(F) برخه: د مغز لرونکو او غیر مغزي میوو حاصل اخستل

دوهم لوست: د مغز لرونکو او غیر مغزي میوو درجه بندي، بسته بندي، زیرمه کول او انتقال
(Grade, Pack, Store and Transport Fruits and Nuts)

د زده کونکو د زده کړي موخي یا هدفونه: زده کونکي به ددي لوست په پایله کي د لاندې موخو یا هدفونو سره اشنا شي، ددې لوست تشریحات به د لاندې موخو یا هدفونو د لاسته راوړنې سبب شي:

1. د مغز لرونکو او میوه جاتو د درجه بندي (grade) کولو په برخه کي بحث او خبري وکړئ.
2. د میوه جاتو او مغز لرونکو لپاره مناسبه او درسته درجه بندي.
3. د میوه جاتو او مغز لرونکو لپاره د زیرمه کولو غوره تګلاره معلومه او مشخصه کړئ.
4. د میوه جاتو او مغز لرونکو ترانسپورت کول تر بحث لاندې ونیسئ.

د لوست د تدریس لپاره وړاندیز شوي وخت: ۳ ساعته

وړاندیز شوي منابع یا زیرمي: لاندې منابع یا زیرمي کیدلی شي چي په دي لوست کي ګټوري واقع شي. د درسي پلان د غوره مخکې وړلو لپاره نوموړي پلان په پاورپواینټ کي هم تهیه شوي دي.انټرنیټ د باغونو د حشراتو د کنترول په برخه کي کافي معلومات لري. په دي برخه کي لاندې ځني منابع ذکر شوي دي.

د سامانونو، وسایلو، لوازمو او اسانتیاوو فهرست یا لیک لړ

د لیکلو لپاره سپینه یا تشه ورقه یا صفحه

د پاورپواینټ لپاره پراجکټور(غږ ښودونکی)

د پآورپوآینټ سلایدونه یا صفحي

روښانه سلایدونه

د زده کونکو د کار ورقو کاپي ګاني

د مختلفو کیفیتونو لرونکي میوه جات او مغز لرونکي.

د میوه جاتو او مغزلرونکو د بسته بندی نموني یا بیلګي

په زړه پوري تګلاره: له یوې په زړه پوری تګلارې خخه ګټه پورته تکړئ ترخو چي زده کونکي د لوست د زده کړي لپاره اماده کړي. ښوونکی اکثره د خپلو ځانګړو ټولګیو لپاره د زده کونکو د شرایطو سره سم تګلاري تهیه او برابروي یا ترتیبوي. لاندې تګلاره کیدلی شي چي د یوې ممکنه تګلاري په ډول سره ورځخه یادونه وکړل شي: د زده کونکو لپاره د میوو (مثلاً مڼي) دري نموني برابري کړئ. کوښښ وکړئ ترخو چي د لوړ، منځني او ټیټ کیفیت لرونکي مڼي د زده کونکو لپاره برابري کړئ. که چیري ښکته کیفیت لرونکي مڼي شتون ونه لري پس یوه ښه کیفیت لرونکي مڼه په ځمکه وغورځوئ ترخو چي مڼه معیوبه او زخمي شي. دا نموني زده کونکو ته ورکړئ او له هغوی نه غوښتنه وکړئ ترخو مڼي په ترتیب سره درجه بندي کړي. له دي وروسته چي زده کونکو دا کار سرته ورساوه، بیا له هغوی نه پوښتنه وکړئ چي ولي دا مڼي په دي ترتیب شوي دي. له همدې بحث نه په استفادې سره د لوست لومړی موخې یا هدف ته داخل شئ.

د محتویاتو یا منځ پانګو لنډیز او درسي ستراتیژي ګاني

لومړی موخه یا هدف : د مغز لرونکو او میوه جاتو د درجه بندي (grade) کولو په برخه کي بحث او خبري وکړئ.

(د پاورپواینټ ۲ شمیره سلاید)

I. له دي وروسته چي مغز لرونکي او غیر مغزي میوي مو په اختیاط سره راټولي کړي، باید دا میوي درجه بندي او وروسته مارکیټ ته د پلورلو لپاره وړاندې کړل شي.

(د پاورپواینټ ۳ شمیره سلاید)

A. د مغز لرونکو او غیر مغزي میوو درجه بندي **(Grading)** کول د یو شمیر لاندې دلیلونو له مخې صورت نیولی شي.

1. درجه بندي کول د کروندګرو لپاره دا مفکوره ورکوي چي د رشد او نمو فصل په کومه توګه د مغز لرونکو اوغیر مغزي میوو حاصلات متاثره کوي.
2. درجه بندي کول د کروندګرو لپاره دا زمینه برابروي ترڅو په راتلونکی فصل کي زراعتي عملي کړني جوړي او تعدیل کړي.
3. له دي وروسته چي مغز لرونکي او غیر مغزي میوي مو درجه بندي کړي نو په کټګوریو باندې ویشل کیدلی شي.
   a. په هغه صورت کي چي مغز لرونکي او غیر مغزي لوړ کیفیت لرونکي میوي مارکیټ ته وړاندې شوي، پرته له شکه به زیاتي ګټې لاسته راوړل شي.
   b. هغه میوي چي د ټیټ کیفیت لرونکي دي د میوو په پروسس کونکو باندې د مربا او نورو فرعي تولیداتو لپاره پلورل کیږي.
4. د مغز لرونکو او غیر مغزي میوو درجه بندي کول د اخستونکو لپاره دا فرصت هم ورکوي ترڅو چي د خپلي اقتصادي وضعي په پام کي نیولو سره مطلوب شوي میوي وپیري.

(د پاورپواینټ ٤ شمیره سلاید)

A. له دي نه وروسته چي مغز لرونکي او غیر مغزي میوي درجه بندي شوي، هر خپله مشخصه میوه تعین کړئ،ولي عموماً لاندې کیفیتونه په پام کي نیول کیدلی شي:

1. پاکوالی (Cleanliness):

   a. میوي باید چي له ټولو ناولیو او ناپاکیو نه پاکي وي.

1. **شکل (Shape):**
   a. تازه او وچي میوي باید چي له بدشکلی او عیب نه خالي وي.
   b. بدشکلي د میوي ذایقه تر تاثیر لاندې نه راوړي ولي اخستونکي داسي میوي نه خوښوي کومي چي د بدي قواري یا شکل لرونکي وي.

(د پاورپواینټ ۵ شمیره سلاید)

3. **اندازه یا سایز (Size):**
   a. مغزي او غیر مغزي میوي باید چي خپلي رسیدلی(mature) اندازې او شکل لرونکي وي.
   b. د میوي وزن باید چي د میوي د اندازې په مناسب وي، دا ځکه چي مناسب وزن هم د میوي د کیفیت مشخصه بلل کیږي.
4. **معیوبیت او داغ لرل (Blemishes)**
   a. تازه میوي او وچي شوي میوي باید له زخمي کیدو، د پوستکی له بي رنگه کیدو، بدرنگی او ناروغیو نه پاکي وي.
   b. له شک نه پرته معیوبیت او داغونه لرل د میوو په قیمت باندې تاثیر لري.
   c. معیوبیت او داغونه لرل معمولاً د حاصل د اخستلو په وخت کي واقع کیږي، نو په دي بنا د میوو د راټولولو په وخت کي باید دي ته پام وشي ترڅو چي میوي معیوبي او زخمي نه شي.

(د پاورپواینټ ٦ شمیره سلاید)

1. **رسیدل یا پوخوالی Maturity:**
   a. مغز لرونکي او غیر مغزي میوي باید د حاصل اخستلو په وخت کي رسیدلی یا پخي وي.
   b. اخستونکي هغه میوي چي نارسیدلي وي او هم هغه میوي چي ډیري زیاتي رسیدلی(Over or under-mature) وي نه خوښوي.
   c. د مغز لرونکو او غیر مغزي میوو د نوعې په پام کي نیولو سره باید چي میوي ثابتي وي.
6. **رنگ Color**
   a. د میوي رنگ هم د میوي د بازار موندنې په برخه کي اساسي او عمده رول لوبوي.
   b. هغه میوي چي لکه د منې په شان زیړ او سور خط لري، د میوي له نوعې سره تړاو لري.

منه د مثال یا بیلگي په توگه استعمال کړئ، له زده کونکو نه غوښتنه وکړئ ترڅو د هغو میوو د درجه بندۍ لپاره چي په لوست کي مو پري بحث وکړ، معیارونه برابر کړي. دکاپي گاني د زده کونکو لپاره برابري کړئ ترڅو هغوي معلومات په منظمه توگه درج کړي.

دوهمه موخه یا هدف : د میوه جاتو او مغز لرونکو لپاره مناسبه او درسته درجه بندي.

(د پاورپواینټ ۷ شمیره سلاید)

II. د میوي بسته بندي**(Packaging)** له یوي بلې مهمي مرحلې نه عبارت دي چي د مارکیټ د باکیفیته میوو په عرضه کولو کي مهم او اساسي رول لوبوي.

A. درسته او مناسبه بسته بندي کولی شي چي له اخستونکو سره د میوو په رسولو کي د ملاحظې وړ مرسته وکړي او د میوي د کیفیت له راښکته کیدو نه مخنیوی وکړي.

(د پاورپواینټ ۸ شمیره سلاید)

A. د میوي کارتن یا کانتینر باید د مناسب وزن لرونکی وي ترڅو په ښه توګه لاس په لاس کړی شي.

1. محصول باید چي د کارتن په منځ یا په یوه ښه کانتینر کي ځای په ځای کړل شي. یوازې یوه کمه خلا یا تشه دي په کي پریښودل شي.
2. هغه واړه محصولات چي بیضوي یا کروي شکل لري باید په موثره او درسته توګه په کارتن کي ځای په ځای کړل شي.
3. ځني نرمي او وړي میوي خاصو کارتنونو او کانتینرونو ته اړتیا لري(ځني کارتنونه له خاصو میوو لپاره ډیزاین او طرحه شوي دي).

(د پاورپواینټ ۹ شمیره سلاید)

A. بسته بندي باید چي میوي د لاس په لاس کولو وخت کي او همدارنګه د توزیع په مهال له کیمیاوي او محیطي شرائطو د صدمو نه په امن کي وساتلی شي.

1. مات شوي، ځیري شوي او ګډوډ شوي کارتنونه د اخستونکو لپاره په دي معنی دی چي اصلاً د دي کارتن د محتویاتو په برخه کي پاملرني صورت نه دی نیولی .
2. کارتنونه او کانتینرونه باید چي په هغې اندازې سره کلک وي ترڅو د بسته بندۍ په وخت کي د زیرمه کیدو او ترانسپورت په مهال مارکیټ ته دمقاومت لرونکي وي.
3. هغه محصولا چي په پام کي دي صادر کړل شي، د کلکو کارتنونو لپاره ورته اړتیا شتون لري.
    a. هغه محصولات او تولیدات چي د هوا له لاري صادریږي خاصې بسته بندۍ، د کارتن اندازې او خاص عایق ته اړتیا لري
    b. هغه متشبثین چي تازه میوي صادروي باید د بسته بندۍ د مقتضیاتو په برخه کي یا هم د حمل او نقل په برخه کي د کمپنیو سره مشوره وکړي. دا ځکه چي هغوي په دي برخه کي تجربه او معلومات لري.

(د پاورپواینټ ۱۰ شمیره سلاید)

4. هغه صدمه د لاس په لاس کولو په نتیجه کي او هم د ترانزیت پواسطه په میوه باندې واردیږي، یو له هغو عمده عواملو نه دي چي تولید د اخستونکو پواسطه رد او یا هم د قناعت وړ نه ګرځي.

5. هره تازه میوه او سبزي د حرارت خاصې درجې، رطوبت او خاصو محیطي شرایطو ته اړتیا لري.

a. د محصولاتو کانتینرونه باید چي د مطلوب عمر لرونکي وي ترڅو چي محصول تر یوه مناسب وخت پوري وساتلی شي.
b. ځني کارتنونه ښایي مخصوص مواد ولري ترڅو دمیوي د اوبو له ضایع کیدلو نه مخنیوی وکړي، عایق مواد د دي لپاره په کارتنونو کي په کار وړل کیږي ترڅو د کارتن داخل ته د هوا له داخلیدو او خارجیدو نه مخنیوی وشي. ځني نور مواد هم شتون لري چي د اکسیجن او کاربن ډای اوکساید مساعد مخلوط ساتي.

(د پاورپواینټ ۱۱ شمیره سلاید)

A. بسته بندي باید د مربوطه تولید په برخه کي کافي معلومات برابر او وړاندې کړی شي.
1. په عمومي توګه دا معلومات عبارت دي له: د تولید نوم، حاصل، اندازه، دتولید درجه بندي، نوعه، خالص وزن یا شمیر، هیواد یا ولایت او نور .

1. بسته بندي او لیبل وهل د اخستونکو په پیداکولو کي اساسي رول لوبولی شي.

د زده کونکو لپاره د هغو بسته بندیو نموني یا بیلګي چي په افغانستان کي ورڅخه استفاده صورت نیسي برابري کړئ. زده کونکي باید چي د دي بسته بندۍ مثبت او منفي ټکي لست کړي. هر کله چي زده کونکو دا کار سرته ورساوه له هغې نه وروسته باید د بسته بندۍ غوره تګلاري د هري میوې لپاره تهیه او وړاندې کړل شي.

درېمه موخه یا هدف: د میوه جاتو او مغز لرونکو لپاره د زیرمه کولو غوره تګلاره معلومه او مشخصه کړئ.

(د پاورپواینټ ۱۲ شمیره سلاید)

III. **-** ټولي تازه میوي او همدارنګه مغزي میوي د زیرمه کولو لپاره په جلا توګه ضروریاتو ته اړتیا لري، مناسب زیرمه کول د میوي د کیفیت په ښه والی او عمر کي زیات اهمیت لري.

(د پاورپواینټ ۱۳ شمیره سلاید)

A. مغز لرونکي
1. مغز لرونکي میوي که چیري پوستکی یي لری کړی شي تقریباً دنیم وزن لرونکي وي.
2. دا چي غوز، جنغوزه او پسته د لوړي فیصدي غوړو لرونکي دي، نو په دي بنا هغه میوي چي د اوږدې مودې لپاره د حرارت په لوړه درجه کي ساتل کیږي بد بویه کیږي.
   a. یخ زیرمه ځای (Cold storage) د دي مغز لرونکو لپاره یو غوره ټاکنه ده.
   b. یخچال هم د مغز لرونکو لپاره یوه غوره ټاکنه ده ولي مغز لرونکي له یخچال څخه یو خاص خوند ځانته حاصلوي.

3. اګر چي بادام د ورستيدو په وړاندې په کمه توګه حساسيت لري ولي بيا هم ترش بوی(rancid) د ځان لپاره غوره کوي.

(د پاورپوائنټ ١٤ شميره سلايد)

A. مڼه او ناک د زيرمه کيدلو لپاره عين شرايطو ته اړتيا لري.

1. مڼه او ناک په پاکو لرګينو او قوي کارتنونو کي چي د هوا کشي لرونکي وي ځای په ځای کړئ ترڅو هوا وکولی شي په کارتن کي دوران وکړي.
   a. کارتنونه د کاغذونو پواسطه مه پوښئ.
   b. د کاغذ پواسطه د هري يوې له پوښلو څخه ډډه وکړئ.
   c. زوړ يخچال ولي له کوم څخه چي استفاده کيدلی شي د تازه ميوو د زيرمه کولو لپاره غوره ځای دی.
   d. د سانتي ګريد صفر درجه د تازه ميوو د زيرمه کولو لپاره مطلوبه ده. دا ځکه چي په داسې شرايط په کورونو کي ستونزمن وي.
   e. ګراج، د ځمکې لاندې پوړ او دالانونه هغه ځآيونه دي چي د ميوو د زيرمه کولو لپاره لازم او مناسب ګڼل کيږي، په هغه ځآيونو کي چي د حرارت درجه يي له اوو نه تر صفر پوري ښکته وي د ميوو له زيرمه کولو څخه ډډه وکړئ.
   f. عايق لرونکي کارتنونه هم په دي برخه کي په کار وړل کيدلی شي.

(د پاورپوائنټ ١٥ شميره سلايد)

2. په زيرمه ځای کي لوړ رطوبت وساتئ، ميوه په خلاص شکل يا هم په سوريو لرونکو بوجيو کي ځای په ځای کړئ.
   a. که چيري له اوبو څخه ډک يو لوښی په زيرمه ځای کي کيښودل شي نو د زيرمه ځای له لمدوالی يا رطوبت سره به مرسته وکړي.
3. هر کله مو چي ميوه راټوله کړه نو سمدلاسه يي زيرمه(Store) کړئ.
   a. ميوي له هغو توليداتو سره چي تيز بوی لري لکه آلوګان، پياز او نور مه زيرمه کوئ دا ځکه چي د ميوي خوند او بوي تغير کوي چي علت يي د نورو توليداتو څخه د بوی جذبول دي.
   b. په منظمه توګه له ميوو نه څارنه وکړئ ترڅو چي ډاډمن شی چي ميوي يخ نه دي وهلي او حده نه زياتي پخي شوي (excessive ripening) هم نه دي

(د پاورپوائنټ ١٦ شميره سلايد)

A. Pomegranates انار:

1. انار هم د منې په شان په يخو خونو کي د اوږدو عمر لرونکی ميوه ده.
2. انار د صفر نه تر ٥ درجو د سانتي ګريد پوري ښه ساتل کيدلی شي او د اوه مياشتو لپاره په همدې درجه کي هر کله چي نسبي رطوبت د ٨٠ نه تر ٨٥ فيصدو پوري وي پرته له دي چي انار وروست شي او يا هم اوبه له لاسه ورکړي، ساتل کيدلی شي.
3. د ميوو خوند، مزه او جوس په يخو خونو او انبار کيدلو سره زياتيږي.

(د پاورپواينټ ١٧ شميره سلايد)

A. Grape انګور

1. د انګور اکثره نوعي د حاصل ټولولو نه وروسته په سمدستي توګه تازه خوړل کيږي او يا هم په کشمشو بدليږي، نو په دي بنا د هغې زيرمه کول(storage) مهم نه دي.
2. که چيري شوني وي چي انګور په تازه ډول اخستونکو ته ورانديږ شي پس د هغې له بي حده پوخوالی نه دي مخنيوی وشي او په يخو مناسبو خونو کي دي وساتل شي.
3. **که چيري انګور په يخو خونو کي ساتل کيږي د ٣ نه تر ٥ ورځو پوري دوام کولی شي.**

(د پاورپواينټ ١٨ شميره سلايد)

A. Citrus ليمويی ميوه
B.

1. ليمويي ميوي له حاصل اخستلو نه وروسته د اطاق د حرارت درجې په وړاندې تر يوي اونۍ پوري مقاومت کولی شي.
2. که چيري شوني وي چي ليمويي ميوه د اوږدي مودي لپاره انبار کړل شي، پس په دي صورت کي د يخو خونو(**refrigeration**) لپاره اړتيا ليدل کيږي.

(د پاورپواينټ ١٩ شميره سلايد)

A. توت (mulberry)، ځمکني سره توتان (raspberry) او ځمکني تور توتان (blackberry).

1. د توت ټولي نوعي ډير ظريفي او حساسي وي، نو په دي بنا که چيري په هماغه ورځ چي حاصل يي واخستل شي په مصرف ونه رسيږي بايد چي په يخو خونو کي کينښودل شي.
2. د توت د کوټ کولو لپاره بله عامه تګلاره له ډير زيات يخولو (**freezing**) نه عبارت دي.
   a. توتان په يوه لوښی کي کيږدئ او په يخچال کي يي ځای په ځای کړئ.
   b. وروسته له دې نه چي توتان يخ شول په کانتينر کي يي ځای په ځآی کړئ او د دري مياشتو لپاره ساتل کيدلی شي.

(د پاورپواينټ ٢٠ شميره سلايد)

IV. هغه میوه چي مارکیټ ته وړاندې کیري د ساتنې د خاصو شرایطو لپاره اړتیا لري ترڅو چي د میوي کیفیت د اخستونکی تر رسیدلو پوري د اخستونکی د خوښې سره سم په لاس راوړل شي.

A. د میوي په درسته او صحیح توګه بسته بندي کول د میوي د سلامتیا او ساتنې ضمانت کوي.

1. نازکې میول لکه ناک، منه او انځر باید په اختیاط سره په کارتنونو کي ځای په ځای کړل شي ترڅو چي پري باندنی فشار او ټکان وارد نه شي دا ځکه چي د کارتن په محتویاتو باندې منفي تاثیر لري، لکه د کارتن د غاړو خیري کیدل او ماتیدل باید صورت ونه نیسي.
2. هغه میوي چي د ډبل پوستکی لرونکي دي لکه څني لیمویي میوي او انار کیدلی شي چي یوه انداه فشارونه تحمل کړي ولي بیا هم باید په اختیاط سره په مصرف ورسیږي ترڅو دمیوي کیفیت خراب نه شي.
3. مغز لرونکي میوي که چیري د پوستکی په داخل کي وي د فشارونو په مقابل کي تاب او مقاومت لري.
   a. هغه مغز لرونکي چي پوستکی یي لری کړی شوي وي که چیري په اختیاط سره په مصرف ونه رسیږي د هغې د ماتیدلو امکان د حمل او نقل په جریان کي شته دی، چي د مناسبو تدابیرو لپاره اړتیا لري.

د پورته محتویاتو یا منځ پانګو له تشریح او روښانه کولو نه وروسته، له زده کونکو نه غوښتنه وکړئ تر څو دا تشریح کړي چي هغوي تازه میوي او مغز لرونکي میوي په څه ډول په خپلو کورونو کي زیرمه کوي. همدارنګه د زده کونکو د کورنو د زیرمه کولو طریقي د مارکیټ د زیرمه کولو له طریقو سره مقایسه یا پرتله کړئ.

څلورمه موخه یا هدف: د میوه جاتو او مغز لرونکو ترانسپورت کول تر بحث لاندې ونیسئ.

(د پاورپواینټ ۲۱ شمیره سلاید)

V. هغه میوه چي مارکیټ ته وړاندې کیري د ساتنې د خاصو شرایطو لپاره اړتیا لري ترڅو چي د میوي کیفیت د اخستونکی تر رسیدلو پوري د اخستونکی د خوښې سره سم په لاس راوړل شي.

B. د میوي په درسته او صحیح توګه بسته بندي کول د میوي د سلامتیا او ساتنې ضمانت کوي.

1. نازکې میول لکه ناک، منه او انځر باید په اختیاط سره په کارتنونو کي ځای په ځای کړل شي ترڅو چي پري باندنی فشار او ټکان وارد نه شي دا ځکه چي د کارتن په محتویاتو باندې منفي تاثیر لري، لکه د کارتن د غاړو خیري کیدل او ماتیدل باید صورت ونه نیسي.
2. هغه میوي چي د ډبل پوستکی لرونکي دي لکه څني لیمویي میوي او انار کیدلی شي چي یوه انداه فشارونه تحمل کړي ولي بیا هم باید په اختیاط سره په مصرف ورسیږي ترڅو دمیوي کیفیت خراب نه شي.
3. مغز لرونکي میوي که چیري د پوستکی په داخل کي وي د فشارونو په مقابل کي تاب او مقاومت لري.
   a. هغه مغز لرونکي چي پوستکی یي لری کړی شوي وي که چیري په اختیاط سره په مصرف ونه رسیږي د هغې د ماتیدلو امکان د حمل او نقل په جریان کي شته دی، چي د مناسبو تدابیرو لپاره اړتیا لري.

(د پاورپواينټ ۲۲ شميره سلايد)

B. هغه تازه ميوي چي په لري فاصلو سره حمل او نقل کيري ځني وختونه د يخچال لرونکو لاريو لپاره اړتيا لري.
C. که چيري مغز لرونکي او غير مغزي ميوي د حمل او نقل په جريان کي صدمه ليدلی وي د اخستونکو لپاره په زړه پوري او مطلوبه نه وي او داسې ميوي زياتي ګټي هم نه حاصلوي.

د افغانستان تازه ميوو او مغز لرونکو د ترانسپورټ تګلاري له زده کونکو سره تر بحث لاندې ونيسئ. د هري تګلاري د مثبتو او منفي ټکو په برخه کي ټولګيوال بحث وکړئ.

بيا کتنه۱خلاصه يا لنډيز: د زده کړو موخو څخه په استفادې سره لوست خلاصه يا لنډيز کړئ. له زده کونکو نه غوښتنه وکړئ ترڅو چي د هري موخې پوري تړلي منځ پانګي تشريح کړي. د هغوي له ځوابونو څخه د يوه بنسټ په توګه د هغو موخو د تعين او ټاکنې لپاره کومي چي د بياکتنې لپاره مختلفو تګلارو ته اړتيا لري، تر استفادې لاندې ونيسئ. له هغو سوالونو څخه چي د پاورپواينټ په ۲۳ شميره سلايد کي شتون لري هم په دي برخه کي استفاده کولی شی.

تطبيق او عملي کول: زده کونکي يو محلي يا ځآيي مارکيټ ته يوسئ ترڅو چي هغوي وچو ميوو د درجه بندی په برخه کي معلومات په عملي توګه حاصل کړي. د دې فعاليت د سرته رسولو لپاره له **LS: F2-1** لابراتواري صفحې (د مغز لرونکو او غير مغزي ميوو درجه بندي) نه استفاده وکړئ. له زده کونکو نه غوښتنه وکړئ ترڅو چي درست او صحيح شيان او نا درست شيان د مغز لرونکو او غير مغزي ميوو لاس په لاس کولو او ترانسپورټ کي تشخيص او معلوم کړي.

ارزيابی: ارزيابی بايد د زده کونکو په لاسته راوړنو باندي متمرکزه وي کومه چي له درسي موخو څخه وي. په دي برخه کي مختلف تخينکونه د استعمال وړ دي، د بيلګي په توګه په غوښتنيزو فعاليتونو باندي د زده کونکو اجرا کوني. په ليکلي بڼه امتحان يا ازموينه ددي درسي مواد شامله دي.
نمونه يي امتحان ته ځوابونه:

لنډ ځواب

1. **مغز لرونکي او غير مغزي ميوي ولي درجه بندي کيري؟**

a. درجه بندي کول د کروندګرو لپاره دا مفکوره ورکوي چي د رشد او نمو فصل په کومه توګه د مغز لرونکو اوغير مغزي ميوو حاصلات متاثره کوي.
b. درجه بندي کول د کروندګرو لپاره دا زمينه برابروي ترڅو په راتلونکی فصل کي زراعتي عملي کړني جوړي او تعديل کړي.
c. له دي وروسته چي مغز لرونکي او غير مغزي ميوي مو درجه بندي کړي نو په کټګوريو باندې ويشل کيدلی شي.

2. در درجه بندی ميوه از کدام شش مشخصات استفاده ميشود؟

a. پاکوالی (Cleanliness):
b. شکل (Shape):
c. اندازه یا سایز (Size):
d. معیوبیت او داغونه لرل (Blemishes)
e. Maturityپوخوالی یا رسیدل:
f. Colorرنگ

3. د میوو په درسته بسته بندۍ کي دري د اړتیا وړ شیان کوم دي؟

a. د میوو ساتنه او حفاظت
b. د میوي د کیفیت له ښکته راتلو نه مخنیوی
c. د اخستونکو لپاره معلومول او تشخیصول

4. د منې او ناک لپاره د هغوي د انبار کولو په وخت کي کوم شرایط ضروري دي؟
5. ګه چیري مغز لرونکي میوي په مناسبو یخو خونو کي کښینښودل شي څه به واقع شي؟ خصوصاً هغه میوي چي غوړ لرونکي دي؟ هغه به بدبویه شي.
6. د انځر میوې لپاره ولي محدوده غوښتنه شتون لري؟ دا ځکه چي عمر یي لنډ دی او د ترانسپورت په جریان کي زیات ضایعات لري.

نمونه يي امتحان يا ازموينه **نوم:--------------------**

امتحان(ازموينه)

دوهم لوست: د مغز لرونکو او غير مغزي ميوو درجه بندي، بسته بندي، زيرمه کول او انتقال (Grade, Pack, Store and Transport Fruits and Nuts)

لومړی برخه: لنډ ځواب

رهنمايی (لارښوونه): ددي لپاره چي لاندې سوالونه مو ځواب کړي وي، لطفاً تاسې د هغې سره تړلي معلومات برابر کړئ.

a. تازه ميو او مغز لرونکي ميوي ولي درجه بندي کيږي؟

b. د ميوو په درجه بندي کولو کي له کومو شپږو ځانګړنو نه استفاده کيدلی شي؟

c. د ميوو په درسته بسته بندی کي د اړتيا وړ دري شيان کوم دي؟

d. د منې او ناک لپاره د انبار کولو په وخت کي کوم شرائط ضروري او اړين دي؟

e. که چيرې مغز لرونکي ميوي په مناسبو يخو خونو کي کښيښي نه ښودل شي څه به واقع شي؟ خصوصاً هغه ميوي چي غوړ لرونکي دي؟

f. د انځر لپاره ولي محدوده غوښتنه شتون لري؟

LS: F2-1

د میوو او مغز لرونکو بسته بندي کول

میوه یا مغز لرونکي	رنګ	شکل Shape	رسیدل یا پوخوالی Maturity	اندازه Size