



কম্পিটেন্সি বেজড লার্নিং ম্যাটেরিয়ালস (সিবিএলএম)

বেকারি এন্ড পেস্ট্রি প্রডাকশন

লেভেল - ০৩

মডিউল শিরোনামঃ ফিলিং, ফর্মিং প্রস্তুত এবং পেস্ট্রি গণ্য বেক করণ

**(Module: Preparing, Filling, Forming and Baking Pastry
Product)**

মডিউল কোড: CBLM-OU-TH-BPP-03-L3-V1



জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ
প্রধান উপদেষ্টার কার্যালয়,
গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

কপিরাইট

জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ,

প্রধান উপদেষ্টার কার্যালয়।

১১-১২ তলা, বিনিয়োগ ভবন

ই-৬/বি, আগারগাঁও, শের-ই-বাংলা নগর, ঢাকা-১২০৭

ইমেইল: ec@nsda.gov.bd

ওয়েবসাইট: www.nsda.gov.bd

ন্যাশনাল স্কিলস পোর্টাল: <http://skillsportal.gov.bd>

এই কম্পিটেন্সি বেজড লার্নিং ম্যাটেরিয়ালটির (সিবিএলএম) স্বত্ব জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ (এনএসডিএ) এর নিকট সংরক্ষিত। এনএসডিএ-এর যথাযথ অনুমোদন ব্যতীত অন্য কেউ বা অন্য কোন পক্ষ এ সিবিএলএমটির কোন রকম পরিবর্তন বা পরিমার্জন করতে পারবে না।

“ফিলিং, ফর্মিং প্রস্তুত ও পেস্টি পণ্য বেক করণ” সিবিএলএমটি এনএসডিএ কর্তৃক অনুমোদিত বেকারি এন্ড পেস্টি প্রডাকশন লেভেল-৩ অকুপেশনের কম্পিটেন্সি স্ট্যান্ডার্ড ও কারিকুলামের ভিত্তিতে প্রণয়ন করা হয়েছে। এতে বেকারি এন্ড পেস্টি প্রডাকশন লেভেল-৩ স্ট্যান্ডার্ডটি বাস্তবায়নের জন্য প্রয়োজনীয় তথ্য সন্নিবেশিত হয়েছে।

এ ডকুমেন্টটি সংশ্লিষ্ট বিশেষজ্ঞ প্রশিক্ষক/পেশাজীবীর দ্বারা এনএসডিএ কর্তৃক প্রণয়ন করা হয়েছে।

এনএসডিএ স্বীকৃত দেশের সকল সরকারি-বেসরকারি-এনজিও প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানে বেকারি এন্ড পেস্টি প্রডাকশন লেভেল-৩ কোর্সের দক্ষতা ভিত্তিক প্রশিক্ষণ বাস্তবায়নের জন্য এ সিবিএলএমটি ব্যবহার করতে পারবে।

----- তারিখে অনুষ্ঠিত ----- কর্তৃপক্ষ সভায় অনুমোদিত।

সক্ষমতাভিত্তিক শিখন উপকরণ ব্যবহার নির্দেশিকা

এই মডিউলে প্রশিক্ষণ উপকরণ ও প্রশিক্ষণ কার্যক্রম সম্পর্কে বলা হয়েছে। এই কার্যক্রমগুলো প্রশিক্ষণার্থীকে সম্পন্ন করতে হবে। এই মডিউল সফলভাবে শেষ করলে আপনি ফিলিং, ফর্মিং প্রস্তুত ও পেস্টি পণ্য বেক করার জন্য মৌলিক জ্ঞান অর্জন করতে পারবেন। এছাড়াও এতেও OHS, অনুসরণ, উৎপাদন ও সরঞ্জাম সংগ্রহ, পেস্টি ফিলিং তৈরি, পেস্টি পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করা, পেস্টি পণ্য বেক করা, পেস্টি পণ্য সাজানো, উপস্থাপন ও সংরক্ষণ করা, সরঞ্জাম ও উপাদান এলাকা পরিষ্কার করা ও রক্ষণাবেক্ষণ করতে পারবেন। একজন দক্ষ বেকারের জন্য যে প্রয়োজনীয় জ্ঞান ও ইতিবাচক মনোভাব প্রয়োজন তা এই মডিউলে অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

এই মডিউলে বর্ণিত শিখনফল অর্জনের জন্য আপনাকে ধারাবাহিকভাবে শিক্ষা কার্যক্রম সম্পন্ন করতে হবে। এইসব কার্যক্রম একটি নির্দিষ্ট শ্রেণীকক্ষে বা অন্যত্র সম্পন্ন করা যেতে পারে। বর্ণিত শিখনফল তথা জ্ঞান ও দক্ষতা অর্জনের জন্য এসব কার্যক্রমের পাশাপাশি সংশ্লিষ্ট অনুশীলন ও সম্পন্ন করতে হবে।

শিখন কার্যক্রমের ধারা জানার জন্য "শিখন কার্যক্রম" অংশটি অনুসরণ করুন। ধারাবাহিকভাবে জানার জন্য সূচিপত্র, তথ্যপত্র, কার্যক্রম পত্র, শিখন কার্যক্রম, শিখনফল ও উত্তরপত্রে পৃষ্ঠা নম্বর ব্যবহার করা হয়েছে। নির্দিষ্ট পাঠের সাথে সঠিক সহায়ক উপাদান সম্পর্কে জানার জন্যে শিখন কার্যক্রম অংশটি দেখতে হবে। এই শিখন কার্যক্রম অংশ আপনার সক্ষমতা অর্জন অনুশীলনের রোডম্যাপ হিসাবে কাজ করে।

তথ্যপত্রটি পড়ুন। এতে কার্যক্রম সম্পর্কে সঠিক ধারণা ও সুনির্দিষ্টভাবে কাজ করার ধারণা পাওয়া যাবে। 'তথ্যপত্রটি' পড়া শেষ করে 'সেলফ চেক শীট' এ উল্লিখিত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। শিখন গাইডের তথ্যপত্রটি অনুসরণ করে 'সেলফ চেক শীট' সমাপ্ত করুন। 'সেলফ চেক' শীটে দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর সঠিক হয়েছে কি না তা জানার জন্য 'উত্তর পত্র' দেখুন।

জব শীটে নির্দেশিত ধাপ অনুসরণ করে যাবতীয় কার্য সম্পাদন করুন। এখানেই আপনি নতুন সক্ষমতা অর্জনের পথে আপনার নতুন জ্ঞান কাজে লাগাতে পারবেন।

এই মডিউল অনুযায়ী কাজ করার সময় নিরাপত্তা বিষয়টি সম্পর্কে সচেতন থাকবেন। কোনো প্রশ্ন থাকলে ফ্যাসিলিটেরকে প্রশ্ন করতে সংকোচ করবেন না।

এই শিখন গাইডে নির্দেশিত সকল কাজ শেষ করার পর অর্জিত সক্ষমতা মূল্যায়ন করে নিশ্চিত হবেন যে, আপনি পরবর্তী মূল্যায়নের জন্য কতটুকু উপযুক্ত। প্রয়োজনীয় সব সক্ষমতা অর্জন হয়েছে কিনা তা জানার জন্য মডিউলের শেষে সক্ষমতা মান এর একটি চেকলিস্ট দেওয়া হয়েছে। এই তথ্যটি কেবলমাত্র আপনার নিজের জন্য।

সূচিপত্র

কপিরাইট	i
সক্ষমতাভিত্তিক শিখন উপকরণ ব্যবহার নির্দেশিকা	v
মডিউল কন্টেন্ট	১
শিখনফল (Learning Outcome)- ১ : OSH অনুসরণ করতে পারবে।	৩
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) : OSH অনুসরণ করতে পারবে।	৪
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ১: OSH অনুসরণ করা.....	৫
সেলফ চেক (Self Check) ১: OSH অনুসরণ করা	১০
উত্তরপত্র (Answer Key) ১ : OSH অনুসরণ করা	১২
টাস্কশীট (Task Sheet)-১.১: OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখা	১৩
টাস্কশীট (Task Sheet) ১.২ : ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রেখে OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরিধান করুন ১৪	
টাস্কশীট (Task Sheet) ১.৩ : উৎপাদন সরঞ্জাম ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরীক্ষার করুন	১৫
শিখনফল (Learning Outcome) ২ : উপাদান ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করতে পারবে।	১৬
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -২ : উপাদান ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করা	১৭
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ২: উপাদান ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করা	১৮
সেলফ চেক (Self Check)- ২: উৎপাদন ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করা.....	২৬
উত্তরপত্র (Answer Key) ২: উৎপাদন ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করা	২৭
টাস্কশীট (Task Sheet)-২.১: রেসিপি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদান পরিমাপ করা.....	২৮
স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ২.১: রেসিপি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদান পরিমাপ করা ..	২৯
শিখনফল (Learning Outcome)- ৩: পেস্টি ফিলিং তৈরি করতে পারবে।.....	৩০
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৩ : পেস্টি ফিলিং তৈরি করা.....	৩১
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৩: পেস্টি ফিলিং তৈরি করা.....	৩২
সেলফ চেক (Self Check)- ৩: পেস্টি ফিলিং তৈরি করা	৩৮
উত্তরপত্র (Answer Key)-৩ পেস্টি ফিলিং তৈরি করা	৩৯
টাস্কশীট (Task Sheet)-৩.১: ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে পেস্টি ফিলিং তৈরি করুন.....	৪০
স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৩.১: ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে পেস্টি ফিলিং তৈরি করুন	৪১
শিখনফল (Learning Outcome)- ৪: পেস্টি পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করতে পারবে।	৪২
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) - ৪ : পেস্টি পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করা.....	৪৩
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৪: পেস্টি পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করা	৪৪
সেলফ চেক (Self Check)- ৪: পেস্টি পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করা.....	৫১
উত্তরপত্র (Answer Key)-৪: পেস্টি পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করা	৫২
টাস্কশীট (Task Sheet)-৪.১: ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে পেস্টি পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করুন.....	৫৩
স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৪.১: ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে পেস্টি পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করুন.....	৫৪
শিখনফল (Learning Outcome)- ৫ : পেস্টি পণ্য বেক করতে পারবে।	৫৬
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৫ : পেস্টি পণ্য বেক করা.....	৫৭

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৫ : পেশ্টি পণ্য বেক করা	৫৮
সেলফ চেক (Self Check)- ৫ : পেশ্টি পণ্য বেক করা	৬৬
উত্তরপত্র (Answer Key)- ৫ : পেশ্টি পণ্য বেক করা.....	৬৭
টাস্কশীট (Task Sheet)-৫.১: ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে পেশ্টি পণ্য বেকিং করুন	৬৮
স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৫.১: ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে পেশ্টি পণ্য বেকিং করুন	৬৯
শিখনফল (Learning Outcome)- ৬ : পেশ্টি পণ্য সাজানো, উপস্থাপন ও সংরক্ষণ করতে পারবে ।.....	৭০
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৬ : পেশ্টি পণ্য সাজানো, উপস্থাপন ও সংরক্ষণ করা.....	৭১
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৬ : পেশ্টি পণ্য সাজানো, উপস্থাপন ও সংরক্ষণ করা.....	৭২
সেলফ চেক (Self Check)- ৬ : পেশ্টি পণ্য সাজানো, উপস্থাপন ও সংরক্ষণ করা.....	৮০
উত্তরপত্র (Answer Key)- ৬ : পেশ্টি পণ্য সাজানো, উপস্থাপন ও সংরক্ষণ করা	৮১
টাস্কশীট (Task Sheet)-৬.১: পেশ্টি পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী সজ্জিত করুন	৮২
স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৬.১: পেশ্টি পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী সজ্জিত করুন	৮৩
টাস্কশীট (Task Sheet)-৬.২: পেশ্টি পণ্যগুলি উপযুক্ত সরঞ্জাম ব্যবহার করে এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড অনুযায়ী উপস্থাপিত/প্রদর্শিত করুন.....	৮৪
স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৬.২: পেশ্টি পণ্যগুলি উপযুক্ত সরঞ্জাম ব্যবহার করে এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড অনুযায়ী উপস্থাপিত/প্রদর্শিত করুন	৮৫
টাস্কশীট (Task Sheet)-৬.৩: পণ্য সঠিক তাপমাত্রা ও স্টোরেজ শর্তে সংরক্ষণ করুন	৮৬
স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৬.৩: পণ্য সঠিক তাপমাত্রা ও স্টোরেজ শর্তে সংরক্ষণ করুন	৮৭
শিখনফল (Learning Outcome)- ৭ : সরঞ্জাম ও উপাদান এলাকা পরিষ্কার করা ও রক্ষণাবেক্ষণ করার দক্ষতা অন্তর্ভুক্ত পারবে ।.....	৮৮
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৭ : উৎপাদন ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করা	৮৯
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৭: সরঞ্জাম ও উপাদান এলাকা পরিষ্কার করা ও রক্ষণাবেক্ষণ করার দক্ষতা অন্তর্ভুক্ত পারবে ।.....	৯০
সেলফ চেক (Self Check)- ৭: উৎপাদন ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করা	৯৩
উত্তরপত্র (Answer Key) ৭ : উৎপাদন ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করা.....	৯৪
টাস্কশীট (Task Sheet)-৭.১: উৎপাদন ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করুন	৯৫
স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৭.১: উৎপাদন ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করুন	৯৬
টাস্কশীট (Task Sheet)-৭.২: কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করুন	৯৭
স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৭.২: উৎপাদন ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করুন.....	৯৮
Reference.....	৯৯
দক্ষতা পর্যালোচনা (Review of Competency).....	১০০
সিবিএলএম প্রনয়ন	১০২

মডিউল কন্টেন্ট

ইউ ও সি শিরোনাম	ফিলিং, ফর্মিং প্রস্তুত ও পেন্ড্রি পণ্য বেক করা।
ইউ ও সি কোড	OU-TH-FBP-03-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	ফিলিং, ফর্মিং ও পেন্ড্রি পণ্য বেক করা।
মডিউলের বর্ণনা	ফিলিং, ফর্মিং প্রস্তুত ও পেন্ড্রি পণ্য বেক করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান দক্ষতা ও আচরণ (কেএ এস) সম্পর্কিত কাজগুলো এই মডেলে অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে। এতে OSH অনুসরণ, উপাদান ও সরঞ্জাম সংগ্রহ, পেন্ড্রি ফিলিং তৈরি, পেন্ড্রি পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করা, পেন্ড্রি পণ্য বেক করা, পেন্ড্রি পণ্য সাজানো, উপস্থাপন ও সংরক্ষণ করা, সরঞ্জাম ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারার দক্ষতা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।
নমিনাল সময়	৭০ ঘন্টা
শিখনফল	- OSH অনুসরণ করতে পারবে। - উপাদান ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করতে পারবে। - পেন্ড্রি ফিলিং তৈরি করতে পারবে। - পেন্ড্রি পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করতে পারবে। - পেন্ড্রি পণ্য বেক করতে পারবে। - পেন্ড্রি পণ্য সাজানো, উপস্থাপন ও সংরক্ষণ করতে পারবে। - সরঞ্জাম ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট ক্রাইটেরিয়া (Assessment Criteria)

- OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখা হয়েছে
- ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখা হয়েছে ও OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরা হয়েছে
- সরঞ্জাম উৎপাদন ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরিষ্কার করা হয়েছে
- পেন্ড্রি ফিলিং তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপাদান পণ্য প্রস্তুত করা হয়েছে।
- সরঞ্জাম ব্যবহার করার জন্য যাচাই করা হয়েছে।
- রেসিপি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদান পরিমাপ করা হয়েছে।
- ফিলিংয়ে ব্যবহারের জন্য উপাদানগুলি গলানো/কন্ডিশনিং নিশ্চিত করা হয়েছে।
- পেন্ড্রি ফিলিং রেসিপি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী প্রস্তুত করা হয়েছে।
- ব্যবহারের আগে কাচা ও রান্না করা ফিলিংস পরীক্ষা করা হয়েছে।
- অগ্রহণযোগ্য উপাদান বা ফিলিং চিহ্নিত করা হয় ও সংশোধন করা হয়েছে।
- পেন্ড্রির খামির ও ফিলিংস প্রস্তুত করা হয়েছে।
- পেন্ড্রি তৈরি ও ফিলিং ভর্তি করার পাত্র সংগ্রহ ও সরঞ্জাম পরীক্ষা করা হয়েছে।
- পেন্ড্রি গোলাকৃতি ও আকৃতির পণ্য প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী প্রদান করা হয়েছে।
- ফিলিংস প্রস্তুত ও রেসিপি অনুযায়ী ব্যবহার করা হয়েছে।
- পেন্ড্রি টপস সজ্জিত করা ও প্রয়োজনীয় হিসাবে ফিনিস প্রয়োগ করা হয়েছে।
- প্রয়োজন হলে বেকিং এর আগে দুধ ও ডিমের প্রলেপ দেয়া হয়েছে।
- অগ্রহণযোগ্য পণ্য চিহ্নিত ও সংশোধন করা হয়েছে।
- পণ্য নির্দিষ্টকরণ অনুযায়ী ওভেন গ্রিহিট করা হয়েছে।

১৯. ওভেন পণ্য আউটপুট অনুযায়ী বেকিং জন্য পরিচালিত হয়েছে।
২০. খাদ্য নিরাপত্তা ও মানের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী পেস্ট্রি বেক করা হয়েছে।
২১. প্রয়োজন হলে বেক করার পরে গ্রেজ ও চিনি প্রয়োগ করা হয়েছে।
২২. বেকড পণ্য বৈশিষ্ট্য অনুযায়ী চেক করা হয়েছে।
২৩. কম বেকড বা বেশি বেকড পণ্য চিহ্নিত করা হয়েছে ও সংশোধন করা হয়েছে।
২৪. বেকড পণ্য ওভেন থেকে নামানো হয়েছে ও প্রয়োজনীয় তাপমাত্রায় ঠান্ডা করা হয়েছে।
২৫. পেস্ট্রি পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী সজ্জিত ও ভরা হয়েছে।
২৬. পেস্ট্রি পণ্যগুলি উপযুক্ত সরঞ্জাম ব্যবহার করে এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড অনুযায়ী উপস্থাপিত প্রদর্শিত হয়েছে।
২৭. পণ্য সঠিক তাপমাত্রা ও স্টোরেজ শর্তে সংরক্ষণ করা হয়েছে।
২৮. সর্বোচ্চ খাওয়ার গুণমান, চেহারা ও তাজাতা শিল্প মান অনুযায়ী বজায় রাখা হয়েছে।
২৯. উৎপাদন ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা হয়েছে।
৩০. রক্ষণাবেক্ষণের প্রয়োজনীয়তা চিহ্নিত ও কর্মক্ষেত্রের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী রিপোর্ট করা হয়েছে।
৩১. কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করা হয়েছে।

শিখনফল (Learning Outcome)- ১ : OSH অনুসরণ করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখা হয়েছে ২. ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখা হয়েছে ও OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরা হয়েছে ৩. সরঞ্জাম উৎপাদন ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরিক্ষার করা হয়েছে
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	১. খাদ্য উৎপাদনের মান ২. ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি ৩. স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী পরিক্ষার উপকরণ
জব / টাস্ক / এক্টিভিটি	১. OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখুন ২. ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রেখে OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরিধান করুন ৩. সরঞ্জাম উৎপাদন ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরিক্ষার করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) : OSH অনুসরণ করতে পারবে।

এই শিখনফল অর্জনের লক্ষ্যে শিখনফলে অন্তর্ভুক্ত বিষয়বস্তু ও পারফরম্যান্স ক্রাইটেরিয়া অর্জনের জন্য নিম্নলিখিত কার্যক্রমগুলো পর্যায়ক্রমে সম্পাদন করুন। কার্যক্রমগুলোর জন্য বর্ণিত রিসোর্সসমূহ ব্যবহার করুন।

শিখন কার্যক্রম (Learning Activities)	উপকরণ / বিশেষ নির্দেশনা (Resources / Special instructions)
১. প্রশিক্ষণার্থীগণ কোন শিক্ষাউপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষণার্থীদের “OSH অনুসরণ করতে পারবে।” এর শিক্ষা উপকরণ প্রদান করবে
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ১ : OSH অনুসরণ করতে পারবে।
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন ও উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেলফ-চেক শিট ১ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। উত্তরপত্র ১ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৪. জব/টাস্ক শিট ও স্পেসিফিকেশন শিট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৪. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শিট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন টাস্কশীট-১.১: OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখা টাস্কশীট ১.২: ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রেখে OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরিধান করুন টাস্কশীট ১.৩: উৎপাদন সরঞ্জাম ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরীক্ষার করুন

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ১: OSH অনুসরণ করা

শিখন উদ্দেশ্য (Learning Objective): এই ইনফরমেশন শীট পড়ে শিক্ষার্থীগণ নিম্নোক্ত বিষয়গুলো ব্যাখ্যা করতে, বর্ণনা করতে ও তথ্যগুলো কাজে প্রয়োগ করতে পারবে-

- ১.১. খাদ্য উৎপাদনের মান
- ১.২. ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি
- ১.৩. স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী পরিস্কার উপকরণ

১.১. খাদ্য উৎপাদনের মান

খাদ্য উৎপাদনের মান নিশ্চিত করার জন্য কিছু নির্দিষ্ট নীতিমালা ও পদ্ধতি অনুসরণ করা আবশ্যিক, যা পণ্যটির গুণগত মান, সুরক্ষা, ও উপযোগিতা নির্ধারণ করে। বেকারি ও পেস্ট্রি প্রডাকশনে খাদ্য উৎপাদনের মান নিশ্চিত করতে নিম্নলিখিত বিষয়গুলি বিশেষভাবে গুরুত্ব পায়:

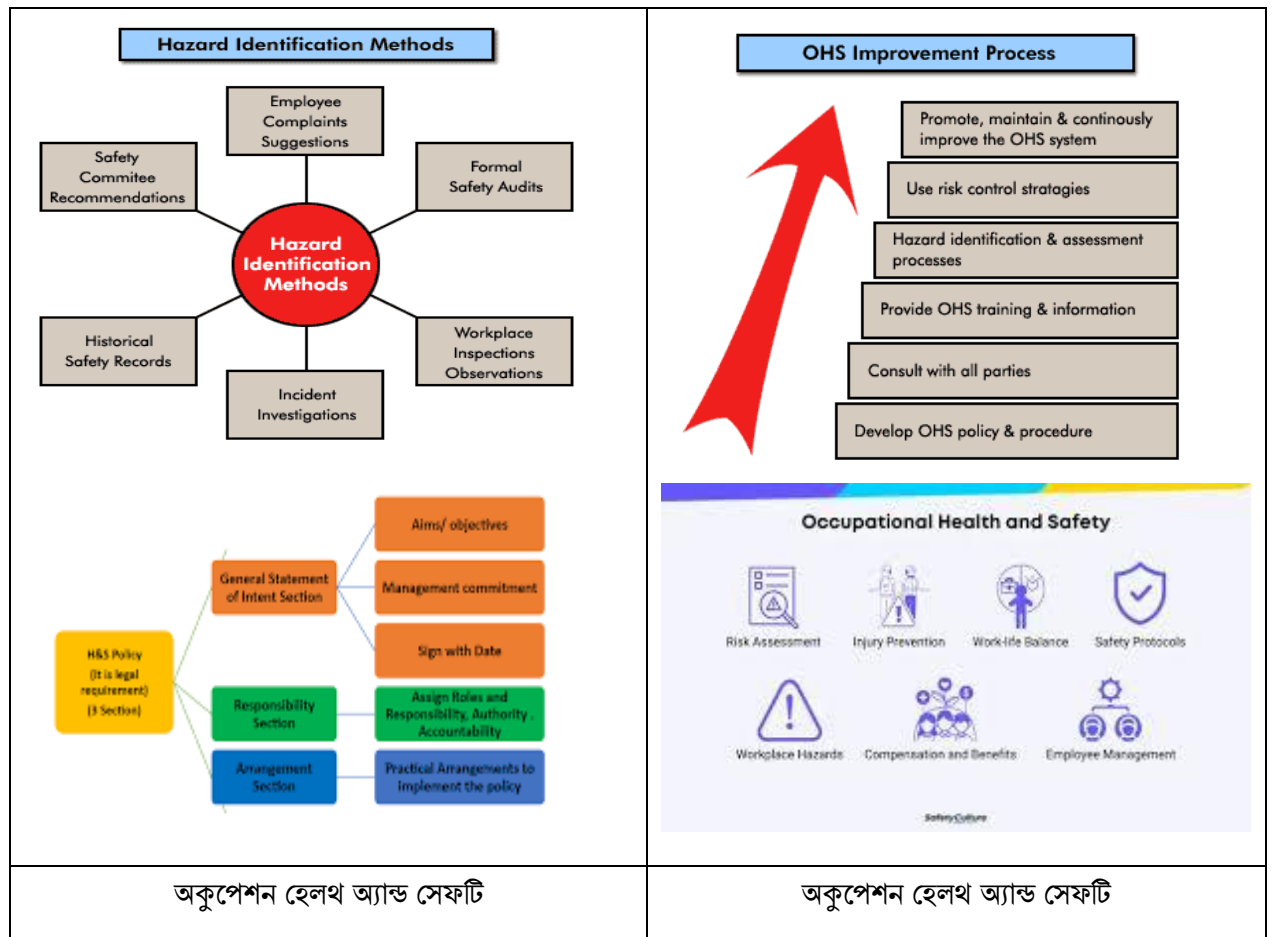
১. **গুণগত মান:** বেকারি ও পেস্ট্রি পণ্য তৈরিতে ব্যবহৃত সকল উপকরণ উচ্চ মানের হতে হবে। পণ্যগুলির স্বাদ, গন্ধ, রঙ, ও টেক্সচার ঠিক রাখতে হবে যাতে গ্রাহকের চাহিদা পূর্ণ হয়। প্রতিটি উপাদান যেমন ময়দা, চিনি, তেল, মাখন ইত্যাদি সঠিক পরিমাণে ও সঠিক মানে ব্যবহার করা উচিত।
২. **স্বাস্থ্যকরতা:** খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়া শুরু হওয়ার আগে ও পরবর্তীতে সমস্ত সরঞ্জাম, যন্ত্রপাতি ও পরিবেশের পরিস্কার-পরিচ্ছন্নতা নিশ্চিত করতে হবে। এর মধ্যে কর্মীদের হাত ধোয়া, রান্নাঘরের জীবাণুমুক্ত করা, ও খাদ্য সুরক্ষার অন্যান্য প্রক্রিয়া অন্তর্ভুক্ত।
৩. **মানসম্মত উপকরণ ব্যবহার:** খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়ার মধ্যে ব্যবহৃত উপকরণগুলি তাজা ও নির্দিষ্ট মানদণ্ডে হতে হবে। এতে পণ্যটির গুণগত মান নিশ্চিত করা সম্ভব হয়। তাছাড়া, কিছু উপাদান যেমন ময়দা বা চিনি স্থানীয়ভাবে উৎপাদিত হলে সেগুলি সঠিক মানের হওয়া প্রয়োজন।
৪. **নিরাপত্তা নীতিমালা:** খাদ্য উৎপাদনের সময় নিরাপত্তা বিধি মেনে চলতে হবে। এতে কর্মীদের নিরাপত্তা নিশ্চিত করতে যেমন যথাযথ পোশাক পরিধান, যন্ত্রপাতি ও সরঞ্জাম ব্যবহারের সঠিক প্রশিক্ষণ, ও কর্মস্থলে সঠিক পরিবেশ বজায় রাখার প্রয়োজনীয়তা রয়েছে।
৫. **সঠিক পরিমাণে উপকরণ ব্যবহার:** একটি বেকারি পণ্য তৈরির ক্ষেত্রে সঠিক পরিমাণে উপকরণ ব্যবহার খুবই গুরুত্বপূর্ণ। এতে স্বাদ, টেক্সচার, আকার ও পণ্যের সঠিকতা বজায় রাখা যায়। অতিরিক্ত বা কম উপকরণ ব্যবহারের কারণে পণ্যের গুণগত মান ক্ষতিগ্রস্ত হতে পারে।
৬. **পরিবেশ বান্ধব উৎপাদন:** খাদ্য উৎপাদনের সময় পরিবেশের উপর প্রভাব ফেলবে এমন কোন উপকরণ ব্যবহার করা উচিত নয়। এটি খাবারের সুরক্ষা ও পরিবেশের জন্যও উপকারি। খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়া যতটা সম্ভব পরিবেশবান্ধব হতে হবে।
৭. **সঠিক বেকিং প্রক্রিয়া:** বেকিংয়ের সময় উপকরণগুলোকে সঠিক তাপমাত্রায় ও সঠিক সময়ে বেক করা জরুরি। তাপমাত্রা ও সময়ের মধ্যে সামান্য হেরফের হলেও পণ্যটির গুণগত মান নষ্ট হতে পারে। এর জন্য সঠিক বেকিং নির্দেশিকা ও তাপমাত্রা নির্ধারণ করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ।

৮. **পণ্যের প্যাকেজিং:** প্রস্তুতকৃত বেকারি পণ্যগুলির প্যাকেজিংও মানসম্পন্ন হওয়া উচিত। প্যাকেজিংটি পণ্যটির সতেজতা, স্বাদ ও গুণগত মান ধরে রাখতে সাহায্য করে। তা ছাড়া, প্যাকেজিং যেন পরিবহন ও স্টোরেজের সময় কোন ধরনের দুর্ঘটনা বা ক্ষতি না ঘটায়।

এই মানগুলি খেয়াল রেখে বেকারি ও পেস্ট্রি উৎপাদনের ক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান নিশ্চিত করা সম্ভব হবে। এর মাধ্যমে কেবলমাত্র গ্রাহকের সন্তুষ্টি বৃদ্ধি পাবে না, বরং ব্র্যান্ডের সুনামও তৈরি হবে।

পেশাগত স্বাস্থ্য ও সুরক্ষা শারিরিক ঝুঁকি, রাসায়নিক ঝুঁকি, জৈবিক ঝুঁকি ও কাজের দুর্ঘটনা ঝুঁকি প্রতিরোধ প্রচেষ্টা কে বোঝায়।

পেশাগত নিরাপত্তা ও স্বাস্থ্য র লক্ষ্য হোলো -সকল পেশায় শ্রমিকের দৈহিক, মানসিক ও সামাজিক নিরাপত্তা।



১.২. ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি

PPE- এর নাম	ছবি	কার্যকারিতা	সঠিক ব্যবহার
শেফ জ্যাকেট		উচ্চ তাপমাত্রার তেল ছিটকে পড়া থেকে দক্ষ হওয়া থেকে রক্ষা করে, রাসায়নিক স্প্ল্যাশ থেকে ত্বক রক্ষা করে, দাগ সহজে প্রকাশ করে।	সবসময় পরিষ্কার রাখতে হবে। রান্না শুরুর আগে পরতে হবে ও শেষে খুলে রাখতে হবে।
শেফ টুপি		চুল খাবারে পড়া রোধ করে, মাথা ও কানকে তাপ থেকে রক্ষা করে, শেফের পরিচয় প্রকাশ করে।	সবসময় পরিষ্কার রাখতে হবে। রান্নার সময় সবসময় পরতে হবে।
গলার বুমাল		ঘাম শোষণ করে, গলাকে শুষ্ক রাখে।	প্রতিদিন পরিবর্তন করতে হবে।
নিরাপদ জুতা		ছুরি, পাত্র ইত্যাদি ধারালো জিনিস থেকে পায়ের রক্ষা করে, পিছলানো রোধ করে।	সবসময় পরিষ্কার রাখতে হবে। রান্নার সময় সবসময় পরতে হবে।
এপ্রন		তেল, আগুন ও অন্যান্য তরল থেকে শরীর রক্ষা করে।	দাগ হলে তাড়াতাড়ি পরিষ্কার করতে হবে।

কিচেন টাওয়াল		হাত ও পাত্র মুহুর্তে ব্যবহৃত হয়।	প্রতিদিন পরিবর্তন করতে হবে।
হাত মোজা		রাসায়নিক থেকে হাত রক্ষা করে।	একবার ব্যবহারের পর ফেলে দিতে হবে।
চশমা		চোখকে ছিটকে পড়া তরল থেকে রক্ষা করে।	রান্নার সময় সবসময় পরতে হবে।

১.৩. স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী পরিষ্কার উপকরণ

স্বাস্থ্যবিধি নিশ্চিত করার জন্য বেকারি এবং পেস্ট্রি প্রস্তুতির ক্ষেত্রে সঠিকভাবে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত উপকরণ এবং সরঞ্জাম ব্যবহার করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। নিচে স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী পরিষ্কার করার জন্য উপকরণ এবং সরঞ্জামগুলির নাম উল্লেখ করা হলো:

পরিষ্কার উপকরণ

ক্রম	উপকরণের নাম	ছবি	ব্যবহার
১	ডিসইনফেকট্যান্ট		তলু বা যেকোনো পরিসরের জীবাণু ধ্বংস করতে
২	ডিটারজেন্ট		ময়লা বা তেলের দাগ দূর করতে ব্যবহৃত হয়

৩	এসিড ক্লিনার		শক্ত ময়লা, খনিজ দাগ পরিস্কার করতে
৪	স্যাচুরেটেড সল্ট		পানি পরিস্কার এবং সেলফ-ডিশইনফেকশনের জন্য
৫	বেকিং সোডা		নরম দাগ পরিস্কার করতে ব্যবহার করা হয়
৬	ভিনিগার		ন্যাচারাল ক্লিনিং এবং সুগন্ধি উন্নত করতে
৭	জীবাণুনাশক (হ্যান্ড স্যানিটাইজার)		হাতে জীবাণু দূর করার জন্য

পরিস্কার সরঞ্জাম

ক্রম	সরঞ্জামের নাম	ছবি	ব্যবহার
১	মপ (Mop)		মেঝে এবং সিঙ্ক পরিস্কার করতে
২	স্ফাব ব্রাশ		প্লেট, ট্রে এবং অন্যান্য যন্ত্রপাতি পরিস্কার করতে

৩	স্যানিটেশন স্প্রে		জীবাণুনাশক স্প্রে করতে
৪	ডিশ ওয়াশ ক্লথ		বেকিং ট্রে এবং কেক প্যান পরিষ্কার করতে
৫	সিঙ্ক এবং স্নান বুড়ি		যন্ত্রপাতি পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করতে
৬	ডিশওয়াশার		বড় পরিসরে উপকরণ ও যন্ত্রপাতি পরিষ্কার করতে
৭	স্টিল ও কাঠের স্ফ্যাপার		গরম পাত্র বা ট্রে থেকে ময়লা সরিয়ে ফেলতে
৮	হ্যান্ড ব্রাশ		ছোট ও সংকীর্ণ জায়গায় পরিষ্কার করতে
৯	বালতি (Bucket)		পানি বা ক্লিনিং সলিউশন রাখার জন্য
১০	টাওয়েল / ডাস্টার		মসৃণ পৃষ্ঠ পরিষ্কার করতে ব্যবহৃত হয়

সেলফ চেক (Self Check) ১: OSH অনুসরণ করা

প্রশিক্ষার্থীদের জন্য নির্দেশনা:- উপরোক্ত ইনফরমেশন শীট পাঠ করে নিচের প্রশ্নগুলোর উত্তর লিখুন-

১. স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী সঠিক উপকরণের ব্যবহার কেন গুরুত্বপূর্ণ?

উত্তর:

২. খাদ্য উৎপাদন সময় নিরাপত্তা নীতিমালা মেনে চলা কেন জরুরি?

উত্তর:

৩. সঠিক পরিমাণে উপকরণ ব্যবহার কেন গুরুত্বপূর্ণ?

উত্তর:

৪. পরিবেশ বান্ধব উৎপাদন কীভাবে কার্যকর হয়?

উত্তর:

৫. সঠিক বেকিং প্রক্রিয়া কেন গুরুত্বপূর্ণ?

উত্তর:

উত্তরপত্র (Answer Key) ১ : OSH অনুসরণ করা

১. স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী সঠিক উপকরণের ব্যবহার কেন গুরুত্বপূর্ণ?

উত্তর: স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী সঠিক উপকরণ ব্যবহার খাদ্য উৎপাদনের গুণগত মান এবং সুরক্ষা নিশ্চিত করে। এটি খাদ্যে ব্যাকটেরিয়া ও অন্যান্য জীবাণু বৃদ্ধির ঝুঁকি কমায়।

২. খাদ্য উৎপাদন সময় নিরাপত্তা নীতিমালা মেনে চলা কেন জরুরি?

উত্তর: নিরাপত্তা নীতিমালা মেনে চললে কর্মীদের দুর্ঘটনা থেকে রক্ষা পাওয়া যায় এবং সুরক্ষিত পরিবেশে কাজ করার সুযোগ পাওয়া যায়, যা পণ্যের মান ও কর্মীর স্বাস্থ্যের জন্য গুরুত্বপূর্ণ।

৩. সঠিক পরিমাণে উপকরণ ব্যবহার কেন গুরুত্বপূর্ণ?

উত্তর: সঠিক পরিমাণে উপকরণ ব্যবহার করলে পণ্যের গুণগত মান বজায় থাকে এবং স্বাদ, আকার ও টেক্সচার সঠিকভাবে থাকে, যা পণ্যটিকে আরও আকর্ষণীয় করে তোলে।

৪. পরিবেশ বান্ধব উৎপাদন কীভাবে কার্যকর হয়?

উত্তর: পরিবেশ বান্ধব উৎপাদন পদ্ধতি খাদ্য উৎপাদনের সময় ক্ষতিকর উপকরণের ব্যবহার কমায় এবং প্রকৃতির উপর নেতিবাচক প্রভাব ফেলে না, যা খাদ্য সুরক্ষা ও পরিবেশের জন্য ভালো।

৫. সঠিক বেকিং প্রক্রিয়া কেন গুরুত্বপূর্ণ?

উত্তর: সঠিক বেকিং প্রক্রিয়া সঠিক তাপমাত্রা এবং সময় ব্যবহারে গুণগত মান বজায় রাখতে সাহায্য করে, কারণ তাপমাত্রা ও সময়ের সামান্য ত্রুটি পণ্যের স্বাদ এবং গুণমানের উপর প্রভাব ফেলে।

টাস্কশীট (Task Sheet)-১.১: OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখা

কাজের নাম	OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখা
কাজের উদ্দেশ্য	কর্মক্ষেত্রে নিরাপত্তা ও স্বাস্থ্য সম্পর্কিত মান (OSH) নিশ্চিত করে খাদ্য উৎপাদনের প্রক্রিয়া ও পরিবেশ সুরক্ষিত রাখা ও খাদ্যের মান বজায় রাখা।
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	১. পিপিই পরিধান: খাদ্য উৎপাদনের পূর্বে সমস্ত শ্রমিকদের সঠিক পিপিই পরিধান নিশ্চিত করুন (হাতের গ্লাভস, মাস্ক, ফুড হ্যাট, এপ্রন ইত্যাদি)। ২. স্বাস্থ্য পরীক্ষা: কর্মীদের নিয়মিত স্বাস্থ্য পরীক্ষা (যেমন তাপমাত্রা পরিমাপ) করা উচিত যেন খাদ্য নিরাপদ থাকে। ৩. স্বচ্ছতা ও পরিষ্কারতা: কর্মক্ষেত্রের সাফ-সাফাই নিশ্চিত করুন। সঠিকভাবে হাত ধোয়া ও স্যানিটেশন রুটিন পালন করা অপরিহার্য। ৪. টেম্পারেচার কন্ট্রোল: খাদ্য উৎপাদন ও পরিবেশন করার সময় সঠিক তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের মাধ্যমে খাদ্যের মান নিশ্চিত করুন (যেমন, রান্নার তাপমাত্রা, ফ্রিজের তাপমাত্রা ইত্যাদি)। ৫. নিরাপদ পরিবহন: খাদ্য উৎপাদন ও পরিবেশনার মাঝে নিরাপদ পরিবহন ব্যবস্থা নিশ্চিত করুন যেন কোন ধরনের স্বাস্থ্যঝুঁকি তৈরি না হয়। ৬. নিরাপদ সংরক্ষণ: খাদ্য উপকরণ ও প্রস্তুত খাবার সঠিকভাবে স্টোর করুন যাতে সেগুলি দূষিত না হয় ও মান বজায় থাকে। ৭. ইনস্পেকশন: নিয়মিত খাদ্য মানের পর্যবেক্ষণ ও ইনস্পেকশন চালিয়ে যান, যাতে সমস্যা দেখা দিলে তা অবিলম্বে সমাধান করা যায়।

টাস্কশীট (Task Sheet) ১.২: ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রেখে OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরিধান করুন

কাজের নাম	ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রেখে OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরিধান করুন
কাজের উদ্দেশ্য	কর্মক্ষেত্রে ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি ও OSH (Occupational Safety and Health) প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে সঠিক পিপিই পরিধান নিশ্চিত করা, যাতে কর্মীদের নিরাপত্তা, স্বাস্থ্য ও খাদ্য উৎপাদন মান বজায় থাকে।
প্রয়োজনীয় পিপিই	হাতের গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন, সেফটি শূ
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	১. স্বাস্থ্যবিধি পালন: - কর্মীরা সঠিকভাবে হাত ধুয়ে বা স্যানিটাইজার ব্যবহার করে পরিষ্কার করবেন। - কর্মীর তাপমাত্রা পরিমাপ ও স্বাস্থ্য পরীক্ষা করা উচিত, যাতে কোনও অসুস্থ কর্মী কাজে আসতে না পারে। ২. পিপিই পরিধান: - সমস্ত কর্মী সঠিক পিপিই পরিধান করবে: প্রথমে হাতের গ্লাভস, পরে ফুড হ্যাট, এপ্রন, ও মাস্ক পরিধান করতে হবে। - কাজের পরিবেশে সেফটি শূ পরিধান নিশ্চিত করতে হবে। - যদি প্রয়োজন হয়, সঠিক সুরক্ষা সরঞ্জাম (যেমন চশমা) পরিধান করতে হবে, বিশেষ করে গরম বা ক্ষতিকর উপকরণ ব্যবহারের ক্ষেত্রে।

টাস্কশীট (Task Sheet) ১.৩ : উৎপাদন সরঞ্জাম ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরিষ্কার করুন

কাজের নাম	উৎপাদন সরঞ্জাম ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরিষ্কার করুন
কাজের উদ্দেশ্য	কর্মক্ষেত্রে সরঞ্জাম, যন্ত্রপাতি ও পরিবেশ পরিষ্কার রাখা, যাতে কর্মীদের স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা নিশ্চিত হয় ও উৎপাদন কার্যক্রম সুষ্ঠুভাবে চলতে পারে।
প্রয়োজনীয় পিপিই	হাতের গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন, সেফটি শু
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	১. স্বাস্থ্যবিধি অনুসরণ: - কাজ শুরু করার আগে ও পরে হাত সাবান দিয়ে ধুয়ে বা স্যানিটাইজার ব্যবহার করে পরিষ্কার করুন। - সব কর্মীদের সঠিকভাবে পিপিই পরিধান করতে হবে, যেমন: হাতের গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন ও সেফটি শু। ২. যন্ত্রপাতি পরিষ্কার: - সমস্ত সরঞ্জাম, যন্ত্রপাতি ও টুলস পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করতে হবে। প্রয়োজনীয় ক্লিনিং সাবান, ডিটারজেন্ট ও স্যানিটাইজার ব্যবহার করুন। - সরঞ্জামগুলো ভালোভাবে ধুয়ে ও শুকিয়ে ব্যবহার করার আগে সেগুলির সঠিক অবস্থানে রাখুন। ৩. পরিবেশ পরিষ্কার করা: - কর্মক্ষেত্রে, যেমন টেবিল, ফ্লোর, চুল্লি বা অন্যান্য যন্ত্রপাতি সঠিকভাবে পরিষ্কার করুন। - দূষিত বা অপ্রয়োজনীয় উপকরণ সরিয়ে ফেলুন, যাতে কোনো ধরনের বিপদ বা সংক্রমণ ছড়িয়ে না পড়ে। ৪. পিপিই ব্যবহার ও নিরাপত্তা নিশ্চিতকরণ: - সরঞ্জাম পরিষ্কার করার সময় সঠিক পিপিই পরিধান করতে হবে। বিশেষ করে গ্লাভস, মাস্ক ও এপ্রন ব্যবহার নিশ্চিত করুন। - সেফটি শু পরিধান করা গুরুত্বপূর্ণ যাতে ঝুঁকিপূর্ণ উপকরণ বা ক্ষতিকর পদার্থ মাটিতে পড়ে না যায় ও কর্মীর পা নিরাপদ থাকে। ৫. যন্ত্রপাতি ও সরঞ্জাম সঠিকভাবে সংরক্ষণ: - পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করার পর সরঞ্জাম সঠিক স্থানে সংরক্ষণ করুন, যাতে ভবিষ্যতে নিরাপদে ও সহজে ব্যবহার করা যায়। ৬. স্বাস্থ্যবিধি প্রোটোকল অনুসরণ: - কর্মীদের নিয়মিত স্বাস্থ্য পরীক্ষা ও তাপমাত্রা পরিমাপ নিশ্চিত করুন, বিশেষ করে যখন তারা পরিষ্কার করার কাজ শুরু করে। - কর্মস্থলে সঠিক হাইজিন বজায় রাখতে স্বাস্থ্যবিধি নিয়মাবলি অবিলম্বে পালন করুন। ৭. রিপোর্টিং ও মনিটরিং: - কাজের শেষে পরিষ্কার কার্যক্রম পর্যালোচনা করুন ও নিশ্চিত করুন যে সকল সরঞ্জাম ও পরিবেশ সঠিকভাবে পরিষ্কার হয়েছে। - কোনো সমস্যা বা অব্যবস্থা দেখা দিলে তা রিপোর্ট করুন ও দ্রুত সমাধান করুন।

শিখনফল (Learning Outcome) ২ : উপাদান ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. পেন্সিল ফিলিং তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপাদান পণ্য প্রস্তুত করা হয়েছে। ২. সরঞ্জাম ব্যবহার করার জন্য যাচাই করা হয়েছে। ৩. রেসিপি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদান পরিমাপ করা হয়েছে। ৪. ফিলিংয়ে ব্যবহারের জন্য উপাদানগুলি গলানো/কন্ডিশনিং নিশ্চিত করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	১. পেন্সিল ফিলিং উপাদান (মিষ্টি ফিলিং উপাদান ডিম, কর্নফ্লাওয়ার, মিষ্টি ফিলিং শর্টনিং, দুধ, চিনি মাখন, ক্রিম) ইত্যাদি
জব / টাস্ক / এক্টিভিটি	১. পেন্সিল ফিলিং তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপাদান পণ্য প্রস্তুত করুন ২. সরঞ্জাম ব্যবহার করার জন্য যাচাই করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -২ : উপাদান ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করা

এই শিখনফল অর্জনের লক্ষ্যে শিখনফলে অন্তর্ভুক্ত বিষয়বস্তু ও পারফরম্যান্স ক্রাইটেরিয়া অর্জনের জন্য নিম্নলিখিত কার্যক্রমগুলো পর্যায়ক্রমে সম্পাদন করুন। কার্যক্রমগুলোর জন্য বর্ণিত রিসোর্সসমূহ ব্যবহার করুন।

শিখন কার্যক্রম (Learning Activities)	উপকরণ / বিশেষ নির্দেশনা (Resources / Special instructions)
১. প্রশিক্ষণার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষণার্থীদের “উৎপাদন ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করা” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ২ : উৎপাদন ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করা
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন ও উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেলফ-চেক শিট ২ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। উত্তরপত্র ২ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৪. জব/টাস্ক শিট ও স্পেসিফিকেশন শিট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৪. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শিট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন টাস্কশীট-২.১: রেসিপি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদান পরিমাপ করা

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ২: উপাদান ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করা

শিখন উদ্দেশ্য (Learning Objective): এই ইনফরমেশন শীট পড়ে শিক্ষার্থীগণ নিম্নোক্ত বিষয়গুলো ব্যাখ্যা করতে, বর্ণনা করতে ও তথ্যগুলো কাজে প্রয়োগ করতে পারবে-

২.১. পেস্টি ফিলিং তৈরির উপকরণ

২.২. যন্ত্রপাতি চেক করা

২.৩. উপকরণ পরিমাপ করা:

২.৪. উপকরণ প্রস্তুত করা

২.১. পেস্টি ফিলিং তৈরির উপকরণ

উপকরণ	ছবি	বর্ণনা
ডিম		ডিম ফিলিংয়ের গঠন শক্তি ও টেক্সচার দেয়। ডিমের প্রোটিন ও ফ্যাট ফিলিংয়ের মধ্যে সমানভাবে মিশে গিয়ে, এটি ফিলিংকে শক্ত ও মসৃণ তৈরি করে। ডিমের হোয়াইট অংশ ফিলিংয়ের গঠন শক্ত করতে সাহায্য করে, ও ডিমের ইয়োক অংশ পেস্ট্রির টেক্সচার নরম ও ক্রিমি করে তোলে।
কর্নফ্লাওয়ার		কর্নফ্লাওয়ার ফিলিংয়ের ঘনত্ব বাড়াতে ও সঠিক কনসিস্টেন্সি পাওয়ার জন্য ব্যবহৃত হয়। এটি একটি সূক্ষ্ম পাউডার যা মূলত ভুট্টা থেকে প্রস্তুত করা হয়। কর্নফ্লাওয়ার ফিলিংয়ে মিশিয়ে দিলে তা অতিরিক্ত তরল হয়ে যাওয়ার সমস্যা সমাধান করে ও ফিলিংকে ঘন ও মসৃণ করে তোলে।
শর্টেনিং		শর্টেনিং একটি স্নেহযুক্ত উপাদান। এটি সাধারণত নিরেট তেল বা ফ্যাট থেকে তৈরি হয়, যেমন সয়া তেল, পাম তেল বা কোকোনাট তেল। শর্টেনিং পেস্টি বা ফিলিংয়ে ব্যবহৃত হলে, এটি ফিলিংকে মসৃণ ও লোভনীয় করে তোলে।
দুধ		দুধ ফিলিংয়ের গঠন ও স্বাদ উন্নত করতে ব্যবহৃত হয়। দুধের মিষ্টি স্বাদ ও ক্রিমি টেক্সচার ফিলিংকে আরো মসৃণ ও সুস্বাদু করে তোলে। এটি ফিলিংয়ের সঠিক কনসিস্টেন্সি বজায় রাখতে সাহায্য করে, কারণ দুধ পেস্টিতে নরম ও ক্রিমি গঠন তৈরি করতে সহায়তা করে।

চিনি		চিনি মিষ্টির পরিমাণ ঠিক রাখতে ও স্বাদ বৃদ্ধির জন্য ব্যবহৃত হয়। এটি ফিলিংয়ের স্বাদকে মিষ্টি ও সুস্বাদু করে তোলে, যা পেস্টি বা কেকের স্বাদে একটি সুস্বাদু, মিষ্টি ভারসাম্য যোগ করে। চিনি ফিলিংয়ে মিশে গেলে তা একটি সিল্কি, মসৃণ টেক্সচার তৈরি করতে সাহায্য করে, যা খেতে আরও আনন্দদায়ক হয়।
মাখন		মাখন ফিলিংকে ক্রিমি ও মসৃণ করে, ও এটি স্বাদ ও গুণমান উন্নত করতে সহায়তা করে। মাখনের চর্বি ফিলিংয়ের টেক্সচারকে হালকা ও মসৃণ করে তোলে, যা খেতে বেশ নরম ও মসৃণ হয়। এটি পেস্টি বা কেকের মধ্যে একটি বিলাসী, রিচ ফিলিং তৈরি করতে সাহায্য করে।
ক্রিম		ক্রিম ফিলিংকে আরো ক্রিমি ও মিষ্টি করার জন্য ব্যবহৃত হয়। এটি ফিলিংয়ে একটি সিল্কি, মসৃণ টেক্সচার প্রদান করে, যা খেতে অত্যন্ত নরম ও লোভনীয় হয়। ক্রিমের স্বাদ ও গঠন পেস্টি বা কেকের ফিলিংয়ে সমৃদ্ধতা যোগ করে ও ফিলিংকে আরও ক্রিমি ও মিষ্টি করে তোলে।
ফ্রেশ ক্রিম		ফ্রেশ ক্রিম এটি হালকা ও মিষ্টি হয়, যা ফিলিংয়ের মধ্যে মোলায়েমতা আনে। এটি সাধারণত কম চর্বিযুক্ত ও ক্রিমি টেক্সচার থাকে, যা পেস্টি বা কেকের ফিলিংকে আরও নরম, হালকা ও মসৃণ করে তোলে। ফ্রেশ ক্রিম ফিলিংকে একটি স্নিক্স ও সুস্বাদু স্বাদ প্রদান করে, যা খেতে খুবই আরামদায়ক হয়।
ফল		মৌসুমি ফল, যেমন স্ট্রবেরি, আপেল, পীচ ইত্যাদি ফিলিংয়ে ব্যবহৃত হয়, যা ফিলিংকে সুস্বাদু ও তাজা করে তোলে। ফলের প্রাকৃতিক মিষ্টতা ও টেক্সচার ফিলিংকে একটি নতুন ও সতেজ স্বাদ প্রদান করে, যা পেস্টি বা কেকের স্বাদকে আরও আকর্ষণীয় ও স্বাভাবিক করে তোলে।
জাম		ফলের জাম ফিলিংয়ে ব্যবহৃত হয়, যা মিষ্টি ও তাজা স্বাদ যোগ করে। জাম পেস্টি বা কেকের ফিলিংয়ে এক ধরনের গভীর মিষ্টতা ও ফলের প্রকৃত স্বাদ আনে। এটি সাধারণত ঘন ও সসের মতো টেক্সচার তৈরি করে, যা ফিলিংকে আরও সুমিষ্ট ও সুস্বাদু করে তোলে।
ফল রং		ফল রং ফিলিং বা পেস্টির রঙ ও সৌন্দর্য বাড়ানোর জন্য ব্যবহৃত হয়। এটি পেস্টি বা কেকের উপরের অংশে একটি প্রাণবন্ত ও আকর্ষণীয় রঙ আনে, যা দৃষ্টিভঙ্গি বৃদ্ধি করে ওঠে। ফল রং সাধারণত প্রাকৃতিক ফলের রঙ থেকে প্রাপ্ত হয়।

		অথবা খাদ্য রঙ ব্যবহার করা হয়, যা পেস্ট্রির সৌন্দর্য ও বৈচিত্র্য বাড়ায়।
দারচিনি গুঁড়ো		দারচিনি গুঁড়ো মিষ্টি ও মসলাদার গন্ধ ও স্বাদ যোগ করে। এটি পেস্ট্রি বা কেকের ফিলিংয়ে একটি গা dark ্র, উষ্ণ ও সুগন্ধি স্বাদ আনে, যা খাবারের এক নতুন মাত্রা যোগ করে। দারচিনি গুঁড়ো ব্যবহারে ফিলিংয়ে একটি বিশেষ মিষ্টি-মসলাদার টুইস্ট তৈরি হয়, যা খেতে অত্যন্ত আনন্দদায়ক।
সিরাপ		সিরাপ ফিলিংকে স্যাচুরেটেড ও মোলায়েম করে, ও এটি মিষ্টি স্বাদ যোগ করে। সিরাপের ঘন ও আঠালো টেক্সচার ফিলিংকে একটি ভরাট ও স্লিথ গঠন দেয়, যা খাবারের মধ্যে একটি গভীর মিষ্টি স্বাদ তৈরি করে। এটি সাধারণত ফলের সিরাপ, শর্করা বা মধুর সিরাপ হতে পারে, যা পেস্ট্রি বা কেকের ফিলিংয়ে ব্যবহৃত হয়।
কাস্টার্ড		কাস্টার্ড একটি মোলায়েম ও সুস্বাদু টেক্সচার প্রদান করে। এটি সাধারণত ডিম, দুধ ও চিনি দিয়ে তৈরি হয় ও ফিলিংয়ের মধ্যে একটি ক্রিমি ও সিল্কি টেক্সচার আনতে ব্যবহৃত হয়। কাস্টার্ড ফিলিংয়ে একটি সমৃদ্ধ ও মিষ্টি স্বাদ যোগ করে, যা পেস্ট্রি বা কেককে অত্যন্ত সুস্বাদু ও মোলায়েম করে তোলে।
স্টার্চ		স্টার্চ ফিলিংয়ের ঘনত্ব বাড়াতে ব্যবহৃত হয়, যা একে স্থিতিশীল রাখে। এটি সাধারণত গম, ভুট্টা বা আলু থেকে প্রস্তুত করা হয় ও ফিলিংয়ে একটি সঠিক কনসিস্টেন্সি বজায় রাখতে সাহায্য করে। স্টার্চ ফিলিংকে ঘন ও মসৃণ করে তোলে, যাতে ফিলিংটি দীর্ঘক্ষণ সঠিক আকারে থাকে ও কোনোভাবে গলে না যায়।

২.২. যন্ত্রপাতি চেক করা

পেস্ট্রি পণ্য তৈরির জন্য সঠিক যন্ত্রপাতি ও টুলস ব্যবহার করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। যন্ত্রপাতি ও টুলস ব্যবহারের পূর্বে সেগুলো ভালোভাবে পরীক্ষা করতে হবে, যাতে প্রতিটি উপকরণ সঠিকভাবে কাজ করতে পারে ও কোন ত্রুটি না ঘটে।

যন্ত্রপাতি, উপকরণ ও টুলস:

No.	Equipments	Picture	Usage
১.	মিক্সার (Mixers)		উপকরণ মিশ্রিত করার জন্য ব্যবহার করা হয়, বিশেষ করে ক্রিম, কাস্টার্ড বা ডো মেশানোর জন্য।
২.	রেফ্রিজারেটর (Refrigerator)		মসৃণতা ও দীর্ঘস্থায়ীত্বের জন্য ফিলিং সংরক্ষণে রেফ্রিজারেটরের প্রয়োজন।
৩.	ফ্রিজার (Freezer)		কিছু উপকরণ ঠান্ডা করে বা জমিয়ে রাখতে ব্যবহৃত হয় যেমন মিষ্টি ফিলিং বা ক্রিম।
৪.	চাঁছনি (Sieves)		উপকরণের ময়লা বা বড় অংশ আলাদা করার জন্য ব্যবহৃত হয়। ময়দা চাঁছলে তা আরও মসৃণ হয়।
৫.	ওজন মাপার স্কেল ও মাপার টুলস (Weighing scale and measuring tools)		উপকরণ সঠিক পরিমাণে পরিমাপ করার জন্য ব্যবহৃত হয়, যা সঠিক রেসিপি অনুসরণ করতে সহায়তা করে।
৬.	ট্রে (Tray)		পেস্ট্রি, কেক, বা অন্যান্য বেকড আইটেম সাজিয়ে রাখার জন্য ব্যবহৃত হয়।
৭.	কুলিং র্যাক (Cooling rack)		বেকড আইটেম ঠান্ডা করার জন্য ব্যবহৃত হয়, যাতে তাদের কাঠামো ঠিক থাকে।
৮.	মোল্ড (Mould)		পেস্ট্রি বা কেকের আকার নির্ধারণ করতে ব্যবহৃত হয়।

৯.	সসপ্যান (Saucepan)		কাস্টার্ড বা অন্যান্য তরল ফিলিং প্রস্তুত করতে সসপ্যান ব্যবহার করা হয়।
১০.	ফ্রাইপ্যান (Frypan)		কিছু পেস্টি বা অন্যান্য খাবারের প্রিপারেশন প্রক্রিয়ায় ফ্রাইপ্যান ব্যবহার হয়।
১১.	প্যালেট নাইফ (Palette knife)		পেস্টি ফিলিং গুলো সমানভাবে ছড়িয়ে দেওয়ার জন্য ব্যবহৃত হয়।
১২.	হ্যান্ড উইস্ক (Hand whisk)		মেশানো বা ফোমিং করার জন্য হ্যান্ড উইস্ক ব্যবহৃত হয়।
১৩.	পাইপিং ব্যাগ (Piping bag)		পেস্টি ফিলিং, কাস্টার্ড বা ক্রিম সাজানোর জন্য পাইপিং ব্যাগ ব্যবহার করা হয়।
১৫.	ফল ছুরি (Fruit knife)		ফল কাটা বা শীস ছাড়ানো কাজে ব্যবহৃত হয়।
১৬.	ওয়ার্কিং টেবিল (Working table)		পেস্টি প্রস্তুত করতে একটি পরিষ্কার ও সুশৃঙ্খল টেবিল প্রয়োজন।
১৭.	চপিং বোর্ড (Chopping board)		ফল বা অন্যান্য উপকরণ কাটার জন্য এটি ব্যবহার করা হয়।
১৮.	পেস্টি ব্রাশ (Pastry brush)		পেস্টি বা বেকড আইটেমে মাখন বা অন্য কিছু ব্রাশ করে লাগানোর জন্য ব্যবহৃত হয়।

২০.	ফুড থার্মোমিটার (Food thermometer)		বেকড আইটেমের তাপমাত্রা পরীক্ষা করতে ফুড থার্মোমিটার ব্যবহৃত হয়।
২১.	রোলার কাটার (Roller cutter)		পেস্টি ডো কাটা বা সমান আকারে সাজানোর জন্য রোলার কাটার ব্যবহৃত হয়।

২.৩. উপকরণ পরিমাপ করা:

পেস্টি তৈরির জন্য সঠিক পরিমাণ উপকরণ ব্যবহার করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। একটি সঠিক পরিমাপ, বিশেষ করে বেকিংয়ে, উপকরণের ভারসাম্য ও সঠিক মিশ্রণ নিশ্চিত করে, যা সেরা গুণমানের পেস্টি তৈরি করতে সাহায্য করে। উপকরণের অতিরিক্ত বা কম পরিমাণ ফিলিংয়ের টেক্সচার, স্বাদ ও পেস্টির গঠনকে প্রভাবিত করতে পারে। বেকিংয়ের ক্ষেত্রে, নির্দিষ্ট পরিমাপের গুরুত্ব অনেক বেশি, কারণ একটি সঠিক পরিমাপের মাধ্যমে উপকরণগুলো একত্রিত হয়ে সঠিকভাবে কাজ করে, ও প্রতিটি বেকড পণ্য সঠিকভাবে ওঠে বা সঠিক আকারে পুষ্টি হয়। সঠিক পরিমাপের জন্য এক্সটার্নাল স্কেল বা মেজারিং কাপ ব্যবহার করা প্রয়োজন, যাতে প্রতিটি উপকরণের সঠিক পরিমাণ নিশ্চিত করা যায় ও পেস্টির গুণমান বজায় থাকে।

উদাহরণ:

ধরা যাক, আপনি একটি পেস্টি তৈরি করছেন, যেমন ভ্যানিলা ক্রিম পায়। এর জন্য প্রয়োজন কয়েকটি উপকরণ:

১. ময়দা – ২০০ গ্রাম
২. মাখন – ১০০ গ্রাম
৩. চিনি – ৫০ গ্রাম
৪. ডিম – ২টি
৫. দুধ – ১৫০ মিলি

এখন, সঠিক পরিমাণে উপকরণ পরিমাপ করা প্রয়োজন। উদাহরণস্বরূপ:

- **ময়দা:** ময়দা পরিমাপ করার জন্য একটি মাপযন্ত্র (যেমন স্কেল) ব্যবহার করতে হবে, যাতে ময়দার পরিমাণ সঠিক হয়। ২০০ গ্রাম ময়দা নিশ্চিত করতে হলে মাপসই স্কেল ব্যবহার করা উচিত, যাতে বেকিংয়ে সঠিক ভারসাম্য থাকে।
- **মাখন:** মাখন পরিমাপ করার সময় যদি আপনি স্টিক মাখন ব্যবহার করেন, তাহলে একটি মাপসই চামচ বা স্কেল দিয়ে সঠিক পরিমাণ মাখন ব্যবহার করতে হবে (১০০ গ্রাম)।
- **ডিম:** ডিমের সংখ্যা নির্ধারণ করা সহজ, তবে এর আকার অনুযায়ী পরিমাণ একটু কম বা বেশি হতে পারে। সাধারণত, একটি বড় ডিম ৫০-৬০ গ্রাম হয়ে থাকে। তাই ২টি ডিম ব্যবহার করলে সঠিক পরিমাণে প্রোটিন ও ফ্যাট পাওয়া যাবে।

এইভাবে, সব উপকরণের সঠিক পরিমাপ নিশ্চিত করলে, আপনি যে পেস্টি তৈরি করবেন, তা সঠিকভাবে ফুটবে ও তার টেক্সচার ও স্বাদও উপযুক্ত হবে।

সঠিক পরিমাণে উপকরণ ব্যবহারের গুরুত্ব:

- **গুণমান উন্নতি:** রেসিপি অনুযায়ী সঠিক পরিমাণে উপকরণ ব্যবহারে পেস্টি বা ফিলিংয়ের গুণমান ভালো হয়। যেমন, অতিরিক্ত মাখন বা চিনি ব্যবহার করলে পেস্টি অতিরিক্ত মিষ্টি হয়ে যেতে পারে বা ফিলিং অতিরিক্ত তরল হয়ে যেতে পারে, যা তার কাঠামো নষ্ট করতে পারে।
- **স্বাদ ও টেক্সচার:** একে অপরের সাথে সঠিক পরিমাণে উপকরণ মিশালে সঠিক স্বাদ ও টেক্সচার পাওয়া যায়। যেমন, খুব বেশি বা কম দুধ ব্যবহার করলে পেস্টির টেক্সচার পরিবর্তিত হতে পারে, তা অতিরিক্ত শক্ত বা নরম হয়ে যেতে পারে।

অতিরিক্ত বা কম পরিমাপের প্রভাব

- **অতিরিক্ত উপকরণ:** যেমন যদি খুব বেশি মাখন বা চিনি ব্যবহার করা হয়, তাহলে ফিলিং বা পেস্টি খুব বেশি নরম বা লিকুইড হয়ে যেতে পারে, যা তেমন আকর্ষণীয় দেখায় না ও খেতে ভালোও লাগে না।
- **কম উপকরণ:** যদি উপকরণ কম পরিমাণে ব্যবহার করা হয়, তবে পেস্টি বা ফিলিংয়ে স্বাদ বা কাঠামোর অভাব হতে পারে। যেমন, কম ময়দা বা ডিম ব্যবহার করলে পেস্টির ডো আটকে যাবে না বা ঠিকমতো ফোলবে না, যার ফলে ফিলিং সঠিকভাবে সজ্জিত হবে না।

উপকরণ পরিমাপের পদ্ধতি

- **সঠিক যন্ত্র ব্যবহার:** উপকরণের পরিমাপ করার জন্য বিশেষভাবে ডিজাইন করা যন্ত্রপাতি যেমন কাচের মাপের কাপ, মিটার স্কেল, চামচ, বা পাউন্ড স্কেল ব্যবহার করা উচিত। এতে পরিমাপ সঠিকভাবে করা সম্ভব।
- **পুঙ্খানুপুঙ্খ পরিমাপ:** প্রতিটি উপকরণের পরিমাণ সঠিকভাবে মাপা উচিত, বিশেষ করে লিকুইড ও ড্রাই উপকরণ। মিষ্টি ফিলিংয়ের জন্য যেমন চিনির পরিমাণ সঠিক হওয়া উচিত, তেমনি মসলাদার ফিলিংয়ের জন্য মাংস বা শাকসবজি সঠিক পরিমাণে মাপা প্রয়োজন।

২.৪. উপকরণ প্রস্তুত করা

পেস্টি বা ফিলিং তৈরির সময় উপকরণগুলোর সঠিক প্রস্তুতি খুবই গুরুত্বপূর্ণ, কারণ সঠিকভাবে প্রস্তুত না করলে পেস্টির গুণমান ও স্বাদ নষ্ট হতে পারে। নিচে বিস্তারিত পদক্ষেপ দেওয়া হলো:

তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ

- **ঠান্ডা উপকরণ:** পেস্টি তৈরির আগে কিছু উপকরণ যেমন মাংস, ফল বা ক্রিম ঠান্ডা রাখা প্রয়োজন। ঠান্ডা উপকরণ সঠিক গঠন ও টেক্সচার বজায় রাখতে সাহায্য করে।
 - **মাংস:** ফিলিং তৈরির আগে মাংস সঠিকভাবে সেদ্ধ বা কাঁচা অবস্থায় ঠান্ডা করা উচিত। এটি ঠান্ডা না রাখলে ফিলিংটি যথাযথভাবে জমে না গিয়ে পাতলা বা আঠালো হয়ে যেতে পারে।

- **ফল:** মৌসুমি ফলগুলো ভালোভাবে ধুয়ে, শুকিয়ে ও প্রয়োজন হলে কাটা উচিত। যেমন, আপেল বা পীচ সেক করেও ফিলিং তৈরি করা যায়।
- **ক্রিম:** ক্রিম ঠান্ডা রাখতে ফ্রিজে রাখতে হবে, যাতে এটি মসৃণ হয় ও পেস্তির ফিলিং হিসেবে সঠিকভাবে কাজ করে।

কন্ডিশনিং প্রক্রিয়া

- কিছু উপকরণ যেমন কাস্টার্ড, মাংস বা ফলের সিরাপের জন্য সঠিক কন্ডিশনিং প্রয়োজন। সঠিক তাপমাত্রায় রাখা হলে উপকরণগুলো একে অপরের সাথে ভালোভাবে মিশে ও পেস্তির স্বাদ ও টেক্সচার উন্নত হয়।
 - **কাস্টার্ড বা ক্রিম:** এগুলো ঠান্ডা করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ, যাতে ফিলিং মসৃণ থাকে ও সঠিক গঠন বজায় থাকে।
 - **ফল বা মাংস:** এগুলো সঠিক তাপমাত্রায় পরিবেশন করলে তাদের স্বাদ ও গুণমান ঠিক থাকে, ফলে ফিলিংয়ের গুণগত মান ভালো হয়।

ফ্রিজ বা ফ্রিজারের ব্যবহার

- ফিলিং তৈরির আগে মাংস, ফল বা ক্রিমকে ঠান্ডা করতে ফ্রিজ বা ফ্রিজার ব্যবহার করা যেতে পারে। তবে, এগুলো ফ্রিজে রাখার আগে সঠিকভাবে প্যাকেজ করতে হবে, যাতে তাপমাত্রা বজায় থাকে ও উপকরণের গুণমান নষ্ট না হয়।
 - **ফ্রিজে রাখা:** উপকরণগুলো ঠান্ডা রাখার জন্য সঠিকভাবে প্যাকেজ করা উচিত, যাতে তারা একে অপরের সাথে মিশে গিয়ে অযাচিত গন্ধ বা টেক্সচার পরিবর্তন না করে।

সেলফ চেক (Self Check)- ২: উৎপাদন ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করা

প্রশিক্ষার্থীদের জন্য নির্দেশনা:- উপরোক্ত ইনফরমেশন শীট পাঠ করে নিচের প্রশ্নগুলোর উত্তর লিখুন-

১. পেস্ট্রির মিষ্টি ফিলিংয়ের জন্য কী উপকরণ ব্যবহৃত হয়?

উত্তর:

২. মসলাদার ফিলিং তৈরিতে কোন উপকরণগুলি ব্যবহার করা হয়?

উত্তর:

৩. কোন যন্ত্রপাতি পেস্ট্রি তৈরির জন্য সবচেয়ে গুরুত্বপূর্ণ?

উত্তর:

৪. পেস্ট্রি ফিলিং তৈরি করার সময় উপকরণের তাপমাত্রা কেন গুরুত্বপূর্ণ?

উত্তর:

৫. পেস্ট্রি বা ফিলিং তৈরিতে সঠিক পরিমাণ উপকরণের ব্যবহার কেন প্রয়োজন?

উত্তর:

উত্তরপত্র (Answer Key) ২: উৎপাদন ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করা

১. পেস্ট্রির মিষ্টি ফিলিংয়ের জন্য কী উপকরণ ব্যবহৃত হয়?

উত্তর: মিষ্টি ফিলিংয়ের জন্য ডিম, কর্নফ্লাওয়ার, মাখন, চিনি, ক্রিম ও ফল ব্যবহার করা হয়।

২. মসলাদার ফিলিং তৈরিতে কোন উপকরণগুলি ব্যবহার করা হয়?

উত্তর: মসলাদার ফিলিং তৈরিতে কাচা মাংস, শাকসবজি, ডিম ও স্টার্চ ব্যবহৃত হয়।

৩. কোন যন্ত্রপাতি পেস্ট্রি তৈরির জন্য সবচেয়ে গুরুত্বপূর্ণ?

উত্তর: পেস্ট্রি তৈরির জন্য মিক্সার, রেফ্রিজারেটর, ফ্রিজ, ওজন মাপার স্কেল ও মোন্ড গুরুত্বপূর্ণ যন্ত্রপাতি।

৪. পেস্ট্রি ফিলিং তৈরি করার সময় উপকরণের তাপমাত্রা কেন গুরুত্বপূর্ণ?

উত্তর: সঠিক তাপমাত্রায় উপকরণ রাখলে ফিলিংয়ের গঠন, টেক্সচার ও স্বাদ ভালো থাকে।

৫. পেস্ট্রি বা ফিলিং তৈরিতে সঠিক পরিমাণ উপকরণের ব্যবহার কেন প্রয়োজন?

উত্তর: সঠিক পরিমাণে উপকরণ ব্যবহার করলে পেস্ট্রি বা ফিলিংয়ের স্বাদ, টেক্সচার ও গুণমান বজায় থাকে।

টাস্কশীট (Task Sheet)-২.১: রেসিপি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদান পরিমাপ করা

কাজের নাম	পেস্টি ফিলিং তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপাদান পণ্য প্রস্তুত করুন
কাজের উদ্দেশ্য	পেস্টি ফিলিং তৈরির জন্য সঠিক উপাদান প্রস্তুত করা
প্রয়োজনীয় পিপিই	হাতের গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন, সেফটি শূ
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	- উপকরণের পরিমাণ জানা: প্রতিটি রেসিপি অনুযায়ী উপকরণের সঠিক পরিমাণ জানা খুবই গুরুত্বপূর্ণ। যেমন, মিষ্টি বা মসলাদার ফিলিং তৈরি করতে চিনি, মাখন, ডিম বা অন্যান্য উপকরণের পরিমাণ সঠিকভাবে নির্ধারণ করতে হয়। - বিশেষ যন্ত্রপাতি ব্যবহার করা: ঠিক পরিমাপের জন্য মাপার কাপ, চামচ, ওজন মাপার স্কেল বা মিটার স্কেল ব্যবহার করুন। এগুলো নিশ্চিত করবে যে আপনি সঠিক পরিমাণ উপকরণ ব্যবহার করছেন। - উপকরণ পরিমাপের সঠিক পদ্ধতি অনুসরণ করা: ক. ময়দা: কাপ দিয়ে ময়দা ভরে অতিরিক্ত ময়দা ঝেড়ে দিন। খ. চিনি: কাপ ভরে চিনি সমতল করুন। গ. মাখন: ছোট টুকরো করে মাখন পরিমাপ করুন। ঘ. দুধ: তরল মাপার কাপ ব্যবহার করে সঠিক পরিমাণ দুধ মাপুন। - পরিমাপের আগের প্রস্তুতি: তরল ও মিশ্র উপকরণের পরিমাপ করার আগে যন্ত্রপাতি বা কাপ ভালোভাবে পরিষ্কার ও শুকনো রাখুন, যাতে মাপের ভুল না হয়। - অতিরিক্ত বা কম উপকরণ পরিহার করা: অতিরিক্ত বা কম পরিমাপ উপকরণের ভারসাম্য নষ্ট করতে পারে, যা পেস্টি বা ফিলিংয়ের স্বাদ, গঠন ও টেক্সচারকে প্রভাবিত করবে। সঠিক পরিমাপে উপকরণ ব্যবহার করে রেসিপির সেরা ফলাফল নিশ্চিত করুন।



স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet) ২.১: রেসিপি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদান পরিমাপ করা

প্রয়োজনীয় পিপিই

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	হাতের গ্লাভস	জোড়া	১
২	ফুড হ্যাট	পিস	১
৩	মাস্ক	পিস	১
৪	এপ্রন	পিস	১
৫	সেফটি শূ	জোড়া	১

প্রয়োজনীয় টুলস

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	মাপার কাপ (Measuring Cup)	পিস	১
২	মাপার চামচ (Measuring Spoon)	পিস	১
৩	স্কেল (Scale)	পিস	১
৪	চামচ (Spoon)	পিস	১
৫	মিক্সিং বোল (Mixing Bowl)	পিস	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	ওয়েট স্কেল (Weight Scale)	পিস	১
২	মিক্সিং স্প্যাটুলা (Mixing Spatula)	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	ময়দা (Flour)	কেজি	১
২	চিনি (Sugar)	কেজি	১
৩	মাখন (Butter)	কেজি	১
৪	ডিম (Eggs)	পিস	৩
৫	দুধ (Milk)	লিটার	১
৬	বেকিং পাউডার (Baking Powder)	গ্রাম	১০

শিখনফল (Learning Outcome)- ৩: পেস্টি ফিলিং তৈরি করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. পেস্টি ফিলিং রেসিপি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী প্রস্তুত করা হয়েছে। ২. ব্যবহারের আগে কাঁচা ও রান্না করা ফিলিংস পরীক্ষা করা হয়েছে। ৩. অগ্রহণযোগ্য উপাদান বা ফিলিং চিহ্নিত করা হয় ও সংশোধন করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	১. পেস্টি ফিলিংস ২. পেস্টি ফিলিংস প্রস্তুত ৩. কাঁচা ও রান্না করা ফিলিংস ৪. অগ্রহণযোগ্য উপাদান বা ফিলিংস
জব / টাস্ক / এক্টিভিটি	১. ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে পেস্টি ফিলিং তৈরি করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৩ : পেশ্চি ফিলিং তৈরি করা

এই শিখনফল অর্জনের লক্ষ্যে শিখনফলে অন্তর্ভুক্ত বিষয়বস্তু ও পারফরম্যান্স ক্রাইটেরিয়া অর্জনের জন্য নিম্নলিখিত কার্যক্রমগুলো পর্যায়ক্রমে সম্পাদন করুন। কার্যক্রমগুলোর জন্য বর্ণিত রিসোর্সসমূহ ব্যবহার করুন।

শিখন কার্যক্রম (Learning Activities)	উপকরণ / বিশেষ নির্দেশনা (Resources / Special instructions)
৫. প্রশিক্ষণার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষণার্থীদের “পেশ্চি ফিলিং তৈরি করা” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
৬. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ৩ : পেশ্চি ফিলিং তৈরি করা
৭. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন ও উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেলফ-চেক শিট ৩ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। উত্তরপত্র ৩ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৮. জব/টাস্ক শিট ও স্পেসিফিকেশন শিট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৪. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শিট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন জব শীট-৩.১: ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে পেশ্চি ফিলিং তৈরি করুন

ইনফরমেশন শীট (Information Sheet) ৩: পেস্ট্রি ফিলিং তৈরি করা

শিখন উদ্দেশ্য (Learning Objective): এই ইনফরমেশন শীট পড়ে শিক্ষার্থীগণ নিম্নোক্ত বিষয়গুলো ব্যাখ্যা করতে, বর্ণনা করতে ও তথ্যগুলো কাজে প্রয়োগ করতে পারবে-

৩.১. পেস্ট্রি ফিলিংস

৩.২. পেস্ট্রি ফিলিংস প্রস্তুত

৩.৩. কৌচা ও রান্না করা ফিলিংস

৩.৪. অগ্রহণযোগ্য উপাদান বা ফিলিংস

৩.১. পেস্ট্রি ফিলিংস

পেস্ট্রি ফিলিংস হল সেই উপাদান যা পেস্ট্রি, কেক, পেইট্রি, টার্ট ইত্যাদির ভিতরে পূর্ণতা আনে। ফিলিংয়ের বিভিন্ন প্রকার হতে পারে: মিষ্টি, স্যালাইট, বা ক্রিমি, ও ফিলিংটির টেক্সচার ও স্বাদ পেস্ট্রির সাথে সুন্দরভাবে মিশে যায়।

সাধারণত ব্যবহৃত পেস্ট্রি ফিলিংসের মধ্যে রয়েছে:

- ক্রিম ফিলিং: মাখন, ডিম, দুধ, চিনি, ও অন্যান্য উপাদান দিয়ে তৈরি।
- ফ্রুট ফিলিং: ফলের রস, চিনি ও কর্নফ্লাওয়ার বা জেলাটিন দিয়ে তৈরি।
- চকলেট ফিলিং: চকলেট, মাখন, ক্রিম বা দুধ দিয়ে তৈরি।
- নটস ফিলিং: বাদাম, পেস্টা, হ্যাজেলনাট, বা অন্য কোন বাদাম দিয়ে তৈরি।



ক্রিম ফিলিং



ফ্রুট ফিলিং



চকলেট ফিলিং



নটস ফিলিং

৩.২. পেস্ট্রি ফিলিংস প্রস্তুত

পেস্ট্রি ফিলিং প্রস্তুতির পদ্ধতি বিভিন্ন উপাদান ও তাদের কুकिং টেকনিকের উপর নির্ভর করে। সাধারণত পেস্ট্রি ফিলিং প্রস্তুতির পদ্ধতি:

১. **উপাদান সংগ্রহ:** সমস্ত উপাদান যেমন ডিম, চিনি, মাখন, দুধ, বা ফ্রুট যেগুলি ফিলিং প্রস্তুত করতে হবে, তা প্রস্তুত করুন।
২. **ফিলিং প্রস্তুতি:**
 - মাখন ও চিনি মিশিয়ে ক্রিমি টেক্সচার তৈরি করুন।
 - ডিম ও দুধ যোগ করে মিশ্রণটি গাঢ় করে নিন।
 - যদি ফল বা বাদাম ব্যবহার করতে হয়, সেগুলি আলাদাভাবে প্রস্তুত করুন।
৩. **ফিলিংকে ঠান্ডা করা:** ফিলিংটি একটু ঠান্ডা হতে দিন যাতে এটি পেস্ট্রির মধ্যে ব্যবহার করার জন্য সঠিক টেক্সচার পায়।
৪. **ফিলিংটি পেস্ট্রিতে ভর্তি করুন:** তৈরি হওয়া ফিলিং পেস্ট্রির ভিতরে ঢালুন ও সঠিকভাবে স্ট্রাকচার তৈরি করুন।

চকলেট পায় পেস্ট্রি



উপকরণ: বেকিং ট্রে, এক পাতা পায় পেস্ট্রি, চকলেট চিপস, একটি ডিম, ও এক চামচ ময়দা পর্চমেন্ট পেপারে।

নির্দেশনা: প্রথমে উপকরণগুলো একত্রিত করুন ও এয়ার ফ্রায়ারে $370 \pm F$ তাপমাত্রায় প্রি-হিট করুন। এরপর, এই সহজ ধাপে ধাপে নির্দেশনা অনুসরণ করুন।

১. পায় পেস্ট্রিকে প্রস্তুত ট্রেতে রাখুন, যা পর্চমেন্ট পেপারে লাইন করা ও কিছু ময়দা ছিটানো। তারপর, এটি ৬টি সমান আয়তাকার টুকরোয় কেটে ফেলুন।	
২. প্রতিটি আয়তাকার পায় পেস্ট্রির মাঝখানে সেমি-সুইট চকলেট মর্সেলস রাখুন। পেস্ট্রির দুই পাশ ভাঁজ করুন।	
৩. পেস্ট্রির প্রান্তে একটি চামচ দিয়ে চেপে ধরুন। পেস্ট্রি ডোতে দুইটি ছোট ছিদ্র করুন।	

৪. পেস্ট্রির উপর ডিম ওয়াশ লাগান, যাতে এটি সোনালি বাদামি হয়।	
৫. চকলেট ভরা প puff pastry গুলো এয়ার ফ্রায়ার ট্রেতে হালকাভাবে রেখে, ডিম দিয়ে ব্রাশ করুন। ১২-১৫ মিনিট পর্যন্ত বা পেস্ট্রি পুরোপুরি ফুলে সোনালি বাদামী হওয়া পর্যন্ত এয়ার ফ্রায়ারে বেক করুন।	
৬. পেস্ট্রি গুলো সোনালি বাদামী হয়ে গেলে, প্লেটে তুলে নিয়ে সেভ দিয়ে কনফেকশনার সুগার ছিটিয়ে দিন।	

টিপ: পেস্ট্রির প্রান্তে সামান্য পানি ব্রাশ করলে এটি ভালোভাবে সিল হবে ও চকলেট রান্নার সময় বাইরে বেরিয়ে যাবে না।

৩.৩. কাঁচা ও রান্না করা ফিলিংস

কাঁচা ফিলিংস: কাঁচা ফিলিংগুলি তৈরি করতে কোনো রান্নার প্রক্রিয়া প্রয়োজন হয় না। এগুলি সাধারণত ঠান্ডা ফিলিংস হয় ও পেস্ট্রির ভিতরে তাজা, হালকা ও ক্রিমি স্বাদ আনে। যেমন:

- **ক্রিম ফিলিংস:** ক্রিম, চিনি, ও ভ্যানিলা দিয়ে তৈরি হয়।
- **ফল ফিলিংস:** কাঁচা ফলের টুকরা ও সাদা চিনি দিয়ে তৈরি হয়।

রান্না করা ফিলিংস: এগুলি সাধারণত উচ্চ তাপমাত্রায় রান্না করা হয় যাতে উপাদানগুলি একসাথে মিশে গিয়ে একটি ঘন টেক্সচার তৈরি হয়। এই ধরনের ফিলিংসের মধ্যে থাকে:

- **পেস্ট্রি ক্রিম:** ডিম, দুধ, ও ময়দা বা কর্নফ্লাওয়ার দিয়ে গরম করে গাঢ় করা হয়।
- **চকলেট ফিলিংস:** চকলেট ও ক্রিম গরম করে মিশিয়ে প্রস্তুত করা হয়।

৩.৪. অগ্রহণযোগ্য উপাদান বা ফিলিংস

পেস্টি পণ্য তৈরিতে ব্যবহৃত ফিলিংসের গুণগত মান অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ, কারণ সঠিক ফিলিং পণ্যটির স্বাদ ও গুণগত মান নির্ধারণ করে। তবে, কিছু উপাদান বা ফিলিংস এমন হতে পারে যা পণ্য তৈরিতে অগ্রহণযোগ্য ও সেগুলি পণ্যটির গুণগত মানের উপর নেতিবাচক প্রভাব ফেলতে পারে। অগ্রহণযোগ্য উপাদান বা ফিলিংস ব্যবহারের ফলে খাদ্য নিরাপত্তা, স্বাদ ও স্বাস্থ্য সমস্যা সৃষ্টি হতে পারে।

নিম্নলিখিত উপাদান বা ফিলিংস গুলি পেস্টি তৈরির জন্য অগ্রহণযোগ্য:

১. **দূষিত উপাদান:** যে কোন ধরনের উপাদান যা দূষিত বা নষ্ট হয়ে গেছে, তা ব্যবহার করা উচিত নয়। যেমন, পুরনো, পচে যাওয়া বা ফ্যাটি উপাদান যা রোগজীবাণু ধারণ করতে পারে। উদাহরণস্বরূপ, পচে যাওয়া ফল, মিষ্টি পেস্ট বা মাখন যা সময়ের সাথে খারাপ হয়ে গেছে, তা অগ্রহণযোগ্য।
২. **অস্বাস্থ্যকর বা বিষাক্ত উপকরণ:** কোনো ধরনের বিষাক্ত উপকরণ বা রাসায়নিক যা খাদ্য তৈরিতে ব্যবহার করা যেতে পারে, যেমন অ্যালার্জেনিক উপাদান বা অবৈধ খাদ্য সামগ্রী, তা পেস্টি ফিলিংয়ে ব্যবহার করা যাবে না। কিছু উপাদান যেমন রাসায়নিক সংরক্ষণকারী, যা অস্বাস্থ্যকর হতে পারে, তা অগ্রহণযোগ্য।
৩. **সুযোগের বাইরের উপাদান:** যে উপকরণগুলি খাদ্য প্রস্তুতির জন্য প্রাকৃতিক বা সাধারণভাবে ব্যবহৃত হয় না, যেমন উচ্চ মাত্রায় অতিরিক্ত মশলা, অস্বাভাবিক রাসায়নিক বা কৃত্রিম রং, এগুলি পেস্টি ফিলিং তৈরির জন্য অগ্রহণযোগ্য। এগুলি পণ্যের স্বাদ ও গ্রাহকের স্বাস্থ্য ক্ষতিগ্রস্ত করতে পারে।
৪. **অস্বাস্থ্যকর মাংস বা প্রোটিন:** মাংসের উপকরণ, বিশেষ করে যদি তা সঠিকভাবে সংরক্ষণ করা না হয় বা নির্ধারিত তাপমাত্রায় রান্না না করা হয়, তবে এটি অগ্রহণযোগ্য। এটি ব্যাকটেরিয়া বা ভাইরাস দ্বারা দূষিত হতে পারে ও খাদ্য নিরাপত্তা সমস্যা সৃষ্টি করতে পারে।
৫. **বয়স প্রাচীন বা ভেজাল উপাদান:** ফিলিং তৈরির জন্য ব্যবহৃত উপকরণগুলি যদি সঠিকভাবে স্টোর না করা হয় বা বেশি পুরনো হয়ে যায়, তাহলে তা পণ্যটির মান নষ্ট করতে পারে। উদাহরণস্বরূপ, পেস্টি ফিলিংয়ে ব্যবহৃত কিছু ডেইরি প্রোডাক্ট যদি অতিরিক্ত পুরনো হয়ে যায়, তবে তা গ্রহণযোগ্য নয়।
৬. **অতিরিক্ত তেল বা চর্বি:** অতিরিক্ত পরিমাণে তেল বা চর্বি ব্যবহার করা পেস্টি ফিলিংয়ে অগ্রহণযোগ্য। এটি খাবারের স্বাদ নষ্ট করতে পারে ও খাদ্য স্বাস্থ্যকর হবে না। বিশেষ করে, যদি তেল বা চর্বি বেশি মাত্রায় ব্যবহার হয় তবে তা পণ্যটির টেক্সচার ও স্বাদে নেতিবাচক প্রভাব ফেলতে পারে।
৭. **অ্যালার্জেনিক উপাদান:** পেস্টি ফিলিংয়ে কিছু অ্যালার্জেনিক উপাদান যেমন বাদাম, গ্লুটেন, ডেইরি প্রোডাক্ট, ডিম ইত্যাদি থাকতে পারে। যদি উপকরণের মধ্যে কোনও অ্যালার্জেনিক উপাদান থাকে, তবে তা অবশ্যই সতর্কতার সঙ্গে ব্যবহার করতে হবে ও গ্রাহকদের জন্য যথাযথ সতর্কতা নির্দেশ দেওয়া উচিত। এই ধরনের উপাদানগুলি কেবল গ্রাহকের অ্যালার্জি সমস্যা সৃষ্টি করতে পারে, বরং খাদ্য নিরাপত্তার ঝুঁকিও বাড়ায়।
৮. **কৃত্রিম রং ও কেমিক্যাল ফ্লেভার:** কৃত্রিম রং বা কেমিক্যাল ফ্লেভার ব্যবহার করা পেস্টি ফিলিংয়ের জন্য অগ্রহণযোগ্য। এসব উপাদান স্বাস্থ্যঝুঁকি সৃষ্টি করতে পারে ও গ্রাহকদের কাছে পণ্যটির গ্রহণযোগ্যতা কমে যেতে পারে। প্রাকৃতিক উপাদান ব্যবহার করাই শ্রেয়, যা পণ্যটির স্বাদ ও গুণগত মান বজায় রাখে।

৯. **অপরিস্কার বা অস্বাস্থ্যকর পাত্রে সংরক্ষিত উপাদান:** যদি ফিলিং তৈরির উপকরণ অপরিস্কার বা অস্বাস্থ্যকর পাত্রে সংরক্ষিত থাকে, তা পণ্যের গুণমানের উপর নেতিবাচক প্রভাব ফেলতে পারে ও স্বাস্থ্য ঝুঁকি বাড়াতে পারে। উপকরণগুলোকে সঠিকভাবে স্টোর ও পরিস্কার রাখা অপরিহার্য।

এই সব অগ্রহণযোগ্য উপাদান বা ফিলিংস থেকে বিরত থাকার মাধ্যমে, বেকারি ও পেস্ট্রি পণ্যগুলি উচ্চ মানের, স্বাস্থ্যকর ও নিরাপদ হবে, যা গ্রাহকদের সন্তুষ্টি নিশ্চিত করবে ও ব্যবসায়িক সাফল্য অর্জনে সাহায্য করবে।

সেলফ চেক (Self Check)- ৩: পেস্টি ফিলিং তৈরি করা

প্রশিক্ষার্থীদের জন্য নির্দেশনা:- উপরোক্ত ইনফরমেশন শীট পাঠ করে নিচের প্রশ্নগুলোর উত্তর লিখুন-

১. পেস্টি ফিলিংস কী?

উত্তর:

২. পেস্টি ফিলিংসের জন্য কিছু সাধারণ উপাদান কী কী?

উত্তর:

৩. পেস্টি ফিলিং প্রস্তুতির পদ্ধতি কী?

উত্তর:

৪. কাঁচা ফিলিংস কীভাবে প্রস্তুত করা হয়?

উত্তর:

৫. রান্না করা ফিলিংস কীভাবে প্রস্তুত করা হয়?

উত্তর:

৬. কোন কোন উপাদান পেস্টি ফিলিংসে অগ্রহণযোগ্য হতে পারে?

উত্তর:

উত্তরপত্র (Answer Key)-৩ পেস্টি ফিলিং তৈরি করা

১. পেস্টি ফিলিংস কী?

উত্তর: পেস্টি ফিলিংস হল এমন উপাদান যা পেস্টি, কেক, টার্ট ইত্যাদির ভিতরে পূর্ণতা আনে, ও এটি মিষ্টি, স্যাণ্ডি, বা ক্রিমি হতে পারে।

২. পেস্টি ফিলিংসের জন্য কিছু সাধারণ উপাদান কী কী?

উত্তর: পেস্টি ফিলিংসের মধ্যে সাধারণ উপাদান হিসেবে ক্রিম ফিলিং, ফ্রুট ফিলিং, চকলেট ফিলিং, ও নটস ফিলিং অন্যতম।

৩. পেস্টি ফিলিং প্রস্তুতির পদ্ধতি কী?

উত্তর: ফিলিং প্রস্তুত করতে উপকরণগুলো মেশানো হয়, পরে ঠান্ডা করে পেস্টির ভিতরে ভর্তি করা হয়, যাতে সঠিক টেক্সচার পাওয়া যায়।

৪. কাঁচা ফিলিংস কীভাবে প্রস্তুত করা হয়?

উত্তর: কাঁচা ফিলিংস তৈরি করতে রান্না করার প্রয়োজন হয় না, এগুলি সাধারণত তাজা ও ক্রিমি স্বাদ আনে, যেমন ক্রিম ফিলিং ও কাঁচা ফল ফিলিং।

৫. রান্না করা ফিলিংস কীভাবে প্রস্তুত করা হয়?

উত্তর: রান্না করা ফিলিংস উচ্চ তাপে তৈরি হয়, যেমন পেস্টি ক্রিম বা চকলেট ফিলিংস, যা গাঢ় ও একত্রিত টেক্সচার তৈরি হয়।

৬. কোন কোন উপাদান পেস্টি ফিলিংসে অগ্রহণযোগ্য হতে পারে?

উত্তর: অতিরিক্ত তরল উপাদান, অতিরিক্ত মিষ্টতা, অস্বাস্থ্যকর উপাদান, ও পচনশীল উপাদান যেমন তাজা ক্রিম বা কিছু ফল ফিলিংয়ে ব্যবহারের জন্য অগ্রহণযোগ্য।

টাস্কশীট (Task Sheet)-৩.১: ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে পেস্টি ফিলিং তৈরি করুন

কাজের নাম	ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে পেস্টি ফিলিং তৈরি করুন
কাজের উদ্দেশ্য	পেস্টি ফিলিং প্রস্তুত করা যা পেস্টি বা অন্যান্য বেকড পণ্যের মধ্যে ভরে ব্যবহার করা হবে, যাতে সঠিক মান ও স্বাদ বজায় থাকে।
প্রয়োজনীয় পিপিই	হাতের গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন, সেফটি শূ
কাজের খাপসমূহ/পদ্ধতি	ক. পেস্টি ফিলিং তৈরির পূর্বে কাজের পরিবেশটি পরিষ্কার করুন। সমস্ত সরঞ্জাম ও পাত্র পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করতে হবে। খ. প্রয়োজনীয় উপকরণগুলি (যেমন মাখন, চিনি, ডিম, ময়দা, ফল, ক্রিম, চকলেট ইত্যাদি) প্রস্তুত করে নিন। গ. উপকরণগুলি সঠিক পরিমাণে পরিমাপ করুন। ঘ. কাজের শুরুতে সমস্ত পিপিই পরিধান করুন (গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন, সেফটি শূ) যাতে সুরক্ষা নিশ্চিত থাকে ও খাবারে কোনো ধরনের অবাস্তবিক বস্তু না যায়। ঙ. পেস্টি ফিলিং তৈরির জন্য প্রথমে একটি উপযুক্ত পাত্রে মাখন বা অন্যান্য ফ্যাট উপকরণ গরম করুন। চ. যদি ক্রিম বা কাস্টার্ড বেস প্রয়োজন হয়, তবে সেই উপকরণগুলিকে পাত্রে ভালোভাবে মেশান ও সঠিক তাপমাত্রায় রান্না করুন। ছ. মাখন বা ক্রিমের মিশ্রণে চিনি, ডিম, ও অন্যান্য যেকোনো তরল বা আর্দ্র উপাদান (যেমন ফলের রস বা এসেন্স) যোগ করুন। জ. ভালোভাবে মিশ্রণটি নেড়ে নিন, যাতে কোনো ধরনের গোলমাল বা দানা তৈরি না হয়। ঝ. ফিলিং তৈরির পর এটি সঠিক টেম্পচারে পৌঁছেছে কিনা তা পরীক্ষা করুন। ফিলিংটি যেন খুব পাতলা বা খুব ঘন না হয়, সঠিক পরিমাণে সঠিক কনসিস্টেন্সি থাকা জরুরি। ঞ. যদি প্রয়োজন হয়, তাহলে একে ছাঁকে বা মিশিয়ে নিয়ে টেম্পচার ঠিক করুন। ট. ফিলিং প্রস্তুত করার সময় তাপমাত্রা সঠিকভাবে নিয়ন্ত্রণ করা উচিত, যাতে উপকরণগুলি ঠিকভাবে মিশে যায় ও পণ্যটি অতিরিক্ত গরম বা ঠান্ডা না হয়। ঠ. পেস্টি ফিলিং যদি ঠান্ডা করতে হয় (যেমন কাস্টার্ড বা ক্রিম ফিলিং), তবে তা তাড়াতাড়ি ঠান্ডা করতে হবে। পেস্টি ফিলিংটি ফ্রিজে রেখে ঠান্ডা করার পর সেটি সহজেই ব্যবহৃত হবে। ড. ঠান্ডা বা প্রস্তুত পেস্টি ফিলিং পেস্টি শেলের মধ্যে ভরে ব্যবহার করুন। এটি চমৎকার সাদ ও টেম্পচার নিশ্চিত করবে। ঢ. পেস্টি ফিলিং বিভিন্ন ধরনের পেস্টি বা বেকড পণ্য যেমন ক্রোইস্যান, টার্ট, পায় ফিলিং ইত্যাদির জন্য প্রস্তুত করা যেতে পারে। ণ. ফিলিং প্রস্তুতির পর সমস্ত সরঞ্জাম, পাত্র, ও কাজের এলাকা পরিষ্কার করতে হবে। যাতে কোনো ধরনের ব্যাকটেরিয়া বা দূষণ না হয়। ত. ব্যবহৃত গ্লাভস ও পিপিইগুলি নিরাপদভাবে অপসারণ ও নিষ্পত্তি করতে হবে।

স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet) ৩.১: ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে পেস্টি ফিলিং তৈরি করুন

প্রয়োজনীয় পিপিই:

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	হাতের গ্লাভস	পেয়ার	১
২	ফুড হ্যাট	পিস	১
৩	মাস্ক	পিস	১
৪	এপ্রন	পিস	১
৫	সেফটি শূ	পেয়ার	১

প্রয়োজনীয় টুলস:

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	মিক্সিং বোল	পিস	১
২	স্প্যাচুলা	পিস	১
৩	চামচ	পিস	১
৪	হ্যান্ড মিস্কার	পিস	১
৫	পাত্র	পিস	১
৬	স্টোভ/ওভেন	পিস	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	মিস্কার	পিস	১
২	ফ্রিজ/ফ্রিজার	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	চিনি	কেজি	১
২	বাটার	কেজি	০.৫
৩	কাস্টার শুগার	কেজি	০.৫
৪	চকলেট (চিপস বা গুঁড়া)	কেজি	০.৫
৫	ফলের ফিলিং	কেজি	০.৫
৬	ভ্যানিলা এসেন্স	মিলি	১০

শিখনফল (Learning Outcome)- ৪: পেস্টি পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. পেস্টির খামির ও ফিলিংস প্রস্তুত করা হয়েছে। ২. পেস্টি তৈরি ও ফিলিং ভর্তি করার পাত্র সংগ্রহ ও সরঞ্জাম পরীক্ষা করা হয়েছে। ৩. পেস্টি গোলাকৃতি ও আকৃতির পণ্য প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী প্রদান করা হয়েছে। ৪. ফিলিংস প্রস্তুত ও রেসিপি অনুযায়ী ব্যবহার করা হয়েছে। ৫. পেস্টি টপস সজ্জিত করা ও প্রয়োজনীয় হিসাবে ফিনিস প্রয়োগ করা হয়েছে। ৬. প্রয়োজন হলে বেকিং এর আগে দুধ ও ডিমের প্রলেপ দেয়া হয়েছে। ৭. অগ্রহণযোগ্য পণ্য চিহ্নিত ও সংশোধন করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	১. পেস্টি খামির ও ফিলিংস ২. ফর্মিং ও ফিলিংস পাত্র ৩. পেস্টি টপস ৪. দুধ ও ডিম প্রলেপ ৫. অগ্রহণযোগ্য পণ্য সনাক্তকরণ ও সংশোধন করা
জব / টাস্ক / এক্টিভিটি	১. ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে পেস্টি পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফোলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) - ৪ : পেশ্তি পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করা

এই শিখনফল অর্জনের লক্ষ্যে শিখনফলে অন্তর্ভুক্ত বিষয়বস্তু ও পারফরম্যান্স ক্রাইটেরিয়া অর্জনের জন্য নিম্নলিখিত কার্যক্রমগুলো পর্যায়ক্রমে সম্পাদন করুন। কার্যক্রমগুলোর জন্য বর্ণিত রিসোর্সসমূহ ব্যবহার করুন।

শিখন কার্যক্রম (Learning Activities)	উপকরণ / বিশেষ নির্দেশনা (Resources / Special instructions)
১. প্রশিক্ষণার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষণার্থীদের “পেশ্তি পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করা” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ৪ : পেশ্তি পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করা
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন ও উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেলফ-চেক শিট ৪ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। উত্তরপত্র ৪ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৪. জব/টাস্ক শিট ও স্পেসিফিকেশন শিট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৪. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শিট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন টাস্কশীট-৪.১: ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে পেশ্তি পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করুন

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৪: পেস্তা পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করা

শিখন উদ্দেশ্য (Learning Objective): এই ইনফরমেশন শীট পড়ে শিক্ষার্থীগণ নিম্নোক্ত বিষয়গুলো ব্যাখ্যা করতে, বর্ণনা করতে ও তথ্যগুলো কাজে প্রয়োগ করতে পারবে-

- ৪.১. পেস্তা খামির ও ফিলিংস
- ৪.২. ফর্মিং ও ফিলিংস পাত্র
- ৪.৩. পেস্তা টপস
- ৪.৪. দুধ ও ডিম প্রলেপ
- ৪.৫. অগ্রহণযোগ্য পণ্য সনাক্তকরণ ও সংশোধন করা

৪.১. পেস্তা খামির ও ফিলিংস

পেস্তা খামির হলো বেকিংয়ের অন্যতম প্রধান উপকরণ, যা পেস্তা পণ্য তৈরির জন্য ব্যবহৃত হয়। এটি সাধারণত ময়দা, পানি, মাখন অথবা অন্যান্য চর্বি (যেমন তেল) ও কিছুটা লবণ ও চিনি দিয়ে প্রস্তুত করা হয়। পেস্তা খামির তৈরি করার প্রক্রিয়া খুবই গুরুত্বপূর্ণ, কারণ সঠিকভাবে তৈরি খামিরই ভালো গুণমানের পেস্তা পণ্য নিশ্চিত করে।

পেস্তা খামিরের বৈশিষ্ট্য অনুযায়ী এটি আর্দ্র, খাস্তা ও তাজা হয়। এই খামির পেস্তা পণ্য, ক্রোইস্যান, টার্ট, পায়ফ পেস্তা ইত্যাদির ভিত্তি হিসাবে ব্যবহৃত হয়।



পেস্টি খামির তৈরির প্রক্রিয়া

১. উপকরণ প্রস্তুত:

- পেস্টি খামির তৈরির জন্য ময়দা, মাখন, লবণ, পানি ও যদি প্রয়োজন হয়, কিছু চিনি বা ভিনিগার প্রয়োজন।
- ময়দা সঠিকভাবে ঝাড়া বা চেক করা উচিত যাতে তাতে কোনো ধরনের ময়লা বা অবাস্তিত উপাদান না থাকে।

২. মাখন বা চর্বি প্রস্তুতি:

- মাখন বা অন্যান্য চর্বি কিউব আকারে কেটে ময়দায় মিশানো হবে। এই প্রক্রিয়ায় মাখন বা চর্বির টুকরাগুলি ময়দায় ঠিকভাবে মিশতে হবে, যাতে খামিরের মধ্যে শীতলতা থাকে ও তাতে শসপদ্ধতির বৈশিষ্ট্য থাকে।

৩. ময়দা ও চর্বি মিশানো:

- ময়দা ও মাখন একসাথে ভালভাবে মেশাতে হবে, যাতে ময়দায় মাখন সম্পূর্ণভাবে মিশে যায়। মেশানোর সময় ময়দার মধ্যে কিছুটা বোঁটা বা ছোট ছোট টুকরা থাকতে পারে, যা খামিরের কাঠামো তৈরি করতে সাহায্য করবে।
- হাতে বা পাত্রে ময়দা ও মাখন মিশানোর সময় খুব বেশি চাপানো বা ঘষার চেষ্টা করা উচিত নয়, কারণ এর ফলে মাখন গলে গিয়ে খামিরের গঠন নষ্ট হতে পারে।

৪. পানি যোগ করা:

- পরবর্তী পর্যায়ে পর্যাপ্ত পরিমাণ ঠান্ডা পানি মিশাতে হবে। পানি মেশানোর পর, এটি আশ্বে আশ্বে মেশানো উচিত। পানি খুব বেশি না দিতে চেষ্টা করুন, কারণ অতিরিক্ত পানি খামিরটি **thick** হতে পারে, যা পেস্টি পণ্যের মান নষ্ট করতে পারে।
- খামিরটি মাখানো হলে, ময়দা ও মাখন/চর্বির সাথে পানি মিশিয়ে একটি নরম কিন্তু শক্ত খামির তৈরি হবে।

৫. পেস্টি খামিরে বিশ্রাম দেওয়া:

- খামিরটি ভালোভাবে মেশানোর পর সেটিকে কিছু সময় বিশ্রামে রাখতে হবে। খামিরটিকে একটি প্লাস্টিকের মোড়কে মুড়ে ফ্রিজে রাখুন ৩০ মিনিট থেকে ১ ঘণ্টা। এটি ঠান্ডা হয়ে গেলে মাখনের শসপদ্ধতি সঠিকভাবে কাজ করবে ও পেস্টি পণ্যগুলি খাস্তা হবে।

৬. পেস্টি খামিরের গঠন:

- যখন খামির বিশ্রাম নিয়েছে, তখন এটি খুব সতর্কভাবে রোল করতে হবে যাতে মাখন খামিরের মধ্যে সঠিকভাবে বিভাজিত হয় ও খামিরের শসপদ্ধতি উন্নত হয়।
- পেস্টি খামিরটি রোল করার সময়, মাঝে মাঝে আবার একটু মাখন ও ময়দা যোগ করে রোল করতে হবে। এটি খামিরকে সঠিকভাবে ফোল্ড করে ভেতরে শস তৈরি করতে সাহায্য করবে।

৭. পেস্টি খামির প্রস্তুতির পর ব্যবহার:

- পেস্টি খামিরটি প্রস্তুত হলে, তা পেস্টি তৈরির জন্য ব্যবহার করা যাবে। এর মাধ্যমে পেস্টি শেল, ক্রোইস্যন, টার্ট অথবা পায় পেস্টি তৈরি করা যেতে পারে।

৮. পেস্টি খামির সংরক্ষণ:

- যদি খামিরটি এককালীন ব্যবহার না হয়, তবে তা সঠিকভাবে স্টোর করতে হবে। খামিরটি সিল করা পাত্রে রেখে ফ্রিজে রাখা উচিত। ঠান্ডা রাখা খামির পুনরায় ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত হয়।

ফিলিংস

পেষ্ট্রি ফিলিংস হল পেষ্ট্রি পণ্য তৈরির একটি গুরুত্বপূর্ণ উপাদান, যা পেষ্ট্রি শেলের মধ্যে ভরা হয়। ফিলিংগুলি পেষ্ট্রি পণ্যের স্বাদ, গুণমান ও আকর্ষণীয়তা নির্ধারণ করে। সঠিক পেষ্ট্রি ফিলিং তৈরি করা পণ্যটির স্বাদ ও কাঠামো সুসংগত রাখে। পেষ্ট্রি ফিলিংস বিভিন্ন ধরনের হতে পারে, যেমন ক্রিম ফিলিং, চকলেট ফিলিং, ফলের ফিলিং, কাস্টার্ড ফিলিং, বাদাম বা মিষ্টি ফিলিং ইত্যাদি।

পেষ্ট্রি ফিলিংস প্রস্তুতির প্রক্রিয়া:

১. উপকরণ প্রস্তুতি:

- পেষ্ট্রি ফিলিংস তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপকরণগুলি আগে থেকেই প্রস্তুত করে নিন। সাধারণত ফিলিংস তৈরির জন্য ব্যবহার করা হয় মাখন, চিনি, ডিম, কাস্টার্ড, ময়দা, দুধ, ফল, কোকো পাউডার, বাদাম, মধু ইত্যাদি।
- প্রতিটি ফিলিংসের জন্য আলাদা উপকরণ প্রয়োজন হয়, তাই সেগুলিকে সঠিক পরিমাণে পরিমাপ করুন।

২. ফিলিং তৈরির প্রাথমিক ধাপ:

- কিছু ফিলিংস যেমন কাস্টার্ড ফিলিং বা ক্রিম ফিলিং, গরম করে প্রস্তুত করা হয়। অন্যদিকে, কিছু ফিলিং যেমন ফলের ফিলিংস বা চকলেট ফিলিং সরাসরি মিশিয়ে প্রস্তুত করা হয়।
- প্রথমে উপকরণগুলি মিশিয়ে একটি সঠিক মিশ্রণ তৈরি করুন, যাতে ফিলিংয়ের টেক্সচার নরম, মসৃণ ও সুস্বাদু হয়।

৩. পেষ্ট্রি ফিলিংসের গুণমান পরীক্ষা:

- ফিলিংটি প্রস্তুত করার পর তার গুণমান পরীক্ষা করতে হবে। সঠিক টেক্সচার নিশ্চিত করতে হবে যেন ফিলিংটি খুব বেশি পাতলা বা খুব বেশি ঘন না হয়। যদি ফিলিংটি খুব বেশি পাতলা হয়, তবে সেটিতে একটু ময়দা বা কর্নস্টার্চ যোগ করা যেতে পারে।
- যদি ফিলিংটি খুব বেশি ঘন হয়ে যায়, তবে একটু দুধ বা পানি যোগ করা যেতে পারে।

৪. ফিলিং ঠাণ্ডা করা:

- যদি ফিলিংটি গরম প্রস্তুত করা হয় (যেমন কাস্টার্ড বা ক্রিম ফিলিং), তবে তা ঠাণ্ডা হতে দিতে হবে। ফিলিংটিকে ফ্রিজে রেখে ঠাণ্ডা করা হলে, তা পেষ্ট্রি শেলের মধ্যে সহজে ভরা যাবে ও কাঠামোটি সঠিক থাকবে।

৫. ফিলিং প্রস্তুত করার পর ব্যবহার:

- ফিলিংটি ঠাণ্ডা বা প্রস্তুত হওয়ার পর, এটি পেষ্ট্রি শেল বা অন্যান্য বেকড পণ্যের মধ্যে ভরে দিতে হবে। খেয়াল রাখতে হবে যে ফিলিংটি সঠিক পরিমাণে ভরা হচ্ছে, অতিরিক্ত ফিলিং শেলের বাইরে বেরিয়ে যেতে পারে।

৬. ফিলিংয়ের রঙ ও স্বাদ পরীক্ষা:

- ফিলিংটির রঙ ও স্বাদ পরীক্ষা করে দেখতে হবে। যদি ফিলিংয়ে কোনো মিষ্টতা বা স্বাদ কম থাকে, তবে আরও চিনি বা অন্য উপকরণ যোগ করা যেতে পারে।
- ফিলিংয়ে অতিরিক্ত মশলা বা অস্বাভাবিক উপাদান না দেওয়া উচিত, কারণ তা পণ্যটির স্বাদ নষ্ট করতে পারে।

৭. ফিলিং স্টোর করা:

- যদি ফিলিংটি একই দিন ব্যবহার না হয়, তবে তা সঠিকভাবে স্টোর করতে হবে। ফিলিংটি সিল করা পাত্রে রেখে ফ্রিজে সংরক্ষণ করুন, ও যতটা সম্ভব তাড়াতাড়ি ব্যবহার করুন।

প্রধান ধরনের পেস্টি ফিলিংস

১. **কাস্টার্ড ফিলিং:** কাস্টার্ড ফিলিং তৈরি করতে দুধ, চিনি, ডিম, ময়দা, ও ভ্যানিলা একসাথে রান্না করা হয়। এটি মিষ্টি ও সুদ টেক্সচার তৈরি করে, যা বিভিন্ন পেস্টি শেল ও পণ্যে ব্যবহার করা হয়।
২. **ক্রিম ফিলিং:** ক্রিম ফিলিং সাধারণত দুধ, চিনি, মাখন ও হাইপড ক্রিম দিয়ে তৈরি হয়। এটি মিষ্টি ও হালকা ফিলিং হিসেবে পেস্টি পণ্যে ব্যবহৃত হয়।
৩. **ফল ফিলিং:** ফলের পেস্টি ফিলিং তৈরির জন্য বিভিন্ন ধরনের ফল (যেমন আপেল, বেদানা, আঙুর, পেয়ারা) ব্যবহার করা হয়। ফলের রস ও মিষ্টি যোগ করে ফিলিংটি তৈরি করা হয়, যা পেস্টি শেলের মধ্যে ভরা হয়।
৪. **চকলেট ফিলিং:** চকলেট পেস্টি ফিলিং সাধারণত চকলেট গলিয়ে, মাখন, কাস্টার্ড বা ক্রিমের সাথে মিশিয়ে প্রস্তুত করা হয়। এটি বিশেষত চকোলেট-ভক্তদের জন্য জনপ্রিয়।
৫. **বাদাম বা মধুর ফিলিং:** মধু, বাদাম (যেমন পেস্টা, কাঠবাদাম) বা শুষ্ক ফলাদি দিয়ে তৈরি ফিলিংগুলি পেস্টি শেলের মধ্যে ভরে স্ন্যাকস বা ডেসার্ট তৈরির জন্য ব্যবহৃত হয়।

৪.২. ফর্মিং ও ফিলিংস পাত্র

ফর্মিং: পেস্টি খামিরকে সঠিক আকারে প্রস্তুত করার প্রক্রিয়া হল ফর্মিং। এটি বিভিন্ন আকারে তৈরি করা হতে পারে:



- **রোলিং:** খামিরকে পুরু বা পাতলা স্তরে রোল করা হয়, যাতে পেস্টি পণ্য তৈরির জন্য সঠিক আকার ও পুরুত্ব পাওয়া যায়। এই প্রক্রিয়া নিশ্চিত করে যে খামিরটি সমানভাবে ছড়িয়ে পড়েছে, যাতে বেকিংয়ের সময় এটি সঠিকভাবে ফোলাতে পারে ও খাস্তা হয়ে ওঠে।
- **কাটিং:** খামিরকে নির্দিষ্ট আকারে বা ছোট ছোট টুকরা কাটার প্রক্রিয়া। এটি পেস্টির আকার ও রূপ নির্ধারণ করে। কাটিংয়ের মাধ্যমে পেস্টি পণ্যগুলোকে আরও আকর্ষণীয় ও প্রয়োজনীয় আকারে তৈরি করা হয়, যেমন চক্রাকার বা ত্রিভুজাকৃতির টুকরা।
- **পানির আকারে:** খামিরকে বিভিন্ন ধরনের টার্ট বা পেস্টি তৈরির জন্য নির্দিষ্ট আকারে গঠন করা। এতে খামিরের আকার ও আকৃতি পেস্টি তৈরির জন্য উপযুক্ত হয়ে ওঠে, যাতে ভিতরে ফিলিংস ভরা যেতে পারে ও বেকিংয়ের পর সঠিক আকার ও গঠন বজায় থাকে।

ফিলিংস পাত্র:

ফিলিংস পাত্র হলো সেই ফর্ম বা উপকরণ যা পেস্ট্রিতে ফিলিংস রাখার জন্য ব্যবহৃত হয়। এটি খামিরের ভিতরে ফিলিং সন্নিবেশ করার জন্য যথেষ্ট জায়গা তৈরি করে। পেস্ট্রি তৈরির সময় সঠিক পাত্র নির্বাচন করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ, কারণ এটি পেস্ট্রির গঠন ও স্বাদকে প্রভাবিত করে।

- **টার্ট পাত্র:** টার্ট পাত্র সাধারণত ছোট, গোল বা চ্যাপ্টা আকৃতির হয় ও এতে পেস্ট্রি ফিলিং রাখা হয়। এটি সাধারণত খোলামেলা হয়ে থাকে, যেখানে পেস্ট্রি ফিলিং দেখানো যায় ও এটি খাস্তা হয়ে ওঠে। টার্ট পাত্রগুলোতে সাধারণত ফল, কাস্টার্ড বা ক্রিম ফিলিং থাকে।
- **ক্রিম পায়:** ক্রিম পায় খামিরের মধ্যে ক্রিম ভর্তি করার প্রক্রিয়া। পেস্ট্রি খামির ব্যবহার করে খাস্তা ও হালকা পায় তৈরি করা হয় ও পরে এর মধ্যে ক্রিম, চকলেট বা মিষ্টি ফিলিং ভরা হয়। এটি ছোট আকারের পেস্ট্রি পণ্য হিসেবে উপভোগ করা হয়।



৪.৩. পেস্ট্রি টপস

পেস্ট্রি টপস হল পেস্ট্রি বা কেকের শীর্ষের সজ্জা বা উপাদান। এর মধ্যে থাকা কিছু প্রধান উপাদান:

গ্লেজিং: গ্লেজিং হলো পেস্ট্রি বা কেকের শীর্ষে গ্লেজ বা আইসিং লাগানোর প্রক্রিয়া। এটি পেস্ট্রি বা কেককে আরও আকর্ষণীয় ও চকচকে করে তোলে, পাশাপাশি খেতে মিষ্টি হয়। গ্লেজ বা আইসিং পেস্ট্রির উপরে একটি সিল্কি বা চকচকে স্তর তৈরি করে, যা স্বাদে ও দেখতেও সুবুচিপূর্ণ। গ্লেজিং সাধারণত সুগন্ধি বা ফলের রস, চিনি, বা শেরিবল দিয়ে তৈরি হয়।



ডেকোরেটিভ প্রিন্টস: ডেকোরেটিভ প্রিন্টস হলো পেস্ট্রি বা কেককে বিভিন্ন শেপ, প্যাটার্ন বা অঙ্করের মাধ্যমে সজ্জিত করার প্রক্রিয়া। এই সজ্জাটি পেস্ট্রির সৌন্দর্য বৃদ্ধি করে ও পেস্ট্রির উপরের অংশে বিভিন্ন ডিজাইন তৈরি করা হয়। এটি পেস্ট্রির বৈচিত্র্য ও আকর্ষণীয়তা বাড়ায় ও কাস্টম ডিজাইন, ফেস্টিভাল থিম বা বিশেষ উপলক্ষে ব্যবহৃত হতে পারে।	
গোল্ডেন টপ: গোল্ডেন টপ হলো পেস্ট্রির টপে সোনালি বা মধুর শাইন আনার জন্য সেকেন্ড লেয়ার প্রয়োগ করার প্রক্রিয়া। সাধারণত এটি একটি সোনালী রঙ বা মিষ্টি গ্লোজ যা পেস্ট্রির উপরের অংশে ফেলে দিতে হয়। এটি পেস্ট্রির এক্সট্রা টেক্সচার ও সুন্দর শাইন প্রদান করে, যা পেস্ট্রি বা কেকের চেহারাকে আরও আকর্ষণীয় ও উজ্জ্বল করে তোলে।	

8.8. দুধ ও ডিম প্রলেপ

দুধ ও ডিম প্রলেপ একটি পাতলা প্রলেপ যা পেস্ট্রি বা কেকের শীর্ষে লাগানো হয়। এটি এক ধরনের মার্জিনিং প্রক্রিয়া হিসেবে কাজ করে ও খাবারের গঠন ও স্বাদকে আরও সুন্দর করে তোলে।



ফাংশন:

১. **শাইন সৃষ্টি:** দুধ ও ডিম প্রলেপ পেস্ট্রি বা কেকের উপর চকচকে ফিনিশ আনে, যা পণ্যটির দেখানো আরও আকর্ষণীয় করে তোলে।
২. **গোল্ডেন ফিনিশ:** এটি পেস্ট্রি বা কেককে সোনালী বা তকী রঙ দেয়, ফলে খাবারটি মসৃণ ও সুস্বাদু দেখায়।
৩. **মার্জিনিং:** প্রলেপটি খামির বা পেস্ট্রির সীমানা শক্ত ও সোজা করে দেয়, যা পেস্ট্রির আকৃতি সঠিকভাবে তৈরি করতে সাহায্য করে।

প্রস্তুত প্রণালী:

১. ডিম ও দুধ মিশানো: প্রথমে একটি ডিম ভালোভাবে ফেটিয়ে নিন। তারপর এতে কিছু দুধ মিশিয়ে একটি প্রলেপ তৈরি করুন।
২. প্রলেপ লাগানো: প্রস্তুত প্রলেপটি একটি ব্রাশের সাহায্যে পেস্টি বা কেকের শীর্ষে ভালোভাবে লাগান।

এটি বেকিংয়ের আগে প্রলেপ দেওয়া হয় যাতে পেস্টি বা কেক সোনালী ও চকচকে হয়ে উঠবে।

৪.৫. অগ্রহণযোগ্য পণ্য সনাক্তকরণ ও সংশোধন করা

অগ্রহণযোগ্য পণ্য হল এমন পণ্য যা মান অনুযায়ী উপযুক্ত নয় বা খাদ্য নিরাপত্তা বিধি অনুসারে ব্যবহার উপযোগী নয়। এগুলো সনাক্ত করা গুরুত্বপূর্ণ যাতে সঠিক সমাধান ও সংশোধন করা যায়।



অগ্রহণযোগ্য পণ্য সনাক্তকরণের পদ্ধতি:

১. ফ্ল্যাট ও মুচমুচে না হওয়া: যদি পেস্টি মুচমুচে না হয়ে ফ্ল্যাট বা সমানভাবে না ফুলে, তাহলে পণ্যটি অগ্রহণযোগ্য হতে পারে।
২. অস্বাভাবিক গন্ধ: যদি পেস্টি বা ফিলিংয়ে দুর্গন্ধ থাকে, তাহলে এটি নিরাপদ ও গ্রহণযোগ্য নয়।
৩. অনিয়মিত আকৃতি: পেস্টির আকৃতি যদি সঠিক না হয়, যেমন অসমান আকার বা ভেঙে যাওয়া, তবে তা অগ্রহণযোগ্য।
৪. খাদ্য তাপমাত্রা: পণ্য যদি সঠিক তাপমাত্রায় রান্না না হয়ে থাকে অথবা ঠান্ডা হয়ে গেছে, তাহলে তা অগ্রহণযোগ্য হতে পারে।

সংশোধন পদ্ধতি:

১. তাপমাত্রা পরীক্ষা করুন: পেস্টি বা পণ্যটি সঠিক তাপমাত্রায় রান্না করতে হবে। এতে সঠিক ফলাফল আসবে।
২. সঠিক উপাদান ব্যবহার: সঠিক উপাদান দিয়ে পুনরায় প্রস্তুতি নিন ও অপ্রয়োজনীয় উপাদানগুলো সরিয়ে ফেলুন।
৩. আকৃতি ও আঙ্গিক সংশোধন: পেস্টির আকৃতি সঠিক করতে হবে ও যদি প্রয়োজন হয়, ফর্মিং বা পেস্টি প্রক্রিয়াটি পুনরায় করুন।

এই পদ্ধতিগুলি প্রয়োগ করে পণ্যটিকে উপযুক্ত করা যায় ও খাদ্য মান ও নিরাপত্তা নিশ্চিত করা যায়।

সেলফ চেক (Self Check)- ৪: পেষ্ট্রি পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করা

প্রশিক্ষার্থীদের জন্য নির্দেশনা:- উপরোক্ত ইনফরমেশন শীট পাঠ করে নিচের প্রশ্নগুলোর উত্তর লিখুন-

১. পেষ্ট্রি খামির কী?

উত্তর:

২. ফিলিংস কি ও এর গুরুত্ব কী?

উত্তর:

৩. ফর্মিং প্রক্রিয়া কীভাবে হয়?

উত্তর:

৪. দুধ ও ডিম প্রলেপের উদ্দেশ্য কী?

উত্তর:

৫. অগ্রহণযোগ্য পণ্য সনাক্তকরণে কী কী পদ্ধতি আছে?

উত্তর:

উত্তরপত্র (Answer Key)-৪: পেস্তা পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করা

১. পেস্তা খামির কী?

উত্তর: পেস্তা খামির হলো ময়দা, মাখন, পানি ও অন্যান্য উপাদান দিয়ে তৈরি একটি মিশ্রণ, যা পেস্তা বা কেকের বেস হিসেবে ব্যবহৃত হয়।

২. ফিলিংস কি ও এর গুরুত্ব কী?

উত্তর: ফিলিংস হল পেস্তা খামিরের ভিতরে ব্যবহৃত উপাদান, যা স্বাদ ও টেক্সচার বৃদ্ধি করে, যেমন ক্রিম, ফল বা চকলেট ফিলিংস।

৩. ফর্মিং প্রক্রিয়া কীভাবে হয়?

উত্তর: ফর্মিং হলো পেস্তা খামিরকে সঠিক আকারে প্রস্তুত করার প্রক্রিয়া, যেমন রোলিং, কাটিং বা পানি আকারে গঠন করা।

৪. দুধ ও ডিম প্রলেপের উদ্দেশ্য কী?

উত্তর: দুধ ও ডিম প্রলেপ পেস্তা বা কেকের শীর্ষে চকচকে ও সোনালী ফিনিশ আনে, যা মার্জিনিং ও আকৃতি সঠিক রাখতে সাহায্য করে।

৫. অগ্রহণযোগ্য পণ্য সনাক্তকরণে কী কী পদ্ধতি আছে?

উত্তর: অগ্রহণযোগ্য পণ্য সনাক্ত করতে ফ্ল্যাট বা মুচমুচে না হওয়া, অস্বাভাবিক গন্ধ, অনিয়মিত আকৃতি ও ভুল তাপমাত্রার মতো ত্রুটি দেখা যেতে পারে।

টাস্কশীট (Task Sheet)-8.১: ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে পেস্টি পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করুন

কাজের নাম	ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে পেস্টি পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করুন
কাজের উদ্দেশ্য	পেস্টি ফিলিং প্রস্তুত করা যা পেস্টি বা অন্যান্য বেকড পণ্যের মধ্যে ভরে ব্যবহার করা হবে, যাতে সঠিক মান ও স্বাদ বজায় থাকে।
প্রয়োজনীয় পিপিই	হাতের গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন, সেফটি শূ
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	১. প্রয়োজনীয় পিপিই পরিধান করুন। ২. প্রয়োজনীয় টুলস ও ইকুইপমেন্টস প্রস্তুত করুন। ৩. রেসিপি অনুযায়ী উপাদানগুলি নির্দিষ্ট পরিমাণে পরিমাপ করুন। ৪. প্রতিটি উপাদান সঠিকভাবে মাপার পর মিক্সিং বোল এ রাখুন। ৫. মাপা উপাদানগুলো ফুড প্রসেসর দিয়ে মিক্স করুন। ৬. প্রয়োজনীয় ক্ষেত্রে হ্যান্ড মিক্সার ব্যবহার করুন। ৭. মিশ্রিত ফিলিং পেস্টি ব্যাগে ভরুন। ৮. বেকিং শীটে রাখা পেস্ট্রির মধ্যে ফিলিং ইনজেক্ট করুন। ৯. ফিলিং ইনজেক্ট করা পেস্টি ওভেনে রাখুন। ১০. নির্ধারিত তাপমাত্রা ও সময় অনুযায়ী বেক করুন। ১১. বেক করা পেস্টি শীতল করতে ফ্রিজে রাখুন। ১২. সমস্ত টুলস ও ইকুইপমেন্টস পরিষ্কার করে যথাস্থানে রাখুন।



স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet) ৪.১: ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে পেস্টি পণ্য ফিলিং ও আকৃতি প্রদান করুন

প্রয়োজনীয় পিপিই

ক্রম	পিপিই এর নাম	স্পেসিফিকেশন	একক	পরিমাণ
১.	হাত মোজা	একবার ব্যবহারযোগ্য, নিট্রাইল বা ভিনাইল,	জোড়া	১
২.	মাস্ক	সার্জিকাল মাস্ক, ৩-প্লাই, বা N৯৫ মাস্ক (যদি প্রয়োজন হয়)	পিস	১
৩.	হেড ক্যাপ	একবার ব্যবহারযোগ্য, নন-উভয়,	পিস	১
৪.	এপ্রন	একবার ব্যবহারযোগ্য, প্লাস্টিক বা ফ্যাব্রিক,	পিস	১
৫.	জুতা কভার	একবার ব্যবহারযোগ্য, নন-উভয়	জোড়া	১

প্রয়োজনীয় টুলস

ক্রম	টুলস এর নাম	স্পেসিফিকেশন	একক	পরিমাণ
১.	পরিমাপের কাপ	বিভিন্ন আকার (1/2 কাপ, 3/4 কাপ, ১ কাপ ইত্যাদি)	সেট	১ সেট
২.	পরিমাপের চামচ	বিভিন্ন আকার (1/2 চামচ, 3/4 চামচ, ১ চামচ ইত্যাদি)	সেট	১ সেট
৩.	ওজন তোলার স্কেল	ডিজিটাল, সর্বোচ্চ ওজন ধারণ	পিস	১ পিস
৪.	মিশ্রণের বাটি	স্টেইনলেস স্টিল, বিভিন্ন আকার	পিস	[প্রয়োজনীয় পরিমাণ]
৫.	স্প্যাচুলা	সিলিকন বা স্টেইনলেস স্টিল	পিস	[প্রয়োজনীয় পরিমাণ]
৬.	বেলিং পিন	কাঠ বা সিলিকন	পিস	১ পিস
৭.	কাটার	বিভিন্ন আকার ও ডিজাইনের	সেট	১ সেট
৮.	মিস্কার (ঐচ্ছিক)	ইলেকট্রিক, বিভিন্ন গতির	পিস	১ পিস
৯.	পুফিং বক্স	প্লাস্টিক বা স্টেইনলেস স্টিল	পিস	[প্রয়োজনীয় পরিমাণ]

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস

ক্রম	নাম	স্পেসিফিকেশন	একক	পরিমাণ
১.	ওভেন	তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ	পিস	১-২ পিস
২.	রেফ্রিজারেটর	তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ	পিস	১-২ পিস
৩.	ফ্রিজার	তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ	পিস	১ পিস

৪.	মিক্সার	ইলেকট্রিক, বিভিন্ন আট্যাচমেন্ট সহ	পিস	১-২ পিস
----	---------	-----------------------------------	-----	---------

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল

ক্রম	নাম	স্পেসিফিকেশন	একক	পরিমাণ
১.	আটা	অল-পারপাস, ব্রেড ফ্লাওয়ার, বা অন্য কোনো ধরনের আটা	কেজি	[প্রয়োজনীয় পরিমাণ]
২.	খামির	সুন্দরী খামির বা ইনস্ট্যান্ট খামির	গ্রাম	[প্রয়োজনীয় পরিমাণ]
৩.	চিনি	গুঁড়ো চিনি	গ্রাম	[প্রয়োজনীয় পরিমাণ]
৪.	লবন	আয়োডিনযুক্ত লবন	গ্রাম	[প্রয়োজনীয় পরিমাণ]
৫.	দুধ	পূর্ণ চর্বিযুক্ত, আংশিক চর্বিযুক্ত, বা স্কিমড দুধ	মিলিলিটার	[প্রয়োজনীয় পরিমাণ]
৬.	ডিম	মুরগির ডিম	পিস	[প্রয়োজনীয় পরিমাণ]
৭.	মাখন	অনসল্টেড বা সল্টেড	গ্রাম	[প্রয়োজনীয় পরিমাণ]
৮.	তেল	ভেজিটেবল অয়েল	মিলিলিটার	[প্রয়োজনীয় পরিমাণ]

শিখনফল (Learning Outcome)- ৫ : পেস্টি পণ্য বেক করতে পারবে ।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. পণ্য নির্দিষ্টকরণ অনুযায়ী ওভেন প্রিহিট করা হয়েছে। ২. ওভেন পণ্য আউটপুট অনুযায়ী বেকিং জন্য পরিচালিত হয়েছে। ৩. খাদ্য নিরাপত্তা ও মানের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী পেস্টি বেক করা হয়েছে। ৪. প্রয়োজন হলে বেক করার পরে গ্লেজ ও চিনি প্রয়োগ করা হয়েছে। ৫. বেকড পণ্য বৈশিষ্ট্য অনুযায়ী চেক করা হয়েছে। ৬. কম বেকড বা বেশি বেকড পণ্য চিহ্নিত করা হয়েছে ও সংশোধন করা হয়েছে। ৭. বেকড পণ্য ওভেন থেকে নামানো হয়েছে ও প্রয়োজনীয় তাপমাত্রায় ঠান্ডা করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	১. পণ্যের বিবরণ / পণ্য বৈশিষ্ট্য ২. পেস্টি পণ্য বেকিং প্রক্রিয়া ৩. গ্লেজিং ও সুগারিং ৪. পণ্যের বৈশিষ্ট্য অনুযায়ী বেকড পণ্য পরীক্ষা করা ৫. কম বেকড বা বেশি বেকড পণ্য
জব / টাস্ক / এন্টিভিটি	১. ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে পেস্টি পণ্য বেকিং করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৫ : পেস্তি পণ্য বেক করা

এই শিখনফল অর্জনের লক্ষ্যে শিখনফলে অন্তর্ভুক্ত বিষয়বস্তু ও পারফরম্যান্স ক্রাইটেরিয়া অর্জনের জন্য নিম্নলিখিত কার্যক্রমগুলো পর্যায়ক্রমে সম্পাদন করুন। কার্যক্রমগুলোর জন্য বর্ণিত রিসোর্সসমূহ ব্যবহার করুন।

শিখন কার্যক্রম (Learning Activities)	উপকরণ / বিশেষ নির্দেশনা (Resources / Special instructions)
১. প্রশিক্ষণার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষণার্থীদের “পেস্তি পণ্য বেক করা” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ৫ : উৎপাদন ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করা
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন ও উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেলফ-চেক শিট ৫ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। উত্তরপত্র ৫ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৪. জব/টাস্ক শিট ও স্পেসিফিকেশন শিট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৪. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শিট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন জব শীট-৫.১: ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে পেস্তি পণ্য বেকিং করুন

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৫ : পেস্তা পণ্য বেক করা

শিখন উদ্দেশ্য (Learning Objective): এই ইনফরমেশন শীট পড়ে শিক্ষার্থীগণ নিম্নোক্ত বিষয়গুলো ব্যাখ্যা করতে, বর্ণনা করতে ও তথ্যগুলো কাজে প্রয়োগ করতে পারবে-

- ৫.১. পণ্যের বিবরণ পণ্য বৈশিষ্ট্য
- ৫.২. পেস্তা পণ্য বেকিং প্রক্রিয়া
- ৫.৩. গ্রেজ ও সুগারিং
- ৫.৪. পণ্যের বৈশিষ্ট্য অনুযায়ী বেকড পণ্য পরীক্ষা করা
- ৫.৫. কম বেকড বা বেশি বেকড পণ্য

৫.১. পণ্য বিবরণ / পণ্য বৈশিষ্ট্য

পেস্তা পণ্যের বৈশিষ্ট্য সাধারণত তার স্বাদ, গঠন, টেক্সচার, রঙ, ও গন্ধের উপর নির্ভর করে। পণ্যটি সঠিকভাবে বেক হওয়া উচিত যাতে এটি তার নির্দিষ্ট বৈশিষ্ট্য বজায় রাখতে পারে। কিছু সাধারণ বৈশিষ্ট্য:

বৈশিষ্ট্য	বিবরণ
স্বাদ	পেস্তা বা বেকড পণ্য যেমন কেক, প্যাস্ট্রি, টার্ট ইত্যাদি মিষ্টি বা স্যাভরি হতে পারে। এটি বিভিন্ন ফিলিং ও টপিং দ্বারা প্রভাবিত হয়।
টেক্সচার	পেস্তার টেক্সচার মুচমুচে, নরম বা ঝরঝরে হতে পারে, যা খামির প্রস্তুতি ও বেকিং পদ্ধতির উপর নির্ভর করে।
রঙ	সঠিক বেকিংয়ের ফলে পণ্য সোনালি বা গা dark রঙের হতে পারে। গ্লোজিং বা প্রলেপের জন্য এটি আরও আকর্ষণীয় হতে পারে।
গন্ধ	পণ্যটি সুগন্ধিত হতে হবে, যেমন মাখন, ভ্যানিলা, বা মিষ্টি গন্ধ যা ভালোভাবে ফুটে ওঠে।

৫.২. পেস্টি পণ্য বেকিং প্রক্রিয়া

পেস্টি পণ্য বেকিং প্রক্রিয়াটি কিছু নির্দিষ্ট ধাপ অনুসরণ করে সম্পন্ন হয়:

Step ১: একটি বড় বাটিতে ২২৫ গ্রাম/plain ময়দা ও এক চিমটি লবণ চেলে নিন। এরপর ১২৫ গ্রাম ঠান্ডা মাখন কিউব আকারে কেটে ময়দার মধ্যে দিন ও আঙুল দিয়ে ভালোভাবে মাখুন যতক্ষণ না এটি রুটি ময়দার মতো হয়ে যায়।	
Step ২: এখন, প্রথমে ১ টেবিল চামচ ঠান্ডা পানি যোগ করুন। একটি গোলাকার ছুরি দিয়ে মিশ্রণটি একসাথে নিয়ে আসুন, তারপর হাতে নিয়ে তা একত্র করুন। পানি খুব বেশি দেবেন না, কারণ এতে পেস্টি নরম হয়ে যাবে ও মুচমুচে হবে না। পেস্টিটি বাটির প্রান্ত থেকে আলাদা হয়ে যাবে ও বাটি পরিষ্কার থাকবে। গোল আকারে গড়ে নিন ও যদি সময় থাকে, ৩০ মিনিটের জন্য ফ্রিজে রেখে দিন বা তৎক্ষণাত ব্যবহার করুন।	

Step ৩: একটি হালকা ময়দা ছড়ানো বোর্ডে পেস্টি বেলেনি। যখন বেলবেন, পিনটি হালকা ময়দা দিয়ে গুঁড়িয়ে নিন। অতিরিক্ত ময়দা ব্যবহার করবেন না, কারণ এটি পেস্টিকে শুকিয়ে দিতে পারে।



Step ৪: আপনার টার্ট পাত্রে পেস্টি বসান, অথবা...পেস্টিটি রোলিং পিনে রাখুন ও আলতোভাবে টার্ট পাত্রে দিন। আপনার আঙুল দিয়ে পেস্টিটি পাত্রের দিকে ঠেলে দিন ও পাত্রের প্রান্তে মাপসই করুন। এরপর রোলিং পিন দিয়ে পাত্রের উপর দিয়ে রোল করুন যাতে প্রান্তটি পরিষ্কার হয়। একটি কাঁটা চামচ দিয়ে পেস্ট্রির উপর ছিদ্র করুন। ৩০ মিনিটের জন্য ফ্রিজে রাখুন যাতে পেস্টি শুকিয়ে না যায়। যখন বেক করবেন, পাত্রে পার্চমেন্ট পেপার রাখুন ও বেকিং বিনস দিন। তারপর ওভেনে গ্যাস মার্ক $6/200 \pm C$ (ফ্যান ওভেনে $190 \pm C$) তে ১৫-২০ মিনিট বেক করুন, অথবা পেস্ট্রির প্রান্ত সোনালি না হওয়া পর্যন্ত। পেপার ও বিনস বের করে পেস্ট্রির মধ্যে ২-৩ মিনিট বেক করুন ও তারপর পেস্টি ফিলিং দিন।



Step ৫: ...আপনার পাই শীর্ষে দিন পেস্ট্রি পাত্রে আপনার পাই ফিলিং দিন। পেস্ট্রিটি পাই পাত্রের চেয়ে বড় বেলে নিন, তারপর ৫ সেমি/২ ইঞ্চি প্রশস্ত ও পাত্রের চারপাশে ফিট করার মতো দৈর্ঘ্যে কাটুন। টার্ট পাত্রের প্রান্তে পানি লাগান, তারপর পেস্ট্রি টুকরা দিয়ে পাত্রের চারপাশে গুঁথে দিন। এখন এটি আবার পানি দিয়ে ভিজিয়ে বাকি পেস্ট্রিটি ওপর থেকে রাখুন ও নিরাপদ করুন। প্রান্তগুলো কেটে দিন ও সিল করার জন্য চিপে দিন, তারপর উপরে এয়ার হোল তৈরি করুন। পিটানো ডিম ব্রাশ করুন ও গ্যাস মার্ক $6/200 \pm C$ (ফ্যান ওভেনে $190 \pm C$) তে ৩০-৪০ মিনিট বেক করুন, অথবা পাইটি সোনালী বাদামী না হওয়া পর্যন্ত।



৫.৩. গ্লেজিং ও সুগারিং

গ্লেজিং: গ্লেজ হল একটি পাতলা স্তর যা পেস্ট্রির উপর প্রলিপ্ত করা হয় যাতে এটি চকচকে ও আকর্ষণীয় দেখায়। গ্লেজ সাধারণত মিষ্টি বা ফলের রস থেকে তৈরি হয়, ও এটি সোনালি রঙে সজ্জিত হতে পারে।

চকলেট গনাশ তৈরি

চকোলেট ও ক্রিমের অনুপাত তার ব্যবহারের ওপর নির্ভর করে পরিবর্তিত হতে পারে। তবে সাধারণ নিয়ম হলো, সমান পরিমাণ ক্রিম ও চকোলেট ব্যবহার করা।



গরম গনাশ কেক বা টোর্টের ওপর ঢাললে এটি মসৃণ ও চকচকে গ্লেজ তৈরি হয়। ফ্রিজে রাখা গনাশ ফ্রস্টিং হিসেবে ব্যবহার করা যেতে পারে বা ট্রাফলস তৈরি করতে ব্যবহার করা যায়। রুম টেম্পারেচারে থাকা গনাশ স্প্রেড করা যায় ও কেকের ফিলিং হিসেবে দারুণ কাজ করে।

স্টেপ

১: প্রথমে ২৫০ মিলিলিটার (৯ আউন্স) ক্রিম একটি সসপটে দিন ও গরম হতে দিন। ২৫০ গ্রাম (৯ আউন্স) ডার্ক চকোলেট কুচি করে একটি বাটিতে রাখুন।



২: ক্রিমটি চকোলেটের ওপর ঢালুন ও এক মিনিটের জন্য রেখে দিন। তারপর খুব ধীরে ধীরে নেড়ে মেশান, যতটা সম্ভব বাতাস না ঢোকানোর চেষ্টা করুন। মিশ্রণটি গলানোর পর গনাশ একটু ঠান্ডা হতে দিন, তারপর কেকের ওপর ঢালুন।



৩: কেকটি একটি র্যাকের ওপর রেখে, একটি ট্রেতে রাখুন। গনাশ কেকের মাঝখানে ঢালুন ও একটি লম্বা মেটাল স্প্যাচুলা দিয়ে পুরো কেকের ওপর গনাশ সমানভাবে ছড়িয়ে দিন। গনাশ কেকের দিক থেকে নিচে নামবে ও পুরো কেক ঢেকে ফেলবে।



৪: যেকোনো বাকি গনাশ ছেকে পুনরায় ব্যবহার করা যেতে পারে।



সুগারিং: চিনি দিয়ে কেক বা কুকিজের উপর যে মিষ্টি আর চকচকে একটা আবরণ দেওয়া হয়, সেটাকেই বলে সুগারিং। এটা শুধু দেখতে সুন্দর না, খেতেও মিষ্টি লাগে। চিনি আর সামান্য জল দিয়েই এটা করা যায়।



যেমন একটা কেকের উদাহরণ দিচ্ছি:

যা যা লাগবে:

- ১ কাপ চিনি
- ১/৪ কাপ জল
- বেক করা কেক (ঠান্ডা করে নেওয়া)

যেভাবে করবেন:

১. **চিনির সিরাপ তৈরি:** একটা ছোট সসপ্যানে চিনি আর জল মিশিয়ে নিন। মাঝারি আঁচে চুলায় বসান।
২. **গরম করুন আর মেশান:** চিনি পুরোপুরি না গলা পর্যন্ত অনবরত নাড়তে থাকুন। যখন ফুটে উঠবে, তখন আঁচ কমিয়ে দিন। জোরে ফুটাবেন না, হালকা ঘন আর পরিষ্কার একটা সিরাপ হলেই হবে। এটা করতে ৫-৭ মিনিট লাগতে পারে।
৩. **গ্লেজ লাগানো:** গ্লেজ লাগানোর কয়েকটা নিয়ম আছে:
ঢেলে দেওয়া: ঠান্ডা কেকটা একটা তারের স্ট্যান্ডের উপর রাখুন, নিচে একটা বেকিং শিট দিন যাতে বাড়তি সিরাপটা পরে যায়। গরম চিনির সিরাপটা আঙুলে আঙুলে কেকের উপর ঢেলে দিন, চারপাশে ছড়িয়ে দিন। একটা স্প্যাচুলা দিয়ে সমান করে দিতে পারেন।
শ করা: যদি আপনি হালকা গ্লেজ চান বা বেশি কন্ট্রোল চান, তাহলে একটা পেস্ত্রি ব্রাশ দিয়ে সিরাপটা কেকের উপর আর চারপাশে লাগান।
৪. **জমাট বঁধানো:** গ্লেজ লাগানো কেকটা ১৫-২০ মিনিটের জন্য রুম তাপমাত্রায় রেখে দিন, যতক্ষণ না এটা জমে যায় আর আঠালো ভাবটা চলে যায়। চিনিটা একটু জমে ক্রিস্টাল হয়ে যাবে, দেখতে সুন্দর লাগবে আর হালকা একটা ক্রাঞ্চি ভাবও থাকবে।

এটা কিভাবে কাজ করে:

চিনি আর জল গরম করলে একটা সাধারণ সিরাপ তৈরি হয়। সিরাপটা যখন ঠান্ডা হয়, তখন চিনি বেশি ঘন হয়ে যায় আর ক্রিস্টাল হয়ে যায়, এতেই চকচকে, মিষ্টি একটা আবরণ তৈরি হয়।

৫.৪. পণ্যের বৈশিষ্ট্য অনুযায়ী বেকড পণ্য পরীক্ষা করা

বেকড পণ্য পরীক্ষা করার সময় পণ্যটির বিভিন্ন বৈশিষ্ট্য অনুসরণ করতে হয়। এখানে কিছু পরীক্ষা ও উপায় রয়েছে:

- **কম বেকড পণ্য:**
কম বেকড পণ্য পেস্ত্রির ভিতরে অর্ধেক রান্না হতে পারে ও এটি সাধারণত নরম ও আঠালো হয়।
 - **পরীক্ষা:** যদি পেস্ত্রি ভিতরে স্কে না থাকে বা ভিতরের অংশটি আঠালো বা কাঁচা মনে হয়, তবে তা কম বেকড।
- **বেশি বেকড পণ্য:**
বেশি বেকড পণ্য সাধারণত অতিরিক্ত সোনালি হয়ে যায় ও কিছু সময় অতিরিক্ত শুকনো ও শক্ত হয়ে যেতে পারে।
 - **পরীক্ষা:** অতিরিক্ত গা dark ্রঙ, সুস্বাদু না হওয়া টেক্সচার, ও অতিরিক্ত খাস্তা পেস্ত্রি বুঝায় যে এটি বেশি বেকড হয়ে গেছে।

পণ্যের বৈশিষ্ট্য পরীক্ষা করার পদ্ধতি:

- **টেক্সচার পরীক্ষা:** পেস্টি যদি মুচমুচে, হালকা ও ঝরঝরে হয়, তবে তা সঠিকভাবে বেকড হয়েছে।
- **রঙ পরীক্ষা:** পেস্টি সোনালি ও 垺 নয়, অতিরিক্ত সুরধীন বা পুড়ে না যাওয়ার জন্য রঙ লক্ষ্য করুন।
- **তাপমাত্রা পরীক্ষা:** বেকড পণ্যটি ঠান্ডা হওয়ার পর যথাযথ তাপমাত্রায় থাকা উচিত। পেস্টি যদি ঠান্ডা হয়ে গিয়ে বেশি শক্ত হয় তবে তা অতিরিক্ত বেকড।

সেলফ চেক (Self Check)- ৫ : পেস্টি পণ্য বেক করা

প্রশিক্ষার্থীদের জন্য নির্দেশনা:- উপরোক্ত ইনফরমেশন শীট পাঠ করে নিচের প্রশ্নগুলোর উত্তর লিখুন-

১. পেস্ট্রির স্বাদ কীভাবে প্রভাবিত হয়?

উত্তর:

২. পেস্ট্রির টেক্সচার কিভাবে হতে পারে?

উত্তর:

৩. পেস্টি বেক করার সময় রঙ কেমন হওয়া উচিত?

উত্তর:

৪. পেস্ট্রির গন্ধ কেমন হওয়া উচিত?

উত্তর:

৫. গনাশ তৈরি করার পর সেটি কোথায় ব্যবহার করা যায়?

উত্তর:

উত্তরপত্র (Answer Key)- ৫ : পেস্তা পণ্য বেক করা

১. পেস্তার স্বাদ কীভাবে প্রভাবিত হয়?

উত্তর: পেস্তার স্বাদ ফিলিং ও টপিং দ্বারা প্রভাবিত হয়। এটি মিষ্টি বা স্যাভরি হতে পারে।

২. পেস্তার টেক্সচার কীভাবে হতে পারে?

উত্তর: পেস্তার টেক্সচার মুচমুচে, নরম বা ঝরঝরে হতে পারে, যা খামির প্রস্তুতি ও বেকিং পদ্ধতির ওপর নির্ভর করে।

৩. পেস্তা বেক করার সময় রঙ কেমন হওয়া উচিত?

উত্তর: সঠিক বেকিংয়ের ফলে পেস্তা সোনালি বা গা dark ্রঙের হতে পারে, যা আকর্ষণীয় দেখায়।

৪. পেস্তার গন্ধ কেমন হওয়া উচিত?

উত্তর: পেস্তার গন্ধ মাখন, ভ্যানিলা বা মিষ্টি গন্ধে ভরা হওয়া উচিত, যা সুগন্ধিত হতে হয়।

৫. গনাশ তৈরি করার পর সেটি কোথায় ব্যবহার করা যায়?

উত্তর: গনাশ গরম হলে কেক বা টোটো চকচকে গ্লেইজ হিসেবে ব্যবহার করা যায়, আর ফ্রিজে রাখলে ফ্রস্টিং বা ট্রাফলস বানানোর জন্য ব্যবহার করা যায়।

জব শীট (Task Sheet)-৫.১: ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে পেস্টি পণ্য বেকিং করুন

কাজের নাম	ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে পেস্টি পণ্য বেকিং করুন
কাজের উদ্দেশ্য	পেস্টি পণ্য বেক করার মাধ্যমে সঠিক মানের পেস্টি তৈরি করা, যাতে স্বাদ, গঠন ও উপাদানের পরিমাণ বজায় থাকে। বেকিং প্রক্রিয়া সঠিকভাবে সম্পন্ন করার মাধ্যমে পেস্টি পণ্য প্রস্তুত করা হয়।
প্রয়োজনীয় পিপিই	হাতের গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন, সেফটি শূ
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	১. প্রয়োজনীয় পিপিই পরিধান করুন। ২. প্রয়োজনীয় টুলস ও ইকুইপমেন্টস প্রস্তুত করুন। ৩. রেসিপি অনুযায়ী উপাদানগুলি নির্দিষ্ট পরিমাণে পরিমাপ করুন। ৪. প্রতিটি উপাদান সঠিকভাবে মাপার পর মিক্সিং বোল এ রাখুন। ৫. মাপা উপাদানগুলো ফুড প্রসেসর দিয়ে মিক্স করুন। ৬. প্রয়োজনীয় ক্ষেত্রে হ্যান্ড মিক্সার ব্যবহার করুন। ৭. মিশ্রিত ফিলিং পেস্টি ব্যাগে ভরুন। ৮. বেকিং শীটে রাখা পেস্ট্রির মধ্যে ফিলিং ইনজেক্ট করুন। ৯. ফিলিং ইনজেক্ট করা পেস্টি ওভেনে রাখুন। ১০. নির্ধারিত তাপমাত্রা ও সময় অনুযায়ী বেক করুন। ১১. বেক করা পেস্টি শীতল করতে ফ্রিজে রাখুন। ১২. সমস্ত টুলস ও ইকুইপমেন্টস পরিষ্কার করে যথাস্থানে রাখুন।



স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet) ৫.১: ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে পেস্টি পণ্য বেকিং করুন

প্রয়োজনীয় পিপিই:

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	হাতের গ্লাভস	পেয়ার	১
২	ফুড হ্যাট	পিস	১
৩	মাস্ক	পিস	১
৪	এপ্রন	পিস	১
৫	সেফটি শূ	পেয়ার	১

প্রয়োজনীয় টুলস:

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	বেকিং শীট	পিস	১
২	ফুড প্রসেসর	পিস	১
৩	পেস্টি ব্যাগ	পিস	১
৪	হ্যান্ড মিক্সার	পিস	১
৫	স্প্যাচুলা	পিস	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	মিক্সার	পিস	১
২	ওভেন	পিস	১
৩	ফ্রিজ	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	ময়দা	কেজি	১
২	চিনি	কেজি	০.৫
৩	বাটার	কেজি	০.৫
৪	কাস্টার শুগার	কেজি	০.৫
৫	ফিলিং (ফল বা চকলেট)	কেজি	০.৫
৬	ভ্যানিলা এসেন্স	মিলি	৫

শিখনফল (Learning Outcome)- ৬ : পেস্টি পণ্য সাজানো, উপস্থাপন ও সংরক্ষণ করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. পেস্টি পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী সজ্জিত ও ভরা হয়েছে। ২. পেস্টি পণ্যগুলি উপযুক্ত সরঞ্জাম ব্যবহার করে এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড অনুযায়ী উপস্থাপিত/প্রদর্শিত হয়েছে। ৩. পণ্য সঠিক তাপমাত্রা ও স্টোরেজ শর্তে সংরক্ষণ করা হয়েছে। ৪. সর্বোচ্চ খাওয়ার গুণমান, চেহারা ও তাজাতা শিল্প মান অনুযায়ী বজায় রাখা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	১. সজ্জা ও পেস্টি পণ্য ভরাট ২. পেস্টি পণ্য উপস্থাপন / প্রদর্শন করা ৩. আইসিং, ছিটিয়ে আইসিং সুগার বা চকোলেট পাউডার ৪. মাখন ক্রিম, গানাচ, ফন্ডেন্টস
জব / টাস্ক / এক্টিভিটি	১. পেস্টি পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী সজ্জিত করুন ২. পেস্টি পণ্যগুলি উপযুক্ত সরঞ্জাম ব্যবহার করে এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড অনুযায়ী উপস্থাপিত/প্রদর্শিত করুন ৩. পণ্য সঠিক তাপমাত্রা ও স্টোরেজ শর্তে সংরক্ষণ করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফোলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৬ : পেস্টি পণ্য সাজানো, উপস্থাপন ও সংরক্ষণ করা

এই শিখনফল অর্জনের লক্ষ্যে শিখনফলে অন্তর্ভুক্ত বিষয়বস্তু ও পারফরম্যান্স ক্রাইটেরিয়া অর্জনের জন্য নিম্নলিখিত কার্যক্রমগুলো পর্যায়ক্রমে সম্পাদন করুন। কার্যক্রমগুলোর জন্য বর্ণিত রিসোর্সসমূহ ব্যবহার করুন।

শিখন কার্যক্রম (Learning Activities)	উপকরণ / বিশেষ নির্দেশনা (Resources / Special instructions)
১. প্রশিক্ষণার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষণার্থীদের “পেস্টি পণ্য সাজানো, উপস্থাপন ও সংরক্ষণ করা” শেখার উপকরণ প্রদান করবে
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ৬ : পেস্টি পণ্য সাজানো, উপস্থাপন ও সংরক্ষণ করা
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন ও উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেলফ-চেক শিট ৬ -এ পেস্টি পণ্য সাজানো, উপস্থাপন ও সংরক্ষণ করা উত্তরপত্র ৬ - পেস্টি পণ্য সাজানো, উপস্থাপন ও সংরক্ষণ করা
৪. জব/টাস্ক শিট ও স্পেসিফিকেশন শিট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৪. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শিট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন টাস্কশীট-৬.১: পেস্টি পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী সজ্জিত করুন টাস্কশীট-৬.২: পেস্টি পণ্যগুলি উপযুক্ত সরঞ্জাম ব্যবহার করে এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড অনুযায়ী উপস্থাপিত/প্রদর্শিত করুন টাস্কশীট-৬.৩: পণ্য সঠিক তাপমাত্রা ও স্টোরেজ শর্তে সংরক্ষণ করুন

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৬ : পেস্ট্রি পণ্য সাজানো, উপস্থাপন ও সংরক্ষণ করা

শিখন উদ্দেশ্য (Learning Objective): এই ইনফরমেশন শিট পড়ে শিক্ষার্থীগণ নিম্নোক্ত বিষয়গুলো ব্যাখ্যা করতে, বর্ণনা করতে ও তথ্যগুলো কাজে প্রয়োগ করতে পারবে-

- ৬.১. সজ্জা ও পেস্ট্রি পণ্য ভরাট
- ৬.২. পেস্ট্রি পণ্য উপস্থাপন / প্রদর্শন করা
- ৬.৩. আইসিং, ছিটিয়ে আইসিং সুগার বা চকোলেট পাউডার
- ৬.৪. মাখন ক্রিম, গান্নাচ, ফন্ডেন্টস

৬.১. সজ্জা ও পেস্ট্রি পণ্য ভরাট

পেস্ট্রি পণ্যের সজ্জা ও ভরাট হল পণ্যটির চূড়ান্ত আকর্ষণীয় ও সুন্দর হতে তৈরি করা প্রক্রিয়া। এটি পণ্যের উপস্থিতি ও খাওয়ার অভিজ্ঞতা উন্নত করে।

সজ্জা: পেস্ট্রি সজ্জা সাধারণত কেক বা পেস্ট্রির শীর্ষে বিভিন্ন আইসিং, গ্লেজ, মিষ্টি শামুক, ফল, চকোলেট, মাখন, কুঁচি করা বাদাম, বা মিষ্টি বীজের মাধ্যমে করা হয়।

স্প্রিঙ্কলস দিয়ে কেক ডেকোরেটিং

ধাপ ১: কেক প্রস্তুত ও কাজের জায়গা প্রস্তুত করা
যখন আপনার কেকটি শেষ স্তরের বাটারক্রিম দিয়ে কভার করা হয়, তখন আপনি কাজের জায়গা প্রস্তুত করতে পারেন। স্প্রিঙ্কলস ব্যবহার করার আগে কেকটি টার্নটেবিলে রাখুন ও নিচে একটি বড় শীট প্যান রাখুন। এর ফলে স্প্রিঙ্কলস সহজে পরিষ্কার করা যাবে ও অতিরিক্ত স্প্রিঙ্কলস নষ্ট হবে না।
এছাড়া, স্প্রিঙ্কলস একসাথে না পড়ে যাওয়ার জন্য একটি বাটিতে সেগুলো রেখে ভালভাবে মিশিয়ে নিন।



ধাপ ২: স্প্রিঙ্কলস বাড়ানো
কেকের নীচের দিকে অনেক স্প্রিঙ্কলস যোগ করার জন্য, হাতের তালুতে কিছু স্প্রিঙ্কলস নিয়ে, সেগুলো কেকের পাশের দিকে ধীরে ধীরে চাপ দিয়ে লাগাই।
এভাবে পুরো কেকের নিচে স্প্রিঙ্কলস লাগানো শেষ করুন।
আপনি চাইলে বড় স্প্রিঙ্কলসও যোগ করতে পারেন ও ফাঁকা জায়গাগুলো পূর্ণ করতে পারেন। এই সময়ে যদি স্প্রিঙ্কলস ছড়িয়ে



পড়ে, তবে টার্নটেবলের অতিরিক্ত স্প্রিঙ্কলস পরিষ্কার করতে একটি পেস্টি ব্রাশ ব্যবহার করুন।	
ধাপ ৩: একক স্প্রিঙ্কলস যোগ করা এখন, কেকের একদিকে স্প্রিঙ্কলস লাগানোর পর, ফ্ল্যাটিং প্যাটার্ন" নামে একটি স্টাইল তৈরি করতে প্রতিটি স্প্রিঙ্কলস আলাদা আলাদা করে হাতে তুলে কেকের পাশে লাগাই। আপনার আঙুলের ফিঞ্জারপ্যাড দিয়ে স্প্রিঙ্কলস লাগানো সবচেয়ে ভালো, কারণ এতে ফিঞ্জারনেইল কেকের পৃষ্ঠে গর্ত তৈরি করে না। আপনি চাইলে টুইজার্স বা আঙুলের ডগাও ব্যবহার করতে পারেন, তবে সাবধান থাকতে হবে যেন স্প্রিঙ্কলসের পয়েন্ট কেকের উপর চাপ না দেয়। একটি ভেজা কাগজের তোয়ালে কাছাকাছি রাখলে সাহায্য হয়, কেননা আঙুলের উপর স্প্রিঙ্কলস রাখার সময় তা সহজে লেগে থাকে।	
ধাপ ৪: ডেকোরেশন চালিয়ে যান এই ডিজাইনের জন্য, আমি কেকের পাশের স্প্রিঙ্কলস লাগানোর পর কেকের উপরের অংশে কাজ শুরু করি। যদি কেকের উপর গনাশ ড্রিপ যুক্ত করতে চান, তবে ধাপ ১ ও ২ শেষ করার পর গনাশ ড্রিপ করুন, তারপর ধাপ ৩ ও ৪ অনুসরণ করুন। এভাবে কেকের স্প্রিঙ্কলস দিয়ে সুন্দরভাবে সাজান ও সম্পূর্ণ করুন!	

ভরাট:

পেস্টির ভিতরে সুস্বাদু ফিলিংস পূর্ণ করা হয় যেমন বাটারক্রিম, কাস্টার্ড, ক্রিম, চকলেট, জাম, ফ্রুট কম্পট, বা বিভিন্ন বাদাম ও চকোলেট ক্রিম।

বাটারক্রিম আইসিং

আপনার কেক, কাপকেক, ও কুকিজের জন্য সেরা বাটারক্রিম প্রয়োজন। তাই দোকানের কেনা বাটারক্রিম বাদ দিয়ে নিজেই বাড়িতে বাটারক্রিম বানান। এই রেসিপি, যা **Allrecipes** কমিউনিটি থেকে ১,৫০০টিরও বেশি রিভিউ পেয়েছে, সেরা বাটারক্রিম তৈরির একটি অসাধারণ উপায়। এখানে আপনাকে জানাতে হবে বাটারক্রিম তৈরি, সংরক্ষণ, ফ্রিজে রাখা ও সেরা বাটারক্রিম তৈরির পদ্ধতি:



বাটারক্রিম কী?

বাটারক্রিম একটি মিষ্টি ও ফুলফুল ফ্রস্টিং যা মাখন ও চিনি মেশানোর মাধ্যমে তৈরি করা হয়। অন্যান্য সাধারণ উপকরণে দুধ (টেক্সচার তৈরি করতে) ও ভ্যানিলা (সাধারণ ও মজাদার স্বাদ) থাকে।

ভ্যানিলা বাটারক্রিমের সবচেয়ে জনপ্রিয় স্বাদ, তবে চকলেট বা ফলের স্বাদেও বাটারক্রিম পাওয়া যায়।

বাটারক্রিমের জন্য খাবার রংও যোগ করা হয় যাতে এটি দেখতে আকর্ষণীয় হয়।

আপনি বাটারক্রিম ব্যবহার করতে পারেন ফ্রস্টিং, ডেকোরেশন, বা ফিলিং হিসেবে। কেকের উপর বাটারক্রিম ছড়িয়ে দিন, কাপকেকের উপর ডলপ দিন, অথবা পাইপিং ব্যাগ দিয়ে ডেকোরেটিভ প্যাটার্ন তৈরি করুন।

উপকরণ

- ¾ কাপ অ-unsalted মাখন, রুম টেম্পারেচারে
- ২ কাপ কনফেকশনার'স সুগার (চিনি), হেঁকে নেওয়া
- ১ ¾ চা চামচ ভ্যানিলা এক্সট্রাক্ট
- ২ টেবিল চামচ দুধ
- ৩ ফোঁটা ফুড কালারিং (ইচ্ছামতো)

প্রস্তুত প্রণালী

		
১. উপকরণগুলো একত্র করুন।	২. স্ট্যান্ড মিক্সারের বাটিতে মাখন দিয়ে ভালোভাবে ফোমানো (ফুলফুল করা) করুন।	৩. ধীরে ধীরে কনফেকশনার'স সুগার যোগ করুন, মেশানো না হওয়া পর্যন্ত বিট করুন।
		
৪. ভ্যানিলা এক্সট্রাক্ট যোগ করুন।	৫. দুধ যোগ করে ৩-৪ মিনিট বিট করুন।	৬. যদি রং চান, ফুড কালারিং যোগ করুন ও ৩০ সেকেন্ড বিট করুন যতক্ষণ না এটি মসৃণ হয় বা কাঙ্ক্ষিত রঙ আসতে থাকে।
		
৭. এখন এটি ব্যবহার করুন অথবা একটি বায়ুরোধী কনটেইনারে ৩ দিন পর্যন্ত রুম টেম্পারেচারে সংরক্ষণ করুন।		

৬.২.পেস্টি পণ্য উপস্থাপন / প্রদর্শন করা

পেস্টি পণ্য প্রদর্শন করার সময় পণ্যটির আকর্ষণীয়তা ও স্বাদকে আরও একধাপ এগিয়ে নিয়ে যেতে হয়। সঠিক উপস্থাপন ক্রেতাদের আকৃষ্ট করতে সহায়ক হতে পারে।

- **পণ্যের সাজানো:**

পেস্টিকে আকর্ষণীয়ভাবে সাজানো গুরুত্বপূর্ণ।



১. **টেবিল সাজানো:** পেস্টি পণ্য একটি সাফ ও স্টাইলিশ পাত্রে সাজান, যাতে আকর্ষণীয়ভাবে প্রদর্শিত হয়।
২. **ফল বা ফুল দিয়ে সজ্জা:** উপরের সজ্জার সাথে ফুল বা মৌসুমি ফল দিয়ে পণ্যকে আরও আকর্ষণীয় করে তোলা।
৩. **অংশবিশেষ আলাদা করা:** আলাদা পণ্যগুলোর মাঝে প্রভেদ রেখে তাদের যথাযথভাবে সাজানো।

- **প্রদর্শনী পরিবেশন:**

পেস্টিগুলি বিশেষ করে প্যাকেজিংয়ে সুন্দরভাবে উপস্থাপন করা হয়।

১. **প্যাকেজিং:** পেস্টি বা কেকের জন্য প্রফেশনাল প্যাকেজিং ব্যবহার করা উচিত যাতে এটি বাজারে ভালভাবে প্রতিস্থাপিত হয়।
২. **ট্যাগ ও লেবেলিং:** পণ্যের নাম, দাম, ও অন্যান্য বিবরণযুক্ত সঠিক লেবেল ব্যবহৃত হওয়া উচিত।

৬.৩.আইসিং, ছিটিয়ে আইসিং সুগার বা চকোলেট পাউডার

আইসিং ও সজ্জা উপাদান পেস্টির স্বাদ ও চেহারার একটি গুরুত্বপূর্ণ অংশ। আইসিং বা চকলেট পাউডারের ব্যবহার পেস্টি পণ্যের ফিনিশিং ও সুস্বাদু হওয়ার ক্ষেত্রে অপরিহার্য।

ক. **আইসিং (Icing):** আইসিং হল একটি মিষ্টি প্রলেপ যা সাধারণত গ্লুকোজ, চিনি ও পানি দিয়ে তৈরি হয়।

প্রকারভেদ:

প্রকারভেদ	বর্ণনা
কনফেকশনারি আইসিং	এটি কোমল ও ঝরঝরে হয়ে থাকে ও কেক বা পেস্ট্রির উপরে লাগানোর জন্য ব্যবহার হয়।
ফ্রস্টিং	এটি একটি ঘন আইসিং যা মাখন বা ক্রিম দিয়ে তৈরি হয়।

প্রক্রিয়া:

১. সোজা প্রলেপ দেওয়ার জন্য আইসিং প্রস্তুত করুন।
২. পেস্ট্রির উপরে ঝরঝরে প্রলেপ ছড়িয়ে দিন।

খ. আইসিং সুগার বা চকোলেট পাউডার ছিটানো:

আইসিং সুগার বা চকোলেট পাউডার ছিটানো পেস্ট্রি বা কেকের উপরে একটি সুন্দর ফিনিশিং প্রভাব তৈরি করে।



প্রক্রিয়া:

১. পেস্ট্রির উপরে সামান্য আইসিং সুগার বা চকোলেট পাউডার ছিটিয়ে দিন।
২. চমৎকার নকশা তৈরি করতে চকোলেট শেভিং বা মিষ্টি ফল যোগ করুন।

৬.৪. মাখন ক্রিম, গানাচ, ফন্ডেন্টস

এই উপাদানগুলো পেস্ট্রি পণ্যের গুণগত মান উন্নত করতে ব্যবহৃত হয় ও পেস্ট্রির স্বাদ ও চেহারার উন্নয়ন করে।

মাখন ক্রিম (Butter Cream):

মাখন, চিনি, ও অন্যান্য উপাদান দিয়ে তৈরি এক ধরনের ক্রিম যা পেস্ট্রি সজ্জায় ব্যবহৃত হয়। এটি ঘন ও মসৃণ টেক্সচার তৈরি করে ও পেস্ট্রির উপরে সহজেই ছড়িয়ে যায়।



প্রক্রিয়া:

১. মাখন ও চিনি একসঙ্গে মেশান ও ক্রিমম্যাট করুন।
২. ক্রিমটিকে পেস্ট্রির উপর মসৃণভাবে ছড়িয়ে দিন।

গানাচ (Ganache): চকোলেট ও ক্রিমের মিশ্রণ যা সাধারণত কেক বা পেস্ট্রির শীর্ষে ব্যবহার করা হয়। এটি চকোলেটের তীব্র স্বাদ দেয় ও একটি সুগন্ধি স্তর তৈরি করে।



প্রক্রিয়া:

১. চকোলেট গলিয়ে তাতে ক্রিম মেশান।
২. সুরুচিপূর্ণভাবে পেস্ট্রির উপর গানাচ প্রলেপ দিন।

ফন্ডেন্ট (Fondant): ফন্ডেন্ট একটি মিষ্টি, গরম ও মোল্ডযোগ্য শর্করা যা পেস্ট্রি বা কেকের আচ্ছাদন হিসেবে ব্যবহৃত হয়। এটি পেস্ট্রির গঠন বজায় রাখতে ও একটি সিল্কি ফিনিশ তৈরি করতে সাহায্য করে।



প্রক্রিয়া:

১. ফন্ডেন্ট গরম করে মোল্ড তৈরি করুন।
২. পেস্ট্রির চারপাশে বা শীর্ষে সেট করুন।
৩. নিখুঁত ফিনিশিংয়ের জন্য সিল্কি ও মসৃণ সমাপ্তি নিশ্চিত করুন।

সেলফ চেক (Self Check)- ৬ : পেস্টি পণ্য সাজানো, উপস্থাপন ও সংরক্ষণ করা

প্রশিক্ষার্থীদের জন্য নির্দেশনা:- উপরোক্ত ইনফরমেশন শীট পাঠ করে নিচের প্রশ্নগুলোর উত্তর লিখুন-

১. রেসিপি অনুযায়ী পেস্টি পণ্য সজ্জিত ও ভরাট করার সবচেয়ে গুরুত্বপূর্ণ কারণ কী?

- (ক) পণ্যের দাম বাড়ানো
- (খ) পণ্যের স্বাদ, দেখা ও গুণমান নিশ্চিত করা
- (গ) রান্নাকরের দক্ষতা দেখানো
- (ঘ) কেবল দেখার জন্য আকর্ষণীয় করা

২. রয়্যাল আইসিং কোন কাজে সবচেয়ে উপযুক্ত?

- (ক) কেকের উপর ফুলের ডিজাইন তৈরি করা
- (খ) কাপকেকের উপর মসৃণ আবরণ দেওয়া
- (গ) ট্রাফেল তৈরি করা
- (ঘ) পাই ফিলিং হিসাবে ব্যবহার করা

৩. গানাচ সাধারণত কোন উপাদান দিয়ে তৈরি হয়?

- (ক) মাখন, চিনি ও ডিমের হলুদ
- (খ) চকলেট ও ক্রিম
- (গ) ফল ও চিনি
- (ঘ) পনির ও ক্রিম

৪. পেস্টি পণ্যের তাজা রাখার জন্য সবচেয়ে গুরুত্বপূর্ণ কী?

- (ক) সূর্যের আলোতে রাখা
- (খ) উষ্ণ তাপমাত্রায় রাখা
- (গ) সঠিক তাপমাত্রা ও পরিবেশে রাখা
- (ঘ) আর্দ্র পরিবেশে রাখা

৫. পেস্টি সজ্জার জন্য কোন যন্ত্রপাতি ব্যবহৃত হয়?

- (ক) কেবল চামচ
- (খ) পেস্টি ব্যাগ ও নোজল
- (গ) কেবল হাত
- (ঘ) কোনো যন্ত্রপাতি ব্যবহার করা হয় না

উত্তরপত্র (Answer Key)- ৬ : পেস্টি পণ্য সাজানো, উপস্থাপন ও সংরক্ষণ করা

১. রেসিপি অনুযায়ী পেস্টি পণ্য সজ্জিত ও ভরাট করার সবচেয়ে গুরুত্বপূর্ণ কারণ কী?

- (ক) পণ্যের দাম বাড়ানো
 - (খ) পণ্যের স্বাদ, দেখা ও গুণমান নিশ্চিত করা
 - (গ) রান্নাকরের দক্ষতা দেখানো
 - (ঘ) কেবল দেখার জন্য আকর্ষণীয় করা
- উত্তর: (খ) পণ্যের স্বাদ, দেখা ও গুণমান নিশ্চিত করা

২. রয়্যাল আইসিং কোন কাজে সবচেয়ে উপযুক্ত?

- (ক) কেকের উপর ফুলের ডিজাইন তৈরি করা
 - (খ) কাপকেকের উপর মসৃণ আবরণ দেওয়া
 - (গ) ট্রাফেল তৈরি করা
 - (ঘ) পাই ফিলিং হিসাবে ব্যবহার করা
- উত্তর: (ক) কেকের উপর ফুলের ডিজাইন তৈরি করা

৩. গানাচ সাধারণত কোন উপাদান দিয়ে তৈরি হয়?

- (ক) মাখন, চিনি ও ডিমের হলুদ
 - (খ) চকলেট ও ক্রিম
 - (গ) ফল ও চিনি
 - (ঘ) পনির ও ক্রিম
- উত্তর: (খ) চকলেট ও ক্রিম

৪. পেস্টি পণ্যের তাজা রাখার জন্য সবচেয়ে গুরুত্বপূর্ণ কী?

- (ক) সূর্যের আলোতে রাখা
 - (খ) উষ্ণ তাপমাত্রায় রাখা
 - (গ) সঠিক তাপমাত্রা ও পরিবেশে রাখা
 - (ঘ) আর্দ্র পরিবেশে রাখা
- উত্তর: (গ) সঠিক তাপমাত্রা ও পরিবেশে রাখা

৫. পেস্টি সজ্জার জন্য কোন যন্ত্রপাতি ব্যবহৃত হয়?

- (ক) কেবল চামচ
 - (খ) পেস্টি ব্যাগ ও নোজল
 - (গ) কেবল হাত
 - (ঘ) কোনো যন্ত্রপাতি ব্যবহার করা হয় না
- উত্তর: (খ) পেস্টি ব্যাগ ও নোজল

টাস্কশীট (Task Sheet)-৬.১: পেস্ট্রি পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী সজ্জিত করুন

কাজের নাম	পেস্ট্রি পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী সজ্জিত করুন
কাজের উদ্দেশ্য	পেস্ট্রি পণ্যগুলি সঠিকভাবে রেসিপি অনুযায়ী সজ্জিত করা, যাতে তাদের চেহারা ও স্বাদ উপভোগযোগ্য হয় ও খাদ্যমান বজায় থাকে।
প্রয়োজনীয় পিপিই	হাতের গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন, সেফটি শূ
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	১. সঠিক পিপিই পরিধান করুন যেমন হাতের গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন, সেফটি শূ। ২. পূর্বে বেক করা পেস্ট্রি পণ্যগুলো প্রস্তুত রাখুন। ৩. পেস্ট্রি সাজানোর জন্য প্রয়োজনীয় উপকরণ যেমন ফ্রস্টিং, আইসিং, ফল, চকলেট, পাউডার সুগার, ইত্যাদি প্রস্তুত করুন। ৪. রেসিপি অনুযায়ী পেস্ট্রি পণ্যগুলোর উপর ফ্রস্টিং বা আইসিং দিন। প্রয়োজনে ফল বা অন্যান্য সাজানো উপকরণ ব্যবহার করুন। ৫. প্রতিটি পেস্ট্রির উপর সঠিক সাজানোর উপকরণ প্রয়োগ নিশ্চিত করুন, যাতে পণ্যগুলি সুন্দর ও আকর্ষণীয় হয়। ৬. সজ্জিত পেস্ট্রি প্রস্তুত রাখুন ও তা পরিবেশনের জন্য প্রস্তুত করুন। ৭. পেস্ট্রি সজ্জিত করার পর সমস্ত টুলস, যন্ত্রপাতি ও ব্যবহৃত উপকরণ পরিষ্কার করুন।

**স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৬.১: পেস্ট্রি পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী
সজ্জিত করুন**

প্রয়োজনীয় পিপিই:

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	হাতের গ্লাভস	পেয়ার	১
২	ফুড হ্যাট	পিস	১
৩	মাস্ক	পিস	১
৪	এপ্রন	পিস	১
৫	সেফটি শূ	পেয়ার	১

প্রয়োজনীয় টুলস:

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	স্প্যাচুলা	পিস	১
২	আইসিং স্পট	পিস	১
৩	পেস্ট্রি ব্যাগ	পিস	১
৪	পিপেট	পিস	১
৫	সজ্জা করার শঙ্কা	পিস	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	মিক্সার	পিস	১
২	ওভেন	পিস	১
৩	ফ্রিজ	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	ফ্রস্টিং	কেজি	০.৫
২	আইসিং সুগার	কেজি	০.৫
৩	চকলেট	কেজি	০.৫
৪	ফল (যেমন বেদানা, স্ট্রবেরি)	কেজি	০.৫
৫	ভ্যানিলা এসেন্স	মিলি	৫

টাস্কশীট (Task Sheet)-৬.২: পেস্টি পণ্যগুলি উপযুক্ত সরঞ্জাম ব্যবহার করে এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড অনুযায়ী উপস্থাপিত/প্রদর্শিত করুন

কাজের নাম	পেস্টি পণ্যগুলি উপযুক্ত সরঞ্জাম ব্যবহার করে এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড অনুযায়ী উপস্থাপিত/প্রদর্শিত করুন
কাজের উদ্দেশ্য	পেস্টি পণ্যগুলো সঠিকভাবে এন্টারপ্রাইজের মানদণ্ড অনুযায়ী উপস্থাপন বা প্রদর্শন করা, যাতে গ্রাহক সন্তুষ্টি নিশ্চিত হয় ও পণ্যটি বাজারে আকর্ষণীয় হয়ে ওঠে।
প্রয়োজনীয় পিপিই	হাতের গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন, সেফটি শূ
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	১. সঠিক পিপিই পরিধান করুন, যেমন হাতের গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন, সেফটি শূ। ২. পূর্বে প্রস্তুত করা পেস্টি পণ্যগুলো নিয়ে আসুন, সেগুলোর সঠিক উপস্থাপন বা প্রদর্শনের জন্য প্রস্তুত করুন। ৩. পেস্টিগুলোর সাজানো ব্যবস্থা নিশ্চিত করুন, যেমন সঠিক আকার, ফ্রন্টিং, আইসিং ও অন্যান্য সাজানোর উপকরণ ব্যবহার করে পেস্টির আকর্ষণ বৃদ্ধি করুন। ৪. পেস্টি প্রদর্শনের জন্য উপযুক্ত স্ট্যান্ড বা প্ল্যাটফর্ম নির্বাচন করুন যা পণ্যগুলোকে সুন্দরভাবে উপস্থাপন করবে। ৫. সজ্জিত পেস্টি সঠিকভাবে স্ট্যান্ড বা ডিসপ্লেতে রাখুন যাতে তা সবার নজর কাড়ে। ৬. পেস্টি পণ্যের পরিচ্ছন্নতা, সুস্বাদু চেহারা ও আকর্ষণীয় প্রদর্শন নিশ্চিত করুন যাতে গ্রাহকরা এগুলোর দিকে আগ্রহী হন। ৭. প্রদর্শন ও উপস্থাপনের পর ব্যবহৃত টুলস, সরঞ্জাম ও উপকরণ পরিষ্কার করুন ও যথাস্থানে রাখুন।

স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet) ৬.২: পেস্টি পণ্যগুলি উপযুক্ত সরঞ্জাম ব্যবহার করে এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড অনুযায়ী উপস্থাপিত/প্রদর্শিত করুন

প্রয়োজনীয় পিপিই:

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	হাতের গ্লাভস	পেয়ার	১
২	ফুড হ্যাট	পিস	১
৩	মাস্ক	পিস	১
৪	এপ্রন	পিস	১
৫	সেফটি শূ	পেয়ার	১

প্রয়োজনীয় টুলস:

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	স্প্যাচুলা	পিস	১
২	আইসিং স্পট	পিস	১
৩	পেস্টি ব্যাগ	পিস	১
৪	পিপেট	পিস	১
৫	সজ্জা করার শঙ্কা	পিস	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	মিক্সার	পিস	১
২	ওভেন	পিস	১
৩	ডিসপেন্স স্ট্যান্ড বা প্ল্যাটফর্ম	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	ফ্রস্টিং	কেজি	০.৫
২	আইসিং সুগার	কেজি	০.৫
৩	চকলেট	কেজি	০.৫
৪	ফল (যেমন বেদানা, স্ট্রবেরি)	কেজি	০.৫
৫	ভ্যানিলা এসেন্স	মিলি	৫

টাস্কশীট (Task Sheet)-৬.৩: পণ্য সঠিক তাপমাত্রা ও স্টোরেজ শর্তে সংরক্ষণ করুন

কাজের নাম	পণ্য সঠিক তাপমাত্রা ও স্টোরেজ শর্তে সংরক্ষণ করুন
কাজের উদ্দেশ্য	পেস্টি ও বেকারি পণ্যগুলো সঠিক তাপমাত্রা ও স্টোরেজ শর্তে সংরক্ষণ করা, যাতে পণ্যগুলোর গুণগত মান বজায় থাকে ও খাদ্য সুরক্ষা নিশ্চিত হয়।
প্রয়োজনীয় পিপিই	হাতের গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন, সেফটি শূ
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	১. সঠিক পিপিই পরিধান করুন যেমন হাতের গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন ও সেফটি শূ। ২. বেকিং বা প্রস্তুতির পর পণ্যগুলো দ্রুত সঠিক তাপমাত্রায় এনে সংরক্ষণ করুন। যেমন, পেস্টি পণ্যগুলোকে তাজা রাখতে সঠিক ফ্রিজ তাপমাত্রায় রাখুন। ৩. পণ্য সংরক্ষণের জন্য সঠিক পরিবেশ ও স্টোরেজ শর্ত নিশ্চিত করুন। এটি তাপমাত্রা, আর্দ্রতা ও আলো নিয়ন্ত্রণে সহায়ক হবে। ৪. পণ্যগুলোকে ফ্রিজ, ফ্রিজার বা শেলফে রাখুন যা সঠিক তাপমাত্রা বজায় রাখে। ৫. স্টোরেজ অবস্থায় পণ্যটির গুণগত মান ও তাজত্ব পরীক্ষা করুন ও যদি কোনো সমস্যা দেখা দেয় তবে তা সংশোধন করুন। ৬. পণ্য স্টোরেজ শর্ত ও তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের জন্য রেকর্ড রাখুন ও নিয়মিত মনিটরিং করুন। ৭. ব্যবহৃত টুলস, সরঞ্জাম ও উপকরণ পরিষ্কার করে যথাস্থানে রাখুন।

স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet) ৬.৩: পণ্য সঠিক তাপমাত্রা ও স্টোরেজ শর্তে সংরক্ষণ করুন

প্রয়োজনীয় পিপিই:

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	হাতের গ্লাভস	পেয়ার	১
২	ফুড হ্যাট	পিস	১
৩	মাস্ক	পিস	১
৪	এপ্রন	পিস	১
৫	সেফটি শূ	পেয়ার	১

প্রয়োজনীয় টুলস:

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	থার্মোমিটার	পিস	১
২	কুলিং র‍্যাক	পিস	১
৩	স্টোরেজ ব্যাগ	পিস	১
৪	স্টোরেজ শেলফ	পিস	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	ফ্রিজ/ফ্রিজার	পিস	১
২	রেফ্রিজারেটর	পিস	১
৩	কুলিং প্যানেল	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	প্যাকিং মেটেরিয়াল	পিস	১
২	ফুড গ্রেড প্লাস্টিক ব্যাগ	পিস	১
৩	স্টোরেজ বক্স	পিস	১

শিখনফল (Learning Outcome)- ৭ : সরঞ্জাম ও উপাদান এলাকা পরিষ্কার করা ও রক্ষাণাবেক্ষণ করার দক্ষতা অন্তর্ভুক্ত পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	১. উৎপাদন ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা হয়েছে। ২. রক্ষাণাবেক্ষণের প্রয়োজনীয়তা চিহ্নিত ও কর্মক্ষেত্রের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী রিপোর্ট করা হয়েছে। ৩. কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	১. স্বাস্থ্যবিধি মানদন্ড পূরণের জন্য সরঞ্জাম, পাত্র ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করন ২. বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ও পরিষ্কারের পদ্ধতি ৩. কাজের এলাকা হাউসকিপিং মানদন্ড পূরণের জন্য বজায় রাখা। ৪. বর্জ্য নিষ্পত্তি প্রক্রিয়া
জব / টাস্ক / এক্টিভিটি	১. উৎপাদন ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করুন ২. কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফোলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৭ : উৎপাদন ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করা

এই শিখনফল অর্জনের লক্ষ্যে শিখনফলে অন্তর্ভুক্ত বিষয়বস্তু ও পারফরম্যান্স ক্রাইটেরিয়া অর্জনের জন্য নিম্নলিখিত কার্যক্রমগুলো পর্যায়ক্রমে সম্পাদন করুন। কার্যক্রমগুলোর জন্য বর্ণিত রিসোর্সসমূহ ব্যবহার করুন।

শিখন কার্যক্রম (Learning Activities)	উপকরণ / বিশেষ নির্দেশনা (Resources / Special instructions)
৫. প্রশিক্ষণার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষণার্থীদের “উৎপাদন ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করা” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
৬. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ৭ : উৎপাদন ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করা
৭. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন ও উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেলফ-চেক শিট ৭ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। উত্তরপত্র ৭ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৮. জব/টাস্ক শিট ও স্পেসিফিকেশন শিট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৪. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শিট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন টাস্কশীট-৭.১: উৎপাদন ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করুন টাস্কশীট-৭.২: কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করুন

ইনফরমেশন শীট (Information Sheet) ৭: সরঞ্জাম ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা ও রক্ষণাবেক্ষণ করার দক্ষতা অর্জিত পারবে।

শিখন উদ্দেশ্য (Learning Objective): এই ইনফরমেশন শীট পড়ে শিক্ষার্থীগণ নিম্নোক্ত বিষয়গুলো ব্যাখ্যা করতে, বর্ণনা করতে ও তথ্যগুলো কাজে প্রয়োগ করতে পারবে-

- ৭.১. স্বাস্থ্যবিধি মানদণ্ড পূরণের জন্য সরঞ্জাম, পাত্র ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করন
- ৭.২. বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ও পরিষ্কারের পদ্ধতি
- ৭.৩. কাজের এলাকা হাউসকিপিং মানদণ্ড পূরণের জন্য বজায় রাখা।
- ৭.৪. বর্জ্য নিষ্পত্তি প্রক্রিয়া

৭.১. স্বাস্থ্যবিধি মানদণ্ড পূরণের জন্য সরঞ্জাম, পাত্র ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা

স্বাস্থ্যবিধি মানদণ্ড পূরণের জন্য সরঞ্জাম ও উৎপাদন এলাকা সঠিকভাবে পরিষ্কার করা জরুরি, বিশেষ করে খাবারের উৎপাদন সংক্রান্ত ক্ষেত্রে। পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা নিশ্চিত করলে দূষণ ও ক্রস কন্টামিনেশন প্রতিরোধ করা সম্ভব হয়।



প্রক্রিয়া:

- **সরঞ্জাম পরিষ্কার করা:**
 ১. সকল সরঞ্জাম যেমন, মিশ্রণকারী, বেকিং ট্রে, কুकिং পট, পেস্টি কাটা ব্লেড ইত্যাদি পরিষ্কার করতে হবে।
 ২. গরম পানি ও স্যানিটারি ডিটারজেন্ট দিয়ে ভালোভাবে ধুয়ে ফেলুন।
 ৩. পরিষ্কারের পরে, শুকনো কাপড় দিয়ে মুছুন ও সঠিকভাবে মেশিন বা সরঞ্জামগুলো সংরক্ষণ করুন।
 ৪. সেফটি গ্লাভস ব্যবহার করুন যাতে হাতের মাধ্যমে পণ্যে কোনো ব্যাকটেরিয়া না যায়।
- **উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা:**
 ১. প্রতিদিন উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা উচিত।

২. খাবারের মধ্যে কোনো দূষণ বা অন্যান্য রাসায়নিকের মিশ্রণ এড়াতে রাসায়নিক ক্রিনার ব্যবহার করা উচিত।
৩. খাবারের প্রক্রিয়া শুরু করার আগে, খাবারের প্রস্তুতি ও পরিবেশন এলাকা পুরোপুরি পরিষ্কার করা প্রয়োজন।

৭.২. বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ও পরিষ্কারের পদ্ধতি

বর্জ্য সঠিকভাবে ব্যবস্থাপনা ও নিষ্পত্তি করা প্রতিটি খাদ্য উৎপাদন প্রতিষ্ঠানে অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। সঠিক বর্জ্য ব্যবস্থাপনা খাদ্য নিরাপত্তা বজায় রাখতে সাহায্য করে।

প্রক্রিয়া:

- **বর্জ্য সংগ্রহ:**
 ১. খাবার উৎপাদনের সময় যে কোনো বর্জ্য দ্রুত সংগ্রহ করুন (যেমন, খাবারের অবশিষ্টাংশ, প্লাস্টিক বা কাগজের প্যাকেজিং)।
 ২. বর্জ্য সংগ্রহের জন্য সঠিকভাবে বাঁধানো ব্যাগ বা বক্স ব্যবহার করুন যাতে দুর্গন্ধ না হয় ও দুর্ঘটনা এড়ানো যায়।
- **পরিষ্কারক পদ্ধতি:**
 ১. সঠিকভাবে বর্জ্য পরিষ্কার করতে ওয়াশিং স্টেশন প্রস্তুত রাখুন।
 ২. স্যানিটারি স্টেশন থেকে খাবারের বর্জ্য সরিয়ে দ্রুত সঠিকভাবে নিষ্পত্তি করুন।
 ৩. বর্জ্য জায়গায় একত্রিত করবেন না, দ্রুত সরিয়ে দিন।

৭.৩. কাজের এলাকা হাউসকিপিং মানদণ্ড পূরণের জন্য বজায় রাখা

স্বাস্থ্যবিধি ও নিরাপত্তার জন্য কাজের এলাকা সঠিকভাবে পরিষ্কার ও সজ্জিত রাখা জরুরি। এটি খাদ্য সুরক্ষা নিশ্চিত করার জন্য সবচেয়ে গুরুত্বপূর্ণ ধাপ।

প্রক্রিয়া:

- **বেঞ্চ ও টেবিল পরিষ্কার করা:**
 ১. কাজ করার আগে ও পরে সব কর্মস্থান পরিষ্কার করুন।
 ২. বেকিং বা কুकिং পণ্য তৈরির জন্য ব্যবহৃত স্থানগুলো সম্পূর্ণ পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করুন।
- **বায়ুচলাচল ব্যবস্থা:**
 ১. কাজের এলাকা সঠিকভাবে বায়ুচলাচল করতে হবে যাতে দুর্গন্ধ বা যেকোনো দূষিত পদার্থ সহজে বের হয়ে যায়।
 ২. নির্দিষ্ট স্থান যেখানে স্যাঁতসেঁতে কাজ থাকে, সেখানে ড্রেনেজ সিস্টেম নিশ্চিত করা উচিত।
- **ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখা:**
 ১. কর্মীদের পিপিই (পার্সোনাল প্রোটেকটিভ ইকুইপমেন্ট) সঠিকভাবে পরিধান নিশ্চিত করুন।
 ২. কর্মীরা নিয়মিত হাত ধুয়ে কাজ শুরু করবেন ও খাবারের প্রক্রিয়ায় হাতের সুরক্ষা নিশ্চিত হবে।

৭.৪. বর্জ্য নিষ্পত্তি প্রক্রিয়া

বর্জ্য নিষ্পত্তি একটি গুরুত্বপূর্ণ প্রক্রিয়া, যেখানে খাবারের উৎপাদন পরিবেশের বাইরে যেকোনো ধরনের বর্জ্য নিরাপদভাবে নিষ্পত্তি করা হয়।

প্রক্রিয়া:

- জৈব ও অজৈব বর্জ্য আলাদা করা:

১. জৈব বর্জ্য (যেমন, খাবারের অবশিষ্টাংশ) ও অজৈব বর্জ্য (প্লাস্টিক, কাঁচ, ইত্যাদি) আলাদা করে রাখুন।
২. বর্জ্য দ্রুত সঠিকভাবে নিষ্পত্তির জন্য ব্যবস্থাপনা নিশ্চিত করুন।

- নিরাপদ নিষ্পত্তি:

১. বর্জ্য পরিপাটি ও সুরক্ষিতভাবে প্যাকেজ করুন।
২. নিয়মিত বর্জ্য অপসারণের জন্য একটি নির্দিষ্ট সময়সূচি ঠিক করুন যাতে কোনও দুর্ঘটনা না ঘটে।
৩. বর্জ্য সংগ্রহ ও নিষ্পত্তির জন্য পরিবেশবান্ধব পদ্ধতি ব্যবহার করুন, যেমন কমপোস্টিং বা পুনঃব্যবহারযোগ্য পদ্ধতি।

সেলফ চেক (Self Check)- ৭: উৎপাদন ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করা

প্রশিক্ষার্থীদের জন্য নির্দেশনা:- উপরোক্ত ইনফরমেশন শীট পাঠ করে নিচের প্রশ্নগুলোর উত্তর লিখুন-

প্রশ্ন ১: সরঞ্জাম পরীক্ষার করা কেন জরুরি?

- ক. খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিত করার জন্য
- খ. পণ্যের গুণগত মান বজায় রাখার জন্য
- গ. সরঞ্জামের আয়ু বাড়ানোর জন্য
- ঘ. উপরোক্ত সবগুলো

প্রশ্ন ২: সরঞ্জাম পরীক্ষারের পদ্ধতির কোন ধাপটি প্রথমে পালন করতে হয়?

- ক. সরঞ্জাম থেকে খাবারের অবশিষ্টাংশ সরিয়ে নিন
- খ. গরম পানি ও ডিটারজেন্ট ব্যবহার
- গ. সরঞ্জাম খোলা জায়গায় রেখে হাওয়ায় শুকানো
- ঘ. পরীক্ষার তোয়ালে দিয়ে সরঞ্জাম মুছে নেওয়া

প্রশ্ন ৩: প্লাস্টিকের সরঞ্জাম পরীক্ষারের সময় কোনটি ব্যবহার করা উচিত নয়?

- ক. গরম পানি
- খ. হালকা ডিটারজেন্ট
- গ. তীব্র ডিটারজেন্ট
- ঘ. পরীক্ষার তোয়ালে

প্রশ্ন ৪: উৎপাদন এলাকা পরীক্ষার রাখার একটি প্রধান কারণ কী?

- ক. উৎপাদন খরচ কমানো
- খ. কর্মচারীদের স্বাস্থ্য সুরক্ষা
- গ. কাস্টমার আস্থা
- ঘ. উপরোক্ত দুটি

প্রশ্ন ৫: উৎপাদন এলাকা পরীক্ষার করার প্রস্তুতির সময় কোন পদক্ষেপটি পালন করতে হয় না?

- ক. উৎপাদন বন্ধ করা
- খ. ফ্লোর থেকে আবর্জনা সরানো
- গ. সরঞ্জামের অংশ খুঁড়িয়ে যাওয়া পরীক্ষা করা
- ঘ. পরীক্ষারের জন্য প্রয়োজনীয় সরঞ্জাম জোগাড় করা

উত্তরপত্র (Answer Key) ৭ : উৎপাদন ও সরঞ্জাম প্রস্তুত করা

প্রশ্ন ১: সরঞ্জাম পরিষ্কার করা কেন জরুরি?

- ক. খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিত করার জন্য
- খ. পণ্যের গুণগত মান বজায় রাখার জন্য
- গ. সরঞ্জামের আয়ু বাড়ানোর জন্য
- ঘ. উপরোক্ত সবগুলো

উত্তর: ঘ. উপরোক্ত সবগুলো

প্রশ্ন ২: সরঞ্জাম পরিষ্কারের পদ্ধতির কোন ধাপটি প্রথমে পালন করতে হয়?

- ক. সরঞ্জাম থেকে খাবারের অবশিষ্টাংশ সরিয়ে নিন
- খ. গরম পানি ও ডিটারজেন্ট ব্যবহার
- গ. সরঞ্জাম খোলা জায়গায় রেখে হাওয়ায় শুকানো
- ঘ. পরিষ্কার তোয়ালে দিয়ে সরঞ্জাম মুছে নেওয়া

উত্তর: ক. সরঞ্জাম থেকে খাবারের অবশিষ্টাংশ সরিয়ে নিন

প্রশ্ন ৩: প্লাস্টিকের সরঞ্জাম পরিষ্কারের সময় কোনটি ব্যবহার করা উচিত নয়?

- ক. গরম পানি
- খ. হালকা ডিটারজেন্ট
- গ. তীব্র ডিটারজেন্ট
- ঘ. পরিষ্কার তোয়ালে

উত্তর: গ. তীব্র ডিটারজেন্ট

প্রশ্ন ৪: উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার রাখার একটি প্রধান কারণ কী?

- ক. উৎপাদন খরচ কমানো
- খ. কর্মচারীদের স্বাস্থ্য সুরক্ষা
- গ. কাস্টমার আস্থা
- ঘ. উপরোক্ত দুটি

উত্তর: ঘ. উপরোক্ত দুটি

প্রশ্ন ৫: উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করার প্রস্তুতির সময় কোন পদক্ষেপটি পালন করতে হয় না?

- ক. উৎপাদন বন্ধ করা
- খ. ফ্লোর থেকে আবর্জনা সরানো
- গ. সরঞ্জামের অংশ খুঁড়িয়ে যাওয়া পরীক্ষা করা
- ঘ. পরিষ্কারের জন্য প্রয়োজনীয় সরঞ্জাম জোগাড় করা

উত্তর: গ. সরঞ্জামের অংশ খুঁড়িয়ে যাওয়া পরীক্ষা করা

টাস্কশীট (Task Sheet)-৭.১: উৎপাদন ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করুন

কাজের নাম	উৎপাদন ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করুন
কাজের উদ্দেশ্য	খাদ্য উৎপাদনের নিরাপত্তা ও স্বাস্থ্যবিধি নিশ্চিত করতে সরঞ্জাম ও উৎপাদন এলাকার সঠিক পরিষ্কারকরণ করা, যাতে ক্রস-কন্ট্যামিনেশন ও অন্যান্য স্বাস্থ্য ঝুঁকি এড়ানো যায়।
প্রয়োজনীয় পিপিই	হাতের গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন, সেফটি শূ
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	১. হাতের গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন, ও সেফটি শূ পরিধান করুন। ২. পরিষ্কারের জন্য সমস্ত সরঞ্জাম ও উপকরণ প্রস্তুত করুন, যেমন ক্লিনিং সলিউশন, ব্রাশ, স্পঞ্জ, ইত্যাদি। ৩. উৎপাদন এলাকার বড় ময়লা, খাদ্য অবশিষ্টাংশ, ও অবাস্তিত বস্তুগুলো পরিষ্কার করুন। ৪. সমস্ত স্যানিটারি পয়েন্ট ও এলাকা যেমন শখ, সিঙ্ক, ড্রেন, ও খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ এলাকা পরিষ্কার করুন। ৫. সমস্ত ব্যবহৃত সরঞ্জাম ও যন্ত্রপাতি যেমন বেকিং ট্রে, মিক্সার, মাপার সরঞ্জাম ইত্যাদি পরিষ্কার করুন। ৬. সমস্ত পৃষ্ঠ ও কোণ যেখানে ময়লা জমা হতে পারে সেগুলো পরিষ্কার করে শুকনো কাপড় দিয়ে মুছুন। ৭. সমস্ত পরিষ্কারকৃত সরঞ্জাম ও উপকরণ শুকিয়ে নিয়ে যথাস্থানে রাখুন। ৮. পরিষ্কার করার পর স্বাস্থ্যবিধি নিয়ম অনুযায়ী হ্যান্ড ওয়াশিং ও স্যানিটাইজেশন করুন। ৯. উৎপাদন এলাকা ও সরঞ্জামগুলো পুনরায় পর্যালোচনা করুন যাতে নিশ্চিত করা যায় যে, সব কিছু সঠিকভাবে পরিষ্কার হয়েছে ও কোনো ক্ষতিকারক উপাদান অবশিষ্ট নেই।

স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৭.১: উৎপাদন ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করুন

প্রয়োজনীয় পিপিই

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	হাতের গ্লাভস	পেয়ার	১
২	ফুড হ্যাট	পিস	১
৩	মাস্ক	পিস	১
৪	এপ্রন	পিস	১
৫	সেফটি শূ	পেয়ার	১

প্রয়োজনীয় টুলস

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	ক্লিনিং ব্রাশ	পিস	১
২	স্পঞ্জ	পিস	২
৩	স্ক্র্যাপার	পিস	১
৪	পরিষ্কার কাপড়	পিস	৩
৫	রাবার মেট	পিস	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	ক্লিনিং ওয়াশিং স্টেশন	পিস	১
২	স্যানিটাইজার ডেভাইস	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	ক্লিনিং ডিটারজেন্ট	লিটার	১
২	স্যানিটাইজিং স্প্রে	লিটার	১
৩	পানির ট্যাঙ্ক	লিটার	১০

টাস্কশীট (Task Sheet)-৭.২: কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করুন

কাজের নাম	কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করুন
কাজের উদ্দেশ্য	কর্মক্ষেত্রে উৎপাদিত বর্জ্য (যেমন খাবারের অবশিষ্টাংশ, প্লাস্টিক, কাগজ, গ্লাস, বা অন্যান্য বর্জ্য) সঠিকভাবে সংগ্রহ, নিষ্পত্তি ও পুনর্ব্যবহার নিশ্চিত করা, যাতে পরিবেশের ওপর ক্ষতিকর প্রভাব কমানো যায় ও স্বাস্থ্যবিধি রক্ষা করা যায়।
প্রয়োজনীয় পিপিই	হাতের গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন, সেফটি শূ
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	১. হাতের গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন ও সেফটি শূ পরিধান করুন, যাতে কর্মক্ষেত্রে সুরক্ষা নিশ্চিত করা যায়। ২. বর্জ্য সংগ্রহের জন্য সঠিক ব্যাগ, ডাস্টবিন, বা রিসাইক্লিং কন্টেইনার প্রস্তুত করুন। ৩. খাদ্য অবশিষ্টাংশ, প্লাস্টিক, কাগজ, গ্লাস, মেটাল, ও অন্যান্য বর্জ্য আলাদা করে সংগ্রহ করুন। স্বাস্থ্যবিধি ও পরিবেশের জন্য প্রয়োজনীয় পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য আলাদা করা জরুরি। ৪. আলাদা করা বর্জ্যগুলো নির্দিষ্ট পদ্ধতি ও প্রতিষ্ঠানের নির্দেশনা অনুযায়ী নিষ্পত্তি করুন। যেমন, পরিবেশবান্ধব পদ্ধতিতে বর্জ্য ফেলার জন্য যথাযথ ডাম্পিং সাইটে বা রিসাইক্লিং সেন্টারে পাঠান। ৫. বর্জ্য নিষ্পত্তি করার পর কাজের এলাকা পরিষ্কার ও স্যানিটাইজ করুন, যাতে কোনো অবশিষ্টাংশ না থাকে। ৬. বর্জ্য নিষ্পত্তির জন্য ব্যবহৃত সরঞ্জাম, যেমন ডাস্টবিন, ব্যাগ, কন্টেইনার, পরিষ্কার করুন ও যথাস্থানে রাখুন। ৭. বর্জ্য নিষ্পত্তি করার পর স্যানিটাইজেশন ও হাত ধোয়ার মাধ্যমে স্বাস্থ্যবিধি রক্ষা করুন। ৮. বর্জ্য নিষ্পত্তি ও পুনর্ব্যবহার সম্পর্কিত তথ্য নথিভুক্ত করুন, যেমন নিষ্পত্তির তারিখ, পদ্ধতি, ও পরিমাণ।

স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৭.২: উৎপাদন ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করুন

প্রয়োজনীয় পিপিই:

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	হাতের গ্লাভস	পেয়ার	১
২	ফুড হ্যাট	পিস	১
৩	মাস্ক	পিস	১
৪	এপ্রন	পিস	১
৫	সেফটি শূ	পেয়ার	১

প্রয়োজনীয় টুলস:

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	ডাস্টবিন	পিস	১
২	রিসাইক্লিং কন্টেইনার	পিস	১
৩	পলিথিন ব্যাগ	পিস	৫
৪	ক্লিপিং ব্যাগ	পিস	২

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	ট্রলি	পিস	১
২	ওয়াশিং স্টেশন	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	স্যানিটাইজার	লিটার	১
২	ডিটারজেন্ট	লিটার	১
৩	রিসাইক্লিং ব্যাগ	পিস	৫

Reference

၁. Pastry School: 101 Step-by-Step Recipes - Le Cordon Bleu (2014)
၂. The Art of French Pastry - Jacquy Pfeiffer and Martha Rose Shulman (2011)
၃. Advanced Bread and Pastry - Michel Suas (2009)
၄. The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry - Bo Friberg (2002)
၅. Bouchon Bakery - Thomas Keller and Sebastien Rouxel (2012)
၆. The Pastry Chef's Companion: A Comprehensive Resource Guide for the Baking and Pastry Professional - Glenn Rinsky and Laura Halpin Rinsky (2008)
၇. Pastry: A Master Class for the Home Baker - Michel Richard (2007)

দক্ষতা পর্যালোচনা (Review of Competency)

প্রশিক্ষণার্থীর জন্য নির্দেশনা: প্রশিক্ষণার্থী নিম্নোক্ত দক্ষতা প্রমাণ করতে সক্ষম হলে নিজেই কর্মদক্ষতা মূল্যায়ন করবে ও সক্ষম হলে “হ্যাঁ” ও সক্ষমতা অর্জিত না হলে “না” বোধক ঘরে টিকচিহ্ন দিন।		
কর্মদক্ষতা মূল্যায়নের মানদণ্ড	হ্যাঁ	না
OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখা হয়েছে		
ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখা হয়েছে ও OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরা হয়েছে		
সরঞ্জাম উৎপাদন ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরিষ্কার করা হয়েছে		
পেন্স্ট্রি ফিলিং তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপাদান পণ্য প্রস্তুত করা হয়েছে।		
সরঞ্জাম ব্যবহার করার জন্য যাচাই করা হয়েছে।		
রেসিপি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদান পরিমাপ করা হয়েছে।		
ফিলিংয়ে ব্যবহারের জন্য উপাদানগুলি গলানো/কন্ডিশনিং নিশ্চিত করা হয়েছে।		
পেন্স্ট্রি ফিলিং রেসিপি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী প্রস্তুত করা হয়েছে।		
ব্যবহারের আগে কাচা ও রান্না করা ফিলিংস পরীক্ষা করা হয়েছে।		
অগ্রহণযোগ্য উপাদান বা ফিলিং চিহ্নিত করা হয় ও সংশোধন করা হয়েছে।		
পেন্স্ট্রির খামির ও ফিলিংস প্রস্তুত করা হয়েছে।		
পেন্স্ট্রি তৈরি ও ফিলিং ভর্তি করার পাত্র সংগ্রহ ও সরঞ্জাম পরীক্ষা করা হয়েছে।		
পেন্স্ট্রি গোলাকৃতি ও আকৃতির পণ্য প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী প্রদান করা হয়েছে।		
ফিলিংস প্রস্তুত ও রেসিপি অনুযায়ী ব্যবহার করা হয়েছে।		
পেন্স্ট্রি টপস সজ্জিত করা ও প্রয়োজনীয় হিসাবে ফিনিস প্রয়োগ করা হয়েছে।		
প্রয়োজন হলে বেকিং এর আগে দুধ ও ডিমের প্রলেপ দেয়া হয়েছে।		
অগ্রহণযোগ্য পণ্য চিহ্নিত ও সংশোধন করা হয়েছে।		
পণ্য নির্দিষ্টকরণ অনুযায়ী ওভেন প্রিহিট করা হয়েছে।		
ওভেন পণ্য আউটপুট অনুযায়ী বেকিং জন্য পরিচালিত হয়েছে।		
খাদ্য নিরাপত্তা ও মানের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী পেস্ট্রি বেক করা হয়েছে।		
প্রয়োজন হলে বেক করার পরে গ্রেজ ও চিনি প্রয়োগ করা হয়েছে।		
বেকড পণ্য বৈশিষ্ট্য অনুযায়ী চেক করা হয়েছে।		
কম বেকড বা বেশি বেকড পণ্য চিহ্নিত করা হয়েছে ও সংশোধন করা হয়েছে।		
বেকড পণ্য ওভেন থেকে নামানো হয়েছে ও প্রয়োজনীয় তাপমাত্রায় ঠান্ডা করা হয়েছে।		
পেন্স্ট্রি পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী সজ্জিত ও ভরা হয়েছে।		
পেন্স্ট্রি পণ্যগুলি উপযুক্ত সরঞ্জাম ব্যবহার করে এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড অনুযায়ী উপস্থাপিত প্রদর্শিত হয়েছে।		

পণ্য সঠিক তাপমাত্রা ও স্টোরেজ শর্তে সংরক্ষণ করা হয়েছে।		
সর্বোচ্চ খাওয়ার গুণমান, চেহারা ও তাজাতা শিল্প মান অনুযায়ী বজায় রাখা হয়েছে।		
উৎপাদন ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা হয়েছে।		
রক্ষণাবেক্ষণের প্রয়োজনীয়তা চিহ্নিত ও কর্মক্ষেত্রের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী রিপোর্ট করা হয়েছে।		
কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করা হয়েছে।		

আমি (প্রশিক্ষণার্থী) এখন আমার আনুষ্ঠানিক যোগ্যতা মূল্যায়ন করতে নিজেকে প্রস্তুত বোধ করছি।

স্বাক্ষর ও তারিখঃ

প্রশিক্ষকের স্বাক্ষর ও তারিখঃ

সিবিএলএম প্রনয়ন

“ফিলিং, ফর্মিং প্রস্তুত ও পেস্টি পণ্য বেক করণ” (অকুপেশন: বেকারি এন্ড পেস্টি প্রডাকশন) শীর্ষক কমপিটেন্সি বেসড লার্নিং ম্যাটারিয়াল (সিবিএলএম) টি – জাতীয় দক্ষতা সনদায়নের নিমিত্ত জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ কর্তৃক সমাহার কনসালটেন্টস লি: এর সহায়তায় প্যাকেজ SD-9C (তারিখ: ১৫ জানুয়ারী ২০২৪) এর অধিনে ২০২৪ এর আগষ্ট মাসে প্রণয়ন করা হয়েছে।

ক্রমিক নং	নাম ও ঠিকানা	পদবি	মোবাইল নম্বর ও ইমেইল
০১	আফরোজা খানম সনি	লেখক	০১৯২৮২৯৫৭৬২ afrozasony৯৮৮@gmail.com
০২	সালেহ মুহাম্মদ সাগর	সম্পাদক	০১৯১৪৮৫৯৯৪৬ salehmd১১৬৬@gmail.com
০৩	খান মোহাম্মদ মাহমুদ হাসান	কো – অর্ডিনেটর	০১৭৪০-৮৭৮৯৭ kmmhasan@gmail.com
০৪	মো: মোফাজ্জেল হোসেন	রিভিউয়ার	০১৭২২ ৮৭৫৫৩৯ nsda.mofajjel@gmail.com