

# मशरूम उत्पादन से शिक्षा और उसका अन्य विकल्पों से सम्बन्ध

शहाबुद्दीन अन्सारी



**“आज की दुनिया में सफल होने के लिए कौशलों की जरूरत है।”**

— सायरस वकील, चेयरमैन, एग्जामिनेशन रिफॉर्म सिस्टम (परीक्षा सुधार व्यवस्था)

**दिनेशपुर**, ऊधम सिंह नगर जिले की एक छोटी-सी न्याय पंचायत है। यहाँ बंगाली लोगों की जनसंख्या बहुत अधिक है। यहाँ 2012 में अज़ीम प्रेमजी स्कूल की स्थापना हुई, जिसमें आर.टी.ई. (शिक्षा का अधिकार) लागू है।

जब इस स्कूल की शुरुआत हुई, तो शिक्षक इस पूरे इलाके में घूमे और उन्होंने लोगों को स्कूल के बारे में जानकारी दी। अपने इन दौरों के दौरान, हमने पाया कि यहाँ की अधिकांश जनसंख्या श्रमिक हैं, जिनमें से कुछ सिडकुल (उत्तराखण्ड राज्य बुनियादी ढाँचा तथा औद्योगिक विकास निगम) में कार्यरत हैं, महिलाएँ और बच्चे अपने-अपने घरों में बीड़ियाँ बनाते हैं और अन्य लोग खेतों में काम करते हैं या सब्जियाँ बेचते हैं। हमारे स्कूली बच्चे भी कहीं न कहीं काम करते थे, जैसे मोटर गैराज में और गोश्त की दुकानों में। कुछ बच्चे सब्जियाँ उगाते थे और शनिवार को लगने वाले साप्ताहिक हाट में अपने माता-पिता का सहयोग करते थे। इन बच्चों के माता-पिता कुछ खास पढ़े-लिखे नहीं हैं।

मैं पिछले 8-10 सालों से अपनी खाद्य सामग्री निर्माण करने का कारखाना चला रहा हूँ और मशरूम की खेती कर रहा हूँ। एक बार स्कूल के हेडमास्टर के साथ बातचीत में मैंने उन्हें अपने बारे में थोड़ा-बहुत बताया। हेडमास्टर ने मुझे सुझाव दिया कि मैं किसी ऐसी गतिविधि का संचालन करूँ जो बच्चों को उनकी पढ़ाई के साथ-साथ कुछ नया सीखने में मदद करे। उन्होंने नई तालीम और शिक्षा में काम को शामिल करने के बारे में बात की। फिर मुझे मशरूम उगाने की परियोजना का विचार मन में आया। मैंने अपने साथियों को इसके बारे में बताया। सभी ने मुझे अपने सुझाव दिए। हमने इस परियोजना को लेकर विस्तार से चर्चाएँ कीं। जब हमने बच्चों को इस

परियोजना के बारे में बताया तो वे इस पर काम करने के लिए बड़े उत्साह से सामने आए।

## गाँधी जी और नई तालीम

गाँधी जी ने नई तालीम की बुनियाद रखी थी। उनका भरोसा था कि हमारे देश में चूँकि अधिकांश लोग गाँवों में रहते हैं, इसलिए बच्चों की शिक्षा ऐसी होना चाहिए कि वे कक्षा में जो कुछ भी सीखें उसका वे अपने जीवन में व्यावहारिक उपयोग कर सकें। उन्होंने हस्तकला पर केन्द्रित शिक्षा की वकालत की थी, पर ऐसा कहने से उनका आशय यह नहीं था कि शिक्षा सिर्फ नौकरी हासिल करने के प्रशिक्षण के रूप में होना चाहिए। वे काम के माध्यम से विद्यार्थियों को सभी तरह की जानकारियाँ सिखाना चाहते थे। उनकी योजना थी कि इस तरह से सिखाने के तरीके में इतिहास, भूगोल, गणित, विज्ञान, भाषा, कला और संगीत को भी शामिल किया जाए। उनकी राय थी कि शिक्षा केवल किताबी ज्ञान नहीं होना चाहिए, बल्कि उसमें रोजमर्रा के जीवन से जुड़ी गतिविधियाँ भी शामिल होना चाहिए। काम और अन्य गतिविधियों के माध्यम से शिक्षा तक पहुँचा जाना चाहिए।

वे यह भी महसूस करते थे कि विद्यार्थियों को जीवन के अभिन्न अंग के रूप में सतत कड़ी मेहनत और श्रम करते रहना चाहिए। आँखों से सिर्फ अवलोकन और परीक्षण किया जाना चाहिए। जब हम अपने हाथों से कड़ी मेहनत करते हैं और जब हम ऐसी प्रायोगिक गतिविधियों में शामिल होते हैं जो समाज के लिए लाभकारी हों, तभी व्यक्ति और विद्यार्थी के मस्तिष्क और हृदय का सच्चा विकास होगा।

## राष्ट्रीय पाठ्यचर्या की रूपरेखा 2005

राष्ट्रीय पाठ्यचर्या की रूपरेखा 2005 में बच्चों को, खुद अपने हाथों से काम करने के तरीके पर आधारित शिक्षा देने की बात कही गई है। ऐसी शिक्षा का उद्देश्य यही है कि हर नागरिक देश की अर्थव्यवस्था में योगदान कर सकता है।

राष्ट्रीय फोकस समूह का विश्वास है कि :

- हस्तकला को एक अलग विषय के रूप में नहीं पढ़ाया जाना चाहिए, बल्कि इतिहास, सामाजिक और पर्यावरण विज्ञान, भूगोल, कला और अर्थशास्त्र के साथ जोड़कर पढ़ाया जाना चाहिए, क्योंकि यह भारत की संस्कृति, सुन्दरता और अर्थव्यवस्था का अभिन्न हिस्सा है।
- भले ही बच्चा कोई भी विषय या व्यवसाय चुने, उसे हस्तकला के माध्यम से जो अनुभव हासिल होगा वह उसे सीखने की प्रक्रिया में मदद करेगा। अपने हाथों से काम करने से, वस्तुओं पर काम करने से और विशेष तकनीकों के साथ काम करने पर हमें प्रक्रियाओं को बेहतर ढंग से समझने में मदद मिलेगी।
- ग्रामीण इलाकों में, हस्तकला का पाठ्यक्रम अलग होना चाहिए ताकि इन जगहों पर व्यापार, तकनीकी शिक्षा, भाषा कौशल, लेखा-कर्म, विपणन और सामानों की पैकिंग जैसे पहले से चल रहे अध्ययन के कामों को और विकसित किया जा सके। शहरी स्कूलों में, हस्तकला को वैकल्पिक अनुभव और रचनात्मक निर्माण के रूप में शामिल किया जा सकता है।

### लेकिन हमने मशरूम की खेती क्यों की?

कक्षा 6 में 29 में से 25 बच्चों के माता-पिता खेतों में या कहीं और काम करने वाले दिहाड़ी मजदूर हैं। बाकी बचे चार माता-पिता में से एक डॉक्टर हैं, एक शिक्षक हैं, दो किसान हैं और एक दुकानदार है।

दिनेशपुर के बच्चों के साथ ये स्थितियाँ हैं :

- उनके पास एक ऐसा शिक्षक है जिसके पास मशरूम की खेती का प्रशिक्षण और अनुभव है।
- उनके पास खेती के लिए बहुत अधिक जगह नहीं है।
- घासफूस और गाय के गोबर की खाद आसानी से उपलब्ध है।
- 17-18 डिग्री सेल्सियस का तापमान, जो मशरूम की खेती के लिए जरूरी है।
- अक्टूबर से मार्च तक के महीने मशरूम की खेती के लिए सही हैं क्योंकि इस समय परिस्थितियाँ मशरूम के लिए उपयुक्त होती हैं।

### मशरूम की खेती के लाभ

- बहुत बड़ी जगह की जरूरत नहीं होती। इसका काम छोटे से कमरे में भी किया जा सकता है।
- इसमें लगाने वाली अधिकांश सामग्री की जरूरत खेती से मिलने वाले अपशिष्ट उत्पादों से पूरी हो जाती है। इनका आसानी से दोबारा इस्तेमाल किया जा सकता है।
- इसकी खेती में पूरा परिवार आसानी से शामिल हो सकता है।
- यह काम न्यूनतम 500 रुपए से शुरू किया जा सकता है।
- बाद में मशरूम को बाजार में बेचा जा सकता है और उससे प्राप्त पैसे से जरूरत के अन्य सामान खरीदे जा सकते हैं।
- बच्चों को इससे पर्याप्त मात्रा में प्रोटीन मिल सकता है — मशरूम को रोज खाया जा सकता है।
- इसके लिए उपयोग की गई कम्पोस्ट खाद को खेतों और बगीचों में उर्वरक के रूप में दोबारा इस्तेमाल किया जा सकता है।
- इसकी खेती में सारा दिन मेहनत करने की जरूरत नहीं होती।

### मशरूम की खेती के बारे में कुछ बातें

मशरूम की खेती शुरू करने से पहले हमने बच्चों के साथ एक सामान्य चर्चा की और उन्हें बताया कि हम मशरूम की खेती शुरू करना चाहते हैं। हमने उनसे इस तरह की बातें पूछीं, क्या तुम लोगों ने मशरूम को देखा है? उन्हें बंगाली में क्या कहते हैं? बच्चों ने बताया कि उन्होंने मशरूम को देखा तो था, पर कभी खाया नहीं था। उन्होंने पूछा कि क्या यह बाजारों में उपलब्ध होता है? उन्होंने और भी कई सवाल पूछे, उदाहरण के लिए :

- मशरूम कहाँ उगते हैं?
- वे कैसे उगते हैं?
- वे मिट्टी के बगैर कैसे उग जाते हैं?
- क्या मशरूम पशु होते हैं?
- भूसे में क्या मिलाया जाता है?
- मशरूम हमेशा सफेद क्यों होते हैं?

## मशरूम की खेती और विभिन्न विषयों से उसका सम्बन्ध

<p>1. गणित से सम्बन्ध</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● मुनाफा और नुकसान</li> <li>● आमदनी और खर्चें</li> <li>● आँकड़ों का विश्लेषण</li> <li>● मूल्य में परिवर्तन (बाजार की विभिन्न दरों के अनुसार रूपयों में बदलना)</li> <li>● क्षेत्रफल</li> <li>● इकाई—आधारित गणना (यदि 200 ग्राम की कीमत 20 रुपए है, तो 1000 ग्राम की कीमत कितनी होगी?)</li> <li>● औसत मानों की गणना</li> <li>● गणितीय क्रियाएँ (जोड़, घटाना, गुणन, भाग)</li> </ul>	<p>2. विज्ञान से सम्बन्ध</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● नवीनीकरण किए जा सकने वाले और नवीनीकरण न किए जा सकने वाले संसाधन</li> <li>● परजीवी (मरे हुए या जीवित)</li> <li>● पौधे और पशु</li> <li>● क्लोरोफिल</li> <li>● सर्वेक्षण</li> <li>● जिप्सम (खड़िया मिट्टी) का पीएच मूल्य, फोरमैलिन को क्यों डाला जाता है</li> <li>● खमीर उठना</li> <li>● पैनिसिलिन इत्यादि की खोज</li> <li>● तापमान का मापन</li> <li>● ऊष्मा</li> <li>● विभिन्न प्रकार के उपकरण</li> <li>● मापन की इकाई</li> <li>● डिग्री सेंटीग्रेड और डिग्री फ़ैरनहाइट का एक—दूसरे में रूपान्तरण</li> </ul>
<p>3. भूगोल से सम्बन्ध</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● मौसम और जलवायु</li> <li>● तापमान</li> <li>● जिप्सम कहाँ से प्राप्त की जाती है?</li> </ul>	<p>4. इतिहास से सम्बन्ध</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● मशरूम की उत्पत्ति कैसे हुई होगी?</li> <li>● मशरूम का इतिहास</li> <li>● भोजन और पानी</li> </ul>
<p>5. भाषा से सम्बन्ध</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● सुनना</li> <li>● बोलना</li> <li>● लिखना</li> <li>● पढ़ना</li> <li>● सवाल करना</li> </ul>	<p>6. भोजन और पोषण</p>
<p>7. मार्केटिंग (विपणन) और पैकेजिंग (डिब्बाबन्दी)</p>	<p>8. कैरियर और रोजगार : कोई भी व्यक्ति (पुरुष या स्त्री) इस काम को कर सकता है या तो अकेले या फिर किसी समूह में। मशरूम की खेती में कोई बहुत अधिक राशि के निवेश की भी जरूरत नहीं पड़ती। इसे बहुत कम खर्च के साथ शुरू किया जा सकता है और मुनाफा कमाया जा सकता है।</p>
<p>9. जलवायु : मशरूम की खेती के लिए ठण्डी जलवायु होना अत्यन्त आवश्यक है। इसलिए इसकी खेती अक्टूबर से मार्च के बीच की जा सकती है।</p>	<p>10. मशरूम उत्पादन केन्द्र पन्तनगर और तराई फूड्स लिमिटेड ऐसे कुछ संसाधन संगठन हैं जहाँ से मशरूम की खेती के बारे में सलाह और कम्पोस्ट ली जा सकती है। ये केन्द्र दिनेशपुर से लगभग 12 से 15 किलोमीटर की दूरी पर स्थित हैं। मशरूम को बेचना भी आसान है — रुद्रपुर और हलद्वानी अच्छे बाजार हैं।</p>

- इनका स्वाद कैसा होता है?
- मशरूम का आकार ऐसा क्यों होता है?
- मशरूम के भीतर क्या होता है?
- क्या हम इसकी खेती में उपयोग की गई कम्पोस्ट खाद

को पुनः उपयोग कर सकते हैं?

## तैयारी

जब हमने शिक्षकों के साथ मशरूम की खेती की चर्चा की तो हमारे सामने जो सबसे बड़ी समस्या आई वह थी जगह की। हम मशरूम कहाँ पैदा करते? हालाँकि स्कूल में पर्याप्त जगह थी, हमने सही जगह की तलाश करना शुरू की। सबने अपनी-अपनी राय सामने रखी, लेकिन अन्त में स्कूल के एक कोने को ही इस काम के लिए चुन लिया। फिर हमने यह सोचना शुरू किया कि हम उस स्थान को चारों तरफ से कैसे ढँके ताकि वहाँ धूप न पहुँचे। हमने एक बड़ी टेबल ली और उसे पॉलीथीन से ढक दिया और उससे एक कमरे जैसा बना लिया। हमने दो घण्टे के भीतर विद्यार्थियों और शिक्षकों की मदद से यह काम पूरा कर लिया। अब यह जगह मशरूम उगाने के लिए तैयार थी।



मशरूम के स्पॉन (बीजों) को कम्पोस्ट खाद में मिलाने के पहले की जा रही तैयारियाँ

## कम्पोस्ट खाद और स्पॉन की खरीदी

हमने दिसम्बर में यह काम करना शुरू किया।

दिनेशपुर से 12 किलोमीटर दूर तराई फूड्स लिमिटेड स्थित है जहाँ वर्ष भर मशरूम उगाए जाते हैं। हमने 50 किलोग्राम कम्पोस्ट खाद और स्पॉन का एक पैकेट खरीदा। अगले दिन हमने कम्पोस्ट खाद में स्पॉन को मिलाया और उन्हें अखबार में लपेट दिया।

हमने बच्चों से कहा कि अखबार सूखे नहीं रहना चाहिए, अन्यथा कम्पोस्ट भी सूख जाएगी। बच्चे अखबारों में लिपटे कम्पोस्ट खाद और स्पॉन के मिश्रणों को रोज देखते, और उन्हें अगर लगता कि अखबार सूख रहा है, तो वे उस पर थोड़ा पानी छिड़क देते और इस बात को लिख लेते। वे यह

भी लिखते कि उन्होंने कितना पानी छिड़का। स्पॉन को मिलाने के 20 दिन बाद, हमने उस पर आवरण (गाय के गोबर की डेढ़ बरस पुरानी खाद का) चढ़ाया। बच्चों ने इसमें पूरे उत्साह से भाग लिया। जब भी हमें किसी खास तरह की खाद की जरूरत होती थी, हम बच्चों को बता देते थे और वे अपने घरों से इसे ले आते थे और उससे कम्पोस्ट बना लेते। वे बहुत से सवाल पूछते, जैसे – हम कीटनाशकों का प्रयोग क्यों कर रहे हैं? हम इस मिश्रण में फॉर्मेलिन क्यों मिला रहे हैं? हम इस पर पॉलीथीन का आवरण क्यों चढ़ा रहे हैं? क्या होगा अगर हम इस पर आवरण न चढ़ाएँ?



स्पॉन को मिलाने तथा उसमें जिप्सम, कीटनाशक और फॉर्मेलिन को मिलाने के बाद आवरण को तैयार करते बच्चे

आवरण को तैयार करने के बाद, हमने उसमें थोड़ा पानी मिलाया। फिर बच्चों से कहा कि उसमें जो नमी है वह बनी रहना चाहिए, लेकिन इतनी अधिक भी नहीं होना चाहिए कि पानी बह जाए और इतनी कम भी नहीं होना चाहिए कि यह आवरण सूख जाए। यदि आवरण सूख जाता है, तो कवक जाल नहीं बनेगा। यदि बन भी जाए तो भी वह मशरूमों में नहीं बदलेगा। बच्चे रोज इसे देखते थे और जरूरत पड़ने पर पानी डाल देते थे। हमने लगातार यह किया। बच्चे उस समय का इन्तजार करने लगे जब मशरूम उगना शुरू होने वाले थे। जब 15–20 दिन के बाद भी कवक जाल बनना शुरू नहीं हुआ, तो बच्चों ने पूछना शुरू कर दिया कि वह कब बनना शुरू होगा। मुझे भी चिन्ता होने लगी थी क्योंकि यह पहला मौका था जब मैं बच्चों के साथ मशरूम उगा रहा था। यदि कवक जाल नहीं बनता, तो वे बहुत निराश हो जाते और इस परियोजना में अपना भरोसा खो बैठते। मैंने कवक जाल के न उगने के कारण की तलाश करना शुरू की। पता चला कि हम लोगों ने जो आवरण बनाया था, उसमें फॉर्मेलिन की मात्रा ज्यादा होने के कारण कवक जाल नहीं बन रहा था। मैंने आवरण को पानी डालकर धोया और उसे फिर से कम्पोस्ट के साथ मिला दिया। इसके 15 दिन बाद, हमें मशरूम दिखाई

देने लगे। बच्चों का रोमांच देखने लायक था! पहली से छठी कक्षा तक के बच्चे वहाँ आने लगे और मशरूमों को गिनने लगे। उन्होंने इस बात की प्रतिस्पर्धा भी शुरू कर दी कि कौन सबसे पहले गिनती खत्म करके, पास में ही टाँगे गए चार्ट में उसे लिखेगा।



आवरण को कम्पोस्ट में मिलाते बच्चे

### मशरूमों को निकालकर उनका वजन नापना

मशरूमों को निकालने के बाद हमने उनकी जड़ों को काट दिया और बच्चों से पास की किसी दुकान में जाकर उनका वजन करवाने के लिए कहा। उन्होंने वहाँ से लौटकर हमें बताया कि मशरूमों का वजन 1 किलो 650 ग्राम था। मैंने उनसे पूछा कि क्या उन्होंने बरतन के वजन को मशरूमों के वजन में से घटवा दिया था कि नहीं। तो वे बोले कि उन्होंने यह नहीं किया था। फिर बच्चों ने बरतन का वजन लिया और इसे कुल वजन में से घटा दिया। मशरूमों का वजन 950 ग्राम था। फिर हमने उनसे इन बातों को लेकर चर्चा की, कि एक किलोग्राम में कितने ग्राम होते हैं, सही वजन कैसे लिया जाता है तथा इसमें जोड़ना और घटाना किस तरह होता है।

### मशरूमों की कटाई और उन्हें मध्याह्न भोजन में इस्तेमाल करना

जिस दिन हमें मशरूमों को निकालना था, उस दिन बच्चे स्कूल जल्दी पहुँच गए थे। मैंने उन्हें वे मशरूम बताए जो इतने बड़े हो चुके थे कि उन्हें तोड़ा जा सकता था। वे बहुत रोमांचित दिख रहे थे। बच्चे पास की एक दुकान में गए, मशरूमों का वजन करवाया और इस बात का भी हिसाब लगाया कि बिना बरतन के मशरूमों का वजन कितना था।

इसके बाद मशरूमों को खारे पानी से साफ किया गया। उनके टुकड़े किए गए। फिर उन्हें उस दिन के खाने की सूची में शामिल कर लिया। वे मशरूम की सब्जी को लेकर बहुत उत्साहित थे।

जब मशरूम की सब्जी को बच्चों में बाँटा गया, तो सिर्फ कुछ बच्चों को ही यह खाने को मिली। जिन बच्चों ने यह सब्जी खाई, उन्होंने कहा :

- मशरूम खाने में गोश्त जैसे लगते हैं।
- ये रबर जैसे लगते हैं।
- इनका स्वाद बढ़िया है।

जब हम भाषाएँ पढ़ाते हैं, तो हम अक्सर यह कहते हैं कि बच्चों को प्रश्न पूछने के लिए प्रोत्साहित किया जाना चाहिए। यहाँ, पिछले दो महीनों में न सिर्फ छठी कक्षा के बच्चों ने, बल्कि पहली से छठी तक के बच्चों ने ढेर सारे सवाल पूछे थे। कुछ बच्चे अपने घरों में मशरूम उगाना चाहते थे। कुछ बच्चे यह जानना चाहते थे कि क्या मशरूम बीमारियों से लड़ने में उपयोगी होते हैं। अन्य बच्चे यह जानना चाहते थे कि जहरीले और सुरक्षित मशरूमों में अन्तर कैसे किया जाता है।

बच्चों की पारिवारिक पृष्ठभूमि, उस क्षेत्र की विशेषता तथा भौगोलिक दशाओं को देखते हुए हम विभिन्न प्रकार की गतिविधियों का चयन कर सकते हैं और उन्हें पाठ्यक्रम में शामिल कर सकते हैं।

### काम के माध्यम से शिक्षा : दोस्तों व शिक्षकों के साथ सम्बन्ध

हम अक्सर इस बात को देखते हैं कि बच्चे शिक्षकों से सवाल पूछने में घबराते हैं। अतः ऐसे में यह समझ पाना मुश्किल होता है कि विद्यार्थियों और शिक्षकों के बीच का नाता कैसा है। बच्चे सवाल तभी पूछ पाएँगे जब वे पढ़ाए जा रहे विषयों से जुड़ पाते हैं। शिक्षा में काम की सोच पर काम करते हुए हमने पाया कि बच्चे शिक्षकों से पूछने के लिए खुद ही तार्किक प्रश्न गढ़ लेते हैं। वे ऐसा इसलिए कर पाते हैं क्योंकि वे इन्हें अपनी रोजमर्रा की जिन्दगी से जोड़ लेते हैं। वे अपने मित्रों के साथ भी चर्चा और वार्तालाप करते हैं।

कभी-कभी किसी बात को सिद्ध करने के लिए वे खास प्रकार के तर्क देते हैं। उदाहरण के लिए एक बच्चे ने कहा

कि हम सभी तरह के मशरूम खा सकते हैं। एक दूसरे बच्चे ने कहा कि नहीं हमें हर तरह के मशरूम नहीं खाना चाहिए। अपनी बात को सिद्ध करने के लिए उस बच्चे ने कहा कि यदि हम सभी तरह के मशरूम खा सकते, तो हम उन मशरूमों को क्यों नहीं खाते जो पेड़ों पर उगते हैं? हम बारिश के मौसम में मशरूमों को उगता देखते हैं, हम उन्हें क्यों नहीं खाते? एक बच्चा बोला, कि लोग जंगलों से मशरूम इकट्ठा करते हैं और उन्हें खाते हैं। एक अन्य बच्चे ने कहा कि उसने अखबार में पढ़ा था कि एक परिवार के छह लोग जंगल के मशरूमों को खाने से मर गए थे। तो एक बच्चे ने पूछा कि हम यह कैसे पता लगा सकते हैं कि कौन-से मशरूम खाने योग्य हैं और कौन-से नहीं। मैंने उन्हें बताया कि हम खाने योग्य तथा विषैले मशरूमों में अन्तर कैसे कर सकते हैं।

### शिक्षा में काम और सतत और निरन्तर मूल्यांकन (सी.सी.ई.)

सतत और निरन्तर मूल्यांकन एक लगातार चलने वाली प्रक्रिया होती है। बच्चों का मूल्यांकन लगातार करना होता है और हम काम के माध्यम से शिक्षा के द्वारा यह मूल्यांकन कर सकते हैं। जब आज हम मूल्यांकन के बारे में सोचते हैं,

तो हमारे दिमाग में सिर्फ एक तस्वीर आती है — बच्चे की प्रगति को पेन और पेन्सिल के साथ जाँचना। हम सभी इस बात को जानते हैं कि हर बच्चे का सीखने का अपना तरीका होता है। अगर हम सिर्फ कागज पर लिखने के द्वारा परीक्षण करने को महत्त्व देंगे, तो सही मूल्यांकन नहीं हो पाएगा, क्योंकि कुछ बच्चे अपनी बात को लिखने के माध्यम से सही ढंग से नहीं समझा पाते। कुछ बच्चे अपनी बात बोलकर बेहतर ढंग से बता पाते हैं और कुछ करके। काम के माध्यम से शिक्षा के द्वारा हम बच्चों के सभी पहलुओं का मूल्यांकन सकते हैं, जैसे कक्षा के उनके साथियों के साथ उनका क्या रिश्ता है, विभिन्न गतिविधियों में उनकी भागीदारी का स्तर, काम के प्रति जिम्मेदारी की भावना, सोचने की क्षमता, समझ और न्यायसंगत तर्क करने की क्षमता, बोलने का कौशल, नई चीजें सीखने की उनकी ललक, सामाजिक कौशल, अवलोकन क्षमता, अपने विषयों से जुड़ने की उनकी क्षमता और सहयोग करने की क्षमता इत्यादि। हम लोग बच्चों के माता-पिताओं के साथ इस बात को लेकर चर्चा कर रहे हैं कि बच्चों के घरों में भी इस तरह की गतिविधियों को करने की कोशिश की जाए।

शहाबुद्दीन अन्सारी वर्तमान में अज़ीम प्रेमजी फाउण्डेशन, उधमसिंह नगर के सदस्य हैं। इससे पहले उन्होंने रुद्रपुर में फाउण्डेशन के लर्निंग गारण्टी प्रोग्राम में क्षेत्र समन्वयक के रूप में काम किया है। उन्हें राजनीति विज्ञान, समाजशास्त्र और शिक्षा में मास्टर्स डिग्री प्राप्त है। उन्हें खाद्य उद्योग में काम करने का 10 वर्षों का अनुभव है और शिक्षा क्षेत्र में काम करने का लगभग ६ वर्षों का अनुभव है। उनसे [sahabuddin.ansari@azimpremijifoundation.org](mailto:sahabuddin.ansari@azimpremijifoundation.org) पर सम्पर्क किया जा सकता है।