



# কম্পিউন্সি বেজড কারিকুলাম (সিবিসি) ফুড অ্যান্ড বেভারেজ প্রোডাকশন

লেভেল-৩

কারিকুলাম কোড: CBC-TH-FBP-L3-BN-V1

জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ  
প্রধানমন্ত্রীর কার্যালয়, গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার



## কপিরাইট

জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ,  
প্রধানমন্ত্রী কার্যালয়।

১১-১২ তলা, বিনিয়োগ ভবন

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

ইমেইল: [ec@nsda.gov.bd](mailto:ec@nsda.gov.bd)

ওয়েবসাইট: [www.nsd.gov.bd](http://www.nsd.gov.bd)

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

এ কারিকুলামটির স্বত্ব জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ (এনএসডিএ) এর নিকট সংরক্ষিত। এনএসডিএ-এর যথাযথ অনুমোদন ব্যতীত অন্য কেউ বা অন্য কোন পক্ষ এ কারিকুলামটির কোন রকম পরিবর্তন বা পরিমার্জন করতে পারবে না।

এ কারিকুলাম এনএসডিএ কর্তৃক অনুমোদিত ফুড অ্যান্ড বেভারেজ প্রোডাকশন লেভেল-৩ অকুপেশনের কম্পিটেন্সি স্ট্যান্ডার্ড এর ভিত্তিতে প্রণয়ন করতে সক্ষম হয়েছে। এতে ফুড অ্যান্ড বেভারেজ প্রোডাকশন লেভেল-৩ স্ট্যান্ডার্ডটি বাস্তবায়নের জন্য প্রয়োজনীয় তথ্য সন্নিবেশিত হয়েছে। এটি প্রশিক্ষক, অ্যাসেসর ও কারিকুলাম ডেভেলপারদের জন্য গুরুত্বপূর্ণ সহায়ক ডকুমেন্ট।

এ ডকুমেন্টটি সংশ্লিষ্ট খাতের আইএসসির প্রতিনিধি/শিল্পের প্রতিনিধি, একাডেমিয়া, কারিকুলাম স্পেশালিষ্ট, বিশেষজ্ঞ প্রশিক্ষক ও পেশাজীবীর সহায়তায় এনএসডিএ কর্তৃক প্রণয়ন করতে সক্ষম হয়েছে।

এনএসডিএ স্বীকৃত দেশের সকল সরকারি-বেসরকারি-এনজিও প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানে ফুড অ্যান্ড বেভারেজ প্রোডাকশন লেভেল-৩ কোর্সের দক্ষতা ভিত্তিক প্রশিক্ষণ বাস্তবায়নের জন্য এ কারিকুলামটি ব্যবহার করতে পারবে।

## ভূমিকা

দেশের আর্থ-সামাজিক উন্নয়নে দক্ষতা নির্ভর প্রশিক্ষণের গুরুত্ব অপরসীম। উৎপাদনশীলতা বৃদ্ধি, কর্মসংস্থান সৃষ্টি এবং দারিদ্র্য বিমোচনের জন্য চাহিদা ভিত্তিক দক্ষতা প্রশিক্ষণ একটি গুরুত্বপূর্ণ ক্ষেত্র। বাংলাদেশে সরকারি ও বেসরকারি পর্যায়ে গড়ে ওঠা দক্ষতা উন্নয়ন সংক্রান্ত প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানসমূহ বাণিজ্যিকভাবে দক্ষতা উন্নয়ন প্রশিক্ষণ প্রদান করছে। এই সমস্ত প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানে পরিচালিত প্রশিক্ষণের সামগ্রিক মান উন্নয়ন ও সমন্বয় সাধনে অকুপেশন ভিত্তিক অভিন্ন প্রশিক্ষণ কারিকুলাম থাকা জরুরি। জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ আইন, ২০১৮ এ প্রদত্ত ক্ষমতাবলে এনএসডিএ বিভিন্ন অকুপেশনে/ ট্রেডে দেশব্যাপী পরিচালিত প্রশিক্ষণ কার্যক্রমের জন্য অভিন্ন কারিকুলাম প্রণয়ন করছে।

দেশীয় ও আন্তর্জাতিক শ্রমবাজারের চাহিদা মোতাবেক দক্ষ জনবল তৈরির লক্ষ্যে এনএসডিএ কর্তৃক বিভিন্ন অকুপেশনের (লেভেলভিত্তিক) কম্পিটেন্সি স্ট্যান্ডার্ড প্রণয়ন করা হচ্ছে।

কম্পিটেন্সি স্ট্যান্ডার্ড অনুযায়ী প্রশিক্ষণ প্রদান ও অ্যাসেসমেন্ট এর লক্ষ্যে দক্ষ ও প্রশিক্ষিত প্রশিক্ষক অপরিহার্য। এই লক্ষ্যে সংশ্লিষ্ট খাতের আইএসসির/শিল্পের প্রতিনিধি, একাডেমিয়া, কারিকুলাম স্পেশালিষ্ট, বিশেষজ্ঞ প্রশিক্ষক ও পেশাজীবীর সমন্বয়ে গঠিত বিশেষজ্ঞ কমিটির মাধ্যমে ফুড অ্যান্ড বেভারেজ প্রোডাকশন লেভেল-৩ এর কারিকুলাম প্রণয়ন করতে সক্ষম হয়েছে। এই কারিকুলামে প্রয়োজনীয় কোর্স ডিজাইন, কোর্স স্ট্রাকচার, ও কোর্স ডেলিভারি মেথড অন্তর্ভুক্ত করতে সক্ষম হয়েছে। এ ছাড়াও প্রশিক্ষার্থীদের অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড, অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি, যোগ্যতা স্তর ও সনদায়ন প্রক্রিয়া সন্নিবেশ করতে সক্ষম হয়েছে।

এ কারিকুলামটি এনএসডিএ কর্তৃক অনুমোদিত একটি ডকুমেন্ট যা শিল্পের চাহিদাভিত্তিক দক্ষতামান অনুসারে প্রণীত ফুড অ্যান্ড বেভারেজ প্রোডাকশন লেভেল-৩ এর প্রশিক্ষণ বাস্তবায়নের সামগ্রিক বিষয়বস্তু বর্ণনা করে। এটি ফুড অ্যান্ড বেভারেজ প্রোডাকশন লেভেল-৩ কোর্সের প্রশিক্ষার্থীরা যথাযথভাবে অনুসরণ করে নিজেদেরকে দক্ষ ও যোগ্য ফুড অ্যান্ড বেভারেজ প্রোডাকশন এন্ট্রিকিউটিভ হিসেবে গড়ে তুলতে পারবে।

এ কারিকুলামকে অনুসরণ করেই প্রশিক্ষার্থীদের অ্যাসেসমেন্ট টুলস, অ্যাসেসমেন্ট এবং সনদায়ন করা হবে।

সংক্ষিপ্ত শব্দাবলী

১. NSDA National Skills Development Authority
২. BMET Bureau of Manpower Employment and Training
৩. ILO International Labor Organization
৪. ISC Industry Skills Council
৫. NPVC National Pre-Vocation Certificate
৬. NSQF National Skills Qualifications Framework
৭. PPP Public Private Partnership
৮. SCVC Standards and Curriculum Validation Committee
৯. SEIP Skills for Employment Investment Program
১০. STP Skills Training Provider
১১. UoC Unit of Competency
১২. SWOT Strength, Weakness, Opportunity and Threat
১৩. OSH Occupational Health and Safety
১৪. HACCP Hazard Analysis and Critical Control Points
১৫. SOP Standard Operating Procedures
১৬. PPE Personal Protective Equipment

----- তারিখে অনুষ্ঠিত ----- কার্যনির্বাহী কমিটির সভায় অনুমোদিত।

উপ-পরিচালক (প্রশাসন)

এবং কার্যনির্বাহী কমিটির সভায় সাচিবিক দায়িত্ব পালনকারী কর্মকর্তা

জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ।



সূচী

কপিরাইট .....	০
ভূমিকা .....	১
সংক্ষিপ্ত শব্দাবলী .....	২
কোর্স ডিজাইন .....	১
ইউনিট অফ কম্পিটেন্সির তালিকা .....	১
কোর্সের বিবরণ .....	১
কোর্সের শিখনফল .....	১
কোর্স কাঠামো .....	৩
জেনেরিক ইউনিট অব কম্পিটেন্সি - ৩০ ঘন্টা .....	৩
সেক্টর স্পেসিফিক ইউনিট অব কম্পিটেন্সি - ৩০ ঘন্টা .....	৩
অকুপেশন স্পেসিফিক ইউনিট অব কম্পিটেন্সি – ২৭৫ ঘন্টা .....	৫
কম্পিটেন্সি বিশ্লেষণ.....	৬
কোর্স ডেলিভারী.....	৮
কোর্স প্রশিক্ষণ পদ্ধতি.....	৮
মডিউলস অব ইন্সট্রাকশন.....	৮
জেনেরিক মডিউল.....	৯
দলগত পরিবেশে কাজ কর; (Work in a team environment).....	৯
অন্টারপ্রেনারশিপ স্কিলস ডেভেলপ কর (Develop Entrepreneurship Skills) .....	১৪
সেক্টর স্পেসিফিক মডিউল.....	২০
টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে কাজ কর করো (Work in Tourism & Hospitality Industry) .....	২০
ফুড সেফটি, হাইজিন এবং HACCP ম্যানেজমেন্ট অনুসরণ কর (Follow Food Safety, Hygiene and HACCP Management) .....	২৪
ফুড সেফটি, স্বাস্থ্যবিধি এবং এইচএসসিসিপি ব্যবস্থাপনা অনুসরণ .....	২৪
অকুপেশন স্পেসিফিক মডিউল .....	৩০
ফুড ও বেভারেজ প্রোডাকশনের প্রস্তুতিমূলক কাজগুলো যথানিয়মে সম্পাদন কর (Comply with preparatory works for food and beverage production) .....	৩০
স্টক, রু, সস এবং স্যুপ প্রস্তুত কর (Prepare Stocks, Roux, Sauces and Soups).....	৩৪
অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল খাবার প্রস্তুত কর (Prepare All Day Dinning and Continental Food ) .....	৪৫
এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার প্রস্তুত কর (Prepare Asian, Indian & Bangladeshi Cuisine) .....	৫১
বেকারি এবং পেস্ট্রি প্রস্তুত কর (Prepare Bakeries & Pastries ) .....	৫৬
ডেজার্ট প্রস্তুত কর (Prepare Desserts ) .....	৬১
বেভারেজ প্রস্তুত কর (Prepare Beverages ) .....	৬৬
শব্দকোষ.....	৭১
ভেলিডেশন ওয়ার্কশপে অংশগ্রহণকারী বিশেষজ্ঞগণের তালিকা .....	৭৪



## কোর্স ডিজাইন

---

কোর্সের নাম : পর্যটন ও আতিথেয়তা খাতে ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদন

যোগ্যতার স্তর : জাতীয় দক্ষতা সার্টিফিকেট (এনএসসি)-৩

নমিনাল সময়কাল : ৩৬০ ঘন্টা

## ইউনিট অফ কম্পিটেন্সির তালিকা

---

### জেনেরিক

১. দলগত পরিবেশে কাজ কর; (Work in a team environment)
২. অন্টারপ্রেনারশিপ স্কিলস ডেভেলপ কর (Develop Entrepreneurship Skills)

### সেক্টর স্পেসিফিক

১. টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে কাজ কর (Work in Tourism & Hospitality Industry)
২. ফুড সেফটি, হাইজিন এবং HACCP ম্যানেজমেন্ট অনুসরণ কর (Follow Food Safety, Hygiene and HACCP Management)

### অকুপেশন স্পেসিফিক

১. ফুড ও বেভারেজ প্রোডাকশনের প্রস্তুতিমূলক কাজগুলো যথানিয়মে সম্পাদন কর (Comply with preparatory works for food and beverage production)
২. স্টক, রু, সস এবং স্যুপ প্রস্তুত কর (Prepare Stocks, Roux, Sauces and Soups)
৩. সালাদ এবং ড্রেসিং প্রস্তুত কর (Prepare Salad and Dressing )
৪. অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল খাবার প্রস্তুত কর (Prepare All Day Dinning and Continental Food )
৫. এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার প্রস্তুত কর (Prepare Asian, Indian & Bangladeshi Cuisine)
৬. বেকারি এবং পেস্ট্রি প্রস্তুত কর (Prepare Bakeries & Pastries )
৭. ডেজার্ট প্রস্তুত কর (Prepare Desserts )
৮. বেভারেজ প্রস্তুত কর (Prepare Beverages )

## কোর্সের বিবরণ

---

এটি একটি দক্ষতা ভিত্তিক প্রশিক্ষণ পাঠ্যক্রম যা ফুড অ্যান্ড বেভারেজ প্রোডাকশন পেশার কাজে কাঙ্ক্ষিত জ্ঞান, দক্ষতা এবং কর্মক্ষেত্রে যথাযথ মনোভাব তৈরীর জন্য প্রণয়ন করতে সক্ষম হয়েছে। পাঠ্যক্রমটিতে প্রয়োজনীয় দক্ষতা যেমন,

দলগত পরিবেশে কাজ করা, অন্টারপ্রেনারশিপ স্কিলস ডেভেলপ করা, টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে কাজ করা, ফুড সেফটি, হাইজিন এবং HACCP ম্যানেজমেন্ট অনুসরণ করা, ফুড ও বেভারেজ প্রোডাকশনের প্রস্তুতিমূলক কাজগুলো যথানিয়মে সম্পাদন করা, স্টক, রু, সস এবং স্যুপ প্রস্তুত করা, সালাদ এবং ড্রেসিং প্রস্তুত করা, অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল খাবার প্রস্তুত করা, এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার প্রস্তুত করা, বেকারি এবং পেস্ট্রি প্রস্তুত করা, ডেজার্ট প্রস্তুত করা, এবং বেভারেজ প্রস্তুত করা বিষয়ক দক্ষতা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

## কোর্সের শিখনফল

---

এ কোর্সটি সফলভাবে সম্পন্ন করা হলে জাতীয় যোগ্যতা কাঠামোর অধীনে ফুড অ্যান্ড বেভারেজ প্রোডাকশন, লেভেল-৩ এ সনদায়ন করা হবে। এছাড়াও এ কোর্সটির নিম্নলিখিত কর্মমুখী, অর্থনৈতিক, ও সামাজিক শিখনফল রয়েছে।

### কর্মমুখী শিখনফল

- ১ ওয়েব ডিজাইনার হিসেবে দক্ষতার সাথে কাজ করতে পারবে
- ২ আইটি কর্মক্ষেত্রে নৈতিক মান মেনে চলতে সক্ষম হবে

### অর্থনৈতিক শিখনফল

- ১ দেশে ও বিদেশে ওয়েব ডিজাইনার হিসেবে চাকরির সুযোগ সৃষ্টি হবে
- ২ দক্ষতা উন্নয়ন কর্মকান্ডে অংশগ্রহণ করে আর্থ- সামাজিক উন্নয়নে অবদান রাখতে পারবে

### সামাজিক শিখনফল

- ১ ব্যক্তিগত উন্নয়ন সাধনের মাধ্যমে সামাজিক মর্যাদা বৃদ্ধি পাবে
- ২ পরিবর্তনশীল প্রযুক্তির সঙ্গে সংগতিপূর্ণ দক্ষ জনসম্পদের অংশীদারিত্ব বৃদ্ধি পাবে
- ৩ সমাজে দক্ষ ও প্রশিক্ষিত ওয়েব ডিজাইনার এর সংখ্যা বৃদ্ধি পাবে

জেনেরিক ইউনিট অব কম্পিটেন্সি - ৩০ ঘন্টা

ক্রমিক নং	ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	মডিউল শিরোনাম	শিখনফল	নমিনাল সময়
১	দলগত পরিবেশে কাজ কর; (Work in a team environment)	দলগত পরিবেশে কাজ	১. দলের লক্ষ্য এবং প্রক্রিয়াগুলো সনাক্ত করতে পারবে ২. দলের সদস্যদের সাথে যোগাযোগ এবং সহযোগিতা করতে পারবে ৩. দলের সদস্য হিসেবে কাজ করতে পারবে ৪. দলের সদস্য হিসাবে সমস্যার সমাধান করতে পারবে	১৫
২	অন্টারপ্রেনারশিপ স্কিলস ডেভেলপ কর (Develop Entrepreneurship Skills)	অন্টারপ্রেনারশিপ স্কিলস ডেভেলপমেন্ট	১. উদ্যোক্তার ধারণাকে স্বীকৃতি দিতে পারবে ২. উদ্যোক্তার কার্যাবলী ব্যাখ্যা করতে পারবে ৩. অর্থনৈতিক উন্নয়নে উদ্যোক্তার ভূমিকা ব্যাখ্যা করতে পারবে ৪. ব্যবসা এবং বিপণনের জন্য পরিকল্পনা করতে পারবে ৫. ছোট ব্যবসা ব্যাখ্যা করতে পারবে ৬. ছোট ব্যবসায় ব্যর্থতা এবং সাফল্যের কারণগুলো ব্যাখ্যা করতে পারবে	১৫

সেক্টর স্পেসিফিক ইউনিট অব কম্পিটেন্সি - ৩০ ঘন্টা

ক্রমিক নং	ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	মডিউল শিরোনাম	শিখনফল	নমিনাল সময়
১	টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে কাজ কর (Work in Tourism & Hospitality Industry)	টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে কাজ	১. টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে চাকরির ভূমিকা এবং দায়িত্ব গুলো চিহ্নিত করতে পারবে ২. টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে ওএসএইচ সনাক্ত করণ এবং পর্যবেক্ষণ করতে পারবে ৩. কাজের পরিকল্পনা করতে পারবে ৪. অন্যদের সঙ্গে কাজ করতে পারবে	১০

২	ফুড সেফটি, হাইজিন এবং HACCP ম্যানেজমেন্ট অনুসরণ কর (Follow Food Safety, Hygiene and HACCP Management)	ফুড সেফটি, স্বাস্থ্যবিধি এবং এইচএসিসিপি ব্যবস্থাপনা অনুসরণ	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং ভাল সাজসজ্জার মান অনুশীলন করতে পারবে</li> <li>২. নিরাপদ খাদ্য পরিচালনা এবং স্যানিটেশন অনুশীলন গুলো অনুসরণ করতে পারবে</li> <li>৩. একটি ঝুঁকি বিশ্লেষণ এবং সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্ট (এইচএসিসিপি) দলে অংশ নিতে পারবে</li> <li>৪. কাজের ফলাফলের গুণমান নিরীক্ষণ করতে পারবে</li> <li>৫. গুণমানের ঘাটতি এবং / অথবা ফুড সেফটি ঝুঁকি সনাক্ত করণ এবং কাজ করতে পারবে</li> </ol>	২০
---	---	--	--	----

অকুপেশন স্পেসিফিক ইউনিট অব কম্পিটেন্সি – ২৭৫ ঘন্টা

ক্রমিক নং	ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	মডিউল শিরোনাম	শিখনফল	নমিনাল সময়
১	ফুড ও বেভারেজ প্রোডাকশনের প্রস্তুতিমূলক কাজগুলো যথানিয়মে সম্পাদন কর (Comply with preparatory works for food and beverage production)	ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য প্রস্তুতিমূলক কাজ	<ol style="list-style-type: none"> <li>ফুড ও বেভারেজ জন্য কাঁচামাল রিসিভ এবং স্টোর করতে পারবে</li> <li>রান্নার উপকরণ প্রস্তুত করতে পারবে</li> <li>ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি মান অনুশীলন করতে পারবে</li> </ol>	৩০
২	স্টক, রু, সস এবং স্যুপ প্রস্তুত কর (Prepare Stocks, Roux, Sauces and Soups)	স্টক, রু, সস এবং স্যুপ	<ol style="list-style-type: none"> <li>স্টক, রু, সস এবং স্যুপ নির্বাচন করতে পারবে</li> <li>স্টক, রু, সস এবং স্যুপ প্রস্তুত করতে পারবে</li> <li>স্টক, রু, সস এবং স্যুপ সংরক্ষণ করতে পারবে</li> <li>ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে</li> </ol>	৩০
৩	সালাদ এবং ড্রেসিং প্রস্তুত কর (Prepare Salad and Dressing )	সালাদ এবং ড্রেসিং প্রস্তুত	<ol style="list-style-type: none"> <li>সালাদ আইটেম এবং উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে</li> <li>সালাদ আইটেম প্রস্তুত করতে পারবে</li> <li>সালাদ আইটেম গুলো সংরক্ষণ করতে পারবে</li> <li>ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে</li> </ol>	৩০
৪	অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল খাবার প্রস্তুত কর (Prepare All Day Dinning and Continental Food )	অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল খাবার প্রস্তুত	<ol style="list-style-type: none"> <li>অল ডে খাবার, কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার এবং উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে</li> <li>অল ডে খাবার এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার প্রস্তুত করতে পারবে</li> <li>অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার সংরক্ষণ করতে পারবে</li> <li>ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে</li> </ol>	৫০
৫	এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার প্রস্তুত কর (Prepare Asian, Indian & Bangladeshi Cuisine)	এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার প্রস্তুত	<ol style="list-style-type: none"> <li>এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার সনাক্ত করতে পারবে</li> <li>এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার প্রস্তুত করতে পারবে</li> <li>এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার সংরক্ষণ করতে পারবে</li> </ol>	৬০

			৪. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে	
৬	বেকারি এবং পেস্ট্রি প্রস্তুত কর (Prepare Bakeries & Pastries )	বেকারি এবং পেস্ট্রি প্রস্তুত	১. মিশ্রণের জন্য প্রস্তুত করতে পারবে ২. বেকারি এবং পেস্ট্রি পণ্য উৎপাদন করতে পারবে ৩. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে	৪০
৭	ডেজার্ট প্রস্তুত কর (Prepare Desserts )	ডেজার্ট প্রস্তুত	১. ডেজার্টগুলো সনাক্ত করতে পারবে ২. ডেজার্ট প্রস্তুত করতে পারবে ৩. ডেজার্ট স্টোর করতে পারবে ৪. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করতে পারবে	৪০
৮	বেভারেজ প্রস্তুত কর (Prepare Beverages )	বেভারেজ প্রস্তুত	১. বেভারেজ উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে ২. বেভারেজ প্রস্তুত করতে পারবে ৩. বেভারেজ সংরক্ষণ করতে পারবে ৪. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে	২০

#### কম্পিটেন্সি বিশ্লেষণ

জেনেরিক ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	মডিউল সংখ্যা
১. দলগত পরিবেশে কাজ কর; (Work in a team environment)	০১
২. অন্তারপ্রেনারশিপ স্কিলস ডেভেলপ কর (Develop Entrepreneurship Skills)	০১
<b>সেক্টর স্পেসিফিক ইউনিট অব কম্পিটেন্সি</b>	
১. টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে কাজ কর (Work in Tourism & Hospitality Industry)	০১
২. ফুড সেফটি, হাইজিন এবং HACCP ম্যানেজমেন্ট অনুসরণ কর (Follow Food Safety, Hygiene and HACCP Management)	০১
<b>অকুপেশন স্পেসিফিক ইউনিট অব কম্পিটেন্সি</b>	
১. ফুড ও বেভারেজ প্রোডাকশনের প্রস্তুতিমূলক কাজগুলো যথানিয়মে সম্পাদন কর (Comply with preparatory works for food and beverage production)	০১
২. স্টক, রু, সস এবং স্যুপ প্রস্তুত কর (Prepare Stocks, Roux, Sauces and Soups)	০১
৩. সালাদ এবং ড্রেসিং প্রস্তুত কর (Prepare Salad and Dressing )	০১
৪. অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল খাবার প্রস্তুত কর (Prepare All Day Dinning and Continental Food )	০১

৫. এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার প্রস্তুত কর (Prepare Asian, Indian & Bangladeshi Cuisine)	০১
৬. বেকারি এবং পেস্ট্রি প্রস্তুত কর (Prepare Bakeries & Pastries )	০১
৭. ডেজার্ট প্রস্তুত কর (Prepare Desserts )	০১
৮. বেভারেজ প্রস্তুত কর (Prepare Beverages )	০১
মোট	১২

## কোর্স ডেলিভারী

---

১. ফেস টু ফেস
২. সেলফ পেসড লার্নিং (Self Paced Learning)
৩. অন দ্য জব
৪. অফ দ্য জব

## কোর্স প্রশিক্ষণ পদ্ধতি

---

শিক্ষার্থীদের শেখার আগ্রহ এবং ক্ষমতার উপর নির্ভর করে কোর্স প্রশিক্ষণে বিভিন্ন ধরনের পদ্ধতি প্রয়োগ করা যেতে পারে। শিক্ষার্থীদের দক্ষ করতে প্রশিক্ষকদের উপযুক্ত পদ্ধতি নির্বাচন করা উচিত। দক্ষতা প্রশিক্ষণের সময় ব্যবহৃত কয়েকটি সাধারণ পদ্ধতি হলো:

১. বক্তৃতা (Lecture)
২. উপস্থাপন (Presentation)
৩. আলোচনা (Discussion)
৪. প্রদর্শন (Demonstration)
৫. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)
৬. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)
৭. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)
৮. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)
৯. মাথাখাটানো (Brainstorming)

## মডিউলস অব ইন্সট্রাকশন

---

- ✓ জেনেরিক
- ✓ সেক্টর স্পেসিফিক, এবং
- ✓ অকুপেশন স্পেসিফিক

ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	দলগত পরিবেশে কাজ কর; (Work in a team environment)
ইউনিট কোড	GU-08-L2-V1
মডিউল শিরোনাম	দলগত পরিবেশে কাজ
মডিউল ডিসক্রিপশন	এই মডিউলটি একটি দলের পরিবেশে কাজ করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান, দক্ষতা এবং মনোভাবগুলো অন্তর্ভুক্ত রয়েছে। এতে রয়েছে দলের লক্ষ্য এবং প্রক্রিয়াগুলো সনাক্ত করা, দলের সদস্যদের সাথে যোগাযোগ এবং সহযোগিতা করা, দলের সদস্য হিসাবে কাজ করা এবং দলের সদস্য হিসাবে সমস্যার সমাধান করা।
নমিনাল সময়	১৫ ঘন্টা
শিখনফল	<p>মডিউলটির অনুশীলন শেষ করার পর প্রশিক্ষণার্থীরা নিম্নবর্ণিত কাজগুলো করতে সমর্থ হবে</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>১. দলের লক্ষ্য এবং প্রক্রিয়াগুলো সনাক্ত করতে পারবে</li> <li>২. দলের সদস্যদের সাথে যোগাযোগ এবং সহযোগিতা করতে পারবে</li> <li>৩. দলের সদস্য হিসেবে কাজ করতে পারবে</li> <li>৪. দলের সদস্য হিসাবে সমস্যার সমাধান করতে পারবে</li> </ol>

শিখনফল -১: দলের লক্ষ্য এবং প্রক্রিয়াগুলো সনাক্ত করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. দলের লক্ষ্য এবং সহযোগিতামূলক সিদ্ধান্ত গ্রহণের প্রক্রিয়াগুলো চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. দলের ভূমিকা এবং সাধারণ লক্ষ্যগুলো তথ্যের প্রাপ্ত উৎস থেকে সংজ্ঞায়িত করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. দলের গঠন, দায়িত্ব এবং রিপোর্টিং সম্পর্কগুলো দলগত আলোচনা এবং অন্যান্য বাহ্যিক উৎস থেকে সনাক্ত করতে সক্ষম হয়েছে।</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>১. সিবিএলএম</li> <li>২. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৩. ল্যাপটপ</li> <li>৪. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৫. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও রাবার</li> <li>৬. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৭. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৮. অডিও এবং ভিডিও ডিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. দলের লক্ষ্য এবং সহযোগিতামূলক সিদ্ধান্ত গ্রহণের প্রক্রিয়াগুলো চিহ্নিতকরণ</li> <li>২. দলের ভূমিকা এবং সাধারণ লক্ষ্যগুলো</li> <li>৩. তথ্যের প্রাপ্ত উৎস <ul style="list-style-type: none"> <li>- সাংগঠনিক কাঠামো</li> <li>- অপারেশন ম্যানুয়াল</li> <li>- কাজের বিবরণ</li> <li>- স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি</li> </ul> </li> </ol>

	৪. দলের গঠন, দায়িত্ব এবং রিপোর্টিং সম্পর্কগুলো দলগত আলোচনা এবং অন্যান্য বাহ্যিক উৎস থেকে সনাক্তকরণ
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)

**শিখনফল -২: দলের সদস্যদের সাথে যোগাযোগ এবং সহযোগিতা করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. যোগাযোগ এবং সমঝোতার দক্ষতা সমস্ত প্রাসঙ্গিক পরিস্থিতিতে প্রয়োগ এবং রক্ষণাবেক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে ২. উৎপাদন, গুণমান এবং সুরক্ষার মতো বিষয়গুলোতে কর্মক্ষেত্রের আলোচনায় গঠনমূলক অবদান রাখতে সক্ষম হয়েছে ৩. কর্মক্ষেত্রে গৃহীত লক্ষ্য/ উদ্দেশ্য এবং কর্মপরিকল্পনা অবিলম্বে জানাতে সক্ষম হয়েছে ৪. স্পষ্ট এবং কার্যকর যোগাযোগ নিশ্চিত করার জন্য সমস্যা এবং সমস্যা সম্পর্কিত তথ্য সুসংগঠিত করতে সক্ষম হয়েছে ৫. যথাযথ কর্মীদের সাথে সংলাপ শুরু করতে সক্ষম হয়েছে ৬. যোগাযোগের সমস্যা এবং সমস্যা উত্থাপন করতে সক্ষম হয়েছে ৭. যোগাযোগের বাধাগুলো চিহ্নিত এবং সমাধান করতে সক্ষম হয়েছে
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও রাবার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ডিভাইস
বিষয়বস্তু	১. যোগাযোগ এবং সমঝোতার দক্ষতা সমস্ত প্রাসঙ্গিক পরিস্থিতিতে প্রয়োগ এবং রক্ষণাবেক্ষণ ২. কর্মক্ষেত্রের আলোচনা - সমন্বয় সভা - টুলবক্স আলোচনা - পিয়ার-টু-পিয়ার আলোচনা ৩. কর্মক্ষেত্রে গৃহীত লক্ষ্য/ উদ্দেশ্য এবং কর্মপরিকল্পনা অবিলম্বে জানানো

	<ol style="list-style-type: none"> <li>৪. স্পষ্ট এবং কার্যকর যোগাযোগ নিশ্চিত করার জন্য সমস্যা এবং সমস্যা সম্পর্কিত তথ্য সুসংগঠিত করা</li> <li>৫. যথাযথ কর্মীদের সাথে সংলাপ শুরু</li> <li>৬. যোগাযোগের সমস্যা এবং সমস্যা উত্থাপন করা</li> <li>৭. যোগাযোগের বাধাগুলো চিহ্নিত এবং সমাধান</li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. ব্রেইনস্টর্মিং (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)</li> </ol>

**শিখনফল -৩: দলের সদস্য হিসেবে কাজ করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. যোগাযোগের কার্যকর ফর্মগুলো দলের ক্রিয়াকলাপ এবং উদ্দেশ্যগুলো নিয়ে আলোচনা করার জন্য দলের সদস্যদের সাথে যোগাযোগ করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. পারস্পরিক শ্রদ্ধা, সহানুভূতি এবং সক্রিয় সহযোগিতা প্রদর্শন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. কর্মক্ষেত্রের প্রেক্ষাপট অনুযায়ী যোগাযোগ এর চ্যানেলগুলো অনুসরণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. দলের ক্রিয়াকলাপ এবং উদ্দেশ্যগুলো নিয়ে আলোচনা করার জন্য দলের সদস্যদের সাথে যোগাযোগ <ul style="list-style-type: none"> <li>- কোচ / সদস্য</li> <li>- সুপারভাইজার / ম্যানেজার</li> <li>- সহকর্মী / সহকর্মী</li> <li>- প্রতিষ্ঠানের অন্যান্য সদস্য/কর্মচারী প্রতিনিধি।</li> </ul> </li> <li>২. পারস্পরিক শ্রদ্ধা, সহানুভূতি এবং সক্রিয় সহযোগিতা প্রদর্শন</li> <li>৩. কর্মক্ষেত্রের প্রেক্ষাপট অনুযায়ী যোগাযোগ এর চ্যানেলগুলো <ul style="list-style-type: none"> <li>- জাতীয় আইন ও সংবিধি</li> <li>- স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি</li> </ul> </li> </ol>

	- কর্মক্ষেত্রের নিয়ম কানুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)</li> </ol>

**শিখনফল -৪: দলের সদস্য হিসাবে সমস্যার সমাধান করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. দলের বর্তমান এবং সম্ভাব্য সমস্যাগুলো চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. সমস্যাগুলো তদন্ত ও বিশ্লেষণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. সমস্যার সম্ভাব্য সমাধান চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. সম্ভাব্য সমাধান সম্পর্কে সুপারিশগুলো বিকাশ, নথিভুক্ত, র্যাঙ্কিং এবং সিদ্ধান্তের জন্য দলের সদস্যদের কাছে উপস্থাপন করা হয়</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. দলের বর্তমান এবং সম্ভাব্য সমস্যাগুলো চিহ্নিতকরণ</li> <li>২. সমস্যাগুলো তদন্ত ও বিশ্লেষণ</li> <li>৩. সমস্যার সম্ভাব্য সমাধান চিহ্নিতকরণ</li> <li>৪. সম্ভাব্য সমাধান সম্পর্কে সুপারিশগুলো বিকাশ, নথিভুক্ত, র্যাঙ্কিং এবং সিদ্ধান্তের জন্য দলের সদস্যদের কাছে উপস্থাপন</li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> </ol>

	২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)
--	---

ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	অন্টারপ্রেনারশিপ স্কিলস ডেভেলপ কর (Develop Entrepreneurship Skills)
ইউনিট কোড	GU-15-L4-V1
মডিউল শিরোনাম	অন্টারপ্রেনারশিপ স্কিলস ডেভেলপমেন্ট
মডিউল ডিসক্রিপশন	এই মডিউলটি উদ্যোক্তা দক্ষতা বিকাশের জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান, দক্ষতা এবং মনোভাবকে অন্তর্ভুক্ত করে। এটি বিশেষভাবে উদ্যোক্তার ধারণাকে স্বীকৃতি দেওয়ার কাজ, অর্থনৈতিক উন্নয়নে উদ্যোক্তার ভূমিকা ব্যাখ্যা করে উদ্যোক্তার ফাংশন, ব্যবসা এবং বিপণনের জন্য পরিকল্পনা, ছোট ব্যবসা ব্যাখ্যা করা এবং ছোট ব্যবসায় ব্যর্থতা এবং সাফল্যের কারণগুলো ব্যাখ্যা করার কাজ অন্তর্ভুক্ত করে।
নমিনাল সময়	১৫ ঘন্টা
শিখনফল	মডিউলটির অনুশীলন শেষ করার পর প্রশিক্ষণার্থীরা নিম্নবর্ণিত কাজগুলো করতে সমর্থ হবে <ol style="list-style-type: none"> <li>১. উদ্যোক্তার ধারণাকে স্বীকৃতি দিতে পারবে</li> <li>২. উদ্যোক্তার কার্যাবলী ব্যাখ্যা করতে পারবে</li> <li>৩. অর্থনৈতিক উন্নয়নে উদ্যোক্তার ভূমিকা ব্যাখ্যা করতে পারবে</li> <li>৪. ব্যবসা এবং বিপণনের জন্য পরিকল্পনা করতে পারবে</li> <li>৫. ছোট ব্যবসা ব্যাখ্যা করতে পারবে</li> <li>৬. ছোট ব্যবসায় ব্যর্থতা এবং সাফল্যের কারণগুলো ব্যাখ্যা করতে পারবে</li> </ol>

#### শিখনফল -১: উদ্যোক্তার ধারণাকে স্বীকৃতি দিতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. উদ্যোক্তা সংজ্ঞায়িত করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. উদ্যোক্তার উপকারিতা নিয়ে আলোচনা করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. ব্যবসায়ের জন্য শক্তি, দুর্বলতা, সুযোগ এবং হুমকি (SWOT) বিশ্লেষণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. লাভজনক পদ্ধতিতে সেলুন পরিচালনার পদ্ধতি নিয়ে আলোচনা করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৫. ব্যয় নিয়ন্ত্রণের গুরুত্ব এবং খরচ সশ্রয় পদ্ধতি নিয়ে আলোচনা করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৬. বিভিন্ন ধরনের পরিষেবার জন্য বিক্রয় ইউনিটগুলো চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৭. ব্যবসায়ের ভবিষ্যত সম্ভাবনা চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ/কম্পিউটার</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও এবং ভিডিও ডিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. উদ্যোক্তা সংজ্ঞায়িত</li> <li>২. উদ্যোক্তার উপকারিতা নিয়ে আলোচনা</li> <li>৩. ব্যবসায়ের জন্য শক্তি, দুর্বলতা, সুযোগ এবং হুমকি (SWOT) বিশ্লেষণ করা</li> <li>৪. লাভজনক পদ্ধতিতে সেলুন পরিচালনার পদ্ধতি নিয়ে আলোচনা</li> <li>৫. ব্যয় নিয়ন্ত্রণের গুরুত্ব এবং খরচ সশ্রয় পদ্ধতি নিয়ে আলোচনা</li> <li>৬. বিভিন্ন ধরনের পরিষেবার জন্য বিক্রয় ইউনিটগুলো চিহ্নিতকরণ</li> </ol>

	৭. ব্যবসায়ের ভবিষ্যত সম্ভাবনা চিহ্নিতকরণ
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)</li> </ol>

শিখনফল -২:উদ্যোগ্তার কার্যাবলী ব্যাখ্যা করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ব্যবসায়ের স্থান নির্বাচন, রেন্ডার ের পরিষেবা এবং আর্থিক বিষয়সহ ব্যবসায়ের গুরুত্বপূর্ণ দিকগুলো নিয়ে আলোচনা করা হয়</li> <li>২. বিভিন্ন ব্যবসায়িক পরিস্থিতি এবং ক্লায়েন্ট, আয়, ব্যয় সম্পর্কিত ডেটা সংকলনের গুরুত্ব নিয়ে আলোচনা করা হয়</li> <li>৩. ব্যবসা বিক্রয়ের জন্য লক্ষ্য চিহ্নিত করা হয়</li> <li>৪. ক্ষুদ্র ব্যবসায় অর্থায়নের উৎস ও উপায় চিহ্নিত করা হয়</li> <li>৫. একটি পেশাদার দল গঠনের পদ্ধতি আলোচনা করা হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ডিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ব্যবসায়ের স্থান নির্বাচন, রেন্ডার এর পরিষেবা এবং আর্থিক বিষয়সহ ব্যবসায়ের গুরুত্বপূর্ণ দিকগুলো নিয়ে আলোচনা</li> <li>২. বিভিন্ন ব্যবসায়িক পরিস্থিতি এবং ক্লায়েন্ট, আয়, ব্যয় সম্পর্কিত ডেটা সংকলনের গুরুত্ব নিয়ে আলোচনা</li> <li>৩. ব্যবসা বিক্রয়ের জন্য লক্ষ্য চিহ্নিতকরণ</li> <li>৪. ক্ষুদ্র ব্যবসায় অর্থায়নের উৎস ও উপায় চিহ্নিতকরণ</li> <li>৫. একটি পেশাদার দল গঠনের পদ্ধতি আলোচনা</li> </ol>

প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. ব্রেইনস্টর্মিং (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)</li> </ol>

**শিখনফল -৩: অর্থনৈতিক উন্নয়নে উদ্যোগের ভূমিকা ব্যাখ্যা করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. নতুন কর্মসংস্থানের সুযোগ সৃষ্টি ও প্রদানের মাধ্যমে অর্থনীতিকে চাঙ্গা করতে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালনের পরিকল্পনা নিয়ে আলোচনা করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. ব্যবসার রিকোয়ারমেন্ট অনুসারে নিয়োগ পরিকল্পনা বিকাশের পদ্ধতি এবং সরকারী বিভাগগুলোতে অবদান জমা দেওয়ার গুরুত্ব নিয়ে আলোচনা করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. সর্বাধিক মুনাফা অর্জনের পদ্ধতি এবং ব্যবসায়ের সম্প্রসারণ পরিকল্পনা নিয়ে আলোচনা করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ডিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. নতুন কর্মসংস্থানের সুযোগ সৃষ্টি ও প্রদানের মাধ্যমে অর্থনীতিকে চাঙ্গা করতে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালনের পরিকল্পনা নিয়ে আলোচনা</li> <li>২. ব্যবসার রিকোয়ারমেন্ট অনুসারে নিয়োগ পরিকল্পনা বিকাশের পদ্ধতি এবং সরকারী বিভাগগুলোতে অবদান জমা দেওয়ার গুরুত্ব নিয়ে আলোচনা</li> <li>৩. সর্বাধিক মুনাফা অর্জনের পদ্ধতি এবং ব্যবসায়ের সম্প্রসারণ পরিকল্পনা নিয়ে আলোচনা</li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> </ol>

	৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)

**শিখনফল -৪: ব্যবসা এবং বিপণনের জন্য পরিকল্পনা করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. বাজারের চাহিদা অনুযায়ী ব্যবসায়িক পরিকল্পনা প্রণয়ন করতে সক্ষম হয়েছে ২. ক্লায়েন্টদের মধ্যে আরও লাভজনক এবং জনপ্রিয় ব্যবসা বা পরিষেবাগুলোর ক্ষেত্রগুলো চিহ্নিত করা হয় ৩. প্রতিযোগীদের দ্বারা প্রদত্ত পরিষেবা এবং পণ্যগুলো বিশ্লেষণ করা হয় এবং সেই অনুযায়ী ব্যবসায়িক কৌশল তৈরি করা হয় ৪. প্রয়োজনীয় ব্যবসার জন্য অর্থের প্রাক্কলন প্রস্তুত করা হয় ৫. বর্তমান বাজারের প্রবণতা সম্পর্কে জ্ঞান অর্জনের পদ্ধতিগুলো আলোচনা করা হয়েছে
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ডিভাইস
বিষয়বস্তু	১. বাজারের চাহিদা অনুযায়ী ব্যবসায়িক পরিকল্পনা প্রণয়ন করা ২. ক্লায়েন্টদের মধ্যে আরও লাভজনক এবং জনপ্রিয় ব্যবসা বা পরিষেবাগুলোর ক্ষেত্রগুলো চিহ্নিতকরণ ৩. প্রতিযোগীদের দ্বারা প্রদত্ত পরিষেবা এবং পণ্যগুলো বিশ্লেষণ করা এবং ব্যবসায়িক কৌশল তৈরি করা ৪. প্রয়োজনীয় ব্যবসার জন্য অর্থের প্রাক্কলন প্রস্তুত ৫. বর্তমান বাজারের প্রবণতা সম্পর্কে জ্ঞান অর্জনের পদ্ধতিগুলো আলোচনা
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অতীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)</li> </ol>
---------------------	--

**শিখনফল -৫:ছোট ব্যবসা ব্যাখ্যা করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ছোট ব্যবসা সংজ্ঞায়িত করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. অর্থ ব্যবস্থাপনা এবং নগদ প্রবাহ ব্যাখ্যা করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. গ্রাহক সন্তুষ্টির গুরুত্ব নিয়ে আলোচনা করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. গ্রাহকদের স্বাচ্ছন্দ্য নীতি ব্যাখ্যা করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৫. ক্রয়, বিক্রয়, ইনভেন্টরি এবং নিয়মিত গ্রাহকদের তালিকার রেকর্ড রক্ষণাবেক্ষণের গুরুত্ব ব্যাখ্যা করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৬. ব্যবসার ব্র্যান্ডিং ব্যাখ্যা করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৭. দীর্ঘমেয়াদী ভিত্তিতে সং কর্মীদের দল গঠনের পদ্ধতিগুলো ব্যাখ্যা করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ/কম্পিউটার</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও এবং ভিডিও ডিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ছোট ব্যবসা সংজ্ঞায়িত</li> <li>২. অর্থ ব্যবস্থাপনা এবং নগদ প্রবাহ ব্যাখ্যা</li> <li>৩. গ্রাহক সন্তুষ্টির গুরুত্ব নিয়ে আলোচনা করা</li> <li>৪. গ্রাহকদের স্বাচ্ছন্দ্য নীতি ব্যাখ্যা করা</li> <li>৫. ক্রয়, বিক্রয়, ইনভেন্টরি এবং নিয়মিত গ্রাহকদের তালিকার রেকর্ড রক্ষণাবেক্ষণের গুরুত্ব ব্যাখ্যা</li> <li>৬. ব্যবসার ব্র্যান্ডিং</li> <li>৭. দীর্ঘমেয়াদী ভিত্তিতে সং কর্মীদের দল গঠনের পদ্ধতিগুলো ব্যাখ্যা করা</li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>

অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)</li> </ol>
---------------------	--

**শিখনফল -৬:ছোট ব্যবসায় ব্যর্থতা এবং সাফল্যের কারণগুলো ব্যাখ্যা করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ক্ষতির কারণ হিসাবে ব্যবসার ক্ষেত্রগুলো চিহ্নিত করা হয়</li> <li>২. সহজে অ্যাক্সেসযোগ্য ব্যবসায়িক স্থানের যথাযথ উপযুক্ত অবস্থান নির্বাচনের মূল ফ্যাক্টরটি গ্রাহকদের জন্য আলোচনা করা হয়েছে।</li> <li>৩. কর্মীদের ক্রিয়াকলাপ দ্বারা গ্রাহকদের বিরক্ত করার কারণগুলো চিহ্নিত করা হয়</li> <li>৪. ইউটিলিটি বিল নিয়ন্ত্রণ, বিশেষ করে ক্লায়েন্ট যখন পরিষেবায় নেই তখন অতিরিক্ত লাইট এবং এসি বন্ধ করা নিয়ে আলোচনা হয়েছে</li> <li>৫. গুণমান, পরিমাণ এবং দাম বিবেচনা করে সেরা আইটেম ক্রয়ের গুরুত্ব ব্যাখ্যা করা হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ডিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ক্ষতির কারণ হিসাবে ব্যবসার ক্ষেত্রগুলো চিহ্নিতকরণ</li> <li>২. সহজে অ্যাক্সেসযোগ্য ব্যবসায়িক স্থানের যথাযথ উপযুক্ত অবস্থান নির্বাচনের মূল ফ্যাক্টরটি গ্রাহকদের জন্য আলোচনা করা কর্মীদের ক্রিয়াকলাপ দ্বারা গ্রাহকদের বিরক্ত করার কারণগুলো চিহ্নিতকরণ</li> <li>৩. ইউটিলিটি বিল নিয়ন্ত্রণ নিয়ে আলোচনা</li> <li>৪. গুণমান, পরিমাণ এবং দাম বিবেচনা করে সেরা আইটেম ক্রয়ের গুরুত্ব ব্যাখ্যা করা</li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. ব্রেইনস্টর্মিং (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)</li> </ol>

ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে কাজ কর করো (Work in Tourism & Hospitality Industry)
ইউনিট কোড	SU-TH-01-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে কাজ কর
মডিউল ডিসক্রিপশন	এই মডিউলটি টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে কাজ কর করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান, দক্ষতা এবং মনোভাবকে অন্তর্ভুক্ত করে। এর মধ্যে রয়েছে টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে চাকরির ভূমিকা ও দায়িত্ব চিহ্নিতকরণ, টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে ওএসএইচ সনাক্তকরণ ও পর্যবেক্ষণ, কাজের কার্যক্রম পরিকল্পনা এবং অন্যদের সাথে কাজ করা।
নমিনাল সময়	১০ ঘণ্টা
শিখনফল	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে চাকরির ভূমিকা এবং দায়িত্ব গুলো চিহ্নিত করতে পারবে</li> <li>২. টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে ওএসএইচ সনাক্ত করণ এবং পর্যবেক্ষণ করতে পারবে</li> <li>৩. কাজের পরিকল্পনা করতে পারবে</li> <li>৪. অন্যদের সঙ্গে কাজ করতে পারবে</li> </ol>

শিখনফল -১: টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে চাকরির ভূমিকা এবং দায়িত্ব গুলো চিহ্নিত করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে চাকরির ভূমিকা এবং দায়িত্ব চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিজ কর্মীদের মধ্যে সম্পর্ক চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে চাকরির ভূমিকা এবং দায়িত্ব চিহ্নিতকরণ</li> <li>২. টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিজ কর্মীদের মধ্যে সম্পর্ক চিহ্নিতকরণ</li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ul>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ul style="list-style-type: none"> <li>১. বাস্তব কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানে এনএসডিএ কতৃক সনদপ্রাপ্ত/ মনোনিত অ্যাসেসর দ্বারা নিম্নলিখিত পদ্ধতিতে অ্যাসেসমেন্ট সম্পাদিত হবে -</li> <li>২. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)</li> </ul>

**শিখনফল -২: টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে ওএসএইচ সনাক্ত করণ এবং পর্যবেক্ষণ করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ul style="list-style-type: none"> <li>১ টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে পেশাগত স্বাস্থ্য ও সুরক্ষা (ওএসএইচ) চিহ্নিত এবং পর্যবেক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২ কাজের পরিবেশে সরঞ্জাম ব্যবহার করার সময় নিরাপদ কাজের অনুশীলনগুলো অনুসরণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ul>
শর্ত ও রিসোর্স	<ul style="list-style-type: none"> <li>১ প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২ সিবিএলএম</li> <li>৩ হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪ ল্যাপটপ</li> <li>৫ মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬ কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭ ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮ হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯ অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ul>
বিষয়বস্তু	<ul style="list-style-type: none"> <li>১. টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে পেশাগত স্বাস্থ্য ও সুরক্ষা (ওএসএইচ) চিহ্নিতকরণ</li> <li>২. কাজের পরিবেশে সরঞ্জাম ব্যবহার করার সময় নিরাপদ কাজের অনুশীলনগুলো অনুসরণ করা</li> </ul>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ul style="list-style-type: none"> <li>১ আলোচনা (Discussion)</li> <li>২ উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩ প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪ নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫ স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬ প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭ সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮ মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ul>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<p>বাস্তব কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানে এনএসডিএ কতৃক সনদপ্রাপ্ত/ মনোনিত অ্যাসেসর দ্বারা নিম্নলিখিত পদ্ধতিতে অ্যাসেসমেন্ট সম্পাদিত হবে -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>১ লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২ প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩ মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)</li> </ul>

শিখনফল -৩: কাজের পরিকল্পনা করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>সাধারণ লক্ষ্য, উদ্দেশ্য এবং কাজগুলো উপযুক্ত ব্যক্তিদের সাথে সনাক্ত এবং স্পষ্ট করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>কর্মক্ষেত্রের পরিবেশ অনুযায়ী পৃথক কাজগুলো নির্ধারিত এবং সম্মত করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>সিবিএলএম</li> <li>হ্যান্ডআউটস</li> <li>ল্যাপটপ</li> <li>মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>সাধারণ লক্ষ্য, উদ্দেশ্য এবং কাজগুলো উপযুক্ত ব্যক্তিদের সাথে সনাক্তকরণ</li> <li>কর্মক্ষেত্রের পরিবেশ অনুযায়ী পৃথক কাজগুলো নির্ধারণ</li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>আলোচনা (Discussion)</li> <li>উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<p>বাস্তব কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানে এনএসডিএ কতৃক সনদপ্রাপ্ত/ মনোনিত অ্যাসেসর দ্বারা নিম্নলিখিত পদ্ধতিতে অ্যাসেসমেন্ট সম্পাদিত হবে -</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)</li> </ol>

শিখনফল -৪: অন্যদের সঙ্গে কাজ করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>কার্যকর আন্তঃব্যক্তিক দক্ষতা অন্যদের সাথে যোগাযোগ করতে এবং ক্রিয়াকলাপ এবং উদ্দেশ্যগুলোতে অবদান রাখতে প্রয়োগ করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>নির্ধারিত কাজগুলো কাজের প্রয়োজনীয়তা, স্পেসিফিকেশন এবং কর্মক্ষেত্রের পরিবেশ অনুসারে সম্পাদন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>সহকর্মীদের সাথে কাজের রিকোয়ারমেন্ট নিশ্চিত করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
----------------------	--

শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. কার্যকর আন্তঃব্যক্তিক দক্ষতা <ul style="list-style-type: none"> <li>→ মৌলিক শ্রবণ এবং কথা বলার দক্ষতা</li> <li>→ পরিভাষা এবং পরিভাষা ব্যবহার</li> <li>→ যোগাযোগ এবং প্রতিক্রিয়া গ্রহণ</li> <li>→ নির্দেশাবলীর ব্যাখ্যা, এবং কার্যকর যোগাযোগের মৌলিক নীতিগুলো</li> </ul> </li> <li>২. নির্ধারিত কাজগুলো কাজের প্রয়োজনীয়তা, স্পেসিফিকেশন এবং কর্মক্ষেত্রের পরিবেশ অনুসারে সম্পাদন</li> <li>৩. সহকর্মীদের সাথে কাজের রিকোয়ারমেন্ট নিশ্চিতকরণ <ul style="list-style-type: none"> <li>→ মৌখিক মোডে নির্দেশিত বা স্পেসিফিকেশন বা পদ্ধতিতে লিখিত প্রয়োজনীয়তা</li> </ul> </li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<p>বাস্তব কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানে এনএসডিএ কতৃক সনদপ্রাপ্ত/ মনোনিত অ্যাসেসর দ্বারা নিম্নলিখিত পদ্ধতিতে অ্যাসেসমেন্ট সম্পাদিত হবে -</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)</li> </ol>

ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	ফুড সেফটি, হাইজিন এবং HACCP ম্যানেজমেন্ট অনুসরণ কর (Follow Food Safety, Hygiene and HACCP Management)
ইউনিট কোড	SU-TH-04-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	ফুড সেফটি, স্বাস্থ্যবিধি এবং এইচএসিসিপি ব্যবস্থাপনা অনুসরণ
মডিউল ডিসক্রিপশন	এই মডিউলটি খাদ্য সুরক্ষা, স্বাস্থ্যবিধি এবং এইচএসিসিপি ব্যবস্থাপনা অনুসরণ করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান, দক্ষতা এবং মনোভাবকে অন্তর্ভুক্ত করে। এর মধ্যে বিশেষভাবে ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং ভাল সাজসজ্জার মান অনুশীলন, নিরাপদ খাদ্য পরিচালনা এবং স্যানিটেশন অনুশীলনগুলো অনুসরণ করা, হাজার্ড অ্যানালাইসিস এবং ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্টস (এইচএসিসিপি) দলে অংশ নেওয়া, কাজের ফলাফলের গুণমান পর্যবেক্ষণ করা, মানের ঘাটতি এবং / অথবা খাদ্য সুরক্ষা ঝুঁকিগুলো সনাক্ত করণ এবং কাজ করা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।
নমিনাল সময়	২০ ঘন্টা
শিখনফল	মডিউলটির অনুশীলন শেষ করার পর প্রশিক্ষণার্থীরা নিম্নবর্ণিত কাজগুলো করতে সমর্থ হবে: ১. ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং ভাল সাজসজ্জার মান অনুশীলন করতে পারবে ২. নিরাপদ খাদ্য পরিচালনা এবং স্যানিটেশন অনুশীলন গুলো অনুসরণ করতে পারবে ৩. একটি ঝুঁকি বিশ্লেষণ এবং সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্ট (এইচএসিসিপি) দলে অংশ নিতে পারবে ৪. কাজের ফলাফলের গুণমান নিরীক্ষণ করতে পারবে ৫. গুণমানের ঘাটতি এবং / অথবা ফুড সেফটি ঝুঁকি সনাক্ত করণ এবং কাজ করতে পারবে

**শিখনফল -১: ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং ভাল সাজসজ্জার মান অনুশীলন করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. কর্মক্ষেত্রের হেলথ এন্ড সেফটি প্রয়োজনীয়তার সাথে সামঞ্জস্য রেখে ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং ভাল সাজসজ্জা অনুশীলন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. স্বাস্থ্য এর অবস্থা এবং / অথবা অসুস্থতা খাদ্য সুরক্ষা প্রোগ্রাম দ্বারা প্রয়োজনীয় হিসাবে রিপোর্ট করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. পোশাক এবং জুতা খাদ্য হ্যান্ডলিং কাজের জন্য উপযুক্ত এবং খাদ্য সুরক্ষা প্রোগ্রামের রিকোয়ারমেন্ট পূরণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. কর্মক্ষেত্রের চারপাশে চলাচল ফুড সেফটি কর্মসূচির সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ডিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. কর্মক্ষেত্রের হেলথ এন্ড সেফটি প্রয়োজনীয়তার সাথে সামঞ্জস্য রেখে ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং ভাল সাজসজ্জা অনুশীলন করা</li> </ol>

	<p>২. স্বাস্থ্য এর অবস্থা এবং / অথবা অসুস্থতা খাদ্য সুরক্ষা প্রোগ্রাম দ্বারা প্রয়োজনীয় হিসাবে রিপোর্ট করা</p> <p>৩. পোশাক এবং জুতা</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ উদ্দেশ্য ডিজাইন করা সামগ্রিক বা ইউনিফর্ম</li> <li>→ চুলের জাল</li> <li>→ দাড়ি, ঝরানো</li> <li>→ গ্লাভস</li> <li>→ ওভারশুতো</li> </ul> <p>৪. কর্মক্ষেত্রের চারপাশে চলাচল ফুড সেফটি কর্মসূচির সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ।</p>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<p>১. আলোচনা (Discussion)</p> <p>২. উপস্থাপন (Presentation)</p> <p>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</p> <p>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</p> <p>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</p> <p>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</p> <p>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</p> <p>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</p>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<p>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</p> <p>২. প্রদর্শন (Demonstration)</p> <p>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)</p>

শিখনফল -২: নিরাপদ খাদ্য পরিচালনা এবং স্যানিটেশন অনুশীলন গুলো অনুসরণ করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<p>১. খাদ্য পরিচালনার রিকোয়ারমেন্ট চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে</p> <p>২. কর্মক্ষেত্রে স্যানিটেশন প্রবিধান এবং খাদ্য সুরক্ষা কোডের সাথে সামঞ্জস্য রেখে নিরাপদ খাদ্য পরিচালনার অনুশীলনগুলো অনুসরণ করতে সক্ষম হয়েছে</p> <p>৩. কর্মক্ষেত্রের মান পূরণের জন্য কর্মক্ষেত্রটি একটি পরিষ্কার এবং পরিচ্ছন্ন ক্রমে রক্ষণাবেক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে</p>
শর্ত ও রিসোর্স	<p>প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</p> <p>১. সিবিএলএম</p> <p>২. হ্যান্ডআউটস</p> <p>৩. ল্যাপটপ</p> <p>৪. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</p> <p>৫. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</p> <p>৬. ইন্টারনেট সুবিধা</p> <p>৭. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</p> <p>৮. অডিও ভিডিও ডিভাইস</p>
বিষয়বস্তু	<p>১. খাদ্য পরিচালনা</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ কাঁচামাল</li> <li>→ ভোগ্যপণ্য</li> <li>→ আংশিক প্রক্রিয়াজাত পণ্য</li> <li>→ সমাপ্ত পণ্য</li> <li>→ পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা উপকরণ</li> </ul> <p>২. নিরাপদ খাদ্য পরিচালনার অনুশীলনগুলো অনুসরণ</p>

	৩. কর্মক্ষেত্রটি একটি পরিষ্কার এবং পরিচ্ছন্ন ক্রমে রক্ষণাবেক্ষণ করা
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)</li> </ol>

**শিখনফল -৩: একটি বুঁকি বিশ্লেষণ এবং সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্ট (এইচএসিসিপি) দলে অংশ নিতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. একটি এইচএসিসিপি দল শিল্প মান অনুসরণ করে গঠিত হয়</li> <li>২. মাইক্রোবায়োলজিকাল, রাসায়নিক এবং শারীরিক বিপদের সম্ভাব্য উৎসগুলো সনাক্ত করা হয়</li> <li>৩. সম্ভাব্য বিপদ গুলো রোধ করার জন্য সংশোধনমূলক পদক্ষেপ গ্রহণের জন্য সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্ট এবং সমালোচনামূলক সীমা নির্ধারণ করা হয়েছে</li> <li>৪. মনিটরিং সিস্টেম স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি (এসওপি) অনুযায়ী প্রতিষ্ঠিত হয়</li> <li>৫. সংশোধনমূলক কর্ম পদ্ধতি এবং যাচাইকরণ ব্যবস্থা স্ট্যান্ডার্ড পদ্ধতি অনুযায়ী প্রতিষ্ঠিত হয়</li> <li>৬. এইচএসিসিপি সিস্টেম ের সাথে সম্পর্কিত কাগজের কাজ এবং সমস্ত সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্টগুলো স্ট্যান্ডার্ড পদ্ধতি অনুসারে রেকর্ড করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডি ও ভিডিও ডিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. একটি এইচএসিসিপি দল গঠন</li> <li>২. মাইক্রোবায়োলজিকাল, রাসায়নিক এবং শারীরিক বিপদের সম্ভাব্য উৎসগুলো সনাক্তকরণ</li> <li>৩. সম্ভাব্য বিপদ গুলো রোধ করার জন্য সংশোধনমূলক পদক্ষেপ গ্রহণ</li> <li>৪. মনিটরিং সিস্টেম স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি (এসওপি) অনুযায়ী প্রতিষ্ঠিত</li> <li>৫. সংশোধনমূলক কর্ম পদ্ধতি এবং যাচাইকরণ ব্যবস্থা স্ট্যান্ডার্ড পদ্ধতি অনুযায়ী প্রতিষ্ঠিত হয়</li> <li>৬. এইচএসিসিপি সিস্টেম এর সাথে সম্পর্কিত কাগজের কাজ এবং সমস্ত সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্টগুলো স্ট্যান্ডার্ড পদ্ধতি অনুসারে রেকর্ড করা</li> </ol>

প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)</li> </ol>

**শিখনফল -৪: কাজের ফলাফলের গুণমান নিরীক্ষণ করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. মানের রিকোয়ারমেন্ট চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. মানের রিকোয়ারমেন্ট পূরণের ক্ষমতা নিশ্চিত করার জন্য ইনপুটগুলো পরিদর্শন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. প্রয়োজনীয় ফলাফল উৎপাদন করার জন্য কাজ পরিচালিত এবং পর্যবেক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডি ও ভিডিও ডিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. মানের প্রয়োজনীয়তা</li> <li>২. মানের রিকোয়ারমেন্ট পূরণের ক্ষমতা নিশ্চিত করার জন্য ইনপুটগুলো পরিদর্শন</li> <li>৩. প্রয়োজনীয় ফলাফল উৎপাদন করার জন্য কাজ পরিচালিত এবং পর্যবেক্ষণ</li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>

অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)</li> </ol>
---------------------	--

**শিখনফল -৫: গুণমানের ঘাটতি এবং / অথবা ফুড সেফটি ঝুঁকি সনাক্ত করণ এবং কাজ করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. গুণমান এবং / অথবা খাদ্য সুরক্ষা প্রয়োজনীয়তার সাথে সম্মতি নিশ্চিত করার জন্য কাজের ক্ষেত্র, উপকরণ, সরঞ্জাম এবং পণ্য নিয়মিত চেক করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. মান মান বা খাদ্য সুরক্ষা প্রোগ্রামের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ নয় এমন প্রক্রিয়া, অনুশীলন বা শর্তগুলো চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. গুণমানের বৈচিত্র্য এবং / অথবা ফুড সেফটি ঝুঁকিগুলো দায়িত্বের স্তরের মধ্যে এবং কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুসারে সংশোধন বা অপসারণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. গুণমানের বৈচিত্র্য এবং / অথবা ব্যক্তিগত দায়িত্বের আওতার বাইরে খাদ্য সুরক্ষা কর্মক্ষেত্রের রিপোর্টিং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী উপযুক্ত কর্মীদের কাছে রিপোর্ট করা হয়</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডি ও ভিডিও ডিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. কাজের ক্ষেত্র, উপকরণ, সরঞ্জাম এবং পণ্য নিয়মিত চেক</li> <li>২. মান মান বা খাদ্য সুরক্ষা প্রোগ্রামের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ নয় এমন প্রক্রিয়া, অনুশীলন বা শর্তগুলো চিহ্নিতকরণ <ul style="list-style-type: none"> <li>→ খাদ্য গ্রহণ ও সংরক্ষণের পদ্ধতি</li> <li>→ খাদ্য প্রস্তুতি</li> <li>→ রান্না</li> <li>→ ধারণ</li> <li>→ শীতল</li> <li>→ ঠান্ডা করা এবং পুনরায় গরম করা</li> <li>→ Packaging</li> <li>→ নিষ্পত্তি</li> </ul> </li> <li>৩. গুণমানের বৈচিত্র্য এবং / অথবা ফুড সেফটি ঝুঁকিগুলো দায়িত্বের স্তরের মধ্যে এবং কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুসারে সংশোধন বা অপসারণ <ul style="list-style-type: none"> <li>→ সম্ভাব্য বিপজ্জনক শীতল খাবারের ডেলিভারি তাপমাত্রা পরীক্ষা করতে ব্যর্থতা</li> <li>→ তাপমাত্রা-নিয়ন্ত্রিত স্টোরেজ পরিস্থিতিতে তাপমাত্রা-সংবেদনশীল খাবার রাখতে ব্যর্থতা</li> <li>→ প্রয়োজনে হাত ধোয়ায় ব্যর্থতা</li> <li>→ অনুপযুক্ত উদ্দেশ্যে কাপড়ের ব্যবহার</li> </ul> </li> <li>৪. গুণমানের বৈচিত্র্য এবং / অথবা ব্যক্তিগত দায়িত্বের আওতার বাইরে খাদ্য সুরক্ষা কর্মক্ষেত্রের রিপোর্টিং</li> </ol>

<p>প্রশিক্ষণ পদ্ধতি</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
<p>অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)</li> </ol>

অকুপেশন স্পেসিফিক মডিউল

ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	ফুড ও বেভারেজ প্রোডাকশনের প্রস্তুতিমূলক কাজ যথানিয়মে সম্পাদন কর (Comply with preparatory works for food and beverage production)
ইউনিট কোড	OU-TH-FBP-01-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য প্রস্তুতিমূলক কাজ
মডিউল ডিসক্রিপশন	এই মডিউলটি ফুড ও বেভারেজ উৎপাদনের জন্য প্রস্তুতিমূলক কাজ মেনে চলার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান, দক্ষতা এবং মনোভাবগুলো অন্তর্ভুক্ত রয়েছে। এতে রয়েছে খাদ্য এবং পানীয়ের জন্য কাঁচামাল রিসিভ এবং স্টোর করা, রান্নার উপাদান প্রস্তুত করা এবং ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি মান অনুশীলন করা অন্তর্ভুক্ত।
নমিনাল সময়	৩০ ঘন্টা
শিখনফল	<ol style="list-style-type: none"> <li>ফুড ও বেভারেজ জন্য কাঁচামাল রিসিভ এবং স্টোর করতে পারবে</li> <li>রান্নার উপকরণ প্রস্তুত করতে পারবে</li> <li>ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি আদর্শমান অনুশীলন করতে পারবে</li> </ol>

শিখনফল -১: ফুড ও বেভারেজ জন্য কাঁচামাল রিসিভ এবং স্টোর করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>সরবরাহ করা কাঁচামাল স্পেসিফিকেশন এবং অর্ডার শীট অনুযায়ী নিশ্চিত করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>স্বাস্থ্যবিধি অনুসরণ করে উপকরণ সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>স্টোরের উপকরণগুলো ভ্যালিডিটি ডেটের জন্য পরীক্ষা এবং মেয়াদ উত্তীর্ণ উপকরণগুলো ইন্ডাস্ট্রি স্ট্যান্ডার্ড অনুসরণ করে পৃথক করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>সিবিএলএম</li> <li>হ্যান্ডআউটস</li> <li>ল্যাপটপ</li> <li>মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>কাগজ, কলম, পেন্সিল ও রাবার</li> <li>ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার / ইন্টার্যাক্টিভ বোর্ড</li> <li>অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>সরবরাহ করা কাঁচামাল স্পেসিফিকেশন এবং অর্ডার শীট অনুযায়ী নিশ্চিত করা</li> <li>উপকরণ সংরক্ষণ করা</li> <li>স্টোরের উপকরণগুলো ভ্যালিডিটি ডেটের জন্য পরীক্ষা এবং মেয়াদ উত্তীর্ণ উপকরণগুলো পৃথক করা</li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>আলোচনা (Discussion)</li> <li>উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>লিখিত অতীক্ষা (Written Test)</li> </ol>

	২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)
--	---

**শিখনফল -২: রান্নার উপকরণ প্রস্তুত করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১ ফুড রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী কাটিং টুলস নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে ২ ফুড রিকোয়ারমেন্ট অনুসরণ করে উপাদান প্রস্তুত করতে উপযুক্ত কাটিং টেকনিক প্রয়োগ করতে সক্ষম হয়েছে ৩ ফুড রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী উপযুক্ত কুकिং মেথড নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে ৪ ফুড ও বেভারেজের রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী উপযুক্ত টুলস, ইউটেঙ্গিল এবং ইকুইপমেন্ট নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে
শর্ত ও রিসোর্স	১ প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২ সিবিএলএম ৩ হ্যান্ডআউটস ৪ ল্যাপটপ ৫ মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬ কাগজ, কলম, পেন্সিল ও রাবার ৭ ইন্টারনেট সুবিধা ৮ হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯ অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	১. কাটিং টুলস নির্বাচন ২. উপযুক্ত কাটিং টেকনিক প্রয়োগ ৩. কাটিং টেকনিক <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chopping</li> <li>- Rocking/ Swing</li> <li>- Tapping</li> </ul> ৪. কাটিং টাইপ <ul style="list-style-type: none"> <li>- Julienne</li> <li>- Brunoise</li> <li>- Macedoine</li> <li>- The Jardiniere</li> <li>- Paysanne</li> </ul> ৫. উপযুক্ত কুकिং মেথড নির্বাচন <ul style="list-style-type: none"> <li>- Moist heat             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Boiling</li> <li>▪ Simmering</li> <li>▪ Steaming</li> <li>▪ Pressure Cooking</li> <li>▪ Poaching</li> <li>▪ Blanching</li> </ul> </li> <li>- Dry heat             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Roasting</li> <li>▪ Grilling/ Broiling</li> <li>▪ Toasting</li> <li>▪ Baking</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sautêing</li> <li>▪ Frying</li> <li>- Combination <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Braising</li> <li>▪ Stewing</li> </ul> </li> <li>- Other Methods <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Microwave Cooking</li> <li>▪ Solar Cooking</li> </ul> </li> </ul> <p>৬. টুলস, ইউটেপ্লিল এবং ইকুইপমেন্ট</p>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

**শিখনফল -৩: ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি আদর্শমান অনুশীলন করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. কর্মক্ষেত্রের হেলথ এন্ড সেফটি রিকোয়ারমেন্টের সাথে সামঞ্জস্য রেখে ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং গুমিং অনুশীলন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. স্বাস্থ্যের অবস্থা এবং/অথবা অসুস্থতা রিপোর্ট করতে এবং ফুড সেফটি রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. ফুড সেফটি রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী উপযুক্ত পোশাক এবং জুতা ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং গুমিং অনুশীলন</li> <li>২. স্বাস্থ্যের অবস্থা এবং/অথবা অসুস্থতা রিপোর্ট করা এবং প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণ</li> <li>৩. উপযুক্ত পোশাক এবং জুতা ব্যবহার             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Purpose designed overalls or uniforms</li> <li>- Hair-nets</li> <li>- Beard snoods</li> <li>- Gloves</li> <li>- Overshoes</li> </ul> </li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	স্টক, রু, সস এবং স্যুপ প্রস্তুত কর (Prepare Stocks, Roux, Sauces and Soups)
ইউনিট কোড	OU-TH-FBP-02-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	স্টক, রু, সস এবং স্যুপ প্রস্তুত
মডিউল ডিসক্রিপশন	এই মডিউলটি স্টক, রু, সস এবং স্যুপ প্রস্তুত করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান, দক্ষতা এবং মনোভাবগুলো অন্তর্ভুক্ত রয়েছে। এটি বিশেষত স্টক, রু, সস এবং স্যুপ নির্বাচন, স্টক, রু, সস এবং স্যুপ প্রস্তুত করা, স্টক, রু, সস এবং স্যুপ সংরক্ষণ এবং ইকুইপমেন্ট এবং ইউটেনসিলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণের কাজ অন্তর্ভুক্ত করে।
নমিনাল সময়	৩০ ঘন্টা
শিখনফল	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. স্টক, রু, সস এবং স্যুপ নির্বাচন করতে পারবে</li> <li>২. স্টক, রু, সস এবং স্যুপ প্রস্তুত করতে পারবে</li> <li>৩. স্টক, রু, সস এবং স্যুপ সংরক্ষণ করতে পারবে</li> <li>৪. ইকুইপমেন্ট এবং ইউটেনসিলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে</li> </ol>

**শিখনফল -১: স্টক, রু, সস এবং স্যুপ নির্বাচন করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ওএসএইচ অনুসরণ করতে এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. স্টক, রু, সস এবং স্যুপ বর্ণনা করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. রান্না করার জন্য বিভিন্ন ধরনের স্টক, রু এবং স্যুপ নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. স্টক, রু, সস এবং স্যুপের উপাদানগুলো নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৫. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chefs Jacket</li> <li>- Apron</li> <li>- Chef's Hat/ hair net</li> <li>- Necker chief</li> <li>- Cover shoes with rubber sole</li> <li>- Hand Gloves</li> <li>- Hand towel</li> </ul> </li> <li>২. স্টক, রু, সস এবং স্যুপ</li> </ol>

	<p>৩. বিভিন্ন ধরনের স্টক, রু এবং স্যুপ নির্বাচন</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stock <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ White/ Clear Stock</li> <li>▪ Brown Stock</li> <li>▪ Fish Stock</li> <li>▪ Vegetable Stock</li> </ul> </li> <li>- Roux <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ White roux</li> <li>▪ Blond roux</li> <li>▪ Brown roux</li> </ul> </li> <li>- Sauces <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bechamel</li> <li>▪ Velouté</li> <li>▪ Espagnole</li> <li>▪ Concassee</li> <li>▪ Hollandaise</li> </ul> </li> <li>- Clear Soup <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Thai clear soup</li> <li>▪ Clear vegetable soup</li> <li>▪ Hot and sour</li> <li>▪ Corn soup</li> </ul> </li> <li>- Thick Soup <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cream of chicken</li> <li>▪ Mulligatawny soup</li> <li>▪ Gazpacho soup</li> <li>▪ Seafood Chowder</li> </ul> </li> </ul> <p>৪. স্টক, রু, সস এবং স্যুপের উপাদান</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stocks <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Water</li> <li>▪ Chicken bones and trimmings</li> <li>▪ Beef bones and trimmings</li> <li>▪ Fish bones and trimmings</li> <li>▪ Mirepoix (onion, carrot, celery and leek)</li> <li>▪ Bouquet Garni (Bunch of herbs)</li> <li>▪ Lemon slice</li> </ul> </li> <li>- Roux <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butter</li> <li>▪ Flour</li> </ul> </li> <li>- Sauces <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Flour</li> <li>▪ Milk</li> </ul> </li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Butter</li> <li>▪ Tomato paste</li> <li>▪ Tomato puree</li> <li>▪ Fresh Tomato</li> <li>▪ Mixed Herbs</li> <li>▪ Egg yolk</li> <li>▪ Garlic</li> <li>▪ Salt</li> <li>▪ Pepper</li> <li>▪ Sugar</li> <li>- Soup <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stocks</li> <li>▪ Roux</li> <li>▪ Fresh cream</li> <li>▪ Salt</li> <li>▪ Sugar</li> <li>▪ White pepper</li> <li>▪ Chicken</li> <li>▪ Mushroom</li> <li>▪ Tomato</li> <li>▪ Mixed Vegetables</li> <li>▪ Sea food</li> <li>▪ Sweet/Baby Corn</li> <li>▪ Lemon grass</li> <li>▪ Lemon leaves</li> <li>▪ Lemon juice / vinegar</li> <li>▪ Thai Ginger (galangal)</li> <li>▪ Egg</li> <li>▪ Lentil</li> <li>▪ Green chili</li> <li>▪ Corn flour</li> </ul> </li> </ul> <p>୧. ପ୍ରଯୋଜନୀୟ ହକୁଇପମେଣ୍ଟ, ইউଟେନସିଲସ ଏବଂ ଟୁଲସ ନିର୍ବାଚନ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cooking - <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cooking range</li> <li>▪ Electric induction Cooker</li> <li>▪ Deep Fryers</li> <li>▪ Oven</li> <li>▪ Hot plate</li> </ul> </li> <li>- Working table</li> <li>- Food processors</li> <li>- Blender Machine</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chiller and freezers</li> <li>- Knives and cleavers</li> <li>- Ladle and spoon</li> <li>- Kitchen scales and thermometer</li> <li>- Measuring Cups</li> <li>- Pots, pans and stock pots</li> <li>- Color Coded Chopping board</li> <li>- Strainer and Colander</li> </ul>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অতীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

**শিখনফল -২: স্টক, রু, সস এবং স্যুপ প্রস্তুত করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১ স্টক, রু, সস এবং স্যুপের জন্য রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী ভেজিটেবল এবং বোনস ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২ রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বিভিন্ন থিকিংএজেন্ট ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩ স্টক, রু, সস এবং স্যুপ তৈরির পদ্ধতি গুলো মেইস্টেইন করতে সক্ষম হয়েছে।</li> <li>৪ স্টক, রু, সস এবং স্যুপ প্রস্তুত করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১ প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২ সিবিএলএম</li> <li>৩ হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪ ল্যাপটপ</li> <li>৫ মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬ কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭ ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮ হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯ অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১ স্টক, রু, সস এবং স্যুপের জন্য ভেজিটেবল এবং বোনসের ব্যবহার</li> <li>২ থিকিংএজেন্টের ব্যবহার</li> <li>৩ থিকিংএজেন্ট <ul style="list-style-type: none"> <li>- Roux (Fat + Flour)</li> <li>- Flour</li> <li>- Corn flour</li> <li>- Rice Flour</li> <li>- Potato starches</li> <li>- Gram Flour</li> <li>- Egg yolk</li> </ul> </li> <li>৪ স্টক, রু, সস এবং স্যুপ তৈরির পদ্ধতি</li> </ol>

	৫ স্টক, রু, সস এবং সুপ প্রস্তুত
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

**শিখনফল -৩: স্টক, রু, সস এবং সুপ সংরক্ষণ করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. স্টক, রু, সস এবং সুপগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুসারে শীতল এবং সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. স্বাস্থ্যবিধি রক্ষণাবেক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. স্টক, রু, সস এবং সুপ সংরক্ষণ</li> <li>২. স্বাস্থ্যবিধি রক্ষণাবেক্ষণ</li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

শিখনফল -৪: ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>ইকুইপমেন্ট এবং ইউটেনসিলস কর্মক্ষেত্রের স্ট্যান্ডার্ড অনুযায়ী পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী প্রডাকশন এরিয়া পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>ত্রুটিযুক্ত ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পৃথক করতে এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>ইকুইপমেন্ট এবং ইউটেনসিলস মুছা এবং নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>সিবিএলএম</li> <li>হ্যান্ডআউটস</li> <li>ল্যাপটপ</li> <li>মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>ইকুইপমেন্ট এবং ইউটেনসিলস পরিষ্কার করা</li> <li>প্রডাকশন এরিয়া পরিষ্কার করা</li> <li>ত্রুটিযুক্ত ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পৃথক করা এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট করা</li> <li>ইকুইপমেন্ট এবং ইউটেনসিলস মুছা এবং নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ করা</li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>আলোচনা (Discussion)</li> <li>উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	সালাদ এবং ড্রেসিং প্রস্তুত কর (Prepare Salad and Dressing )
ইউনিট কোড	OU-TH-FBP-০৩-L৩-V১
মডিউল শিরোনাম	সালাদ এবং ড্রেসিং প্রস্তুত
মডিউল ডিসক্রিপশন	এই মডিউলটি সালাদ এবং ড্রেসিং প্রস্তুত করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান, দক্ষতা এবং মনোভাব কে অন্তর্ভুক্ত রয়েছে। এটি বিশেষত সালাদ আইটেম এবং উপাদানগুলো সনাক্ত করণ, সালাদ আইটেম প্রস্তুত করা, সালাদ আইটেম সংরক্ষণ, ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করার কাজ অন্তর্ভুক্ত করে।
নমিনাল সময়	৩০ ঘন্টা

শিখনফল	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. সালাদ আইটেম এবং উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে</li> <li>২. সালাদ আইটেম প্রস্তুত করতে পারবে</li> <li>৩. সালাদ আইটেম গুলো সংরক্ষণ করতে পারবে</li> <li>৪. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে</li> </ol>
--------	--

শিখনফল -১: সালাদ আইটেম এবং উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. সালাদ এবং ড্রেসিং বর্ণনা করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. সালাদ উপাদানগুলোর টাইপ নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ</li> <li>২. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন <ul style="list-style-type: none"> <li>- Knives / Chopper</li> <li>- Curving knife</li> <li>- Chopping board</li> <li>- Sauce pan</li> <li>- Sauce Bowl with lid</li> <li>- Wooden spoon</li> <li>- Strainer</li> <li>- Whisk</li> <li>- Sauce ladle</li> <li>- Blender machine</li> <li>- Sauce gun</li> <li>- Sauce boat</li> <li>- Tong</li> <li>- Vegetable grater</li> <li>- Peeler</li> <li>- Salad Spinner</li> </ul> </li> <li>৩. সালাদ</li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chicken Cashew Nut Salad</li> <li>- Seasonal Vegetables Salad</li> <li>- Greek potato salad</li> <li>- Russian Salad</li> <li>- Fattoush Salad</li> <li>- Coleslaw</li> </ul> <p>৪. ড্রেসিং</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Yoghurt lemon dressing</li> <li>- Mayonnaise</li> <li>- Lemon paprika dressing</li> <li>- Vinaigrette dressing</li> <li>- Chili mustard dressing</li> </ul> <p>৫. সালাদের উপাদান</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carrot</li> <li>- Long Beans</li> <li>- Potato</li> <li>- Peas</li> <li>- Cabbage</li> <li>- Capsicum</li> <li>- Lettuce</li> <li>- Tomato</li> <li>- Apple</li> <li>- Cucumber</li> <li>- Onion</li> <li>- Chili</li> <li>- Chicken</li> <li>- Cashew nut</li> <li>- Sesame seeds</li> </ul> <p>৬. ড্রেসিংয়ের উপাদান</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mayonnaise</li> <li>- Yoghurt</li> <li>- Vinegar</li> <li>- Soya sauce</li> <li>- Salt</li> <li>- Sugar</li> <li>- White pepper</li> <li>- Mustard paste</li> <li>- Lemon juice</li> <li>- Egg yolk</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chopped Onion</li> <li>- Garlic</li> <li>- Ginger</li> <li>- Olive oil</li> <li>- Egg</li> <li>- Honey</li> <li>- Chili Sauce</li> <li>- Black pepper</li> </ul>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

#### শিখনফল -২: সালাদ আইটেম প্রস্তুত করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১ সালাদ আইটেম প্রস্তুত করার পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মেইন্টেইন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২ রিকোয়ারড মেনু আইটেমগুলোর উপর ভিত্তি করে সালাদ আইটেম প্রস্তুত করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩ সালাদ আইটেম থেকে ডেরিভেশন তৈরি করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪ বিভিন্ন থিকিনিং এজেন্ট এবং সুবিধাজনক পণ্য রিকোয়ারমেন্ট হিসাবে ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৫ সালাদ আইটেমের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন করতে এবং কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী ত্রুটিগুলো সনাক্ত এবং সংশোধন করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউট</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিত্তি</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. সালাদ আইটেম প্রস্তুত করার পদ্ধতি</li> <li>২. রিকোয়ারড মেনু আইটেমগুলোর উপর ভিত্তি করে সালাদ আইটেম প্রস্তুত করা</li> <li>৩. সালাদ আইটেম থেকে ডেরিভেশন তৈরি করা</li> <li>৪. বিভিন্ন থিকিনিং এজেন্ট এবং সুবিধাজনক পণ্য রিকোয়ারমেন্ট হিসাবে ব্যবহার করা</li> <li>৫. সালাদ আইটেমের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন</li> <li>৬. সালাদের ত্রুটিগুলো সনাক্ত এবং সংশোধন করা</li> </ol>

প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

**শিখনফল -৩: সালাদ আইটেমগুলো সংরক্ষণ করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. বিভিন্ন স্টোরেজ এরিয়ার তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস মেইন্টেইন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. স্ট্যান্ডার্ড অনুযায়ী সালাদ আইটেমগুলোর সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. সালাদ আইটেমগুলো ধারাবাহিকতা স্ট্যান্ডার্ড আনুযায়ী পুনর্গঠন করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউট</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলা</li> <li>২. বিভিন্ন স্টোরেজ এরিয়ার তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস মেইন্টেইন করা</li> <li>৩. সালাদ আইটেমগুলোর সতেজতা এবং গুণগত মান বজায় রেখে সংরক্ষণ করা</li> <li>৪. সালাদ আইটেমগুলো ধারাবাহিকতা স্ট্যান্ডার্ড আনুযায়ী পুনর্গঠন করা</li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

শিখনফল -৪: ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. প্রডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. ত্রুটিযুক্ত আইটেমগুলো পৃথক এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস প্যাক এবং নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউট</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস পরিষ্কার করা</li> <li>২. প্রডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার</li> <li>৩. ত্রুটিযুক্ত আইটেমগুলো পৃথক এবং রিপোর্ট করা</li> <li>৪. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস প্যাক এবং সংরক্ষণ করা</li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার প্রস্তুত কর (Prepare All Day Dinning and Continental Food)
ইউনিট কোড	OU-TH-FBP-04-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল খাবার প্রস্তুত
মডিউল ডিসক্রিপশন	এই মডিউলটি অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার প্রস্তুত করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান, দক্ষতা এবং মনোভাবকে অন্তর্ভুক্ত করে। এটি বিশেষত অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার এবং উপাদানগুলো সনাক্ত করণ, অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার প্রস্তুত করা, অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার সংরক্ষণ করা এবং ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণের কাজ অন্তর্ভুক্ত করে।
নমিনাল সময়	৫০ ঘন্টা
শিখনফল	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. অল ডে ডাইনিং, কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার এবং উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে</li> <li>২. অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার প্রস্তুত করতে পারবে</li> <li>৩. অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার সংরক্ষণ করতে পারবে</li> <li>৪. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে</li> </ol>

**শিখনফল -১: অল ডে ডাইনিং, কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার এবং উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার বর্ণনা করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. মেনু আইটেম অনুযায়ী অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবারের জন্য উপাদানগুলো নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৫. খাবার প্রস্তুত করার জন্য উপযুক্ত রান্নার পদ্ধতি নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ</li> <li>২. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস <ul style="list-style-type: none"> <li>- Knives / Chopper</li> <li>- Chopping board</li> <li>- Sauce pan</li> <li>- Sauce Bowl with lid</li> <li>- Wooden spoon</li> <li>- Strainer</li> </ul> </li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Whisk</li> <li>- Jar</li> <li>- Cast iron pan</li> <li>- Pizza pan</li> <li>- Deep fryer</li> <li>- Fry pan</li> <li>- Potato masher</li> <li>- Oven</li> <li>- Baking tray</li> </ul> <p>৩. অল ডে ডাইনিং</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sandwich</li> <li>- French fry</li> <li>- Potato wedges</li> <li>- Burger</li> <li>- Pizza</li> <li>- Chicken Bun</li> <li>- Vegetable Cutlet</li> <li>- Chicken roll</li> <li>- Nugget</li> <li>- Fish Finger</li> </ul> <p>৪. কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Baked pasta</li> <li>- Steak</li> <li>- Rack of lamb served with Mashed potato and sauté vegetable</li> <li>- Pan fried fish</li> <li>- Chicken Cordon Bleu</li> </ul> <p>৫. অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবারের জন্য উপাদান</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Potato</li> <li>- Onion</li> <li>- Carrot</li> <li>- Beans</li> <li>- Dried Chili powder</li> <li>- Salt</li> <li>- Ginger</li> <li>- Garlic</li> <li>- Bay leaves</li> <li>- Cinnamon</li> <li>- Flour</li> <li>- Egg</li> <li>- Sugar</li> <li>- Oil</li> <li>- Water</li> <li>- Soybean Oil</li> <li>- Mince Meat</li> <li>- Milk Powder</li> <li>- Fried Spice Powder</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mayonnaise</li> <li>- Butter</li> <li>- Bread</li> <li>- Lettuce Leaves</li> <li>- Beef</li> <li>- Lamb</li> <li>- Chicken</li> <li>- Fish</li> <li>- Beef bacon</li> <li>- Yeast</li> <li>- Margarine</li> <li>- Worcestershire sauce</li> <li>- Tabasco Sauce</li> <li>- Parsley chop</li> <li>- Mushroom</li> <li>- Capsicum</li> <li>- Black Olive</li> <li>- Oregano</li> <li>- Mustered Paste</li> <li>- Oyster Sauce</li> <li>- Black pepper</li> <li>- Chop Garlic</li> <li>- Crush Black Peeper</li> <li>- Tomato</li> <li>- Vinegar</li> <li>- Soya Sauce</li> <li>- Pasta</li> <li>- Mozzarella Cheese</li> <li>- Yoghurt</li> <li>- Paprika Powder</li> <li>- Onion Powder</li> <li>- Bread crumb</li> <li>- Lemon Juice</li> <li>- Rice Flour</li> </ul> <p>৬. উপযুক্ত রান্নার পদ্ধতি</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Moist heat <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Boiling</li> <li>▪ Simmering</li> <li>▪ Steaming</li> <li>▪ Pressure Cooking</li> <li>▪ Poaching</li> <li>▪ Blanching</li> </ul> </li> <li>- Dry heat <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Roasting</li> <li>▪ Grilling/ Broiling</li> <li>▪ Toasting</li> <li>▪ Baking</li> </ul> </li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sautêing</li> <li>▪ Frying</li> <li>- Combination</li> <li>- Braising</li> <li>- Stewing</li> <li>- Other Methods <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Microwave Cooking</li> <li>▪ Solar Cooking</li> </ul> </li> </ul>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

**শিখনফল -২: অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার প্রস্তুত করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. রান্নার সময় এবং অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার প্রস্তুত করার পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মাইনেটইন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. প্রয়োজনীয় মেনু আইটেমগুলোর উপর ভিত্তি করে অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার প্রস্তুত করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার থেকে ডেরিভেশন তৈরি করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. রিকোয়ারমেন্ট অনুসারে বিভিন্ন থিকিনিং এজেন্ট ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৫. অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবারের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী ত্রুটিগুলো সনাক্ত ও সংশোধন করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. রান্নার সময় এবং অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার প্রস্তুত করার পদ্ধতি</li> <li>২. প্রয়োজনীয় মেনু আইটেমগুলোর উপর ভিত্তি করে অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার প্রস্তুত করা</li> <li>৩. অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার থেকে ডেরিভেশন তৈরি করা</li> <li>৪. রিকোয়ারমেন্ট অনুসারে বিভিন্ন থিকিনিং এজেন্ট ব্যবহার করা</li> </ol>

	৫. অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবারের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী ত্রুটিগুলো সনাক্ত ও সংশোধন করা
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)

**শিখনফল -৩: অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার সংরক্ষণ করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. বিভিন্ন স্টোরেজ এরিয়ার তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস বজায় রাখতে সক্ষম হয়েছে ২. স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলতে সক্ষম হয়েছে ৩. অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার মান অনুযায়ী অপ্টিমাম ফ্রেশনেস এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে ৪. অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবারধারাবাহিকতার উপযুক্ত মানের জন্য পুনর্গঠন করতে সক্ষম হয়েছে
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও রাবার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	১. বিভিন্ন স্টোরেজ এরিয়ার তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস বজায় রাখা ২. স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলা ৩. অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবার মান অনুযায়ী অপ্টিমাম ফ্রেশনেস এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করা ৪. অল ডে ডাইনিং এবং কন্টিনেন্টাল (ইউরোপিয়ান) খাবারধারাবাহিকতার উপযুক্ত মানের জন্য পুনর্গঠন করা
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)
--	---

**শিখনফল -৪: ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে ২. প্রডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে ৩. ত্রুটিযুক্ত ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পৃথক এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট করতে সক্ষম হয়েছে ৪. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস প্যাক এবং নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও রাবার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	১. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস পরিষ্কার করা ২. প্রডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার করা ৩. ত্রুটিযুক্ত ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পৃথক করা এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট করা ৪. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস প্যাক এবং সংরক্ষণ করা
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)

ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার প্রস্তুত কর (Prepare Asian, Indian & Bangladeshi Cuisine)
ইউনিট কোড	OU-TH-FBP-05-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার প্রস্তুত
মডিউল ডিসক্রিপশন	এই মডিউলটি এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী রন্ধনপ্রণালী প্রস্তুত করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান, দক্ষতা এবং মনোভাবকে অন্তর্ভুক্ত করে। বিশেষ করে এশীয়, ইন্ডিয়ান ও বাংলাদেশী রন্ধনশৈলী সনাক্তকরণ, এশিয়ান, ইন্ডিয়ান ও বাংলাদেশী রন্ধনশৈলী প্রস্তুত করা, স্টোর এশিয়ান, ইন্ডিয়ান ও বাংলাদেশী খাবার, সরঞ্জাম এবং বাসনপরিষ্কার এবং সংরক্ষণ এর কাজগুলো অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।
নমিনাল সময়	৬০ ঘন্টা
শিখনফল	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার সনাক্ত করতে পারবে</li> <li>২. এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার প্রস্তুত করতে পারবে</li> <li>৩. এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার সংরক্ষণ করতে পারবে</li> <li>৪. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে</li> </ol>

**শিখনফল -১: এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার সনাক্ত করতে পারবে**

	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার বর্ণনা করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবারের জন্য উপকরণ নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ</li> <li>২. ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই)</li> <li>৩. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন <ul style="list-style-type: none"> <li>- Knives / Chopper</li> <li>- Chopping board</li> <li>- Sauce pan</li> <li>- Sauce Bowl with lid</li> <li>- Wooden spoon</li> <li>- Strainer</li> </ul> </li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Whisk</li> <li>- Jar</li> <li>- Cast iron pan</li> <li>- Pizza pan</li> <li>- Deep fryer</li> <li>- Fry pan</li> <li>- Potato masher</li> <li>- Oven</li> <li>- Baking tray</li> </ul> <p>৪. এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Asian Cuisine <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Chicken Noodles</li> <li>○ Chicken Chili Onion</li> <li>○ Aromatic Chinese vegetable</li> <li>○ Thai mixed Fried Rice</li> <li>○ Thai fried chicken</li> <li>○ Thai Sweet and sour prawn</li> <li>○ Korean fried rice</li> <li>○ Sizzling Kobe beef</li> <li>○ Korean coconut chicken curry</li> <li>○ Assorted Sushi</li> <li>○ Beef teriyaki</li> </ul> </li> <li>- Indian Cuisine <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Saffron polao</li> <li>○ Chicken tikka masala</li> <li>○ Razma paneer masala</li> <li>○ Vegetable noboratno</li> <li>○ Hydrabadi beef dam Biryani</li> </ul> </li> <li>- Bangladeshi Cuisine <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Chingri Malai Curry</li> <li>○ Hotchpotch</li> <li>○ Beef Tehari</li> <li>○ Shorshe Ilish</li> </ul> </li> </ul> <p>৫. এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবারের জন্য উপকরণ নির্বাচন</p>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

শিখনফল -২: এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার প্রস্তুত করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী রান্না প্রস্তুত করার জন্য রান্নার সময় এবং পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বজায় রাখতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার প্রয়োজনীয় মেনু আইটেমের উপর ভিত্তি করে প্রস্তুত করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. থিকিনিং এজেন্ট এবং সুবিধাজনক পণ্য রিকোয়ারমেন্ট হিসাবে ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী রান্নার স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী ত্রুটিগুলো সনাক্ত ও সংশোধন করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১ প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২ সিবিএলএম</li> <li>৩ হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪ ল্যাপটপ</li> <li>৫ মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬ কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭ ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮ হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯ অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১ এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী রান্না প্রস্তুত করার জন্য রান্নার সময় এবং পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বজায় রাখা</li> <li>২ এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার প্রয়োজনীয় মেনু আইটেমের উপর ভিত্তি করে প্রস্তুত করা</li> <li>৩ থিকিনিং এজেন্ট এবং সুবিধাজনক পণ্য রিকোয়ারমেন্ট হিসাবে ব্যবহার করা</li> <li>৪ এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী রান্নার স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী ত্রুটিগুলো সনাক্ত ও সংশোধন করা</li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

শিখনফল -৩: এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবার সংরক্ষণ করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১ বিভিন্ন স্টোরেজ অঞ্চলে তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস বজায় রাখতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২ কঠোর স্বাস্থ্যবিধি অনুসরণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩ এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবারগুলো মান অনুযায়ী সর্বোত্তম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪ এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী রন্ধনশৈলীধারাবাহিকতার উপযুক্ত মানের জন্য পুনর্গঠন করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
----------------------	---

শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস বজায় রাখা</li> <li>২. কঠোর স্বাস্থ্যবিধি অনুসরণ</li> <li>৩. এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী খাবারগুলো মান অনুযায়ী সর্বোত্তম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রাখা</li> <li>৪. এশিয়ান, ইন্ডিয়ান এবং বাংলাদেশী রন্ধনশৈলীধারাবাহিকতার উপযুক্ত মানের জন্য পুনর্গঠন</li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

**শিখনফল -৪: ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. প্রডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. ত্রুটিযুক্ত ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পৃথক করা হয় এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস প্যাক করা হয় এবং নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস পরিষ্কার করা</li> <li>২. প্রডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার করা</li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>৩. ত্রুটিযুক্ত ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পৃথক করা হয় এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট প্রদান</li> <li>৪. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস প্যাক করে নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ</li> </ul>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ul style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ul>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ul style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ul>

ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	বেকারি এবং পেস্ট্রি প্রস্তুত কর (Prepare Bakeries & Pastries )
ইউনিট কোড	OU-TH-FBP-05-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	বেকারি এবং পেস্ট্রি প্রস্তুত
মডিউল ডিসক্রিপশন	এই মডিউলটি বেকারি এবং পেস্ট্রি প্রস্তুত করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান, দক্ষতা এবং মনোভাব অন্তর্ভুক্ত রয়েছে। এটি বিশেষত পেশাগত সুরক্ষা এবং স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুশীলনগুলো পর্যবেক্ষণ, মিশ্রণের জন্য প্রস্তুতি, বেকারি এবং পেস্ট্রি পণ্য প্রস্তুত করা এবং ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণের কাজগুলো অন্তর্ভুক্ত করে।
নমিনাল সময়	৪০ ঘন্টা
শিখনফল	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. মিশ্রণের জন্য প্রস্তুত করতে পারবে</li> <li>২. বেকারি এবং পেস্ট্রি পণ্য উৎপাদন করতে পারবে</li> <li>৩. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে</li> </ol>

#### শিখনফল -১: মিশ্রণের জন্য প্রস্তুত করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ওএসএইচ রিকোয়ারমেন্ট অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে হাউসকিপিং মান বজায় রাখতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. স্বাস্থ্যবিধি রিকোয়ারমেন্ট বজায় রেখে উৎপাদনের জন্য ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. বেকারি এবং পেস্ট্রি পণ্য বর্ণনা করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. উৎপাদন রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী উপাদানগুলো সনাক্ত এবং মিশ্রণের জন্য নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৫. উৎপাদন রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মিশ্রণ ইকুইপমেন্ট পরীক্ষা এবং অ্যাডজাস্ট করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. কর্মক্ষেত্রে হাউসকিপিং মান বজায় রাখা</li> <li>২. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার করা <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deck Oven</li> <li>- Dough Mixing machine</li> <li>- Cream Mixing machine</li> <li>- Chiller and Freezer</li> </ul> </li> </ol>

- Sieves
- SS working table
- Turn table
- Measuring Scale
- Measuring Cup
- Measuring Spoon
- Oven tray
- Scraper
- Spatula
- Bowl
- Rolling Pin
- Biscuit Cutter
- Baking tray
- Baking paper
- Bread, cake and pie mould
- Electric Egg beater
- Pastry brush
- Bread knife
- Bread cutter
- Piping bag and nozzle
- Cake Board
- Cooling rack
- Silicon Mat

৩. বেকারি এবং পেস্ট্রি পণ্য বর্ণনা

- Butter Cookies
- English Bread
- Burger Bun
- Doughnut
- English Cake (Fruit cake)
- Muffin
- Birthday Cake
- Puff Pastry
- Chicken pie

৪. উপাদান সনাক্ত করা

- Flour
- Salt
- Sugar
- Yeast
- Soybean Oil

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Butter</li> <li>- Egg</li> <li>- Milk powder</li> <li>- Water</li> <li>- Bread improver</li> <li>- Vanilla Essence</li> <li>- Baking powder</li> <li>- Baking soda</li> <li>- Cocoa powder</li> <li>- Chocolate Syrup</li> <li>- Cooking chocolate</li> <li>- Whipped cream</li> <li>- Food color</li> <li>- Icing sugar</li> <li>- Brown sugar</li> <li>- Dry mixed fruits &amp; nut</li> <li>- Margarine</li> <li>- Corn Flour</li> </ul>
	৫. উৎপাদন রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মিশ্রণ ইকুইপমেন্ট পরীক্ষা এবং অ্যাডজাস্ট করা
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>৪. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>৫. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৬. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

**শিখনফল -২: বেকারি এবং পেস্ট্রি পণ্য উৎপাদন করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. রেসিপি স্পেসিফিকেশন অনুযায়ী প্রয়োজনীয় পরিমাণে উপাদানগুলো মিক্সারে সরবরাহ করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. মিশ্রণটি কর্মক্ষেত্রের রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী শুরু এবং পরিচালন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. স্কেলিং এবং মোল্ডিং পণ্য এর রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী সঞ্চালন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. বেকারি এবং পেস্ট্রি পণ্য রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বেক করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৫. বেকারি এবং পেস্ট্রি পণ্যগুলোর স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৬. ত্রুটিগুলো চিহ্নিত এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী সংশোধন করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
----------------------	---

শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. রেসিপি স্পেসিফিকেশন অনুযায়ী প্রয়োজনীয় পরিমাণে উপাদানগুলো মিক্সারে সরবরাহ করা</li> <li>২. মিশ্রণটি কর্মক্ষেত্রের রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী শুরু এবং পরিচালনা করা</li> <li>৩. স্কেলিং এবং মোন্ডিং পণ্য এর রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী সঞ্চালন করা</li> <li>৪. বেকারি এবং পেস্ট্রি পণ্য রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বেক করা</li> <li>৫. বেকারি এবং পেস্ট্রি পণ্যগুলোর স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন করা</li> <li>৬. ত্রুটিগুলো চিহ্নিত এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী সংশোধন করা</li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

**শিখনফল -৩: ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. প্রডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. ত্রুটিযুক্ত ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পৃথক করতে এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস পরিষ্কার করা</li> <li>২. প্রডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার করা</li> </ol>

	<p>৩. ত্রুটিযুক্ত ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পৃথক করা হয় এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট প্রদান</p> <p>৪. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস প্যাক করে নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ</p>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<p>১. আলোচনা (Discussion)</p> <p>২. উপস্থাপন (Presentation)</p> <p>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</p> <p>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</p> <p>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</p> <p>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</p> <p>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</p> <p>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</p>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<p>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</p> <p>২. প্রদর্শন (Demonstration)</p> <p>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</p>

ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	ডেজার্ট প্রস্তুত কর (Prepare Desserts )
ইউনিট কোড	OU-TH-FBP-07-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	ডেজার্ট প্রস্তুত
মডিউল ডিসক্রিপশন	এই মডিউলটি ডেজার্ট প্রস্তুত করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান, দক্ষতা এবং মনোভাব কে অন্তর্ভুক্ত রয়েছে। এটি বিশেষত ডেজার্ট আইটেম এবং উপাদানগুলো সনাক্ত করণ, ডেজার্ট আইটেম গুলো প্রস্তুত করা, ডেজার্ট আইটেমগুলো সংরক্ষণ করা এবং ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণের কাজগুলো অন্তর্ভুক্ত করে।
নমিনাল সময়	৪০ ঘন্টা
শিখনফল	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ডেজার্টগুলো সনাক্ত করতে পারবে</li> <li>২. ডেজার্ট প্রস্তুত করতে পারবে</li> <li>৩. ডেজার্ট স্টোর করতে পারবে</li> <li>৪. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে</li> <li>৫. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করতে পারবে</li> </ol>

**শিখনফল -১: ডেজার্টগুলো সনাক্ত করতে পারবে**

	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ করা হয় এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. ডেজার্টগুলো বর্ণনা করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. রেসিপি অনুযায়ী মিষ্টান্নের জন্য উপকরণ নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ করা হয় এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার</li> <li>২. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন <ul style="list-style-type: none"> <li>- Working table</li> <li>- Knives / Chopper</li> <li>- Chopping board</li> <li>- Sauce pan</li> </ul> </li> </ol>

- Fry pan
- Flat Iron Pan
- Sauce Bowl with lid
- Wooden spoon
- Strainer
- Spider spoon
- Whisk
- Sauce ladle
- Blender machine
- Sauce gun
- Cooking filter
- Special cloths for Jilapi
- Tong
- Egg bitter
- Gas Strove

৩. ডেজার্টগুলো বর্ণনা

- Cream Caramel
- Rice pudding
- Chocolate Mousse
- Fruit Custard
- Apple pie

৪. মিষ্টান্নের জন্য উপকরণ নির্বাচন

- Egg
- Milk / powder milk
- Sugar
- Rice powder
- Sterilized Cream
- Whipped Cream
- Chocolate
- Vanilla Essence
- Butter
- Jam
- Baking Powder
- Flour
- Corn Flour
- Cocoa powder
- Water
- Color
- Saffron
- Mixed dry fruits and nuts

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mixed fresh fruits</li> <li>- Cardamom</li> <li>- Cinnamon</li> <li>- Raisin</li> <li>- Rose water</li> <li>- Rice flour</li> <li>- Custard Powder</li> <li>- Gelatin sheet</li> <li>- Sesame seed</li> </ul>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

**শিখনফল -২: ডেজার্ট প্রস্তুত করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১ ডেজার্ট প্রস্তুত করার পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মেইন্টেইন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২ রিকয়ারড মেনুর উপর ভিত্তি করে ক্লাসিক্যাল এবং সমসাময়িক রেসিপি থেকে ডেজার্টগুলো প্রস্তুত করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩ ডেজার্ট থেকে ডেরিভেশন তৈরি করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪ রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী থিকনিং এজেন্ট ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৫ ডেজার্টগুলোর স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৬ ত্রুটিগুলো চিহ্নিত এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী সংশোধন করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১ ডেজার্ট প্রস্তুত করার পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মেইন্টেইন করা</li> <li>২ রিকয়ারড মেনুর উপর ভিত্তি করে ক্লাসিক্যাল এবং সমসাময়িক রেসিপি থেকে ডেজার্টগুলো প্রস্তুত করা</li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>৩ ডেজার্ট থেকে ডেরিভেশন তৈরি করা</li> <li>৪ রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী থিকনিং এজেন্ট ব্যবহার করা</li> <li>৫ ডেজার্টগুলোর স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন করা</li> <li>৬ ট্রুটিগুলো চিহ্নিত এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী সংশোধন করা</li> </ul>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ul style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ul>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ul style="list-style-type: none"> <li>৪. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>৫. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৬. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ul>

**শিখনফল -৩: ডেজার্ট স্টোর করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ul style="list-style-type: none"> <li>১. স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. বিভিন্ন স্টোরেজ এরিয়ায় তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস বজায় রাখতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. ডেজার্টগুলো মান অনুযায়ী সর্বোত্তম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. ডেজার্টগুলো ধারাবাহিকতার উপযুক্ত মানের জন্য পুনর্গঠন করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ul>
শর্ত ও রিসোর্স	<ul style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ul>
বিষয়বস্তু	<ul style="list-style-type: none"> <li>১. স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলা</li> <li>২. বিভিন্ন স্টোরেজ এরিয়ায় তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস বজায় রাখা</li> <li>৩. ডেজার্টগুলো মান অনুযায়ী সর্বোত্তম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করা</li> <li>৪. ডেজার্টগুলো ধারাবাহিকতার উপযুক্ত মানের জন্য পুনর্গঠন করা</li> </ul>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ul style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ul>

অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>
---------------------	--

**শিখনফল -৪:ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. প্রডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. ত্রুটিযুক্ত ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পৃথক করতে এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস পরিষ্কার করা</li> <li>২. প্রডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার করা</li> <li>৩. ত্রুটিযুক্ত ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পৃথক করা হয় এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট প্রদান</li> <li>৪. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস প্যাক করে নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ</li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	বেভারেজ প্রস্তুত কর (Prepare Beverages )
ইউনিট কোড	OU-TH-FBP-08-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	বেভারেজ প্রস্তুত
মডিউল ডিসক্রিপশন	এই মডিউলটি বেভারেজ প্রস্তুত করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান, দক্ষতা এবং মনোভাব অন্তর্ভুক্ত রয়েছে। এটি বিশেষত বেভারেজ সনাক্তকরণ, বেভারেজ প্রস্তুত করা, বেভারেজ আইটেম সংরক্ষণ এবং সরঞ্জাম এবং বাসনপরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণের কাজ অন্তর্ভুক্ত করে।
নমিনাল সময়	২০ ঘন্টা
শিখনফল	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. বেভারেজ উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে</li> <li>২. বেভারেজ প্রস্তুত করতে পারবে</li> <li>৩. বেভারেজ সংরক্ষণ করতে পারবে</li> <li>৪. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে</li> </ol>

**শিখনফল -১: বেভারেজ উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে**

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ করতে এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. বেভারেজ বর্ণনা করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. বেভারেজগুলোর জন্য উপাদানগুলো নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ</li> <li>২. ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার</li> <li>৩. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন <ul style="list-style-type: none"> <li>- SS working table</li> <li>- Knives / Chopper</li> <li>- Color Coded chopping board</li> <li>- Sauce pan</li> <li>- Sauce Bowl with lid</li> <li>- Wooden spoon</li> <li>- Strainer</li> <li>- Whisk</li> </ul> </li> </ol>

- Ladle
- Blender machine
- Kettle
- Filter
- Measurement cup
- Mocktail Spoon
- Mocktail Shaker
- Orange Squeezer

৪. বেভারেজ

- Tea
- Coffee (hot and cold)
- Fresh orange Juice
- Lassi
- Pineapple Blossom
- Milk Shake
- Vanilla Smoothy

৫. বেভারেজগুলোর জন্য উপাদানগুলো

- Water
- Sugar
- Milk
- Tea
- Coffee
- Cream
- Hot Spice
- Chocolate syrup
- Cooking chocolate
- Coco powder
- Ice cube
- Yogurts
- Coriander leaves
- Mint leaves
- Mustards
- Black salt
- Salt
- Chili powder
- Green chili
- Fried cumin powder
- Fried coriander powder
- White pepper
- Lemon juice
- Poppy seeds
- Tomato sauce
- Fruits

প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

### শিখনফল -২:বেভারেজ প্রস্তুত করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. বেভারেজ প্রস্তুত করার পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মেইন্টেইন করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. মেনু অনুযায়ী বেভারেজ প্রস্তুত করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. মৌলিক বেভারেজ থেকে ডেরিভেশন তৈরি করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. পানীয়ের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা পরীক্ষা এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বিচ্যুতিগুলো সনাক্ত এবং সংশোধন করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. বেভারেজ প্রস্তুত করার পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মেইন্টেইন করা</li> <li>২. মেনু অনুযায়ী বেভারেজ প্রস্তুত করা</li> <li>৩. মৌলিক বেভারেজ থেকে ডেরিভেশন তৈরি করা</li> <li>৪. পানীয়ের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা পরীক্ষা এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বিচ্যুতিগুলো সনাক্ত এবং সংশোধন করা</li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

শিখনফল -৩: বেভারেজ সংরক্ষণ করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. বিভিন্ন স্টোরেজ অঞ্চলে তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস বজায় রাখতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. বেভারেজগুলো মান অনুযায়ী অপটিমাম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. বেভারেজগুলো যথাযথ মানের জন্য পুনর্গঠন করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলা</li> <li>২. বিভিন্ন স্টোরেজ অঞ্চলে তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস বজায় রাখা</li> <li>৩. বেভারেজগুলো মান অনুযায়ী অপটিমাম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করা</li> <li>৪. বেভারেজগুলো যথাযথ মানের জন্য পুনর্গঠন করা</li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

শিখনফল -৪: ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>২. প্রোডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৩. ত্রুটিযুক্ত ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পৃথক করতে এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট করতে সক্ষম হয়েছে</li> <li>৪. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস মুছে ফেলতে এবং নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে</li> </ol>
----------------------	--

শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ</li> <li>২. সিবিএলএম</li> <li>৩. হ্যান্ডআউটস</li> <li>৪. ল্যাপটপ</li> <li>৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর</li> <li>৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও রাবার</li> <li>৭. ইন্টারনেট সুবিধা</li> <li>৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার</li> <li>৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস</li> </ol>
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস পরিষ্কার করা</li> <li>২. প্রডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার করা</li> <li>৩. ত্রুটিযুক্ত ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পৃথক করা এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট প্রদান</li> <li>৪. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস মুছে নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ</li> </ol>
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. আলোচনা (Discussion)</li> <li>২. উপস্থাপন (Presentation)</li> <li>৩. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice)</li> <li>৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)</li> <li>৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work)</li> <li>৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)</li> <li>৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)</li> </ol>
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> <li>১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test)</li> <li>২. প্রদর্শন (Demonstration)</li> <li>৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)</li> </ol>

### অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড

কোন প্রশিক্ষণার্থীর শিখনফলসমূহ অর্জিত হয়েছে কি না তা' যে সকল মানদণ্ডের মাধ্যমে বিচার করা হয় সেগুলোর তালিকাকে অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড বলে। এ ছাড়াও শ্রেণি কক্ষে, কর্মশালায় এবং ফিল্ডে কী প্রশিক্ষণ মেথোডোলোজি অনুসরণ করা হবে তার নির্দেশনাও এতে দেয়া থাকে।

### অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি

কোনো প্রশিক্ষণার্থীকে তার নির্দিষ্ট যোগ্যতার স্বীকৃতি প্রদানের লক্ষ্যে প্রমাণ সংগ্রহের জন্য অনুসৃত কৌশলকে অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি বলে। এর মধ্যে প্রশ্নাবলী, পর্যবেক্ষণ, তৃতীয় পক্ষের প্রতিবেদন, সাক্ষাৎকার, সিমুলেশন এবং পোর্টফোলিওর মতো পদ্ধতি বা কৌশল অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।

### অ্যাসেসর (Assessor)

কোনো প্রশিক্ষণার্থীকে সনদায়নের নিমিত্তে তার কম্পিটেন্সি অ্যাসেস (Assess) করার জন্য সনদায়ন কর্তৃপক্ষ কর্তৃক সনদায়িত ব্যক্তিকে অ্যাসেসর বলে।

### প্রশিক্ষক

প্রশিক্ষক একজন সনদধারী পেশাদার ব্যক্তি যিনি একজন প্রশিক্ষণার্থী অথবা একদল প্রশিক্ষণার্থীর নির্দিষ্ট পেশায় বা ট্রেডে সক্ষমতা উন্নয়নে সক্ষম। দক্ষতা উন্নয়নের ক্ষেত্রে একজন প্রশিক্ষক একাধারে প্রশিক্ষক, অ্যাসেসর, প্রশিক্ষণ ডিজাইনার ও ডেভেলপার এবং প্রশিক্ষণ তত্ত্বাবধায়ক হিসাবে কাজ করেন।

### জাতীয় দক্ষতা সনদ

জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ কর্তৃক অনুমোদিত যোগ্যতা অর্জনকারী কোনো প্রশিক্ষণার্থীকে জাতীয় যোগ্যতা কাঠামোর নির্দিষ্ট কোনো স্তরের জন্য প্রদত্ত দক্ষতা সনদ।

### অর্জন-বিবরণী (Statement of Achievement)

অ্যাসেসমেন্টে কোনো এক বা একাধিক কম্পিটেন্সির এককে (Unit of Competency) দক্ষতা অর্জনকারী প্রশিক্ষণার্থীকে দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ কর্তৃক প্রদত্ত সনদপত্র।

### প্রমাণক (Evidence)

একজন প্রশিক্ষণার্থীর কম্পিটেন্সির একক অর্জন-সংক্রান্ত দলিল বা নির্ধারক হলো প্রমাণক। এই প্রমাণক একাধিক উপায়ে একাধিক উৎস থেকে সংগ্রহ করা হয়ে থাকে।

### কোর্স ডিজাইন

এটি কম্পিটেন্সি বেজড কারিকুলামের প্রধান উপাদান। এর মধ্যে কোর্স ও কোর্সের বর্ণনা, যোগ্যতা স্তর, ইউনিত অব কম্পিটেন্সি, শিখন ফল, কোর্স স্ট্রাকচার, কম্পিটেন্সি বিশ্লেষণ, অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি, প্রশিক্ষক ও অ্যাসেসরের যোগ্যতা এবং সকল রিসোর্সের তালিকা থাকে।

### কোর্সের বিবরণ

কোর্সের বিবরণে শিল্প, এন্টারপ্রাইজ বা সম্প্রদায়ের প্রয়োজনীয়তা এবং প্রশিক্ষণ শেষ হওয়ার পরে দক্ষতা অর্জনের জন্য প্রস্তাবিত কোর্সের প্রাসঙ্গিকতা অন্তর্ভুক্ত থাকে।

### কোর্স শিখনফল

কোর্স শিখন কোর্স মডিউলসমূহ সফলভাবে সমাপ্ত করলে শিক্ষার্থীরা সক্ষমতা অর্জন করবে তা বর্ণিত থাকে।

### কোর্স স্ট্রাকচার

এতে মডিউলগুলো ধারাবাহিকভাবে বর্ণিত থাকে। প্রতিটি মডিউলের নমিনাল সময়ও কোর্স স্ট্রাকচারে উল্লেখ থাকে।

### কোর্স শিরোনাম

কম্পিটেন্সি বিশ্লেষণ থেকে কোর্সের যে নাম দেয়া হয় তাই কোর্স শিরোনাম। এটি কোর্সে কী আছে তার একটি পরিষ্কার ধারণা দেয়।

## কোর্স ডেলিভারি

শ্রেণি কক্ষে বা ওয়ার্কশপে কোন কোর্স কীভাবে ডেলিভারি করা হবে তার বিবরণকে কোর্স ডেলিভারি বলা হয়।

## ফেস টু ফেস ট্রেনিং ডেলিভারি

প্রথাগত শ্রেণি কক্ষ ভিত্তিক শিক্ষণ-শিখন ব্যবস্থা যেখানে প্রশিক্ষক প্রধান ভূমিকা পালন করেন।

## শিখন শর্ত

যে প্রয়োজনীয়তাপূর্বক অধীনে শিক্ষণ-শিখন প্রক্রিয়া এবং আসেমেন্ট করা হবে। এর মধ্যে রয়েছে সরঞ্জাম ও উপকরণ, প্রশিক্ষণ সুবিধা, লার্নিং মেটোরিয়ালস যেমন বই, ম্যানুয়াল, মাল্টি-মিডিয়া এবং অন্যান্য সংস্থানসমূহ। এটি আসেস ক করার জন্য সরঞ্জাম এবং সুযোগগুলোর সুযোগ বা ব্যাপ্তিও নির্দিষ্ট করে। এটি কম্পিটেন্সি স্ট্যান্ডার্ড-এর রেঞ্জ অব ডেরিয়েবলস এর সাথে সম্পর্কিত।

## কম্পিটেন্সি স্ট্যান্ডার্ড

কোন একজন কর্মীকে প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে নির্ধারিত মানে কোন কাজ সম্পাদনের জন্য যে জ্ঞান, দক্ষতা ও আচরণ প্রয়োজন হয় তার বিস্তারিত বিবরণকে কম্পিটেন্সি স্ট্যান্ডার্ড বলে। কম্পিটেন্সি স্ট্যান্ডার্ড শিখনফল ভিত্তিক তৈরী করতে সক্ষম হয়েছে সংশ্লিষ্ট শিল্প প্রতিষ্ঠানের চাহিদা অনুসারে সংশ্লিষ্ট শিল্প প্রতিষ্ঠানের সরাসরি তত্তাবধানে এ স্ট্যান্ডার্ড তৈরী করা হয় বলে এটিকে ইন্ডাস্ট্রি স্ট্যান্ডার্ডও বলা হয়ে থাকে।

## কম্পিটেন্সি বিশ্লেষণ

প্রতিটি ইউনিট অব কম্পিটেন্সি থেকে কয়টি মডিউল হবে তা বর্ণনা করে।

## এলিমেন্ট অব কম্পিটেন্সি

এলিমেন্ট অব কম্পিটেন্সি হলো ফলাফল ভিত্তিক বর্ণিত দক্ষতা, যার দ্বারা একজন ব্যক্তি ইউনিট অব কম্পিটেন্সিতে বর্ণিত নির্ধারিত কাজ কর্মক্ষেত্রে নির্দেশিত মানদণ্ডে সম্পন্ন করতে সক্ষম হতে হবে।

## এভিডেন্স

কম্পিটেন্সি স্ট্যান্ডার্ড অনুসারে কোন শিক্ষার্থীর দক্ষতা অর্জিত হয়েছে কিনা তা বিচার করার জন্য যে প্রমাণক সংগ্রহ করতে সক্ষম হয়েছে এভিডেন্স অবশ্যই কম্পিটেন্সি স্ট্যান্ডার্ড-এর সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ হতে হবে।

## স্কিলস

কোন একজন কর্মীকে কর্মক্ষেত্রে নির্ধারিত মানে কোন কাজ সম্পাদনের জন্য যে জ্ঞান, ও দক্ষতা প্রয়োজন হয় সে জ্ঞান, ও দক্ষতা প্রয়োগ করার সামর্থ্যকে স্কিলস বলে।

## সনদায়ন

কোন শিক্ষার্থী নির্ধারিত কোন যোগ্যতার সকল ইউনিট সফলভাবে শেষ করলে তাকে সনদ প্রদানের প্রক্রিয়াকে সনদায়ন বলে।

## মডিউল ডেসক্রিপ্টর

মডিউল ডেসক্রিপ্টর কম্পিটেন্সি স্ট্যান্ডার্ড ইউনিট ডেসক্রিপ্টরের সাথে সম্পর্কিত এবং ইহা শিখনফলের উপর জোর দিয়ে মডিউলের সার্বিক উদ্দেশ্য বর্ণনা করে।

## মডিউল শিরোনাম

মডিউল শিরোনাম কম্পিটেন্সি স্ট্যান্ডার্ড-এর কম্পিটেন্সি ইউনিটের সাথে সম্পর্কিত। তবে, এর অর্থ এই নয় যে প্রতিটি কম্পিটেন্সি ইউনিটের জন্য একটি করে মডিউল হবে। মডিউল-এর সংখ্যা নির্ধারিত হয় কম্পিটেন্সি ইউনিটে অন্তর্ভুক্ত শিখনফল/ উপাদানের উপর ভিত্তি করে। কিছু কিছু ক্ষেত্রে একটি কম্পিটেন্সি ইউনিটে দু'টি প্রশিক্ষণ মডিউল থাকতে পারে অথবা কখনও আবার দু'টি কম্পিটেন্সি ইউনিট একত্রিত করে একটি প্রশিক্ষণ মডিউল গঠন করা যেতে পারে। মডিউলের একটি যথাযথ নাম দিতে হবে। মডিউলের নাম উক্ত প্রশিক্ষণ মডিউলের অন্তর্গত উপাদান/শিখনফলের গুণকে প্রতিফলিত করবে।

## শিখনফল

শিখনফল কম্পিটেন্সি স্ট্যান্ডার্ড এলিমেন্টের সাথে সম্পর্কিত। এটি সার্থকভাবে প্রশিক্ষণ শেষে কর্মস্থলে প্রয়োগ করতে শিক্ষার্থীরা কী কী দক্ষতা, জ্ঞান এবং আচরণ শিখবে তা বর্ণনা করে। শিখনফল বর্ণনার জন্য কর্ম ক্রিয়া(Action Verb) ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে শিখনফলে অবশ্যই কী কর্মসম্পাদন করতে হবে, কর্ম সম্পাদন শর্ত ও মানদণ্ড অন্তর্ভুক্ত থাকবে। শিখন ফলের ফলাফল হিসেবে কোন পণ্য, সেবা বা সিদ্ধান্ত পাওয়া যাবে।

### **কর্মসম্পাদন মানদণ্ড**

যে মানদণ্ডের উপর ভিত্তি করে কোন কর্মীকে কর্মক্ষেত্রে কর্ম সম্পাদন করতে হয় সেটিই কর্ম সম্পাদন মানদণ্ড যা' দেখা ও পরিমাপ করা যায়। কম্পিউট্রি স্টান্ডার্ডের প্রতিটি এলেমেন্টের অধীনে একাধিক কর্ম সম্পাদন মানদণ্ড থাকে।

### **নমিনাল সময়**

প্রতিটি শিখনফলের বিপরীতে যে নামানুযায়ী সময় বরাদ্দ করা হয় তাকে নমিনাল সময় বলে।সিবিটি তে শিখনফলের গুরুত্ব এবং একজন শিক্ষার্থীর সেটি অর্জনের ক্ষমতার উপর শিখনফলের প্রকৃত সময় নির্ভর করে।তাই দক্ষতার সাথে শিখনফল অর্জনের উপর ভিত্তি করে প্রকৃত সময় হিসাব করতে সক্ষম হয়েছে তাই প্রদেয় নমিনাল সময় শিখনফল অর্জনে তেমন কোন গুরুত্ব বহন করে না।

### **রিসোর্স (Resource)**

কোর্স বাস্তবায়নের জন্য প্রয়োজনীয় যন্ত্রপাতি,সরঞ্জাম,মালামাল ও অন্যান্য ভৌত সুযোগ-সুবিধাদি।

কম্পিটেন্সি বেজড কারিকুলাম ভেলিডেশন ওয়ার্কশপ  
ফুড অ্যান্ড বেভারেজ প্রোডাকশন, লেভেল – ৩  
(৩০-০৪-২০২৩)

ভেলিডেশন ওয়ার্কশপে অংশগ্রহণকারী বিশেষজ্ঞগণের তালিকা

ক্রমিক নং	অংশগ্রহণকারী নাম	পদবী ও প্রতিষ্ঠানের নাম
১	মেরিনা খন্দকার	পরিচালক, TH-ISC এবং সাবেক ব্যবস্থাপক ও বিভাগীয় প্রধান, ফুড অ্যান্ড বেভারেজ প্রোডাকশন (কুকিং), এনএইচটিআই, বিপিসি, মহাখালী, ঢাকা
২	ডেনিয়েল সি গোমেজ	কর্পোরেট এক্সিকিউটিভ শেফ, ইন্টারন্যাশনাল কালিনারি ইন্সটিটিউট, লালমাটিয়া, ঢাকা
৩	মো: নুরুল ইসলাম	প্রধান সমন্বয়ক, বাপা-সেইপ প্রজেক্ট, সাবেক মহাব্যবস্থাপক, প্রাণ ফুডস লিমিটেড, ঢাকা
৪	আনন্দ ফলিয়া	ইন্সট্রাকটর (টেক), গোপালগঞ্জ পলিটেকনিক ইন্সটিটিউট, গোপালগঞ্জ
৫	মোহাম্মদ আলী	স্যুই শেফ, বিমান ফ্লাইট ক্যাটারিং সেন্টা, কুর্মিটোলা, ঢাকা
৬	সায়মন খান	হেড অব ফ্যাকাল্টি, বিকন একাডেমি বাংলাদেশ, গুলশান, ঢাকা
৭	মাহবুব উল হদা	পরামর্শক-৩, জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ, আগারগাঁও, ঢাকা।