

आधारभूत तह(कक्षा ८) अन्तिम परीक्षा- २०७५
Basic Level(Class 8)Final Examination-2075

कक्षा : ८

समय : १ घण्टा ३० मिनेट

पूर्णाङ्क: ५०

उत्तर- कुञ्जिका

विषय : पेशा, व्यवसाय र प्रविधि शिक्षा
(Occupation, Business and Technology Education)

विद्यार्थीको बोध तथा अभिव्यक्ति सिप मापनमा सृजनात्मक तथा मौलिक उत्तरलाई ग्राह्यता दिदै यस उत्तर कुञ्जिकालाई आधारको रूपमा मात्र लिन सकिनेछ ।

प्रश्न नं.१ देहायका मध्ये कुनै ५ बुदां पर्ने गरी उत्तर दिएमा ५ अंक प्रदान गर्ने ।

- (क) पेशाको मूल आधार नै शिक्षा हो ।
- (ख) शिक्षाले व्यक्तिमा पेशागत सिप र दक्षता विकास गर्न सघाउ पुऱ्याउछ ।
- (ग) शिक्षा र पेशाले गरिबी र बेरोजगारी कम गराई आर्थिक विकासमा टेवा पुऱ्याउछ ।
- (घ) शिक्षाले पेशालाई समुन्नत गराउन सहयोग पुऱ्याउछ ।
- (ङ) पेशागत जनशक्ति उत्पादनमा शिक्षको प्रत्यक्ष हात रहन्छ ।
- (च) शिक्षाले पेशाका निमित्त आवश्यक ज्ञान,सीप र सुचना उपलब्ध गराउछ । आदि ।

प्रश्न नं.२

योजना निर्माण गर्ने तरिका: कुनै ३ वटा बुदां लेखेमा ३ अंक प्रदान गर्ने ।

- कामको स्वरूपको बारेमा पूर्ण जानकारी लिने
- कामसंग सम्बन्धित अध्ययन अनुसन्धान गर्ने
- कामका चुनौति,अवसर र सम्भावनाहरु पत्ता लगाउने
- कामका सकारात्मक पक्षलाई छनौट गर्ने आदि ।

योजना निर्माणमा प्रभाव पार्ने तत्वहरु: कुनै २ वटा बुदां लेखेमा २ अंक प्रदान गर्ने

- रुचि
- दक्षता
- आर्थिक अवस्था(बजेट)
- अध्ययन
- निर्णय क्षमता आदि ।

प्रश्न नं.३ कुनै ५ निकाय उल्लेख गरेमा ५ अंक प्रदान गर्ने ।

- सुचना पाटी
- परिचय पुस्तिका
- श्रम मन्त्रालय मातहतका कार्यरत संस्थाहरु
- जनशक्ति सम्बन्धी काम गर्ने संघसंस्था र सम्बन्धित व्यक्ति
- तालिम प्रदायक संस्थाको मुखपत्र
- पत्र पत्रिका
- रेडियो,एफ.एम. र टेलिभिजन
- वेबसाइट
- जनसम्पर्क आदि ।

प्रश्न नं.४

- दैनिक जीवनका आवश्यकता पूरा गर्ने वस्तुहरूको उत्पादन गर्न सक्षम बनाई सोही अनुसारको जनशक्ति उत्पादन गर्ने शिक्षालाई उद्यमशीलता शिक्षा भनिन्छ ।..... २ अंक
- महत्वहरू:** कुनै ३ वटा उल्लेख गरेमा ३ अंक प्रदान गर्ने ।
- आवश्यकता अनुरूपको वस्तुको उत्पादन गर्ने प्रक्रिया र सीप दुवैको दक्षता प्रदान गर्दछ ।
 - व्यवसायलाई प्रभावकारी र फलदायी बनाउदछ ।
 - क्षमतालाई कुशल उत्पादकत्वमा रूपान्तरण गर्दछ ।
 - विद्युत,मेकानिकल,कार्पेन्ट्री,डकमी,मेकानिक्स,प्लम्बर आदि जनशक्तिको उत्पादन गर्दछ ।
 - व्यक्तिलाई स्वावलम्बी बनाउछ ।
 - बजारको आवश्यकता अनुसार जनशक्ति उत्पादन गर्दछ ।

प्रश्न नं.५ खेतवारीमा एउटा वालीका साथै सोही ठाँउमा अरु वाली लगाइन्छ भन्ने त्यसलाई अन्तर वालि भनिन्छ । यसलाई घुमुवा वालि समेत भनिन्छ । २ अंक

देहायका मध्ये कुनै ३ तरिका उल्लेख गरेमा ३ अंक प्रदान गर्ने ।

- भन्टा,गोलभेंडा आदि लगाएको खेतमा अन्य तरकारी जस्तै गाजर,मूला र साग जस्ता तरकारी लगाउन सकिन्छ ।
- केराउ,सिमि,भटमास जस्ता विरुवाहरू भन्टा,खुर्सानी जस्ता वढि मल चाहिने तरकारी वालि संगसंगै लगाउन सकिन्छ ।
- माटोको उर्वरता वढाउन नरम तथा पातयुक्त विरुवाहरू लगाउनु पर्दछ । यसले खेतिपातीको लागि हरियो मल प्रदान गर्दछ । यसले जमिनको उत्पादकत्व वढाउछ ।
- काउली वन्दा जस्ता तरकारी खेती गर्दा वढी भार पलाउने भएकाले उक्त भार कम गर्न गाजर मूला जस्ता तरकारी संगै लगाउनु उपयुक्त हुन्छ ।

प्रश्न नं.६ देहायका बुदासंग मिल्दा जुल्दा कुनै ५ बुदा उल्लेख गरेमा प्रति बुदा १ अंकका दरले वढीमा ५ अंक प्रदान गर्ने ।

- पुराना,भाचिएका र रोग लागेका हांगा तथा पातहरू हटाउने
- सुकेका हांगा तथा पातहरू हटाउने
- जोडिएका र नुगेका हांगाहरू काटछाँट गरी हटाउने
- घाउचोटपटक लागेका हांगाहरूको उपचार गर्ने
- काटछाँट गरी इच्छानुसारको आकार दिने
- फल दिएर सकिएका हांगाहरू हटाउने
- सूर्यको पहुँच पुग्ने हांगाहरूलाई संरक्षण गरी काटछाँट गर्ने आदि ।

प्रश्न नं.७ सामग्रीहरूको सुचि वापत वढीमा २ अंक र विधि उल्लेख गरे वापत वढीमा ३ अंक दिने ।

सुचि:

- मैदा
- पानी
- आलु
- केराउ
- प्याज
- गोलभेंडा
- वन्दा

- हरियो खुर्सानी
- धनिया(हरियो)
- तोरीको तेल

विधि:

- मैदालाई चालेर मुछ्ने
- उसिनेको आलुलाई ताछ्ने(अनिवार्य छैन)
- तेल तताई इच्छा अनुसार प्याज,वन्दा,हरियो खुर्सानी,गोलभेंडा र केराउ भान्ने
- यसमा आलु,हरियो धनियां,नुन र मिक्स मसला हाली मिक्स भेज स्टाफ तयार पार्ने
- मुछ्नेको पिठोलाई स-साना टुक्रा पारी पातलो गरी वेल्ने
- १० ग्राम जति मिक्स भेज स्टाफलाई वेलेको पिठोको विचमा राखी डल्लो बनाउने
- तयार पारिएका म:म का डल्लालाई १०/१५ मिनेट पानीको वाफमा पकाएपछि निकालेर खान सकिन्छ ।

प्रश्न नं.८ देहायका कुनै ५ वटा क्षेत्रहरू उल्लेख गरेमा वढीमा ५ अंक प्रदान गर्ने ।

- पूजाआजा गर्नका निमित्त
- अतिथि सत्कार गर्नको लागि
- चाडपर्वको अवसरमा
- माला,बुकि,गुच्छा बनाएर विक्री वितरण गर्न
- सजावट सामग्री निर्माण गर्न
- जडिवुटीको निमित्त
- तेल उत्पादन गर्नका लागि आदि ।

प्रश्न नं.९ निम्न बुदां परेमा वढीमा ५ अंक प्रदान गर्ने ।

- घुम्ती चरन प्रणाली अपनाउने
- स्थानीय घांसपातलाई वढावा दिने
- क्लोभर,राइग्रास,तिमोथी,कक्स फुइजु,लुर्सन आदि जातका घांसहरू विशेष गरी तराइको पानी धेरै हुने ठांडमा लगाउने
- खाली ठांडमा उपयुक्त घांसका विउ लगाउने
- डाले घांसहरू पनि लगाउन सकिने,आदि ।

प्रश्न नं.१० कुनै ५ वटा सामग्रीको नाम र काम लेखेमा ५ अंक प्रदान गर्ने ।

नाम	काम
मान्द्रो	विस्कन सुकाउन
भकारी	अन्न भण्डार गर्न
ढक्की	विभिन्न सामग्री राख्न
डाली	अन्नपात राख्न
डोको	घांस दाउरा वोक्न
थुङ्से	मल/पानी वोक्न,सगुन वोक्न
फिल्नुड	माफिले माछा राख्न
नाड्लो/सुपो	अन्न केलाउन
चाल्नो	अन्न चाल्न आदि

प्रश्न नं.११ तलका यी दुई विधि मध्ये कुनै १ तरिकाका ५ वुदां लेखेमा वढीमा ५ अंक प्रदान गर्ने ।

माटोको फूलदानी बनाउने तरिका

- माटोको फूलदानी दुई तरिकाबाट तयार गर्न सकिन्छ ।
(क) क्वाइलहरू घुमाएर (ख) रोटेटिङ् हिलमा आकार दिएर

क्वाइल घुमाउने विधि:

- उपयुक्त माटो छनौट गरी मुछ्ने
- माटोलाई माडी लस्सादार बनाउने
- माटोलाई दुईहातको सहायताले बेलेर डोरी आकार बनाई त्यसलाई रिड आकार वा चाहे जस्तो आकारमा ढाल्ने
- आकृतिको भित्रपट्टि हल्कासंग माटोले लिपी घाम नपर्ने स्थानमा सुकाउने

रोटेटिङ् घुमाउने विधि:

- गिर्खा नभएको मसिनो माटो छनौट गरी मुछ्ने
- माटोलाई माडी लस्सादार बनाउने
- माटोको डल्ला बनाई चक्काको केन्द्रमा राखी चक्कालाई घुमाउदै आकार दिदै जाने
- जगमा पानी लिई पानीले हात चिसो पादै हातले आकार दिदै जाने
- त्यसपछि बाहिर निकाली छायांयामा हावा नचल्ने ठांडमा सुकाउने

प्रश्न नं.१२ तलका आधारमा अंक दिने

खाना पकाउदा वा विमारी परीक्षण गर्दा लगाइने विशेष लुगालाई एप्रोन भनिन्छ ।.....१ अंक

प्रयोग हुने ठांड

- भान्सामा खाना पकाउदा
- अस्पतालमा विमारी परीक्षण गर्दा
- वधशालामा मासु काट्दा आदि कुनै२ क्षेत्र लेखेमा २ अंक दिने ।

फाइदाहरू

- हाम्रो पोशाक एवं शरीर फोहोर हुनवाट जोगाउंछ
- छाँलामा हुन सक्ने एलर्जीबाट जोगाउंछ(विभिन्न वस्तु छुंदा)
- कामलाई छिटो छरितो ढंगवाट सम्पन्न गर्न सकिन्छ । कुनै२ फाइदा लेखेमा २ अंक दिने ।

प्रश्न नं.१३ भान्सामा हुने धुंवालाई चिमिनबाट बाहिर पठाई कम दाउरामा धेरै खाना पकाउनको लागि परम्परागत चुलोलाई सुधारेर बनाइएको चुलो नै सुधारिएको चुलो हो । यस्तै उत्तर लेखेमा वढीमा २ अंक दिने ।

फाइदाहरू

- स्वास प्रस्वासमा असर गर्दैन
- कम दाउराले धेरै खाना पकाउन सकिन्छ
- कोठा सुरक्षित र न्यानो पार्न सकिन्छ
- धेरै चुलो एकैपटक प्रयोग गरी विभिन्न परिकार तयार गर्न सकिन्छ
- आगोलाई इट्टाले छेकिने हुंदा भान्छामा हात पोल्ने संभावना ज्यादै कम हुन्छ आदि, कुनै ३ वुदा लेखेमा ३ अंक दिने

प्रश्न नं.१४ कुनै ५ वुदां लेखेमा १ अंकका दरले वढीमा ५ अंक प्रदान गर्ने ।

- फोटो,चित्र,अडियो,भिडियो र एनिमेशनलाई एकैसाथ प्रयोग गर्न सकिने
- एकपटक प्रयोग गरेको कुराको संयोजन र सम्पादन गर्न सकिने
- सुनेर भन्दा देखेर सिकेको कुरा प्रभावकारी हुने

- विद्यार्थीलाई सिकाइमा उत्प्रेरित गर्न सकिने
- इन्टरनेटको प्रयोग गरी विभिन्न ज्ञानआर्जन गर्न सकिने
- भिडियो कल, च्याटिङका माध्यमबाट पनि सिक्न सकिने
- भविष्यको रोजगारीलाई सुनिश्चित गर्न मद्दत गर्ने आदि ।

*****समाप्त*****