



COMPETENCY BASED CURRICULUM (CBC)

FOR

BAKERY AND PASTRY PRODUCTION

Level: 03

(Tourism and Hospitality Sector)

Code: CBC-TH-BPP-L3-EN-V1



**National Skills Development Authority
Prime Minister's Office
Government of the People's Republic of Bangladesh**

Copyright

National Skills Development Authority
Prime Minister's Office
Level: 10-11, Biniyog Bhaban,
E-6 / B, Agargaon, Sher-E-Bangla Nagar Dhaka-1207, Bangladesh.
Email: ec@nsda.gov.bd
Website: www.nstda.gov.bd.
National Skills Portal: <http://skillsportal.gov.bd>

National Skills Development Authority (NSDA) is the owner of this document. Other interested parties must obtain written permission from NSDA for reproduction of information in any manner, in whole or in part, of this curriculum, in English or other language.

This curriculum, Bakery and Pastry Production is a document for the development of teaching and learning materials and assessment tools. It also serves as the document for providing training consistent with the requirements of industry in order to meet the qualification of individuals who graduated through the established standard via competency-based assessment for a relevant job.

This document has been developed by NSDA in association with the support of ISC representatives/industry representatives from relevant sectors, curriculum developer, related pedagogy expert, trainer and stakeholders.

Public and private institutions may use the information contained in this standard for activities benefitting Bangladesh

Introduction

Competency-based training curriculum (CBC)

A Competency - Based Curriculum (CBC) is a framework or guide for the subsequent detailed development of competencies, associated methodologies, training and assessment resources. The CBC specifies the outcomes which are consistent with the requirements of the workplace as agreed through the industry and community consultations. It contains specifications of the course a trainee will undertake to attain workplace competencies. The Competency Based Curriculum is an official document that describes the content of a particular programme which is developed based on the national competency standards accepted by the industry. It is used by the teachers/trainers as a base on which to build instructional activities such as classroom lessons, workshop/field activities, assignments, tests, etc.

Thus, a Competency Based Curriculum is a very important document and probably the first document a new teacher/trainer should refer to in order to get prepared for training and learning process. Competency Based Curriculum development thus aims at providing a bridge between competency standards and actual delivery of the training/teaching programme and hence is an important source in the development of Trainer's and Learner's Guides. Units of competency, performance criteria and knowledge and understanding developed under the competency standards document provides basis for development of competency-based curriculum.

List of Abbreviations

NSDA	National Skills Development Authority
CAD	Course Accreditation Document
CBC	Competency Based Curriculum
CBLMs	Competency Based Learning Materials
CBT	Competency Based Training
CBT&A	Competency Based Training and Assessment
CS	Competency Standard
DTS	Dual Training System
ICT	Information and Communication Technology
ILO	International Labour Organization
ISCs	Industry Skills Councils
LO	Learning Outcome
NSQF	National Skills Qualification Framework
BNQF	Bangladesh National Qualification Framework
OSH	Occupational Safety and Health
PCs	Personal Computers
PPE	Personal Protective Equipment
QAMs	Quality Assurance Manuals
RPL	Recognition of Prior Learning
STP	Skills Training Provider
SCVC	Standards and Curriculum Validation Committee
SMART	Specific, Measurable, Achievable, Relevant and Time-bound
UoCs	Units of Competency

Approved by
---- th Authority Meeting (AM) of NSDA
held on -----

Table of Contents

Copyright	i
List of Abbreviations	iii
Course design.....	1
Course Structure.....	2
Geneneric Competencies	2
Occupation Specific Competencies	3
Generic Module	7
Work in a Team Environment.....	7
Develop Entrepreneurship Skills	13
Work in the Tourism & Hospitality Industries	24
Follow Food Safety, Hygiene and <i>HACCP</i> Management	29
Prepare and Produce Bread.....	37
Preparing and Producing Bread	37
Prepare and Produce Pastry Dough.....	47
Prepare Filling, Forming and Bake Pastry Product	54
Prepare and Produce Cookies	62
Prepare and Produce Cake	70
Validation of Competency Based Curriculum (CBC)	0

Course design

Course Name: Bakery and Pastry Production

Qualification Level: National Skill Certificate (NSC), L-3

Nominal duration: 360 hours

Course Description

The course is designed to develop technically skilled individuals with the knowledge skills, and positive attitude and work values in accordance with the prevailing competency standards in the Skills sector required to plan, deliver and assess qualifications/training programmes under the NSQF/BNQF.

It is a skill-based training curriculum designed to inculcate the knowledge, skills and workplace attitudes required for Bakery and Pastry Production, L-3 work. The curriculum covers various skills such as Install and Configure Windows Client Environment, Install and Prepare Windows Server Environment on Bare Metal Server, Manage Windows Roles and Features, Implement Network and Server services for Windows, Install Windows Server in Virtual Environment and Interpret Cloud Services

Trainees' entry requirements:

The entry requirements for the National Skill Certificate in Bakery and Pastry Production, L-3 are: Secondary School Certificate (SSC) or equivalent certificate with one year experience of relevant workplace; or National Skill Certificate in Bakery and Pastry Production, L-2

List of Units of Competence

Generic Units of Competencies

1. Work in a Team Environment
2. Develop Entrepreneurship Skills

Sector Specific Units of Competencies

3. Work in Tourism & Hospitality Industry
4. Follow Food Safety, Hygiene and HACCP Management

Occupation Specific Units of Competencies

5. Prepare and Produce Bread
6. Prepare and Produce Pastry Dough
7. Prepare Filling, Forming and Bake Pastry Product
8. Prepare and Produce Cookies
9. Prepare and Produce Cake

Course Structure

Generic Competencies

SL	Code	Unit of competency	Elements of Competency	Duration (hours)
1.	GU-08-L2-V1	Work in a team environment	1. Identify team goals and processes 2. Communicate and cooperate with team members 3. Work as a team member 4. Solve problems as a team member	15
2.	GU-15-L4-V1	Develop Entrepreneurship Skills	1. Recognize concept of Entrepreneurship 2. Explain functions of Entrepreneur 3. Explain role of Entrepreneur in Economic Development 4. Plan for Business and marketing 5. Explain small business 6. Interpret reasons of failure and success in small business	15
Sub Total hours				30

Sector Specific Competencies

SL	Code	Unit of competency	Elements of Competency	Duration (hours)
1	SU-TH-01-L1-V1	Work in Tourism & Hospitality Industry	1. Identify job roles and responsibilities in the tourism & hospitality industries. 2. Identify and observe OSH in the tourism & hospitality industries. 3. Plan work activities. 4. Work with others.	10

2	SU-TH-04-L3-V1	Follow Food Safety, Hygiene and <i>HACCP</i> Management	1. Practice personal hygiene and good grooming standards 2. Follow safe food handling and sanitation practices 3. Participate in a Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) team 4. Monitor quality of work outcome 5. Identify and act on quality deficits and / or food safety hazards	20
Sub Total hours				30

Occupation Specific Competencies

SL	Code	Unit of Competency	Elements of Competency	Duration (hours)
1.	OU-TH-BPP-01-L3-V1	Prepare and Produce Bread	1. Follow OSH 2. Prepare to mix bread dough 3. Produce bread dough 4. Scale and mould for intermediate proof 5. Conduct final mould and proof 6. Bake bread 7. Decorate, present and store bread products 8. Clean and maintain equipment and production area	70
2.	OU-TH-BPP-02-L3-V1	Prepare and Produce Pastry Dough	1. Follow OSH 2. Prepare ingredients and equipment 3. Produce pastry dough 4. Block and laminate pastry as required 5. Clean and maintain equipment and production area	30

3.	OU-TH-BPP-03-L3-V1	Prepare Filling, Forming and Bake Pastry Product	1. Follow OSH 2. Prepare equipment and ingredients 3. Produce Pastry Filling 4. Form and Fill pastry product 5. Bake Pastry Products 6. Decorate, present and store pastry products 7. Clean and maintain equipment and production area	70
4.	OU-TH-BPP-04-L3-V1	Prepare and Produce Cookies	1. Follow OSH 2. Prepare equipment and ingredients 3. Produce cookies dough 4. Form and Shape cookies product 5. Bake cookies 6. Decorate, present and store cookies products 7. Clean and maintain equipment and production area	60
5.	OU-TH-BPP-05-L3-V1	Prepare and Produce Cake	1. Follow OSH 2. Prepare equipment and ingredients 3. Produce cake batter 4. Bake cakes 5. Prepare and use Cake fillings 6. Decorate, present and store cake products 7. Clean and maintain equipment and production area	70
Sub Total hours				300
Total Hours				360

Competency Analysis

Generic Units of Competencies	Module Number
1. Work in a Team Environment	01
2. Develop Entrepreneurship Skills	01
Total	02

Sector Specific Units of Competencies	Module Number
1. Work in Tourism & Hospitality Industry	01
2. Follow Food Safety, Hygiene and <i>HACCP</i> Management	01
Total	02

Occupation Specific Units of Competencies	Module Number
3. Prepare and Produce Bread	01
4. Prepare and Produce Pastry Dough	01
5. Prepare Filling, Forming and Bake Pastry Product	01
6. Prepare and Produce Cookies	01
7. Prepare and Produce Cake	01
Total	05

Course delivery

1. Face to face
2. Self-Paced Learning
3. On the job
4. off the job
5. Blended

Course Training Methodology

A variety of methods can be applied to course training depending on the students' learning interests and abilities. Instructors should select appropriate methods to train students. Some of the common methods used during skills training are:

1. Lecture
2. Presentation
3. Discussion
4. Demonstration
5. Guided Practice
6. Individual Practice
7. Project Work
8. Problem Solving
9. Brainstorming

Trainers Qualification

For National Skill Certificate in Bakery and Pastry Production, L-3, a trainer:

- Must be a holder of NSC in Bakery and Pastry Production, L-3
- Must be CBT&A Methodology Level 4 certified
- Must be physically and mentally fit

Module Of Instruction:

Generic Competencies

Sector Specific Competencies

Occupation Specific Competencies

Generic Module

Unit of Competency	Work in a Team Environment
Unit Code	GU-08-L2-V1
Module Title	Working in a Team Environment
Module Description	This unit covers the knowledge, skills and attitudes required to work in a team environment. It specifically includes identifying team goals and processes, communicating and cooperating with team members, working as a team member and solving problems as a team member.
Nominal Hours	15 Hours
Learning Outcome	Upon completion of this module, the learners will be able to: LO 1. Identify team goals and processes LO 2. Communicate and cooperate with team members LO 3. Work as a team member LO 4. Solve problems as a team member

Learning Outcome 1: Identify team goals and processes

Assessment Criteria	1. Team goals and collaborative decision-making processes are identified. 2. Role and common goals of the team are defined from available sources of information. 3. Team structure, responsibilities and reporting relations are identified from team discussions and other external sources.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower) • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Organizational structures • Operations Manuals • Job description

	• Standard operating procedures • Sources of information define • Team structure, role, and responsibility. • Individual member's roles and responsibilities.
Activity/Task/Job	Identify team goals and collaborative decision-making processes
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 2: Communicate and cooperate with team members

Assessment Criteria	1. Communication and negotiation skills are applied and maintained in all relevant situations. 2. Constructive contributions are made to workplace discussions on such issues as production, quality and safety. 3. Goals/ objectives and action plans undertaken in the workplace are communicated promptly. 4. Information regarding problems and issues are organized coherently to ensure clear and effective communication. 5. Dialogue is initiated with appropriate personnel. 6. Communication problems and issues are raised 7. Barriers to communication are identified and resolved
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower) • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Coordination meetings • Toolbox discussion • Peer-to-peer discussion • Effective verbal communication methods • Communication flow and reporting structures. • Interpersonal communication skills. • Organization requirements for written and electronic communication methods • Communication problems and issues • Barriers in communication • Team planning. • Team meeting procedures. • Workplace etiquette
Activity/Task/Job	• Identify and resolve communication barriers

Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 3: Work as a team member

Assessment Criteria	1. Effective forms of communication are used to interact with team members in discussing team activities and objectives. 2. Mutual respect, empathy and active collaboration are demonstrated 3. Communication channels are followed as per workplace context.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower) • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Coach / members • Supervisor / manager • Peers / colleagues • Other members /Employee representative of the organization Team planning. • Team meeting procedures. • Workplace etiquette • National Laws and Statutes • Standard Operating Procedures • Workplace Rules and Regulations

	• Negotiation and communication skills • Participating in team discussion. • Working as a team member. • Participating in a variety of workplace discussions
Activity/Task/Job	• Use channels of communication appropriate to the workplace context
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 4: Solve problems as a team member

Assessment Criteria	1.1 Current and potential problems faced by team are identified. 1.2 Problems are investigated and analyzed. 1.3 Potential solutions of problem are identified. 1.4 Recommendations about possible solutions are developed, documented, ranked and presented to team members for decision.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower) • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Industry maintenance, service and helpdesk practices, processes and procedures • Industry standard diagnostic tools • Malfunctions and resolutions • Effective clarifying and probing skills • Identifying issues • Identifying current industry standard diagnostic tools
Activity/Task/Job	• Identify the team's current and potential problems • identify possible solutions to problems
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Unit of Competency	Develop Entrepreneurship Skills
Unit Code	GU-15-L4-V1
Module Title	Developing Entrepreneurship Skills
Module Description	This unit covers the knowledge, skills and attitudes required to develop entrepreneurship skills. It specially includes the task of recognizing concept of entrepreneurship, functions of entrepreneur explaining role of entrepreneur in economic development, planning for business and marketing, explaining small business and Interpreting reasons of failure and success in small business.
Nominal Hours	15 Hours
Learning Outcome	Upon completion of this module, the learners will be able to: - LO 1. Recognize concept of Entrepreneurship - LO 2. Explain functions of Entrepreneur - LO 3. Explain role of Entrepreneur in Economic Development - LO 4. Plan for Business and marketing - LO 5. Explain small business - LO 6. Interpret reasons of failure and success in small business

Learning Outcome 1. Recognize concept of Entrepreneurship

Assessment Criteria	1. Entrepreneurship is defined 2. Advantages of entrepreneurship is discussed 3. Strength, Weakness, Opportunity and Threat (SWOT) is analyzed for business 4. Methods of operating salon in profitable manner is discussed 5. Importance of controlling expenses and cost saving methods is discussed 6. The units of sale for different types of services are Identified 7. Future prospects of business are Identified
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	○ Describe the methods of running salon on profitable manner. ○ Identify the cost saving methods. ○ List the services generally offered in salon
Activity/Task/Job	○ Analyze Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats (SWOT) for the business ○ Identify the future potential of the business
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 2: Explain functions of Entrepreneur

Assessment Criteria	1. Important aspects of business including selection business place, services to render & monetary matters are discussed 2. Different business situation and importance of compiling data regarding clients, income, expenses are discussed 3. Goals for sales of business is identified 4. Source and way of financing in small business is identified 5. Method for building a professional team is discussed
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• List the services generally offered in salon. • Illustrate factors for forecasting of future market trends • Explain the planning techniques for services, rates and location identification for better business opportunities.
Activity/Task/Job	• Identify goals for business sales • Identify sources and methods of financing small businesses
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 3: Explain role of Entrepreneur in Economic Development

Assessment Criteria	1. Plan to play vital role to boost economy by creating and providing new job opportunities are discussed 2. Method to develop hiring plan as per need of business and importance of depositing contributions in government departments are discussed 3. Methods to generate maximum profits and expansion plan of business is discussed
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker • Imaging Device (Digital camera, scanner etc.) • Integrated access controller
Content	• Explain the Importance of team building. • Explain the role of creating job opportunities in economy. • Explain the importance of appropriate and suitable work • force for the business, prevailing labor laws and prevailing taxes levied on the business. • Describe the important factors for expansion plan according
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning • Portfolio

Learning Outcome 4: Plan for Business and marketing

Assessment Criteria	1. Business plan is prepared as per market demands. 2. Areas of business or services which are more profitable and popular in clients are identified 3. Services and products offered by the competitors is analyzed and business strategy is made accordingly 4. Estimate of finance is prepared for required business 5. Methods for attaining knowledge of current market trends are discussed
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Describe the important factors for expansion plan according • to demand and supply position prevailing in market. • Explain market trends • Define profitable and popular services of business. • Describe the procedure of implementation of business and marketing plan.
Activity/Task/Job	• Formulate business plan according to market demand • Identify areas of business or services that are more profitable and popular among clients
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration

	• Oral Questioning
--	--

Learning Outcome 5: Explain small business

Assessment Criteria	1. Small business is defined 2. Money management and cash flows are explained 3. Importance of customer satisfaction is discussed 4. Customers comfort policies is explained 5. Importance of maintenance of record of purchases, sales, inventory and list of regular customers are explained 6. Branding of business is explained 7. Methods to build team of honest workers on long term basis are explained
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Explain market trends • Define profitable and popular services of business. • Describe the procedure of implementation of business and marketing plan. • Calculate Capital requirements for business. • State the possible sources of finance • Define the techniques of money management. • Describe the importance of customer's satisfaction and demands of clients. • Explain the Importance of customer's comfort level in terms of prices and services. • Illustrate the techniques of maintaining records of purchases, sales and client's data.
Method of Training	• Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming

Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning
-----------------------	---

Learning Outcome 6: Interpret reasons of failure and success in small business

Assessment Criteria	1. Fields of business causing loss is identified 2. Key factor for selection of proper suitable location of business place easily accessible is discussed for customers. 3. Factors annoying customers by action of workers are Identified 4. Control of utility bills especially turning off extra lights and ACs when client is not in service discussed 5. Importance to make purchases of best items keeping in view quality, quantity and prices are explained 6. Communicate with the customers in effective conversation and good relations are discussed 7. Time schedule is prepared for self-workers and services
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Describe the major Fields of business causing loss. • Explain the importance of easily accessible location for setting up business. • Define the importance of good behavior of workers with the customers. • Explain the methods of cost saving steps in salon. • Illustrate method of purchases of materials competitively and cost efficiently • Describe the importance of pleasant communication skills. • Explain the importance of time management and the role of proper time
Activity/Task/Job	• Identify areas of the business as the cause of loss

	• Identify the reasons why customers are annoyed by the actions of employees
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Sector Specific Module:

Unit of Competency	Work in the Tourism & Hospitality Industries
Unit Code	SU-TH-01-L3-V1
Module Title	Working in the Tourism & Hospitality Industries
Module Description	This unit covers the knowledge, skills and attitudes required to work in the Tourism & Hospitality Industries. It specifically includes the tasks of identifying job roles and responsibilities in the Tourism & Hospitality Industries, identifying and observing OSH in the Tourism & Hospitality Industries, planning work activities and working with others.
Nominal Hours	10 Hours
Learning Outcome	Upon completion of this module, the learners will be able to: LO 1. Identify job roles and responsibilities in the Tourism & Hospitality Industries LO 2. Identify and observe OSH in the Tourism & Hospitality Industries LO 3. Plan work activities LO 4. Work with others

Learning Outcome 1: Identify job roles and responsibilities in the Tourism & Hospitality Industries

Assessment Criteria	1. Job roles and responsibilities in the Tourism & Hospitality Industries are identified. 2. Relationships within the Tourism & Hospitality Industries employees are identified.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Positive attitudes for work others. • Identify own task. • Food sector in Bangladesh. • Job opportunity. • Salary structure for food worker
Activity/Task/Job	• Identify job roles and responsibilities in the tourism and hospitality industry • Identify the relationships among workers in the tourism and hospitality industries
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 2: Identify and observe OSH in the Tourism & Hospitality Industries

Assessment Criteria	1. Occupational Health and Safety (OSH) in the Tourism & Hospitality Industries is identified and observed. 2. Safe work practices are followed when using equipment in the work environment.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	1. Written and oral language communication. 2. Occupational Health and Safety (OSH). Creation of new user
Activity/Task/Job	1. Identify and Monitor Occupational Health and Safety (OSH) in the Tourism and Hospitality Industry 2. Follow safe work practices when using equipment in the work environment
Training Technique	• Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning • Portfolio

Learning Outcome 3: Plan work activities

Assessment Criteria	1. Common goals, objectives and tasks are identified and clarified with appropriate persons. 2. Individual tasks are determined and agreed on according to workplace environment.
---------------------	---

Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Common goals, objectives and tasks are identified and clarified with appropriate persons. • Individual tasks are determined and agreed on according to workplace environment.
Training Technique	• Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning • Portfolio

Learning Outcome 4: Work with others

Assessment Criteria	1. Effective interpersonal skills are applied to interact with others and to contribute to activities and objectives. 2. Assigned tasks are performed in accordance with job requirements, specifications and workplace environment. 3. Work requirements are confirmed with colleagues.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	1. Basic listening and speaking skills 2. Use of terminology and jargon 3. Communicating and receiving feedback 4. Interpretation of instructions, and basic principles of effective communication 5. Requirements as directed in verbal modes or written in specification or procedures
Training Technique	• Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning • Portfolio

Unit of Competency	Follow Food Safety, Hygiene and <i>HACCP</i> Management
Unit Code	SU-TH-04-L3-V1
Module Title	Following Food Safety, Hygiene and <i>HACCP</i> Management
Module Description	This unit covers the knowledge, skills and attitudes required to follow food safety, hygiene and HACCP management. It specifically includes the tasks of practicing personal hygiene and good grooming standards, following safe food handling and sanitation practices, participating in a Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) team, monitoring quality of work outcome, identifying and act on quality deficits and / or food safety hazards
Nominal Hours	20 Hours
Learning Outcome	Upon completion of this module, the learners will be able to: LO 1. Practice personal hygiene and good grooming standards LO 2. Follow safe food handling and sanitation practices LO 3. Participate in a Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) team LO 4. Monitor quality of work outcome LO 5. Identify and act on quality deficits and / or food safety hazard

Learning Outcome 1: Practice personal hygiene and good grooming standards

Assessment Criteria	1. Personal hygiene and good grooming are practiced in line with workplace health and safety requirements. 2. Health conditions and/or illness are reported as required by the food safety program. 3. Clothing and footwear are appropriate for the food handling task and meets the requirements of the food safety program. 4. Movement around the workplace complies with the food safety program.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker • DNS
Content	• Personal Hygiene and grooming Practice • Health Condition or illness • Clothing and Footwear • Purpose designed overalls or uniforms (Hair-nets, Beard snoods ,Gloves ,Overshoes) • Movment around the Workplace
Activity/Task/Job	• Practice personal hygiene and good grooming in accordance with workplace health and safety requirements.
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 2: Follow safe food handling and sanitation practices

Assessment Criteria	1. Food handling requirements are identified. 2. Safe food handling practices are followed in line with workplace sanitation regulations and the food safety code. 3. The workplace is maintained in a clean and tidy order to meet workplace standards.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Food Handling Requirement • Safe food Handling Practice • Food Safety Code • Rules and regulations to produce quality and safety in food. • Maintain the workplace in a clean and tidy order to meet workplace standards.
Activity/Task/Job	• Identify food handling requirements • Maintain the workplace in a clean and tidy order to meet workplace standards
Training Technique	• Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 3: Participate in a Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) team

Assessment Criteria	1. A HACCP team is formed following industry standard 2. Potential sources of microbiological, chemical and physical hazards are identified 3. Critical Control Points and critical limits for taking corrective action are set to prevent potential hazards 4. Monitoring system is established according to standard operating procedures (SOP) 5. Corrective action procedure and verification system are established according to standard procedures 6. Paper work related to the HACCP system and all critical control points are recorded as per standard procedure.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Food safety hazards. • Cleaning, sanitation and waste storage and disposal practices. • Food safety procedures. • HACCP team • SOP
Activity/Task/Job	• Identify potential sources of microbiological, chemical and physical hazards • Determine critical control points and critical limits to take corrective action to prevent potential hazards • Establish corrective action procedures and verification procedures according to standard procedures

Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 4: Monitor quality of work outcome

Assessment Criteria	1. Quality requirements are identified. 2. Inputs are inspected to confirm capability to meet quality requirements. 3. Work is conducted and monitored to produce required outcomes.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities
Content	• Quality requirements • Monitor quality of work outcome. • Corrective Action
Activity/Task/Job	• Identify quality requirements • Inspect inputs to ensure ability to meet quality requirements

Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 5: Identify and act on quality deficits and / or food safety hazards

Assessment Criteria	1. Work area, materials, equipment and product are routinely checked to ensure compliance with quality and / or food safety requirements. 2. Processes, practices or conditions that are not consistent with quality standards or food safety program are identified. 3. Quality variations and / or food safety hazards are rectified or removed within the level of responsibility and in accordance with workplace procedures. 4. Quality variations and / or food safety outside the scope of individual responsibility are reported to appropriate personnel according to workplace reporting requirements.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Routinely checking of work area, materials, equipment and product • Compliance with quality and / or food safety requirements. • Processes, practices or conditions • Controlling the measures for minimizing food contamination for food safety • Rectification of food safety hazards • Performing waste collection, recycling, handling and disposal.

Activity/Task/Job	• Check regularly work areas, materials, equipment and products to ensure compliance with quality and/or food safety requirements • Identify processes, practices, or conditions that do not conform to standards or food safety programs • Correct or remove quality variances and/or food safety risks within the level of responsibility and according to workplace procedures.
Training Technique	• Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Occupation Specific Module:

Unit of Competency	Prepare and Produce Bread
Unit Code	OU-TH-BPP-01-L3-V1
Module Title	Preparing and Producing Bread
Module Description	This unit covers the knowledge, skills and attitudes required to prepare and produce bread. It specifically includes following OSH, preparing to mix bread dough, producing bread dough, scaling and moulding for intermediate proof, conducting final mould and proof, baking bread, decorating, presenting and storing bread products and cleaning and maintaining equipment and production area.
Nominal Hours	70 Hours
Learning Outcome	Upon completion of this module, the learners will be able to: LO 1. Follow OSH LO 2. Prepare to mix bread dough LO 3. Produce bread dough LO 4. Scale and mould for intermediate proof LO 5. Conduct final mould and proof LO 6. Bake bread LO 7. Decorate, present and store bread products LO 8. Clean and maintain equipment and production area

Learning Outcome 1: Follow OSH

Assessment Criteria	1. Food production standards are maintained in the workplace following OSH requirements. 2. Personal hygiene is maintained, and PPE is worn as per OSH requirements. 3. Equipment is cleaned for production and hygiene requirements.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Food production standards • Personal hygiene • Cleaning of Equipment for hygiene requirement
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 2. Prepare to mix bread dough

Assessment Criteria	1. Necessary ingredients are selected, measured and weighed according to the recipe to make bread dough. 2. Equipment is confirmed ready to use. 3. Dough mixing equipment is set and made ready to mix the dough.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Necessary Ingredient • Recipe of bread dough • Dough mixing equipment • Basic principles of bread making • Ingredient characteristics and purpose in the dough
Activity/Task/Job	• Select, measure and weigh the ingredients needed to make the bread yeast according to the recipe • Prepare and ensure equipment is ready for use • Set up the kneading equipment and prepare to knead the dough
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 3. Produce bread dough

Assessment Criteria	1. Ingredients are poured into the mixer for mixing. 2. The mixing process is operated and monitored. It may include monitoring as per desired product characteristics and the other variables. 3. The unacceptable dough is identified and rectified. 4. Corrective action is taken as required to ensure dough meets the requirements. 5. The unacceptable dough is reported.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Operation and monitoring of mixing process • Product characteristics and other variables • Identifying and rectifying the unacceptable dough • Corrective actions for unacceptable dough • Reporting of the unacceptable dough
Activity/Task/Job	• Prepare the dough by following the detailed steps
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 4: Scale and mould for intermediate proof

Assessment Criteria	1. The dough is scaled for different types of bread. 2. The dough is moulded to provide an initial shape. 3. Fruits, nuts and other ingredients are added if required by the recipe. 4. Errors in scaled and moulded dough are identified and removed or rectified, considering all factors, including the other variables.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Types of bread • Dough scaling and moulding • Basic principles of dough making and proofing.
Activity/Task/Job	• Take measurements and make molds for primary proofing by following detailed steps
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 5: Conduct final mould and proof

Assessment Criteria	1. The dough is shaped manually or mechanically by using rounding and moulding equipment. 2. The dough is placed in tins or on baking trays as required. 3. Conducive conditions including the temperature and time are maintained. 4. The final proof is wetted or dried as per requirement. 5. Errors in the final proofed dough are identified, removed or rectified. 6. Finishing Methods are applied.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Windows Server ISO • Linux/Unix Server ISO • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Ingredient and environment characteristics and impact on dough making and proofing • Finishing Methods ✓ Dusting ✓ Cutting ✓ Spraying ✓ Toppings • Adjusting water temperature to meet final finished dough temperature requirements. • Monitoring the temperature and time to meet finished dough requirements
Activity/Task/Job	• Make the final proofing and mold by following the detailed steps

Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 6: Bake bread

Assessment Criteria	1. Oven is preheated according to product specifications. 2. Oven is loaded manually, trays placed or using slips and belts according to workplace equipment. 3. Ovens are operated for baking according to product specifications. 4. Bread is made according to techniques and conditions, and enterprise requirement and standard 5. Bread is baked according to food safety and quality requirements. 6. Under baked or over baked products are identified and rectified. 7. Baking process is monitored on the basis of steam injection, 8. Crust, colour, shine, uniformity of shape and size.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker

Content	• Product specifications. • Techniques and conditions • Oven temperature & preheat the oven • Enterprise requirement and standard • Baking process • Monitoring baking process on the basis of steam injection, • Under baked or over baked products • Crust, colour, sheen, uniformity of shape and size.
Activity/Task/Job	• Bake the bread by following the detailed steps
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 7: Decorate, present and store bread products

Assessment Criteria	1. Bread products are decorated using coating, icing, and decorating according to standard recipes, enterprise standards, or customer requests. 2. Bread products are presented/displayed using appropriate service equipment according to enterprise standards. 3. Products are stored at the correct temperature and conditions of storage. 4. Maximum eating quality, appearance and freshness are maintained according to industry standards.
---------------------	--

Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Decoration of bread products • Presentation / display bread products • Conditions of product storage • Quality of products
Activity/Task/Job	• Decorate bread products using icing and decorate according to standard recipes, enterprise standards, or customer requests. • Present/display bread products according to enterprise standards using appropriate service equipment • Store products in proper temperature and storage conditions
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 8: Clean and maintain equipment and production area

Assessment Criteria	1. Equipment and production area are cleaned to meet production and hygiene requirements 2. Maintenance requirements are identified and reported according to workplace requirements. 3. Waste is disposed according to workplace procedure.
---------------------	--

Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Cleaning equipment, utensils and production area to meet hygiene standards • Waste handling and cleaning procedures • Waste disposing process
Activity/Task/Job	• Clean equipment and production area according to production and hygiene requirements • Dispose of waste according to workplace procedures
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Unit of Competency	Prepare and Produce Pastry Dough
Unit Code	OU-TH-BPP-02-L3-V1
Module Title	Preparing and Producing Pastry Dough
Module Description	This unit covers the knowledge, skills and attitudes required to prepare and produce Pastry Dough. It specifically includes following OSH, preparing ingredients and equipment, producing pastry dough, blocking and laminating pastry as required and cleaning and maintaining equipment and production area.
Nominal Hours	30 Hours
Learning Outcome	Upon completion of this module, the learners will be able to: LO 1. Follow OSH LO 2. Prepare ingredients and equipment LO 3. Produce pastry dough LO 4. Block and laminate pastry as required LO 5. Clean and maintain equipment and production area

Learning Outcome 1: Follow OSH

Assessment Criteria	1. Food production standards are maintained in the workplace following OSH requirements. 2. Personal hygiene is maintained and PPE is worn as per OSH requirements. 3. Equipment is cleaned for production and hygiene requirements.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Food production standards • Maintaining Personal hygiene

	• Cleaning equipment for production and hygiene requirements.
Activity/Task/Job	• Maintain food production standards in the workplace by following OSH requirements • Wear PPE as per OSH requirements while maintaining personal hygiene • Clean equipment for production and hygiene requirements
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 2: Prepare ingredients and equipment

Assessment Criteria	1. Ingredients are confirmed and arranged according to product requirements. 2. Ingredients are measured according to the recipe. 3. Equipment is checked to confirm ready to use.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Ingredients for product requirements. • Measuring ingredients according to the recipe. • Checking equipment to confirm ready to use.
Activity/Task/Job	• Collect material and equipment as per requirements
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 3: Produce pastry dough

Assessment Criteria	1. Mixing equipment is set up and operated to meet recipe requirements. 2. Ingredients are poured into the mixer for mixing. 3. The mixing process is operated and monitored. 4. Pastry dough is monitored for consistency, feel and texture, and the other variables. 5. The unacceptable dough is identified and rectified. 6. Corrective action is taken as required to ensure dough meets requirements. 7. The dough is kept in the proofing cabinet as per the recipe.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Set up mixing equipment • Mixing process • Consistency of pastry dough • Other variables • unacceptable dough • Corrective action • proofing cabinet
Activity/Task/Job	• Produce the pastry dough following the detailed steps

Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 4: Block and laminate pastry as required

Assessment Criteria	1. The pastry is blocked to meet recipe requirements. 2. The pastry is laminated and folded to meet product requirements. 3. The pastry is checked to ensure it meets food safety and quality standards. 4. Pastry dough is kept in the refrigerator as per the recipe requirement.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Different type of Pastries • Block and laminate • Food safety and quality standards. • Food Standards Code including labelling, weights and measures legislation; and legislation covering food safety • Pastry dough keeping time and temperature
Activity/Task/Job	• Block pastry to meet recipe requirements • Layer and fold the pastry to meet product requirements • Test to ensure pastry meets food safety and quality standards • Refrigerate the pastry yeast as the recipe calls for
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 5: Clean and maintain equipment and production area

Assessment Criteria	1. Equipment and production area are cleaned to meet production and hygiene requirements. 2. Maintenance requirements are identified and reported according to workplace requirements. 3. Waste is disposed according to workplace procedure.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Cleaning equipment, utensils and production area to meet hygiene standards • Waste handling and cleaning procedures • Maintaining a work area to meet housekeeping standards. • Waste disposing process
Activity/Task/Job	• Clean equipment and production area according to production and hygiene requirements • Dispose of waste according to workplace procedures
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Unit of Competency	Prepare Filling, Forming and Bake Pastry Product
Unit Code	OU-TH-BPP-03-L3-V1
Module Title	Preparing Filling, Forming and Bake Pastry Product
Module Description	This unit covers the knowledge, skills and attitudes required to prepare pastry filling, forming and bake pastry products. It specifically includes following OSH, preparing equipment and ingredients, producing Pastry Fill, forming and filling pastry products, baking Pastry Products, decorating, presenting and storing pastry products & cleaning and maintaining equipment and production area.
Nominal Hours	70 Hours
Learning Outcome	Upon completion of this module, the learners will be able to: LO 1. Follow OSH LO 2. Prepare equipment and ingredients LO 3. Produce Pastry Filling LO 4. Form and Fill pastry product LO 5. Bake Pastry Products LO 6. Decorate, present and store pastry products LO 7. Clean and maintain equipment and production area

Learning Outcome 1: Follow OSH

Assessment Criteria	1. Food production standards are maintained in the workplace following OSH requirements. 2. Personal hygiene is maintained and PPE is worn as per OSH requirements. 3. Equipment is cleaned for production and hygiene requirements.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker

Content	• Food production standards • Maintaining Personal hygiene • Cleaning equipment for production and hygiene requirements.
Activity/Task/Job	• Maintain food production standards in the workplace by following OSH requirements • Wear PPE as per OSH requirements while maintaining personal hygiene • Clean equipment for production and hygiene requirements
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 2: Prepare equipment and ingredients

Assessment Criteria	1. Pastry filling Ingredients are made available for product requirements. 2. Equipment is checked to use. 3. Ingredients are measured according to recipe requirements. 4. Ingredients for use in fillings are prepared to ensure thawing/conditioning.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser

	• Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Pastry filling Ingredients (Sweet and Savory fillings ingredients)
Activity/Task/Job	• Prepare the necessary ingredient products for making the pastry filling • Verify to use the tool
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 3: Produce Pastry Filling

Assessment Criteria	1. Pastry filling is produced according to recipe requirements. 2. Raw and cooked fillings is checked before use. 3. Unacceptable ingredients or fillings are identified and rectified.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Pastry fillings • Pastry fillings Producing process • Raw and cooked fillings • Unacceptable fillings

Activity/Task/Job	• Make the pastry filling by following the detailed steps
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 4: Form and Fill pastry product

Assessment Criteria	1. Pastry dough and fillings are made available 2. Forming and filling utensils are made available and equipment are checked. 3. The pastry is rolled and shaped to meet product requirements. 4. Fillings are prepared and used according to the recipe. 5. Pastry tops are decorated and finishes are applied as required. 6. Milk and egg washes are applied prior to baking if required. 7. Unacceptable products are identified and rectified.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Forming and filling utensils • Forming and filling process • Pastry topping • Milk and egg washes • Identifying and rectifying unacceptable products

Activity/Task/Job	• Fill and shape the pastry product by following the detailed steps
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 5: Bake Pastry Products

Assessment Criteria	1. The oven is preheated according to product specifications. 2. Ovens are operated to meet required output. 3. Pastry products are baked according to food safety and quality requirements. 4. Glazes and sugar are applied after baking if required. 5. Baked products are checked as per product characteristic 6. Under baked or over baked products are identified and rectified. 7. Baked products are removed from the oven and cooled to meet the required temperature.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Product specifications • Baking process of Pastry products

	• Glazing and sugaring • Checking of Baked products as per product characteristic • Under baked or over baked products
Activity/Task/Job	• Bake the pastry products by following the detailed steps
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 6: Decorate, present and store pastry products

Assessment Criteria	1. Pastry products are decorated and filled according to standard recipes 2. Pastry products are presented/displayed to enterprise standards using appropriate equipment 3. Products are stored at the correct temperature and conditions of storage. 4. Maximum eating quality, appearance and freshness are maintained according to industry standards
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker

Content	• Decoration and filling of Pastry products (Icings, sprinkled icing sugar, Cocoa powder or chocolate powder, butter creams, ganache) • Presenting /displaying Pastry products • Maintaining maximum eating quality, appearance and freshness
Activity/Task/Job	• Identify the pastry products according to the recipe criteria • Present/display pastry products according to enterprise standards using appropriate equipment • Store products in proper temperature and storage conditions
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 7: Clean and maintain equipment and production area

Assessment Criteria	1. Equipment and production area are cleaned to meet production and hygiene requirements 2. Maintenance requirements are identified and reported according to workplace requirements. 3. Waste is disposed according to workplace procedure.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker

Content	• Cleaning equipment, utensils and production area to meet hygiene standards • Waste handling and cleaning procedures • Maintaining a work area to meet housekeeping standards. • Waste disposing process
Activity/Task/Job	• Clean equipment and production area according to production and hygiene requirements • Dispose of waste according to workplace procedures
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Unit of Competency	Prepare and Produce Cookies
Unit Code	OU-TH-BPP-04-L3-V1
Module Title	Preparing and Producing Cookies
Module Description	This unit covers the knowledge, skills and attitudes required to prepare and produce cookies. It specifically includes following OSH, preparing equipment and ingredients, producing cookies dough, forming and shaping cookies products, baking cookies, decorating, presenting and storing cookies products and cleaning and maintaining equipment and production area.
Nominal Hours	60 Hours
Learning Outcome	Upon completion of this module, the learners will be able to: LO 1. Follow OSH LO 2. Prepare equipment and ingredients LO 3. Produce cookies dough LO 4. Form and shape cookies product LO 5. Bake cookies LO 6. Decorate, present and store cookies products LO 7. Clean and maintain equipment and production area

Learning Outcome 1: Follow OSH

Assessment Criteria	1. Food production standards are maintained in the workplace following OSH requirements. 2. Personal hygiene is maintained and PPE is worn as per OSH requirements. 3. Equipment is cleaned for production and hygiene requirements.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities

	• Whiteboard and Marker
Content	• Food production standards • Maintaining Personal hygiene • Cleaning equipment for production and hygiene requirements.
Activity/Task/Job	• Maintain food production standards in the workplace by following OSH requirements • Wear PPE as per OSH requirements while maintaining personal hygiene • Clean equipment for production and hygiene requirements
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 2: Prepare equipment and ingredients

Assessment Criteria	1. Ingredients are made available for product requirements. 2. Equipment is checked for readiness 3. Ingredients are measured according to recipe requirements. 4. Baking trays are prepared as per the types of cookies.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities

	• Whiteboard and Marker
Content	• Making Ingredients for products • Checking Equipment for readiness • Types of cookies. ✓ Moulded Cookies ✓ Salted Cookies ✓ Jam Cookies ✓ Nut Cookies ✓ Rock Cookies
Activity/Task/Job	• Prepare the required ingredients products for making cookies • Verify to use the tool
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 3: Produce cookies dough

Assessment Criteria	1. Mixing equipment is set up and operated to meet recipe requirements. 2. Ingredients are poured into the mixer for mixing. 3. The mixing process is operated and monitored. This may include monitoring the cookies dough for consistency, feel and texture, and the other variables. 4. The unacceptable dough is identified and rectified. 5. Corrective action is taken as required to ensure dough meets the requirements. 6. Cookie's dough is kept in the refrigerator as per the recipe.
---------------------	--

Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Mixing equipment • Mixing process • Unacceptable dough • Corrective action • Cookie's dough
Activity/Task/Job	• Produce cookies dough following detail steps
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 4: Form and shape cookies product

Assessment Criteria	1. Cookies paste is collected from the refrigerator for forming and placed on the working table. 2. Cookies paste is kept on the working table as per recipe requirement. 3. Cookies paste is rolled and shaped as per product requirements. 4. Formed cookies are placed on the tray for baking.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts

	• Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Forming of cookies • Cookies paste: ✓ Chocolate paste ✓ Snicker doodle ✓ Sugar Cookie ✓ Oatmeal/Oatmeal Raisin ✓ Peanut Butter ✓ Cake Batter ✓ Brownie Batter ✓ Milk paste
Activity/Task/Job	• Give the size and shape of the cookies by following the detail steps
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 5: Bake cookies

Assessment Criteria	1. The oven is preheated according to product specifications. 2. Trays are placed in the oven according to industry requirements. 3. Ovens are operated for baking according to product specifications.
---------------------	---

	4. Cookies are baked according to food safety and quality requirements. 5. Under baked or over baked products are identified and rectified. 6. Baking process is monitored. This includes steam injection, crust, 7. Colour, shine uniformity of shape and size.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Oven preheating • Cookies are baked • Baking parameters for cookie product types • Baking process is monitored. • Under baked or over baked products • Colour, shine, uniformity of shape and size.
Activity/Task/Job	• Bake cookies following the detail steps
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 6: Decorate, present and store cookies products

Assessment Criteria	1. Cookie's products are decorated using coating, icing according to standard recipes and/or enterprise standards and/or customer requirements. 2. Cookie's products are presented/displayed according to enterprise standards. 3. Cookie's products are stored at correct temperature and conditions of storage.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Decoration of Cookie's products • Cookie's products are presented/displayed • Cookie's products are stored at correct temperature and conditions of storage.
Activity/Task/Job	• Decorate the cookies products using coating, icing as per recipe standard or as per enterprise standard and/or customer requirements. • Present/display cookies products according to enterprise standards
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 7: Clean and maintain equipment and production area

Assessment Criteria	4. Equipment and production area are cleaned to meet production and hygiene requirements 5. Maintenance requirements are identified and reported according to workplace requirements. 6. Waste is disposed according to workplace procedure.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Cleaning equipment, utensils and production area to meet hygiene standards • Waste handling and cleaning procedures • Maintaining a work area to meet housekeeping standards. • Waste disposing process
Activity/Task/Job	• Clean equipment and production area according to production and hygiene requirements • Dispose of waste according to workplace procedures
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Unit of Competency	Prepare and Produce Cake
Unit Code	OU-TH-BPP-05-L3-V1
Module Title	Preparing and Producing Cake
Module Description	This unit covers the knowledge, skills and attitudes required to prepare and produce Cookies. It specifically includes: following OSH, preparing equipment and ingredients, producing cake batter, baking cakes, preparing and use Cake fillings, decorating, presenting and storing cake products, cleaning and maintaining equipment and production area
Nominal Hours	70 Hours
Learning Outcome	Upon completion of this module, the learners will be able to: LO 1. Follow OSH LO 2. Prepare equipment and ingredients LO 3. Produce cake batter LO 4. Bake cakes LO 5. Prepare and use Cake fillings LO 6. Decorate, present and store cake products LO 7. Clean and maintain equipment and production area

Learning Outcome 1: Follow OSH

Assessment Criteria	4. Food production standards are maintained in the workplace following OSH requirements. 5. Personal hygiene is maintained and PPE is worn as per OSH requirements. 6. Equipment is cleaned for production and hygiene requirements.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker

Content	• Food production standards • Maintaining Personal hygiene • Cleaning equipment for production and hygiene requirements.
Activity/Task/Job	• Maintain food production standards in the workplace by following OSH requirements • Wear PPE as per OSH requirements while maintaining personal hygiene • Clean equipment for production and hygiene requirements
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 2: Prepare equipment and ingredients

Assessment Criteria	1. Ingredients are confirmed and made available for product requirements. 2. Equipment is checked to confirm readiness for use. 3. Ingredients are measured according to recipe requirements. 4. Pre-preparation tasks are confirmed for use in fillings. This may include thawing or conditioning pre-prepared ingredients.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser

	• Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Ingredients for product requirements. • Measuring ingredients according to the recipe. • Checking equipment to confirm ready to use.
Activity/Task/Job	• Prepare the ingredients required for making the cake • Verify to use the tool
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 3: Produce cake batter

Assessment Criteria	1. Ingredients are poured into the mixer for mixing. 2. The mixing process is monitored. This may include monitoring batter consistency, feel and texture. 3. The unacceptable cake batter is identified and rectified. 4. Corrective action was taken as required to ensure cake batter requirements. 5. The unacceptable cake batter is reported. 6. The prepared cake batter is poured into the mould, finished and arranged to meet quality and product requirements.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser

	• Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• The mixing process of cake batter • Batter consistency, feel and texture. • unacceptable cake batter • Variety of cake mould and tray
Activity/Task/Job	• Make the cake batter by following the detailed steps
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 4: Bake cakes

Assessment Criteria	1. Oven is preheated as per recipe the requirements 2. Oven is operated and selected correct oven conditions to meet the required output. 3. Washes and/or glazes are applied before baking as required Milk and egg washes are applied prior to baking if required 4. Variety of Cakes are prepared according to recipe specifications, techniques and conditions and desired product characteristics. 5. Baking is monitored. under baked and over baked product is identified and rectified. 6. Baked products are removed from the oven and cooled to meet the required temperature. 7. Washes and/or glazes are applied after baking as required.
---------------------	--

Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Preheating Oven • Washing and/or glazing • Variety of Cakes • Baking process monitoring • Identifying and rectifying under baked and over baked product
Activity/Task/Job	• Bake the cake by following the detailed steps
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 5: Prepare and use Cake fillings

Assessment Criteria	1. Fillings are prepared and selected in accordance with required consistency and appropriate flavours. 2. Slice or layer sponges and cakes are filled and assembled according to standard recipe specifications, enterprise practice and customer requirements. 3. Slicing and coatings are selected according to the product characteristics and required recipe specifications.
---------------------	--

	4. Unacceptable ingredients or fillings are identified and rectified.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Cake Fillings • Slice or layer sponges • Coatings and Slicing • Unacceptable fillings
Activity/Task/Job	• Prepare the cake filling by following the detailed steps
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming
Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning

Learning Outcome 6: Decorate, present and store cake products

Assessment Criteria	1. Cakes are decorated suited to the product and occasion and in accordance with standard recipes and enterprise practices. 2. Suitable icings and decorations are used according to standard recipes and/or enterprise standards and customer preferences. 3. Cakes are presented in accordance with customer's expectations and established standards and procedures
---------------------	--

	4. Service tools is selected and used in accordance with service requirements. 5. Storage methods are identified and Cake products are stored at the correct temperature and Conditions in accordance with the establishment's standards and procedures.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server (Rack/Tower/Blade) • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Cakes decoration • Suitable icings and decorations • Cake presentation • Service tools and utensils • Storage methods of cake
Activity/Task/Job	• Decorate cake products using coating, icing as per recipe standards or as per enterprise standards and/or customer requirements • Use standard recipes or enterprise standards and appropriate icings and decorations according to customer preferences • Present cakes according to customer expectations and established standards and procedures • Select and use servicing equipment according to servicing requirements
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming

Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning
-----------------------	---

Learning Outcome 7: Clean and maintain equipment and production area

Assessment Criteria	1. Equipment and production area are cleaned to meet production and hygiene requirements 2. Maintenance requirements are identified and reported according to workplace requirements. 3. Waste is disposed according to workplace procedure.
Condition and Resource	• Actual workplace or training environment • CBLM • Handouts • Server Rack • Laptop/Desktop • Multimedia Projector • Paper, Pen, Pencil and Eraser • Internet Facilities • Whiteboard and Marker
Content	• Cleaning equipment, utensils and production area to meet hygiene standards • Waste handling and cleaning procedures • Maintaining a work area to meet housekeeping standards. • Waste disposing process
Activity/Task/Job	• Cleaning equipment, utensils and production area to meet hygiene standards • Waste handling and cleaning procedures • Waste disposing process
Method of Training	• Blended • Discussion • Presentation • Demonstration • Guided Practice • Individual Practice • Project Work • Problem Solving • Brainstorming

Methods of Assessment	• Written Test • Demonstration • Oral Questioning
-----------------------	---

Glossary

Assessment criteria

The list of criteria by which the learning outcomes of a trainee are to be judged is called assessment criteria. It also provides guidance on the training methodology to be followed in the classroom, workshop and field.

Assessment Procedures

The technique followed to gather evidence for the purpose of recognizing a trainee for his or her specific competence is called an assessment method. It may include methods or techniques such as questionnaires, observations, third party reports, interviews, simulations and portfolios.

Assessor

A person certified by a certification authority to assess a trainee's competency for certification is called an assessor.

Trainer

A trainer is a certified professional person who is capable of developing the competence of a trainee or a group of trainees in a particular occupation or trade. A trainer in skill development functions as a trainer, assessor, training designer and developer and training supervisor.

National Certificate of Competency

A certificate of proficiency awarded to a trainee who has attained a qualification approved by a National Skill Development Authority for a particular level of the National Qualification Framework.

Statement of Achievement

Certificate issued by the Skill Development Authority to the trainee who has achieved proficiency in any one or more Unit of Competency in the assessment.

Evidence

Evidence is the single attainment document or determinant of a trainee's competency. This evidence is collected from multiple sources in multiple ways.

Course Design

It is the main component of Competency Based Curriculum. These include course and course descriptions, qualification levels, units of competence, learning outcomes, course structure, competency breakdowns, assessment methods, trainer and assessor qualifications and a list of all resources.

Course Description

Course description includes the relevance of the proposed course to industry, enterprise or community requirements and skill acquisition upon completion of training.

Course Learning Outcomes

Course ``Learning'' describes the competencies students will acquire upon successful completion of the course modules.

Course Structure

It describes the modules sequentially. The nominal duration of each module is also specified in the course structure.

Course Title

The name of the course given from the competency analysis is the course title. It gives a clear idea of what is in the course.

Course delivery

The description of how a course will be delivered in a classroom or workshop is called course delivery.

Face to Face training delivery

Traditional classroom-based teaching-learning system where the instructor plays the main role.

Learning Conditions

The requirements under which the teaching-learning process and assessment will be conducted. These include tools and materials, training facilities, learning materials such as books, manuals, multi-media and other resources. It also specifies the scope or scope of tools and opportunities for conducting assessments. It deals with the range of variables of the competency standard.

Competency Standards

A competency standard is a detailed description of the knowledge, skills, and behaviors required of an employee to perform a job assigned to him in the actual workplace. Competency standards are developed based on learning outcomes. It is also called industry standard as this standard is made under the direct supervision of the concerned industrial organization according to the needs of the concerned industrial organization.

Competency Analysis

Describes how many modules there will be from each unit of competency.

Elements of Competence

An element of competency is an outcome-based described skill by which a person must be able to perform the assigned tasks described in the unit of competency to the standards specified in the workplace.

Evidence

Evidence that is collected to judge whether a learner has achieved a competency according to a competency standard. Evidence must be consistent with competency standards.

Skills

Skills are the ability of an employee to apply the knowledge and skills required to perform a job assigned to him/her at work.

Certification

The process of awarding a certificate when a student successfully completes all the units of a prescribed qualification is called certification.

Module Descriptor

Module Descriptor Competency Standards relate to the Unit Descriptor and describe the overall purpose of the module with an emphasis on learning outcomes.

Module Title

Module titles correspond to competency units of Competency Standard-AA. However, this does not mean that there will be one module for each competency unit. The number of modules is determined based on the learning outcomes/components covered in the competency unit. In some cases a competency unit may consist of two training modules or sometimes two competency units may be combined to form one training module. The module must be given a proper name. The name of the module will reflect the group of components/learning outcomes that the training module belongs to.

Learning Outcomes

Learning outcomes relate to competency standard elements. It describes what skills, knowledge and behaviors students will learn to effectively apply in the workplace after training. Do for description of learning outcomes

Validation of Competency Based Curriculum (CBC)

The Competency Based Curriculum for National Skills Certificate in Bakery and Pastry Production, Level-3 is validated by NSDA on 09 October, 2023.

List of Members of the SCVC

S/N	Name and Address	Position in the committee
1.	Masum Ahmed, Executive Pastry Chef, Awake Café & Restaurant, Basundhara, Dhaka. Email: masumcarving@gmail.com , Mobile: 01913443227	Member
2.	Razu Gomes, Master Chef, SHINEE School of Hospitality Integrated Education Epicenter, Dhaka. Email: razu.gomes@gmail.com , Mobile: 01879133758	Member
3.	Md. Shafiqul Islam, Pastry Chef, Le Meridien Hotel, Khilkhet, Dhaka Mob: +880 1920-814737, Email: Ovi71bd@yahoo.com	Member
4.	Sanjida Haque Sushama, Riara kitchen, Mirpur-10, Dhaka. E-mail: Sushamagouripur@gmail.com Mobil: 01727452622	Member
5.	Ms. Sultana Popy, Proprietor, Rangdhanu Academy, Mirpur-10, Dhaka. Email: rangdhanu.popy@gmail.com , Mobile: 01675702530	Member
6.	A. M. Zahirul Islam, Specialist-4, NSDA Mob:01740920809, E-mail: zahir.nsda@gmail.com	Member



কম্পিটেন্সি বেজড কারিকুলাম (সিবিসি)

বেকারি অ্যান্ড পেস্টি প্রোডাকশন

লেভেল-৩

(Tourism and Hospitality Sector)

কোড: CBC-TH-BPP-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
ওয়েবসাইট: www.nstda.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 বেকারি অ্যান্ড পেস্টি প্রোডাকশন, লেভেল-৩ অকুপেশনের কম্পিটেন্সি স্ট্যান্ডার্ড এর ভিত্তিতে প্রণয়ন করতে সক্ষম হয়েছে। এতে বেকারি অ্যান্ড পেস্টি 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 বেকারি অ্যান্ড পেস্টি 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 বেকারি অ্যান্ড পেস্টি 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 বেকারি অ্যান্ড পেস্টি প্রোডাকশন, লেভেল-৩ এর প্রশিক্ষণ বাস্তবায়নের সামগ্রিক বিষয়বস্তু বর্ণনা করে। এটি বেকারি অ্যান্ড পেস্টি প্রোডাকশন, লেভেল-৩ কোর্সের প্রশিক্ষার্থীরা যথাযথভাবে অনুসরণ করে নিজেদেরকে দক্ষ ও যোগ্য গ্রাফিক ডিজাইন ফ্রিল্যান্সার হিসেবে গড়ে তুলতে পারবে।

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

সংক্ষিপ্ত শব্দাবলী

- | | |
|--------------------|---|
| ১. এনএসডিএ (NSDA) | – জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কতৃপক্ষ |
| ২. সিএস (CS) | – কম্পিটেন্সি স্ট্যান্ডার্ড |
| ৩. আইএসসি (ISC) | – ইন্ডাস্ট্রি স্কিলস কাউন্সিল |
| ৪. সিবিএলএম (CBLM) | – কম্পিটেন্সি বেসড লার্নিং ম্যাটেরিয়াল |
| ৫. ইউওসি (UoC) | – ইউনিট অব কম্পিটেন্সি |
| ৬. পিপিই (PPE) | – পারসোনাল প্রটেকটিভ ইকুইপমেন্ট |
| ৭. জি ডি এফ (GDF) | – বেকারি অ্যান্ড পেস্টি প্রোডাকশন |

-----তারিখে অনুষ্ঠিত

----- কার্যনির্বাহী কমিটির সভায় অনুমোদিত।

সূচী

কপিরাইট	i
ভূমিকা	ii
সংক্ষিপ্ত শব্দাবলী.....	iii
কোর্স ডিজাইন	80
ইউনিট অফ কম্পিউটার তালিকা	80
কোর্সের বিবরণ	80
কোর্সের শিখনফল	80
কোর্স কাঠামো	82
জেনেরিক ইউনিট অব কম্পিউটার - ৩০ ঘন্টা.....	82
সেক্টর স্পেসিফিক ইউনিট অব কম্পিউটার - ৩০ ঘন্টা.....	83
অকুপেশন স্পেসিফিক ইউনিট অব কম্পিউটার - ৩০০ ঘন্টা.....	84
কম্পিউটার বিশ্লেষণ	86
কোর্স ডেলিভারী.....	87
কোর্স প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	87
মডিউলস অব ইন্সট্রাকশন.....	87
জেনেরিক মডিউল	88
দলগত পরিবেশে কাজ কর।.....	88
এন্টারপ্রেনারশিপ স্কিলস ডেভেলপ কর	93
সেক্টর স্পেসিফিক মডিউল	99
টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে কাজ কর ।.....	99
ফুড সেফটি, হাইজিন এবং HACCP ম্যানেজমেন্ট অনুসরণ কর ।.....	104
ফুড সেফটি, স্বাস্থ্যবিধি এবং এইচএসসিপি ব্যবস্থাপনা অনুসরণ করা।	104
অকুপেশন স্পেসিফিক মডিউল	111
ব্রেড উৎপাদন এবং প্রস্তুত কর।.....	111
পেস্ট্রি খামির উৎপাদন এবং প্রস্তুত কর।	119
ফিলিং, ফর্মিং এবং পেস্ট্রি পণ্য বেক কর।.....	125
কুকিজ উৎপাদন এবং প্রস্তুত কর।.....	132
কেক উৎপাদন এবং প্রস্তুত কর।	140
ভেলিডেশন ওয়ার্কশপে অংশগ্রহণকারী বিশেষজ্ঞগণের তালিকা.....	153

কোর্স ডিজাইন

কোর্সের নাম	: বেকারি অ্যান্ড পেস্ট্রি প্রোডাকশন
যোগ্যতার স্তর	: জাতীয় দক্ষতা সার্টিফিকেট (এনএসসি)-৩
নমিনাল সময়কাল	: ৩৬০ ঘন্টা

ইউনিট অফ কম্পিটেন্সির তালিকা

জেনেরিক

১. দলগত পরিবেশে কাজ করা।
২. এন্টারপ্রেনারশিপ স্কিলস ডেভেলপ করা।

সেক্টর স্পেসিফিক

১. টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে কাজ করা।
২. ফুড সেফটি, হাইজিন এবং HACCP ম্যানেজমেন্ট অনুসরণ করা।

অকুপেশন স্পেসিফিক

১. ব্রেড উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা।
২. পেস্ট্রি খামির উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা।
৩. ফিলিং, ফর্মিং এবং পেস্ট্রি পণ্য বেক করা।
৪. কুকিজ উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা।
৫. কেক উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা।

কোর্সের বিবরণ

এটি একটি দক্ষতা ভিত্তিক প্রশিক্ষণ পাঠ্যক্রম যা বেকারি অ্যান্ড পেস্ট্রি প্রোডাকশন পেশার কাজে কাঙ্ক্ষিত জ্ঞান, দক্ষতা এবং কর্মক্ষেত্রে যথাযথ মনোভাব তৈরীর জন্য প্রণয়ন করতে সক্ষম হয়েছে। পাঠ্যক্রমটিতে বিভিন্ন দক্ষতা যেমন, দলগত পরিবেশে কাজ করা, এন্টারপ্রেনারশিপ স্কিলস ডেভেলপ করা, টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে কাজ করা, ফুড সেফটি, হাইজিন এবং HACCP ম্যানেজমেন্ট অনুসরণ করা, ব্রেড উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা, পেস্ট্রি খামির উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা, ফিলিং, ফর্মিং এবং পেস্ট্রি পণ্য বেক করা, কুকিজ উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা, কেক উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা বিষয়ক দক্ষতা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

কোর্সের শিখনফল

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

কর্মমুখী শিখনফল

- ১ বেকারি অ্যান্ড পেস্টি প্রোডাকশন অপারেটর হিসেবে দক্ষতার সাথে কাজ করতে পারবে।
- ২ বেকারি অ্যান্ড পেস্টি প্রোডাকশন কর্মক্ষেত্রে নৈতিক মান মেনে চলতে সক্ষম হবে।

অর্থনৈতিক শিখনফল

- ১ দেশে ও বিদেশে বেকারি অ্যান্ড পেস্টি প্রোডাকশন অপারেটর 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 বেকারি অ্যান্ড পেস্টি প্রোডাকশন উদ্যোগতার সংখ্যা বৃদ্ধি পাবে।

কোর্স কাঠামো

জেনেরিক ইউনিট অব কম্পিটেন্সি - ৩০ ঘন্টা

ক্রমিক নং	ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	মডিউল শিরোনাম	শিখনফল	নমিনাল সময়
১	দলগত পরিবেশে কাজ কর।	দলগত পরিবেশে কাজ করা।	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	এন্টারপ্রেনারশিপ স্কিলস ডেভেলপ কর।	এন্টারপ্রেনারশিপ স্কিলস ডেভেলপমেন্ট করা।	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।	টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে কাজ করা।	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।	ফুড সেফটি, স্বাস্থ্যবিধি এবং এইচএসিসিপি ব্যবস্থাপনা অনুসরণ করা।	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	২০

অকুপেশন স্পেসিফিক ইউনিট অব কম্পিটেন্সি - ৩০০ ঘন্টা

ক্রমিক নং	ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	মডিউল শিরোনাম	শিখনফল	নমিনাল সময়
১.	ব্রেড উৎপাদন এবং প্রস্তুত কর।	ব্রেড উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা।	১. OSH অনুসরণ করতে পারবে। ২. ব্রেডের খামির জন্য মিশ্রণ প্রস্তুত করতে পারবে। ৩. ব্রেডের খামির উৎপাদন করতে পারবে। ৪. প্রাইমারি প্রুফিং এর জন্য পরিমাপ এবং ছাঁচ তৈরি করতে পারবে। ৫. চূড়ান্ত প্রুফিং এবং ছাঁচ তৈরি করতে পারবে। ৬. ব্রেড বেক করতে পারবে। ৭. ব্রেড পণ্য সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করতে পারবে। ৮. সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।	৭০
২.	পেস্টি খামির উৎপাদন এবং প্রস্তুত কর।	পেস্টি খামির উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা।	১. OSH অনুসরণ করতে পারবে। ২. উপাদান এবং সরঞ্জাম সংগ্রহ করতে পারবে। ৩. পেস্টির খামির উৎপাদন করতে পারবে। ৪. প্রয়োজন অনুযায়ী পেস্টি ব্লক এবং ল্যামিনেট করতে পারবে। ৫. সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।	৩০
৩.	ফিলিং, ফর্মিং এবং পেস্টি পণ্য বেক কর।	ফিলিং, ফর্মিং এবং পেস্টি পণ্য বেক করা।	১. OSH অনুসরণ করতে পারবে। ২. উপাদান এবং সরঞ্জাম সংগ্রহ করতে পারবে। ৩. পেস্টি ফিলিং তৈরি করতে পারবে। ৪. পেস্টি পণ্য ফিলিং এবং আকৃতি প্রদান করতে পারবে। ৫. পেস্টি পণ্য বেক করতে পারবে। ৬. পেস্টি পণ্য সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করতে পারবে। ৭. সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।	৭০

৪.	কুকিজ উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা।	কুকিজ উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা।	১. OSH অনুসরণ করতে পারবে। ২. উপাদান এবং সরঞ্জাম সংগ্রহ করতে পারবে। ৩. কুকিজের খামির তৈরি করতে পারবে। ৪. কুকিজের আকার ও আকৃতি প্রদান করতে পারবে। ৫. কুকিজ বেক করতে পারবে। ৬. কুকিজ সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করতে পারবে। ৭. সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।	৬০
৫.	কেক উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা।	কেক উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা।	১. OSH অনুসরণ করতে পারবে। ২. উপাদান এবং সরঞ্জাম সংগ্রহ করতে পারবে। ৩. কেক ব্যাটার তৈরি করতে পারবে। ৪. কেক বেক করতে পারবে। ৫. কেক ফিলিংস প্রস্তুত এবং ব্যবহার করতে পারবে। ৬. কেক সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করতে পারবে। ৭. সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।	৭০

কম্পিটেন্সি বিশ্লেষণ

জেনেরিক ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	মডিউল সংখ্যা
১. দলগত পরিবেশে কাজ কর।	০১
২. এন্টারপ্রেনারশিপ স্কিলস ডেভেলপ কর।	০১
সেক্টর স্পেসিফিক ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	
১. টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে কাজ কর।	০১
২. ফুড সেফটি, হাইজিন এবং HACCP ম্যানেজমেন্ট অনুসরণ কর।	০১
অকুপেশন স্পেসিফিক ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	
১. ব্রেড উৎপাদন এবং প্রস্তুত কর।	০১
২. পেস্ট্রি খামির উৎপাদন এবং প্রস্তুত কর।	০১
৩. ফিলিং, ফর্মিং এবং পেস্ট্রি পণ্য বেক কর।	০১
৪. কুকিজ উৎপাদন এবং প্রস্তুত কর।	০১
৫. কেক উৎপাদন এবং প্রস্তুত কর।	০১
মোট	০৯

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

জেনেরিক মডিউল

ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	দলগত পরিবেশে কাজ করা।
ইউনিট কোড	GU-08-L2-V1
মডিউল শিরোনাম	দলগত পরিবেশে কাজ করা।
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	মডিউলটির অনুশীলন শেষ করার পর প্রশিক্ষার্থীরা নিম্নবর্ণিত কাজগুলো করতে সমর্থ হবে 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

শিখনফল -১: দলের লক্ষ্য এবং প্রক্রিয়াগুলো সনাক্ত করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. দলের লক্ষ্য এবং সহযোগিতামূলক সিদ্ধান্ত গ্রহণের প্রক্রিয়াগুলো চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে ২. দলের ভূমিকা এবং সাধারণ লক্ষ্যগুলো তথ্যের প্রাপ্ত উৎস থেকে সংজ্ঞায়িত করতে সক্ষম হয়েছে ৩. দলের গঠন, দায়িত্ব এবং রিপোর্টিং সম্পর্কগুলো দলগত আলোচনা এবং অন্যান্য বাহ্যিক উৎস থেকে সনাক্ত করতে সক্ষম হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ১. সিবিএলএম ২. হ্যান্ডআউটস ৩. ল্যাপটপ ৪. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৫. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও রাবার ৬. ইন্টারনেট সুবিধা ৭. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৮. অডিও এবং ভিডিও ডিভাইস
বিষয়বস্তু	১. দলের লক্ষ্য এবং সহযোগিতামূলক সিদ্ধান্ত গ্রহণের প্রক্রিয়াগুলো চিহ্নিতকরণ ২. দলের ভূমিকা এবং সাধারণ লক্ষ্যগুলো ৩. তথ্যের প্রাপ্ত উৎস - সাংগঠনিক কাঠামো

	- অপারেশন ম্যানুয়াল - কাজের বিবরণ - স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি ৪. দলের গঠন, দায়িত্ব এবং রিপোর্টিং সম্পর্কগুলো দলগত আলোচনা এবং অন্যান্য বাহ্যিক উৎস থেকে সনাক্তকরণ
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. দলের লক্ষ্য এবং সহযোগিতামূলক সিদ্ধান্ত গ্রহণের প্রক্রিয়াগুলো চিহ্নিত করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (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 ৪. স্পষ্ট এবং কার্যকর যোগাযোগ নিশ্চিত করার জন্য সমস্যা এবং সমস্যা সম্পর্কিত তথ্য সুসংগঠিত করা ৫. যথাযথ কর্মীদের সাথে সংলাপ শুরু ৬. যোগাযোগের সমস্যা এবং সমস্যা উত্থাপন করা ৭. যোগাযোগের বাধাগুলো চিহ্নিত এবং সমাধান
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. যোগাযোগের বাধাগুলো চিহ্নিত এবং সমাধান করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. ব্রেইনস্টর্মিং (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)

শিখনফল -৩: দলের সদস্য হিসেবে কাজ করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. যোগাযোগের কার্যকর ফর্মগুলো দলের ক্রিয়াকলাপ এবং উদ্দেশ্যগুলো নিয়ে আলোচনা করার জন্য দলের সদস্যদের সাথে যোগাযোগ করতে সক্ষম হয়েছে ২. পারস্পরিক শ্রদ্ধা, সহানুভূতি এবং সক্রিয় সহযোগিতা প্রদর্শন করতে সক্ষম হয়েছে ৩. কর্মক্ষেত্রের প্রেক্ষাপট অনুযায়ী যোগাযোগ এর চ্যানেলগুলো অনুসরণ 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. দলের ক্রিয়াকলাপ এবং উদ্দেশ্যগুলো নিয়ে আলোচনা করার জন্য দলের সদস্যদের সাথে যোগাযোগ

	- কোচ / সদস্য - সুপারভাইজার / ম্যানেজার - সহকর্মী / সহকর্মী - প্রতিষ্ঠানের অন্যান্য সদস্য/কর্মচারী প্রতিনিধি। ২. পারস্পরিক শ্রদ্ধা, সহানুভূতি এবং সক্রিয় সহযোগিতা প্রদর্শন ৩. কর্মক্ষেত্রের প্রেক্ষাপট অনুযায়ী যোগাযোগ এর চ্যানেলগুলো - জাতীয় আইন ও সংবিধি - স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি - কর্মক্ষেত্রের নিয়ম কানুন
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. কর্মক্ষেত্রের প্রেক্ষাপট অনুযায়ী যোগাযোগ এর চ্যানেলগুলো ব্যবহার করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)

শিখনফল -৪: দলের সদস্য হিসাবে সমস্যার সমাধান করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. দলের বর্তমান এবং সম্ভাব্য সমস্যাগুলো চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে ২. সমস্যাগুলো তদন্ত ও বিশ্লেষণ করতে সক্ষম হয়েছে ৩. সমস্যার সম্ভাব্য সমাধান চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে ৪. সম্ভাব্য সমাধান সম্পর্কে সুপারিশগুলো বিকাশ, নথিভুক্ত, র্যাঙ্কিং এবং সিদ্ধান্তের জন্য দলের সদস্যদের কাছে উপস্থাপন করা হয়
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. দলের বর্তমান এবং সম্ভাব্য সমস্যাগুলো চিহ্নিতকরণ ২. সমস্যাগুলো তদন্ত ও বিশ্লেষণ ৩. সমস্যার সম্ভাব্য সমাধান চিহ্নিতকরণ ৪. সম্ভাব্য সমাধান সম্পর্কে সুপারিশগুলো বিকাশ, নথিভুক্ত, র‍্যাঙ্কিং এবং সিদ্ধান্তের জন্য দলের সদস্যদের কাছে উপস্থাপন
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. দলের বর্তমান এবং সম্ভাব্য সমস্যাগুলো চিহ্নিত করুন ২. সমস্যার সম্ভাব্য সমাধান চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে
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 পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)

ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	এন্টারপ্রেনারশিপ স্কিলস ডেভেলপ কর
ইউনিট কোড	GU-15-L4-V1
মডিউল শিরোনাম	এন্টারপ্রেনারশিপ স্কিলস ডেভেলপমেন্ট করা।
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 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

শিখনফল -১: উদ্যোক্তার ধারণাকে স্বীকৃতি দিতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. উদ্যোক্তা সংজ্ঞায়িত করতে সক্ষম হয়েছে ২. উদ্যোক্তার উপকারিতা নিয়ে আলোচনা করতে সক্ষম হয়েছে ৩. ব্যবসায়ের জন্য শক্তি, দুর্বলতা, সুযোগ এবং হুমকি (SWOT) বিশ্লেষণ করতে সক্ষম হয়েছে ৪. লাভজনক পদ্ধতিতে সেলুন পরিচালনার পদ্ধতি নিয়ে আলোচনা করতে সক্ষম হয়েছে ৫. ব্যয় নিয়ন্ত্রণের গুরুত্ব এবং খরচ সাশ্রয় পদ্ধতি নিয়ে আলোচনা করতে সক্ষম হয়েছে ৬. বিভিন্ন ধরনের পরিষেবার জন্য বিক্রয় ইউনিটগুলো চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে ৭. ব্যবসায়ের ভবিষ্যত সম্ভাবনা চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ/কম্পিউটার ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও এবং ভিডিও ডিভাইস

বিষয়বস্তু	১. উদ্যোক্তা সংজ্ঞায়িত ২. উদ্যোক্তার উপকারিতা নিয়ে আলোচনা ৩. ব্যবসায়ের জন্য শক্তি, দুর্বলতা, সুযোগ এবং হুমকি (SWOT) বিশ্লেষণ করা ৪. লাভজনক পদ্ধতিতে সেলুন পরিচালনার পদ্ধতি নিয়ে আলোচনা ৫. ব্যয় নিয়ন্ত্রণের গুরুত্ব এবং খরচ সাশ্রয় পদ্ধতি নিয়ে আলোচনা ৬. বিভিন্ন ধরনের পরিষেবার জন্য বিক্রয় ইউনিটগুলো চিহ্নিতকরণ ৭. ব্যবসায়ের ভবিষ্যত সম্ভাবনা চিহ্নিতকরণ
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. ব্যবসায়ের জন্য শক্তি, দুর্বলতা, সুযোগ এবং হুমকি (SWOT) বিশ্লেষণ করুন ২. ব্যবসায়ের ভবিষ্যত সম্ভাবনা চিহ্নিত করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)

শিখনফল -২: উদ্যোক্তার কার্যাবলী ব্যাখ্যা করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. ব্যবসায়ের স্থান নির্বাচন, রেন্টার ের পরিষেবা এবং আর্থিক বিষয়সহ ব্যবসায়ের গুরুত্বপূর্ণ দিকগুলো নিয়ে আলোচনা করা হয় ২. বিভিন্ন ব্যবসায়িক পরিস্থিতি এবং ক্লায়েন্ট, আয়, ব্যয় সম্পর্কিত ডেটা সংকলনের গুরুত্ব নিয়ে আলোচনা করা হয় ৩. ব্যবসা বিক্রয়ের জন্য লক্ষ্য চিহ্নিত করা হয় ৪. ক্ষুদ্র ব্যবসায় অর্থায়নের উৎস ও উপায় চিহ্নিত করা হয় ৫. একটি পেশাদার দল গঠনের পদ্ধতি 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. ব্যবসায়ের স্থান নির্বাচন, রেন্টার এর পরিষেবা এবং আর্থিক বিষয়সহ ব্যবসায়ের গুরুত্বপূর্ণ দিকগুলো নিয়ে আলোচনা

	২. বিভিন্ন ব্যবসায়িক পরিস্থিতি এবং ক্লায়েন্ট, আয়, ব্যয় সম্পর্কিত ডেটা সংকলনের গুরুত্ব নিয়ে আলোচনা ৩. ব্যবসা বিক্রয়ের জন্য লক্ষ্য চিহ্নিতকরণ ৪. ক্ষুদ্র ব্যবসায় অর্থায়নের উৎস ও উপায় চিহ্নিতকরণ ৫. একটি পেশাদার দল গঠনের পদ্ধতি আলোচনা
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. ব্যবসা বিক্রয়ের জন্য লক্ষ্য চিহ্নিত করুন ২. ক্ষুদ্র ব্যবসায় অর্থায়নের উৎস ও উপায় চিহ্নিত করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. ব্রেইনস্টর্মিং (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)

শিখনফল -৩: অর্থনৈতিক উন্নয়নে উদ্যোক্তার ভূমিকা ব্যাখ্যা করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. নতুন কর্মসংস্থানের সুযোগ সৃষ্টি ও প্রদানের মাধ্যমে অর্থনীতিকে চাঙ্গা করতে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালনের পরিকল্পনা নিয়ে আলোচনা করতে সক্ষম হয়েছে ২. ব্যবসার রিকোয়ারমেন্ট অনুসারে নিয়োগ পরিকল্পনা বিকাশের পদ্ধতি এবং সরকারী বিভাগগুলোতে অবদান জমা দেওয়ার গুরুত্ব নিয়ে আলোচনা করতে সক্ষম হয়েছে ৩. সর্বাধিক মুনাফা অর্জনের পদ্ধতি এবং ব্যবসায়ের সম্প্রসারণ পরিকল্পনা নিয়ে আলোচনা করতে সক্ষম 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. নতুন কর্মসংস্থানের সুযোগ সৃষ্টি ও প্রদানের মাধ্যমে অর্থনীতিকে চাঙ্গা করতে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালনের পরিকল্পনা নিয়ে আলোচনা ২. ব্যবসার রিকোয়ারমেন্ট অনুসারে নিয়োগ পরিকল্পনা বিকাশের পদ্ধতি এবং সরকারী বিভাগগুলোতে অবদান জমা দেওয়ার গুরুত্ব নিয়ে আলোচনা ৩. সর্বাধিক মুনাফা অর্জনের পদ্ধতি এবং ব্যবসায়ের সম্প্রসারণ পরিকল্পনা নিয়ে 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	১. লিখিত পরীক্ষা (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
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. বাজারের চাহিদা অনুযায়ী ব্যবসায়িক পরিকল্পনা প্রণয়ন করুন

	২. ক্লায়েন্টদের মধ্যে আরও লাভজনক এবং জনপ্রিয় ব্যবসা বা পরিষেবাগুলোর ক্ষেত্রগুলো চিহ্নিত করুন ৩. প্রতিযোগীদের দ্বারা প্রদত্ত পরিষেবা এবং পণ্যগুলো বিশ্লেষণ করুন এবং সেই অনুযায়ী ব্যবসায়িক কৌশল তৈরি করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)

শিখনফল -৫: ছোট ব্যবসা ব্যাখ্যা করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. ছোট ব্যবসা সংজ্ঞায়িত করতে সক্ষম হয়েছে ২. অর্থ ব্যবস্থাপনা এবং নগদ প্রবাহ ব্যাখ্যা করতে সক্ষম হয়েছে ৩. গ্রাহক সন্তুষ্টির গুরুত্ব নিয়ে আলোচনা করতে সক্ষম হয়েছে ৪. গ্রাহকদের স্বাচ্ছন্দ্য নীতি ব্যাখ্যা করতে সক্ষম হয়েছে ৫. ক্রয়, বিক্রয়, ইনভেন্টরি এবং নিয়মিত গ্রাহকদের তালিকার রেকর্ড রক্ষণাবেক্ষণের গুরুত্ব ব্যাখ্যা করতে সক্ষম হয়েছে ৬. ব্যবসার ব্র্যান্ডিং ব্যাখ্যা করতে সক্ষম হয়েছে ৭. দীর্ঘমেয়াদী ভিত্তিতে সং কর্মীদের দল গঠনের পদ্ধতিগুলো ব্যাখ্যা করতে সক্ষম হয়েছে
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ/কম্পিউটার ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও এবং ভিডিও ডিভাইস
বিষয়বস্তু	১. ছোট ব্যবসা সংজ্ঞায়িত ২. অর্থ ব্যবস্থাপনা এবং নগদ প্রবাহ ব্যাখ্যা ৩. গ্রাহক সন্তুষ্টির গুরুত্ব নিয়ে আলোচনা করা ৪. গ্রাহকদের স্বাচ্ছন্দ্য নীতি ব্যাখ্যা করা

	৫. ক্রয়, বিক্রয়, ইনভেন্টরি এবং নিয়মিত গ্রাহকদের তালিকার রেকর্ড রক্ষণাবেক্ষণের গুরুত্ব ব্যাখ্যা ৬. ব্যবসার ব্র্যান্ডিং ৭. দীর্ঘমেয়াদী ভিত্তিতে সং কর্মীদের দল গঠনের পদ্ধতিগুলো ব্যাখ্যা 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 পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)

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

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. ক্ষতির কারণ হিসাবে ব্যবসার ক্ষেত্রগুলো চিহ্নিত করা হয় ২. সহজে অ্যাক্সেসযোগ্য ব্যবসায়িক স্থানের যথাযথ উপযুক্ত অবস্থান নির্বাচনের মূল ফ্যাক্টরটি গ্রাহকদের জন্য আলোচনা করা হয়েছে। ৩. কর্মীদের ক্রিয়াকলাপ দ্বারা গ্রাহকদের বিরক্ত করার কারণগুলো চিহ্নিত করা হয় ৪. ইউটিলিটি বিল নিয়ন্ত্রণ, বিশেষ করে ক্লায়েন্ট যখন পরিষেবায় নেই তখন অতিরিক্ত লাইট এবং এসি বন্ধ করা নিয়ে আলোচনা হয়েছে ৫. গুণমান, পরিমাণ এবং দাম বিবেচনা করে সেরা আইটেম ক্রয়ের গুরুত্ব ব্যাখ্যা 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. ক্ষতির কারণ হিসাবে ব্যবসার ক্ষেত্রগুলো চিহ্নিতকরণ ২. সহজে অ্যাক্সেসযোগ্য ব্যবসায়িক স্থানের যথাযথ উপযুক্ত অবস্থান নির্বাচনের মূল ফ্যাক্টরটি গ্রাহকদের জন্য আলোচনা করা কর্মীদের ক্রিয়াকলাপ দ্বারা গ্রাহকদের বিরক্ত করার কারণগুলো চিহ্নিতকরণ ৩. ইউটিলিটি বিল নিয়ন্ত্রণ নিয়ে আলোচনা

	৪. গুণমান, পরিমাণ এবং দাম বিবেচনা করে সেবা আইটেম ক্রয়ের গুরুত্ব ব্যাখ্যা করা
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. ক্ষতির কারণ হিসাবে ব্যবসার ক্ষেত্রগুলো চিহ্নিত করুন ২. কর্মীদের ক্রিয়াকলাপ দ্বারা গ্রাহকদের বিরক্ত করার কারণগুলো চিহ্নিত করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. ব্রেইনস্টর্মিং (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)

সেক্টর স্পেসিফিক মডিউল

ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে কাজ কর।
ইউনিট কোড	SU-TH-01-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে কাজ করা।
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 ঘন্টা
শিখনফল	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

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

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. ট্যুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে চাকরির ভূমিকা এবং দায়িত্ব চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে। ২. ট্যুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিজ কর্মীদের মধ্যে সম্পর্ক চিহ্নিত করতে সক্ষম 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 ভিভাইস
বিষয়বস্তু	১. ট্যুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে চাকরির ভূমিকা এবং দায়িত্ব চিহ্নিতকরণ ২. ট্যুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিজ কর্মীদের মধ্যে সম্পর্ক চিহ্নিতকরণ
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. ট্যুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে চাকরির ভূমিকা এবং দায়িত্ব চিহ্নিত করুন ২. ট্যুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিজ কর্মীদের মধ্যে সম্পর্ক চিহ্নিত করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. বাস্তব কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানে এনএসডিএ কতৃক সনদপ্রাপ্ত/ মনোনীত অ্যাসেসর দ্বারা নিম্নলিখিত পদ্ধতিতে অ্যাসেসমেন্ট সম্পাদিত হবে - ২. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)

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

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১ টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে পেশাগত স্বাস্থ্য ও সুরক্ষা (ওএসএইচ) চিহ্নিত এবং পর্যবেক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে ২ কাজের পরিবেশে সরঞ্জাম ব্যবহার করার সময় নিরাপদ কাজের অনুশীলনগুলো অনুসরণ করতে সক্ষম 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 ভিভাইস
বিষয়বস্তু	১. টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে পেশাগত স্বাস্থ্য ও সুরক্ষা (ওএসএইচ) চিহ্নিতকরণ ২. কাজের পরিবেশে সরঞ্জাম ব্যবহার করার সময় নিরাপদ কাজের অনুশীলনগুলো অনুসরণ করা
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	৩. টুরিজম অ্যান্ড হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে পেশাগত স্বাস্থ্য ও সুরক্ষা (ওএসএইচ) চিহ্নিত এবং পর্যবেক্ষণ করুন ৪. কাজের পরিবেশে সরঞ্জাম ব্যবহার করার সময় নিরাপদ কাজের অনুশীলনগুলো অনুসরণ করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১ আলোচনা (Discussion) ২ উপস্থাপন (Presentation) ৩ প্রদর্শন (Demonstration) ৪ নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫ স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬ প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭ সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮ মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	বাস্তব কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানে এনএসডিএ কতৃক সনদপ্রাপ্ত/ মনোনিত অ্যাসেসর দ্বারা নিম্নলিখিত পদ্ধতিতে অ্যাসেসমেন্ট সম্পাদিত হবে - ১ লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২ প্রদর্শন (Demonstration) ৩ মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)

শিখনফল -৩: কাজের পরিকল্পনা করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. সাধারণ লক্ষ্য, উদ্দেশ্য এবং কাজগুলো উপযুক্ত ব্যক্তিদের সাথে সনাক্ত এবং স্পষ্ট করতে সক্ষম হয়েছে ২. কর্মক্ষেত্রে পরিবেশ অনুযায়ী পৃথক কাজগুলো নির্ধারিত এবং সম্মত করতে সক্ষম 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 ভিভাইস
বিষয়বস্তু	১. সাধারণ লক্ষ্য, উদ্দেশ্য এবং কাজগুলো উপযুক্ত ব্যক্তিদের সাথে সনাক্তকরণ ২. কর্মক্ষেত্রে পরিবেশ অনুযায়ী পৃথক কাজগুলো নির্ধারণ
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	বাস্তব কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানে এনএসডিএ কতৃক সনদপ্রাপ্ত/ মনোনিত অ্যাসেসর দ্বারা নিম্নলিখিত পদ্ধতিতে অ্যাসেসমেন্ট সম্পাদিত হবে - ১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)

শিখনফল -৪: অন্যদের সঙ্গে কাজ করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. কার্যকর আন্তঃব্যক্তিক দক্ষতা অন্যদের সাথে যোগাযোগ করতে এবং ক্রিয়াকলাপ এবং উদ্দেশ্যগুলোতে অবদান রাখতে প্রয়োগ করতে সক্ষম হয়েছে ২. নির্ধারিত কাজগুলো কাজের প্রয়োজনীয়তা, স্পেসিফিকেশন এবং কর্মক্ষেত্রে পরিবেশ অনুসারে সম্পাদন করতে সক্ষম হয়েছে ৩. সহকর্মীদের সাথে কাজের রিকোয়ারমেন্ট নিশ্চিত করতে সক্ষম 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 ভিভাইস
বিষয়বস্তু	১. কার্যকর আন্তঃব্যক্তিক দক্ষতা → মৌলিক শ্রবণ এবং কথা বলার দক্ষতা

	→ পরিভাষা এবং পরিভাষা ব্যবহার → যোগাযোগ এবং প্রতিক্রিয়া গ্রহণ → নির্দেশাবলীর ব্যাখ্যা, এবং কার্যকর যোগাযোগের মৌলিক নীতিগুলো ২. নির্ধারিত কাজগুলো কাজের প্রয়োজনীয়তা, স্পেসিফিকেশন এবং কর্মক্ষেত্রের পরিবেশ অনুসারে সম্পাদন ৩. সহকর্মীদের সাথে কাজের রিকোয়ারমেন্ট নিশ্চিতকরণ → মৌখিক মোডে নির্দেশিত বা স্পেসিফিকেশন বা পদ্ধতিতে লিখিত প্রয়োজনীয়তা
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	বাস্তব কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানে এনএসডিএ কতৃক সনদপ্রাপ্ত/ মনোনিত অ্যাসেসর দ্বারা নিম্নলিখিত পদ্ধতিতে অ্যাসেসমেন্ট সম্পাদিত হবে - ১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)

ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	ফুড সেফটি, হাইজিন এবং HACCP ম্যানেজমেন্ট অনুসরণ কর।
ইউনিট কোড	SU-TH-04-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	ফুড সেফটি, স্বাস্থ্যবিধি এবং এইচএসিসিপি ব্যবস্থাপনা অনুসরণ করা।
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 প্রশিক্ষার্থীরা 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	১. কর্মক্ষেত্রের হেলথ এন্ড সেফটি প্রয়োজনীয়তার সাথে সামঞ্জস্য রেখে ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং ভাল সাজসজ্জা অনুশীলন করতে সক্ষম হয়েছে ২. স্বাস্থ্য এর অবস্থা এবং / অথবা অসুস্থতা খাদ্য সুরক্ষা প্রোগ্রাম দ্বারা প্রয়োজনীয় হিসাবে রিপোর্ট করতে সক্ষম হয়েছে ৩. পোশাক এবং জুতা খাদ্য হ্যান্ডলিং কাজের জন্য উপযুক্ত এবং খাদ্য সুরক্ষা প্রোগ্রামের রিকোয়ারমেন্ট পূরণ করতে সক্ষম হয়েছে ৪. কর্মক্ষেত্রের চারপাশে চলাচল ফুড সেফটি কর্মসূচির সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ করতে সক্ষম 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. অডি ও ভিডিও ডিভাইস
বিষয়বস্তু	১. কর্মক্ষেত্রের হেলথ এন্ড সেফটি প্রয়োজনীয়তার সাথে সামঞ্জস্য রেখে ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং ভাল সাজসজ্জা অনুশীলন করা ২. স্বাস্থ্য এর অবস্থা এবং / অথবা অসুস্থতা খাদ্য সুরক্ষা প্রোগ্রাম দ্বারা প্রয়োজনীয় হিসাবে রিপোর্ট করা ৩. পোশাক এবং জুতা → উদ্দেশ্য ডিজাইন করা সামগ্রিক বা ইউনিফর্ম → চুলের জাল → দাড়ি ঝরানো → গ্লাভস → ওভারশুতো ৪. কর্মক্ষেত্রের চারপাশে চলাচল ফুড সেফটি কর্মসূচির সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ।
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. কর্মক্ষেত্রের হেলথ এন্ড সেফটি প্রয়োজনীয়তার সাথে সামঞ্জস্য রেখে ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং ভাল সাজসজ্জা অনুশীলন করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)

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

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. খাদ্য পরিচালনার রিকোয়ারমেন্ট চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে ২. কর্মক্ষেত্রে স্যানিটেশন প্রবিধান এবং খাদ্য সুরক্ষা কোডের সাথে সামঞ্জস্য রেখে নিরাপদ খাদ্য পরিচালনার অনুশীলনগুলো অনুসরণ করতে সক্ষম হয়েছে ৩. কর্মক্ষেত্রের মান পূরণের জন্য কর্মক্ষেত্রটি একটি পরিষ্কার এবং পরিচ্ছন্ন ক্রমে রক্ষণাবেক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে
শর্ত ও রিসোর্স	প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ১. সিবিএলএম ২. হ্যান্ডআউটস ৩. ল্যাপটপ ৪. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৫. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার ৬. ইন্টারনেট সুবিধা ৭. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৮. অডি ও ভিডিও ডিভাইস

বিষয়বস্তু	১. খাদ্য পরিচালনা → কাঁচামাল → ভোগ্যপণ্য → আংশিক প্রক্রিয়াজাত পণ্য → সমাপ্ত পণ্য → পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা উপকরণ ২. নিরাপদ খাদ্য পরিচালনার অনুশীলনগুলো অনুসরণ ৩. কর্মক্ষেত্রটি একটি পরিষ্কার এবং পরিচ্ছন্ন ক্রমে রক্ষণাবেক্ষণ করা
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. খাদ্য পরিচালনার রিকোয়ারমেন্ট চিহ্নিত করুন ২. কর্মক্ষেত্রের মান পূরণের জন্য কর্মক্ষেত্রটি একটি পরিষ্কার এবং পরিচ্ছন্ন ক্রমে রক্ষণাবেক্ষণ করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)

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

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. একটি এইচএসিসিপি দল শিল্প মান অনুসরণ করে গঠিত হয় ২. মাইক্রোবায়োলজিকাল, রাসায়নিক এবং শারীরিক বিপদের সম্ভাব্য উত্সগুলো সনাক্ত করা হয় ৩. সম্ভাব্য বিপদ গুলো রোধ করার জন্য সংশোধনমূলক পদক্ষেপ গ্রহণের জন্য সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্ট এবং সমালোচনামূলক সীমা নির্ধারণ করা হয়েছে ৪. মনিটরিং সিস্টেম স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি (এসওপি) অনুযায়ী প্রতিষ্ঠিত হয় ৫. সংশোধনমূলক কর্ম পদ্ধতি এবং যাচাইকরণ ব্যবস্থা স্ট্যান্ডার্ড পদ্ধতি অনুযায়ী প্রতিষ্ঠিত হয় ৬. এইচএসিসিপি সিস্টেম ের সাথে সম্পর্কিত কাগজের কাজ এবং সমস্ত সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্টগুলো স্ট্যান্ডার্ড পদ্ধতি অনুসারে রেকর্ড করতে সক্ষম 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. অডি ও ভিডিও ডিভাইস
বিষয়বস্তু	১. একটি এইচএসিসিপি দল গঠন ২. মাইক্রোবায়োলজিকাল, রাসায়নিক এবং শারীরিক বিপদের সম্ভাব্য উদ্ভিদগুলো সনাক্তকরণ ৩. সম্ভাব্য বিপদ গুলো রোধ করার জন্য সংশোধনমূলক পদক্ষেপ গ্রহণ ৪. মনিটরিং সিস্টেম স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি (এসওপি) অনুযায়ী প্রতিষ্ঠিত ৫. সংশোধনমূলক কর্ম পদ্ধতি এবং যাচাইকরণ ব্যবস্থা স্ট্যান্ডার্ড পদ্ধতি অনুযায়ী প্রতিষ্ঠিত হয় ৬. এইচএসিসিপি সিস্টেম এর সাথে সম্পর্কিত কাগজের কাজ এবং সমস্ত সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্টগুলো স্ট্যান্ডার্ড পদ্ধতি অনুসারে রেকর্ড করা
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. মাইক্রোবায়োলজিকাল, রাসায়নিক এবং শারীরিক বিপদের সম্ভাব্য উদ্ভিদগুলো সনাক্ত করুন ২. সম্ভাব্য বিপদ গুলো রোধ করার জন্য সংশোধনমূলক পদক্ষেপ গ্রহণের জন্য সমালোচনামূলক নিয়ন্ত্রণ পয়েন্ট এবং সমালোচনামূলক সীমা নির্ধারণ করুন ৩. সংশোধনমূলক কর্ম পদ্ধতি এবং যাচাইকরণ ব্যবস্থা স্ট্যান্ডার্ড পদ্ধতি অনুযায়ী প্রতিষ্ঠিত করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)

শিখনফল -৪: কাজের ফলাফলের গুণমান নিরীক্ষণ করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. মানের রিকোয়ারমেন্ট চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে ২. মানের রিকোয়ারমেন্ট পূরণের ক্ষমতা নিশ্চিত করার জন্য ইনপুটগুলো ইনস্পেকশন করতে সক্ষম হয়েছে ৩. প্রয়োজনীয় ফলাফল উৎপাদন করার জন্য কাজ পরিচালিত এবং পর্যবেক্ষণ 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, রাবার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডি ও ভিডিও ডিভাইস
বিষয়বস্তু	১. মানের প্রয়োজনীয়তা ২. মানের রিকোয়ারমেন্ট পূরণের ক্ষমতা নিশ্চিত করার জন্য ইনপুটগুলো ইনস্পেকশন ৩. প্রয়োজনীয় ফলাফল উৎপাদন করার জন্য কাজ পরিচালিত এবং পর্যবেক্ষণ
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. মানের রিকোয়ারমেন্ট চিহ্নিত করুন ২. মানের রিকোয়ারমেন্ট পূরণের ক্ষমতা নিশ্চিত করার জন্য ইনপুটগুলো ইনস্পেকশন করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)

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

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. গুণমান এবং / অথবা খাদ্য সুরক্ষা প্রয়োজনীয়তার সাথে সম্মতি নিশ্চিত করার জন্য কাজের ক্ষেত্র, উপকরণ, সরঞ্জাম এবং পণ্য নিয়মিত চেক করতে সক্ষম হয়েছে ২. মান বা খাদ্য সুরক্ষা প্রোগ্রামের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ নয় এমন প্রক্রিয়া, অনুশীলন বা শর্তগুলো চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে ৩. গুণমানের বৈচিত্র্য এবং / অথবা ফুড সেফটি ঝুঁকিগুলো দায়িত্বের স্তরের মধ্যে এবং কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুসারে সংশোধন বা অপসারণ করতে সক্ষম হয়েছে ৪. গুণমানের বৈচিত্র্য এবং / অথবা ব্যক্তিগত দায়িত্বের আওতার বাইরে খাদ্য সুরক্ষা কর্মক্ষেত্রের রিপোর্টিং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী উপযুক্ত কর্মীদের কাছে রিপোর্ট করা হ
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র 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. কাজের ক্ষেত্র, উপকরণ, সরঞ্জাম এবং পণ্য নিয়মিত চেক ২. মান মান বা খাদ্য সুরক্ষা প্রোগ্রামের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ নয় এমন প্রক্রিয়া, অনুশীলন বা শর্তগুলো চিহ্নিতকরণ → খাদ্য গ্রহণ ও সংরক্ষণের পদ্ধতি → খাদ্য প্রস্তুতি → রান্না → ধারণ → শীতল → ঠান্ডা করা এবং পুনরায় গরম করা → Packaging → নিষ্পত্তি ৩. গুণমানের বৈচিত্র্য এবং / অথবা ফুড সেফটি ঝুঁকিগুলো দায়িত্বের স্তরের মধ্যে এবং কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুসারে সংশোধন বা অপসারণ → সম্ভাব্য বিপজ্জনক শীতল খাবারের ডেলিভারি তাপমাত্রা পরীক্ষা করতে ব্যর্থতা → তাপমাত্রা-নিয়ন্ত্রিত স্টোরেজ পরিস্থিতিতে তাপমাত্রা-সংবেদনশীল খাবার রাখতে ব্যর্থতা → প্রয়োজনে হাত ধোয়ায় ব্যর্থতা → অনুপযুক্ত উদ্দেশ্যে কাপড়ের ব্যবহার

	৪. গুণমানের বৈচিত্র্য এবং / অথবা ব্যক্তিগত দায়িত্বের আওতার বাইরে খাদ্য সুরক্ষা কর্মক্ষেত্রের রিপোর্টিং
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. গুণমান এবং / অথবা খাদ্য সুরক্ষা প্রয়োজনীয়তার সাথে সম্মতি নিশ্চিত করার জন্য কাজের ক্ষেত্র, উপকরণ, সরঞ্জাম এবং পণ্য নিয়মিত চেক করুন ২. মান বা খাদ্য সুরক্ষা প্রোগ্রামের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ নয় এমন প্রক্রিয়া, অনুশীলন বা শর্তগুলো চিহ্নিত করুন ৩. গুণমানের বৈচিত্র্য এবং / অথবা ফুড সেফটি ঝুঁকিগুলো দায়িত্বের স্তরের মধ্যে এবং কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুসারে সংশোধন বা অপসারণ করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral questioning)

অকুপেশন স্পেসিফিক মডিউল

ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	ব্রেড উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা।
ইউনিট কোড	OU-TH-FBP-01-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	ব্রেড উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা।
মডিউল ডিসক্রিপশন	ব্রেড উৎপাদন এবং প্রস্তুত করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান দক্ষতা ও আচরণ (কেএ এস) সম্পর্কিত কাজগুলো এই মডেলে অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে। এতে OSH অনুসরণ, ব্রেডের খামিরর জন্য মিশ্রণ প্রস্তুত, ব্রেডের খামির উৎপাদন, প্রাইমারি পুফিং এর জন্য পরিমাপ এবং ছাঁচ তৈরি, চূড়ান্ত পুফিং এবং ছাঁচ তৈরি, ব্রেড বেক করা, ব্রেড পণ্য সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করতে পারার দক্ষতা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।
নমিনাল সময়	৭০ ঘন্টা
শিখনফল	১. OSH অনুসরণ করতে পারবে। ২. ব্রেডের খামিরর জন্য মিশ্রণ প্রস্তুত করতে পারবে। ৩. ব্রেডের খামির উৎপাদন করতে পারবে। ৪. প্রাইমারি পুফিং এর জন্য পরিমাপ এবং ছাঁচ তৈরি করতে পারবে। ৫. চূড়ান্ত পুফিং এবং ছাঁচ তৈরি করতে পারবে। ৬. ব্রেড বেক করতে পারবে। ৭. ব্রেড পণ্য সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করতে পারবে। ৮. সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।

শিখনফল -১: OSH অনুসরণ করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখা হয়েছে ২. ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখা হয়েছে এবং OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরা হয়েছে ৩. সরঞ্জাম উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরিষ্কার করা হয়েছে
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার / ইন্টার্যাক্টিভ বোর্ড ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	• খাদ্য উৎপাদনের মান • ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি • স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী পরিষ্কার উপকরণ

অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	- OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখুন - ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রেখে OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরিধান করুন - সরঞ্জাম উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরীক্ষার করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	- আলোচনা (Discussion) - উপস্থাপন (Presentation) - প্রদর্শন (Demonstration) - নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) - স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) - প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) - সমস্যা সমাধান (Problem Solving) - মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	- লিখিত পরীক্ষা (Written Test) - প্রদর্শন (Demonstration) - মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -২: ব্রেডের খামিরর জন্য মিশ্রণ প্রস্তুত করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	- ব্রেডের খামির তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপাদানগুলি নির্বাচন, পরিমাপ এবং রেসিপি অনুযায়ী ওজন করা হয়েছে। - সরঞ্জাম ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত ও নিশ্চিত করা হয়েছে - ময়দা মেশানোর সরঞ্জাম সেট করা এবং ময়দা মেশানোর জন্য প্রস্তুত করা হয়েছে
শর্ত ও রিসোর্স	- প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ - সিবিএলএম - হ্যান্ডআউটস - ল্যাপটপ - মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর - কাগজ, কলম, পেন্সিল ও ইরেজার - ইন্টারনেট সুবিধা - হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার - অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	- প্রয়োজনীয় উপাদান - ব্রেডের খামির রেসিপি - খামির মেশানোর সরঞ্জাম - ব্রেড তৈরির মৌলিক নীতি এবং খামিরর প্রকার - খামির উপাদানের বৈশিষ্ট্য এবং উদ্দেশ্য (ময়দার গুণমান এবং গমের আটার উপাদানগুলি বোঝা সহ)।
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	- ব্রেডের খামির তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপাদানগুলি নির্বাচন, পরিমাপ এবং রেসিপি অনুযায়ী ওজন করুন - সরঞ্জাম ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত ও নিশ্চিত করুন

	৩. ময়দা মেশানোর সরঞ্জাম সেট করা এবং ময়দা মেশানোর জন্য প্রস্তুত করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -৩: ব্রেডের খামির উৎপাদন করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. উপাদানগুলি মিশ্রণের জন্য মিক্সারে ঢালা হয়েছে। ২. মিশ্রণ প্রক্রিয়া পরিচালিত এবং নিরীক্ষণ করা হয় পছন্দসই পণ্য এবং অন্যান্য ভেরিয়েবল বৈশিষ্ট্য অনুযায়ী পর্যবেক্ষণ করা হয়েছে। ৩. অগ্রহণযোগ্য খামির চিহ্নিত করা এবং সংশোধন করা হয়েছে। ৪. খামির প্রয়োজনীয়তা পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য প্রয়োজনীয় সংশোধনমূলক ব্যবস্থা নেওয়া হয়েছে। ৫. অগ্রহণযোগ্য খামির রিপোর্ট করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	• পণ্যের বৈশিষ্ট্য এবং অন্যান্য ভেরিয়েবল • অগ্রহণযোগ্য খামির সনাক্ত করা এবং সংশোধন করা • অগ্রহণযোগ্য খামির জন্য প্রয়োজনীয় সংশোধনী
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	ডিটেল ধাপ অনুসরণ করে খামি তৈরি করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving)

	৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -৪: প্রাইমারি প্লুফিং এর জন্য পরিমাপ এবং ছাঁচ তৈরি করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. বিভিন্ন ধরনের ব্রেডের জন্য খামির পরিমাপ করা হয়েছে। ২. খামির একটি প্রাথমিক আকৃতি প্রদান করা হয়েছে। ৩. রেসিপি অনুযায়ী প্রয়োজন হলে ফল, বাদাম এবং অন্যান্য উপাদান যোগ করা হয়েছে। ৪. অন্যান্য ভেরিয়েবল সহ সমস্ত কারণ বিবেচনা করে স্কেল করা এবং ছাঁচ করা খামিরের ট্রুটিগুলি চিহ্নিত করা এবং অপসারণ বা সংশোধন করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	• ব্রেডের প্রকারভেদ • খামির তৈরি এবং প্লুফিং এর সাধারণ নীতি।
	১. ডিটেল ধাপ অনুসরণ করে প্রাইমারি প্লুফিং এর জন্য পরিমাপ নিন এবং ছাঁচ তৈরি করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -৫: চূড়ান্ত প্লুফিং এবং ছাঁচ তৈরি করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. গোলাকার এবং ছাঁচনির্মাণ সরঞ্জাম ব্যবহার করে খামিরকে ম্যানুয়ালি বা যান্ত্রিকভাবে আকার দেওয়া হয়েছে। ২. খামির টিন বা বেকিং ট্রেতে প্রয়োজন অনুসারে স্থাপন করা হয়েছে। ৩. তাপমাত্রা এবং সময় সহ অনুকূল অবস্থা বজায় রাখা হয়েছে। ৪. চূড়ান্ত প্রমাণ প্রয়োজন অনুযায়ী ভেজা বা শুকানো হয়েছে। ৫. চূড়ান্ত প্রমাণিত খামিরের ট্রুটিগুলি চিহ্নিত করা এবং অপসারণ বা সংশোধন করা হয়েছে।
----------------------	---

	৬. সমাপ্তি পদ্ধতি প্রয়োগ করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	• উপাদান ও পরিবেশের বৈশিষ্ট্য এবং খামির তৈরি ও প্রুফিং উপর এর প্রভাব • ধুলাবালি • কাটা • স্প্রে করা • টপিংস • চূড়ান্ত সমাপ্ত খামিরর তাপমাত্রা প্রয়োজনীয়তা পূরণ করার জন্য জলের তাপমাত্রা সামঞ্জস্য করা। • সমাপ্ত খামিরর প্রয়োজনীয়তা পূরণের জন্য তাপমাত্রা এবং সময় পর্যবেক্ষণ করা
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে চূড়ান্ত প্রুফিং এবং ছাঁচ তৈরি করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -৬: ব্রেড বেক করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. পণ্য নির্দিষ্টকরণ অনুযায়ী ওভেন প্রিহিট করা হয়েছে। ২. ওভেন ম্যানুয়ালি লোড করা হয়েছে, ট্রে স্থাপন বা কর্মক্ষেত্রে সরঞ্জাম অনুযায়ী স্লিপ এবং বেল্ট ব্যবহার করা হয়েছে। ৩. ওভেন পণ্য স্পেসিফিকেশন অনুযায়ী বেকিং জন্য পরিচালিত হয়েছে।
----------------------	--

	৪. ব্রেড তৈরির কৌশল এবং শর্তাবলী, এন্টারপ্রাইজের প্রয়োজনীয়তা এবং মান অনুযায়ী তৈরি করা হয়েছে। ৫. খাদ্য নিরাপত্তা এবং মানের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী ব্রেড বেক করা হয়েছে। ৬. কম বেকড বা বেশি বেকড পণ্য চিহ্নিত করা এবং সংশোধন করা হয়েছে। ৭. বাষ্প ইঞ্জেকশনের ভিত্তিতে বেকিং প্রক্রিয়া পর্যবেক্ষণ করা হয়েছে। ৮. গঠন, রঙ, চকচকে, আকৃতি এবং আকারের অভিন্নতা করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	• পণ্যের বিবরণ. • কৌশল এবং শর্তাবলী • এন্টারপ্রাইজের প্রয়োজনীয়তা ও মানদণ্ড • কম বেকড বা বেশি বেকড পণ্য • বেকিং প্রক্রিয়া • বাষ্প ইঞ্জেকশনের ভিত্তিতে বেকিং প্রক্রিয়া পর্যবেক্ষণ করা,
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে ব্রেড বেক করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -৭: ব্রেড পণ্য সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. ব্রেড পণ্য আইসিং ব্যবহার করে সজ্জিত করা এবং মানদণ্ড রেসিপি, এন্টারপ্রাইজ মান, বা গ্রাহকের অনুরোধ অনুযায়ী সজ্জিত করা হয়েছে। ২. ব্রেড পণ্য এন্টারপ্রাইজ মান অনুযায়ী উপযুক্ত পরিষেবা সরঞ্জাম ব্যবহার করে উপস্থাপিত/প্রদর্শিত হয়েছে। ৩. পণ্য সঠিক তাপমাত্রা এবং স্টোরেজ শর্তে সংরক্ষণ করা হয়েছে।
----------------------	---

	৪. সর্বোচ্চ খাওয়ার গুণমান, চেহারা এবং তাজাতা শিল্প মান অনুযায়ী বজায় রাখা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	• ব্রেড পণ্য সজ্জা • উপস্থাপনা / ব্রেড পণ্য প্রদর্শন • পণ্য স্টোরেজ শর্তাবলী • পণ্যের গুণমান
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. ব্রেড পণ্য আইসিং ব্যবহার করে সজ্জিত করা এবং মানদণ্ড রেসিপি, এন্টারপ্রাইজ মান, বা গ্রাহকের অনুরোধ অনুযায়ী সজ্জিত করুন ২. ব্রেড পণ্য এন্টারপ্রাইজ মান অনুযায়ী উপযুক্ত পরিষেবা সরঞ্জাম ব্যবহার করে উপস্থাপিত/প্রদর্শিত করুন ৩. পণ্য সঠিক তাপমাত্রা এবং স্টোরেজ শর্তে সংরক্ষণ করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -৮: সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা হয়েছে। ২. রক্ষণাবেক্ষণের প্রয়োজনীয়তা চিহ্নিত এবং কর্মক্ষেত্রের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী রিপোর্ট করা হয়েছে।
----------------------	--

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

ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	পেন্সিল খামির উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা।
ইউনিট কোড	OU-TH-BPP-02-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	1. পেন্সিল খামির উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা।

মডিউল ডিসক্রিপশন	পেস্টি খামির উৎপাদন এবং প্রস্তুত করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান দক্ষতা ও আচরণ (কেএ এস) সম্পর্কিত কাজগুলো এই মডেলে অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে। এতে OSH অনুসরণ, উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা, পেস্টি খামির তৈরি করা, প্রয়োজন অনুসারে পেস্টি ব্লক করা এবং লেমিনেট করা এবং সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা এবং রক্ষণাবেক্ষণ করার দক্ষতা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।
নমিনাল সময়	৩০ ঘন্টা
শিখনফল	১. OSH অনুসরণ করতে পারবে। ২. উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করতে পারবে। ৩. পেস্টির খামির উৎপাদন করতে পারবে। ৪. প্রয়োজন অনুযায়ী পেস্টি ব্লক এবং ল্যামিনেট করতে পারবে। ৫. সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।

শিখনফল -১: OSH অনুসরণ করতে পারবে।

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

শিখনফল -২: উপাদান এবং সরঞ্জাম সংগ্রহ করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. পণ্যের প্রয়োজনীয়তা অনুসারে উপাদানগুলি নিশ্চিত এবং সাজানো হয়েছে। ২. রেসিপি অনুযায়ী উপাদান পরিমাপ করা হয়েছে। ৩. ব্যবহারের জন্য নিশ্চিত করতে সরঞ্জাম পরীক্ষা করে প্রস্তুত করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	• পণ্যের প্রয়োজনীয়তার জন্য উপাদান। • রেসিপি অনুযায়ী উপাদান পরিমাপ. • সরঞ্জামের ব্যবহার উপযোগী পরীক্ষা
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	• প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদান এবং সরঞ্জাম সংগ্রহ করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -৩: পেস্ট্রি খামির উৎপাদন করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. রেসিপি অনুযায়ী মিশ্রণ সরঞ্জাম সেটআপ এবং পরিচালিত হয়েছে। ২. মিশ্রণের জন্য উপাদানগুলি মিক্সারে দেওয়া হয়েছে। ৩. মিশ্রণ প্রক্রিয়া পরিচালিত এবং নিরীক্ষণ করা হয়েছে। ৪. পেস্ট্রি খামির সামঞ্জস্য, অনুভূতি এবং টেক্সচার এবং অন্যান্য ভেরিয়েবলের জন্য নিরীক্ষণ করা হয়েছে। ৫. অগ্রহণযোগ্য খামির চিহ্নিত করা এবং সংশোধন করা হয়েছে। ৬. খামির প্রয়োজনীয়তা পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য প্রয়োজনীয় সংশোধনমূলক ব্যবস্থা নেওয়া হয়েছে। ৭. রেসিপি অনুযায়ী খামির পুফিং ক্যাবিনেটে রাখা হয়েছে।
----------------------	---

শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	• মিশ্রণ সরঞ্জাম সেট আপ • মিশ্রণ প্রক্রিয়া • পেস্টি খামিরের সামঞ্জস্য • অন্যান্য ভেরিয়েবল • অগ্রহণযোগ্য খামির • সংশোধনমূলক কাজ • প্রুফিং ক্যাবিনেট
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে পেস্টির খামির উৎপাদন করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -৪: প্রয়োজন অনুযায়ী পেস্টি ব্লক এবং ল্যামিনেট করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. রেসিপি প্রয়োজনীয়তা মেটাতে পেস্টি ব্লক করা হয়েছে। ২. পেস্টিটি পণ্যের প্রয়োজনীয়তা পূরণের জন্য স্তরিত এবং ভাঁজ করা হয়েছে। ৩. পেস্টি খাদ্যের নিরাপত্তা এবং গুণগত মান পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য পরীক্ষা করা হয়েছে। ৪. রেসিপির প্রয়োজন অনুযায়ী পেস্টি খামির রেফ্রিজারেটরে রাখা হয়েছে।
----------------------	---

শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	• বিভিন্ন ধরনের পেস্টি • ব্লক এবং ল্যামিনেট • খাদ্য নিরাপত্তা ও মানের মানদণ্ড। • খাদ্য মানদণ্ড কোডযুক্ত লেবেলিং, ওজন ও পরিমাপ আইন; এবং খাদ্য নিরাপত্তা আইন
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. রেসিপি প্রয়োজনীয়তা মেটাতে পেস্টি ব্লক করুন ২. পেস্টিটি পণ্যের প্রয়োজনীয়তা পূরণের জন্য স্তরিত এবং ভাঁজ করুন ৩. পেস্টি খাদ্যের নিরাপত্তা এবং গুণগত মান পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য পরীক্ষা করুন ৪. রেসিপির প্রয়োজন অনুযায়ী পেস্টি খামির রেফ্রিজারেটরে রাখুন
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 পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -৫: সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা হয়েছে। ২. রক্ষণাবেক্ষণের প্রয়োজনীয়তা চিহ্নিত এবং কর্মক্ষেত্রে প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী রিপোর্ট করা হয়েছে। ৩. কর্মক্ষেত্রে পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করা হয়েছে।
----------------------	---

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

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

শিখনফল	১. OSH অনুসরণ করতে পারবে। ২. উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করতে পারবে। ৩. পেস্টি ফিলিং তৈরি করতে পারবে। ৪. পেস্টি পণ্য ফিলিং এবং আকৃতি প্রদান করতে পারবে। ৫. পেস্টি পণ্য বেক করতে পারবে। ৬. পেস্টি পণ্য সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করতে পারবে। ৭. সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।
--------	---

শিখনফল -১: OSH অনুসরণ করতে পারবে।

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

	৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)
--	------------------------------------

শিখনফল -২: উপাদান এবং সরঞ্জাম সংগ্রহ করতে পারবে।

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

শিখনফল -৩: পেস্টি ফিলিং তৈরি করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. পেস্টি ফিলিং রেসিপি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী প্রস্তুত করা হয়েছে। ২. ব্যবহারের আগে কাঁচা ও রান্না করা ফিলিংস পরীক্ষা করা হয়েছে। ৩. অগ্রহণযোগ্য উপাদান বা ফিলিং চিহ্নিত করা হয় এবং সংশোধন করা হয়েছে।
----------------------	---

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

শিখনফল -৪: পেস্ট্রি পণ্য ফিলিং এবং আকৃতি প্রদান করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. পেস্ট্রির খামির ও ফিলিংস প্রস্তুত করা হয়েছে। ২. পেস্ট্রি তৈরি ও ফিলিং ভর্তি করার পাত্র সংগ্রহ এবং সরঞ্জাম পরীক্ষা করা হয়েছে। ৩. পেস্ট্রি গোলাকৃতি ও আকৃতির পণ্য প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী প্রদান করা হয়েছে। ৪. ফিলিংস প্রস্তুত ও রেসিপি অনুযায়ী ব্যবহার করা হয়েছে। ৫. পেস্ট্রি টপস সজ্জিত করা এবং প্রয়োজনীয় হিসাবে ফিনিস প্রয়োগ করা হয়েছে। ৬. প্রয়োজন হলে বেকিং এর আগে দুধ ও ডিমের প্রলেপ দেয়া হয়েছে। ৭. অগ্রহণযোগ্য পণ্য চিহ্নিত এবং সংশোধন করা হয়েছে।
----------------------	--

শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	• পেস্টি খামির এবং ফিলিংস • ফর্মিং ও ফিলিংস পাত্র • পেস্টি টপস • দুধ এবং ডিম প্রলেপ • অগ্রহণযোগ্য পণ্য সনাক্তকরণ এবং সংশোধন করা
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে পেস্টি পণ্য ফিলিং এবং আকৃতি প্রদান করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -৫: পেস্টি পণ্য বেক করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. পণ্য নির্দিষ্টকরণ অনুযায়ী ওভেন প্রিহিট করা হয়েছে। ২. ওভেন পণ্য আউটপুট অনুযায়ী বেকিং জন্য পরিচালিত হয়েছে। ৩. খাদ্য নিরাপত্তা এবং মানের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী পেস্টি বেক করা হয়েছে। ৪. প্রয়োজন হলে বেক করার পরে গ্লেজ এবং চিনি প্রয়োগ করা হয়েছে। ৫. বেকড পণ্য বৈশিষ্ট্য অনুযায়ী চেক করা হয়েছে। ৬. কম বেকড বা বেশি বেকড পণ্য চিহ্নিত করা হয়েছে এবং সংশোধন করা হয়েছে। ৭. বেকড পণ্য ওভেন থেকে নামানো হয়েছে এবং প্রয়োজনীয় তাপমাত্রায় ঠান্ডা করা হয়েছে।
----------------------	---

শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	• পণ্যের বিবরণ / পণ্য বৈশিষ্ট্য • পেন্সিল পণ্য বেকিং প্রক্রিয়া • গ্লোজিং এবং সুগারিং • পণ্যের বৈশিষ্ট্য অনুযায়ী বেকড পণ্য পরীক্ষা করা • কম বেকড বা বেশি বেকড পণ্য
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে পেন্সিল পণ্য বেকিং করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -৬: পেন্সিল পণ্য সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. পেন্সিল পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী সজ্জিত এবং ভরা হয়েছে। ২. পেন্সিল পণ্যগুলি উপযুক্ত সরঞ্জাম ব্যবহার করে এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড অনুযায়ী উপস্থাপিত/প্রদর্শিত হয়েছে। ৩. পণ্য সঠিক তাপমাত্রা এবং স্টোরেজ শর্তে সংরক্ষণ করা হয়েছে। ৪. সর্বোচ্চ খাওয়ার গুণমান, চেহারা এবং তাজাতা শিল্প মান অনুযায়ী বজায় রাখা হয়েছে।
----------------------	--

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

শিখনফল -৭: সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা হয়েছে। ২. রক্ষণাবেক্ষণের প্রয়োজনীয়তা চিহ্নিত এবং কর্মক্ষেত্রের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী রিপোর্ট করা হয়েছে। ৩. কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করা হয়েছে।
----------------------	---

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

ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	কুকিজ উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা।
ইউনিট কোড	OU-TH-FBP-04-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	কুকিজ উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা।
মডিউল ডিসক্রিপশন	কুকিজ উৎপাদন এবং প্রস্তুত করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান দক্ষতা ও আচরণ (কেএ এস) সম্পর্কিত কাজগুলো এই মডেলে অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে। এতে OSH অনুসরণ, উপাদান এবং সরঞ্জাম সংগ্রহ, কুকিজের খামির তৈরি, কুকিজের আকার ও আকৃতি প্রদান, কুকিজ বেক করা, কুকিজ সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করা, সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারার দক্ষতা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।
নমিনাল সময়	৬০ ঘন্টা

শিখনফল	১. OSH অনুসরণ করতে পারবে। ২. উপাদান এবং সরঞ্জাম সংগ্রহ করতে পারবে। ৩. কুকিজের খামির তৈরি করতে পারবে। ৪. কুকিজের আকার ও আকৃতি প্রদান করতে পারবে। ৫. কুকিজ বেক করতে পারবে। ৬. কুকিজ সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করতে পারবে। ৭. সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।
--------	---

শিখনফল -১: OSH অনুসরণ করতে পারবে।

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

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

শিখনফল -২: উপাদান এবং সরঞ্জাম সংগ্রহ করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. কুকিজ তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপাদান পণ্য প্রস্তুত করা হয়েছে। ২. সরঞ্জাম ব্যবহার করার জন্য যাচাই করা হয়েছে। ৩. রেসিপি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদান পরিমাপ করা হয়েছে। ৪. কুকির ধরন অনুযায়ী বেকিং ট্রে প্রস্তুত করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	• পণ্যের জন্য উপাদান তৈরি করা • সরঞ্জাম প্রস্তুতির জন্য পরীক্ষা করা • কুকির প্রকারভেদ। • ছাঁচ কৃত কুকিজ • লবণাক্ত কুকিজ • জ্যাম কুকিজ • বাদাম কুকিজ • রক কুকিজ
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. কুকিজ তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপাদান পণ্য প্রস্তুত করুন ২. সরঞ্জাম ব্যবহার করার জন্য যাচাই করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -৩: কুকিজের খামির তৈরি করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. মিশ্রণ সরঞ্জাম সেটআপ করা এবং রেসিপি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী পরিচালিত হয়েছে। ২. উপাদানগুলি মিশ্রণের জন্য মিক্সারে ঢেলে দেওয়া হয়েছে। ৩. মিশ্রণ প্রক্রিয়া পরিচালিত ও নিরীক্ষণ করা হয়েছে। গাঢ়ত্ব, গঠন এবং টেক্সচার এবং অন্যান্য ভেরিয়েবলের এর জন্য কুকিজ খামির নিরীক্ষণ অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে। ৪. অগ্রহণযোগ্য খামির চিহ্নিত করা ও সংশোধন করা হয়েছে। ৫. খামির প্রয়োজনীয়তা পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য প্রয়োজনীয় সংশোধনমূলক ব্যবস্থা নেওয়া হয়েছে। ৬. রেসিপি অনুযায়ী কুকিজের খামির রেফ্রিজারেটরে রাখা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	• মিশ্রণ সরঞ্জাম • মিশ্রণ প্রক্রিয়া • অগ্রহণযোগ্য খামির • সংশোধনমূলক ব্যবস্থা • কুকিজের খামির
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. ডিটেইল ধাপ ডিটেইল অনুসরণ করে কুকিজের খামির তৈরি করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -৪: কুকিজের আকার ও আকৃতি প্রদান করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. ফ্রিজ থেকে কুকিজের পেস্ট সংগ্রহ করা হয়েছে এবং তৈরির জন্য কাজের টেবিলে রাখা হয়েছে। ২. কুকিজের পেস্ট রেসিপি প্রয়োজন অনুযায়ী কাজের টেবিলে রাখা হয়েছে। ৩. কুকিজের পেস্ট গোলাকৃতি ও আকৃতির পণ্য প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী প্রদান করা হয়েছে। ৪. তৈরি কুকিজগুলি বেক করার জন্য ট্রেতে রাখা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	• কুকিজ গঠন • কুকিজ পেস্ট: ✓ চকোলেট পেস্ট ✓ স্নিকার ডুডলস ✓ চিনি কুকি ✓ ওটমিল/ওটমিল কিশমিশ ✓ বাদামের মাখন ✓ কেক ব্যাটার ✓ ব্রাউনি ব্যাটার ✓ দুধের পেস্ট
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে কুকিজের আকার ও আকৃতি প্রদান করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -৫: কুকিজ বেক করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. পণ্য নির্দিষ্টকরণ অনুযায়ী ওভেন প্রিহিট করা হয়েছে। ২. ট্রেগুলি কারখানার প্রয়োজনীয়তা অনুসারে ওভেনে স্থাপন করা হয়েছে। ৩. ওভেন পণ্য স্পেসিফিকেশন অনুযায়ী বেকিং জন্য পরিচালিত হয়েছে। ৪. খাদ্য নিরাপত্তা এবং মানের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী কুকিজ বেক করা হয়েছে। ৫. কম বেকড বা বেশি বেকড পণ্য চিহ্নিত করা এবং সংশোধন করা হয়েছে। ৬. স্টিম ইনজেকশন প্রক্রিয়া বেকিং পর্যবেক্ষণ করা হয়েছে। ৭. রঙ, চকচকে, আকৃতি এবং আকারের যাচাই করে বেকিং সমাপ্ত করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	• ওভেন প্রিহিটিং • ওভেন বেক করার জন্য চালিত করা • কুকিজ বেক করা • বিভিন্ন প্রকারের কুকি পণ্যের জন্য বেকিং প্যারামিটার • কম বেকড বা বেশি বেকড পণ্যের • বেকিং প্রক্রিয়া পর্যবেক্ষণ করা • রঙ, চকচকে, আকৃতি এবং আকারের অভিন্নতা।
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে কুকিজ বেক করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -৬: কুকিজ সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	- কুকিজ পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী অথবা এন্টারপ্রাইজ মান এবং/অথবা গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা অনুসারে লেপ, আইসিং ব্যবহার করে সজ্জিত করা হয়েছে। - কুকিজ পণ্যগুলি এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড অনুযায়ী উপস্থাপিত/প্রদর্শিত হয়েছে। - কুকিজ পণ্য সঠিক তাপমাত্রা এবং স্টোরেজ শর্তে সংরক্ষণ করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	- প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ - সিবিএলএম - হ্যান্ডআউটস - ল্যাপটপ - মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর - কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার - ইন্টারনেট সুবিধা - হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার - অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	- কুকিজ পণ্যের সাজসজ্জা - কুকিজ পণ্য উপস্থাপন/প্রদর্শন - কুকিজ পণ্য সঠিক তাপমাত্রা এবং স্টোরেজের শর্তে সংরক্ষণ
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	- কুকিজ পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী অথবা এন্টারপ্রাইজ মান এবং/অথবা গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা অনুসারে লেপ, আইসিং ব্যবহার করে সজ্জিত করুন - কুকিজ পণ্যগুলি এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড অনুযায়ী উপস্থাপিত/প্রদর্শিত করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	- আলোচনা (Discussion) - উপস্থাপন (Presentation) - প্রদর্শন (Demonstration) - নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) - স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) - প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) - সমস্যা সমাধান (Problem Solving) - মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	- লিখিত পরীক্ষা (Written Test) - প্রদর্শন (Demonstration) - মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -৭: সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	- উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা হয়েছে। - রক্ষণাবেক্ষণের প্রয়োজনীয়তা চিহ্নিত এবং কর্মক্ষেত্রের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী রিপোর্ট করা হয়েছে। - কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করা হয়েছে।
----------------------	--

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

ইউনিট অব কম্পিটেন্সি	কেক উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা।
ইউনিট কোড	OU-TH-FBP-05-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	কেক উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা।
মডিউল ডিসক্রিপশন	কেক উৎপাদন এবং প্রস্তুত করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান দক্ষতা ও আচরণ (কেএ এস) সম্পর্কিত কাজগুলো এই মডেলে অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে। এতে OSH অনুসরণ, উপাদান এবং সরঞ্জাম সংগ্রহ, কেক ব্যাটার তৈরি, কেক বেক করা, কেক ফিলিংস প্রস্তুত এবং ব্যবহার, কেক সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করা, সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারার দক্ষতা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

নমিনাল সময়	৭০ ঘন্টা
শিখনফল	১. OSH অনুসরণ করতে পারবে। ২. উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করতে পারবে। ৩. কেক ব্যাটার তৈরি করতে পারবে। ৪. কেক বেক করতে পারবে। ৫. কেক ফিলিংস প্রস্তুত এবং ব্যবহার করতে পারবে। ৬. কেক সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করতে পারবে। ৭. সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।

শিখনফল -১: OSH অনুসরণ করতে পারবে।

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

শিখনফল -২: উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. পণ্যের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদানগুলি নিশ্চিত করা হয়েছে এবং প্রস্তুত করা হয়েছে। ২. সরঞ্জাম ব্যবহার করার জন্য যাচাই করা হয়েছে। ৩. রেসিপি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদান পরিমাপ করা হয়েছে। ৪. ফিলিংয়ে পূর্ব-প্রস্তুতির কাজগুলি ব্যবহারের জন্য নিশ্চিত করা হয়েছে। ফিলিংয়ে ব্যবহারের জন্য উপাদানগুলি গলানো/কন্ডিশনিং নিশ্চিত করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	• উপাদান নিশ্চিত করা • ব্যবহারের জন্য সরঞ্জাম পরীক্ষা ও প্রস্তুতি নিশ্চিত করা • উপাদানের পরিমাপ • পূর্ব-প্রস্তুতির কাজগুলি নিশ্চিত করা
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. কেক তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপাদান গণ্য প্রস্তুত করুন ২. সরঞ্জাম ব্যবহার করার জন্য যাচাই করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -৩: কেক ব্যাটার তৈরি করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. উপাদানগুলি মিশ্রণের জন্য মিক্সারে ঢেলে দেওয়া হয়েছে। ২. মিশ্রণ প্রক্রিয়া নিরীক্ষণ করা হয়েছে। গাঢ়ত্ব, গঠন এবং টেক্সচার কেক ব্যাটার নিরীক্ষণ অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে। ৩. অগ্রহণযোগ্য কেক ব্যাটার চিহ্নিত করা ও সংশোধন করা হয়েছে।
----------------------	---

	৪. কেক ব্যাটার প্রয়োজনীয়তা পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য প্রয়োজনীয় সংশোধনমূলক ব্যবস্থা নেওয়া হয়েছে। ৫. কেকের ব্যাটারটি ছাঁচে ঢেলে প্রস্তুত করা হয়েছে। গুণমান ও পণ্যের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সাজানো হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	• মিশ্রণ প্রক্রিয়া • গাঢ়ত্ব, অনুভূতি এবং টেক্সচার। • অগ্রহণযোগ্য কেক ব্যাটার • কেকের ছাঁচ
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে কেক ব্যাটার তৈরি করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -৪: কেক বেক করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. পণ্য নির্দিষ্টকরণ অনুযায়ী ওভেন প্রিহিট করা হয়েছে। ২. আউটপুট প্রয়োজন অনুযায়ী সঠিক ব্যবস্থার ওভেন নির্বাচন চালিত এবং পরিচালনা করা হয়েছে। ৩. প্রয়োজন অনুযায়ী বেক করার আগে ডিম বা দুধের প্রলেপ অথবা গ্লেজ প্রয়োগ করা হয়েছে। ৪. রেসিপি স্পেসিফিকেশন, কৌশল ও শর্ত এবং বৈশিষ্ট্য অনুযায়ী পছন্দসই বিভিন্ন কেক পণ্য প্রস্তুত করা হয়েছে। ৫. বেকিং নিরীক্ষণ করা, কম বেকড বা বেশি বেকড পণ্য চিহ্নিত করা এবং সংশোধন করা হয়েছে।
----------------------	---

	৬. বেকড পণ্য ওভেন থেকে নামানো হয়েছে এবং প্রয়োজনীয় তাপমাত্রা ঠান্ডা করা হয়েছে। ৭. প্রয়োজন অনুসারে বেক করার পরে ডিম বা দুধের প্রলেপ অথবা গ্লোজ প্রয়োগ করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	• প্রিহিটিং ওভেন • অপারেটিং ওভেন • ওয়াশিং অথবা গ্লোজিং • বিভিন্ন ধরনের কেক • বেকিং নিরীক্ষণ করা
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে কেক বেক করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -৫: কেক ফিলিংস প্রস্তুত এবং ব্যবহার করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. প্রয়োজনীয় গাঢ়ত্ব এবং উপযুক্ত স্বাদ অনুযায়ী ফিলিংস প্রস্তুত ও নির্বাচন করা হয়েছে। ২. কেকগুলি স্ট্যান্ডার্ড রেসিপি স্পেসিফিকেশন, এন্টারপ্রাইজ অনুশীলন এবং গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী স্লাইস বা লেয়ার স্পঞ্জ একত্রিত করা হয়েছে। ৩. প্রয়োজনীয় রেসিপি ও পণ্যের বৈশিষ্ট্য অনুযায়ী নির্দিষ্ট আবরণ ও সাইডিং নির্বাচন করা হয়েছে। ৪. অগ্রহণযোগ্য উপাদান বা ফিলিং চিহ্নিত করা এবং সংশোধন করা হয়েছে।
----------------------	---

শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	• ফিলিংস প্রস্তুত এবং নির্বাচন করা হয় • স্লাইস বা লেয়ার স্পঞ্জ • আবরণ এবং সাইডিং • অগ্রহণযোগ্য উপাদান বা ফিলিংস
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে কেক ফিলিং প্রস্তুত করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -৬: কেক সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. কেক পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী অথবা এন্টারপ্রাইজ মান এবং/অথবা গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা অনুসারে লেপ, আইসিং ব্যবহার করে সজ্জিত করা হয়েছে। ২. মানসম্মত রেসিপি অথবা এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড এবং গ্রাহকের পছন্দ অনুযায়ী উপযুক্ত আইসিং এবং সজ্জা ব্যবহার করা হয়েছে। ৩. কেকগুলি গ্রাহকের প্রত্যাশা ও প্রতিষ্ঠিত মানদণ্ড ও পদ্ধতি অনুসারে উপস্থাপন করা হয়েছে। ৪. পরিষেবার প্রয়োজনীয়তা অনুসারে পরিষেবার সরঞ্জাম নির্বাচন ও ব্যবহার করা হয়েছে। ৫. কেক পণ্য সঠিক তাপমাত্রা ও প্রতিষ্ঠানের মানদণ্ড এবং পদ্ধতি অনুসারে স্টোরেজ পদ্ধতি চিহ্নিত ও সংরক্ষণ করা হয়েছে।
----------------------	---

শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	• কেক সজ্জিত করা • উপযুক্ত আইসিং এবং সজ্জা • কেক উপস্থাপন করা • পরিষেবা সরঞ্জাম • স্টোরেজ পদ্ধতি
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. কেক পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী অথবা এন্টারপ্রাইজ মান এবং/অথবা গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা অনুসারে লেপ, আইসিং ব্যবহার করে সজ্জিত করুন ২. মানসম্মত রেসিপি অথবা এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড এবং গ্রাহকের পছন্দ অনুযায়ী উপযুক্ত আইসিং এবং সজ্জা ব্যবহার করুন ৩. কেকগুলি গ্রাহকের প্রত্যাশা ও প্রতিষ্ঠিত মানদণ্ড ও পদ্ধতি অনুসারে উপস্থাপন করুন ৪. সার্ভিসিংএর প্রয়োজনীয়তা অনুসারে সার্ভিসিং সরঞ্জাম নির্বাচন ও ব্যবহার করা করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning)

শিখনফল -৭: সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	১. উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা হয়েছে। ২. রক্ষণাবেক্ষণের প্রয়োজনীয়তা চিহ্নিত এবং কর্মক্ষেত্রের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী রিপোর্ট করা হয়েছে। ৩. কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করা হয়েছে।
----------------------	---

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

শব্দকোষ

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড

কোন প্রশিক্ষণার্থীর শিখনফলসমূহ অর্জিত হয়েছে কি না তা' যে সকল মানদন্ডের মাধ্যমে বিচার করা হয় সেগুলোর তালিকাকে অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড 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, ইউনিট অব কম্পিটেন্সি, শিখন ফল, কোর্স স্ট্রাকচার, কম্পিটেন্সি বিশ্লেষণ, অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি, প্রশিক্ষক ও অ্যাসেসরের যোগ্যতা এবং সকল রিসোর্সের তালিকা থাকে।

কোর্সের বিবরণ

কোর্সের বিবরণে শিল্প, এন্টারপ্রাইস 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 প্রয়োজনীয়তাগুলোর অধীনে শিক্ষণ-শিখন প্রক্রিয়া এবং আসেমেট করা হবে। এর মধ্যে রয়েছে সরঞ্জাম ও উপকরণ, প্রশিক্ষণ সুবিধা, লার্নিং মেটারিয়ালস 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 ভেরিয়েবলস 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 করা হয়। 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 কম্পিটেন্স

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 করা হয়। 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 সামর্থকে 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 গুপকে 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) ব্যবহার করা হয়। (Verb 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। কম্পিটেন্সি স্ট্যান্ডার্ডের প্রতিটি এলিমেন্টের 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 করা হয়।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
বেকারি অ্যান্ড পেস্টি প্রোডাকশন, লেভেল -৩
(০৯-১০-২০২৩)

ভেলিডেশন ওয়ার্কশপে অংশগ্রহণকারী বিশেষজ্ঞগণের তালিকা

S/N	Name and Address	Position in the committee
7.	Masum Ahmed, Executive Pastry Chef, Awake Café & Restaurant, Basundhara, Dhaka. Email: masumcarving@gmail.com , Mobile: 01913443227	Member
8.	Razu Gomes, Master Chef, SHINEE School of Hospitality Integrated Education Epicenter, Dhaka. Email: razu.gomes@gmail.com , Mobile: 01879133758	Member
9.	Md. Shafiqul Islam, Pastry Chef, Le Meridien Hotel, Khilkhet, Dhaka Mob: +880 1920-814737, Email: Ovi71bd@yahoo.com	Member
10.	Sanjida Haque Sushama, Riara kitchen, Mirpur-10, Dhaka. E-mail: Sushamagouripur@gmail.com Mobil: 01727452622	Member
11.	Ms. Sultana Popy, Proprietor, Rangdhanu Academy, Mirpur-10, Dhaka. Email: rangdhanu.popy@gmail.com , Mobile: 01675702530	Member
12.	B. M. Zahirul Islam, Specialist-4, NSDA Mob:01740920809, E-mail: zahir.nsda@gmail.com	Member