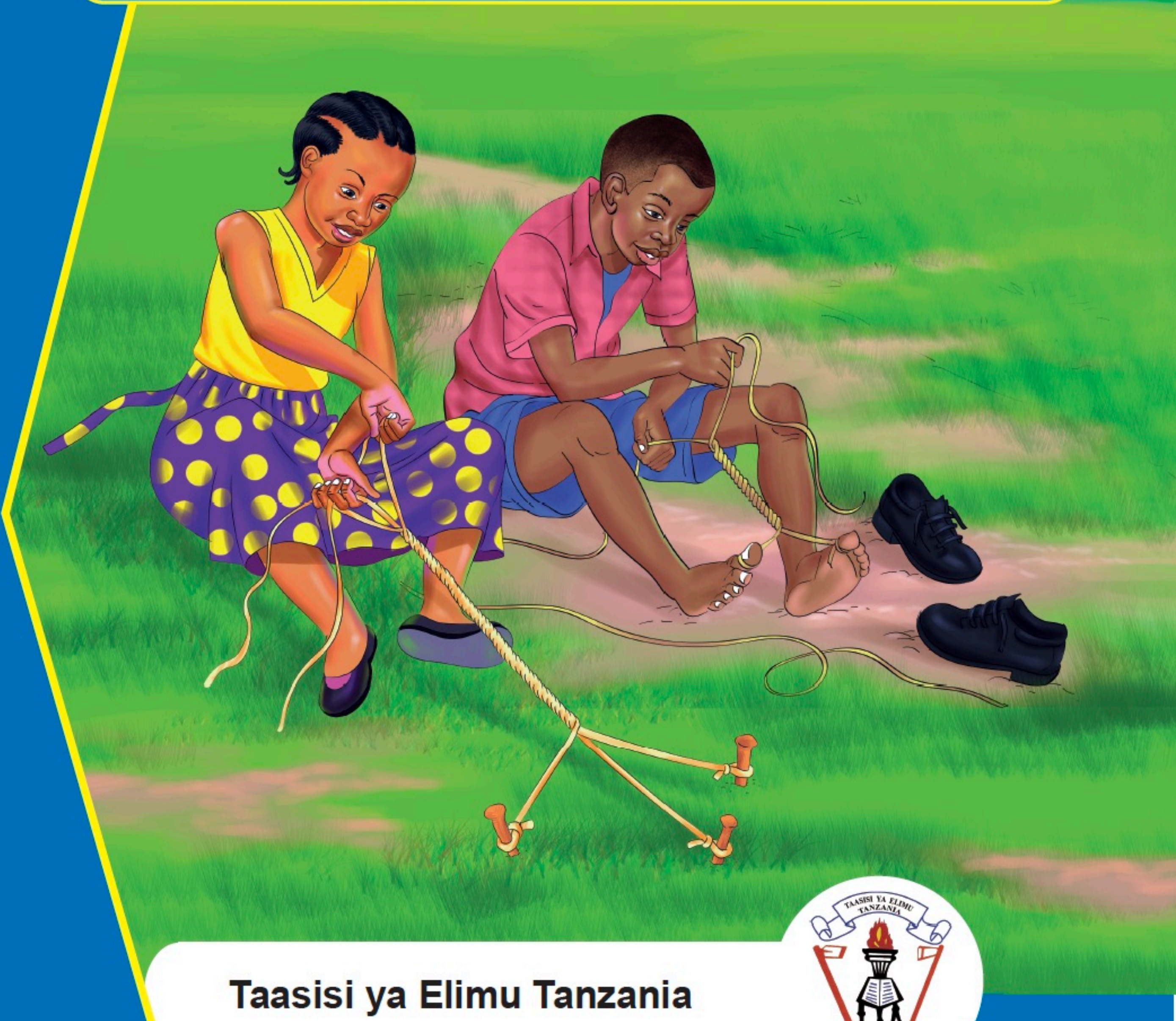
Stadi za Kazi

Kitabu cha Mwanafunzi

Darasa la Tano



Taasisi ya Elimu Tanzania

Mali ya Serikali ya Jamhuri ya Muungano wa Tanzania, Hakiuzwi

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Stadi za Kazi

Kitabu cha Mwanafunzi

Darasa la Tano

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

Cheti cha Ithibati

Na. 59

Jina la Chapisho: Stadi za Kazi Kitabu cha Mwanafunzi Darasa la Tano

Mchapishaji: Taasisi ya Elimu Tanzania

Mwandishi: Taasisi ya Elimu Tanzania

ISBN: 978 - 9976 - 61 - 820 - 4

Kitabu hiki kimeidhinishwa na Wizara ya Elimu, Sayansi na Teknolojia tarehe 12 Mwezi Oktoba Mwaka 20 18 kuwa Kitabu cha Kiada kwa ajili ya Darasa la Tano katika ngazi ya elimu ya Msingi nchini Tanzania kulingana na Muhtasari wa Mwaka 2016.

Dkt. Edicome Cornel Shirima
Kaimu Kamishna wa Elimu.

Taasisi ya Elimu Tanzania

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 1 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

© Taasisi ya Elimu Tanzania 2018

Toleo la Kwanza 2018
Chapa ya Pili 2021

ISBN: 978-9976-61-820-4

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

Simu: +255 735 041 170 / 735 041 168
Baruapepe: director.general@tie.go.tz
Tovuti: www.tie.go.tz

FOR ONLINE USE ONLY

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

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 2 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Yaliyomo

Utangulizi iv
Shukurani v

Sura ya Kwanza
Unadhifu 1

Sura ya Pili
Upishi 38

Sura ya Tatu
Usanifu wa kazi za sanaa za maonesho 72

Sura ya Nne
Usanifu wa picha 93

Sura ya Tano
Ufinyanzi na ususi 106

Sura ya Sita
Stadi za ujasiriamali 123

Sura ya Saba
Usimamizi wa fedha 131

Faharasa 136

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 3 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Utangulizi

Kitabu hiki ni cha kwanza katika mfululizo wa vitabu vitatu vya Stadi za Kazi kimeandaliwa mahususi kwa mwanafunzi wa Darasa la Tano.

Kitabu hiki kitakuza umahiri wa stadi za uchunguzi, ugunduzi na udadisi. Pia, kitasaidia kukuza stadi za ubunifu na utumiaji wa taarifa za Stadi za Kazi.

Aidha, kitabu kina sura saba zilizoandaliwa kukidhi mahitaji ya muhtasari wa somo. Sura hizo ni: Unadhifu, Upishi, Usanifu wa kazi za sanaa za maonesho, Usanifu wa picha, Ufinyanzi na ususi, Stadi za ujasiriamali na Usimamizi wa fedha.

Mwisho, kitabu hiki kinaelekeza maudhui kwa njia ya habari, picha, kazi za vitendo na mazoezi. Pia, kitamjengea mwanafunzi uwezo kwa kukuza stadi za Kusoma, Kuandika na Kuhesabu (KKK).

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 4 23/07/2021 16:06

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 walioshiriki kutayarisha kitabu hiki:

Waandishi: Gaitani F. Romwald na Albert R. Mutalemwa (Usanifu wa kazi za sanaa za maonesho), Nginamoyo Y. Kabata (Unadhifu), Joyce W. Lema na Chemi M. Mgonda (Upishi), Kalistus J. Chonya na Juma M. Masine (Stadi za ujasiriamali) na Peter W. Haule (Usanifu wa picha, ufinyanzi na ususi).

Wahariri: Mussa R. Kaoneka (BAKITA), Dkt. Kedmon E. Mapana na Delphine C. Njewele (Usanifu wa kazi za sanaa za maonesho), Dkt. Nelly S. Maliva (Stadi za ujasiriamali na usimamizi wa fedha), Dkt. George D. Nahimiani (Usanifu wa picha, ufinyanzi na ususi) na Zahra S. Majili (Unadhifu na upishi).

Msanifu: Rehema H. Maganga

Wachoraji: Alama Art and Media Production Limited

Mratibu: Gaitani F. Romwald

Pia, TET inatoa shukurani kwa shule zote zilizoshiriki katika ujaribishaji wa kitabu hiki.

Aidha, Taasisi 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

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 5 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 6 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sura ya Kwanza

Unadhifu

Binadamu anapaswa kuwa nadhifu muda wote awapo nyumbani, shuleni au katika mazingira kama vile safarini, mchezoni, kanisani, msikitini wakati wa kulala na mahali pengine popote. Unadhifu ni mwonekano wa usafi wa mwili na mavazi unaokubalika katika jamii.

Unadhifu wa mtu huonekana katika mavazi na mwili. Siku zote unadhifu humsaidia mtu kuwa na afya njema, furaha, apendeze na akubalike katika jamii. Usafi wa mwili na mavazi unahusisha mambo anuwai kama vile kusafisha kinywa, kuoga, kufua na kunyoosha nguo. Hali kadhalika, unadhifu unahusisha usafi wa mazingira unapoishi kuanzia nyumbani, njiani, shuleni na kwingineko.

Usafi wa mwili

Usafi wa mwili ni kuweka mwili katika hali ya umaridadi mfano kuoga, kukata kucha, kusafisha kinywa, kupunguza nywele, kuchana au kusuka nywele vizuri, kuvaa nguo nzuri, zilizo safi na kuvaa viatu kwa usahihi kulingana na mahali.

Umuhimu wa mwili kuwa safi ni:

(a) kuepukana na magonjwa ya ngozi kama vile upele au ukurutu na kuwashwa.

(b) kuepuka kunuka na kunata ambapo kunasababisha vinyweleo kuziba na kutoruhusu takamwili kutoka nje.

(c) kupendeza na kuwa na afya njema.

(d) usafi wa kinywa na meno unaepusha kuoza na hatimaye kung'oka kwa meno.

Utaratibu wa kusafisha mwili

Ni muhimu kuoga na kuvaa nguo safi kila siku ili kuonekana nadhifu wakati wote.

FOR ONLINE USE ONLY

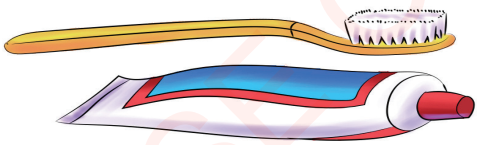
Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 1 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Vifaa mbalimbali hutumika katika kusafisha mwili.

Vifaa
Sabuni, beseni, dodoki au kitambaa kidogo, ndoo yenye maji safi, taulo, kitana au chanuo, mafuta ya kupaka, mswaki na dawa ya kusafishia meno.

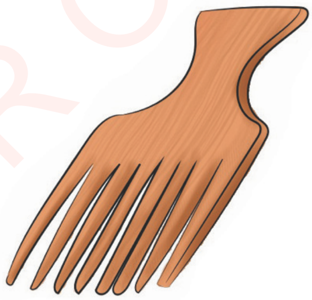
Ndoo



Mswaki na dawa ya kusafishia meno

Mafuta ya kupaka

Taulo



Chanuo

Kitana

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 2 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Hatua za kusafisha mwili

Wakati wa kuoga tunapaswa kufuata hatua zifuatazo:

(a) Kusafisha kinywa kwa kutumia mswaki uliotiwa dawa na maji safi na salama. Kumbuka kusafisha ulimi pamoja na kaakaa gumu.

Kielelezo namba 1: Wanafunzi wanasafisha kinywa kwa kutumia mswaki uliotiwa dawa.

(b) Kuoga mwili mzima. Safisha mwili wako kwa maji safi na sabuni. Wakati wa kuanza kuoga hakikisha maji yanafika sehemu zote za mwili zikiwemo sehemu za chini ya kwapa, masikioni, pembeni mwa sehemu za mikunjo, katikati ya vidole vya mguu na sehemu zozote nyingine za mwili ambazo haziwezi kufikiwa na maji kwa urahisi.

Kisha jipake sabuni mwili mzima, tumia dodoki au kitambaa laini kusugua mwili wako ili kuondoa uchafu mwilini. Kumbuka kusugua miguu na kucha. Jimwagie maji ya kutosha mwili mzima mpaka povu lote la sabuni na uchafu utoke.

Jikaushe mwili kwa kutumia taulo safi au kitambaa au nguo safi iliyotengwa maalumu kwa kukaushia mwili. Hakikisha umejikausha

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 3 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

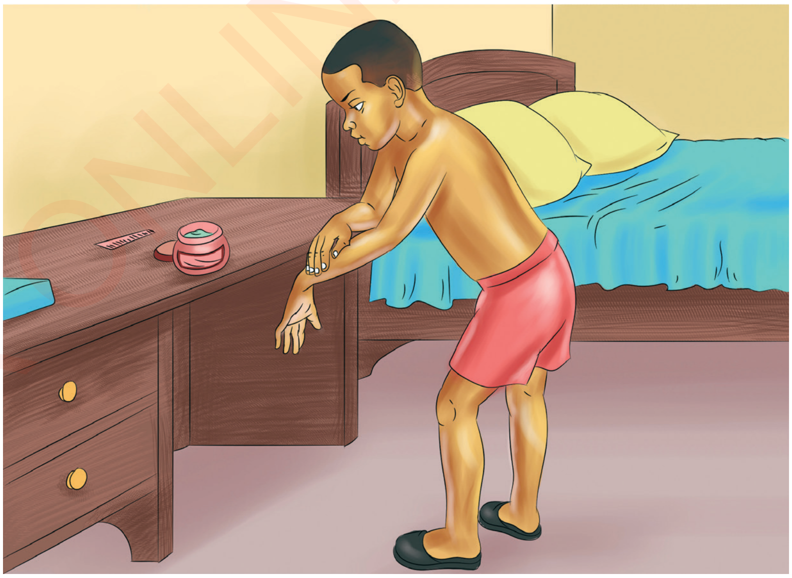
vizuri kwenye sehemu zote za mikunjo na zilizojificha. Mabaki ya maji katika mikunjo yanaweza kusababisha mwili kunuka au kupata fangasi.

2(a) Mwanafunzi anaoga kwa bomba la chirizi

2(b) Mwanafunzi anaoga kwa kutumia kopo la kuogea

Kielelezo namba 2: Wanafunzi wanaoga.

(c) Paka mafuta mwili wote ili kufanya ngozi iwe nyororo na maridadi.



Kielelezo namba 3: Mwanafunzi anapaka mafuta akiwa chumbani.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 4 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(d) Kuchana nywele vizuri au kusuka nywele vizuri.

Kielelezo namba 4: Wanafunzi wana nywele safi.

(e) Kuvaa sare safi za shule. Hakikisha vishikizo vyote vya nguo na kamba za viatu zimefungwa vizuri.

Kielelezo namba 5: Wanafunzi wamevaa sare za shule ambazo ni safi, nadhifu na wamependeza.

FOR ONLINE USE ONLY

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Zoezi la 1

1. Orodhesha vifaa vitano vinavyotumika kusafisha mwili.
2. Je ni hatua zipi za kufuata unaposafisha mwili wako?
3. Je ni kwanini unafanya usafi wa mwili?

Usafishaji wa mwili wakati wa balehe

Usafishaji wa mwili wakati wa balehe hauna tofauti sana na usafishaji wa mwili kabla ya balehe, isipokuwa umakini unahitajika zaidi kwa sababu ya mabadiliko ya mwili yanayotokea katika kipindi cha balehe. Ukuaji wa mwili wa binadamu hubadilika hatua kwa hatua kadiri umri unavyoongezeka. Mabadiliko makubwa ya mwili huonekana pale mtu anapobadilika kutoka utoto hadi ujana kutokana na homoni zinazosababisha mabadiliko ya kimwili, kibaolojia, kiakili, kihisia na mahusiano yake kijamii.

Zifuatazo ni dalili za balehe kwa mvulana

1. Sauti kuwa nzito.
2. Kuota ndevu.
3. Kuota nywele kwapani na sehemu za siri.
4. Kukomaa kwa via vya uzazi.
5. Kuota ndoto nyevu.
6. Ngozi kuota chunusi.
7. Kupata hisia za kufanya mapenzi.
8. Kuwa na mihemko mbalimbali mfano: kiburi, hasira na aibu.
9. Harufu mbaya ya jasho.

Hivyo, uzionapo dalili hizi uwe mwangalifu katika kuutunza na kuufanyia usafi mwili wako kila siku kwa kuzingatia maeneo muhimu ya mwili zikiwemo sehemu zote zenye mikunjo. Na ni vyema kuoga kila siku asubuhi na jioni.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 6 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Zifuatazo ni dalili za balehe kwa msichana

1. Kukua kwa matiti.
2. Kutanuka kwa mwili.
3. Kuota nywele kwapani na sehemu za siri.
4. Sauti kuwa nyororo.
5. Kukomaa kwa via vya uzazi.
6. Kupata hedhi.
7. Ngozi kuwa nyororo.
8. Kuwa na mihemko mbalimbali mfano: hasira, aibu na kiburi.
9. Harufu mbaya ya jasho.

Wasichana wanapoanza kupata hedhi, hutumia taulo za kike kwa ajili ya kujihifadhi. Taulo hizi zipo za aina mbalimbali. Msichana anaweza akachagua aina ya taulo inayopatikana katika mazingira anayoishi. Taulo za kike zisivaliwe kutwa nzima ili kuepuka madhara na harufu mbaya. Taulo za kike zilizotumika zihifadhiwe katika ndoo maalumu za taka na zichomwe moto au kufukiwa katika shimo. Ni vizuri msichana awe mwangalifu katika kuutunza na kuufanyia usafi mwili wake kila siku, kwa kuoga asubuhi na jioni kwa kizingatia maeneo muhimu ya mwili zikiwemo sehemu zote zenye mikunjo.

Kielelezo namba 6: Taulo za kike zilinazotumika wakati wa hedhi

Kazi za kufanya namba 1:

Fanya usafi katika mazingira ya shule ikiwa ni pamoja na kuzunguka tanuru au shimo la kuteketeza taka.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 7 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kielelezo namba 7: Wasichana wakiteketeza taulo za kike zilizotumika katika tanuru la kuteketezea taka.

Usafi wa mavazi

Mavazi ni nguo ambazo huvaliwa na watu ili kusitiri mwili. Usafi wa mavazi ni jambo muhimu sana, maana hukufanya uonekane nadhifu na mwenye afya bora wakati wote. Usafi wa mavazi hutusaidia kutopatwa na maradhi mbalimbali kama vile upele. Usafi wa mavazi huweza kufanya nguo zipendeze na zidumu kwa muda mrefu. Uchafu huharibu nguo na kuzifanya zichakae mapema. Hivyo basi, ni jukumu la kila mwanafunzi kufanya usafi wa sare zake za shule mara kwa mara na kuzingatia uvaaji sahihi.

Mambo muhimu ya kuzingatia katika kufua sare za shule

(a) Andaa vifaa vinavyohitajika kwa ajili ya ufuaji mfano sabuni, beseni, maji vuguvugu, vibanio na kamba.

(b) Tenganisha nguo za rangi na nyeupe.

(c) Kagua nguo ili kubaini vitu hatarishi vilivyomo kwenye mifuko ya nguo na uviondoe.

(d) Kagua nguo ambazo zinahitaji kushonwa na kurekebishwa.

(e) Nguo zinazohitaji kushonwa au kurekebishwa, zishonwe au zirekebishwe kabla ya kuzifua.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 8 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(f) Kagua nguo kama zina madoa na uyaondoe kabla ya kufua kulingana na utaratibu wa utoaji wa madoa.

(g) Nguo za rangi zianikwe kwenye kivuli ili zisipauke.

Hatua za ufuaji wa sare za shule

1 **(a) Kufua blauzi au shati jeupe kwa kutumia sabuni ya unga**

(i) Weka maji na sabuni kwenye beseni au ndoo kwa kipimo kinachotakiwa.

(ii) Kung'uta blauzi au shati ili kuondoa mchanga au vumbi na vitu vilivyomo ndani ya mifuko kisha loweka kwenye maji yaliyo kwenye beseni au ndoo.

(iii) Acha kwa muda ili kulegeza na kuruhusu uchafu utoke.

(iv) Anza kufua kwa kusugua sehemu ngumu kama vile ukosi, kwenye kingo za mikono, pindo na kwapani.

(v) Fikicha shati lote au blauzi yote.

(vi) Suuza na kagua ili kubaini sehemu ambazo hazijatakata.

(vii) Rudia kufua tena sehemu ambazo hazijatakata.

(viii) Suuza nguo tayari kwa kuanika.

(ix) Anika shati au blauzi kwa kuzingatia utaratibu sahihi wa uanikaji.

(b) Kufua blauzi au shati jeupe kwa kutumia sabuni ya kipande

(i) Weka maji kwenye beseni au ndoo kwa kipimo kinachotakiwa.

(ii) Tengeneza povu kwa kutumia sabuni ya kipande.

(iii) Kung'uta blauzi au shati ili kuondoa mchanga au vumbi na vitu vilivyomo ndani ya mifuko kisha loweka kwenye maji yaliyo kwenye beseni au ndoo.

(iv) Paka sabuni kwenye nguo iliyolowekwa.

(v) Acha kwa muda ili kulegeza na kuruhusu uchafu utoke.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 9 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(vi) Anza kufua kwa kusugua na sabuni ya kipande sehemu ngumu kama vile ukosi, kwenye kingo za mikono, pindo na kwapani.

(vii) Fikicha shati lote au blauzi yote.

(viii) Suuza na kagua ili kubaini sehemu ambazo hazijatakata.

(ix) Rudia kufua tena sehemu ambazo hazijatakata.

(x) Suuza nguo tayari kwa kuanika.

(xi) Anika shati au blauzi kwa kuzingatia utaratibu sahihi wa uanikaji.

Kielelezo namba 8: Wanafunzi wanaanika sare za shule.

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 10 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kielelezo namba 9: Wanafunzi wanafua nguo nyeupe kwa kutumia sabuni ya kipande.

2 (a) Kufua sketi au kaptura yenye rangi kwa kutumia sabuni ya unga

(i) Weka maji na sabuni kwenye beseni au ndoo kwa kipimo kinachotakiwa.

(ii) Kung'uta sketi au kaptura ili kuondoa mchanga au vumbi na vitu vilivyomo mifukoni.

(iii) Anza kufua kwa kusugua sehemu ngumu kama vile pindo la kwenye kiuno, pindo la chini, kwenye mifuko na lisani.

(iv) Fikicha sketi au kaptura yote.

(v) Suuza na kagua ili kubaini sehemu ambazo hazijatakata. Rudia kufua sehemu ambazo hazijatakata.

(vi) Suuza nguo tayari kwa kuanika.

(vii) Anika sketi au kaptura kwa kuzingatia utaratibu sahihi wa uanikaji wa nguo za rangi. Anika kwa usawa mahali palipo bapa ili kuepuka zisichujiane rangi.

(viii) Anika nguo za rangi kivulini kwenye hewa ya kutosha ili kuepuka zisipauke.

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 11 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(b) Kufua sketi au kaptura yenye rangi kwa kutumia sabuni ya kipande

(i) Weka maji kwenye beseni au ndoo kwa kipimo kinachotakiwa.
(ii) Kung'uta sketi au kaptura ili kuondoa mchanga, vumbi na vitu vilivyomo mifukoni, kisha loweka.
(iii) Paka nguo sabuni.
(iv) Acha kwa muda ili kulegeza na kuruhusu uchafu wote utoke.
(v) Anza kufua kwa kusugua na sabuni ya kipande sehemu ngumu kama vile pindo la kwenye kiuno, pindo la chini, kwenye mifuko na lisani.
(vi) Fikicha sketi au kaptura yote.
(vii) Suuza na kagua ili kubaini sehemu ambazo hazijatakata. Rudia kufua sehemu ambazo hazijatakata.
(viii) Suuza nguo tayari kwa kuanika.
(ix) Anika sketi au kaptura ya rangi kwa kuzingatia utaratibu sahihi wa uanikaji wa nguo za rangi. Anika kwa usawa mahali palipo bapa ili kuepuka zisichujiane rangi.
(x) Anika nguo za rangi kivulini kwenye hewa ya kutosha ili kuepuka zisipauke.

Kielelezo namba 10: Wanafunzi wanaanika nguo za rangi.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 12 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Hivyo, kufua na kutunza sare za shule ni muhimu kwa mwanafunzi ili apendeze, awe nadhifu na nguo zidumu kwa muda mrefu.

Kielelezo namba 11: Wanafunzi wamevaa sare za shule kwa usahihi na wamependeza.

Endapo hutafanya usafi wa sare za shule utapata madhara yafuatayo:

(i) Sare hazitadumu kwa muda mrefu.
(ii) Hazitakuwa na muonekano mzuri na zitafubaa.
(iii) Unaweza kupata magonjwa ya ngozi kama vile upele.
(iv) Kutojiamini, kutopendwa na wenzako na walimu pia.

Kazi za kufanya namba 2:

Kufua sare za shule. Uwapo nyumbani fua sare zako kwa kufuata hatua sahihi.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 13 23/07/2021 16:06

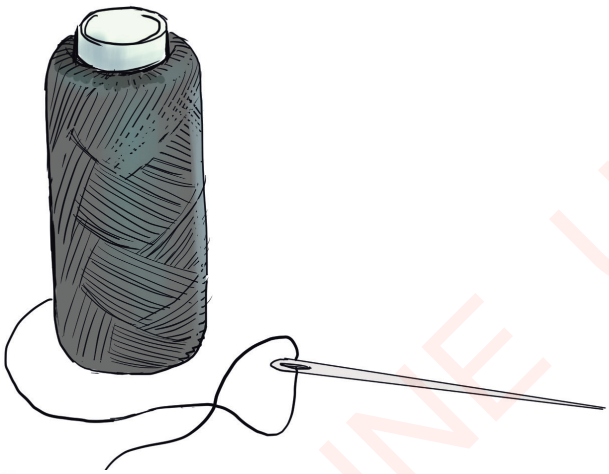
FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Utunzaji wa mavazi

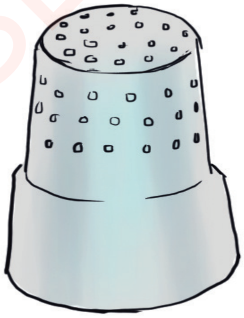
Mavazi ni kati ya mahitaji muhimu kwa binadamu. Hivyo, yanapaswa yatunzwe ili kuyafanya yadumu kwa muda mrefu na kuokoa gharama za kununua mengine. Pia, utunzaji mzuri ni ule wa kushona nguo mapema mara zinapochanika, kufua kwa kutumia njia sahihi, kuzinyoosha kwa pasi na kuzihifadhi mahali safi na salama.

Ushonaji

Ni stadi zinazotumika ama kuunganisha sehemu mbili za kitambaa au kitambaa na kitu kingine, kutengeneza mishono mbalimbali kwa kutumia uzi na sindano.



12(a) Uzi uliotungwa kwenye sindano ya mkono



12(b) Subana

12(c) Mkasi

Kielelezo namba 12: Vifaa vya kushonea nguo.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 14 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Zipo aina mbalimbali za mishono ambazo hutumika katika kushona nguo kwa mitindo mbalimbali. Aina hizo ni mshono wa kushikiza, kuunga, kupamba na kupinda ambayo inajulikana kama mishono sahili. Mishono sahili ni mishono rahisi inayotumika katika ushonaji. Mishono hii hutumika kwa namna mbalimbali, kama vile,

(a) kushona pindo la nguo na kufanya nguo iwe nadhifu.

(b) kuzuia nguo isifumuke kwa urahisi na kushonea vifungo vilivyoachia.

(c) kushona matundu ya vishikizo.

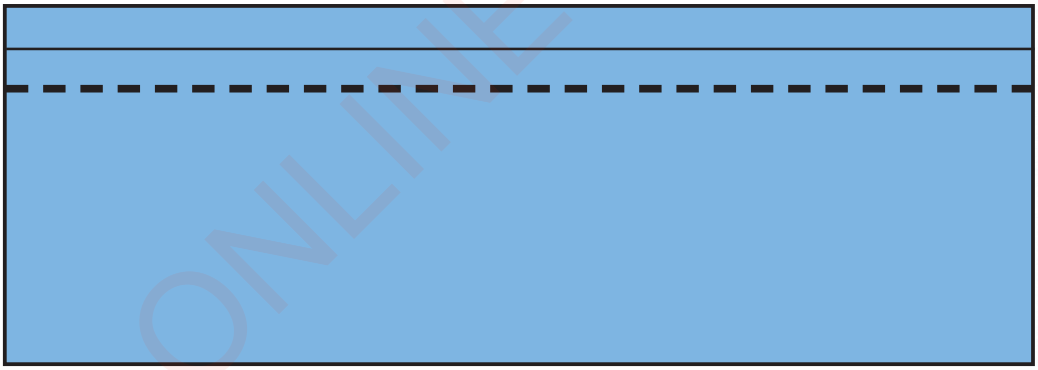
(d) kuweka mapambo.

(e) kushikiza nguo kabla ya kushona.

(f) baadhi inatumika kuunganisha nguo.

Mshono wa kushikiza au mshono wa muda mfupi

Huu ni mshono ambao unatumika kushona nguo kwa muda kabla ya kushona mshono wa kudumu. Kuna aina mbalimbali za mishono ya muda mfupi, mfano mshikizo mlingano, mshikizo usiolingana, mshikizo vitanzi, mshikizo mlalo na mshikizo alama. Mishono hii inaweza kutumika kushikiza vipande viwili vya vitambaa kabla ya kuunganishwa, kushikiza pindo, kabla ya kushonwa au kuweka alama zilizomo kwenye vigezo.

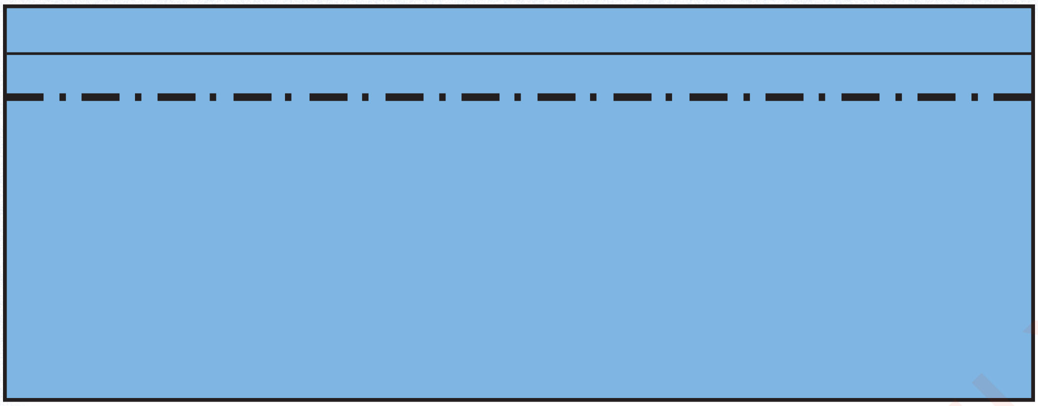


13(a) Mshikizo mlingano

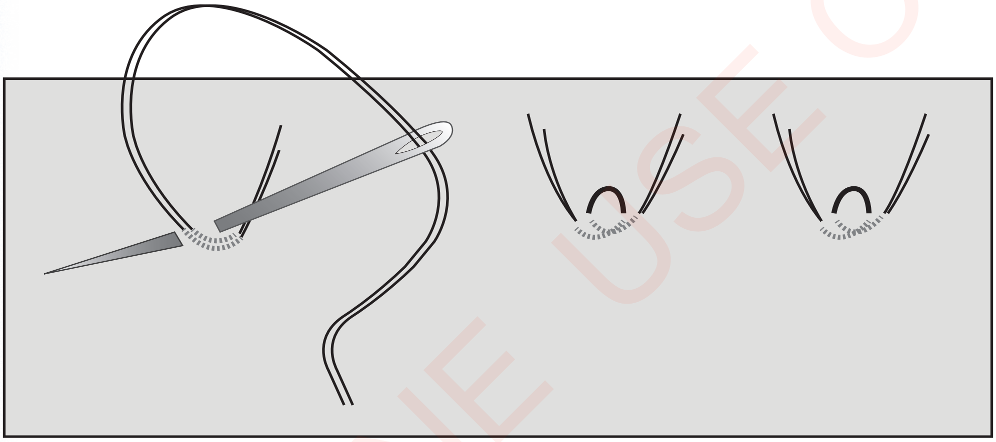
FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 15 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



13(b) *Mshikizo usiolingana*



13(c) *Mshikizo vitanzi*

Kielelezo namba 13: Mishono ya kushikiza.

FOR ONLINE USE ONLY

Hatua za kushona mshono wa mshikizo mlingano

Kuna hatua za kufuata wakati wa kushona mshono wa mshikizo mlingano kama kielelezo namba 13(a) kinavyoelekeza.

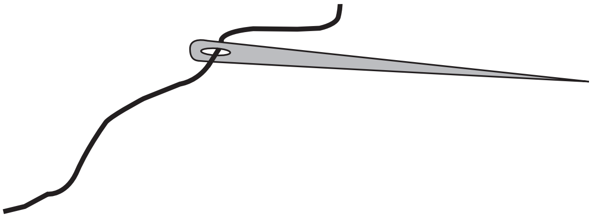
Hatua hizo ni:

(a) Kuandaa kitambaa chenye ukubwa wowote.

(b) Kutunga uzi katika sindano.

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 16 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kielelezo namba 14: Sindano iliyotungwa uzi.

(c) Kuvaa subana kwenye kidole cha kati katika mkono unaotumika kushona.

Kielelezo namba 15: Kidole cha kati kilichovalishwa subana.

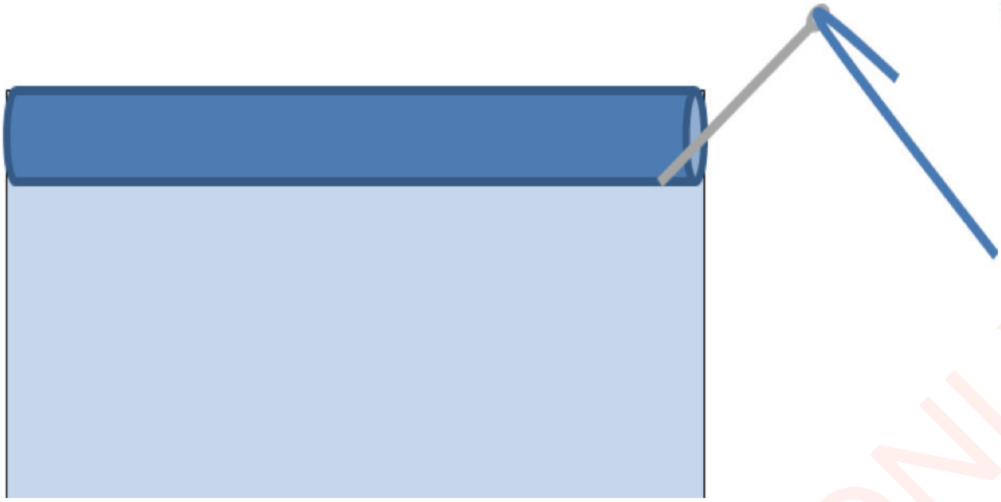
(d) Kunja pindo kwenye ukingo mmojawapo wa kitambaa kisha anza kushikiza kitambaa chako kama inavyoonekana katika picha namba 16(a, b, c).

16(a) Kitambaa kilichokunjwa ukingo mmoja

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 17 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



16(b) Kitambaa kilichoanza kushikizwa

16(c) Kitambaa kilichoshikizwa kutumia mshikizo mlingano

Kielelezo namba 16: Hatua mbalimbali za kushona mshikizo mlingano.

Mishono ya kuunganisha

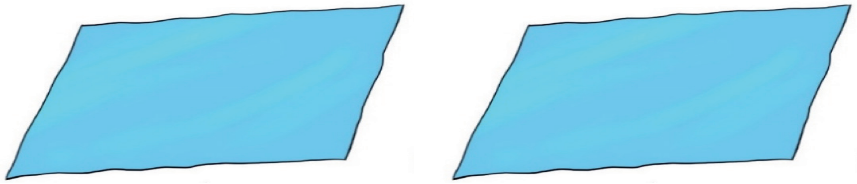
Mishono hii hutumika kuunganisha vipande viwili au zaidi vya vitambaa. Hii ni mishono ya kudumu. Kuna aina mbalimbali za mishono ya kuunganisha, mfano mshono wa kurudia, mshulu, bandi ndogo na mshono wa cherehani. Zipo hatua za kufuata unapotumia mshono wa kuunga.

FOR ONLINE USE ONLY

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

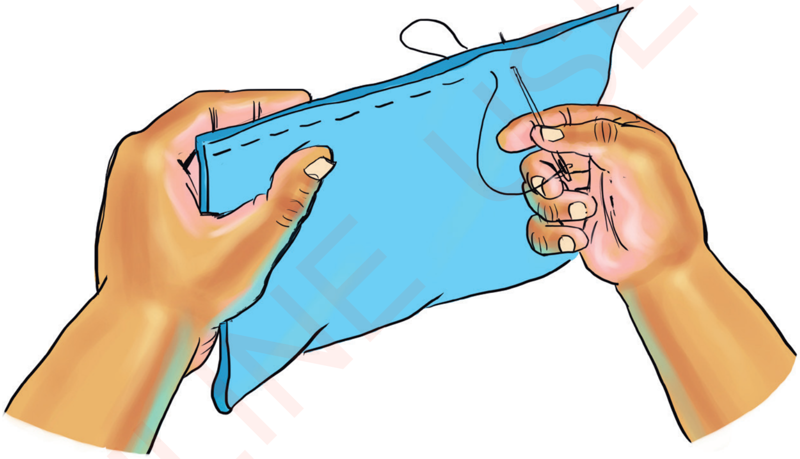
Hatua za kushona mishono ya kuunganisha

(a) Andaa vipande viwili vya vitambaa vinavyolingana.



Kielelezo namba 17: Vipande viwili vilivyo sawa vya vitambaa.

(b) Shikiza vitambaa hivyo viwili, sentimeta 1.6 kutoka kwenye kingo za vitambaa.



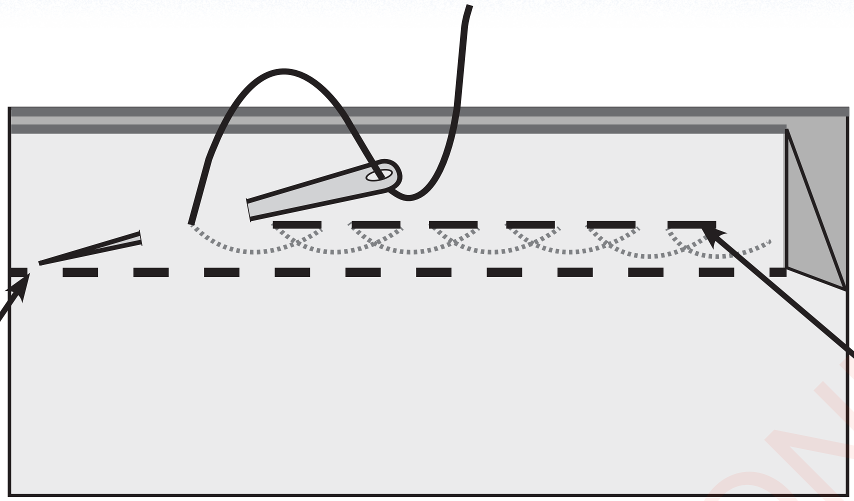
Kielelezo namba 18: Mshono wa kushikiza.

(c) Shona mshono wa kuunganisha juu kidogo kutoka kwenye mshono wa kushikiza.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 19 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kielelezo namba 19: Mshono wa kurudia.

(d) Ondoa mshono wa kushikiza.

(e) Piga pasi mshono wako kutegemea aina ya jongo lililotumika.

Mishono ya mapambo au nakishi

Ni aina ya mshono unaotumika katika kudarizi vitu mbalimbali kama vile vitambaa vya meza, makochi, shuka, foronya, mapazia na vingine vingi. Kuna aina nyingi za mishono inayotumika katika kupamba vitu mbalimbali mfano: mwiba wa samaki, mjazo, mkufu, mshono wa kokoto, kikonyo, unyoya na mshono wa vifundo.

Kanuni za kufuata wakati wa kushona mshono wa mapambo au nakshi ni:

(a) Andaa kitambaa chenye ukubwa wowote.

(b) Chora pambo au ua litakalokaa katika kitambaa chako.

(c) Tunga uzi kwenye sindano.

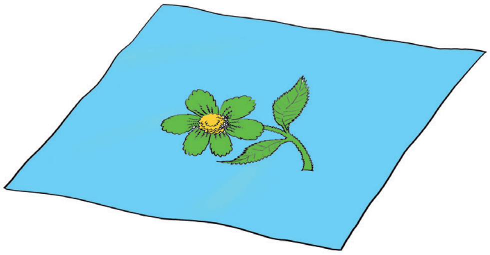
(d) Shona mishono ya nakshi juu ya mchoro wa pambo.

(e) Pinda kitambaa kwa kutumia mshono pindo au mshono wa cherehani.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 20 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

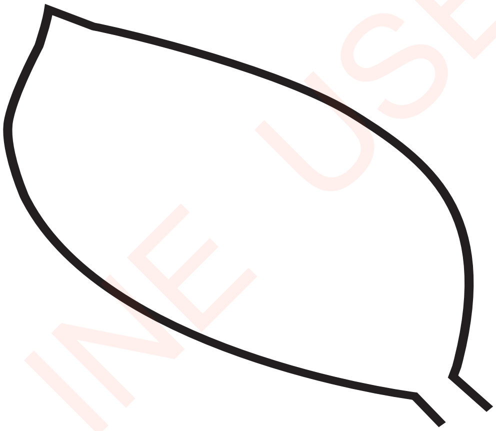


Kielelezo namba 20: Mshono wenye mapambo.

Hatua za kufuata wakati wa kushona mshono mjazo

(a) Andaa vifaa vyote vinavyohitajika kama kitambaa, uzi na sindano.

(b) Chora alama ya umbo kwenye kitambaa.



Kielelezo namba 21: Mchoro wa umbo la jani kwenye kitambaa.

(c) Vaa subana kwenye kidole kitakachoshika sindano.

(d) Tunga uzi kwenye sindano.

(e) Shika kitamba unachotaka kushona na hakikisha sehemu unayotaka kuishona imeshikiliwa na kidole gumba na shahada. Angalia kielelezo namba 22.

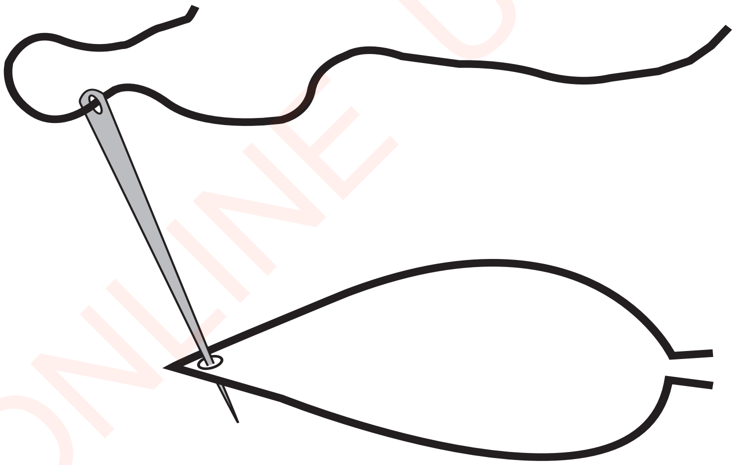
FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 21 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kielelezo namba 22: Namna ya kushika kitambaa unapotaka kushona.

(f) Anza kushona mshono mjazo kwa kuingiza sindano kama inavyoonekana kwenye kielelezo namba 23. Rudia mshono wa kwanza mara mbili au tatu kuimarisha chanzo cha mshono.

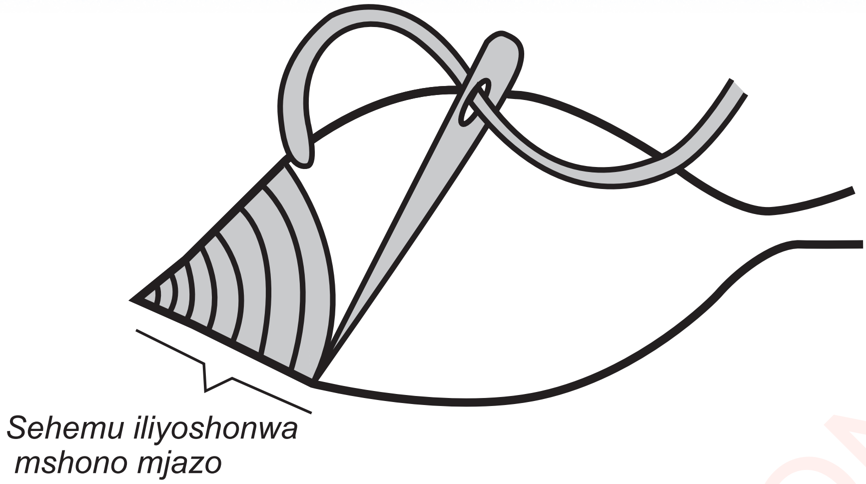


Kielelezo namba 23: Namna ya kuanza kushona mshono mjazo.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 22 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kielelezo namba 24: Mshono mjazo.

(g) Maliza kushona kwa kuingiza sindano itokeze upande wa ndani wa kitambaa na kisha shona mshono wa kurudia kufunga mshono wako.

(h) Kata uzi na kisha piga pasi mshono wako.

Mishono nadhifisha

Ni aina ya mshono wa kudumu unaotumika katika kuweka kingo za kitambaa nadhifu kama vile mshono pindo, mshono mshulu, blanketi na mshono kingo. Hatua za kufuata wakati wa kushona mshono huu ni:

(a) Andaa kipande cha kitambaa, uzi na sindano.

(b) Tunga uzi kwenye sindano.

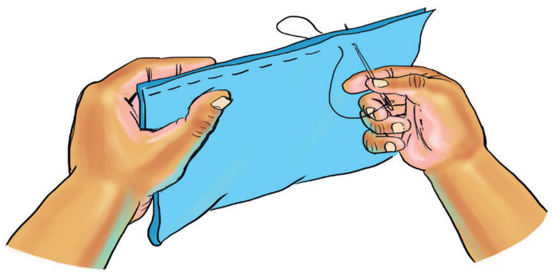
(c) Kunja ukingo mmoja wa kitambaa kupata pindo ambalo linalingana upana wake.

(d) Shikiza pindo kwa kutumia mshono wa kushikiza.

FOR ONLINE USE ONLY

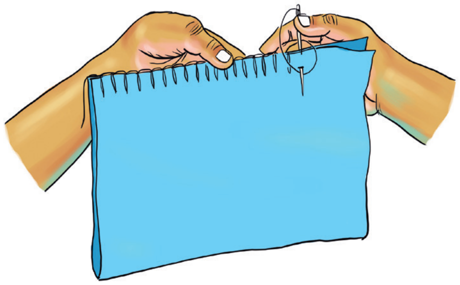
Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 23 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

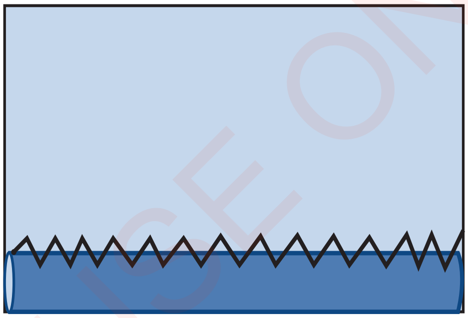


Kielelezo namba 25: Mshono wa kushikiza.

(e) Shona mishono ya nadhifisha kulingana na aina ya mshono.



26(a) Mshono wa blanketi



26(b) Mshono wa pindo

Kielelezo namba 26: Mishono nadhifisha.

Urekebishaji wa mavazi yaliyochanika

Kurekebisha mavazi ni njia ya kushona mavazi yaliyochanika ili yaweze kutumika kama yalivyokuwa yakitumika awali. Zipo njia mbalimbali za kurekebisha mavazi yaliyochanika kama vile kuweka kiraka, kutililia na kuigeuza kwa matumizi mengine. Kuweka kiraka ni kushonea kipande cha nguo katika eneo au sehemu ya nguo iliyochanika, ambapo kutililia ni kushona sehemu iliyochanika kwa kuijazia uzi kwa namna ya kurudiarudia. Ni vizuri kushona nguo mara ichanikapo ili kuzuia uharibifu na kupunguza gharama ya kuirekebisha. Kumbuka kuwa kama nguo imechanika kiasi cha kutorekebishika inashauriwa ibadilishwe matumizi kutegemeana na aina ya nguo. Kwa mfano, kutengeneza foronya, kushona nguo ya aina nyingine, kuitumia kufutia kwenye sakafu. Kugeuza nguo kwa matumizi mengine mfano, suruali kuwa kaptura, kutengeneza mto wa kulalia na kutengeneza kifutio cha vumbi.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 24 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kanuni za kurekebisha mavazi

Zifuatazo ni kanuni zinazoweza kutumika kurekebisha mavazi

(a) Hakikisha kiraka kinachowekwa kinafanana na nguo au vazi linalorekebishwa kwa kuzingatia muundo, unamu na rangi.

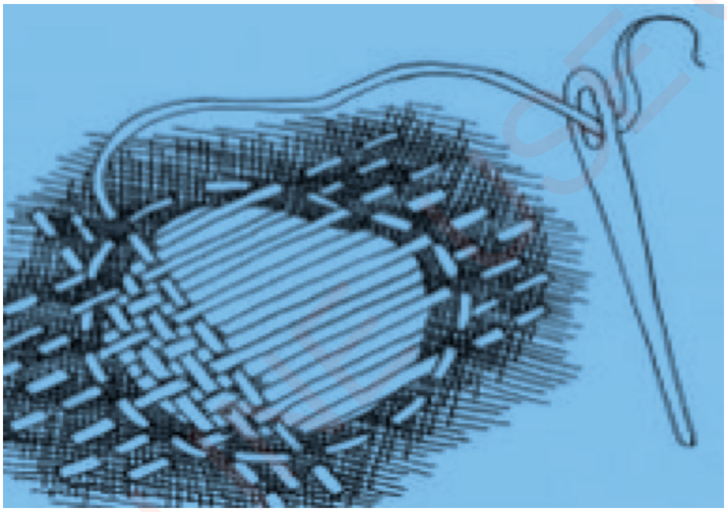
(b) Hakikisha kwamba kiraka kina ukubwa wa kutosha kuweza kuziba sehemu iliyochanika.

(c) Tumia nyuzi zinazofanana na rangi zilizoko kwenye nguo.

(d) Nguo itililiwe kwa upande wa ndani.

(e) Iwapo unatililia kwa mkono hakikisha sindano ni ndefu ili kuruhusu kushona upande mmoja wa tundu na mwingine kwa urahisi.

(f) Usiweke kiraka kipya kwenye nguo kuukuu. Ni muhimu kiraka kiendane na nguo inayofanyiwa marekebisho.

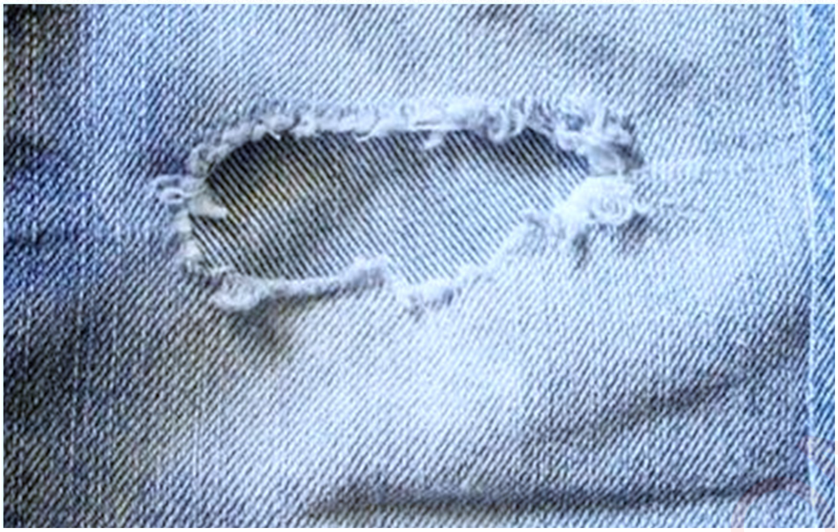


Kielelezo namba 27: Namna ya kurekebisha nguo iliyotoboka kwa kutililia.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 25 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kielelezo namba 28: Namna ya kurekebisha nguo iliyotoboka kwa kuweka kiraka.

Kushonea vifungo

Kushonea vifungo vilivyotoka kwenye nguo ni namna ya kurekebisha mavazi. Zipo aina mbalimabali za vifungo kama vile vifungo vyenye matundu mawili, vifungo vyenye matundu manne, vifungo vya chawa n.k. Aghalabu mishono mingine kama mshono wa mjazo hutumika kushonea vifungo. Yafuatayo ni mambo ya kuzingatia unaposhonea vifungo:

(a) Chagua vifungo na uzi wa kushonea vyenye rangi inayofanana na nguo.

(b) Chagua sindano inayoendana na tundu la kifungo na aina ya kitambaa.

(c) Umbali kutoka ukingo hadi alama ya kifungo usiwe chini ya nusu upana wa kifungo.

(d) Shonea kifungo kwenye nguo mara kinapotoka.

Hatua za kushona kifungo

(a) Weka alama za vifungo sehemu inayostahili kuweka kifungo acha angalau sentimita moja kutoka kwenye ukingo.

(b) Weka uzi kwenye tundu la sindano.

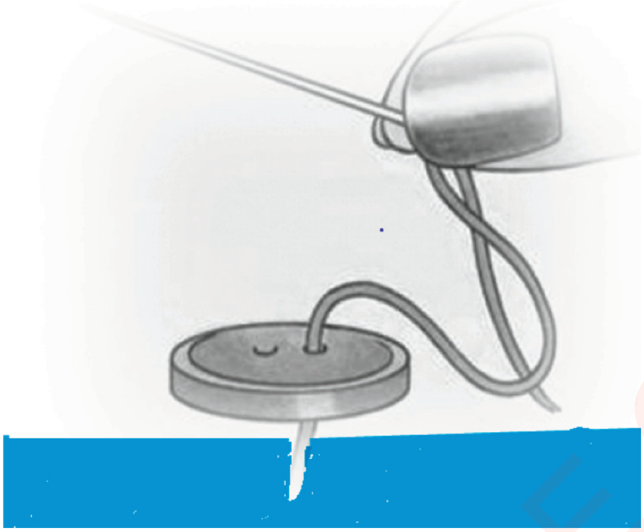
(c) Anza kushonea kifungo kwa kushona mshono wa kurudia mara mbili au tatu sehemu uliyoweka alama ili kufanya uzi wako uwe imara.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 26 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

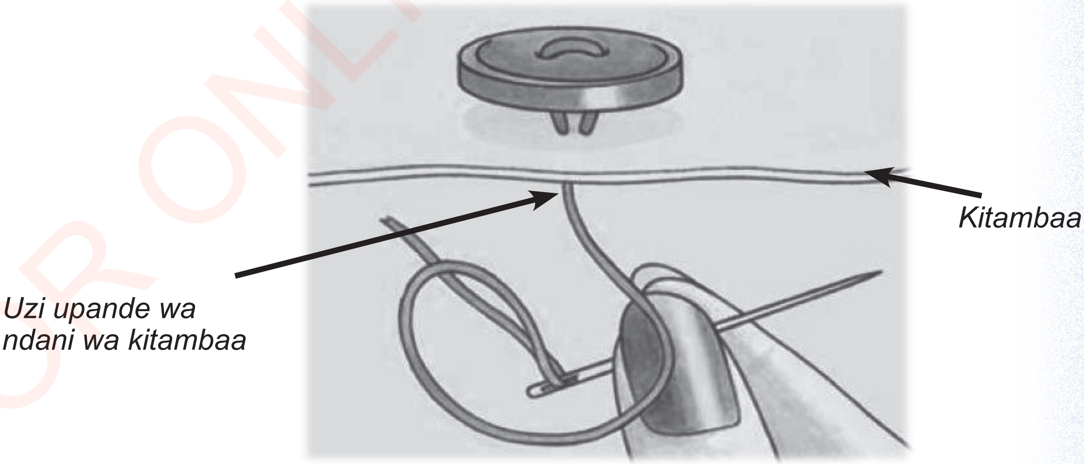
(d) Ingiza sindano kwenye tundu la kwanza la kifungo ukianzia nyuma ya kifungo na kisha sindano itokee upande wa juu wa kifungo. Kama inavyoonekana kwenye kielelezo namba 29.



Kielelezo namba 29: Uzi uliopita kwenye tundu la kwanza la kifungo.

(e) Ingiza sindano kwenye tundu la pili kwa kuanzia upande wa juu wa kifungo kuelekea upande wa chini wa kifungo. Kisha ingiza sindano sehemu ya nje ya kitambaa iliyowekwa alama na vuta sindano upande wa ndani wa kitambaa kama inavyoonekana kwenye kielelezo namba 30.

(f) Rudia hatua namba (d) na (e).



Kielelezo namba 30: Kishikizo kinarudishiwa kwenye sehemu yake.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 27 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(ix) Malizia kushona kifungo chako kwa upande wa nyuma wa kitambaa kwa kutumia mshono wa kurudia.

Kazi za kufanya namba 3:

Kushona, kurekebisha nguo na kushonea vifungo

1. Tafuta kipande cha kitambaa na ufanye zoezi la kushikiza na kisha shona mshono pindo.
2. Tafuta nguo iliyochanika na shona kwa kutumia mshono wa kurudia.
3. Tafuta vifungo na ushone kwenye blauzi au shati lako lililotoka vifungo.
4. Tililia sehemu iliyochanika kwenye nguo yako.
5. Weka kiraka kwenye nguo iliyochanika.
6. Tafuta nguo iliyochanika, tengeneza kitambaa au kifaa cha kufutia.

Zoezi la 2

1. Taja hatua nne za mshono wa kushikiza.
2. Ni mambo gani utakayozingatia utakaposhonea vifungo vya sare za shule?
3. Chora picha ya mshono mjazo.
4. Je utafanya nini kurekebisha mavazi yako yaliyochanika?
5. Je ni hatua gani utafuata kufua sare za shule zinapochafuka?

Usafi wa makazi

Makazi ni mazingira ya kuishi ambayo yanapaswa kuwa safi muda wote ili kuwafanya wanaoishi waweze kupata hewa safi, kuepuka magonjwa na kuishi kwa usalama. Usafi wa makazi unajumuisha maeneo ya kulala, chooni na mazingira yanayozunguka nyumba zetu. Pia, ni vema kufanya

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 28 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

usafi katika mazingira ya shule. Kutunza makazi yetu ni jukumu letu sote, kwani makazi yasiyotunzwa vizuri ni hatari kwa afya zetu. Uchafu ni hatari sana katika mazingira ya mwanadamu. Uchafu usipohifadhiwa vizuri katika makazi yetu huvutia wadudu wa magonjwa na wanyama mbalimbali. Tunapaswa kufanya usafi wa makazi yetu na kuhifadhi uchafu kwa kutumia njia sahihi ili kuepukana na maradhi mbalimbali.

Usafi wa sakafu wa kila siku

Sakafu ni sehemu ya chini ya nyumba. Kuna aina mbalimbali za sakafu kama vile sakafu za udongo, saruji, mbao, tarazo na marumaru. Sakafu hizi zinahitaji kutunzwa vizuri ili zidumu kwa muda mrefu, zivutie au zipendeze na zisivute wadudu wanaoleta maradhi. Mambo ya kuzingatia unapofanya usafi wa aina mbalimbali za sakafu unategemea na aina ya sakafu, mahitaji ya usafi kulingana na aina ya usafi.

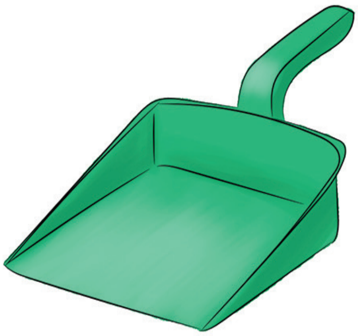
Sakafu ya udongo

Ni aina ya sakafu ambayo imetengenezwa kwa udongo na si malighafi nyingine.

Vifaa vya kufanyia usafi wa sakafu ya udongo

Vifaa vinavyotumika kufanyia usafi wa sakafu ya udongo ni maji, ufagio na kizoleo cha takataka.

31(a) Ndoo yenye maji



31(b) Kizoleo cha takataka

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 29 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

31(c) *Ufagio*

Kielelezo namba 31: Vifaa vya kufanyia usafi wa sakafu ya udongo.

Sakafu ya udongo inaweza kusafishwa kwa kufuata hatua zifuatazo:
(a) Nyunyiza maji ili kupunguza vumbi na kuepuka sakafu kulika wakati wa kufagia.
(b) Anza kufagia kuanzia kwenye kona ya chumba kuelekea mlangoni.
(c) Zoa taka kwa kutumia kizoleo cha taka, kisha tupa taka hizo kwenye shimo la taka na kuzichoma moto au kuweka katika pipa la taka.
(d) Futa vumbi sehemu mbalimbali.

Sakafu ya saruji au marumaru

Hii ni aina ya sakafu inayotengenezwa kwa kutumia saruji.

Vifaa vya kufanyia usafi wa sakafu ya saruji au marumaru

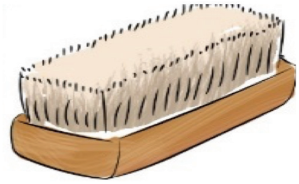
Vifaa vinavyotumika kufanyia usafi wa sakafu ya saruji ni fagio laini, kizoleo cha taka, ndoo yenye maji, sabuni, brashi na dekio la kitambaa au taulo lililotengenezwa kwa kuwekwa mpini.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 30 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

32(a) *Ndoo yenye maji*



32(b) *Brashi*

32(c) *Sabuni ya unga*

32(d) *dekio lenye mpini*

Kielelezo cha 32: Vifaa vya kufanyia usafi wa sakafu ya saruji au marumaru.

Sakafu ya saruji yaweza kusafishwa kwa kufuata hatua zifuatazo:

(a) Fagia sakafu vizuri. Anza kufagia kuanzia kwenye kona ya chumba kuelekea mlangoni.

(b) Zoa taka kwa kutumia kizoleo cha taka, kisha tupa kwenye shimo la taka na kuzichoma moto au kuweka katika pipa la taka.

(c) Futa vumbi sehemu mbalimbali.

(d) Mwaga maji na sabuni kiasi, kisha sugua sakafu kwa kutumia brashi.

(e) Kausha sakafu kwa kutumia maji safi na dekio safi.

FOR ONLINE USE ONLY

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kielelezo namba 33: Mwanafunzi anadeki sakafu ya saruji kwa kutumia ufagio laini.

Unapotaka kufanya usafi wa sakafu wa wiki au usafi maalumu unapaswa kupangua vitu kabla ya kuanza usafi na kuvipanga baada ya kufanya usafi. Baada ya kufanya usafi wa sakafu, safisha vitu kabla ya kuvipanga.

Usafi wa sehemu ya kulala

Sehemu ya kulala ni mahali ambapo mtu hupatumia kujihifadhi au kupumzika wakati wa usiku na muda wowote anapojisikia kupumzika. Hivyo ni wajibu wetu kuhakikisha kwamba panakuwa safi ili kuhakikisha usalama wa afya zetu. Sehemu hii inaweza kuwa na uchafu kama vumbi na buibui. Chumba cha kulala kisiposafishwa husababisha kupata magonjwa kama kifua na mafua. Chumba cha kulala kinaweza kufanyiwa usafi wa siku, wiki na usafi maalum.

Hatua za kufanya usafi wa kila siku sehemu ya kulala

(a) Fungua madirisha na mapazia kama yapo ili chumba kipate hewa ya kutosha.

(b) Kung’uta vumbi kwenye maeneo mfano kitandani.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 32 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(c) Fagia kuanzia kwenye kona na uvungu wa kitanda kuelekea mlangoni, kisha zoa taka na kuzihifadhi kwenye shimo au pipa.

(d) Futa vumbi sehemu mbalimbali.

(e) Tandika kitanda kwa kufuata utaratibu sahihi.

(f) Mwaga maji na safisha sakafu kulingana na aina ya sakafu.

(g) Kausha sakafu kwa kutumia maji safi na dekio safi.

(h) Panga vizuri kila kitu kama vile nguo, viatu na vipodozi mahali pake.

Kielelezo namba 34: Mwanafunzi anatandika kitanda kwa kufuata utaratibu sahihi.

Kazi za kufanya namba 4:

Fanya usafi wa sakafu ya darasa lako.

Kuhifadhi taka

Taka ni uchafu wa aina yoyote ambao huharibu mazingira. Hivyo ni vema kuhakikisha kwamba tunahifadhi taka katika mashimo ya taka na kuziteketeza. Kuna aina mbili za taka ambazo ni taka ngumu na taka laini. Taka ngumu ni kama vipande vya chupa, makopo na mifuko ya plastiki.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 33 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Taka laini ni kama vile mabaki ya vyakula, karatasi na vimiminika mfano majitaka. Aina hizi za takataka zinafafanuliwa vema katika jedwali namba moja.

Jedwali namba 1: Aina za taka zinazozalishwa na binadamu

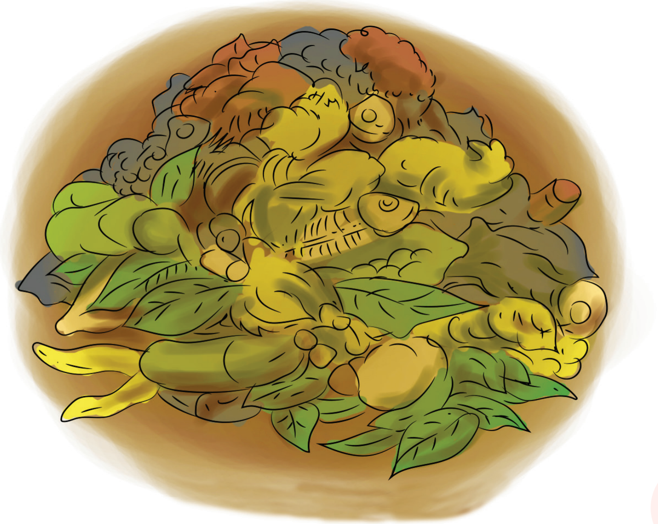
Taka ngumu	Taka laini
Vipande vya chuma, chupa, makopo, vyombo vya plastiki, vipande vya mabati, vipande vya mbao, sindano na nyembe.	Makasha, mabaki ya vyakula, vipande vya karatasi, nguo zilizochakaa, nyasi, pamba zilizotumika na taulo za kike zilizotumika.

35(a) Taka ngumu

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 34 23/07/2021 16:06

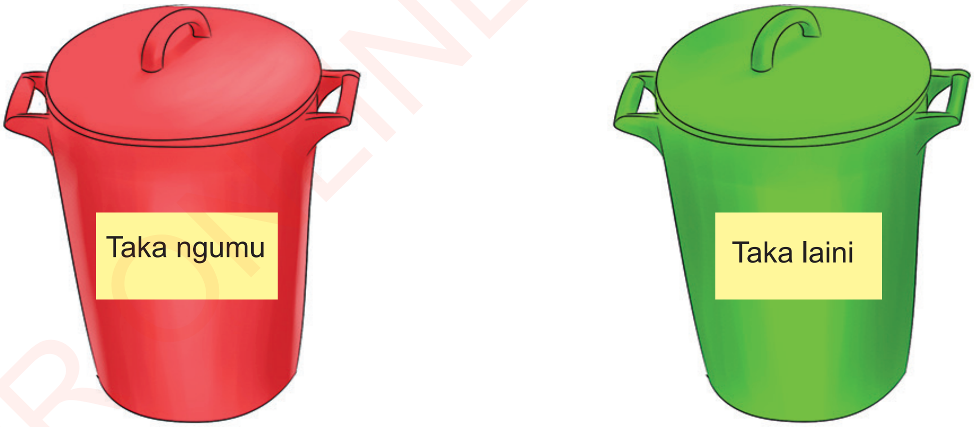
FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



35(b) *Taka laini*

Kielelezo namba 35: Aina za taka zinazozalishwa na binadamu.

Taka hizi zinaweza kuhifadhiwa kwa kutumia njia mbalimbali ambazo ni vyombo maalumu mfano pipa la taka, mifuko maalumu na maeneo maalumu yaliyoandaliwa kwa ajili ya kuhifadhi taka. Ni muhimu kuhifadhi taka hizi katika vyombo tofauti kulingana na aina ya taka.



Kielelezo namba 36: Vyombo maalumu vya kuhifadhia taka ngumu na laini.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 35 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Taka zisipohifadhiwa kwa usahihi zinaweza kusababisha madhara yafuatayo:

(a) kuchafua mazingira.

(b) kuvuta na kuzalisha wadudu wenye kuleta maradhi.

(c) kuhatarisha usalama wetu mfano kuchomwa na vitu vyenye ncha kali kama vile sindano, misumari, kukatwa na vipande vya bati au chupa.

(d) kuleta milipuko ya magonjwa mfano kipindupindu na kuhara damu.

(e) kutoa harufu mbaya inayotokana na taka zilizooza.

Kazi za kufanya namba 5:

Kufanya usafi katika mazingira ya shule na kuteketeza taka.

1. Fanya usafi maeneo ya shule na kukusanya taka kwa kuzitofautisha na kuzihifadhi kwenye vyombo husika.
2. Teketeza taka ngumu na laini kwa njia sahihi.

Zoezi la 3

1. Weka alama (√) kwenye taka ngumu na alama (X) kwenye taka laini.

Taka	Alama
(a) Vipande vya chuma	☐
(b) Karatasi	☐
(c) Nyasi	☐
(d) Vipande vya chupa	☐
(e) Mabaki ya ugali	☐
(f) Barafu	☐
(g) Wembe	☐
(h) Pamba zilizotumika	☐

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 36 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

2. Andika NDIYO kwa sentensi iliyo sahihi na HAPANA kwa sentensi isiyo sahihi.

(a) Kuoga kila siku ni muhimu ili kujikinga na maradhi ya ngozi ________________.

(b) Tunaposafisha sakafu ya udongo tunatumia dekio na maji __________________.

(c) Sakafu ya saruji na marumaru husafishwa kwa kutumia maji na fagio tu ______________.

(d) Ufuaji na uanikaji sahihi wa sare za shule huzifanya ziwe nadhifu na zidumu kwa muda mrefu ____________________.

(e) Mshono wa kushikiza unafanana na mshono wa pindo ______________________.

(f) Subana ni kifaa kinachovaliwa na mshonaji wa nguo kwenye kidole cha kati ______________.

3. Jibu maswali yafuatayo kwa kifupi

(a) Taja madhara manne ya kutohifadhi taka kwa usahihi.

(b) Orodhesha dalili tatu za balehe kwa mvulana na kwa msichana.

(c) Andika sababu tatu za kufanya usafi wa sare za shule.

(d) Taja mambo matatu ya kuzingatia wakati wa kufua sare za shule.

(e) Taja aina kuu mbili za taka.

(f) Taja mambo matatu yanayosababisha kuchafuka kwa mazingira.

(g) Kwa nini unashauriwa kunyunyiza maji kwenye sakafu ya udongo kabla ya kufagia?

(h) Eleza hatua za kusafisha sakafu ya saruji.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 37 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sura ya Pili

Upishi

Upishi ni stadi inayohusu uchaguzi na uandaaji wa chakula kwa kukipika kwa njia mbalimbali hadi kiwe tayari kwa kuliwa. Pia, huhusisha stadi za uandaaji na utayarishaji wa vinywaji vya aina mbalimbali. Shughuli ya upishi inahitaji uangalifu mkubwa ili kuepuka madhara na hasara. Uchaguzi na uandaaji wa chakula unapokua duni huweza kusababisha madhara ya kiafya, kiusalama na hasara kwa mtumiaji. Madhara hayo ni pamoja na kuumwa tumbo la kuhara, kuungua kwa moto, kuunguza chakula au nyumba na kujikata kwa vifaa vyenye ncha kali. Kwa hiyo, unapaswa kuwa mwangalifu wakati wote unapoandaa, kupika na kutumia chakula hicho.

Umuhimu wa kupika chakula

Tunapika chakula ili:

(a) Kuua viini vya magonjwa, ili kuhakikisha kwamba chakula ni safi na salama kwa afya.

(b) Kuongeza thamani ya chakula na kufanya chakula kiweze kusagwa na kuyeyuka kwa urahisi tumboni.

(c) Kuwezesha kupata ladha, harufu nzuri na kuvutia walaji.

(d) Kufanya chakula kiweze kuhifadhika.

(e) Kubadili rangi ya chakula.

(f) Kupunguza baadhi ya kemikali katika chakula.

Kanuni za upishi na usalama wakati wa kupika chakula

Wakati wa kupika chakula mpishi anashauriwa kuzingatia yafuatayo ili kulinda na kuimarisha afya za walaji.

(a) Kanuni za upishi

(i) Chumba au eneo la jiko liwe safi wakati wote.

(ii) Sakafu ya jiko iwe kavu wakati wote.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 38 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(iii) Vyakula vyote vibichi vioshwe kabla ya kupikwa.
(iv) Vyombo vyote vitakavyotumika kupikia viwe safi.
(v) Epuka kupuliza dawa ya kuulia wadudu jikoni au mahali popote wakati moto unawaka.
(vi) Vyombo vyote vya udongo na vioo vibebwe kwa uangalifu.

(b) Usalama wa chakula

(i) Vyakula visiachwe kwenye jiko lenye moto ili kuepuka kuungua na kulipuka kwa moto.
(ii) Vyakula visihifadhiwe pamoja na madawa yoyote.
(iii) Vyakula vilivyohifadhiwa vifunikwe vizuri.

(c) Tahadhari za kuchukua endapo patatokea mlipuko wa moto jikoni

(i) Ikiwa jiko ni la umeme zima swichi yake kwa kutumia kipande cha mbao au plastiki na sio kuzima kwa kutumia maji.
(ii) Ikiwa jiko ni la gesi zima kwa kutumia tambara lililolowa maji kisha zima swichi ya mtungi ili gesi isiendelee kutoka.
(iii) Ikiwa jiko ni la kuni au mkaa mwagia maji ili kuzima moto.
(iv) Moto ukizidi omba msaada haraka kwa majirani.

Kanuni za usafi binafsi kabla ya kuandaa chakula

Zifuatazo ni baadhi ya kanuni za usafi binafsi kabla ya kuandaa chakula:

(a) Mpishi anapaswa awe nadhifu anapoandaa chakula kama vile kukata kucha na kunawa mikono kwa maji safi na sabuni.
(b) Mpishi avae mavazi maalumu ya jikoni kama vile kimori, kitambaa au kofia ya jikoni.
(c) Mpishi akiwa na vidonda mkononi ni lazima avifunge kwa bandeji na avae glovu wakati wote wa maandalizi ya upishi wa chakula.
(d) Funika mdomo na pua kwa leso wakati wa kupiga chafya au kukohoa.

Usafi wa mazingira katika eneo la kuandalia chakula jikoni

Jikoni ni eneo muhimu ambalo linatumika kuandalia chakula. Ni muhimu mazingira ya jikoni kuwa safi ili kuepuka madhara na hasara zinazoweza kujitokeza. Mfano kuvutia wadudu waharibifu kama mende na nzi, wanyama kama vile panya ambao wanaweza kuharibu chakula.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 39 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Hatua za kufanya usafi wa mazingira ya jikoni

(a) Fagia na safisha jikoni kila baada ya kulitumia na ondoa vipande vyote vya chakula ili visikaribishe wadudu kama nzi, sisimizi, mende na wanyama kama panya.

(b) Safisha vyombo vyote vilivyotumika kwa maji safi na sabuni.

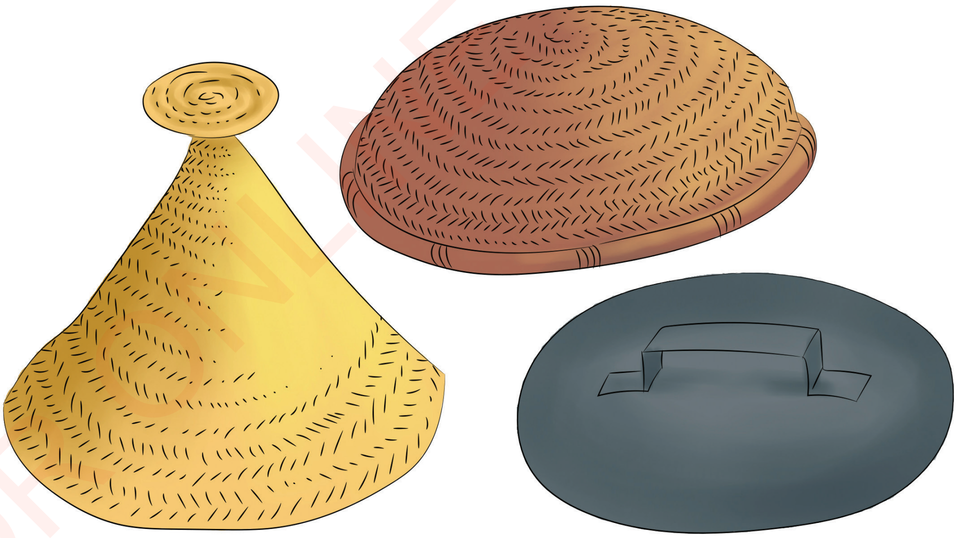
(c) Kausha vyombo kwa kitambaa safi cha pamba kisha vihifadhi mahali salama na safi.

(d) Safisha meza kwa maji na sabuni na ikaushe kwa kitambaa cha pamba.

(e) Weka chakula kilichosalia katika vyombo safi kisha hifadhi ndani ya jokofu, kabati ya wavu au katika sehemu iliyo safi na inayoruhusu hewa kupita.

(f) Funika vyakula unavyohifadhi kwa kitambaa safi na chepesi kinachoingiza hewa. Vifuniko visivyoingiza hewa husababisha chakula kuharibika.

(g) Fua vitambaa vyote vilivyotumika jikoni kila siku vianike juani na uvinyooshe kwa pasi.



Kielelezo namba 1: Aina mbalimbali za mifuniko ya chakula.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 40 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Makundi ya vyakula

Chakula kilichoandaliwa kwa usahihi lazima kiwe katika makundi yafuatayo:

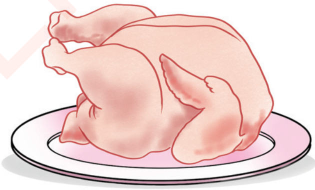
(a) Vyakula vya kujenga mwili.

(b) Vyakula vya kutia nguvu na joto.

(c) Vyakula vya kulinda mwili.

(a) Kujenga mwili

Vyakula vya kujenga mwili ni vile vyenye asili ya protini vitokanavyo na wanyama, wadudu au mimea. Mfano wa vyakula vinavyojenga mwili ni maziwa, nyama, kuku, samaki, karanga, maharage, kumbikumbi, senene, kunde na choroko.

Maziwa ya Ng'ombe	*Mnofu wa nyama ya ng'ombe*	*Senene*
Dagaa	 *Kuku*	*Samaki*

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 41 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Maharage

Karanga

Choroko

Kielelezo namba 2: Vyakula vya kujenga mwili.

(b) Kutia mwili nguvu na joto

Tunakula vyakula vinavyotia nguvu na joto mwilini ili kutuwezesha kumudu kufanya kazi mbalimbali. Mfano wa vyakula hivyo ni vyakula vya wanga na mafuta. Mfano wa vyakula vya wanga ni kama vile mchele, mahindi, viazi, mihogo, magimbi na ndizi. Mafuta ya mbegu za mimea mbalimbali kama vile karanga, ufuta, maboga, mawese pia mafuta ya wanyama na samli.

Mihogo

Mchele

Mahindi

Viazi

3 (a) Vyakula vya wanga.

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 42 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Mafuta ya alizeti

Mafuta ya samli

Mafuta ya wanyama

3(b) Vyakula vyenye asili ya mafuta

Kielelezo namba 3: Vyakula vya kutia nguvu na joto.

(c) Kulinda mwili

Baadhi ya vyakula tunavyokula hulinda mwili. Vyakula hivi vina viinilishe au virutubisho mbalimbali ambavyo huwezesha seli za mwili kuwa imara na kupambana na magonjwa. Mfano wa vyakula hivyo ni mboga za majani na matunda ambayo hutupatia vitamini na madini kwa wingi.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 43 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kielelezo namba 4: Vyakula vinavyosaidia kulinda mwili.

Njia mbalimbali za mapishi ya vyakula

Zamani watu walikuwa wakila vyakula bila kuvipika kutokana na ukosefu wa moto. Walipogundua moto walianza kupika vyakula, hapo ndipo walipogundua njia mbalimbali za mapishi ya vyakula. Njia hizo ni kukaanga, kuchemsha, kubanika, kupika kwa mvuke kutokosa na kuoka. Njia zote hizi zinafanya chakula kiwe laini, kilike, kusagwa na kuyeyushwa kwa urahisi mwilini.

Kukaanga

Kukaanga ni njia mojawapo ya kupika chakula kwa haraka kwa kutumia mafuta ya moto. Mafuta yanayotumika kukaangia ni lazima yawe safi na yenye uwezo wa kumudu joto kali. Kuna njia mbalimbali za kukaanga ambazo ni kukaanga kwa mafuta mengi, na mafuta kidogo. Mfano wa vyakula vinavyokaangwa kwa mafuta kidogo ni chapati na bisi. Ni muhimu

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 44 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

kukumbuka kuwa katika jamii yetu vipo vyakula vinavyoweza kukaangwa bila mafuta kama vile senene, kumbikumbi na karanga zisizo na mayai.

1. Kukaanga kwa mafuta mengi

Njia hii hutumia mafuta mengi kiasi cha kufunika chakula. Mfano wa vyakula vinavyokaangwa kwa mafuta mengi ni chipsi, sambusa, maandazi na karanga za mayai. Ni muhimu kuchagua mafuta ya kupikia unayoyapenda. Joto la mafuta ya kukaangia hutegemea aina ya chakula kitakachokaangwa.

Mambo ya kuzingatia wakati wa kukaanga vyakula kwa mafuta mengi

(a) Hakikisha mafuta yamepata joto la kutosha ili chakula kisinyonye au kuungua kabla ya kuiva.

(b) Hakikisha mafuta ni safi na hayana maji. Epuka mafuta machafu kwani yanaweza kuleta madhara mwilini lakini pia yatachafua chakula au kuleta harufu mbaya katika chakula.

(c) Hakikisha kwamba vyakula unavyoweka katika mafuta yaliyochemka havina maji ili kuzuia mafuta yasilipuke.

(d) Hakikisha kuwa chombo utakachotumia kukaangia ni safi na kikavu kabla ya kuweka mafuta.

Zifuatazo ni hatua za kukaanga kwa mafuta mengi

(a) Weka mafuta kiasi cha theluthi mbili katika chombo kitakachotumika kukaangia.

(b) Weka chombo cha mafuta jikoni, kisha acha mafuta yapate joto la kutosha. Hakikisha hakuna povu linaloonekana juu ya mafuta.

(c) Unaweza kujaribu mafuta kama yana joto la kutosha kwa kuweka kipande kidogo cha chakula, endapo kipande hicho kitaanza kuelea juu ya mafuta mara moja basi mafuta hayo yatakuwa yamepata joto la kutosha.

(d) Weka chakula taratibu kwenye mafuta yaliyopata joto ili kuzuia mafuta yasiruke na kusababisha madhara kama kuungua au kuunguza nyumba.

(e) Kiache chakula kipate rangi ya kahawia. Hakikisha unageuza chakula ili kuhakikisha pande zote zinaiva vizuri.

FOR ONLINE USE ONLY

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(f) Opoa chakula chako kwa upawa wenye matundu kisha weka kwenye chujio la chuma au karatasi nyeupe ili kuchuja mafuta kabla ya kukitumia.

Baadhi ya faida za kukaanga kwa mafuta mengi

(a) Ni njia rahisi ya kutayarisha chakula hasa mahali ambapo watu wengi hula kwa pamoja.

(b) Huhifadhi chakula kwa siku kadhaa bila kuharibika.

(c) Huongeza ladha ya chakula.

Hasara za kukaanga chakula kwa mafuta mengi

(a) Vyakula vilivyokaangwa havisagwi kwa urahisi tumboni.

(b) Vyakula vinavyopikwa kwa njia hii vinaweza kunyonya mafuta na kupoteza ladha yake kama kanuni sahihi za upishi hazitafuatwa.

2. Kukaanga kwa mafuta kidogo

Njia hii hutumia mafuta kidogo ambayo huwekwa katika chombo cha kukaangia. Vyakula vinavyofaa kupikwa kwa njia hii ni kama vile maini, figo, sarara, mayai, chapati, samaki, bisi, kabichi na mbogamboga nyingine. Ukaangaji wa vyakula vya aina hii hutegemea matakwa ya mlaji na husaidia kuhifadhi virutubisho vilivyomo katika vyakula hivyo. Kukaanga kwa mafuta kidogo hufuata hatua zifuatazo:

(a) andaa vifaa na viambaupishi vinavyohitajika.

(b) weka mafuta kidogo kwenye chombo, kisha yachemshe kidogo na weka chakula unachopika.

(c) geuza taratibu ili kiive vizuri pande zote.

(d) ipua chombo chenye chakula na kisha andaa kwa ajili ya kuliwa.

Baadhi ya faida za kukaanga kwa mafuta kidogo

(a) Ni njia nyepesi na ya haraka ya kupika chakula.

(b) Haipotezi viinilishe vinavyoyeyuka kwenye maji.

(c) Husaidia kuhifadhi chakula vizuri kwa siku chache mfano nyama na chapati.

(d) Ni bora kwa afya ya mwili.

(e) Huokoa kiasi cha mafuta kinachotumika.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 46 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Hasara za kukaanga kwa mafuta kidogo

(a) Chakula kilichokaangwa hutumia muda mrefu kumeng'enywa tumboni.

(b) Mpishi asipokuwa makini anaweza kusababisha ajali kama kuungua na hata kuunguza chakula.

(c) Huhitaji uangalizi wa karibu.

Kukaanga chapati

Chapati ni chakula ambacho kinaweza kutumika kama kitafunwa, chakula cha mchana au jioni. Mara nyingi hutengenezwa kutokana na unga wa ngano. Chakula hiki hutupa nguvu na joto mwilini.

Vifaa

Jiko, kibao cha kusukumia chapati na kisukumio chake, kikaango, chombo cha kuhifadhia chapati, kijiko cha chakula, kijiko cha chai, kikombe cha chai, chekeche na ungo au sinia.

Viambaupishi vinavyohitajika kupika chapati 7

Unga wa ngano ½ kilo, Mafuta ya kupikia ya maji ½ kikombe cha chai, Chumvi ½ kijiko cha chai, Maji ya uvuguvugu kidogo.

Hatua za kufanya upishi wa chapati

(a) Pima unga nusu (½) kilo.

(b) Pima mafuta ya kula ya maji ½ kikombe.

(c) Weka chumvi ½ kijiko cha chai kwenye unga na changanya.

(d) Chekecha unga na uweke kwenye bakuli.

(e) Weka mafuta vijiko vitatu kwenye unga.

(f) Changanya unga na mafuta kwa vidole hadi unga usiwe na mabuje.

(g) Ongeza maji ya uvuguvugu katika unga na changanya mchanganyiko huo kwa vidole vya mkono hadi bonge liwe laini lisilonata katika chombo cha kukandia na vidoleni.

(h) Katakata vibonge vidogovidogo vya kinyunya kisha viringisha viwe na umbo la duara.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 47 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(i) Sukuma kibonge kimoja kimoja kupata mviringo bapa kisha chota mafuta kidogo weka kwenye miduara kisha yasambaze kwa mgongo wa kijiko.

(j) Viringisha miduara hiyo iwe kama vibonge tena, kisha ipange katika sinia.

(k) Funika vibonge kwa kutumia kitambaa safi chenye unyevunyevu. Viache kwa dakika chache.

(l) Sukuma tena vile vibonge viwe na umbo bapa duara na viache tena kwa dakika chache.

(m) Weka kikaango kwenye moto, kisha kiache kipate joto kidogo. Weka chapati mojamoja.

(n) Chapati inapoanza kubadilika rangi upande mmoja igeuze, tia mafuta kidogo na yasambaze katika upande wenye rangi.

(o) Geuza chapati upande wa pili, endelea kutia mafuta kidogokidogo kuzunguka duara la chapati lote hadi iive. Chapati ikiiva huwa na rangi ya kahawia.

(p) Ipua chapati iliyoiva na iweke kwenye chombo safi. Fanya hivyo kwa vibonge vyote hadi viishe, andaa chapati tayari kwa ajili ya kuliwa.

Kielelezo namba 5: Mwanafunzi anakaanga chapati katika jiko la mkaa.

Kupika mchicha

Mchicha ni moja kati ya mboga za majani ambazo zinatupatia vitamini na madini kwa ajili ya kulinda mwili. Mboga hii inaliwa na watu wote kuanzia watoto wa miezi sita na kuendelea. Sehemu kubwa ya watanzania wanatumia mboga hii.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 48 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Vifaa

Sufuria, jiko, mwiko, beseni, ungo au sinia, kisu,chujio la mboga, kibao cha kukatia, sahani au bakuli.

Viambaupishi

Mchicha mafungu mawili, maji safi, kitunguu, mafuta ya kupikia kijiko kimoja kikubwa cha chakula na chumvi kidogo.

Hatua za kupika mchicha

(a) Weka mchicha mafungu mawili kwenye ungo, ondoa uchafu wowote unaoonekana.

Kielelezo namba 6: Mchicha ambao haujachambuliwa.

(b) Osha mchicha kwa maji mengi na safi kwenye beseni au sufuria kabla ya kuukatakata ili kuepuka kupotea kwa viinilishe vingi kwenye maji ya kuoshea.

(c) Weka kwenye chujio la mboga au chombo safi kuruhusu maji kuchuruzika, chambua mchicha kutoa majani na mashina magumu.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 49 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kielelezo namba 7: Mchicha uliooshwa na kuwekwa kwenye chujio la mboga.

(d) Katakata kitunguu weka kwenye sahani au bakuli.

(e) Katakata mchicha saizi ya kati kwa kisu kikali tayari kwa kupika.

Kielelezo namba 8: Mchicha uliokatwa vipande vidogo vidogo tayari kwa kupikwa.

(f) Weka sufuria jikoni na mafuta kijiko kimoja, mafuta yakipata joto, weka kitunguu kilichokatwa vipande vidogovidogo.

(g) Kaanga kitunguu mpaka kiive.

(h) Weka mchicha uliokatwa na funika ili kuzuia kupotea kwa viinilishe.

FOR ONLINE USE ONLY

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(i) Baada ya dakika tatu, funua ugeuze kisha funika tena na uache kwa dakika tatu mpaka tano halafu ipua mchicha sasa utakuwa tayari kuliwa.

Kielelezo namba 9: Mchicha uliopikwa kwa kufuata utaratibu unaotakiwa tayari kwa kuliwa.

Kumbuka kuwa matumizi ya magadi katika kupika mboga za majani hupoteza vitamini B na C hivyo basi epuka kutumia magadi katika mapishi ya mboga.

Kazi za kufanya namba 1:

Kukaanga kwa mafuta kidogo.

1. Bainisha vyakula vinavyoweza kukaangwa kwa mafuta kidogo.
2. Kaanga chakula kwa mafuta kidogo kwa kufuata hatua sahihi.

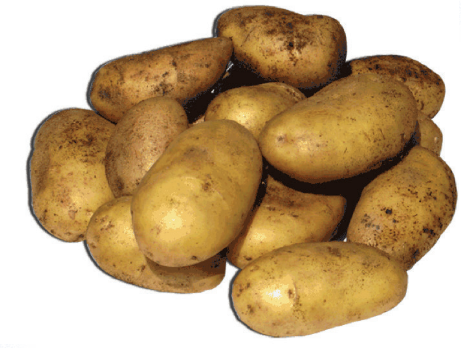
Kupika chakula kwa kuchemsha

Kuchemsha ni njia ya kupika chakula katika maji ya kadiri katika chombo chenye mfuniko. Joto kali kiasi hutumika kuchemsha chakula. Vyakula vinavyopikwa kwa njia hii ni kama wali, ugali, ndizi, mihogo, viazi, maharagwe, choroko, mbaazi, kisamvu na magimbi.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 51 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



10(a) Viazi mviringo

10(b) Mihogo

10(c) Magimbi

Kielelezo namba 10: Baadhi ya vyakula vinavyopikwa kwa kuchemshwa.

Kanuni za kupika chakula kwa kuchemsha

(a) Hakikisha chakula kinachemka wakati wote.

(b) Maji yanayotumika yawe yanayotosha kupikia kutegemeana na aina ya chakula chenyewe. Mfano maharage, kande na kunde.

(c) Funika sufuria ya kupikia ili maji yachemke haraka zaidi na kuzuia virutubisho visipotee kwa njia ya mvuke.

(d) Kuchemsha kwa moto mkali sana hufanya protini iliyoko katika vyakula kama samaki au nyama kuwa ngumu, kwa hiyo ni vema kupika na moto kiasi.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 52 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Chemsha chakula kufuata hatua zifuatazo:

(a) Andaa vifaa vinavyotakiwa.
(b) Tayarisha viambaupishi kulingana na chakula unachochemsha.
(c) Weka chakula ndani ya sufuria na tia maji ya kutosha.
(d) Weka sufuria kwenye jiko.
(e) Chemsha mpaka chakula kiive.
(f) Ipua chombo kilichopo kwenye jiko kisha pakua tayari kwa matumizi ya kuliwa.

Kumbuka: Kufunika chakula wakati wote ili kiive vizuri na kisipoteze ubora wake.

Kuchemsha Mihogo

Mihogo ni chakula kinachotokana na mizizi na hutumika kama kitafunwa au chakula. Chakula hiki hutupatia nguvu mwilini.

Vifaa
Sufuria, kisu, beseni, jiko, chombo cha kupakulia (bakuli au sahani) na kibao cha kukatia.

Viambaupishi
Mihogo na chumvi.

Hatua za kufuata wakati wa kuchemcha muhogo

(a) Safisha mihogo kwa maji safi, kisha menya.
(b) Katakata mihogo, kisha ioshe kwa maji safi.
(c) Weka mihogo kwenye sufuria au chungu chenye maji, hakikisha maji yamefunika mihogo.
(d) Weka viungo kama vile chumvi, mafuta na vinginevyo kama utapenda.
(e) Funika sufuria au chungu vizuri wakati wa kuchemsha. Katika jamii nyingine za watanzania hutumia majani ya mgomba au magimbi kufunikia sufuria.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 53 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(f) Chemsha mihogo kwa muda wa dakika 15 – 30 na punguza moto ili mihogo iendelee kuchemka mpaka iive.

(g) Ipua na andaa tayari kwa kula.

Kielelezo namba 12: Mihogo iliyochemshwa.

Kazi za kufanya namba 2:

Kupika kwa kuchemsha

1. Bainisha vyakula mbalimbali vinavyopikwa kwa njia ya kuchemsha.
2. Pika chakula kwa njia ya kuchemsha kwa kufuata hatua sahihi.

Kutayarisha chakula kwa njia ya kubanika

Hii ni njia ya kutayarisha chakula kwa joto kavu linalotoka moja kwa moja kwenye makaa ya moto. Pia, unaweza kubanika chakula katika jiko la umeme au la gesi kama lina sehemu ya kubanikia. Mfano wa vyakula vinavyofaa kubanikwa ni kama nyama, ndizi, samaki, mihogo, viazi na mahindi mabichi.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 54 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kanuni za kutayarisha chakula kwa kubanika

Zifuatazo ni baadhi ya kanuni za kutayarisha chakula kwa kubanika:

(a) paka mafuta kidogo kwenye chakula hasa nyama ili kuzuia isikauke.

(b) hakikisha mkaa hautoi moshi unapobanika chakula ili chakula kisiharibike rangi na kupata harufu ya moshi.

(c) tumia moto kiasi ili chakula kiive taratibu. Muda wa kubanika chakula hutegemea aina ya chakula, hali ya kunata na kuvutika yaani unamu na unene wake.

(d) geuza chakula mara kwa mara ili kisiungue.

(e) punguza moto ili kuhakikisha chakula kinaiva taratibu mpaka kwenye kiini.

Faida za kubanika chakula

Baadhi ya faida za kubanika chakula ni:

(a) Kuiva haraka na kuwa laini.

(b) Kusagwa na kuyeyuka kwa urahisi mwilini.

(c) Kuwa na ladha, harufu nzuri na kuwa na mvuto.

(d) Kupunguza matumizi ya mafuta hivyo ni bora kwa afya.

(e) Kuhifadhi viinilishe.

Hasara za kubanika chakula

(a) Chakula kinaweza kuungua kama hakuna uangalizi makini.

(b) Chakula kinaweza kisiive vizuri.

(c) Moshi unaweza kuleta madhara ya kiafya.

Ili kubanika chakula fuata hatua zifuatazo

(a) andaa vifaa vinavyotakiwa.

(b) tayarisha viambaupishi.

(c) washa jiko.

(d) moto ukishakolea, banika chakula.

(e) geuza taratibu mpaka chakula kiive.

(f) ondoa jikoni tayari kwa ajili ya matumizi.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 55 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kubanika nyama mishikaki

Nyama hupikwa kwa njia nyingi. Njia mojawapo ya kutayarisha nyama ni kubanika.

Vifaa vinavyohitajika

Jiko, wavu, vijiti maalumu vya mti vilivyochongwa.

Viambaupishi

Nyama ½ kilo, chumvi kijiko 1 cha chai, pilipili 1, tangawizi kipande 1, kitunguu saumu 1, limao 1 na mafuta kijiko 1 cha chakula.

Hatua za kubanika nyama

(a) Andaa vifaa vyote na viambaupishi.

(b) Katakata nyama vipande vidogovidogo.

(c) Weka chumvi, viungo vilivyosagwa (pilipili, vitunguu swaumu na tangawizi), mafuta kidogo na kisha kamulia limao.

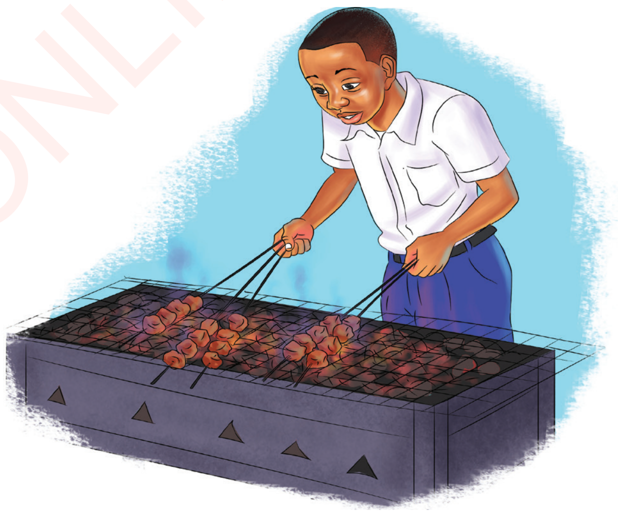
(d) Changanya na uache mchanganyiko huo kwa muda wa dakika 15.

(e) Chomeka vipande vya nyama kwenye vijiti.

(f) Washa jiko lako.

(g) Moto ukikolea anza kubanika nyama ukigeuza taratibu mpaka iive.

(h) Ondoa nyama jikoni na andaa tayari kwa kula.



Kielelezo namba 13: Mwanafunzi anabanika nyama katika jiko la mkaa.

FOR ONLINE USE ONLY

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kazi za kufanya namba 3:

Kubanika nyama

1. Bainisha na kukusanya vyakula halisi vinavyofaa kubanikwa.
2. Uwapo nyumbani banika vyakula kwa kufuata hatua sahihi.

Kutayarisha chakula kwa kuoka

Hii ni njia inayotumika kupika chakula kwa kukifungia kwenye oveni au tanuru la kuokea mpaka kiive kwa joto kavu. Mfano katika tanuru la kuokea au oveni yenye joto linalotokana na moto wa mkaa, gesi au umeme. Mfano wa vyakula vinavyoweza kupikwa kwa njia hii ni mikate, biskuti na keki.

Kanuni zifuatazo hutumika katika kuoka chakula

(a) Hakikisha rafu za oveni zimepangwa kwenye sehemu zake kabla ya kuwasha oveni.

(b) Pasha moto oveni au tanuru kabla ya kuoka chakula.

(c) Joto linalotumika kuokea linategemea aina ya chakula kinachookwa, kwani baadhi ya vyakula huhitaji joto kali mwanzoni lakini baada ya muda joto hupunguzwa ili chakula kiive vizuri. Sehemu ya juu ya oveni ina joto kali zaidi, kwa hiyo itumike tu wakati joto kali linapohitajika.

(d) Vyakula vinavyookwa kwa wakati mmoja lazima vyote viwekwe katika oveni kwa wakati mmoja.

(e) Hakikisha kwamba kiasi cha chakula kitakachookwa kinaendana na ukubwa wa oveni ili kuepuka upotevu wa joto jingi bure.

(f) Weka chakula kiasi cha kutosha katika oveni kwa wakati mmoja ili joto na hewa iweze kuzunguka na kuivisha chakula taratibu.

(g) Hakikisha unafunga oveni wakati wote mpaka chakula kiive.

(h) Ukifungua mlango wa oveni wakati unapoangalia chakula usikawie kuufunga ili kuepuka hewa ya baridi kuingia ndani ambayo inaweza kubadilisha umbo la chakula kama mkate na keki.

(i) Zingatia muda unaotakiwa kuoka vyakula ili visiungue au kutokuiva vizuri.

FOR ONLINE USE ONLY

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kutayarisha chakula kwa kuoka kuna faida zifuatazo

(a) Chakula kinaweza kuhifadhiwa kwa muda mrefu kidogo.
(b) Chakula kuwa na ladha na harufu nzuri.
(c) Chakula kilichookwa ni kizuri kwa afya kwani kina kiasi kidogo cha mafuta.

Hasara za kuoka chakula

(a) Huwezi kuoka vyakula vinavyoiva kwa joto tofauti kwa wakati mmoja.
(b) Vifaa vya kuokea vina gharama kubwa.
(c) Hupoteza umbo lake kwa urahisi endapo mpishi hatakuwa makini.
(d) Inachukua muda mrefu kutayarisha chakula ukilinganisha na kupika kwa kuchemsha.
(e) Kuoka huhitaji ujuzi maalumu ambao ni watu wachache tu walionao.

Hatua za jumla za kuoka

(a) Andaa vifaa vya kuokea.
(b) Tayarisha viambaupishi vya chakula unachotaka kuoka.
(c) Washa oveni au tanuru la kuokea.
(d) Oka chakula kulingana na joto linalotakiwa.
(e) Chakula kikiiva ondoa jikoni tayari kwa ajili ya matumizi.

Kuoka keki

Keki ni kitafunwa kinachopendwa na watu wengi. Uokaji wake unahitaji umakini hasa katika uchanganyaji na ukorogaji wa viambaupishi ili keki yako ifikie kiwango kinachokubalika. Ni kitafunwa kizuri kinachotupa wanga na protini kwa ajili ya kujenga na kuupa mwili nguvu.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 58 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Vifaa

Chombo au vyombo vya kuokea keki, mwiko, beseni, sahani, kikombe cha chai, kijiko cha chakula au cha chai na mizani ya kupimia vyakula.

Viambaupishi vya keki

Unga wa ngano kikombe cha chai au vijiko vinne vya chakula au ¼ kilo, hamira ya unga kijiko kimoja cha chai, mafuta ya siagi vijiko viwili na nusu vya chakula, maziwa vijiko viwili vya chakula, mayai mawili, vanila au maji ya limao na sukari kijiko kimoja cha chakula.

Hatua za kuoka keki

(a) Pakaza mafuta kidogo kwenye chombo cha kuokea.

(b) Andaa viambaupishi vyako.

(c) Andaa hamira ya unga na changanya kwenye unga wa ngano kisha chekecha unga ili kuondoa uchafu na kusaidia kuingiza hewa ndani ya chembe za unga.

(d) Kwa kutumia mwiko koroga mchanganyiko wa siagi na sukari iliyosagwa katika beseni mpaka ilainike na kuwa nyepesi.

(e) Vunja yai kwa kutumia kijiko cha mezani na mimina katika kikombe halafu likoroge mpaka litoe povu, kisha liongeze kidogokidogo kwenye mchanganyiko wa siagi na sukari ukikoroga kwa kijiko polepole mpaka vichanganyike vizuri.

(f) Changanya unga wa ngano kwenye mchanganyiko wenye siagi, sukari na mayai.

(g) Ongeza maziwa au maji kuweza kupata uji mzito na ukoroge taratibu na kwa uangalifu. Ongeza vanila au maji ya limao kijiko kimoja cha chai.

(h) Weka mchanganyiko huo kwenye chombo cha kuokea na weka katika oveni.

(i) Oka kwenye joto la wastani kwa dakika 15 hadi 30. Unaweza kuangalia keki yako kama imeiva kwa kuchomeka kitu chenye ncha kama kijiti safi au uma kwenye keki, kisha toa kijiti. Kijiti kikiwa na ujiuji keki yako itakuwa bado haijaiva. Rudisha kwenye oveni kwa dakika 5 mpaka 10 kulingana na joto la oveni.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 59 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(j) Ondoa chombo cha kuokea keki katika oveni, kisha toa keki kwenye chombo cha kuokea na poza kwa kupanga keki kwenye wavu.

(k) Weka keki kwenye sahani kavu na safi tayari kwa kula.

Kielelezo namba 13: Keki zilizoiva

Kuoka mkate

Mkate ni chakula ambacho huliwa wakati wa kufungua kinywa, kama mlo wa mchana au usiku. Uokaji wake unahitaji umakini hasa katika kuchanganya viambaupishi ili mkate uwe mzuri na wa umbo linalokubalika. Mara nyingi mkate huokwa kwa kutumia unga wa ngano na huwa na kiasi kikubwa cha wanga na hivyo unapotumiwa humpatia mlaji nguvu na joto mwilini. Unaweza kuoka mkate kwa kuchanganya unga wa ngano na unga wa aina nyingine mfano unga wa muhogo, mahindi au soya.

Vifaa
Chombo cha kuokea mkate, mwiko, kikombe, kijiko cha chakula, beseni au bakuli kubwa.

Viambaupishi
Unga wa ngano kilo moja, hamira kijiko kikubwa kimoja, chumvi kijiko kimoja cha chai, sukari kijiko kikubwa kimoja, mafuta ya kupikia vijiko vikubwa vinne na maji ya vuguvugu.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 60 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Hatua za uandaaji na uokaji wa mkate

(a) Paka mafuta ndani kwenye chombo cha kuokea.

(b) Chagua unga wa ngano mzuri unaofaa kwa mkate.

(c) Chekecha unga kwenye chekeche ili kuondoa mabonge makubwa, uchafu ili kusaidia kuingiza hewa ndani ya chembe za unga.

(d) Weka hamira na sukari katika bakuli kubwa kisha yeyusha kwa kutumia robo kikombe cha maji ya vuguvugu.

(e) Weka unga kwenye mchanganyiko wa sukari na hamira.

(f) Weka chumvi kijiko kimoja cha chai na mafuta vijiko viwili.

(g) Weka maji na changanya mchanganyiko wa sukari, hamira, chumvi, mafuta na unga.

(h) Kanda kwa dakika 10 hadi mchanganyiko uwe laini.

(i) Funika mchanganyiko wako na uache kwa dakika 40 ambapo utakuwa umeumuka. Unga uliokandwa na kuumuka huongezeka mara mbili ya umbo la mwanzo.

(j) Andaa jiko la mkaa au la umeme kwa ajili ya kuokea.

(k) Kanda tena kwa muda wa dakika tano.

(l) Kata unga uliokandwa, uutengeneze kwa umbo la chombo chako na kuweka kwenye chombo chako cha kuokea kisha uache kwa muda wa dakika 15 ili uweze kuumuka.

(m) Weka chombo chenye unga ulioumuka kwenye oveni. Oka kwenye joto la wastani kwa dakika 30 mpaka 40.

(n) Anza na moto wa chini kwa dakika 20 kisha weka moto wa juu.

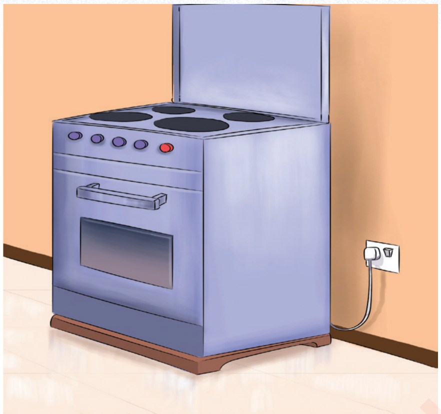
14(a)

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 61 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

14(b)



14(c)

Kielelezo namba 14: Majiko ya kuoka vyakula mbalimbali.

Kazi za kufanya namba 4:

Kutayarisha chakula kwa kuoka

1. Bainisha aina ya vyakula vinavyoweza kuokwa.
2. Oka vyakula mbalimbali kwa kufuata hatua sahihi.

Utengenezaji wa vinywaji

Kinywaji ni kimiminika chochote kilichoandaliwa kwa ajili ya kunywewa mfano chai, soda, uji na juisi. Vinywaji hivi ni muhimu katika miili yetu kwani huburudisha mwili, huchangamsha na huongeza virutubisho. Ili kuvifaidi vizuri vinywaji hivi ni vema vitayarishwe kwa njia inayofaa na katika hali ya usafi.

Kuandaa chai ya maziwa

Chai ya maziwa ni kinywaji kinachotumika sana katika mazingira yetu ya kitanzania. Kinywaji hiki huburudisha, huchangamsha, huondoa uchovu na kujenga mwili kwa kuongeza virutubisho kama madini ya kalsiam, mafuta na madini mengine muhimu.

Kanuni za kuandaa chai ya maziwa

(a) Hakikisha maziwa yamechemka vizuri na kuwekwa mezani yakiwa ya moto.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 62 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(b) Vyombo vya kuhifadhia chai vioshwe kwa maji ya uvuguvugu na sabuni.

Vifaa

Chujio la chai, kijiko kidogo cha chai, sufuria na birika au chupa ya chai.

Viambaupishi

Viambaupishi vifuatavyo vinahitajika kwa kila vikombe vinne vya chai. Majani ya chai kijiko kimoja kidogo cha sukari, maziwa vikombe viwili na maji vikombe viwili vya chai.

Hatua za kuandaa chai ya maziwa

(a) Safisha chombo cha kuhifadhia chai kwa maji ya moto.

(b) Chemsha maziwa kisha weka kwenye chombo safi na kinachohifadhi joto.

(c) Chemsha maji katika sufuria safi.

(d) Weka majani ya chai kwenye birika.

(e) Mimina maji ya moto kwenye birika lenye majani ya chai na ukoroge.

(f) Acha kwa dakika tatu, kisha mimina chai katika kikombe kwa kutumia chujio ongeza maziwa ya moto.

(g) Weka sukari kiasi halafu koroga kwa kijiko tayari kwa kutumia.

Kielelezo namba 15: Chai ya maziwa.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 63 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kazi za kufanya namba 5:

Andaa chai ya maziwa kwa kufuata hatua sahihi.

Kuandaa uji

Uji ni mojawapo ya kinywaji cha moto kinachoandaliwa kwa kutumia unga unaotokana na nafaka mbalimbali mfano mahindi, mtama, mchele, uwele, mihogo, ulezi na ngano. Kinywaji hiki ni muhimu katika miili yetu kwa sababu hutupa nguvu na joto. Pia, ni kinywaji kinachofaa kwa watoto na wagonjwa.

16(a) Mchele

16(b) Mahindi

Kielelezo namba 16: Baadhi ya nafaka zinazoweza kutoa unga wa kutengeneza uji ambazo ni mchele na mahindi.

Kanuni za kuandaa unga wa uji

(a) Uandaaji ufanyike katika hali ya usafi kuepuka magonjwa.
(b) Chagua nafaka ili kuondoa nafaka mbovu na uchafu mwingine.
(c) Osha nafaka vizuri na uanike juani na hakikisha vumbi haliingii.
(d) Hakikisha nafaka imekauka vizuri.
(e) Saga nafaka tayari kwa matumizi ya uji.

FOR ONLINE USE ONLY

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Vifaa

Sufuria, jiko, kikombe, chekeche, mwiko au upawa na kijiko.

Viambaupishi

Maji vikombe 3-4, unga wa nafaka nusu kikombe cha chai, sukari nusu kikombe cha chai (kama ni lazima), maziwa ½ kikombe cha chai.

Hatua za kupika uji wa unga wa nafaka

(a) Chekecha unga wa nafaka unaotaka kuutumia. Mfano mahindi, mtama, ulezi na ngano.

(b) Chemsha maji kwenye sufuria kulingana na kiasi cha uji kinachohitajika.

(c) Koroga unga kidogo katika maji ya baridi ndani ya kikombe.

(d) Mimina mchanganyiko huo katika maji yanayochemka na koroga kwa kutumia upawa au mwiko ili kuzuia mchanganyiko kutengeneza mabuje.

(e) Endelea kukoroga mpaka uji ujichanganye vizuri na kuanza kuchemka.

(f) Punguza moto, uache uji uchemke kwa dakika 10 mpaka 30 kutegemea aina ya nafaka.

(g) Ongeza maziwa yaliyochemshwa na sukari, kisha ipua uji jikoni tayari kwa matumizi.

Kielelezo namba 17: Uji wa unga wa mahindi.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 65 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kazi za kufanya namba 6:

Pika uji unaotokana na nafaka mbalimbali kwa kufuata hatua sahihi.

Kuandaa juisi

Juisi ni kinywaji kinachotayarishwa kwa matunda ya aina mbalimbali mfano machungwa, maembe na mananasi. Pia, hutayarishwa kwa kutumia ubuyu na ukwaju. Aidha, hutayarishwa kwa mimea mingine kama karoti pamoja na miwa. Kinywaji hiki huburudisha na hutupatia vitamini na madini kwa wingi ambavyo ni virutubisho vinavyosaidia kulinda mwili. Juisi inaweza kuandaliwa kwa ajili ya matumizi ya papo kwa papo au kwa matumizi ya baadaye. Juisi hutayarishwa kwa njia kuu tatu nazo ni kukamua mfano machungwa, malimao na ndimu. Kupondaponda au kusaga mfano maparachichi, mapapai, maembe na kuloweka mfano ubuyu, ukwaju na rozela.

18(a) Beseni lenye matunda mbalimbali

18(b) Juisi ya matunda ya kukamua

Kielelezo namba 18: Matunda na juisi iliyotayarishwa kwa matunda.

FOR ONLINE USE ONLY

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kanuni za kuandaa juisi

(a) Chagua matunda yaliyokomaa na kuiva vizuri na yasiwe yameharibika.
(b) Hakikisha matunda yamesafishwa vizuri kwa maji safi na salama.
(c) Hakikisha mazingira ya kutengenezea, mikono na vyombo vya kuandalia juisi viko katika hali ya usafi.
(d) Maji yatakayotumika kutayarisha juisi yawe yamechemshwa na kupoa.
(e) Juisi ifunikwe baada ya kutayarishwa, na ihifadhiwe sehemu ambayo haina joto au kwenye jokofu kwa matumizi ya baadaye.

Kilelelezo namba 19: Juisi inayotayarishwa kwa njia ya kukamua matunda.

Juisi ya machungwa

Machungwa ni aina ya matunda yanayolimwa katika ukanda wa joto. Matunda haya ni muhimu katika mwili wa binadamu kwa kuwa yanatupatia vitamini C kwa wingi inayolinda mwili usishambuliwe na magonjwa mbalimbali.

Vifaa
Kisu kikali, kijiko, jagi safi la kuwekea juisi, chombo maalumu cha kukamulia, beseni, chujio, sufuria na jiko.

Mahitaji
Machungwa mawili makubwa, maji yaliyochemshwa na kupoa glasi 2, sukari vijiko vya chakula 2.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 67 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Hatua za kuandaa juisi ya machungwa

(a) Chemsha maji pamoja na sukari na uache yapoe (sukari iwekwe kulingana na matumizi ya mtumiaji).

(b) Chukua machungwa yaliyoiva vizuri yaoshe kwa maji safi na salama, kisha yamenye.

(c) Kwa kutumia kisu kata machungwa vipande viwili, kisha kamua juisi kwa kutumia mashine maalumu ya kukamulia au mkono.

(d) Chuja juisi kwa chujio kuondoa mbegu na mimina juisi katika jagi safi.

(e) Ongeza maji yenye sukari yaliyochemshwa na kupoa kisha koroga vizuri.

(f) Funika juisi tayari kwa ajili ya matumizi. Kama kuna jokofu, iweke ipoe kidogo kabla ya matumizi.

Kielelezo namba 20: Juisi iliyotayarishwa kwa njia ya kukamua machungwa.

Kazi za kufanya namba 7:

Tayarisha juisi kwa usahihi kwa njia ya kukamua matunda ukitumia mikono.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 68 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Zoezi la 1

A. Chagua jibu sahihi na uandike herufi yake katika mabano yaliyoko mbele ya swali.

1. Vyakula vinavyofaa kupikwa kwa mafuta kidogo ni:
   (a) yai, maandazi na karanga.
   (b) kalimati, karanga na bagia. ( )
   (c) chapati, yai na maini.

2. Matunda yafuatayo yanafaa kutengeneza juisi kwa njia ya kukamua. Ambayo ni:
   (a) machungwa, maembe na malimau.
   (b) malimau, ndimu na parachichi. ( )
   (c) malimau, ndimu na machungwa.

3. Zifuatazo ni njia sahihi za kupika chakula kwa kutumia joto kavu ambazo ni ____________________
   (a) kukaanga na kuoka.
   (b) kuoka na kubanika. ( )
   (c) kuchemsha na kuchoma.

4. Zifuatazo ni kanuni bora za upishi isipokuwa moja.
   (a) Kufunika kidonda kwa bandeji au glovu.
   (b) Kufunika nywele. ( )
   (c) Kupika kwa kutumia oveni.

5. Ni kanuni ipi inazingatiwa katika kupika chakula kwa kukaanga?
   (a) Funika sufuria ili mafuta yachemke kwa haraka zaidi.
   (b) Tumia kiasi cha mafuta kulingana na aina ya chakula unachotaka kukikaanga. ( )
   (c) Paka mafuta katika chakula wakati unapopika kwa mafuta kidogo.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 69 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

6. Haishauriwi kuchemsha maji ya kuandalia chai pamoja na majani ya chai. Hii ni kwa sababu ____________
   (a) yatapunguza gharama ya kuandaa chai.
   (b) yatapunguza ladha ya chai. ( )
   (c) yatakuwa meusi.

B. Andika NDIYO kwa sentensi iliyo sahihi na HAPANA kwa sentensi isiyo sahihi.

1. Unapooka chakula unashauriwa kufungua oveni mara kwa mara ili chakula kisiungue ___________.
2. Ikiwa jiko la umeme limelipuka usizime kwa kutumia maji _____.
3. Matunda ya kutengenezea juisi lazima yaive vizuri na kuchachuka ____________.
4. Kubanika ni njia ya kutayarisha chakula kwa kukaanga kwa mafuta mengi____________.
5. Mayai ni chakula kinachokaangwa kwa kutumia mafuta kidogo________________.
6. Ni vizuri kuosha mboga za majani baada ya kukatwakatwa vipande vidogo ___________.

C. Oanisha sentensi kutoka kifunga ''A'' na zile za kifungu ''B'' ili upate jibu sahihi.

Na.	Fungu ''A''	Fungu ''B''
1.	Ni njia ya kupika chakula katika maji mengi_________.	i) Utengenezaji wa juisi
2.	Ladha ya chakula hupungua __________.	ii) Kuoka

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 70 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

3.	Ni njia inayopunguza umbo la baadhi ya vyakula ___________.	iii)	Kumbikumbi
4.	Ni chakula kinachoandaliwa bila mafuta _________.	iv)	Kuchemsha
5.	Maji yanayotumika lazima yawe yamechemshwa na kupoa _______.	v)	Chakula kilichokaangwa
6.	Chakula hutumia muda mrefu kusagwa tumboni ___________.	vi)	Hasara ya kuchemsha chakula
		vii)	Hasara ya kubanika
		viii)	Ni kinywaji kinachoandaliwa kwa nafaka

D. Jibu maswali yafuatayo kwa kifupi

1. Taja njia tatu za kupika chakula.
2. Je kuna faida gani za kuoka chakula?
3. Bainisha mambo matatu ya kuzingatia unapopika chakula kwa njia ya kukaanga kwa mafuta kidogo.
4. Je unapopika chapati unatumia viambaupishi gani?
5. Ni hatua zipi za kuzingatia unapopika mchicha?
6. Eleza kwa ufupi maana ya upishi.
7. Ni kwa sababu gani tunapika chakula?

FOR ONLINE USE ONLY

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sura ya Tatu

Usanifu wa kazi za sanaa za maonesho

Sanaa ni uhodari wa kuwasilisha hisia na mawazo ya binadamu ili kufikisha ujumbe kwa jamii husika kisanaa. Kwa ujumla sanaa ni uzuri unaojitokeza katika umbo lililosanifiwa au kubuniwa ili kuelezea hisia za msanii na kutoa ujumbe kwa jamii. Yapo makundi matatu ya sanaa ambayo ni sanaa za maonesho, sanaa za uonesho na sanaa za ufundi. Sanaa za maonesho ni kama vile maigizo, ngoma, nyimbo, filamu au picha jongefu, majigambo, hadithi, tamthilia, ngonjera, matambiko, mashairi na sarakasi. Sanaa za uonesho ni kama vile picha za mnato. Sanaa za ufundi ni kama vile uchoraji, uchongaji, ususi, ufinyanzi, upakaji rangi, uumbaji, usanifu majengo, usonara, usanifu mavazi na ufumaji. Katika sura hii, utajifunza kuhusu sanaa za maonesho vipengele vya nyimbo na maigizo.

Nyimbo

Nyimbo ni fani ya hisia inayotegemea sauti zilizo kwenye mpangilio unaopendeza kulingana na makubaliano ya jamii husika. Nyimbo huwekewa maneno kwenye kiimbo. Nyimbo huimbwa katika matukio mbalimbali kwa malengo yaliyokusudiwa na jamii husika. Nyimbo huhamasisha watu kufanya kazi za kilimo, ujenzi na uwindaji. Nyimbo huimbwa kwa malengo ya kufariji jamii, mfano nyimbo za misiba. Vilevile, nyimbo husifia watu waliofanya mambo yenye tija katika jamii kama vile kusifu viongozi mbalimbali wa siasa. Nyimbo hufundisha maarifa mengine kama vile kusoma, kuandika na kuhesabu. Nyimbo huburudisha wakati wa sherehe mbalimbali kama vile, mahafali ya kuwaaga darasa la saba, siku ya wazazi shuleni na mashindano ya michezo mbalimbali.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 72 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Nyimbo huleta umoja na utambulisho wa kitaifa, mfano nyimbo za kitaifa na wimbo wa Taifa. Pia, nyimbo huvuta usikivu na kuwavuta watu katika matukio mbalimbali kama vile mikutano ya siasa na matangazo ya biashara. Nyimbo huonya na kubadilisha fikra za watu katika jamii kama vile nyimbo za kuhamasisha watu kutokutoa na kupokea rushwa na kutunza mazingira. Nyimbo ni njia mojawapo ya kujipatia kipato, mfano waimbaji hurekodi nyimbo zao na kuziuza na wakati mwingine nyimbo za asili hutumika kuvutia watalii.

Uimbaji

Kuimba ni kutamka maneno kwa sauti ya kughani iliyo kwenye mpangilio wa muziki kulingana na makubaliano ya jamii husika. Uimbaji wa nyimbo huambatana na ala za muziki na uchezaji wa ngoma. Kabla ya kutazama misingi ya uimbaji, tujadili kidogo kuhusu ala za muziki na uchezaji wa ngoma.

Ala za muziki

Katika kipengele hiki tutajadili makundi ya ala za muziki na kazi zake katika nyimbo. Tanzania ina urithi mkubwa wa ala za muziki. Kuna ala za muziki za kitanzania kutoka kwenye makabila zaidi ya 120 na ala za muziki kutoka nje ya Tanzania. Ala za muziki zimegawanyika katika makundi manne.

Makundi manne ya ala za muziki

1. Ala za kupuliza.

    Mfano: filimbi

Filimbi inayotumika kwenye bendi ya shule

Kielelezo namba 1: Ala ya kupuliza.

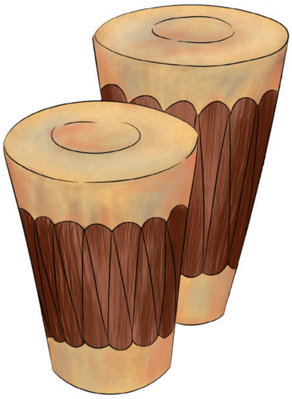
FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 73 23/07/2021 16:06

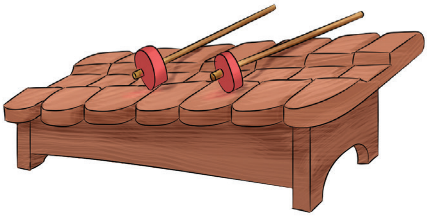
FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

2. Ala za kugonga.

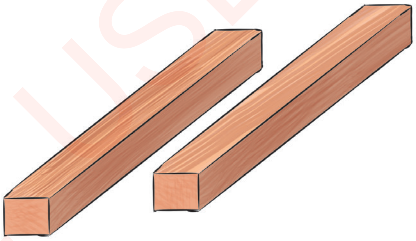
Mfano: ngoma, marimba na vipande vya mbao



2(a) Ngoma zilizowambwa kwa ngozi za wanyama



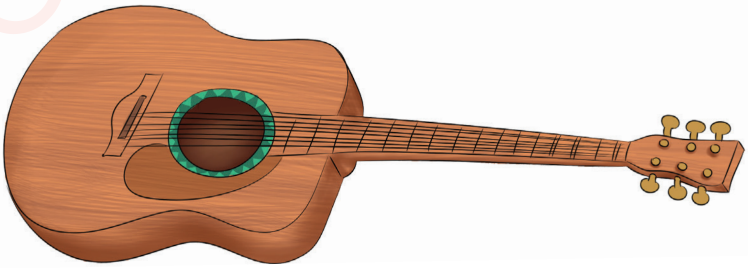
2(b) Marimba ya mbao na vigongeo



2(c) Vipande vya mbao

Kielelezo namba 2: Ala za kugonga.

3. Ala za kukwaruza.
Mfano: gitaa na rimba

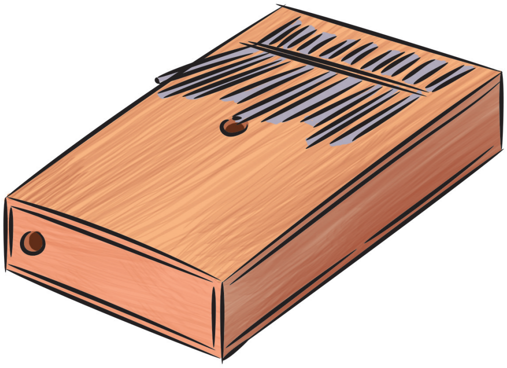


3(a) Gitaa la galatoni lisilotumia umeme

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 74 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



3(b) Marimba

Kielelezo namba 3: Ala za kucheza kwa kukwaruza nyuzi.

4. Ala za kubonyezwa.

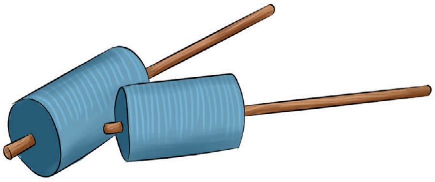
   Mfano: kinanda

Kinanda

Kielelezo namba 4: Ala ya kubonyezwa.

5. Ala za kupiga kwa kutikisa.

   Mfano: manyanga



Manyanga yaliyotengenezwa kwa makopo

Kielelezo namba 5: Ala za kutikisa.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 75 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kazi za ala za muziki kwenye nyimbo

1. Kupendezesha nyimbo.
2. Kuwachangamsha waimbaji.
3. Kuwaongoza waimbaji kufuata mdundo na mkong'osio sahihi.
4. Kuwaongoza waimbaji kukaa kwenye ufunguo wa sauti.

Kazi za kufanya namba 1:

1. Taja ala nyingine za muziki unazozifahamu katika kila kundi.
2. Kusanya ala za muziki zilizopo kwenye mazingira yako.
3. Tengeneza kayamba na manyanga.
4. Chagua ala moja ya muziki unayoipenda kisha fanya mazoezi ya kupiga.

Uchezaji wa ngoma

Neno ngoma lina maana nyingi kulingana na jamii husika. Ngoma ni ala ya muziki, ngoma ni uchezaji, uimbaji na upigaji ala, ngoma ni tukio la sherehe mfano: jando na unyago. Pia, siku hizi vijana wanatafsiri neno ngoma kama nyimbo, mfano nimerekodi ngoma yangu. Tanzania ina urithi mkubwa wa ngoma za asili. Uchezaji wa ngoma hutofautiana kati ya jamii moja na jamii nyingine lakini ngoma nyingi huwa na tabia zinazofanana kama zifuatazo:

1. Hutumia ala za muziki.
2. Huchezwa kwa kunyumbulisha viungo vya mwili kwa kufuata mdundo.
3. Hushirikisha wachezaji wengi.
4. Huchanganya uimbaji, uchezaji na upigaji wa ala.
5. Huambatana na ujumbe.

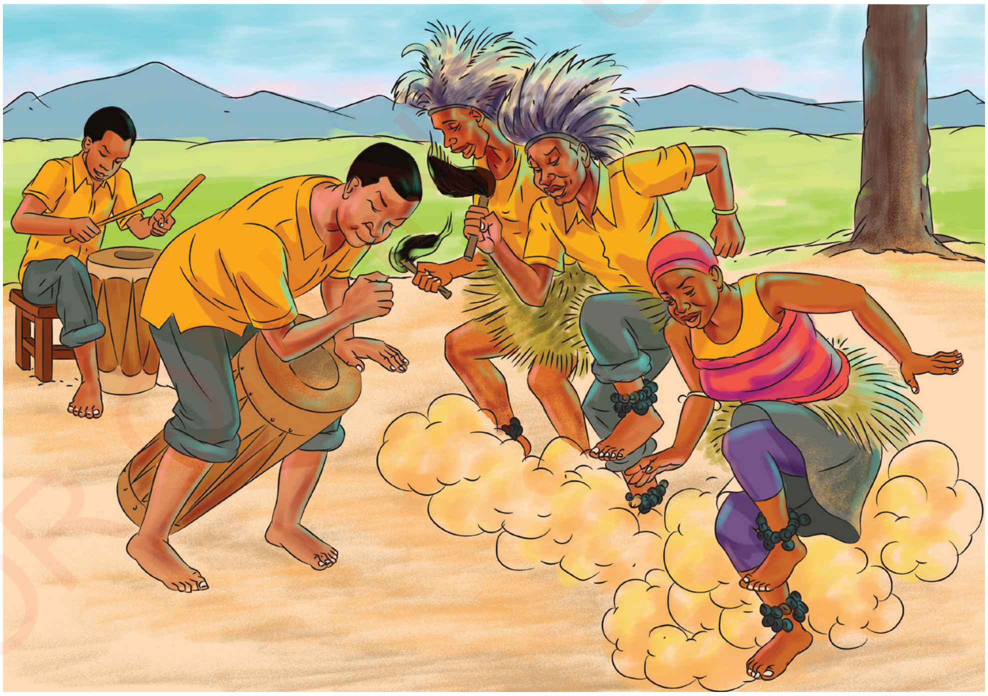
FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 76 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

6. Ngoma za makabila mbalimbali

6(a) *Ngoma ya mdundiko*



6(b) *Ngoma ya sindimba*

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 77 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

6(c) Ngoma ya lizombe

Kielelezo namba 6: Ngoma za makabila mbalimbali.

Kazi za kufanya namba 2:

1. Taja ngoma unazozifahamu na kuzicheza.
2. Tembelea msanii anayetengeneza ngoma na ujifunze namna ya kutengeneza ngoma.

Misingi ya uimbaji

Ili uweze kuimba wimbo wowote ule kwa usahihi ni vema kufuata misingi muhimu ya uimbaji ambayo ni:

1. Kuvuta pumzi kwa usahihi.
2. Kukaa, kusimama au kucheza kwa usahihi.
3. Kutamka maneno kwa usahihi.
4. Kuimba kwa sauti yako bila kuiga.
5. Kuepuka vyakula au vinywaji vinavyoweza kukuharibia sauti mfano unywaji wa pombe na vinywaji vya baridi.
6. Kufanya mazoezi ya kuimba mara kwa mara.

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 78 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kazi za kufanya namba 3:

1. Fanya mazoezi ya kuvuta pumzi kwa usahihi.
2. Fanya mazoezi sahihi ya kukaa au kusimama unapokuwa unaimba.

Kuna aina mbalimbali za nyimbo zinazopatikana kwenye mazingira yetu. Kuna nyimbo za kitaifa, wimbo wa Taifa, nyimbo za mashairi, nyimbo za kizazi kipya mfano bongo fleva, nyimbo za kwaya, nyimbo za madrasa, nyimbo za ngoma za asili na nyimbo za taarabu. Katika sura hii, utajifunza nyimbo za kitaifa, wimbo wa Taifa na kughani shairi la kimapokeo.

Nyimbo za Kitaifa na wimbo wa Taifa

Nyimbo za kitaifa zipo nyingi. Katika kipengele hiki utajifunza nyimbo tatu. Wimbo wa Tazama ramani, Tanzania nakupenda na wimbo wa Taifa. Katika nyimbo hizi, utajifunza maneno na uimbaji sahihi.

1. Wimbo wa TAZAMA RAMANI

Maneno ya Wimbo

(a) *Tazama ramani utaona nchi nzuri*
Yenye mito na mabonde mengi ya nafaka
Nasema kwa kinywa halafu kwa kufikiri
Nchi hiyo mashuhuri huitwa Tanzania
Majira yetu haya yangekuwaje sasa?
Utumwa wa nchi Nyerere aliukomesha!

(b) *Chemchem ya furaha ama nipe tumaini*
Kila mara kwako niwe nikiburudika
Nakupenda hasa hata nikakufasili
Nitalalamika kukuacha Tanzania
Majira yetu haya yangekuwaje sasa?
Utumwa wa nchi Karume aliukomesha!

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 79 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(c) *Nchi yenye azimio lenye tumaini*
Ndiwe peke yako mwanga wa watanzania
Ninakuthamini hadharani na moyoni
Unilinde nami nikulinde mpaka kufa
Majira yetu haya yangekuwaje sasa?
Utumwa wa nchi Nyerere aliukomesha!

2. Wimbo wa TANZANIA NAKUPENDA

Maneno ya wimbo

(a) *Tanzania Tanzania, nakupenda kwa moyo wote,*
Nchi yangu Tanzania, jina lako li tamu sana.
Nilalapo nakuota wewe!, niamkapo ni heri mama wee!
Tanzania Tanzania, nakupenda kwa moyo wote.

(b) *Tanzania Tanzania, ninapokwenda safarini,*
Kutazama maajabu, biashara nayo makazi,
Sitaweza kusahau mimi, mambo mema ya kwetu kabisa!
Tanzania Tanzania, nakupenda kwa moyo wote.

(c) *Tanzania Tanzania, watu wengi wanakusifu,*
Siasa yako na desturi, vilituletea uhuru.
Hatuwezi kusahau sisi, mambo mema ya kwetu hakika!
Tanzania Tanzania, nakupenda kwa moyo wote.

(d) *Tanzania Tanzania, watu wako ni wema sana,*
Nchi nyingi zakuota, nuru yako hakuna tena.
Na wageni wakukimbilia, ngome yako imara kweli wee!
Tanzania Tanzania, heri yako kwa mataifa.

(e) *Nchi nzuri Tanzania, karibu wasio kwao,*
Wenye shida na taabu, kukimbizwa na walowezi.
Tanzania yawakaribisha, tuungane kiume chema wee!
Tanzania Tanzania, mola awe nawe daima.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 80 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

3. Wimbo wa Taifa – MUNGU IBARIKI AFRIKA

Maneno ya wimbo wa Taifa.

(a) *Mungu ibariki Afrika, wabariki viongozi wake*
Hekima, umoja na amani, hizi ni ngao zetu
Afrika na watu wake
Ibariki Afrika, ibariki Afrika
Tubariki watoto wa Afrika

(b) *Mungu ibariki Tanzania, dumisha uhuru na umoja*
Wake kwa waume na watoto, Mungu ibariki
Tanzania na watu wake
Ibariki Tanzania, ibariki Tanzania
Tubariki watoto wa Tanzania

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 81 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kazi za kufanya namba 4:

1. Katika vikundi, baini mapigo yaliyotumika kwenye wimbo wa Tazama ramani, Tanzania nakupenda na wimbo wa Taifa.
2. Kwa kuongozwa na bendi ya shule, fanyeni mazoezi ya kuimba nyimbo za kitaifa, wimbo wa Taifa na wimbo wa shule.

Kielelezo namba 7: Watoto wanaimba wimbo wa Taifa wakiongozwa na bendi ya shule.

3. Andika maneno ya nyimbo za kitaifa, wimbo wa taifa na wimbo wa shule.
4. Kila mmoja achague wimbo anaoupenda na aimbe kwa kufuata misingi sahihi ya uimbaji.
5. Mkiwa katika makundi jadilianeni ujumbe uliomo ndani ya nyimbo za kitaifa.

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 82 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kughani Mashairi

Mashairi ni aina mojawapo ya matawi ya sanaa za maonesho. Kuna mashairi ya aina mbili. Mashairi ya kimapokeo na mashairi ya kimamboleo. Mashairi mengi huimbwa kama nyimbo nyingine. Katika kipengele hiki, utajifunza kuimba mashairi ya kimapokeo yaani mashairi yanayofuata urari wa vina, mizani, mistari, vituo na beti.

Shairi la kimapokeo

HAPA KAZI TU!

1. *Tamko mahiri hili, wengi limeunganisha,*
   Kwa binadamu halali, hasa hujishughulisha,
   Kazi nyingi mbalimbali, kuendeleza maisha,
   Vijana tuchape kazi, hapa kazi ni kazi tu.

2. *Iwe pale ofisini, fanya kazi kwa juhudi,*
   Shambani na viwandani, kamwe nyuma usirudi,
   Dereva barabarani, usizidishe sipidi,
   Vijana tuchape kazi, hapa kazi ni kazi tu.

3. *Wanafunzi darasani, soma tena kwa bidii,*
   Jitihada zifanyeni, mitihani kuikabili,
   Soma sana darasani, michezo nayo ni dili,
   Vijana tuchape kazi, hapa kazi ni kazi tu.

4. *Maendeleo tapata, chanzo hasa ndiyo kazi,*
   Shughuli zenye utata, si halali kama wizi,
   Unyang'anyi rushwa hata, siyo ya halali kazi,
   Vijana tuchape kazi, hapa kazi ni kazi tu.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 83 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kazi za kufanya namba 5:

1. Mkiwa kwenye makundi ya watu watano watano, imbeni shairi la **Hapa Kazi Tu** hapo juu mkitumia sauti mnazozifahamu. Zingatieni misingi sahihi ya uimbaji wa mashairi ya kimapokeo.
2. Imbeni mashairi mengine ya kimapokeo mnayoyafahamu.

Faida za kufuata misingi ya uimbaji

1. Kuwa na sauti nyororo au laini.
2. Kuwa na uwezo wa kuimba kwa kufuata ufunguo wa wimbo, yaani tyuni ya wimbo.
3. Kuwa na uwezo wa kuimba nyimbo kwa kufuata mdundo na mkong'osio sahihi.
4. Kuimba kwa muda mrefu bila kuchoka.
5. Kuwa na uwezo wa kutamka maneno vizuri wakati wa kuimba.
6. Kuwa na uwezo wa kusikia na kuzitambua sauti mbalimbali za muziki kwa usahihi.

Zoezi la 1

1. **Andika NDIYO kwa sentensi iliyosahihi na HAPANA kwa sentensi isiyo sahihi.**

   (a) Kayamba ni ala ya muziki iliyomo kwenye kundi la ala za kugonga______________.

   (b) Ala za muziki huwasaidia waimbaji kukaa kwenye ufunguo wanapoimba__________.

   (c) Mdundo na mkong'osio huwafanya waimbaji waimbe kwa kujiamini ____________.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 84 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

2. Kwa kutoa mifano, orodhesha kazi tano za nyimbo katika jamii.

   (a) ____________________ mfano ________________.

   (b) ____________________ mfano ________________.

   (c) ____________________ mfano ________________.

   (d) ____________________ mfano ________________.

   (e) ____________________ mfano ________________.

3. Kwa kutoa mifano, taja makundi manne ya ala za muziki.

   (a)____________________ mfano ________________.

   (b) ____________________ mfano ________________.

   (c) ____________________ mfano ________________.

   (d) ____________________ mfano ________________.

4. Taja makundi matatu ya sanaa.

   (a) ____________________________.

   (b) ____________________________.

   (c) ____________________________.

5. Eleza maana ya sanaa.

6. Je unawezaje kutofautisha kati ya nyimbo na uimbaji?

Zoezi la 2

1. Ngoma za kitanzania hutofautiana kwenye __________ na hufanana __________.
2. Taja faida za uimbaji unaofuata misingi sahihi ya uimbaji.
3. Je ni misingi ipi muhimu unayoifuata katika uimbaji?
4. Shairi la **Hapa Kazi tu** lina urari wa mizani mingapi?
5. Shairi la **Hapa Kazi tu** lina beti ____________.
6. Nini maana ya neno ngoma?

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 85 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

7. Maigizo

Maigizo ni aina ya sanaa za maonesho ambayo muigizaji hutumia mwili wake, sauti yake au ala za muziki na zana mbalimbali kuigiza maisha ya watu katika mazingira yao. Katika kipengele hiki, utajifunza maana ya uigizaji, aina za uigizaji, misingi ya uigizaji na zana mbalimbali zinazotumika kuigizia.

Uigizaji

Uigizaji ni kitendo cha msanii kuwasilisha picha ya uhalisia wa maisha ya kila siku ya mwanadamu katika mazingira yake. Unafanyika mbele ya hadhira ili kufikisha ujumbe uliokusudiwa. Unahusisha mambo makuu matatu ambayo ni:

(a) Muigizaji.

(b) Mahali pa kuigizia au jukwaa.

(c) Hadhira.

Aina za Uigizaji

Kuna aina tatu za uigizaji ambazo ni:

1. Uigizaji bubu na umbo mgando.

   Katika uigizaji bubu msanii hutumia mwili kwa kujongea ili kuonesha matendo bila kutoa sauti. Katika uigizaji wa umbo mgando msanii huonesha matendo bila kujongea au kutumia sauti.

2. Uigizaji wa maneno na vitendo.

   Aina hii ya uigizaji, msanii hutumia maneno au sauti hutumia mwili kwa kujongea ili kuonesha matendo na ishara mbalimbali.

3. Uigizaji wa kucheza ngoma.

   Katika uigizaji wa kucheza ngoma, msanii huigiza kwa kucheza ngoma na kuonesha matendo. Mfano wa uigizaji wa kucheza ngoma ni ule wa ngomakazi kama ngoma ya wawindaji iitwayo ***Ukala*** ya baadhi ya makabila ya mkoa wa Tanga na ***Abasimba*** ya kabila la Wajita wa mkoa wa Mara. Ngomakazi zingine ni kama ngoma ya ***Bugobogobo*** ya wakulima wa kabila la wasukuma.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 86 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Misingi ya uigizaji

Kuna misingi maalumu ya uigizaji ambayo ni:

1. Kuwepo kwa wahusika (yaani muigizaji na hadhira).
2. Kuwepo kwa eneo la kuigizia au jukwaa linaloendana na dhamira ya igizo.
3. Kutoa sauti inayosikika vizuri.
4. Kuonesha matendo, kutumia jukwaa vizuri na kutoa ujumbe kwa usahihi.

Kazi za kufanya namba 6:

1. Fanya ziara kutembelea kikundi cha maigizo au ngoma kilichopo katika eneo au mtaa wenu.
2. Fanya mahojiano na wanakikundi juu ya uigizaji bubu, uigizaji umbomgando, uigizaji wa kucheza ngoma na uigizaji wa maneno na vitendo.
3. Jadiliana na wanakikundi na fanya nao mazoezi ya kutoa sauti na matumizi sahihi ya jukwaa.
4. Angalia picha ifuatayo na kisha shirikiana na wenzako kufanya maigizo kwa kutumia uigizaji bubu, na umbomgando kwa shughuli zinazofanywa maeneo maalum kama shambani, sokoni, shuleni, hospitali na vituo vya kusubiri usafiri.

Kielelezo namba 8: Wanafunzi katika umbo mgando.

FOR ONLINE USE ONLY

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Zoezi la 3

Jibu maswali yafuatayo kwa kifupi.

1. Nini maana ya maigizo?
2. Taja mambo makuu matatu yanayohusisha uigizaji.
   (a) ______________________________.
   (b) ______________________________.
   (c) ______________________________.
3. Orodhesha aina tatu za uigizaji.
   (a) ______________________________.
   (b) ______________________________.
   (c) ______________________________.
4. Taja ngomakazi unazozifahamu.
5. Orodhesha misingi matatu ya uigizaji.
   (a)______________________________.
   (b)______________________________.
   (c)______________________________.

FOR ONLINE USE ONLY

Vitu mbalimbali vinavyotumika katika maigizo

Vitu vinavyotumika katika uigizaji vimegawanyika katika makundi makuu matatu nayo ni mapambo, maleba na zana. Mapambo, maleba na zana katika uigizaji vina kazi ya kupendezesha, hubeba ujumbe, hueleza muda, kutambulisha umri na jinsia ili kuleta uhalisia wa kazi ya sanaa.

Mapambo

Yapo mapambo ya kujipaka na kuchora usoni na mwilini kama vile poda, majivu, wanja, na rangi za kucha na midomo. Pia kuna mapambo ya kuvaa kama vile miwani, hereni, bangili, shanga, mkufu, mlele na taji.

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Mapambo mbalimbali yanayotumika katika uigizaji

9(a) Hereni

9(b) Mikufu na shanga

9(c) Bangili

9(d) Rangi za kucha na midomo

Kielelezo namba 9: Mapambo mbalimbali ya kufanyia maigizo.

Maleba

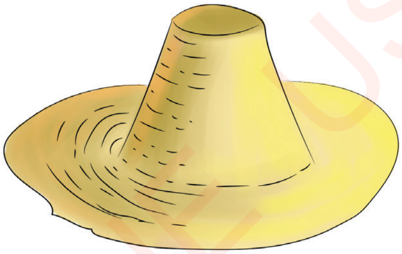
Maleba ni mavazi ya aina mbalimbali ambayo mwigizaji huyavaa wakati wa kuigiza kama vile koti, suruali, gauni, sketi, kaptura, kanzu, kilemba, kanga, kikoi, kibwebwe na sare mbalimbali.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 89 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

10(a) Koti la babu linalovaliwa wakati wa kuigiza



10(b) Kofia ya babu hutumika wakati wa kuigiza

Kielelezo namba 10: Maleba mbalimbali ya kufanyia maigizo.

Zana

Zana zinazoweza kutumika katika uigizaji ni pamoja na barakoa, bakora, ngoma, marimba, jembe, mishale, vyombo vya nyumbani na maeneo maalum kama, hospitali, shambani, shuleni au ofisini, pia vyakula na vinywaji vya aina mbalimbali.

FOR ONLINE USE ONLY

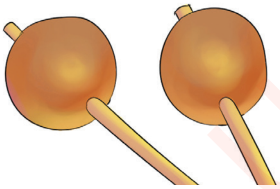
Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 90 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Zana mbalimbali zinazotumika katika uigizaji

11(a) Bakora anayotumia babu kutembelea

11(b) Barakoa ya kuvaa usoni wakati wa kuigiza



11(c) Manyanga ya mkononi yanayotumika katika maigizo na ngoma

Kielelezo namba 11: Zana mbalimbali za kufanyia maigizo.

Kazi za kufanya namba 7:

Mkiwa katika makundi ya watu watano kusanyeni mapambo, maleba na zana mbalimbali zinazopatikana katika mazingira yenu, halafu igizeni matendo yafuatayo katika muktadha mbalimbali.

1. Kula.
2. Kufanya usafi wa mazingira.
3. Kuonesha utii kwa wazazi na walimu.
4. Tabia ya utoro shuleni.
5. Kuamsha watoto asubuhi kwenda shule.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 91 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Zoezi la 4

Jibu maswali yafuatayo kwa kifupi

1. Nini kazi za mapambo, maleba na zana katika uigizaji?
   (a) ______________________________.
   (b) ______________________________.
   (c) ______________________________.

2. Taja maleba mbalimbali yanayotumika katika uigizaji
   (a) ______________________________.
   (b) ______________________________.
   (c) ______________________________.

3. Orodhesha na chora vifaa mbalimbali vya uigizaji vinavyotoa sauti.

4. Je unaweza kutumia vitu gani kama mapambo wakati wa uigizaji? Taja vitu vitano.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 92 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sura ya Nne

Usanifu wa picha

Picha

Picha ni kielelezo cha kitu halisi kinachopatikana kwa kuchora ukitumia penseli, kalamu za rangi, brashi, rangi, chaki, kompyuta na kamera. Unaweza kuziona picha katika mazingira yako ya nyumbani, shuleni na hata katika mabango ya matangazo na nguo mbalimbali. Picha hizo zinaweza kuwa zilizosanifiwa au zilizopigwa kwa kamera.

Usanifu wa picha ni ufundi wa uchoraji wa picha kwa kutumia penseli, kalamu za rangi, chaki, brashi na rangi.

Picha hizi husanifiwa kwa kutumia mbinu mbalimbali kama vile uchoraji wa kutumia penseli na uchoraji wa kutumia rangi. Picha husanifiwa kwa lengo la:

(a) Kujipatia kipato.

(b) Kupamba na kupendezesha sehemu mbalimbali.

(c) Kuweka kumbukumbu za matukio.

(d) Kuelimisha na kuburudisha jamii.

(e) Kumjengea mtu kumbukumbu ya muda mrefu.

(f) Kurahisisha jambo kueleweka.

Kanuni za kuzingatia wakati wa usanifu wa picha

Ili picha iliyosanifiwa ionekane kuwa ni bora, zipo kanuni mbalimbali za kuzingatiwa. Kanuni hizo ni pamoja na:

(a) Matumizi ya penseli laini.

(b) Matumizi ya karatasi na penseli vinavyowiana kulingana na picha unayotaka kuchora.

(c) Uchoraji kwa kutumia mistari myepesi.

(d) Matumizi ya kifutio kwa uangalifu.

(e) Kuhakikisha picha ipo wima.

FOR ONLINE USE ONLY

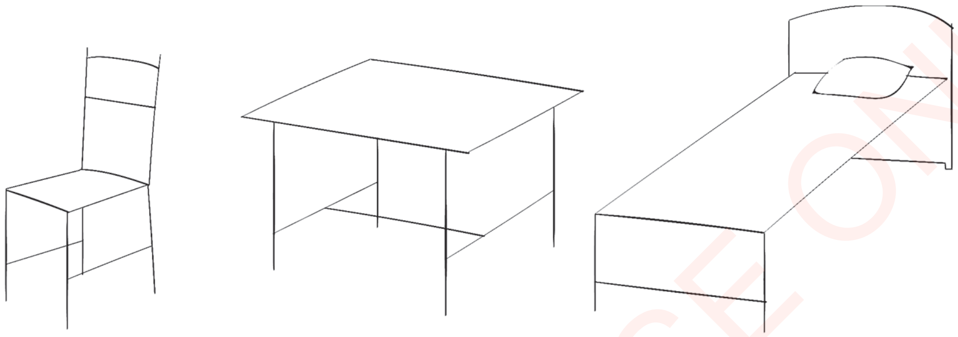
Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 93 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(f) Uzingatiaji wa matumizi ya karatasi mfano, asilimia 75 au robo tatu ya nafasi ya karatasi iwe imetumika na picha ichorwe katikati.

Kuchora picha za njiti

Picha za njiti ni picha zinazochorwa kwa mstari tu. Huu ni uchoraji wa awali kwa yeyote anayeanza kujifunza uchoraji. Tazama mfano wa mchoro wa picha za njiti.



1(a) Kiti *1(b) meza* *1(c) kitanda*

Kielelezo namba 1: Picha mbalimbali za njiti.

Vifaa vya kuchorea

Vifuatavyo ni vifaa mbalimbali ambavyo hutumika kuchora picha za njiti.

(a) Penseli
(b) Karatasi
(c) Kifutio
(d) Meza na stuli
(e) Kibao cha kuchorea
(f) Kibanio cha kubania karatasi

FOR ONLINE USE ONLY

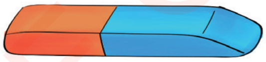
Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 94 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

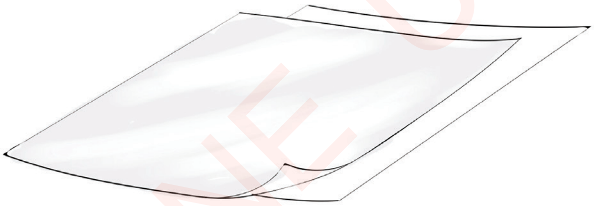
2(a) Meza

2(b) Kiti

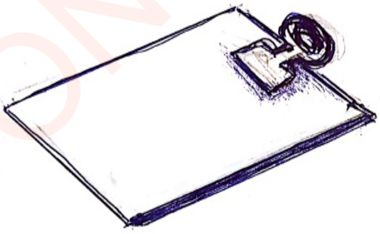
2(c) Kalamu ya mkaa



2(d) Kifutio



2(e) Vipande vya karatasi



2(f) Kibao cha kuchorea

2(g) Kibanio cha kubania karatasi

Kielelezo namba 2: Vifaa ambavyo hutumika kuchorea picha za njiti.

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 95 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kanuni za uchoraji wa picha za njiti

Kanuni zifuatazo ni muhimu kuzingatiwa wakati wa uchoraji wa picha za njiti:

(a) Picha ichorwe kuzingatia ujumbe.

(b) Andaa wazo au kitu halisi kitakachochorwa.

(c) Zingatia matumizi mbalimbali ya mistari ili kupata uhalisia wa jambo.

(d) Anza kuchora kwa kutumia mistari myepesi.

(e) Tumia kifutio kwa uangalifu ili usichafue mchoro.

(f) Kamwe usitumie kalamu ya wino kuchorea picha.

(g) Epuka kuonesha sehemu za mwanga au kivuli katika picha za njiti.

Hatua za kuzingatia katika kuchora picha za njiti

Katika kuchora picha za njiti, zipo hatua ambazo unatakiwa kuzizingatia ili picha yako ionekane kuwa ya maana machoni pa watu na jamii kwa ujumla. Hatua hizo ni:

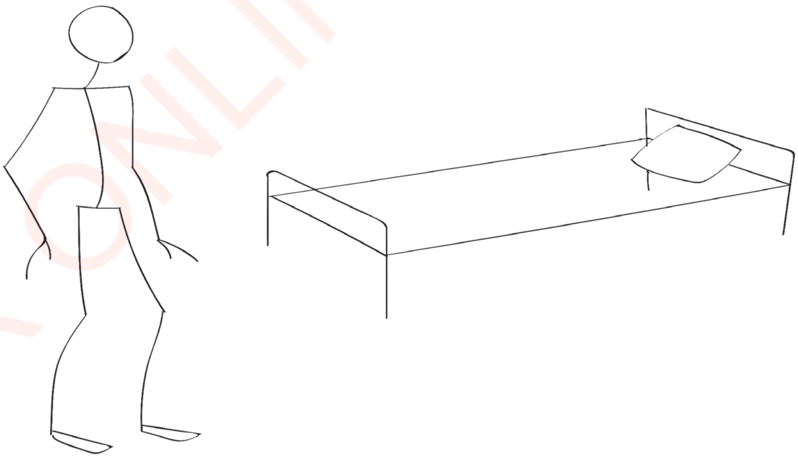
(a) Chagua vitu unavyotaka kuchora.

(b) Andaa karatasi na penseli ya kuchorea.

(c) Anza kuchora picha ya njiti kwa kutumia mistari myepesi.

(d) Rekebisha sehemu ambayo umekosea kwa kutumia kifutio.

(e) Kuza mistari ya picha kwa usahihi.



3(a) Umbo la mtu *3(b) Kitanda*

Kielelezo namba 3: Picha za njiti za umbo la mtu na kitanda.

FOR ONLINE USE ONLY

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Hatua za kuchora umbo la binadamu na kitanda

Umbo la binadamu

(a) Chora duara la kichwa.
(b) Chora shingo na mabega.
(c) Chora kifua, tumbo na kiuno.
(d) Chora miguu na mikono.

Umbo la kitanda

(a) Chora mistari ya ulalo – (mistari ya ulalo).
(b) Chora mistari ya wima ya mbele – (mistari ya wima).
(c) Chora mistari ya wima ya nyuma upande wa chini.

Ubunifu wa chapa

Ubunifu wa chapa ni sanaa inayojihusisha na uchapishaji wa picha na maandishi kwa kutumia vitu mbalimbali ambavyo ni pamoja na stenseli, kimia na muhuri. Uchapishaji huu hutumika katika kuandaa picha za vitu mbalimbali vya kisanii kwa matumizi ya watu. Picha za vitu hivyo zinaweza kuwa urembo mfano maua, maandishi mbalimbali, picha za watu, wanyama, mimea, wadudu, majengo na vifaa mbalimbali anavyotengeneza binadamu. Vitu vinavyotengenezwa kwa kutumia sanaa hii ni pamoja na:

(a) Mabango mbalimbali.
(b) Urembo wa nguo kama kanga, vitambaa, mashuka na foronya.
(c) Urembo wa samani.
(d) Urembo wa vifaa vya mezani.
(e) Urembo wa mapambo mbalimbali.
(f) Urembo wa majengo.
(g) Urembo wa vyombo vya usafiri.

Ubunifu wa chapa tofauti za sanaa za ufundi

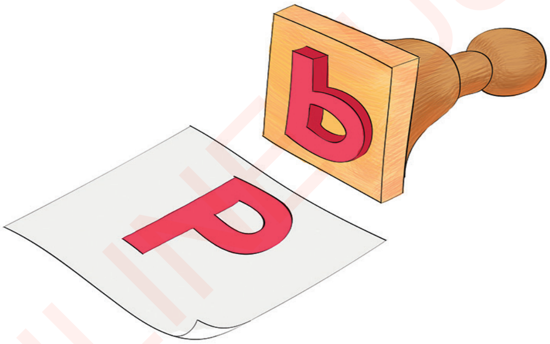
Katika ubunifu wa chapa lazima motifu zitumike ili kupata urembo mbalimbali wa vitu. Motifu ni umbo lililobuniwa kwa ajili ya uchapaji kwenye vitu mbalimbali kwa njia ya stenseli au muhuri. Vifaa vya kutengenezea motifu vilibuniwa ili kurahisisha kazi ya uchapaji, ubora wa kazi na mlingano wa urembo unaojitokeza kwa njia ya chapa.

FOR ONLINE USE ONLY

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Baadhi ya motifu zinatokana na mazingira tunayoishi. Kwa mfano, majani ya mimea mbalimbali ni mfano halisi wa motifu. Baadhi ya maumbo ya motifu, yanabuniwa na wasanii wenyewe wa sanaa ya uchapaji na kutengenezwa kwa kutumia vifaa mbalimbali.

Kielelezo namba 4: Mfano wa motifu ya majani ya mimea.



Kielelezo namba 5: Muhuri na chapa ya herufi P.

Kielelezo namba 6: Stenseli ya herufi P.

FOR ONLINE USE ONLY

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kielelezo namba 7: Motifu ya herufi P iliyochapwa kwa stenseli.

Uchoraji kwa njia ya kugandamiza na kwa njia ya stenseli
Zipo aina mbili za motifu ambazo ni:

1. Motifu za asili mfano, zinazotokana na majani, fedha au kitu chochote chenye unamu.
2. Motifu za kubuniwa mfano, mhuri na stenseli.

Vifaa vya kupigia chapa

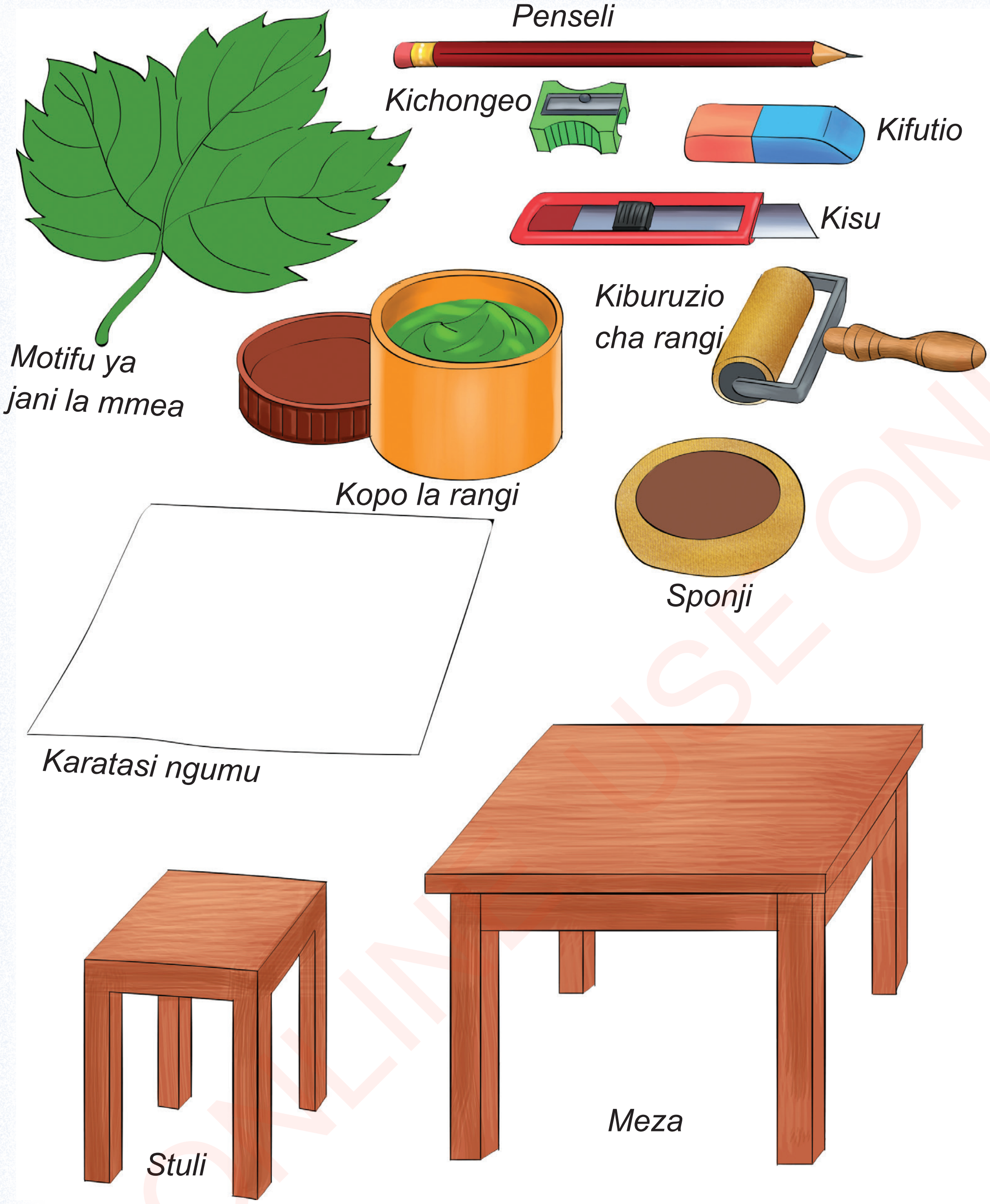
Vipo vifaa muhimu vinavyotumika wakati wa kupiga chapa.

Vifaa hivyo ni hivi vifuatavyo:

Motifu, rangi, penseli, karatasi gumu, kifutio, wembe au kisu chenye ncha kali, meza, kiti, stuli, sponji na kiburuzio rangi.

FOR ONLINE USE ONLY

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kielelezo namba 8: Vifaa muhimu vinavyotumika wakati wa kupiga chapa.

Hatua za kuandaa motifu mbalimbali

Motifu za aina tofauti, huandaliwa kwa ajili ya kukidhi mahitaji ya matumizi mbalimbali. Katika kuandaa motifu hizo, zingatia hatua zifuatazo:

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 100 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(a) Buni na kuchora motifu zenye kukidhi mahitaji ya kitu unachotaka kupiga chapa.

(b) Andaa vifaa vitakavyotumika kutengenezea motifu kama vile stenseli, mhuri, rangi, sponji au kiburuzio rangi.

Hatua za kutengeneza stenseli

(a) Chora umbo la motifu kwenye karatasi gumu kwa kutumia penseli laini.

(b) Kwa kutumia kisu chenye ncha kali au wembe kata kwa kufuata mchoro wa motifu ili kuondoa sehemu zisizotakiwa.

(c) Anza kuchapa kwa kufuata kanuni za uchapaji.

Kielelezo namba 9: Stenseli ya herufi P iliyotayarishwa tayari kwa kuchapwa.

Hatua za kutengeneza mhuri

(a) Andika au chora maandishi au picha juu ya kitu laini chenye unene wa kutosha mfano mpira wa kandambili.

(b) Ondoa sehemu zisizotakiwa zinazozunguka herufi **P** kiasi cha milimita mbili hadi tatu kwa kukata kwa kisu chenye ncha kali ili kuacha mwinuko wa umbo la herufi **P.**

(c) Andaa mshikio wa mhuri wenye sehemu bapa kwa upande wa juu.

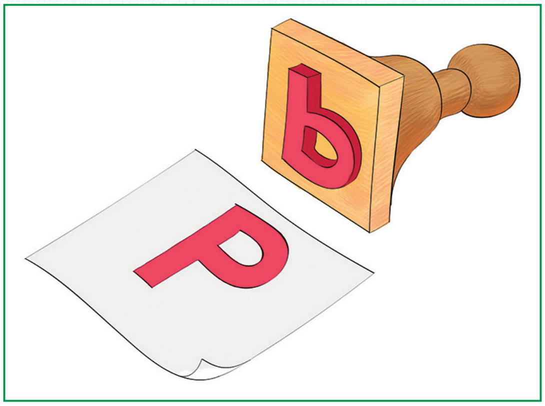
(d) Paka gundi sehemu ya nyuma ya kile kitu laini ulichochongea maandishi au picha.

(e) Bandika juu ya sehemu bapa ya mshikio wa mhuri.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 101 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kielelezo namba 10: Muhuri wa herufi P na chapa ya herufi P.

Kazi za kufanya namba 1:

Kuchapa picha mbalimbali

1. Andaa vifaa tofauti vya kupigia chapa kama vile stenseli, mhuri, rangi, sponji na motifu.
2. Chapa picha kwa kutumia vifaa ulivyoviandaa.

Kuchapa pambo lenye motifu za rangi tofauti

Sanaa ya mapambo huhitajika sana katika jamii. Mapambo mazuri hutumika katika urembeshaji wa sehemu mbalimbali kama vile shuleni, ofisini, nyumbani na kwenye sherehe. Ujuzi wa mapambo humwezesha msanii kujipatia kipato na jamii kunufaika katika maisha ya kila siku. Unaweza kutengeneza mapambo kwa kufuata kanuni na hatua mbalimbali. Pia, unaweza kutumia vitu vingine vya kuchapia kwa kugandamiza zaidi ya majani kwa mfano vibao na vitu vingine vyenye unamu.

Kanuni za kuchapa pambo lenye motifu za rangi tofauti

Zifuatazo ni kanuni za kuzingatiwa wakati wa kuchapa pambo lenye motifu za rangi tofauti.

(a) Mpangilio wa rangi ukidhi uhalisia wa motifu husika, mfano majani yawe na rangi ya kijani na anga lioneshe uhalisia wa rangi ya buluu.

(b) Motifu itafsiri nia ya uchapishaji wake, mfano motifu iliyoandaliwa kwa kuchapishwa kwenye fulana za sherehe, ziendane na sherehe husika.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 102 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(c) Rangi ya motifu ikubaliane na mahali au sehemu itakapochapwa, mfano fulana ya rangi ya buluu ichapwe motifu yenye rangi tofauti ili iweze kuonekana.

(d) Motifu ikubaliane na uhalisia wa utaratibu wa kijamii, mfano picha zenye heshima ambazo jamii inazikubali.

Hatua za kuchapa pambo lenye motifu za rangi tofauti

(a) Buni mpangilio wa rangi kulingana na motifu unayotaka kuchapa.

(b) Chagua mahali utakapoanzia kuchapa motifu.

(c) Anza kuchapa motifu ukitumia rangi zenye muonekano mwepesi.

(d) Kamilisha kazi ya uchapaji kwa kuongeza uzito wa muonekano wa rangi ili kupata uhalisia wa motifu.

Kuchapa pambo lenye motifu za rangi tofauti kwa kugandamiza

Unaweza kuchapa pambo lenye motifu za rangi tofauti kwa kutumia motifu moja kwa kugandamiza ili kupata pambo linalovutia. Mfano, unaweza kuchapa kwa kutumia motifu moja ya jani na kuirudiarudia kwa rangi tofauti.

Kielelezo namba 11: Motifu za majani ya mimea.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 103 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kazi za kufanya namba 2:

Kuchapa motifu mbalimbali
Chapa pambo lenye motifu za rangi mbalimbali.

Zoezi la 1

A. Jibu maswali yafuatayo

1. Taja vifaa vinne vinavyohitajika katika kusanifu picha mbalimbali
   (a) ____________________ (b) _______________
   (c) ____________________ (d) _______________.
2. Ni kanuni gani utazingatia katika usanifu wa picha?
3. Ni hatua zipi utazifuata wakati unachora picha ya njiti ya meza?
4. Chora picha za njiti ya kiti na meza.
5. Toa maana ya maneno yafuatayo:
   (a) Motifu ________________________________.
   (b) Usanifu ________________________________.

B. Oanisha maneno ya **Fungu ''A''** na yale ya **Fungu ''B''** ili upate majibu sahihi.

Na.	Fungu ''A''		Fungu ''B''
6	Motifu	A.	Motifu za kubuniwa
7	Picha	B.	Urembo wa kitu
8	Sarafu na majani	C.	Kunakili
9	Mapambo	D.	Umbo lililobuniwa kwa ajili ya uchapaji kwenye vitu mbalimbali kwa njia ya stenseli au muhuri
10	Picha njiti	E.	Picha za watu

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 104 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

11	Kupiga chapa	F.	Kielelezo cha kitu halisi kinachochorwa au kupigwa na kamera
12	Rangi	G.	Picha zinazochorwa kwa mistari tu
		H.	Sanaa za wachoraji
		I.	Unamu
		J.	Motifu asili
		K.	Kijani, zambarau, rangi ya chungwa

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 105 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sura ya Tano

Ufinyanzi na ususi

Watu wengi wanapenda kupamba maeneo mbalimbali kwa kutumia maumbo ya watu, wanyama, wadudu, miti na vifani kama vile vyungu, vinu, vikombe, vijiko na vingine vingi. Pamoja na uhitaji wa maumbo hayo, watu wengi wanakosa ujuzi wa kuyatengeneza ingawa malighafi zake zipo kwenye mazingira yao. Upo umuhimu wa kujifunza sanaa ya ufinyanzi na ususi ili kuzalisha mapambo na pia kujiajiri na kujipatia kipato.

Ufinyanzi

Ufinyanzi ni sanaa inayotumika katika kutengeneza maumbo mbalimbali kwa kutumia udongo wa mfinyanzi, saruji, makaratasi na gundi. Zipo njia mbili za kufinyanga ambazo ni kufinyanga kwa mikono na kufinyanga kwa kutumia mashine. Ili kufinyanga umbo lolote lile kuna vifaa vinavyotumika na hatua kadhaa za kufuata kulingana na makunzi yanayotumika.

Vifaa vya ufinyanzi kwa kutumia udongo wa mfinyanzi

Udongo wa mfinyanzi ulioandaliwa vizuri, maji, ubao, rangi, brashi, kipande cha karatasi na chekeche.

Hatua za kufinyanga kwa kutumia udongo wa mfinyanzi

Kazi ya kufinyanga inahitaji udongo wa mfinyanzi ambao umeandaliwa vizuri ili kutoa kifani cha udongo kinachofaa kwa matumizi mbalimbali. Kabla ya kufinyanga unahitaji kuandaa udongo kwa hatua zifuatazo:

(a) Ponda udongo mpaka uwe laini.

(b) Chekecha udongo ili kuondoa mawe madogo na mabaki mengine kama vile nyasi.

(c) Weka maji kidogo kidogo kwenye udongo huku ukiukandakanda mpaka ulainike.

(d) Chagua umbo la kitu unachotaka kufinyanga, kisha anza kufinyanga.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 106 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Njia za kufinyanga kwa kutumia udongo wa mfinyanzi

Zipo njia mbalimbali za kufinyanga maumbo ya aina tofauti, njia hizo ni:

(a) kufinyafinya

(b) bapa

(c) pindi

Njia ya kufinyafinya

Katika njia hii, vitu vinavyoweza kufinyangwa kwa kufinywafinywa ni pamoja na vyungu, vikombe, bakuli, sahani, vifaa vya mche duara na vitu vyenye umbo la ngalawa.

Kielelezo namba 1: Vifani vilivyofinyangwa kwa njia ya kufinyafinya.

Hatua za kufinyanga kwa njia ya kufinyafinya

(a) Chagua umbo unalotaka kufinyanga.

(b) Chukua udongo wa mfinyanzi kiasi kinachotosha kufinyanga umbo ulilokusudia.

(c) Kanda udongo kwa kuchanganya na maji ili kuondoa hewa.

(d) Viringisha udongo katikati ya viganja hadi litokee donge tufe.

(e) Endapo unafinyanga umbo la mche duara kwa mfano kikombe, bonyeza dongetufe kwa kidole gumba hadi katikati ya donge la udongo.

(f) Panua tundu kwa kufinyafinya ukuta wa dongetufe kati ya dole gumba na vidole vingine vya mkono mmoja huku ukizungusha donge tufe.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 107 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

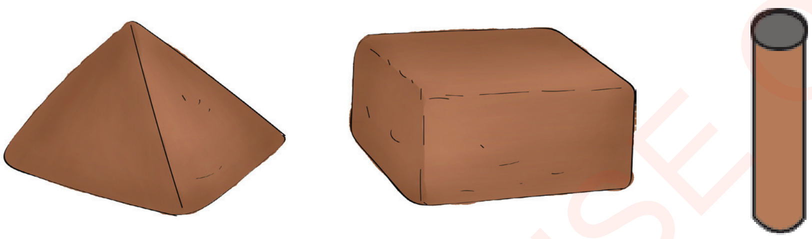
(g) Endelea kuminyaminya na kuzungusha tufe huku ukichunguza unene wa ukuta uwe linganifu.

(h) Sawazisha kifaa na unganisha kiungo chochote kitakacho hitajika, mfano, mkono wa kikombe au birika.

(i) Weka kifani kivulini ili kikauke kiasi, kisha, weka nakshi kabla ya kifani kukauka halafu endelea kukianika hadi kikauke kabisa.

Njia ya Bapa

Njia hii inafaa kufinyanga vitu vyenye maumbo ya kijometriki kama vile maumbo ya pembetatu, piramidi na pembenne.



Kielelezo namba 2: Maumbo ya kijometriki: pembetatu, mche mraba na mcheduara.

Hatua za kufinyanga kwa njia ya bapa

(a) Chagua aina ya umbo unalotaka kufinyanga.

(b) Weka udongo kwenye kibao kisha sukuma kama chapati kwa kutumia mche duara kama chupa.

(c) Sukuma bapa lenye unene unaolingana.

(d) Kata vipande vya bapa kulingana na umbo ulilochagua.

(e) Unganisha kuta za vipande hivyo kwa kutumia udongo.

(f) Lainisha sehemu zilizoungwa ili zisiache uwazi.

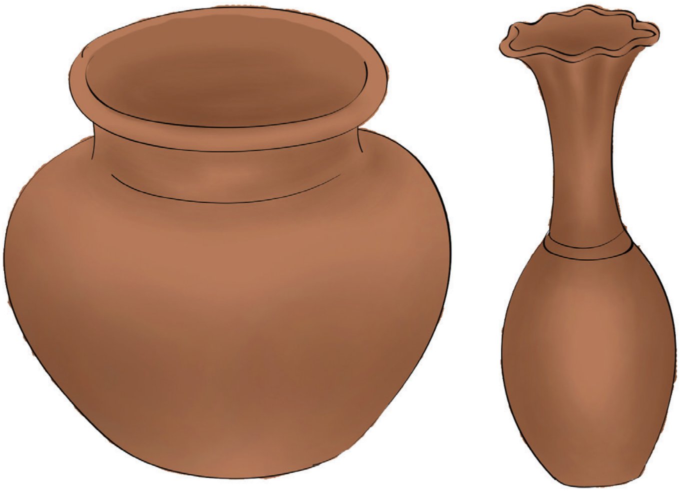
(g) Weka umbo kivulini kwa muda mfupi ili likauke kiasi na kisha liweke nakshi na uliweke tena kivulini hadi likauke.

Njia ya Pindi

Njia hii inafaa kwa kufinyanga vifani vyenye maumbo ya vimo virefu kama vile mitungi, vyungu virefu vya maua na vitu vingine.

FOR ONLINE USE ONLY

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



3(a) *Mtungi mkubwa* 3(b) *Mtungi mrefu*

Kielelezo namba 3: Mitungi iliyofinyangwa kwa njia ya pindi.

Hatua za kufinyanga kwa njia ya pindi

(a) Chagua umbo unalotaka kufinyanga.

(b) Tengeneza kitako cha chombo kwa kusukuma udongo mpaka uwe bapa na kukata kitako cha sura unayopenda.

(c) Sukuma pindi yenye unene sawa kadiri ya kimo cha umbo unalotarajia kulifanya.

(d) Unganisha pindi hiyo kwenye kitako kisha zungushia udongo mzunguko ulioambatana na kitako.

(e) Zungusha mzunguko mwingine wa pindi juu ya mzunguko ulioambatana na kitako.

(f) Tumia kidole gumba kuminya udongo kutoka pindi ya juu na kuunganisha katika pindi ya chini.

(g) Pindi ikiisha, unganisha na pindi nyingine na kuendelea kupandisha ukuta wa kifani.

(h) Sawazisha mdomo wa kifani mara kitakapokamilika.

(i) Kadiria kimo cha kifani kiwe cha wastani unaofaa ili kuzuia kubomoka kwa sababu ya ubichi wa udongo na uzito wa sehemu ya juu. Ili kuepuka hali hiyo, acha kifani wazi kwa muda mchache ili kipungue maji kidogo kisha endelea kukikamilisha.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 109 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(j) Funika kifani kwa karatasi ya mfuko wa nailoni au plastiki ili kisikauke kabla hujakikamilisha.

(k) Wakati unalainisha unamu wa ukuta, usitumie maji mengi kwani yatalainisha kifani na kuwa dhaifu.

(l) Sawazisha kuta za nje na ndani ya kifani kwa kutumia kitu bapa kama vile kipande cha kioo au mfuko wa plastiki. Pia, unaweza kusawazisha sehemu ya ndani tu na kuacha sehemu ya nje ikabaki kama ilivyo.

(m) Weka nakshi kabla chombo hakijakauka kabisa, kisha anika chombo kivulini ili kikauke taratibu.

Kazi za kufanya namba 1:

Kufinyanga vifani mbalimbali

1. Finyanga bakuli na kikombe.
2. Finyanga vifani viwili kwa kutumia njia ya bapa.
3. Finyanga kifani kimoja kwa kutumia njia ya pindi.
4. Finyanga umbo la mnyama mmoja utakayemchagua kwa kutumia njia ya kufinyafinya.

Kukausha kifani

Kifani kilichofinyangwa kinapaswa kukaushwa ili kiwe imara, kisha kitawekwa nakshi ili kipendeze. Endapo kifani hakitakauka vizuri hakitafaa kwa matumizi na hakitadumu.

Hatua za kukausha kifani

(a) Baada ya kumaliza kufinyanga kifani, kianike kidogo juani.

(b) Weka nakshi.

(c) Rudia kukianika kivulini ili kikauke taratibu.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 110 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Zoezi la 1

Jibu maswali yafuatayo

1. Taja njia kuu tatu za kufinyanga vifani mbalimbali.

   (i) ___________ (ii) ___________ (iii)___________.

2. Ni hatua zipi utazifuata wakati wa kufinyanga vifani mbalimbali? Taja tano.

3. Je ni vitu gani unavyoweza kufinyanga kwa njia ya kufinyafinya?

4. Ni njia gani inayotumika kufinyanga maumbo ya pembetatu, piramidi na pembenne?

Ususi

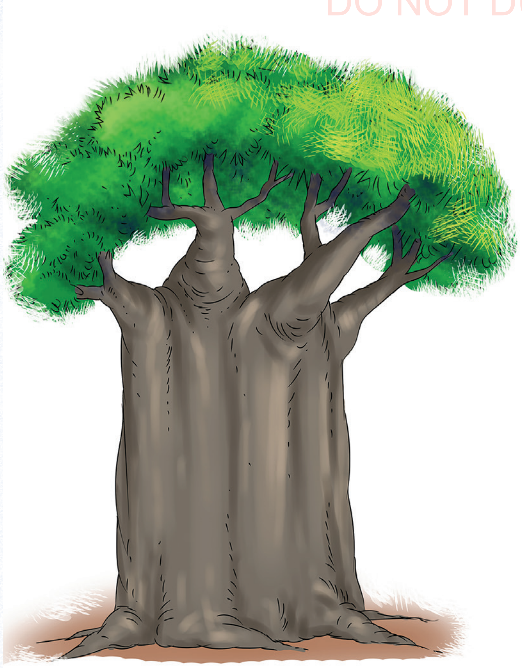
Ususi ni kazi ya sanaa inayotumia nywele halisi, nywele za bandia maarufu kama rasta, kamba za plastiki, kamba za vitambaa, kamba zitokanazo na mimea mbalimbali, nyuzi na majani. Mimea inayozalisha kamba za aina hii, huota katika maji na nchi kavu. Aina hii ya mimea ni pamoja na migomba, miyaa, miyombo, mibuyu, mkonge, mwani na miti mingine inayotoa kamba.

Plastiki, vitambaa, mimea na majani, hutoa nyuzinyuzi ambazo hutumika kusokotea vitu mbalimbali katika ususi. Misokoto hii hutumika katika kutengeneza vifani mbalimbali kama vile mapambo ya ukutani, kata za mezani, mazulia, mikeka, vikapu, nyungo, kawa na vingine vingi. Kazi ya sanaa ya ususi hujihusisha pia na usukaji wa nywele unaotumia nyuzinyuzi katika mitindo mbalimbali.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 111 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



4(a) Mbuyu

4(b) Mkonge

4(c) Miombo

4(d) Mwani

Kielelezo namba 4: Mimea inayotoa kamba za kusokota.

Katika sehemu hii utajifunza ususi wa vitu mbalimbali kama vile kamba, mikeka, kawa, kata za mezani na urembo wa aina tofauti unaotumiwa na binadamu katika maisha yake ya kila siku.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 112 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kusuka ukili

Ukili ni ugwe au ukamba mwembamba unaosukwa kwa majani, chane za ukindu au miyaa. Ukili unaweza kuwekwa rangi mbalimbali ili kupata nakshi kwenye vifani vitakavyosukwa. Ukili unaweza kusukwa kwa mitindo au njia mbalimbali kama vile msuko wa njia moja, njia mbili, njia tatu, njia nne, njia sita na kuendelea. Muonekano wa ukili hutegemea aina ya makunzi yanayotumiwa. Makunzi yatakayotumika katika kusuka ukili ni ukindu, miyaa au majani.

Mahitaji

Vifaa
Pini, kisu, rangi, maji, sufuria au ndoo.

Makunzi
Ukindu, miyaa na majani.

Vifaa hivi huweza kutofautiana kulingana na mazingira ya sehemu husika ya msusi.

Hatua za kusuka ukili

Kuna hatua mbalimbali za kupitia katika kusuka ukili. Hatua hizo ni pamoja na:

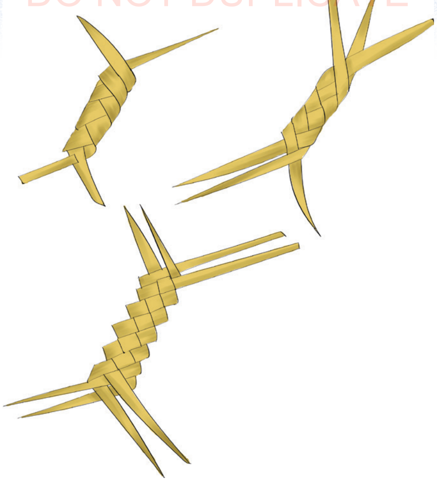
(a) Kuchana chane kutoka kwenye ukindu, miyaa au majani mengine yatumikayo kupata chane.
(b) Loweka na chemsha baadhi ya chane kwenye rangi ulizochagua ili kutia chane nakshi.
(c) Anika chane zilizochemshwa.
(d) Chagua njia au mtindo utakaopenda kuutumia katika usukaji ukili.
(e) Anza kusuka ukili ukifuata mtindo uliochagua.
(f) Endelea kusuka ukili hadi urefu unaotaka kulingana na matumizi.
(g) Ondoa chane fupi za pembeni mwa ukili ili ubaki safi.

Unaweza kutumia chane za rangi tofauti kulingana na kifani unachotaka kukisuka.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 113 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kielelezo namba 5: Kili za ukindu wa njia moja, mbili na tatu.

Kazi za kufanya namba 2:

Suka ukili kwa kutumia njia mbili tofauti:
1. Njia tatu.
2. Njia nne.

Utengenezaji wa kata za mezani

Kata ni kifaa kinachotengenezwa kwa makunzi mbalimbali kama vile miyaa, kamba, majani ya migomba, plastiki, vitambaa vya nguo na vingine vingi. Kuna aina mbili za kata nazo ni kata za kubebea vitu kichwani na zile zitumikazo kwenye meza ya chakula. Katika sehemu hii utajifunza utengenezaji wa kata zitumikazo mezani.

Katika kutengeneza kata ya mezani, vipo vifaa anuwai ambavyo hutumika kwa kazi hiyo.

Vifaa
Ukili, pini, kisu, rula, sindano, beseni la maji, shazia na wembe.

FOR ONLINE USE ONLY

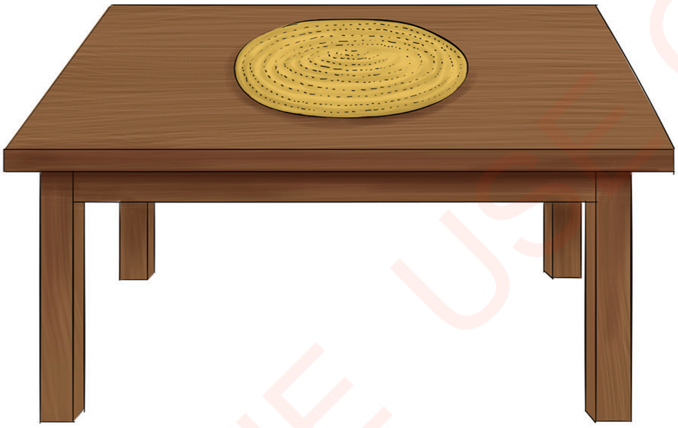
Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 114 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Hatua za utengenezaji wa kata za mezani

Ili kutengeneza kata za mezani, unaweza kutumia makunzi mbalimbali yanayopatikana katika mazingira yako kwa kufuata hatua zifuatazo:

(a) Andaa kili utakayotumia kama vile za miyaa, majani ya migomba, mwani, majani ya michikichi au makuti kulingana na upatikanaji wa makunzi hayo kwenye mazingira uliyopo.
(b) Anza kuunganisha kili kwa ustadi ukifuata utaratibu wa ushonaji.
(c) Pamba kata kwa urembo maridhawa ili kumvutia mtumiaji.
(d) Imarisha kata kwa kuipinda pembeni kisha weka kishikio.



Kielelezo namba 6: Kata ya mezani.

Usokotaji wa kamba

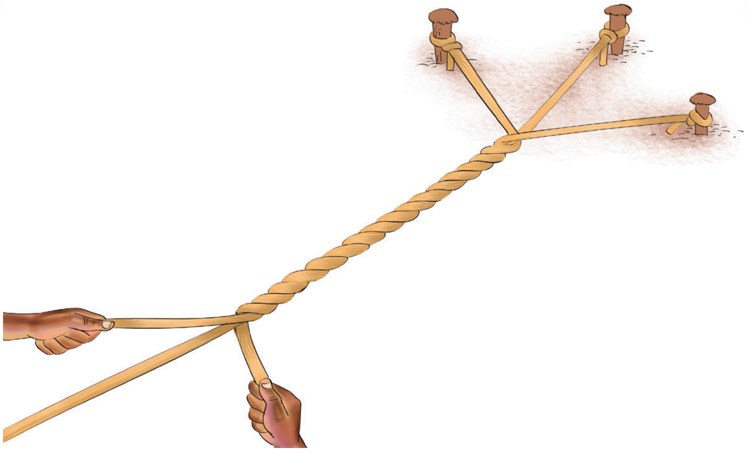
Usokotaji wa kamba ni fani ya sanaa inayofanywa na jamii mbalimbali hapa nchini. Maeneo ya wafugaji, wavuvi na hata wakulima hujihusisha sana na sanaa hii. Kamba hutumika zaidi kufungia mifugo, uundaji wa samani na mapambo yanayotumika nyumbani. Vitu kama vile vitanda, viti, mapambo na vijaluba hutengenezwa kwa kutumia kamba. Makunzi yanayotumika katika usokotaji wa kamba hutokana na mimea ya aina mbalimbali inayooteshwa na binadamu na ile ya asili iotayo porini. Kuna aina nyingi za usokotaji wa kamba. Aina hizo ni pamoja na:

(a) Kutumia mafungu mawili ya nyuzi.
(b) Kutumia mafungu matatu ya nyuzi.
(c) Kutumia mafungu manne ya nyuzi.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 115 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kielelezo namba 7: Kusokota kamba kwa njia tatu.

Mahitaji

Vipo vifaa anuwai vinavyoweza kutumika katika usokotaji wa kamba.

Vifaa

Nyuzi mbalimbali, mapambo, rangi, maji, kisu, mkasi, wembe, kijiko na kikombe.

Hatua za usokotaji wa kamba kwa njia zote

Hatua zifuatazo ni muhimu kuzingatiwa wakati wa usokotaji wa kamba kwa njia mbili, njia tatu na njia nne.

(a) Chagua mtindo wa kamba utakaoutumia kusokota kamba yako.

(b) Andaa vifaa utakavyotumia kusokotea kamba.

(c) Chomeka mambo ardhini kwa ajili ya kupachika kamba wakati wa kusokota kutokana na njia uliyochagua.

(d) Anza kufunga fundo kwenye mambo ukitumia makunzi uliyonayo.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 116 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kielelezo namba 8: Wanafunzi wakisokota kamba kwa njia mbili na tatu kwa kutumia vidole gumba vya miguuni na mambo.

(e) Shikilia kamba uliyopachika kwenye mambo au vidole gumba vya miguuni kisha sokota kwa kupishanisha nyuzi hadi itakapofika mwisho.

(f) Endelea kusokota kamba kwa kuunganisha kunzi jingine kabla hujafika mwisho wa kunzi la kwanza. Unga makunzi kadiri ya urefu wa kamba yako uliyokusudia.

(g) Weka fundo mwishoni mwa kamba ili kuzuia kufumuka kwa kamba uliyosuka.

(h) Toa kamba kwenye mambo tayari kwa matumizi yaliyokusudiwa.

Kutengeneza vitu tofauti kwa kutumia kamba zilizosokotwa

Kamba hutumika kutengenezea vitu mbalimbali kama vile viti, vitanda, kamba za kufungia mifugo na hata mapambo ya nyumbani. Sehemu hii utajifunza kutengeneza stuli na kitanda kwa kutumia kamba zilizosokotwa.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 117 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Utengenezaji wa stuli

Unaweza kutengeneza stuli za matumizi mbalimbali kwa kutumia kamba zilizosokotwa.

Mahitaji ya kutengenezea stuli

Vifaa

kamba iliyosokotwa, vipande vya mti vilivyokauka, nyundo, misumari, msumeno, rangi, vifaa vya kuchanganyia rangi, maji na kijiko au kijiti cha kukorogea rangi.

Hatua za kutengeneza stuli ya kamba

Wakati wa kutengeneza stuli ya kamba unapaswa kuzingatia hatua zifuatazo:

(a) Loweka kamba kwenye rangi ulizozichagua. Hakikisha huweki rangi zaidi ya tatu.

(b) Kata vipande vinne vya miti mikavu na uviunganishe ili kupata fremu ya juu ya stuli ya pembe nne.

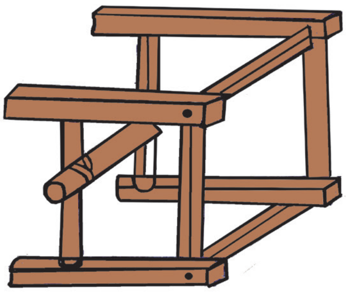
(c) Kata vipande vingine vinne vya urefu wa sentimeta 60 kila kimoja vitakavyotumika kuunda miguu ya stuli.

(d) Unga miguu kwenye fremu uliyotengeneza hapo juu ukipigilia misumari kwa kutumia nyundo.

(e) Anza kutandaza kamba kwenye fremu uliyoiunda. Funga kamba kwa kubananisha toka upande mmoja hadi mwingine. Hakikisha kamba zimekazwa kiasi cha kutosha.

(f) Endelea kutandaza kamba upande wa pili wa fremu kwa mtindo wa kusuka kwa kupishanisha kamba juu na chini, chini na juu hadi mwisho.

Unapaswa kufanya tendo hili kwa uangalifu. Kamba tofauti za rangi zinaweza kutumika ili kurembesha stuli ili iweze kuvutia.

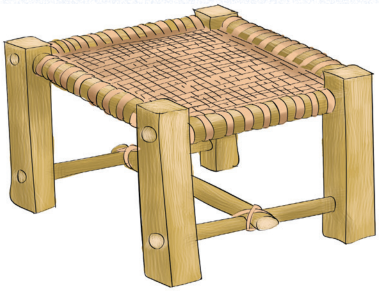


Kielelezo namba 9: Hatua za kuunda stuli ya kamba.

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 118 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kielelezo namba 10: Stuli iliyosukwa kwa kamba zenye rangi tofauti.

Utengenezaji wa kitanda cha kamba

Kitanda cha kamba ni moja ya zana za asili ambazo zilibuniwa na kutumika katika jamii yetu tangu zamani. Vitanda hivi hutengenezwa kwa miti na kusukwa kwa kamba zilizosokotwa kwa makunzi tofauti. Vitanda vya aina hii hutumika kwa ajili ya kulalia katika mazingira mbalimbali kama vile, nyumbani, mapumzikoni na ufukweni. Hivi sasa aina hii ya sanaa ya utengenezaji wa vitanda vya kamba, imekuwa biashara na chanzo cha mapato kwa watengenezaji.

Mahitaji ya kutengenezea kitanda

Utengenezaji wa vitanda vya aina hii hutumia vitu vifuatavyo:

(a) Kamba iliyosokotwa.
(b) Vipande viwili vya miti vyenye urefu wa sentimeta 180.
(c) Vipande viwili vya miti vyenye urefu wa sentimeta 60.
(d) Vipande viwili vya miti vyenye urefu wa sentimeta 50.
(e) Misumari.
(f) Nyundo.
(g) Msumeno au panga.

Hatua za kutengeneza kitanda cha kamba

Wakati wa kutengeneza kitanda cha kamba, zipo hatua za kuzingatia ili kuunda kitanda kizuri kwa matumizi. Fuata hatua zifuatazo:

(a) Kata vipande viwili vya mti vyenye urefu wa sentimeta 180 kwa kutumia msumeno au panga.
(b) Kata vipande viwili vya mti vyenye urefu wa sentimeta 90.
(c) Kata vipande viwili vya mti vyenye urefu wa sentimeta 60 na viwili vyenye urefu wa sentimeta 60.

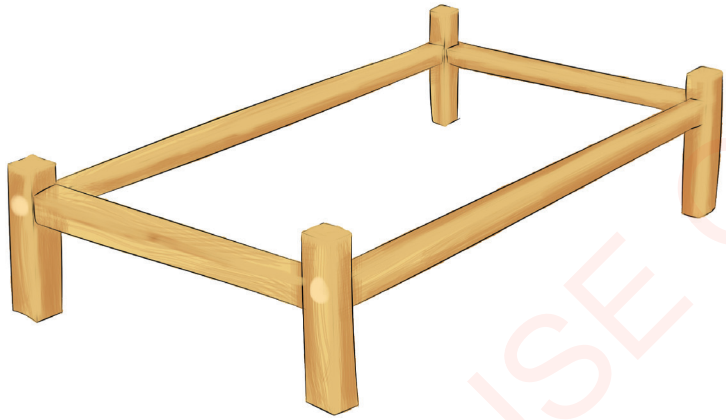
FOR ONLINE USE ONLY

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(d) Unganisha vipande vya miti vyenye urefu wa sentimeta 180 na vile vya urefu wa sentimeta 90 kupata fremu ya juu ya kitanda.

(e) Tumia vipande viwili vya miti vyenye urefu wa sentimeta 60, viunge kwenye upande mmoja wa fremu ili kupata miguu ya kitanda.

(f) Unganisha vipande vingine viwili vya miti vyenye urefu wa sentimeta 60 upande mwingine wa fremu ili kupata miguu ya kitanda.



Kilelezo namba 10: Kitanda kilichoundwa kwa kutumia vipande vya miti na misumari.

(g) Anza kutandaza kamba kwa mistari kuanzia upande mmoja wa miguu ya kitanda hadi upande mwingine wa miguu ya kitanda. Kamba itandazwe katika mistari inayokaribiana kukidhi eneo lote la urefu wa fremu ya kitanda.

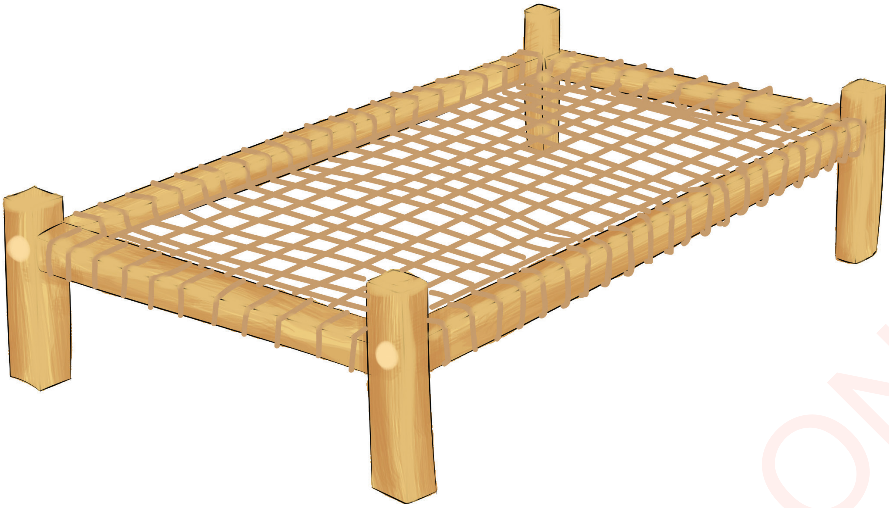
(h) Anza kutandaza kamba kuanzia upande mmoja wa upana wa fremu ya kitanda hadi upande wa pili wa fremu ya kitanda kwa mtindo wa kusuka juu chini na chini juu mpaka kazi ikamilike.

Kwa mtindo huu wa usukaji, kamba zinazopishana zitatengeneza matundu ya mraba au mstatili katika eneo lote lililosukwa.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 120 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kielelezo namba 11: Kitanda kilichosukwa kwa kutumia kamba zilizosokotwa.

Kazi za kufanya namba 3:

Kusokota kamba kwa kutumia makunzi mbalimbali

1. Sokota kamba kwa kutumia makunzi yanayopatikana katika mazingira yanayokuzunguka.
2. Tengeneza kifaa chochote kulingana na kamba uliyosokota.

Zoezi la 2

Jibu swali kwa kuchagua jibu sahihi kati ya manne uliyopewa.

1. Mahitaji yatumikayo kutengeneza kitanda ni______________
   (a) kamba, vipande vya miti, bati, msumeno na nyundo.
   (b) msumeno, kamba, panga, vipande vya miti na sindano.
   (c) panga, kamba, bati na nyundo, vipande vya miti na sindano.
   (d) vipande vya miti, misumari, nyundo, kamba na msumeno au panga.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 121 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

2. Sanaa ya Ususi inazalisha vitu vifuatavyo:
   (a) Mikeka, mazulia, nyungo na kata za mezani.
   (b) Vyungu, kawa, vikapu na nyungo.
   (c) Kawa, nyungo, mazulia na sufuria.
   (d) Kamba, vyungu, mikeka, kata za mezani.

Andika **NDIYO** kama sentensi ni sahihi na **HAPANA** kama sentensi siyo sahihi.

3. Ukindu ukichanwachanwa tunapata chane.
4. Chane zikisukwa tunapata ukindu.
5. Sindano ni kifaa maalumu cha chuma cha kuunganishia ukili.
6. Ukiunganisha ukili utapata mkeka.

Jaza nafasi zilizoachwa wazi.

7. Kawa hutumika kufunikia ____________________.
8. Kata za mezani huzuia meza ________________.
9. Kofia huvaliwa ili _________________________.
10. Kipepeo hutumika kwa ajili ya ________________.

Jibu maswali yafuatayo

11. Je ni vifaa gani unavyoweza kutengeneza kutokana na ukili?
12. Je ni vifaa gani vinavyoweza kutengenezwa kwa kamba zilizosokotwa?
13. Taja mimea mitatu inayoweza kutoa nyuzi za kusokotea kamba.
14. Je unapotengeneza kata unatumia makunzi gani?

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 122 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sura ya Sita

Stadi za ujasiriamali

Ujasiriamali ni stadi inayomwezesha mtu kubuni na kuanzisha miradi mbalimbali ya uzalishaji mali kulingana na fursa zilizopo katika mazingira yake ili kumpatia kipato chenye faida.

Kuna aina tatu za wajasiriamali, wapo wajasiriamali wakubwa, wa kati na wadogo. Wajasiriamali wakubwa ni wale wenye mitaji mikubwa ambayo huzalisha kwa wingi na kuuza bidhaa zao kwa kiwango kikubwa na faida kubwa. Wajasiriamali wa kati huuza kwa kiasi na mitaji yao ni ya kati. Wajasiriamali wadogo ni wale ambao mitaji yao ni midogo na ambao kipato chao ni kidogo na pia faida yao ni ndogo. Shughuli za ujasiriamali zimegawanyika katika makundi mbalimbali kama vile, kilimo cha mazao na mbogamboga, maua, ufugaji, uuzaji wa bidhaa za dukani, sokoni na viwandani.

Katika maisha yetu, tunaona watu wengi wakibuni na kuanzisha miradi mbalimbali ya biashara. Wengine biashara zao zinafanikiwa na kukua, wakati wengine biashara zao zinatumia muda mrefu kukua na kuwaletea faida na wakati mwingine biashara zao huweza kufa kabisa. Hii ni kwa sababu, wengi wao hukosa uelewa wa mahitaji ya msingi ya shughuli au biashara wanazozifanya. Hivyo, stadi za ujasiriamali ni muhimu kwani zinasaidia kuepuka kufanya biashara kiholela bila tija kiasi cha kuwafanya kupoteza mitaji yao.

FOR ONLINE USE ONLY

Jiulize maswali yafuatayo

(a) Je, nani anafanya shughuli za ujasiriamali nyumbani kwenu?

(b) Shughuli hizo ni zipi?

(c) Shughuli hizo zinafanyika wapi?

(d) Ni bidhaa gani mtaani kwenu zinanunuliwa kwa wingi kuliko nyingine?

(e) Unafikiri ni kwa nini bidhaa hizo zinanunuliwa kwa wingi?

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 123 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(f) Ni bidhaa gani ambazo ziko mtaani kwenu lakini hazinunuliwi mara kwa mara na ni kwa nini?

Soma kisamafunzo kifuatacho

Kingwendu ni mwanafunzi wa darasa la tano katika Shule ya msingi Mabwelebwele. Siku moja alimsimulia mwalimu wake wa somo la Stadi za Kazi juu ya biashara ya mama yake. "Mwalimu, mama yangu anauza maziwa, chai ya maziwa, chapati na keki katika mgahawa wake ambao upo karibu na shamba la miwa la Mtibwa. Shamba hilo lina wafanyakazi wengi, wakiwemo vibarua ambao huja kula mgahawani kwake. Lakini, kila wakifika mgahawani, ni watu wachache tu wanaokula kwake kwani wengi wao huulizia chai ya rangi, maharage yaliyochemshwa na kuwekwa chumvi, vitumbua, magimbi na mihogo. Vitu hivi mama huwa hapiki, na hivyo wateja hao huenda kula kwenye mgahawa wa jirani. Mpaka sasa mama anataka kufunga mgahawa wake maana hakuna wateja wa kutosha, hivyo mtaji wake unakaribia kwisha kabisa".

Mwalimu alimfahamisha Kingwendu kuwa, "Kamwambie mama yako asifunge mgahawa bali auze vyakula ambavyo vinahitajika na wateja. Inawezekana chapati, maziwa na keki vinauzwa bei kubwa kulingana na kipato chao. Lakini chai ya rangi, maharage, magimbi na mihogo hupatikana kwa urahisi na bei yake ni nafuu kwao". Kingwendu alimwitikia mwalimu na kusema, "Sawa mwalimu ninakwenda kumwambia mama". Baada ya siku tatu, Kingwendu alimwambia mwalimu kuwa, "Siku hizi mgahawa wa mama una wateja wengi kweli, mama hana hata nafasi ya kupumzika akiwa mgahawani na vyakula vyote vinaisha. Kwa sasa anapata faida kubwa tofauti na hapo awali" Mwalimu alimjibu Kingwendu, "Vizuri sana. Ni jambo jema maana mama yako sasa anauza bidhaa zinazohitajika na wateja. Kwa hiyo, ni vema unapotaka kuanzisha mradi wako uzingatie yafuatayo:

(a) Kwanza jiulize unategemea kuwauzia bidhaa yako watu gani na wenye kipato gani?

(b) Je, wateja wanahitaji nini?

(c) Je, wateja wako wapo mahali gani na wanahitaji zaidi nini na kwa wakati gani?

(d) Je, ni nani wanaouza bidhaa zinazofanana na zako? Wanauza kwa bei gani na wana uwezo gani?

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 124 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Kingwendu alimshukuru mwalimu kwa ushauri wake kuhusu namna ya kuboresha mradi wa mama yake.

Zoezi la 1

Jibu maswali yafuatayo

1. Kisamafunzo hiki kinahusu nini?
2. Kingwendu alikuwa anasoma shule gani na alikwenda kuomba ushauri kwa mwalimu wa somo gani?
3. Mgahawa wa mama yake Kingwendu ulikuwa maeneo gani?
4. Wateja wa mgahawa wa mama yake Kingwendu walihitaji zaidi nini?
5. Je, mwalimu alimwambia nini Kingwendu kuhusu biashara ya mgahawa wa mama yake?
6. Kwa nini wateja wa mgahawa wa mama yake Kingwendu walikuwa wanahama na kwenda mgahawa wa jirani?
7. Kwa uelewa wako unafikiri mgahawa bora ni upi?

Kazi za kufanya namba 1:

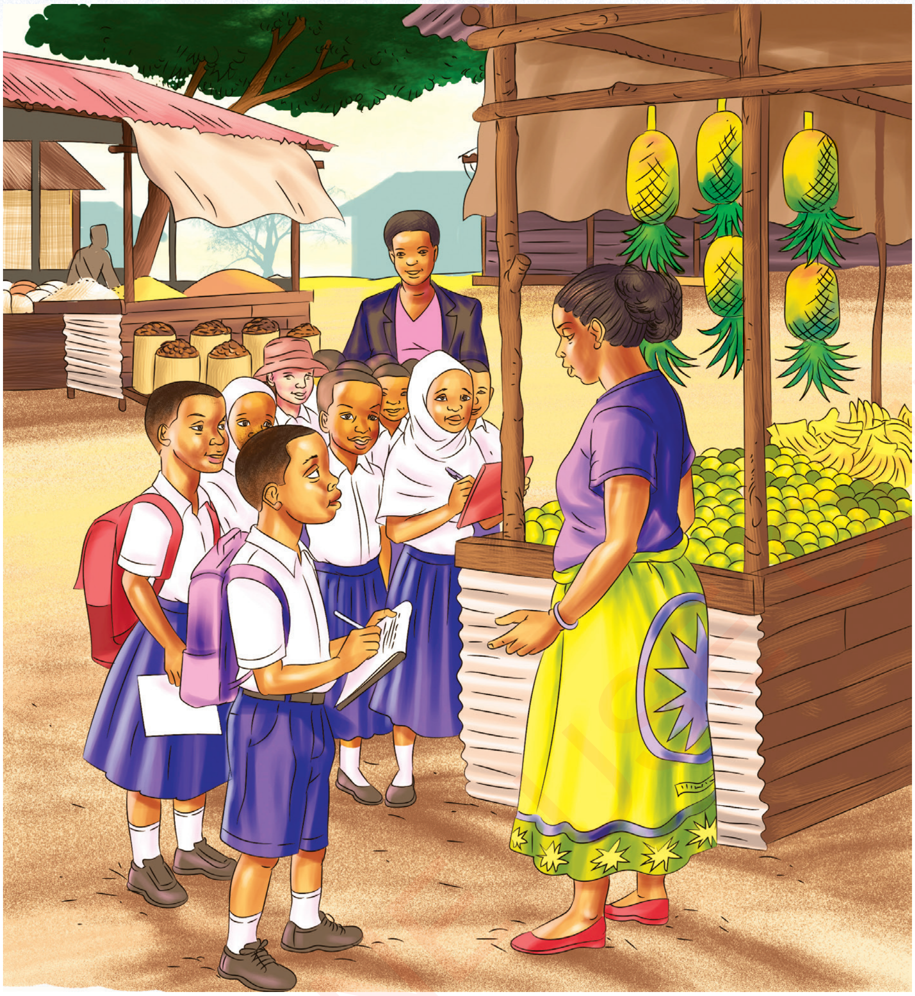
Kufanya uchunguzi wa shughuli za kiujasiriamali

1. Tembelea sehemu zinakofanyika shughuli mbalimbali za ujasiriamali.
2. Ainisha maeneo wanayofanyia ujasiriamali.
3. Chunguza namna shughuli hizo zinavyofanyika.
4. Chunguza jinsi wajasiriamali wanavyotumia mbinu mbalimbali kuwavutia wateja migahawani, hotelini, kwenye biashara za mbogamboga, sokoni na dukani.
5. Orodhesha bidhaa zinazouzwa sokoni na zile za dukani.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 125 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE



Kielelezo namba 1: Wanafunzi wanauliza maswali yanayohusu ujasiriamali wakiwa kwenye genge.

Umuhimu wa ujasiriamali

(a) Kupata fedha za mahitaji mbalimbali kama ya chakula, mavazi, ada za shule na mengineyo.

(b) Kupunguza umaskini na kuleta maendeleo kwa kujenga makazi bora, vyombo vya usafiri na kuchangia miradi ya maendeleo.

(c) Kuwafanya watu wajiajiri na kuepuka uvunjifu wa sheria kama wizi na uzururaji.

(d) Kukuza pato la taifa kwa kulipa kodi na kutoa ushuru.

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 126 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Mambo muhimu ya kuzingatia katika ujasiriamali

(a) Kuwa na wazo la kufanya biashara.

(b) Kuwa na fedha au mali ya kuanzisha biashara ambayo huitwa mtaji.

(c) Kujua matumizi ya fursa zilizopo katika jamii hiyo.

(d) Mawasiliano.

Sifa za mjasiriamali

Mjasiriamali anatakiwa awe:

(a) ana ubunifu wa shughuli za ujasiriamali.

(b) mvumilivu katika hali ya biashara.

(c) mwenye ushawishi kwa wateja.

(d) mwenye bidii na muwajibikaji.

(e) mwenye kuthubutu.

Kabla ya kuanzisha biashara mjasiriamali anatakiwa ajiulize maswali haya

(a) Ninachotaka kuuza kina wanunuzi?

(b) Kama wanunuzi wapo nitawafikiaje?

(c) Je, ninao mtaji wa kutosha wa kuanzisha biashara?

Mambo ya kuzingatia katika kutafuta masoko

Ni muhimu kufanya uchunguzi wa masoko kabla ya kuanzisha biashara au mradi wako.

Masoko ni jumla ya shughuli zote zinazowawezesha wauzaji au wazalishaji kufikisha bidhaa zao kwa wateja au wanunuzi. Hivyo, muuzaji au mzalishaji anatakiwa kufanya uchunguzi wa kina kuhusu wateja au wanunuzi kabla ya kuanzisha biashara yake.

Tunafanya uchunguzi wa masoko ili kubaini

(a) Aina tofauti za bidhaa zinazohitajika kulingana na nyakati na soko. Mfano, mbegu za mazao mbalimbali wakati wa kulima na kupanda, magunia wakati wa mavuno.

FOR ONLINE USE ONLY

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(b) Namna ya kupanga bei kwa kuzingatia gharama halisi ili kupata faida.

(c) Aina ya wateja na uwezo wao kiuchumi.

Kanuni za kutafuta masoko

(a) Tafuta wateja kulingana na mazingira na kipato chao.

(b) Jenga uhusiano mzuri kati yako na mteja na endelea kuvutia wateja wengine.

(c) Hakikisha bidhaa zako ni bora wakati wote.

(d) Shauriana na wajasiriamali wengine ili kujenga mahusiano mazuri ya kibiashara.

Kazi za kufanya namba 2:

1. Wanafunzi watembelee sehemu mbalimbali na kufanya uchunguzi kuhusu viwango vya gharama za bidhaa, hali ya uzalishaji na ukomo wa kutumika bidhaa hizo.

2. Wanafunzi wachunguze ikiwa:
   (a) bidhaa zinazozalishwa katika mazingira yao zinalingana na nyakati katika soko.
   (b) viwango vya gharama za bidhaa na kubaini tofauti kulingana na hali ya uzalishaji.
   (c) mwenendo wa bei za bidhaa mbali mbali kama zinakidhi mahitaji ya wateja na kuchunguza ni nini kinasababisha kupanda na kushuka kwa bei hizo.
   (d) bidhaa hizo zimeonesha muda wa matumizi ili kulinda afya ya walaji.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 128 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Zoezi la 2

Jibu maswali yafuatayo

1. (a) Je, ukianzisha ujasiriamali wa duka utauza bidhaa gani? Taja tano.
   (i) ______________________________.
   (ii) ______________________________.
   (iii) ______________________________.
   (vi) ______________________________.
   (v) ______________________________.

   (b) Je, utakapofanya biashara sokoni utauza bidhaa gani? Taja tano.
   (i) ______________________________.
   (ii) ______________________________.
   (iii) ______________________________.
   (vi) ______________________________.
   (v) ______________________________.

2. Taja mambo muhimu manne ya kuzingatia katika ujasiriamali.
   (a) ______________________________.
   (b) ______________________________.
   (c) ______________________________.
   (d) ______________________________.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 129 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

3. Orodhesha sifa tano za mjasiriamali
   (a) ______________________________________.
   (b) ______________________________________.
   (c) ______________________________________.
   (d) ______________________________________.
   (e) ______________________________________.

4. Taja kanuni nne za kutafuta masoko.
   (a) ______________________________________.
   (b) ______________________________________.
   (c) ______________________________________.
   (d) ______________________________________.

1. Ujasiriamali ni nini?

2. Taja aina za wajasiriamali.

3. Kwa nini tunafanya uchunguzi wa masoko? Taja sababu tatu.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 130 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Sura ya Saba

Usimamizi wa fedha

Uwepo wa fedha ni muhimu katika kuanzisha na kuendesha biashara. Ili mjasiriamali aweze kufanikiwa katika biashara, elimu ya usimamizi na utunzaji fedha ni muhimu. Fedha ni mapato apatayo mtu baada ya kufanya mauzo ya bidhaa anazoweza kuuza katika soko ama kwa walaji au kwa watumiaji wa bidhaa hiyo. Watu mbalimbali husema kuwa ***"Mali bila daftari huisha bila habari".*** Hivyo, kuna umuhimu wa kufuata na kuzingatia utaratibu wa usimamizi na utunzaji wa fedha aipatayo kutokana na mauzo ya bidhaa hiyo.

Kutunza kumbukumbu za mapato na matumizi

Mjasiriamali anatakiwa asifanye kosa la kuchanganya mapato ya biashara yake na matumizi binafsi. Akifanya hivyo, hataona faida wala kukua kwa biashara yake. Ili afanikiwe na aone ukuaji wa biashara yake anatakiwa atenganishe fedha ya biashara na ya matumizi binafsi. Wakati anafanya shughuli za ujasiriamali, atafanya shughuli nyingi kama vile kutafuta na kununua bidhaa, kusafirisha na kuuza kwa walaji. Shughuli hizi zinamwezesha kutoa na kuingiza fedha. Ili aweze kujua kiasi gani ameingiza na kutoa fedha, anahitaji kuweka kumbukumbu. Kumbukumbu hizi zitasaidia kufahamu endapo biashara anayoifanya inamletea faida au hasara. Kama inaleta hasara anaweza kurekebisha mapema kabla hajapata hasara zaidi.

FOR ONLINE USE ONLY

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Jedwali namba 1: Manunuzi na mauzo

Manunuzi			Mauzo			Faida
Tarehe	Maelezo	Kiasi	Tarehe	Maelezo	Kiasi	
2/4/2018	Kununua juisi katoni 2	20,000	2/4/2018	Kuuza juisi boksi 10	10,000	
2/4/2018	Kusafirisha juisi	1,100	3/4/2018	Kuuza juisi boksi 8	8,000	
			4/4/2018	Kuuza juisi boksi 6	6,000	
Jumla		**21,100**		**Jumla**	**24,000**	**2,900**

Kielelezo namba 1: Jedwali la kuonesha manunuzi, mauzo na faida.

Mfano wa jedwali hili unaonesha kuwa, mjasiriamali huyu alinunua bidhaa yenye thamani ya shilingi 20,000.00 na akaisafirisha kwa shilingi 1,100.00 hii inafanya manunuzi kuwa na jumla ya shilingi 21,100.00. Na aliuza bidhaa hizo na kupata jumla ya shilingi 24,000.00. Kwa hiyo mjasiriamali huyu alipata faida ya shilingi 2,900.00.

Zaidi ya hivyo, kama unataka kuwa mjasiriamali mwenye mafanikio ni vema ukawa na utaratibu wa kuweka kumbukumbu za mapato na matumizi ya fedha zako.

Jedwali namba 2: Mapato na matumizi

Mapato			
Tarehe	**Maelezo**	**Stakabadhi**	**Gharama**
05/04/2018	Mauzo ya juisi	000443	24,000.00
Jumla			**24,000.00**

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 132 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Matumizi			
Tarehe	**Maelezo**	**Stakabadhi**	**Gharama**
05/04/2018	Kununua unga	000556	2,000.00
Jumla			**2,000.00**

Kielelezo namba 2: Jedwali la mapato na matumizi.

Jedwali hili linaonesha kuwa mjasiriamali huyu alipata mapato ya sh. 24,000. Tukumbuke kuwa faida aliyoipata ni sh. 2,900. Kwa hiyo ametoa sh. 2000 kwa matumizi yake na imebaki shilingi 900 ambayo itajumlishwa na shilingi 21,100 ili kuendeleza mtaji wa biashara yake. Kwa namna nyingine mjasiriamali anaweza kuitunza pesa hiyo kwa ajili ya kukuza mtaji wake.

Umuhimu wa kutunza kumbukumbu za fedha

Shughuli yoyote ya mjasiriamali, mhimili wake mkuu upo katika utunzaji wa kumbukumbu za fedha. Kila fedha inayopatikana kama faida inapaswa kutunzwa kwa kuhifadhiwa mahali salama kama vile benki, kwenye kasiki au kwa njia ya mitandao ikiwemo T-Pesa, M-pesa, Tigo-pesa, Hallo-Pesa, Z-Pesa na nyingine nyingi. Utunzaji huu wa kumbukumbu za fedha utamwezesha mjasiriamali kuelewa endapo shughuli anazozifanya zinakua na kuongezeka au hapana. Utunzaji huu wa fedha ni wa muhimu kwa sababu zifuatazo:

(a) Kuelewa faida na hasara zinazoweza kupatikana kutokana na biashara yako.

(b) Kuelewa thamani ya biashara unayoifanya.

(c) Kupanga mipango ya uboreshaji wa shughuli za biashara unayoifanya.

(d) Kupanga matumizi ya fedha kwa usahihi.

(e) Kujua wadaiwa na kubuni mkakati wa ufuatiliaji wake.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 133 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Njia tofauti za kuhifadhi fedha

Katika kufanya biashara ya kuuza bidhaa mbalimbali mjasiriamali anatakiwa kuwa makini katika kuhifadhi fedha mahali salama. Siku hizi zipo njia nyingi za kuhifadhi fedha, njia hizo ni pamoja na kuhifadhi kwenye kasiki na benki. Kwa hiyo, mjasiriamali anapaswa kuchagua njia sahihi atakayotumia kuhifadhi fedha zake ili ziweze kuwa salama.

Faida za kuhifadhi fedha benki

Zipo faida za kuhifadhi fedha benki. Kutokana na faida hizo unashauriwa kuweka fedha hizo benki. Miongoni mwa faida za kuweka fedha benki ni pamoja na:

(a) kupunguza uwezekano wa fedha kupotea, kwa matumizi mabaya, kuibiwa au kuungua.

(b) kuongeza usalama zaidi wa fedha.

(c) kuweza kupata faida na hivyo kukuza mtaji.

(d) Kupata urahisi wa kukopeshwa mikopo ya kuendesha na kupanua wigo wa biashara yako.

Huduma za fedha kwa njia ya simu

Huduma ya fedha kwa njia ya simu imepewa umuhimu mkubwa katika jamii kutokana na urahisi wake wa kumfikia mtumiaji. Huduma hizi ni pamoja na T-Pesa, Tigo-Pesa, M-Pesa, Hallo - Pesa na nyingine nyingi. Mtumiaji wa simu huweza kuweka, kutoa, kupokea au kutuma pesa kwa mtu yeyote, kwa wakati wowote na mahali popote. Huduma za fedha kwa njia ya simu hupatikana kwa urahisi hivyo kupunguza gharama kwa mtumiaji. Unapotumia huduma hizi unaepuka usumbufu wa kutembea umbali mrefu kufuata huduma za kibenki. Hivyo, huduma za kifedha kwa njia ya mitandao ya simu humsaidia mtumiaji kujua kiasi cha fedha alichonacho kiurahisi na kwa uhakika.

Faida za kuhifadhi fedha kwa njia ya mitandao ya simu

Kutokana na umuhimu wa huduma ya kifedha kwa njia ya mitandao ya simu, huduma hii inaonesha kuwa na faida nyingi katika jamii. Faida hizo ni pamoja na:

(a) usalama mkubwa wa fedha inayowekwa.

(b) urahisi wa kuweka na kutoa fedha.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 134 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

(c) urahisi wa manunuzi na malipo ya huduma mbalimbali kama vile, kulipia ankara za umeme na maji, kukata tiketi na nyinginezo.
(d) urahisi wa kutuma na kupokea fedha.
(e) urahisi wa kujua salio la fedha kwa haraka.
(f) urahisi wa kuhamisha fedha kutoka benki kwenda kwenye mtandao husika wa simu ya mhusika.
(g) kuokoa muda.

Kazi za kufanya namba 1:

Kutembelea maeneo mbalimbali ya wafanyabiashara ndogondogo

1. Tembelea sehemu iliyo karibu ya biashara ndogondogo kama vile sokoni, kioski au kwa wauzaji wadogo wa chakula na kisha fanya mahojiano kuhusu biashara wanayoifanya.

2. Tembelea wakala wa huduma za kifedha za kimtandao kama vile T-pesa, Tigo pesa, M-pesa na Hallo-pesa na ujifunze jinsi miamala ya kifedha inavyofanya kazi.

Zoezi la 1

Jibu maswali yafuatayo

1. Ni aina zipi za biashara ndogondogo zinazofanywa katika eneo linalozunguka shule yako.
2. Taja njia mbalimbali zinazotumiwa na wafanyabiashara hao kutunza fedha zao.
3. Taja faida nne za kuhifadhi fedha benki.

   (a)______________________________________.

   (b) ______________________________________.

   (c) ______________________________________.

   (d) ______________________________________.
4. Taja mitandao mitatu inayojihusisha na miamala ya utumaji, utoaji na uwekaji fedha kwa njia ya mtandao wa simu.
5. Taja hasara mbili utakazozipata kwa kuhifadhi fedha nyumbani.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 135 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

Faharasa

1	Chane	-	Ni jani jembamba lililochanwa kutokana na ukindu au miyaa kwa lengo la kusukia ukili.
2	Kasiki	-	Ni chombo cha kuhifadhia vitu vya thamani kama vile fedha au nyaraka muhimu.
3	Kimia	-	Ni kifani cha kuchapia picha.
4	Kimori	-	Vazi linalovaliwa juu ya nguo sehemu ya mbele ili kuzuia nguo zilizovaliwa zisichafuke wakati wa kufanya kazi fulani.
5	Kinyunya	-	Unga uliokandwa na kufanywa kimelea cha kutengenezea vyakula kama maandazi, chapati na aina nyingine za vyakula vinavyotokana na unga wa ngano.
6	Kughani	-	Kuimba kwa sauti ya kishairi kama vile tenzi na mashairi ya kimapokeo.
7	Lisani	-	Kipande cha kitambaa cha mshazari kinachoshonewa sehemu ya mbele ya surali au kaptula.
8	Mabuje	-	Sehemu ya uji au ugali iliyovimba yenye unga isiyojichanganya na maji.
9	Makunzi	-	Ni jumla ya malighafi zinazokusanywa kutengeneza vitu mbalimbali.
10	Maleba	-	Ni mavazi yavaliwayo na msanii au wasanii anapofanya onesho.
11	Mkong'osio	-	Ni mapigo ya kimuziki yasiyobadilikabadilika yanayoongoza wimbo.
12	Motifu	-	Ni umbo lililobuniwa kwa ajili ya uchapaji au kazi yoyote ya ubunifu ya urembo.

FOR ONLINE USE ONLY

Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 136 23/07/2021 16:06

FOR ONLINE USE ONLY
DO NOT DUPLICATE

13	Mwani	-	Mmea wa rangi ya kijani, kahawia au nyekundu iliyokolea unaoota chini ya bahari au ufukweni mwa bahari.
14	Nenosauti	-	Kundi dogo la maneno yanayoimbika kwa pamoja
15	Sahili	-	Enye urahisi.
16	Sharubati	-	Ni maji yanayokamuliwa kutoka kwenye matunda au miwa ambayo hayana kileo.
17	Stenseli	-	Ni kifani kilichoandaliwa ili kurudufisha kazi za sanaa.
18	Subana	-	Ni kifaa kinachotumika katika ushonaji kuzuia kidole kisichomwe na sindano.
19	Tililia	-	Shona kwa kurudiarudia.
20	Ufunguo wa sauti	-	Ni sauti moja ya msingi inayotolewa ili waimbaji waifuate wanapoanza kuimba.
21	Ugwe	-	Ni uzi mnene, kamba nyembamba.
22	Ukili	-	Ni ugwe au kamba iliyosukwa kwa chane.
23	Ukindu au Miyaa	-	Ni majani ya mmea yanayotoa chane kwa ajili ya kusukia mkeka.
24	Unamu	-	Namna au jinsi zana zilizoandaliwa kwa ajili ya uchoraji zinavyokaa au kufanana.
25	Usanifu	-	Ni ubunifu wa kazi za sanaa.
26	Viambaupishi	-	Ni mahitaji yanayotumika katika upishi wa chakula fulani.

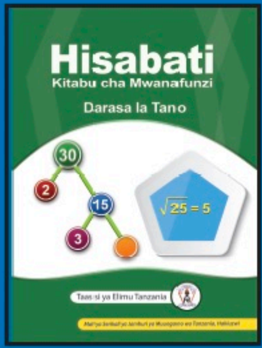
FOR ONLINE USE ONLY

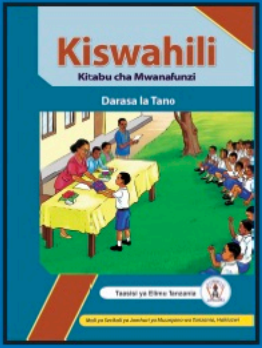
Stadi za Kazi Drs 5 (Font 12 - reprint).indd 137 23/07/2021 16:06

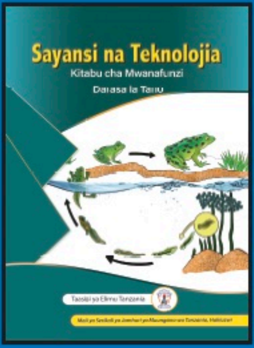
Vitabu kutoka

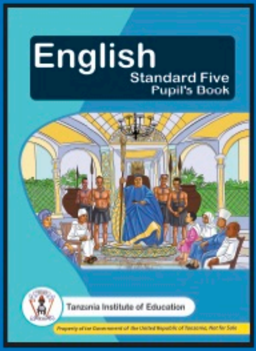
Taasisi ya Elimu Tanzania

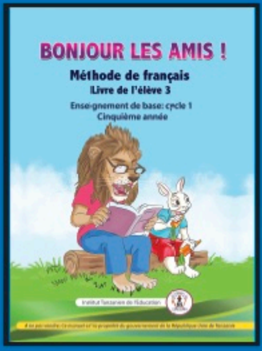
Darasa la Tano

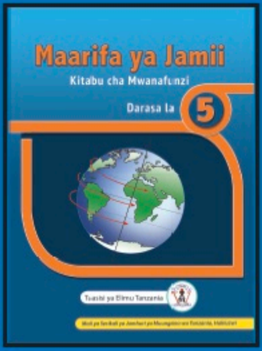


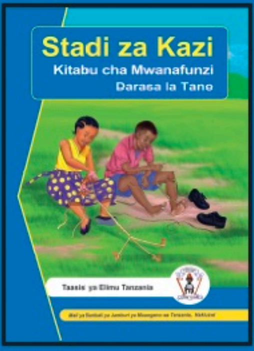












ISBN 978-9976-61-820-4

Mali ya Serikali ya Jamhuri ya Muungano wa Tanzania, Hakiuzwi