

- ❖ અધ્યયન નિષ્પત્તિઓ :- ૧.વારસાગત રીતે મળેલ વિવિધ કૌશલ્યો જેવાં કે ખેતી, બાંધકામ, કલા, અને હસ્તઉદ્યોગ વગેરેની તાલીમમાં સંસ્થાઓની દૈનિક જીવનમાં ભૂમિકા વર્ણવે.
૨. દૈનિક જરૂરિયાતો જેવી કે ખોરાક, પાણી, કપડાનાં ઉત્પાદન અને પ્રાપ્ત કરવાની પ્રક્રિયા સમજે.

પ્રશ્ન-૧. નીચે આપેલા પ્રશ્નોના જવાબ માટે યોગ્ય વિકલ્પ પસંદ કરો.

- (૧) વૈશાલીના પિતાજી શું કામ કરે છે ?.....
- (અ) કાપડ વેચવાનું (બ) મીઠાઈ વેચવાનું (ક) શાકભાજી વેચવાનું (ડ) દૂધ વેચવાનું
- (૨) વૈશાલીના ઘેર સવારે કેટલા વાગ્યે કામ શરૂ થઈ જાય છે ?.....
- (અ) ૫ : ૦૦ (બ) ૬ : ૦૦ (ક) ૩ : ૦૦ (ડ) ૪ : ૦૦
- (૩) વૈશાલીના ઘરમાં કેટલા સભ્યો છે ?.....
- (અ) પાંચ (બ) ચાર (ક) છ (ડ) ત્રણ
- (૪) વૈશાલીના પિતાજી શાકભાજી લેવા માટે ક્યાં જાય છે ?.....
- (અ) ખેતર (બ) વાડી (ક) મંડી (બ) આપેલા તમામ
- (૫) છોટું સવારે ૧૦ : ૦૦ કલાકે શાળાએ જાય તે પહેલાં કયું કામ કરે છે ?.....
- (અ) મમ્મીને ઘરકામમાં મદદ કરે છે. (બ) તેના પપ્પાની શાકભાજીની લારી પર રહે છે.
(ક) ગૃહકાર્ય કરે છે. (ડ) શાકભાજી લેવા માટે બજારમાં જાય છે.
- (૬) કઈ ઋતુમાં શાકભાજી પર પાણીનો વધારે છંટકાવ કરવો પડે ?.....
- (અ) ઉનાળો (બ) ચોમાસુ (ક) શિયાળો (ડ) એક પણ નહીં
- (૭) વૈશાલીના પિતાજી સવારે વહેલા શાકભાજી વેચવા માટે જવાની ઉતાવળ કેમ કરે છે ?.....
- (અ) લારી માટે જગ્યા નક્કી કરવા. (બ) વહેલાં જાય તો શાકભાજી વહેલાં વેચાય જાય.
(ક) તેમના રોજના ગ્રાહક બીજા કોઈ પાસેથી ખરીદી ના લે. (ડ) આપેલા તમામ
- (૮) નીચેનામાંથી કયું શાકભાજી જલદી બગડી જાય ?.....
- (અ) બટાકા (બ) પાલખની ભાજી (ક) ડુંગળી (ડ) દૂધી

પ્રશ્ન-૨. નીચેના પ્રશ્નોના જવાબ લખો.

- (૧) વૈશાલીના ઘેર વહેલી સવારે કયું કામ થાય છે ?
-
- (૨) વૈશાલીના ઘેર શાકભાજી વેચવા જવા માટેની કેવી તૈયારીઓ થાય છે ?.....
-
-
- (૩) વૈશાલીના ઘેર કેવા શાકભાજીને અલગ કરવામાં આવે છે ?
-
-
- (૪) બજારમાં શાકભાજી ક્યાંથી અને કેવી રીતે આવે છે ?.....
-

.....

(૫) શાકભાજીવાળા પહેલાં આગળના દિવસની શાકભાજી કેમ વેચતાં હશે ?.....

.....

(૬) શાકભાજી પર પાણીનો છંટકાવ શામાટે કરવામાં આવે છે ?.....

.....

(૭) વૈશાલીના પિતાજી સવારે ક્યાંથી અને કેવી રીતે શાકભાજી લાવે છે ?.....

પ્રશ્ન-૩. વૈશાલીના પિતાજી નીચે મુજબ શાકભાજી વેચવા જવાની તૈયારી કરે છે તે વાક્યોની સામે તૈયારી કરવાનો ક્રમ લખો.

- પાકેલા અને વેચવાલાયક ન હોય તેવા શાકભાજી અલગ કરવામાં આવે છે.
- બજાર (મંડી) માં ટેમ્પો લઈને તાજાં શાકભાજી લેવા જાય છે.
- શાકભાજી લારીમાં ગોઠવે છે.
- વહેલી સવારે આગળના દિવસના શાકભાજીને કોથળામાંથી કાઢીને વ્યવસ્થિત કરાય છે.
- તાજાં શાકભાજી ભરેલાં બાસ્કેટ અને કોથળાં લઈને ઘેર પરત આવે છે.
- લારી લઈને શાકભાજી વેચવા માટે નીકળે છે.

પ્રશ્ન-૪. (અ) નીચે કૌંસમાં આપેલા શાકભાજી અને ફળોનું આપેલા કોષ્ટકમાં વર્ગીકરણ કરો.

(બટાકા, પાલખની ભાજી, ટામેટાં , સફરજન, દૂધી, દ્રાક્ષ, રીંગણ, કેરી, ડુંગળી, ભીંડાં, સૂરણ, બીટ, મેથીની ભાજી, ચીકુ, અનાનસ, કોબીજ, ફુલેવર, સંતરા, નાસપતી, આદુ, લીલા વટાણા, કેળાં)

જલદી બગડી જાય તેવા શાકભાજી અને ફળ	થોડા દિવસ સારા રહી શકે તેવા શાકભાજી અને ફળ

પ્રશ્ન-૪. (બ) નીચે કૌંસમાં આપેલા શાકભાજીનું આપેલ કોષ્ટક મુજબ વર્ગીકરણ કરો.

(બટાકા, ટામેટાં , દૂધી, રીંગણ, કારેલાં, ડુંગળી, ભીંડાં, સૂરણ, બીટ, લીલા વટાણા, કોબીજ, ફુલેવર, આદુ, તૂરિયાં, ગાજર, ગુવારશીંગ, ટીડોળા, કાકડી,)

વેલા પર થતા શાકભાજી	
છોડ પર થતા શાકભાજી	
જમીનની અંદર થતા શાકભાજી	