

UTANGULIZI.

NI WAKATI WA UCHUMI, BIASHARA NA UJASIRIAMALI. Kila mwaka Tanzania inazalisha wahitimu wa shahada ya kwanza wasiopungua **40000**, wale wanaosoma vyo vya ndani na vyo vya nje. Maana ya idadi hiyo kubwa ya wahitimu ni vita ya kutafuta ajira ambayo inaishia wahitimu kutembea na bahasha za vyeti kila ofisi bila matumaini ya kuajiriwa. Kama hiyo haitoshi hata wale ambao wanapata bahati ya kuajiriwa wanakuwa na wakati mgumu sana kutoa ushirikiano kazini kwani inawapasa kufundishwa upya namna ya kufanya kazi kwani vyo vingi barani Afrika vinafundisha nadharia na si vitendo kitu kinachowagharimu sana wasomi wapya.

Nchi zilizoendelea ziligundua changamoto hii karne nyingi sana tangu miaka ya **1700**, ndipo waka na wazo la ujasiriamali. Lengo likiwa ni kumfanya mhitimu kujiajiri mwenyewe bila kufikiria kuajiriwa.

Wachumi barani Afrika mbali ya kuipokea dhana ya ujasiriamali bado wanaumiza vichwa kuhusiana na dhana hii ili kuweza kuipatia tafsiri ya moja kwa moja.

Hata sasa ukienda mitaani kuuliza watu maana ya ujasiriamali utapata tafsiri zaidi ya elfu moja. Hakuna mtu ambae atakueleza kitu cha kunyooka. Maana yake bado elimu ya ujasiriamali haijasambaa katika vichwa vya watanzania. Wachumi wanasema ujasiriamali ni hali ya mtu kuthubutu kuanzisha kitu kipya katika biashara ili aweze kupata faida baadaye.

Kwa lugha ya kibiashara mjasiriamali ni mbunifu ambae hunadi ubunifu wake kwa vitendo kupitia bidhaa anazouza ama huduma anazotoa kwa njia mpya ya uzalishaji pesa sokoni.

Hapa ndipo panapochanganya watu wengi, utaweza vipi kubuni kitu kipya ambacho hakipo katika jamii. Watanzania wengi wanaonekana wavivu kwa kushindwa kuzitumia elimu zao vyema. Maana ukimwambia mwanafunzi aliehitimu shahada ya biashara aanzishe biashara atakwambia nianzishe biashara gani wakati kila biashara ninayoifikiria tayari imeshashamiri katika soko.

KANUNI YA SOMO DOGO LA 'micro economics' kuhusu ujasiriamali hueleza kuwa nanukuu "Mjasiriamali ni yule anaeleta mageuzi au mabadiliko katika soko na kuwajibika katika bidhaa au huduma anayofanya kwa kutafiti mazingira ya biashara au huduma kabla hajaamua kutoa pesa zake mfukoni kuwekeza katika shughuli hiyo ya kijasiriamali."

Kitu nilichojifunza hapo kuhusu uchumi endelevu ni kuwa watu wengi wanakosa nafasi ya kutafiti mazingira ya biashara kabla hawajaamua kutoa akiba yao ama mtaji.

Utaona watu wengi wanapata pesa nyingi lakini ukiwaambia waanzishe biashara haichukui muda atakwambia biashara ni mbaya na pesa zote zimeisha, kibaya zaidi atakwambia mbali ya pesa kuisha lakini bado anadaiwa.

Kwa sasa ujasiriamali unafundishwa katika ngazi nyingi za elimu kuanzia sekondari mpaka vyuo, lakini hakuna mabadiliko yoyote yaliyofanyika katika sekta ya ajira. Unaweza kujua sababu? Hao waalimu walioteuliwa kufundisha somo la ujasiriamali wenyewe hawaamini katika ujasiriamali. Hapo ndipo tatizo lilipo, hakuna siri. Utashangaa kuona na kufundishwa na mwalimu wa somo la ujasiriamali wakati yeye mwenyewe hana biashara hata ya kuuza mkaa, hajaonyesha mafanikio yoyote katika kitu anachokifundisha. Maana yake hawezi kutoa mifano hai kwa wanafunzi wake na hicho kinawafanya wanafunzi waamini wanchofunzwa ni somo tu kama yalivyo masomo mengine.

Hakuna uzito wowote unaochukuliwa na wanafunzi wa somo la ujasiriamali, hiki ni kikwazo na kunahitaji kufanywa utafiti kuona ni namna gani masomo ya ujasiriamali kwa baadhi ya vyuo na shule za sekondari yameleta mafanikio kwa wanafunzi tangu kuanzishwa utaratibu huo.

Mwalimu aliendelea kutueleza dhana ya ujasiriamali kuwa ni "Kwa yeyote anaetaka kuwa mjasiriamali ni lazima awe na mapenzi ya biashara ama huduma anayotoa, asifuate mkumbo kwa sababu tu biashara anayotaka kuifanya ni maarufu katika eneo analoishi.

"Bali mtu ajikite kwa dhati na tija ili kupata kipato katika maisha yake la muhimu ni nia ya dhati na kujitoa akubaliane na changamoto zozote atakazokutana nazo maana biashara unapoanza ni ngumu na hakuna faida ya haraka labda iwe ni biashara ama huduma ya haramu."

Watu wengi wanashindwa katika ubunifu, utakuta biashara imeanza vizuri na maendeleo ni mazuri, lakini haonyeshi mabadiliko ama ubunifu ili kuweza kuwavutia wateja wake.

Usafi katika eneo la kazi, mavazi ama sare za watoa huduma, zawadi na ahadi ndogondogo kwa wateja wa kila siku ama kauli nzuri pia ni kitu muhimu sana kwa mjasiriamali. Hakuna kitu kibaya kama kuwa na kauli mbaya kwa wateja hasa wateja wa zamani, mtu asiridhike kwa kusema hawa ni wateja wangu hakuna sehemu nyingine watakayopata huduma nzuri kama hapa, waonyeshe kwa vitendo kuwa wewe ndie kimbilio lao na si kujisifu tu.

Katika suala la mtaji mwalimu alieleza kuwa "Kuanzisha biashara ni suala la maamuzi, ni lazima uhakikishe unakipenda kile unachokifanya na uwe na njaa ya mafanikio.

"Watu wengi pesa ndiyo wanaita mtaji, lakini kwangu mtaji ni shauku ya kufanikiwa na ndicho kitu kitakachofanya biashara yako ikaendelea na kuleta mafanikio makubwa. Mathalani umepanga kupata 1,000,000/= kwa mwaka na baada ya mwaka ukapata 500,000/= halafu ukasema inatosha. Ni lazima ujiulize umeshindwa vipi kutimiza malengo yako," Mafanikio yana njia nyingi, usiridhike na hatua uliyofikia, elimu ni kila kitu. Usisite kujiendeleza kielimu na kujua zaidi kuhusu biashara ama huduma unayotoa.

Mjasiriamali hana wivu mbaya bali ana wivu wa ki-maendeleo kwa kutembelea ofisi za washindani wake kibiashara na kujua siri za mafanikio yao badala ya kukaa na kunung'unika tu kuwa mambo haya-muendei vizuri.

Wapo watu wanaamini tofauti kubwa ya pengo kati ya maskini na tajiri ni elimu ya ujasiriamali. Maana ya imani hii ni kuwa maskini wengi wana-shindwa kuendesha biashara kwa kuwa hawana elimu ya ujasiriamali ama kwa kuipata darasani ama kwa kuona.

Matajiri wengi duniani hawana elimu kubwa, walia-cha shule wakiwa wadogo ama walishindwa kumaliza elimu ya chuo kwa kuelekeza nguvu zao katika kutafuta pesa.

Hii maana yake ni kuwa haihitaji kukaa darasani kujifunza ujasiriamali, bali hata kwa kukaa na watu wanaojua elimu hii unaweza kujifunza kwa vitendo. Lakini tatizo kubwa tulilionalo kwa sasa nchini mwetu ni namna gani tutawasaidia wahitimu wanaotangatanga mitaani bila kazi.

Dhana ya ujasiriamali katika akili za watu inabaki kuwa ni biashara. Lakini hata huduma inaweza kuwa ni ujasiriamali. Maana si wanafunzi wote wanaomaliza vyuo ni wahitimu wa shahada ama shahada za elimu ya biashara. Bali kuna wanafunzi ambao wamesoma computer, maendeleo ya jamii, utawala na mawasiliano ya umma ama uhandisi.

Hivyo kinachopasa kufanywa na serikali kwa sasa ni kuhakikisha wanatoa elimu ya ujasiriamali kwa wanafunzi waliohitimu na si wanafunzi ambao bado wapo vyuoni. Maana wengi hugundua umuhimu wa masomo kama hayo mara wamalizapo shahada zao. Masomo ya ujasiriamali huonekana kama masomo ya kujazia vyeti hayachukuliwi kwa uzito wake.

Mwanafunzi aliehitimu shahada ya uongozi atakwambia mimi ujasiriamali utanisaidia nini, lakini hajui kama anaweza kufungua ofisi na kutoa huduma zinazotokana na masuala ya uongozi wa umma na kupata ajira bila kutegemea Serikali kumpa ajira. Yote haya hayafunzwi ama yanafunzwa lakini wanafunzi hawayachukulii kwa uzito wake.

Kimsingi elimu ya ujasiriamali ndiyo mkombozi wa tatizo la ajira kwa nchi zinazoendelea.

Kila jambo lina changamoto zake, ujasiriamali nao unachangamoto zake nyingi.

Ni wazi kuwa wajasiriamali wakubwa na wadogo, wote hukutana na changamoto; tofauti yao ni chanzo cha changamoto hizo na njia wanazozitumia kuzikabili.

Wajasiriamali wadogo ndiyo wamekuwa wakikabiliwa zaidi na changamoto hizo na hata kupelekea kupoteza biashara au miradi yao.

CHANGAMOTO

Inawezekana wewe ni mmoja wapo wa wajasiriamali wanaokabiliana na changamoto. Karibu niku-shirikishe changamoto 12 za ujasiriamali na jinsi ya kuzikabili.

1. Mtaji

Kila biashara inahitaji mtaji ili iweze kujiendesha na kujipanua. Wajasiriamali wengi wanashindwa kuanzisha biashara au kupanua biashara zao kutokana na kukosa mtaji.

Suluhisho:

Kumbuka! Siyo lazima upate mtaji wote unaohitaji, unaweza kuanza na mtaji kidogo sana na ukaukuza taratibu.

Zipo njia nyingi sana za kupata mtaji kwa ajili ya biashara au umradi wako. Unaweza kutumia njia zifuatazo:

- Uza baadhi ya vitu vyako ambavyo si vya lazima sana. Kwa mfano ikiwa una simu ya bei kubwa, mikoba, nguo au vifaa vya kielektroniki kama vile TV na Subwoofer ambavyo huvitumii sana, unaweza kuviuza na ukapata mtaji wa kuanzisha biashara yako.
- Azima au omba pesa kwa rafiki au ndugu anayekuamini. Ikiwa una ndugu au rafiki anayekuamini unaweza kumwomba akupe kiasi fulani cha pesa na utamrudishia utakapopata faida.
- Jiunge na vikundi vya wajasiriamali. Vipo vikundi mbalimbali vinavyowawezesha wajasiriamali hasa wadogo kupata mitaji. Hakikisha kikundi unachojiunga nacho kinaaminika na kina masharti unayoweza kuyafuata.

Kopa pesa kutoka kwenye taasisi za kifedha. Njia hii nimeiweka mwishoni kwakuwa mara nyingi haifai sana kwa wajasiriamali wanaoanza. Ikiwa biashara yako au mradi wako umeshakuwa kwa kiasi fulani, unaweza kukopa pesa kwenye tasisi hizi na ukaongeza mtaji wako.

2. Ushindani

Biashara au mradi mingi ya wajasiriamali ina ushindani mkubwa kutokana na kufanywa na watu wengi. Hata hivyo bado wewe kama mjasiriamali unaweza kukabili changamoto ya ushindani.

Suluhisho:

Unaweza kukabili changamoto ya ushindani kwa kufanya haya yafuatayo.

- Uza bidhaa inayoendana na muda wa sasa. Kwa mfano kama unauza redio, tambua kuwa watu hawanunui redio zinazotumia kanda tena, bali wanataka redio zinazotumia USB pamoja na CD. Kwa kuzaa vitu kuendana na wakati utaweza kukabili ushindani vyema.
- Uza kwa punguzo au bei ya chini kidogo tofauti na wengine.
- Lenga matatizo ya watu katika bidhaa na huduma yako. Watu wananunua bidhaa kwasababu wanataka zitatue matatizo yao na si vinginevyo. Jitangaze jinsi ipasavyo. Watu hawatanunua bidhaa yako kama hawakufahamu, hivyo hakikisha unajitangaza kwa wateja.

3. Mzunguko wa pesa

Inawezekana una mtaji mzuri lakini mzunguko wa pesa unakuwa mgumu katika biashara yako. Hili linaweza kusababishwa na maswala kama vile watu au taasisi zinazodaiwa na biashara yako kuchelewa kulipa madeni yao kwa wakati. Changamoto inatokea pale ambapo wewe unataka kulipa wale wanaokupa huduma na bidhaa mbalimbali lakini unakuwa bado hujapata pesa kutoka kwa wadaiwa wako.

Suluhisho:

Unaweza kutumia njia zifuatazo kukabili changamoto ya mzunguko wa pesa.

- Weka bajeti nzuri kwenye biashara au mradi wako. Kuweka bajeti nzuri kutakuwezesha kuwa na pesa za akiba ambazo zitakusaidia kuendesha biashara wakati utakapokuwa na mzunguko duni wa pesa.
- Fuatilia na kumbusha malipo yaliyoko nje. Ikiwa kuna watu au taasisi ambazo unazidai, basi wakumbushe na ufuatilie pesa hizo ili ziweze kulipwa na kukidhi mahitaji ya biashara yako. Punguza matumizi yasiyo ya lazima. Unapokuwa kwenye changamoto ya mzunguko duni wa pesa, inakupasa kupunguza matumizi yote yasiyo ya lazima ili upate pesa kwa ajili ya mambo ya lazima.

4. Kuchagua bidhaa ya kuuza au wazo la kibiashara

Wajasiriamali wengi hasa wale wanaoanza, hushindwa kujua ni bidhaa gani wanayoweza kuuza au ni wazo gani la kibiashara wanaloweza kulatekeleza.

Hili huwafanya kushika hiki na kile na kuacha au kufanya vitu wasivyovipenda wala kuvimudu.

Suluhisho:

Unaweza kuzingatia haya yafuatayo wakati wa kuchagua bidhaa ya kuuza au wazo la kibiashara.

- Chagua wazo au bidhaa unayoipenda na kuimudu kuifanyia kazi.
- Angalia wakati na uhitaji wa bidhaa husika. Angalia upatikanaji wa mtaji. Hakikisha unaweza kupata angalau mtaji mdogo wa kuanzia biashara unayotaka kuichagua.

5. Masoko

Hauwezi kupata faida na kukuza biashara au mradi wako kama hutouza bidhaa zako.

Kutokana na uelewa duni wajasiriamali wengi hawajui kutafuta wala kuandaa mikakati ya kupata masoko. Hili linakuwa ni changamoto kwao kwani bidhaa zao haziuziki.

Suluhisho:

Unaweza kufanya haya yafuatayo ili kukabili changamoto ya masoko.

- Tafuta mtaalamu wa masoko akusaidie na kushauri jinsi ya kupata masoko ya bidhaa yako. Siyo lazima utumie watu wanaolipwa pesa nyingi, bali unaweza kumtafuta rafiki au mtu wa karibu mwenye taaluma ya masoko akakusaidia. Hakikisha unafahu soko na uhitaji kabla ya kutengeneza bidhaa. Hili litakusaidia kutengeneza bidhaa ambazo zinahitajika sokoni.

6. Ukosefu wa elimu

Wajasiriamali wengi wanakwama kwenye shughuli zao kutokana na kukosa elimu stahiki ya ujasiriamali. Wengi hawafahamu usimamizi wa miradi, pesa au hata biashara.

Ikizingatiwa nchi nyingi za Kiafrika bado hazijaandaa mtaala au mfumo mzuri wa kuwafundisha wajasiriamali. Hili linakuwa ni changamoto kubwa kwani hata yale mafunzo machache yanayopatikana hutolewa mijini tena kwa gharama kubwa.

Suluhisho:

Ili kukabili changamoto hii ya elimu au maarifa ya ujasiriamali unaweza kufanya haya yafuatayo.

- Tumia maarifa kutoka kwenye mtandao. Badala ya kutumia simu au kompyuta yako kwenye mitandao ya kijamii, unaweza kutembelea mamia ya tovuti zina-zotoa mafunzo mbalimbali juu ya ujasiriamali. Tovuti yetu ya Fahamuhili.com ni mfano mmoja wapo wa tovuti hizo. Hakikisha unatafuta tovuti sahihi yenye ubora.

- Jiunge na wajasiriamali wengine kisha mumuite mtu aje kuwafundisha. Kuita mwalimu wa ujasiriamali kama kikundi ni rahisi zaidi kuliko kumwita kama mtu binafsi. Hudhuria semina za ujasiriamali. Inawezekana unaogopa gharama au umbali, lakini kumbuka hii ni njia nyingine nzuri ya kukupa maarifa.

7. Sera duni za kiserekali

Serekali zetu za kiafrika bado zina sera duni ambazo siyo rafiki kwa wajasiriamali.

Wajasiriamali hukutana na milolongo mirefu ya kupata vibali na nyaraka muhimu au kukabiliwa na mizigo mikubwa ya kodi. Hili huwakatisha tamaa na kuwakwamisha wajasiriamali wengi.

Suluhisho:

Kwa hakika suluhisho kubwa na la kudumu ni serikali zetu kutengeneza mazingira na sera rafiki kwa wajasiriamali. Hata hivyo kuna mambo kadhaa unayoweza kufanya.

- Anza kidogo kidogo. Unapoanza na vitu vingi au mradi mkubwa mwanzoni, ni wazi sera na kanuni mbovu vitakukabili moja kwa moja.

- Uliza waliokutangulia walifanyaje kukabili mazingira magumu yanayokwakwamisha.

Epuka njia za mkato. Kamwe usianze mradi kwa mambo kama vile kukwepa kodi au kwa kutumia vibali bandia, kwani utakapobainika utafilisiwa au hata kushitakiwa. Anza taratibu nawe utapata upenyo hata kama hali ni ngumu

8. Kuajiri

Kuna wakati wewe kama mjasiriamali unahitaji kuajiri mtu ili akusaidie kutimiza jukumu fulani. Wajasiriamali wengi wanajikuta wakiajiri watu ambao hawafai au wasioweza kuwamudu. Hivyo hili huwa ni changamoto kubwa kwa baadhi ya wajasiriamali.

Suluhisho:

Unaweza kufanya mambo yafuatayo kabla ili kukabili changamoto hii.

- Tathimini kama ni wakati sahihi. Kuna wakati sahihi ambapo kweli unahitaji mtu mwingine; hakikisha unaajiri mtu unayemhitaji. Ajiri mtu mwenye sifa stahiki. Usiajiri mtu kwa kuwa ni rafiki, ndugu au mpenzi wako; bali hakikisha mtu unayemwajiri ataweza kutekeleza majukumu yake vyema na kuiletea biashara yako faida.

9. Matumizi ya muda

Kuna mtu mmoja aliwahi kusema ukitaka kuoia usioe au kuolewa na mjasiriamali kwani hana muda. Ni kweli wajasiriamali wengi huzidiwa sana kiasi cha kukosa muda wa maswala yao binafsi.

Suluhisho:

Kuna mikakati kadhaa unayoweza kuifanya wewe kama mjasiriamali ili kukabili changamoto ya muda.

- Panga ratiba na uifuate.
- Ondoa mambo yasiyo ya lazima kwenye ratiba yako.
- Gawa majukumu. Kubeba majukumu yote wewe mwenye kunakufanya uzidiwe na ukose ufanisi. Weka malengo na uyafuate.

10. Kupanga majukumu

Hii ni changamoto inayowakabili wajasiriamali wengi, kwani wanashindwa kupanga majuku yao vyema; hawajui wampe nani jukumu lipi na lipi wafanye wao. Hili huwafanya kufanya kila kitu na hatimaye kuharibu zaidi.

Suluhisho:

Unaweza kutumia njia zifuatazo kukabili changamoto hii.

- Andaa mwongozo wa kufanya kila kazi. Huu utawawezesha wale unaowagawia majukumu kufanya kazi vyema.
 - Panga majukumu kwa watu stahiki.
 - Kagua kila kazi ili kuhakikisha imefanywa vyema na mtu husika.
- Toa ushauri na mapendekezo pale ambapo utendaji haukuwa sawa.

11. Kuacha kazi ya awali

Changamoto hii huwakabili wajasiriamali wale wanaotaka kuacha kazi yao ya awali ili wawe wajasiriamali. Maswali mengi huibuka akilini mwao kama vile je nitapata faida? Nianzeje? Nani atanisaidia? Nitafanya nini? Nikishindwa itakuaje? Na mengine mengi.

Suluhisho:

Hakuna kitu kinachoshinda nia na mipango stahiki. Usiogope kuwa mjasiriamali kama tayari una nia na mipango madhubuti. Kwa mfano kama una akiba ya kutosha na unampango mzuri wa kibiashara, hakuna haja ya kuhofu.

12. Kukata tamaa na kujilaumu

Wajasiriamali wengi hukata tamaa au kujilaumu hasa pale wanapokutana na changamoto zinazotokana na maamuzi au matendo yao.

Suluhisho:

Kumbuka kuwa hakuna mtu yeyote aliyefanikiwa bila kukutana na changamoto. Jipe moyo usikubali kupoteza sehemu ya kazi ambayo tayari umeshaifanya. Weka mikakati sahihi, usijilaumu bali jifunze kutokana na kosa ili lisitokee tena wakati mwingine.

Hitimisho

Kwa hakika zipo changamoto nyingi za ujasiriamali, lakini kwa hizi kubwa chache nilizozibainisha sambamba na njia za kuzikabili, naamini hutokwama tena.

TOFAUTI 10 KATI YA MWAJIRIWA NA MJASIRIAMALI.

Kwa hakika kuna tofauti kubwa kati ya mwajiriwa na mjasiriamali; tofauti hii inahusisha tabia, fikra, maamuzi au hata matendo.

Kuna baadhi ya watu ni wajasiriamali kwa mwonekano lakini kitabia ni waajiriwa; wapo pia wengine ni waajiriwa kimwonekano lakini ni wajasiriamali kitabia.

Ikiwa basi unataka kuwa mjasiriamali, ni muhimu ufahamu tofauti 10 za msingi zilizopo kati ya mwajiriwa na mjasiriamali.

1. Mwajiriwa hupumzika kwenye likizo lakini mjasiriamali hutumia likizo kufanya kazi zaidi

Kwa kawaida waajiriwa hufurahia muda wa likizo kwa sababu ndipo hupata muda wa kupumzika. Hali ni tofauti kwa mjasiriamali kwani hana likizo, na ikiwa ni mjasiriamali aliyeajiriwa, basi atatumia likizo yake kuendeleza mradi au biashara yake.

2. Mwajiriwa hulenga kupanda cheo lakini mjasiriamali hulenga kukuza mradi wake

Mwajiriwa kila mara anafanya kazi kwa bidii ili apandishwe cheo au aongezewe mshahara na marupuru. Mjasiriamali kila mara huwaza na kutekeleza mikakati mbalimbali ya kukuza au kuendeleza mradi wake.

3. Mwajiriwa hufikiri pesa ni kila kitu wakati mjasiriamali hufikiri muda ni kila kitu.

Mwajiriwa hufikiri kuwa pesa ni kila kitu na ndizo zitakazomwezesha kufikia malengo yake. Mjasiriamali anafahamu kuwa mafanikio yake yamefungwa kwenye muda, hivyo muda ni wa thamani zaidi kwake na ndio utakaomwezesha kutengeneza pesa zaidi.

4. Mwajiriwa hufuata mpango lakini mjasiriamali hutengeneza mpango

Kwa kawaida mwajiriwa hufuata mapango uliowekwa na mwajiri katika utendaji wake wa kazi. Mjasiriamali huweka mipango na kuwa sehemu ya kutekeleza mipango hiyo.

Mwajiriwa hupangiwa kazi lakini mjasiriamali hujipangia kazi yeye mwenyewe.

5. Mwajiriwa huogopa makosa lakini mjasiriamali hujifunza kutokana na makosa

Mwajiriwa huogopa makosa kwani anafahamu makosa hayo yanaweza kumsababishia kupoteza kazi yake. Makosa kwa mjasiriamali ni shule muhimu ambayo itamwezesha kuboresha kile anachokifanya. Maisha ya ujasiriamali ni kujaribu vitu vingi na kuchagua kile kinacholeta matokeo mazuri.

6. Mwajiriwa hujikita kwenye kitu kimoja lakini mjasiriamali hujjaribu vitu vingi

Mwajiriwa hujikita kwenye kazi au nafasi ali-yopewa pekee. Mwajiriwa hana haja ya kujaribu vitu vingi kwani yeye hufanya kile alichopangiwa kufanya.

Hali ni tofauti kwa mjasiriamali kwani yeye hufanya vitu vingi kwa njia ya majaribio ili aone kile kinachofanya vizuri zaidi. Kwa njia hii huweza kuchagua kitu chenye tija zaidi.

Mjasiriamali anaweza kuuza chakula leo, kesho nguo, keshokutwa dawa, n.k. ili tu kubaini kile kinachofanya vizuri zaidi.

7. Mwajiriwa hulipwa kutokana na nafasi yake lakini mjasiriamali hulipwa kutokana na matokeo

Nafasi aliyonayo mwajiriwa ndiyo huamua kiwango cha malipo atakacholipwa. Mwajiriwa akiwa mkurugenzi basi atalipwa kama mkurugenzi; lakini mjasiriamali hulipwa au hupata pesa kutokana na matokeo ya kile anachokifanya.

Ikiwa mradi au biashara ya mjasiriamali haitazalisha faida, basi mjasiriamali husika naye hatapata pesa.

8. Mwajiriwa hutafuta muda sahihi lakini mjasiriamali hatafuti muda sahihi

Mara nyingi hakuna muda sahihi wa mjasiriamali. Mjasiriamali huangalia soko na kuanza kujaribu au kufanyia kazi wazo lake. Hali ni tofauti kwa mwajiriwa, kwani yeye hutafuta muda sahihi wakufanya maamuzi na matendo mbalimbali katika taasisi au ofisi aliyoajiriwa ili kulinda ajira yake.

9. Mwajiriwa huchukua hatari chache lakini mjasiriamali anaishi nazo

Kwa hakika ujasiriamali ni swala lenye hatari au changamoto nyingi, kukubali kuwa mjasiriamali ni lazima uwe umekubali kukabili changamoto na hatari mbalimbali. Unaweza kuzalisha bidhaa zikakosa soko au ukakabiliwa na changamoto nyingine kama vile kukosa mtaji au mzunguko mdogo wa pesa. Mwajiriwa hana haja ya kujali sana juu ya hatari kadhaa, kwani kuna watu tayari wapo kwa ajili ya kufanya maamuzi mbalimbali ya taasisi au kampuni iliyomwajiri.

10. Mwajiriwa anafuata ratiba iliyowekwa lakini mjasiriamali anajiwekea ratiba yeye wenyewe

Kauli kama vile "Muda wa kazi umefika" "Muda wa kazi umekwisha" ni kauli unazoweza kuzisikia tu kwa waajiriwa. Mjasiriamali hana muda wa kazi, anatakiwa kufanya kazi kwa bidii kila wakati na kila mahali hadi pale atakapopata matokeo chanya. Hata hivyo mwajiriwa hana uhuru alionao mjasiriamali, kwani mjasiriamali anaweza kufanya kazi muda wowote au kupumzika muda wowote lakini mwajiriwa anatakiwa afuate ratiba ya kazi kila wakati.

NAMNA BORA YA KUTENGENEZA BATIKI.

MAHITAJI:

- 1.Vibanio vyenye urembo mbalimbali.
- 2.Sponji zenye urembo mbalimbali.
- 3.Brash kubwa/ndogo.
- 4.Meza kubwa yenye urefu wa mita moja mpaka mbili.
- 5.Sufuria.
- 6.Vitambaa vya mpira.
- 7.Misumari midogo.
- 8.Jiko.

MADAWA:

- 1.Sodium hydrosulphate.
- 2.Caustic soda
- 3.Mshumaa.

KAZI ZAKE:

1. Sodium hydrosulphate ni kuimarisha rangi isi-chuje,kama itachanganywa na caustic soda.Madawa haya huwa kazi yake ni moja lakini ikikosekana moja nyingine haifanyi kazi.
2. Kazi ya mshumaa ni kuweka urembo kwenye nguo au kwenye vitambaa kwa kutumia vibao au sponji zenye urembo wa tembo,twiga,matunda au aina yoyote ya urembo unayotaka mtengenezaji.

JINSI YA KUTENGENEZA.

(a) JINSI YA KUGONGA MISHUMAA:

Chemsha mshumaa uchemke sawasawa kisha ipua upoe kidogo. Andaa kitambaa cha pamba (cotton) na kukitandika mezani, chovya kibao chenye picha kwenye mshumaa kisha gonga kwenye kitambaa na kuacha nafasi kidogo. Endelea kugonga picha hizo mpaka kitambaa kiishe.

(b) JINSI YA KUWEKA RANGI:

Chemsha maji ya moto yachemke sawa sawa kisha pima lita tano mpaka sita.

Baada ya hapo pima caustic soda vijiko³ na sodium hydrosulphate vijiko vinne mpaka vitano. Changanya na maji ya moto,weka rangi kijiko kimoja.

Baada ya hapo pima maji lita kumi na tano na changanya na mchanganyiko wa madawa ili maji yawe vuguvugu.

Tumbukiza vitambaa vya vinne vya mita tatu kwa wakati mmoja na kuvigeuzageuza viingie rangi kwa dakika kumi mpaka kumi na tano.

Suuza kwa maji baridi na uanike kwenye kivuri ili mshumaa usiyeyuke.

(c) KUWEKA RANGI YA PILI:

Katika kuweka rangi hii kinachofanyika ni kuongeza vipimo vya rangi tu. Ongeza vipimo vya rangi viwili na zaidi ya mala ya kwanza,maji,mudani uleule, Weka mshumaa sehemu ambayo haina mshumaa kwa kutumia urembo uleule.Pima rangi kwa kufuata hatua zilezile. Tumbukiza vitambaa vitatu,geuza kwa mda uleule kisha anika.

(d) JINSI YA KUTOA MSHUMAA:

Chemsha maji yachemke vizuri,changanya na sabuni ya unga jikoni,tumbukiza kitambaa kimoja kimoja jikoni ili kutoa mshumaa,geuza kwa mti,suuza kwenye maji ya baridi yaliyochanganywa na maji. PIGA PASI TAYARI KWA KUUZA.

NAMNA BORA YA KUTENGENEZA CHAKI.

MARIGHAFI;

- >CHOKAA NYEUPE.
- >MAJI
- >RANGI (Kama unahitaji iwe ya rangi)
- >FOIL PAPER(MAUMBO)
- >MOTO

HATUA ZA KUTENGENEZA.

Chukua chokaa kilo moja iliyochekechwa na kupata unga ulio safi,maji lita moja,rangi 10mls.Changanya mchanganyiko huu kwa pamoja upate uji mzito na ukoroge kwa dakika kumi na tano.

HATUA YA PILI.

Weka mchanganyiko wako katika maumbo yako ya vi-box au bati ambazo zimekatwa katika shape unayoitaka.

Weka juani chaki zako mpaka zikauke.

Zitoe kwenye maumbo uziweke jikoni na kuzichoma kama unavyochoma matofari au vyungu mpaka ukiishika uone inatoa vumbi na ukiidondosha ikatike vipande viwili au zaidi.

Chaki zako tayari

VIFUNGASHIO NA LEBO

- Fungasha chaki kwenye chombo kinachofaa
 - Bandika lebo kwenye chombo kifungashio kuhusu bidhaa: Aina ya chaki, uzito, maelekezo ya matumizi na uhifadhi na mchanganyiko wa madawa, jina la mtengenezaji, anwani, namba ya simu na barua pepe
- Onyesha nembo za ubora kama TBS na GS1 (Barcode)

HATI NA VIBALI

- Onana na mamlaka husika kupata vibali na vyeti: TBS and GS1
 - Pata hati ya TCCIA kwa ajili ya kusafirisha nje ya nchi
- Fuata taratibu za uuzaji bidhaa nje ya nchi

NAMNA BORA NA RAHISI KUTENGEZA KEKI

Mahitaji.

720 gram unga wa ngano

1 kijiko kidogo cha chai Baking powder

1 kijiko kidogo cha chai chumvi

360 gram sukari

1 kijiko kidogo cha chai unga wa Cinnamon
(Mdalasini)

4 mayai vunja na ubakize ute mweupe tu

180 gram ndizi ya kuiva iponde ponde

120 gram Vegetable Oil

480 gram ndizi mbivu kata kata vipande

1 kijiko kidogo cha chai Vanilla Essence

120 gram kata kata vipande vya nanasi

240 gram vunja vunja koroshon za kuokwa

Muda wa maandalizi : saa 1 mpaka 2

Muda wa kupika : dakika 30 mpaka saa 1

Idadi ya walaji : 8 na zaidi

Katika bakuli changanya unga wa ngano, chumvi, sukari, baking powder na unga wa mdalasini (cinamon) Changanya vizuri mpaka vichanganyike kabisa.

Chukua bakuli kisha piga ute mweupe wa yai na uchanganye na mafuta, vanilla pamoja na ndizi ya kuiva ulio iponda ponda kisha mimina mchanganyiko huu katika unga wako.

Tumia mwiko kuchanganya mchanganyiko huu pole pole mpaka uchanganyike.

Baada ya hapo weka vipande vya nanasi ulivyo kata kata, 240 gram ya korosho zilizookwa pamoja na vipande vya ndizi mbivu.

Endelea kuchanganya kwa kutumia mwiko mpaka upate mchanganyiko safi kabisa.

Chukua vyombo vya kuokea keki vyenye vya mduara na kina cha 9-inch kisha mimina mchanganyiko wako sawa kwa sawa katika vyombo vyote vitatu.

OKA keki yako katika moto wa 350° kwadakika 25 mpaka 30 inategemea na oven yako pia unaweza choma mpaka ukiweka katika keki tooth pick na inatoka kavu. Kumbuka unaweza pia tumia jiko la mkaa kwa kuweka moto ulio mdogo kiasi cha kuchemsha

Poza keki zako katika wire racks kwadakika 10; kisha toka katika pans ilizo chomea, na kisha ziache zipoe moja kwa moja katika wire racks.

Kwajili ya kupambia: Piga cream cheese pamoja na butter kwa speed ndogo kwama unatumia mashine ya umeme mpaka ilainike kabisa.

Pole pole na kidogo kidogo mimina icing sugar, endelea kupiga kwa speed ndogo mpaka iwe nyepesi na inapanda Kisha ongezea vanilla.

Paka mchanganyiko wako wa Cream Cheese katika kila keki yako kwa upande wa juu tu

Kisha zipandanishe na juu kabisa paka tena kama ionekanavyo katika picha Kisha paka na pembeni ya keki pia kama picha inavyoonyesha iwe rafu rafu tu Kisha mwagia juu ya keki yako 120 gram cup za korosho zilizookwa na ukazikata kata.

Kisha iweke keki yako katika friji. Ladha ya ndizi mbivu na nanasi pamoja na korosho inafanya keki hii iwe na ladha ya kipekee na ukiila mara moja utatamani kula kila siku!

UTENGENEZAJI WA MISHUMAA

Malighafi na Vifaa

1. Mafuta ya taa waxi/ Nta (Paraffin wax)
 2. Asidi boriki na Stearine
 3. Rangi (ukipenda)
 4. Pafyumu (ukipenda)
 5. Utambi / uzi
 6. Umbo (mould) ya mshumaa
 7. Jiko la mafuta ya taa/ mkaa na sufuria na vijiko vya chakula
- Vifungashio vyenye lebo

Utengenezaji

Utambi

- Changanya asidi boriki vijiko 5 vya chakula na maji vijiko 4 vya chakula
 - Koroga kwa dakika 5
 - Tumbukiza utambi ukae kwa dakika 5
- Anika ukauke

Mshumaa

- Andaa maumbo ya mshumaa
 - Weka utambi katikati ya chombo kwa kushikiza na ute wa mshumaa na funga utambi
 - Weka sufuria jikoni, changanya nta kilo 1, stearine vijiko 4, chemsha
 - Changanya rangi, parfyumu, asidi na koroga hadi mchanganyiko uyeyuke
 - Epuu, mimina mchanganyiko kwenye maumbo na weka kwenye kivuli hadi mchanganyiko unaganda
- Ondoa mshumaa taratibu kutoka kwenye maumbo

Vifungashio na lebo

- Fungasha mishumaa kwenye chombo kitakachomvutia mteja aweze kununua
- Bandika lebo kwenye chombo kuhusu bidhaa: Aina, mchanganyiko wa malighafi, uzito au idadi, maelekezo ya matumizi na uhifadhi, jina na anwani ya mtengenezaji, namba ya simu na barua pepe

- Onyesha nembo za ubora kama TBS na GS1 (Barcode)
Fuata maelekezo na taratibu za TBS
- Hati na vibali**
- Onana na mamlaka husika kupata vibali na vyeti:
TBS and GS1
 - Pata hati ya TCCIA kwa ajili ya kusafirisha nje
ya nchi
Fuata taratibu za uuzaji bidhaa nje ya nchi.

NAMNA YA KUTENGENEZA ACHALI YA EMBE/ MANGO PICKLE.

Malighafi

1. Embe, nyanya na vitunguu 2 vikubwa (Embe bichi au lililoiva?)
2. Chumvi
3. Siki kijiko 1 cha chai
4. Viungo na mafuta ya kula
5. Maji ya limao

Vifungashio: chupa. mifuniko, lebo mbalimbali

Utengenezaji

- Osha vizuri embe
 - Kata embe vipande vidogovidogo bila kugusa kokwa
 - Weka vipande kwenye kichanja na anika juani kwa muda wa nusu saa
 - Hifadhi embe kwenye chombo kwa siku tano
 - Menya nyanya robo kilo na katakata vipande vidogo
 - Katakata vitunguu
 - Andaa maji ya limao vijiko 2 vya chai na siki kijiko 1 cha chai
 - Tengeneza rosti ya mchanganyiko wa malighafi zote ulizoandaa
 - Changanya vipande vya embe na rosti
 - Weka chumvi vijiko 2 vya chai
- Hifadhi kwa ajili ya matumizi au kupeleka sokoni**

Vifungashio na lebo

- Fungasha bidhaa yako kwenye chombo kitakachomvutia mteja aweze kununua
- Bandika lebo kwenye chombo kuhusu bidhaa: Aina na jina, uzito, mwisho wa matumizi, maelekezo ya matumizi na uhifadhi, mchanganyiko wa malighafi, jina la mtengenezaji na anwani, namba ya simu na barua pepe
- Onyesha nembo za ubora kama TBS, TFDA na GSI (Barcode)

Fuata maelekezo na taratibu za TBS na TFDA

Hati/vyeti na vibali

- Onana na mamlaka husika kupata hati na vyeti: TFDA, TBS and GSI
 - Pata hati ya TCCIA kwa ajili ya kusafirisha nje ya nchi
- Fuata taratibu za uuzaji bidhaa nje ya nchi.

NAMNA YA KUTENGENEZA TOMATO SOURCE

Utangulizi

Sosi ya nyanya ni kiungo kinachotumika ili kukoleza chakula wakati wa mlo. Sosi ya nyanya hutengenezwa kutokana na nyanya zilizoiva na ni viungo.

Jinsi ya kutengeneza:

Vifaa vinavyohitajika:

Mashine ya kusagiav
Sufuria ya kuchemshiav
Mzaniv

Vifungashio:- Chupa za sosi zenye mifunikov

- Lebo na 'seal'

Mahitaji:

1. Nyanya zilizoiva gramu 900
2. Siki (vinegar) mls 50
3. Sodiumu Benzoate
4. Maji salama
5. Vitunguu maji, vitunguu swaumu, hoho ya unga, haradani (mustard n.k)

6. Chumvi
7. Sukari
8. Unga wa muhogo 1-1.3%

Hatua za Utengenezaji:

Chagua nyanya zilizoiva vizuri zenye umbo la yai- nyanya za Tengeru ni nzuri zaidi.v

Osha kwa maji safi.

Menya na kuondoa mbegu (waweza pia pika na mbegu ingawa kuna wengine huwa hawapendi ladha na muonekano wa mbegu kwenye sosi)v

Katakata vipande vidogo na weka kwenye chombo cha kusagia.

Saga vizuri kupata rojo

Visage viungo(vitunguu, hoho, pilipili manga, vitunguu swaumu, binzari n.k kulingana na matakwa) na vifunge kwenye kitambaa safi.

Kitumbukize kwenye maji kiasi na chemsha na kama kitambaa ili kupata supuv

Changanya supuv ya viungo, chumvi, sukari na mchanganyiko wa nyanya Chemsha mpaka upate uji mzito. Mara nyingi sosi inakua tayari iwapo uzito umebaki nusu ya uzito wa mchanganyiko wa awali.

Ongeza kamikali (Sodium Benzoate, Vinegar) kisha chemsha kwa dk 5v

Paki kwenye vifungashio safi ikiwa bado ina joto nyuzijoto 80-90v

Vifungashio na lebo

- Fungasha bidhaa yako kwenye chombo kitakachomvutia mteja aweze kununua
- Bandika lebo kwenye chombo kuhusu bidhaa: Aina, uzito au ujazo, mwisho wa matumizi, maelekezo ya matumizi, uhifadhi na mchanganyiko wa malighafi/lishe, jina na anwani ya mtengenezaji, namba ya simu na barua pepe
- Onyesha nembo za ubora kama TBS, TFDA na GS1 (Barcode)

Fuata maelekezo na taratibu za TFDA na TBS

Hati na vibali

- Onana na mamlaka husika kupata vyeti: TFDA, TBS and GS1
- Pata hati ya TCCIA kwa ajili ya kusafirisha nje ya nchi

Fuata taratibu za uuzaji bidhaa nje ya nchi

JINSI YA KUTENGENEZA SABUNI YA MAGADI



Mahitaji.

Caustic Soda kilo 3

Mafuta ya mawese lita 20

Sodium Silket

Maji lita 10

Rangi ya bluu vijiko 3

JINSI YA KUTENGENEZA HATUA KWA HATUA.

- 1) Chukuwa caustic soda changanya na maji na uanze kukoroga kuelekea upande mmoja endelea kufanya hivyo hadi vichanganyikane vizur baada ya hapo iache kwa saa 24

2)Chukuwa kindoo kidogo na upunguze mafuta lita 3 kwa ajili ya kuweka rangi pembeni,weka rangi vijiko 3 ,changanya na mafuta uliyopunguza lita 3 kisha koroga mpaka yachanganyikane vizur kabisa

3)Chukuwa coustic soda uliyoloweka kwenye ndoo kubwa ,kisha tia mafuta na uendeleo kukoroga kuelekea upande mmoja kwa nguvu na kwa haraka,tia sodium silgett kwa kunyunyuzia kidogo kidogo, endelea kukoroga hadi vichanganyikane viwe kitu kimoja

4)Baada ya hapo andaa ndoo nyingine ndogo ,chukuwa uji uliokoroga au mkorogo wako kias kwa ajili ya kuchanganya na rangi mwanzo na mafuta kisha koroga kwa pamoja vichanganyikane vizur

5)Kishaa andaa box la kukaushia sabuni na mimina mkorogo wako kwenye box ,kisha chukuwa mkorogo wenye rangi na umimine juu kwa stail ya zigzaga kisha pitisha mwiko ili rangi iingie mpaka chini

Baada ya hapo iache kwa saa 24 ili ikauke vizur,kisha itoe na uikate kate sabuni yako

JINSI YA KUPIKA TAMBI ZA DENGU

MAHITAJI

1. Unga wa dengu ½ kilo
2. Binzari nyembamba ½ kijiko cha mezani
3. Unga wa pilipili manga kijiko 1 cha chai
4. Unga wa mchele ¼ kilo
5. Chumvi kiasi
6. Mafuta ya alizeti ½ lita
7. Baking powder

JINSI YA KUPIKA

1)Changanya unga wa mchele pamoja na ule wa dengu. Kisha chukua nyunyuzia baking powder na baadaye chumvi. Weka unga wa binzari nyembamba na pilipili manga.

2) Baada ya hapo changaya vizuri na kisha weka maji kidogo kidogo huku ukukanda hadi liwe donge gumu kama unavyofanya kwenye maandazi. Baada ya hapo weka donge lako pembeni na funika. Acha likae kwa muda wa nusu saa hadi saa moja.

3)Baada ya hapo chukua karai la mafuta weka jikoni acha hadi mafuta yapate moto kabisa.

4) Kisha chukua mashine ya kupikia tambu na weka donge lako. Kan-damiza taratibu huku ukiruhusu minyororo ya tambu kuingia kwenye mafuta yaliyo jikoni.

5)Weka kiasi kiasi huku ukikaanga. Acha mpaka zitakapokuwa zimeiva na kukauka vizuri. Ipuu na weka pembeni. Weka kwenye sahani safi na kavu. Tambu zako zitakuwa tayari kwa kuliwa au kuuzwa.

JINSI YA KUTENGENEZA JIKI/DAWA YA KUONDOA MADOA SUGU

Malighafi.

a) Chloride acid

b) Maji Safi yasiyo na chumvi/Distilled water.

Namna ya kujikinga dhidi ya kemikali.

i) Vaa gloves

ii) Vaa mask

iii) Vaa viatu vya kufunika.

iv) Vaa miwani maalum/safety goggles

HATUA RAHISI ZA UTENGENEZAJI

i) Andaa chombo chako kulingana na kiasi unachotaka kutengeneza.

ii) Pima maji lita 10 weka katika chombo ulichoandaa.

iii) Pima chloride acid robo kilo weka katika chombo chenye maji lita 10.

iv) Koroga mchanganyiko wako mpaka chloride acid iyeyuke.

v) Ikisha yeyuka acha itulie kwa mda usiopungua dakika 20. Utaona imejitenga katika tabaka mbili yaani juu kutakua na kimiminika kama maji (Hii ndiyo Jiki) na chini kutakua na tabaka dogo la kimiminika mithiri ya maziwa—Hiki pia usimwage ni dawa nzuri ya ng'arisha masinki ya choo.

vi) Mimina lile tabaka la juu ambayo ndiyo Jiki.

vii) Mpaka hapo bidhaa yako tayari, chukua na upakie katika vifunga—shio, weka lebo kwaajili ya matumizi na biashara.

JINSI YA KUTENGENEZA SHAMPOO

MAHITAJI YA MALIGHAFI

Unga low au slec nusu

Sulphonic acid vijiko 5 vya chakula.

Soda ash light vijiko 2 vya chakula.

Maji lita 10

Glycerin vijiko 5 vya chakula.

Centrimide 63gm.

CDE 125 gm.

Sodium sulphate / chumvi ya kawaida – 250gm.

VIFAA VINA VOTAKIWA.

(i) Mwiko mrefu – kwa ajili ya kukorogea.

(ii) Beseni au ndoo safi zaidi ya lita kumi – kwa ajili ya kuchanganyia shampoo.

(iii) Kipimio – kwa ajili ya kupima vitu mbalimbali.

(iv) Maski – kwa ajilki ya kujikinga na chemikali.

(v) Gloves – kwa ajili ya kujikinga na chemikali pia.

JINSI YA KUTENGENEZA SHAMPOO

1.

Weka slec kiasi

kinachohitajia katika chombo husika.

2.

Kisha mimina sulphonic acid

kufatilizia kile chombo ulichoweka slec , koroga kwa pamoja kuelekea

upande

mmoja.

3.

Kisha weka soda ash ligh

nayo kisha endelea kukoroga kwa upande mmoja.

4.

Mimina maji lita zao husika
katika mchanganyiko wako na uendeleo kukoroga kuelekea upande
mmoja.

5.

Weka glycerin koroga
vizuri.

6.

Weka centrimide kisha
koroga tene vizuri kuelekea upande mmoja.

7.

Weka sodium sulphate hii ni
chumvi ya kawaida au wanaita industrial salts .

8.

Hatua ya wisho hapa utaweka
alkatu au CMC na utaiacha ilale hapa povu lia pungua na mwishoo
utamalizia kwa

9.

Kuweka rangi yako kiasi
unataka na kuweka na apafyumu iasi unataka.

JINSI YA KUTENGENEZA MAFUTA YA KUJIPAKA (MGANDO)

MAHITAJI

Micro wax kg 1

Whit oil lita 2

Perafume vijiko 2

VIFAA

Sufuria

Kijiko.

Chupa

Lebo

JINSI YA KUTENGENEZA

Chukuwa sufuria kavu bandika jikoni weka micro wax kg 1 kisha whit oil lita 2 iache mpaka ichemke kwa muda mfupi..

Weka perfume vijiko 2 mimi nia humo baada ya hapo uta iachaiche mke kidogo isikae sana ikiwa INA chemka maana ita lipuka kwahiyo wakati una pika moto uwe wa wastani kisha acha ipoe ibaki vugu vugu Mpaka itakuwa imekamilika MGANDO wako weka KWENYE chupa weka lebo kwa matumizi

JINSI YA KUTENGENEZA SABUNI YA MAJI

MAHITAJI NA MALIGHAFI

1. Sulphonic
(LABSA)
2. Slec
3. Pafyumu (lemon)
4. Rangi (kijani/ nyekundu/ blue)
5. Chumvi nzuri ya mawe.
6. Glycerin
7. Soda ash light.
8. Formalin na alka.
9. Maji yaliyokuwa safi .
10. Chombo zaidi ya lita 25.

JINSI YA KUTENGENEZA

1. Chukua **sulphonic** 1 lita moja weka katika chombo chako cha kutengenezea(lita 25) .
2. Kisha chukua **slec** yako weka katika kile chombo ambacho uliweka **sulphonic** kisha changanya kwa pamoja.
3. Chukua **soda ash nusu kilo** kisha iloweke katika maji lita 5 katika chombo kingine pembeni , kisha chukua mchanganyiko wako huo na mimina katika chombo chako chenye mchanganyiko wa **sulphonic** na **sles** weka maji lita 15 koroga kwa dakika 10 kuwa makini kwasa-babu utavimba sana.
4. Kisha weka vijiko vya chai 2 mpaka 3 vya **rangi** kutokana na rangi unayoitaka lakini angalia isizidi sana koroga tena vizuri.
5. Kisha chukua **glycerin** vijiko 2 vya chai kisha weka katika mchanganyiko wako wa sabuni katika chombo chako na mpaka hapo sabuni itaanza kuonekana .

6. Kisha weka 25ml yani kwa kiasi unachotaka **pafyumu (lemon)** , hii itafanya sabuni yako inukie kwa harufu vizuri.

7. Koroga **chumvi ya mawe** pembeni kiasi kidogo tu kama vijiko 6 ya chai kisha mimina katika mchanganyiko wako na malizia kiasi cha maji mpaka kufikia lita 25 ambazo ni wastani kabisa.

NB , Chumvi ikizidi itafanya sabuni yako kuwa inachelewa ku-
toa povu kwahiyo kuwa makini sana.

8. Kisha weka **alka** nusu changanya vizuri na mwisho malizia kwa kuweka **formalin** kisha koroga tena vizuri. (alka na formalin sio lazima sana hata kama hautavitumia sabuni yako itakamilika na itakuwa poa kwa matumizi).

ANGALIZO

**1. Mchanganyiko wako utatoa sabuni lita 25 zikizidi hapo zita-
kuwa sio nzito kwahiyo kuwa makini.**

**2. Kuna baadhi ya malighafi ni sumu kwahiyo tumia vifaa vya
kujikinga kama MASKI NA GLOVES.**

JINSI YA KUTENGENEZA SABUNI ZA MICHE

(bar soap).

MAHITAJI YA MALIGHAFI.(A)

- (i) Caustic soda
- (ii) Mafuta ya nazi,mise,mbosa au mawese au ya nyonyo
- (iii) Maji
- (iv) Pafyum
- (v) Hydrogen peroxide
- (vi) Chumvi kwa ajili ya kuifanya sabuni nzito na isiishe haraka

VIFAA VINAVOTAKIWA

- (i) Mwiko mrefu – kwa ajili ya kukorogea.
- (ii) Beseni au ndoo safi – kwa ajili ya kuchangamnyia sabuni.

- (iii) Kipimio – kwa ajili ya kupima vitu mbalimbali.
- (iv) Maski – kwa ajilki ya kujikinga na chemikali.
- (v) Gloves – kwa ajili ya kujikinga na chemikali pia.
- (vi) Soap moulder – hii kwaajiliyakuipa shape sabuni.

JINSI YA KUTENGENEZA;

hatua ya kwanza;

Loweka caustic soda kilo tatu kwenye maji lita 9 na unapaswa kutumia chombo cha bati na sio cha plastic.Koroga kwa muda wa dakika 15 na acha kwa muda wa siku 5.

hatua ya pili;

Chagua aina ya mafuta mojawapo ambayo umeyapata na anza kuchanganya sasa.Changanya caustic soda1 na mafuta lita 1 na nusu.changanya na gryceline vijiko viwili vya chakula.pafyumu kijiko ki–moja cha chai. Chumvi kijiko kimoja cha chakula.koroga kwa pamoja na uweke kwenye umbo na sabuni itakuwa tayari

UTENGENEZAJI WA SABUNI ZA MICHE

A)	MAHITAJI:-	(B)
Kostik soda ya unga	ya	mabonge
au		safi
Maji		n.k
Mafuta	ya	mise/pamba/nazi/mawese
Rangi ya kutengenezea	sabuni za	miche(blue/pink/kijani
Marashi	upendayo	lemon/apple
		n.k
		Tanbihi:

Kama unataka kutengeneza sabuni za tiba(virutubisho) utahitaji kuwa na kirutubisho unacho taka kutumia kwa mf:Aloe Vera/Ubuyu/Papai/Mwarobaini n.k Box la kutengenezea sabuni na vibao vya kukatia sabuni vyenye ukubwa wa mche wa sabuni.

Ndoo kubwa za maji angalau 3 na ndoo ndogo 3,conduse ya plastiki kwa ajili ya kukorogea.

Sodium Siliket, magadi soda, Hydrometa nzito pamoja na meza ya ku–katia sabuni.

Kanuni:-

kostik kg 1 Maji lita 3 Mafuta lita 6 Sodium siliket grm 500 Magadi soda vijiko vikubwa vya chakula 10 Rangi kijiko 1 cha chakula

Pia utahitaji eneo la kufanyia kazi pamoja na rasilimali watu angalau wawili. Loweka kostik soda kwa masaa 24,

Kisha ikoroge na uipime nguvu yake kwa kutumia hydrometa iwe bomee 25-30bm