बेकर

छोटो अवधिको पाठ्यक्रम

(कम्पिटेन्सीमा आधारित)

प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद्

पाठ्यक्रम विकास महाशाखा

सानोठिमी, भक्तपुर

निर्माण: २०७०

परिमार्जन: २०७६

बिषय सूची

परिचय :.......... 3
लक्ष्य :.......... 3
उद्देश्य :.......... 3
पाठ्यक्रमको विवरण :.......... 3
तालीम अवधिः.......... 4
लक्षित स्थानः.......... 4
प्रशिक्षार्थी संख्याः.......... 4
प्रशिक्षणको माध्यमः.......... 4
प्रशिक्षार्थी उपस्थिति.......... 4
पाठ्यक्रमको जोड.......... 4
प्रवेशका आधारहरूः.......... 4
प्रशिक्षकको न्यूनतम योग्यता.......... 4
प्रशिक्षक-प्रशिक्षार्थी अनुपातः.......... 4
प्रशिक्षणका माध्यम र सामग्री.......... 4
प्रशिक्षण सिकाई विधि.......... 4
प्रमाण-पत्रः.......... 5
सीप परीक्षणको व्यवस्थाः.......... 5
प्रशिक्षकलाई सुझाव.......... 5
प्रशिक्षणका लागि सुझाव.......... 5
सीप तालीमको लागि सुझावः.......... 5
अन्य सुझावहरूः.......... 6
पाठ्य संरचना.......... 7
मोड्यूल १ : परिचय.......... 8
मोड्यूल २: पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा.......... 9
मोड्यूल ३ : बेकरी कार्यशाला पूर्व तयारी.......... 16
मोड्यूल ४: मिजा प्लस.......... 22
मोड्यूल ५: ब्रेड.......... 39
मोड्यूल ६: केक, पेस्ट्री तथा कुकिज.......... 50
मोड्यूल ७: डेजर्टस.......... 58
मोड्यूल ८: भण्डारण.......... 72
मोड्यूल ९: संचार.......... 79
मोड्यूल १०: उद्यमशिलता विकास.......... 86
पाठ्यक्रम परिमार्जनमा संलग्न विज्ञहरु.......... 88

परिचय :

यो बेकरको छोटो अवधिको पाठ्यक्रम सीप, ज्ञान र अवधारणा समावेश गरिएको दक्षतामा आधारित पाठ्यक्रम हो । यो पाठचक्रम अनुसार प्रशिक्षण लिएका प्रशिक्षार्थीहरूले बेकरी उद्योगहरु तथा बिभिन्न तहका होटल र रेष्टुरेण्टहरूमा रहेर यस पेशा संग सम्वन्धित आवश्यक पर्ने प्रयोगात्मक सीप र ज्ञानहरू हासिल गर्नेछन् । यस किसिमका ज्ञान र सीप प्राप्त गरे पश्चात उनीहरू बेकरी उद्योगहरू तथा बिभिन्न तहका होटल र रेष्टुरेण्टहरूमा रोजगार वा स्वरोजगार हुने एवं विदेशमा समेत रोजगारी प्राप्त गर्ने अवसर पाउने छन् । साथै यसबाट युवा वर्ग रोजगार वा स्वरोजगार भई राष्ट्रको गरीबी निवारणका लागि महत्वपूर्ण योगदान पुऱ्याउन सक्नेछन् । यो पाठ्यक्रममा राखिएका सिकाइबाट प्रशिक्षार्थीहरु आफूसंग भएका परम्परागत सीप र ज्ञानलाई नवीन प्रविधि अनुसार सुधार ल्याउन र सम्बन्धित क्षेत्रमा आवश्यक दक्ष कामदारको रुपमा कार्य गर्न समर्थ हुनेछन् । प्राथमिक तहको शिक्षा प्राप्त गरी त्यस माथिको अध्ययन्लाई निरन्तरता दिन नसकेका यूवाहरुलाई लक्षीत गरी यो पाठ्यक्रमको निर्माण गरिएको हो ।

यस पाठ्यक्रमले बेकरको लागि आवश्यक आधारभूत सीप र ज्ञान प्रदान गर्दछ । यस पाठ्यक्रममा आधारित तालीम कार्यक्रमले एकातर्फ प्रशिक्षकहरुलाई पाठ्यक्रममा समावेश भएका सीप तथा ज्ञान लाई प्रदर्शन गर्न तथा सिकाउन र अर्को तर्फ प्रशिक्षार्थीहरुलाई अभ्यास गर्न तथा सिक्न प्रचुर मौका दिन्छ । यस तालीम कार्यक्रममा प्रशिक्षार्थीहरुले पाठ्यक्रममा समावेश गरिएका ज्ञान र सीपहरु सिक्नका लागि आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरु सुरक्षित तरिकाले प्रयोग गर्ने ज्ञान र सीपहरु समेत सिक्नेछन् ।

लक्ष्य :

यस पाठ्यक्रमको मुख्य लक्ष्य देश विदेशमा रोजगार प्राप्त हुन सक्ने बेकर उत्पादन गर्नु हो । यी बेकरहरूले देश विदेशमा रहेका बेकरी उद्योगहरू तथा बिभिन्न तहका होटल र रेष्टुरेण्टहरूमा बेकरी सम्बन्धी काम गर्न सक्षम हुनेछन् ।

उद्देश्य :

यो पाठ्यक्रमको उद्देश्य निम्नानुसार रहेका छन् ;

- बेकरको लागि आवश्यक पर्ने सम्पूर्ण ज्ञान र सीप प्रदान गरी देश भित्र वा विदेशमा संचालनमा रहेका बेकरी उद्योगहरु बिभिन्न तहका होटल र रेष्टुरेण्टहरूलाई आवश्यक पर्ने सीपयुक्त दक्ष जनशक्ति तयार गर्ने ।
- बेकरी कार्यसंग सम्बन्धित अनिवार्य रुपमा कायम राख्नुपर्ने सरसफाई तथा खाद्य संरक्षण गर्न, बिभिन्न परिकारका बेकरीहरु बनाउनु भन्दा पहिले गरिने पूर्व तयारी र मिजा प्लस कार्यहरु गर्न, विभिन्न प्रकारका ब्रेडहरु बनाउन, विभिन्न प्रकारका केक तथा कुकिजहरु बनाउन, विभिन्न प्रकारका डेजर्टस तयार गर्न सक्ने सीपयुक्त दक्ष जनशक्ति तयार गर्ने ।
- सीपयुक्त दक्ष जनशक्ति तयार पारी रोजगारी तथा स्वरोजगारीको माध्यमबाट देशमा व्याप्त बेरोजगारी समस्याको समाधान गर्ने ।
- रोजगारी तथा स्वरोजगारीको माध्यमबाट आयआर्जनमा बृद्धि गरी विपन्न परिवारको जीवनस्तरमा सुधार ल्याउने ।
- बिद्युत कम्पनी र शैक्षिक संस्था बीच सहकार्य गरी बिद्युत कम्पनीमा आएका नयां प्रविधि अनुरुप तालीम संचालन गर्ने ।
- यस क्षेत्रमा कार्यरत वैदेशिक जनशक्तिलाई विस्थापित गर्ने ।

पाठ्यक्रमको विवरण :

यो पाठचक्रम बेकरद्वारा संपादन गर्नु पर्ने काममा आधारित छ । यो पाठचक्रम प्रशिक्षार्थीलाई बेकरी व्यवसायसंग सम्बन्धित क्षेत्रमा आवश्यक पर्ने ज्ञान र सीप प्रदान गर्न तयार गरिएको हो । यो पाठ्यक्रम बेकरी उद्योगको लागि आवश्यक पर्ने सरसफाई तथा खाद्य संरक्षण, पूर्व तयारी र मिजा प्लस, ब्रेडहरु तयारी, विभिन्न प्रकारका केक तथा कुकिजहरु तयारी र विभिन्न प्रकारका डेजर्टस तयारी जस्ता बिषयबस्तुहरु समाबेस गरी तयार गरिएको छ ।

यो पाठ्यक्रममा बेकर पेशाको लागि आवश्यक पर्ने सम्पूर्ण सीपहरुको दक्षता हासिल नभएसम्म अभ्यास गराइरहने उद्देश्य राखिएको छ । यस पेशामा सरसफाईको अति महत्व हुने हुनाले कामदार स्वस्थ रहन आवश्यक पर्ने ज्ञान र सीप समेत समावेस गरिएको छ । कार्यस्थलमा हुन सक्ने बिभिन्न दुर्घटना र त्यसबाट बच्ने उपायहरु तथा तत्काल गर्न सकिने प्राथमिक उपचारहरु समेत यस पाठ्क्रममा समावेस गरिएको छ ।

तालीम अवधिः

- यस तालिम कार्यक्रमको समयावधि ३९० घण्टा कायम गरिएको छ ।

लक्षित स्थानः

- नेपाल अधिराज्य भरी ।

प्रशिक्षार्थी संख्याः

- एक समुहमा अधिकतम २० जना ।

प्रशिक्षणको माध्यमः

- नेपाली/अंग्रेजी तथा स्थानीय भाषा ।

प्रशिक्षार्थी उपस्थिति

- तालीम अवधिभर प्रशिक्षार्थीको उपस्थिति कम्तिमा ९०% पुगेको हुनु पर्नेछ अन्यथा प्रमाण-पत्र पाउन योग्य मानिने छैनन् ।

पाठ्यक्रमको जोड

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

प्रवेशका आधारहरूः

तलका आधार पूरा गरेका व्यक्तिहरु यस तालीममा प्रवेश पाउनेछन्

- न्यूनमत कक्षा ८ उत्तीर्ण ।
- न्यूनतम १८ वर्ष पुरा भएको ।

प्रशिक्षकको न्यूनतम योग्यता

- डिप्लोमा इन होटल मेनेजमेण्ट वा सो सरह उत्तीर्ण वा TSLC in Culinart Art उतिर्ण गरी २ बर्षको कार्य अनुभव वा Baker, Level-2 उत्तीर्ण गरी २ बर्षको कार्य अनुभव ।
- राम्रो संचार सीप र प्रशिक्षण सीप भएको ।
- सम्बन्धित क्षेत्रमा अनुभवी ।

प्रशिक्षक-प्रशिक्षार्थी अनुपातः

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

प्रशिक्षणका माध्यम र सामग्री

प्रभावकारी प्रशिक्षण तथा प्रदर्शनका लागि आवश्यक समाग्रीहरु

- छापेका मिडियाका सामग्रीहरु (अभ्यास पुस्तिका, रुजु सुची)
- Non-Projected सामग्रीहरु (डिस्प्ले नमूनाहरु, फिल्म चार्ट, पोष्टर, बोर्ड, मार्कर)
- Project Media सामग्री (मल्टिमिडिया प्रोजेक्टर, स्लाईड आदि)
- श्रव्यदृष्य (टेप, फिल्म, भिडियो डिस्क र टेप)

प्रशिक्षण सिकाई विधि

यो तालीम कार्यक्रम प्रशिक्षण दिंदा उदाहरणयुक्त व्याख्या, प्रदर्शन, अनुकरण, निर्देशित अभ्यास, प्रयोगात्मक अभ्यास र अन्य व्यक्तिगत सिकाई हुनेछ ।

सैद्धान्तिकः प्रवचन, छलफल,समूह छलफल ।
प्रयोगात्मकः प्रदर्शन, अवलोकन, निर्देशित अभ्यास, स्व-अभ्यास ।

प्रमाण-पत्रः

यो तालीम सफलतापूर्वक सम्पन्न गर्ने प्रशिक्षार्थीहरूलाई सम्बन्धित तालीम दिने संस्थाले **"बेकर"** को प्रमाण–पत्र प्रदान गर्नेछ ।

सीप परीक्षणको व्यवस्थाः

यो तालीमको प्रमाण पत्र प्राप्त गरेका प्रशिक्षार्थीहरूले राष्ट्रिय सीप परीक्षण समितिद्वारा निर्धारण गरिएको मापदण्ड /पूर्व शर्तहरु पूरा गरेमा उक्त पेशाको तह-१ को सीप परीक्षण परीक्षामा सहभागि हुन सक्नेछन् ।

प्रशिक्षकलाई सुझाव

यो पाठ्यक्रम रोजगार विहिन साक्षर युवा युवतीलाई लक्षित गरी निर्माण गरिएको छ । यो पाठ्यक्रम निर्माण गर्दा निश्चित मापदण्डहरु अपनाइएका छन्:

- तालीम पाठ्यक्रम पूर्ण रुपमा अध्ययन गर्ने ।
- सीपका अन्तिम सूचक, ज्ञानका बारे अध्ययन गर्ने ।
- प्रशिक्षार्थीलाई सीपको सूची दिई प्रशिक्षणको विधि, समय तथा अन्य जानकारी तालीम शुरु हुनासाथ अभिमुखीकरण गर्ने ।
- पाठ्य योजना बनाउने र आवश्यक श्रव्य दृष्यका सामानहरु प्रयोग गर्ने - सीप, ज्ञान, पेशा प्रतिका अवधारणा ।
- प्रशिक्षार्थीलाई काम गराइमा केन्द्रित गराउने ।
- दिइएको समय, सीमा भित्र प्रशिक्षकले ज्ञान र सीप सिकाई दिइएका सूचांक प्राप्त गर्ने ।
- सीपको अभ्यास पछि प्रशिक्षार्थीलाई आवश्यक कार्य योजना दिने ।

प्रशिक्षणका लागि सुझाव

- उद्देश्य चयन गर्ने (संख्यात्मक, मनोक्रियात्मक, भावनात्मक)
- विषय वस्तु छनोट गर्ने ।
- प्रशिक्षणका विधि (प्रशिक्षक केन्द्रित/प्रशिक्षार्थी उन्मुख) अपनाउने
- उपयुक्त मूल्यांकन विधि अपनाउने
- सीप कार्यको प्रदर्शन गर्ने र अनुशरण गर्न लगाउने
- प्रशिक्षार्थीलाई सीप अभ्यासको प्रशस्त अभ्यास गराउने

सीप तालीमको लागि सुझावः

१. कार्य सम्पादन प्रदर्शन गर्ने

- कार्य सम्पादन स्वाभाविक गतिमा प्रदर्शन गर्ने ।
- क्रमानुसार कार्यसम्पादन कदमक्रमहरू मन्द गतिमा मौखिक वर्णन गर्दै प्रश्नोत्तर विधि अपनाएर प्रत्येक कार्य सम्पादन कदमक्रमहरूलाई प्रशिक्षार्थी समक्ष प्रदर्शन गर्ने ।
- आवश्यकतानुसार दोहोर्याउने वा तेहर्याउने ।
- अन्तिम पटक कार्यसम्पादन प्रदर्शन गर्ने ।

२. प्रदर्शित कार्य सम्पादन अभ्यास गर्न प्रशिक्षार्थीहरूलाई यथेष्ट मौका दिने

- प्रशिक्षार्थीहरूलाई पथ प्रदर्शीत अभ्यास (गाईडेड प्राक्टिस) गराउने ।
- कार्य अभ्यासको क्रममा प्रशिक्षार्थीहरूलाई कदम कदममा सहयोग वा पथ प्रदर्शन (गाईड) गर्ने ।
- कार्य सम्पादन गर्न निपूर्ण हुनका लागि प्रशिक्षार्थीहरूलाई दोहोर्याउने वा पुनः दोहोर्याउने मौका प्रदान गर्ने
- दिईएको कार्य सम्पादन गर्न प्रशिक्षार्थीहरू निपूर्ण भएपछि मात्र प्रशिक्षकले अर्को कार्य सम्पादन प्रदर्शन गर्ने

अन्य सुझावहरूः

१. सीप तालीमका सिद्धान्तहरू प्रयोग गर्ने ।
२. प्रशिक्षण गर्दा २० प्रतिशत समय सैद्धान्तिक र ८० प्रतिशत समय प्रयोगात्मक कक्षामा प्रयोग गर्ने ।
३. वयश्क सिकाईका सिद्धान्तहरू प्रयोग गर्ने ।
४. आन्तरिक अभिप्रेरणाका सिद्धान्तहरू प्रयोग गर्ने ।

पाठ्य संरचना

	पेशा : बेकर		समय (घण्टा)		
	मोड्यूल/सव-मोड्यूल	**स्वभाव**	**सै**	**व्या**	**जम्मा**
मोड्यूल १: परिचय		सै. + व्या.	६	०	६
मोड्यूल २: पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा		सै. + व्या.	८	१२	२०
मोड्यूल ३: बेकरी कार्यशाला पूर्व तयारी		सै. + व्या.	५	१०	१५
मोड्यूल ४: मिजा प्ला		सै. + व्या.	८	२४	३२
मोड्यूल ५: ब्रेड		सै. + व्या.	१०	४०	५०
मोड्यूल ६: केक, पेष्ट्री तथा कुकिज		सै. + व्या.	८	४२	५०
मोड्यूल ७: डेजर्टस		सै. + व्या.	१३	४८	६१
मोड्यूल ८: भण्डारण		सै. + व्या.	६	१२	१८
मोड्यूल ९: संचार		सै. + व्या.	८	१०	१८
मोड्यूल १०: उद्यमशीलता विकास		सै. + व्या.	१८	२२	४०
मोड्यूल ११: कार्यगत तालिम		व्या.	०	८०	८०
जम्मा			**९०**	**३००**	**३९०**

मोड्यूल १ : परिचय

समय : ६ घण्टा (सै)
वर्णन: यस मोड्यूलमा प्रशिक्षार्थीहरुलाई बेकर पाठ्यक्रमको विधागत जानकारी, इतिहास, आवश्यक पर्ने सामग्रीको परिचय, विभिन्न शब्दावलीहरु, महत्व तथा उपयोगिता, उत्पादित जनशक्ति उपयोग गर्ने उद्योग धन्दा तथा संघ संस्थाहरु, व्यवशायगत नीति नियम सम्बन्धी सैद्धान्तिक ज्ञान समावेश गरिएका छन् । **उद्देश्यहरू:** यो मोड्यूलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरूले निम्न बिषयमा सैद्धान्तिक ज्ञान प्राप्त गर्नेछन् । • बेकरी परिचय • बेकिङको इतिहास • बेकरी पेशाको परिचय, महत्व, गुण, पेशागत आचरण • बेकरीका प्रकारहरु • शब्दावलीहरु • औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुको परिचय • उत्पादित जनशक्ति उपयोग गर्ने उद्योग धन्दा तथा संघ संस्थाहरुबारे जानकारी • व्यवशायगत नीति नियमहरुको जानकारी

मोड्यूल २: पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा

समय : ८ घण्टा (सै) + १२ घण्टा (ब्या) = २० घण्टा
वर्णन: यस मोड्यूलमा प्रशिक्षार्थीहरुलाई पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा सावधानीका बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ। यस मोड्यूलमा पेशागत कार्य गर्दा हुनसक्ने संभावित दुर्घटनाबाट सुरक्षित राख्न, प्राथमिक उपचार गर्न, कार्यस्थलको सुरक्षा गर्न, मेशिन/औजार तथा उपकरणहरु प्रयोग र सरसफाइसँग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन्। **उद्देश्यहरू:** यो मोड्यूलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न समर्थ हुनेछन्। १ व्यक्तिगत स्वास्थ्य र सुरक्षा अपनाउन। २ कार्यस्थलको सरसफाई गर्न। ३ औजार, उपकरणको पहिचान, प्रयोग र सरसफाइ गर्न । ४ कार्यस्थलको सुरक्षा गने। ५ प्राथमिक उपचारको व्यवस्था गने। ६ खाद्य संरक्षण गर्न। **कार्यहरू:** १ व्यक्तिगत स्वास्थ्य र सुरक्षा अपनाउने। २ कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने। ३ औजार, उपकरणको पहिचान, प्रयोग र सरसफाइ गर्ने । ४ कार्यस्थलको सुरक्षा गर्ने। ५ प्राथमिक उपचारको व्यवस्था गर्ने। ६ खाद्य संरक्षण गर्ने।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिकः १ घण्टा
व्यवहारिकः १ घण्टा
जम्मा समयः २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य १ः व्यक्तिगत स्वास्थ्य र सुरक्षा अपनाउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. निर्देशन प्राप्त गर्ने । २. आवश्यक औजार सामग्री संकलन गर्ने । ३. आफ्नो युनिफर्म (लुगा) सफा लगाउने । ४. आफ्नो औंलाको नङ सफा र छोटो राख्ने । ५. आफ्नो कपाल छोटो राख्ने । ६. दैनिक नुहाउने । ७. पुरुष कामदारको हकमा नुहाउनु अगाडि दैनिक Shaving गर्ने । ८. नुहाइसकेपछि भित्री लुगाहरु फेर्ने । ९. महिला कामदारको हकमा हल्का मेकअप मात्र गर्ने । १०. बिसन्चो महशुस भएमा डाक्टर देखाउने । ११. भुईमा पोखिएका तेल, केमिकल वा रसायनहरु तथा काट्न सक्ने औजारबाट बच्न सेफ्टी सुजको प्रयोग गर्ने । १२. रसायनजन्य वस्तु शरीरमा नपरोस् भन्नका लागि एप्रोन वा सेफ्टी ज्याकेट प्रयोग गर्ने । १३. औजार उपकरणको प्रयोगपछि उचित व्यवस्थापन गर्ने । १४. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● कार्यस्थल, व्यक्तिगत सुरक्षाको लागि चाहिने औजार उपकरणहरु । **कार्य (Task):** ● व्यक्तिगत सुरक्षा अपनाउने । **मापदण्ड (Standard):** • मास्क, ग्लोव सेफ्टी सुज र एप्रोन उचित ढङ्गले प्रयोग गरिएको । • औजार उपकरणहरु उचित स्थानमा राखिएको । • कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको ।	• व्यक्तिगत स्वास्थ्यको परिचय, आवश्यकता तथा महत्व • व्यक्तिगत सुरक्षाको परिचय, आवश्यकता तथा महत्व • स्वास्थ्यलाई असर गर्ने केमिकल सम्बन्धी ज्ञान । • सेफ्टीका लागि प्रयोग गर्ने उपकरण सम्वन्धी ज्ञान । • प्रयोग गर्ने विधि • कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने बिधि ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरु :

- मास्क, ग्लोव (पञ्जा), सेफ्टी सुज, एप्रोन ।

सुरक्षा तथा सावधानीः

- व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्ने ।
- मास्क, पञ्जा, एप्रोन तथा सेफ्टी सुज प्रयोग गर्ने ।
- केमिकल, आगो र ग्यासको प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउने ।
- असुरक्षाका कारकहरु जस्तैः कस्सिएको, लामो बाहुला भएको कपडा नलगाउने र कपाल छोटो पार्ने वा हेयरनेट प्रयोग गर्ने ।
- महिला कामदारको हकमा बढी मेकअप नगर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक: १ घण्टा
व्यवहारिक: १ घण्टा
जम्मा समय: २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं २: कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ निर्देशन प्राप्त गर्ने । २ आवश्यक औजार सामग्री संकलन गर्ने । ३ मैला राख्ने बाल्टिन छोपेर राख्ने । ४ भुईं सफा राख्ने । ५ भेण्टीलेशन र सिलिंग सफा गर्ने । ६ एक्जस्टिंग फ्यान सफा राख्ने । ७ भित्ताहरुको धुलो र दागहरु हटाउने । ८ काम गर्ने टेबुल सफा गर्ने । ९ सिंकहरु सफा राख्ने । १० औजारहरुलाई यथास्थानमा राख्ने । ११ धुलोलाई कुनै भांडोमा उठाई सुरक्षित स्थानमा राख्ने । (यो कार्य नियमित गर्नुपर्छ) १२ फोहोरलाई कुहिने र नकुहिने, धातु, प्लाष्टिक र बिषालु पदार्थ छुटाइ फरक फरक भाडोमा राख्ने १३ कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● कार्यस्थल, कुचो, डष्टविनवा भाँडो । **<u>कार्य (Task):</u>** ● कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● कार्यस्थलको भुई, भित्ता, टेबुल, सिलिङ्ग, झ्याल, ढोकाहरु धुलो, चिल्लो तथा दाग रहित भएको । ● कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको ।	● कार्यस्थल सरसफाइको परिचय तथा महत्व ● सरसफाई गर्ने तरिका ● झाडु/कुचो प्रयोग गर्ने तरिका । ● फोहर व्यवश्थापनको ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरुः

- पञ्जा, माक्स,एप्रोन,हेल्मेट, सेफ्टी सुज, डष्टविन, डष्टपान ।

सुरक्षा तथा सावधानीः

- माक्स, पञ्जा, एप्रोन तथा सेफ्टी सुज प्रयोग गर्ने ।
- सेफ्टी जन्य उपकरणको व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिकः १ घण्टा
व्यावहारिकः ३ घण्टा
जम्मा समयः ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं ३: औजार, उपकरणको पहिचान, प्रयोग र सरसफाइ गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ निर्देशन प्राप्त गर्ने । २ आवश्यक औजार सामग्री संकलन गर्ने । ३ औजार, उपकरणको छनोट र सुरक्षित तरिकाले औजार उपकरणहरु प्रयोग गर्ने । ४ औजार उपकरणहरु तथा सामानलाई दैनिक सफाइ गर्ने र टुल बक्समा राख्ने । ५ अन्य औजार उपकरणहरुलाई काम गर्नु अगाडि र काम सकेपछि सरसफाई गरी उचित स्थानमा सुरक्षित राख्ने । ६ चक्कु तथा कटरलाई धार लगाई सुरक्षित स्थानमा राख्ने । ७ औजार उपकरणहरुलाई प्रयोगमा ल्याउनु भन्दा अगाडि सधै काम गर्ने अवस्थामा छ छैन चेक गर्ने । ८ सम्बन्धित कामका लागि सम्बन्धित औजार छनौट गर्ने । ९ प्रशिक्षकले औजारको प्रयोग गरी देखाउने र प्रशिक्षार्थीले निर्देशन अनुसार औजारको प्रयोग गर्ने १० कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** • औजार र उपकरणहरु सहितको कार्यस्थल **कार्य (Task):** • औजार, उपकरणको पहिचान, प्रयोग र सरसफाइ गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** • सफाई गरिएका औजार तथा उपकरणहरु धुलो, चिल्लो तथा दाग रहत भएको । • कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको	• बेकरीमा प्रयोग हुने बिभिन्न औजार तथा उपकरणको नाम, काम तथा प्रयोग बिधिबारे जानकारी • औजार सफाई गर्न प्रयोग हुने केमिकलको जानकारी • बेकरीमा प्रयोग हुने बिभिन्न औजार तथा उपकरणको सरसफाइ गर्ने तरिका । • औजार तथा उपकरणको सरसफाई तथा प्रयोग गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरु ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरुः

- Dough mixing machine, Planetary Machine, Baking oven, Proving box/chamber, Weighting, /C. Freeze/freezer, Working table, Dough sheeter, Salamander, Storing rack, Hot plate, Micro oven, Hot case, Baking tray, Storing tray, Baking mould, Whisk, Mixing bowl, Knife, Bread Knife Pallet Knife, Siever, Ice cream Scooperm, Measuring Jug, Scissor, Cutter, Rolling pin, Platter Piping bag (decorating), Nozzle, Rolling cutter, Scrapper, Scale, Revolving cake stand, Squeezer Grater, Food pan, Wooden spatula, Ladle, Baking glove, Silicon Mat, Baking Paper, Food , Container

सुरक्षा तथा सावधानीः

- PPE (पञ्जा, एप्रोन, माक्स, टोपी) प्रयोग गर्नुपर्ने ।
- सफाई गर्न प्रयोग हुने उपकरण तथा केमिकलको उपयोग तथा सुरक्षित व्यवस्थापन गर्नु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक: २ घण्टा
व्यावहारिक: ४ घण्टा
जम्मा समय: ६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं ४: खाद्य संरक्षण गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. निर्देशन प्राप्त गर्ने । २. आवश्यक औजार सामग्री संकलन गर्ने । ३. खाद्य पदार्थहरु सफा सुग्घर राख्ने । ४. सुख्खा खाद्य बस्तुलाई केलाउने (सफा गर्ने) ५. केलाएको सुख्खा बस्तुलाई हावा नछिर्ने गरी बचाएर राख्ने । ६. उपभोग मिति जांच गर्ने । ७. डिव्वा बन्द खाद्य वस्तु डिव्वा खोलेपछि अलग राख्ने । ८. उत्पादित परिकारमा मिति उल्लेख गरी भण्डारण गर्ने । ९. तयारी परिकार कम्तीमा ८२ डिग्री तापक्रममा एकपल्ट मात्र तताएर प्रयोग गर्ने । १०. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** • औजार, उपकरण तथा खाद्य बस्तुहरु सहितको कार्यस्थल । **कार्य (Task):** • खाद्य पदार्थहरु संरक्षण गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** • सफा गरिएको खाद्य पदार्थहरु धुलो तथा फोहोर रहित भएको • खाद्य पदार्थहरुलाई हावा नछिर्ने गरी बन्द गरिएको । • कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको	• खाद्य पदार्थहरु संरक्षण गर्ने ज्ञान । • खाद्य पदार्थहरुमा प्रयोग हुने केमिकल सम्बन्धी ज्ञान । • औजारलाई सफाई गरेपछि उचित व्यवस्थापन गर्ने ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरु:

- Dough mixing machine, Planetary Machine, Baking oven., Freeze/freezer., Storing rack, Hot plate, Micro oven, Hot case, Baking tray, Storing tray, Food Container**,**

खाद्य सामग्रीहरु:

- मैदा, गहुँको पिठो, कोदोको पिठो, फापरको पिठो, चिनि, अण्डा, इष्ट (फ्रेस र ड्राइ), बटर, बेकिङ्ग पाउडर
- बेकिङ्ग सोडा, ब्रेड इम्प्रुभर, फ्रेस क्रिम, दुध, चिज, ब्राउन सुगर, आइसिङ्ग सुगर, मार्गरीन, चक्लेट (ह्पाइट, मिल्क र डार्क), कोका पाउडर, कर्स्टड पाउडर, कर्न फ्लावर, फुड कलर, एसेन्सहरु, ड्राई फ्रुट एण्ड नटस, फ्रेस फ्रुट, सिडहरु, हुइपिङ क्रिम, तेलहरु

सुरक्षा तथा सावधानी:

- PPE (पञ्जा, एप्रोन, माक्स, टोपी) प्रयोग गर्नुपर्ने ।
- सफाई गर्न प्रयोग हुने उपकरण तथा केमिकलको उपयोग तथा सुरक्षित व्यवस्थापन गर्नु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिकः १ घण्टा
व्यवहारिकः २ घण्टा
जम्मा समयः ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं ५: कार्यस्थलको सुरक्षा गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ निर्देशन प्राप्त गर्ने । २ आवश्यक औजार सामग्री संकलन गर्ने । ३ काम गर्ने दराज वा ड्रयर (घर्रा) मा लक वा चावी लगाउने । ४ अपरिचित व्यक्तिलाई कार्यस्थलमा प्रवेश नदिने । ५ कार्यस्थलमा CCTV को प्रयोग गर्ने । ६ प्रवेशद्वार वा ढोकामा च्यानलगेटको प्रयोग गर्ने । ७ कार्यस्थलमा प्रवेश गर्दा वानिस्कंदा, फिंगर प्रिन्ट गरेर मात्र In – Out हुने । ८ In Out हुँदा मेटल डिक्टेटर (Metal Detector) प्रयोग गरी शरीरको खानतलासी लिने । ९ कार्यस्थललाई बोन्ड टेपले घेर्ने । १० सुरक्षा संकेतहरु राख्ने । ११ कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** • कार्यस्थल, सेफ्टीजन्य उपकरणहरु । **<u>कार्य (Task):</u>** • कार्यस्थलको सुरक्षा गर्ने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** • सुरक्षा जन्य उपकरणहरुको प्रयोग भएको । • उचित व्यवस्था गरी कार्यस्थलको सुरक्षा गरिएको । • कार्यस्थलमा भेन्टिलेशन तथा उज्यालोको पर्याप्त व्यवश्था भएको । • कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको	• कार्यस्थल सुरक्षाको अवधारणा, आवश्यकता तथा महत्व • CCTV सम्बन्धी जानकारी • In/Out Machine (Finger Print Machine) प्रयोग सम्बन्धी जानकारी • मेटल डिटेक्टर प्रयोग सम्बन्धी जानकारी

औजार, उपकरण र सामग्रीहरुः

- ताला, चावी, CCTV, Metal Detector, Finger Print Mechine, Bond Tape, Notice Board आदि ।

सुरक्षा तथा सावधानीः

- कार्यस्थलमा प्रवेश गर्ने ढोकाहरु नियमित जाँच गरी राम्रोसंग बन्द गर्ने ।
- असम्बन्धित व्यक्तिहरुलाई कार्यस्थल प्रवेशमा रोक लगाउन सुरक्षा उपकरणहरु जडान गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

व्यवहारिक: ३ घण्टा

जम्मा समय: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ६: प्राथमिक उपचारको व्यवस्था गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. निर्देशन प्राप्त गर्ने । २. आवश्यक प्राथमिक उपचारको औजार सामग्री संकलन गर्ने । ३. कार्यशालामा कार्य गर्दा सामान्य घाउ चोटपटक लागेमा आवश्यक पर्ने डेटोल र कपास, बेटाडिन, स्प्रिट, कटन, कपडा, टेप, ब्यान्डेज तथा औषधिको व्यवस्था गर्ने । ४. ती सामग्रीहरु First aid box मा अनिवार्य राखी व्यवस्थित रुपमा कार्यस्थलमा सुरक्षित राख्ने । ५. टाउको दुख्दा वा सामान्य ज्वरो आउँदा प्रयोग हुने औषधी डाक्टरको सल्लाह लिई सुरक्षित स्थानमा राख्ने र आवश्यक पर्दा खानदिने । ६. स्ट्रेचरको पय्रोग गर्ने । ७. काटेको, पोलेको, बेहोस भएको भाँचिएको, मर्केको प्राथमिक उपचार गर्ने । ८. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** • कार्यस्थल, First aid box **कार्य (Task):** • प्राथमिक उपचारको व्यवस्था गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** • अवश्यक औजार र औषधी सहितको First aid box को व्यवस्था गरेको । • औषधी प्रयोग गर्दा रोगसंग सम्बन्धित विज्ञहरुसंग सल्लाह लिएको । • कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको ।	• प्राथमिक उपचारको परिभाषा तथा महत्व • First aid box मा हुनु पर्ने न्यूनतम औजार तथा औषधीहरु • काटेको, पोलेको, बेहोस भएको भाँचिएको, मर्केको प्राथमिक उपचार गर्ने तरिका • प्राथमिक उपचार गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु • सामान्य रोग जस्तै ज्वरो आउनु टाउको दुख्नु सम्बन्धी ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरु:

- First aid box, strecher

सुरक्षा तथा सावधानी:

- मास्क, सेफ्टी सुज र हेण्ड ग्लोव प्रयोग गर्ने ।
- First aid box प्रयोग पछि सुरक्षित स्थानमा राख्ने ।

मोड्यूल ३ : बेकरी कार्यशाला पूर्व तयारी

समय : ५ घण्टा (सै) + १० घण्टा (ब्या) = १५ घण्टा
बर्णन (Description): यसमा बेकरी परिकारको पूर्व तयारी र मिजा प्लससंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् । **उद्वेश्यहरु (Objectives):** बेकरी सम्बन्धि कार्यको पूर्व तयारी गर्ने । **कार्यहरु (Tasks) :** १. कच्चा खाद्य पदार्थहरुको अनुमान गर्ने । २. कच्चा खाद्य पदार्थहरुलाई संकलन गर्ने । ३. कच्चा खाद्य पदार्थहरुको गुणस्तर कायम राख्ने । ४. मौज्दात (Stock) खाद्य पदार्थहरुलाई व्यवस्थित गर्ने । ५. मेशिन औजारहरु तयारी अवस्थामा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा
कुल समय : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. १: कच्चा खाद्य पदार्थहरुको अनुमान गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. वेकिङ्ग आइटमहरुको जानकारी लिने र लिष्ट तयारी गर्ने । २. सुख्खा सामाग्रीहरु रेसीपी अनुसारको नापतौल गरी छुट्टा-छुट्टै भाडामा राख्ने । ३. तरल पदार्थहरु मेजरीङ्ग स्केल द्वारा नापी उचित ठाउंमा राख्ने । ४. इष्ट तौल गरी इष्टलाई Inpover गर्न आवश्यक पानी दुध र चिनीलाई तयार गरी राख्ने । ५. आवश्यक फलफुल तथा ड्राइ फ्रुट संकलनगर्ने । ६. मेटेरियल लिष्ट (Checklist) अनुसारको रुजु गर्ने ।	**दिइएको (Given):** ● कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● आवश्यक कच्चा पदार्थह, मेजरीङ मेसीन,विभिन्न साइजका भाडाहरु, स्टोर ● रेसीपी **कार्य (Task):** ● कच्चा खाद्य पदार्थहरुको अनुमान गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● आइटम अनुसार सामाग्रीहरु त्यारी भएको । ● बनाउने आइटम अनुसारको नापतौल गरिएको । ● रेसिपि अनुसारको सामाग्रीहरु इष्टिमेट गरिएको ।	**कच्चा पदार्थहरु अन्दाज गर्ने** ● रेसीपीको ज्ञान दिने ● पोर्षन (Portion) साइज (मात्रा) मिलाउने । ● नापतौल सिकाउने । ● मेजरमेण्ट (नापतौल) इकाइको जानकारी गराउने । **कच्चा पदार्थहरु** ● मैदा ● नुन ● बटर,घिउ ● मार्जरिन ● वेकिङ पाउडर ● जाम, मह ● अण्डा ● इष्ट ● व्रेड इम्प्रुभर ● पानी, दुध ● कस्टार्ड पाउडर ● ताजा फलफूलहरु ● सुकेका फलफूलहरु ● चेरी ● चिनी ● जिलेटीन ● डार्क चकलेट ● White chocolate ● Glucose ● Food color ● Essence

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरु:

- केक मोल्ड, ब्रेड मोल्ड,पाइ मौल्ड, चक्कुहरु, चपीङ्गबोर्ड, wire व्हिस्क, नापतौल गर्ने साधन, वर्किङ्ग टेवल, स्टोर, फ्रिज र विभिन्न साइजका बौलहरु पिठो छान्ने जाली, र आबश्यक मेशिनतथा औजाार हरु ।

सुरक्षा तथा सावधानी:

- व्यक्तीगत तथा कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने ।
- बिद्युतिय सामान, ग्यास् तथा धारिलो हतियार प्रयोग गर्दा साबधानी अपनाउने ।
- सुरक्षा नियम को पालना गर्ने रस्तरिय खाध्य पदार्थहरु अनुमान गर्ने।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा
कुल समय : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. २ : कच्चा खाद्य पदार्थहरुलाई संकलन गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कच्चा पदार्थहरुको पहिचान गर्ने । ३. यसका कामहरु वारे जानकारी दिने ४. रेसीपी अनुसारको सामाग्रीहरु छुट्टाछुट्टै राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● आवश्यक कच्चा पदार्थहरु ● वेइङ मेसिन ● पिठो छान्ने जाली ● वर्किङ्ग टेवल ● विभिन्न साईजका भाडाहरु ● रेसिपी **कार्य (Task):** ● कच्चा खाद्य पदार्थहरुलाई संकलन गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● आवश्यक कच्चा पदार्थहरु पर्याप्त मात्रामा समावेस गरिएको ।	**कच्चा पदार्थहरु** ● के के छन् जानकारी ● के मा प्रयोग गरिन्छ ● कसरी संरक्षण गरीन्छ ● नापतौलको जानकारी **कच्चा पदार्थहरु** ● पिठो (मैदा) ● गहुंको पिठो (आटा) ● वटर, घिउ ● मार्जरीन (Margarin) ● ड्राइफ्रुटहरु ● चेरी ● भनिला ● इष्ट ● ब्रेडइम्प्रुभर ● चिनी ● नुन ● तेल ● काजु, किसमिस ● चिज ● कृम ● फलफुलहरु ● वेकिङ्ग पाउडर ● जिलेटिन ● अण्डा ● चकलेट ● White chocolate ● Food color ● Essence ● Glucose

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरु:

- नापतौल गर्ने साधन, वर्किङ्ग टेवल, विभिन्न साइजका बौलहरु, पिठो छान्ने जाली र कच्चा पदार्थहरु

सुरक्षा तथा सावधानी:

- कच्चा पदार्थहरु रेसीपी अनुसार तौल गर्नु पर्छ ।
- उचित ठाउंमा छुट्टा-छुट्टै सामाग्रीहरु राख्नुपर्छ ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा
कुल समय : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ३ : कच्चा खाद्य पदार्थहरुको गुणस्तर कायम राख्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कार्यस्थल तथा व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने । ३. खाद पदार्थहरुको प्रतिष्ठित ब्राण्ड पहिचान गर्ने । ४. खरिद प्रक्रिया खाद्य इजाजत प्राप्त डिपार्टमेण्ट स्टोरबाट मात्र गर्ने । ५. संरक्षण गर्ने बातावरण बनाउने । ६. सामान स्टोर गर्दा सामानको प्रकृति अनुसार तापक्रम मिलाई स्थानमा राख्ने । ७. प्रयोग गर्दा फिफो सिस्टममा गर्ने । ८. बनेको र म्याद नाघेको मिति हेर्न ध्यान दिने । ९. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● स्टोर कोठा ● रेफिजिरेटर ● रेसिपी **कार्य (Task):** ● कच्चा खाद्य पदार्थहरुको गुणस्तर कायम राख्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● ताजा । ● बाहिरि तत्व नरहेको। ● खाद्य गुणस्तर प्रमाणित भएको । ● म्याद ननाघेको । ● उचित मुल्य भएको । ● आवश्यक तापक्रममा संरक्षित । ● सामान अनुसारको सामान आवश्यक ठाउंमा स्टोर गरिएको। ● कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा संपादन गरिएको । ● सुरक्षा तथा साबधानीका उपायहरु अपनाईएको । ● कार्य सम्पादनका अभिलेख राखिएको ।	**गुणस्तरीय कच्चा पदार्थ** ● परिचय ● प्रतिष्ठित ब्राण्डको जानकारी । ● भण्डारण गर्ने विधि ● तापक्रमको वारेमा जानकारी । ● उचित मुल्यमा खरिद र दाखिला गर्ने तरिका ● FIFO बारेमा ज्ञान । ● रजिष्टर बनाई up-date गर्ने विधि हेर्ने ● बनेको र म्याद नाघेको मिति हेर्ने तरीका । ● पूर्ब साबधानि

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- रेफ्रिजिरेटर, ऱ्याक, प्लाष्टिक कन्टेनर ईत्यादि ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ब्यक्तीगत तथा कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने ।
- बिद्युतिय सामान, तथा धारिलो हतियार प्रयोग गर्दा साबधानी अपनाउने ।
- सुरक्षा नियम को पालना गर्ने र स्तरिय खाध्य पदार्थहरु संकलन गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा
कुल समय : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ४ : मौज्दात (Stock) खाद्य पदार्थहरुलाई व्यवस्थित गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कार्यस्थल तथा व्यक्तिगत सफा सुग्घर राख्ने । ३. आबश्यक सबै उपकरणहरु संकलन गर्ने । ४. खाद्य पदार्थहरु संकलन गर्ने । ५. छिटो नबिग्रने सुख्खा खाद्यपदार्थहरुलाई उचित सुख्खा ठाउंमा प्लाष्टिकको भाडामा विर्को लगाइ ऱ्याकमा मिलाएर ब्यबस्थितगर्ने । ६. खाद्य पदार्थ मिलाएर लेवरिङ्ग गर्ने । ७. छिटो बिग्रने वटर, ईष्टहरु तथा फलफुललाई फ्रिजमा तापक्रम मिलाई भण्डारण गर्ने । ८. केरालाई सुख्खा ठाउमा डोरीमा झुण्डाई व्यबस्थित राख्ने । ९. प्रयोग गर्दा पहिलेको बांकी भएको सामान प्रयोग गर्ने र पछि खरिद गरेको सामान पछाडि नै प्रयोग गर्ने । १०. स्टक लेजरमा Inventory update गर्ने । ११. अभिलेख राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● आवश्यक कच्चा खाद्यपदार्थहरु ● फ्रिज/डि-फ्रिज ● स्टोर/ऱ्याक ● ड्राइ भेन्टिलेटेड कोठा **<u>कार्य (Task):</u>** ● मौज्दात **(Stock)** खाद्य पदार्थहरुलाई व्यवस्थित गर्ने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● सामानको प्रकृती अनुसारको भण्डारण भएको । ● आवश्यक तापक्रममा संरक्षित गरिएको । ● कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा संपादन गरिएको । ● सुरक्षा तथा साबधानीका उपायहरु अपनाईएको । ● कार्य सम्पादनका अभिलेख राखिएको ।	**<u>बांकी रहेको सामाग्रीलाई सुरक्षित बनाउन</u>** ● भण्डारणको परिचय ● भण्डारण गर्ने विधि ● रेकर्ड राख्ने तरिका र खर्च कटाउने तरिका ● सामाग्रीहरु बनेको मिति र सकिने मितिवारे जानकारी । ● पूर्व साबधानि

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- प्लााष्टिकका container, bottle, ड्राइ भेन्टिलेटेड, कोठा, ऱ्यापर (प्लाष्टिक), स्टक आइटमहरु र पोलिथिनका व्यागहरु ईत्यादि ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ब्यक्तीगत तथा कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने ।
- बिद्युतिय सामान, तथा धारिलो हतियार प्रयोग गर्दा साबधानी अपनाउने ।
- सुरक्षा नियम को पालना गर्ने रस्तरिय खाध्य पदार्थहरु संकलन गरेर ब्यबस्थित गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा
कुल समय : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ५: मेशिन औजारहरु तयारी अवस्थामा राख्ने ।

कार्य चरणहरू	**प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान**
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कार्यस्थल तथा व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने । ३. आवश्यक मेशिनऔजाहरु चेक गर्ने । ४. फ्रिजहरु सफागरी सफा कपडाले ड्राइ गर्ने । ५. चक्कुहरु सार्पनरद्वारा सार्प गर्ने । ६. टुल इक्वीपमेण्टहरु आवश्यक ठाउंमा राख्ने । ७. आवश्यक भाडावर्तनहरुको सरसफाइ Cleaning agent/detergent प्रयोग गरी तातो पानीले पखाली सफा किचल टावेलले ड्राइ गरेर यथा स्थानमा राख्ने ८. नापतौल मेशिन(Weighting Machine) तयारी अवस्थामा राख्ने । ९. वर्किङ्ग टेवुल सफागरी सुख्खा बनाउने र वरिपरी को कार्यस्थल सफा गर्ने । १०. विद्युतिय सामानहरु चेकगरी तयारी अवस्थामा राख्ने । ११. ग्यास् र पानीका सप्लाई सहि अबस्थामा राख्ने । १२. अभिलेख राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● आवश्यक मेशिनऔजारहरु ● रेसिपी **<u>कार्य (Tasks)</u>** ● मेशिन औजारहरु तयारी अवस्थामा राख्ने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● मेशिनऔजारहरु यथा स्थानमा तयारी अबस्थामा रहेको । ● सफा र सुख्खा अवस्थाको ● खिया रहित बाहिरि तत्व नरहेको । ● सहि तरिकाले काम गर्ने अवस्थाको । ● कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा संपादन गरिएको । ● सुरक्षा तथा साबधानीका उपायहरु अपनाईएको । ● कार्य सम्पादनका अभिलेख राखिएको ।	**<u>मेशिन औजारहरु</u>** ● परिचय ● प्रकार ● कार्य ● तापक्रमको जानकारी । ● पूर्ब साबधानि **<u>मेशिन औजारहरु</u>** ● फ्रिज, डि-फ्रिज ● चक्कु ● चापिङ्ग बोर्ड ● भाडा बर्तनहरु ● व्लेण्डर ● नापतौल मेशिनर औजार ● ओभन, चुल्हो ● वेकिङ्ग ट्रे ● कुलिंग राक ● ब्रश ● स्क्रापर ● मोल्ड, ब्रेड टिन ● ग्लोभ ● पाईपिंग ब्याग र नोजल ● आईस् क्रिम स्कूपर ● ग्रेटर ● ग्राईण्डर ● डो मेसीन ● प्रुभिङ चेम्बर ● डो रोलर, रोलिंग पिन ● पिठो चाल्ने जाली ● पेष्टि कटर

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- प्लाास्टिकका container, bottle, ड्राइ भेन्टिलेटेड, कोठा, ऱ्यापर (प्लाष्टिक), स्टक आइटमहरु र पोलिथिनका व्यागहरु ईत्यादि ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- व्यक्तीगत तथा कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने ।
- बिद्युतिय सामान, तथा धारिलो हतियार प्रयोग गर्दा साबधानी अपनाउने ।
- सुरक्षा नियम को पालना गर्ने र मेशिनतथा औजारहरु संकलन तयारी अबस्थामा राख्ने ।

मोड्यूल ४: मिजा प्लस

समय : ८ घण्टा (सै) + ४० घण्टा (ब्या) = ४८ घण्टा

बर्णन (Description):
यसमा बेकरी परिकारको मिजा प्लससंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्धेश्य (Objectives) :

- बेकरी परिकारको मिजा प्लस तयार गर्ने ।

कार्यहरु (Tasks) :

१. पिठो छनौट गर्ने ।
२. ट्रे वा मोल्ड ब्यबस्थित गर्ने ।
३. नापतौल लिने/गर्ने ।
४. पानी उमाल्ने ।
५. ओभन तताउने ।
६. ईष्ट फरमेन्टेशन गर्ने ।
७. डो तयार गर्ने ।
८. स्वीट पेष्ट तयार गर्ने
९. पानकेकको ब्याटर (लेदो) तयार गर्ने ।
१०. अण्डा फुटाउने ।
११. पिठो चाल्ने ।
१२. एग वास तयार गर्ने ।
१३. वटर आइसिङ्ग तयार गर्ने ।
१४. कट् फ्रुट तयार पार्ने ।
१५. पाइपिङ्ग व्याग, नोजल (ब्यबस्था) तयार पार्ने ।
१६. सजावटको लागि सामान तयार गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यवहारिक : १ घण्टा
कुल समय : १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. १ : पिठो छनौट गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कार्यस्थल तथा ब्यक्तिगत सरसफाई गर्ने । ३. रेसिपी अनुसारको पिठो छनौट गर्ने । ४. ग्लुटेन वेस भएको पिठो संकलन गर्ने । ५. पिठो चाल्ने । ६. नाप तौल गर्ने । ७. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** • कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । • नापतौल इकाइ • प्लाष्टिकका कन्टेनरहरु • स्टोर • रेसिपी **कार्य (Tasks):** • पिठो छनौट गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** • ग्लुटेनको आवश्यक मात्रा भएको । • पिठो राम्रोसंग चालिएको । • कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा संपादन गरिएको । • सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरु अपनाईएको । • कार्य सम्पादनका अभिलेख राखिएको ।	**पिठोको वारेमा** परिचय • प्रकार • सामाग्रीहरु • छनौट गर्ने तरिका • बनाउने बिधि • पूर्व सावधानि **पिठो.** • आँटा • मैदा • कर्न फ्लोर • फाफरको पिठो • कोदाको पिठो • चामलको पिठो

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- पिठो चल्ने जाली, बाटाहरु, जोख्ने मसिन ईत्यादि ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ब्यक्तीगत तथा कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने ।
- बिद्युतिय सामान, तथा धारिलो हतियार प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउने ।
- सुरक्षा नियम को पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यवहारिक : १ घण्टा
कुल समय : १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. २ : ट्रे वा मोल्ड व्यबस्थित गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कार्यस्थल तथा व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने । ३. रेसिपी अनुसारको ट्रे वा मोल्डहरु संकलन गर्ने । ४. किचन पेपरले पुछेर सुख्खा गर्ने । ५. तेलले सफा ट्रे लाई ब्रशको सहायताले ग्रिज गर्ने । ६. नयाँ मोल्ड या ट्रे ल्याउंदा स्टेयरलाइज गर्ने ७. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● किचन पेपर ● ब्रस र तेल **कार्य (Tasks):** ● ट्रे वा मोल्ड ब्यबस्थित गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● ट्रे वा मोल्डहरु सफा रहेको । ● राम्रोसंग ग्रिज गरेको भएको ● बहिरि तत्व नरहेको । ● कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा संपादन गरिएको । ● सुरक्षा तथा साबधानीका उपायहरु अपनाईएको । ● कार्य सम्पादनका अभिलेख राखिएको ।	**ट्रे वा मोल्ड** ● परिचय ● प्रकार ● ट्रे/मोल्डको नाम र आकार ● तरिका ● पूर्ब साबधानि **ट्रे वा मोल्ड** ● राउण्ड ट्रे ● स्क्वायर ट्रे ● ट्रेङ्गुलर ट्रे ● मफिन कप ● केक मोल्ड ● ब्रेड टिन ● बर्गर टिन ● क्रिम हर्न टिन इत्यादि ।

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरु:

- वर्किङ्ग टेबुल, चक्कु, किचन पेपर, विभिन्न साइजका केक टिनहरु, ब्रेड टिन र ट्रेहरु, ब्रस, बटर वा तेल

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ब्यक्तीगत तथा कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने, साबधानीपूर्बक ट्रे वा मोल्ड राम्रोसंग सफा गर्ने ।
- बिद्युतिय सामान, तथा धारिलो हतियार प्रयोग गर्दा साबधानी अपनाउने ।
- सुरक्षा नियम को पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यवहारिक : १ घण्टा
कुल समय : १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ३ : नापतौल लिने/गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कार्यस्थल तथा व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने । ३. रेसिपी अनुसारको कच्चा खाद्य पदार्थ संकलन गर्ने । ४. ठोस कच्चा खाद्य पदार्थहरुलाई रेसीपीमा लेखिए अनुशार तौल गरी अलग अलग राख्ने । ५. तरल पदार्थहरुलाई रेसीपी अनुसार मेजरिङ्ग गरी छुट्टै राख्ने । ६. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● नापतौल इकाई ● काम गर्ने टेवुल ● स्टील वौलहरु ● स्टिलका बाटाहरु ● कच्चा पदार्थहरु ● रेसिपी **कार्य (Tasks):** ● नापतौल लिने/गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● रेसीपी अनुसारको नापतौल भएको । ● छुट्टा छुट्टै वस्तुहरु छुट्टा छुट्टै भाडा बर्तनमा राखिएको । ● बाहिरि तत्व नरहेको । ● कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा संपादन गरिएको । ● सुरक्षा तथा साबधानीका उपायहरु अपनाईएको । ● कार्य सम्पादनका अभिलेख राखिएको ।	**नापतौल** ● प्रकार ● प्रबिधि ● कारण ● पूर्व साबधानि **नापतौल इकाई** ● नापतौल मेसीन ● मेजरिङ्ग स्केल ● रेसीपी अनुसारका कच्चा पदार्थहरु

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- नापतौल मेशिन, मेजरिङ्ग सिलिण्डर रकच्चा पदार्थहरु ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ब्यक्तीगत तथा कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने ।
- जोख्ने तथा नाप्ने औजार सहि तरिकाले प्रयोग गर्ने
- बिद्युतिय सामान, तथा धारिलो हतियार प्रयोग गर्दा साबधानी अपनाउने, सुरक्षा नियम को पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यवहारिक : १ घण्टा
कुल समय : १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ४ : पानी उमाल्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कार्यस्थल तथा व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने । ३. सफा पानी लिने । ४. मेजरिङ्ग जग पानी नाप्ने । ५. उपयुक्त तापक्रममा पानी तताउने । ६. सफा भाँडामा राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● पानी ● चुल्हो, लाइटर ● मेजरिङ्ग जग ● डेक्ची ● रेसिपी **कार्य (Tasks):** ● पानी उमाल्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● पानी सफा र मन तातो भएको । ● रेसीपी अनुसारको तौल भएको । ● बाहिरि तत्व नरहेको । ● कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा संपादन गरिएको । ● सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरु अपनाईएको । ● कार्य सम्पादनका अभिलेख राखिएको ।	**पानी** ● तापक्रम ● पूर्व सावधानि **पानी उमाल्ने सामाग्री** ● डेक्ची ● सिलिण्डर ● पानी ● चुल्हो ● थर्मोमिटर

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरु:

- चुल्हो, डेक्ची, मेजरिङ्ग जग र थर्मामिटर

सुरक्षा तथा सावधानीहरु:

- पानीको डेक्ची हेण्डल गर्दा रुमाल वा पंजा प्रयोग गर्ने ।
- सुरक्षा नियम अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यवहारिक : १ घण्टा
कुल समय : १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ५ : ओभन तताउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कार्यस्थल तथा व्यक्तिगत सफा सुग्घर राख्ने ३. ओभन चेक गर्ने । ४. फोहर भए हटाउने । ५. किचेन डष्टरले सफा गर्न । ६. स्वीच अन गर्ने । ७. Oven को upper र lower पार्ट दुवै रड बाल्ने । ८. आवश्यकता अनुशार तापक्रम र समय सेट गर्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● ओभन, कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● किचन ● रेसिपी **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● ओभन तताउने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● ओभन तातो भएको । ● ग्यास वा बत्ती बलेको । ● भित्र सफा भएको । ● कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा संपादन गरिएको । ● सुरक्षा तथा साबधानीका उपायहरु अपनाईएको । ● कार्य सम्पादनका अभिलेख राखिएको ।	**<u>ओभन</u>** ● परिचय ● प्रकार ● प्रयोग गर्ने विधि ● तापक्रम मिलाउने ज्ञान ● Timer set गर्ने ● पूर्व साबधानि **<u>ओभनको लागि</u>** ● टावेल वा पंजा ● ओभन (बिद्युत/ग्यास)

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- ओभन, टावेल र ग्यांस वा लाइन

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ओभन सफा गर्दा स्वीच वा ग्यांस अफ गर्ने र सुरक्षा नियम अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा
कुल समय : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ६ : ईष्ट फरमेन्टेशन गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कार्यस्थल तथा व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने । ३. पूर्ब तयारी गर्ने । ४. बौल लिने । ५. बौलमा रेसीपी अनुसारको ५:१:२ को अनुपातमा ईष्ट, चिनी र मनतातो पानीवा दुध (२५ देखि २८ डिग्री) मा राखेर र घोल्ने । ६. सफा टावेलले ढाकी ५ देखि ७ मीनेट सम्म मन तातो ठाउँमा राख्ने र फोकाहरु (bubbles) आउन दिने । ७. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● ईष्ट ● बौल ● किचेन पेपर ● किचन ● रेसिपी **कार्य (Tasks):** ● ईष्ट फरमेन्टेशन गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● ईष्टम्याद ननाघेको । ● फोकाहरु निस्केर राम्रो proving भएको । ● बाहिरि तत्व नरहेको । ● कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा संपादन गरिएको । ● सुरक्षा तथा साबधानीका उपायहरु अपनाईएको । ● कार्य सम्पादनका अभिलेख राखिएको ।	**ईष्ट** ● परिचय ● प्रकार ● स्टोर गर्ने विधि ● प्रयोग गर्ने विधि ● पूर्ब साबधानि **ओभनको लागि** ● ईष्ट ● मनतातो पानी या दुध ● बौल ● चिनी थोरै ● चम्चा ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- इष्ट, चिनी, चम्चा, मनतातो पानी या दूध

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ईष्ट proving गर्दा २८°C भन्दा बढी तापक्रम हुनु हुँदैन ।
- इष्ट र नुनलाई Direct contact मा नराख्ने अन्यथा ईष्टको कामगर्ने क्षमता नास हुन्छ, साबधानि अपनाउने ।
- सुरक्षा नियमको पालना गरिएको ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा
कुल समय : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ७: डो तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कार्यस्थल तथा व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने । ३. आवश्यक खाद्यपदार्थहरु जुटाउने । ४. पूर्व तयारी गर्ने ५. ईष्टलाई मनतातो पानी र दुधमा थोरै चिनी राखेर घोल्ने र prove हुनदिने । ६. पिठो चाल्ने । ७. बाँकि सबै संकलन गरेर बाटामा राख्ने र ईष्ट राखेर नरम तथा इलाष्टिसिटी आउने बेला सम्म मुछेर डो तयार गर्ने। ८. प्लाष्टिकसीटले कभर गरी डो लाई न्यानो ठाउँमा केहि समय राखेर फुल्न दिने । ९. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● ओभन, कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● औजार,उपकरण र सामग्रीहरु ● आश्यक कच्चा खाद्यपदार्थ ● रेसिपि (२ वटा पाउरोटी) **कार्य (Tasks):** ● डो तयार गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● **डो** नरम रेसीपी अनुसारको भएको । ● राम्रो संग फुलेको तथा इलाष्टिसिटी आएको । ● बाहिरि तत्व नरहेको । ● कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा संपादन गरिएको । ● सुरक्षा तथा साबधानीका उपायहरु अपनाईएको । ● कार्य सम्पादनका अभिलेख राखिएको ।	**डो/पेष्ट** ● परिचय ● पिठोको प्रकार ● मिश्रण ● मुछ्ने विधि ● भण्डारण ● पूर्व साबधानि **अबयब (ingredients)** ● मैदा - ५०० ग्राम ● ईष्ट - १५ ग्राम ● मनतातो पानी- १०० मि.ली ● मनतातो दुध - २००मि.ली. ● चिनी - १चम्चा ● अण्डा - १ वटा ● वटर - १५ ग्राम ● भनिला - केहि थोपा ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- बौल, निडिङ्ग मेसीन, चम्चा र टावेल

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ईष्ट proving गर्दा २८°C भन्दा बढी तापक्रमहुनु हुँदैन,
- इष्ट र नुनलाई Direct contact मा नराख्ने अन्यथा ईष्टको कामगर्ने क्षमता नास हुन्छ,
- मेसीनरी सामान चलाउँदा साबधानि अपनाउने ।
- सुरक्षा नियम को पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा
कुल समय : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ८ : स्विटपेष्ट तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कार्यस्थल तथा व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने । ३. आबश्यक कच्चा खाद्य पदार्थ संकलन गर्ने । ४. पूर्ब तयारि गर्ने । ५. सफा बाटामा मैदालाई चाल्ने । ६. बटर राखेर हत्केलाले बिस्तारै मैदा र बटरलाई फुर्र हुनेगरि मोल्ने । ७. चिनी र अण्डा हालेर राम्ररी नरम हुने गरी मुछेर स्विटपेष्ट तयार गर्ने ८. प्लाष्टिकले छोपेर फ्रिजमा राख्ने । ९. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● औजार,उपकरण र सामग्रीहरु ● आश्यक कच्चा खाद्यपदार्थ ● रेसिपी **कार्य (Tasks):** ● स्विटपेष्ट तयार गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● नरम हुने गरि मुछिएको । ● बाहिरि तत्व नरहेको । ● कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा संपादन गरिएको । ● सुरक्षा तथा साबधानीका उपायहरु अपनाईएको । ● कार्य सम्पादनका अभिलेख राखिएको ।	● स्विटपेष्ट अबधारणा ● मिश्रण प्रकृया ● मुछ्ने तरिका ● स्टोर गर्ने विधि ● प्रयोग गर्ने विधि ● पूर्ब साबधानि **ओभनको लागि** ● मैदा ३०० ग्राम ● चिनी १०० ग्राम ● बटर २०० ग्राम ● अण्डा १ वटा ● भेनिला एसेन्स ५ थोपा ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- मैदा चाल्ने जाली,बाटा, फ्रिज, प्लाष्टिक ईत्यादि

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ब्यक्तीगत तथा कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने ।
- जोख्ने तथा नाप्ने औजार सहि तरिकाले प्रयोग गर्ने ।
- बिद्युतिय सामान, तथा धारिलो हतियार प्रयोग गर्दा साबधानी अपनाउने, सुरक्षा नियम को पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यवहारिक : १ घण्टा
कुल समय : १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ९ : पानकेकको ब्याटर (लेदो) **तयार गर्ने ।**

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कार्यस्थल तथा व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने । ३. आबश्यक कच्चा खाद्य पदार्थ संकलन गर्ने । ४. पूर्ब तयारि गर्ने । ५. सफा मिक्सिंगबउलमा मैदालाई चाल्ने । ६. चिनी र बेकिंगपाउडरलाई मैदा संग मिसाउने। ७. बटर, अण्डा र दुध हालेर राम्रो संग व्हीस्कले घोलेर पानकेकको ब्याटर (लेदो) तयार गर्ने । ८. प्लाष्टिकले छोपेर फ्रिजमा राख्ने । ९. अभिलेख राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● काम गर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● औजार, उपकरण र सामग्रीहरु ● आश्यक कच्चा खाद्यपदार्थ ● रेसिपी **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● पानकेकको ब्याटर(लेदो) तयारगर्ने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● चालेको मैदा प्रयोग गरिएको । ● मिश्रणहरुपुरै घोलिएको बाक्लो लेदो तयार भएको । ● गिर्खा रहित ● बाहिरि तत्व नरहेको । ● कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा संपादन गरिएको ● सुरक्षा तथा साबधानीका उपायहरु अपनाईएको । ● कार्य सम्पादनका अभिलेख राखिएको	● ब्याटर कोअबधारणा ● मिश्रण प्रबिधि ● व्हीस्कले घाल्ने विधि ● प्रयोग गर्ने विधि । ● पूर्ब साबधानि **<u>ओभनको लागि</u>** ● मैदा २०० ग्राम ● दुध २५० मि.ली ● चिनी ३० ग्राम ● बेकिंग पाउडर १० ग्राम ● पग्लेको बटर ५० ग्राम ● अण्डा २ वटा ● नुन आधा चिया चम्चा ● भेनेला एसेन्स ५ थोपा ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- मैदा चाल्ने जाली,बाटा, फ्रिज, प्लाष्टिक, व्हिस्क ईत्यादि

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ब्यक्तीगत तथा कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने ।
- जोख्ने तथा नाप्ने औजार सहि तरिकाले प्रयोग गर्ने ।
- बिद्युतिय सामान, तथा धारिलो हतियार प्रयोग गर्दा साबधानी अपनाउने, सुरक्षा नियम को पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यवहारिक : १ घण्टा
कुल समय : १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. १० : अण्डा फुटाउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कार्यस्थलसफा सुग्घर राख्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइमा ध्यान दिने । ४. अण्डा चेक गर्ने, सफासंग धुने । ५. बौल ल्याउने । ६. अण्डा फुटाइ बाउलमा राख्ने । ७. बोक्राहरु डस्टविनमा हाल्ने ।	**दिइएको (Given):** ● कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● अण्डा ● बौल ● डस्टविन (Dust bin) ● रेसिपी **कार्य (Tasks):** ● अण्डा फुटाउने । **मापदण्ड (Standard):** ● अण्डाको ब्याटर बोक्रा रहित सफा भएको ।	**अण्डा** ● परिचय ● भण्डारण विधि ● प्रकार ● फुटाउने विधि ● पूर्ब साबधानि **अण्डाको लागि** ● अण्डा ● बौल ● डष्ट बिन ● टाबेल

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- बौल, टावेल, अण्डा र डष्टविन

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- अण्डालाई हल्कासंग फुटाउने ।
- व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिनुपर्छ ।
- फुटेका, चर्केका र गन्हाएका अण्डा प्रयोग नगर्ने ।
- सुरक्षा नियम को पालना गर्ने

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यवहारिक : १ घण्टा
कुल समय : १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ११ : पिठो चाल्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कार्यस्थल तथा व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने । ३. आवश्यक सरसामान जुटाउने । ४. पूर्व तयारी गर्ने । ५. वर्किङ्ग टेवुल सफा गरी ड्राइ गर्ने । ६. पिठो चाल्नीको सहायताले सफा टेबुल माथि चाल्ने ।	**दिइएको (Given):** ● कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● पिठो ● चाल्नी ● रेसिपी **कार्य (Tasks):** ● पिठो चाल्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● पिठो सफासंग चालिएको। ● बाहिरि तत्व नरहेको । ● कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा संपादन गरिएको । ● सुरक्षा तथा साबधानीका उपायहरु अपनाईएको । ● कार्य सम्पादनका अभिलेख राखिएको	**पिठो** ● परिचय ● प्रकार ● चाल्ने विधि ● पूर्व साबधानि **पिठोको लागि** ● पिठो

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- पिठो चाल्ने जाली, वर्किङ्ग टेवुल र प्लाष्टिक कन्टेनर

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- बाहिर नपोख्ने गरी आबश्यक मात्रामा मात्र पिठोलाई चाल्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यानदिने ।
- पिठो चाल्दा माक्स प्रयोग गर्ने ।
- सुरक्षा नियम को पालना गर्ने

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा
कुल समय : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. १२ : एग वास तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कार्यस्थलसफा सुग्घर राख्ने ३. आवश्यक सरसामान जुटाउने । ४. व्यक्तिगत सरसफाइमा ध्यान दिने । ५. अण्डालाई फुटाएर बौलमा राख्ने । ६. थोरै दुध वा पानी हाल्ने ७. ह्विस्कको सहायताले अण्डाको सेतो र पहेलो भाग राम्ररी मिसिने गरी चलाउने। ८. सफा ब्रशले अश्वयकता अनुसार एग वास गर्ने । ९. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● आबश्यक औजार रउपकरण ● रेसिपि ● आश्यक खाद्यपदार्थ ● रेसिपी **कार्य (Tasks):** ● एग वास तयार गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● अण्डा ब्रस गर्नको लागि तयारी अवस्थामा भएको । ● अण्डाको व्याटर सफा भएर्को । ● बाहिरि तत्व नरहेको । ● कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा संपादन ● गरिएको । ● सुरक्षा तथा साबधानीका उपायहरु अपनाईएको । ● कार्य सम्पादनका अभिलेख राखिएको ।	**अण्डा** ● परिचय ● प्रकार ● अण्डा फुटाउने विधि ● पूर्व साबधानि **एग वासको लागि** ● अण्डा ● पानी ● दुध ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरु:

- ब्रस, बौल, वर्किङ्ग टेवुल र किचेन डष्टर

सुरक्षा तथा सावधानीहरु:

- व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिने ।
- ताजा अण्डाप्रयोग गर्ने ।
- पानी वा दुधका मात्रा मिलाउने ।
- सुरक्षा नियम को पालना गर्ने

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा
कुल समय : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. १३ : बटर आइसिङ्ग तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक सरसामान जुटाउने । २. व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिने । ३. कार्यस्थलसफा सुग्घर राख्ने ४. पूर्व तयारी गर्ने ५. बटर र आइसिंगं सुगरलाई स्टिलका मिक्सिंग बौलमा हाल्ने । ६. क्रिम जस्तो नहुन्जेल सम्म ह्विक्स फिट्ने । ७. भेनिला हालेर snow white हुने गरी व्हिस्कले फिटेर बटर क्रिम तयार गर्ने । ८. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● आबश्यक औजार र उपकरण ● आश्यक कच्चा खाद्यपदार्थ ● रेसिपि **कार्य (Tasks):** ● बटर क्रिम तयार गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● चिनी पुरैघुलिएको। ● नरम, सेतो र बाक्लो भएको। ● बाहिरि तत्व नरहेको । ● कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा संपादन गरिएको । ● सुरक्षा तथा साबधानीका उपायहरु अपनाईएको । ● कार्य सम्पादनका अभिलेख राखिएको ।	● बटर क्रिमको अबधारणा ● परिचय ● मिश्रण ● व्हिस्क चलाउने विधि ● प्रयोग ● भण्डारन ● पूर्व साबधानि **अबयब (Ingredients)** ● बटर -१०० ग्राम ● Icing sugar- १०० ग्राम ● भेनिला एसेन्स - केहि थोपा ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- क्रिम मसीन वा ह्विक्स, किचेन डष्टर

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिनुपर्छ ।
- ह्विक्स/मसीन (क्रिम मसीन) राम्ररी हेण्डलगर्दा साबधानि अपनाउने।
- सुरक्षा नियम को पालना गर्ने

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा
कुल समय : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. १४ : कट् फ्रुट तयार पार्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिने । २. कार्यस्थलसफा सुग्घर राख्ने ३. आवश्यक मौसमी फलफुलहरुसंकलन गर्ने । ४. पूर्ब तयारी गर्ने ५. फलफुलहरुलाई सफासंग पानीमा धुने र पोटास पानि वा क्लोरिनले सानेटाईज गर्ने । ६. आवश्यक भए बोक्रा लाई छिल्ने । ७. बियाँ (seeds) निकालेर फाल्ने ८. एउटै आकार र प्रकारमा काट्ने । ९. प्लाष्टिकले ऱ्याप गरी फ्रिजमा राख्ने । १०. अभिलेख राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● आबश्यक औजार र उपकरण ● रेसिपी **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● कट् फ्रुट तयार पार्ने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● एउटै साइजमा टृक्रा काटिएको । ● सफा रंगबिरंगि मिसिएको । ● ताजा स्वस्थकर । ● बाहिरि तत्व नरहेको । ● कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा संपादन गरिएको । ● सुरक्षा तथा साबधानीका उपायहरु अपनाईएको । ● कार्य सम्पादनका अभिलेख राखिएको	**<u>फ्रुट</u>** ● परिचय ● प्रकार ● कटिंग को ज्ञान ● भण्डारण विधि ● प्रयोग गरिने तरिका ● पूर्ब साबधानि **<u>फ्रुटको लागि</u>** ● विभिन्न प्रकारका मौसमी फलफुलहरु ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- नाइफ, पिलर, चपिङ्ग, बोर्ड, फ्रिज, Plastic wrapper.

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ब्यक्तीगत तथा कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने ।
  जोख्ने तथा नाप्ने औजार सहि तरिकाले प्रयोग गर्ने ।
- बिद्युतिय सामान, तथा धारिलो हतियार प्रयोग गर्दा साबधानी अपनाउने, सुरक्षा नियम को पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा
कुल समय : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. १५ : पाइपिङ्ग व्याग, नोजल (ब्यबस्था) तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिने । २. कार्यस्थलसफा सुग्घर राख्ने ३. आवश्यक सामानहरु जुटाउने । ४. पाइपिङ्ग ब्यागलाई सफा संग धुने, पखाल्ने र सानेटाइज गर्ने । ५. ड्राइ गर्ने । ६. नोजलहरुलाई उम्लेको पानीले धुने र ड्राइ गर्ने । ७. पाइपिङ्ग व्यागहरुमा आवश्यक साइजका नोजलहरु फिट गरी टाइट गर्ने । ८. आवश्यक भए पेपर / प्लाष्टिक को पाइपिङ्ग व्याग पनि तयार गर्ने । ९. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● आबश्यक औजार र उपकरण ● रेसिपी **कार्य (Tasks):** ● पाइपिङ्ग व्याग, नोजल (व्यबस्था) तयार गर्ने **मापदण्ड (Standard):** ● पाइपिङ्ग व्याग नोजल सुख्खा र सफा भएको । ● पेपरको पाइपिङ्ग व्याग राम्रो र स्टिचिङ्ग राम्ररी भएको । ● तयारी अवस्थामा ● बाहिरि तत्व नरहेको । ● कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा संपादन गरिएको । ● सुरक्षा तथा साबधानीका उपायहरु अपनाईएको । ● कार्य सम्पादनका अभिलेख राखिएको	**पाइपिङ्ग व्याग, नोजल** ● परिचय ● प्रकार ● प्रयोग गर्ने विधि ● पूर्ब साबधानि **पाइपिङ्ग व्याग, नोजलको लागि** ● पाइपिङ्ग व्यागहरु ● नोजलहरु ● बटर पेपर वा बाक्लो प्लाष्टिक ● पानी तताउने भाडो ● कैंची ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- पाइपिङ्गव्याग, कैंची,बिभिन्न साईजका नोजलहरु, ग्रिजप्रुफ पेपर वा प्लाष्टिक

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- पाईपिंग व्याग,पेपर वा प्लाष्टिककमा स्टिचिङ्ग गर्दा तातोपानीमा सफा गर्दा साबधानि अपनाउने ।
- सुरक्षा नियम को पालना गर्ने

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा
कुल समय : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. १६ : सजावटको लागि सामान तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिने । २. कार्यस्थलसफा सुग्घर राख्ने । ३. आवश्यक सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ४. पूर्ब तयारी गर्ने । ५. केकेो लागिसजावट गर्ने हो ? (फ्रुट या अन्य) सफा गरी आवश्यक आकार प्रकार (सा-सानो) काट्ने तर साइज सबै एकै खाले बनाउने । पिल गर्नुपर्ने भए पिल गर्ने र सफा गर्ने । ६. टपिङ्गको लागि तयार भएको मेटेरियलहरुलाई प्लाष्टिकले ऱ्याप गरी कोल्ड रुममा फ्रिजको नर्मल तापक्रममा भण्डारण गर्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● आबश्यक औजार र उपकरण ● वर्किङ्ग टेवुल ● आबश्यक खाद्य पदार्थहरु ● रेसिपी **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● सजावटको लागि सामान तयार गर्ने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● सफा भएको । ● एउटै सा-सानो साइजमा काटेको । बोक्रा रहित हुनुपर्छ । ● Uniform साइजको हुनुर्पछ ।	**<u>टपिङ्ग</u>** ● परिचय ● किन सजावट गर्ने ● सजावट गर्ने अबयब ● सजावटगर्ने विधि **<u>टपिङ्गको लागि</u>** ● फलफुल अथवा अन्य आवश्यक खाद्य पदार्थहरु ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- चक्कु, पिलर, फलफुलहरु र फ्रिज वा कोल्ड रुम

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ब्यक्तीगत तथा कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने ।
- बिद्युतिय सामान, तथा धारिलो हतियार प्रयोग गर्दा साबधानी अपनाउने ।
- सुरक्षा नियम को पालना गर्ने।

मोड्यूल ५: ब्रेड

समय : ८ घण्टा (सै) + ४० घण्टा (ब्या) = ४८ घण्टा

बर्णन (Description)
यस मा विभिन्न प्रकारका ब्रेडहरु बनाउनेसंग सम्बधित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्वेश्य (Objectives) :

- विभिन्न प्रकारका ब्रेडहरु बनाउने ।

कार्यहरु (Tasks) :

१. ह्वाइट ब्रेड तयार गर्ने ।
२. ब्रेड लोफ तयार गर्ने ।
३. बर्गर वन/हट डग वन रोल तयार गर्ने ।
४. ब्रेड स्टिक तयार गर्ने ।
५. Knotted Roll तयार गर्ने ।
६. ब्राउन ब्रेड तयार गर्ने ।
७. मल्टीग्रेन फारर्मस लोफ तयार गर्ने ।
८. डोनट तयार गर्ने ।
९. क्रोसेन्ट तयार गर्ने ।
१०. ब्राउन रोल तयार गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा
कुल समय : ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. १ : ह्वाइट ब्रेड बनाउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. टुल इक्विपमेण्टहरु तयार गर्ने । २. खाध्य सामाग्रीहरु जाँच गरी संकलन गर्ने । ३. सबै ड्राइ Ingredientहरुलाई Mixture मा हाली Improved yeast र पानी हाली मुछ्ने । ४. किचन डस्टर या प्लास्टीक सीटले ढाकेर उक्त डल्लोलाई करी २०-२५ मीनेट सम्म सफा न्यानोठाउंमा राख्ने र प्रुभ गर्न दिने । ५. सफा मार्बल टप/स्टिलको टेबलमा प्रुभ भएको डो लाई राखेर फि हातले माड्ने र हावाको मात्रा हटाउने र गिज भएको ब्रड टिनको साईज अनुसार तौल गरी, ब्रेडको सेप दिई ब्रेड मोल्डमा राख्ने । ६. ब्रेड लाई प्रुभ गर्न प्रुभिङ च्याम्बर वा न्यानो ठांउमा राख्ने । ७. आबस्यकता अनुसार प्रुभ भएपछी साबधानी पुर्बक प्रि हिट गरेको ओभनमा राखेर तापकम र समय सेट गर्ने । ८. बेक भैसकेपछी बाहिर निकाली कुलीङ र्‍याकमा चीसोहुन दिने । ९. स्लाईस गरी प्याक गर्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● ओभन र काम गर्ने टेबल सहितको बेकरी /कार्यस्थल । रेसीपी (३ Loaf Bread) **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● ह्वाइट ब्रेड बनाउने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● पाउरोटी राम्ररी पाकेको। ● चारै तिरको लाइड ब्राउन कलर भएको । ● हलुका तौल भएको । ● हल्का नुनिलो तथा गुलियो स्वाद भएको ।	**<u>इष्टको परिचय</u>** ● प्रकार ● Storing ● काम गर्ने बातावरण ● Oven Pre Heat गर्ने, तापक्रम सेट गर्ने ● पिठोको परीचय, प्रकार, कार्य शैली ● प्रुभिङ सम्बन्धी जानकारी ● उत्पादन समिक्षा ● मूल्य नियन्त्रण ● ह्वाइट ब्रेडः ● परिचय ● किसिम **<u>ह्वाइट ब्रेडको लागि ३ Loaf Bread</u>** ➢ मैदा-१००० ग्राम ➢ वटर-४० ग्राम ➢ नुन-२० ग्राम ➢ चिनी-६० ग्राम ➢ पानी/दुध-५५० मि.लि. ➢ इष्ट-२० ग्राम ➢ ब्रेड इम्प्रुभर -२ -५ ग्राम ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- ओभन, चुल्हो, निडिङ्ग मेसीन, टावेल, वइङ्ग मेसीन, फ्रिज, ब्रेड कटर, वर्किङ्ग टेवल र ब्रेड टिन

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ब्रेड तयार भएको ४ घन्टा पछी मात्र स्लाईस गर्नु पर्छ ।
- ओभनमा काम गर्दा Glove प्रयोग गर्ने ।
- Flore भुइमा चिप्लो हुन नदिने भएमा dry गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा
कुल समय : ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. २ : बर्गर वन/हट डग वन बनाउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. टुल इक्विपमेण्टहरु तयारी राख्ने । २. खाद्य सामाग्रीहरु (Ingredients) संकलन गर्ने र नाप तौल गर्ने । ३. सबै खाद्य वस्तुलाई एकै ठाउंमा राखेर मुछने । ४. पिठोको डल्लो (नरम) बनाउने । ५. २०-२५ मीनेट सम्म न्यानो ठाउंमा प्लास्टिक ले ढाकेर प्रुभ हुन दिने । ६. आवश्यक size र shape मा गोलो वा लाम्चो आकारमा हातको सहायताले सफा टेवुलमा रोल गर्ने । Greased tray मा एक आपसमा नजोडने गरी २०-२५ मीनेट सम्म ओसिलो न्याना ठाउंमा राखी आण्डाको लेदो एगनास ले ब्रस गर्ने । ७. माथिबाट बनमा तिल छर्कने र रोल सादा गरेर प्रुभींगमा राख्ने । ८. प्रुभ भएपछि Pre-heated oven मा २२० डि. से.को तापक्रम र समय १५ मिनेट सेट गरी बेक गर्न हाल्ने । ९. पाकेपछि बाहिर निकाल्ने र कुलीङ रयाकमा राख्ने, सेलाएपछि ट्रे बाट निकाली वास्केटमा राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** • कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । • बेकिङ्ग ट्रे, ओभन • ग्यास, चुला, पिठो चाल्ने जालि, वांस को टोकरी, मैदा, नुन, चिनी, इष्ट, वटर, अण्डा, दुध, सेतो तिल, पानी । • रेसीपी १० वटा **<u>कार्य (Tasks):</u>** • बर्गर वन/हट डग रोल बनाउने **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** • गोलो वा लाम्चो एउटै साइज र सेपको भएको हुनु पर्छ । • गोल्डेन ब्राउन कलरको र हल्काहुनु पर्छ । • राम्ररी पाकेको हुनुपर्छ । • ब्रेडको स्वाद जस्तै केही गुलीयोपना हुनुपर्छ ।	**<u>बर्गर वन हट डग रोल</u>** • Introduction of bread verities • पिठोको वारेमा ज्ञान • पिठोको प्रकार • इष्टको • परिचय • प्रकार • उत्पादन समिक्षा • मूल्य नियन्त्रण • यसको संरक्षण • प्रयोग गर्ने विधि • Protin – **<u>१० वटा बर्गर वन हट डग रोल रेसीपी</u>** • मैदा - ५०० ग्राम • वटर-२० ग्राम • नुन-५ ग्राम • चिनी-४० ग्राम • इष्ट- १० ग्राम • सेतोतिल-२५ ग्राम • पानी– २७५ मि लि • ब्रेड ईम्प्रुभर– २ ग्राम । • उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षार्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- ओभन, चुल्हो, निडिङ्ग मेसीन, वइङ्ग मेसीन, फ्रिज, ब्रेड कटर, वर्किङ्ग टेवल र वेकिंग ट्रे, प्लास्टीक सीट, मैदा, नून बटर, चिनी, इष्ट, ईम्प्रुभर, सेतो तिल, पानी ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ओभनमा काम गर्दा Oven Glove को प्रयोग गर्नुपर्छ । नत्र हात पोल्ने डर हुन्छ ।
- भान्छाको भुईं संधै सफा र सुख्खा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा
कुल समय : ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ३ : डोनट बनाउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्ट र खाध्य सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ३. पुर्व तयारी गर्ने । ४. एउटा सफा टेवुलमा मैदा, बटर, नुन, अण्डा इष्ट र दुध राखेर नरम पिठोको डल्लो बनाउने । ५. नरम डो तयार भएपछि न्यानो ठाउंमा प्लास्टीक सीटले ढाकी राख्ने ता की फुलेर डवल होस् । ६. वेकिङ्ग ट्रे मा तेल ग्रीज गर्ने । ७. सफा टेवलमा थोरै पिठो छर्कर पुनः उक्तफुलेको डो लाई दबै हातको औंलाले घोपेर हावा निकाल्ने । ८. डो लाई Doughnut cutter प्रयोग गरी काट्ने । ९. उक्त काटेको डोनटलाई तेल ग्रिज्ड ट्रेमा राखी करीव डवल साइज मा फुल्नदिने । १०. फूलीसकेपछि १६० डि से. मा उम्लीएको तेलमा` दुवै साइड मापाक्ने गरी फ्राइगर्ने । ११. पाके पछि तेलबाट बाहिर निकाली तेल सोसने कागज माथि राख्ने । १२. अब डोनट लाई एउटा बास्केट वा प्लेटमा सजाई चिया वा कफि संग सर्भ गर्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● ओभन, कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● चुल्हो ● आवश्यक सामाग्रीहरु र सरसामानहरु ● रेसीपी २० वटा **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● डोनट बनाउने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● सुनौलो कलरको एकैनासको भएको । ● भित्र सेतो नरम र बाहिर सुनौलो क्न्चीनेस भएको । ● पुरा पाकेको बास्नादार र स्वादिस्ट । ● हेर्दै खाउं खाउं लाग्ने आकर्षक देखिने ।	**<u>डोनट (Doughnut)</u>** ● परिचय ● प्रकार ● बनाउने प्रकार ● **<u>पिठो (Flour)</u>** ● परिचय ● किसिम ● कार्यहरु **<u>चिनी (Sugar)</u>** ● कार्य **<u>इष्ट (Yeast)</u>** ● प्रकार ● संरक्षण (प्रकरण) ● उत्पादन समिक्षा ● मूल्य नियन्त्रण **<u>नुन (Salt)</u>** ● काम **<u>बटर (Butter)</u>** ● काम **<u>डोनट बनाउने</u>** ➢ मैदा-५०० ग्राम ➢ चिनी-५० ग्राम ➢ अण्डा-१ वटा ➢ बटर-२५ ग्राम ➢ नुन-१० ग्राम ➢ ड्राईइष्ट-१० ग्राम ➢ मिल्क पाउडर-२५ग्राम ➢ पानी-२७५ मि.लि. ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षार्थीसंग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- डिफ्राई गर्ने कराई, स्पाईडर नेट, डोनट कटर, रोलीङ्ग पिन वा मेसीन, ट्रे, स्टिलका भाडाहरु, फ्रिज, निडिङ्ग मेशिन (Large, Medium, Mini) वर्किङ्ग टेवल ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- कार्यस्थलमा ज्यावलहरुको सरसफाई गरी उचित ठाउंमा भण्डारण गर्नुपर्छ ।
- ओभन ग्लोभ लगाएर ओभनमा काम गर्नु पर्छ ।
- तेल १६० डि सेन्टीग्रेटको तापकम हुनुपर्छ ।
- तेलको प्रयोग गर्दा साबधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा
कुल समय : ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ४ : सफ्टरोल बनाउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल्सइक्विपमेण्ट खाध्य सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ३. पुर्वतयारी (मैं जां प्ला) गर्ने । ४. Mixture प्रयोग गर्दा : सबै dry ingridiant मेसिनbowlमा राखी तरल indridant राखी डो तयार गर्ने । ५. करीव १५-२० मिनेट सम्म प्लष्टिकले छोपी न्यानो ठाउंमा राख्ने । ६. पुनः मुछेर आवश्यकता अनुसारको तौलमा काटी गोलो या अन्य आकारमा बनाउने । ७. ट्रेमा तेल/बटर दल्ने र उक्त डल्लोलाई मिलाएर राख्ने । ८. १५-२० मिनेट सम्म फुल्न दिने । ९. पहिल्यै तताएको ओभनमा २२० डी से को तापक्रम र समय सेट गरी वेक गर्ने । १०. सुनौलो कलर आएपछि ओभन बाट बाहिर निकाल्ने । ११. चिसो पार्न जालीमा रख्ने । १२. सेलाएपछि ट्रेबाट निकाली आकर्षक रुपमा प्लेट वा बास्केटमा सजाइ ताजा सर्भ गर्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● ओभन, कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● चुल्हो आवश्यकऔजार उपकरणहरु ● आवश्यक सामाग्रीहरु ● रेसीपी २५ वटा **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● सफ्टरोल बनाउने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● सबै बराबर साइजको (Uniform Sized & Shaped) भएको । ● हलुका भएको । ● भित्र सेतो र बाहिर गोल्डेन ब्राउन कलर भएको । ● नरम भएको । ● खादा नुनीलो, गुलियो र स्वादिलो भएको । ● आकर्षक देखिएको । **<u>नतीजा</u>** ● कार्य सम्पादन पश्चात प्रशिक्षार्थीहरु सफ्ट रोल तयार गर्न योग्य भएको ।	**<u>सफ्ट इटिङ्ग रोल्स</u>** ● परिचय ● प्रकार ● बनाउने तरिका ● उत्पादन समिक्षा ● मूल्य नियन्त्रण **<u>काम</u>(Function)** ● नुन ● मैदा ● चिनी ● अण्डा ● भेनिला ● इष्ट **सफ्ट रोल** ● मैदा-५०० ग्राम ● चिनी-३५ ग्राम ● बटर-२५ ग्राम ● पानी-२७५ मि.लि. ● इस्ट-१० ग्राम ● ईम्प्रुभर २ ग्राम ● नून-१० ग्राम ● कार्यस्थल ज्यावल सामग्रीहरु र उपकरणहरुको होसियारीका साथ सरसफाई ● सबै चिज बस्तुहरुको उचित स्थानमा भण्डारण ● कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि । ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरुसंग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- ओभन, मैदा, बेल्ना, चक्कु, चिनी, बटर, डो कटर, अण्डा ब्रस, नुन, इष्ट ईम्प्रुभर निडिङ्गमेशिनर बेकिंग ट्रे

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ओभन चक्कु चलाउदा सावधान हुने ।
- ओभन ग्लोभप्रयोग गर्ने ।
- कार्य स्थल सफा र सुखा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा
कुल समय : ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ५ : ब्रेड स्टिक बनाउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. रेसीपी अनुसारको आवश्यक ईकुप्मेन्टस टुल्स र सामाग्रीहरु (कच्चा पदार्थहरु) जुटाउने । २. मैदा चाली त्यसमा रेसीपी अनुसारको पिठो तौल गर्ने । ३. सबै dry ingridiant लाई मेसिनbowl मा राखी तरल pruning yeast र पानी राखी डो बाउने । ४. नरम पिठोको डल्लो बनाउने । ५. पिठोलाई केहि बेर फूल्न दिने । ६. पुनः मुछेर लामो औंलाको आकारमा उपयुक्त साइजमा हातले रोल गर्ने र तेल गृज गरेको बेकिंग ट्रे मा मिलाएर राख्ने र एगवास गर्ने । ७. डवल साइजमा फूलेपछि २०० डि. से. मा तातेको ओभनमा वेक गर्ने । ८. ब्राउन कलर आएपछि बाहिर निकाल्ने । ९. सेलाए पछि वास्केटमा नेप्कीन राखी त्यसमाथि सजाएर राख्ने र फ्रेस अनी क्रिष्पि ब्रेड स्टिक सुप संग सर्भ गर्ने।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● ओभन, कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● ट्रे ● निडिङ मेसीन ● आवश्यक सामाग्रीहरु ● रेसीपी ७० ब्रेड स्टिक **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● ब्रेड स्टिक बनाउने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● औलाआकारको करिव २०-२५ से.मी. लामो ● साइनिङ्ग देखिएको । ● नुनिलो स्वाद र खांदा क्रिस्पि खालको प्रशिक्षार्थी कार्य सम्पादन पछी उत्पादन गर्न सक्षम हुनेछन ।	**<u>ब्रेड स्टिक</u>** ● परिचय ● यस्का निम्तीप्रयोग हुने ingredients ● के माप्रयोग गरिने ● उत्पादन समिक्षा ● मूल्य नियन्त्रण **<u>ब्रेड स्टिक बनाउन</u>** ➢ नुन-१० ग्राम ➢ मैदा-५०० ग्राम ➢ चिनी-१५ ग्राम ➢ इष्ट-७ग्राम ➢ वाम वाटर-२०० मि.लि ● कार्यस्थल, ज्यावल सामाग्रीहरु र उपकरणहरुको होसियारी का साथ सरसफाई ● सबै चिज बस्तुहरुको उचित स्थानमा भण्डारण । ● कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- वर्किङ्ग टेवुल, ब्रस, स्टोभ, आवश्यक भाडाहरु, ओभन, टावेल निडिङ्गमेसीन, डो कटर बेकिंग ट्रे मैदा, नुन, चिनी, ईष्ट, पानी ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ओभनमा कामगर्दा ओभन ग्लोभ लगाएर मात्र कामगर्नुपर्छ ।
- काम गर्ने स्थान चिल्लो रहित सफा र सुख्खा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा
कुल समय : ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ६ : Knotted Roll तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरु जम्मा गर्ने । २ खाद्य सामाग्रीहरु जाँच गरी संकलन गर्ने । ३ आवश्यक सामाग्रीहरुलाई Dough bowl मा राखि डो बनाउने । ४ प्लास्टीक सीटले ढाकेर उक्त डल्लोलाई करीब २०-२५ मीनेट सम्म सफा र न्यानो ठाउंमा राख्ने र प्रुभ हुन दिने । ५ सफा मार्बल टप भएको टेबलमा प्रुभ भएको डो लाई राखेर सफा हातको औंलाले प्रेस गर्ने र हावाको मात्रा हटाउने । ६. अब डो लाई ४० । ५०ग्रामको पिस काट्ने । ७ प्रत्येक पीसलाई दुबै हातको सहयोग ले लामो र गोलो आकारमा रोल गर्ने र आफ्नो ईच्छानुसार एकैनासको आकारमा गांठो पारेर तयार गर्ने । ८ ग्रिज गरिएको बेकिंग ट्रे मा मिलाएर एरेन्ज गरि राख्ने । ७ ब्रेडलाई प्रुभगर्न प्रुभिङ च्याम्बर वा न्यानो ठांउमा राख्ने। ८. आबस्यकता अनुसार डबल साईजमा प्रुभ भएपछी साबधानीपुर्बक एगवास गर्ने ९. प्रि हिट गरेको ओभनमा २२० डी से राखेर तापक्रम र समय सेट गर्ने । १०. बेक भैसकेपछी बाहिर निकाली कुलीङ र्‍याकमा चीसो हुनदिने । ११ सेलाएको ब्रेड लाई प्याकिंग गर्ने	**<u>दिइएको (Given):</u>** • ओभन, कार्य टेबुल सहितको बेकरी/ कार्यस्थल । • रेसीपी २५ वटा **<u>कार्य (Tasks):</u>** • नटेड वा फेन्सी ब्रेडबनाउने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** • नटेड वा फेन्सी रोटी राम्ररी पाकेको । • गोल्डेन ब्राउन कलर भएको । • हलुका तौल भएको । • स्वाद पुर्ण भएको ।	**<u>नटेड वा फेन्सी ब्रेड</u>** • परिचय • यस्का निम्ती प्रयोग हुने ingredients • के मा प्रयोग गरिने • उत्पादन समिक्षा • मूल्य नियन्त्रण **<u>नटेड वा फेन्सी ब्रेड बनाउन</u>** • नुन-१० ग्राम • मैदा-५०० ग्राम • चिनी-३५ ग्राम • इष्ट-१०ग्राम • पानी २५० मि.लि • बटर २५ ग्राम • अण्डा १ वटा • वर्किङ्ग टेवल • निडिङ्ग मेसीन • ब्रस • एगवास • सिड्स टपिंको लागि • तेल ट्रे ग्रीजको लागि • कार्यस्थल, ज्यावल सामाग्रीहरु र उपकरणहरुको होसियारी का साथ सर-सफाई । • सबै चिज बस्तुहरुको उचित स्थानमा भण्डारण । • कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि • उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- ओभन, मैदा, बेल्ना, चक्कु, चिनी, बटर, कटर, अण्डा ब्रस, नुन, इष्ट र निडिङ्ग मेसीन

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ओभन चलाउदा सावधान हुने ।
- ओभन ग्लोभ प्रयोग गर्ने ।
- कार्य स्थल सफा र सुख्खा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा
कुल समय : ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ७ : ब्राउन रोल तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ रेसीपी अनुसारको आवश्यक सामाग्रीहरु जुटाउने । २ मैदा र आंटा लाई चाली त्यसमा रेसीपी अनुसारको पिठो तौल गर्ने । ३ त्यसमा नुन राखी आवश्यकता अनुसार पानी र इष्ट हाली मुछ्ने । ४ नरम पिठोको डल्लो बनाउने । ५ पिठोलाई केहि बेर फूल्नदिने । ६ पुन मुछेर लामो औलाकोसहायताले हावालाई निकाल्ने । ७ आवस्यकता अनुसारको तौलमा डो लाई काटेर टुका गर्ने। ८ उपयुक्त तौल र आकारमा हातले रोल गर्ने। ९ तेल गृज गरेको बेकिंग ट्रे मा मिलाई राख्ने । १० न्यानो र ओसिलो ठाउंमा राखेर फलाउने । ११ एगवास गर्ने । ७डवल साइजमा फूलेपछि एगवास गर्ने र टपींग गर्ने । १२ २२० डि. से. मा तातेको ओभनमा वेक गर्ने । १३ ब्राउनकलर आएपछि बाहिर निकाल्ने । १४ सेलाएपछि वास्केटमा नेप्कीन राखी त्यसमाथि सजाएर राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● ओभन, कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● ट्रे ● निडिङ मेशिन। ● आवश्यक सामाग्रीहरु । ● रेसीपी ३ वटा ब्राउन ब्रेड **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● ब्राउन ब्रेड बनाउने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● ब्रेड पुरा पाकेको । ● साइनिङ्ग देखिएको । ● ब्रेड भित्र बाहिर सबै खैरो भएको ● बहिर क्रिस्पि भित्र नरम भएको । ● नुनिलो र गलियो स्वाद भएको । ● ब्रेड फाईबर युक्त भएको ।	**<u>ब्राउन ब्रेड</u>** ● परिचय ● यस्का निम्ती प्रयोग हुने ingredients ● के मा प्रयोग गरिने ● उत्पादन समिक्षा ● मूल्य नियन्त्रण **<u>ब्राउन ब्रेड बनाउने</u>** ● मैदा ५०० ग्राम ● आंटा ५०० ग्राम ● नून २० ग्राम ● ईष्ट २० ग्राम ● ईम्प्रभर एक्सेल ४ ग्राम ● पानी ५५० मि लि ● एगवास ● सिडस- माथिबाट छर्न । ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- ओभन, मैदा, बेल्ना, चक्कु, चिनी, बटर, कटर, अण्डा ब्रस, नुन, इष्ट र निडिङ्गमेसीन

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ओभन चलाउदा सावधान हुने ।
- ग्लोभ प्रयोग गर्ने ।
- कार्य स्थल सफा र सख्खा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा
कुल समय : ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ८ : मल्टीग्रेन फारर्मस लोफ ब्रेड तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ रेसीपी अनुसारको आवश्यक सामाग्रीहरु र कच्चा पदार्थहरु जुटाउने । २. आलस,मकैको च्यांख्ला, गहंको च्यांख्ला र छोडाएको खर्बजाको दानालाई उसिनेर सेलाउने । ३. मैदा, आंटा,ब्राउन चिनि, ईष्ट, ईम्प्रभर, खैरो तिल, उसिनेको दानाहरु लाई मिलाएर पानी हालेर मछने । ४. पिठोको डल्ला मलाएम भएपछी ५ पिठोलाई केहि बेर फूल्नदिने । ६ पुन मुछेर लामो औंलाको सहायताले हावालाई निकाल्ने । ७ आवस्यकतानसार तौल मा डो लाई काटेर टुक्रा गर्ने। ८ उपयुक्त तौल र आकार मा हातले रोल गर्ने। ९ तेल गृज गरेको बेकिंग ट्रे मा मिलाएर राख्ने । १० न्यानो र ओसिलो ठाउंमा राखेर फलाउने । ११. डवल साइजमा फूलेपछि पानी वास गर्ने र वट्स ले टपींग गर्ने । १२ २२० डि. से. मा तातेको ओभनमा वेक गर्ने । १३ ब्राउन कलर आएपछि बाहिर निकाल्ने । १४ सेलाएपछि वास्केटमा नेप्कीन राखी त्यसमाथि सजाएर राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● ओभन, कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● निडिङ मेसीन ● आवश्यक सामाग्रीहरु ● रेसीपी ३ वटा **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● मल्टीग्रे न फारर्मस लोफ ब्रेडतयार गर्ने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● ब्रेड परा पाकेको । ● ब्रेड वास्नादार भएको । ● ब्रेड भित्र बाहिर सबै खैरो भएको ● बहिर क्रिस्पि भित्र नरम भएको । ● नुनिलो र स्वाद भएको । ● ब्रेड फाईबर यक्त भएको ।	**<u>मल्टीग्रेन फारर्मस लोफब्रेड</u>** ● परिचय ● यस्का निम्ति प्रयोग हुने ingredients ● उत्पादन समिक्षा ● मूल्य नियन्त्रण ● के मा प्रयोग गरिने **<u>मल्टीग्रेन फारर्मस लोफ ब्रेड बनाउने</u>** ● मैदा - ५०० ग्राम ● आंटा - ५०० ग्राम ● नन - २० ग्राम ● ईष्ट - ३० ग्राम ● ईम्प्रभर एक्सेल - 4 ग्राम ● पानी - ५५० मि लि ● आलस, - ५० ग्राम ● मकैको च्यांख्ला - ५० ग्राम ● गहंको च्यांख्ला - ५० ग्राम ● मगज (छोडाएको खर्बुजाको दाना)- ५० ग्राम ● एगवास - ५० ग्राम ● वट्स - माथिबाट छर्न । ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

अवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- ओभन, चुल्हो, निडिङ्ग मेसीन, टावेल, वइङ्ग मेसीन, फ्रिज, ब्रेड कटर, वर्किङ्ग टेवल र ब्रेड टिन वा बेकिंग ट्रे आलस, मकैको च्यांख्ला, गहंको च्यांख्ला र छोडाएको खर्बुजाको दाना मैदा, आंटा,ब्राउन चिनि, ईष्ट, ईम्प्रभर, खैरो तिल ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ओभनमा कामगर्दा Glove प्रयोग गर्ने ।
- Flore भुइमा चिप्लो हुन नदिन का लागि dry गर्ने/वा हल्का नुन छर्किने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा
कुल समय : ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ९ : क्रोसेन्ट तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल्सइक्विपमेण्ट र खाध्य सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ३. पुर्वतयारी (Mis-en-Place) गर्ने । ४. Mixture मेसिनको प्रयोग गरी नरम डो तयार गर्ने । ५. न्यानो ठाउंमा करीव १५-२० मिनेट सम्म किचन डस्टरले छोपी न्यानो ठाउंमा राख्ने । ६. पुन मुछेर आवश्यकता अनुसारको Round Shape वा गोलो या अन्य आकारमा बनाउने । ७. ट्रेमा तेल/बटर दल्ने र उक्त डल्लोलाई मिलाई राख्ने । ८. १५-२० मिनेट सम्म फुल्न दिने । ९. पहिल्यै तातेको ओभन मा २२० डि से तापक्रम र समय १२ मीनेट सेट गरी वेक गर्ने । १०. खैरो कलर आएपछि बाहिर निकाल्ने । ११. चिसो पार्न जालीमा रख्ने सेलाएपछि ट्रे बाट निकाली आकर्षक रुपमा सजाइ राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● ओभन, कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● ट्रे ● निडिङ मेसीन ● आवश्यक सामाग्रीहरु ● रेसीपी **कार्य (Tasks):** ● ब्राउन ब्रेड बनाउने । **मापदण्ड (Standard):** ● ब्रेड पाकेको । ● साइनिङ्ग देखिएको । ● गेल्डेन ब्राउन कलरमा भएको । ● बहिर, भित्र नरम भएको । ● नुनिलो गलियो र बटरको बास्ना तथा उच्चतम स्वाद भएको ।	**क्रोसेन्ट, ब्रेकफाष्ट ब्रेड** ● परिचय ● प्रकार ● बनाउने तरिका ● उत्पादन समिक्षा ● मूल्य नियन्त्रण **काम (Function)** ● नुन, मैदा, चिनी, अण्डा, भेनिला, इष्ट, ईम्प्रभर **क्रोसेन्ट (ब्रेकफास्ट ब्रेड)** ● मैदा-५०० ग्राम ● चिनी-५० ग्राम ● बटर-२५० ग्राम दध-२७५ मि.लि. ● इस्ट-१० ग्राम ● ईम्प्रभर २ ग्राम ● नून-१० ग्राम ● अण्डा.२ वटा ● कार्यस्थल, ज्यावल सामाग्रीहरु र उपकरणहरुको साबधानि पुर्बक सर-सफाई र प्रयोग गर्ने । ● सबै सामाग्रीहरु निस्चित स्थानमा भण्डारण । ● कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि । ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

अवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरु:

- ओभन, चुल्हो, निडिङ्ग मेसीन, टावेल, वइङ्ग मेसीन, फ्रिज, ब्रेड कटर, वर्किङ्ग टेवल र ब्रेड टिन वा बेकिंग ट्रे आलस, मकैको च्यांख्ला, गहंको च्यांख्ला र छोडाएको खर्बुजाको दाना मैदा, आंटा,ब्राउन चिनि, ईष्ट, ईम्प्रभर, खैरो तिल ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरु:

- ओभनमा कामगर्दा Gloveप्रयोग गर्ने ।
- Flore भुइमा चिप्लो हुन नदिन का लागि dry गर्ने/वा हल्का नुन छर्किने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा
कुल समय : ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. १० : ब्राउन रोल तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ रेसीपी अनुसारको आवश्यक सामाग्रीहरु जुटाउने । २ मैदा र आंटा लाई चाली त्यसमा रेसीपी अनुसारको पिठो तौल गर्ने । ३ त्यसमा नुन राखी आवश्यकता अनुसार पानी र इष्ट हाली मुछ्ने । ४ नरम पिठोको डल्लो बनाउने । ५ पिठोलाई केहि बेर फूल्नदिने । ६ पुन मुछेर लामो औंलाको सहायताले हावालाई निकाल्ने । ७ आवस्यकता अनुसारको तौलमा डो लाई काटेर टुका गर्ने । ८ उपयुक्त तौल र आकारमा हातले रोल गर्ने । ९ तेल गृज गरेको बेकिंग ट्रे मा मिलाई राख्ने । १० न्यानो र ओसिलो ठाउंमा राखेर फलाउने । ११ एगवास गर्ने । ७डवल साइजमा फूलेपछि एगवास गर्ने र टपींग गर्ने । १२ २२० डि. से. मा तातेको ओभनमा वेक गर्ने । १३ ब्राउनकलर आएपछि बाहिर निकाल्ने । १४ सेलाएपछि वास्केटमा नेप्कीन राखी त्यसमाथि सजाएर राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● ओभन, कामगर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● ट्रे ● निडिङ मेशिन। ● आवश्यक सामाग्रीहरु । ● रेसीपी २० वटा ब्राउन रोल **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● ब्राउन रोल बनाउने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● ब्रेड रोल पुरा पाकेको । ● साइनिङ्ग देखिएको । ● ब्रेड रोल भित्र बाहिर सबै खैरो भएको ● बहिर क्रिस्पि भित्र नरम भएको । ● नुनिलो र गलियो स्वाद भएको । ● ब्रेड फाईबर युक्त भएको ।	**<u>ब्राउन ब्रेड</u>** ● परिचय ● यस्का निम्तीप्रयोग हुने ingredients ● उत्पादन समिक्षा ● मूल्य नियन्त्रण के मा प्रयोग गरिने **<u>ब्राउन ब्रेड बनाउने</u>** मैदा ५०० ग्राम आंटा ५०० ग्राम नून २० ग्राम ईष्ट २० ग्राम ईम्प्रभर एक्सेल ४ ग्राम पानी ५५० मि लि एगवास सिडस- माथिबाट छर्न । ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

अवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- ओभन, मैदा, बेल्ना, चक्कु, चिनी, बटर, कटर, अण्डा ब्रस, नुन, इष्ट र निडिङ्गमेसीन

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ओभन चलाउदा सावधान हुने ।
- ग्लोभ प्रयोग गर्ने ।
- कार्य स्थल सफा र सखा राख्ने ।

मोड्यूल ६: केक, पेस्ट्री तथा कुकिज

समय : ८ घण्टा (सै) + ४२ घण्टा (ब्या) = ५० घण्टा
बर्णन (Description): **यसमा विभिन्न प्रकारका केक तथा कुकिजहरु बनाउनेसंग सम्बधित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।** **उद्वेश्य (Objective) :** ● विभिन्न प्रकारका केक,पेस्ट्री तथा कुकिजहरु बनाउने । **कार्यहरु (Tasks) :** १. स्पञ्ज केक/चकलेट भेनिला तयार गर्ने । २. मफिन (चकलेट/सादा) बनाउने । ३. फ्रूटकेक तयार गर्ने । ४. बटर कुकिज बनाउने । ५. स्विट पेष्ट कुकिज बनाउने । ६. डोनट पेस्ट्री तयार गर्ने । ७. ब्राउनी तयार गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : २ घण्टा
व्यवहारिक : ८ घण्टा
कुल समय : १० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. १: स्पञ्ज केक/चकलेट भेनिला तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्ट रखाध्य सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ३. व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिने । ४. कार्यस्थल सफा गर्ने । ५. पूर्व तयारी गर्ने (Mis-en-Place) । ६. मेसिनको भाँडोमा अन्डा, चिनी र भेनिला हाल्ने र तारको व्हिस्क प्रयोग गरेर स्लो स्पीडमा घुमाउने र चिनी हालिसकेपछी मेसिनको स्पीड बडाउने र राम्रो सङ फिज आउन्जेल घुमाउने । ७. सुख्खा सामाग्रीहरु मैदा हाली विस्तारै उक्त लेदोमा फोल्ड गर्ने । चकलेट कलर दिनको लागि कोका पाउडर प्रयोग गर्ने ८. ग्रिज वा पेपर लाइनिङ्ग गरेको केक टिनमा उक्त लेदो हाली १८० डिग्री को तापक्रममा ओभनमा गाडा खैरो कलर नआउञ्जेल सम्म वेक गर्ने । ९. ओभनबाट बाहिर निकाल्ने र सेलाउन दिइ ट्रेबाट बाहिर निकाल्ने र उचीत आकारमा काट्ने । १०. स्पञ्जलाई ३ वटा बराबर आकारमा स्लाइस बनाउने । ११. चिनिको पातलो चास्नी (Suger Syroup) प्रयोग गरी स्पन्जलाई रसिलो बनाउने १२. सादा स्पन्ज लाइ भेनिला व्हाईट कृमले र चक्लेट स्पन्ज लाई चक्लेट कृमले आईसिं गरी आकर्षक रुपमा प्रस्तुत गर्ने । १३. अभिलेख राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● ओभन, काम गर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● आवश्यक औजार उपकरणहरु ● आवश्यक सामाग्रीहरु ● प्लानेटरी मेसिन ● Protin ८ वटा ● रेसीपी **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● स्पञ्ज केक/चकलेट भेनिला तयार गर्ने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● चकलेट कलरको गोलो या चेप्टो आकार भएको । ● पिस पिस बनाउंदा जुसी गुलियो बास्नादा स्वाद भएको ● तह-तह छुट्टीएको । ● हलुका भएको । ● आकर्षक देखिने ।	**<u>स्पञ्ज (Sponge)</u>** ● परिचय ● बनाउने तरिका ● यसमा प्रयोग हुने सामाग्रीहरु **<u>चकलेट क्रिम</u>** ● बनाउने तरिका **<u>केक डेकोरेसन</u>** ● परिचय ● पाइपिङ्ग व्याग बनाउने तरिका (पेपरबाट वा प्लाष्टिकबाट) ● विभिन्न फुलको बुट्टा बनाउने तरिका ● कलर (Food Colour) मिलाउने तरिका **<u>चकलेट स्पञ्ज बनाउन</u>** ● अण्डा-५ वटा ● ग्रेन सुगर-१२५ ग्राम ● भनिला-३ मि लि ● मैदा-१२० ग्राम ● कोका पाउडर-१५ ग्राम **<u>ह्वाईट स्पञ्ज बनाउन</u>** ● अण्डा-५ वटा ● ग्रेन सुगर-१२५ ग्राम ● भनिला-५ मि लि ● मैदा-१३५ ग्राम ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- वर्किङ्ग टेवुल, पेपर टावेल, मेसीन, ह्विस्कर, केक स्ट्याण्ड, स्टिल वाटा, कूलिङ र्‍याक, प्यालेट नाइफ, पाइपिङ व्याग र नोजल ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ओभनमा काम गर्दा ग्लोभ लगाएर मात्र काम गर्नुपर्छ ।
- मेशिनचलाउदा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा

व्यवहारिक : ६ घण्टा

कुल समय : ७ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. २: मफिन (चकलेट/सादा) बनाउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्ट र खाध्य सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ३. व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिने । ४. कार्यस्थल सफा गर्ने । ५. पूर्व तयारी गर्ने । ६. मेसिनको भाँडोमा नरम बटर र धुलो चिनी हालेर मेसिनको प्याडल प्रयोग गरी फिट्ने र राम्ररी फिटिसके पछी बिस्तारै, बिस्तारै भेनिला मिसाको अन्डा हाल्ने र राम्ररी फिट्ने । ७. मैदा र बेकिङ पाउडर छुटै मिसाउने अनि माथी को ब्याटरमा मिसाउने र दुध हालेर मफिनको ब्याटर तयार पार्ने । ८. चकलेट मफिनको लागि कोका पाउडर र थोरै पानी हालेर पेस्ट बनाउने र भेनिला मफिनको ब्यटरमा मिसाउने । ९. मफिनको भाडो ग्रिज गरी मफिन कप हाल्ने र उक्त ब्याटर हाल्ने र चकलेट हो भने चकलेट चिप माथी छर्कने अनी ओभनमा १८०° डिग्री तापक्रम सेट गरी वेक गर्ने १०. उक्त केक (मफिन) खैरो कलर भएपछि ओभनबाट निकाल्ने । ११. सेलाएपछि बाहिर निकाल्ने । १२. उचित ठाउमा स्टोर गर्ने । १३. अभिलेख राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● ओभन, काम गर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● आवश्यक औजार उपकरणहरु आवश्यक सामाग्रीहरु ● प्लानेटरी मेसिन ● रेसीपी (९ वोटा वटा) **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● मफिन (चकलेट/सादा) बनाउने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● कार्यचरणहरु क्रमिकरुपमा सम्पादन भएको । ● मफिन गाडा खैरो कलर भएको । ● हलुका र राम्ररी पाकेको । ● गुलियो स्वाद भएको । ● आकर्षक देखिएको ।	**<u>मफिन (Muffin)</u>** ● परिचय ● प्रकार ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी **<u>मफिन बनाउन</u>** ● मैदा-३०० ग्राम ● धुलो चिनी-१७५ ग्राम ● बटर-२०० ग्राम ● अण्डा-३ वटा ● वेकिङ्ग पाउडर-१० ग्राम ● कोका पाउडर-३० ग्राम (चकलेट मफिनको लागि मात्र) ● भेनिला -३ मि लि ● दुध - १५० मि लि ● चकलेट चिप्स/तुड्का ● कार्यस्थल ज्यावल सामाग्रीहरु र उपकरणहरुको सरसफाई ● कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि । ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आअश्यक औजार, उपकरण तथा सामाग्रीहरु:

- ओभन, mixture र प्याडल्, मफिनको कप, मफिनको भाँडो, पाइपिङ ब्याग, कुलिङ र्‍याक ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरु:

- ओभनमा काम गर्दा ग्लोभ लगाएर मात्र काम गर्नुपर्छ ।
- मेशिनचलाउदा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ५ घण्टा
कुल समय : ६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ३: फ्रूटकेक तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरु तयार गर्ने । ३. आवश्यक खाध्य सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ४. पूर्व तयारी गर्ने ५. मेसिनको भाँडोमा नरम बटर र धुलो चिनी हालेर मेसिनको प्याडल प्रयोग गरी फिट्ने र राम्ररी फिटिसके पछी बिस्तारै, बिस्तारै भेनिला मिसाको अन्डा हाल्ने र राम्ररी फिट्ने । ६. माथी को मिक्चरमा ड्राइ नट मिसाउनुहोस । ७. मैदा र बेकिङ पाउडर छुटै मिसाउने अनि माथी को ब्याटरमा मिसाउने र दुध हालेर ब्याटर तयार पार्ने । ८. चाहिय अनुसारको साँचोमा ग्रीज गर्ने अनि बेकिङ पेपर मिलाउने र तेसमा ब्याटर हालेर बेक गर्ने । ९. १८० डिग्री सेल्सीयसको ओभनमा तापक्रममा बेक गर्ने । खैरो कलर आएपछि बाहिर निकाल्ने । १०. सेलाएपछि राम्ररी निकाल्ने र उपयुक्त आकार प्रकारकामा काटी आइसिङ्ग सुगरले सजाउने । ११. अभिलेख राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● ओभन, काम गर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● आवश्यक औजार उपकरणहरु । आवश्यक सामाग्रीहरु । ● प्लानेटरी मेशिन । ● रेसीपी (१३वोटा) । **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● फ्रूटकेक तयार गर्ने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● कार्यचरणहरु क्रमिकरुपमा पुरा भएका ● आइसिंङ सुगरले सजाएको एउटै आकार प्रकारका साइज र सेपहरु ● सुनौलो खैरो कलर आएको ● राम्ररी पोकेको केहि हलुका भएको ● फ्रुट मिक्स स्वाद भएको ● पिसको कटिङमा फ्रुट देखिने	**<u>फ्रूटकेक (Fruit Cake)</u>** ● परिचय ● प्रकार ● बनाउने तरिका ● सजाउने तरिका ● ड्राई फ्रुटहरुको जानकारी **<u>फ्रुट केक बनाउन</u>** ● बटर-२५० ग्राम ● मसिनो धुलो सुगर-२५० ग्राम ● अण्डा-५ वटा ● भेनिला-३ मि लि ● मैदा-३०० ग्राम ● बेकिंग पाउडर-१० ग्राम ● दुध - १०० मि लि ● ड्राइ नट-५०० ग्राम जस्तैः मिक्स पिल, ड्राइ चेरी, काजु नट, बदाम र रैसिन । ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- ओभन, Mixture र प्याडल , प्यालेट नाइफ, चाल्नु, केकटिन, चपिङ्गबोर्ड, बेकिङ पेपर, केक ट्रे र वर्किङ्ग टेवुल, कुलिङ र्‍याक ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ओभनमा काम गर्दा ग्लोभ लगाएर मात्र काम गर्नुपर्छ ।
- मेशिनचलाउदा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ६ घण्टा
कुल समय : ७ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ४: बटर कुकिज बनाउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरु र खाध्य । सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ३. व्यक्तिगत सरसफाइमा ध्यान दिने । ४. कार्यस्थल सफा सुग्घर राख्ने । ५. पूर्व तयारी गर्ने । ६. मेसिनको भाडोमा नरम बटर, धुलो चिनी र भेनिला हालेर प्याडलको प्रयोग गरी मध्यम स्पीडमा राम्रोसँग फुल्नेगरी घुमाउने । ७. माथिको ब्याटरमा बिस्तारै मैदा मिसाउने र छिटो छिटो पापिङ ब्यागको मद्दतले चाहेअनुसारको नोजल राखेर तेल लगाएको ट्रेमा कुकिजको एकैनासको आकार दिने । ८. कुकिजको माथी काजुले टपिङ गर्ने । अप्सनल ९. ओभनमा १८०-२०० डिग्री सेल्सीयसका तापक्रम मिलाई वेक गर्ने । १०. पाकेपछि बाहिर निकाल्ने र सेलाएपछिल्पास्टीक कन्टेनरमा राखी स्टोर गर्ने । ११. अभिलेख राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● ओभन, काम गर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● चपिङ्गबोर्ड, चक्कु ● आवश्यक औजार उपकरणहरु आवश्यक सामाग्रीहरु ● प्लानेटरी मेसिन ● रेसीपी (९६ देखी १०५ वोटा) **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● कुकिज बनाउने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● एउटै साइजका देखिनु पर्छ ● गुलियो स्वादिलो हुनुपर्छ ● राम्ररी पोकेको ● हलुका ● गोल्डेन ब्राउन कलर	**<u>कुकिज (Cookies)</u>** ● परिचय ● सामाग्रीहरु ● बनाउने तरिका **<u>चकलेट कुकिज</u>** ● परिचय ● बनाउने तरिका ● चिस्याउने तरीका **<u>स्वीट भेनिला/चकलेट कुकिज</u>** ● परिचय ● बनाउने तरिका रचिस्याउने तरीका **<u>कुकिज बनाउंदा</u>** ● बटर-५०० ग्राम ● आइसिंग सुगर-२५० ग्राम ● अण्डा-२ वटा (सेतो भाग काजु भिजाउनको लागि) । ● भेनिला-५ मि लि ● मैदा-६०० ग्राम ● काजु-५० ग्राम (टपिङको लागि) ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- ओभन, Mixture र प्याडल , चाल्नु, केक ट्रे र वर्किङ्ग टेवुल, कुलिङ ऱ्याक ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ओभनमा काम गर्दा ग्लोभ लगाएर मात्र काम गर्नुपर्छ ।
- मेशिनचलाउदा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ६ घण्टा
कुल समय : ७ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ५: स्विट पेष्ट कुकिज बनाउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरु र खाध्य । सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ३. व्यक्तिगत सरसफाइमा ध्यान दिने । ४. कार्यस्थल सफा सुग्घर राख्ने । ५. पूर्व तयारी गर्ने । ६. मेसिनको भाडोमा नरम बटर, धुलो चिनी र भेनिला हालेर प्याडलको प्रयोग गरी मध्यम स्पीडमा राम्रोसँग घुमाउने । ७. अन्डा हाल्ने अनि एक छिन घुमाउने र मैदा राखेर एकछिन मिक्स गर्ने र मेसिनबट निकालेर टेबलामा राख्ने । ८. डोलाई १/२ पार्ने र १ भागमा कोका पाउडर हाल्ने (चकलेट कलर नआउन्जेल सम्म) र राम्ररी मिलाउने । ९. कोका पाउडर मिसाएको डो र नमिसाएको डोलाई छुट्टा-छुट्टै उपयुक्त आकार प्रकारमा लामो सेपमा रोल गर्ने १०. फ्रिजमा सेट गर्ने । ११. दुवै रोललाई एकै ठाउंमा लामो आकारमा खप्ट्याएर रोल गर्ने र फ्रिजमा राख्ने १२. आवसेक अनुसारको मोटाइमा काट्ने र तेल दलेको ट्रेमा राखी अण्डा वास गर्ने १३. ओभनमा १८०-२०० डिग्री सेल्सीयसका तापक्रम मिलाई वेक गर्ने । १४. पाकेपछि बाहिर निकाल्ने र सेलाएपछिल्पास्टीक कन्टेनरमा राखी स्टोर गर्ने । १५. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** • ओभन, काम गर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । • चपिङ्गबोर्ड, चक्कु • आवश्यक औजार उपकरणहरु आवश्यक सामाग्रीहरु • प्लानेटरी मेसिन • रेसीपी ९६ देखी १०५ वोटा) **कार्य (Tasks):** • कुकिज बनाउने । **मापदण्ड (Standard):** • एउटै साइजका गोलाकार चेप्टो आकारका खैरो र मार्वल जस्तै देखिएको । • गुलियो स्वादिलो भएको । • खैरो र सेतो कलर (मिक्स) भएको • राम्ररी पोकेको । • हलुका भएको ।	**कुकिज (Cookies)** • परिचय • सामाग्रीहरु • कोका पाउडर के हो? • बनाउने तरिका **चकलेट कुकिज** • परिचय • बनाउने तरिका • चिस्याउने तरीका **स्वीट भेनिला/चकलेट कुकिज** • परिचय • बनाउने तरिका र चिस्याउने तरीका कुकिज बनाउंदा • बटर-५०० ग्राम • आइसिंग सुगर-२५० ग्राम • अण्डा-२ वटा • भेनिला-५ मि लि • मैदा-७५० ग्राम • कोका पाउडर • उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- ओभन, चक्कु, Mixture र प्याडल , चाल्नु, केक ट्रे र वर्किङ्ग टेवुल, कुलिङ र्‍याक ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ओभनमा काम गर्दा ग्लोभ लगाएर मात्र काम गर्नुपर्छ ।
- मेशिनचलाउदा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ५ घण्टा
कुल समय : ६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ६: डोनट पेस्ट्री तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरु तयार गर्ने । ३. आवश्यक खाध्यसामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ४. पूर्व तयारी गर्ने । ५. मेसिनको भाडोमा सबै सामाग्री हाल्ने दुध बाहेक र मेसिनको हूकको सहायताले घुमाउने । ६. बिस्तारै दुध हाल्ने त मुछ्न सुरु गर्ने, डोलाई धेरै सारो पनि नबनाउने । ७. मुछेको डोलाई टेबलमा निकाल्ने र प्लास्टिक अथवा कुनै भाँडोले कभर गरेर केहि बेर रेस्ट दिने । ८. बेलनाको सहाएताले डोलाई आवसेकता अनुसारको मोटाइमा टेबलमा फैलाउने र चाहिएको साइजमा डोनट कटरको मद्दतले काट्ने । ९. काटेको डोनटा लाई मैदा छरेको ट्रेमा नटासिने गरी मिलाउने र यिस्टलाई राम्रो सँग फुल्न दिने । १०. कराइमा कारीब १५५ डिग्री सेल्सियको ताप्क्रममा तेल तताउने र तेसमा डोनटलाई राम्रो सँग खैरो सुनौलो हुने गरी फ्राइ गर्ने अनि निकालेर कूलिङ र्‍याकमा राख्ने । ११. डोनट चिसो भएपछी तेस्लाई बिभिन्न प्रकरको फिलिङ र टपिङमा सजाउने । १२. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● काम गर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● चुल्हो ● आवश्यक औजार उपकरणहरु आवश्यक सामाग्रीहरु ● डो मेसिन ● रेसीपी(२० - २५ वटा) **कार्य (Tasks):** ● टि-केक तयार गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● राम्ररी पाकेको । ● गुलियो स्वाद भएको । ● एउटै साईजको भएको ● सजिएको । ● गेल्डेन ब्राउन कलर ।	**टिकेक (Tea-Cake)** ● परिचय ● सामाग्रीहरु ● प्रयोग गर्ने तरिका ● बनाउने बिधि **टिकेकको लागि** ● Gluten - १५ ग्राम ● इम्प्रुभर - १५ ग्राम ● वटर-१५० ग्राम ● ड्राइ यिस्ट -१५ ग्राम ● सुगर-१०० ग्राम ● अण्डा-५ वटा ● मैदा-८०० ग्राम ● भेनीला-१० थोपा ● दुध -२५० मि.लि. ● नून- १० ग्राम **भेजिटेबल तेल डोनट फ्राइ गर्नको लागि** **कोटिङ गर्नको लागि** ● चकलेट ● सिनामोन सुगर ● क्रीम ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- चुल्हो, चक्कु, कराइ, डोनट कटर, बेलना, स्टिलको भाडा, चाल्नु, केक ट्रे, घोल्ने मेशिन र तेस्को हूक, कुलिङ र्‍याक ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- कुनै पनि चुल्हो र तातो तेल चलाउदा होसियारी अपनाउने ।
- मेशिनचलाउदा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ६ घण्टा
कुल समय : ७ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ७ : ब्राउनी तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरु तयार गर्ने । ३. आवश्यक खाध्यसामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ४. पूर्व तयारी गर्ने । ५. मेसिनको भाँडोमा बटर र चिनी राखेर प्याडलको मद्दतले फिट्ने अनि अन्डा बिस्तारै बिस्तारै हाल्ने । ६. कन्डेन्स मिल्क अनि मैदा, बेकिङ पाउडर र कोका पाउडर मिक्सचरलाई माथिको ब्याटरमा मिसाउने । ७. अन्तिममा ओखरलाई मिसाउने अनि ब्राउनिको ब्याटर तयार हुन्छ । ८. बेकिङ ट्रेमा तेल लगाएर तेस्मा बेकिङ पेपर लगाएर तयार पर्ने अनि तेस्मा ब्याटर हालेर प्यालेट नाइफले सम्म हुनेगरी मिलाउने । ९. १८०-२०० डिग्री सेलि्सएसमा तयार पारिएको ओभनमा हाल्ने र हल्का स्पोन्जी टेक्चर हुनेगरी पकाउने । १०. पाके पछी राम्रो सँग सेलाउन दिने र चाहेको आकारमा काट्ने अनि सजाउने । ११. अभिलेख राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● ओभन, काम गर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● आवश्यक औजार उपकरणहरु आवश्यक सामाग्रीहरु ● प्लानेटरी मेसिन ● रेसीपी **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● ब्राउनी तयार गर्ने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● राम्ररी पाकेको । ● चकलेटी स्वाद भएको । ● एउटै साईजको भएको ● चक्लेटी ब्राउन कलर ● सजिएको ।	**<u>ब्राउनी (Brounies)</u>** ● परिचय ● सामाग्रीहरु ● प्रयोग गर्ने तरिका ● बनाउने बिधि **<u>ब्राउनीको लागि</u>** ● वटर-३०० ग्राम ● धुलो चिनि - ६०० ग्राम ● कन्डेन्स मिल्क - ३०० ग्राम ● अन्डा- ६ वोटा ● कोका पाउडर- १०० ग्राम ● मैदा- ३०० ग्राम ● बेकिङ पाउडर- ७ ग्राम ● ओखर- २०० ग्राम ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- ओभन, चक्कु, Mixture र प्याडल , चाल्नु, केक ट्रे र वर्किङ्ग टेवुल, कुलिङ ऱ्याक, स्टिलको भाडा ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- कुनै पनि चुल्हो र तातो तेल चलाउदा होसियारी अपनाउने ।
- मेशिनचलाउदा सावधानी अपनाउने ।

मोड्यूल ७: डेजर्टस

समय : १३ घण्टा (सै) + ४८ घण्टा (ब्या) = ६१ घण्टा

बर्णन (Description) :यसमा बेकरीसंग सम्बन्धित विभिन्न प्रकारका डेजर्टसको तयारीसंग सम्बधित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्वेश्य (Objectives) :

- विभिन्न प्रकारका डेजर्टस तयार गर्ने ।

कार्यहरु (Tasks) :

१. ब्ल्याक फरेष्ट पेष्ट्री तयार गर्ने
२. फ्रुट कस्टार्ड तयार गर्ने ।
३. एपल पाई तयार गर्ने ।
४. फ्रुट टार्ट/टार्टलेट बनाउने ।
५. चकलेट मुस तयारी गर्ने ।
६. आलमण्ड स्टिम पुडिङ तयार गर्ने ।
७. फ्रुट सलाद/प्लाटर बनाउने ।
८. क्यारमल कस्टार्ड बनाउने ।
९. भेनिला सस तयार गर्ने ।
१०. स्ट्रबेरी/सिजनल फ्रुटको सस तयार गर्ने ।
११. पेष्ट्री क्रिम तयार गर्ने ।
१२. चकलेट सस तयार गर्ने
१३. पाईनापल सस तयार गर्ने

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा
कुल समय : ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. १: ब्ल्याक फरेष्ट पेष्ट्री तयार गर्ने

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरु संकलन गर्ने । ३. आवश्यक खाध्य सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ४. पूर्व तयारी गर्ने (Mise-en-Place) । ५. स्पोज् तयार पार्ने । ६. सुगर सिरप तयार पार्ने र सेलाउने ७. हूईपिंग क्रिम र चिनी राखी आबस्यकतानुसार फिट्ने । ८. स्पन्जलाई ब्रेड नाइफले काटेर २ स्लाइस पार्ने । ९. पहिलो स्लाइस् स्पेन्जलाई कूनै एउटा ट्रे को माथी बिछ्याएर सुगर सिरपले भिजाउने । १०. भिजेको स्पंज माथी फिटेको क्रिमले पातलो र सम्म हूने गरी सबै ठाउंमा पुग्ने गरी लिप्ने । ११ सिड निकालेको र मसिनो टुका पारेको चेरीलाई सबै ठाउंमा बराबरी पर्ने गरि फिंजाउने । १२. त्यसमाथी अर्को स्लाईस स्पँजले ढाकेर फेरी सूगर सिरपले भिजाउने र क्रिमले सबै तिर लिपेर चकलेट फ्लेकले छर्ने । १३. पेष्ट्रिलाई ८०–८५ग्रामको पिसमा काटेर सूरक्षित ठाउंमा भण्डारण गर्ने । १४. अभिलेख राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● काम गर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● चुल्हो ● काम गर्ने टेवुल ● ओभन ● आवश्यक खाद्य सामाग्रीहरु ● फ्रिज ● आवस्यक टुल्स एण्ड इक्विपमेण्टहरु ● रेसीपी (१२ जनाको लागि) **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● ब्ल्याक फरेष्ट पेष्ट्री तयार गर्ने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● पेष्ट्रि कालो र सेतो रंगमा भएको । ● अतिनरम र जुसी भएको । ● कालो/रातो जंगली चेरीको प्रयोग अनिबार्य भएको । ● गुलियो, अनि चकलेट र चेरीको स्वादभएको ।	**<u>ब्ल्याक फरेष्ट पेष्ट्री</u>** ● अण्डा - ५ वटा ● चिनी - १२५ ग्राम ● मैदा - १२५ ग्राम ● कोकोआ पाउडर–२० ग्राम **<u>सुगर सिरप Sugar Syrup</u>** ● पानी -२५० मि. लि. ● चिनी - १०० ग्राम ● दालचिन - २ वटा ● कागती- १वटा **<u>हुइप क्रिम</u>** ● फ्रेस क्रिम–२५० मि. लि. ● चिनी -५० ग्राम ● चकलेट फ्लेक – १०० ग्राम ● चेरी सिडलेस–१००ग्राम ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- स्टोभ, ओभन, फ्रिज, ह्विस्कर, चम्चा, ससप्यान, बौल, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, मेजरिङ्ग जग,ब्रस र नापतौल इकाइ, नाइफ

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- चक्कु सावधानी पूर्वक चलाउने ।
- व्यक्तिगत सरसफाईलाई ध्यान दिने ।
- खानाको सरसफाईलाई ध्यान दिने ।
- ओभन प्रयोग गर्दा Glove लगाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा
कुल समय : ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. २: फ्रुट कस्टार्ड तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ आवश्यक जानकारी लिने । २ आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरु र खाद्यसामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ५. पूर्व तयारी गर्ने । ६. एउटा बाक्लोपिंध भएको ससप्यानमा दुध उमाल्ने । ७. अण्डाको पहेलो भाग,थोरै र चिसो दुध, चीनी र कस्टर्ड पाउडरको मिक्स्चर बनाउने । ८. उम्लिरहेको दूधमा हूईसको प्रयोगले छिटो छिटो चलाउंदै बाक्लो नहुन्जेल वा २.५–३ मिनेट पकाउने । ९. केही बाक्लो लेदो भएपछि एक साईडमा सेलाउन दिने । १०. प्राप्त सबै फलफूलहरुलाई धोएर सफागरी डाईसमा काटने । ११. एउटा बल वा प्लेटमा कस्टर्ड क्रिम र फलफूलको पिसहरुलाई मिसाएर वा लिएर बट्ट वा कस्टर्डको माथिबाट फ्रूटको टूका लगाउने । १२. माथिबाट क्रिम ड्रप मारेर मिन्टको गार्निस गर्ने । १३. सुरक्षित स्थानमा राख्ने र अभिलेख राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● काम गर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● चुल्हो ● आवश्यक खाद्यसामाग्रीहरु ● फ्रिज ● आबस्यक टुल्स एण्ड इक्विपमेण्टस ● रेसीपी (४ जनाको लागि) **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● फ्रुट कस्टार्ड तयार गर्ने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● .फलफुल एकैनासले काटिएको । ● कस्टर्ड क्रिम पुरा पाकेको, पहेलो र क्रिमि टेक्सचरमा भएको । ● बास्नादार । ● गुलियो, भेनेलाको बास्ना र फलफूलको स्वाद भएको । ● हेर्दा आकर्षक देखिएको ।	**फ्रुट कस्टार्ड Fruit Costard:** ● फ्रुट कस्टार्डको अवधारणा ● आवश्यक सामाग्रीहरु ● पूर्व सावधानी **कस्टार्ड क्रिमः** ● दुध-२५० मि.लि. ● सुगर-५० ग्राम ● भनिला-८ थोपा ● कस्टार्ड पाउडर-३० ग्राम ● Cream Whipped - ५० ग्राम **फ्रुट कस्टार्ड Fruit Costard** ● कस्टर्ड पाउडर ● फ्रुटहरु ● भनिला ● दुध ● चिनी ● क्रिम ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आअश्यक औजार, उपकरण तथा सामाग्रीहरुः

- स्टोभ, फ्रिज, ह्विस्कर, चम्चा, ससप्यान, बौल, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, मेजरिङ्ग जग, सर्भिस बउल वा प्लेट र नापतौल इकाइ

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- चक्कु सावधानी पूर्वक चलाउने ।
- साबधानी पर्बक कस्टर्ड तयार गर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाईलाई ध्यान दिने ।
- खानाको सरसफाईलाई ध्यान दिने ।
- ओभन प्रयोग गर्दा Glove लगाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा
कुल समय : ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ३: एप्पल पाई तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरु र खाद्य सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ३. पूर्व तयारी गर्ने (Mis-en-Place) ४. बटर, आईसिंग सूगर, अण्डा, भनेला, मैदा आदिको प्रयोगले स्वीटपेष्ट तयार गर्ने र चिसोमा सेट गर्ने । ५. स्याउलाई पखालेर ताछेर dice or slice cut मा काट्ने । ६. एउटा सोते प्यानमा बटरमा एप्पललाई सोते गर्ने र टेबल वा ट्रेमा सेलाउने । ७. Baking tray मा राख्ने । यसमा चिनी, नरम वटर दालचिनीको धुलो, पखालेर रममा ढडाएको किसमिस र केक क्रमब राखी मिक्स गर्ने । ८. राम्रो संग तेल ग्रिज गरेको पाई मोल्डमा चिस्याएको स्विटपेष्टलाई पातलो गरी बेलेर मोल्डमा सेट गर्ने । ९. अब स्याउको मिक्स्चरलाई सेट गरेको पाई मोल्डमा भर्ने र सम्म मिलाई बोर्डर किनारामा पानी वा एगवासले चिसो बनाउने । १०. पाईको माथिबाट पातलो गरि बेलेको स्विटपेष्टले कभर गरेर तल र माथी दूबै डेा लाई औंलाले च्यापी सिल गर्ने ११. बढी भएको स्विटपेष्टलाइ काटेर पाईको माथी एगवार वा पानीले चिल्लो पारेर फोर्कले माथीको पत्रलाई मात्र प्वाल पर्ने गरि घोप्ने । १२. अब पाईलाई २००° से. कोतातोमा तातिरहेको ओभनमा करीब २० देखि २५ मिनेट वा गोल्डेन ब्राउन कलर सम्म बेक गर्ने । १३. मुल्ल्डबाट बाहिर निकाली जालीमा राखेर सेलाएर सुरक्षित स्थानमा राख्ने १४. अभिलेख राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● काम गर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● आबस्यक टूल्स एण्ड ईक्वीपमेन्टस र खाद्यसामाग्रीहरु ● चुल्हो ● रेसीपी (१०जनाको लागि) **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● एपल/पम्कीन पाई तयार गर्ने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● ऋाकार गोलाकार भएको । ● सुनौलो खैरो कलर भएको । ● काट्दा फुटेर नजाने । ● राम्ररी पाकेको । ● गुलियो मिठो एप्पलको स्वादभएको । ● अति आकर्षक देखिएको ।	**<u>पाई स्याउ/फर्सि</u>** ● पाईको अवधारणा ● प्रयोग गर्ने तरिका ● बनाउने विधि ● स्वीट डो बनाउने र चिस्याउने तरिका **स्वीटपेष्ट (Sweet Paste)** ● अइसिङ्ग सुगर १२५ ग्राम ● बटर २५० ग्राम ● अण्डा १ वटा ● भेनिल्ला एसेन्स् ५ मि. लि. ● मैदा–३७५ ग्राम **<u>एप्पल पाई बनाउने</u>** ● एप्पलको टूका - ३०० ग्राम ● रम -३० मि. लि. ● बटर-१०० ग्राम ● स्पन्ज क्रम्ब्स- ७५ ग्राम ● चिनी- ५० ग्राम ● किसमिस-५० ग्राम ● दालचिनी पाउडर- ५ ग्राम ● सुरक्षा सावधानीहरु ● कार्यस्थल ज्यावल उपकरणहरु सरसफाई ● भण्डारण ● कार्य सम्पादनको अभिलेख ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- स्टोभ, ओभन, फ्रिज, ह्विस्क, चम्चा, ससप्यान, बौल, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, प्यालेटनाइफ, पिलर, मेजरिंग जग र नापतौल इकाइ

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- चक्कु सावधानी पूर्वक चलाउने ।
- व्यक्तिगत सरसफाईलाई ध्यान दिने ।
- खानाको सरसफाईलाई ध्यान दिने ।
- ओभन प्रयोग गर्दा Glove लगाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा
कुल समय : ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ४: फ्रुट टार्ट/टार्टलेट बनाउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरु खाध्य सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ३. पूर्व तयारी गर्ने । ४. ससप्यानमा दुध उमाल्ने । ५. अण्डाको पहेलो भाग,दुध थोरै र चीनीको मिक्स्चरलाई उम्लीरहेको दुधमा हालेर सानो तापमा हुईष्कले बाक्लो नहुन्जेल चलाउँदै पकाउने । ६. बाक्लो लेदो भएपछि वा पाकेपछी सेलाउन दिने । ७. जमाएको स्वीट पेष्टलाई पातलो गरी बेल्ने । ८. तेल ग्रीज गरेको टार्टमोल्डमा सेट गरी कांटाले घोपेर प्वाल पारी २००से मा गोल्डेन ब्राउन कलर आउने गरी बेक गर्ने । ९. टार्ट सेलाएपछी पग्लेको चकलेटले पातलो लिपने, थोरै रोष्टेड नट्सहरु र स्पन्जको टूका राखेर तयार पारेको कस्टर्डभर्ने । १०. काटेको फ्रुटले टपिंग गरेर फ्रुट ग्लेज जेलीले फिनिसिंग गर्ने । ११. चिसो कोठामा भण्डरन गर्ने । १२. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● काम गर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● चुल्हो ● आवश्यक सरसामान ● रेसीपी (४ जनाको लागि) **कार्य (Tasks):** ● फ्रुट टार्ट/टार्टलेट बनाउने । **मापदण्ड (Standard):** ● ऋाकार गोलाकार भएको । ● टार्टको वरीपरी सुनौलो खैरो कलर भएको । ● गुलियो नट्स र फलफूलको मिठो मिश्रीत स्वादको । ● अति आकर्षक देखिएको ।	**फ्रुट टार्ट** ● **परिभाषा** ● प्रयोग गर्ने तरिका ● बनाउने विधि ● स्वीट डो चिस्याउने तरिका **फ्रुट टार्ट** ● स्वीट पेष्ट्रीडो-३०० ग्राम ● दुध-२५० मिलि. ● चिनी-५० ग्राम ● भनेला-८ थोपा ● कस्टर्ड पाउडर-४० ग्राम ● Mix Fresh Fruit का स्लाइसहरु–१०० ग्राम । ● पगालेको चकलेट– १० ग्राम । ● रोष्टेड कष्ड नट्स– १० ग्राम । ● फ्रूट ग्लेज जेली– ५० ग्राम । ● सुरक्षा सावधानीहरु ● कार्यस्थल ज्यावल उपकरणहरु सरसफाई ● भण्डारण ● कार्य सम्पादनको अभिलेख ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- स्टोभ, ओभन, फ्रिज, ह्विस्कर, चम्चा, स्टिल बाटा, बौल, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, सस प्यान र नापतौल इकाइ

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- चक्कु सावधानी पूर्वक चलाउने ।
- व्यक्तिगत सरसफाईलाई ध्यान दिने ।
- खानाको सरसफाईलाई ध्यान दिने ।
- ओभन प्रयोग गर्दा Glove लगाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा
कुल समय : ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ५: चकलेट मुस तयारी गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरु र खाध्य सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ३. पूर्व तयारी गर्ने (Mis-en-Place) । ४. चकलेटलाई पगाल्ने । ५. जेलेटिनलाई चिसोपानीमा भिजाएर न्यानो ठाउंमा राखेर पगाल्ने । ६. क्रीमलाई चिनीसंग फिटेर बाक्लो बनाई चिसोमा राख्ने । ७. सफा अण्डालाई फोडेर सेतो र पहेलो छुट्याउने र पहेलो भागलाई लिने । ८. एउटा मिक्सिंग बउलमा अण्डाको पहेलो, चिनी, र थोरै पानी हाली डबल ब्वायलरमा राखी हूईष्कले फिट्ने । ९. मिक्सचर फोमि, साईनी र स्मुथ भएपछी पगालेको जेलेटिन र चकलेटलाई मिक्स गरी अन्तमा फिटेको क्रिमलाई मिक्स गर्ने । १०. निर्देशानुसार वा आफूलाई चाहेजस्तो भांडोमा भरेर ४ंसे को चिसोमा ४ घण्टा जमाउने । ११. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● काम गर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● चुल्हो ● चपिङ्ग बोर्ड, नाइफ,पिलर ● प्लेट स्टिल बौल ● आवश्यक फलफूल र अन्य सरसामाग्रीहरु ● रेसीपी (४ जनाको लागि) **कार्य (Task):** ● चकलेट मुस तयारी गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● मुस चकलेटी खैरो कलरको देखिएको । ● स्मूथ र साईनि भएको । ● फोमि र हल्का भएको । ● खांदा मुखमा पग्लने । ● चक्लेटको स्वाद र बास्ना भएको ।	**चकलेट मुस** ● अण्डाको पहेलो भाग -४ वटा ● चिनी -४० ग्राम ● जिलेटिन Gelatin -१० ग्राम ● हूईपड क्रिम - २०० मि. लि.. ● डार्क चकलेट - १०० मि.लि. ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- चपिङ्ग बोर्ड, वर्किङ्ग टेवल, मिक्सिंग बउल, हूईष्क, ग्लास वा बउल मुस सेटिंगको लागि, टावेल, र चक्कु

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- आगो र चक्कु सावधानी पूर्वक प्रयोग गर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिने ।
- खानाको सरसफाईमा ध्यान दिने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा
कुल समय : ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ६: आलमण्ड स्टिम पुडिङ तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरु तयार गर्ने । ३. आवश्यक खाध्य सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ४. पूर्व तयारी गर्ने (Mis-en-Place) । ५. बटर र चिनीलाई फिटेर क्रिमी अबस्थामा पुर्याउने । ६. अण्डालाई एक एक गरी मिक्स गर्दै जाने र आल्मण्ड एसेन्सलाई पनी मिक्स गर्ने । । ७. मैदा, आलमण्डको पाउडर, बेकिंग पाउडर सबै एउटै वोलमा राखी मिसाउने । ८. मैदाको मिक्स र अण्डाको मिक्सलाई पनी गिर्खा नरहने गरि मिक्स गर्ने र दूधलाई पनि बिस्तारै मिक्स गर्ने । ९. पुडिंग पकाउने मोल्डमा राम्रो संग सबै ठाउंमा पर्ने गरि नरम बटरले ग्रीजगर्ने । १०. ग्रिज गरेको मोल्डमा आल्मण्ड मिक्सचर भर्ने र आल्मण्ड स्लाईसले टपिंग गर्ने । ११. १८० से.मा तातीरहेको ओभनमा माथी लो र तल हाई गरेर १ घण्टा वा पुरा पक्दा सम्म बाफको माध्यम बाट पकाउने । १२. पकेको पूडिंगलाई सेलाएर फुड र्यापिंग प्लाष्टीकले र्याप गरेर चिलरमा राख्ने । १३. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● काम गर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● ओभन ● चपिङ्ग बोर्ड, नाइफ ● पुडिंग मोल्ड ● मिक्सिंग बउल एण्ड हूईष्क् ● रेसीपी (**८ जनाको लागि**) **कार्य (Tasks):** ● आलमण्ड स्टिम पुडिङ तयार गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● धेरै नरम भएको । ● मुलायम भएको । ● गुलियो र आलमण्डको स्वाद भएको ।	**आलमण्ड स्टिम पुडिङ** ● बटर - १८० ग्राम ● चिनी - २२० ग्राम ● अण्डा - ३ वटा ● मैदा - १५० ग्राम ● बेकिंग पाउडर– १० ग्राम ● आलमण्डको धुलो - १०० ग्राम ● दुध - १२५ मि. लि. ● आलमण्ड एसेन्स् - १० मि. लि. ● आल्मण्ड स्लाईस–२० ग्राम ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामाग्रीहरु:

- चपिङ्ग बोर्ड, वर्किङ्ग टेवल,ओभन, मिक्सिंग बउल, हूईष्क, पुडिंग मोल्ड, टावेल, र चक्कु

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- चक्कु सावधानी पूर्वक चलाउने ।
- व्यक्तिगत सरसफाईलाई ध्यान दिने ।
- खानाको सरसफाईलाई ध्यान दिने ।
- ओभन प्रयोग गर्दा Glove लगाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ३ घण्टा
कुल समय : ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ७: फ्रुट सलाद/प्लाटर बनाउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरु र खाध्य सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ३. पूर्व तयारी गर्ने (Mis-en-Place) । ४. एउटा ससप्यानमा चिनी पानी दाल्चिनी हालेर उमाल्ने, एकछिन पकाएर सुगर सिरप तयार गर्ने । ५. प्राप्त ताजा फलफुलहरु लाई धुने, पखाल्ने र सफा गर्ने र डाईस सेपमा काटने । ६. काटेको फलफुलमा सेलाएको सुगर सिरप हालेर तयार गर्ने र फ्रुट प्लाटरका लागि भने फ्रुटलाई स्लाईस गरेर काटेर प्लाटरमा सजाउने र फुड र्‍यापिंग प्लाष्टीकले र्‍याप गरेर चिलरमा राख्ने । ७. अभिलेख राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● काम गर्ने टेवुल ● चुल्हो ● ससप्यान ● चपिङ्ग बोर्ड, नाइफ,पिलर ● प्लाटर, स्टिल बउल ● रेसीपी (४ जनाको लागि) **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● फ्रुट सलाद/प्लाटर बनाउने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● विभिन्न कलर मिसिएको । ● आकर्षक देखिएको । ● फ्रूटहरु Uniform साइज र सेपमा काटीएको । ● सलादमा गुलियो र फलफूलको स्वाद भएको र प्लाटरमा मात्रै फल्कूलको स्वद भएको ।	**<u>फ्रुट सलाद</u>** ● **परिचय** ● प्रकार ● बर्गिकरण ● बनाउने विधि ● ड्रेसिङ्गका प्रकार **<u>फ्रुट सलाद</u>** ● Sugar Syrup - अलि पातलो) ○ चिनी-५० ग्राम ○ पानी-१०० मि.लि ○ दाल्चिनी–१ टुका ○ कागती– २ स्लाईस. ● सिजनेबल फलफुल– ६०० ग्राम (स्याउ, सुन्तला, मेवा, स्ट्रबेरी, किवी) ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- चपिङ्ग बोर्ड, वर्किङ्ग टेवल, प्लाटर, टावेल, पिलर चुलो, ससप्यान, सर्भिस बउल र चक्कु

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- चक्कु र आगो संग काम गर्दा सावधानी पूर्वक गर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिने ।
- खानाको सरसफाईमा ध्यान दिने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा
कुल समय : ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ८: क्यारमल कस्टार्ड बनाउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरु र खाध्य सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ३. पूर्व तयारी गर्ने (Mis-en-Place) । ४. एउटा बाक्लो पिंध भएको सस प्यानमा चिनीलाई क्यरामलाईज गरि क्यारामल मोल्डको भित्री पिंधमा पातलो गरी फिंजाएर सेट गर्ने । ५. दुधलाई सफा भाडामा राखेर उमाल्ने अनि चिसो बनाउने । ६. अण्डालाई फुटाएर एउटा मिक्सिंग बउलमा राखी, चिनी र भनेला एसेन्सलाई एड गरी फिंज नआउने गरी हुईप्ड गर्ने र चिसाएको दुधमा पूर्ण रुपमा चिनी पग्लने गरी घोल्ने । ७. मिक्सचरलाई मसिनो जालीले चाल्ने र क्यारामेल सुगर सेट गरेको मोल्डमा भर्ने । ८. भरेको मोल्डहरुलाई एउटा पानी नचुहिने ट्रेमा सेट गर्ने र मोल्डमा नपर्ने गरी ट्रे मा आधा पानी राखेर प्रि हिटेड ओभनमा १८०॰ से.तल लो र माथी हाईमा सेट गरी करिब १घण्टा वा क्रिम सेट हुंदा सम्म वा पाक्दा सम्म बाफ हिटमा पकाउने । ९. पाकेपछि चिस्याउने र कभर गरी चिसो मा स्टोरिंग गर्ने १०. अभिलेख राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● काम गर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● ओभन ● मिक्सिंग बउल ● हुईष्क ● क्रिम क्यारामेल मोल्ड ● मसिनो चाल्ने जाली ● सस प्यान ● उडन स्पाचुला ● रेसीपी (४ जनाको लागि) **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● क्यारमेल कस्टार्ड बनाउने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● धेरै नरम भएको । ● मुलायम भएको । ● गुलियो र क्यारामेलको स्वाद भएको । ● भेनेलाको बास्ना भएको ।	**<u>क्यारमल कस्टार्ड</u>** ● दुध - १ लि. ● अण्डा - १० वटा ● चिनी - २०० ग्राम ● भेनिल्ला एसेन्स् - १० मि. लि. ● कार्य सम्पादनको अभिलेख ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- ओभन, वर्किङ्ग टेवल, वेइङ मेसीन, ल्याडल, ससप्यान, मिक्सिंग बौल, हुईष्क, मसिनो चाल्ने जाली क्यारामेल मोल्ड

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- व्यक्तिगत सरसफाईलाई ध्यान दिने ।
- खानाको सरसफाईलाई ध्यान दिने ।
- ओभन प्रयोग गर्दा Glove लगाउने ।
- आगोको प्रयोग होसियारी पूर्बक गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा
कुल समय : ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ९: भेनिला सस तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरु र खाध्य सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ३. पूर्व तैयारी गर्ने (Mis-en-Place) । ४. एउटा बउलमा अण्डालाई फोडेर पहेलो भाग मात्र लिने । ५ त्यसमा चिनी र दूध मिसाएर डबल ब्वायलरमा राखी हुईसले चलाउँदै चलाउँदै आफूलाई चहिने बाक्लो पन सम्म पकाउने ६. डबल ब्वायलरबाट निकालेर भनेला एसेन्स राखेर सेलाउंदा सम्म चलाई राख्ने । ७. एउटा सफा भांडामा राखेर छोप्ने र फ्रिजमा स्टोर गर्ने । ८. अभिलेख राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● काम गर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● ब्यानमारी ● मिक्सिंग बउल ● हुईष्क ● मसिनो चाल्ने जाली ● स्टोरिंग बउल ● रेसीपी **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● भनेला सस तयार गर्ने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● अर्ध बाक्लो अवस्था भएको । ● मुलायम भएको । ● गुलियो स्वाद भएको । ● भेनेलाको बास्ना भएको । ● सेतो रंग भएको ।	**<u>भेनेला सस</u>** ● दुध - १ लि. ● अण्डाको पहेलो - १० वटा ● चिनी - १०० ग्राम ● भेनिल्ला एसेन्स्-८ मि.लि. ● कार्य सम्पादनको अभिलेख ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- वर्किङ्ग टेवल, वेइङ मेसीन, ससप्यान, हुईष्क, मसिनो चाल्ने जाली

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- व्यक्तिगत सरसफाईलाई ध्यान दिने ।
- खानाको सरसफाईलाई ध्यान दिने
- आगोको प्रयोग होसियारी पूर्बक गर्ने यदि डाईरेक्ट चुलोमा काम गरेको खण्डमा ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा
कुल समय : ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. १०: चक्लेट सस तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरु र खाध्य सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ३. पूर्व तयारी गर्ने (Mis-en-Place)। ४. एउटा सस प्यानमा चिनी पानी हालेर उमाल्ने । ५. सानो आगोमा कोकोवा पाउडर हालेर एकछिन हूईसले चलाउँदै पकाएर अर्ध तरल अबस्था सम्म पकाउने । ६. आगोबाट निकालेर बटर हालेर चलाउने र सेलाउन दिने । ७. एउटा सफा स्टोरिंग पटमा मसिनो जालिले छानेर हाल्ने । ८. फुड र्‍यापिंग प्लाष्टीकले र्‍याप गरेर चिलरमा राख्ने । ९. अभिलेख राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● काम गर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● चुलो ● मिक्सिंग बउल ● आबस्यक खाद्य सामाग्रीहरु ● हुईष्क ● मसिनो चाल्ने जाली ● स्टोरिंग बउल ● रेसीपी (४ जनाको लागि) **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● चक्लेट सस तयार गर्ने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● अर्ध बाक्लो अबस्था भएको । ● मुलायम र चमकदार कालो रंग भएको । ● गुलियो र चक्लेटको स्वाद भएको । ● चक्लेटको बास्ना भएको ।	**<u>चक्लेट सस</u>** ● पानी - ५०० मि. लि. ● चिनी - २०० ग्राम ● कोकोवा पाउडर– ३० ग्राम ● बटर– ५० ग्राम ● कार्य सम्पादनको अभिलेख ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- वर्किङ्ग टेवल, वेइङ मेसीन, ससप्यान, स्टोरींग बौल, हुईष्क, मसिनो चाल्ने जाली

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- व्यक्तिगत सरसफाईलाई ध्यान दिने ।
- खानाको सरसफाईलाई ध्यान दिने
- आगोको प्रयोग होसियारी पूर्बक गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ३ घण्टा
कुल समय : ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ११ : पेष्ट्रि क्रिम तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरु र खाध्य सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ३. पूर्व तयारी गर्ने (Mis-en-Place) । ४. एउटा सस प्यानमा चिनी दूध,बटर हालेर उमाल्ने । ५. सानो आगोमा कर्न फ्लोर हालेर डल्ला नपर्ने गरी एकछिन हूईसले चलाउँदै एगयोल्क पनि एड गरी पकाएर नरम पेष्टको अबस्था सम्म पकाउने । ६. आगोबाट निकालेर सेलाउन दिने । ७. एउटा सफा स्टोरिंग पटमा हालेर फुड र्‍यापिंग प्लाष्टीकले र्‍याप गरेर चिलरमा राख्ने । ८. अभिलेख राख्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● काम गर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● चुलो ● मिक्सिंग बउल ● आबस्यक खाद्य सामाग्रीहरु ● हुईष्क ● मिडिएम चाल्ने जाली ● भनेला एसेन्स ● स्टोरिंग बउल ● रेसीपी (४ जनाको लागि) **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● पेष्टि क्रिम तयार गर्ने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● अर्ध बाक्लो अबस्था भएको । ● मुलायम र चमकदार सेतो भएको । ● गुलियो र मिठो स्वाद भएको । ● भनेलाको बास्ना भएको ।	**<u>पेस्ट्रि क्रिम</u>** ● चिनी –१०० ग्राम ● दूध– ५०० मि. लि. ● कर्न फ्लोर – ८० ग्राम ● बटर– ५० ग्राम ● एगयोल्क– ५ वटा ● भनेला एसेन्स– १० मि.लि. ● कार्य सम्पादनको अभिलेख ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरु:

- हुस्क, mixing bowl, ससप्यान, स्टोरिङ्ग पट, मेजरिङ्ग स्केल, वइटिङ्ग मेशिन।

सुरक्षा तथा सावधानीहरु:

- ग्यास चुल्हो प्रयोग गर्दा सावधानीपूर्वक गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ३ घण्टा
कुल समय : ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. १२ः स्ट्रबेरी सस तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरु र खाध्य सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ३. पूर्व तयारी गर्ने (Mis-en-Place) । ४. एउटा सस प्यानमा चिनी पानी स्ट्रबेरी प्यूरी हालेर उमाल्ने । ५. सानो आगोमा नजल्ने गरी एकछिन हूईसले चलाउँदै हल्का बाक्लो अबस्था सम्म पकाउने । ६. आगोबाट निकालेर सेलाउन दिने । ७. स्ट्रबेरी कलर र एसेन्स हालेर बास्ना र कलर मिलाउने र छान्ने । ८. एउटा सफा स्टोरिंग पटमा हालेर फुड र्‍यापिंग प्लाष्टीकले र्‍याप गरेर चिलरमा राख्ने । ९. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● काम गर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● चुलो ● मिक्सिंग बउल ● आबस्यक खाद्य सामाग्रीहरु ● हुईष्क ● मिडिएम चाल्ने जाली ● स्ट्रबेरी एसेन्स र कलर ● स्टोरिंग बउल ● रेसीपी (४ जनाको लागि) **कार्य (Tasks):** ● स्ट्रबेरी सस तयार गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● अर्ध बाक्लो अबस्था भएको । ● मुलायम र चमकदार स्ट्रबेरी रातो भएको । ● गुलियो र स्ट्रबेरीको स्वाद भएको । ● स्ट्रबेरीको बास्ना भएको ।	**स्ट्रबेरी सस** ● पानी - २०० मि. लि. ● चिनी –१०० ग्राम ● स्ट्रबेरी प्यूरी – २०० ग्राम ● स्ट्रबेरी कलर– आबश्यकतानुसार ● स्ट्रबेरी एसेन्स– ५ मि.लि. ● कार्य सम्पादनको अभिलेख ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- ब्लेण्डर मेसिन, हुईस्क,ससप्यान, स्टोरिङ्ग पट, मेजरिङ्ग जग वइटिङ्ग मेसिन, ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ग्ब्लेण्डर मेशिनतथा चुल्हो प्रयोग गर्दा सावधानीपूर्वक गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ३ घण्टा
कुल समय : ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. १३: पाईनापल सस तयार गर्ने

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरु र खाध्य सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । ३. पूर्व तयारी गर्ने (Mis-en-Place) । ४. एउटा सस प्यानमा चिनी पानी पाईनापल प्यूरी हालेर उमाल्ने । ५. सानो आगोमा नजल्ने गरी एकछिन हूईसले चलाउदै हल्का बाक्लो अवस्था सम्म पकाउने । ६. आगोबाट निकालेर सेलाउन दिने । ७. हल्का पहेलो कलर र एसेन्स हालेर बास्ना र कलर मिलाउने र छान्ने । ८. एउटा सफा स्टोरिंग पटमा हालेर फुड र्‍यापिंग प्लाष्टीकले र्‍याप गरेर चिलरमा राख्ने । ९. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● काम गर्ने टेवुल सहितको कार्यस्थल । ● चुलो ● मिक्सिंग बउल ● आबस्यक खाद्य सामाग्रीहरु ● हुईष्क ● मिडिएम चाल्ने जाली ● स्ट्रबेरी एसेन्स र कलर स्टोरिंग बउल ● रेसीपी (जनाको लागि) **कार्य (Tasks):** ● पाईनापल सस तयार गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● अर्ध बाक्लो अवस्था ● स्लायम र चमकदार हल्का पहेलो कलर ● गुलियो र पाइनापलको स्वाद भएको । ● पाइनापलको बास्ना भएको	**पाईनापलसस** ● पानी - २०० मि. लि. ● चिनी –१०० ग्राम ● पाईनापल प्यूरी – २०० ग्राम ● हल्का पहेलो कलर– आबश्यकतानुसार ● पाईनापल एसेन्स– २ मि.लि. ● कार्य सम्पादनको अभिलेख ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षर्थिहरु संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- ब्लेण्डर मेसिन, हुईस्क, ससप्यान, स्टोरिङ्ग पट, मेजरिङ्ग जग वइटिङ्ग मेसिन, ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- ग्ब्लेण्डर मेशिनतथा चुल्हो प्रयोग गर्दा सावधानीपूर्वक गर्ने ।

मोड्यूल ८: भण्डारण

समय : ६ घण्टा (सै) + १२ घण्टा (ब्या) = १८ घण्टा

बर्णन (Description): यसमा बेकरी सम्बन्धी परिकार तथा कच्चा पदार्थहरु भण्डारणसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्धेश्य (Objectives) :

- बेकरी सम्बन्धी परिकार तथा कच्चा पदार्थहरु भण्डारण गर्ने ।

कार्यहरु (Tasks) :

१. भण्डारण क्षेत्रको व्यवस्थापन गर्ने ।
२. तयारी बस्तुलाई होल्ड गर्ने ।
३. मौज्दात सामानहरु फिफो सिस्टमद्वारा व्यवस्थित गर्ने ।
४. प्रोडक्टलाई प्याकिङ्ग गर्ने ।
५. लेबलिङ्ग गर्ने ।
६. उत्पादित वस्तुलाई उचित तापक्रममा स्टोर गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा
कुल समय : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. १: भण्डारण क्षेत्रको व्यबस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कार्यस्थल सफा सुग्घर राख्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्ने । ४. भण्डारण क्षेत्रलाई सरसफाई गरेर रंगरोगन गर्ने । ५. मुसा, छचुन्द्रो, झिंगा, किरा, फत्यांग्रा तथा चराचुरुंगी आदि भण्डारण क्षेत्र भित्र छिर्न नदिने बाताबरण तयार गर्ने । ६. सुख्खा खाद्यवस्तु भण्डारण गर्न र्‍याक, बोटल र कण्टेनरहरु ब्यबस्था गर्ने । भुइबाट माथिको ग्याप ६ इन्च हुनु पर्ने । ७. धुलो सुख्खा खाद्यबस्तुहरु प्याक गर्न प्लाष्टिक ब्यागहरुको ब्यबस्था गर्ने । ८. ताजा तरकारी,र फलफुलहरु भण्डारण गर्नकोल्डरुममा र्‍याकको ब्यबस्थागर्ने । ९. तयारी खाद्यबस्तुहरु भण्डारणको लागि कोल्डरुममा अलग्गै र्‍याक, ट्रे र कण्टेनरहरुको ब्यबस्था गर्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● काम गर्ने टेबल सहितको कार्यस्थल । ● रेफ्रीजेराटर, डिपफ्रीज र कौल्ड रुम स्टोर । ● र्‍याक, बोटल, कण्टेनर आदी । **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● भण्डारण क्षेत्रको ब्यबस्थापन गर्ने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● भण्डारण क्षेत्र सफा सुग्घर गरिएको । ● भण्डारण गर्ने सामग्रीहरु सहि तरिकाले ब्यबस्था गरिएको । ● स्वच्छ बातावरण तयार गरिएको । ● दैनिक निरक्षण गरिएको । ● सफा सुग्घर संग भण्डारण गरिएको । ● कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा सम्पादन भएको । ● सुरक्षा तथा सावधानिका उपायहरु अपनाईएको । ● कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको ।	**<u>भण्डारण</u>** ● परीचय ● भण्डारणक्षेत्र ब्यबस्थापन गर्ने तरिका ● खाद्य बस्तुहरु भण्डारण गर्ने ज्ञान । ● तापक्रम मिलाउने ज्ञान ● फिफो system को जानकारी । ● लेजर राख्ने विधि । ● प्राविधिक ज्ञान । ● पूर्बसाबधानी ।

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- रेकर्ड पुस्तिका, ,पेन, मार्कर, प्लाष्टिकर्‍यापर, र्‍याक, ट्रे, बोटल, प्लाष्टिक ब्याग, बिभिन्न प्रकारका कण्टेनरहरु ईत्यादि ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- भण्डारण क्षेत्र को ब्यबस्थापन गर्दा साबधानी अपनाउने
- सुरक्षा नियमको पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा
कुल समय : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. २ : तयारी खाद्यबस्तुहरुलाई होल्ड गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । २. कार्यस्थल सफा सुग्घर राख्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्ने । ४. बेकिंग गरेर तातो ओभन बाट तयारी खाद्य बस्तुहरुलाई ट्रे सहित र्‍याकमा राखेर होल्ड गर्ने ५. बेकिंग गरेको तयारी खाद्य बस्तुहरुलाई चिसो भएपछि अलग अलग र्‍याप गरेर बस्तुअनुशार भण्डारण गर्ने । ६. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** • काम गर्ने टेबल सहितको कार्यस्थल । **कार्य (Tasks):** • **तयारी खाद्यबस्तुहरु लाई होल्ड गर्ने ।** **मापदण्ड (Standard):** • सफा ट्रेमा होल्ड गरिएको । • प्रोडक्टहरु अलगअलग होल्ड गरिएको । • कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा सम्पादन भएको । • सुरक्षा तथा सावधानिका उपायहरु अपनाईएको । • कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको ।	**प्याकिङ्ग** • परीचय • होल्ड गर्ने तरिका • प्रोडक्ट को ज्ञान • प्याकिङ्ग गर्ने तरिका • भण्डारण को ज्ञान • प्राविधिक ज्ञान । • पूर्ब साबधानी

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- र्‍याक र ट्रे, कण्टेनरहरु, food cover, चक्कु ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरु:-

- होल्ड गर्दा उचित साबधानी अपनाउने
- सुरक्षा नियमको पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा
कुल समय : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ३: मौज्दात सामानहरु फिफो सिस्टमद्वारा व्यवस्थित गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कार्यस्थल सफा सुग्घर राख्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्ने । ४. सफा पानीमा धुने आवश्यक सामाग्रीहरु । ५. प्लाष्टिकले छुट्टाछुट्टै र्‍याप गर्ने । ६. २ देखि ४ डिग्री सेन्टिग्रेट चिसो रेफ्रीजेराटर वा कोल्ड रुममा भण्डारण गर्ने । ७. तयारी खाद्य वस्तुहरुलाई आवश्यक कन्टेनरहरुमा राखेर बिर्को लगाएर रफ्रीजेराटरमा भण्डारण गर्ने । ८. ब्रेड का परिकारहरुलाई प्याकिंग गरि रुम टेम्पेराचरमा भण्डारण गर्ने । ९. डेरी प्रडक्ट, केक् तथा डेजर्टहरुलाई रेफ्रीजेराटर /cold room मा भण्डारण गर्ने । १०. सुख्खा खाद्य वस्तुहरुलाई छुट्‌टाछुट्टै कण्टेनर वा प्याकिंग गरेर रुमटेम्पेराचर मा भण्डारण गर्ने । ११. Productoin र expiry date उल्लेख गर्ने । १२. स्टोर गर्दा FIFO system (First in first out) को नियम लागु गर्ने । १३. लेजर तयार गर्ने । १४. अण्डालाई सफा गरेर स्टोर गर्ने ।	**दिइएको (Given):** • काम गर्ने टेबल सहितको कार्यस्थल । • रेफ्रीजेरटर, डिपफ्रीज र कौल्ड रुम • स्टोर **कार्य (Tasks):** • मौज्दात सामानहरु फिफो सिस्टमद्वारा व्यवस्थित गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** • स्टोर गरेका सामानहरु सामानको प्रकृति अनुसार स्टोर गरिएको। • दैनिक निरक्षण गरिएको। • सफा सुग्घर संग भण्डारण गरिएको • कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा सम्पादन भएको । • सुरक्षा तथा सावधानिका उपायहरु अपनाईएको । • कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको ।	**भण्डारण** • परीचय • भण्डारण गर्ने तरिका • फिफो system को जानकारी । • लेजर राख्ने विधि **भण्डारण गर्न** • स्टोर • फ्रिज • आवश्यक खाद्य पदार्थ • आवश्यक • भाडावर्तनहरु • प्राविधिक ज्ञान

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरु:

- रेकर्ड पुस्तिका, पेन, मार्कर, प्लाष्टिक र्‍यापर, प्लाष्टिक ब्याग, बिभिन्न प्रकारका कण्टेनरहरु ईत्यादि ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरु:

- रेफ्रीजेराटर, डिप फ्रिज र कोल्डरुमका उचित तापक्रममा साबधानी अपनाउने
- सुरक्षा नियमको पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा
कुल समय : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ४: प्रोडक्टलाई प्याकिङ्ग गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक सामाग्रीहरु संकलन गर्ने । २. कार्यस्थल सफा सुग्घर राख्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्ने । ४. ब्रेडहरुलाई होटेल को लागो छापेको प्लाष्टिक अथवा पेपर ब्यागमा प्याकिंग गर्ने। ५. ब्रेडरोल हरुलाई ट्रे मा मिलाएर प्लाष्टिक शिटले कभर गर्ने । ६. केक्हरुलाई सर्भिंग ट्रे मा सजाउर केक्मा नछुने गरि प्लाष्टिकले कभर गर्ने । ७. बर्थडे केक् वा अन्य सेरेमोनीको केक् हरुलाई बाक्लो पेपरबक्सहरुमा केक्स्टाण्ड सहित प्याक गर्ने । ८. कुकिजहरुलाई सर्भिंग ट्रे मा सजाएर प्लाष्टिक शिटले छोपेर वा बोटल मा बिर्को बन्द गरेर राख्ने । ९. पाई अथवा डेनिस् पेष्ट्रीहरुलाई ट्रेमा मिलाएर प्लाष्टिक शिटले कभर गरेर राख्ने । १०. बेकरीमा प्रयोग गरिने बिभिन्न सस्हरुलाई ग्लास् बउलहरुमा अलग अलग राखेर प्लाष्टिकले कभर गर्ने । ११. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● काम गर्ने टेबल सहितको कार्यस्थल । **कार्य (Tasks):** ● प्रोडक्टलाई प्याकिङ्ग गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● प्याकिङ्गमा प्रोडक्सन, रेसीपी, MFD, Expiry date, र उद्योगको नाम ठेगाना उल्लेख गरिएको। ● प्रोडक्टको नाम लेखेर हावा नछिर्ने गरि प्याकिंग गरिएको ● कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा सम्पादन भएको । ● सुरक्षा तथा सावधानिका उपायहरु अपनाईएको । ● कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको ।	**प्याकिङ्ग** ● परीचय ● प्रोडक्ट को ज्ञान ● प्याकिङ्ग गर्ने तरिका ● पूर्ब साबधानी ● प्राविधिक ज्ञान

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरु:

- प्याकीङ्ग मसीन, प्लाष्टिक सीट र पेपर व्याग, ट्रे हरु, सर्भिंग ट्रे, बोटल हरु, बउल हरु, बक्स हरु ईत्यादि ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरु:

- प्याकिंग गर्दा उचित साबधानी अपनाउने
- सुरक्षा नियमको पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा
कुल समय : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ५ : लेबलिङ्ग गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक सामाग्रीहरु जुटाउने । २. कार्यस्थल सफा सुग्घर राख्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्ने । ४. प्रोडक्टको नाम, उल्लेख गर्ने । ५. प्रोडक्ट गर्ने संस्थाको नाम,र ठेगाना उल्लेख गर्ने । ६. बनेको मिति, म्याद सकिने मिति उल्लेख गर्ने । ७. लेबलिङ्ग गरेका प्रडक्टहरुलाई उचित स्थानमा भण्डार गर्ने । ८. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● काम गर्ने टेबल सहितको कार्यस्थल । ● आवश्यक सामानहरु ● लेबलिङ्ग मेसिन **कार्य (Tasks):** ● लेबलिङ्ग गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● लेबलिङ्ग प्रष्टसंग उल्लेख गरिएको । ● प्रोडक्सन गर्ने संस्थाको नाम र लागो अंकित । ● प्रोडक्ट मिति उपयोग गरिने मिति राम्रो संग देखिएको । ● प्रोडक्टको र मेटेरियलको नाम खुलाएको । ● कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा सम्पादन भएको । ● सुरक्षा तथा सावधानिका उपायहरु अपनाईएको । ● कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको ।	**लेबलिङ्ग** ● जानकारी ● लेबलिङ्ग बारे ज्ञान ● प्रोडक्टको नाम ● बनेको मिति, म्याद सकिने मितिको ज्ञान ● भण्डार गर्ने तरिका ● प्राधिक ज्ञान ● पूर्ब सावधानी **लेबलिङ्ग गर्न** ● पेपर ● कम्प्युटर प्रिन्टर

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- लेबलिङ्ग मेसिन

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- लेबलिंग गर्दा उचित साबधानी अपनाउने, र सुरक्षा नियमको पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा
कुल समय : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ६: उत्पादित वस्तुलाई उचित तापक्रममा स्टोर गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक सामानहरु संकलन गर्ने । २. कार्यस्थल सफा सुग्घर राख्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्ने । ४. उत्पादित तातो खाद्य वस्तुहरुलाई सेलाउन दिने । ५. अलग अलग उत्पादित खाद्यवस्तुहरुलाई लेबलिंग सहित प्याकिंग गर्ने । ६. उचित ठाउंमा तापक्रम मिलाई भण्डारण गर्ने । ७. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको (Given):** ● काम गर्ने टेबल सहितको कार्यस्थल । ● ऱ्याक । **कार्य (Tasks):** ● उत्पादित वस्तुलाई उचित ठाउंमा स्टोर गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● उत्पादित खाद्य बस्तुहरुलाई अलग अलग प्याकिंग गरिएको । ● नियमानुशार लेबलिंग गरिएको । ● उचित तरिकाले भण्डारण गरिएको । ● FIFO सिस्टम को नियम लागु गरिएको । ● कार्य चरणहरु क्रमिक रुपमा सम्पादन भएको । ● सुरक्षा तथा सावधानिका उपायहरु अपनाईएको । ● कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको ।	**उत्पादित वस्तु भण्डारण** ● परीचय ● कुन कुनलाई कहां स्टोर गर्ने जानकारी ● कसरी गर्ने ● प्राविधिक ज्ञान **उत्पादित वस्तुहरु** ● ब्रेड ● केक ● पाई ● पेष्ट्री

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- ऱ्याक, फ्रिज र प्लास्टीक ब्याग, पेपर ब्याग, ईत्यादि ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरुः

- भण्डारण गर्दा उचित साबधानी अपनाउने, र सुरक्षा नियमको पालना गर्ने ।

मोड्यूल ९: संचार

समय : ८ घण्टा (सै) + १० घण्टा (ब्या) = १८ घण्टा
वर्णन: यस मोडयुलमा प्रशिक्षार्थी एक आपसमा सपुरभाइजर तथा सहयोगीसँग पेशासंग सम्बन्धित संचारका सीपहरु प्रयोग गर्नेछन् । उनीहरुलाई आवश्यक पर्ने निवेदन लेखन, साधारण हिसाब तथा पेशासंग सम्बन्धित सूचना पढ्ने, फाराम भर्ने,कार्यबारे आफ्नो सुपरभाइजरलाई जानकारी गराउने र पेशागत आचरण, उद्योगका नीति, नियम तथा निर्देशनहरु पालना गर्न सक्नेछन् । **<u>सीपको सूचि</u>** १. नीति, नियम तथा निर्देशन पालना गर्ने २. साधारण हिसाब गर्ने ३. निवेदन लेख्ने ४. फारामहरु भर्ने ५. संचार गर्ने ६. पेशागत अनुशासन पालना गर्ने

कार्य विश्लेषण

जम्मा समयः २ घण्टा
प्रयोगात्मकः घण्टा
सैद्धान्तिकः २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. १: नीति, नियम तथा निर्देशन पालना गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. उद्योगका नीति, नियम थाहा पाउने । २. उद्योगले जारी गरेका नीति, नियम तथा निर्देशन बुझ्ने र बुझाउने । ३. श्रम ऐन बारे थाहा पाउने । ४. आफ्नो जिम्मेवारी बारे जानकारी लिने । ५. उद्योगमा कार्यरत विभिन्न तहका जनशक्ति तथा उनीहरुको जिम्मेवारीबारे थाहा पाउने । ६. उद्योगमा विभिन्न विभाग र ती विभागको कामबारे थाहा पाउने । ७. उद्योगले Display गरेका निर्देशनहरु बुझ्ने र अनुसरण गर्ने ।	**दिइएको (Given):** ● कारखाना, प्रशिक्षण कोठा, उद्योग परिसर । **कार्य (Tasks):** ● उद्योगका नीति, नियम निर्देशन पालना गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● उद्योगले तोकेको नीति नियम पालना गर्दा तोकिएको जिम्मेवारी सफलता पूर्वक संपादन सकेको ।	- नियम, नीति तथा निर्देशनको फरक - महत्व - ऐन तथा ऐनको परिभाषा - Display गरेका सुचनाको महत्व - जिम्मेवारीको परिभाषा - विभागका कार्यहरु

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरु:

- नीति, नियम, निर्देशनका किताबहरु

कार्य विश्लेषण

जम्मा समय: ६ घण्टा
प्रयोगात्मक: ४ घण्टा
सैद्धान्तिक: २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. २ : साधारण हिसाब गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. अंक गन्ने । २. अंक लेख्ने । ३. दुनाई गर्ने (२ x१= २) । ४. जोड गर्ने । ५. घटाउ गर्ने । ६. भागा गर्ने । ७. गुणा गर्ने । ८. मीटर/फीट/इन्च से.मी. बारे जानकारी लिने । ९. आफ्नो कार्य गर्ने परिमाण र पाउने शुल्कको हिसाब निकाल्ने ।	**दिइएको (Given):** ● कारखाना, प्रशिक्षण कोठा **कार्य (Tasks):** ● साधारण हिसाब गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● साधारण हिसाब गर्न सकेको ।	● हिसाबको प्रकार ● अंकको पहिचान ● संकेतहरु ● स्केलको ज्ञान

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरु:

- कापी, कलम, स्केल, हिसाबको किताब

कार्य विश्लेषण

जम्मा समय: ३ घण्टा
प्रयोगात्मक: २ घण्टा
सैद्धान्तिक: १ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ३ : निवेदन लेख्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. संवोधन लेख्ने २. ठेगाना लेख्ने ३. मिति लेख्ने ४. निवेदनको विवरण लेखी दस्तखत गर्ने ५. निवेदन दर्ता गर्ने	**दिइएको (Given):** ● उद्योग प्रशिक्षण कोठा **कार्य (Tasks):** ● निवेदन लेख्ने **मापदण्ड (Standard):** ● शुद्धसंग निवेदन लेख्न सक्षम भएको ।	● परिभाषा ● महत्व ● प्रकार ● लेख्ने तरिका

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरु:

- कापी, कलम, बोर्ड

कार्य विश्लेषण

जम्मा समय: ३ घण्टा
प्रयोगात्मक: २ घण्टा
सैद्धान्तिक: १ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ४ : फाराम भर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक फारामहरु संकलन गर्ने २. शुद्धसंग फाराम भर्ने ३. फाराम रुजु गर्ने ४. फाराममा भएका अशुद्धि सच्याउने ५. सम्बन्धित ठाउँमा फाराम बुझाउने	**दिइएको (Given):** ● उद्योग प्रशिक्षण कोठा **कार्य (Tasks):** ● फारामहरु भर्ने **मापदण्ड (Standard):** ● शुद्धसंग फारम भर्न सक्षम भएको ।	● परिभाषा ● महत्व ● प्रकार

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरु:

- कापी, कलम, बोर्ड

कार्य विश्लेषण

जम्मा समय: ३ घण्टा
प्रयोगात्मक: २ घण्टा
सैद्धान्तिक: १ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ५ : संचार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. सहयोगी एवं सुपरभाइजरलाई अभिवादन गर्ने । २. सहयोगीसँग छलफल तथा संवाद गर्ने । ३. उत्पादनको गुणस्तर, कामदार तथा मेशिनको अवस्थाबारे सुपरभाइजरलाई जानकारी दिने । ४. मेशिन मर्मत गर्नुपरे सम्बन्धित व्यक्तिलाई जानकारी गराउने । ५. आफूले सम्पादन गरेका कार्यको विवरण राख्ने ६. आफूले सम्पादन गरेको इकाई बोर्डमा लेख्ने । ७. सुचनाहरु पढ्ने ।	**<u>दिइएको (Given):</u>** ● उद्योग, प्रशिक्षण कोठा **<u>कार्य (Tasks):</u>** ● पेशागत संचार गर्ने । **<u>मापदण्ड (Standard):</u>** ● सुसूचित र जानकार कामदार ।	● अभिवादन गर्ने ज्ञान संवादको तरिका ● परिचय ● परिभाषा ● प्रकार

<u>आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः</u>

- कापी, कलम, बोर्ड

कार्य विश्लेषण

जम्मा समयः १ घण्टा
प्रयोगात्मकः घण्टा
सैद्धान्तिकः १ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ६ः पेशागत अनुशासन पालना गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. पेशासंग सम्बन्धित आचरणहरु थाहा पाउने । २. पेशागत नियम अनुशासन पालना गर्ने । ३. व्यक्तिगत सरसफाईलाई ध्यान दिने । ४. आफूले लगाएको युनिफर्म ठीकसंग लगाउने । ५. पेशासंग सम्बन्धित गोपनीयता कायम राख्ने । ६. युनियनका कारणबाट उद्योगलाई हानी नोक्सानी नपुऱ्याउने । ७. लैगिङ्ग, वर्गीय, क्षेत्रीय, जातिगत, समानताको व्यवहार प्रदर्शन गर्ने । ८. ऐन नियमकाबारे जानकार रहने ।	**दिइएको (Given):** ● उद्योग, प्रशिक्षण कोठा **कार्य (Tasks):** ● पेशागत आचरण पालना गर्ने । **मापदण्ड (Standard):** ● नीति नियममा रही पेशागत आचरण पालना गरेको ।	● परिभाषा ● महत्व ● पालना गर्ने तरीका ● सूचनाहरु ● गोपनीय विषय ● युनियन अवधारणा ● युनियनका फाइदा बेफाइदा ● युनियनको जिम्मेवारी ● अनुशासनको महत्व ● व्यक्तिगत सुरक्षाको महत्व

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरुः

- कापी, कलम, बोड

मोड्यूल १०: उद्यमशिलता विकास

(Entrepreneurship Development)

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

वर्णन:

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

उद्देश्य:

यस मोड्यूलको समापनपछि विद्यार्थीहरुले निम्न कार्यहरु गर्न सक्षमहुनेछन्:

१. उद्यमतथा स्वरोजगारको अवधारणा बुझ्ने।
२. आफ्नो व्यवसायको लागि उपयुक्त हुने व्यवसायिक विचारको प्रस्फुटन गर्ने।
३. व्यावसायिक योजनाको तयारी गर्न सिक्ने।
४.व्यवसायिक अभिलेख राख्न प्रशिक्षित हुने।

कार्यहरु

१. व्यवसाय/उद्यमको अवधारणा व्याख्या गर्ने।
२. उद्यमशीलता सम्बन्धी मनोवृति विकास गर्ने।
३. सम्भावित व्यवसायिक विचारको श्रृजनागर्ने।
४. व्यवसायिक योजनाको तयारी गर्ने।
५. व्यवसायको आधारभूत अभिलेख तयारी गर्ने।

क्र.सं.	कार्यहरु	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	समय (घण्टमा)		
			सै.	ब्या.	जम्मा
१	व्यवसाय/उद्यमको अवधारणा व्याख्यागर्ने।	• व्यवसाय/उद्यमको परिचय • व्यवसाय/उद्यमको वर्गिकरण • लघु, साना तथा मझौला उद्योगको जानकारी • स्वरोजगारी र तलवी व्यक्तिको फाईदा तथा बेफाईदाहरु	४		४
२	उद्यमशीलता सम्बन्धी मनोवृतिविकास गर्ने।	• सफलताको जिवनचक्र • जोखिम लिने मनोवृति	३		३
३	सम्भावितव्यवसायिकविचारको श्रृजनागर्ने।	• व्यवसायिक विचारको श्रृजना • व्यवसायिक विचारको मुल्याङ्कन	१	२	३
४	व्यवसायिक योजनाको तयारी गर्ने। (प्रत्येकप्रशिक्षार्थीले १/१ वटा व्यावसायिक योजनातयार गरी प्रस्तुतिगर्ने)	• 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 • शीर्षभार खर्च तथा युटिलिटिज विश्लेषण • चालू पूंजीको अनुमान तथा जम्मा आवश्यक पूंजीको विश्लेषण • वस्तुको उत्पादन लागत तथा मूल्य निर्धारण • लगानीमा प्रतिफल तथा पारविन्दु विश्लेषण	९	१८	२७

		• सूचना संकलन प्रकृया तथा निर्देशिका			
५	व्यवसायको आधारभूतअभिलेख तयारी गर्ने ।	• दैनिक खाता (Day Book) • विक्री खाता • खरिद तथा खर्च खाता • साहु असामी वा लिनु दिनु पर्ने खाता ।	१	२	३
जम्मा			**१८**	**२२**	**४०**

Textbook:

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

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

Reference book:

Entrepreneur's Handbook, Technonet Asia, 1981

पाठ्यक्रम परिमार्जनमा संलग्न बिज्ञहरु

१