အကျိုးအာန်း

အခန်း (၁)

၁။ တေးရှုစုစကား ၁
၂။ နိဒါန်း ၂
၃။ ဆောက်ခ်ဆယ်ပင်း ၇

အခန်း (၂)

၄။ ကြီးတင်စင့်ပေးထားရမည့်အချက်များ ၁၀
၅။ စေ့စပ်ကိတ်ယိုးနေးအတွက် ရာသီဥတု ၁၂
၆။ ရေဒြေအမျိုးအစားများ ၁၄
၇။ မျိုးရွေးချယ်ခြင်း ၁၆
(၁) ရွေးနီစပ်စပ်
(၂) အီတလီနိပ်ပါတ် (၃)
(၃) သီးရွေးနီစပ်စပ်
(၄) မျိုးအသစ်များတင်သွင်းခြင်း
(၅) အလားအလာမျိုးသောမျိုးများ
(၆) ဆည်ပေါက်စပ်ဖြဲ (ကျောက်ပန်းတောင်း)တွင် ထိမ်းထားသောမျိုးများ
(၇) တိုနယာစပ်ဖစ်ဖြဲ(ဝမ်းတွင်း)တွင်ထိမ်းထားသောမျိုးများ
(၈) ရတနာစပ်ဖြဲ (ရမည်သင်းကွာကန်းကွာ)၌ ထိမ်းထားသောမျိုးများ
(၉) ဒေသသားစပ်ဖစ်ဖြဲ(တောင်ကြီး)ညထိမ်းထားသောမျိုးများ
(၈) စိုက်ဖြီးမည့်ပေစပ်မျိုးများရွေးချယ်ခြင်း ၂၇
(၈) ပေ့ခစ်မျိုးများ
(၉) သီးခြောက်စပ်ဖစ်မျိုးများ
(၁) ဓာတုပိုးကျွေးခြင်း
(၁) ရေစီးကြောင်းပေးခြင်း
(ခ) ကိုယ်ခြုံကိုးကိုင်ခြင်း
(ဂ) Red wine ဂိုင်အနီပြုလုပ်သောမျိုးများ
(ဃ) ပြည်ခြောင်ခြင်း ၅၉
(၃) ခိုက်ခန်ခွေချယ်ခြင်း ၆၀
(ကျ) ပန္ဒကိုမ်ကိုင်ခြင်း
(ခ) လိုအပ်သောပစ္စည်းများ
(ဂ) စင်ကင်ခန်ခ
(ဃ) ရေမပ်ပိုက်ဝန် ကျင်းတူးခြင်း
(၁၀) အမင်ယယ်ပြုပြင်ခြင်း ၆၄
(၁.၂) လေးကိုင်းတန်းတင်စနစ်တွင် အပင်ပုံစံတင်ခြင်း ၆၅
(၁၃) စင်ကင်ခန်စတွင် ပုံစံမတ်ခြင်း ၆၈
အခန်း (၃)
(၁၄) ရေသွင်ခြင်း ၆ဝ
(ကျ) ရေမပ်ပင်၏ ရေလိုအပ်မှု
(ခ) ရေသွင်စနစ်များ
(ဂ) ရေသွင်ခန်းများ
(ဃ) ဒီဇယ်ကိုင်းများ
(ဃ) ဒီဇယ်ရေတပ် ကာကွယ်ခြင်း
(ဇ) ကျွန်ပ်ပေကောင်းများ
(ဈ) ကြိုတင်ကာကွယ်နည်း(၁)
(ဆ) ကြိုတင်ကာကွယ်နည်း(၂)
(ဇ) အသီးကိုင်းများအား ဆက်လက်ပြုပြင်ခြင်း
(ဈ) ရေစီးဖျိုးအလိုက်ပလေသေမိုးတည်ရှိ လိုအပ်သောရေပမာဏ
(ဉ) ရေခြောက်ခြင်း
အခန်း (၄)
(၁၅) ပေ့ခြေကထည့်ကျွေးခြင်း ၇ဝ
(ကျ) သဘာဝပြေဒေသများ
(ခ) ဓာတ်ပြေပြေဒေသများ
(ဂ) သဘာဝပြေပြေဒေသများနှင့် ယင်းတို့၏ ဂုဏ်သတ္တိများ
(ဃ) NPKဓာတ်ပြေပြေဒေသများ
(ဃ) ဓာတ်ပြေပြေကထည့်ကျွေးရမည့် နှုန်းထားများ
(ဇ) စေ့စပ်ပင်များတွင် ဖြစ်လေ့ရှိသော အပေါ့ဓာတ်ဖျိုတွန့်ခွင်
ယင်းတို့အားကုစားခြင်း
အခန်း (၅)
(၁၆) ကိုင်းဖြတ်ခြင်းခြင်း ၀ဝ
(ကျ) ကိုင်းဖြတ်ကြီး ပြုရမည်ကြောင်း
(ခ) ရေသွင်ခြင်း
(ဂ) အသီးကိုင်းများ ပြုရမည်
(ဃ) ဒီဇယ်ကုန်ရောဂါ ကာကွယ်ခြင်း
(ဃ) ကျွန်ပ်ပေကောင်းများ ဖြတ်သီးပုံ
(ဇ) ကြိုတင်ကာကွယ်နည်း(၁)
(ဈ) ကြိုတင်ကာကွယ်နည်း(၂)
(ဆ) အသီးကိုင်းများအား ဆက်လက်ပြုပြင်ခြင်း
(ဇ) ရေစီးကြောင်းထွက်ရမှန်းခြင်း
(ဈ) ရေခြောက်ခြင်း
(ဉ) ခြေကထည့်ခြင်း
အခန်း (၆)
(ဉ) ပေ့ခြေ ကုသခြင်း ၀၅
(ကျ) ရေစီးပင် အရည်အသွေးကောင်းအောင်ပြုပြင်ခြင်း
(ခ) အရည်အသွေးသတ်မှတ်ခြင်း
(ဂ) အသီးညှပ်ခြင်း
(ဃ) ပန်းနိုင်များအားခြောင်ခြင်း
(ဃ) ရေတိုင်ကြီး အသီးညှပ်ခြင်း
(ဇ) အသီးနိုင်ဒဏ်ပေးခြင်း
(ဈ) အသီးလုံးခြောင်ခြင်း
(ဆ) အသီးညှပ်ခြေရောတွင် အချိန်၏ အကျိုးသက်ရောက်မှု
(ဇ) အခေါက်ရစ်ခွာခြင်း
(ဈ) အခေါက်ရစ်ခွာခြင်းဖြင့် အသီးထွက်ပိုရမြဲပုံ
(ဉ) အသီးလုံးအသီးနိုင်ကြီးထွားခေသာ ဆေးများအသုံးပြုခြင်း
(ည) 4 chlorophenoxyacatic Acid
(ဋ) Benzothiazol
(ဌ) Gebberelling
အခန်း (၇)
(ဍ) ပေ့ခစ်တွင် ကုရောက်လေ့ရှိသော အရေကြီးသောရောဂါများ
(ကျ) ဂိုရောဂါကုရောက်/ပကုရောက်စစ်ဆေးခြင်း
(ခ) ရွှံ့ရောဂါကုရောက်ပုံ
(ဂ) ရောဂါအမျိုးအစားခွဲခြားခြင်း
(ဃ) အကောင်းဆုံးဆောင်ရွက်ခြင်း
(ဃ) ဘော်ဂိုဆေးရည်ဖျော်စစ်ခြင်း
(ဇ) လိုင်းဆာလာ
(ဈ) ဇာနည်တွင်ကုရောက်သော ပြီးရောဂါများ
(ကျ) Anthracnose ဂျက်မျက်ဝန်းရောဂါ
(ခ) Downymildew ရွက်ခြောက်ရောဂါ
(ဂ) Powderymildew ဖားညိုရောဂါ
(ဃ) Dead arm ကိုင်းများခြောက်ရောဂါ
(ဃ) Black rot သီးပုတ်ရောဂါ
အခန်း (၈)
(ဈ) ဖျက်ပိုးများ
(ကျ) ခြကောင်နှင့်ဖျက်ဆီးပုံ
(ခ) အရွက်စားကျိုင်း
(ဂ) ပင့်ကူနီ
အခန်း (၉)
(ဈ) ပေ့ခစ်ရင့်မှည့်ခြင်း ဆွတ်ခူးခြင်း ၁ဝ၈
(ကျ) အသပ်တမျိုနရန် ပေ့ခစ်ဆွတ်ခူးခြင်း
(ခ) အုပ်ချုပ်မရသောအသီး
(ဂ) ရေစီးသီးရင့်မှည့်ရန် လိုအပ်သော အပူနှိန်းများ
(ဃ) အဆင့်မြင့်ပေ့ခစ်သီးထုတ်လုပ်ရန်အတွက်အကျင့်ဆုပ် မှတ်သားရမည့်အချက်များ
(ဈ) ပေ့ခစ်သီးတွင် ပါဝင်သော အာဟာရဓာတ်များ ၁ဝ၅
(ကျ) ပြင်ပမှယ်သွင်
(ခ) ဓာတုဗေဒဖွဲ့စည်းမှု
(ဂ) ပေ့ခစ်သီးတွင်ပါဝင်သောဓာတ်သက္ကူပမာမှည်းများ
(ဃ) ပေ့ခစ်သီးနှင့် ပေ့ခစ်ရည်တွင် ပါဝင်သော ဝီတာမင်ဘီများ
အခန်း (၁ဝ)
(ဈ) ပေ့ခစ်သီးခြောက်ပြုလုပ်ခြင်း ၁၃ဝ
(ကျ) ရွှေရောင်ပေ့ခစ်သီးခြောက်
(ခ) ကန့်ခြင်းအရောင်ချယ်ခြင်း
(ဂ) ဆိုဂါဆီတွင် နှစ်သောနည်း
(ဃ) ကိုက်ဒိန်ဂါနေလုပ်ခြင်း
(ဃ) Muscat
(ဇ) Lexia
(ဆ) ပေ့ခစ်သီးရင့်မှည့်အနေအထားနှင့် အခြောက်ပြုလုပ်သော နည်းလမ်းများ
ပေ့ခစ်သီးခြောက်ထုတ်ပိုးမှု
(ဈ) အသီးတွင် သက်ဦးဝေတပ်ပါဝင်သောနှန်းအရ ပေ့ခစ်သီးခြောက်ထုတ်ပိုးမှု
(ဈ) ပေ့ခစ်သီးခြောက်ပြုလုပ်ခြင်း
(ကျ) အမျိုး
(ခ) အရွယ်အစား
(ဂ) အချိုဓာတ်ပါဝင်မှု
(ဃ) အချိုဓာတ်ရရန် ပေ့ခစ်ပင်များအား ချေခြောင်းခြင်း
(ဃ) သတ်ပြုရန်
(ဇ) ပိုမိုအလေးထားရမည့်အချက်
(ဆ) ပေ့ခစ်မျိုးများ
(ဇ) မြန်မာပြည်၌ အသုံးပြုသော မျိုးများ
(ဈ) ပေ့ခစ်သီးအခြောက်လုပ်ရန်ရေနုရောပြုဆင်ခြင်း
(ည) ပေ့ခစ်သီးများအား ဆေးစိမ်ခြင်း
(ဋ) ကန့်ခြင်းတိုက်ရန်အဆောက်အဦးဆောက်လုပ်ခြင်း
(ဌ) ကန့်ခြင်းတိုက်ခြင်း
(ဍ) ပေ့ခစ်သီးများအား အခြောက်လုပ်ခြင်း
(ဎ) ပေ့ခစ်သီးခြောက်များအား စစ်ဆေးခြင်း
(ဏ) သန့်ရှင်းခြင်း
(တ) သိုလှောင်ခြင်း
(ထ) ပေ့ခစ်ဝိုင်းအမျိုးပြုလုပ်ခြင်း ၂၈ဝ
(ဒ) ပေ့ခစ်ဝိုင်းအမျိုးပြုလုပ်ခြင်း ၂၂ဝ
အခန်း (၁၁)
(ဈ) ထုတ်ပိုးခြင်း ၂၂ဝ
(ကျ) အဝေးသို့တင်ပို့ရန် သေတ္တာများ ၂၂ဝ
(ခ) Export အတွက် သေတ္တာအရွယ်အစားများ ၂၂ဝ
(ဂ) ပေ့ခစ်ကိုတောင်သူများနှင့်တွေ့ဆုံခြင်း ၂၂ဝ
(ကျ) ဦးနှိုင်ဝင်း
(ခ) ဦးမျိုးမိန်း
(ဃ) ကိုးကားမန်းစာရင်း ၂၂ဝ