

सामुदायिक पशुसेवा सहायक

(Community Livestock Assistant)

छोटो अवधिको

पाठ्यक्रम

(दक्षतामा आधारित)



प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद्

पाठ्यक्रम विकास महाशाखा

सानोठिमी, भक्तपुर

२०७२

बिषय सूची

परिचय	3
लक्ष्य	3
उद्देश्यहरु	3
पाठ्यक्रमको वर्णन	3
तालीम अवधि	3
लक्षित समूह	4
प्रशिक्षार्थी संख्या	4
प्रशिक्षार्थी उपस्थिति	4
यस पाठ्यक्रमको जोड	4
प्रवेशका आधारहरु	4
सीप परीक्षणमा व्यवस्था	4
प्रमाण-पत्र	4
तालिम सञ्चालन गर्न आवश्यक भौतिक पूर्वाधार (भवन तथा कोठाहरु)	4
प्रशिक्षकको न्यूनतम योग्यता	5
प्रशिक्षक-प्रशिक्षार्थी अनुपात	5
प्रशिक्षकलाई सुझाव	5
उपकरण तथा औजार :	7
पाठ्य संरचना	12
मोड्युल: १: पशु पालनको परिचय र सामाजिक परिचालन	13
सबमोड्युल १.१: पशु पालनको परिचय	13
सबमोड्युल १.२: सामाजिक परिचालन	14
मोड्युल २: पशु पालन व्यवस्थापन	15
सबमोड्युल २.१: पशुहरुको बथानको व्यवस्थापन	15
सबमोड्युल २.२: नश्ल सुधाररप्रजनन व्यवस्थापन	16
सबमोड्युल: २.३ आहारा तथा दाना व्यवस्थापन	17
सबमोड्युल: २.४ भेंडा, बाखा तथा बँगुर पालन	19
सबमोड्युल: २.५ पेट जनावर (कुकररबिरालो) उत्पादन तथा व्यवस्थापन	20
मोड्युल: ३. पशु स्वास्थ्य सेवाहरु	21
सबमोड्युल: ३.१ रोगथाम तथा रोग नियन्त्रणका सेवाहरु	21
सबमोड्युल: ३.२ प्रार्थमिक उपचार र ड्रग एडमिनिस्ट्रेसन	22
सबमोड्युल: ३.३ जुनोतिक रोगहरु	23
सबमोड्युल: ३.४ औषधि व्यवस्थापन	24
मोड्युल: ४ पशु उत्पादन तथा व्यवस्थापन	25
सबमोड्युल: ४.१ दुग्धजन्य पदार्थ उत्पादन तथा व्यवस्थापन	25
सबमोड्युल: ४.२ पछिजन्य पदार्थ उत्पादन तथा व्यवस्थापन	26
सबमोड्युल: ४.३ मासुजन्य पदार्थ उत्पादन तथा व्यवस्थापन	27
सबमोड्युल: ४.४ उन र छाला व्यवस्थापन	27
मोड्युल: ५. बजार व्यवस्थापन, संचार र उद्यमशिल	30
सबमोड्युल: ५.१ पशु उत्पादनहरु वजारीकरण	30
सबमोड्युल: ५.२ संचार	30
सबमोड्युल: ५.३ उद्यमशीलता विकास	31
सामान्य गुणस्तर सूचक	34
पेशागत विशिष्ट सूचक	38

परिचय

यो सामुदायिक पशुसेवा सहायक (Community Livestock Assistant) को पाठ्यक्रम दक्षतामा आधारित सम्बन्धित ज्ञान, सीप र अभिवृद्धिले सज्जित सीपयुक्त तथा रोजगार पाउन योग्य सामुदायिक पशुसेवा सहायक उत्पादन गर्ने उद्देश्यले निर्माण गरिएको पाठ्यक्रम हो । यो पाठ्यक्रममा प्रशिक्षार्थीहरूले तालीम कक्षामा एक सामुदायिक पशुसेवा सहायकले ब्यावहारमा गर्नु पर्ने प्रत्येक सीपहरूको अभ्यास गर्नेछन् । यी सीपहरूमा दक्षता हासिल गरिसकेपछि प्रशिक्षार्थीहरूले व्यवसाय सन्चालन गरि स्वरोजगार हुने पर्याप्त अवसर पाउने र मुलुकको गरिबी न्यूनीकरणका लागि योगदान दिनेछन् । यो पाठ्यक्रममा राखिएका सीप र ज्ञानबाट प्रशिक्षार्थीहरूले आफूसंग भएका सीप र ज्ञानमा सुधार ल्याउन र सम्बन्धित क्षेत्रमा आवश्यक दक्ष सामुदायिक पशुसेवा सहायकको रूपमा कार्य गर्न (स्वरोजगार वा रोजगारी) का लागि समर्थ हुन सक्नेछन् ।

लक्ष्य

मुलुक भित्रकै पशु कार्यालय वा समुदायमा सेवा प्रदान गर्ने एवं स्वरोजगार योग्य दक्ष सामुदायिक पशुसेवा सहायक (Community Livestock Assistant) तयार गर्ने ।

उद्देश्यहरू

प्रशिक्षण प्राप्त गरिसकेपछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न लिखित कार्यहरू गर्न सक्षम हुनेछन् :

- १ असल नश्ल सुधार पहिचान गरि प्रजननको व्यवस्थापन गर्न ।
- २ भेंडा/बाखा/बंगुर लगायत पेट जनावर (कुकर/बिरालो)को समुचित आहारा/दानाको व्यवस्थापन गर्न ।
- ३ समुदायमा पशुका रोगहरूको पहिचान गरि प्राथमिक उपचार, रोगथाम तथा रोग नियन्त्रणका सेवाहरू प्रदान गर्न ।
- ४ पशु तथा पंछिजन्य पदार्थको उत्पादन तथा व्यवस्थापन गर्न ।
- ५ दुग्धजन्य पदार्थ उत्पादन तथा व्यवस्थापन गर्न ।
- ६ मासुजन्य पदार्थ उत्पादन तथा उन र छालाको समुचित व्यवस्थापन गर्न ।
- ७ बजार व्यवस्थापन, संचार र आफुमा उधमशिलताको विकास गर्न ।

पाठ्यक्रमको वर्णन

यो पाठ्यक्रममा उल्लेखित कार्यक्रम सामुदायिक पशुसेवा सहायक (Community Livestock Assistant) ले गर्नु पर्ने कामहरूमा आधारित छ । पाठ्यक्रमले सामुदायिक पशुसेवा सहायकले गर्नु पर्ने पशुका रोगहरूको पहिचान, पशुको प्राथमिक उपचार, पशु रोगहरूको रोगथाम तथा रोग नियन्त्रणका सेवाहरू प्रदान गर्ने लगायत पशुको असल नश्ल पहिचान गरि प्रजननको व्यवस्थापन गर्ने, किसानहरूको आवश्यकता अनुसार सेवाहरू प्रदान गर्ने कार्यहरू वर्णन गरेको छ । साथै पाठ्यक्रममा भेंडा/बाखा/बंगुर लगायत पेट जनावर (कुकर/बिरालो) को समुचित आहारा/दानाको व्यवस्थापन गर्ने, पशु तथा पंछिजन्य पदार्थको उत्पादन तथा व्यवस्थापन गर्ने, दुग्धजन्य पदार्थ उत्पादन, मासुजन्य पदार्थ उत्पादन तथा उन र छालाको समुचित व्यवस्थापनको समेत उल्लेख गरिएको छ । पाठ्यक्रमको संरचनामा उल्लेख गरिए जस्तै निर्दिष्ट मोड्युलको समयावधि हुनेछ । यो तहका प्राविधिकहरूले प्रशिक्षकहरूबाट गरिने प्रदर्शनहरू माफत आवश्यक सीप/कार्यहरू अभ्यास गर्ने अवसर पाउने छन् । पेशाका लागि आवश्यक औजार, उपकरण, यन्त्र र सामग्रीहरू प्रयोग गरी प्रशिक्षार्थीहरूले सीप सिक्ने र अभ्यास गर्दै जानेछन् ।

तालीम अवधि

- यस पाठ्यक्रममा आधारित तालीम कार्यक्रमको सम्पूर्ण कार्यको जम्मा समयावधि ४२२ घण्टा हुनेछ ।

लक्षित समूह

- साधारण लेखपढ गर्न सक्ने तथा यस व्यवसायमा अभिरुचि राख्ने व्यक्तिहरु ।

प्रशिक्षार्थी संख्या

- अधिकतम २० जना ।

प्रशिक्षणको माध्यम

- नेपाली (अंग्रेजी शब्दावली सहित) ।

प्रशिक्षार्थी उपस्थिति

- सैद्धान्तिक कक्षाहरुमा ८० प्रतिशतको उपस्थिति हुनुपर्ने ।
- व्यावहारिक (प्राक्टिकल) कक्षाहरुमा ९० प्रतिशतको उपस्थिति हुनुपर्ने ।

यस पाठ्यक्रमको जोड

- यस पाठ्यक्रमले सीप विकासमा जोड दिन्छ । यस पाठ्यक्रमले ८० प्रतिशत समय सीप सिकाईमा र २० प्रतिशत समय ज्ञान सिकाईमा छुट्याईएको छ ।
- तसर्थ, यस पाठ्यक्रमको जोड पाठ्यक्रममा समावेश गरिएका सीपहरु प्रदान गर्न वा सिकाउनमा हुनेछ ।

प्रवेशका आधारहरु

- साधारण लेखपढ गर्न सक्ने ।
- कम्तीमा १६ वर्ष उमेर पुगेका ।
- मानसिक तथा शारीरिक रूपमा स्वस्थ ।

सीप परीक्षणमा व्यवस्था

यो तालिमको प्रमाणपत्र प्राप्त गरेका प्रशिक्षार्थीहरुले राष्ट्रिय सीप परीक्षण समिति द्वारा निर्धारण गरिएको मापदण्ड/पूर्व शर्तहरु पुरा गरेमा उक्त पेशाको तह एकाको सीप परीक्षण परीक्षामा सहभागि हुन सक्नेछन् ।

प्रमाण-पत्र

यो तालिम सफलतापूर्वक सम्पन्न गर्ने प्रशिक्षार्थीहरुलाई सम्बन्धित तालीम दिने संस्थाले “ सामुदायिक पशुसेवा सहायक (Community Livestock Assistant) ” को प्रमाणपत्र प्रदान गर्नेछ ।

तालिम सञ्चालन गर्न आवश्यक भौतिक पूर्वाधार (भवन तथा कोठाहरु)

क. कार्यालय कोठा - १ वटा

ख. कक्षा कोठा २० जना अट्ने - १ वटा

(कम्तीमा प्रति प्रशिक्षार्थी १ वर्ग मि. स्थानको हिसाबले २० वर्ग मि. को कक्षा कोठा हुनुपर्नेछ । कक्षा कोठामा पर्याप्त प्रकाश तथा हावाको व्यवस्था हुनुपर्नेछ ।

ग. आगन्तुक कक्ष - १ वटा

घ. प्रशिक्षक तयारी कक्ष - १ वटा

ड. कार्यशाला कोठा - १ वटा

(कम्तीमा प्रति प्रशिक्षार्थी २ वर्ग मि. स्थानको हिसाबले २० वर्ग मि. को कार्यशाला हुनुपर्नेछ) ।

च. गोदाम - १ वटा

छ. सामानहरू दिने/लिने कोठा - १ वटा

प्रशिक्षकको न्यूनतम योग्यता

- लाईभस्टक विषयमा प्राविधिक एस.एल.सी. उत्तीर्ण वा सो सरह ।
- राम्रो संचार तथा प्रशिक्षण सीप भएको ।
- सम्बन्धित व्यावसायमा अनुभवी ।

प्रशिक्षक-प्रशिक्षार्थी अनुपात

- प्रयोगात्मक कक्षाको लागि अनुपात :- १ : १०
- सैद्धान्तिक कक्षाको लागि अनुपात :- कक्षा कोठाको अवस्था अनुसार तय गर्ने ।

प्रशिक्षकलाई सुझाव

(क) प्रशिक्षणको लागि सुझाव

१. उद्देश्यहरू छनोट गर्ने ।

२. पाठ्यबस्तु छनोट गर्ने ।

३. प्रशिक्षण विधिहरूबारे परिचित हुने ।

- प्रशिक्षक केन्द्रित विधिहरू (जस्तै: दृष्यात्मक प्रवचन, व्याख्यान, प्रदर्शन, प्रश्नोत्तर, छलफल, ईन्डक्सन, डिडक्सन आदि) बारे परिचित हुने ।
- प्रशिक्षार्थी केन्द्रित विधिहरू (जस्तै: प्रयोगात्मक, फिल्ड ट्रिप/एक्सकर्सन, स्वयं खोज (सेल्फ डिस्कभरी), एक्सप्लोरेसन, समस्या समाधान, सर्भेक्षण आदि) बारे परिचित हुने ।
- अन्तरक्रियात्मक विधिहरू (जस्तै: छलफल, समूह प्रशिक्षण, लघु प्रशिक्षण, प्रदर्शन आदि) बारे परिचित हुने ।
- नाटकीय विधिहरू (जस्तै: रोल प्ले, ड्रामाटाईजेसन आदि) बारे परिचित हुने ।

४. प्रशिक्षण विधि छनोट गर्ने ।

५. प्रशिक्षण सामग्रीहरू छनोट गर्ने ।

- प्रशिक्षण सामग्रीहरू/शैक्षिक सामग्रीहरू पहिचान गर्ने ।
- प्रशिक्षण सामग्रीहरू/शैक्षिक सामग्रीहरू छनोट गर्ने ।
- छानेका प्रशिक्षण सामग्रीहरू/शैक्षिक सामग्रीहरू उचित पाठ, समय र स्थानमा प्रयोग गर्ने योजना बनाउने ।

६. पाठ योजना तयार गर्ने

- सैद्धान्तिक कक्षाका लागि पाठ योजनाको नमूना छनोट गर्ने ।
- सैद्धान्तिक कक्षाका लागि पाठ योजना तयार गर्ने ।
- व्यावहारिक कक्षाका लागि पाठ योजनाको नमूना छनोट गर्ने ।
- व्यावहारिक कक्षाका लागि पाठ योजना तयार गर्ने ।

७. प्रशिक्षण संचालन गरिने स्थानहरुको संरचना मिलाउने/ब्यवस्थापन गर्ने ।

- कक्षाकोठाको संरचना/ब्यवस्थापनको योजना तयार गर्ने ।
- योजनानुसार कक्षाकोठाको संरचना/ब्यवस्थापन गर्ने ।
- फिल्ड वर्कको संरचना/ब्यवस्थापनको योजना तयार गर्ने ।
- योजनानुसार फिल्ड वर्कको संरचना/ब्यवस्थापन गर्ने ।
- कार्यशालाको संरचना/ब्यवस्थापनको योजना तयार गर्ने ।
- योजनानुसार कार्यशालाको संरचना/ब्यवस्थापन गर्ने ।

८. प्रशिक्षण/कार्यक्रम प्रस्तुत/संचालन गर्ने ।

- पाठ योजना लिने ।
- पाठ योजनानुसार प्रशिक्षण/कार्यक्रम प्रस्तुत/संचालन गर्ने ।
- पाठ योजनानुसार प्रशिक्षण विधि प्रयोग गर्ने ।
- पाठ योजनानुसार प्रशिक्षण सामग्रीहरु उपयुक्त समय र स्थानमा प्रयोग गर्ने ।

९. प्रशिक्षण गर्दा प्रशिक्षण उद्देश्य, पाठ्यांश र प्रशिक्षण विधिबीच समन्वय/तालमेल कायम गर्ने ।

- प्रशिक्षण उद्देश्य अनुसार पाठ्यांश छनोट गर्ने ।
- उद्देश्य र पाठ्यांश अनुसार प्रशिक्षण सामग्री छनोट गर्ने ।
- उद्देश्य, पाठ्यांश र प्रशिक्षण सामग्री अनुसार प्रशिक्षण विधि छनोट गर्ने ।
- पाठ प्रस्तुत गर्दा, छनोट गरिएको उद्देश्य अनुसार, छनोट गरिएको पाठ्यांश, छनोट गरिएका प्रशिक्षण सामग्री र प्रशिक्षण विधि प्रयोग गरी प्रस्तुत गर्ने ।

१०. परिक्षार्थी मूल्यांकन गर्ने ।

११. प्रशिक्षण/कार्यक्रम मूल्यांकन गर्ने ।

(ख) प्रशिक्षार्थीको कार्यसम्पादन मूल्यांकनको लागि सुझाव

१. कार्य विश्लेषण गर्ने ।
२. विस्तृत कार्यसम्पादन चेक लिष्ट तयार गर्ने ।
३. तयार गरिएको विस्तृत कार्यसम्पादन चेक लिष्ट प्रयोग गरी प्रशिक्षार्थीहरूको लगातार कार्यसम्पादन मूल्यांकन गर्ने ।

(ग) सीप-तालीमको लागि सुझाव

१. कार्यसम्पादन प्रदर्शन गर्ने ।
 - कार्य सम्पादन स्वभाविक गतिमा प्रदर्शन गर्ने ।
 - क्रमानुसार कार्यसम्पादन खुडकिलाहरू सामान्य गतिमा मौखिक बर्णन गर्दै प्रश्नोत्तर विधि अपनाएर प्रत्येक कार्यसम्पादन खुडकिलाहरूलाई प्रशिक्षार्थी समक्ष प्रदर्शन गर्ने ।
 - आवश्यक परेमा उपरोक्तानुसारको सामान्य कार्यसम्पादन खुडकिलाहरूको प्रदर्शन प्रशिक्षार्थीको आवश्यकता वा माग अनुसार स्पष्टिकरणको लागि आवश्यकतानुसार दोहोर्याउने वा तेहेर्याउने ।
 - अन्तिम पटक कार्यसम्पादन प्रदर्शन गर्ने ।
२. प्रदर्शित कार्यसम्पादन अभ्यास गर्न प्रशिक्षार्थीहरूलाई यथेष्ट मौका दिने ।
 - प्रशिक्षार्थीहरूलाई निर्देशित अभ्यास (गाईडेड प्राक्टिस) गराउने ।
 - प्रदर्शित कार्यसंपादन अभ्यास गर्न प्रशिक्षार्थीहरूलाई समुचित वातावरण सृजना गरि दिने ।
 - कार्य अभ्यासको क्रममा प्रशिक्षार्थीहरूलाई प्रत्येक खुडकिलामा सहयोग वा निर्देशन गर्ने ।
 - प्रशिक्षार्थीहरूको आवश्यकतानुसार दिईएको कार्य संपादन गर्न निपूर्ण हुनका लागि प्रशिक्षार्थीहरूलाई दोहोर्याउने वा पुनः दोहोर्याउने मौका प्रदान गर्ने ।
 - दिईएको कार्य संपादन गर्न प्रशिक्षार्थीहरू निपूर्ण भए पछि मात्र प्रशिक्षकले अर्को कार्यसंपादन प्रदर्शन गर्ने ।

(घ) अन्य सुझावहरू

१. सीप तालीमका सिद्धान्तहरू प्रयोग गर्ने ।
२. प्रशिक्षण गर्दा २० प्रतिशत समय सैद्धान्तिक कक्षामा र ८० प्रतिशत समय प्रयोगात्मक कक्षामा प्रयोग गर्ने
३. बयश्क सिकाईका सिद्धान्तहरू प्रयोग गर्ने
४. आन्तरिक अभिप्रेरणाका सिद्धान्तहरू प्रयोग गर्ने
५. सिकाई तथा कार्यसंपादन क्रियाकलापहरूमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई अधिकतम संलग्न हुन सहज गराई दिने

उपकरण तथा औजार :

कार्यशालामा चाहिने आवश्यक औजार तथा उपकरणहरू (१० जना प्रशिक्षार्थीहरूको लागि)

सि.नं	विवरण	परिमाण
१	<ul style="list-style-type: none"> Different vaccines for Cattle, Buffalo, Sheep, Goat, pig, dog and poultry (HS, FMD, IBD, PPR, Lasota, BQ, ARV, Swine fever) 	प्रत्येक भ्याक्सिन १० वटा
२	<ul style="list-style-type: none"> Casting rope, 	२ वटा
३	<ul style="list-style-type: none"> Trevis 	१ वटा
४	<ul style="list-style-type: none"> Drenching bottle 	५ वटा
	<ul style="list-style-type: none"> Dog cage 	१ वटा
५	<ul style="list-style-type: none"> Balling gun 	५ वटा
६	<ul style="list-style-type: none"> AI gun 	सानो २ वटा, ठुलो २ वटा
७	<ul style="list-style-type: none"> Trocar and canula 	सानो ५ , ठुलो ५
८	<ul style="list-style-type: none"> AI sheath 	५० वटा
९	<ul style="list-style-type: none"> AI catheter. 	सानो ५ , ठुलो ५
१०	Different types of fodders and their seeds (Napier, Berseem, Stylo, Vetch, Amriso, Paspalam, Taki, etc).	प्रत्येकको एक एक वटा पोका
११	<ul style="list-style-type: none"> Chopping machine. Urea, equipments for preparation of mineral blocks. 	१ वटा मिनरल ब्लककोलागि सामान १० सेट
१२	<ul style="list-style-type: none"> Molasses, feed (concentrate and roughages) 	१० सेट
१३	<ul style="list-style-type: none"> Oven/ dessicator. 	१ वटा
१४	<ul style="list-style-type: none"> Weighing machine 	१ वटा
१५	<ul style="list-style-type: none"> Anthelmintics (Albendazole, Febendazole (Panacur), Levamisole, Ivermectin, etc). 	प्रत्येकको १० वटा
१६	<u>For dairy:</u>	

	<ul style="list-style-type: none"> • Yoghurt Culture 	१ प्याकेट
१७	<ul style="list-style-type: none"> • Pots of various sizes, Milk, Sugar, Flavours, Emulsifiers, Stabilizers. <p><u>For meat:</u></p>	११ वटा
१८	<ul style="list-style-type: none"> • Chopping board 	११ वटा
१९	<ul style="list-style-type: none"> • Chopping knife 	११ वटा
२०	<ul style="list-style-type: none"> • Sausage and Salami tube 	२० वटा प्रत्येकको
२१	<ul style="list-style-type: none"> • Different types of spices for sausage and salami • Packaging materials such as plastic and plastic seal equipments. 	प्रत्येकको १, १ पोका प्लास्टिक १ पोका, मेसिन १ वटा
२२	<p><u>For dog keeping:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Different vaccines for Dogs 	प्रत्येकको १, १ भाईल
२३	<ul style="list-style-type: none"> • ARV, Corona, DHPpIL 	१, १ वटा भाईल प्रत्येकको
२४	<ul style="list-style-type: none"> • Charts of different breeds of dogs. 	११ वटा
२५	<ul style="list-style-type: none"> • Grooming kit (Nail clipper, brush, dusting powder, shampoo, etc) 	११ सेट
२६	<ul style="list-style-type: none"> • Collars, tags. • Tagging machine 	१०० वटाको १ प्याक २ वटा
२७	<p><u>For animal health camp:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Anthelmintics, Vaccines, Ice box, Ice packs, Antifungal /antibacterial ointments, Syringes- 3ml, 5ml, 10ml, 20ml, Surgical instrument set, Burdizzo's castrator-large, medium, small, Vaginal speculum, Douch cane, artery forceps, scissor, BP handle, BP Blade, mastitis set. 	११ सेट
२८	<p><u>For First Aid treatment:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Catgut, Suturing needles, nylon thread, KMnO₄, Gension Voilet, MC, Vitamin A injection, Acriflavin solution, Vitamin K injection, Betadine, Cotton swabs, thermometer, Charmil ointment. 	आवश्यकता अनुसार

२९	<ul style="list-style-type: none"> Hydrogen peroxide, Cotton rolls, Dettol, Savlon, Sulphur Ointment, fly repellent ointments, IV set, canula 	१ सेट
३०	<ul style="list-style-type: none"> Splints, Local/ General; anaesthetic agents, Cotton swabs, Analgesics, Antibiotics. Normal Saline Solution, Dextrose solution, RL solution, Hemacoel. 	१० वटा प्रत्येकको १० वटा प्रत्येकको
३१	<p><u>Poultry Product Management:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Candling machine, Egg crates, Egg boxes, Trays etc. Debeaker Vaccine gun 	१० वटा १ वटा १ वटा

आवश्यक स्टेशनरी/विविध सामग्रीहरू		
१	कापी	१ दर्जन
२	डटपेन	१ दर्जन
३	सार्पनर ठूलो	२ थान
४	करेक्सन पेन	१ दर्जन
५	साइन पेन	३ दर्जन
६	पाइलट/जेल पेन	३ दर्जन
७	इरेजर	३ दर्जन
८	पेन्सिल	३ दर्जन
९	फलाटिन कपडा	१० मीटर
१०	नमुना	१२ थान
११	कार्वन पेपर नीलो/सेतो	२-२ प्याकेट
१२	फिलिप चार्ट पेपर	आवश्यकता अनुसार

१३	फ्ल्यास कार्ड	आवश्यकता अनुसार
१४	फोटोकपी पेपर	आवश्यकता अनुसार
१५	फाइल	आवश्यकता अनुसार
१६	हवाइट बोर्ड	१ थान
१७	बोर्ड मार्कर	१ दर्जन
१८	परमानेन्ट मार्कर	१ दर्जन
१९	डस्टर	२ थान

नोट: सैद्धान्तिक प्रशिक्षणका क्रममा उपलब्ध हुन सक्ने अवस्थामा मल्टिमिडिया, ओभरहेड प्रोजेक्टर, फ्लिपचार्ट बोर्ड, पिन बोर्ड प्रयोगमा ल्याउन सकिनेछ।

Reference Books:

- A Text Book of Animal Husbandary By: G. C. Banarjee
- Dairy technology By: Sukumar Dey
- Kukhura Palan Gyan By: Dr. Bansi sharma /Dinesh Parajuli
- Sheep and Goat production By: Dr. B. R. Joshi
- Gaai Palan By: Dr. Bhuwaneshwar sharma
- Krishi Prachar By: Department of livestock Services
- Techniques in veterinary surgery By: Anresh Kumar
- Dogs By: Amalendu Chakrawarti
- CTEVT publications
- Ethnic Veterinary Practices in South Asian Countries. (Heifer publications)

पाठ्य संरचना

क्र. सं.	मोड्युल/सबमोड्युल	स्वभाव	समय (घण्टा)		
			सैद्धान्तिक	व्यावहारिक	जम्मा
१	मोड्युल १: पशु पालनको परिचय र सामाजिक परिचालन				
	सबमोड्युल १.१ पशु पालनको परीचय	सै+ व्या	५	५	१०
	सबमोड्युल १.२ सामाजिक परीचालन	सै+ व्या	१०	२८	३८
२	मोड्युल २: पशु पालन व्यवस्थापन				
	सबमोड्युल २.१ पशुहरुको बथानको व्यवस्थापन	सै+ व्या	९	२७	३६
	सबमोड्युल २.२ नश्ल सुधार व्यवस्थापन	सै+ व्या	५	१५	२०
	सबमोड्युल २.३ आहारा/दाना व्यवस्थापन	सै+ व्या	६	१८	२४
	सबमोड्युल २.४ भेंडा/बाखा/बाँगुर पालन	सै+ व्या	५	१५	२०
	सबमोड्युल २.५ पेट जनावर (कुकर/ बिरालो) उत्पादन तथा व्यवस्थापन	सै+ व्या	२	६	८
३	मोड्युल ३: पशु स्वास्थ्य सेवाहरु				
	सबमोड्युल ३.१ रोगथाम तथा रोग नियन्त्रण सेवाहरु	सै+ व्या	८	८	१६
	सबमोड्युल ३.२: प्राथमिक उपचार र ड्रग एडमिनिस्ट्रेसन	सै+ व्या	७	२१	२८
	सबमोड्युल ३.३: जुनोटिक रोगहरु	सै+ व्या	५	१५	२०
	सबमोड्युल ३.४. औषधि व्यवस्थापन	सै+ व्या	५	१५	२०
४	मोड्युल ४: पशु उत्पादन तथा व्यवस्थापन	सै+ व्या			
	सबमोड्युल ४.१ दुग्धजन्य पदार्थ उत्पादन तथा व्यवस्थापन	सै+ व्या	११	३३	४४
	सबमोड्युल ४.२. पछिजन्य पदार्थउत्पादन तथा व्यवस्थापन	सै+ व्या	६	१८	२४
	सबमोड्युल ४.३ मासुजन्य पदार्थ उत्पादन तथा व्यवस्थापन	सै+ व्या	१६	१२	२८
	सबमोड्युल ४.४ उन तथा छाला व्यवस्थापन	सै+ व्या	८	२४	३२
५	मोड्युल ५: बजार व्यवस्थापन, संचार र उद्यमशिल				
	सबमोड्युल ५.१ पशु उत्पादनहरु बजारीकरण	सै+ व्या	६	६	१२
	सबमोड्युल ५.२: संचार	सै+ व्या	८	८	१६
	सबमोड्युल ५.३: उद्यमशीलता विकास	सै+ व्या	७	१९	२६
	जम्मा				४२२

नोट: सै= सैद्धान्तिक/व्या= व्यावहारिक

मोड्युल: १: पशु पालनको परिचय र सामाजिक परिचालन (Introductory Animal Husbandry and Social Mobilization)

सबमोड्युल १.१: पशु पालनको परिचय

<i>समय : ५ घण्टा (सै) + ५घण्टा (ब्या) = १० घण्टा</i>
बर्णन (Description): यो सबमोड्युलमा पशुपालन व्यवसायसंग परिचित गराउनेखालका ज्ञान, सीप/कार्यहरु समावेश गरिएका छन् । प्रत्येक सीप/कार्यमा अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य, उक्त कार्य व्यावसायिक तथा प्रतिस्पर्धात्मक तवरले सम्पादन गर्न नभईनहुने सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानहरु, उक्त कार्य गर्नका लागि आवश्यक पर्ने समय र सम्बन्धित ज्ञान समावेश गरिएको छ ।
उद्देश्यहरु (Objectives) : यस सबमोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरु पशु व्यावसायको परिचय दिन सक्षम हुने छन् ।

सीप/कार्यहरु: यो उद्देश्य पुरा गर्न प्रशिक्षार्थीहरु सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानका साथै निम्न कार्यमा दक्षता हासिल गर्नेछन् ।

क्र.सं.	सीप/कार्यहरु /दक्षताहरु	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	सै.(घण्टा)	प्रा.(घण्टा)	जम्मा (घण्टा)
१	पशु पालन व्यवसायको अवधारणा विकास गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> नेपालको कृषि तथा खेति प्रणालीमा पशु उत्पादनको महत्व र क्षेत्र (scope) । अधिकाँस ग्रामिण किसानहरुको आयको श्रोत र पुँजी लगानीको रूपमा पशु उत्पादकत्वको महत्व । पशु ऐन नियम सम्बन्धी जानकारी 	१	१	२
२	पशु व्यवस्थापनको अवधारणाको विकास गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> पशु व्यावसायकोलागि सामान्य आवश्यकताहरु जस्तै गोठ, दाना/आहारा, पानी, स्वास्थ्य आदि । 	१	१	२
३	पशुहरुमा प्राथमिक उपचार गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> रगत बगेको नियन्त्रण गर्ने, धाउ सफा गरि उपचार गर्ने, निर्जलिकरणको नियन्त्रण गर्ने, ज्वरो नियन्त्रण गर्ने, विष लागेको जनावरको उपचार गर्ने, आगोले वा तातो पानीले पोलेको उपचार गर्ने । माछा पोखरीमा पानीको उपचार 	१	१	२
४	कुखुरा पालन तथा व्यवस्थापनको अवधारणाको विकास गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> नेपालमा कुखुरा पालनको महत्व र क्षेत्र विभिन्न किसिमका कुखुराहरु पाल्दा आवश्यक पर्ने खोर, आहारा तथा दाना र पानी सम्बन्धि छोटो परिचय । कुखुराको खोपको परिचय 	१	१	२
५	माछा पालन सम्बन्धि अवधारणाको विकास गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> नेपालमा माछा पालनको महत्व र क्षेत्र । विभिन्न किसिमका माछा पालन गर्दा आवश्यक पर्ने खोर तथा जलासय, आहारा तथा दाना र पानी सम्बन्धि छोटो परिचय । 	१	१	२
जम्मा:			५	५	१०

सबमोड्युल १.२: सामाजिक परीचालन

समय : २८ घण्टा (सै) + १० घण्टा (ब्या) = ३८ घण्टा

वर्णन (Description): यो सबमोड्युलमा सामाजिक परीचालनसंग परीचत गराउनेखालका ज्ञान, सीप/कार्यहरु समावेश गरिएका छन् । प्रत्येक सीप/कार्यमा अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य, उक्त कार्य ब्यावसायिक तथा प्रतिस्पर्धात्मक तवरले सम्पादन गर्न नभईनहुने सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानहरु, उक्त कार्य गर्नको लागि आवश्यक पर्ने समय र सम्बन्धित ज्ञान समावेश गरिएको छ ।

उद्देश्यहरु (Objectives) :

यस सब सबमोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरु सामाजिक परीचालन संग सम्बन्धित अवधारणाहरुसंग परीचत हुन सक्षम हुने छन् ।

सीप/कार्यहरु: यो उद्देश्य पुरा गर्न प्रशिक्षार्थीहरु सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानका साथै निम्न कार्यमा दक्षता हासिल गर्नेछन् ।

क्र.सं.	सीप/कार्यहरु /दक्षताहरु	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	सै.(घण्टा)	ब्या.(घण्टा)	जम्मा (घण्टा)
१	ठाँउको अवलोकन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> भूमिका तथा परीचयात्मक जानकारी दिने (अवस्थिति, सामान्य सामाजिक तथा आर्थिक अवस्था) 	१	३	४
२	समुदायको छनौट गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> समुदायको संख्या र लक्षित उद्देश्यहरु । 	१	३	४
३	सम्बन्ध स्थापित गर्ने । (Build Rapport) ।	<ul style="list-style-type: none"> सम्बन्ध स्थापित गर्ने प्राविधिकहरु, सामाजिक वातावरण । 	१	३	४
४	ग्रामिण पार्श्व चित्र (Profile) तयार पार्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> पार्श्व चित्र तयार पार्ने सामाग्रीहरु वा औजारहरुको अभिलेख राख्ने तरिकाहरु (keeping records) । 	१	३	४
५	अन्य संघ संस्थाहरुका क्रियाकलापहरु संकलन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> लक्षित संघ संस्थाहरुको विस्तृत विवरण तयार पार्ने । अभिलेख राख्ने । 	१	३	४
६	लक्षित समुहको बर्तमान अवस्थाको सूचि तयार पार्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> लक्षित समुहको पहिचान गर्ने सामाग्रीहरु वा औजारहरु (tools) र तरिकाहरु (methods) को बारेमा वर्णन गर्ने । अभिलेख राख्ने । 	१	३	४
७	ऐतिहासिक घटनाहरु संकलन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> ऐतिहासिक घटनाहरु संकलन गर्ने । औजारहरु र तरिकाहरुको वर्णन गर्ने र अभिलेख राख्ने । 	१	३	४
८	घरघुरी सर्वेक्षण गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> तथ्य वा आकडा संकलन गर्ने मापदण्ड (checklist) वा प्रश्नावलीहरु तयार पार्ने । नमुना संकलन गर्ने तरिकाहरु (sampling methods) अभिलेख राख्ने । 	१	३	४

क्र.सं.	सीप/कार्यहरु/दक्षताहरु	सम्बन्धित प्रविधिक ज्ञान	सै.(घण्टा)	ब्या.(घण्टा)	जम्मा (घण्टा)
९	व्यक्तिगत अन्तर्वाता संचालन गर्ने/लिने ।	<ul style="list-style-type: none"> मुख्य अन्तर्वाता दिने व्यक्तिको छनौट गर्ने । मापदण्ड (checklist) वा प्रश्नावलीहरु तयार पार्ने । नमुना संकलन गर्ने तरीकाहरु (sampling methods) अभिलेख राख्ने । 	१	१	२
१०	सामुहिक अन्तर्वाता लिने ।	<ul style="list-style-type: none"> मापदण्ड (checklist) वा प्रश्नावलीहरु तयार पार्ने, समय व्यवस्थापन गर्ने, अभिलेख राख्ने । 	१	३	४
जम्मा:			१०	२८	३८

मोड्युल २: पशु पालन व्यवस्थापन

सबमोड्युल २. १: पशुहरुको बथानको व्यवस्थापन (Herd/Flock Management) ।

<i>समय : ९ घण्टा (सै) + २७ घण्टा (ब्या) = ३६ घण्टा</i>	
<p>वर्णन (Description): यो मोड्युलमा पशुहरुको बथानको व्यवस्थापनसंग परीचत गराउने खालका ज्ञान, सीप/कार्यहरु समावेश गरिएका छन् । प्रत्येक सीप/कार्यमा अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य, उक्त कार्य व्यावसायिक तथा प्रतिस्पर्धात्मक तवरले सम्पादन गर्न नभई नहुने सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानहरु, उक्त कार्य गर्नको लागि आवश्यक पर्ने समय र सम्बन्धित ज्ञान समावेश गरिएका छन् ।</p>	<p>उद्देश्यहरु (Objectives) : यस सब सबमोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरु पशुहरुको बथानको व्यवस्थापन गर्न सक्षम हुने छन् ।</p>

सीप/कार्यहरु: यो उद्देश्य पुरा गर्न प्रशिक्षार्थीहरु सम्बन्धित प्रविधिक ज्ञानका साथै निम्न कार्यमा दक्षता हासिल गर्नेछन् ।

क्र.सं.	सीप/कार्यहरु/दक्षताहरु	सम्बन्धित प्रविधिक ज्ञान	सै.(घण्टा)	प्रा.(घण्टा)	जम्मा (घण्टा)
१	घर/गोठको व्यवस्थापन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> गोठको लागि ठाँउको छनौटको मापदण्ड । पशुहरुको गोठ निर्माण गर्ने । छुट्टाछुट्टै पशुको लागि खोर (pen) को निर्माण । स्थानिय स्तरमा उपलब्ध वस्तुहरुको उपयोग गरि गोठ वा खोरको निर्माण । 		३	३
२	गर्भिणी/दुहुना पशुको हेरचाह तथा व्यवस्थापन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> गर्भिणी पशुको लागि विशेष आवश्यक पर्ने (दाना तथा आहारा, पानी, गोठ) । ब्याउने बेलामा (during Parturition) र ब्याउन नसकेको अवस्था (Dystocia) मा गरिने उपचारको बेला अपनाउनु पर्ने सावधानीहरु । 	१	३	४

क्र.सं.	सीप/कार्यहरु/दक्षताहरु	सम्बन्धित प्रविधिक ज्ञान	सै.(घण्टा)	प्रा.(घण्टा)	जम्मा (घण्टा)
		<ul style="list-style-type: none"> ● ब्याईसकेपछि गरिने पशुको हेरचाह । ● थुनेलो रोगबाट बचाउन गरिने कल्चौडाको हेरचाह । 			
३	पशु उत्पादन/पशु स्वास्थ्यको अभिलेख राख्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● व्यवस्थापकिय निर्णयको लागि अभिलेखको महत्व (नश्ल सुधार/ प्रजनन अभिलेख, उत्पादन अभिलेख, शारिरिक तौल बृद्धिको अभिलेख, दानाको अभिलेख र स्वास्थ्यको अभिलेख) ● आम्दानि र खर्चको अभिलेख । 	१	३	४
४	नवजात पाडा-पाडी/बाछा-बाछीको हेरचाह/व्यवस्थापन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● नवजात पाडा-पाडी/बाछा-बाछीको हेरचाह/व्यवस्थापन -न्यानो ठाँउमा राख्ने, सुख्खा बनाउने, बिगाउती दुध खुवाउने र त्यसको महत्व बताउने, संक्रमणबाट जोगाउन नाभी किटनाशक घोलमा डुबाउने) 	१	३	४
५	पशुहरुको पहिचान गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● पशुहरुको पहिचानको महत्व । ● विभिन्न प्रकारका पशुहरु पहिचान गर्ने तरिका । ● विभिन्न प्रकारका उपलब्ध Tag हरु । 	१	३	४
६	उन काट्ने।	<ul style="list-style-type: none"> ● उनका रेसा (wool fiber) को परिचय । ● विभिन्न प्रकारका उन काट्ने तरिकाहरु । 	१	३	४
७	कुखुराको चल्लाको हेरचाह र व्यवस्थापन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● कृतिम तरिकाले चल्ला हुर्काउदा (brooding) प्रकाश, तापक्रम, स्थान (space), दाना र पानी खुवाउने भाडाहरु र बार आदिको लागि आवश्यक पर्ने उपकरणहरु बारे जानकारी । ● प्राकृतिक तरिकाले माउ कुखुराको सहायताले चल्ला हुर्काउने बारे जानकारी । ● सोतरको सफाई गर्ने र सोतर फेर्ने । ● चुना छर्ने । 	१	३	४
८	ब्रोईलर कुखुराको चल्लाको हेरचाह र व्यवस्थापन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● दाना, पानी, स्थानको आवश्यकता । ● सोतरको सफाई गर्ने र सोतर फेर्ने । ● खोप लगाउने । 	१	३	४
९	बढ्ने र फुलपर्ने कुखुराको हेरचाह र व्यवस्थापन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● दाना, पानी, स्थानको आवश्यकता । ● सोतरको सफाई गर्ने र सोतर फेर्ने । ● खोप लगाउने । ● नेष्ट बक्सको व्यवस्थापन गर्ने । 	१	३	४
	जम्मा:		९	२७	३६

सबमोड्युल २.२: नश्ल सुधाररप्रजनन व्यवस्थापन (Breeding Management) ।

समय : ५ घण्टा (सै) + १५ घण्टा (ब्या) = २० घण्टा

वर्णन (Description): यो सबमोड्युलमा पशुहरुको नश्ल सुधारको व्यवस्थापनसंग सम्बन्धित ज्ञान, सीप/कार्यहरु समावेश गरिएका छन् । प्रत्येक सीप/कार्यमा अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य, उक्त कार्य व्यावसायिक तथा प्रतिस्पर्धात्मक तवरले सम्पादन गर्न नभई नहुने सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानहरु, उक्त कार्य गर्नको लागि आवश्यक पर्ने समय र सम्बन्धित ज्ञान समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु (Objectives): यस सब सबमोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरु पशुहरुको नश्ल सुधारको व्यवस्थापन गर्न सक्षम हुने छन् ।

सीप/कार्यहरु: यो उद्देश्य पुरा गर्न प्रशिक्षार्थीहरु सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानका साथै निम्न कार्यमा दक्षता हासिल गर्नेछन् ।

क्र.सं.	सीप/कार्यहरु/दक्षताहरु	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	सै.(घण्टा)	प्रा.(घण्टा)	जम्मा (घण्टा)
१	उन्नत नश्लको भाले पशु (गोरु/राँगा)को व्यवस्थापन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● नश्ल अनुसारको छनौटको मापदण्ड । ● दाना, पानी, र ठाँउको आवश्यकता । ● बाह्य र भित्री परजिविबाट हेरचाह गर्न निरन्तर स्वास्थ्य परीक्षण । ● सेवाहरुको मरमत सम्हार (Maintenance of services) । 	१	३	४
२	उन्नत नश्लको पोथी पशु (गाई/भैसी) को व्यवस्थापन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● नश्ल अनुसारको छनौटको मापदण्ड । ● दाना, पानी, र ठाँउको आवश्यकता । ● बाह्य र भित्री परजिविबाट हेरचाह गर्न निरन्तर स्वास्थ्य परीक्षण । ● नश्ल सुधारको योजना बनाउनुहोस । 	१	३	४
३	कृतिम गर्भाधान गर्न सहयोग गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● कृतिम गर्भाधानको परीचय ● कृतिम गर्भाधानको फाईदा र बेफाईदाहरु । ● कृतिम गर्भाधानका तरिकाहरु । 	१	३	४
४	बाँझोपन सम्बन्धि सल्लाह दिने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● बाँझोपनको कारणहरु ● सम्भावित सुधारका उपायहरु (possible correction measures) । 	१	३	४
५	नश्ल सुधारका अभिलेख तयार पार्नुहोस ।	<ul style="list-style-type: none"> ● नश्ल सुधारका अभिलेखको विषय बस्तु तयार पार्नुहोस (नश्ल सुधारका अभिलेखको विषय बस्तुहरु र नश्ल सुधारका अभिलेख तयार पार्नुहोस) 	१	३	४
जम्मा			५	१५	२०

सबमोड्युल: २. ३ आहारा तथा दाना व्यवस्थापन (Nutrition Management)

समय : ६ घण्टा (सै) + १८ घण्टा (ब्या) = २४ घण्टा

वर्णन (Description): यो सबमोड्युलमा पशुहरुको आहारा तथा दाना व्यवस्थापन संग सम्बन्धित ज्ञान, सीप/कार्यहरु समावेश गरिएका छन् । प्रत्येक सीप/कार्यमा अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य, उक्त कार्य व्यावसायिक तथा प्रतिस्पर्धात्मक तवरले सम्पादन गर्न नभई नहुने सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानहरु, उक्त कार्य गर्नको लागि आवश्यक पर्ने समय र सम्बन्धित ज्ञान समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु (Objectives) : यस सब सबमोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरु पशुहरुको आहारा तथा दाना व्यवस्थापने व्यवस्थापन गर्न सक्षम हुने छन् ।

सीप/कार्यहरु: यो उद्देश्य पुरा गर्न प्रशिक्षार्थीहरु सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानका साथै निम्न कार्यमा दक्षता हासिल गर्नेछन् ।

क.सं.	सीप/कार्यहरु/दक्षताहरु	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	सै.(घण्टा)	प्रा.(घण्टा)	जम्मा (घण्टा)
१	स्थानिय धाँसहरुको पहिचान गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> नेपालमा पाईने विभिन्न प्रकारका स्थानिय धाँसहरुको पहिचान जस्तै - भेच, पास्पलम, अग्निसो, मोलासेस, स्टाईलो, कुट्जु, डेस्मोडियम आदि , 	०.५	२	२.५
२	उन्नत धाँसहरु उमानुहोस/लगाउनुहोस/ उत्पादन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> नेपियर, सेटारिया, राई, बरसिम, जै आदि धाँसहरु उमान वा उत्पादन गर्न आवश्यक पर्ने तत्वहरु । बार्षिक हरियो घाँस उत्पादन तालिका तयार पार्ने । 	१	३	४
३	साईलेज र हे तयार गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> मौसम अनुसारको हे र साईलेज बनाउने उपयुक्तधाँसहरु । हे र साईलेज बनाउने विधिहरु । हे, साईलेज, पराल, छ्वालीको भण्डारण तथा उपयोगिता । 	०.५	२	२.५
४	सुकाएको धाँसहरु (Dry Roughage) को पौष्टिक तत्व बृद्धि गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> सुकाएको धाँसहरु (dry roughage) हरूकोभौतिक तथा रसायनिक तरिकाले उपचार गर्ने । यूरिया उपचार (urea treatment) । 	०.५	१	१.५
५	जनावरलाई आवश्यक पर्ने शुष्क/सुख्खा पदार्थ (Dry Matter) को मात्रा निकाल्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> शुष्क/सुख्खा पदार्थ (dry matter) को परिभाषा र त्यसको बनावट (components) । पशुहरुको पोषणमा शुष्क/सुख्खा पदार्थ (dry matter) को भुमिका र आवश्यकता (requirements) । प्रत्येक दिन, हप्ता र महिनामा शुष्क/सुख्खा पदार्थ (dry matter) र कच्चा पदार्थ (fresh matter) को आधारमा जम्मा कति मात्रा roughage र concentrate दाना/आहारा एउटा जनावरले खान्छ । 	०.५	१	१.५

६	डाले धाँस हुर्काउनुहोस वा लगाउने ।	<ul style="list-style-type: none"> स्थानिय स्तरमा उपलब्ध बहुउद्देशिय डालेधाँस र तिनका महत्व । डालेधाँस लगाउने तरिका । 	१	२	३
७	डालेधाँसको ब्याड व्यवस्थापन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> डालेधाँसको ब्याडको हेरचाह र व्यवस्थापन । 	१	३	४
८	जनावरलाई आहारा खुवाउने अभ्यासको अभिमुखिकरण गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> दिन दिनै जनावरहरूलाई विभिन्न प्रकारका आहारा तथा दाना खुवाउने । 	०.५	२	२.५
९	स्थानिय स्तरमा उपलब्ध सामाग्रिहरूबाट दाना (concentrate) तयार पार्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> दाना बनाउने (ration formulation) गर्ने सरल अवधारणा: प्रोटीनको आवश्यकता, शक्ति (energy) को आवश्यकता, शुष्क/सुख्खा पदार्थ (dry matter) को आवश्यकता । खनिज तत्वहरू र भिटामिनहरू र तिनका श्रोतहरू । 	०.५	२	२.५
जम्मा			६	१८	२४

सबमोड्युल: २. ४ भेंडा, बाखा तथा बँगुर पालन (Sheep, Goat and Pig Keeping)

समय : ५ घण्टा (सै) + १५ घण्टा (ब्या) = २० घण्टा

वर्णन (Description): यो सबमोड्युलमा भेंडा, बाखा तथा बँगुर पालनसंग सम्बन्धित ज्ञान, सीप/कार्यहरू समावेश गरिएका छन् । प्रत्येक सीप/कार्यमा अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य, उक्त कार्य व्यावसायिक तथा प्रतिस्पर्धात्मक तवरले सम्पादन गर्न नभई हुने सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानहरू, उक्त कार्य गर्नको लागि आवश्यक पर्ने समय र सम्बन्धित ज्ञान समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू (Objectives) : यस सबमोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरू भेंडा, बाखा तथा बँगुर पालन गर्न सक्षम हुने छन् ।

सीप/कार्यहरू: यो उद्देश्य पुरा गर्न प्रशिक्षार्थीहरू सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानका साथै निम्न कार्यमा दक्षता हासिल गर्नेछन् ।

क्र.सं	सीप/कार्यहरू/दक्षताहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	सै.(घण्टा)	प्रा.(घण्टा)	जम्मा (घण्टा)
१	भेंडा/बाखा/बँगुर पालनको लागि योजना बनाउने ।	<ul style="list-style-type: none"> नेपालका विभिन्न भागहरूमा भेंडा/बाखा/बँगुर पालनको महत्व (भौगोलिक, आर्थिक, सामाजिक, साँस्कृतिक आदि) 	१	३	४
२	घर/गोठ/खोरको व्यवस्थापन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> भेंडा/बाखा/बँगुरको संख्या, आकार, लिङ्ग र व्यवस्थापनको स्तरको आधारमा विभिन्न प्रकारको जनावरहरू -पाठा पाठी, दुध दिने माँउ, दुध नदिने माँउ, थुमा/बोका/बीर, ब्याउने माँउ, विरामी पशु) को घर/गोठ/खोरको प्रकार र औजार सुविधाहरू । 	१	३	४

३	नश्ल/जात पहिचान गर्ने ।	● विभिन्न प्रकारका स्वदेशि तथा विदेशि (indigenous and exotic) भेडा/बाखा/बँगुरका जातहरु र तिनका गुणहरु ।	१	३	४
४	भेडा/बाखा/बँगुरहरुलाई सुरक्षित बनाउने ।	● भेडा/बाखा/बँगुरलाई खोप दिने र जुकाको औषधि खुवाउने (de-worming) ।	१	३	४
५	भेडा/बाखा/बँगुरहरुलाई आहारा/दाना खुवाउने ।	● प्रत्येक दिन दाना, हरियो घाँस र सुख्खा घाँस तथा डाले घाँस खुवाउने अभ्यास ।	१	३	४
जम्मा			५	१५	२०

सबमोड्युल: २.५ पेट जनावर (कुकर/बिरालो) उत्पादन तथा व्यवस्थापन (Pet Animals Production and Management)

समय : २ घण्टा (सै) + ६ घण्टा (ब्या) = ८ घण्टा

वर्णन (Description): यो सबमोड्युलमा पेट (कुकर/बिरालो) उत्पादन तथा व्यवस्थापनसंग सम्बन्धित ज्ञान, सीप/कार्यहरु समावेश गरिएका छन् । प्रत्येक सीप/कार्यमा अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य, उक्त कार्य व्यावसायिक तथा प्रतिस्पर्धात्मक तवरले सम्पादन गर्न नभई नहुने सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानहरु, उक्त कार्य गर्नको लागि आवश्यक पर्ने समय र सम्बन्धित ज्ञान समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु (Objectives): यस सबमोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरु पेट जनावरहरु(कुकर/बिरालो) उत्पादन तथा व्यवस्थापन गर्न सक्षम हुने छन् ।

सीप/कार्यहरु: यो उद्देश्य पुरा गर्न प्रशिक्षार्थीहरु सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानका साथै निम्न कार्यमा दक्षता हासिल गर्नेछन् ।

क.सं	सीप/कार्यहरु/दक्षताहरु	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	सै.(घण्टा)	प्रा.(घण्टा)	जम्मा.(घण्टा)
१	पेट जनावर (Pet animals) पालन गर्न योजना बनाउने ।	● पेट जनावर (Pet animals) पालन गर्ने कारण र फईदाहरु । ● पेट जनावर (Pet animals) का प्रकारहरु ।	०.४	१.२	१.६
२	पेट जनावर (Pet animals) को पहिचान गर्ने ।	● नेपालमा प्रख्यात कुकुर र बिरालाका जातहरु ।	०.४	१.२	१.६
३	कुकुरको हेरचाह र व्यवस्थापन गर्ने ।	● कुकुरमा लिडहरु (leads), चोक (choke), कलरहरु (collars) को प्रयोग गर्ने । ● कुकुरलाई ब्रस गर्ने र नुहाउने । ● कुकुरलाई औषधि खुवाउने । ● कुकुरको नड र दाँतको हेरचाह । ● कुकुरको रौं काटने (कुनै कुनै जातको) । ● कुकुरको खोरको सफाई तथा निर्मलिकरण ।	०.४	१.२	१.६

४	कुकुर/विरालोको सुरक्षा गर्ने (बचाउने)।	<ul style="list-style-type: none"> ● कुकुर/विरालोलाई खोप लगाउने । ● कुकुर/विरालोलाई जुकाको औषधि खुवाउने । ● कुकुर/विरालोको बाह्य परजिविहरुको उपचार गर्ने । 	०.४	१.२	१.६
५	कुकुर/विरालोलाई आहारा खुवाउने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● दिन दिनै (दैनिक) कुकुर/विरालोलाई आहारा खुवाउन अभ्यास गर्ने । ● कुकुर/विरालोलाई खानाको आवश्यकताहरु (food requirements) तथा बजारमा उपलब्ध कुकुर र विरालाका खानाहरु । 	०.४	१.२	१.६
जम्मा			२	६	८

मोड्युल: ३. पशु स्वास्थ्य सेवाहरु (Animal Health Services)

सबमोड्युल: ३.१ रोगथाम तथा रोग नियन्त्रणका सेवाहरु (Preventive Services)

समय : ८ घण्टा (सै) + ८ घण्टा (ब्या) = १६ घण्टा

बर्णन (Description): यो सबमोड्युलमा रोगथाम तथा रोग नियन्त्रणका सेवाहरु (Preventive Services) संग सम्बन्धित ज्ञान, सीप/कार्यहरु समावेश गरिएका छन् । प्रत्येक सीप/कार्यमा अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य, उक्त कार्य ब्यावसायिक तथा प्रतिस्पर्धात्मक तवरले सम्पादन गर्न नभई नहुने सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानहरु, उक्त कार्य गर्नको लागि आवश्यक पर्ने समय र सम्बन्धित ज्ञान समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु (Objectives): यस सबमोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरु रोगथाम तथा रोग नियन्त्रणका सेवाहरु (Preventive Services) प्रदान गर्न सक्षम हुने छन् ।

सीप/कार्यहरु: यो उद्देश्य पुरा गर्न प्रशिक्षार्थीहरु सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानका साथै निम्न कार्यमा दक्षता हासिल गर्नेछन् ।

क.सं	सीप/कार्यहरु/दक्षताहरु	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	सै.(घण्टा)	प्रा.(घण्टा)	जम्मा.(घण्टा)
१	पशुपंक्षीका रोगका रोगथाम तथा रोग नियन्त्रण संग सम्बन्धित जनचेतना जगाउने कार्यक्रमको आयोजना गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● किसानहरुको समुह बनोउनुहोस । ● जनावरहरुको रोगको रोगथाम तथा रोग नियन्त्रणका लागि खोप कार्यक्रम, जुकाको औषधि खुवाउने कार्यक्रम र सामान्य हेरचाह तथा व्यवस्थापनका कार्यक्रमलाई लक्षित गर्ने । 	१	१	२
२	पशु स्वास्थ्य सिबिरको व्यवस्थापनमा सहयोग गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● खबर प्रसारण गर्ने । ● सरोकारवालाहरु संग समन्वय गर्ने । ● सिबिर, औषधिहरु, खोपहरु, चिरफारका सामान तथा उपकरणहरु तयार पार्ने । 	१	१	२

३	जनावरहरुको चेकजाँच गर्ने (quarantine animals) ।	<ul style="list-style-type: none"> ● क्वारेन्टाईन (quarantine) को परिभाषा । ● क्वारेन्टाईन (quarantine) का तरिका । 	१	१	२
४	रोगि जनावरलाई अलग्याउने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● जनावरलाई अलग राख्नुको पुष्ट्याई (justification of isolation) । ● जनावरलाई अलग राख्ने (isolation) का प्रकृया । 	१	१	२
५	पशु-पंछिलाई खोप लगाउने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● खोपको परिचय । ● प्रचलित खोपहरु र तिनका लगाउने तरिकाहरु । 	१	१	२
६	खोर/गोठलाई किटाणुरहित (disinfect) बनाउने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● किटाणुरहित (disinfection) को परिभाषा । ● पशु र कुखुरा फारममा प्रयोग हुने विभिन्न किसिमका किटाणु नाशक औषधिहरु । ● सर-सफाई गर्ने र किटाणुरहित बनाउने वास्तविक तरिका/प्रकृया । 	१	१	२
७	नियमित रुपमा भोल औषधि खुवाउने (Drenching) ।	<ul style="list-style-type: none"> ● भोल औषधि खुवाउने तरिका । ● पशु फार्ममा गरिने सामान्य ड्रेन्चिङ्गहरु (drenchings) । 	१	१	२
८	लास/मरेको पशु (carcass) को व्यवस्थापन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● लास/मरेको पशु (carcass) को व्यवस्थापन गर्ने विभिन्न तरिकाहरु । 	१	१	२
	जम्मा		८	८	१६

सबमोड्युल: ३.२ प्राथमिक उपचार र ड्रग एडमिनिस्ट्रेसन् (First Aid and Drug Administration)

समय : ७ घण्टा (सै) + २१घण्टा (ब्या) = २८ घण्टा

बर्णन (Description): यो सबमोड्युलमा प्राथमिक उपचार तथा ड्रग एडमिनिस्ट्रेसन् (First Aid and Drug Administration) संग सम्बन्धित ज्ञान, सीप/कार्यहरु समावेश गरिएका छन् । प्रत्येक सीप/कार्यमा अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य, उक्त कार्य ब्यावसायिक तथा प्रतिस्पर्धात्मक तवरले सम्पादन गर्न नभई नहुने सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानहरु, उक्त कार्य गर्नको लागि आवश्यक पर्ने समय र सम्बन्धित ज्ञान समावेश गरिएका समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु (Objectives): यस सबमोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरु प्राथमिक उपचार र ड्रग एडमिनिस्ट्रेसन् गर्न सक्षम हुने छन् ।

सीप/कार्यहरु: यो उद्देश्य पुरा गर्न प्रशिक्षार्थीहरु सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानका साथै निम्न कार्यमा दक्षता हासिल गर्नेछन् ।

क.सं	सीप/कार्यहरु/दक्षताहरु	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	सै.(घण्टा)	प्रा.(घण्टा)	जम्मा.(घण्टा)
------	------------------------	---------------------------	------------	--------------	---------------

१	रगत बग्न नियन्त्रण गर्ने (Control bleeding) ।	<ul style="list-style-type: none"> ● रगत बग्न नियन्त्रण गर्ने विभिन्न तरिकाहरु जस्तै: रक्त नलीलाई बाँधेर रगत नियन्त्रण गर्ने, रगत जमाएर रगत नियन्त्रण गर्ने आदि । 	१	३	४
२	घाउमा पट्टि लगाउने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● किटाणुरहित तरिकाले घाउमा पट्टि लगाउने । ● घाउमा पट्टि लगाउँदा बढि प्रयोग हुने किटणु नाशक (antiseptics) औषधिहरुर मलहमहरु । 	१	३	४
३	हाड भाचिएकोमा काब्रो (splint) बाध्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● काब्रो (splint) बाध्न पर्ने र नपर्ने ठम्याउनुहोस । ● स्थानिय सामानको प्रयोग गरि काब्रो बनाउने । ● काब्रो प्रयोग या लगाउने तरिका । 	१	३	४
४	पुनर्जलिय भोल खुवाउने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● म्भजथमचवतष्यल को जाँच गर्ने । ● पुनर्जलिय भोल ९चभजथमचवतष्यल कयगितष्यल० तयार पार्ने र त्यसको उपयोग गर्ने । 	१	३	४
५	तातो वस्तुले डढेको/तातो पानीले डढेको को उपचार गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● तातो वस्तुले डढेको/तातो पानीले डढेको को उपचार तथा व्यवस्थापन गर्ने । 	१	३	४
६	बिष लागेको जनावरको उपचार गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● वान्ता गराउने (emetics) को प्रयोग । ● पखाला लगाउने (purgatives) र बिषलाई बाँधेर निष्कृत्य बनाउने (chelating agents) औषधिहरुको प्रयोग । ● सामान्य लाक्षणिक उपचार (symptomatic treatment) गर्ने । 	१	१	२
७	उच्च ज्वरो नियन्त्रण गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● वरफको प्याक (ice pack) को प्रयोग गरेर ज्वरो व्यवस्थापन गर्ने । ● बढि उपयोगमा आउने ज्वरो कम गर्ने औषधिहरु । 	१	१	२
८	जनावर र कुखुरालाई सुई लगाउने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● जनावरलाई छालामा, छाला मुनि बोसोमा, मासुमा, रक्तनलीमा सुई लगाउने । ● कुखुरालाई सुई तथा खोप लगाउने । 	१	३	४
जम्मा			७	२१	२८

सबमोड्युल: ३.३ जुनोटिक रोगहरु (Zoonotic Diseases)

समय : ५ घण्टा (सै) + १५ घण्टा (ब्या) = २० घण्टा

बर्णन (Description): यो सबमोड्युलमा रोगहरु (Zoonotic Diseases) संग सम्बन्धित ज्ञान, सीप/कार्यहरु समावेश गरिएका छन् । प्रत्येक सीप/कार्यमा अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य, उक्त कार्य ब्यावसायिक तथा प्रतिस्पर्धात्मक तवरले सम्पादन गर्न नभईनहुने सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानहरु, उक्त कार्य गर्नको लागि आवश्यक पर्ने समय र सम्बन्धित ज्ञान समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु (Objectives): यस सबमोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरु जुनोटिक रोगहरु (Zoonotic Diseases) पहिचान गर्न सक्षम हुने छन् ।

सीप/कार्यहरु: यो उद्देश्य पुरा गर्न प्रशिक्षार्थीहरु सम्बन्धित प्रविधिक ज्ञानका साथै निम्न कार्यमा दक्षता हासिल गर्नेछन् ।

क्र.सं	सीप/कार्यहरु/दक्षताहरु	सम्बन्धित प्रविधिक ज्ञान	सै.(घण्टा)	प्रा.(घण्टा)	जम्मा.(घण्टा)
१	मासुवाट सर्ने रोगहरु (meat born diseases) संग परिचित हुने ।	● मासुवाट सर्ने रोगहरु (meat born diseases) को सूचि बनाउने र तिनिहरुको मानिसमा पर्ने उल्टो/नराम्रो प्रभावहरु ।	१	३	४
२	दुधवाट सर्ने रोगहरु (milk born diseases) संग परिचित हुने ।	● दुधवाट सर्ने रोगहरु (milk born diseases) को सूचि बनाउने र तिनिहरुको मानिसमा पर्ने उल्टा/नराम्रो प्रभावहरु ।	१	३	४
३	मुख्य मुख्य जिवाणुवाट लाग्ने जुनोटिक रोगहरु (common bacterial diseases) संग परिचित हुने ।	● मुख्य मुख्य जिवाणुवाट लाग्ने जुनोटिक रोगहरु (common bacterial diseases) को सूचि बनाउने र तिनिहरुको मानिसमा पर्ने उल्टो /नराम्रो प्रभावहरु ।	१	३	४
४	मुख्य मुख्य विषाणुवाट लाग्ने जुनोटिक रोगहरु (common viral diseases) संग परिचित हुने ।	● मुख्य मुख्य विषाणुवाट लाग्ने जुनोटिक रोगहरु (common viral diseases) को सूचि बनाउने र तिनिहरुको मानिसमा पर्ने उल्टो /नराम्रो प्रभावहरु ।	१	३	४
५	मुख्य मुख्य परजिबिवाट लाग्ने जुनोटिक रोगहरु (common parasite diseases) संग परिचित हुने ।	● मुख्य मुख्य परजिबिवाट लाग्ने जुनोटिक रोगहरु (common parasite diseases) को सूचि बनाउने र तिनिहरुको मानिसमा पर्ने उल्टो /नराम्रो प्रभावहरु ।	१	३	४
जम्मा			५	१५	२०

सबमोड्युल:३.४ औषधि व्यवस्थापन (Drugs Management)

समय : ५ घण्टा (सै) + १५ घण्टा (ब्या) = २० घण्टा

बर्णन (Description): यो सबमोड्युलमा औषधि व्यवस्थापन (Drugs Management) संग सम्बन्धित ज्ञान, सीप/कार्यहरु समावेश गरिएका छन् । प्रत्येक सीप/कार्यमा अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य, उक्त कार्य व्यावसायिक तथा प्रतिस्पर्धात्मक तवरले सम्पादन गर्न नभईनहुने सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानहरु, उक्त कार्य गर्नको लागि आवश्यक पर्ने समय र सम्बन्धित ज्ञान समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु (Objectives): यस सबमोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरु औषधि व्यवस्थापन (Drugs Management) गर्न सक्षम हुने छन् ।

सीप/कार्यहरु: यो उद्देश्य पुरा गर्न प्रशिक्षार्थीहरु सम्बन्धित प्रविधिक ज्ञानका साथै निम्न कार्यमा दक्षता हासिल गर्नेछन् ।

क्र.सं	सीप/कार्यहरु/दक्षताहरु	सम्बन्धित प्रविधिक ज्ञान	सै.(घण्टा)	प्रा.(घण्टा)	जम्मा.(घण्टा)
--------	------------------------	--------------------------	------------	--------------	---------------

१	औषधि पसल व्यवस्थापन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> अनावश्यक बस्तुहरु हटाउने र तिनको व्यवस्थापन गर्ने । औषधि पसल सफा र किटाणसुरहित बनाउने । 	१	३	४
२	औषधिहरु भण्डारण गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> रेफ्रिजेरेटरमा भण्डारण गर्ने । औषधिको न्याकमा भण्डारण र लेबलिङ्ग गर्ने । 	१	३	४
३	बिल बनाउने (Prepare bill) ।	<ul style="list-style-type: none"> बिलको ढाँचा बनाउने । औषधि बेचिसके पछि बिल तयार पार्ने वा भर्ने । 	१	३	४
४	ईन्भेन्टरी (Inventory) राख्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> दैनिक किताब (Day book) तयार पार्ने । नगद रजिस्टर (cash register) तयार पार्ने । बहि खाता दुरुस्त राख्ने (Maintain a ledger) । 		३	
	जम्मा		५	१५	२०

मोड्युल: ४ पशु उत्पादन तथा व्यवस्थापन (Livestock Products Management)

सबमोड्युल: ४.१ दुग्धजन्य पदार्थ उत्पादन तथा व्यवस्थापन (Dairy Products Management)

<i>समय : ११ घण्टा (सै) + ३३ घण्टा (ब्या) = ४४ घण्टा</i>	
<p>वर्णन (Description): यो सबमोड्युलमा दुग्धजन्य पदार्थ उत्पादन तथा व्यवस्थापन (Dairy Products Management)संग सम्बन्धित ज्ञान, सीप/कार्यहरु समावेश गरिएका छन् । प्रत्येक सीप/कार्यमा अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य, उक्त कार्य व्यावसायिक तथा प्रतिस्पर्धात्मक तवरले सम्पादन गर्न नभई नहुने सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानहरु, उक्त कार्य गर्नको लागि आवश्यक पर्ने समय र सम्बन्धित ज्ञान समावेश गरिएका छन् ।</p> <p>उद्देश्यहरु (Objectives) : यस सबमोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरु दुग्धजन्य पदार्थ उत्पादन तथा व्यवस्थापन गर्न सक्षम हुने छन् ।</p>	

सीप/कार्यहरु: यो उद्देश्य पुरा गर्न प्रशिक्षार्थीहरु सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानका साथै निम्न कार्यमा दक्षता हासिल गर्नेछन् ।

क.सं	सीप/कार्यहरु/दक्षताहरु	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	सै.(घण्टा)	प्रा.(घण्टा)	जम्मा.(घण्टा)
१	सफा दुध उत्पादन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> सफा दुध उत्पादन गर्दा ध्यान पुऱ्याउने बुँदाहरु । 	१	३	४
२	तुरुन्तै गर्न सकिने परीक्षणहरु गर्ने (Perform plate form test) ।	<ul style="list-style-type: none"> विभिन्न किसिमका अर्गानोलेप्टिक (organoleptic) परीक्षणहरु । उमाल्दा जम्ने (Clot on boiling) परीक्षण । अल्कोहल (Alcohol test) परीक्षण । 	१	३	४
३	दुध पास्चुराईज गर्ने । (Pasteurize milk) ।	<ul style="list-style-type: none"> पास्चुराईजेसन का सिद्धान्तहरु । पास्चुराईजेसनका तरिकाहरु: स्थानिय र विशेष किसिमको उपकरणहरुको उपयोग गरेर । 	१	३	४

४	दहि/योगहर्ट (Yoghurt) बनाउने ।	<ul style="list-style-type: none"> विभिन्न प्रकारका जोरन (Starter Culture) को प्रयोग । दहि/योगहर्ट (Yoghurt) तयार हुने सिद्धान्तहरु र भण्डारण । 	१	३	४
५	मिठाई (रसबरी र लालमोहन) बनाउने ।	<ul style="list-style-type: none"> मिठाई (रसबरी र लालमोहन) बनाउने तरिका र सिद्धान्त । 	१	३	४
६	पनीर बनाउने ।	<ul style="list-style-type: none"> पनीर बनाउने तरिका र सिद्धान्त । 	१	३	४
७	खुवा बनाउने ।	<ul style="list-style-type: none"> खुवा बनाउने तरिका र सिद्धान्त । 	१	३	४
८	छेना बनाउने ।	<ul style="list-style-type: none"> छेना बनाउने तरिका र सिद्धान्त । 	१	३	४
९	नौनी/धु बनाउने ।	<ul style="list-style-type: none"> नौनी/धु बनाउने तरिका र सिद्धान्त । 	१	३	४
१०	छुर्पि बनाउने ।	<ul style="list-style-type: none"> छुर्पि बनाउने तरिका र सिद्धान्त । 	१	३	४
११	बरफ (Ice-cream) बनाउने ।	<ul style="list-style-type: none"> बरफ (Ice-cream) बनाउने तरिका र सिद्धान्त । 	१	३	४
जम्मा			११	३३	४४

सबमोड्युल: ४.२ पंछिजन्य पदार्थ उत्पादन तथा व्यवस्थापन (Poultry Products Management)

<i>समय : ६ घण्टा (सै) + १८ घण्टा (ब्या) = २४ घण्टा</i>	
<p>वर्णन (Description): यो सबमोड्युलमा पंछिजन्य पदार्थ उत्पादन तथा व्यवस्थापन (Poultry Products Management)संग सम्बन्धित ज्ञान, सीप/कार्यहरु समावेश गरिएका छन् । प्रत्येक सीप/कार्यमा अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य, उक्त कार्य ब्यावसायिक तथा प्रतिस्पर्धात्मक तवरले सम्पादन गर्न नभईनहुने सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानहरु, उक्त कार्य गर्नको लागि आवश्यक पर्ने समय र सम्बन्धित ज्ञान समावेश गरिएका छन् ।</p> <p>उद्देश्यहरु (Objectives) : यस सबमोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरु पंछिजन्य पदार्थ उत्पादन तथा व्यवस्थापन (Dairy Products Management) गर्न सक्षम हुने छन् ।</p>	

सीप/कार्यहरु: यो उद्देश्य पुरा गर्न प्रशिक्षार्थीहरु सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानका साथै निम्न कार्यमा दक्षता हासिल गर्नेछन् ।

क्र.सं	सीप/कार्यहरु/दक्षताहरु	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	सै.(घण्टा)	प्रा.(घण्टा)	जम्मा.(घण्टा)
१	फुल संकलन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> फुल संकलन र सफा गर्ने तरिका । माटो वा फोहर रहित फुल उत्पादनमा अपनाउने सावधानीहरु । 	१	३	४
२	फुलको ग्रेडिङ गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> फुलको ग्रेडिङको मापदण्ड (आकार, तौल, रंग, सफाईपना आदि) 	१	३	४

३	फुल भण्डारण गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● किस्ति (Tray) मा भण्डारण गर्ने । ● फुल राख्ने किस्ति (Tray) का प्रकारहरु । ● रेफ्रिजेरेटर र कोठाको तापक्रममा भण्डारण गर्ने । 	१	३	४
४	फुल ओसार पसारको व्यवस्थापन गर्ने (Manage egg transportation) ।	<ul style="list-style-type: none"> ● विभिन्न माध्यमद्वारा ओसार पसार (Transportation by different means) ● गाडीमा फुल राख्ने किस्ति (Tray) का व्यवस्थापन 	१	३	४
५	फुल बेच्ने (Market eggs) ।	<ul style="list-style-type: none"> ● स्थानिय अवस्थामा फुल आपूर्तिको लागि सर्वेक्षण गर्ने - माग र आपूर्ति (Survey of egg supply at local situation - demand and supply) । 	१		४
६	जिउँदो कुखुरा बेच्ने (Market Live bird) ।	<ul style="list-style-type: none"> ● स्थानिय अवस्थामा जिउँदो कुखुरा आपूर्तिको लागि सर्वेक्षण गर्ने - माग र आपूर्ति (Survey of live birds supply at local situation - demand and supply) । 	१	३	४
जम्मा			६	१८	२४

सबमोड्युल: ४.३ मासुजन्य पदार्थ उत्पादन तथा व्यवस्थापन (Meat Products Management)

<i>समय : १६ घण्टा (सै) + १२ घण्टा (ब्या) = २८ घण्टा</i>	
<p>वर्णन (Description): यो सबमोड्युलमा मासुजन्य पदार्थ उत्पादन तथा व्यवस्थापन (Meat Products Management) संग सम्बन्धित ज्ञान, सीप/कार्यहरु समावेश गरिएका छन् । प्रत्येक सीप/कार्यमा अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य, उक्त कार्य व्यावसायिक तथा प्रतिस्पर्धात्मक तवरले सम्पादन गर्न नभई नहुने सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानहरु, उक्त कार्य गर्नको लागि आवश्यक पर्ने समय र सम्बन्धित ज्ञान समावेश गरिएका छन् ।</p> <p>उद्देश्यहरु (Objectives) : यस सबमोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरु मासुजन्य पदार्थ उत्पादन तथा व्यवस्थापन गर्न सक्षम हुने छन् ।</p>	

सीप/कार्यहरु: यो उद्देश्य पुरा गर्न प्रशिक्षार्थीहरु सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानका साथै निम्न कार्यमा दक्षता हासिल गर्नेछन् ।

क.सं	सीप/कार्यहरु/दक्षताहरु	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	सै.(घण्टा)	प्रा.(घण्टा)	जम्मा.(घण्टा)
१	मासु विज्ञान (Meat Science) र यसको महत्वको बारेमा बताउने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● मासु विज्ञान को परिभाषा दिने । ● मासु विज्ञानको महत्वको सूचि तयार पार्ने । ● मासु विज्ञान को क्षेत्र (scope) को वर्णन गर्ने । 	१	१	२

सबमोड्युल: ४.४ उन र छाला व्यवस्थापन (Wool and Hide Management)

२	मासुको बनावटको बारेमा बताउने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● मासुको पौष्टिक तत्वको महत्वको बारेमा वर्णन गर्ने । ● मासुको गुणहरू (properties) को सूचि तयार पार्ने । ● विभिन्न जनावरहरूको विभिन्न भागको मासुको भिन्नता बताउने । 	१	१	२
३	स्वास्थ्य र निर्मलिकरण (health and sanitation) का सिद्धान्तहरू बताउने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● स्वास्थ्य र निर्मलिकरणको परीभाषा । ● स्वास्थ्य र निर्मलिकरणका सिद्धान्तहरू । ● सफा र फोहर प्रोसेसीङ्ग प्लानटहरूको तुलना गर्ने । 	१	१	२
४	मासुमा प्रयोग हुने उपकरण तथा औजारहरूको सफाई र निर्मलिकरण गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● स्वस्थ मासु उत्पादनमा प्रयोग हुने उपकरण तथा औजारहरूको सूचि तयार पार्ने । ● मासुमा प्रयोग हुने उपकरण तथा औजारहरूको सफाई र निर्मलिकरणका सिद्धान्तहरू । ● सफाई र निर्मलिकरणका प्रविधिहरू । 	१	१	२
५	मासुलाई चिस्याउन (chilling) र फ्रिजिङ्ग (freezing) गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● चिस्याउन (chilling) र फ्रिजिङ्ग (freezing) को परीभाषा । ● मासुलाई चिस्याउन (chilling) र फ्रिजिङ्ग (freezing) गर्ने कारण । ● मासुलाई चिस्याउन (chilling) र फ्रिजिङ्ग (freezing) गर्ने तरीकाहरू । 	१	२	३
६	मासुको डल्ला (meat ball) तयार बनाउने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● मासुको डल्ला (meat ball) तयार बनाउन आवश्यक सामाग्रीहरू संकलन गर्ने । ● मासुको डल्ला (meat ball) तयार बनाउने तरीका । 	१	२	३
७	मासुको ससेज (meat sausage) तयार बनाउने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● मासुको ससेज (meat sausage) तयार बनाउन आवश्यक सामाग्रीहरू संकलन गर्ने । ● मासुको ससेज (meat sausage) तयार बनाउने तरीका । 	१	२	३
८	मासुको सलामी (meat salami) तयार बनाउने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● मासुको सलामी (meat salami) तयार बनाउन आवश्यक सामाग्रीहरू संकलन गर्ने । ● मासुको डल्ला (meat salami) तयार बनाउने तरीका । 	१	२	३
९	मासुको सुकुटी (dry meat) तयार बनाउने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● मासुको सुकुटी (dry meat) तयार बनाउन आवश्यक सामाग्रीहरू संकलन गर्ने । ● मासुको सुकुटी (dry meat) तयार बनाउने तरीकाहरू । 	१	२	३
१०	मासुको परिकारहरूको बजारीकरण गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> ● नेपालमा मासुको परिकारहरूको बजार व्यवस्थाको बारेमा जानकारी । 	१	१	२

समय : ८ घण्टा (सै) + २४ घण्टा (ब्या) = ३२ घण्टा

		<ul style="list-style-type: none"> मासुको बजारको साङ्गलो (marketing chain) को चित्र बनाउने । मासुको बजारको प्रकारहरू । 			
११	मासु तथा मासुका परिकारहरूलाई प्याक तथा भण्डारण गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> मासु तथा मासुका परिकारहरूलाई प्याक गर्ने सामाग्रीहरूको सूचि तयार पार्ने । उपभोक्ताको वा बजारको रुचि अनुसारको आकार, प्रकार, रंग र स्वाद पहिचान गर्ने । मासु तथा मासुका परिकारहरूलाई प्याक गर्ने विभिन्न तरीकाहरू । 	२	१	३
जम्मा			१२	१६	२८

वर्णन (Description): यो सबमोड्युलमा उन र छाला व्यवस्थापन (Wool and Hide Management) संग सम्बन्धित ज्ञान, सीप/कार्यहरू समावेश गरिएका छन् । प्रत्येक सीप/कार्यमा अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य, उक्त कार्य व्यावसायिक तथा प्रतिस्पर्धात्मक तवरले सम्पादन गर्न नभईनहुने सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानहरू, उक्त कार्य गर्नको लागि आवश्यक पर्ने समय र सम्बन्धित ज्ञान समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू (Objectives) : यस सबमोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरू उन र छाला व्यवस्थापन गर्न सक्षम हुने छन् ।

सीप/कार्यहरू: यो उद्देश्य पुरा गर्न प्रशिक्षार्थीहरू सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानका साथै निम्न कार्यमा दक्षता हासिल गर्नेछन् ।

क्र.सं	सीप/कार्यहरू/दक्षताहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	सै.(घण्टा)	प्रा.(घण्टा)	जम्मा.(घण्टा)
१	उन संकलन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> जिवित पशुबाट उन काट्ने र संकलन गर्ने । 	१	३	४
२	उन ग्रेडिङ गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> उन ग्रेडिङ गर्ने मापदण्ड -काँचो उनको लम्बाई, काँचो उनको रंग, गोलाई आदि) 	१	३	४
३	उन भण्डारण गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> उन भण्डारण गर्ने तरिका र सावधानीहरू - तापक्रम, आद्रता, भण्डारण स्थान आदि) 	१	३	४
४	उनको बजार व्यवस्थापन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> उन आपूर्तिको सर्वेक्षण गर्ने (माग र आपूर्ति) 	१		४
५	छाला संकलन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> छाला संकलन गर्ने तरिका । 	१	३	४
६	छालाको प्रारम्भिक प्रसोधन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> छाला प्रसोधनका खुडकिलाहरू । 	१	३	४
७	छाला भण्डारण गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> छाला भण्डारण गर्ने तरिका र सावधानीहरू (तापक्रम, आद्रता, भण्डारण स्थान आदि) 	१	३	४
८	छालाको बजार व्यवस्थापन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> छाला आपूर्तिको सर्वेक्षण गर्ने (माग र आपूर्ति) 	१	३	४
जम्मा			८	२४	३२

मोड्युल: ५. बजार व्यवस्थापन, संचार र उधमशिल (Marketing, Communication and Entrepreneur)

सबमोड्युल: ५.१ पशु उत्पादनहरू बजारीकरण (Livestock Products Marketing)

समय : ६ घण्टा (सै) + ६ घण्टा (ब्या) = १२ घण्टा

बर्णन (Description): यो सबमोड्युलमा पशु उत्पादनहरू बजारीकरण (Livestock Products Marketing)संग सम्बन्धित ज्ञान, सीप/कार्यहरू समावेश गरिएका छन् । प्रत्येक सीप/कार्यमा अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य, उक्त कार्य व्यावसायिक तथा प्रतिस्पर्धात्मक तवरले सम्पादन गर्न नभई नहुने सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानहरू, उक्त कार्य गर्नको लागि आवश्यक पर्ने समय र सम्बन्धित ज्ञान समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू (Objectives) : यस सबमोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरू पशु उत्पादनहरू बजारीकरण गर्न सक्षम हुने छन् ।

सीप/कार्यहरू: यो उद्देश्य पुरा गर्न प्रशिक्षार्थीहरू सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानका साथै निम्न कार्यमा दक्षता हासिल गर्नेछन् ।

क.सं	सीप/कार्यहरू/दक्षताहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	सै.(घण्टा)	प्रा.(घण्टा)	जम्मा.(घण्टा)
१	पशु उत्पादनको भण्डारण गर्ने ।	● विभिन्न प्रकारका भण्डारण प्रविधिहरूको परिचय जस्तै: थर्मल भण्डारण (thermalstoring), क्युरिङ (curing), क्यानिङ (canning) आदि	१	१	२
२	पशु उत्पादनलाई सिजन (season) गर्ने । (Season Livestock Products)	● क्युरिङ/पकाउने (curing), फ्रिजीङ/जमाउने (freezing), धुवाउने (smoking), सुकाउने (drying) आदि ।	१	१	२
३	बजारको पहिचान गर्ने ।	● पशुहरूको उत्पादनको बजारको सुपरिवेक्षण गर्ने ।	१	१	२
४	यातायातको व्यवस्थापन गर्ने ।	● पशु उत्पादन ढुवानी गर्न उपयोग गर्ने विभिन्न प्रकारका यातायातका प्रणाली वा साधनहरू ।	१	१	२
५	बिक्रि प्रवर्धन गर्ने /बढाउने ।	● विज्ञापन ● बैज्ञानिक प्रविधिहरूमा जोड ।	१	१	२
६	प्याकेट/पोका तयार पार्ने ।	● प्याकेट/पोका तयार पार्ने सिद्धान्तहरू । ● विभिन्न प्रकारका पशु उत्पादनहरूको लागि विभिन्न प्रकारका प्याकेट/पोका तयार पार्ने प्रविधि ।	१	१	२
	जम्मा		६	६	१२

सबमोड्युल: ५.२ संचार (Communication)

समय : ८ घण्टा (सै) + ८ घण्टा (ब्या) = १६ घण्टा

बर्णन (Description): यो सबमोड्युलमा संचार(Communication)संग सम्बन्धित ज्ञान, सीप/कार्यहरु समावेश गरिएका छन् । प्रत्येक सीप/कार्यमा अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य, उक्त कार्य व्यावसायिक तथा प्रतिस्पर्धात्मक तवरले सम्पादन गर्न नभईनहुने सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानहरु, उक्त कार्य गर्नको लागि आवश्यक पर्ने समय र सम्बन्धित ज्ञान समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु (Objectives) : यस सबमोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरु अरु संग संचार गर्न सक्षम हुने छन् ।

सीप/कार्यहरु: यो उद्देश्य पुरा गर्न प्रशिक्षार्थीहरु सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानका साथै निम्न कार्यमा दक्षता हासिल गर्नेछन् ।

क्र.सं	सीप/कार्यहरु/दक्षताहरु	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	सै.(घण्टा)	प्रा.(घण्टा)	जम्मा.(घण्टा)
१	रोजगारीकोलागि निवेदन लेख्ने ।	● निवेदनको विषय वस्तु र ढाँचा ।	१	१	२
२	व्यक्तिगत विवरण (Resume) तयार पार्ने ।	● व्यक्तिगत विवरण (Resume) को विषय वस्तु र ढाँचा ।	१	१	२
३	आफुभन्दा बरिष्ठहरु (seniors) संग संचार गर्ने ।	● अनुशासनात्मक पहुँच (Disciplinary approach) । ● आफुभन्दा बरिष्ठहरु (seniors) संग संचार गर्ने सीपको विकास गर्ने ।	१	१	२
४	कनिष्ठहरु (Juniors) संग संचार गर्ने ।	● अनुशासनात्मक पहुँच (Disciplinary approach) । ● आफुभन्दा कनिष्ठहरु (Juniors) संग संचार गर्ने सीपको विकास गर्ने ।	१	१	२
५	ग्राहकहरु (customers) संग छलफल गर्ने ।	● ग्राहकहरु (customers) संग छलफलगर्दा ध्यान दिनुपर्ने महत्वपूर्ण बुँदाहरु ।	१	१	२
६	अन्य फरमका मालिकहरु संग संचार गर्ने ।	● किसानहरु संग कुराकानी गर्दा अपनाउनुपर्ने महत्वपूर्ण बुँदाहरु ।	१	१	२
७	औजारहरु, स्टेसनरी सामानहरु, अन्य चिजबिज वा सामानहरु, उपकरणहरुखरिद/अनुरोध गर्ने ।	● खरिद गर्ने सामानहरुको सूचि तयार पार्ने । ● सम्बन्धित व्यक्ति/निकायहरु संग सोधपुछ गर्ने ।	१	१	२
८	विदा मागको फारम भर्ने ।	● विदा मागको फारमको विषय वस्तु र ढाँचा ।	१	१	२
जम्मा			८	८	१६

सबमोड्युल:५.३ उद्यमशीलता विकास (Entrepreneurship Development)

समय : १८ घण्टा (सै) + २२ घण्टा (प्र) = ४० घण्टा

वर्णन (Discription): आफ्नै व्यवसाय/लघु उद्यम सुरु गरी स्वरोजगार हुन चाहने व्यक्तिहरुको लागि आवश्यक ज्ञान तथा सीपयुक्त जनशक्ति तयार गर्ने उद्देश्यले यो उद्यमशीलता विकास सम्बन्धि मोड्यूल तयार पारिएको हो । यसमा उद्यमको परिचय, उपयुक्त व्यावसायिक विचारको खोजी, व्यावसायिक योजना तयारीको लागि व्यावसायिक विचारको विकास जस्ता विषय वस्तुहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्य (Objectives):

यस मोड्यूलको समापनपछि विद्यार्थीहरुले निम्न कार्यहरु गर्न सक्षम हुनेछन्:

१. उद्यम तथा स्वरोजगारको अवधारणा बुझ्न ।
२. आफ्नो व्यवसायको लागि उपयुक्त हुने व्यावसायिक विचारको प्रस्फुटन गर्ने ।
३. व्यावसायिक योजनाको तयारी गर्न सिके ।
४. व्यावसायिक अभिलेख राख्न प्रशिक्षित हुन ।

कार्यहरु

१. व्यवसाय/उद्यमको अवधारणा व्याख्या गर्ने ।
२. उद्यमशीलता सम्बन्धि मनोवृत्ति विकास गर्ने ।
३. सम्भावित व्यावसायिक विचारको श्रृजना गर्ने ।
४. व्यावसायिक योजनाको तयारी गर्ने ।
५. व्यवसायको आधारभूत अभिलेख तयारी गर्ने ।

क्र.सं.	कार्यहरु	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	समय (घण्टामा)		
			सै.	प्र.	जम्मा
१	व्यवसाय/उद्यमको अवधारणा व्याख्या गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> • व्यवसाय/उद्यमको परिचय • व्यवसाय/उद्यमको वर्गिकरण • लघु, साना तथा मझौला उद्योगको जानकारी • स्वरोजगारी र तलवी व्यक्तिको फाईदा तथा बेफाईदाहरु 	४		४
२	उद्यमशीलता सम्बन्धि मनोवृत्ति विकास गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> • सफलताको जिवनचक्र • जोखिम लिने मनोवृत्ति 	३		३
३	सम्भावित व्यावसायिक विचारको श्रृजना गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> • व्यावसायिक विचारको श्रृजना • व्यावसायिक विचारको मुल्याङ्कन 	१	२	३

४	व्यवसायिक योजनाको तयारी गर्ने । (प्रत्येक प्रशिक्षार्थीले १/१ वटा व्यावसायिक योजना तयार गरी प्रस्तुति गर्ने)	<ul style="list-style-type: none"> • बजार तथा बजारीकरणको अवधारणा • वस्तु तथा सेवाको वर्णन • व्यवसाय गर्ने स्थानको छनौट • बजार हिस्साको अनुमान • प्रवर्द्धनात्मक कृयाकलाप • अचल सम्पत्ति तथा लागतको विश्लेषण • कच्चा पदार्थ तथा लागत मुल्याङ्कन • कार्यान्वयन प्रकृयाको वर्णन • मानव संसाधन तथा लागत विश्लेषण • शिर्षभार खर्च तथा युटिलिटीज विश्लेषण • चालू पूजीको अनुमान तथा कूल आवश्यक पूजीको विश्लेषण • वस्तुको उत्पादन लागत तथा मूल्य निर्धारण • लगानीमा प्रतिफल तथा पार विन्दु विश्लेषण • सूचना संकलन प्रकृया तथा निर्देशिका 	९	१८	२७
५	व्यवसायको आधारभूत अभिलेख तयारी गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> • दैनिक खाता (Day Book) • विक्री खाता • खरिद तथा खर्च खाता • साहु असामी वा लिनु दिनु पर्ने खाता । 	१	२	३
जम्मा			१८	२२	४०

Textbooks:

क) प्रशिक्षकहरूका लागि निर्मित निर्देशिका तथा प्रशिक्षण सामग्री, प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद्, २०६९

ख) प्रशिक्षार्थीहरूका लागि निर्मित पाठ्यसामग्री तथा कार्यपुस्तिका, प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद् (अप्रकाशित), २०६९

Reference book:

Entrepreneur's Handbook, Technonet Asia, 1981

सामान्य गुणस्तर सूचक (General Quality Indicator)

उपलब्धि तह

क्र.सं.	मापक	उद्देश्य प्रमाणीकरण हुने सूचक	प्रमाणीकरणको साधन
१.	श्रम बजारमा तालिमको आवश्यकता छनोट गर्ने विधि/उपाय	तालीमको आवश्यकता निर्धारण, द्रुत बजार सम्भावना सर्वेक्षण वा अन्य उपयुक्त विधि अवलम्बन गरी कम्तीमा वर्षको एकपटक स्थानीय बजारमा माग हुने दक्ष/सीपयुक्त कामदारका लागि आवश्यक तालिम प्रतिबिम्बित हुनेगरी बजार अवलोकन मार्फत सम्भावना पत्ता लगाइन्छ ।	टिएनए अथवा द्रुतबजार सर्वेक्षण प्रतिवेदन
		टी.र ई. उद्योग वाणिज्य सङ्घका कार्यालयमा नियमित भेटनुका साथै स्थानीय उद्योग व्यवसायी र ठूला उद्योगपतिको प्रतिनिधिसमेत स्थानीय रुपमा रोजगारी उपलब्ध गराउने विषयका बैठकमा सहभागी हुनेछन् र तालीमबारे समीक्षा गर्छन् ।	बैठकको सङ्ख्या, सहभागीहरूको नामावली र बैठकपुस्तिका
२.	भिएसटीमा राम्रो पहुँचका लागि प्रयोग गरिएको योजनाहरू	तालीम सम्बन्धी आवश्यकताका सूचना स्थानीय पत्रपत्रिका र एफ.एम. लगायत आमसञ्चारका माध्यमबाट व्यापक प्रसारण गरिन्छन् । साथै यस्ता स्थानीय एफएम, पोस्टर र स्थानीय सामुदायिक कार्यकर्ता समेतको माध्यमबाट घोषणा गरिन्छ ।	सञ्चार माध्यमबाट प्रसारण भएका सूचनाका विषयहरू र प्रसारण संख्या
		प्रशिक्षार्थीहरू कार्यक्रमको प्रशिक्षार्थी छनोट निर्देशिकामा उल्लेख भएको विधि अपनाइ छनोट गरिन्छ ।	छनोट प्रक्रिया र छनोट गरिएका तालीम लिने व्यक्तिहरूको जानकारी, योग्यता र सूची
३.	तालीम सम्बन्धी पाठ्यक्रम र तालीम पुस्तिकाको उपलब्धता	सिटिइभिटीद्वारा गुणस्तर कायम गरी बनाइएको पाठ्यक्रम प्रशिक्षकहरूलाई उपलब्ध गराइन्छ ।	तालीम अवलोकन प्रतिवेदन
		तालीम पुस्तिका तथा तालिम सामग्रीहरू सिटिइभिटीको स्तरीय पाठ्यक्रमलाई आधार मानी निर्माण गरिन्छ । यसलाई स्थानीय श्रम बजार अनुकूलको बनाइन्छ ।	तालीम पुस्तिका/अन्य साधन
४.	तालीम दिने व्यक्तिहरूको छनोट	कम्तीमा दुइटा	तालीमकर्ताहरूको विस्तृत जानकारी तालीम अवलोकन प्रतिवेदन
		दुईजना प्रशिक्षकमध्ये कम्तीमा एकजनाले सम्बन्धित पेशामा राष्ट्रिय सीप परीक्षण समितिबाट संचालित सीप परीक्षणमा सीप परीक्षण तह २ उत्तीर्ण गरेको वा तह १ उत्तीर्ण गरी कम्तीमा तीन वर्षको कार्यअनुभव भएको हुनुपर्नेछ ।	सबै तालीमकर्ताहरूको विस्तृत जानकारी

क्र.सं.	मापक	उद्देश्य प्रमाणीकरण हुने सूचक	प्रमाणीकरणको साधन
		त्यस्तै दुईजना प्रशिक्षकमध्ये कम्तीमा एकजनाको सीप तह १ का लागि त्यससम्बन्धी निर्धारण गरिएको पाँचदिने प्रशिक्षार्थी प्रशिक्षक तालीम सफलतापूर्वक सम्पन्न गरेको हुनुपर्ने र आधारभूत/प्रारम्भिक सीप तहका लागि राष्ट्रिय रूपमा प्रतिष्ठित संस्था जस्तै-टिआइटीआईबाट चारदिने तालीम सम्पन्न गरेको हुनुपर्ने ।	सबै तालिमकर्ताहरूको विस्तृत जानकारी
		समग्र कार्यक्रम तालिमको पाठ्यक्रम र तालीम सामग्रीहरूबारे तालीम हनुअघि नै तालीमका सबै प्रशिक्षकहरूलाई अभिमुखीकरण तालीम दिइन्छ ।	तालीम अगाडिको अभिमुखीकरण प्रतिवेदन
५.	नियमित तालीम व्यवस्थापन	तालीमको सुरुआत, अन्त्य, कार्यगत तालीम, पदस्थापन योजना, सीप परीक्षण मिति, रोजगारी स्थापनासम्बन्धी योजना र तालीमपछिको सहयोग योजनाजस्ता विषयहरूलाई समेटेर उपयुक्त समयमा तालीम पात्रोको निर्माण हुने ।	तालीम पात्रो

प्रक्रियागत तह

क्र.सं.	मापक	उद्देश्य प्रमाणीकरण हुने सूचक	प्रमाणीकरणको साधन
१.	तालीममा सहभागिता	प्रशिक्षार्थीहरू लिंग, जान, जनजाती, शिक्षाको तह र भौगोलिकता लगायत समग्र क्षेत्रहरू र त्यो सम्बन्धित योग्य एवम् सम्बन्धित क्षेत्रको लक्षित समूहलाई ध्यानमा राखेर छानिन्छ ।	तालीम लिनेहरूको सूची
		एउटा समूहमा बढीमा २० जना	तालीम लिनेहरूको सूची तालीम अवलोकन प्रतिवेदन
		कम्तीमा ८०% प्रशिक्षार्थीहरू तालिमको पूरा अवधिभर उपस्थित हुनुपर्ने ।	सहभागीहरूको हाजिरी पुस्तिका, तालीम अवलोकन प्रतिवेदन
२.	तालीमकर्ताको संलग्नता	प्रशिक्षार्थी र प्रशिक्षकको अनुपात सैद्धान्तिक तालीमको अवधिमा बढीमा २० जना प्रशिक्षार्थी = एकजना प्रशिक्षक र व्यावहारिक तालीमको अवधिमा १० जना प्रशिक्षार्थी = एकजना प्रशिक्षक हुनुपर्ने ।	तालीम अवलोकन प्रतिवेदन तालीम सत्र योजना
३.	भौतिक साधन	तालीम कार्यक्रमको दस्तावेजमा उल्लेख भएअनुसारको भौतिक सुविधा पर्याप्त मात्रामा उपलब्ध हुनुपर्ने । नियमित पानी र हात धुने साबुन सहितका पुरुष र महिला शौचालय छुट्टाछुट्टै व्यवस्था हुनुपर्छ ।	तालीम अवलोकन प्रतिवेदन

क्र.सं.	मापक	उद्देश्य प्रमाणीकरण हुने सूचक	प्रमाणीकरणको साधन
		सबैखाले सामग्री र मेसिनहरूको प्रयोग गर्दा अवलम्बन गर्ने सुरक्षा विधिहरूको व्यवस्था, सुरक्षासँग सम्बन्धित जानकारी र त्यससँग सम्बन्धित वस्तुहरूको सूची कार्यशाला तथा प्रयोगशालामा टाँसिएको हुनुपर्छ । प्रशिक्षाथी एवम् प्रशिक्षकहरूलाई स्वास्थ्य र सुरक्षाको उपायहरूबारे निर्देशन दिइन्छ । प्राथमिक उपचार बाकस नियमित रूपमा (औषधी सहित) सम्बन्धित कक्षमा उपलब्ध रहन्छ । साथै, त्यो बाकसमा प्राथमिक उपचारसँग सम्बन्धित चिह्न पनि स्पष्ट रूपमा लेखिन्छ । प्रशिक्षाथीहरूलाई कसरी प्राथमिक उपचार गर्ने भन्ने विधिको जानकारी गराइन्छ ।	तालीम अवलोकन प्रतिवेदन तालीम सत्र योजना
४.	व्यावहारिक तालीमसम्बन्धी व्यवस्था	सैद्धान्तिक कक्षा र व्यावहारिक कक्षाको अनुपात २० सैद्धान्तिक कक्षा = ८० व्यावहारिक कक्षा हुन्छ ।	तालीम अवलोकन प्रतिवेदन तालीम सत्र योजना
		प्रत्येक प्रशिक्षाथीहरूले आ-आफ्नो व्यवसायसँग सम्बन्धित साधन/मेसिनहरूमा मात्रै आफ्नो अभ्यास र अन्य काम गर्नुपर्छ । साथै, अन्य सामग्री पेसा/सीपसँग सम्बन्धित रही वर्गीकरण गरेर राखिएको क्षेत्रमा गुणस्तर निर्धारण हुनेगरी सोही स्थानमा सबै प्रशिक्षार्थीले सम्बन्धित रही काम गरेको हुनुपर्छ ।	तालीम अवलोकन प्रतिवेदन तालीम सत्र योजना
		स्तरीय पाठ्यक्रम बमोजिम सबै प्रशिक्षार्थी कार्यगत तालीम, औद्योगिक अभ्यास, सीप प्रदर्शन भ्रमण लगायत गतिविधिमा अनिवार्य सहभागी हुनुपर्छ ।	तालीम अवलोकन प्रतिवेदन कार्यगत तालीम पदस्थापनको औद्योगिक अभ्यास र सीप प्रदर्शन भ्रमणको सूची
५.	नरम तथा व्यावसायिक सीप तालीमको व्यवस्था	सबै प्रशिक्षार्थीलाई श्रमअधिकार, एचआइभी/एड्स, प्रजनन स्वास्थ्य, व्यवसायिक सीप तालीम, जीवनोपयोगी तालीम र वैदेशिक रोजगार सम्बन्धी अभिमुखीकरण जस्ता आफ्नो आवश्यकता अनुसारका तालीममा पहुँच पुऱ्याइन्छ ।	तालीम अवलोकन प्रतिवेदन तालीम सत्र योजना
६.	तालीम दिने योजना तथा त्यसलाई लागू गर्ने विधि	सम्पूर्ण तालीम कार्यविधि तालिम पात्रोअनुसार नै लागू गरिन्छ ।	तालीम अवलोकन प्रतिवेदन तालीम पात्रो
		पाठ्यक्रम र तालीम पात्रो अनुसार तालिमको दैनिक पाठ योजना बनाइन्छ र त्यस सम्बन्धी दैनिक कार्य पुस्तिकाको व्यवस्था हुनुपर्छ ।	तालीम अवलोकन प्रतिवेदन
		सिटिइभिटीबाट गुणस्तर कायम गरी निर्धारण गरिएको पाठ्यक्रमलाई तालीममा लागू गरिन्छ र त्यसैअनुसार बनाइएको तालीमपुस्तिकालाई प्रशिक्षक र प्रशिक्षार्थीहरूले प्रयोग गर्छन् ।	तालीम सत्र योजना, तालीम गतिविधि, अवलोकन प्रतिवेदन
७.	पदस्थापन र सरसल्लाह	रोजगारीको पदस्थापना र अन्य स्थान विशेष सल्लाहहरू उपयुक्त कर्मचारीहरूद्वारा पर्याप्त मात्रामा उपलब्ध गराइन्छ,	अवलोकनप्रतिवेदन

क्र.सं.	मापक	उद्देश्य प्रमाणीकरण हुने सूचक	प्रमाणीकरणको साधन
	सम्बन्धी सहयोगको व्यवस्था	प्रशिक्षार्थी छनोट गर्न र सीप परीक्षाको लागि रोजगारदाताहरू मध्येका विशिष्ट र सम्बन्धित क्षेत्रमा विशिष्टता हासिल गरेका दक्ष व्यक्तिहरूलाई सामेल गराइन्छ। रोजगारदाताहरूले नै कार्यगत तालीमको सुविधा उपलब्ध गराउँछन्। सफल प्रशिक्षार्थीहरूलाई तालीम पछि तत्काल रोजगारी उपलब्ध गराइन्छ।	अवलोकन प्रतिवेदन, रोजगारी र आम्दानी प्रमाणीकरण प्रतिवेदन
		सफल प्रशिक्षार्थीहरूलाई ऋण सुविधा र व्यवसाय स्थापना गर्न आवश्यक पर्ने 'सिड मनी' उपलब्ध गराई उद्योग व्यवसायको स्थापना र प्रवर्द्धन गराउन उनीहरूलाई तालीमपछि आर्थिक कारोबार गर्ने संस्थाहरूसँग सम्बन्ध स्थापना गराई सहयोग प्रदान गर्ने।	अवलोकन प्रतिवेदन, तालीम दिने संस्था र वित्तीय संस्थाहरूबीचको करारपत्र

परिणाम/उपलब्धि तह

क्र.सं.	मापक	उद्देश्य प्रमाणीकरण हुने सूचक	प्रमाणीकरणको साधन
१.	तालीम पूरा गर्ने दर	प्रशिक्षार्थी मध्ये १० प्रतिशत भन्दा बढीले तालीमअधुरो पारी बिचमा नछोड्ने	प्रशिक्षार्थीहरूको सूची
२.	क्षमता/सीप परीक्षा	कम्तीमा ९० प्रतिशतभन्दा बढीले तालीम पूरा गरी सीप परीक्षा दिने	एनएसटिबी सीप परीक्षाको परिणाम
		कम्तीमा ८० प्रतिशत प्रशिक्षार्थीहरूले सीप परीक्षा उत्तीर्ण गर्नुपर्ने	एनएसटिबी सीप परीक्षाको परिणाम

परिणाम/उपलब्धि तह

क्र.सं.	मापक	उद्देश्य प्रमाणीकरण हुने सूचक	प्रमाणीकरणको साधन
१.	सफल प्रशिक्षार्थीहरूको पदस्थापन दर	प्रत्येक तालीमबाट सफल ६० प्रतिशत प्रशिक्षार्थीलाई रोजगारीको व्यवस्था भएको/रोजगारी पाएका छन्।	आम्दानी प्रमाणीकरण प्रतिवेदन/ट्रेसर अध्ययन प्रतिवेदन
		रोजगार पाएका प्रशिक्षार्थीहरूले विशेष रूपमा व्यवस्था गरिएको वर्गीकरण (यदि गरेको भएमा) अनुसारको सामान्य अवस्थाको आम्दानी गरेका छन्।	आम्दानी प्रमाणीकरण प्रतिवेदन/ट्रेसर अध्ययन प्रतिवेदन
२.	तालीमबाट प्राप्त सीपहरूको	९० प्रतिशत जागिरमा संलग्न प्रशिक्षार्थीहरूले आफ्नो सीपसँग सम्बन्धित व्यावसायिक तालीममा संलग्न भएको हुनुपर्छ।	आम्दानी प्रमाणीकरण प्रतिवेदन/ट्रेसर अध्ययन प्रतिवेदन

कार्यस्थलमा भएको प्रयोग बारे	कम्तीमा ८० प्रतिशत रोजगारमा संलग्न प्रशिक्षार्थीहरू आफ्नो काम प्रति सन्तुष्ट रहेको साथै ६० प्रतिशत रोजगारदाताहरू प्रशिक्षार्थीहरूको कार्यबाट सन्तुष्ट रहेको देखिन्छ । रोजगारदाताहरू तालीमबाट प्रशिक्षार्थीहरूले पाएको सीपबाट सन्तुष्ट छन् ।	ट्रेसर अध्ययन प्रतिवेदन रोजगारदाताहरूको सर्वेक्षण
------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------

पेशागत विशिष्ट सूचक (Occupation Specific Indicator)

प्रशिक्षणको पेशा : सामुदायिक पशुसेवा सहायक (Community Livestock Assistant)

अवधि : ४२२ घण्टा (आधारभूत)

समूहको आकार : २०

क्र.सं.	मापक/विधि	सूचकाङ्क(अनिवार्य)	सूचकाङ्क (भएमा राम्रो)
१.	प्रशिक्षणस्थलमा हुनुपर्ने विशेष आवश्यकता	<ul style="list-style-type: none"> पशुहरूको उपलब्धता 	
२.	कक्षाकोठा र बस्ने तथा लेख्ने सुविधा (फर्निचर)	<ul style="list-style-type: none"> एउटा कक्षाकोठा (२० वर्ग मी.) 	
३.	प्रयोगशाला र बस्ने तथा लेख्ने सुविधा (फर्निचर)	<ul style="list-style-type: none"> क्षेत्रफल कम्तीमा २० वर्ग मी. प्रयोगात्मक अभ्यास गर्दा व्यक्ति पिच्छे सामग्रीहरू सेतो पाटी पर्याप्त प्रकाश र हावा खेल्ने कोठा 	<ul style="list-style-type: none"> कम्तीमा ८० वर्ग मी.को क्षेत्रफल
४.	व्यावसायिक स्वास्थ्य र सुरक्षा	<ul style="list-style-type: none"> प्रत्येक प्रशिक्षार्थीलाई एक-एकवटा मुखौटो (माक्स) र एप्रोन प्राथमिक उपचार किट बाकस सुरक्षासँग सम्बन्धित जानकारीहरू 	<ul style="list-style-type: none"> आगो नियन्त्रण गर्ने मेसिन (कम्तीमा एउटा)
५.	प्रशिक्षकहरू	<ul style="list-style-type: none"> २ जना प्रशिक्षक सीप परीक्षण तह २ उत्तीर्ण गरेको वा तह १ उत्तीर्ण गरी कम्तीमा ३ वर्षको कार्य अनुभव भएको एवम् प्रशिक्षकको अनुभव भएको । 	डिप्लोमा तह पास गरेको र कामको अनुभव भएको
६.	प्रशिक्षार्थीहरू	<ul style="list-style-type: none"> गणितीय सङ्ख्याको ज्ञान भएको साक्षर उमेर : १५-४५ वर्ष 	<ul style="list-style-type: none"> साधारण लेखपढ
७.	औजार तथा उपकरणहरू	नत्थी गरिएको सूचीअनुसार	
८.	कार्यस्थलमा व्यावहारिक सिपको प्रयोग	<ul style="list-style-type: none"> वास्तविक कार्यक्षेत्रमा क्षमता/सीपको प्रदर्शन गर्ने गरी भ्रमण 	<ul style="list-style-type: none"> कार्यक्षेत्रमा कम्तीमा २ हप्ताको व्यावहारिक कक्षा
९.	मूल्याङ्कन	<ul style="list-style-type: none"> सबै योजनाका लागि मूल्याङ्कन मापक योजना अनुसारको मूल्याङ्कन प्रणाली 	
१०.	प्रयोग हुने सामग्रीहरू	नत्थी गरिएको सूचीअनुसार	

