?
6. Je, unafikiri uchafuzi wa maji katika mazingira unayoishi unasababishwa na nini?
7. Ni kwa namna gani mende hueneza magonjwa?

Msamiati

Guguna

kutafuna kidogokidogo kwa meno ya mbele.

Kabonidayoksaidi

hewa chafu inayozalishwa wakati unapopumua au wakati vitu vyenye kaboni vinapochomwa.

Kabonimonoksaidi

ni hewa yenye sumu inayozalishwa kutokana na kutoungua vizuri kwa kaboni.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sura ya Tatu

Upishi

Utangulizi

Ulipokuwa Darasa la Sita, ulijifunza kuhusu ukaangaji wa vyakula kwa kutumia mafuta mengi. Ulijifunza pia utayarishaji wa vyakula vya safari na uandaaji wa vinywaji. Vilevile, ulijifunza kuhusu uandaaji wa chakula baada ya kupikwa, upambaji wa chakula, tabia njema wakati wa kula na usafi wa vyombo baada ya kula. Katika sura hii utajifunza madhara ya kukiuka kanuni za usafi katika mapishi, madhara ya kutozingatia tabia njema wakati wa kula na madhara ya kukiuka taratibu za kukaanga vyakula kwa mafuta mengi. Aidha, utajifunza vyakula mbalimbali vya kufungasha na vifungashio vyake pamoja na jinsi ya kutengeneza vinywaji baridi. Maarifa na ujuzi utakaopata katika sura hii utakuwezesha kufungasha vyakula na kuandaa vinywaji baridi kwa usahihi. Vilevile, utakuwezesha kufanya shughuli za kijasiriamali hivyo kuongeza kipato.

Usafi katika mapishi



Fikiri

1. Kanuni za usafi katika mapishi.
2. Madhara ya kukiuka kanuni za usafi katika mapishi.

Usafi ni jambo muhimu sana katika mapishi. Kanuni za usafi zisipofuatwa kwa usahihi huweza kusababisha madhara kwa mpishi au mlaji wa chakula. Vilevile, yapo madhara mengine yanayoweza kutokea katika eneo la upishi. Madhara hayo ni pamoja na:

- (a) Kupata magonjwa kama vile homa ya matumbo, kipindupindu na kuhara kutokana na kula vyakula vyenye vimelea vya magonjwa;
- (b) Kuzaliana kwa wadudu kama mende, nzi, sisimizi na wanyama waharibifu kama panya ambao wanabeba vimelea vya magonjwa;
- (c) Kuteleza, kuanguka na kuvunjika viungo vya mwili kutokana na maji au mafuta yaliyomwagika jikoni au maganda ya vyakula yaliyotapakaa sakafuni;



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (d) Kuumia kutokana na kujikata au kujitoboa kwa vifaa vyenye ncha kali au vilivyopasuka;
- (e) Kula chakula chenye nywele iwapo mwandaaji hakufunika kichwa wakati wa kuandaa na kupika chakula;
- (f) Kula chakula chenye uchafu iwapo mwandaaji ana kucha ndefu na chafu;
- (g) Kuvunjika kwa vyombo kutokana na mpangilio usio sahihi jikoni; na
- (h) Chakula kuathirika kwa sumu kutokana na kuhifadhiwa pamoja na viuatilifu vyenye sumu.



Kazi ya kufanya namba 1

1. Katika vikundi, fanyeni igizodhima kuonesha madhara yanayoweza kujitokeza iwapo kanuni za usafi katika mapishi hazitazingatiwa.
2. Umejifunza nini kutokana na igizodhima hilo?

Madhara ya kutozingatia tabia njema wakati wa kula



Fikiri

Tabia zinazokubalika wakati wa kula chakula.

Tabia njema wakati wa kula ni utaratibu unaotakiwa kuzingatiwa na jamii fulani wakati wa kula. Tunapaswa kuzingatiwa tabia njema wakati wa kula chakula hata kama unakula ukiwa peke yako. Hii itasaidia kuepuka madhara yanayoweza kujitokeza kutokana na kukiuka taratibu hizo. Madhara hayo ni pamoja na:

- (a) Kupaliwa au kukabwa na chakula kutokana na kuongea wakati wa kula. Iwapo kuna umuhimu wa kuongea wakati huo, basi hakikisha mdomoni hakuna chakula;
- (b) Kupata magonjwa kama vile kuhara, kipindupindu na homa za matumbo kutokana na kula chakula kichafu. Hivyo, ni muhimu kunawa mikono kwa maji safi na sabuni kabla na baada ya kula;



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (c) Kuwakera walaji unaokula nao kutokana na kulamba kijiko au vidole wakati wa kula. Kulamba kijiko au vidole siyo tabia nzuri na inaleta kinyaa kwa walaji wengine. Vilevile, kutoa sauti wakati wa kutafuna au kunywa kimiminiko kunaweza kuwakera walaji wengine. Hivyo, unatakiwa kutafuna au kunywa kimiminiko kistaarabu bila kutoa sauti;
- (d) Kudondosha chakula mezani au sakafuni kutokana na kutoshika kwa usahihi vifaa vya kulia chakula kama vile kijiko, uma na kisu. Vilevile, vyombo vinaweza kupasuka na kusababisha kero kwa walaji. Inashauriwa kutumia vyombo vya kulia chakula kwa usahihi na uangalifu ili kuepuka kumwaga chakula. Pia, kuepuka kuchafuka kutokana na kujimwagia chakula;
- (e) Kusababisha walaji wengine kukosa chakula kutokana na waliotangulia kupakua chakula kingi bila kujali wenzao;
- (f) Kuvimbiwa kutokana na kula chakula kingi kupita kiasi;
- (g) Kula chakula chenye uchafu kama mba na nywele kutokana na kujikuna kichwani wakati wa kula;
- (h) Kuwakera walaji unaokula nao kutokana na kupiga mbweu. Wakati mwingine mbweu huambatana na harufu mbaya. Japokuwa hali hii haizuiliki, inapotokea unapaswa kufunika mdomo na kuomba samahani; na
- (i) Kuchafua meza au sehemu ya kulia chakula kwa kuweka masalia ya chakula kama vile mifupa ya nyama au samaki au maganda ya matunda juu yake. Hivyo, masalia ya chakula ni vema yawekwe katika chombo kilichoandaliwa mezani.



Kazi ya kufanya namba 2

1. Katika vikundi, chagueni aina moja ya madhara ya kutozingatia tabia njema wakati wa kula kisha, fanyeni igizodhima kuonesha madhara hayo.
2. Fanyeni majadiliano kuhusu igizodhima mlilofanya.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Madhara ya kukiuka taratibu za kukaanga chakula kwa mafuta mengi

Upikaji wa chakula kwa mafuta mengi unaweza kusababisha madhara mbalimbali iwapo utakiuka taratibu. Baadhi ya madhara ya kukiuka taratibu hizo ni pamoja na mafuta kuwaka moto wakati wa kutumbukiza chakula iwapo yatapata joto kupita kiasi. Mafuta yanaweza pia kusababisha moto endapo yamejaa sana hivyo kumwagika wakati wa kukaanga chakula. Aidha, mtu anaweza kupata majeraha makubwa na hata kupoteza maisha kutokana na kuunguzwa na mafuta ya moto. Vilevile, mafuta mengi huweza kuathiri ubora wa chakula kutokana na chakula kunyonya mafuta. Hali hii hutokea iwapo mafuta hayajapata joto la kutosha kutokana na moto kuwa mdogo sana. Hivyo, unapaswa kuwa makini wakati wa kukaanga chakula kwa mafuta mengi.

Zoezi la kwanza

Jibu maswali yafuatayo:

1. Nini madhara ya kukiuka taratibu za kukaanga chakula kwa kutumia mafuta mengi?
2. Ni madhara gani yanaweza kusababishwa na kutozingatiwa kwa kanuni za usafi katika mapishi? Elezea madhara manne.
3. Ni yapi madhara yanayotokana na kukiuka tabia njema wakati wa kula chakula? Elezea madhara matano.

Utayarishaji wa vyakula vya kufungasha



Fikiri

1. Vyakula vinavyofaa kufungasha.
2. Vifungashio vinavyotumika kufungasha vyakula.

Uandaaji na ufungashaji wa vyakula unahitaji umakini ili kuzuia chakula kisiharibike. Hii itasaidia kulinda afya ya mlaji. Yapo mambo mbalimbali ambayo unapaswa kuzingatia wakati wa kufungasha chakula. Baadhi ya mambo hayo ni pamoja na haya yafuatayo:

- (a) Unapaswa kufungasha mlo kamili. Hakikisha uwepo wa uwiano mzuri wa vyakula vikiwemo vya protini, wanga, vitamini na madini;



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (b) Chakula kinachofungashwa kinapaswa kubaki kwenye umbo lake la awali kabla hakijaliwa. Kwa mfano, samaki anatakiwa kubaki na umbo lake kama ni mzima au vipande;
- (c) Chakula kinapaswa kuwa katika hali nzuri wakati wote;
- (d) Chakula kiwe rahisi kufungashwa na kubebwa;
- (e) Chakula kifungashwe kwa kutumia vyombo sahihi ili kuhifadhi hali yake ya joto au baridi; na
- (f) Fungasha matunda, vinywaji vya moto na vya baridi kwa usahihi.

Vyakula vya kufungasha na vifungashio vyake: Katika sehemu hii utajifunza namna ya kuandaa na kufungasha baadhi ya vyakula vya safari. Jedwali lifuatalo linaonesha vyakula vinavyofaa kufungashwa kwa ajili ya safari na aina ya vifungashio vyake.

Jedwali linaloonesha aina ya chakula na vifungashio vyake

Aina ya chakula	Aina ya vifungashio
Samaki wa kukaanga	Vikasha vya karatasi ngumu, mifuko ya karatasi au plastiki, jaribosi, vikasha vya plastiki, majani ya migomba, chombo kinachotunza joto
Chapati za maji	Mifuko angavu ya plastiki, jaribosi, vikasha vya plastiki, chombo kinachotunza joto
Kuku wa kuoka	Mifuko ya karatasi, vikasha vya karatasi ngumu, vikasha vya plastiki, jaribosi, mifuko angavu ya plastiki, chombo kinachotunza joto, majani ya migomba
Karanga za kukaanga	Vifuko vya nailoni, vikasha angavu vya plastiki, mifuko ya karatasi, chupa za kioo au plastiki
Ndizi mbivu	Vikapu, mifuko ya aina mbalimbali

Tanbihi: Unaweza pia kutumia viambaupishi vingine vinavyopatikana katika mazingira unayoishi kuandaa vyakula hivyo.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Inasisitizwa kuwa, vyakula vya kufungasha viandaliwe na kufungashwa katika hali ya usafi na usalama. Iwapo chombo cha kufungashia kina uwezo wa kutunza joto, fungasha vyakula vikiwa bado vya moto. Aidha, kama chombo kinachotumika kufungashia si cha kutunza joto kama vile vikasha vya plastiki, fungasha chakula baada ya kupoa.

Vilevile, yapo mambo muhimu ya kuzingatia katika uandaaji wa vyakula. Mojawapo ya mambo hayo ni idadi ya watu wanaokusudiwa kula chakula hicho. Ni muhimu pia kuzingatia vipimo sahihi vya viambaupishi ili kupata matokeo mazuri. Hali kadhalika, iwapo chakula kinachoandaliwa ni kwa ajili ya biashara, zingatia vipimo na bei sahihi ya kuuzia kulingana na gharama ulizotumia ili kupata faida. Ufuatao ni utaratibu wa kuandaa baadhi ya vyakula vya kufungasha.

1. Samaki wa kukaanga

Viambaupishi

Samaki 2

Yai 1

Mafuta ya kukaangia lita 1

Chumvi $\frac{1}{2}$ kijiko cha chai

Pilipili kiasi (iwapo itahitajika)

Unga wa ngano $\frac{1}{4}$ kikombe cha chai

Vitunguu saumu vilivyosagwa kijiko 1 cha chai

Limao au ndimu 1

Maji $\frac{1}{4}$ kikombe

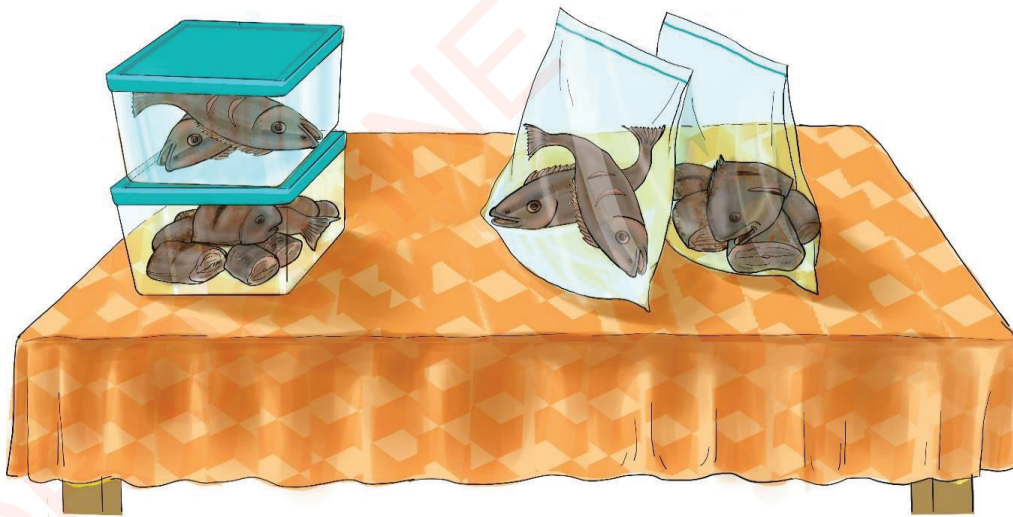
Hatua

- (i) Safisha samaki, kata vipande kulingana na mahitaji kisha weka kwenye chujio ili wachuruzike maji. Idadi ya vipande vya samaki inategemea ukubwa wa samaki.
- (ii) Paka viungo kama chumvi na pilipili kisha ongeza limao au ndimu ili kuongeza ladha kwenye samaki.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (iii) Changanya unga wa ngano na vitunguu saumu vilivyosagwa kisha ongeza yai na kukoroga vizuri mpaka uchanganyike. Unaweza kuongeza maji kidogo iwapo mchanganyiko utakuwa mzito sana.
- (iv) Pasha mafuta yapate joto kiasi kinachotakiwa.
- (v) Chovya kipande cha samaki kwenye mchanganyiko wa unga na yai kisha tumbukiza kwenye mafuta yaliyopata joto la kutosha. Hakikisha samaki wanaiva vizuri na kuwa na rangi ya kahawia.
- (vi) Samaki wakishaiva, watoe kisha waweke kwenye chujio la mafuta ili mafuta yaweze kuchuruzika.
- (vii) Samaki wakishapoa wafungashe kwenye vikasha vya plastiki au mifuko angavu ya plastiki kama inavyoonekana katika Kielelezo namba 1.
- (viii) Osha vyombo pamoja na vifaa ulivyotumia na kuvihifadhi sehemu sahihi kisha fanya usafi eneo ulilofanyia kazi.



Kielelezo namba 1: Samaki wa kukaanga waliofungashwa





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

2. Chapati za maji

Viambaupishi

Unga wa ngano ½ kilo

Mayai 2

Sukari vijiko 2 vya chakula (iwapo utapenda)

Chumvi kijiko 1 cha chai

Iliki ½ kijiko cha chai

Maji ya uvuguvugu vikombe 3

Mafuta ya kupikia ½ kikombe

Tanbihi: Kwa kutumia viambaupishi hivi unaweza kupata chapati 15

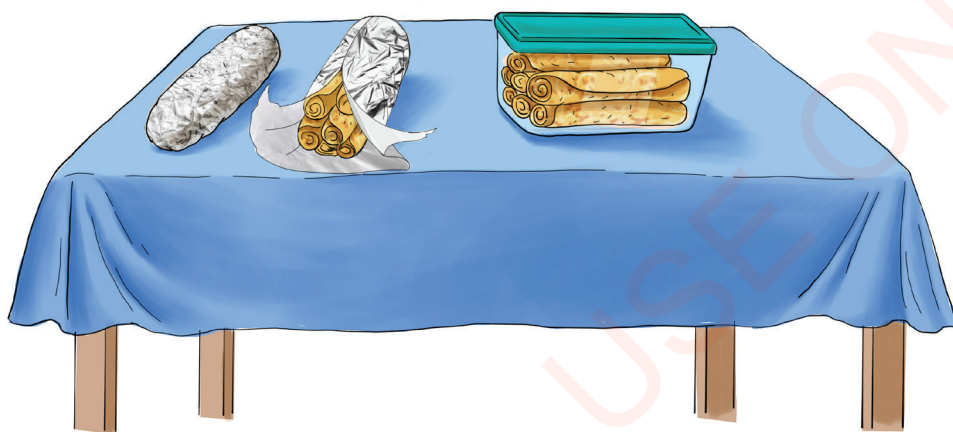
Hatua

- (i) Chekecha unga katika bakuli.
- (ii) Changanya sukari, chumvi na iliki kwenye unga.
- (iii) Ongeza maji kisha koroga mpaka mchanganyiko uwe mzito kiasi.
- (iv) Weka mayai na koroga tena. Mchanganyiko usiwe mzito sana au mwepesi sana.
- (v) Bandika kikaango cha chapati jikoni kwenye moto wa wastani.
- (vi) Weka mafuta nusu kijiko cha chakula katika kikaango kisha yatandaze yapate joto.
- (vii) Weka upawa mmoja wa mchanganyiko kisha utandaze mpaka uenee kwenye kikaango. Kumbuka kuwa chapati za maji zinatakiwa kuwa nyembamba na nyepesi.
- (viii) Subiri chapati ikauke juu kisha igeuze upande wa pili.
- (ix) Weka mafuta kijiko kimoja cha chakula kwa upande wa chini na juu ya chapati.
- (x) Kandamiza chapati kwa juu na kijiko ili iweze kuiva vizuri upande wa chini.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (xi) Endelea kugeuza mpaka iwe na rangi ya kahawia kisha itoe na kuweka kwenye sahani au chombo kisafi.
- (xii) Endelea kufanya hivyo mpaka umalize mchanganyiko wote.
- (xiii) Fungasha chapati za maji kwa kutumia jaribosi au vikasha vya plastiki kama inavyoonekana katika Kielelezo namba 2.
- (xiv) Osha vyombo pamoja na vifaa ulivyotumia na kuvihifadhi sehemu sahihi kisha fanya usafi eneo ulilofanyia kazi.



Kielelezo namba 2: Chapati za maji zilizofungashwa

3. Karanga za kukaanga

Viambaupishi

Karanga $\frac{1}{2}$ kilo

Chumvi $\frac{1}{2}$ kijiko cha chai

Maji kidogo

Tanbihi: Kiasi hiki cha karanga kinaweza kuliwa na watu 10 au zaidi.

Hatua

- (i) Chambua karanga kuondoa uchafu na zilizoharibika kisha weka kwenye bakuli safi.
- (ii) Weka chumvi kisha nyunyiza maji na kuzigeuza kwa kutumia mwiko ili chumvi iweze kupenya kwenye karanga.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (iii) Weka chombo cha kukaangia kwenye jiko na kiache kwa dakika tatu ili kipate joto kisha weka karanga. Subiri zianze kuiva kisha geuzageuza kila wakati kwa kutumia mwiko ili zisiungue.
- (iv) Endelea kukaanga ukiwa unazigeuza geuza hadi ziwe na rangi ya kahawia.
- (v) Menya karanga kiasi kuona kama zimekuwa na rangi ya kahawia. Kama bado endelea kukaanga mpaka kupata rangi inayotakiwa.
- (vi) Epuu karanga na endelea kugeuza ili zisiungue maana chombo bado kina joto kali.
- (vii) Acha zipoe kisha fungasha. Unaweza pia kuziondoa maganda na kuzipepeta kisha kuzifungasha kwa usahihi.
- (viii) Fungasha karanga kwenye chupa angavu ya kioo au mfuko wa nailoni kama inavyooneshwa katika Kielelezo namba 3.
- (ix) Osha vyombo pamoja na vifaa ulivyotumia na kuvihifadhi sehemu sahihi kisha fanya usafi eneo ulilofanyia kazi.



Kielelezo namba 3: Karanga za kukaanga zilizofungashwa





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

4. Kuku wa kuoka

Viambaupishi

Mafuta vijiko vya chakula 4

Nyama ya kuku vipande 4

Yai 1

Chenga za mkate $\frac{1}{2}$ kikombe cha chai

Kitunguu saumu kilichosagwa kijiko cha chai 1

Chumvi $\frac{1}{4}$ kijiko cha chai

Limao au ndimu 1

Tanbihi: Vipande hivi vya kuku vinaweza kuliwa pamoja na chakula kingine kwa watu wanne.

Hatua

- (i) Safisha vipande vya nyama ya kuku na kuviweka kwenye chujio ili vichuruzike maji. Chanja ngozi kidogo ili kufanya viungo viingie vizuri.
- (ii) Paka chumvi kisha ongeza limao au ndimu kwenye vipande vya kuku ili kuongeza ladha.
- (iii) Vunja yai changanya na chenga za mkate pamoja na kitunguu saumu kilichosagwa kisha koroga mchanganyiko huo.
- (iv) Tosa vipande vya kuku kwenye mchanganyiko ulioandaa, kisha vitoe na kuviweka kwenye chombo kingine na kuviacha kwa dakika chache ili vikolee viungo.
- (v) Washa jiko la kuokea kuku mpaka lipate joto la kutosha.
- (vi) Paka mafuta kwenye chombo cha kuokea.
- (vii) Panga vipande vya kuku kwenye chombo cha kuokea. Oka huku ukinyunyizia mafuta hadi vipande vya kuku vipate rangi ya kahawia.
- (viii) Toa vipande vya kuku vilivyoiva na kuviweka kwenye chombo kingine tayari kwa kufungashwa.
- (ix) Fungasha vipande vya kuku kwenye vikasha vya plastiki au jaribosi. Unaweza pia kufungasha katika kifaa kinachohifadhi joto.
- (x) Osha vyombo pamoja na vifaa ulivyotumia na kuvihifadhi sehemu sahihi kisha fanya usafi eneo ulilofanyia kazi.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kazi ya kufanya namba 3

1. Chagua aina moja ya chakula kinachofaa kufungashwa kinachopatikana katika mazingira yako. Andaa chakula hicho kwa kuzingatia hatua zinazostahili na kukifungasha ipasavyo.
2. Fanyeni majadiliano darasani kuhusu uandaaji na ufungashaji wa chakula husika.

Zoezi la pili

1. Ni viambaupishi gani huhitajika kuandaa chapati za maji?
2. Vyakula vya safari vinaweza kufungashwa katika vifungashio gani? Taja vifungashio vitano.
3. Ni mambo gani matano unayopaswa kuzingatia wakati wa kufungasha chakula?

Vinywaji baridi



Fikiri

Umuhimu wa vinywaji baridi mwilini.

Vinywaji baridi vinajumuisha vinywaji vyote ambavyo havina kilevi. Vipo vinywaji vinavyotumika vikiwa vya moto kama vile chai, kakao na kahawa. Vingine hutumika vikiwa vya baridi kama vile juisi, maji na soda. Vinywaji baridi vina faida nyingi mwilini iwapo vitaandaliwa na kutumika kwa usahihi. Faida hizo ni pamoja na kutuliza kiu, kuongeza virutubisho mwilini, kuongeza kiasi cha maji yanayotakiwa mwilini na kusaidia mmeng'enywa wa chakula. Faida nyingine za vinywaji baridi ni kusaidia kupoza na kuburudisha mwili. Vilevile, vinywaji baridi huongeza kipato iwapo vitauzwa.

Juisi ya matunda hutengenezwa kwa tunda la aina moja au matunda mchanganyiko kulingana na mahitaji ya mlaji. Matunda mchanganyiko yana ladha na aina tofauti za virutubisho. Hivyo, juisi ya matunda mchanganyiko ina faida kubwa mwilini kwani hutupatia aina tofauti za virutubisho ambavyo vinafanya kazi tofauti katika mwili. Kazi hizo ni kuimarisha kinga ya mwili, kuondoa sumu mwilini na kusaidia usagaji wa chakula. Wakati wa kutengeneza juisi ya matunda mchanganyiko, inashauriwa matunda



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

machachu kama vile machungwa na pesheni yasiwe mengi ili kuepuka juisi kuwa chachu. Hata hivyo, inashauriwa kula matunda yenyewe kuliko kunywa juisi kwa kuwa matunda yana nyuzinyuzi ambazo ni muhimu katika usagaji wa chakula ambapo husaidia kupata haja kubwa kwa urahisi. Zifuatazo ni hatua za kuandaa juisi ya tunda moja, matunda mchanganyiko, kinywaji cha yai na pudini ya ndizi mbivu.

Juisi ya embe

Viambaupishi

Maembe 3

Sukari vijiko vya chakula 2

Maji $\frac{1}{2}$ lita

Tanbihi: Unaweza kupata lita 1 ya juisi kutokana na kiasi hiki cha matunda.

Hatua

- (i) Andaa shira kwa kukoroga sukari kwenye maji yaliyochemka kisha acha ipoe.
- (ii) Safisha matunda vizuri kwenye maji safi yenye chumvi au yanayotiririka. Chumvi husaidia kuua vijidudu.
- (iii) Menya matunda kwa uangalifu. Hakikisha unamenya maganda ya juujuu ili virutubisho vilivyopo chini ya maganda visipotee.
- (iv) Katakata matunda katika vipande vidogovidogo ili kurahisisha usagaji.
- (v) Weka matunda na maji kiasi kwenye blenda kisha saga. Unaweza kuongeza maji wakati wa kusaga ili kupata mchanganyiko wa wastani usio mzito sana. Aidha, unaweza kutumia mwiko kupondaponda matunda katika bakuli iwapo huna blenda.
- (vi) Chuja juisi kwa kutumia chujio safi kisha mimina katika chombo safi.
- (vii) Weka shira kwenye juisi kisha koroga vizuri kuhakikisha mchanganyiko umechanganyika ipasavyo.
- (viii) Unaweza kufungasha juisi kwenye chupa au gilasi angavu ya plastiki yenye mfuniko kama inavyoonekana katika Kielelezo namba 4. Unaweza pia kuhifadhi juisi kwenye jokofu au sehemu yenye ubaridi.
- (ix) Osha vyombo pamoja na vifaa ulivyotumia na kuvihifadhi sehemu sahihi kisha fanya usafi eneo ulilofanyia kazi.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kielelezo namba 4: Juisi ya embe iliyofungashwa

Juisi ya matunda mchanganyiko

Viambaupishi

½ Nanasi

Maembe 2

Parachichi 1

Pesheni 2

Maji lita 1

Sukari vijiko 4 vya chakula

Tanbihi: Unaweza kupata lita 1½ ya juisi kutokana na kiasi hiki cha matunda.

Hatua

- (i) Andaa shira kisha acha ipoe.
- (ii) Safisha matunda vizuri kwenye maji safi yenye chumvi au yanayotiririka.
- (iii) Menya matunda kwa kuondoa maganda ya juujuu ili virutubisho vilivyopo chini ya maganda visipotee.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (iv) Katakata matunda katika vipande vidogovidogo na kuweka kwenye chombo. Kata matunda ya pesheni kisha changanya na matunda mengine.
- (v) Changanya matunda yote kisha ongeza maji kiasi kinachohitajika. Weka kwenye blenda kisha saga. Unaweza pia kupondaponda matunda kwa kutumia mwiko.
- (vi) Chuja juisi kwa kutumia chujio safi kisha mimina katika chombo safi. Unaweza kuongeza maji iwapo juisi ni nzito sana.
- (vii) Ongeza shira kwenye juisi kisha koroga vizuri kuhakikisha mchanganyiko umechanganyika ipasavyo.
- (viii) Weka juisi kwenye gilasi au chupa kisha hifadhi kwenye jokofu au sehemu yenye ubaridi tayari kwa kunywa.
- (ix) Osha vyombo pamoja na vifaa ulivyotumia na kuvihifadhi sehemu sahihi kisha fanya usafi eneo ulilofanyia kazi.



Kazi ya kufanya namba 4

1. Chagua matunda mchanganyiko yanayopatikana katika mazingira unayoishi kisha andaa juisi kwa kufuata hatua zinazostahili.
2. Fanyeni majadiliano darasani kuhusu kinywaji mlichandaa.

Kinywaji cha yai

Viambaupishi

Yai 1

Gilasi ya maziwa $\frac{1}{2}$

Vanila $\frac{1}{2}$ kijiko cha chai

Kahawa kijiko cha chai 1

Sukari vijiko vya chai 2

Krimu ya maziwa $\frac{1}{2}$ kikombe cha chai

Hatua

- (i) Pigapiga yai, changanya na sukari pamoja na vanila kisha koroga hadi vichanganyike vizuri.
- (ii) Ongeza kahawa na endelea kukoroga kwa dakika chache.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (iii) Changanya krimu na maziwa yenye uvuguvugu kisha koroga ili vichanganyike sawasawa.
- (iv) Weka kwenye jokofu au sehemu yenye baridi ili ipoe angalau kwa muda wa saa moja.
- (v) Weka kinywaji kwenye gilasi au bilauri tayari kwa kunywa.
- (vii) Osha vyombo pamoja na vifaa ulivyotumia na kuvihifadhi sehemu sahihi kisha fanya usafi eneo ulilofanyia kazi.

Pudini ya ndizi mbivu

Viambaupishi

Ndizi mbivu 3

Sukari kijiko cha chakula 1

Maziwa $\frac{1}{4}$ lita

Tanbihi: Unaweza kupata gilasi tatu za pudini kutokana na kiasi hiki cha viambaupishi.

Hatua

- (i) Safisha ndizi kwa maji safi kisha zimenye kuondoa maganda.
- (ii) Chemsha ndizi kidogo.
- (iii) Ipuu ndizi kisha ziponde mpaka ziwe laini.
- (iv) Chemsha maziwa kisha yaache yapoe. Changanya maziwa katika ndizi zilizopondwa kisha koroga vizuri kuhakikisha mchanganyiko wa pudini umechanganyika ipasavyo.
- (v) Unaweza kuongeza sukari kidogo kwenye pudini iwapo utapenda.
- (vi) Pudini yaweza kutumiwa ikiwa baridi au moto.
- (vii) Osha vyombo pamoja na vifaa ulivyotumia na kuvihifadhi sehemu sahihi kisha fanya usafi eneo ulilofanyia kazi.

Zoezi la 3

Sehemu A

Andika KWELI kwa sentensi ya kweli na SI KWELI kwa sentensi isiyo ya kweli katika nafasi uliyopewa.

1. Moja ya faida za kinywaji baridi ni kujenga mwili. _____
2. Jaribosi na mifuko ya karatasi hutumika kufungasha samaki wakati wa safari. _____



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

3. Shira inapaswa kuwekwa kwenye juisi mara tu baada ya kuitoa jikoni. _____
4. Kutozingatia kanuni za usafi katika mapishi kunaweza kusababisha magonjwa kama kisukari, homa za matumbo na kuhara. _____
5. Kukaanga chakula kwa mafuta mengi kunaongeza ubora wa chakula kwa kuwa kinanyonya mafuta mengi. _____
6. Kutoshika vizuri vifaa vya kulia chakula kutamsababishia mlaji kumwaga chakula mezani. _____
7. Vinywaji vinavyotumika vikiwa vya moto ni kama chai, kakao, juisi na kahawa. _____

Sehemu B

Oanisha neno au kifungu cha maneno kutoka kifungu "A" na neno au kifungu cha maneno katika kifungu "B" kisha andika herufi ya jibu sahihi katika nafasi uliyopewa.

Na.	Kifungu "A"	Jibu	Kifungu "B"
1.	Kufungashia karanga		(a) Malaria
2.	Chemsha sukari na maji		(b) Pudini
3.	Kutozingatia usafi na usalama katika mapishi		(c) Nyuzinyuzi katika matunda
4.	Kuhifadhi juisi		(d) Shira
5.	Kupaliwa		(e) Mifuko ya plastiki
6.	Kupata choo kwa urahisi		(f) Homa ya matumbo
			(g) Kuongea wakati wa kula
			(h) Jokofu



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sehemu C

Jibu maswali yafuatayo:

1. Nini kinaweza kusababisha mtu kuteleza, kuanguka au kuvunjika anapoandaa chakula jikoni?
2. Wadudu gani waharibifu wanasababishwa na uchafu katika mazingira? Taja wadudu watano.
3. Zipi faida tano zinazotokana na vinywaji baridi?
4. Kwa nini matunda machachu hayapaswi kuwekwa kwa wingi wakati wa utengenezaji wa juisi mchanganyiko?

Msamiati

Blenda mashine ndogo inayotumika kusaga vyakula au matunda.

Jaribosi karatasi inayong'ara ya rangi ya fedha inayotumika kufungasha vyakula.

Krimu ute mzito wenye rangi ya njano unaotanda juu ya maziwa.

Mbweu mngurumo wa hewa inayotoka tumboni kama matokeo ya mtu kushiba sana chakula.

Pudini chakula kitamu kinacholiwa baada ya mlo mkuu.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sura ya Nne

Misingi ya uimbaji

Utangulizi

Ulipokuwa Darasa la Sita, ulijifunza kuhusu ala za muziki, makundi ya ala za muziki na asili yake. Katika sura hii utajifunza kuhusu misingi ya kuimba nyimbo za kwaya kwa sauti nne. Pia, utajifunza mambo muhimu yanayomfanya mwimbaji kuwa bora. Maarifa na ujuzi utakaoupata katika sura hii utakuwezesha kuimba kwa kuzingatia misingi ya uimbaji. Aidha, utaweza kuwa mwimbaji binafsi na kutumia uimbaji huo kama chanzo cha kujipatia kipato.

Uimbaji katika kwaya



Fikiri

1. Misingi ya uimbaji wa nyimbo katika kwaya ya sauti nne.
2. Faida za uimbaji katika kwaya kwa kuzingatia misingi ya uimbaji.

Uimbaji ni sanaa ya kutamka maneno katika hali ya kuimbika au kutamka neno moja baada ya jingine kwa sauti yenye lahani au ghani. Sanaa ya uimbaji husaidia kuelimisha jamii mambo mbalimbali katika maisha ya kila siku. Sanaa ya uimbaji hutumika kuwaasa wanajamii pale wanapofanya mambo kinyume na taratibu za jamii inayohusika. Vilevile, uimbaji hueлимisha, huburudisha, huelezea utamaduni, huhifadhi kumbukumbu za jamii na hutumbuiza katika maombolezo na ibada. Uimbaji ni moja kati ya njia za kujipatia kipato kwa mtu mmojammoja, kikundi na jamii kwa ujumla. Ili mwimbaji apate faida katika shughuli zake, ni muhimu azingatie misingi ya uimbaji na anatakiwa awe mahiri katika shughuli za uimbaji.

Ni muhimu kwa msanii wa uimbaji kujijengea utayari wa kujifunza misingi bora ya uimbaji. Kwa kuwa jamii huwa na mabadiliko kila wakati, ni wazi kwamba msanii wa uimbaji anayetaka mafanikio hana budi kujifunza wakati wote. Zipo njia anuwai ambazo msanii anaweza kuzitumia kujitafutia ujuzi na



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

maarifa yatakayomwezesha kuendesha shughuli zake za uimbaji. Miongoni mwa njia hizo ni kuimba kwa kufuata misingi na kanuni za uimbaji.

Uimbaji wa nyimbo za kwaya



Jadili katika kikundi

1. Aina za kwaya zilizopo katika mazingira yenu.
2. Makundi mbalimbali ya uimbaji mnayoyajua.

Katika sanaa ya uimbaji zipo aina mbalimbali za uimbaji. Baadhi ya aina hizo ni uimbaji wa mtu mmoja, watu wawili, watu watatu au kikundi cha watu wengi. Uimbaji wa kikundi cha watu wengi huitwa kwaya. Kwaya ni kikundi cha watu wanaoimba nyimbo mbalimbali kwa pamoja kwa malengo maalumu. Kwaya inaweza kubainishwa kwa kuzingatia kikundi cha watu wanaoimba. Kwaya inaweza kuwa ya waimbaji wa kike, wa kiume, wa jinsia zote au ya watoto. Aidha, ala mbalimbali za muziki zinaweza kutumika kuongoza uimbaji huu.

Katika uimbaji wa nyimbo za kwaya, zipo aina mbalimbali za sauti zinazotumika. Sauti hizo ni sauti ya kwanza, ya pili, ya tatu na ya nne. Aghalabu, sauti ya kwanza na ya pili huimbwa na wanawake. Sauti ya tatu na ya nne huimbwa na wanaume.

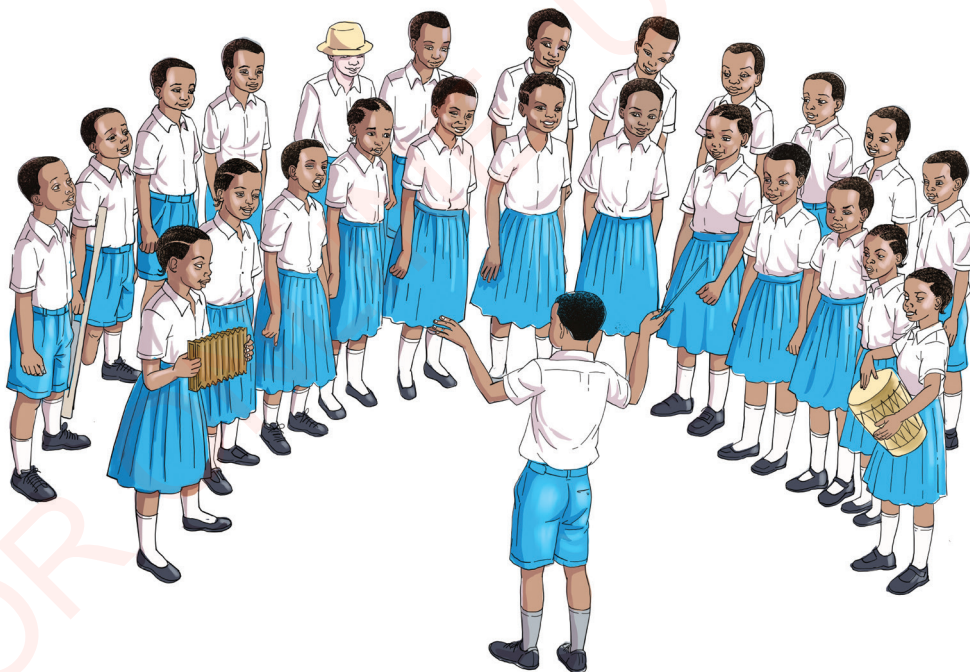
Aina za kwaya: Zipo aina mbalimbali za kwaya ambazo ni:

1. **Kwaya ya sauti moja:** Hii ni kwaya ambayo waimbaji wake wanaweza kuwa ni wanaume na wanawake lakini wote huimba sauti moja tu yaani sauti ya msingi ya wimbo unaohusika. Mfano wa kwaya katika kundi hili ni kwaya ya halaiki ambayo huhusisha uimbaji wa watu wengi.
2. **Kwaya ya sauti mbili:** Hiki ni kikundi cha watu ambao huimba nyimbo kwa sauti mbili, mfano, sauti ya kwanza na ya pili tu au sauti ya kwanza na ya tatu. Wakati mwingine sauti moja inaweza kuimbwa na wanawake tu na sauti nyingine kuimbwa na wanaume. Aidha, kwaya ya sauti mbili inaweza ikahusisha wanawake tu au wanaume tu ambao hujigawa katika sauti hizo mbili. Mifano ya kwaya ya sauti mbili ni kwaya za akina mama kanisani au kwaya ya wavulana au wasichana shuleni.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

3. **Kwaya ya sauti tatu:** Hii ni kwaya ambayo waimbaji wake huimba nyimbo mbalimbali kwa sauti tatu. Sauti hizo ni sauti ya kwanza, ya pili na yoyote nyingine kati ya sauti ya tatu au ya nne. Waimbaji katika kwaya ya aina hii hujigawa katika makundi hayo ya sauti tatu. Kwaya za namna hii hupatikana zaidi katika shule za wasichana au wavulana pekee.
4. **Kwaya ya sauti nne:** Hii hujulikana kama kwaya kamili ambayo waimbaji wake huimba nyimbo mbalimbali kwa sauti nne. Sauti hizo ni sauti ya kwanza, ya pili, ya tatu na ya nne. Sauti ya kwanza ni sauti ya juu na ni nyembamba. Sauti hii huimbwa na wasichana wenye sauti ya juu nyembamba. Sauti ya pili ni nyembamba kidogo. Sauti hii huimbwa pia na wasichana wenye sauti nyembamba kidogo kuliko wale wa sauti ya kwanza. Sauti ya tatu ni ile ya chini kidogo ya sauti ya pili au wastani. Sauti hii huimbwa na wavulana ambao wana sauti ya juu ya sauti ya nne. Sauti ya nne ni sauti ya chini. Sauti hii huimbwa na wavulana wenye sauti nzito. Kielelezo namba 1 kinaonesha mwonekano wa kikundi cha kwaya, wachezaji wa ala na kiongozi wao.



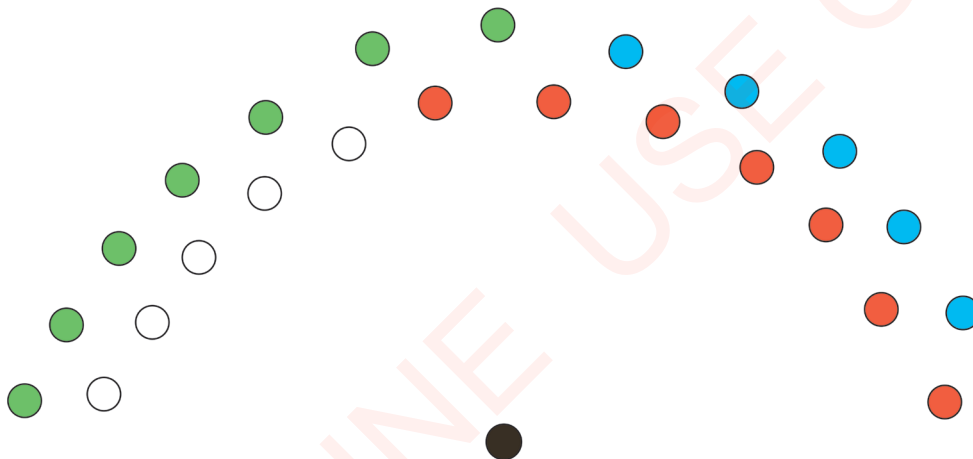
Kielelezo namba 1: Kikundi cha kwaya ya wanafunzi, wachezaji wa ala na kiongozi wa kwaya





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Mgawanyo na mpangilio wa waimbaji kulingana na sauti: Kwaya ya kawaida huundwa na waimbaji 24 na kiongozi mmoja. Waimbaji wa sauti ya kwanza huwa ni 7, ya pili huwa ni 5, ya tatu huwa ni 5 na ya nne huwa ni 7. Hata hivyo, idadi ya waimbaji wa kwaya inaweza ikazidi 24. Hivyo, ni muhimu idadi ya waimbaji wa sauti ya kwanza na ya nne iizidi ile ya pili na ya tatu. Sauti ya kwanza na ya nne wawe na idadi sawa. Vivyo hivyo, sauti ya pili na ya tatu wawe na idadi sawa ya waimbaji. Waimbaji wa sauti ya kwanza na ya pili husimama mstari wa mbele. Waimbaji wa sauti ya tatu na ya nne husimama mstari wa pili nyuma. Kila mwimbaji asimame katikati ya waimbaji wawili walioko mbele yake. Kwa kufanya hivyo, sauti za waimbaji zitasikika kwa uwiano mzuri. Pia waimbaji wote watamwona kiongozi na kiongozi atawaona kwa urahisi kama inavyoonekana katika Kielelezo namba 2.



Ufunguo

- Kiongozi wa kwaya
- Sauti ya kwanza
- Sauti ya pili
- Sauti ya tatu
- Sauti ya nne

Kielelezo namba 2: Mgawanyo na mpangilio wa sauti nne za kwaya katika uimbaji





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Umuhimu wa kuimba nyimbo kwa kutumia misingi ya uimbaji katika sauti nne: Ushiriki wa mwimbaji katika kuimba nyimbo kwa kutumia misingi ya uimbaji katika kwaya utamwezesha:

- (a) Kumudu kuimba sauti yake pasipo kuhamia sauti nyingine;
- (b) Kumudu kuimba kwa mwafaka unaotakiwa miongoni mwa sauti nne;
- (c) Kutoa sauti inayowiana na kulingana na sauti nyingine;
- (d) Kutamka maneno ya wimbo ipasavyo na hivyo kusikika vyema na kufikisha ujumbe wake kwa hadhira; na
- (e) Kutoa sauti mwafaka zinazopendeza hasa sauti nne zinapoimbwa pamoja na kufanya wimbo usikike vizuri na kuwavutia wasikilizaji.

Umahiri katika uimbaji wa nyimbo za kwaya: Ili uimbaji wa nyimbo za kwaya ufanikiwe, mwimbaji anatakiwa aimbe kwa hisia, atamke maneno ya wimbo kwa usahihi na atumie pumzi vizuri. Kuimba kwa hisia huongeza umahiri wa kuimba, huvutia wasikilizaji na husisitiza ujumbe wa wimbo. Utamkaji sahihi wa maneno utamwezesha mwimbaji kuwasilisha maana halisi ya ujumbe uliokusudiwa. Pia utamwezesha kuienzi lugha iliyotumika katika wimbo. Matumizi mazuri ya pumzi yatamwezesha kuimba sauti za juu, kutamka matamshi yote bila kukatakata na kutoa sauti nzuri inayowiana na waimbaji wengine.

Aghalabu, mtaalamu wa muziki atafundisha waimbaji kuimba kwa kufuata vielelezo vya wimbo unaohusika. Mtaalamu lazima awe na ujuzi wa kupanga sauti katika makundi manne yaliyobainishwa katika kwaya ya kawaida, yaani sauti ya kwanza, ya pili, ya tatu na ya nne. Aidha, mtaalamu lazima awe na ujuzi wa kusoma noti za muziki, kuzitafsiri na kufundisha nyimbo kwa ujumla.

Mbinu bora za uimbaji wa nyimbo za kwaya: Katika uimbaji wa nyimbo za kwaya ni vyema kufuata mbinu zifuatazo:

1. Kuimba kwa kufuata hisia ya wimbo unaohusika;
2. Kuimba kwa kutamka maneno ipasavyo;
3. Kuvuta pumzi ya kutosha ili kuepuka kukatakata maneno; na
4. Kuimba kwa kuzingatia sauti na kufuata mwafaka wa wimbo.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Aidha, katika uimbaji wa nyimbo za kwaya kwa sauti nne, kiongozi ni mtu muhimu katika kuanzisha wimbo, kuongoza mapigo, kufuata mwendo wa wimbo, kuelekeza hisia na kumaliza wimbo kwa usahihi.



Kazi ya kufanya namba 1

Katika vikundi, chagua wimbo mmoja, kisha muuimbe kwa kufuata misingi ya uimbaji.

Mambo muhimu yanayosaidia kumfanya mwimbaji kuwa bora

Yafuatayo ni baadhi ya mambo muhimu yanayoweza kumfanya mwimbaji kuwa bora.

- Kufanya mazoezi ya kuimba mdomo kwa kuzingatia silabi husika na kutoa sauti sahihi.
- Kutumia pumzi vizuri. Pumzi huhitajika sana wakati wa uimbaji. Mwimbaji mzuri ni yule anayejua kutumia pumzi yake vizuri, kwani mwimbaji asipokuwa na uwezo wa kutumia vizuri pumzi atasababisha sentensi ya wimbo kukatikatika. Vilevile, mwimbaji anatakiwa kudhibiti matumizi ya pumzi ili aweze kuimba sauti za juu.
- Kuwa na uwezo wa kusikia sauti yake wakati wa kuimba ili kujua iwapo yuko sahihi au la. Mwimbaji atumie vizuri uwiano wa sauti yake, ala na waimbaji wenzake.
- Kuimba kwa kufuata mwendo na mapigo ya wimbo.
- Kuimba katika sauti yake ya asili.
- Kutamka maneno ya wimbo vizuri na kwa usahihi.

Vyakula na vinywaji vinavyoshauriwa kwa mwimbaji: Mwimbaji anatakiwa kula mboga za majani zenye maji mengi kwa ajili ya kuufanya mwili kupata maji, chumvichumvi na madini. Vyote hivyo ni virutubisho vitakavyompa nguvu ya kuimba na kutoa sauti vizuri. Kielelezo namba 3 kinaonesha mfano wa mboga hizo ambazo ni mchicha, tembele, spinachi na chainizi.



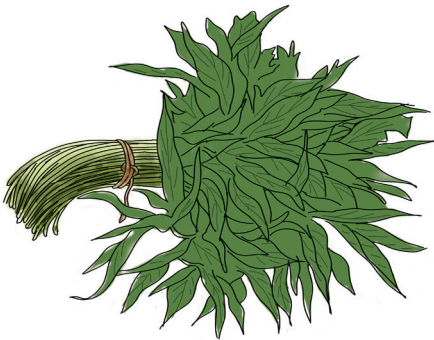
FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Mchicha



Chainizi



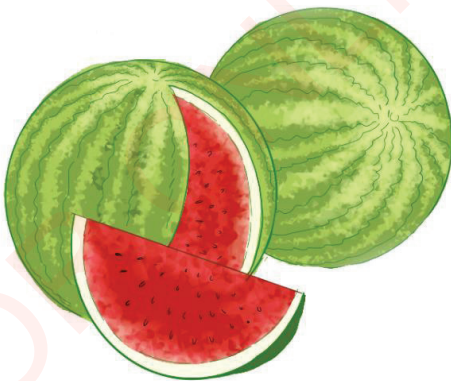
Tembele



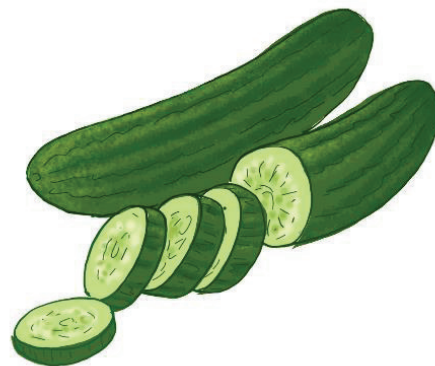
Spinachi

Kielelezo namba 3: Mboga za majani zinazoimarisha sauti za wimbaji

Mwimbaji ale matunda yenye maji mengi kwa ajili ya kuufanya mwili wake kufyonza maji na kupata nguvu. Kielelezo namba 4 kinaonesha mfano wa matunda hayo ambayo ni tikitimaji na tango.



Tikitimaji



Tango

Kielelezo namba 4: Matunda yanayoimarisha sauti za wimbaji



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sambamba na hivyo, matumizi ya chai ya viungo vya asili na mimea kama mchaichai ni bora zaidi kwa afya ya koo, tumbo na husaidia utengenezaji wa sauti nzuri za mwimbaji. Aidha, siku ya uimbaji, mwimbaji anaweza kutumia asali na chumvi kidogo. Hivi ni vizuri kwa koo. Pia baada ya uimbaji, ndiyo muda muafaka ambao mwimbaji anashauriwa kunywa maji.

Tahadhari kwa mwimbaji wa nyimbo: Yafuatayo ni mambo ambayo mwimbaji wa nyimbo anapaswa kuyazingatia.

- (a) Punguza matumizi mengi ya sukari, ongeza matumizi ya matunda.
- (b) Punguza kula nyama nyekundu, ongeza matumizi ya mbogamboga.
- (c) Punguza matumizi ya soda, ongeza matumizi ya maji.
- (d) Fanya mazoezi ya viungo hasa kutembea kwa miguu.
- (e) Epuka kupoteza muda wa kulala, zingatia kulala kwa wakati.
- (f) Punguza msongo wa mawazo, ongeza kupumzika.

Mbinu za kuimba nyimbo za kwaya kwa sauti nne: Ili kuimba nyimbo za kwaya kwa sauti nne, ni vyema kufuata mbinu zifuatazo:

- (a) Kuvuta hewa ya kutosha ili kuepuka kukatakata maneno;
- (b) Kuimba kwa kuzingatia mpangilio wa sauti nne zilizofundishwa;
- (c) Kuzingatia mapigo ya wimbo;
- (d) Kutamka maneno ipasavyo;
- (e) Kuimba kwa hisia zinazohusiana na ujumbe wa wimbo;
- (f) Kuimba katika ufunguo unaotakiwa;
- (g) Kuzingatia uwiano wa sauti;
- (h) Kuimba kwa kumtazama kiongozi na kuzingatia maelekezo yake; na
- (i) Kuimba mdomo kulingana na neno au silabi za neno linalohusika.

Umahiri wa kuimba nyimbo kwa sauti nne: Kuna umahiri mbalimbali wa kuimba nyimbo kwa sauti nne. Baadhi yake ni:

- (a) Kumudu kuimba sauti moja miongoni mwa sauti nne;
- (b) Kumudu kuimba kwa uwiano wa sauti usioruhusu sauti moja kuzidi nyingine; na
- (c) Kuimba wimbo kwa mwafaka wa sauti nne kunakofanya wimbo usikike vizuri.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kazi ya kufanya namba 2

1. Mkiwa katika vikundi jadili kuhusu:
 - (a) faida za utamkaji wa maneno ya wimbo kwa ufasaha; na
 - (b) umuhimu wa matumizi mazuri ya pumzi katika kuimba.
2. Chagua wimbo mmoja kati ya nyimbo za kitaifa kisha muuimbe kwa kutumia sauti nne.
3. Imba wimbo wa shule na chunguza mapigo na mwendo unaotumika katika wimbo huo.
4. Kwa kutumia wimbo mmoja, jadili faida za kuimba wimbo kwa sauti nne.

Zoezi

Jibu maswali yafuatayo:

1. Je, kuna faida gani kuimba nyimbo kwa hisia?
2. Ni sauti ipi inayoimbwa na wavulana wenye sauti za juu?
3. Kiongozi katika kwaya ana umuhimu gani?
4. Sauti ya msingi katika kwaya ni ipi?
5. Kuna tofauti gani kati ya sauti ya kwanza na ya nne?
6. Kwaya kamili ina sauti ngapi?
7. Kuna umuhimu gani wa kuimba nyimbo kwa sauti nne?
8. Wanaume wenye sauti ya chini huimba sauti ya ngapi katika kwaya?
9. Wanawake wenye sauti ya chini kidogo huimba sauti ya ngapi?
10. Kwaya ya waimbaji wengi wanaoimba sauti moja inaitwaje?



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sura ya Tano

Misingi ya uigizaji

Utangulizi

Ulipokuwa Darasa la Sita, ulijifunza juu ya dhana ya maigizo na uigizaji, mapambo, kughani ngonjera, majigambo na uigizaji wa kuganda. Katika sura hii utajifunza kuhusu aina za uigizaji, kanuni za kutunga igizo, maandalizi ya kufanya unapotaka kuigiza na kuigiza kwa kufuata kanuni sahihi za uigizaji. Maarifa na ujuzi utakaoupata katika sura hii utakuwezesha kukuza umahiri katika utunzi wa igizo na kuigiza kwa kufuata kanuni zake. Hivyo, ujuzi wa kutunga igizo na kuigiza utakuwezesha kujipatia kipato chako, cha familia na taifa kwa ujumla.

Uigizaji



Fikiri

Mambo utakayofanya iwapo utaigiza kama mwalimu.

Uigizaji ni aina mojawapo ya sanaa za maonyesho zinazowasilisha ujumbe, taswira au picha ya vitu inayoonyesha uhalisia wa maisha ya mtu kwa njia ya matendo mbele ya hadhira hai. Sanaa ya uigizaji hutumia watu, wanyama na vitu mbalimbali katika kujenga matukio yake. Kwa ujumla wake huitwa wahusika au mhusika. Aidha, uigizaji ni sanaa za maonyesho zinazomfanya mhusika kuigiza uhalisia wa jambo au mtu mwingine na kuweka katika mwonekano wake halisi. Uigizaji hutumia viungo vya mwili na kuonesha miondoko mbalimbali jukwaani. Mfano, uso huelezea hisia, mwonekano na haiba ya mwigizaji na sauti hutoa miigo mbalimbali kufikisha ujumbe uliokusudiwa kwa hadhira. Pia, uigizaji hutegemea ubunifu wa mwigizaji, aina ya igizo lililotungwa, mazingira yatakayotumika wakati wa uigizaji na aina ya hadhira iliyokusudiwa.

Aina za uigizaji: Zipo aina mbalimbali za uigizaji kama vile uigizaji bubu, uigizaji mgando, uigizaji wa maneno na vitendo na uigizaji ngoma. Uigizaji bubu ni uigizaji ambao mwigizaji hutumia vitendo bila maneno kufikisha



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

ujumbe kwa hadhira yake. Ugizaji mgando ni ugizaji ambao mugizaji hajitikisi mwili, hajongei wala hatumii sauti. Ugizaji wa maneno na vitendo ni ugizaji ambao mugizaji hutumia maneno na vitendo kufikisha ujumbe kwa hadhira yake. Ugizaji ngoma ni ugizaji ambao ujumbe wake hufikishwa kwa hadhira iliyokusudiwa kwa njia ya miondoko ya kingoma.

Kutunga igizo



Jadili katika kikundi

1. Kanuni za utunzi wa igizo.
2. Hatua za kufuata ili kuigiza igizo.

Utunzi wa igizo ni kazi ya ubunifu inayofanywa na msanii wa maigizo. Ubunifu huu hujumuisha kuchagua kisa kinachobeba maudhui na ujumbe unaofaa kwa jamii na kuwaumba wahusika kulingana na nafasi zao. Aidha, utungaji ni kazi inayotakiwa kufanywa kwa umakini bila kuathiri utamaduni wa jamii inayohusika.

Kanuni za kutunga igizo: Zipo kanuni mbalimbali zinazotumika katika kutunga igizo. Kabla ya kutunga igizo, ni muhimu kuelewa baadhi ya tanzu zinazotumika kutunga igizo. Tanzu hizo ni kama vile tanzia, ramsa, vichekesho na igizowimbo. Mtunzi wa igizo anapaswa kuzingatia aina ya tanzu na kanuni za kutunga igizo. Kanuni za utunzi wa igizo humsaidia mtunzi kupata wazo kuu la igizo ambalo hujengwa katika kisa kikubwa chenye kubeba matukio yanayoleta mtiririko unaofaa. Aidha, kanuni hizi husaidia kuwajenga wahusika katika igizo ili kutenda zaidi matendo kuliko kuzungumza tu kulingana na nafasi zao. Zifuatazo ni baadhi ya kanuni zinazotumika kutunga igizo.

1. Kuandaa maudhui

Maudhui ni jambo muhimu sana katika kufikisha ujumbe husika kwa hadhira. Mtunzi hana budi kuwa na maudhui aliyokusudia kuyafikisha kwa hadhira yake. Ujumbe huo unaweza kuwa ni wa kuelimisha, kuonya, kuadabisha, kukosoa, kuhifadhi historia, kukuza lugha na kuburudisha kwa kuliwaza na kuchekesha. Aidha, igizo linaweza kuwa na kisa chenye maudhui yanayoelimisha jamii kujikinga na maradhi mbalimbali mfano, kipindupindu, malaria na UKIMWI. Pia igizo linaweza kulenga mapambano dhidi ya rushwa, madawa ya kulevya na uharibifu wa mazingira.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

2. Kupanga matukio

Katika kubuni igizo ni muhimu kuwepo na mpangilio wa matukio, matendo na maonesho. Igizo linapaswa kuwa na sehemu tatu; mwanzo, katikati na mwisho. Sehemu ya mwanzo ni ya muhimu kwani ndiyo inayotoa utambulisho na mwelekeo wa igizo. Hivyo, inapaswa ilete mvuto kwa watazamaji. Pia ianze kwa namna ambayo itamfanya mtazamaji kuwa na shauku ya kufuatilia igizo mwanzo hadi mwisho. Sehemu ya katikati ndiyo mahali ambapo visa mbalimbali huibuliwa na pia ujumbe muhimu katika igizo kuwasilishwa. Katika sehemu hii, kilele cha igizo huwekwa bayana. Sehemu ya mwisho ndipo ambapo igizo linafikia tamati. Hapa ndipo suluhisho la tatizo hutolewa. Mwisho mzuri hupelekea mtazamaji aendelee kufikiria ujumbe uliopo katika igizo hata baada ya tukio la uigizaji.

3. Kuandaa wahusika

Katika kutunga igizo ni muhimu kubuni wahusika watakaobeba ujumbe unaoendana na mienendo na tabia za watu katika jamii husika. Kuna aina mbili za wahusika, wahusika wakuu na wahusika wadogo. Wahusika wakuu hubeba wazo kuu la igizo na kulifikisha kwa hadhira. Wahusika wadogo ni wale wanaowasaidia wahusika wakuu kujenga maudhui au visa vidogovidogo katika igizo. Katika kuandaa wahusika ni muhimu kuzingatia jinsia, rika, hadhi na mazingira yanayowajenga wahusika. Kwa mfano, ikiwa igizo linahusu familia, wahusika watakuwa baba, mama na watoto.

4. Kuandaa mazungumzo

Ili kufikisha maudhui yaliyokusudiwa, mtunzi wa igizo lazima aandae mazungumzo yatakayofanywa na waigizaji kwa lugha inayoendana na mazingira halisi yaliyokusudiwa. Kwa mfano, mazingira ya hotelini, bandarini, shuleni, hospitalini, mahakamani na bungeni. Mzungumzaji anapokuwa jukwaani anapaswa azungumze kwa kutumia mkao, ishara na hisia kulingana na uhusika wake. Kwa mfano, kukasirika, kuhuzunika, kuumwa, kuhamaki, kushangaa au kufurahi. Mazungumzo hayo yawe katika muundo wa majibizano.

5. Kuandaa mandhari

Mandhari ni eneo ambalo mchezo wa kuigiza hufanyika. Eneo la kufanyia igizo linaweza kuwa jukwaani, uwanjani, chini ya mti au ukumbini. Mtunzi



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

ni muhimu abuni mandhari na aina ya jukwaa analolihitaji ikiwa ni pamoja na kuandaa mapazia, mabangopazia na zana zitakazotumika kuigizia. Zana za kuigizia zipo za aina mbili, zinazohamishika kirahisi kama vile kigoda, jembe, mkuki, bunduki bandia, ngao, rungu, kitabu, daftari na kalamu na zile zisizohamishika kirahisi kama vile kochi, meza, kitanda, kabati la nguo, kabati la vyombo na kabati la vitabu

6. Kubuni muktadha

Muktadha ni eneo ambalo mtunzi wa igizo analitumia kubuni mchezo wake. Muktadha unaweza kuwa ni wa kijijini, mjini, hotelini, nyumbani au kazini. Muktadha humsaidia muigizaji na muongozaji wa mchezo kubuni maleba na mapambo yatakayotumika wakati wa kufanya igizo. Maleba ni kama vile nguo za kike na za kiume. Mapambo yapo ya aina mbili, ya kujipaka na kuvaa. Mapambo ya kujipaka ni kama vile poda, wanja, hina, udongo wa rangi tofauti na masizi. Mapambo ya kuvaa ni kama vile shanga, mkufu, hereni, bangili, miwani, vikuku na barakoa. Kielelezo kifuatacho kinaonesha waigizaji wakiwa wamevaa maleba na mapambo.



Kielelezo: Waigizaji wakiwa wamevaa maleba na mapambo





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Hatua za kutunga igizo: Zipo hatua mbalimbali za kufuata wakati wa kutunga igizo. Hatua hizo ni:

- (i) Kuandaa kisa kinachobeba maudhui na mpangilio kutegemea mazingira ya jamii husika;
- (ii) Kubainisha na kuwajenga wahusika kulingana na nafasi zao;
- (iii) Kupanga mazungumzo na lugha itakayotumiwa na wahusika;
- (iv) Kupendekeza vifaa, maleba na mapambo; na
- (v) Kuandaa mandhari itakayotumika.

Kanuni za kufuata wakati wa kujiandaa na uigizaji wa igizo

Ili onyesho la kuigiza lifanyike kwa ubora unaokubalika, ni muhimu kufanya mazoezi ya kutosha ili kila mwigizaji aweze kuigiza sehemu yake ipasavyo. Mchezo wa kuigiza unaweza kuwa ule ambao waigizaji huubuni wenyewe au ambao umeandikwa na mwandishi. Kama waigizaji wataamua kuigiza mchezo ambao umeandikwa, ni muhimu kuzingatia kanuni zifuatazo:

1. Kuchagua mchezo utakaoigizwa

Mwongozaji wa mchezo ndiye anayechagua mchezo, kwa kuwa ndiye kiongozi mkuu na msemaji wa mwisho wa mchezo wa kuigiza. Waigizaji huweza kuchagua mchezo wa kuigiza kama watapewa nafasi ya kufanya hivyo na mwongozaji. Hivyo, mchezo wa kuigiza unaweza kuchaguliwa na waigizaji wenyewe au mwongozaji wa mchezo.

2. Kusoma mchezo wa kuigiza

Baada ya mchezo wa kuigiza kuchaguliwa, hatua inayofuata ni kusoma. Usomaji wa mchezo una hatua mbili. Hatua ya kwanza ni ile ya kila muigizaji kusoma mchezo kwa ajili ya kuuelewa. Katika hatua hii, muigizaji anapaswa ausome mchezo wa kuigiza kuanzia mwanzo hadi mwisho peke yake bila kuwashirikisha waigizaji wengine. Hatua ya pili ni ya kusoma mchezo katika kundi kwa nia ya kuuelewa. Mwongozaji atawaongoza waigizaji kufanya hivyo.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

3. Kuchagua wahusika

Baada ya mchezo kueleweka, mwongozaji wa mchezo anapaswa kuchagua wahusika kwa kuzingatia uwezo wa waigizaji wake. Aidha, mwongozaji anaweza kuwapa nafasi waigizaji kuchagua uhusika ambao wangependa kuuvaa katika onyesho au igizo. Baada ya waigizaji kuchagua husika zao, ni muhimu mwongozaji kuhakiki uwezo na umahiri wa waigizaji wake katika nafasi walizozichagua.

4. Kugawa majukumu

Mbali na majukumu ya uigizaji, mwongozaji awaongoze wahusika wachague viongozi wao kama mwenyekiti wa kikundi, katibu, mweka hazina na mtunzaji wa vifaa. Katika kikundi cha uigizaji, majukumu ya mwenyekiti wa kikundi ni kuongoza shughuli zote za kikundi. Katibu wa kikundi ana majukumu ya kuandika na kutunza kumbukumbu za vikao mbalimbali. Jukumu la mweka hazina ni kutunza fedha zinazopatikana katika shughuli za uigizaji, kuandaa na kusoma taarifa ya mapato na matumizi ya kikundi. Mtunza vifaa ana jukumu la kuhakikisha vifaa vinatunzwa kwa usahihi na unadhifu. Hivyo, kila mhusika anapaswa kutimiza majukumu yake kwa ukamilifu.

5. Kufanya mazoezi ya igizo

Baada ya kugawana majukumu, waigizaji kwa kuongozwa na mwongozaji wa mchezo wa kuigiza wanapaswa kufanya zoezi la kusoma mchezo kulingana na uhusika waliogawiwa. Kila muigizaji afanye mazoezi peke yake na baadaye kwa kushirikiana na wenzake. Pia wafanye mazoezi ya vitendo na sauti. Mazoezi haya yalenge kuzungumza kwa sauti, mkao, ishara na kuonesha hisia kwa kujiamini na kutumia vifaa mbalimbali vinavyoendana na uhusika wake. Mazoezi yafanyike mara nyingi iwezekanavyo mpaka waigizaji wote wamudu uhusika wao.

6. Kuandaa jukwaa

Ni muhimu kuandaa sehemu ya kufanyia igizo. Sehemu hii inaweza kuwa chini ya mti, ukumbini au eneo la wazi ambapo jukwaa litaandaliwa. Jukwaa ni muhimu liwe sehemu ambapo watazamaji wataweza kuona vizuri. Jukwaa lina sehemu kuu tatu, yaani sehemu ya mbele, kati na sehemu ya nyuma. Mwonekano wa mandhari ya jukwaa ni vyema ulete uhalisia wa tukio katika igizo.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kanuni za kuzingatia muigizaji awapo jukwaani

Muigizaji anapokuwa jukwaani anapaswa kuzingatia kanuni za uigizaji. Kanuni hizo ni pamoja na:

1. Kutotembea jukwaani bila sababu. Aidha, muigizaji anapaswa kupangilia miondoko yake ya jukwaani wakati wa mazoezi ili kufahamu atafanya nini na wapi;
2. Kutoigeuzia hadhira yake kisogo bila sababu;
3. Kuwa na mawasiliano na waigizaji wenzake pamoja na hadhira yake;
4. Kuishirikisha hadhira ili kuifanya iwe hai mfano, kwa kuuliza maswali, kupiga makofi au kwa njia ya nyimbo;
5. Kutumia zana awapo jukwaani na kuzitoa mara anapomaliza kuzitumia. Muigizaji anapaswa kuwa makini anapotumia zana dhahania. Mfano, anapotua ndoo ya maji aliyobeba kichwani na kuiweka mahali fulani jukwaani, anapaswa akumbuke alipoiweka ili kuepusha kidhahania kuipiga teke na hivyo kusababisha maswali kwa watazamaji wake;
6. Kuzingatia matumizi ya jukwaa. Muigizaji atumie sehemu ya mbele na ya kati wakati wa kufikisha ujumbe kwa hadhira. Muigizaji atatumia sehemu ya nyuma ya jukwaa endapo uhusika wake unamlazimu kufanya hivyo;
7. Kutumia vitendo ili kufikisha ujumbe. Vitendo vya jukwaani vinapaswa viwe vikubwa kuliko vile tunavyovifanya katika maisha ya kila siku;
8. Kuhakikisha kuwa sauti yake ni ya kutosha, inasikika vizuri na inaendana na uhusika wake. Kama muigizaji anaigiza kama mzee au mtoto, sauti yake inapaswa iakisi umri wake;
9. Kuhakikisha kuwa maleba, mavazi na vifaa vyote anavyovitumia vinaendana na wasifu wake;
10. Kujiamini ni suala muhimu kwa muigizaji. Maandalizi mazuri na mazoezi ya kutosha humfanya muigizaji ajiamini;
11. Kuvaa uhusika wake kwa namna itakayowafanya watazamaji waamini anachokifanya jukwaani; na
12. Kutumia milango ya fahamu wakati wa kuigiza kama vile kunusa, kuonja, kusikia, kuona na kuhisi.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kazi ya kufanya

1. Ukiwa katika kikundi cha watu sita, tunga igizo juu ya kisa kimojawapo kati ya hivi: madhara ya rushwa, faida za elimu bila malipo shuleni, madhara ya ugonjwa wa kipindupindu nchini na madhara ya uvivu.
2. Fanyeni majadiliano darasani kuhusu maigizo mliyotunga.

Zoezi

Sehemu A

Andika KWELI kwa sentensi ya kweli na SI KWELI kwa sentensi isiyo ya kweli katika nafasi uliyopewa.

1. Kuna mapambo ya kupaka na kuvaa _____.
2. Kazi kubwa ya sanaa ya uigizaji ni kuburudisha _____.
3. Zipo aina mbalimbali za uigizaji kama vile uigizaji bubu, ugizaji mgando na uigizaji kithembe _____.
4. Mazoezi ya igizo ni yale yanayofanyika na watu wengi tu _____.
5. Jukwaa linaweza kuandaliwa ukumbini au eneo la wazi _____.
6. Jukwaa la kuigizia mchezo lina sehemu kuu mbili _____.
7. Mwigizaji anapaswa kuvaa mapambo na maleba kulingana na uhusika wake _____.

Sehemu B

Oanisha neno au kifungu cha maneno kutoka kifungu "A" na kifungu cha maneno katika kifungu "B" kisha andika herufi ya jibu sahihi katika nafasi uliyopewa.

Na.	Kifungu "A"	Jibu	Kifungu "B"
1.	Maudhui		(a) Shanga, hereni, bangili, barakoa, miwani
2.	Mandhari		(b) Mavazi maalumu yanayovaliwa na waigizaji wanapokuwa jukwaani



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

3.	Maleba		(c) Ujumbe unaopaswa kufikishwa kwa watazamaji
4.	Mapambo ya kuvaa		(d) Ukumbi, uwanja, jukwaa, chini ya mti
5.	Uigizaji ngoma		(e) Zana za uigizaji ambazo hazihamishiki kwa urahisi
			(f) Ujumbe humfikia mtazamaji kwa njia ya miondoko ya kingoma
			(g) Vifaa vyote vinavyotumika katika igizo ili kukidhi mahitaji

Sehemu C

Jibu maswali yafuatayo:

1. Je, aina mbili za mapambo yanayotumika katika kuigiza ni zipi?
2. Ili kuigiza vizuri, mwigizaji anapaswa kuzingatia mambo yapi? Taja mambo matatu.
3. Ni mambo gani mawili muhimu unayotakiwa kuzingatia wakati wa kuandaa jukwaa?
4. Ni wahusika gani ambao hubeba kisa kizima katika igizo?
5. Faida za msingi za igizo ni zipi?
6. Aina za uigizaji ulizojifunza ni zipi?
7. Je, ni namna gani igizo mgando hufanyika?
8. Ni mapambo gani matano ya kuvaa yanayotumiwa katika igizo?
9. Ni mambo gani muhimu yanatakiwa mahali popote pa kuigizia?





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Msamiati

- Bangopazia** pazia kubwa linalochorwa maudhui ya igizo. Mara nyingi hutundikwa jukwaani wakati wa onyesho.
- Barakoa** vazi au kinyago kinachovaliwa usoni kwa nia ya kufikisha ujumbe fulani kwa hadhira.
- Maleba** mavazi yavaliwayo na msanii au wasanii wanapofanya onyesho.
- Ramsa** aina ya igizo lenye migogoro na misukosuko mingi. Hatima yake mhusika mkuu anafanikiwa kupata ushindi na kuwa na furaha.
- Tanzia** aina ya igizo lenye migogoro mingi ambayo hatima yake ni huzuni ama kuaibika kwa mhusika mkuu.
- Wasifu** maelezo yanayojumuisha tabia, matendo na mienendo ya mtu anayeigiza.
- Zana** vifaa vyote vinavyotumika katika igizo ili kukidhi mahitaji ya igizo.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sura ya Sita

Ufinyanzi

Utangulizi

Ulipokuwa Darasa la Sita, ulijifunza kuandaa kinyunya cha karatasi na kufinyanga. Katika sura hii utajifunza kufinyanga vyungu vya kuoteshea maua kwa kutumia udongo wa mfinyanzi. Mbinu utakayotumia ni ya kutumia kalibu. Kalibu itakupatia vigezo ambavyo utavitumia kutengenezea vipande vya vyungu utakavyoviunganisha baadaye. Mwisho utajifunza kutia urembo na kuchoma. Maarifa na ujuzi utakaoupata katika sura hii utakuwezesha kutengeneza vyungu vya mapambo kwa kutumia udongo wa mfinyanzi. Vilevile, utaweza kuuza vyungu na kujipatia kipato au kuvitumia mwenyewe nyumbani.

Ufinyanzi wa vyungu vya kuoteshea maua kwa udongo wa mfinyanzi



Fikiri

1. Mahitaji ya kutengenezea vyungu.
2. Matumizi ya vyungu.

Vyungu vya maua ni vyombo vinavyotumika kuoteshea maua. Vyungu hivi huweza kutengenezwa kwa kutumia saruji au udongo wa mfinyanzi. Vyungu vinavyotengenezwa kwa saruji huwekwa sehemu maalumu kwa muda hadi kukauka, kutiwa nakshi na mwishowe kuoteshewa maua. Vyungu vitokanavyo na udongo wa mfinyanzi hupaswa kukaushwa na hatimaye kuchomwa kwa moto ili viwe imara. Vyungu vinaweza kutengenezwa kwa kutumia mbinu za kufinyafinya, pindi, bapa, mashine na kalibu.

Vifaa vya ufinyanzi: Vifaa vinavyotumika katika ufinyanzi ni pamoja na udongo wa mfinyanzi, maji, saruji, mchanga, chekeche, sampuli ya kalibu, mwiko wa kusawazishia, kamba nene kama dole gumba, chungu cha maua, waya wa wigo wa kuku, mkasi, magazeti na gundi ya maji. Vifaa vingine ni kuni nyembamba, majani makavu, kibiriti, kitambaa cha pamba, brashi ndogo za bapa, patasi ndogo, kisu kidogo, rangi za mafuta, mafuta ya taa, vyombo vya kuwekea rangi, jembe, kimori na ndoo ya plastiki au mifuko minene ya nailoni na nailoni nyepesi.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Hatua za kutayarisha udongo: Zifuatazo ni hatua za kutayarisha udongo wa mfinyanzi tayari kwa kufinyanga.

- (i) Kuchimba udongo.
- (ii) Kupondaponda udongo.
- (iii) Kuchekecha udongo.
- (iv) Kuloweka udongo.
- (v) Kukoroga udongo.
- (vi) Kuchuja urojo wa udongo na kuusambaza kwenye sakafu ili upungue maji. Urojo huo unaweza kusambazwa pia kwenye mtandazo wa majani mabichi ya mgomba au karatasi pana ya nailoni.
- (vii) Kukusanya udongo uliopungua maji.
- (viii) Kuhifadhi udongo kwenye mifuko ya nailoni au ndoo za plastiki.

Dhana ya kalibu: Kufinyanga kwa vigezo kunahusu kuandaa kalibu kwanza. Kalibu ni umbo gumu ambalo hutumika kuvipa maumbo vyombo vingine kama inavyooneshwa katika Kielelezo namba 1. Mfano mwepesi wa kalibu ni umbo mstatili ambalo hutumika kutengenezea matofali. Umbo hilo ambalo huitwa kibao huwa na vipimo maalumu vya urefu, upana na kimo. Mchanga, maji na saruji huchanganywa kisha mchanganyiko huo humiminwa ndani ya kalibu. Mfyatuaji hushindilia mchanganyiko huo na kisha kuondoa kalibu. Umbo linalojitokeza hufanana na ukumbi wa kalibu, yaani mstatili. Katika ufinyanzi, maada laini kama udongo wa mfinyanzi humiminwa ndani ya kalibu. Humo, hukaa kwa muda fulani hadi ukauke kisha hutolewa ukiwa tayari umenakili umbo la ile kalibu. Kwa kutumia kalibu, mfinyanzi hupata faida ya kufinyanga vitu vingi vinavyofanana na vinavyolingana kwa kutumia muda mfupi.



Kielelezo namba 1: Kalibu





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kazi ya kufanya namba 1

1. Fanya ziara kwa mfinyanzi aliye karibu na shule yenu. Lengo la ziara hiyo liwe kujifunza mambo mbalimbali anayofanya mfinyanzi kama vile:
 - (i) Aina za vyombo au vitu anavyofinyanga;
 - (ii) Mbinu anazotumia kufinyanga na sababu zake;
 - (iii) Eneo anakopata udongo;
 - (iv) Namna anavyoandaa na kuhifadhi udongo;
 - (v) Vifaa anavyotumia;
 - (vi) Namna anavyochoma vyombo;
 - (vii) Namna anavyotunza vyombo;
 - (viii) Matumizi na soko la vyombo vyake; na
 - (ix) Namna anavyotunza mazingira katika ufinyanzi wake.
2. Baada ya ziara andika taarifa kuhusu mambo uliyojifunza kwa kuzingatia kipengele cha i - ix.

Hatua za kutengeneza kalibu: Ufinyanzi wa vyungu kwa kutumia kalibu huanza kwa kutengeneza kalibu yenye umbo la chungu ulichokusudia.

Hatua za kutengeneza kalibu

- (i) Chagua chungu cha maua chenye umbo na saizi unayopenda na kisafishe.
- (ii) Bandika vipande vya magazeti kufunika chungu hicho na kuvishikiza kwa gundi.
- (iii) Bandika kamba kwa gundi ili igawanye chungu hicho katikati kwa urefu kama Kielelezo namba 2 kinavyoonesha.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

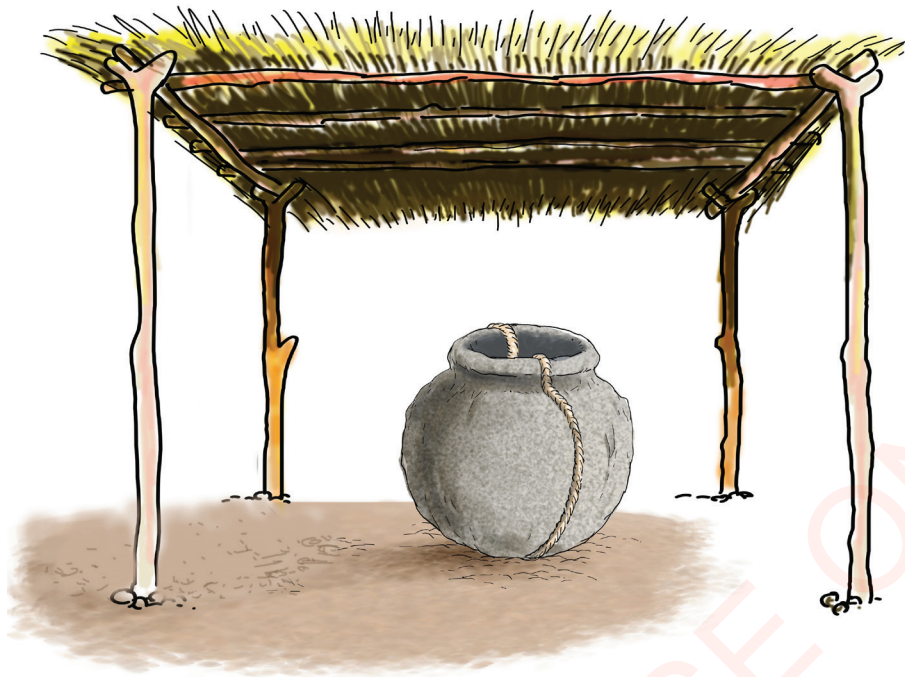


Kielelezo namba 2: *Chungu kilichobandikwa magazeti na kugawanywa katikati kwa kamba*

- (iv) Andaa plasta kwa kuchanganya mchanga, saruji na maji.
- (v) Pima waya saizi ya pande zote mbili za chungu kisha ukate.
- (vi) Kandika plasta ya unene kiasi cha sentimeta 2 kufunika chungu na igawanywe na kamba. Laza waya kuenea eneo lote lenye plasta lakini uishie kwenye kamba. Kandika tena tabaka jingine la plasta kufunika waya. Tabaka hili liishie kwenye kamba pia.
- (vii) Sawazisha vizuri kingo za plasta zilizopakana na kamba.
- (viii) Hifadhi chungu hicho kivulini hadi kikauke vizuri kama inavyooneshwa katika Kielelezo namba 3.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kielelezo namba 3: Chungu kilichogawanywa kwa kamba katikati na kuanikwa kivulini

- (ix) Tenganisha chungu na tabaka la plasta. Utapata maumbo mawili mithilli ya bakuli ambayo huitwa kalibu.
- (x) Safisha kalibu hizo na kuzisawazisha vizuri sehemu ya ndani. Kalibu hizi ndizo zitakazotumika kuumbia vyungu.

Hatua za kuunda chungu kwa kutumia kalibu

Zifuatazo ni hatua za kuunda chungu kwa kutumia kalibu

- (i) Laza nailoni nyepesi kufunika eneo la ndani la kalibu. Nailoni huzuia udongo usishikamane na kalibu.
- (ii) Kandika udongo ndani ya kalibu mithili ya nyama ya nazi ndani ya kifuu. Udongo huo uwe na unene wa sentimeta 2 hivi.
- (iii) Sawazisha udongo huo.
- (iv) Tia alama za mikwaruzo kwenye kingo za udongo. Alama hizi zitaimarisha mshikamano kati ya kingo za chombo zitakapounganishwa.
- (v) Subiri udongo upungue maji uwe katika hali ya kutobonyea.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (vi) Tenganisha kalibu na udongo ili upate nusu mbili za maumbo ya chungu.
- (vii) Anika nusu mbili za maumbo ya chungu kivulini hadi zikauke na kuwa na ulaini kama wa mshumaa au sabuni ya kipande. Hii ni hali ambapo udongo hupindika na si kupasuka au kuvunjika.
- (viii) Unganisha nusu mbili za maumbo ya chungu kwa udongo imara wakati vikiwa na ubichi wa kuelekea kukauka ili kupata umbo la chungu.
- (ix) Tia chungu hicho nakshi kwa njia ya kuchomachoma, kuchimba au kukwaruza. Hatua hizi ni awamu ya kwanza ya urembaji wa chungu. Kwa nakshi ya kuchomachoma, tumia vitu vyenye uwazi ndani kama vile vibomba vya kalamu. Kwa nakshi ya kuchimba, tumia kifaa bapa chenye ncha kali kama vile patasi ndogo au kisu kidogo. Kielelezo namba 4 kinaonesha nakshi hizo.



Kielelezo namba 4: *Chungu kilichorembwa kwa njia ya kuchomachoma na kuchimba*

Kwa njia ya kukwaruza, tumia vifaa vyenye ncha kali kama shazia au kijiti kilichochongwa. Kielelezo namba 5 kinaonesha nakshi hiyo.



Kielelezo namba 5: *Chungu kilichorembwa kwa mikwaruzo*



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (x) Funga chungu hicho kwa kitambaa kipana katikati kukizunguka kisha weka kivulini hadi kikauke kabisa.
- (xi) Baada ya kukauka, fungua kitambaa na chungu kipo tayari kwa kuchomwa.



Kazi ya kufanya namba 2

1. Katika vikundi tengeneza kalibu hatua kwa hatua na kisha zitumike kuunda vyungu kwa kuzingatia hatua zinazohusika.
2. Fanya maonesho na majadiliano darasani kuhusu kalibu na vyungu mlivyotengeneza.
3. Jadili changamoto zilizojitokeza wakati wa kutengeneza kalibu na vyungu na namna mlivyokabiliana nazo.

Kuchoma kwa moto vyungu vya kuoteshea maua

Vyungu vya kuoteshea maua hupaswa kuchomwa kwa moto ili viwe imara. Vyungu vilivyochomwa haviwezi kumomonyoka endapo vitalowanishwa maji. Uchomaji wa vyungu hivi hufanyika katika tanuri la wazi. Tanuri la wazi ni kinyume na tanuri la ndani. Tanuri la ndani lina mjengo wenye mlango wa kuingizia vyungu na hewa. Pia, lina ukumbi wa kuchomea pamoja na bomba la kutolea moshi. Tanuri la wazi halina mjengo. Hivyo, vyungu, kuni nyembamba na majani makavu hupangwa mahali wazi palipochimbwa mbonyeo kidogo na uchomaji hufanyika. Kuni nyembamba na majani makavu hutumiwa kwa sababu kinachohitajika kwenye njia hii ya uchomaji ni mwale wa moto.

Hatua za uchomaji wa vyungu vya udongo

Zifuatazo ni hatua za uchomaji wa vyungu vya udongo.

- (i) Chimba shimo mithili ya sinia pana lenye umbo mstatili ardhini kwa kutumia jembe.
- (ii) Laza tabaka la majani makavu na kuni nyembamba lenye unene wa sentimeta 30 kwenye shimo hilo.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (iii) Pangilia vyungu vitakavyochomwa kwa moto kwenye tabaka hilo.
- (iv) Laza majani makavu na kuni kavu kufunika vyungu na kuwasha moto. Kielelezo namba 6 kinaonesha mpangilio huo.



Kielelezo namba 6: *Mpangilio wa vyungu, kuni na majani katika tanuri la wazi*

- (v) Endelea kuchochea kuni nyembamba na majani makavu ili vyungu vichomeke hadi viwe na rangi ya moto.
- (vi) Subiri moto uzimike na vyungu vipoe vyenyewe.
- (vii) Opoa vyungu na kuvipukuta majivu na masizi kwa kitambaa cha pamba.
- (viii) Remba vyungu kwa kuchora alama. Baada ya kuchora paka rangi kwa kutumia brashi ndogo pana za rangi za mafuta. Hatua hii ni awamu ya pili ya urembaji wa chungu. Kielelezo namba 7 kinaonesha urembaji huo.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kielelezo namba 7: *Chungu kilichorembwa kwa michoro ya rangi za mafuta*

Kuhifadhi vyungu vilivyochomwa

Vyungu vya udongo vilivyochomwa hupaswa kuhifadhiwa baada ya kupoa. Kuna sababu mbalimbali za kuhifadhi vyungu hivyo. Sababu hizo ni pamoja na:

- (a) Kuvilinda visipate nyufa au kuvunjika;
- (b) Kuvikinga visichafuke;
- (c) Kuwezesha usafirishaji salama; na
- (d) Kuviwezesha kudumu kwa muda mrefu.

Vyungu vilivyochomwa na kupoa huweza kuhifadhiwa kwa namna anuwai. Miongoni mwa namna hizo ni:

1. Kukalishwa kwenye kata kama inavyooneshwa katika Kielelezo namba 8. Kata huzuia chungu kisibiringike na hivyo kujigonga na kuvunjika.



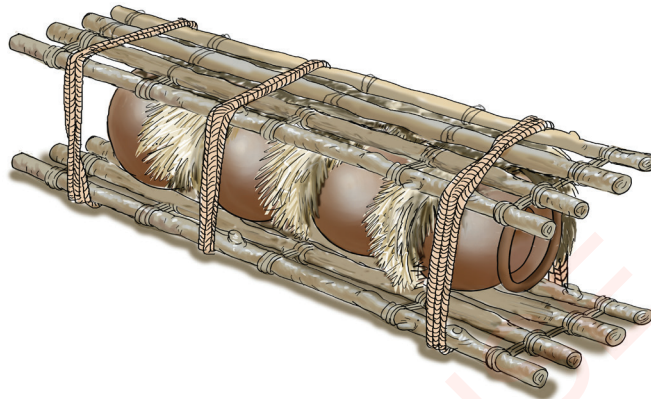
Kielelezo namba 8: *Chungu kilichokalishwa kwenye kata*





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

2. Kuwekwa ndani ya makasha au matenga na kuzungushia makunzi laini kama majani makavu au takataka za randa. Makunzi laini hukinga vyungu visigongane.
3. Kuvifunga ndani ya kibebeo cha fito. Ndani ya kibebeo hicho vyungu hutenganishwa na makunzi laini ambayo huzuia mgongano kati ya vyungu. Kielelezo namba 9 kinaonesha namna ya kufunga vyungu katika kibebeo cha fito.



Kielelezo namba 9: *Kibebeo cha fito cha kuhifadhia na kusafirishia vyungu*

4. Kuvipanga katika mtindo wa msonge kama inavyooneshwa katika Kielelezo namba 10. Katika upangaji huu, vyungu vikubwa hukaa safu za chini na vidogo hukaa safu za juu. Safu za chini huwa na vyungu vingi kuliko safu za juu. Nia ya mpangilio huu ni kuepusha vyungu kuserereka na kudondoka. Kadhalika, vyungu vidogo havitaweza kuzidiwa uzito.



Kielelezo namba 10: *Vyungu vilivyopangwa katika mtindo wa msonge*





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Usafi wa eneo la kazi: Mazingira ya eneo ambapo kazi ilifanyika huchafuliwa au kuharibiwa. Ni sharti eneo hilo lirekebishwe na kusafishwa baada ya kazi. Katika shughuli ya ufinyanzi na uchomaji wa vyungu, mambo yafuatayo yanapaswa kufanywa:

- (a) Kuzima moto wa tanuri;
- (b) Kukusanya majivu na masizi na kuyafukia;
- (c) Kufagia takataka zilizozalishwa na kuzifukia; na
- (d) Kufukia na kusawazisha mashimo sehemu kulikochimbwa udongo na tanuri.



Kazi ya kufanya namba 3

- 1. Chora chungu kilichorembwa vizuri na kuoteshwa maua.
- 2. Tunga shairi la kimapokeo la beti tano juu ya namna ya kuhifadhi vyungu.
- 3. Imba shairi hilo darasani kwa ghani ya chaguo lako kisha fanya majadiliano na wenzako.
- 4. Baadhi ya watu hawapendi ufinyanzi kwa kuwa eti ni uchafu. Toa maoni yako.

Zoezi

Sehemu A

Andika KWELI kwa sentensi ya kweli na SI KWELI kwa sentensi isiyo ya kweli katika nafasi uliyopewa.

- 1. Makunzi yanayotumika katika ufinyanzi ni udongo wa mfinyanzi tu. _____
- 2. Chungu kikishachomwa kinaweza kurembwa kwa njia ya kukwaruza. _____
- 3. Kinyunya cha karatasi ni makunzi ya ufinyanzi. _____
- 4. Kalibu ni chombo cha kuchomea vyungu. _____



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

5. Tunachekecha udongo wa mfinyanzi ili kuondoa takataka. _____
6. Chungu hupakwa rangi kabla ya kukauka. _____
7. Vyungu hupangwa katika umbo la msonge kwa usafirishaji salama. _____
8. Unaweza kuremba chungu kabla na baada ya kuchoma. _____
9. Udongo huhifadhiwa kwenye mfuko wa nailoni au ndoo ya plastiki ili usipoteze mnato. _____
10. Vyombo huchomwa kwa mkaa wa moto mkali katika tanuri la wazi. _____

Sehemu B

Jibu maswali yafuatayo:

1. Nini maana na faida ya kalibu katika ufinyanzi?
2. Vyombo vya udongo hurembwa kwa awamu mbili. Awamu hizo ni zipi?.
3. Kwa nini tunatumia kuni nyembamba na majani makavu wakati wa kuchoma vyombo vya udongo?
4. Kwa nini vyombo vilivyotengenezwa kwa udongo wa mfinyanzi huchomwa?
5. Vyungu huweza kutengenezwa kwa mbinu zipi?
6. Kuna tofauti gani kati ya tanuri la wazi na tanuri la ndani?



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sura ya Saba

Upigaji picha

Utangulizi

Ulipokuwa Darasa la Sita, ulijifunza kutengeneza picha za kubandika kwa kutumia makunzi anuwai. Ulijifunza pia kuandaa fremu ya utepe na kuibandika katika picha. Katika sura hii utajifunza kupiga picha tuli za kuvutia zenye ujumbe anuwai. Maarifa na ujuzi utakaoupata katika sura hii utakuwezesha kupiga picha kwa ajili ya biashara. Kwa kufanya hivyo utaweza kupendzesha mazingira, kujiajiri na kujipatia kipato.

Kupiga picha



Jadili katika kikundi

Mambo mnayojua kuhusu upigaji picha.

Kupiga picha ni kitendo cha kutumia kamera ili kunakili taswira ya kitu kinachotakiwa kupigwa picha. Kamera ni mashine yenye uwezo wa kunakili taswira za vitu na kuzihifadhi mithili ya kivuli. Kivuli hicho baadaye huchapwa katika karatasi kwa kutumia mitambo maalumu na kutokea picha. Aidha, kishikwambi, kompyuta na baadhi ya simu za mkononi zimewekewa kamera ambazo pia hutumika kupiga picha.

Zipo aina kuu mbili za picha zitokanazo na kamera. Nazo ni picha tuli na picha mjongeo. Picha tuli ni zile ambazo hazitendi. Mifano yake ni kama picha za vitabuni, gazetini, kwenye mabango na ukutani. Picha hizi huonekana pia kwenye vifungashio, bodi za magari, nguo na kwenye mapambo mbalimbali. Wakati mwingine picha hizi huitwa picha za mnato. Picha mjongeo ni zile zinazoonekana kutenda. Mifano ya picha mjongeo ni kama vile picha za kwenye runinga, video, sinema na mabango ya elektroniki.

Upigaji picha tuli

Picha tuli zina matumizi mbalimbali kulingana na lengo la kupiga picha hizo. Miongoni mwa matumizi hayo ni kwa ajili ya biashara. Picha za biashara



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

zinapaswa kuvutia watazamaji au wateja ili waweze kuzinunua. Katika mazingira tunamoishi kuna vitu, viumbe na matukio ya kuvutia upigaji picha tuli. Vitu, viumbe na matukio hayo yana sifa mbalimbali kama vile upekee, unadra, uajabu, usisimuaji na historia ya namna yake. Baadhi ya picha hizo ni kama ifuatavyo:

(a) Mlima Kilimanjaro (Tanzania)

- (i) Una sifa ya upekee kwa kuwa ni mrefu kuliko yote barani Afrika.
- (ii) Una theluji juu yake, jambo ambalo si la kawaida katika ukanda wa tropiki.
- (iii) Una historia ya kuwa umejengwa kwa milipuko ya volkano iliyotokea miaka ya nyuma.
- (iv) Ni eneo la urithi wa dunia lililoteuliwa na Shirika la Umoja wa Mataifa la Elimu, Sayansi na Utamaduni.
- (v) Mlima huu hupigwa picha nyingi sana.



Kielelezo namba 1: Mlima Kilimanjaro katika mkoa wa Kilimanjaro

Chanzo: <https://images.app.goo.gl/Hq9rxG1Xiwa959ap9>





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(b) Bonde la Ngorongoro (Tanzania)

- (i) Lina sifa ya upekee duniani kwani ni bonde ambamo baadhi ya wanyama hawawezi kutoka.
- (ii) Lina uajabu kwa kuwa lilitokana na kuzama kwa pande la ardhi lililosababisha kasoko kubwa.
- (iii) Linasisimua kwani ndani yake binadamu na wanyama wanaishi pamoja.
- (iv) Ni eneo la urithi wa dunia lililoidhinishwa na Shirika la Umoja wa Mataifa la Elimu, Sayansi na Utamaduni.
- (v) Linatangazwa sana duniani kwa njia mbalimbali mfano, maandishi na picha.



Kielelezo namba 2: Bonde la Ngorongoro

Chanzo: <https://images.app.goo.gl/nN8XhT1GgAfCn4SGA>

(c) Uhamaji wa wanyama kati ya Serengeti (Tanzania) na Masai Mara (Kenya)

- (i) Unasisimua ambapo watalii kutoka sehemu mbalimbali za dunia hutembelea kushuhudia.
- (ii) Msafara wa nyumbu ni wa kipekee kwa ukubwa duniani na unahusisha nchi mbili.
- (iii) Picha nyingi tuli na za video hupigwa kurekodi tukio hilo.
- (iv) Msafara huo hutangazwa sana duniani.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kielelezo namba 3: *Uhamaji wa nyumbu kati ya Serengeti na Masai Mara*

Chanzo: <https://images.app.goo.gl/vMdJ3mboRCHqPqhMA>

(d) Daraja la Nyerere (Tanzania)

- (i) Lina upekee nchini kwa sababu ni daraja refu linalovuka bahari.
- (ii) Linavutia na watu mbalimbali hupenda kupigia picha pale.
- (iii) Linaitwa jina la heshima la hayati Mwl. Julius Kambarage Nyerere ambaye ni Baba wa Taifa la Tanzania.



Kielelezo namba 4: *Daraja la Nyerere katika jiji la Dar es Salaam*

Chanzo: <https://images.app.goo.gl/DAMjRNNgU5cMtn4q8>





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(e) Sanamu ya Askari (Tanzania)

- (i) Inabeba historia ya kumbukumbu ya askari walioshiriki na waliofariki katika vita kuu ya kwanza ya dunia. Sanamu hii ilijengwa mwaka 1927.
- (ii) Ni kivutio cha wakazi na wageni katika jiji la Dar es Salaam.



Kielelezo namba 5: Sanamu ya Askari katika jiji la Dar es Salaam

Chanzo: <https://images.app.goo.gl/MrvR3Tc5V7DVQGN19>





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(f) Mnara wa Uhuru (Tanzania)

- (i) Unabeba kumbukumbu ya Tanganyika kupata uhuru mwaka 1961.
- (ii) Ni sehemu ya kuadhimisha kumbukumbu ya siku ya mashujaa.
- (iii) Ni kivutio cha wakazi na wageni jijini Dar es Salaam.



Kielelezo namba 6: *Mnara wa Uhuru eneo la Mnazi Mmoja Dar es Salaam*

Chanzo: <https://www.google.com/images?imgurl>





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(g) Taj Mahal (India)

- (i) Ni jengo la zamani lililojengwa kati ya mwaka wa 1631 na 1648
- (ii) Ni jengo lenye urembo na nakshi ya kustaajabisha.
- (iii) Ni eneo linalovutia watalii.
- (iv) Limetangazwa sana duniani.
- (v) Limepitishwa na Shirika la Umoja wa Mataifa la Elimu, Sayansi na Utamaduni kuwa urithi wa dunia.



Kielelezo namba 7: Jengo la Taj Mahal India

Chanzo: <https://images.app.goo.gl/kk8mQzwjvkE4WZR07>





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(h) Ukuta Mkuu wa China (China)

- (i) Ni moja ya maajabu saba ya dunia.
- (ii) Una historia ya kuwa ngome kuu dhidi ya maadui wa China hapo kale.
- (iii) Ni kivutio cha watalii.
- (iv) Watu wengi hupenda kupigia picha eneo hilo.
- (v) Ni eneo la urithi wa dunia lililoidhinishwa na Shirika la Umoja wa Mataifa la Elimu, Sayansi na Utamaduni.
- (vi) Ni ukuta mrefu kuliko kuta zote duniani.



Kielelezo namba 8: Sehemu ya Ukuta Mkuu wa China

Chanzo: <https://images.app.goo.gl/ptjY454pbjSxvCkU8>

(i) Milima na mabonde, bustani, fukwe za bahari, mito na maziwa

Maeneo hayo huwa na mandhari za kuvutia na hivyo kuwa na sifa za upigaji picha tuli.

Zaidi ya vitu, viumbe na maeneo ya kuvutia, yapo matukio ya kuvutia ya kupiga picha. Matukio hayo yana sifa kama zile za maeneo ya kuvutia. Mifano ya matukio hayo ni mawio na machweo ya Jua, kupatwa kwa Mwezi na Jua, mlipuko wa volkano kama ule wa mlima Oldonyo Lengai mkoani Arusha na mikusanyiko ya watu katika michezo, sikukuu, harusi na matukio mengine ya kijamii.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kazi ya kufanya namba 1

Tafuta picha za aina mbalimbali za kuvutia kutoka kwenye mazingira unamoishi. Kila mmoja awasilishe picha hizo darasani kwa ajili ya maonesho na majadiliano. Jadili kila picha kwa kuzingatia vigezo vifuatavyo:

- (a) Picha hiyo ni ya kitu gani?
- (b) Picha hiyo ina sifa zipi za kuvutia?
- (c) Manufaa ya picha hiyo ni yapi?

Taratibu za upigaji picha tuli

Kila kitu katika maisha kinafanywa kwa kufuata taratibu zake. Upigaji picha nao una taratibu zake. Taratibu hizo husaidia kufanya picha zitoke vizuri. Taratibu zisipozingatiwa picha huwa na kasoro. Taratibu hizo ni kama ifuatavyo:

1. Kulandanisha mkao wa fremu ya picha na umbo la kitu kinachopigwa picha. Kinaweza kikawa kirefu kwa wima au kipana kwa ulalo. Sifa hizo ndizo zinaamua namna utakavyoiweka fremu ya picha yako. Tazama mfano katika Kielelezo namba 9 kuona picha ya wima na Kielelezo namba 10 kuona picha ya ulalo.



Kielelezo namba 9: Picha ya wima

Chanzo: <https://images.app.goo.gl/ELhyxkgFUdjnwDYE8>



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kielelezo namba 10: Picha ya ulalo

Chanzo: <https://images.app.goo.gl/nDMbgHEosfQ4BM3PA>

2. Kitu kinachopigwa picha kilielekee Jua. Jua liwe nyuma ya mpiga picha. Kamera isilielekee Jua kwa kuwa ikilielekea Jua picha itaungua.
3. Nyakati tofauti huweza kuathiri mwanga katika upigaji picha. Hivyo, kamera hurekebisha ili kusahihisha hali hiyo kwa nia ya kupata picha nzuri. Zipo nyakati kuu nne katika upigaji picha; wakati wa Jua la kawaida, Jua kali, mawingu na usiku.
4. Picha ijae katika fremu ndani ya kamera. Ni pendekezo la kitaalamu kwamba picha huwa nzuri ikijaza nafasi katika fremu yake.
5. Maumbo ya picha yanapaswa kusambaa sawia kwenye fremu ili picha kuwa na mizania. Picha isionekane kuelemea zaidi kushoto, kulia, juu wala chini.
6. Kuiunda picha vyema kwa kurekebisha fokasi hadi picha ionekane bila kuwa na mawingumawingu.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kazi ya kufanya namba 2

Shiriki katika kikundi na kufanya yafuatayo:

1. Chunguza na bainisha maeneo yenye sifa za kuvutia kupiga picha tuli yaliyo katika mazingira yenu.
2. Jadilini darasani sifa za kuvutia za maeneo hayo.
3. Andika taarifa ya kazi mliyofanya na kuiwasilisha darasani kwa majadiliano ili kupata maoni.

Kamera ya kidijiti: Picha tuli hupigwa kwa kutumia kamera. Hivyo, ni vyema kuzifahamu sehemu za kamera ya kidijiti kama zinavyooneshwa katika kielelezo namba 11 (a) na (b).



Kielelezo namba 11 (a): Sehemu ya mbele ya kamera ya kidijiti





Kielelezo namba 11 (b): Sehemu ya nyuma ya kamera ya kidijiti

Jedwali namba 1 linaonesha sehemu za kamera na kazi zake

Jedwali namba 1: Sehemu za kamera na kazi zake

Jina la sehemu ya kamera	Kazi ya sehemu ya kamera
Sehemu ya mbele	
Kifyatua shata	Kinabonyezwa na kusababisha shata kufunguka na kujifunga hivyo kutimiza kitendo cha kupiga picha
Kinasa sauti	Kurekodi sauti
Taa	Kusaidia kumulika kwenye mwanga mdogo
Kioneo	Kidirisha cha kutazamia kitu kinachopigwa picha





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kitufe cha kurekebisha kamera	Kurekebisha utendaji wa kamera
Mweko	Kuongeza mwanga wa kile kinachopigwa picha
Kitufe cha kusawazisha picha	Kusawazisha au kurekebisha mwonekano wa picha
Kifuniko cha lenzi	Kufunika lenzi
Lenzi ya kuvuta	Kuongeza au kupunguza saizi ya picha
Sehemu ya nyuma	
Taa ya kuashiria utayari wa kamera	Taa inayoonesha hali ya kamera kama inafanya kazi au la
Taa inayoashiria kuchaji	Taa inayoonesha nishati kuingia kwenye kamera
Kibonyezeo cha kuvuta lenzi	Kukuza na kupunguza saizi ya picha
Kitunza mafaili	Kutunza mafaili ya picha
Skrini	Kuangalia, kumizanisha na kurekebisha picha inayopigwa Kuonesha picha kabla na baada ya kuipiga
Kitufe cha kurekebisha na kuhesabu picha	Kurekebisha na kuhesabu picha
Kitufe cha kuhakiki picha	Kuhakiki picha
Pedi ya vishale	Kurekebisha kamera
Kitufe cha kuelekeza kamera	Kuelekeza utendaji wa kamera
Kijumba cha betri	Kuweka betri





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Hatua za kupiga picha tuli: Zifuatazo ni hatua za kupiga picha tuli kwa kutumia kamera.

- (i) Fungua lenzi ya kamera.
- (ii) Rekebisha lenzi ya kamera kulingana na hali ya mwanga mchana au wakati wa usiku.
- (iii) Lenga kitu kile kinachopigwa picha.
- (iv) Angalia skrini ya kamera uone kile kitu kinachopigwa picha.
- (v) Rekebisha kamera ili kuiweka taswira vizuri kwenye skrini au fremu ya kamera.
- (vi) Bonyeza kifyatua shata.
- (vii) Angalia namna picha ilivyojitokeza na fanya marekebisho ikibidi.
- (viii) Tazama kitufe cha kuhesabu picha utaona namba ya picha iliyopigwa imejihesabu.
- (ix) Hifadhi picha iliyopigwa.
- (x) Chapa nakala ya picha katika studio ya picha.

Tanbihi: Picha za kamera za kielektroni huhifadhiwa kwenye kadi maalumu ya kumbukumbu. Kadi hiyo huchomekwa kwenye kompyuta iliyounganishwa na printa ili kuchapa picha. Endapo hakuna kompyuta kadi hiyo ipelekwe studio maalumu yenye kompyuta ambako picha itachapwa.



Kazi ya kufanya namba 3

Shiriki katika kikundi chenye wanafunzi sita na kufanya yafuatayo:

1. Piga picha tuli za maeneo ya kuvutia mliyobaini katika mazingira yenu.
2. Andaa na kisha fanyeni maonesho ya picha mlizopiga darasani. Maonesho hayo yafuatiwe na maoni ya kila kazi. Maoni hayo yalenge kuboresha kazi hizo.
3. Andika taarifa zinazoeleza mafanikio na changamoto za kila kazi.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Maadili ya upigaji picha tuli kibiashara: Fani ya upigaji picha kama zilivyo fani nyingine inayo maadili yanayopaswa kuzingatiwa. Maadili hayo hulinda uendelevu na hadhi ya fani hiyo. Baadhi ya maadili hayo ni:

1. Kutopiga picha maeneo na miundombinu iliyokatazwa;
2. Kutompiga picha mtu pasipo ridhaa yake;
3. Kupata kibali cha kupiga picha kwanza katika maeneo ya watu na serikali;
4. Kutoongezea maudhui kwenye maeneo na miundombinu uliyoruhusiwa kupiga picha;
5. Kutosambaza picha za maeneo na miundombinu uliyoruhusiwa kupiga picha bila idhini ya mamlaka inayohusika;
6. Kulipa kodi au ushuru kwa wahusika kutokana na kuuza picha;
7. Kutoandika majina batili ya watu, maeneo au miundombinu uliyopiga picha; na
8. Kutopiga picha zinazokiuka maadili ya jamii.

Matumizi ya picha: Watu hununua picha kwa ajili ya matumizi mbalimbali. Baadhi ya matumizi hayo ni kuelimisha, kuweka kumbukumbu, kutoa habari, kuburudisha, kupamba, kutambulisha na kuwa bidhaa ya biashara. Picha tuli huwekwa sehemu mbalimbali kama vile kuning'inizwa ukutani au kuweka kwenye albamu. Jedwali namba 2 linaonesha mifano ya picha za ukutani na sababu za kuwekwa sehemu hiyo.

Jedwali namba 2: Aina za picha zinazowekwa ukutani na sababu za kuwekwa sehemu hiyo

Aina ya picha	Sababu
Picha ya Rais	Kuonesha uongozi au mamlaka
Picha ya Baba wa Taifa ofisini	Kumbukumbu
Picha ya mandhari	Pambo, kutangaza kivutio cha utalii





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Picha ya ufukwe wa bahari unaovutia	Kuvutia wageni, kupamba eneo linalohusika
Picha ya maharusi	Kumbukumbu, pambo
Picha za matunda na vyakula	Kuchochea hamu ya kula, pambo
Picha za mitindo ya nywele	Kushawishi uchaguzi wa mitindo ya kunyoa na kusuka
Picha za mitindo ya mavazi	Kushawishi ununuzi wa nguo, kutangaza mitindo mipya
Picha ya kikundi cha sanaa	Kueleza utamaduni fulani na kujitangaza

Kuhifadhi picha tuli

Kuhifadhi picha tuli ni kuzipa uangalizi ili zisiharibike kwa namna yoyote ile. Picha zinaweza kuhifadhiwa kwa njia mbalimbali. Miongoni mwa njia hizo ni kuweka kwenye fremu. Fremu ni karatasi ambamo picha inachapwa. Vilevile, fremu ni kifaa kinachoundwa kwa mbao, plastiki, kioo au chuma kinachotumika kubebea, kuoneshea au kuhifadhia picha. Uwekaji picha kwenye fremu unapaswa kuzingatia vipimo vilivyopo. Vipo vipimo vya fremu za picha vinavyotambulika kimataifa. Vipimo vya sentimeta ni kama vifuatavyo: 8x7, 8x10, 8.5x11, 11x14, 16x20 na 24x36. Kipimo cha 24x36 ndicho kinachotumiwa zaidi kwenye picha za ukutani. Unaweza kutengeneza fremu mwenyewe, kununua dukani au kwa watengenezaji wa fremu. Picha zinaweza kuwekwa kwenye fremu kwa matumizi anuwai au kuchapwa zikawa postikadi na kuuzwa.

Njia nyingine za kuhifadhi picha ni pamoja na kuweka kwenye bahasha, kasha au albamu. Vilevile, unaweza kuhifadhi kielektroni, kwa mfano, katika kompyuta, simu ya mkononi au intaneti.

Picha zisipohifadhiwa vizuri zinaweza kuharibiwa kwa namna mbalimbali kama vile:

- Kuungua kwa moto;
- Kulowanishwa na vimiminika vya aina mbalimbali;
- Kuchafuliwa;





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (d) Kukwaruzwa;
- (e) Kuota ukungu;
- (f) Kuchanika;
- (g) Kuliwa na wanyama au wadudu mfano panya na mchwa;
- (h) Kukunjika; na
- (i) Kupauka rangi.



Kazi ya kufanya namba 4

Tengeneza vifaa vifuatavyo vya kuhifadhia picha tuli

1. Tumia karatasi imara kutengeneza bahasha.
2. Katika kikundi, tengeneza kasha la kuhifadhia picha. Kasha liwe la karatasi ngumu.
3. Katika vikundi, tengenezeni albamu ya kuwekea picha. Karatasi ngumu itumike na albamu iwe na mifuko ya nailoni kwa ajili ya kuhifadhia picha.
4. Fanyeni maonesho na majadiliano darasani kuhusu kazi mlizofanya.

Zoezi

Sehemu A

Andika KWELI kwa sentensi ya kweli na SI KWELI kwa sentensi isiyo ya kweli katika nafasi uliyopewa.

1. Wakati mwingine picha za mjongeo huitwa picha za mnato. _____
2. Picha tuli ni picha za kubuni na picha za mjongeo ni picha halisi. _____
3. Kazi mojawapo ya picha ni kuelezea utamaduni wa watu. _____
4. Kurusha picha ya mtu kwenye mitandao ya kijamii hakuhitaji ridhaa. _____
5. Mizania ya picha katika fremu ina maana kuwa kitundikio cha picha kuwa katikati ya picha. _____



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

6. Mpiga picha hapaswi kulielekea jua anapopiga picha. _____
7. Kazi ya skrini ni kukuza picha ndani ya kamera. _____
8. Hali ya mwanga husababisha kurekebisha shata ya kamera. _____

Sehemu B

Jibu maswali yafuatayo:

1. Ni taratibu zipi tano ambazo mpiga picha anapaswa kuzingatia ili picha itoke vizuri?
2. Fremu katika sanaa ya picha ina maana gani?
3. Picha kuwa na mizania ina maana gani?
4. Kuna tofauti gani kati ya picha tuli na picha mjongo?
5. Ni nyakati zipi ambazo huathiri mwonekano wa picha katika upigaji picha?
6. Picha zina umuhimu gani katika maisha yetu?

Msamiati

Kasoko shimo pana litokealo kufuatia mpasuko au mdidimio wa ardhi.

Kishikwambi chombo cha elektroniki kinachofanya kazi kama simu ya mkononi au kompyuta na ndani yake kina kamera.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sura ya Nane

Uchapaji kwa njia ya kimia

Utangulizi

Ulipokuwa Darasa la Sita, ulijifunza kuchapa kwa njia za stenseli na kugandamiza. Katika sura hii utajifunza kuchapa kwa njia ya kimia. Maarifa na ujuzi utakaoupata katika sura hii utakuwezesha kuchapa picha na mapambo mbalimbali. Picha na mapambo hayo yatakupatia kipato na utainua uchumi wa taifa kwa ujumla.

Dhana ya Uchapaji kwa njia ya kimia



Kumbuka

1. Sifa za pekee za uchapaji kwa kugandamiza na uchapaji kwa stenseli.
2. Aina tatu za motifu.
3. Uhusiano uliopo kati ya motifu na ruwaza.
4. Vitu vitano vilivyomo katika mazingira yako vinavyotokana na uchapaji.
5. Hatua za kuchonga motifu.

Uchapaji kwa njia ya kimia ni uchapaji unaotumia wavu. Uchapaji huu hutumia vifaa anuwai. Vifaa hivyo na kazi zake ni kama inavyooneshwa katika jedwali lifuatalo.

Jedwali: Vifaa vya uchapaji kwa kimia na kazi zake

Kifaa	Kazi yake
Fremu ya kimia	Hubeba wavu na stenseli
Rangi	Hupakwa kwenye karatasi inayochapwa
Kisambazio cha rangi	Kusambazia na kushinikiza rangi kupenya kimia na stenseli hadi kwenye uso unaochapwa
Gundi ya utepe	Kushikilia stenseli kwenye fremu

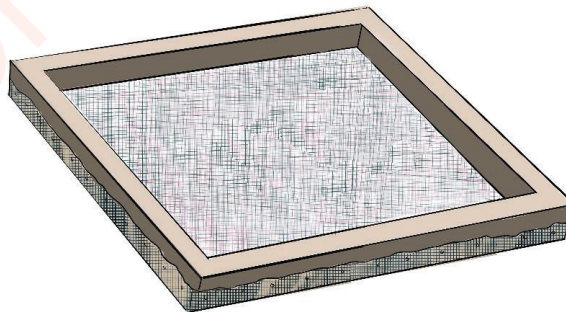


FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Karatasi ngumu ya nailoni	Kukatwa stenseli
Karatasi za kuchapia	Kubeba chapa au picha
Nyembe na visu	Kukatia karatasi na stenseli
Magazeti	Hutandikwa mezani ili kuleta ulaini na kuinga meza isichafuliwe na rangi
Maji	Kufanyia usafi
Mafuta ya taa	Kusafishia vifaa vitakavyopatwa na rangi za mafuta
Kitambaa cha pamba	Kufutia na kukaushia vifaa vya uchapaji
Sabuni	Kunawia mikono
Kimori	Kuinga nguo zisichafuliwe na rangi
Meza	Kufanyia kazi ya uchapaji

Tanbihi: Kimori kinaweza kufaraguliwa kwa karatasi ya nailoni au mfuko wa sandarusi

Ili uchapaji kwa kimia uweze kufanyika, vifaa vilivyotajwa katika jedwali vinapaswa kutumika. Vielelezo namba 1 mpaka 6 vimeonesha namna baadhi ya vifaa hivyo vinavyotumika katika uchapaji huo. Fremu ya kimia ni chombo mithili ya chekeche la unga kama inavyooneshwa katika Kielelezo namba 1.



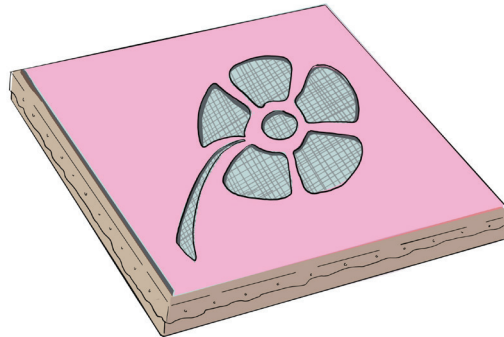
Kielelezo namba 1: *Fremu ya kimia*





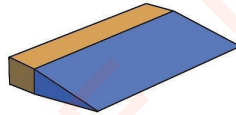
FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Nje nyuma ya chekeche hilo hubandikwa stenseli kama inavyooneshwa katika Kielelezo namba 2.



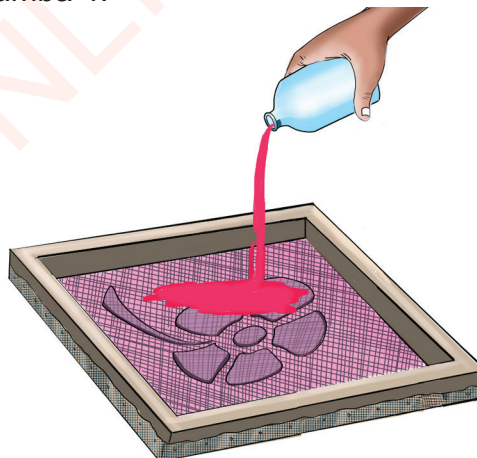
Kielelezo namba 2: Stenseli iliyobandikwa nyuma ya fremu

Stenseli hiyo ina motifu, maumbo au picha zilizokatwa ndani yake. Kazi ya stenseli ni kuruhusu rangi kupenya katika sehemu zilizo wazi na kuizuia kwenye sehemu zilizozibwa. Fremu ya kimia inakamilishwa na kipande kipana cha mpira kinachotumika kusambaza rangi kama kinavyoonekana katika Kielelezo namba 3.



Kielelezo namba 3: Kisambazio cha rangi

Uchapaji huu huanza kwa kutia rangi ndani ya fremu kama inavyooneshwa katika Kielelezo namba 4.



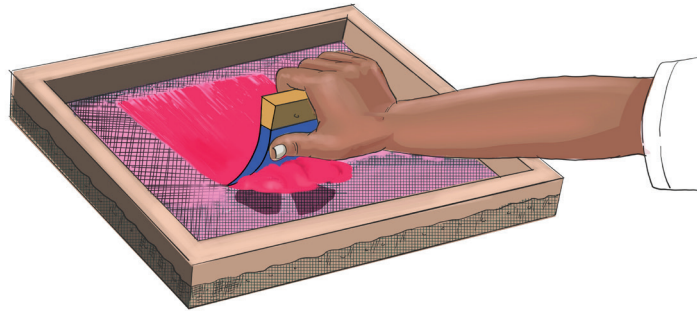
Kielelezo namba 4: Kutia rangi kwenye fremu ya kimia





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Rangi hiyo hushinikizwa kupenya kwenye matundu ya kimia kwa kuburuza kisambazio cha rangi. Kielelezo namba 5 kinaonesha kitendo hicho.



Kielelezo namba 5: Kuburuza rangi ndani ya fremu

Nje ya kimia rangi hupenya katika nafasi zilizo wazi za stenseli na kuzuiwa na sehemu zilizozibwa. Rangi inayopenya hujichapa kwenye karatasi ambayo huwekwa kwenye meza ya uchapaji kama inavyoonekana kwenye Kielelezo namba 6.



Kielelezo namba 6: Karatasi iliyochapwa ikiwa mezani

Faida za uchapaji kwa kimia: Uchapaji kwa kimia una faida zifuatazo:

- (a) Kurahisisha kazi;
- (b) Kutoa nakala nyingi zinazolingana na kufanana;
- (c) Kufupisha muda wa kufanya kazi;
- (d) Fremu ya kimia hutumika kwa muda mrefu bila kuchakaa;
- (e) Ni ajira; na
- (f) Kuna uwezekano wa kumudu chapa za saizi mbalimbali.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kazi ya kufanya namba 1

1. Fanya maonesho ya vifaa vya uchapaji kwa kimia vilivyoletwa darasani na kueleza kazi ya kila kifaa.
2. Faragua kimori kwa kutumia makunzi yanayopatikana katika mazingira unayoishi.
3. Fanyeni maonesho na majadiliano darasani kuhusu kimori ulichotengeneza.

Maandalizi ya kuchapa kwa kimia: Ili kazi ya uchapaji kwa kimia ifanyike, maandalizi yafuatayo ni muhimu.

- (a) Fremu ya kimia.
- (b) Stenseli yenye maumbo yanayokusudiwa. Saizi ya stenseli ilingane na saizi ya fremu.
- (c) Kisambazio cha rangi.
- (d) Magazeti ya kutandika mezani.
- (e) Rangi, mafuta ya taa, karatasi ngumu za kuchapia na kitambaa cha pamba.
- (f) Kimori cha kukinga nguo kuchafuka kutokana na rangi.
- (g) Meza au mahali pa kupigia chapa.
- (h) Sehemu yenye kivuli ya kuanikia kazi zilizochapwa.
- (i) Vifaa vya kuhifadhia chapa.

Mambo ya kuzingatia katika kuchapa kwa kimia: Baadhi ya mambo ya kuzingatia katika uchapaji kwa njia ya kimia.

- (a) Ni muhimu kuzingatia usafi wakati wa kuchapa, vinginevyo, kazi zinazochapwa zitachafuka kwa rangi.
- (b) Subiri rangi ya kwanza ikauke ndipo utumie rangi nyingine. Hii ni kwa sababu rangi mbichi zina tabia ya kuingiliana na kuibua rangi nyingine.
- (c) Usianike karatasi iliyochapwa juani. Jua hupausha rangi na husababisha karatasi kupinda.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (d) Usianike karatasi iliyochapwa kwa kuilaza juu ya nyingine. Hii husababisha karatasi zenye rangi kuchafuana.
- (e) Usiweke kwenye bahasha karatasi iliyochapwa ambayo haijakauka.
- (f) Mikono na vifaa vyako viwe safi muda wote wa kuchapa.

Hatua za kuchapa kwa kimia: Zifuatazo ni hatua za kuchapa kwa kimia.

- (i) Bandika stenseli kwenye fremu. Ishikiliwe kwa gundi ya utepe.
- (ii) Weka karatasi ya kuchapwa mezani.
- (iii) Weka fremu ya kimia kwa usahihi juu ya karatasi ya kuchapwa
- (iv) Tia rangi ndani ya fremu.
- (v) Sambaza rangi kwa kisambazio cha rangi kwa usahihi.
- (vi) Bandua fremu kutoka kwenye karatasi iliyochapwa.
Endelea kuchapa namna hiyo huku ukiweka karatasi mpya kwa rangi hiyohiyo. Ukitaka kubadilisha rangi huna budi kusafisha rangi ya awali kwenye stenseli na fremu. Baada ya kusafisha, vianike juani au vikaushe kwa kitambaa ndipo uendelee tena kuchapa.
- (vii) Weka chapa kivulini ili ikauke taratibu.
- (viii) Hifadhi kazi zilizochapwa sehemu sahihi mfano, kwenye bahasha, alamu au mkoba wa kazi.
- (ix) Tia fremu ya utepe kwenye pambo.
- (x) Safisha vifaa na eneo la kazi.
- (xi) Nawa mikono kwa mafuta ya taa, kisha kwa maji na sabuni.



Kazi ya kufanya namba 2

Kuna maonesho ya masomo shuleni. Idara ya Hisabati imeiomba idara ya Stadi za Kazi iwaandalie bango linaloonesha aina sita tofauti za maumbo ya kijiometri. Fanyeni kazi hiyo katika vikundi kwa utaratibu ufuatao:

1. Eleza hatua mtakazofuata katika kufanya kazi hiyo.
2. Chapa kwa kimia maumbo sita ya kijiometri ya chaguo lenu. Chapa zenu ziwe za rangi mbalimbali.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

3. Fanyeni maonesho na majadiliano darasani kuhusu kazi mlizofanya.
4. Jadilini changamoto mlizopata katika kufanya kazi hiyo na namna mlivyozitatua.

Zoezi

Sehemu A

Andika KWELI kwa sentensi ya kweli na SI KWELI kwa sentensi isiyo ya kweli katika nafasi uliyopewa.

1. Uchapaji kwa kimia hutumia wavu, stenseli na brashi. _____
2. Tendo la uchapaji kwa kimia lina maana ya kuchapa kupitia wavu. _____
3. Kimia ni aina ya rangi za kupigia chapa. _____
4. Rangi ya uchapaji kwa kimia hupakwa kwenye sehemu za stenseli zilizo wazi. _____
5. Unapochapa kwa kimia fremu ya kimia hulazwa juu ya karatasi inayochapwa. _____
6. Brashi hutumika kupaka rangi kwenye fremu ya kimia. _____
7. Katika uchapaji kwa kimia, stenseli hubandikwa nyuma ya kimia. _____
8. Jambo la kuzingatia wakati wa uchapaji kwa kimia ni mchapaji kutochafuka kwa rangi. _____
9. Usafi wa kunawa mikono kwa maji peke yake hufanywa baada ya kuchapa kwa kimia. _____
10. Ili kuchapa picha, fremu huwekwa juu ya karatasi itakayochapwa. _____





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sehemu B

Jibu maswali yafuatayo:

1. Je, umeupenda uchapaji kwa kimia? Toa sababu za jibu lako.
2. Je, faida za kuchapa kwa kimia ni zipi?
3. Kuna ushabihiano na utofautiano gani kati ya uchapaji kwa kimia na uchapaji kwa stenseli?
4. Kwa nini uchapaji kwa kimia unatumia stenseli?
5. Ni mambo gani muhimu ya kuzingatia katika uchapaji kwa njia ya kimia?

Msamiati

Kimia aina ya wavu wa nyuzi nyembamba.

Kimori vazi linalovaliwa juu ya nguo kwa mbele ili kuinga nguo za mvaaji zisichafuke anapofanya kazi.

Postikadi kadi zenye picha upande mmoja za kutumia ujumbe kwa njia ya posta bila ya bahasha.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sura ya Tisa

Uzalishaji wa mazao ya mimea

Utangulizi

Ulipokuwa Darasa la Sita, ulijifunza kushiriki midahalo na kufanya udadisi wa mambo ili kujenga uwezo wa kutenda mambo kwa ubunifu na kijasiriamali. Katika sura hii, utajifunza kanuni za uzalishaji wa mazao ya mimea. Maarifa na ujuzi utakaoupata utakuwezesha kuzalisha mazao bora ya mimea kwa ajili ya biashara na chakula.

Mazao ya mimea



Fikiri

1. Maana ya mazao ya mimea.
2. Umuhimu wa uzalishaji wa mazao ya mimea.

Mazao ya mimea ni mavuno yatokanayo na mimea mbalimbali. Ipo mimea inayotoa mazao ya nafaka, mizizi, kunde, mbegu za mafuta, matunda, mboga, viungo pamoja na yale yanayotumika kutengenezea vinywaji, mfano, chai, kahawa na kokoa. Mimea mingine ya mazao hutoa nyuzi, mapambo, mbao, miti ya kujengea na nguzo. Kielelezo namba 1 kinaonesha baadhi ya mimea ya mazao.

Uzalishaji wa mazao ya mimea ni ustawishaji wa mimea hiyo pamoja na uvunaji wa mazao yake. Hujumuisha pia utayarishaji, uhifadhi na uuzaji wa mazao hayo. Yapo mazao ya aina nyingi yatokanayo na uzalishaji wa mimea ya mazao. Yapo mazao makuu na ya ziada. Mazao makuu ni yale yanayolengwa na mkulima kama madhumuni makuu ya uzalishaji wa mimea inayohusika. Mazao ya ziada ni yale ambayo huambatana na mazao makuu. Mfano, mpunga ni zao kuu na pumba pamoja na maganda ya mpunga ni mazao ya ziada. Pumba ya mpunga hutumika kulisha wanyama ilhali maganda ya mpunga ni matandiko katika nyumba za mifugo na chanzo cha nishati. Mkulima anaweza kuuza mazao yote makuu na ya ziada yanayozalishwa ili kumpatia manufaa na faida. Mkulima pia anaweza kutumia mazao ya ziada kwa namna mbalimbali mfano, kulishia mifugo hivyo, kupanua wigo wa uzalishaji na faida. Ili uweze kupata mazao mengi na bora kutokana na mimea, huna budi kuzalisha kwa kufuata kanuni na njia bora za uzalishaji na utunzaji wa mazao.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Uwele



Mbaazi



Korosho



Alizeti



Ufuta



Zabibu



Chikichi



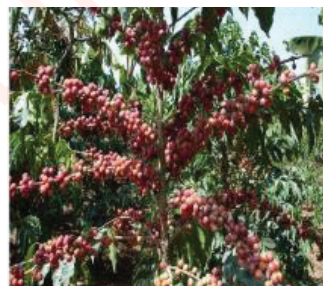
Pamba



Pareto



Chai



Kahawa



Ngano

Kielelezo namba 1: Baadhi ya mimea ya mazao yanayozalishwa nchini Tanzania

Chanzo: https://www.kilimo.go.tz/uploads/dasip/mwongozo_uzalishaji_mazao-crop_guideline-Tanzania-04July2017.pdf





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kanuni za uzalishaji wa mazao ya mimea



Jadili katika kikundi

Kanuni zinazotumika kuzalisha mazao ya mimea.

Mazao ya mimea huzalishwa kwa kufuata kanuni. Kanuni hizi humwezesha mkulima kuzalisha kitaalamu na kuweza kupata mazao mengi na bora. Mazao hayo ataweza kuyauza kwa bei nzuri itakayompatia faida. Zifuatazo ni kanuni za jumla za kuzalisha mazao ya mimea.

1. Kupanga uzalishaji

Ni muhimu kupanga namna itakayokuwezesha kutumia rasilimali ardhi, wafanyakazi na mtaji ipasavyo ili kupata kipato chenye tija. Kabla ya kuanza uzalishaji wowote inabidi kujiuliza maswali matano ya msingi na kuyatafutia majibu. Maswali hayo ni:

- (a) Nini cha kuzalisha?
- (b) Kiasi gani cha kuzalisha?
- (c) Jinsi gani ya kuzalisha?
- (d) Wapi na wakati gani wa kununua pembejeo?
- (e) Wapi na wakati gani wa kuuza mazao?

Kutafuta majibu ya maswali haya unapaswa kutafuta taarifa mbalimbali, kuzichambua, kuzitathmini kisha kufanya uamuzi sahihi. Ni vyema kupata ushauri wa kupanga uzalishaji ipasavyo kutoka kwa maofisa ugani. Maofisa ugani ni wataalamu waliosomea uzalishaji wa mazao ya mimea na mifugo ambao wameandaliwa kwa ajili ya kufanya kazi na wakulima. Ni vyema kutafuta na kutumia ushauri wa wataalamu hawa katika hatua zote za uzalishaji. Hii inamaanisha kuanzia kupanga, maandalizi ya shamba, kupanda na kutunza mimea, kuvuna, kuhifadhi hadi kuuza.

Katika kupanga uzalishaji wa mazao ya mimea, mkulima mjasiriamali unatakiwa:

- (a) Kupanga bajeti. Hii itaonesha gharama zinazotarajiwa kutumika na mapato yanayotarajiwa kupatikana;



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (b) Kupanga kalenda ya shughuli zote za maandalizi na utunzaji wa shamba. Mfano, tarehe ya ununuzi wa pembejeo za kilimo, kuandaa shamba, kupanda, kupalilia, kutumia viuatilifu dhidi ya magonjwa au wadudu waharibifu, kumwagilia mimea, kuvuna, kutayarisha mazao, kuuza ama kuhifadhi mazao; na
- (c) Kutambua na kubashiri changamoto za kuendesha shughuli za uzalishaji na namna ya kuzitatua, mfano, kuwapo kwa magonjwa, wanyama na wadudu waharibifu au mabadiliko makubwa ya bei ya mazao na pembejeo.

2. Kuweka na kutumia vyema kumbukumbu

Uwekaji wa kumbukumbu tangu mwanzo hadi mwisho wa uzalishaji pamoja na kuzitumia ipasavyo ni msaada mkubwa kwa mkulima mjasiriamali katika uendeshaji bora wa shamba. Kumbukumbu hizi zitakuwezesha:

- (a) Kuwa na kumbukumbu za matukio ya nyuma kuhusu uzalishaji;
- (b) Kupanga na kuendesha mashamba yako kwa urahisi na ufanisi;
- (c) Kujua iwapo uzalishaji unakupa faida au hasara;
- (d) Kuomba na kupata mikopo kutoka vyombo vinavyotoa mikopo ya kilimo na biashara; na
- (e) Kulipa kiasi stahiki na sahihi cha kodi ya mapato inayotokana na kilimo.

Aina za kumbukumbu na taarifa muhimu na za lazima katika uzalishaji wa mazao ya mimea ni pamoja na:

- (a) Kumbukumbu za pembejeo na zana za kilimo;
- (b) Kumbukumbu za taratibu za shambani;
- (c) Kumbukumbu za mavuno na mauzo; na
- (d) Kumbukumbu za fedha, mapato na matumizi.

3. Kuchagua aina ya mimea ya zao au mazao yanayofaa

Aina ya mimea ya zao au mazao utakayoyachagua yanapaswa kuwa yenye tija kiuzalishaji na soko la uhakika. Hii ni muhimu ili uweze kuyauza na kupata kipato cha ziada. Aina mbalimbali za mazao huhitaji mazingira tofauti ili kustawi. Kila zao lina sifa na mahitaji tofauti. Unaweza pia kupata



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

taarifa za kukusaidia katika *Mwongozo wa uzalishaji wa mazao kulingana na kanda za kiikolojia (2017)*.

4. Kuchagua njia inayofaa kwa uzalishaji

Zipo njia mbalimbali za uzalishaji wa mazao ya mimea. Miongoni mwa njia hizo ni kilimo cha zao moja au kilimo cha mazao mchanganyiko katika shamba moja. Njia inayofaa kwa uzalishaji wa mazao ya mimea hutegemea aina ya mimea ya mazao, madhumuni ya uzalishaji na kiasi cha rasilimali ardhi, wafanyakazi na mtaji ulionao.

5. Kuchagua eneo linalofaa kwa uzalishaji

Chagua eneo la kuzalishia mazao ya mimea kwa kuzingatia mambo matatu. Mambo hayo ni aina ya udongo, halijoto na mwinuko wa ardhi. Kwa kawaida mwinuko wa ardhi huathiri halijoto ya eneo la uzalishaji. Hivyo, unachagua mahali pa kuzalishia kutegemea hali ya eneo hilo inavyoendana na mahitaji na aina ya mbegu ya zao linalohusika. Mahitaji ya hali ya udongo na halijoto ya mimea ya zao au mazao utakayochagua yanatakiwa yaendane na yale yaliyoko mahali uzalishaji utakapofanyikia.

6. Kuandaa shamba kwa wakati na namna inayofaa

Kuandaa shamba kwa wakati unaofaa ni kulitayarisha shamba ili liwe tayari kwa kupanda mbegu wakati mwafaka utakapowadia. Iwapo uzalishaji unategemea maji ya mvua, shamba linatakiwa liwe limeandaliwa mapema kabla ya mvua kunyesha. Hii itakuwezesha kupanda mara msimu wa mvua unapoanza. Hivyo, wakati wa kutayarisha shamba hutegemea mahali shamba lilipo, majira ya mvua na zana zinazotumika. Namna inayofaa kuandaa shamba hutegemea mahitaji ya mimea ya zao linalohusika na vifaa vilivyopo vya kuliandaa. Kwa mazao mengi, namna ya kuandaa shamba inahusisha kusafisha ardhi, kukwatua, kulima kisha kulainisha mabonge ya udongo na kusawazisha. Maandalizi haya hufanywa kwa kutumia jembe la mkono au jembe la kukokotwa na ng'ombe au trekta.

7. Kupanda mbegu bora

Mbegu ni punje zinazotoka katika tunda kama vile mahindi na maharage au sehemu za mmea wenyewe zinazoweza kutumika kuzalisha mimea mingine kama vile mihogo na migomba. Mbegu bora ni ile ambayo ikipandwa itaota vizuri, bila hitilafu yoyote na mmea unaotokana na mbegu hiyo hustawi na kuzaa vizuri. Kwa ushauri wa maofisa ugani na wataalamu wengine wa kilimo, unaweza kuelekezwa mahali pa kupata mbegu bora ikiwemo maduka



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

ya pembejeo za kilimo au kwa wazalishaji wa mbegu walioidhinishwa na serikali. Vilevile, mkulima anaweza kuandaa mbegu bora mwenyewe kwa kuzingatia ushauri kutoka kwa wataalamu.

8. Kupanda mbegu kwa wakati unaofaa

Wakati unaofaa kupanda mbegu unategemea urefu wa kipindi cha mvua na aina ya zao linalohusika hasa kwa kuzingatia muda wake toka kupanda mpaka kukomaa. Hivyo, wakati unaofaa kupanda mbegu ni ule utakaoziwezesha kupata unyevunyevu wa kutosha kutokana na mvua au umwagiliaji. Pia upandaji kwa wakati unawezesha kuepuka athari hasi kama vile ukame pamoja na mashambulio ya magonjwa, wadudu na wanyama waharibifu. Mbegu zikipandwa kwa wakati unaofaa itasaidia mimea kuweza kustawi vizuri, kuzaa vizuri na kukomaa kwa wakati unaofaa. Ni vyema kuandaa shamba mapema ili kupanda mbegu kwa wakati unaofaa.

9. Kupanda mbegu kwa nafasi zinazofaa

Mbegu hupandwa kwa nafasi zilizothibitishwa na wataalamu wa kilimo. Kila aina ya mimea ya zao inapandwa kwa nafasi zake. Hivyo, huna budi kujua vipimo vya nafasi za zao ulilochagua kulizalisha. Nafasi hizo huwezesha kila mmea kupata virutubisho, unyevunyevu na mwanga wa jua wa kutosha.

Iwapo mimea imepandwa mingi kupita kiasi kinachotakiwa, inatakiwa kupunguzwa kwa kung'oa. Hakikisha hakuna madhara yanayotokea kwa mimea inayobaki. Mimea itakayopunguzwa ni pamoja na ile iliyodhoofika, yenye magonjwa au iliyoshambuliwa na wadudu au wanyama waharibifu.

Ikitokea mbegu hazikuota ipasavyo, rudia mapema kupanda ili kujaza nafasi zilizoachwa wazi. Hii itawezesha miche itakayoota kujipatia mahitaji muhimu ya ukuaji bila kuzuiliwa na ile iliyotangulia kuota.

10. Kupanda mbegu kwa safu

Namna inayofaa kupanda mbegu ni kupanda kwa safu. Namna hii inawezesha kupanda kwa mstari na nafasi inayotakiwa. Faida za kupanda kwa safu ni pamoja na:

- (a) Shamba kuwa kwenye mpangilio unaowezesha kuwa na idadi ya mimea inayotakiwa kwa zao linalohusika katika kipindi husika;
- (b) Ni rahisi kupalilia mimea kwa kutumia mashine au jembe la mkono;
- (c) Ni rahisi kuweka dawa ya kuzuia au kuangamiza magugu, wadudu waharibifu na magonjwa ya mimea;
- (d) Ni rahisi kuvuna mazao kwa kutumia mashine au mikono;





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (e) Ni rahisi kuwekea mimea mbolea ya samadi au ya viwandani kwa kutumia mikono au kifaa kama trekta;
- (f) Ni rahisi kumwagilia maji mimea; na
- (g) Ni rahisi kupanda mbegu katikati ya safu za mimea iwapo mimea ya zao linalohusika inafaa kuchanganywa na mimea ya mazao mengine.

11. Kuipa mimea ya mazao virutubisho vya kutosha na maji

Mara nyingi maji na virutubisho vilivyopo kwenye udongo havitoshelezi mahitaji ya mimea. Hivyo, mimea ya mazao inatakiwa kupatiwa maji na virutubisho vyote kwa kiasi cha kutosha kila vinapohitajiwa. Hii itawezesha kuwa na mimea yenye afya bora kwa kipindi chote cha ukuaji. Ni muhimu kutumia mbolea ili kuipatia mimea ya mazao virutubisho vinavyohitajika. Zipo mbolea za kupandia na kukuzia mimea zikiwemo za kiasili na za viwandani. Unaweza kuzitumia mbolea hizi kwa ushauri wa maofisa ugani na wataalamu wengine wa kilimo.

Iwapo mvua hazitoshelezi mahitaji ya maji kwa mimea ya mazao, ni muhimu kumwagilia. Zipo njia mbalimbali za umwagiliaji kulingana na aina ya mimea ya mazao. Chagua njia nzuri inayoendana na mahitaji ya mimea, uwepo wa maji, mtaji na ufanisi wa njia inayohusika. Miongoni mwa njia hizo ni kama zinavyoonekana katika Kielelezo namba 2 hadi 6.

- (a) Kuchota maji kwa kutumia chombo kama ndoo au keni na kumwagilia shamba kwa kutumia mikono. Njia hii hutumika zaidi kwenye bustani.



Kielelezo namba 2: *Umwagiliaji kwa kutumia ndoo na keni*



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (b) Kuchimba mitaro au mifereji mikubwa na midogo ya kupitisha maji kwa utaratibu shambani.



Kielelezo namba 3: Umwagiliaji kwa kutumia mifereji katika shamba

Chanzo: <https://images.app.goo.gl/ATL2tgJrTSVERCv6>

- (c) Kufurisha mashamba kwa kuachia maji yaenee shambani kote.



Kielelezo namba 4: Umwagiliaji kwa kufurisha shamba

Chanzo: <https://images.app.goo.gl/FRjmrH4UiUIMKfA9>





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (d) Kumwagilia maji juujuu kwa kutumia mabomba yanayonyunyizia rasharasha.



Kielelezo namba 5: *Umwagiliaji kwa kutumia mabomba yanayonyunyizia rasharasha*

Chanzo: <https://images.app.goo.gl/WJRSSzTwTJ448hEq9>

- (e) Kumwagilia mimea kwa njia ya matone. Kwa kutumia njia hii, mipira yenye vitobo hulazwa udongoni. Vitobo hivyo hudondosha matone ya maji kwenye mimea tu. Hii husaidia kuepuka upotevu wa maji kwa kutokuloanisha sehemu za udongo zisizohusika.



Kielelezo namba 6: *Umwagiliaji kwa njia ya matone*

Chanzo: <https://images.app.goo.gl/hqowovJeCnw3vCTb9>





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Tanbihi: Kila njia ya umwagiliaji ina faida na changamoto zake, hivyo uchaguzi wa njia ya kumwagilia mimea ya mazao ufanywe kwa kuzingatia ushauri wa kitaalamu.

12. Kudhibiti magugu

Magugu ni mimea ya aina yoyote nyingine inayojiotea yenyewe katika shamba lenye mazao ya mimea iliopandwa. Magugu hupunguza virutubisho na mahitaji mengine ambayo yangepaswa kutumiwa na mimea ya mazao. Magugu yanaweza kudhibitiwa kwa njia mbalimbali. Miongoni mwa njia hizo ni kupalilia mapema na kwa wakati unaotakiwa au kutumia dawa za kuyaua au kuzuia yasiote. Njia nyingine ni kubadilisha mazao, kupanda kwa nafasi zinazofaa na kuweka matandazo shambani. Ni muhimu kudhibiti magugu kwa sababu hunyang'anya mimea ya mazao virutubisho vilivyo kwenye udongo, unyevunyevu wa ardhi na mwanga wa jua. Wakati mwingine, magugu hukaribisha au huhifadhi magonjwa na wadudu waharibifu ambao wanaweza kushambulia mazao.

13. Kudhibiti magonjwa, wadudu na wanyama waharibifu

Mimea ya mazao inaweza kushambuliwa na visumbufu kama vile magonjwa, wadudu, ndege na wanyama waharibifu. Hivyo, ni muhimu kudhibiti visumbufu hivi pamoja na viumbe wengine wote waharibifu wanaoweza kusababisha upotevu wa mazao na hasara. Udhiti unaweza kufanywa kwa kutumia viuatilifu au njia zisizotumia viuatilifu kwa ushauri wa maofisa ugani au wataalamu wa kilimo.

Iwapo utakuta mimea yako ya mazao ina magonjwa, fanya mojawapo au yote ya mambo yafuatayo:

- (a) Ng'oa mimea yote iliyoathirika au kata sehemu yote itakayokuwa imeathiriwa na magonjwa na kuiteketeza kwa moto. Hii itazuia magonjwa yasizidi kuenea kwenye mimea mingine;
- (b) Nyunyizia kwa usahihi mimea yote shambani viuatilifu vinavyopendekezwa na wataalamu wa kilimo kama inavyooneshwa katika Kielelezo namba 7; na
- (c) Waone wataalamu wa kilimo na kuwaomba msaada wa kitaalamu pale unapohitajika.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kielelezo namba 7: Unyunyiziaji wa viuatilifu vya kuua wadudu waharibifu

Angalizo: Katika kutumia viuatilifu mbalimbali kudhibiti magonjwa, wadudu na wanyama waharibifu, kumbuka kujikinga na kuchukua tahadhari zote dhidi ya madhara yanayoweza kuletwa na matumizi mabaya ya viuatilifu hivyo.

14. Kuipatia mimea ya mazao huduma nyingine muhimu na maalumu kwa wakati unaofaa

Zipo huduma maalumu zinazohitajika kwa mimea ya mazao kwa wakati fulani kutegemea aina ya zao. Mfano wa huduma maalumu ni kupunguza matawi na kuweka matandazo shambani. Idadi fulani ya matawi kwa kila mmea husaidia kuongeza mavuno yanayoweza kupatikana kwa kila mmea. Hata hivyo, idadi hiyo ikivukwa, mavuno yanayoweza kupatikana kwa kila mmea hupungua. Mfano wa mimea ya mazao inayopunguzwa matawi ni michungwa, mikahawa na mipera. Upunguzaji wa matawi unatakiwa ufanywe kitaalamu na wakati sahihi.

Kuweka matandazo hufanywa hasa kwa mazao ya muda mrefu, mfano, kahawa, chai, migomba na mimea ya bustani. Nyasi au majani hukatwa na kuachwa yakauke, kisha hutandazwa shambani, kwenye safu za mimea au shamba lote. Matandazo husaidia kupunguza upotevu wa unyevunyevu



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

kwenye udongo kwa njia ya mvukizo. Husaidia pia kuzuia uotaji wa magugu hasa yenye majani mapana.

15. Kuvuna mazao kwa wakati unaofaa na kwa namna inayofaa

Wakati unaofaa kuvuna mazao unategemea aina na matumizi ya mazao. Kwa mfano, mahindi yanayotakiwa kuchomwa sharti yavunwe wakati bado hayajakauka. Yale yanayohitajika kuhifadhiwa kwa ajili ya unga ni lazima yavunwe baada ya kukauka vyema. Ni muhimu kuvuna kwa wakati unaofaa ili kutunza ubora na kuepuka thamani ya mavuno kupungua kutokana na kuoza au kuharibiwa na wadudu. Namna ya kuvuna mazao hutegemea madhumuni ya zao linalohusika, vifaa vitakavyotumika kuvunia na kuhifadhi, ukubwa wa shamba, msimu na hali ya hewa.

16. Kuandaa mavuno kwa ajili ya kuuza au kuhifadhi

Baada ya kuvuna, mavuno yanatakiwa kutayarishwa kwa ajili ya kuuza, kutumia au kuhifadhi. Hii inajumuisha pia kufungasha mavuno katika madaraja kulingana na viwango vya ubora, bei au mahitaji ya soko. Baadhi ya mazao yanaweza kutayarishwa na mkulima mwenyewe wakati mazao mengine yanatayarishwa na vyama vya ushirika na viwanda vya kusindika. Kila zao lina namna yake ya kulivuna, kulitayarisha, kuliuza ama kulihifadhi. Unatakiwa kutafuta maarifa ya kitaalamu na kuyazingatia ili uweze kufanya hayo yote ipasavyo na kwa wakati unaofaa. Mazao yanaweza kuuzwa katika soko la ndani au la nje ya nchi. Aidha, ni vyema kujua bei na soko la mazao yako hata kabla ya kuanza uzalishaji ili kuepuka kupata hasara.



Kazi ya kufanya

1. Tembelea mashamba ya mazao ya mimea yaliyoko shuleni au kwa mkulima aliye karibu na shule na ujifunze namna kanuni ulizojifunza zinavyotumika katika uzalishaji ikiwa ni pamoja na kuzijua changamoto zilizopo. Andaa taarifa na kuiwasilisha darasani kwa majadiliano.
2. Fanya ziara kwenye soko la bidhaa au mazao ya mimea lililo karibu. Dadisi hali ya masoko ya mazao ya mimea au bidhaa zake ikiwemo shughuli muhimu zinazotakiwa kufanywa katika kuimarisha uuzaji kwa faida. Andaa taarifa ya mazao makuu na bei za mlaji na kuiwasilisha darasani kwa majadiliano.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

3. Shiriki katika kikundi na kufanya yafuatayo:
- (a) Chagua zao au mazao ya mimea yanayofaa kulizalishwa katika eneo la shule kisha andaa makadirio ya gharama za uzalishaji kulingana na kiasi cha mapato na faida mnayolenga kupata baada ya kuuza mazao yanayotarajiwa;
 - (b) Bashiri changamoto mnazoweza kukutana nazo na namna mtakavyozikabili;
 - (c) Panga kalenda ya uzalishaji na mzalishe zao hilo au mazao hayo shuleni kwa kutumia kanuni mlizojifunza; na
 - (d) Andaa taarifa ya namna mlivyozalisha tangu kupanga uzalishaji, maandalizi ya shamba, ustawishaji hadi uvunaji na uuzaji au uhifadhi. Wasilisha taarifa hiyo darasani kwa majadiliano.

Zoezi

Sehemu A

Chagua herufi ya jibu sahihi kisha andika herufi hiyo katika kisanduku.

1. Mkulima anaweza kuipa virutubisho mimea yake ya mazao kwa
- (a) kuzuia maji yanayoingia yasitoke.
 - (b) kutumia mbolea za aina mbalimbali.
 - (c) kutumia viutilifu mbalimbali.
 - (d) kuvuna mapema mazao yake.
2. Wakati halisi wa kuvuna zao lolote hutegemea
- (a) kuwepo kwa mvua nyingi.
 - (b) madhumuni ya zao hilo.
 - (c) ukubwa wa shamba.
 - (d) aina ya zao lenyewe.

☐☐



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

3. Faida mojawapo ya kutandaza nyasi na majani katika shamba la mimea ya mazao ni ☐
- (a) kudhibiti uotaji wa magugu shambani.
- (b) kupendezesha shamba kwa kutoa matawi mengi.
- (c) kusaidia mimea ya mazao kutoa matawi mengi.
- (d) kuwezesha mbegu za mimea ya mazao kuota mapema.
4. Tunapalilia mapema ili ☐
- (a) kuepuka magugu kuhatarisha maisha ya mimea.
- (b) kuepuka magugu na mimea isiwe dhaifu.
- (c) kuepuka mimea na magugu kugeuka rangi.
- (d) kuepuka mimea kuhatarisha maisha ya magugu.
5. Faida mojawapo ya kupunguza miche ni ☐
- (a) kufanya mimea kukomaa haraka.
- (b) kufanya mizizi ya mimea kuwa michache.
- (c) kupata miche bora ya kupandikiza mahali pengine.
- (d) kuwezesha mimea ya mazao kutosongamana.

Sehemu B

Jibu maswali yafuatayo:

1. Nini maana ya kuandaa shamba kwa namna inayofaa na kwa wakati unaofaa?
2. Nini maana ya mbegu bora?
3. Ni mambo gani mkulima anatakiwa kufanya kabla ya kuhifadhi mavuno yake?
4. Kuna aina ngapi za soko kwa ajili ya mazao ya kilimo? Zibainishe.
5. Kwa nini ni muhimu kuvuna mazao kwa wakati unaofaa?





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

6. Je, ni nini umuhimu wa kupanga kabla ya kuanza uzalishaji wa mazao?
7. Ni mambo gani muhimu ya kuzingatia katika kupanga uzalishaji wa mazao?
8. Je, wakati unaofaa kupanda mbegu ni upi?
9. Zipi faida za kuwa na taarifa au kuandaa kumbukumbu za aina mbalimbali?

Msamiati

Viuatilifu sumu ambazo hutumika kuua, kuangamiza, kufukuza au kuzuia visumbufu katika mimea au mifugo.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sura ya Kumi

Uzalishaji wa mazao ya mifugo

Utangulizi

Ulipokuwa Darasa la Sita, ulijifunza namna ya kutenda mambo kwa ufanisi na kijasiriamali. Katika sura hii, utajifunza kanuni za uzalishaji bora wa mazao ya mifugo. Maarifa na ujuzi utakaoupata kwa kujifunza kanuni hizi utakuwezesha kuzalisha mazao bora ya mifugo kwa tija na faida.

Mazao ya mifugo



Fikiri

1. Aina za mifugo inayofugwa katika eneo unaloishi.
2. Mazao yatokanayo na uzalishaji wa mifugo.

Mifugo ni aina zote za ndege, wanyama na wadudu wafugwao na wanadamu kwa madhumuni maalumu, kwa mfano ya chakula, mapambo na kiuchumi. Wanyama wafugwao huweza kufugwa majini mfano, samaki au nchi kavu mfano ng'ombe, mbuzi, kuku, kondoo, sungura, nyuki na nguruwe. Mifugo hufugwa kwa madhumuni ya kupata mazao mbalimbali kama vile kupata nyama, maziwa, mayai, asali na sufu. Mifugo mingine hufugwa kwa ajili ya kazi kama vile kulima na kufanya kazi za uchukuzi.

Aidha, kutokana na uwepo wa fursa ya uhitaji wa bidhaa za mazao ya mifugo ndani na nje ya nchi, hivi sasa ipo mifugo mingine inayofugwa nchini, kwa mfano kanga, kware na vipepeo. Mifugo hiyo humpatia mfugaji kipato pamoja na kuipatia nchi fedha za kigeni inapouzwa nje ya nchi. Kielelezo namba 1 kinaonesha mifano ya mifugo inayofugwa nchini Tanzania.

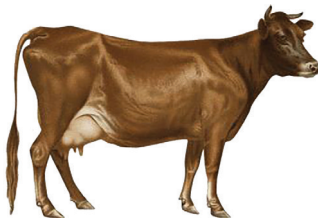
Uzalishaji wa mazao ya mifugo ni ustawishaji wa mifugo pamoja na uvunaji wa mazao yake. Hujumuisha pia utayarishaji, uhifadhi na uuzaji wa mazao haya.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Mbuzi wa nyama



Ng'ombe wa maziwa



Kondoo wa nyama



Sungura



Mbuzi wa maziwa



Kanga



Bata bukini



Kuku wa nyama



Kuku wa mayai



Bata mzinga



Punda



Maksai

Kielezo namba 1: Baadhi ya mifugo inayofugwa nchini Tanzania

Chanzo: <https://www.legit.ng/1128720-classification-farm-animals-based-uses.html>



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kanuni za uzalishaji wa mazao ya mifugo



Jadili katika kikundi

Kanuni zinazotumika kuzalisha mazao ya mifugo.

Uzalishaji wa mazao ya mifugo hufuata kanuni mbalimbali. Kanuni hizo humwongoza mfugaji ili aweze kupata mazao mengi na yaliyo bora. Zifuatazo ni kanuni za jumla za uzalishaji wa mazao ya mifugo.

1. Kupanga uzalishaji

Hii inahusisha kupanga namna itakayokuwezesha kutumia ardhi au eneo, wafanyakazi na mtaji ipasavyo kulingana na aina ya mifugo na bidhaa itakayozalishwa. Kupanga kutakuwezesha kupata kipato chenye tija katika uzalishaji uliouchagua. Kwa hiyo unatakiwa:

- (a) Kupanga bajeti;
- (b) Kupanga kalenda ya shughuli zote za ufugaji mfano, tarehe ya kununua pembejeo, kuingiza mifugo, kuipa mifugo huduma maalumu na muhimu, na kuvuna;
- (c) Kubashiri changamoto za kuendesha shughuli za uzalishaji zinazoweza kujitokeza na jinsi ya kuzitatua, mfano, milipuko ya magonjwa na vimelea, mabadiliko makubwa ya bei ya mazao ya mifugo na pembejeo; na
- (d) Kutafuta ushauri kutoka kwa wataalamu wa mifugo kuhusu namna bora ya kuzalisha mazao ya mifugo.

2. Kutunza na kutumia vyema kumbukumbu

Aina za kumbukumbu za lazima katika uzalishaji wa mazao ya mifugo ni pamoja na:

- (a) Kumbukumbu za pembejeo na zana;
- (b) Kumbukumbu za taratibu za shambani;
- (c) Kumbukumbu za changamoto za shambani, mfano, magonjwa, vimelea na viumbe wanaodhuru mifugo;
- (d) Kumbukumbu za uzalishaji, chakula na ukuaji;





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (e) Kumbukumbu za mavuno, bei na mauzo; na
- (f) Kumbukumbu za matumizi ya fedha na mapato.

3. Kuchagua aina ya mifugo inayofaa na mahali panapofaa kufugia

Unapoamua kufuga, unatakiwa kuchagua aina ya mifugo ambayo utaweza kuifuga bila matatizo au changamoto nyingi. Hivyo, inashauriwa kufuga mifugo ambayo itaweza kukua na kutoa mazao vizuri katika eneo utakalofugia. Katika kuchagua mifugo hiyo unatakiwa kuzingatia mambo yafuatayo:

- (a) Aina ya malisho au vyakula vinavyohitajika kwa mifugo inayohusika;
- (b) Kuwapo kwa magonjwa yanayoweza kukwamisha uzalishaji wa mifugo inayohusika na namna ya kujikinga nayo;
- (c) Mila, tamaduni, imani na miiko ya jamii ya watu wa eneo unalotaka kufugia;
- (d) Kuwapo kwa bei nzuri na soko la mazao unayotarajia kuzalisha; na
- (e) Uwezo wa eneo linalohusika kuhimili idadi ya mifugo uliyopanga kufuga.

4. Kuchagua aina na mbegu bora ya mifugo

Katika kuchagua aina na mbegu bora ya mifugo kwa eneo au mahali utakapofugia, unatakiwa kuzingatia mambo yafuatayo:

- (a) Madhumuni ya kufuga. Zipo aina tofauti za mbegu zinazofaa kwa madhumuni tofauti. Mfano, mbegu inayofaa kwa kuzalisha nyama haiwezi kufaa kwa ajili ya maziwa au zao tofauti ingawa wote ni mifugo wa aina moja; na
- (b) Uwezo wa kuendana na tabia ya nchi ya mahali au eneo linalohusika. Chagua aina au mbegu ya mifugo inayoendana na tabia ya nchi ya mahali mfano, halijoto ya eneo linalohusika.

5. Kuchagua njia inayofaa kwa ufugaji

Zipo njia mbalimbali za ufugaji. Miongoni mwa njia hizo ni ufugaji huria, nusu huria na ufugaji wa ndani. Ufugaji huria ni ule ambao mifugo huachwa huru bila mipaka na kujitafutia chakula yenyewe. Nyakati za usiku huweza kufungiwa au kutokufungiwa kwenye banda. Katika ufugaji kwa njia ya nusu



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

huria, mifugo huachwa huru kwa kiasi fulani na kuwekewa mipaka kwa kiasi fulani. Ufugaji wa ndani unahusisha mifugo kufugwa kwenye mabanda kama inavyooneshwa katika Kielelezo namba 2. Ufugaji wa ndani unaweza kuboreshwa na kuwa katika eneo kubwa lenye maeneo madogomadogo ya malisho yenye uzio ambamo mifugo hulishwa kwa mzunguko uliopangiliwa vizuri na mfugaji. Njia inayofaa kwa uzalishaji wa mifugo hutegemea aina ya mifugo, madhumuni ya kufuga na kiasi cha rasilimali ardhi, mtaji vitu na mtaji fedha alionao mfugaji. Ni vyema kufanya uchaguzi wa njia inayofaa kufugwa kwa ushauri wa maofisa ugani au wataalamu wa mifugo.



Kielelezo namba 2: Mfano wa ufugaji wa ndani

Chanzo: <https://images.app.goo.gl/cMydCEfpYRkc2Lds6>

6. Kuipa mifugo mahali pazuri na salama pa kuishi

Mahali pa kuishi panaweza kuwa banda, nyumba au zizi. Ili mahali hapo pawe pazuri sharti pawezeshe mifugo kuishi vizuri, kudhibiti maambukizi ya magonjwa na mashambulio ya vimelea na hatimaye mifugo ikue vizuri na kutoa mazao bora. Mpangilio wa mahali hapo hutegemea aina ya mifugo na madhumuni ya kufuga.

Aidha, sifa muhimu za nyumba bora ya mifugo ni kama zifuatazo:

- (a) Ijengwe mahali panapofikika, panaporuhusu watu kupita kwa urahisi, penye ardhi isiyotuamisha maji, penye mwanga wa kutosha na pasipo na upepo mkali;





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- (b) Iwe na sakafu inayofaa kulingana na mahitaji ya mifugo inayohusika na inayoweza kusafishika kwa wepesi;
- (c) Iwe na kuta imara zenye uwezo wa kuegemeza paa na kustahimili upepo mkali. Pia ziwe zenye kuruhusu hewa kuingia na kutoka kwa kadiri ya mahitaji ya aina ya mifugo na halijoto ya mahali panapohusika;
- (d) Iwe na paa imara na lisilovuja;
- (e) Iwe isiyopitisha wadudu au wanyama waharibifu;
- (f) Iwe na madirisha yanayoweza kuruhusu mwanga na hewa ya kutosha kuingia na kutoka kulingana na mahitaji ya mifugo inayohusika; na
- (g) Sakafu inaweza kuwekwa matandiko yasiyoleta magonjwa, vimelea wala wadudu waharibifu, yanayoweza kuhifadhi joto, yaliyo na uwezo wa kukausha unyevunyevu, yaliyo makavu wakati wote na yasiwe sumu kwa mifugo wala mfugaji.

7. Kuipa mifugo chakula bora na maji safi, salama na ya kutosha

Ulishaji bora wa mifugo unatakiwa kuzingatiwa na kuanza mapema baada ya mfugo kuzaliwa. Mifugo inatakiwa ilishwe chakula chenye virutubisho vya aina zote na cha kutosha. Kiasi cha kila kirutubisho huendana na umri na madhumuni ya mifugo inayohusika. Aidha, tafuta ushauri wa kitaalamu ili kubaini aina na kiasi cha chakula unachopaswa kulisha mifugo ili kukidhi mahitaji yanayotakiwa. Mifugo pia inatakiwa kupewa maji safi, salama na ya kutosha wakati wote. Maji ni muhimu kwa mnyama ili mwili wake uweze kusaga na kutumia chakula vizuri. Maji pia yana kazi nyingine nyingi katika mwili wa mnyama.

8. Kudhibiti vimelea na magonjwa yanayoshambulia mifugo

Ili uzalishaji wako uwe na tija, huna budi kugundua magonjwa mapema na kuyatibu ipasavyo na kwa wakati. Ni vyema kuzuia maambukizi ya magonjwa kuliko kutibu magonjwa yakishaingia. Vilevile, huna budi kugundua vimelea pamoja na visumbufu vingine na kuvidhibiti mapema na kwa namna ipasayo.

Angalizo: Katika kutumia dawa na viuatilifu mbalimbali vya kudhibiti magonjwa, vimelea na visumbufu vingine vya mifugo, kumbuka kuchukua tahadhari zote dhidi ya madhara yanayoweza kuletwa na matumizi mabaya ya dawa au viuatilifu hivyo.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

9. Kuipatia mifugo huduma nyingine muhimu na maalumu

Zipo huduma nyingine maalumu na muhimu unazotakiwa kuipatia mifugo yako kutegemea aina ya mifugo na madhumuni ya ufugaji. Mfano wa huduma hizi ni pamoja na kuhasi madume ambayo hayahitajiki kwa ajili ya mbegu, kukata pembe ili kuzuia mifugo isiumizane na uwekaji wa alama za utambulisho katika mifugo. Aidha, huduma nyingine ni kukata mikia ya mbuzi na kondoo majike wanaotumika kwa ajili ya uzazi. Ipatie mifugo huduma hizi kwa usaidizi au ushauri wa kitaalamu.

10. Kudhibiti vitendo viovu vya baadhi ya mifugo

Baadhi ya mifugo hufanyiana vitendo viovu. Mfano, ng'ombe dume, mbuzi dume na kondoo dume hupigana na kujeruhiana na hata kuweza kusababisha vifo. Kuku hudonoana na kusababisha kujeruhiana ama kuuana. Vilevile, hula mayai na kusababisha kiasi cha mayai kupungua. Vitendo hivi vidhibitiwe kwa kuwaondoa kundini wanyama ambao ni wakorofi. Kwa kuku au mifugo mingine jamii ya ndege, mambo yafuatayo yafanywe:

- (a) Kuwapa chakula bora chenye kiasi cha kutosha cha madini na vitamini;
- (b) Kupunguza ncha za midomo yao; na
- (c) Kuweka giza kwenye viota vyao kwa kuweka mifuniko wakati wa kuvibuni au kuvifunika kwa namna itakayofanya ndani yake kuwe na giza. Hii itasaidia wasiweze kuona mayai yaliyotagwa na kushawishika kuyala.

11. Kuvuna, kutayarisha, kuuza au kuhifadhi mazao ya mifugo

Mazao yatokanayo na mifugo ni ya aina nyingi. Aghalabu, kila aina ya zao la mifugo huvunwa, hutayarishwa na kuuzwa ama kuhifadhiwa kwa wakati na kwa namna yake. Mazao ya mifugo yaliyotayarishwa vizuri hupendeza, huwa na ladha ya kuvutia na thamani yake huongezeka. Hivyo, mazao ya mifugo mfano, nyama, mayai, maziwa, manyoya, ngozi, asali na mengineyo, yanapaswa yatayarishwe ipasavyo kwa ajili ya soko na ulaji. Aidha, soko la mazao ya mifugo linaweza kuwa la ndani ya nchi au la nje ya nchi. Hivyo, utayarishaji unatakiwa uzingatie vigezo, masharti na kanuni za utayarishaji na ufungashaji unaohitajika kwa kila aina ya soko. Ili kuepuka hasara, aina ya soko la mazao yanayohusika linapaswa kubainishwa mapema hata kabla ya kuanza kuzalisha. Hii ni muhimu ili uzalishaji uzingatie matakwa ya soko husika.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Angalizo: Ni vyema kuzingatia kanuni za ufugaji na uzalishaji wa mazao ya mifugo ili kupata bidhaa bora kwa ajili ya chakula na biashara. Ipo tofauti ndogo ya utekelezaji wa kanuni zinazohusika kulingana na aina ya mifugo na madhumuni ya ufugaji. Ni vizuri pia kutambua wigo mpana uliopo wa viumbe wafugwao, mfano ng'ombe, mbuzi, samaki, vipepeo, sungura, kuku, nyuki na wengineo. Kila kanuni itekelezwe kulingana na mahitaji halisi ya mifugo inayohusika na aina za mazao ya mifugo yanayotarajiwa kuzalishwa.



Kazi ya kufanya

1. Tembelea shamba la mifugo la shule au la mfugaji karibu na shule na ujifunze namna kanuni ulizojifunza zinavyotumika katika uzalishaji ikiwa ni pamoja na kuzitambua changamoto zilizopo katika kuzitumia kanuni hizo na namna wanavyokabiliana nazo. Andaa taarifa na kuiwasilisha darasani kwa majadiliano.
2. Katika kikundi:
 - (a) Chagua zao au mazao ya mifugo yanayofaa kuzalishwa katika eneo la shule kisha andaa makadirio ya gharama za uzalishaji kulingana na kiasi cha mapato na faida mnayolenga kupata baada ya kuuza mazao yanayotarajiwa;
 - (b) Bashiri changamoto mtakazoweza kukutana nazo na namna mtakavyokabiliana nazo;
 - (c) Panga kalenda ya uzalishaji na mzalishe zao hilo au mazao hayo shuleni kwa kutumia kanuni mlizojifunza; na
 - (d) Andaa taarifa ya namna mlivyozalisha tangu kupanga uzalishaji hadi uvunaji na uuzaji au uhifadhi wa mazao.
3. Shiriki katika kikundi, kujadili vyanzo mbalimbali vya kupata maarifa na stadi za uzalishaji wa mazao ya mifugo.
4. Shiriki katika kikundi na kutembelea soko la mifugo au soko la mazao ya mifugo lililo karibu. Andaa taarifa kuhusu vyanzo vya mifugo hiyo au mazao hayo, bei ya manunuzi na ile ya kuuzia, gharama mbalimbali kabla ya kuuza mifugo hiyo au mazao ya mifugo. Vilevile, kokotoa faida ya kuuza mifugo hiyo au mazao ya mifugo kisha wasilisha darasani kwa majadiliano.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Zoezi

Sehemu A

Chagua herufi ya jibu sahihi kisha andika herufi hiyo katika kisanduku.

1. Njia inayofaa kwa uzalishaji wa mazao ya mifugo hutegemea
 - (a) aina ya mifugo, madhumuni ya kufuga, kiasi cha ardhi na mtaji alionao mfugaji.
 - (b) madhumuni ya kufuga, halijoto, udongo na kiasi cha mtaji alionao mfugaji. ☐
 - (c) aina ya mifugo, tabia ya nchi, udongo na kiasi cha mtaji alionao mfugaji.
 - (d) aina ya mifugo, halijoto na kiasi cha ardhi aliyonayo mfugaji.
2. Kuipa mifugo chakula bora na cha kutosha ni
 - (a) kuipa chakula kingi itakachokula hadi kusaza.
 - (b) kuipa chakula chenye majimaji ya kutosha kulingana na mahitaji yake. ☐
 - (c) kuipa chakula chenye aina zote za virutubisho na kingi hadi wasaze. ☐
 - (d) kuipa chakula chenye aina zote za virutubisho na kiasi kulingana na mahitaji yake.
3. Mazao yatokanayo na mifugo yanatakiwa kutayarishwa kulingana na
 - (a) aina ya zao na soko.
 - (b) aina ya zao na ujuzi wa mkulima. ☐
 - (c) aina ya soko na ukubwa wa shamba.
 - (d) ujuzi wa mkulima na ukubwa wa shamba.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sehemu B

Andika KWELI kwa sentensi ya kweli na SI KWELI kwa sentensi isiyo ya kweli katika nafasi uliyopewa

1. Mpangilio wa mahali pa kufugia mifugo hutegemea aina ya mifugo na madhumuni ya kufuga. _____
2. Mifugo inatakiwa kupatiwa maji safi, salama na ya kutosha kila siku asubuhi na jioni. _____
3. Kukata pembe, kuweka alama za utambulisho katika mifugo na kukata mikia ni miongoni mwa huduma muhimu na maalumu kwa mifugo yote. _____
4. Ufungashaji wa mazao ya mifugo ni muhimu kwa bidhaa zote za kuuza kwenye soko la ndani na nje ya nchi. _____
5. Vitendo viovu vya wanyama hudhibitiwa kwa kuhasi mifugo yote korofi. _____

Sehemu C

Jibu maswali yafuatayo:

1. Je, ni mambo gani utakayozingatia katika kuchagua mifugo inayofaa kufuga katika eneo lako?
2. Zipi sifa sita muhimu za nyumba bora ya mifugo?
3. Ni mambo gani ya kuzingatia katika kulisha chakula na kunywesha maji mifugo?
4. Kwa kutumia maarifa uliyojifunza pamoja na uzoefu wako, je, ni vitendo gani viovu wanyama wafugwao wanaweza kuvifanya? Ni kwa namna gani kila kitendo kinaweza kudhibitiwa?
5. Kuna umuhimu gani wa kutayarisha mazao ya mifugo kabla ya kuyauza au kuyahifadhi?
6. (a) Ofisa ugani ni nani?
(b) Kwa nini tunashauriwa kuzalisha mazao ya mifugo kwa kufuata ushauri wa maafisa ugani?
7. Kwa kuzingatia aina na madhumuni ya ufugaji, ni huduma zipi muhimu na maalumu unazotakiwa kuipatia mifugo yako?



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sura ya Kumi na Moja

Kumlinda mlaji na kuvutia wateja

Utangulizi

Ulipokuwa Darasa la Sita, ulijifunza kuhusu aina ya wateja wa huduma au bidhaa, njia bora za ufungashaji wa bidhaa na vifaa vya kupimia pamoja na kukabiliana na udanganyifu katika biashara. Katika sura hii, utajifunza namna ya kumlinda mlaji dhidi ya bidhaa zilizochotora na mbinu za kuvutia wateja. Maarifa na ujuzi utakaopata, utakuwezesha kuendesha shughuli mbalimbali za kijasiriamali kwa tija na ufanisi.

Kumlinda mlaji dhidi ya bidhaa zilizochotora



Fikiri

1. Maana ya muda au tarehe ya kuchotora kwa bidhaa.
2. Athari za kutumia bidhaa zilizochotora kwa mlaji.
3. Walaji au watumiaji wanavyolindwa dhidi ya matumizi ya bidhaa zilizochotora kwenye eneo unaloishi.

Muda au tarehe ya kuchotora kwa bidhaa ni muda au tarehe ambayo bidhaa inayohusika inakuwa imekwisha muda wake wa matumizi. Mifano ya bidhaa hizo ni vyakula, vinywaji, dawa, vipodozi na vifaa tiba. Hii inamaanisha kwamba bidhaa hiyo haipaswi kutumiwa baada ya muda au tarehe hiyo kwa sababu inaweza kuwa imeharibika au imebadilika kuwa sumu. Kuonesha muda wa kuchotora kwa bidhaa ni jambo la lazima si Tanzania tu bali ulimwenguni kote. Muda wa kuchotora kwa bidhaa mara nyingi huandikwa kwenye bidhaa kwa namna mojawapo kati ya zifuatazo:

- (a) Tarehe ya kuchotora - kwa lugha ya Kiingereza huandikwa "Expiry Date" au kwa kifupi "ED". Hii inaonesha tarehe ya kumalizika matumizi ya bidhaa inayohusika hivyo haipaswi kutumika baada ya tarehe hiyo;
- (b) Kuchotora - kwa lugha ya Kiingereza huandikwa "Expiry" na hufupishwa kwa "EXP" au "E". Hii inaonesha muda wa kumalizika matumizi ya bidhaa inayohusika hivyo haipaswi kutumika baada ya muda huo.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

- Inaweza kuonesha tarehe au idadi ya siku, miezi au miaka ambayo bidhaa inayohusika itatakiwa kutumika tangu siku ya kutengenezwa;
- (c) Bora kabla ya - kwa lugha ya Kiingereza huandikwa “Best before” au kwa kifupi “BB”. Hii huonesha tarehe ambayo bidhaa haitakuwa tena na ubora uliokusudiwa. Hii kwa kawaida hutumiwa hasa kwa vyakula vilivyookwa, nafaka zilizosindikwa, asusa na vyakula vilivyofungashwa kwenye makopo;
 - (d) Uza hadi ifikapo - kwa lugha ya Kiingereza huandikwa “Sell by”. Namna hii hutumika zaidi kuonesha hali ya kuchotora kwa vyakula vyenye kuharibika upesi, mfano nyama, vyakula vitokavyo baharini, vyakula vitokanavyo na wanyama jamii ya ndege, maziwa na vyakula vilivyowekwa hamira kama mikate. Maneno haya hutumika kubainisha tarehe ambayo ni ya mwisho ya kuuza bidhaa inayohusika; na
 - (e) Tumia hadi ifikapo - kwa lugha ya Kiingereza huandikwa “Use by”. Hii huonesha tarehe ambayo bidhaa inayohusika haina tena ubora wa kutosha na hivyo haipaswi kuliwa ama kutumika. Namna hii hutumiwa hasa kwa bidhaa kama vile mayai, hamira, pamoja na vyakula vinavyohifadhiwa kwenye majokofu.

Ingawa muda au tarehe ya kuchotora inazingatiwa zaidi kwa vyakula vilivyosindikwa, tarehe hii pia ni muhimu sana kwa bidhaa nyingine zinazotumiwa mara kwa mara. Mifano ya bidhaa hizo ni matairi, betri, mbolea, viuatilifu na kemikali nyingine kama za kilimo. Wajasiriamali na walaji au watumiaji wanapaswa kuzingatia tarehe za kuchotora kwa bidhaa zote. Kwa mlaji au mtumiaji, kuepuka kutumia bidhaa zilizochotora kutamsaidia kuepuka madhara ya kiafya. Pia, kutamsaidia kuepuka kupata matokeo yasiyo mazuri atumiapo bidhaa zilizochotora. Kwa upande wa mjasiriamali, kuuza bidhaa zilizochotora ni kosa la kukiuka sheria na kanuni zinazotakiwa kufuatwa. Pia, kunaweza kumfanya apoteze sifa ya uaminifu kwa wateja wake. Hii itamharibia biashara kwani wateja wakigundua hawatanunua tena bidhaa zake. Ni vizuri kujua namna tarehe ya kuchotora inavyoandikwa kati ya bidhaa moja na nyingine. Hili liende sambamba na kujua maana ili kumsaidia na kumlinda mteja na mlaji wa bidhaa.

Angalizo: Unapaswa kusoma vyema maelezo yote muhimu yaliyo kwenye lebo au kifungashio na yale mengine yaliyoambatanishwa pamoja na bidhaa inayohusika kama yapo. Hii itakuwezesha kubaini iwapo kuna hali inayoweza kufanya bidhaa isiendelee kuwa na



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

ubora hata kabla ya muda au tarehe yake ya kuchotora. Mfano, kuna baadhi ya bidhaa ambazo ubora wake huisha katika kipindi fulani baada ya kufunguliwa hata kama tarehe yake ya kuchotora bado haijatimia.

Hatua za kumlinda mlaji dhidi ya bidhaa zilizochotora

Zipo hatua mbalimbali zinazoweza kuchukuliwa ili kumlinda mlaji au mtumiaji dhidi ya bidhaa zilizochotora. Miongoni mwa hatua hizo ni kufuata sheria na kanuni pamoja na kutoa elimu kwa walaji au watumiaji na wajasiriamali.

(a) Kufuata sheria na kanuni

Kwa mujibu wa sheria na kanuni za ufungashaji bidhaa Tanzania, kila mfungashaji wa bidhaa inayohusika, anapaswa kuonesha muda au tarehe ya kuchotora. Muda au tarehe hiyo huweza kuandikwa katika lebo ya kifungashio cha bidhaa ambayo hubandikwa madhubuti juu ya bidhaa iliyofungashwa. Huweza pia kuandikwa moja kwa moja kwenye kifungashio cha bidhaa, mfano kopo au chupa. Aidha, kila muuzaji wa bidhaa inayohusika anapaswa kuhakikisha anauza bidhaa inayoonesha muda au tarehe ya kuchotora. Vilevile, inashauriwa kuwa muda au tarehe ya kuchotora iandikwe kwa lugha inayofahamika na wateja pamoja na walaji au watumiaji wa bidhaa inayohusika. Mfano, kwa Tanzania muda au tarehe hiyo iandikwe kwa lugha ya Kiswahili au Kiingereza.

(b) Kutoa elimu kwa walaji au watumiaji na wajasiriamali

Ili kuongeza uelewa kwa umma kuhusu kuchotora kwa bidhaa na madhara ya kutumia bidhaa zilizochotora, elimu imekuwa ikitolewa. Wahusika wanaotoa elimu hiyo ni Mamlaka ya Dawa na Vifaa Tiba pamoja na Shirika la Viwango Tanzania. Njia zinazotumika kutoa elimu ni pamoja na vipindi vya redio na televisheni, makala kwa umma kupitia magazeti, ushiriki katika maonesho mbalimbali, tovuti ya mamlaka na shirika na machapisho mbalimbali yakiwemo majarida na vipeperushi. Kupitia njia hizi, sheria, miongozo na kanuni zinazohusiana na muda wa kuchotora kwa bidhaa zimekuwa zikitolewa kwa umma. Elimu pia imekuwa ikitolewa kupitia semina za uhamasishaji na mafunzo kwa walaji na wadau muhimu. Wadau hao ni wasindikaji, wazalishaji, wasambazaji, wafanyabiashara wa jumla na rejereja, waingizaji wa chakula, dawa, vipodozi na vifaa tiba nchini.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kazi ya kufanya namba 1

1. (a) Chunguza bidhaa mbalimbali shuleni, nyumbani na kwenye maduka ya karibu na unakoishi ili kubaini muda au tarehe za kuchotora.
(b) Bainisha iwapo kati ya bidhaa ulizoziona umegundua bidhaa yoyote ambayo imechotora.
(c) Ikiwa ndiyo, umechukua hatua gani baada ya kuona hivyo?
2. Elezea mbinu bora zinazoweza kutumika katika kuwalinda walaji au watumiaji dhidi ya bidhaa zilizochotora katika eneo unaloishi.

Kuvutia wateja



Fikiri

1. Biashara zinazofanyika katika eneo unaloishi.
2. Mbinu zinazotumika kuvutia wateja katika biashara hizo.

Wateja ni muhimu katika soko la bidhaa au huduma yoyote. Biashara au huduma yeyote haiwezi kuendelea kuwepo pasipo kuwa na wateja. Kuvutia wateja kunahusisha mambo yote yanayofanywa na mjasiriamali katika kuwajulisha wateja kuhusu bidhaa au huduma inayotolewa na kuwaridhisha wateja. Wateja huridhishwa iwapo mahitaji, matakwa na matarajio yao yamekidhiwa. Hivyo, ili mjasiriamali aweze kufanikiwa kuuza bidhaa au huduma atoayo anapaswa kuwa na maarifa na ujuzi wa kuvutia wateja.

Mbinu za kuvutia wateja

Zipo mbinu mbalimbali ambazo mjasiriamali anaweza kuzitumia kuvutia wateja. Mbinu hizo ni pamoja na:

1. Kupiga mbiu

Katika kutumia mbinu hii sauti hupazwa kwa kutumia vyombo maalumu kwa lengo la kuwafikishia watu wengi ujumbe kuhusu bidhaa au huduma inayotolewa. Kutegemea mazingira mbinu hii inapotumika, mjasiriamali anaweza kuhitajika kupata kibali cha kufanya matangazo hayo kwanza kwa uongozi wa mahali panapohusika. Kwa kutumia mbinu hii, mjasiriamali



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

anaweza kutoa taarifa juu ya bidhaa au huduma gani anatoa na wapi anapotolea ili wahitaji waweze kufahamu na kumtafuta. Mbinu hii inawezesha kuwafikia wateja wengi kwa muda mfupi na inawezesha kupata wateja wapya wa bidhaa au huduma.

2. Mikutano, semina na makongamano ya kibiashara

Katika kutumia mbinu hii, mjasiriamali huhitajika kualika watu mbalimbali wakiwepo walio wateja tayari na wasiokuwa wateja. Lengo la mikutano, semina na makongamano ya kibiashara ni kutoa maelezo ya kutosha kwa wateja kuhusiana na bidhaa au huduma inayohusika. Si lazima mikusanyiko hii iandaliwe na mjasiriamali, bali anaweza kualikwa au yeye mwenyewe kuomba kuhudhuria kutoka kwa waandaaji wengine.

Kwa kutumia mbinu hii, mjasiriamali hupata fursa ya kuonesha faida na namna bidhaa au huduma yake inavyotumika ili kumnufaisha mteja. Wateja pia hupata fursa ya kuuliza maswali mbalimbali yatakayowawezesha kufanya uamuzi wa kutumia bidhaa au huduma inayohusika. Katika mikusanyiko hii, mjasiriamali anaweza kuvaa mavazi yenye maelezo au matangazo ya biashara yake ili kuvutia zaidi wateja. Mbinu hii inafaa katika kutafuta wateja wapya na pia kuendelea kuvutia na kuwashikilia wale wa zamani.

3. Kutumia vipeperushi na kadi za biashara

Mbinu hii inatumika zaidi kutambulisha biashara pamoja na bidhaa au huduma zinazotolewa. Aina ya bidhaa au huduma, matumizi, faida na namna ya kupata huduma au bidhaa inayohusika inaelezwa kwa ufupi katika kipeperushi. Kipeperushi kinatakiwa kuandaliwa kwa mpangilio mzuri na rangi zinazovutia. Kinatakiwa kuandikwa kwa lugha nyepesi iliyo rahisi kueleweka. Kinatakiwa pia kiwe na maelezo muhimu na mafupi kuhusu biashara inayohusika. Mfano, jina la biashara, aina ya bidhaa au huduma zinazotolewa, manufaa yake, anwani ya makazi na ya posta, namba ya simu, baruapepe na tovuti kama ipo. Vipeperushi huweza kugawiwa katika maeneo yenye mikusanyiko ya watu wengi. Vinaweza pia kutolewa katika eneo la biashara baada ya maelezo kuhusu bidhaa au huduma ili mteja aendelee kujisomea. Hii humsaidia mjasiriamali kuepuka kumpotezea mteja muda mwingi.

Kadi za biashara hutumika kumwezesha mteja kuwasiliana na mjasiriamali baada ya kuwa amepata maelezo ya bidhaa au huduma inayotolewa. Ni vema pia mjasiriamali kuchukua mawasiliano ya mteja aliyempa kadi ili



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

aweze kumfuatilia zaidi na kumfanya kuwa mteja wake. Kadi ya biashara inatakiwa iwe na maelezo kuhusu mmiliki wa biashara, bidhaa au huduma anayotoa na mawasiliano yake.

4. Matumizi ya simu

Matumizi ya simu hasa ya mkononi ni mbinu mojawapo ya kudumisha mawasiliano ya haraka na wateja wako. Ni jukumu la mjasiriamali kutunza namba za simu za wateja wake na kuwasiliana nao kwa kadiri ya mahitaji. Simu inaweza kutumiwa kuwapa wateja taarifa za bidhaa au huduma zitolewazo na mjasiriamali. Kufanikiwa kwa matumizi ya simu katika kuvutia wateja kunatakiwa kuambatana na utunzaji mzuri wa taarifa za wateja. Wateja ni pamoja na wale wote ambao si wateja wako kwa sasa ila baadaye wanaweza kuwa wateja wako. Inashauriwa kutunza namba za simu na majina ya wateja wako kwenye simu pamoja na kwenye daftari au mahali pengine ambapo haziwezi kupotea kwa urahisi. Hii itakusaidia kutopoteza taarifa hizo iwapo simu itapotea au kuharibika.

Ni muhimu kufahamu jina la mteja na unapowasiliana naye ikiwezekana mwoneshe kuwa unamtambua vyema, mwite kwa jina lake tena kwa ufasaha. Hii humwonesha mteja kwamba unamthamini hivyo kuongeza uwezekano wa yeye kuvutiwa na biashara yako. Pia, itakusaidia kumjulisha kuhusu bidhaa au huduma mpya kwa kumpigia simu au kumtumia ujumbe wa maandishi. Vilevile, itakusaidia kutafuta mahitaji ya bidhaa au huduma kwa mteja pamoja na kuwafuatilia na kuwarudisha wateja wa zamani. Simu inaweza kutumika kusambazia wateja wako matukio mbalimbali ya mafanikio kwao. Kwa njia hii, unaboresha uhusiano wa kibiashara na baadaye kuongeza ufanisi, tija na faida.

5. Matumizi ya mitandao ya kijamii

Mbinu hii inawezesha kufikisha taarifa kwa wateja wengi katika maeneo mbalimbali kwa muda mfupi, gharama ndogo na bila kuathiriwa na umbali wa kijiografia. Kwa kutumia mitandao ya kijamii, mjasiriamali anaweza kuwapa wateja taarifa kuhusu bidhaa au huduma anayotoa. Pia, anaweza kuwauzia bidhaa bila kuonana nao ana kwa ana. Hii inakuwa rahisi hasa pale inapojumuishwa na matumizi mazuri ya huduma za kifedha zitolewazo kwa njia ya benki au mitandao ya simu. Vilevile, humwezesha mjasiriamali kumpatia mteja taarifa nyingi na kwa wakati. Pia, humsaidia kumfikia mteja na kufanya matangazo kwa gharama nafuu.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

6. Vyombo vya habari

Matumizi ya vyombo vya habari mfano magazeti, redio na televisheni huwezesha kufikisha taarifa za bidhaa au huduma ya mjasiriamali kwa watu wengi ambao wanapata habari kutoka kwa vyombo vinavyohusika. Mbinu hii ni nzuri ingawa inahitaji gharama. Hivyo, kama mapato ya biashara ni madogo, mjasiriamali anaweza kushindwa kumudu. Ni vizuri mbinu hii itumike hasa kwa bidhaa ambazo zimesambaa eneo kubwa na kuwahusu wateja wa maeneo tofauti nchini.

7. Maonesho ya biashara

Kushiriki maonesho ya biashara mfano ya Sabasaba na Nanenane ni mbinu mojawapo ya kuvutia wateja. Mjasiriamali anatakiwa kuandaa bidhaa au huduma yake kwa kufuata vigezo na masharti yanayotakiwa. Mbinu hii itawezesha bidhaa au huduma ya mjasiriamali kuonwa, kufahamika na kutumiwa na wateja wengi. Aidha, mjasiriamali anapaswa kuchukua taarifa muhimu za wateja wapya anaowapata katika maonesho ya biashara. Hii itamwezesha kuendelea kuwafuatilia kupitia simu, mitandao ya kijamii au kuwatembelea. Kwa kutumia mbinu hii, mjasiriamali atapata pia fursa ya kutoa vipeperushi na kadi zake za biashara kwa wateja wapya ambao wanaweza wakaendelea kufuatilia biashara yake.

8. Kutoa zawadi ya bidhaa au huduma

Wateja wengi wanapenda zawadi. Hivyo, ili kuwavutia wateja unaweza kutoa zawadi kulingana na thamani ya bidhaa au huduma unayotoa. Mfano, unaendesha biashara ya duka, unaweza kutoa zawadi yenye thamani ndogo kulingana na thamani ya bidhaa alizonunua mteja. Mbinu hii inatakiwa itumike kwa uangalifu mkubwa ili isikusababishie hasara. Ni vyema kuhakikisha kwamba gharama za zawadi zinaendana na faida unayotarajia kupata kupitia ongezeko katika mauzo yako. Inamaanisha kwamba kutoa zawadi kukuongeze mauzo na faida na siyo hasara. Kumbuka kwamba siyo lazima utoe zawadi za thamani kubwa, hata zawadi ndogo inaweza kuvutia sana wateja wa rika tofauti.

9. Kupunguza bei ya bidhaa

Wateja huwa wanapenda kununua bidhaa au kupata huduma kwa bei nafuu ikilinganishwa na bei inayotolewa kwa wajasiriamali wengine wanaouza bidhaa au kutoa huduma zinazofanana. Hii ni mbinu bora ya kukabiliana na ushindani wa kibiashara na kupata wateja. Mfano, ikiwa mjasiriamali mwenzako anauza bidhaa fulani kwa shilingi 3,100, wewe unaweza kuiuza



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

shilingi 3,050. Kwa kufanya hivyo unaweza usipate faida kubwa kwenye bidhaa moja lakini utapata faida kubwa kwa sababu utauza bidhaa nyingi. Hivyo, ukijumlisha faida inayopatikana kwenye mauzo yote itakuwa kubwa. Kwa upande mwingine, bei ni kigezo kikubwa katika ununuzi. Wateja wengi hupenda kupunguziwa bei ya bidhaa pindi wanapohitaji kununua. Bei ikiongezeka kidogo mauzo hushuka na ikipungua kidogo mauzo huongezeka. Hivyo, siyo busara kwa mjasiriamali kung'ang'ania kuuza bidhaa au kutoa huduma kwa bei ya juu sana. Kwa kufanya hivyo, utakuwa unajifukuzia wateja katika biashara yako.

10. Kutumia lugha nzuri

Wateja huvutiwa kuja kwenye biashara yako kutokana na unavyowapokea na kuzungumza nao vizuri. Hakuna mteja anayependa kupokelewa au kujibiwa vibaya. Hivyo, ili kuvutia wateja hakikisha unazungumza nao kwa namna ambayo wataona unawajali, unawathamini na kuwaheshimu. Hii haimaanishi kwamba utakubaliana nao kwa kila wanachohitaji bali hata katika kutofautiana, wajibu kwa heshima. Kuna baadhi ya wateja ni wakorofi na lugha zao siyo nzuri. Hao pia inakupasa kuongea nao kwa lugha nzuri. Epuka kutumia lugha mbaya kwa wateja kwa sababu itakupotezea wateja. Wateja wanahitaji lugha nzuri ya ushawishi na siyo kulazimishwa. Jitahidi kuwa msikilizaji mzuri na pia kumshukuru mteja kila unapowasiliana naye. Jipe nafasi ya kuwasikiliza zaidi wateja wako kuliko wewe kuongea zaidi na ujibu hoja yoyote kwa uangalifu mkubwa.

11. Kuwa mwaminifu

Kuwa mwaminifu kwenye biashara kuna umuhimu mkubwa. Wateja wakigundua kwamba wewe siyo mwaminifu, wanaweza kukuhama. Iwapo waliogundua watawataarifu watu wengine inaweza kusababisha kupungua kwa wateja kwenye biashara yako kwa kiasi kikubwa. Kuwa mwaminifu kunajumuisha:

- (a) Kuuza bidhaa bora na ambazo hazijachotora;
- (b) Kurudisha chenji kwa usahihi;
- (c) Kutumia vipimio sahihi;
- (d) Kuuza bidhaa kwa bei halisi bila kuweka aina yoyote ya ulanguzi;
- (e) Kutotoa ahadi au dhamana za uongo kwa wateja wako; na
- (f) Kutouza bidhaa batili au ambazo zimepigwa marufuku na vyombo vinavyohusika.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

12. Kufungasha bidhaa vizuri na kutoa vifungashio

Mjasiriamali unapaswa kufungasha kutegemea aina na hali ya bidhaa pamoja na matakwa ya wateja. Kama sehemu ya motisha kwa wateja wako, ni vyema kutoa vifungashio bila malipo. Hata hivyo, ni muhimu kujumuisha gharama za vifungashio kwenye gharama zako za biashara. Hii itakuwezesha kujua matumizi yako halisi ya uendeshaji wa biashara. Iwapo gharama za vifungashio zitakuwa kubwa kiasi cha kuathiri faida ya biashara yako, sehemu ya gharama hii inaweza kujumuishwa kwenye bei ya bidhaa.

13. Kuuza kwa mkopo

Mbinu hii inafaa katika kudumisha uhusiano kati ya mjasiriamali na wateja. Ni muhimu ifanywe kwa tahadhari na uangalifu wa hali ya juu. Inashauriwa itumike tu kwa wale wateja ambao ni wa kudumu na unaofahamu vizuri uwezo na sifa zao za ulipaji. Hata hivyo, ni vyema kuweka ukomo wa kukopesha ili kuepusha kutetereka au kuyumba kwa mtaji wa biashara yako. Ni muhimu pia kutunza vyema kumbukumbu za wateja unaowadai kwenye rejesta ya wadaiwa. Mteja anapokopa ni muhimu asaini aina ya bidhaa aliyokopa, thamani yake na kutaja matazamio ya tarehe ya kulipa.

14. Kutoa ushauri kwa wateja

Kumekuwepo na bidhaa anuwai au zilizo katika madaraja tofauti ya ubora na zinazokidhi kazi au kusudio moja. Wakati mwingine hii inasababisha wateja kushindwa kuchagua wanunue bidhaa ipi. Hapo ndipo umuhimu wa kuwashauri wateja wako unapohitajika. Aghalabu, wateja hupenda nafuu wa bei. Hata hivyo, ni muhimu kuwashauri wanunue bidhaa ambayo si nafuu tu bali pia ni bora. Wateja wanapopata bidhaa bora kutoka kwako, kutawafanya wakuamini na wawe wateja wako wa kudumu.

15. Kudumisha uhusiano mzuri na wateja

Mbinu hii inahusisha namna mjasiriamali atakavyofanya ili kuhakikisha kwamba biashara yake inadumu akilini mwa mteja. Mara nyingi hii inafanywa kwa mjasiriamali kuanzisha na kudumisha mawasiliano na uhusiano mzuri na kila mteja aliyenaye tayari bila kujali kiasi cha bidhaa anachonunua au huduma anayopata. Mjasiriamali anatakiwa kuanzisha uhusiano mzuri na mteja mara anaponunua ili kung'amua ni kwa kiasi gani ameridhishwa na huduma au bidhaa aliyomuuzia.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Zipo namna mbalimbali ambazo mjasiriamali anaweza kuzitumia ili kudumisha uhusiano mzuri na kuwavutia wateja wake. Namna hizo ni pamoja na:

- (a) Kuwajulisha wateja anafanya nini kwa ajili yao. Kulingana na mazingira na uwezo wa mjasiriamali hii inaweza kufanywa kwa kumpigia mteja simu, kumtumia ujumbe wa maandishi kupitia simu ya mkononi, barua pepe au kumpatia mkononi;
- (b) Kuwapa wateja salamu za kheri katika nyakati au hafla maalumu, mfano sikukuu za kidini au nyingine za kijamii kulingana na umuhimu wake katika jamii inayohusika. Kutegemea uwezo wa biashara, mjasiriamali anaweza kuwatumia wateja kadi za kielektroni au nakala ngumu. Katika salamu hizo mjasiriamali anatakiwa kuwaonesha wateja ni jinsi gani wao ni muhimu katika biashara yake; na
- (c) Kuwapa wateja njia mbalimbali za kuwasiliana nawe mfano, kupiga simu, ujumbe wa maandishi wa simu, barua pepe, mitandao ya kijamii, barua na jumbe za maandishi za karatasi.

Mbinu hii ikijumuishwa na baadhi ya mbinu nyingine inaweza kuwafanya wateja wengi kupendezwa na kuendelea kuiamini biashara yako.

16. Kuuza kwa njia ya mteja kulipa kidogokidogo

Mbinu hii hutumika hasa pale wateja wanapokuwa na uhitaji wa bidhaa ila hawana uwezo wa kupata fedha za kununua mara moja. Kwa kutumia mbinu hii mjasiriamali huweka makubaliano na mteja juu ya muda wa kukamilisha malipo ili aweze kupatiwa bidhaa inayohusika. Mbinu hii itamsaidia mjasiriamali kuuza bila kupata hasara ikilinganishwa na ile ya kukopesha. Hii ni kwa sababu mteja atakapokamilisha malipo ndipo atakapopewa bidhaa. Hata hivyo, inahitajika mjasiriamali kuwa mwaminifu kwa mapatano anayofanya na wateja. Pia ni vyema pawepo na uthibitisho wa maandishi kuhusu muda wa kukamilisha malipo na kila kiasi cha malipo yatakayolipwa kidogokidogo. Uthibitisho huo utamlinda mjasiriamali na mteja ili kuepuka utata utakaoweza kutokea kati yao.



Kazi ya kufanya namba 2

Katika kikundi, andaa igizo juu ya matumizi ya mbinu za kuvutia wateja. Igiza darasani na kufanya majadiliano baada ya igizo.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Zoezi

Jibu maswali yafuatayo:

1. Iwapo utatumia mbinu ya kupunguza bei ili kuvutia wateja, nini kitatokea?
2. Je, kuna faida gani za kutumia mitandao ya kijamii katika kuvutia wateja?
3. Je, ni kwa namna gani mjasiriamali anapaswa kumlinda mteja dhidi ya matumizi ya bidhaa zilizochotora?
4. Kwa nini tunashauriwa kutumia lugha nzuri katika kuvutia wateja?
5. Nini umuhimu wa mlaji au mtumiaji kuzingatia muda wa kuchotora kwa bidhaa?
6. Je, ni kwa namna gani mjasiriamali anaweza kutumia simu ya mkononi kuvutia wateja?
7. Ni zipi sifa za kipeperushi bora cha kuvutia wateja?
8. Je, ni mambo gani huonesha kuwa mjasiriamali ni mwaminifu? Elezea mambo manne.

Msamiati

Chotora kutofaa kutumika kwa bidhaa kutokana na muda wake wa matumizi kuisha.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sura ya Kumi na Mbili

Huduma za kifedha

Utangulizi

Ulipokuwa Darasa la Sita, ulijifunza kuhusu mizania ya biashara, kumbukumbu za bidhaa na fedha, aina za kodi na kupanga bajeti. Katika sura hii, utajifunza huduma za kifedha zitolewazo kwa njia ya benki. Maarifa na ujuzi utakaoupata utakuwezesha kuendesha shughuli za kijasiriamali kwa tija na ufanisi zaidi.

Huduma za kifedha zitolewazo kwa njia ya benki



Jadili katika vikundi

Huduma za kifedha zinazotolewa kwa wajasiriamali kwa njia ya benki.

Benki ni asasi ya kifedha iliyoidhinishwa na serikali ambayo mtu mmojammoja au kikundi cha watu au taasisi hupata huduma za kifedha. Huduma hizo ni pamoja na kuhifadhi fedha, kufanya malipo kwa njia ya hundi, kuweka akiba, kupokea na kutoa riba, kukopa, kubadili fedha na huduma nyingine za kifedha. Benki ni mahali salama pa kupata huduma mbalimbali za kifedha.

Zipo aina nyingi za akaunti za benki ambazo mjasiriamali anaweza kutumia. Aina zinazoweza kumnufaisha mjasiriamali ni pamoja na akaunti ya hundi na ya akiba. Miongoni mwa matumizi ya akaunti ya hundi ni kumwezesha kufanya malipo. Mfano, mjasiriamali akitaka kumlipa mtu au kampuni anayofanya nayo biashara, anachotakiwa kufanya ni kuandika kwenye moja ya hundi kutoka kitabu cha hundi, jina la mlipwaji, tarehe, kiasi cha fedha anacholipwa na kuweka saini. Mtu huyo akipata hundi hiyo ataipeleka katika benki inayohusika na kulipwa. Ataweza kulipwa fedha taslimu au kiasi kilichoandikwa kwenye hundi hiyo kinaweza kuingizwa katika akaunti ya mlipwaji.

Kwa kutumia akaunti ya akiba, mjasiriamali anaweza kujiwekea akiba ambayo baadaye anaweza kuitumia kuwekeza na kupanua biashara yake. Mjasiriamali ataelekezwa na maofisa wa benki na atachagua namna



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

atakavyohitaji kutunziwa akiba yake. Anaweza kuwa na akaunti ya muda maalumu inayohitaji amana. Kwa kutumia akaunti ya muda maalumu, hataweza kuchukua akiba yake kabla ya muda huo kutimia. Kama atachukua kabla, anaweza kukosa faida anayotakiwa kupata. Mjasiriamali pia anaweza kuwa na akaunti ya kawaida ya akiba. Kwa kutumia akaunti hii ataweza kuweka na kuchukua fedha wakati wowote atakapotaka. Aidha, mjasiriamali ataweza kupata huduma zote za kifedha kwa utaratibu atakaouchagua na kukubaliana na benki inayohusika.

Matumizi ya akaunti za benki humsaidia mjasiriamali kwa namna mbalimbali ikiwemo kutayarisha hesabu za biashara. Katika hili, ni muhimu matumizi yote yanayohusiana na biashara ya mjasiriamali yapitie kwenye akaunti yake ya benki. Vilevile, fedha zote anazolipwa kutokana na biashara yake ni muhimu ziwekwe kwenye akaunti yake ya benki.

Aidha, mjasiriamali atatakiwa kuchukua taarifa ya hesabu zake za benki katika kipindi atakachopanga kutokana na mahitaji yake. Taarifa hiyo itaonesha jinsi alivyoweka na kutoa fedha kutoka akaunti yake kwa mwezi au kipindi atakachokuwa amekilenga. Hii itamsaidia kuhakiki iwapo kumbukumbu za fedha zilizomo katika rejesta zake zinaendana na zile zinazoonekana katika taarifa ya benki.

Iwapo mjasiriamali anahitaji kuwa na kiasi kidogo cha fedha taslimu mkononi, anaweza kuchukua fedha hizo benki. Kiasi hicho cha fedha kinatakiwa kiwe ni kwa ajili ya malipo madogomadogo ya kibiashara. Ili kuepuka kusahau, ni lazima atunze kumbukumbu ya fedha hizo katika rejesta au kitabu cha fedha za matumizi madogomadogo.

Mjasiriamali mmojammoja au kupitia kikundi anaweza pia kufaidika na fursa ya mikopo itokanayo na benki. Mkopo ni njia mojawapo ya kumwezesha mjasiriamali kukuza mtaji wake. Ni vizuri kuzingatia mahitaji, sifa na vigezo vya kupata mkopo kutoka benki. Mjasiriamali lazima awe na taarifa sahihi za kiwango cha riba na namna atakavyolipa mkopo kwa muda husika. Ni haki ya mkopaji kupewa na kujua taarifa zote za msingi kuhusu mkopo. Mkopo unaweza kukuza biashara ukitumika vizuri, ila ni vyema umakini uwepo ili mkopo usiwe mzigo katika biashara.





FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kazi ya kufanya namba 1

1. Fanya ziara katika benki ili kudadisi huduma mbalimbali za kifedha zitolewazo na benki.
2. Andaa taarifa na kuiwasilisha darasani kwa majadiliano.

Faida za kutumia huduma za kibenki na hasara za kutotumia huduma hizo: Zipo faida mbalimbali ambazo mjasiriamali au mtu yeyote anaweza kuzipata kwa kutumia huduma za kibenki. Aidha, zipo pia hasara za kutotumia huduma za kibenki.

Soma kisamafunzo kifuatacho kwa makini

Bahati na Neema ni ndugu. Bahati ni mkubwa na Neema ni mdogo. Wakati baba yao alipofariki, kila mmoja alipatiwa shilingi 400,000 zikiwa ni sehemu ya mirathi. Bahati alihofia sana kupoteza fedha zake. Alitaka kuzitunza ili zimsaidie endapo dharura itatokea. Hivyo, alitunza fedha zake kwenye kibubu nyumbani kwake. Neema alitaka kutunza na kukuza fedha zake. Aliamua kuziweka benki. Neema alifungua akaunti ya akiba ya muda maalumu na alichagua iliyohitaji amana ya muda wa miezi mitatunitatu.

Baada ya kipindi cha miezi mitatu ya mwanzo, Neema alikwenda benki kuona jinsi akiba yake inavyoongezeka. Kiasi chake cha shilingi 400,000 kilikuwa kimekua hadi shilingi 426,000. Ofisa wa benki alimwambia kwamba akaunti yake ya akiba inaweza kutumika kama dhamana ya mkopo wa biashara ndogondogo kutoka benki. Alimweleza pia juu ya huduma nyingine ambazo angeweza kuzipata. Huduma hizo ni pamoja na kutuma fedha kwa wateja au watu ambao atakuwa anafanya nao biashara, huduma za bima, kubadili fedha za kigeni na kuhamisha fedha kwa njia ya hundi.

Bahati naye pia alikwenda kuangalia kibubu chake ili kuhakikisha kama fedha zake zipo. Alikuta shilingi 300,000 tu. Shilingi 100,000 zilikuwa zimechukuliwa. Alipoiuliza familia yake kuhusu hili, mumewe alikiri kuzichukua kwa ajili ya kunywea pombe. Baada ya kugundua kuwa mumewe amechukua fedha hizo, Bahati alibadili kidogo namna ya kuzitunza. Alizigawanya fedha zilizobaki katika mafungu madogodogo na kuzificha katika sehemu tofautitofauti hapo nyumbani kwake.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Baada ya kipindi cha pili cha miezi mitatu, mtoto wa Neema alianza shule. Neema aliona kwamba wakati huo ulikuwa mwafaka kwake kuanza biashara ndogondogo. Lengo lake ni kuongeza kipato cha familia na kusaidia kulipia gharama za shule. Kwa kutumia amana ya akiba yake alipata mkopo wa shilingi 300,000. Aliutumia mkopo huo kuanzisha biashara ya kununua mazao ya kilimo. Alikwenda kuuza mazao hayo kwenye magulio ya maeneo yaliyokuwa na uhitaji. Kipindi hichohicho, Bahati alitumia fedha zake kununua mashuka ambayo muuzaji aliyaleta nyumbani kwake. Japokuwa Bahati alikuwa amekusudia kutunza fedha zake, hakuweza kujizuia kuyanunua maana yalikuwa yanavutia mno. Alinunua mashuka manne kwa jumla ya shilingi 80,000.

Mwisho wa kipindi cha pili cha miezi mitatu, Neema alikuwa na shilingi 452,000 katika akaunti yake ya akiba ya muda maalumu. Alikuwa pia na deni la benki shilingi 354,000, yaani mkopo na riba ($300,000 + 54,000$). Kiasi hiki alipaswa kukirejesha katika kipindi cha miezi sita ambapo kila mwezi alikuwa anarejesha shilingi 59,000. Neema hakuwa na wasiwasi kwa sababu alikuwa anapata mapato ya kuridhisha kila mwezi hata baada ya kurejesha mkopo wake.

Katika kipindi cha tatu cha miezi mitatu, salio la akaunti ya Neema lilikuwa shilingi 478,000. Bahati alikuwa na shilingi 220,000 nyumbani baada ya kupunguza zile alizonunulia mashuka.

Siku chache baada ya Bahati kununua mashuka, mwizi aliingia nyumbani mwake. Aliiba shilingi 100,000 ambazo Bahati alikuwa amezificha kwenye godoro. Kwa bahati, hakupata fedha zake zote. Bahati alibakiwa na shilingi 120,000. Mwisho wa kipindi cha nne cha miezi mitatu, shilingi 400,000 za Neema zilikuwa zimeongezeka hadi shilingi 504,000. Wakati huo, shilingi 400,000 za Bahati zilikuwa zimepungua hadi kubaki shilingi 120,000 tu.

Katika kipindi hicho, familia ya Bahati na Neema walikutana kwa hafla fupi nyumbani kwa mama yao. Mama yao aliwauliza namna walivyokuwa wakiendeleza akiba ambayo kila mmoja wao alipewa. Bahati aliposikia mafanikio ya Neema alijuta sana kwa kutunza na kutumia fedha zake kwa namna isiyofaa. Aliazimia kwenda kutumia vyema akiba yake iliyokuwa imesalia ikiwepo kufungua akaunti katika benki.



FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kazi ya kufanya namba 2

1. Kutokana na kisamafunzo ulichosoma jadili maswali yafuatayo katika kikundi:
 - (a) Katika kipindi cha kwanza cha miezi mitatu, nini kilitokea kwa fedha za Bahati na za Neema? Kwa nini ilitokea hivyo?
 - (b) Nini kilitokea kwa fedha za Bahati na Neema katika kipindi cha pili cha miezi mitatu? Kwa nini ilitokea hivyo?
 - (c) Katika kipindi cha tatu cha miezi mitatu, nini kilitokea kwa fedha za Bahati na za Neema? Unafikiri ni kwa nini ilitokea hivyo?
2. Jadili faida za kutumia huduma za kibenki na hasara za kutotumia huduma hizo.
3. Wasilisha mlichojadili darasani na kufanya majumuisho.

Zoezi

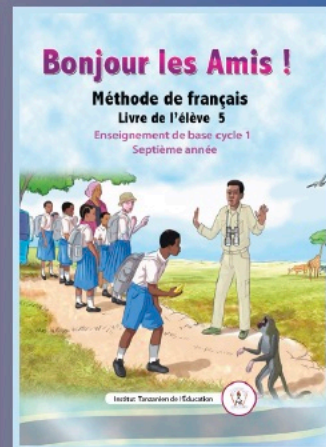
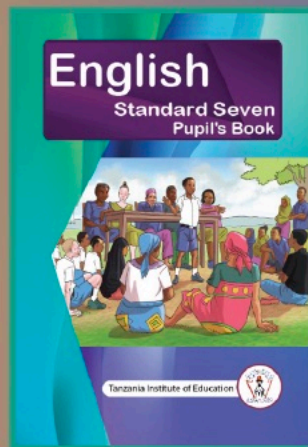
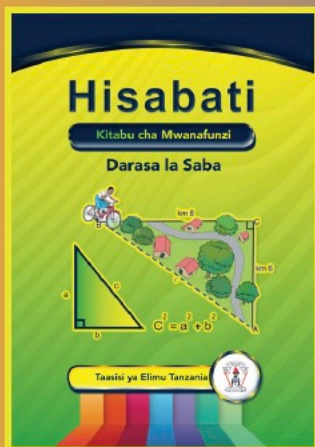
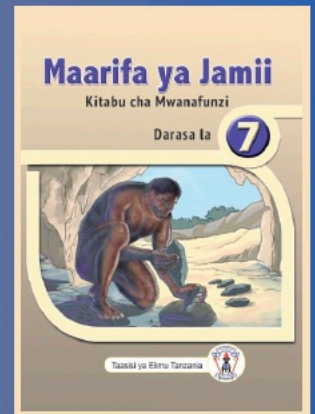
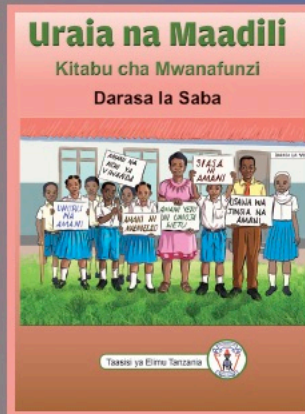
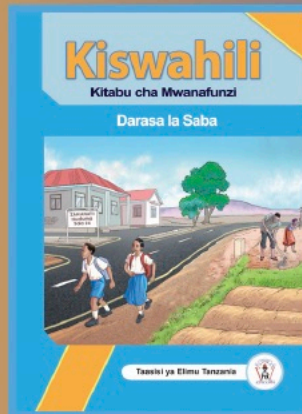
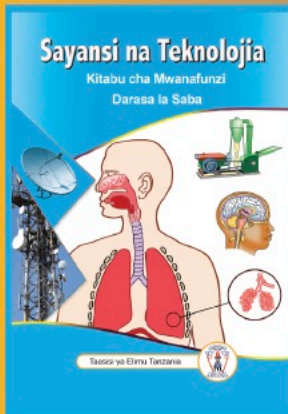
Jibu maswali yafuatayo:

1. Nini maana ya benki?
2. Je, ni huduma gani za kifedha hutolewa na benki? Bainisha huduma nne.
3. Ni aina gani za akaunti zinaweza kumnufaisha mjasiriamali?
4. Kuna tofauti gani kati ya akaunti ya akiba ya kawaida na ya muda maalumu?
5. Ni wakati gani mjasiriamali atatakiwa kuchukua taarifa ya hesabu zake za benki?
6. Je, ni faida gani kubwa anayoweza kupata mjasiriamali kwa kukopa kutoka taasisi ya kibenki?
7. Je, umejifunza mambo gani katika sura hii ambayo utayazingatia katika maisha yako ya baadaye?

Taasisi ya Elimu Tanzania



Vitabu Vingine vya Darasa la Saba



ISBN 978-9987-09-152-2



9 789987 091522