



સ્ટરી મરીરિઅલ અલંકાર

નવા પાઠચપુસ્તકના અભ્યાસક્રમ આધારિત દરેક વિભાગની સમજૂતી સાથેનું જવાબી સ્ટડી મટીરિઅલ… NEP : 2020

ઘોરણ

પ્રથમ સત્ર / દ્વિતીય સત્ર

અનુક્રમણિકા

	<u> </u>					
ક્રમ	એકમ		नं.			
*	<mark>ખોરાક ક્યાંથી મળે છે ?</mark> OLD COURSE - (વિશેષ મહાવરા માટે)	[Food : Where does it come from ?] ਝ੍ਰ≲ : cਫੇੇੇੇੇੇ ਟ ਤਸ ਝੀਮ ?	4			
1	આહારના ઘટકો	[Components of Food] કમ્પોનન્ટ્સ ઑફ ફૂડ	10			
*	<mark>દેસાથી કાપડ સુધી [Fibre to Fabric]</mark> DLD COURSE - (વિશેષ મહાવરા માટે) ^{ફાચબર} ટુ ફેબ્રિક		18			
2	વસ્તુઓનાં જૂથ બનાવવાં	[Sorting Materials into Groups] શોર્ટિંગ મટિરિઅલ્સ ઇન ટુ ગ્રૂપસ	25			
3	પદાર્થોનું અલગીકરણ	[Separation of Substances] સેપટેશન ઑફ્ સબસ્ટન્સિસ	34			
*	<mark>આપણી આસપાસ થતાં ફેરફારો</mark> OLD COURSE - (વિશેષ મહાવરા માટે)	[Changes Around Us] ચેન્જીસ અરાઉન્ડ અસ	46			
4	વનસ્પતિની જાણકારી મેળવીએ	[Getting to Known Plants] ગੇਟਿੰગ ਟ੍ਹ ਜੀ ਪ਼ਰਾਟ੍ਸ	54			
5	શરીરનું હલનચલન	[Body Movements] બોડી મુવમેન્ટ્સ	70			
*	આદર્શ પ્રશ્નપત્ર-1	[Model Question Paper-1] ਸ)ਠੇલ ક્વૅશ્चन ਪੇਪਟ-1	81			
6	સજીવો, લક્ષણો અને નિવાસસ્થાન	[The Living Organisms characteristics and habitats ધ લિવિંગ ઓર્ગેનિજમ્સ કેરેક્ટરીસ્ટીક એન્ડ હેબિટેટ્સ	84			
7	ગતિ અને અંતરનું માપન	[Motion and Measurement of Distance] મોશન એન્ડ મેજ૨મેન્ટ ઑફ ડિસ્ટન્સ				
8	પ્રકાશ, પડછાચો અને પરાવર્તન	[Light, Shadows and Reflection] લાઇટ, શેડોવ્જ એન્ડ રિફ્લેક્શન				
9	વિદ્યુત તથા પરિપથ	ત તથા પરિપથ [Electricity and Circuits] ઇલેક્ટ્રિસિટી એન્ડ સર્કિટ્સ				
10	ચુંબક સાથે ગમ્મત	[Fun with Magnets] ਝਰ વિથ મેગ્નેટ્સ	121			
*	પાણી OLD COURSE - (વિશેષ મહાવરા માટે)	[Water] ਕਾੋਟਦ	133			
11	આપણી આસપાસની હવા	[Air Around Us] એ૨ અ૨ાઉન્ડ અસ	142			
*	કચરાનો સંગ્રહ અને કચરાનો નિકાલ OLD COURSE - (વિશેષ મહાવરા માટે)	 [Garbage in Garbage Out] ગાર્બેજ ઇન ગાર્બેજ આઉટ	152			
*	આદર્શ પ્રશ્નપત્ર-2	[Model Question Paper-2] મોડેલ ક્વૅશ્વન પેપ૨–2	160			
L	1					

No part of this publication can be reproduced, store in a retrieval system or transmitted in any from or by any means-electronic, mechanical, photo-typing, recording or otherwise without the prior written permission of the publishers. All right of export of this book is reserved with the publisher. Any person who does any unauthorised act in relation to this publication will be liable to legal prosecution and civil claims for damages.

દરેક એકમની સમજૂતી અને મૂલ્યાંકનલક્ષી પ્રવૃત્તિઓનું સંપૂર્ણ માર્ગદર્શન

<mark>રીલંકાર</mark> સ્ટડી મટીરિઅલ

ધોરણ 2 થી 8 (બધા જ વિષયો)

D-08

વર્ગખંડમાં જવાબો લખવા–લખાવવા, હવે સમચ બગાડવાની જરૂર નથી.

સ્ટડી મટીરિઅલ અવશ્ચ વસાવો.

સ્ટડી મટીરિઅલ



-27

પ્રથમ સત્ર

દ્વિતીય સત્ર

H-26

ୟାସଥା 6





રાલંકાર સ્ટડી મટીરિઅલ





રીલંકાર સ્ટડી મટીરિઅલ



- P.T.C., D.EL.Ed. અને B.Ed. ની પદ્ધતિથી તૈયાર કરેલું મટીરિઅલ.
- દરેક વિષચના દરેક એકમમાં સરળ શરૂઆતથી લઈ વિસ્તૃત પ્રશ્નો-જવાબો એક જ પુસ્તકમાં.
- દરેક એકમના અભ્યાસ-સ્વાધ્યાયના તમામ પ્રશ્નોના જવાબ.
- વ્યાકરણ અને નિબંધોનો સમાવેશ.
- પ્રચોગપોથી અને નકશાપૂર્તિના જવાબો.
- પુનરાવર્તનલક્ષી કસોટીઓ અને આદર્શ પ્રશ્નપત્ર.
- ગુણવત્તાચુક્ત કાગળ ક્વૉલિટી અને આકર્ષક પ્રિન્ટિંગ.

કુરિયર દ્વારા બુકસ ઓર્ડર કરવા માટે સંપર્ક નં. : 9558047575 / 9726437575



પદાર્થોનું અલગીકરણ

Separation of Substances (સેપરેશન ઓફ સબ્સ્ટન્સિસ)

આ એક્મમાં શું શીખીશું ? (Learning Outcomes) –

- શા માટે આપણે પદાર્થોને અલગ કરીએ છીએ ? (Why we Separate Substance)
- અલગીકરણની પદ્ધતિઓ. (Methods of Separation)
- સંતૃપ્ત દ્રાવણ (Smarted Solution)

એકમ **3.**

- અલગીકરણ કરવાની એક કરતાં વધુ પદ્ધતિનો ઉપયોગ.
 - (Use of more than one Method of Separation)

દ્વિભાષા (ગુજરાતી-અંગ્રેજી)ના શબ્દો અને ઉચ્ચારણ

ફોતરાં	husk	હસ્ક	નિતારણ	decantation	ડિકેન્ટેશન
ખાંડ	sugar	શુગર	મિશ્રણ	mixture	મિક્સ્ચર
દૂધ	milk	મિલ્ક	તેલ	oil	ઓઇલ
પાણી	water	વૉટર	લોટ	flour	ફ્લોર
ડૂંડાં	stalk	સ્ટૉલ્ક	ઉપણવું	winnowing	વિનોવીંગ
મલાઈ	cream	ક્રીમ	અશુદ્ધિ	impurity	ઇમ્પ્યુરિટી
અલગીકરણ	separation	સેપરેશન	અલગ	separate	સેપરેટ
મીઠું	salt	સૉલ્ટ	ચાળવું	sifting	સિફ્ટીંગ
બરફ	ice	આઈસ	વીણવું	picking	પિકિંગ

પ્રવૃત્તિઓની સમજ અને તારણ

પ્રવૃત્તિ-1 : નીચે આપેલ કોષ્ટક વાંચો અને સમજો :

• Read and understand the table given below.

ક્રમ	અલગીકરણની પદ્ધતિ	અલગીકરણ કરવાનો આપણો હેતુ	અલગ કરેલાં ઘટકોનું આપણે શું કરીએ છીએ ?
1	ચોખામાંથી કાંકરા દૂર કરવા	(a) બિનઉપયોગી ઘટકોને દૂર કરવા માટે	(i) આપણે ઘન ઘટકોને ફેંકી દઈએ છીએ.
2	માખણ મેળવવા માટે દૂધને વલોવવું	(b) બે જુદા-જુદા પણ ઉપયોગી ઘટકોને અલગ કરવા	(ii) આપણે બંને ઘટકોનો ઉપયોગ કરીએ છીએ.
3	ચાની ભૂકીનું અલગીકરશ	(c) કચરો કે નુકસાનકારક ઘટકોને દૂર કરવા માટે	(iii) આપણે કચરાને ફેંકી દઈએ છીએ.



પ્રવૃત્તિ-2 : હાથ વડે વીણવું (Hand Picking) : (1) શું જોઈશે ?

- કાંકરા, ફોતરાં, તૂટેલા દાશા અને અન્ય ધાન્ય-ના દાશા ભળેલા હોય તેવું અનાજ, થાળી
- (2) શું કરીશું ?
- એક થાળીમાં કાંકરા, ફોતરાં કે અન્ય ધાન્યના દાણા ભળેલું અનાજ લો.
- તેમાંથી કાંકરા, ફોતરાં અને અન્ય ધાન્યના
 દાણાને વીણીને દૂર કરો.
- સામાન્ય રીતે એકબીજા સાથે ભળી જતાં ન હોય તેવા બે ઘન પદાર્થોના મિશ્રણમાંથી ઘટકોને હાથથી વીણીને છૂટા પાડવામાં આવે છે. આ પદ્ધતિને વીણવું (Hand Picking) કહે છે.



- અનાજમાંથી કાંકરાં શા માટે દૂર કરવામાં આવે છે ?
 કાંકરા, ફોતરાં વગેરે હાનિકારક પદાર્થ છે.
 તેથી અનાજમાંથી તેને દૂર કરવામાં આવે છે.
- વીણવું પદ્ધતિનો ઉપયોગ તમે બીજે ક્યાં ક્યાં કરો છો ?

શાકભાજી જુદાં પાડવા, ચલણી સિક્કા જુદા પાડવા, શિંગ અનો ચણા વીણવા, અનાજમાંથી કાંકરા દૂર કરવા આ પદ્ધતિનો ઉપયોગ થાય છે.

પ્रवृत्ति-3 : छऽवुं (threshing) :

- (1) શું જોઈશે ?
- ઘઉં અથવા ચોખાના ડૂંડાં
- (2) શું કરીશું ?
- ઘઉં અથવા ચોખાના ડૂંડાંને તડકામાં સૂકવો.
- હવે ડૂંડામાંથી દાણા અલગ કરવા માટે તેને ઝૂડો.



- ડૂંડાંમાંથી દાજ્ઞા અલગ કરવાની રીતને છડવું (threshing) કહે છે.
- કેટલીકવાર બળદ વડે પણ છડવામાં આવે છે.
 મોટા જથ્થામાં દાણાને છડવા માટે યંત્રો પણ વપરાય છે.

અલંકાર - વિજ્ઞાન - સ્ટડી મટીરિઅલ - ધોરણ - 6

પ્રવૃત્તિ-4 : ઉપણવું (winnowing) : (1) શં જોઈશે ?

- સૂકી રેતી, લાકડાનો વહેર, સૂકાં પાંદડાંનો ભૂકો.
- (2) શું કરીશું ?
- સૂકી રેતી સાથે લાકડાનો વહેર અને સૂકાં
 પાંદડાંનો ભૂકો મિશ્ર કરો.
- હવે આ મિશ્રણને ખુલ્લા મેદાનમાં લઈ જાઓ અને કોઈ ઊંચા પ્લેટફોર્મ પર ઊભા રહો.
- મિશ્રણને ડિશ કે કાગળમાં લઈ તેને તમારા
 ખભા જેટલી ઊંચાઈએ રાખો.
- તેને થોડું નમાવો જેથી મિશ્રણ ધીમેથી તેમાંથી સરકે.
- (3) શું જોવા મળ્યું ?
- મિશ્રણમાંથી હલકા લાકડાનો વહેર અને સૂકાં પાંદડાંનો ભૂકો ઊડીને નીચે પડી જાય છે.
- વજનમાં હલકાં હોય તેવા પદાર્થોને મિશ્રણમાંથી પવન વડે અલગ કરવાની પદ્ધતિને ઉપણવું (winnowing) કહે છે.
- ઉપણવાની ક્રિયામાં ભારે અને હલકા ઘટકોને પવન વડે કે ફૂંકાતી હવા વડે અલગ કરવામાં આવે છે.



 ખેડૂતો દારા સામાન્ય રીતે આ પદ્ધતિનો ઉપયોગ ભારે દાશાઓમાંથી હલકાં ફોતરાં દૂર કરવા માટે થાય છે.

પ્રવૃત્તિ-5 : ચાળવું (sifting) :

- (1) શું જોઈશે ?
- ઘઉંનો લોટ, ચાળશી, કથરોટ અથવા થાળી
- (2) શું કરીશું ?
- ચાળાીને કથરોટ પર રાખી તેમાં થોડો લોટ લો.
- ચાળણીને ધીમે ધીમે હલાવીને લોટ ચાળો.
- થોડીવાર બાદ ચાળણીની અંદર રહેલ તથા નીચે કથરોટમાં એકઠા થયેલ લોટને હાથ વડે અડકીને તેનું અવલોકન કરો.
- કદમાં સરખા ન હોય અને એકબીજામાં ભળી ન જતાં હોય તેવા ઘન પદાર્થોના મિશ્રણને ચાળણી જેવા જાળીદાર સાધન વડે કોઈ પદાર્થને અલગ કરવાની પદ્ધતિને ચાળવું કહે છે.



- લોટમાંથી ચાળશીમાં રહેલ પદાર્થને શા માટે અલગ કરવામાં આવે છે ?
- લોટના મિશ્રણમાં રહેલ બિનજરૂરી ઘટકોને દૂર કરવા ચાળણીનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે.

અલંકાર - વિજ્ઞાન - સ્ટડી મટીરિઅલ - ધોરણ - 6



 મોટા કાંકરા અને પથ્થરોને રેતીમાંથી દૂર કરવા પણ આ પદ્ધતિનો ઉપયોગ થાય છે.

પ્રવૃત્તિ-6 : નિક્ષેપણ, નિતારણ, ગાળણ :

(Sedimentation, Decantation, filtration)

- (1) શું જોઈશે ?
- ડહોળું પાશી, કાચના પ્યાલા, ગળશી
- (2) શું કરીશું ?
- કાચના પ્યાલામાં ડહોળું પાણી લો.
- આ પ્યાલામાં ટેબલ જેવી સમતલ સપાટી પર રાખો.
- પ્યાલાને ત્રીસ, ચાલીસ મિનિટ સુધી ટેબલ પર જ રહેવા દઈ તેનું અવલોકન કરો.
- (3) શું જોવા મળ્યું ?
- મિશ્રણમાં રહેલ વજનમાં ભારે ઘટક તેમાં તળિયે બેસી જાય છે. આ પદ્ધતિને નિક્ષેપણ (Sedimentation) કહે છે.
- હવે પ્યાલામાં ઉપરના ભાગે રહેલું પાણી હળવેથી બીજા પ્યાલામાં લઈ લો. આ રીતને નિતારણ (Decantation) કહે છે.



- હવે અન્ય ગ્લાસમાં ગળશી રાખો અને નિતારેલ પાશીને ગળશીમાં રેડો. આ પાશીનું અવલોકન કરો.
- આ પદ્ધતિને ગાળણ (filtration) કહે છે.
- નિક્ષેપણ અને નિતારણ પદ્ધતિનો ઉપયોગ એક-બીજામાં ભળી ન જાય તેવા બે પ્રવાહીને અલગ કરવા માટે પણ થાય છે. જેમકે તેલ અને પાણીનું મિશ્રણ.
- ગાળણ-પદ્ધતિનો ઉપયોગ અદ્રાવ્ય ઘન-પદાર્થો હાનિકારક પદાર્થો હોવાથી તેને દૂર કરવામાં થાય છે. જેમ કે તળાવ કે નદીમાંથી લાવેલ પાણીમાંથી અદ્રાવ્ય અશુદ્ધિઓ દૂર કરવા ગાળણ પદ્ધતિ ઉપયોગી છે.

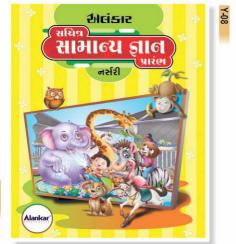
પ્રવૃત્તિ-7 : બાષ્પીભવન : (Evaporation)

- (1) શું જોઈશે ?
- પાશી, બીકર, મીઠું, ચમચી, મીશબત્તી
- (2) શું કરીશું ?
- થોડું પાણી બીકરમાં ભરી, ચમચી મીઠું ઉમેરો.
- હવે બીકરને ગરમ કરો.
- પાશીને ઉકળવા દો.
- (3) શું જોવા મળ્યું ?
- પાણીને ગરમ
 કરવાનું ચાલુ
 રાખતા પાણી
 વરાળમાં
 ફેરવાઈને સંપૂર્ણ
 અદશ્ય થાય છે.
- બધું જ પાણી ઉકળી ગયા
 બાદ છેલ્લે
 બીકરમાં મીઠું વધે છે.



અલંકાર - વિજ્ઞાન - સ્ટડી મટીરિઅલ - ધોરણ - 6

रीतंडार सचित्र सामान्य ज्ञान ગમ્મત સાથે વિશેષ જ્ઞાન...



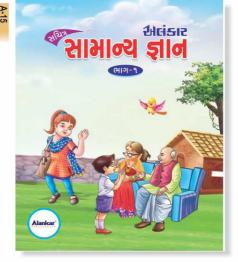
બાલવાટિકા–૧ (ิศะ์า ()







બાલવાટિકા–૩ (સિનિચર કે.જી.)



બાલવાટિકા–૨ (જૂનિયર કે.જી.)



Alankar



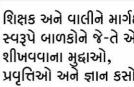


2D, 3D ચિત્રોનું આર્ટપેપર

પર નચનગમ્ચ પ્રિન્ટિંગ.



બાળમાનસ જોઈને શીખે તેવું આકર્ષક પુસ્તક સ્વરૂપ.



શિક્ષક અને વાલીને માર્ગદર્શક

સ્વરૂપે બાળકોને જે-તે એકમ પ્રવૃત્તિઓ અને જ્ઞાન કસોટી.



જીવનમૂલ્યોનું ઘડતર કરવા અને મોલિકતા ખીલવવા જ્ઞાનસભર પુસ્તકો.