

बार टेण्डर
छोटो अवधिको
पाठ्यक्रम
(दक्षतामा आधारित)



प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद्
पाठ्यक्रम विकास महाशाखा
सानोठिमी, भक्तपुर
२०७३

बिषय सूची

परिचय	3
लक्ष्य	3
उद्देश्यहरु	3
पाठ्यक्रमको विवरण	3
पाठ्य संरचना	4
तालीम अबधि	5
प्रशिक्षार्थी संख्या	5
प्रशिक्षण-भाषा	5
प्रशिक्षार्थी-उपस्थिति	5
यस पाठ्यक्रमको जोड	5
प्रवेश-मापदण्ड	5
अनुगमन-सुभाब	5
प्रमाण-पत्र	5
प्रशिक्षार्थी-मुल्याङ्कन	5
प्रशिक्षकको योग्यता	6
प्रशिक्षक-प्रशिक्षार्थी अनुपात	6
प्रशिक्षकलाई सुभाब	6
(क) प्रशिक्षणको लागि सुभाब	6
(ख) प्रशिक्षार्थीको कार्यसम्पादन मूल्यांकनको लागि सुभाब	8
(ग) सीप-तालीमको लागि सुभाब	8
(घ) अन्य सुभाबहरु	8
मोड्यूल र सब मोड्यूलहरु	9
विस्तृत पाठ्यक्रम	10
मोड्यूल १: बार टेण्डरको परिचय	10
मोड्यूल २: पूर्व तयारी गर्ने	11
सब मोड्यूल २.१: सुरक्षा र सरसफाई	11
मोड्यूल २.२: मिजन प्ला तयारी	18
मोड्यूल ३: बार स्टक व्यवस्थापन	29
मोड्यूल ४: मिक्स ड्रिक्स तयारी	35
सब मोड्यूल ४.१: ककटेल	36
सब मोड्यूल ४.२: मकटेल	54
मोड्यूल ५: बार सर्भिस	61
मोड्यूल ६: संचार तथा वृत्ति विकास ।	71
सब मोड्यूल ६.१: संचार गर्ने ।	71
सब मोड्यूल: ६.२ : वृत्ति विकास गर्ने	79
मोड्यूल ७ : उच्चमशीलता विकास	81
सामान्य गुणस्तर सूचक (General Quality Indicator)	83

परिचय

यो “बार टेण्डर” नामक रेष्टुरेन्ट सञ्चालन गर्दा बारमा विभिन्न खालका अल्कोहलिक र ननअल्कोहलिक मिश्रित पेय पदार्थहरू बनाउने तथा सर्भिस गर्ने विधा सम्बन्धी सीप र ज्ञानयुक्त निम्नस्तरीय मानव संसाधन उत्पादन गर्न तयार गरिएको सीपमा आधारित पाठ्यक्रम हो । यसले प्रशिक्षार्थीहरूलाई सम्बन्धित व्यवसायमा स्वरोजगार हुनका लागि मौका प्रदान गर्ने छ ।

लक्ष्य

रेष्टुरेन्ट सञ्चालन गर्दा बारमा विभिन्न खालका अल्कोहलिक र ननअल्कोहलिक मिश्रित पेय पदार्थहरू बनाउने तथा सर्भिस गर्ने सीप र ज्ञानयुक्त भई स्वदेश तथा विदेशी स्टार होटल, बार आउटलेटहरूमा सेवा दिन सक्ने जनशक्ति उत्पादन गर्ने ।

उद्देश्यहरू

यो तालीम कार्यक्रम सम्पन्न भइसकेपछि प्रशिक्षार्थीहरूले निम्न उद्देश्यहरू पूरा गर्ने छन् ।

- स्वदेशी तथा विदेशी होटल, रेष्टुरेन्ट तथा बारहरूमा रोजगार प्राप्त गरी जिविकोपार्जनमा सुधार ल्याउन सक्नेछन् ।
- आफ्नै लगानीमा बार स्थापना गरी स्वरोजगारीको माध्यमबाट आय आर्जन गरी जिविकोपार्जनमा सुधार ल्याउन सक्नेछन् ।
- बार स्थापना गरी रोजगारी सृजना गरी देशमा विद्यमान बेरोजगारी समस्या समाधान गर्न टेवा दिनेछन् ।

पाठ्यक्रमको विवरण

यस पाठ्यक्रमले बार टेण्डर सम्बन्धी आवश्यक सीप र ज्ञान प्रदान गर्दछ । यस पाठ्यक्रममा आधारित तालीम कार्यक्रमले एकातर्फ प्रशिक्षकहरूलाई पाठ्यक्रममा समावेश भएका सीप तथा ज्ञानलाई प्रदर्शन गर्न तथा सिकाउन र अर्को तर्फ प्रशिक्षार्थीहरूलाई अभ्यास गर्न तथा सिक्न प्रचुर मौका दिन्छ । यस तालीम कार्यक्रममा प्रशिक्षार्थीहरूले पाठ्यक्रममा समावेश गरिएका ज्ञान र सीपहरू सिक्नका लागि आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू प्रयोग गरी उक्त ज्ञान र सीपहरू अभ्यास गर्ने र सिक्नेछन् ।

यस पाठ्यक्रममा बार टेण्डरको परिचय, मिजन ल्या तयार गर्ने, स्टक व्यवस्थापन गर्ने, बार स्टक मेन्टेन गर्ने, मिक्स ड्रिक्स तयारी गर्ने, बार सर्भिस दिने र यसको व्यवस्थापनसँग सम्बन्धी ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

पाठ्य संरचना

पेशा : बार टेण्डर	स्वभाव	समय (घण्टा)		
		सैद्धान्तिक	व्यावहारिक	जम्मा
मोड्युल/सब- मोड्युल				
१. बार टेण्डरको परिचय	सै.	५	०	५
२. पूर्व तयारी	सै+ ब्या	८	४७	५५
१.१ सुरक्षा र सरसफाई कायम राख्ने (Maintain Safety/ Hygiene)	सै+ ब्या	३	१२	
१.२ मिजन ल्या तयार गर्ने (Prepare Mise-en Place)	सै+ ब्या	५	३५	
३. बार स्टक व्यवस्थापन (Maintain Bar Stock)	सै+ ब्या	३	७	१०
४. मिक्स ड्रिक्स तयारी	सै+ ब्या	२०	१००	१२०
३.१ ककटेल बनाउने (Prepare Cocktails)	सै+ ब्या	१४	७०	
३.२ मकटेल बनाउने (Prepare Mocktail)	सै+ ब्या	६	३०	
५. बार सर्भिस	सै+ ब्या	१०	५०	६०
६. सञ्चार तथा बृत्तिविकास	सै+ ब्या	१०	२०	३०
६.१ संचार गर्ने (Perform Communication)	सै+ ब्या	६	१२	
६.२ पेशागत बृत्तिविकास गर्ने । (Develop Professionalism)	सै+ ब्या	४	८	
७. उच्चमशीलता विकास	सै+ ब्या	१८	२२	४०
कुल जम्मा :		७४	२४६	३२०

तालीम अबधि

- यस पाठक्रममा आधारित तालीम कार्यक्रमको जम्मा समयावधि ३२० घण्टा हुनेछ ।

प्रशिक्षार्थी संख्या

- अधिकतम २० जना ।

प्रशिक्षण-भाषा

- प्रशिक्षणको भाषा नेपाली वा अंग्रेजी वा दुबै हुनेछ ।

प्रशिक्षार्थी-उपस्थिति

- सैद्धान्तिक तथा व्यावहारिक (प्राक्टिकल) कक्षाहरूमा कम्तिमा ९० प्रतिशत उपस्थिति हुनुपर्नेछ ।

यस पाठक्रमको जोड

- यस पाठक्रमले सीप विकासमा जोड दिन्छ । यस पाठक्रमले ७७ प्रतिशत समय सीप सिकाईमा र २३ प्रतिशत समय ज्ञान सिकाईमा छुट्याईएको छ ।
- तसर्थ, यस पाठक्रमको जोड पाठक्रममा समावेश गरिएका सीपहरू प्रदान गर्न वा सिकाउनमा हुनेछ ।

प्रवेश-मापदण्ड

- स्वरोजगार हुन अभिरुचि राख्ने साक्षर व्यक्तिहरू ।

अनुगमन-सुभाब

यस कार्यक्रमको सफलताको मूल्यांकन र भविष्यमा यो पाठ्यक्रम परिमार्जन गर्न आवश्यक पृष्ठपोषण संकलनको लागि यो पाठ्यक्रमले निम्नानुसारको सुभाब दिन्छ ।

- पहिलो अनुगमन - तालीम कार्यक्रम समाप्त भएको ६ महिना पछि ।
- दोश्रो अनुगमन - पहिलो अनुगमन समाप्त भएको ६ महिना पछि ।
- अनुगमनचक्र - दोश्रो-अनुगमन समाप्त भएको १ वर्ष पछि, प्रत्येक वर्ष, ५ वर्षसम्म ।

प्रमाण-पत्र

सफलतापूर्वक यो पाठ्यक्रमानुसारको तालिम सम्पन्न गर्ने प्रशिक्षार्थीहरूलाई सम्बन्धित तालीमदिने संस्थाले “बार टेण्डर” को प्रमाणपत्र प्रदान गर्ने छ ।

प्रशिक्षार्थी-मुल्याङ्कन

- प्रशिक्षार्थीहरूले प्राप्त सीपको मूल्यांकन सम्बन्धित प्रशिक्षकले नियमित रूपमा गर्नुपर्ने छ ।
- प्रशिक्षार्थीहरूले सिकेको सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानको मूल्यांकन सम्बन्धित प्रशिक्षकले मौखिक वा लिखित परीक्षाद्वारा गर्नुपर्ने छ ।
- प्रशिक्षार्थीहरूले सफल हुन प्रत्येक मोड्यूलका प्रयोगात्मक र सैद्धान्तिक दुबै मूल्यांकनमा छुट्टाछुट्टै कम्तिमा ६० प्रतिशत अंक प्राप्त गर्नुपर्ने छ ।
- प्रत्येक मोड्यूलमा ३ बटा आन्तरीक मूल्यांकन र एउटा अन्तिम परीक्षा (सम्बन्धित संस्थाले नै) लिनुपर्ने छ ।
- प्रवेश परीक्षा सम्बन्धित संस्थाले नै लिनुपर्ने छ ।

प्रशिक्षकको योग्यता

- सम्बन्धित विषयमा डिप्लोमा/प्रमाण पत्र तह उत्तिर्ण वा सो सरह ।
- सम्बन्धित विषयमा प्राविधिक एस.एल.सी वा सीप परीक्षण तह २ उत्तिर्ण भई २ वर्षको कार्य अनुभव ।
- राम्रो संचार तथा प्रशिक्षण सीप भएको ।

प्रशिक्षक-प्रशिक्षार्थी अनुपात

- प्रयोगात्मक कक्षाको लागि अनुपात : - १ : १०
- सैद्धान्तिक कक्षाको लागि अनुपात : - कक्षा कोठाको अवस्थानुसार १:२०

प्रशिक्षकलाई सुझाव

(क) प्रशिक्षणको लागि सुझाव

१. उद्देश्यहरु छनोट गर्ने

- कोग्नेटिभ डोमाईनका उद्देश्यहरु लेख्ने
- साईकोमोटर डोमाईनका उद्देश्यहरु लेख्ने
- एफेक्टिभ डोमाईनका उद्देश्यहरु लेख्ने

२. पाठ्यवस्तु छनोट गर्ने

- पाठ्यवस्तु विस्तृतरूपमा अध्ययन गर्ने
- कोग्नेटिभ डोमाईन संग सम्बन्धित पाठ्यवस्तु छनोट गर्ने
- साईकोमोटर डोमाईनसंग सम्बन्धित पाठ्यवस्तु छनोट गर्ने
- एफेक्टिभ डोमाईनसंग सम्बन्धित पाठ्यवस्तु छनोट गर्ने

३. प्रशिक्षण विधिहरुबारे परिचित हुने

- प्रशिक्षक केन्द्रित विधिहरु (जस्तै: व्याख्यान, प्रदर्शन, प्रश्नोत्तर, शोधपुछ, ईन्डक्सन, डिडक्सन आदि)बारे परिचित हुने
- प्रशिक्षार्थी केन्द्रित विधिहरु (जस्तै: प्रयोगात्मक, फिल्ड ट्रिप/एक्सकर्सन, डिस्कभरी, एक्सप्लोरेसन, समस्या समाधान, सर्भेक्षण आदि) बारे परिचित हुने
- अन्तरक्रियात्मक विधिहरु (जस्तै: छलफल, समूह प्रशिक्षण, लघु प्रशिक्षण, एग्जिबिसन आदि)बारे परिचित हुने
- नाटकीय विधिहरु (जस्तै: रोल प्ले, ड्रामाटाईजेसन आदि) बारे परिचित हुने

४. प्रशिक्षण विधि छनोट गर्ने

प्रशिक्षण विधि(हरु) पाठ योजनाका उद्देश्य(हरु) अनुसार छनोट गर्ने:

- पाठ योजनाका कोग्नेटिभ डोमाईनका उद्देश्य(हरु) अनुसार छनोट गर्ने
- पाठ योजनाका साईकोमोटर डोमाईनका उद्देश्य(हरु) अनुसार छनोट गर्ने
- पाठ योजनाका एफेक्टिभ डोमाईनका उद्देश्य(हरु) अनुसार छनोट गर्ने

५. प्रशिक्षण सामग्रीहरू छनोट गर्ने

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

६. पाठ योजना तयार गर्ने

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

७. प्रशिक्षण संचालन गरिने स्थानहरूको संगठन/ब्यवस्थापन गर्ने

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

८. प्रशिक्षण/कार्यक्रम प्रस्तुत/संचालन गर्ने

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

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

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

१०. परिक्षार्थी मूल्यांकन गर्ने

- विभिन्न परिक्षार्थी मूल्यांकनका साधनहरू/टूलहरू (टूलहरू-कोग्नेटिभ डोमाईनका उपलब्धि मूल्यांकन साधनहरू, साईकोमोटर डोमाईनका उपलब्धि मूल्यांकन साधनहरू र एफेक्टिभ डोमाईनका उपलब्धि मूल्यांकनका साधनहरू) बारे परिचित हुने
- परिक्षार्थी उपलब्धि मूल्यांकन साधन (हरू) छनोट गर्ने

- परिक्षार्थीका कोग्नेटिभ डोमाईनका उपलब्धिहरु मूल्यांकन गर्ने
- परिक्षार्थीका साईकोमोटर डोमाईनका उपलब्धिहरु मूल्यांकन गर्ने
- परिक्षार्थीका एफेक्टिभ डोमाईनका उपलब्धिहरु मूल्यांकन गर्ने

११. प्रशिक्षण/कार्यक्रम मूल्यांकन गर्ने

- प्रशिक्षण/कार्यक्रम मूल्यांकनका साधन (हरु) परिचित हुने
- प्रशिक्षण/कार्यक्रम मूल्यांकनका साधन (हरु) छनोट गर्ने
- प्रशिक्षण/कार्यक्रम मूल्यांकनका साधन (हरु) प्रयोग गर्ने
- प्रशिक्षण/कार्यक्रम मूल्यांकन गर्ने

(ख) प्रशिक्षार्थीको कार्यसम्पादन मूल्यांकनको लागि सुझाव

१. कार्य विश्लेषण गर्ने
२. बिस्तृत कार्यसम्पादन जाँचकसूची तयार गर्ने
३. तयार गरिएको बिस्तृत कार्यसम्पादन जाँचकसूची प्रयोग गरी प्रशिक्षार्थीहरुको लगातार कार्यसम्पादन मूल्यांकन गर्ने

(ग) सीप-तालीमको लागि सुझाव

१. कार्यसम्पादन प्रदर्शन गर्ने
 - कार्यसम्पादन स्वाभाविक गतिमा प्रदर्शन गर्ने
 - क्रमानुसार कार्यसम्पादन कदमक्रमहरु मन्द गतिमा मौखिक वर्णन गर्दै प्रश्नोत्तर विधि अपनाएर प्रत्येक कार्यसम्पादन कदमक्रमहरुलाई प्रशिक्षार्थी समक्ष प्रदर्शन गर्ने
 - आवश्यक परेमा उपरोक्तानुसारको मन्द कार्यसम्पादन कदमक्रमहरुको प्रदर्शन प्रशिक्षार्थीको आवश्यकता वा माग अनुसार स्पष्टिकरणको लागि आवश्यकतानुसार दोहोर्याउने वा तेहेर्याउने
 - अन्तिम पटक कार्यसम्पादन प्रदर्शन गर्ने
२. प्रदर्शित कार्यसम्पादन अभ्यास गर्न प्रशिक्षार्थीहरुलाई यथेष्ट मौका दिने
 - प्रशिक्षार्थीहरुलाई पथप्रदर्शित अभ्यास (गाईडेड प्राक्टिस) गराउने
 - प्रदर्शित कार्यसंपादन अभ्यास गर्न प्रशिक्षार्थीहरुलाई समुचित बातावरण सृजना गरि दिने
 - कार्य अभ्यासको क्रममा प्रशिक्षार्थीहरुलाई कदम कदममा सहयोग वा पथप्रदर्शन (गाईड) गर्ने
 - प्रशिक्षार्थीहरुको आवश्यकतानुसार दिईएको कार्य संपादन गर्न निपूर्ण हुनका लागि प्रशिक्षार्थीहरुलाई दोहोर्याउने वा पुनः पुनः दोहोर्याउने मौका प्रदान गर्ने
 - दिईएको कार्य संपादन गर्न प्रशिक्षार्थीहरु निपूर्ण भएपछिमात्र प्रशिक्षकले अर्को कार्यसंपादन प्रदर्शन गर्ने

(घ) अन्य सुझावहरु

१. सीप तालीमका सिद्धान्तहरु प्रयोग गर्ने
२. प्रशिक्षण गर्दा २३ प्रतिशत समय सैद्धान्तिक कक्षामा र ७८ प्रतिशत समय प्रयोगात्मक कक्षामा प्रयोग गर्ने
३. बयश्क सिकाईका सिद्धान्तहरु प्रयोग गर्ने
४. आन्तरिक अभिप्रेरणाका सिद्धान्तहरु प्रयोग गर्ने
५. सिकाई तथा कार्यसंपादन क्रियाकलापहरुमा प्रशिक्षार्थीहरुलाई अधिकतम संलग्न हुन सहज गराई दिने

मोड्यूल र सब मोड्यूलहरु

मोड्यूल १: बार टेण्डरको परिचय

मोड्यूल २: पूर्व तयारी

सब मोड्यूल १: सुरक्षा र सरसफाई कायम राख्ने (Maintain Safety/ Hygiene)

सब मोड्यूल २: मिजन प्ला तयार गर्ने (Prepare Mise-en Place)

मोड्यूल ३: स्टक व्यवस्थापन (Maintain Bar Stock)

मोड्यूल ४: मिक्स ड्रिक्स तयारी

सब मोड्यूल ४.१: ककटेल तयारी (Prepare Cocktails)

सब मोड्यूल ४.२: मकटेल तयारी (Prepare Mocktail)

मोड्यूल ५: बार सर्भिस

मोड्यूल ६: सञ्चार तथा वृत्तिविकास

सब मोड्यूल ६.१: सञ्चार (Communication)

सब मोड्यूल ६.२: वृत्तिविकास (Professionalism)

मोड्यूल ७: उद्यमशीलता विकास

बिस्तृत पाठक्रम

मोड्यूल १: बार टेण्डरको परिचय

समय: ५ घण्टा (सै) + ० घण्टा (ब्या) = ५ घण्टा

बर्णन (Description) : यसमा बार टेण्डर संग सम्बन्धित मिजन ल्या तयार गर्ने, स्टक व्यवस्थापन गर्ने, मिक्स डिङ्क्स तयारी गर्ने, बार सर्भिस गर्ने उपविधाहरूसँग सम्बन्धित परिचयात्मक ज्ञान समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू (Objectives) :

बार सम्बन्धि सैद्धान्तिक ज्ञान प्रदान गर्ने ।

पाठ्यांश (Contents) :

- बार तथा बारटेण्डरको परिचय
- बारटेण्डरको इतिहास
- बारका प्रकारहरू
- बारटेण्डरका गुण र दायित्वहरू
- बारसंग सम्बन्धित कानुन मान्यताहरू
- रेसपन्सेबल अल्कोहल सर्भिस (RAS)
- बार टेण्डर व्यवसाय सँग सम्बन्धित शब्द शब्दावलीहरू
- बारमा प्रयोगहुने औजार तथा उपकरणहरूको पहिचान
- बारमा प्रयोगहुने ग्लासहरूका प्रकारहरू तथा पहिचान
- बार सरसफाईको महत्व
- बेभरेजको परिचय
- बेभरेजका प्रकारहरू: -अल्कोहलिक बेभरेज - ननअल्कोहलिक बेभरेज
- मिक्सोलोजि: - कक्टेल (अल्कोहलिक) - मक्टेल (ननअल्कोहलिक)
- मिक्सोलोजिको मुख्य मुख्य आधारभुत तरिकाहरू:
 - बिल्ड अप
 - सेक एण्ड स्ट्रेन
 - स्ट्रड एण्ड स्ट्रेन
 - मडलिङ्ग
 - ब्लेण्डीङ्ग
 - लेयरिङ्ग
 - फ्लेमीङ्ग
 - थ्रोइङ्ग/रोलिङ्ग
 - टपअप
- अल्कोहल मेजरमेन्ट युनिटहरू
- ट्रे हेण्डलिङ्ग तथा सेट अप
- चिया तथा कफिका प्रकारहरू तथा बनाउने विभिन्न तरिकाहरू
- बार कन्ट्रोल मिजर्स

मोड्यूल २: पूर्व तयारी

समय : ८ घण्टा (सै) + ४७ घण्टा (ब्या) = ५५ घण्टा

बर्णन (Description) : यस मोड्युलमा बारको सुरक्षा र सरसफाइ गर्ने र मिजन प्ला तयार गर्ने जस्ता पूर्व तयारी संग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्य (Objective) :

- बारको सुरक्षा र सरसफाइ गर्ने
- मिजन प्ला तयार गर्ने

सब मोड्यूल २.१: सुरक्षा र सरसफाइ

समय : ३ घण्टा (सै) + १२ घण्टा (ब्या) = १५ घण्टा

बर्णन (Description) : यस मोड्युलमा सुरक्षा र सरसफाइ कायम राख्ने कार्य संग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्य (Objective) :

- व्यक्तिगत तथा बारको सुरक्षा र सरसफाइ कायम राख्ने ।

कार्यहरु (Tasks) :

- १) व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने । (Maintain Personal Hygiene)
- २) बारको सरसफाइ कायम राख्ने । (Maintain Bar Cleanliness)
- ३) म्याद गुज्रने मिति जांच गर्ने । (Check Expiry date)
- ४) औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरु स्यानीटाइज गर्ने । (Sanitize tools/equipments/Glassware)
- ५) क्रस कन्टामिनेशन हुन नदिने (Avoid Cross Contamination)
- ६) ग्लासवयर, क्रकरी तथा कटलरीहरु जांच गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

प्रयोगात्मक : २ घण्टा

कार्य (Task) १: व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) दैनिक बारमा जानुभन्दा अगाडि नुहाउने । २) नङ छोटो र हात सफा गर्ने । ३) कपाल सफा र छोटो बनाउने । ४) आइरन गरिएको सफा युनिफर्म लगाउने । ५) काम गर्दा गरगहनाहरू नलाउने ६) सफा सेतो वा कालो रङको मोजा लगाउने (ड्रेस कोडको प्रयोग) । ७) सफा पोलिस गरिएको कालो रङको जुता लगाउने । ८) दैनिक दांत माभ्ने । ९) दैनिक दाँही जुङ्गा मिलाउने र काट्ने । १०) धुम्रपान, पान पराग अथवा सुपारीजन्य पदार्थ सेवन नगर्ने । ११) अनावश्यक रूपमा परफ्यूम प्रयोग नगर्ने । १२) शरीरमा कुनै घाउ चोट भएमा राम्रो संग सफा गरी मलम पट्टी लगाउने । १३) हातका औँलाले शरीरको कुनै पनि भागमा छुने वा कनाउने, कोट्याउने गरेपछि सावुन पानिले हात धुने ।	<u>दिईएको (Given)</u> सफा पानी, शारीरिक सरसफाईमा चाहिने सामग्रीहरू <u>कार्य (Task):</u> व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्ने । <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> ● आइरन युक्त सफा कपडा लगाइएको । ● छोटो र सफा नङ भएको । ● शरीरबाट कुनै पनि दुगन्ध नआएको । ● दाँही र कपाल सफा राखिएको ● सफा र पोलिस गरिएको कालो जुता लगाइएको । ● काम गर्दा सधैं ग्राहक संग नम्र र हसिलो संग प्रशस्त भएको । 	<u>व्यक्तिगत सरसफाई</u> <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● आवश्यकता तथा महत्व ● ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Clean Water, Soap, Body wash, nail cutter, shampoo, comb, teeth brush, tooth paste, shaving machine, towel, uniform, shoe polish, shoe brush, dettol, bandage, medicines, perfumes, mouth freshner, hair oil, hair gel

सुरक्षा/साबधानीहरू (Safety Precautions):

- फोहोर पानीको प्रयोग नगरिएको ।
- दाग अथवा च्यातिएको युनिफर्म प्रयोग नगरिएको ।
- फोहोर औजार, उपकरण र सामग्रीहरू प्रयोग नगरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

प्रयोगात्मक : ३ घण्टा

कार्य (Task) २: बारको सरसफाई कायम राख्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>२) बारबाट निस्किएका फोहोरहरूको कुहिने र नकुहिने छुट्ट्याई सुरक्षित व्यवस्थापन गर्ने ।</p> <p>३) बारमा प्रयोग भइसकेका फोहोर ग्लास, क्रकरी तथा अन्य औजारहरू सफा गर्ने ।</p> <p>४) बार भित्रको फोहोर भुई बढार्ने ।</p> <p>५) बार एरियालाई मनतातो पानी र किटनासक भोलको मिश्रण प्रयोग गरी सफा कपडाले पुच्छने ।</p> <p>६) बढारिएको भुईलाई मनतातो पानी र किटनासक भोलको मिश्रण राखी मफ (Moping) गर्ने ।</p> <p>७) बारमा राखिएको बोटल अथवा औजारहरू सफा कपडाले पुच्छने ।</p> <p>८) विद्युतीय उपकरणहरू सुरक्षित तरिकाले सफा गर्ने ।</p>	<p><u>दिईएको (Given)</u></p> <p>प्रयोग गरिएको बार, सरसफाईका औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू</p> <p><u>कार्य (Task):</u></p> <p>बारको सरसफाई कायम राख्ने ।</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● बार सफा र आकर्षक देखिएको ● बार सफा तथा दुर्गन्ध रहित भएको । ● बार एरिया सफा र सुख्खा भएको । ● बार उपकरण, औजारहरू उचित स्थानमा मिलाइएको । ● बार उपकरण, औजारहरू सफा र सुख्खा भएको । 	<p><u>बारको सरसफाई</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● महत्त्व ● ग्लासवयर, बार उपकरण र औजारहरूको सरसफाई गर्ने तरिका ● विद्युतीय उपकरणहरूको सरसफाई गर्ने तरिका ● सरसफाई केमिकलहरूको मिश्रणको जानकारी ● बार सरसफाईमा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Warm water, Cleaning agents, wiping clothes, duster, broom, liquid soap, Collins, dust pan, dust bin, gloves, garbage bag

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- टुटफुट र बिग्रिएका सामग्रीहरू प्रयोग नगरिएको ।
- फोहोर कपडा र पानी प्रयोगमा नल्याइएको ।
- विद्युतीय उपकरणहरू बन्द गरेर मात्र सफा गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

प्रयोगात्मक : १ घण्टा

कार्य (Task) ३: म्याद गुज्रने मिति जांच गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) आवश्यक पेय पदार्थ र सामग्रीहरू संकलन गर्ने । २) FIFO अनुसार पेय पदार्थ र सामग्रीहरू प्रयोग गर्ने । ३) पहिले आएको सामानलाई पहिलो प्रयोगको लागी प्राथमिकतामा राख्ने । ४) बारमा प्रयोग हुने सामग्रीहरूको कम मिति भएकाहरूलाई क्रमबद्ध अनुसार पहिलो प्राथमिकता दिई प्रयोग गर्ने । ५) खोलिएका सामग्रीहरूलाई सम्बन्धित शाखामा फिर्ता गर्ने । ६) हरेक हप्ताको अन्तरालमा अन्तिम मिति जांच गरी FIFO अनुसार क्रमबद्ध मिलाउने ।	<u>दिईएको (Given)</u> मिति तोकिएका सामग्रीहरू, FIFO Register <u>कार्य (Task):</u> म्याद गुज्रने मिति जांच गर्ने । <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> ● मिति गुज्रिएका सामग्रीहरूको प्रयोग नगरिएको । ● खोलिएका सामग्रीहरू सकिएपछि मात्र नयां सामग्रीहरू प्रयोग गरिएको । ● FIFO को नियम अनुसार प्रयोग गरिएको । 	<u>म्याद गुज्रने मिति जांच</u> <ul style="list-style-type: none"> ● म्याद गुज्रने मिति जांच गर्नु पर्नाको कारण ● अन्तिम मिति जांच गर्ने तरिका । ● म्याद गुज्रको सामानको प्रयोग बाट हुन सक्ने असर । ● FIFO System सम्बन्धी जानकारी ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Pen, Register, Beverage, Fruits, Cream, Condiments

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- प्रष्टसंग मितिको जांच गरिएको ।
- तोकिएको मिति प्रष्ट नभएमा प्रयोग नगरिएको ।
- मिति भएमा तर बिग्रिएको सामग्रीहरू प्रयोग नगरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ४ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

प्रयोगात्मक : ४ घण्टा

कार्य (Task) ४: औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू स्यानिटाइज गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१) आवश्यक सामग्रीहरूको संकलन गर्ने ।</p> <p>२) भिनेगर वा कागतीको रस र स्यानिटाइजर मिलाइएको मनतातो पानीमा मिश्रण गर्ने ।</p> <p>३) औजार, उपकरण र ग्लासवयरहरूलाई एक एक गरी डुवाउंदै निकाल्दै गर्ने ।</p> <p>४) मिश्रण फोहर भएमा नयाँ मिश्रण तयार गरि सोहि प्रकृया अनुसार सफा गर्ने ।</p> <p>५) स्यानिटाइज गरेर निकालिएको औजार, उपकरण र ग्लासवयरहरूलाई नरम सफा तथा सुख्खा कपडाले पुछ्ने ।</p>	<p><u>दिईएको (Given)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Clening agents, प्रयोग गरिएका औजार, उपकरण र ग्लासवयरहरू <p><u>कार्य (Task):</u></p> <p>औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू स्यानिटाइज गर्ने ।</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● औजार, उपकरणहरू दाग नभई चम्किलो सफा देखिएको । ● कुनै पनि सामग्री टुटफुट नभएको । ● बार सामग्रीहरू दुर्गन्धित नभएको । ● स्यानिटाइजरका चरणहरू पूर्णरूपमा सम्पन्न भएको । 	<p><u>औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरूको स्यानिटाइज</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● महत्व ● तरिका ● ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Bucket, glassware, warm water, vinegar, lemon juice, wipping clothes, equipments, gloves

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- पानी धेरै तातो नभएको ।
- धेरै मात्रामा स्यानिटाइजरको मात्रा प्रयोग नगरिएको ।
- औजार र उपकरणहरू नभाँचिएको ।
- ग्लासवयरहरू हातको दाग तथा फुटने सम्भावनालाई ध्यानमा राखि सफा गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

प्रयोगात्मक : १ घण्टा

कार्य (Task) ५: क्रस कन्टामिनेशन हुन नदिने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१) तरल तथा ठोस पदार्थहरू भिन्न भिन्न ठाउँमा स्टोर गर्ने ।</p> <p>२) एक चोटी प्रयोग गरिएका औजारहरू सफा गरेर मात्र अर्को चोटी प्रयोग गर्ने ।</p> <p>३) प्रयोग गरिएका जुस, क्रिम अन्य सामग्रीहरू खुल्ला नराख्ने ।</p> <p>४) आइस, गार्निश, कन्डिमेन्ट्स नाङ्गो हातले नछुने ।</p> <p>५) बारमा प्रयोग हुने सामग्रीहरू सुरक्षित तापक्रममा अनुसार मिलाएर राख्ने ।</p>	<p><u>दिईएको (Given)</u></p> <p>औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू</p> <p><u>कार्य (Task):</u></p> <p>क्रस कन्टामिनेशन हुन नदिने ।</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> स्यानिटाइज गरिएको औजार तथा उपकरणहरू प्रयोग गरिएको । बार सामग्रीहरू प्रयोग गर्दा उपयुक्त औजारहरू प्रयोग गरिएको । हरेक सामग्रीहरू सुरक्षित तापक्रम मिलाएर निश्चित स्थानमा राखिएको । 	<p><u>क्रस कन्टामिनेशन</u></p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय पर्ने असर क्रस कन्टामिनेशन हुनबाट बच्ने उपायहरू

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Bar equipment, glassware, garnishes, condements, freege, fruits, wrapper, wipping clothes, duster, hand towel

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- नाङ्गो हातको प्रयोग कम गरी उपयुक्त औजारहरूको प्रयोग गरिएको ।
- समय समयमा फ्रिजको तापक्रम चेक गरिएको ।
- विरामी अवस्थामा काम नगरिएको ।
- म्याद गुज्रिएका सामग्रीहरू प्रयोग नगरिएको ।
- प्रयोग भइसकेका औजारहरू सफा नगरिकन पुन प्रयोग नगरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
प्रयोगात्मक : १ घण्टा

कार्य (Task) ६: ग्लासवयर, क्रकरी तथा कटलरीहरु जांच गर्ने ।

कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) आवश्यक सामग्रीहरुको संकलन गर्ने । २) विग्रिएका वा टुटफुट भएका सामग्रीहरु छुट्टयाउने । ३) आफ्नो सुरक्षाका लागि ग्लोभ्सको प्रयोग गर्ने । ४) सफा कपडा लिई ग्लासवयर, क्रकरी तथा कटलरीहरु पुछ्ने । ५) सुरक्षित तापक्रममा ग्लासवयरहरुको जांच गर्ने । ६) ग्लासवयर, कटलरी र क्रकरीहरु निश्चीत स्थानमा मिलाएर राख्ने ।	<u>दिईएको (Given)</u> ग्लासवयर, क्रकरी र कटलरीहरु <u>कार्य (Task):</u> ग्लासवयर, क्रकरी तथा कटलरीहरु जांच गर्ने । <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> ● ग्लासवयर, क्रकरी तथा कटलरीहरु दाग नभएको सफा र चम्किलो देखिएको । ● ग्लासवयर, क्रकरी तथा कटलरीहरु दुर्गन्धित नभएको । ● ग्लासवयर, क्रकरी र कटलरीहरु निश्चीत ठाउँमा भएको । 	<u>ग्लासवयर, क्रकरी तथा कटलरीहरुको जांच</u> <ul style="list-style-type: none"> ● ग्लासवयर, क्रकरी र कटलरीको महत्व । ● जांच गर्ने तरिका । ● जांच गर्नु पर्नाका कारण । ● अपनाउनु पर्ने सुरक्षा सावधानीहरु ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरु (Tools, Equipment and Materials):

- Bucket, glassware, crkery, crockery, glasses, wipping clothes, warm water

सुरक्षा/सावधानीहरु (Safety/Precautions):

- ग्लासवयर, क्रकरी र कटलरीहरु टुटफुट नभएको ।
- ग्लासवयर, क्रकरी र कटलरीहरु जथाभावी प्रयोग नगरिएको ।
- ग्लोभ्सको प्रयोग बिना उपकरण औजारहरु सफा नगरिएको ।

मोड्यूल २.२: मिजन प्ला तयारी

समय : ५ घण्टा (सै) + ३५ घण्टा (ब्या) = ४० घण्टा

बर्णन (Description) : यसमा बार टेण्डरको मिजन प्ला तयारी गर्ने कार्यसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्य (Objective) :

- मिजन प्ला तयारी गर्ने ।

कार्यहरू (Tasks) :

- १) बार उपकरण/सामग्रीहरू मिलाउने (Arrange bar equipments/ accessories)
- २) ग्लासवयर, क्रकरी तथा कटलरीहरू पुछ्ने (Wipe glassware/crockery/cutlery)
- ३) गार्निश तयार गर्ने (Prepare garnishes)
- ४) ग्लासवयर मिलाउने (Arrange glassware)
- ५) क्रकरी/कटलरीहरू मिलाउने (Arrange crockery/ cutlery)
- ६) फ्रिज/फ्रिजर निरीक्षण गर्ने (Inspect/ Check fridge/ freezer)
- ७) बेभरेजहरू मिलाउने (Arrange beverages)
- ८) कन्डिमेन्ट्सहरू मिलाउने (Arrange condiments)
- ९) बेभरेज/उपकरणहरू स्टोर गर्ने (Store beverages/ equipment)
- १०) बार बन्द गर्ने (Close the Bar)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
प्रयोगात्मक : २ १/२ घण्टा

कार्य (Task) १: बार उपकरण/सामग्रीहरू मिलाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने । २) बिग्रिएका र टुटफुट भएका सामग्रीहरू छुट्याउने । ३) सफा कपडा लिई बार उपकरण तथा औजारहरू पुछ्ने । ४) बार सामग्री र उपकरणहरू उचित स्थानमा राख्ने ।	<u>दिईएको (Given)</u> बार उपकरण तथा सामग्रीहरू तथा बार <u>कार्य (Task):</u> बार उपकरण/सामग्रीहरू मिलाउने । <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> ● दाग नभएको सफा र चम्किलो देखिएको । ● कुनै पनि सामग्रीहरू नबिग्रिएको । ● उपकरण/सामग्रीहरू दुर्गन्धित नभएको । ● उपकरण/सामग्रीहरू उचित स्थानमा भएको । 	<u>बार उपकरण/सामग्री मिलाउने</u> <ul style="list-style-type: none"> ● बारमा आवश्यक उपकरण तथा सामग्रीहरूको जानकारी ● बार उपकरण तथा सामग्रीहरू मिलाउने तरिका । ● बार उपकरण तथा सामग्रीहरू मिलाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

Shaker, Bar spoon, Peg Measure, Icescooper, Garnish Box, Condiment Box, Bar Knife, Chopping Board, Ice Bucket, Lemon Squeezer, Strainer, Wine Opener, Can Opener, Can cutter, Swizzle Stick, Coaster, Straw, Cocktail Stick etc.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- विद्युतीय उपकरणहरू चिसो ठाउँमा नराखिएको ।
- बार, उपकरण तथा औजारहरू जथाभावी नराखिएको ।
- ग्लोब बिना बार उपकरण, औजारहरू प्रयोग नगरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ८ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
प्रयोगात्मक : ७ १/२ घण्टा

कार्य (Task) २: ग्लासवयर, क्रकरी तथा कटलरीहरु पुछ्ने ।

कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरु संकलन गर्ने ।</p> <p>२) कागतीको जुस वा भिनेगर मिश्रित मन तातो पानी बकेटमा राख्ने ।</p> <p>३) क्रम अनुसार एक एक गरी ग्लासवयर, क्रकरी तथा कटलरीहरु मनतातो पानीमा डुवाउने ।</p> <p>४) सो डुबाइएका वार सामग्रीहरु, औजारहरु पालैपालो निकाल्ने ।</p> <p>५) सफा तथा सुख्खा कपडा लिई कपडाको विच भागमा ग्लासवयर, क्रकरी तथा कटलरीहरु राखी नाङ्गो हातले नछुने गरी पुछ्ने ।</p>	<p><u>दिईएको (Given)</u></p> <p>मनतातो पानी, भिनेगर, कागतीको जुस, सफा कपडा, बकेट, ग्लासवयर, क्रकरी तथा कटलरीहरु</p> <p><u>कार्य (Task):</u></p> <p>ग्लासवयर, क्रकरी तथा कटलरीहरु पुछ्ने ।</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● दाग नभएको, सफा र चम्किलो भएको । ● कुनै पनि सामग्रीहरु टुटफुट नभएको । ● वार ग्लासवयर, क्रकरी तथा कटलरीहरु दुर्गन्धित नभएको । ● ग्लासवयर, क्रकरी तथा कटलरीहरु उचित स्थानमा राखिएको । 	<p><u>ग्लासवयर, क्रकरी तथा कटलरीहरु पुछ्ने</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● बरमा प्रयोग हुने ग्लासवयर, क्रकरी तथा कटलरीहरु बारे जानकारी । ● ग्लासवयर, क्रकरी तथा कटलरीहरु पुछ्ने तरिका । ● ग्लासवयर, क्रकरी तथा कटलरीहरु पुछ्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरु ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरु (Tools, Equipment and Materials):

Warm water, Bucket, Vineger, Lemon Juice, Wipping Clothes, Gloves

सुरक्षा/सावधानीहरु (Safety/Precautions):

- धेरै उम्लिएको पानीको प्रयोग नगरिएको ।
- ग्लोभ्सको प्रयोग बिना उपकरण, औजारहरु सफा नगरिएको ।
- फोहोर कपडा प्रयोग नगरिएको ।
- नाङ्गो हातको प्रयोग नगरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
प्रयोगात्मक : २ १/२ घण्टा

कार्य (Task) ३: गर्निस तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१) गर्निसको लागि आवश्यक फलफूल, तथा अन्य गर्निस सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>२) सफा चक्कु र चपिङ्ग बोर्ड लिने ।</p> <p>३) ग्लोभ्सको प्रयोग गर्ने ।</p> <p>४) संकलन गरिएका फलफूललाई उचित मापदण्ड अनुसार काट्ने, जस्तै: लेमन वेज, स्लाइस, ओरेन्ज स्लाइस, पाइनापल कोन का आकार आदि ।</p> <p>५) तयार गरिएका गर्निसहरू उचित ढंगले गर्निस बक्समा मिलाउने ।</p>	<p><u>दिईएको (Given)</u></p> <p>आवश्यक फलफूल तथा सामग्रीहरू</p> <p><u>कार्य (Task):</u></p> <p>गर्निस तयार गर्ने ।</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● काटिएका गर्निसहरू उचित आकारका देखिएको । ● गर्निसहरू ताजा र सफा देखिएको । ● गर्निस बक्समा राखिएको । ● सम्बन्धित पेय पदार्थमा गर्निस प्रयोग गरिएको । 	<p><u>गर्निस तयारी</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● गर्निस बारे जानकारी । ● गर्निसको आवश्यकता, महत्व तथा प्रयोग ● गर्निस तयार पार्ने तरिका । ● गर्निस तयार पार्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ● फलफूलहरू उचित आकारमा काट्ने ज्ञान ● फलफूलको ज्ञान । ● काटिएका गर्निसहरू सजाउने तरिका ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Chopping Board, Bar Knife, Table Clothes, Gloves, Fruits Orange, Pineapple, Lemon, Cherry, Olive, Mint, Strawberry etc.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- ग्लोभ्स प्रयोग गरिएको ।
- फलफूलहरू नबिग्रिएको र नपाकेको ।
- उचित ढंग र आकारमा काटिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
प्रयोगात्मक : २ १/२ घण्टा

कार्य (Task) ४: ग्लासवयर मिलाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) ग्लासवयरहरू संकलन गर्ने । २) टुटफुट भएका ग्लासवयरहरू छुट्टयाउने । ३) सफा कपडा लिई ग्लासवयरहरू पुछ्ने । ४) ग्लासवयरहरू सुरक्षित स्थानमा राख्ने । ५) ग्लासवयरहरूको प्रयोग अनुसार तापक्रम मिलाएर राख्ने ।	<u>दिईएको (Given)</u> ग्लासवयरहरू <u>कार्य (Task):</u> ग्लासवयर मिलाउने । <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> दाग नभएको सफा र चम्किलो देखिएको । कुनै पनि ग्लासवयरहरू नबिग्रिएको । ग्लासहरू दुर्गन्धित नभएको । ग्लासहरू प्रयोग अनुसार तापक्रममा भएको । 	<u>ग्लासवयर मिलाउने</u> <ul style="list-style-type: none"> बार ग्लासवयरको प्रकार बार ग्लासवयरहरू मिलाउने तरिका ग्लासवयरहरूको तापक्रम मिलाउने ज्ञान । पुछ्ने कपडाको ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Glassware, Rock, Highball, Shots, Colin, Beer Mug, Martini etc.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- धेरै अग्लो र धेरै तातो तापक्रममा ग्लासवयर हरुलाई नराखिएको ।
- क्रमबद्ध तवरले एकै किसिमका ग्लासवयरहरू मिलाएर राखिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
प्रयोगात्मक : २ १/२ घण्टा

कार्य (Task) ५: ऋकरी/कटलरीहरु मिलाउने ।

कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) ऋकरी/कटलरीहरु संकलन गर्ने । २) टुटफुट भएका ऋकरी/कटलरीहरु छुट्याउने । ३) सफा कपडा लिई ऋकरी/कटलरीहरु पुछ्ने । ४) ऋकरी/कटलरीहरु सुरक्षित स्थानमा राख्ने । ५) ऋकरी/कटलरीहरु बनोट अनुसार मिलाएर राख्ने ।	<u>दिईएको (Given)</u> <ul style="list-style-type: none"> • ऋकरी/कटलरीहरु <u>कार्य (Task):</u> ऋकरी/कटलरीहरु मिलाउने । <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> • दाग नभएको सफा र चम्किलो देखिएको । • ऋकरी/कटलरीहरु दुर्गन्धित नभएको । 	<u>ऋकरी/कटलरीहरु मिलाउने</u> <ul style="list-style-type: none"> • ऋकरी/कटलरीहरु मिलाउने तरिका । • ऋकरी/कटलरीहरु मिलाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरु (Tools, Equipment and Materials):

- Cups, Saucer, Plate, Spoon etc.

सुरक्षा/सावधानीहरु (Safety/Precautions):

- ऋकरी/कटलरीहरु जथाभावी नराखिएको ।
- टुटफुट भएका ऋकरीहरु/कटलरीहरु व्यवस्थापन गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
प्रयोगात्मक : २ १/२ घण्टा

कार्य (Task) ६: फ्रिज/फ्रिजर निरीक्षण गर्ने तथा मिलाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) बार एरियामा भएका फ्रिज अथवा चिलरको तापक्रम जांच्ने । २) मेनु अनुसार सामग्रीहरू फ्रिजमा भएको नभएको जांच गर्ने । ३) उचित चिलरमा उचित बेभरेज अथवा फलफुलहरू राख्ने जस्तै : फलफुलहरू, दुध, बियर, पानी, जुस, क्रिम डिप फ्रिजमा नराख्ने । ४) फ्रिजहरू सफा राख्ने । ५) फ्रिजहरू सही ढंगले बन्द गर्ने । ६) समय समयमा फ्रिजको अवस्थाको बारेमा सम्बन्धित मर्मत शाखालाई जानकारी गराउने ।	<u>दिईएको (Given)</u> फ्रिज, फ्रिजर, चिलर <u>कार्य (Task):</u> फ्रिज/फ्रिजर निरीक्षण गर्ने । <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> उचित तापक्रममा फ्रिज चलाइएको । फ्रिज सफा तथा दुर्गन्धित नभएको । समय समयमा फ्रिज/फ्रिजर चेक गराइएको । फ्रिज भित्रका सामानहरू सही ढंगले मिलाइएको । 	<u>फ्रिज/फ्रिजर निरीक्षण गर्ने तथा मिलाउने</u> <ul style="list-style-type: none"> फ्रिजको ज्ञान । तापक्रमको ज्ञान । फ्रिजमा राख्ने सामानहरूको ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

फ्रिज, फ्रिजर तथा चिलर

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- फ्रिजको तारहरू नाङ्गो भएको नभएको चेक गरिएको ।
- फ्रिजमा भोल्ट गार्ड मल्टि प्लग राखिएको ।
- फ्रिजको सामन तथा लोड अनुसार तापक्रम मिलाइएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
प्रयोगात्मक : २ १/२ घण्टा

कार्य (Task) ७: बेभरेजहरु मिलाउने ।

कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) बेभरेजहरु संकलन गर्ने । २) बेभरेजहरु सफा कपडाले पुछ्ने । ३) आवश्यकता अनुसार चाहिने बेभरेजहरुलाई उपयुक्त तापक्रम अनुसार फ्रिजरमा राख्ने । ४) बारको सजावट र मेनु अनुसार डिस्प्ले गर्ने ५) FIFO System अनुसार, खोलिएका, म्याद सकिन लागेका बेभरेजहरुलाई पहिलो स्थानमा राखी मिलाउने ।	<u>दिईएको (Given)</u> आवश्यक बेभरेज, संचालन गर्नेबाट <u>कार्य (Task):</u> बेभरेजहरु मिलाउने । <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> ● बेभरेजहरु उपयुक्त तापक्रममा मिलाइएको । ● बेभरेजहरुमा दाग अथवा फोहोर नभएको । ● FIFO System लागू भएको । ● बेभरेजहरु मिलाएर राखिएको । 	<u>बेभरेजहरु मिलाउने</u> <ul style="list-style-type: none"> ● बेभरेज सफा गर्ने ज्ञान ● उचित तापक्रम मिलाउने ज्ञान । ● बेभरेजहरु मिलाउने तरिका । ● बेभरेजहरु मिलाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु ● FIFO को ज्ञान (First in First Out)

औजार, उपकरण र सामग्रीहरु (Tools, Equipment and Materials):

Sprints, Liqueurs, Carbonated drinks, Beers, Juice, Freezer, Display Bar, Clean Clothes

सुरक्षा/सावधानीहरु (Safety/Precautions):

- आवश्यकतानुसार ग्लोभ्स प्रयोग गरिएको ।
- ध्यानपूर्वक बेभरेजका बोतलहरु सफा गरिएको ।
- अन्तिम मिति चेक गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
प्रयोगात्मक : २ १/२ घण्टा

कार्य (Task) ः कन्डिमेन्ट्सहरु मिलाउने ।

कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) कन्डिमेन्ट्सहरु संकलन गर्ने । २) कन्डिमेन्ट्सहरु राख्ने भाँडाहरु सफा राख्ने । ३) सफा भाँडाहरुमा उपयुक्त कन्डिमेन्ट्सहरु आवश्यकता अनुसार मिलाउने । ४) कन्डिमेन्ट्सहरु उपयुक्त तापक्रम मिलाएर राख्ने ।	<u>दिईएको (Given)</u> आवश्यक कन्डिमेन्ट्सहरु, कन्डिमेन्ट्स राख्ने उचित उपकरणहरु <u>कार्य (Task):</u> कन्डिमेन्ट्सहरु मिलाउने । <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> ● कन्डिमेन्ट्सहरु उपयुक्त तापक्रममा राखिएको । ● आवश्यकता अनुसार सामानहरु राखिएको । ● कन्डिमेन्ट्सहरु एक अर्कामा नमिसिएको । ● कन्डिमेन्ट्सहरुको नाम राम्रोसंग लेखिएको । 	<u>कन्डिमेन्ट्सहरु मिलाउने</u> <ul style="list-style-type: none"> ● कन्डिमेन्ट्सको जानकारी । ● कन्डिमेन्ट्सहरु प्रयोग ● कन्डिमेन्ट्सहरु मिलाउने तरिका ● तापक्रमको ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरु (Tools, Equipment and Materials):

Sugar, Salt, Papper, Tobacco Source, Celery Stick, Cruetset, Rimmer etc.

सुरक्षा/सावधानीहरु (Safety/Precautions):

- उपयुक्त भाडामा उपयुक्त कन्डिमेन्ट्स राखिएको ।
- कन्डिमेन्ट्स राख्ने भाडामा नाम लेखिएको ।
- कन्डिमेन्ट्सको अन्तिम मिति जांच गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
प्रयोगात्मक : २ १/२ घण्टा

कार्य (Task) ९: बेभरेज/उपकरणहरु स्टोर गर्ने ।

कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) स्टोरबाट ल्याइएका बेभरेजहरु/उपकरणहरु निरीक्षण गर्ने । २) बारमा भएका बेभरेज/उपकरणहरु जांच गर्ने । ३) बेभरेजहरुलाई उचित तापक्रममा मिलाएर स्टोर गर्ने । ४) आफुलाई अनुकुल पर्ने गरी बेभरेज/उपकरणहरुलाई मिलाएर राख्ने । ५) बारमा स्टोर गरिएका बेभरेज/उपकरणहरु बार खातामा चढाउने । ६) पहिले आएको सामानहरु पहिल्यै प्रयोग गर्ने । ७) बेभरेजहरुको म्याद चेक गरी व्यवस्थापन गर्ने ।	<u>दिईएको (Given)</u> बेभरेज/उपकरणहरु <u>कार्य (Task):</u> बेभरेज/उपकरणहरु स्टोर गर्ने । <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> ● म्याद नसकिएका बेभरेजहरु मात्र राखिएको । ● अल्कोहोलिक र नन अल्कोहोलिक बेभरेजहरु छुट्टै छुट्टै स्टोर गरिएको । ● FIFO System अनुसार मिलाइएको । ● बारमा भएका बेभरेज/उपकरणहरुको लेखा जोखा भएको । 	<u>बेभरेज/उपकरणहरुको भण्डारण</u> <ul style="list-style-type: none"> ● बेभरेजको ज्ञान । ● उपकरणको ज्ञान । ● तापक्रमको ज्ञान । ● क्रमबद्ध रूपमा बेभरेज तथा उपकरण मिलाएर स्टोर गर्ने ज्ञान । ● बेभरेज/उपकरणहरु स्टोर गर्ने तरिका । ● बेभरेज/उपकरणहरु स्टोर गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु ।

औजार,उपकरण र सामग्रीहरु (Tools, Equipment and Materials):

- Store rack, Freeze, Bar Register, Order Slip, Sprints, Liquear, Juice, Cendiments, Garnishes

सुरक्षा/साबधानीहरु (Safety/Precautions):

- अव्यवस्थित रूपमा बेभरेजहरु/उपकरणहरु नराखिएको ।
- म्याद गुज्रिएका बेभरेजहरु नभएको ।
- FIFO System अनुसारले बेभरेजहरुको खाता राखिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
प्रयोगात्मक : २ १/२ घण्टा

कार्य (Task) १०: बार बन्द गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१) आज प्रयोग भएका Sprints, Wine, Beer, Liqueur र अन्य सामग्रीको Stock लिने ।</p> <p>२) पहिले नै तयारी गरिएका Drinks, Juices र Fruits Garnish हरुलाई अर्को दिनको लागि फ्रिजमा राख्ने ।</p> <p>३) गर्निशको भांडा, सबै बार उपकरणहरू, बार एरिया, भुई तथा म्याटहरूलाई राम्रो संग सफा गर्ने ।</p> <p>४) बोटल, Speed rail र Pourer लाई राम्रोसंग सफा गर्ने ।</p> <p>५) फोहोर फाली भांडाहरू सफा गर्ने ।</p> <p>६) प्रयोग गरिएका ग्लासवयरहरूलाई सफा गर्ने ।</p> <p>७) सफा भएका उपकरण ग्लासवयर सामग्रीहरूलाई उपयुक्त स्थानमा राख्ने ।</p> <p>८) संकलन भएको रकम राम्रोसंग गनेर क्यास रजिष्टरमा चढाउने ।</p> <p>९) नियम अनुसार आफुभन्दा सिनियरलाई बार जांच गराई सम्बन्धित शाखालाई सांचो बुझाउने ।</p>	<p><u>दिईएको (Given)</u></p> <p>प्रयोग भएको बार, औजार उपकरण र सामग्रीहरू</p> <p><u>कार्य (Task):</u></p> <p>बार बन्द गर्ने ।</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● स्टक राम्रो संग जांच गरिएको । ● बार राम्रो संग सफा गरेर मिलाइएको । ● सामग्रीहरू उपयुक्त स्थानमा राखिएको । ● गारबेज डिस्पोज गरिएको । ● पैसाको हिसाव देखाइएको । ● सांचो उपयुक्त ठाउँमा राखिएको । 	<p><u>बार बन्द</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● स्टक लिने ज्ञान । ● सफा गर्ने ज्ञान । ● हिसाव कितावको ज्ञान ● बार बन्द गर्ने तरिका । ● बार बन्द गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

Bar, Beverage, Garnishes, Clean Clothes, Warm Water, Dust Pan, Dust Bin, Garbage bag, Key, Register, Cash, Guest Feed back form)

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- बार सुरक्षित बन्द गरिएको ।
- सर सामानहरू उचित स्थानमा राखिएको ।
- ग्लोभ्सको प्रयोग गरिएको ।

मोड्यूल ३: बार स्टक व्यवस्थापन

समय : ३ घण्टा (सै) + ७ घण्टा (ब्या) = १० घण्टा

बर्णन (Description) : यसमा बार स्टक व्यवस्थापन गर्ने कार्य संग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्य (Objective) :

- बार स्टक व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्यहरु (Tasks) :

- १) बार स्टक जाँच गर्ने ।
- २) वेभरेजहरु माग गर्ने ।
- ३) अर्डर गरेको वेभरेजहरु रुजु गर्ने ।
- ४) वेभरेजहरु डिस्प्ले गर्ने ।
- ५) बार जिन्सी खाता राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ घण्टा

सैद्धान्तिक : १ घण्टा

प्रयोगात्मक : १ घण्टा

कार्य (Task) १: बार स्टक जाँच गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>२) बारमा भएका बेभरेजहरू तथा सामग्रीहरूको ओपनिङ्ग स्टक चेक तथा रेकर्ड राख्ने ।</p> <p>३) पार स्टकको लागी चाहिने बेभरेजहरू माग गरि खातामा रेकर्ड राख्ने ।</p> <p>४) बार अर्डर टिकेट (B.O.T) संकलन गर्ने ।</p> <p>५) बिग्रीएका तथा टुटफुट भएका बेभरेजहरू तथा सामग्रीहरूको लेखा जोखा राख्ने ।</p> <p>६) बार बन्द गर्न भन्दा पहिला भएको स्टक चेक गरि ओपनिङ्ग स्टकमा घटाउने र क्लोजिङ्ग स्टक निकाल्ने ।</p>	<p><u>दिईएको (Given)</u></p> <p>बार खाता तथा बेभरेजहरू</p> <p><u>कार्य (Task):</u></p> <p>बार स्टक चेक गर्ने ।</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● प्रयोग भएको बेभरेजहरूको खातामा रेकर्ड राखिएको । ● बिग्रीएका तथा टुटफुट भएका सरसामानहरूको लेखाजोखा भएको । ● बार रजिष्टर प्रष्ट र राम्रो संग लेखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● स्टक निकाल्ने ज्ञान । ● बेभरेज अर्डरको ज्ञान । ● B.O.T को ज्ञान । ● Stock Form भर्ने ज्ञान । ● पार स्टकको ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Bar, Register, Pen, B.O.T, Measuring cylinder, Requisition Form, Stock Form

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- स्पष्ट रूपमा बुझिनेगरी रजिष्टरमा लेखिएको ।
- कुनै पनि सरसामानको स्टक नछुटाई उल्लेख गरिएको ।
- अर्डर गरिएका सामानहरू राम्रोसंग रुजु गरिएको ।
- कुनै पनि सामानहरू नदोहोर्याई Inventory गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
प्रयोगात्मक : १.५ घण्टा

कार्य (Task) २: बेभरेजहरु माग गर्ने ।

कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) आवश्यक बेभरेजहरु जांच गर्ने । २) स्टकमा नभएका बेभरेजहरुको मागको लागि बेभरेज माग फर्म (Requisition Form) भर्ने । ३) उक्त फर्म आफुभन्दा सिनियरलाई हस्तान्तरण गर्ने । ४) माग फर्म भरिएको बेभरेजहरु राम्रोसंग रुजु गरी ल्याउने ।	<u>दिईएको (Given)</u> बार खाता, Requisition Form, Internal Transfer Form <u>कार्य (Task):</u> बेभरेजहरु माग गर्ने । <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> ● प्रष्ट बुझ्ने गरी माग फर्म भरिएको । ● आवश्यक सामाग्रीहरु सवै फर्ममा उल्लेख गरिएको । ● मिति र हस्ताक्षर उल्लेख गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● स्टक हेर्ने ज्ञान । ● फर्म भर्ने ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामाग्रीहरु (Tools, Equipment and Materials):

- Register, Requisition Form, Internal transfer form, pen

सुरक्षा/सावधानीहरु (Safety/Precautions):

- प्रष्ट रुपमा बुझिनेगरी बार फर्म भरिएको ।
- प्रष्ट रुपमा मिति, नाम उल्लेख गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
प्रयोगात्मक : १.५ घण्टा

कार्य (Task) ३: अर्डर गरेको बेभरेजहरु रुजु गर्ने ।

कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) स्टोरबाट ल्याइएका सामानहरु संकलन गर्ने । २) सो सामानहरु माग गरे बमोजिम भए नभएको जांच गर्ने । ३) स्टोरबाट आएका सामानको अवस्था (खोलेको, जारी मिति, अन्तिम मिति, टुटफुट) जांच गर्ने । ४) माग गरे बमोजिम आएको सामानहरु रुजु गर्ने । ५) नआएका र टुटफुट सामानहरुको उपयुक्त फाराम भरी स्टोरमा बुझाउने ।	<u>दिईएको (Given)</u> स्टोरबाट आएको बेभरेजहरु <u>कार्य (Task):</u> अर्डर गरेको बेभरेजहरु रुजु गर्ने । <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> ● स्टोरबाट आएका सर सामानहरु माग अनुसार भएको । ● स्टोरबाट आएका सामानहरु टुटफुट नभएका र सिल नतोडिएका । 	<ul style="list-style-type: none"> ● माग फाराम पढ्ने र भर्ने ज्ञान । ● बेभरेजहरुको ज्ञान । ● Spoilage फाराम भर्ने ज्ञान । ● Communication को ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरु (Tools, Equipment and Materials):

- फाराम, Stock Book, Beverage, Equipment

सुरक्षा/सावधानीहरु (Safety/Precautions):

- माग अनुसारको बेभरेजहरु आए नआएको जांच गरिएको ।
- टुटफुट र सिल तोडिएको सामानहरु प्रयोग नगरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
प्रयोगात्मक : १.५ घण्टा

कार्य (Task) ४: बेभरेजहरु डिस्प्ले गर्ने ।

कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) स्टोर गरिएका आवश्यक बेभरेजहरुको संकलन गर्ने । २) सफा कपडा लिइ संकलन गरिएका बेभरेजहरु पुछ्ने । ३) बार डिस्प्ले एरियालाई सफा कपडाले पुछ्ने । ४) बेभरेजहरुलाई क्रमबद्ध अनुसार लेभल देखिने गरी मिलाएर सजाउने । ५) बियर, वाइन, सफ्ट ड्रिंक आदिलाई तापक्रम मिलाएर निश्चीत स्थानमा राख्ने ।	<u>दिईएको (Given)</u> सेट नभएको बार तथा स्टोर गरिएको बेभरेजहरु <u>कार्य (Task):</u> बेभरेजहरु डिस्प्ले गर्ने । <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> ● बोटल र डिस्प्ले बार सफा संग पुछिएको । ● बोटललाई लेभल देखिने गरी क्रमिकरूपमा सजाइएको । ● निश्चीत तापक्रम मिलाएर राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● सजावटको ज्ञान । ● बेभरेजहरु मिलाउने ज्ञान । ● तापक्रम मिलाउने ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरु (Tools, Equipment and Materials):

- Display bar, beverage, bar, duster, wiping clothes, Collin, freeze, hand gloves

सुरक्षा/सावधानीहरु (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार Glove प्रयोग गरिएको ।
- नभर्ने गरी बोटल डिस्प्ले गरिएको ।
- डिस्प्ले बार र बोटल सफा गरिएको ।
- निश्चीत तापक्रम मिलाएर बेभरेजहरु डिस्प्ले गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
प्रयोगात्मक : १.५ घण्टा

कार्य (Task) ५: बार जिन्सी खाता राख्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने । २) बारमा भएका औजार तथा सामग्रीहरू जांच गर्ने । ३) पुरानो Inventory list हेरी बारमा भएका औजार तथा सामग्रीहरू रुजु गर्ने । ४) थप गरिएका सामग्रीहरूको Inventory List मा चढाउदै जाने । ५) ग्लासवयर, बेभरेज र औजारहरूको छुट्टा छुट्टै Inventory लिई जांच गर्ने । ६) बार स्टक, B.O.T जांच गरी प्रयोग भएको अथवा माग गरिएका बेभरेजहरू थप गर्ने वा घटाउने । ७) सकिएको सामानहरूको आवश्यकता अनुसार भाग फाराम भर्ने ।	<u>दिईएको (Given)</u> भरीएको बार, Inventory List, Stock book <u>कार्य (Task):</u> बार स्टक चेक गर्ने । <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> ● प्रष्ट रुपमा B.O.T अनुसार बिक्री भएको बेभरेजहरूको लेखाजोखा राखिएको । ● थप र घट भएका सामानहरूको प्रष्टरुपमा लेखाजोखा राखिएको ● Inventory लिंदा नाम, पद, मिति, र हस्ताक्षर प्रष्ट रुपमा लेखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● स्टक लिने ज्ञान । ● Inventory लिने ज्ञान ● नाप तौलको ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Bar, Register, Pen, B.O.T, Inventory list, Inventory form, Requisition Form)

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- बार खाता स्पष्ट रुपमा लेखिएको ।
- कुनै पनि सामग्रीहरूको स्टक नछुटाई उल्लेख गरिएको ।

मोड्यूल ४: मिक्स ड्रिंक्स तयारी

समय : २० घण्टा (सै) + १०० घण्टा (ब्या) = १२० घण्टा

बर्णन (Description) : यस मोड्युलमा (१) ककटेल बनाउने र (२) मकटेल बनाउने दुई वटा सव मोड्युलहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्य (Objective) :

यस मोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरु निम्न कार्यहरु गर्न सक्षम हुनेछन् ।

- ककटेल बनाउने ।
- मकटेल बनाउने

सव मोड्यूल ४.१: ककटेल तयारी

समय : १४ घण्टा (सै) + ७० घण्टा -ब्या) = ८४ घण्टा

बर्णन (Description) : यस मोड्युलमा वार टेण्डरको ककटेल बनाउनेसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्य -Objective) :

यस मोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरु निम्न ककटेलहरु बनाउन सक्षम हुनेछन् ।

- क्युवा लिब्रे बनाउन (Prepare Cuba Libre)
- कस्मोपोलिटन बनाउने (Prepare Casmopolitan)
- ड्राई जिन मार्टिनि बनाउने (Dry gin martini)
- मेनह्याटन बनाउने (Manhattan)
- रम पन्च बनाउन (Prepare Rum Punch)
- मार्गारिटा बनाउन । (Prepare Margarita)
- हुईस्की सावर बनाउन । (Prepare Whisky sour)
- विट विन द सिट बनाउन । (Prepare between the Sheets)
- मोहीतो बनाउन (Prepare Mojito)
- मिन्टजुलेप बनाउन (Prepare Mint julep)
- पिनाकोलाडा बनाउन (Prepare Pina colada)
- ब्लडिमेरी बनाउन (Prepare Bloody Mary)
- ब्लु हवायन बनाउन । (Prepare Blue Hawaiiian)
- बि फिफ्टीटु बनाउन । (Prepare B52)

कार्यहरु -Tasks) :

- १) क्युवा लिब्रे बनाउने (Prepare Cuba Libre)
- २) कस्मोपोलिटन बनाउने (Prepare Casmopolitan)
- ३) ड्राई जिन मार्टिनि (Dry gin martini) बनाउने ।
- ४) मेनह्याटन (Manhattan)
- ५) रम पन्च बनाउने (Prepare Rum Punch)
- ६) मार्गारिटा बनाउने । (Prepare Margarita)
- ७) हुईस्की सावर बनाउने । (Prepare Whisky sour)
- ८) विटविन द सिट बनाउने । (Prepare between the Sheets)
- ९) मोहीतो बनाउने (Prepare Mojito)
- १०) मिन्टजुलेप बनाउने (Prepare Mint julep)
- ११) पिनाकोलाडा बनाउने (Prepare Pina colada)
- १२) ब्लडिमेरी बनाउने । (Prepare Bloody Mary)
- १३) ब्लु हवायन बनाउने । (Prepare Blue Hawaiiian)
- १४) बि फिफ्टीटु बनाउने । (Prepare B52)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) १: क्युवा लिब्रे बनाउने (Prepare Cuba Libre)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>२) वाइपिड गरेको हाइबल ग्लासलाई ककटेलको लागि तयारी गर्ने ।</p> <p>३) आइस स्कुपरले ग्लासको तिन भागको दुईभाग आइस क्युव भर्ने ।</p> <p>४) लाइट रम ६० मिलि लिटर ग्लासमा राख्ने</p> <p>५) १५ मिलि लिटर कागतिको रस ग्लासमा लेमन स्कुजरको सहायताले निर्चोने ।</p> <p>६) ग्लासको बाँकी रहेको भाग कोलाले एक औलाको भाग बाँकी रहने गरि टप अप गर्ने ।</p> <p>७) लेमन स्लाईसले ग्लासलाई रिम गर्ने र त्यही स्लाईस Drink को माथि Float गर्ने</p> <p>८) सुजल स्टिक र स्ट्र राखि कोस्टर/नेप्कीन माथी सर्भ गर्ने ।</p>	<p><u>दिईएको (Given)</u></p> <p>सेट भएको बार, औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू</p> <p><u>कार्य (Task):</u></p> <p>क्युवा लिब्रे बनाउने (Prepare Cuba Libre)</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> आर्कषक रूपमा सजाइएको । चकलेटी कालो रंगमा देखिएको । चिसोमा नै सर्भ गरिएको । एक औला बाँकी रहने गरि ग्लास भरिएको । आइस पुरै पग्लीइ नसकेको । क्रमिकरूपमा कार्यचरणहरू सम्पन्न गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ककटेलको परिचय ककटेलका प्रकार ककटेल बनाउने विभिन्न विधि ककटेल सर्भिसमा प्रयोग हुने विभिन्न प्रकारका ग्लासहरू क्युवा लिब्रेको रेसिपि क्युवा लिब्रे बनाउने तरिका क्युवा लिब्रेमा प्रयोग हुने गार्नेस तथा बनाउने तरिका क्युवा लिब्रे बनाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू क्युवा लिब्रे बनाउदा अपनाउनु पर्ने सुरक्षा सावधानीहरू

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- High-ball Glass, Lemon Squeezer, Peg Measure, Coaster/ Napkin, Bar Spoon, Ice Scooper, Light rum, Lemon, Cola, Ice cube, Ice Bucket, Straw, Swizzle Stick, Lemon Slice.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।
- एक चोटी प्रयोग गरिएका औजारहरू सफा गरेर मात्र अर्को चोटी प्रयोग गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) २: कस्मोपोलिटन बनाउने (Prepare Cosmopolitan)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने । २) वाइपिड गरेको चिल्ड ककटेल वा मार्टिनी ग्लासलाई ककटेलको लागि तयारी गर्ने । ३) आइस स्कुपरले ७, ८ वटा आइस क्युब सेकरमा भर्ने । ४) १५ मिलि लिटर कागतिको रस सेकरमा लेमन स्कुजरको सहायताले निर्चोने । ५) ४५ मिलि लिटर भोड्का सेकरमा राख्ने । ६) १५ मिलि लिटर COINTREAU/TRIPLE SEC सेकरमा राख्ने । ७) ३० मिलि लिटर Cranberry Juice सेकरमा राख्ने । ८) सेक गरी डबल स्ट्रेनरको सहायताले स्ट्रेन गरि ग्लासमा खन्याउने । ९) लेमन Twist गरि आर्कषक ढंगले सजावट गर्ने । १०) कोस्टर/नेष्कीन माथी सभर्न गर्ने ।	<u>दिईएको (Given):</u> सेट भएको बार, औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू <u>कार्य (Task):</u> कस्मोपोलिटन बनाउने (Prepare Casmopolitan) <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> ● आर्कषक रूपमा सजाइएको । ● गुलियो तथा अमिलो मिश्रीत स्वाद आएको । ● चिसोमा नै सभर्न गरिएको । ● गुलाबि रंगमा देखिएको ● एक औला बाँकी रहने गरि ग्लास भरिएको । ● क्रमिकरूपमा कार्यचरणहरू सम्पन्न गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● कस्मोपोलिटनको रेसिपि ● कस्मोपोलिटन बनाउने विधि तथा तरिका ● कस्मोपोलिटनमा प्रयोग हुने गार्नेस तथा बनाउने तरिका ● कस्मोपोलिटन बनाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ● कस्मोपोलिटन बनाउदा अपनाउनु पर्ने सुरक्षा सावधानीहरू ● कस्मोपोलिटन सभिसमा प्रयोग हुने ग्लास

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Cocktail/Martini, Lemon Squeezer, Peg Measure, Coaster/ Napkin, Bar Spoon, Ice Scooper, Lemon, Vodka, Cranberry Juice, Cointreau/Triple Sec, Lemon Slice, Shaker, Ice Bucket, Double strainer, Strainer.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।
- एक चोटी प्रयोग गरिएका औजारहरू सफा गरेर मात्र अर्को चोटी प्रयोग गरिएको ।
- जुसहरूको म्याद चेक गरेर मात्र प्रयोग गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) ३: मार्टिनी (Martini) ककटेल बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>२) वाइपिङ गरेको चिल्ड मार्टिनी ग्लासलाई ककटेलको लागि तयारी गर्ने ।</p> <p>३) आइस स्कुपरले ७, ८ वटो आइस क्युब भर्ने ।</p> <p>४) ४५ मिलि लिटर ड्राई जिन मिक्सिड ग्लासमा राख्ने ।</p> <p>५) ३० मिलि लिटर ड्राई भरमाउथ मिक्सीङ ग्लासमा राखी बार स्पोनको सहायताले ग्लास चिसो नहुदा सम्म स्ट्रेयर गर्ने ।</p> <p>६) स्ट्रेनरको सहायताले स्ट्रेयर गरि ग्लासमा खन्याउने ।</p> <p>७) ३ वटा ग्रीन ओलिभ ककटेल स्टिकमा उन्ने र आर्कषक ढंगले सजावट गर्ने ।</p> <p>८) कोस्टर/नेप्कीन माथी सर्भ गर्ने ।</p>	<p><u>दिईएको (Given):</u></p> <p>सेट भएको बार, औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू</p> <p><u>कार्य (Task):</u></p> <p>मार्टिनी ककटेल बनाउने</p> <p>(Prepare martini cocktail)</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● आर्कषक रुपमा सजाइएको । ● टरो मिश्रीत स्वाद आएको । ● चिसोमा नै सर्भ गरिएको । ● एक औला बाँकी रहने गरि ग्लास भरिएको । ● क्रमिकरुपमा कार्यचरणहरू सम्पन्न गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● मार्टिनीको रेसिपि ● मार्टिनी बनाउने विधि तथा तरिका ● मार्टिनीमा प्रयोग हुने गार्नेस तथा बनाउने तरिका ● मार्टिनी बनाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ● मार्टिनी बनाउदा अपनाउनु पर्ने सुरक्षा सावधानीहरू ● मार्टिनी सर्भिसमा प्रयोग हुने ग्लास

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Martini Glass, Lemon Squeezer, Peg Measure, Coaster/ Napkin, Bar Spoon, Ice Scooper, Ice Bucket, Dry gin, dry vermouth, Ice cube, Ice Bucket, Green olives.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।
- एक चोटी प्रयोग गरिएका औजारहरू सफा गरेर मात्र अर्को चोटी प्रयोग गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) ४: मेनह्याटन (Manhattan) बनाउने

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने । २) वाइपिङ गरेको चिल्ड ककटेल वा मार्टिनी ग्लास वा श्याम्पेन ससरलाई ककटेलको लागि तयारी गर्ने । ३) मिक्सीङ ग्लासमा ६, ७ वटा आइस क्युब भर्ने । ४) ४५ मिलि लिटर बरबन हुईस्की मिक्सिङ ग्लासमा हाल्ने । ५) सुईट भरमाउथ ३० मिलि हाल्ने । ६) २ थोपा Angostura bitter हाल्ने । ७) बार स्पोनको सहायताले चलाउने र स्ट्रेनरको सहायताले ग्लासमा खन्याउने । ८) मारासिनो चेरिले आर्कषक ढंगले सजावट गर्ने । ९) कोस्टर/नेप्कीन माथी सर्भ गर्ने ।</p>	<p><u>दिईएको (Given):</u> सेट भएको बार, औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू</p> <p><u>कार्य (Task):</u> मेनह्याटन बनाउने (Prepare Manhattan)</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● आर्कषक रूपमा सजाइएको । ● तितोपना, गुलियो र टर्रो मिश्रीत स्वाद आएको । ● चिसोमा नै सर्भ गरिएको । ● एक औला बाँकी रहने गरि ग्लास भरिएको । ● क्रमिकरूपमा कार्यचरणहरू सम्पन्न गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● मेनह्याटनको रेसिपि ● मेनह्याटन बनाउने विधि तथा तरिका ● मेनह्याटनमा प्रयोग हुने गार्नेस तथा बनाउने तरिका ● मेनह्याटन बनाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ● मेनह्याटन बनाउदा अपनाउनु पर्ने सुरक्षा सावधानीहरू ● मेनह्याटन सर्भिसमा प्रयोग हुने ग्लास

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Cocktail/Martini Glass, Champagne 41aucer, Peg Measure, Coaster/ Napkin, Bar Spoon, Mixing glass, Ice Scooper, Bourbon Whiskey, Sweet vermouht, Angostura Bitter, Ice cube, Ice Bucket, Maraschino Cherry.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।
- एक चोटी प्रयोग गरिएका औजारहरू सफा गरेर मात्र अर्को चोटी प्रयोग गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) ५: हट रम पन्च बनाउने (Prepare Hot Rum Punch)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने । २) वाइपिड गरेको आइरिस मगलाई ककटेलको लागी तयारी गर्ने । ३) २ चम्चा मह राख्ने । ४) १५ मिलि लिटर कागतिको रस मगमा लेमन स्कुजरको सहायताले निचोर्ने । ५) ६० मिलि स्पाइस रम मगमा राख्ने । ६) तातोपानि मगको तिन भागको दुईभाग भर्ने । ७) १ चिम्टी सिनामोन पाउडर राख्ने । ८) बार स्पोनको सहायताले चलाउने । ९) लेमन स्लाईसले आर्कषक ढंगले सजावट गर्ने । १०) सुजल स्टिक राखि सर्भ गर्ने ।	<u>दिईएको (Given):</u> सेट भएको बार, औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू <u>कार्य (Task):</u> हट रम पन्च बनाउने (Prepare Hot Rum Punch) <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> ● आर्कषक रुपमा सजाइएको । ● गुलियो तथा अमिलो, मिश्रीत स्वाद आएको । ● तातोमा नै सर्भ गरिएको । ● एक औला बाँकी रहने गरि मग भरिएको । ● क्रमिकरुपमा कार्यचरणहरू सम्पन्न गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● हट रम पन्चको रेसिपि ● हट रम पन्च बनाउने विधि तथा तरिका ● हट रम पन्चमा प्रयोग हुने गाँसे तथा बनाउने तरिका ● हट रम पन्च बनाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ● हट रम पन्च बनाउदा अपनाउनु पर्ने सुरक्षा सावधानीहरू ● हट रम पन्च सर्भिसमा प्रयोग हुने ग्लास

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Irish Mug, Lemon Squeezer, Peg Measure, Coaster/ Napkin, Bar Spoon, Lemon, Spice rum, Hot water, Honey, Cinnamon Powder, Lemon Slice.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।
- एक चोटी प्रयोग गरिएका औजारहरू सफा गरेर मात्र अर्को चोटी प्रयोग गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) ६: मार्गारिटा बनाउने । (Prepare Margarita)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने । २) वाइपिड गरेको चिल्ड मार्गारिटा ग्लासलाई ककटेलको लागि तयारी गर्ने र नुनले रिम गर्ने । ३) सेकरमा ६/७ वटा आइस क्युब भर्ने । ४) १५ मिलि लिटर कागतिको रस सेकरमा लेमन स्कुजरको सहायताले निचोर्ने । ५) ४५ मिलि लिटर टकिला सेकरमा राख्ने । ६) १५ मिलि लिटर कोईन्थु वा ट्रिपल सेक सेकरमा राखी सेक गर्ने । ७) स्ट्रेनरको सहायताले ग्लासमा खन्याउने । ८) लेमन स्लाईसले आकर्षक ढंगले सजाउने । ९) कोस्टर/नेप्कीन माथी राखी सर्भ गर्ने ।	<u>दिईएको (Given):</u> सेट भएको बार, औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू <u>कार्य (Task):</u> मार्गारिटा बनाउने । (Prepare Margarita) <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> ● आकर्षक रूपमा सजाइएको । ● अमिलो र गुलियो मिश्रीत स्वाद आएको । ● सेतो कलरको रंगमा देखिएको । ● चिसोमा नै सर्भ गरिएको । ● एक औला बाँकी रहने गरि ग्लास भरिएको । ● क्रमिकरूपमा कार्यचरणहरू सम्पन्न गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● मार्गारिटाको रेसिपि ● मार्गारिटा बनाउने विधि तथा तरिका ● मार्गारिटामा प्रयोग हुने गार्नेस तथा बनाउने तरिका ● मार्गारिटा बनाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ● मार्गारिटा बनाउदा अपनाउनु पर्ने सुरक्षा सावधानीहरू ● मार्गारिटा सर्भिसमा प्रयोग हुने ग्लास

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Margarita Glass, Lemon Squeezer, Peg Measure, Coaster/ Napkin, Bar Spoon, Ice Scooper, Lemon, Tequila, Cointreau, Ice cube, Ice Bucket, Lemon Slice, Salt

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।
- एक चोटी प्रयोग गरिएका औजारहरू सफा गरेर मात्र अर्को चोटी प्रयोग गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) ७: हुईस्की सावर बनाउने । (Prepare Whisky sour)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने । २) वाइपिड गरेको वल्ड फेसन ग्लासलाई ककटेलको लागी तयारी गर्ने । ३) ग्लासमा ६/७ वटा आइस क्युब भर्ने । ४) सेकरमा ६/७ वटा आइस राखि १५ मिलि लिटर कागतिको रस लेमन स्कुजरको सहायताले निचोर्ने । ५) ४५ मिलि लिटर हुईस्की सेकरमा राख्ने । ६) १५ मिलि लिटर चिनिको रस सेकरमा राख्ने । ७) एउटा अण्डाको सेतो भाग सेकरमा राख्ने । (optional) ८) सेक र स्ट्रेन गरेर ग्लासमा खन्याउने । ९) लेमन/ओरेन्ज Twist गरि आर्कषक तरिकाले सजावट गर्ने । १०) कोस्टर/नेप्कीन माथी राखी सर्भ गर्ने ।</p>	<p><u>दिईएको (Given):</u> सेट भएको बार, औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू</p> <p><u>कार्य (Task):</u> हुईस्की सावर बनाउने । (Prepare Whisky sour)</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> आर्कषक रूपमा सजाइएको । गुलियो तथा अमिलो, मिश्रीत स्वाद आएको । चिसोमा नै सर्भ गरिएको । एक औला बाँकी रहने गरि ग्लास भरिएको । क्रमिकरूपमा कार्यचरणहरू सम्पन्न गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> हुईस्की सावरको रेसिपि हुईस्की सावर बनाउने विधि तथा तरिका हुईस्की सावरमा प्रयोग हुने गार्नेस तथा बनाउने तरिका हुईस्की सावर बनाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू हुईस्की सावर बनाउदा अपनाउनु पर्ने सुरक्षा सावधानीहरू हुईस्की सावर सर्भिसमा प्रयोग हुने ग्लास

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Old Fashioned Glass, Lemon Squeezer, Peg Measure, Coaster/ Napkin, Bar Spoon, Ice Scooper, Lemon, Whisky, Egg, Sugar syrup, Ice cube, Ice Bucket, Lemon wheel.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।
- एक चोटी प्रयोग गरिएका औजारहरू सफा गरेर मात्र अर्को चोटी प्रयोग गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) ढः विटविन द सिट बनाउने । (Prepare between the Sheets)

कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरु संकलन गर्ने । २) वाइपिड गरेको चिल्ड मार्टिनी वा ककटेल ग्लासलाई ककटेलको लागी तयारी गर्ने । ३) सेकरमा ६/७ वटा आइस क्युब भर्ने । ४) ३० मिलि लिटर सेतो रम सेकरमा राख्ने । ५) १५ मिलि लिटर कोईन्नु सेकरमा राख्ने । ६) १५ मिलि लिटर ब्रान्डी सेकरमा राख्ने । ७) १५ मिलि लिटर कागतीको रस सेकरमा राख्ने । ८) सेक र स्ट्रेन गरेर ग्लासमा राख्ने । ९) लेमन स्लाईसले आर्कषक ढंगले सजावट गर्ने । १०) कोस्टर/नेष्कीन माथी राखी सभर्भ गर्ने ।</p>	<p><u>दिईएको (Given):</u> सेट भएको बार, औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरु</p> <p><u>कार्य (Task):</u> विटविन द सिट बनाउने । (Prepare between the Sheets)</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● आर्कषक रुपमा सजाइएको । ● गुलियो र अमिलो मिश्रीत स्वाद आएको । ● चिसोमा नै सभर्भ गरिएको । ● एक औला बाँकी रहने गरि ग्लास भरिएको । ● क्रमिकरुपमा कार्यचरणहरु सम्पन्न गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● विटविन द सिट्सको रेसिपि ● विटविन द सिट्स बनाउने विधि तथा तरिका ● विटविन द सिट्समा प्रयोग हुने गार्नेस तथा बनाउने तरिका ● विटविन द सिट्स बनाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु ● विटविन द सिट्स बनाउदा अपनाउनु पर्ने सुरक्षा सावधानीहरु ● विटविन द सिट्स सभर्भसमा प्रयोग हुने ग्लास

औजार, उपकरण र सामग्रीहरु (Tools, Equipment and Materials):

- Cocktail Glass, Lemon Squeezer, Peg Measure, Coaster/ Napkin, Bar Spoon, Ice Scooper, Lemon, White rum, Cointreau, Brandy, Sugar syrup ,Ice cube, Ice Bucket, Lemon Slice

सुरक्षा/सावधानीहरु (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।
- एक चोटी प्रयोग गरिएका औजारहरु सफा गरेर मात्र अर्को चोटी प्रयोग गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) ९: मोजितो बनाउने (Prepare Mojito)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने । २) वाइपिड गरेको हाइबल ग्लासलाई ककटेलको लागी तयारी गर्ने । ३) २ चम्चा धुलो चिनि ग्लासमा हाल्ने । ४) ४/५ वटा काटेको कागतीको टुक्रा ग्लासमा हाल्ने । ५) प'दिनाको ६ देखि ८ वटा पात ग्लासमा हाली मडल गर्ने । ६) लाइट रम ६० मिलि लिटर हाल्ने । ७) ग्लास भरि क्रस आइस हाल्ने । ८) सोडाले टप गर्ने । ९) कागतिको स्लाइस र पुदिनाको पातले आर्कषक ढंगले सजावट गर्ने । १०) सुजल स्टिक र स्ट्र राखि कोस्टर/नेप्कीन माथी सर्भ गर्ने ।	<u>दिईएको (Given):</u> सेट भएको बार, औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू <u>कार्य (Task):</u> मोजितो बनाउने (Prepare Mojito) <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> ● आर्कषक रुपमा सजाइएको । ● पुदिना तथा अमिलो, गुलियो मिश्रीत स्वाद आएको । ● चिसोमा नै सर्भ गरिएको । ● एक औला बाँकी रहने गरि ग्लास भरिएको । ● आइस पुरै पग्लीइ नसकेको । ● क्रमिकरुपमा कार्यचरणहरू सम्पन्न गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● मोजितोको रेसिपि ● मोजितो बनाउने विधि तथा तरिका ● मोजितोमा प्रयोग हुने गार्नेस तथा बनाउने तरिका ● मोजितो बनाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ● मोजितो बनाउदा अपनाउनु पर्ने सुरक्षा सावधानीहरू ● मोजितो सर्भिसमा प्रयोग हुने ग्लास

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- High Ball Glass, Lemon Squeezer, Peg Measure, Coaster/ Napkin, Bar Spoon, Ice Scooper, Lemon, Sugar, Rum, Mint leaves, Ice cube, Ice Bucket, Straw, Swizzle Stick, Lemon Slice.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।
- एक चोटी प्रयोग गरिएका औजारहरू सफा गरेर मात्र अर्को चोटी प्रयोग गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) १०: मिन्ट जुलेप बनाउने (Prepare Mint julep)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने । २) वाइपिड गरेको ओल्ड फेसेन ग्लासलाई ककटेलको लागि तयारी गर्ने । ३) १ चम्चा ब्राउन चिनि ग्लासमा हाल्ने । ४) पुदिनाको ६/८ वटा पात ग्लासमा हाली मडल गर्ने ५) ग्लास भरि क्रस आइस हाल्ने । ६) बरबन हुस्की ६० मिलि लिटर हाल्ने । ७) पुदिनाको पातले आर्कषक ढंगले सजावट गर्ने । ८) सुजल स्टिक र स्ट्र राखि कोस्टर/नेप्कीन माथी सर्भ गर्ने ।	<u>दिईएको (Given):</u> सेट भएको बार, औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू <u>कार्य (Task):</u> मिन्ट जुलेप बनाउने (Prepare Mint julep) <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> ● आर्कषक रूपमा सजाइएको । ● पुदिना तथा अमिलो, गुलियो मिश्रीत स्वाद आएको । ● चिसोमा नै सर्भ गरिएको । ● एक औला बाँकी रहने गरि ग्लास भरिएको । ● आइस पुरै पग्लोइ नसकेको । ● क्रमिकरूपमा कार्यचरणहरू सम्पन्न गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● मिन्ट जुलेपको रेसिपि ● मिन्ट जुलेप बनाउने विधि तथा तरिका ● मिन्ट जुलेपमा प्रयोग हुने गार्नेस तथा बनाउने तरिका ● मिन्ट जुलेप बनाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ● मिन्ट जुलेप बनाउदा अपनाउनु पर्ने सुरक्षा सावधानीहरू ● मिन्ट जुलेप सर्भिसमा प्रयोग हुने ग्लास

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- High Ball Glass, Lemon Squeezer, Peg Measure, Coaster/ Napkin, Bar Spoon, Ice Scooper, Lemon, Sugar, Whisky, Mint leaves, Ice cube, Ice Bucket, Straw, Swizzle Stick, Lemon Slice.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।
- एक चोटी प्रयोग गरिएका औजारहरू सफा गरेर मात्र अर्को चोटी प्रयोग गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) ११: पिनाकोलाडा बनाउने (Prepare Pinacolada)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने । २) वाइपिड गरेको हुरिक्यान ग्लासलाई ककटेलको लागि तयारी गर्ने । ३) आइस स्कुपरले १ स्कुप आइस ब्लेन्डरमा राख्ने । ४) ६० मिलि लिटर लाइट रम हाल्ने । ५) १२० मिलि लिटर पाईनेपल जुस हाल्ने । ६) ३० मिलि लिटर कोकोनोट cream हाल्ने । ७) ब्लेन्ड गर्ने र ग्लासमा खन्याउने । ८) पाईनेपल स्लाईस र चेरीले सजावट गर्ने । ९) सुजल स्टिक र स्ट्र राखि कोस्टर/नेप्कीन माथी सर्भ गर्ने । 	<p><u>दिईएको (Given):</u></p> <p>सेट भएको बार, औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू</p> <p><u>कार्य (Task):</u></p> <p>पिनाकोलाडा बनाउने (Prepare Pinacolada)</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● आर्कषक रूपमा सजाइएको । ● चिसोमा नै सर्भ गरिएको । ● एक औला बाँकी रहने गरि ग्लास भरिएको । ● आइस पुरै पग्लोइ नसकेको । ● क्रमिकरूपमा कार्यचरणहरू सम्पन्न गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● पिनाकोलाडाको रेसिपि ● पिनाकोलाडा बनाउने विधि तथा तरिका ● पिनाकोलाडामा प्रयोग हुने गार्नेस तथा बनाउने तरिका ● पिनाकोलाडा बनाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ● पिनाकोलाडा बनाउदा अपनाउनु पर्ने सुरक्षा सावधानीहरू ● पिनाकोलाडा सर्भिसमा प्रयोग हुने ग्लास

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Hurricane Glass, Peg Measure, Coaster/ Napkin, Bar Spoon, Ice Scooper, Ice cube, Ice Bucket, Straw, Swizzle Stick, Light rum, Pineapple juice, Coconut cream.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।
- एक चोटी प्रयोग गरिएका औजारहरू सफा गरेर मात्र अर्को चोटी प्रयोग गरिएको ।
- जुसहरूको म्याद चेक गरेर मात्र प्रयोग गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ६ घण्टा

सैद्धान्तिक : १ घण्टा

प्रयोगात्मक : ५ घण्टा

कार्य (Task) १२: ब्लडिमेरी बनाउने । (Prepare Bloody Mary)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने । २) वाइपिड गरेको हाइबल ग्लासलाई ककटेलको लागि तयारी गर्ने र नुनले रिम गर्ने । ३) ६ ७ वटा आइस क्युब आइस स्कुपरले सेकरमा हाल्ने । ४) ६० मिलि लिटर भोड्का सेकरमा हाल्ने । ५) १२० मिलि लिटर टमाटो जुस सेकरमा हाल्ने । ६) Worcestershire Sauce ४/५ थोपा सेकरमा हाल्ने । ७) १५ मिलि लिटर कागतिको रस ग्लासमा लेमन स्कुजरको सहायताले सेकरमा निर्चोने । ८) टोबासको सस २/४ थोपा सेकरमा हाल्ने । ९) १ चिम्टि नुन र मरिच सेकरमा हाल्ने । १०) थ्रोइड वा रोलिड मेथड प्रयोग गरि माथीका सवै मिश्रणलाई धोल्ने । ११) मिश्रण गरेको ककटेल लाई स्ट्रेनरको सहायताले ग्लासमा खन्याउने । १२) लेमन स्लाईस र celery stalk ले आर्कषक ढंगले सजावट गर्ने । १३) कोस्टर/नेष्कीन माथी सर्भ गर्ने । 	<p><u>दिईएको (Given):</u></p> <p>सेट भएको बार, औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू</p> <p><u>कार्य (Task):</u></p> <p>ब्लडिमेरी बनाउने ।</p> <p>(Prepare Bloody Mary)</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● आर्कषक रुपमा सजाइएको । ● चिसोमा नै सर्भ गरिएको । ● एक औला बाँकी रहने गरि ग्लास भरिएको । ● आइस पुरै पगलीइ नसकेको । ● क्रमिकरुपमा कार्यचरणहरू सम्पन्न गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● ब्लडिमेरीको रेसिपि ● ब्लडिमेरी बनाउने विधि तथा तरिका ● ब्लडिमेरीमा प्रयोग हुने गार्नेस तथा बनाउने तरिका ● ब्लडिमेरी बनाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ● ब्लडिमेरी बनाउदा अपनाउनु पर्ने सुरक्षा सावधानीहरू ● ब्लडिमेरी सर्भिसमा प्रयोग हुने ग्लास

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Highball Glass, Lemon Squeezer, Peg Measure, Coaster/ Napkin, Bar Spoon, Ice Scooper, Vodka, Lemon, Ice cube, Ice Bucket, Worcestershire Sauce, Tobasco Sauce, Salt & Pepper, Tamato Juice, celery stalk, Shaker.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।
- एक चोटी प्रयोग गरिएका औजारहरू सफा गरेर मात्र अर्को चोटी प्रयोग गरिएको ।
- जुसहरूको म्याद चेक गरेर मात्र प्रयोग गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) १३: ब्लू हवायन बनाउने । (Prepare Blue Hawaiian)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने । २) वाइपिड गरेको Hurricane/Pocogrande ग्लासलाई ककटेलको लागि तयारी गर्ने । ३) आइस स्कुपरले ब्लेन्डरमा १ स्कुप आइस भर्ने । ४) ६० मिलि लिटर लाइट रम ब्लेन्डरमा हाल्ने । ५) ३० मिलि लिटर कोकोनोट Cream ब्लेन्डरमा हाल्ने । ६) १५ मिलि लिटर ब्लू कुरासाव सिरप ब्लेन्डरमा हाल्ने । ७) १२० मिलि लिटर पाइनापल जुस ब्लेन्डरमा हाल्ने । ८) ब्लेन्ड गर्ने । ९) पाइनापल स्लाईस, चेरि र Umbrella ले आकर्षक ढंगले सजावट गर्ने । १०) कोस्टर/नेप्कीन माथी सभ गर्न ।	<u>दिईएको (Given):</u> सेट भएको बार, औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू <u>कार्य (Task):</u> ब्लू हवायन बनाउने । (Prepare Blue Hawaiian) <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> आकर्षक रूपमा सजाइएको । चिसोमा नै सभ गरिएको । एक औला बाँकी रहने गरि ग्लास भरिएको । क्रमिकरूपमा कार्यचरणहरू सम्पन्न गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ब्लू हवायनको रेसिपि ब्लू हवायन बनाउने विधि तथा तरिका ब्लू हवायनमा प्रयोग हुने गार्नेस तथा बनाउने तरिका ब्लू हवायन बनाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ब्लू हवायन बनाउदा अपनाउनु पर्ने सुरक्षा सावधानीहरू ब्लू हवायन सर्भिसमा प्रयोग हुने ग्लास

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Hurricane/Pocogrande Glass, Peg Measure, Coaster/ Napkin, Bar Spoon, Ice Scooper, Rum , Blue Curacao, Pineapple Juice Ice cube, Ice Bucket, Straw, Swizzle Stick.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।
- एक चोटी प्रयोग गरिएका औजारहरू सफा गरेर मात्र अर्को चोटी प्रयोग गरिएको ।
- जुसहरूको म्याद चेक गरेर मात्र प्रयोग गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) १४: बि फिप्टीटु बनाउने । (Prepare B52)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने । २) वाइपिड गरेको Shooter ग्लासलाई ककटेलको लागी तयारी गर्ने । ३) १५ मिलि लिटर कलुवा ग्लासमा हाल्ने । ४) १५ मिलि लिटर बेलिज बार स्पुनको सहायताले ग्लासमा हाल्ने । ५) १५ मिलि लिटर Grand Marnier बार स्पुनको सहायताले ग्लासमा हाल्ने । ६) आवश्यकता अनुसार फेल्मीङ्ग गरि सर्भ गर्ने । 	<p><u>दिईएको (Given):</u></p> <p>सेट भएको बार, औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू</p> <p><u>कार्य (Task):</u></p> <p>बि फिप्टीटु बनाउने । (Prepare B52)</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● चरणबद्ध लिक्सहरूको तह मिलेको । ● क्रमिकरूपमा कार्यचरणहरू सम्पन्न गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● बि फिप्टीटुको रेसिपि ● बि फिप्टीटु बनाउने विधि तथा तरिका ● बि फिप्टीटुमा प्रयोग हुने गार्नेस तथा बनाउने तरिका ● बि फिप्टीटु बनाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ● बि फिप्टीटु बनाउदा अपनाउनु पर्ने सुरक्षा सावधानीहरू ● बि फिप्टीटु सर्भिसमा प्रयोग हुने ग्लास

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Shooter Glass, Peg Measure, Bar Spoon, Kahlua, Baileys, Grand Marnier.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।
- एक चोटी प्रयोग गरिएका औजारहरू सफा गरेर मात्र अर्को चोटी प्रयोग गरिएको ।

सव मोड्युल ४.२: मकटेल तयारी

समय : ६ घण्टा (सै) + ३० घण्टा (ब्या) = ३६ घण्टा

बर्णन (Description) : यस मोड्युलमा मकटेल बनाउनेसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्य (Objective) :

यस मोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरु निम्न मकटेलहरु बनाउन सक्षम हुनेछन् ।

- सिन्डरेला बनाउन (Prepare Cinderella)
- भर्जिन मेरी बनाउन (Prepare Virgin Mery)
- फ्रुट पन्च बनाउन (Prepare Fruit Punch)
- ब्लु यन्जल बनाउन (Prepare Blue Angle)
- भर्जिन कोलाडा बनाउन (Prepare Virgin Colada)
- ट्रपिकाना बनाउन (Prepare Tropicana)

कार्यहरु (Tasks) :

- १) सिन्डरेला बनाउने (Prepare Cinderella)
- २) भर्जिन मेरी बनाउने (Prepare Virgin Mery)
- ३) फ्रुट पन्च बनाउने (Prepare Fruit Punch)
- ४) ब्लु यन्जल बनाउने (Prepare Blue Angle)
- ५) भर्जिन कोलाडा बनाउने (Prepare Virgin Colada)
- ६) ट्रपिकाना बनाउने (Prepare Tropicana)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) १: सिन्दरेला बनाउने (Prepare Cinderella)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>२) वाइपिड गरेको हाइबल ग्लासलाई मकटेलको लागी तयारी गर्ने ।</p> <p>३) आइस स्कुपरले ग्लासको तिन भागको दुईभाग आइस क्युब भर्ने ।</p> <p>४) १५ मिलि लिटर कागतिको रस ग्लासमा लेमन स्कुजरको सहायताले निर्चोने ।</p> <p>५) ९० मिलि लिटर वरेन्ज जुस ग्लासमा राख्ने ।</p> <p>६) ९० मिलि लिटर पाइनेपल जुस ग्लासमा राख्ने ।</p> <p>७) १५ मिलि लिटर Grenadine सिरप राखि बार स्पोनको सहायताले चलाउने ।</p> <p>८) ग्लासको बाँकी रहेको भाग सोडाले एक औलाको भाग बाँकी रहने गरि टप अप गर्ने ।</p> <p>९) अरेन्ज स्लाइस/पाइनेपल कोनले आर्कषक ढंगले सजावट गर्ने ।</p> <p>१०) सुजल स्टिक र स्ट्र राखि कोस्टर/नेप्कीन माथी सभर्भ गर्ने ।</p>	<p><u>दिईएको (Given):</u></p> <p>सेट भएको बार, औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू</p> <p><u>कार्य (Task):</u></p> <p>सिन्दरेला बनाउने (Prepare Cinderella)</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● आर्कषक रुपमा सजाइएको । ● गुलियो तथा अमिलोको मिश्रीत स्वाद आएको । ● लाइट एलो कलरको रंगमा देखिएको । ● चिसोमा नै सभर्भ गरिएको । ● एक औला बाँकी रहने गरि ग्लास भरिएको । ● आइस पुरै पग्लीइ नसकेको । ● क्रमिकरुपमा कार्यचरणहरू सम्पन्न गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● मकटेलको परिचय ● मकटेल बनाउने विभिन्न विधिहरू ● मकटेलका प्रकारहरू ● सिन्दरेलाको रेसिपि ● सिन्दरेला बनाउने विधि तथा तरिका ● सिन्दरेलामा प्रयोग हुने गार्नेस तथा बनाउने तरिका ● सिन्दरेला बनाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ● सिन्दरेला बनाउदा अपनाउनु पर्ने सुरक्षा सावधानीहरू ● सिन्दरेला सभर्भसमा प्रयोग हुने ग्लास

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- High Ball Glass, Lemon Squeezer, Peg Measure, Coaster/ Napkin, Bar Spoon, Ice Scooper, Lemon, Orange Juice, Pineapple Juice, Soda, Ice cube, Ice Bucket, Straw, Swizzle Stick, Orange Slice, Pineapple cone

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।
- एक चोटी प्रयोग गरिएका औजारहरू सफा गरेर मात्र अर्को चोटी प्रयोग गरिएको ।
- जुसहरूको म्याद चेक गरेर मात्र प्रयोग गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) २: भर्जिनमेरी बनाउने । (Prepare Virgin Mary)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने । २) वाइपिड गरेको हाइबल ग्लासलाई ककटेलको लागी तयारी गर्ने र नुनले रिम गर्ने । ३) ६ ७ वटा आइस क्युब आइस स्कुपरले सेकरमा हाल्ने । ४) १२० मिलि लिटर टमाटो जुस सेकरमा हाल्ने । ५) Worcestershire Sauce ४/५ थोपा सेकरमा हाल्ने । ६) १५ मिलि लिटर कागतिको रस ग्लासमा लेमन स्कुजरको सहायताले सेकरमा निर्चोने । ७) टोबासको सस २/४ थोपा सेकरमा हाल्ने । ८) १ चिम्टि नुन र मरिच सेकरमा हाल्ने । ९) थ्रोइङ्ग वा रोलिङ्ग मेथड प्रयोग गरि माथीका सबै मिश्रणलाई धोल्ने । १०) मिश्रण गरेको मकटेल लाई स्ट्रेनरको सहायताले ग्लासमा खन्याउने । ११) लेमन स्लाईस र celery stalk ले आर्कषक ढंगले सजावट गर्ने । १२) कोस्टर/नेष्कीन माथी सर्भ गर्ने ।	<u>दिईएको (Given):</u> सेट भएको बार, औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू <u>कार्य (Task):</u> भर्जिनमेरी बनाउने । (Prepare Virgin Mary) <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> ● आर्कषक रुपमा सजाइएको । ● चिसोमा नै सर्भ गरिएको । ● एक औला बाँकी रहने गरि ग्लास भरिएको । ● आइस पुरै पग्लीइ नसकेको । ● क्रमिकरुपमा कार्यचरणहरू सम्पन्न गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● भर्जिनमेरीको रेसिपि ● भर्जिनमेरी बनाउने विधि तथा तरिका ● भर्जिनमेरीमा प्रयोग हुने गार्नेस तथा बनाउने तरिका ● भर्जिनमेरी बनाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ● भर्जिनमेरी बनाउदा अपनाउनु पर्ने सुरक्षा सावधानीहरू ● भर्जिनमेरी सर्भिसमा प्रयोग हुने ग्लास

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Highball Glass, Lemon Squeezer, Peg Measure, Coaster/ Napkin, Bar Spoon, Ice Scooper, Lemon, Ice cube, Ice Bucket, Worcestershire Sauce, Tobasco Sauce, Salt & Pepper, Tamato Juice, celery stalk, Shaker.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।
- एक चोटी प्रयोग गरिएका औजारहरू सफा गरेर मात्र अर्को चोटी प्रयोग गरिएको ।
- जुसहरूको म्याद चेक गरेर मात्र प्रयोग गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) ३: फ्रुट पन्च बनाउने (Prepare Fruit Punch)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने । २) वाइपिड गरेको हाइबल ग्लासलाई मकटेलको लागी तयारी गर्ने । ३) आइस स्क्रपरले ग्लासको तिन भागको दुईभाग आइस क्युब भर्ने । ४) ६० मिलि लिटर म्यागो जुस ग्लासमा राख्ने । ५) ६० मिलि लिटर वरेन्ज जुस ग्लासमा राख्ने । ६) ६० मिलि लिटर पाइनेपल जुस ग्लासमा राख्ने । ७) Grenadine Syrup १५ मिलि लिटर राख्ने । ८) Orange, mango and pineapple chunk राख्ने । ९) बार स्पोनको सहायताले चलाउने । १०) अरेन्ज स्लाइस/पाइनेपल कोनले आर्कषक ढंगले सजावट गर्ने । ११) सुजल स्टिक राखि कोस्टर/नेष्कीन माथी सर्भ गर्ने ।	<u>दिईएको (Given):</u> सेट भएको बार, औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू <u>कार्य (Task):</u> फ्रुट पन्च बनाउने (Prepare Fruit Punch) <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> आर्कषक रूपमा सजाइएको । गुलियो तथा फलफूलको मिश्रीत स्वाद आएको । चिसोमा नै सर्भ गरिएको । एक औला बाँकी रहने गरि ग्लास भरिएको । क्रमिकरूपमा कार्यचरणहरू सम्पन्न गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> फ्रुट पन्चको रेसिपि फ्रुट पन्च बनाउने विधि तथा तरिका फ्रुट पन्चमा प्रयोग हुने गार्नेस तथा बनाउने तरिका फ्रुट पन्च बनाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू फ्रुट पन्च बनाउदा अपनाउनु पर्ने सुरक्षा सावधानीहरू फ्रुट पन्च सर्भिसमा प्रयोग हुने ग्लास

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- High Ball Glass, Lemon Squeezer, Peg Measure, Coaster/ Napkin, Bar Spoon, Ice Scooper, Lemon, Orange Juice, Pineapple Juice, Mango Juice, Grenadine, Ice cube, Ice Bucket, Swizzle Stick, Orange, Pineapple

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।
- एक चोटी प्रयोग गरिएका औजारहरू सफा गरेर मात्र अर्को चोटी प्रयोग गरिएको ।
- जुसहरूको म्याद चेक गरेर मात्र प्रयोग गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) ४: ब्लु यन्जल बनाउने (Prepare Blue Angel)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने । २) वाइपिड गरेको हाइबल ग्लासलाई मकटेलको लागी तयारी गर्ने । ३) आइस स्कुपरले ग्लासको तिन भागको दुईभाग आइस क्युव भर्ने । ४) १५ मिलि लिटर कागतिको रस ग्लासमा लेमन स्कुजरको सहायताले निर्चोने । ५) १५ मिलि लिटर ब्लु कुरासाव ग्लासमा राख्ने । ६) लेमनयडले टप अप गर्ने । ७) कागतिको स्लाइसले आर्कषक ढंगले सजावट गर्ने । ८) सुजल स्टिक र स्ट्र राखि कोस्टर/नेप्कीन माथी सर्भ गर्ने । 	<p><u>दिईएको (Given):</u></p> <p>सेट भएको बार, औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू</p> <p><u>कार्य (Task):</u></p> <p>ब्लु यन्जल बनाउने (Prepare Blue Angle)</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● आर्कषक रुपमा सजाइएको । ● गुलियो तथा अमिलोको मिश्रीत स्वाद आएको । ● चिसोमा नै सर्भ गरिएको । ● एक औला बाँकी रहने गरि ग्लास भरिएको । ● आइस पुरै पग्लोइ नसकेको । ● निलो रंगमा देखिएको ● क्रमिकरुपमा कार्यचरणहरू सम्पन्न गरिएको 	<ul style="list-style-type: none"> ● ब्लु यन्जलको रेसिपि ● ब्लु यन्जल बनाउने विधि तथा तरिका ● ब्लु यन्जलमा प्रयोग हुने गार्नेस तथा बनाउने तरिका ● ब्लु यन्जल बनाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ● ब्लु यन्जल बनाउदा अपनाउनु पर्ने सुरक्षा सावधानीहरू ● ब्लु यन्जल सर्भिसमा प्रयोग हुने ग्लास

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- High Ball Glass, Lemon Squeezer, Peg Measure, Coaster/ Napkin, Bar Spoon, Ice Scooper, Lemon, Lemonade, Blue Curacao, Ice cube, Ice Bucket, Straw, Swizzle Stick, Lemon Slice.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।
- एक चोटी प्रयोग गरिएका औजारहरू सफा गरेर मात्र अर्को चोटी प्रयोग गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) ५: भर्जिन कोलाडा बनाउने (Prepare Virgin Colada)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने । २) वाइपिड गरेको हुरिक्यान गलासलाई मकटेलको लागि तयारी गर्ने । ३) आइस स्कुपरले १ स्कुप आइस ब्लेन्डर मा भर्ने । ४) १२० मिलि लिटर पाइनेपलको जुस ब्लेन्डर मा राख्ने । ५) ३० मिलिलिटर कोकोनट क्रिम ब्लेन्डरमा राखी ब्लेन्ड गर्ने । ६) ब्लेन्डीङ गरिएको मकटेल ग्लासमा राख्ने । ७) पाइनेपल कोनले आर्कषक ढंगले सजावट गर्ने । ८) सुजल स्टिक र स्ट्र राखि कोस्टर/नेप्कीन माथी सभर्भ गर्ने । 	<p><u>दिईएको (Given):</u></p> <p>सेट भएको बार, औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू</p> <p><u>कार्य (Task):</u></p> <p>भर्जिन कोलाडा बनाउने (Prepare Virgin Colada)</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • आर्कषक रूपमा सजाइएको । • गुलियो तथा कोकोनटको मिश्रीत स्वाद आएको । • चिसोमा नै सभर्भ गरिएको । • एक औला बाँकी रहने गरि ग्लास भरिएको । • क्रमिकरूपमा कार्यचरणहरू सम्पन्न गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> • भर्जिन कोलाडाको रेसिपि • भर्जिन कोलाडा बनाउने विधि तथा तरिका • भर्जिन कोलाडामा प्रयोग हुने गर्नेस तथा बनाउने तरिका • भर्जिन कोलाडा बनाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू • भर्जिन कोलाडा बनाउदा अपनाउनु पर्ने सुरक्षा सावधानीहरू • भर्जिन कोलाडा सर्भिसमा प्रयोग हुने ग्लास

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Hurricane Glass, Blender, Peg Measure, Coaster/ Napkin, Bar Spoon, Ice Scooper, Pineapple Juice, Coconut Cream, Ice cube, Ice Bucket, Straw, Swizzle Stick, Pineapple.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।
- एक चोटी प्रयोग गरिएका औजारहरू सफा गरेर मात्र अर्को चोटी प्रयोग गरिएको ।
- जुसहरूको म्याद चेक गरेर मात्र प्रयोग गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) ६: ट्रूपिकाना बनाउने (Prepare Tropicana)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १) आवश्यक औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने । २) वाइपिड गरेको हाइबल ग्लासलाई मकटेलको लागी तयारी गर्ने । ३) आइस स्कुपरले ग्लासको तिन भागको दुईभाग आइस क्याव सेकरमा भर्ने । ४) १५ मिलि लिटर कागतिको रस सेकरमा हाल्ने । ५) ६० मिलि लिटर ओरेन्ज जुस र ६० मिलि पाइनेपल जुस सेकरमा हाल्ने । ६) १५ मिलि लिटर चिनिको रस सेकरमा हाल्ने । ७) १५ मिलि लिटर अदुवाको रस सेकरमा हाल्ने । ८) सम्पूर्ण मिश्रणलाई सेकरमा सेक गर्ने । ९) मकटेल ग्लासमा हाल्ने । १०) सुजल स्टिक र स्ट्र राखि कोस्टर/नेष्कीन माथी सर्भ गर्ने । 	<p><u>दिईएको (Given):</u></p> <p>सेट भएको बार, औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू</p> <p><u>कार्य (Task):</u></p> <p>ट्रूपिकाना बनाउने (Prepare Tropicana)</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● आर्कषक रूपमा सजाइएको । ● चिसोमा नै सर्भ गरिएको । ● एक औला बाँकी रहने गरि ग्लास भरिएको । ● आइस पुरै पग्लीइ नसकेको । ● क्रमिकरूपमा कार्यचरणहरू सम्पन्न गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● ट्रूपिकानाको रेसिपि ● ट्रूपिकाना बनाउने विधि तथा तरिका ● ट्रूपिकानामा प्रयोग हुने गार्नेस तथा बनाउने तरिका ● ट्रूपिकाना बनाउदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ● ट्रूपिकाना बनाउदा अपनाउनु पर्ने सुरक्षा सावधानीहरू ● ट्रूपिकाना सर्भिसमा प्रयोग हुने ग्लास

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- High Ball Glass, Peg Measure, Coaster/ Napkin, Bar Spoon, Ice Scooper, Ice cube, Ice Bucket, Straw, Swizzle Stick, Orange Juice, Sugar Syrup, Pineapple Juice, Ginger syrup.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।
- एक चोटी प्रयोग गरिएका औजारहरू सफा गरेर मात्र अर्को चोटी प्रयोग गरिएको ।
- जुसहरूको म्याद चेक गरेर मात्र प्रयोग गरिएको ।

मोड्यूल ५: बार सभिस

समय : १० घण्टा (सै) + ५० घण्टा (ब्या) = ६० घण्टा

बर्णन (Description) : यस मोड्युलमा बार सभिस संग सम्बधित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्य (Objective) :

यस मोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरु निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् ।

- Greet the Guest (गेष्टलाई अभिवादन गर्न)
- Present Menu (मेन्यु प्रस्तुत गर्न)
- Take order (अर्डर लिन)
- Serve Soft Drinks (सफ्ट ड्रिंक सभिस गर्न)
- Serve Beer (वियर सभिस गर्न)
- Serve Wine (वाइन सभिस गर्न)
- Serve Spirit, Liqueur (स्प्रिट र लिक्वर सभिस गर्न)
- Present Bill (बिल प्रस्तुत गर्न)
- Receive Payment (भुक्तानी लिन)

कार्यहरु (Tasks) :

- १ Greet the Guest (गेष्टलाई अभिवादन गर्ने)
- २ Present Menu (मेन्यु प्रस्तुत गर्ने)
- ३ Take order (अर्डर लिने)
- ४ Serve Soft Drinks (सफ्ट ड्रिंक सभिस गर्ने)
- ५ Serve Beer (वियर सभिस गर्ने)
- ६ Serve Wine (वाइन सभिस गर्ने)
- ७ Serve Spirit, Liqueur (स्प्रिट र लिक्वर सभिस गर्ने)
- ८ Present Bill (बिल प्रस्तुत गर्ने)
- ९ Receive Payment (भुक्तानी लिने)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ४ घण्टा

सैद्धान्तिक : १ घण्टा

प्रयोगात्मक : ३ घण्टा

कार्य (Task) १: Greet the Guest (गेष्टलाई अभिवादन गर्ने)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) आएका पाहुनालाई भेट्ने । (Approach the arriving Guest) २) हँसिलो मुहारले पाहुनालाई दिनको समय अनुसार अभिवादन गर्ने । ३) पाहुनालाई सँगै लिएर टेबलमा जाने र बस्न मद्दत गर्ने । ४) महिलालाई प्राथमिकता दिने । ५) पाहुनाको Bag, Coat, Rain coat, छाता इत्यादि भएमा सुरक्षित ठाउँमा राख्न दिने जसले गर्दा पाहुनालाई सहज होस ।	<p>दिईएको (Given): Well set restaurant (तयारी अवस्थामा रहेको रेष्टुरेण्ट)</p> <p>कार्य (Task): Greet the Guest (गेष्टलाई अभिवादन गर्ने ।)</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● समय अनुसार अभिवादन गरेको । ● आवाज नआउने गरि कुर्सि तानेको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● गेष्ट सर्भिसका नियमहरू ● गेष्टलाई स्वागत गर्ने र सिटमा बसाउने तरिका ● समय अनुसारका अभिवादनमा प्रयोग हुने शब्दहरू जस्तै : Good morning, Good afternoon, Good evening. ● गेष्ट सर्भिसमा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ● गेष्ट सर्भिसमा अपनाउनु पर्ने सावधानीहरू

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- रेष्टुरेण्ट, कुर्सि, टेबल

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- कुर्सि र टेबलका खुट्टाहरू नभाचिएको ।
- पर्याप्त उज्यालो भएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ४ घण्टा

सैद्धान्तिक : १ घण्टा

प्रयोगात्मक : ३ घण्टा

कार्य (Task) २: Present Menu (मेन्यु प्रस्तुत गर्ने)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) पाहुनाहरू आरामपूर्वक बसेको सुनिश्चित गर्ने । २) प्रत्येक पाहुनालाई पानी सर्भिस गर्ने । ३) प्रत्येक पाहुनालाई Menu Card दिने । ४) मेनुमा भएका सबै खाना तथा पेय पदार्थहरू उपलब्ध छन् भन्ने सुनिश्चित गर्ने । ५) पाहुनालाई केहि विशेष परिकार भएदेखि त्यसको जानकारी गराउने ।	<p>दिईएको (Given): पाहुनाहरू बसेको रेष्टुरेण्ट, मेनु कार्ड, पानीको जग ।</p> <p>कार्य (Task): Present Menu (मेन्यु प्रस्तुत गर्ने)</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● सफा, स्पष्ट र आर्कषक मेनुकार्ड प्रस्तुत गरिएको । ● सफा, नचर्किएको र Wipe गरेको ग्लासको प्रयोग गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● मेन्युको परिभाषा । ● मेन्युका प्रकार ● मेन्यु प्रस्तुत गर्ने तरिका ● मेन्यु प्रस्तुत गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ● मेनुमा भएको खाद्य तथा पेय पदार्थको जानकारी ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Hi-ball Glass, Water Jug, Menu Card.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार Glove प्रयोग गरेको ।
- सफा, स्पष्ट र आर्कषक मेनुकार्ड प्रयोग भएको ।
- दागी र नचर्किएको ग्लास प्रयोग भएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ६ घण्टा

सैद्धान्तिक : १ घण्टा

प्रयोगात्मक : ५ घण्टा

कार्य (Task) ३: Take order (अर्डर लिने)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) KOT/BOT तयार गर्ने । २) सिधा उभिएर पाहुनासंग अर्डर लिने । ३) पहिला पेय पदार्थको अर्डर लिने । ४) त्यसपछि खाने कुराको अर्डर लिने । ५) अर्डर लेखिसकेपछि, सुनिश्चिताको लागि दोहोराउने । ६) क्रमैसँग KOT/BOT को पहिलो प्रति किचेन वा बारमा, र दोस्रो प्रति क्यासियरलाई दिने ।	<u>दिईएको (Given):</u> <ul style="list-style-type: none"> ● KOT, BOT, Guest बसेको रेष्टुरेण्ट । ● गेष्ट बसेको टेबल / रेष्टुरेण्ट । <u>कार्य (Task):</u> अर्डर लिने । <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> ● पेय पदार्थको अर्डर BOT मा लेखिएको । ● खानाको अर्डर KOT मा लेखिएको । ● अर्डर दोहोचाइएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● अर्डर लिने तरिका ● अर्डर लिंदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु ● KOT/BOT को जानकारी ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- KOT/BOT Pad, Pen, Carbon Papper.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- अर्डर लिदाँ सुरक्षित साथ उभिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १२ घण्टा

सैद्धान्तिक : २ घण्टा

प्रयोगात्मक : १० घण्टा

कार्य (Task) ४: Soft drink Serve गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राबिधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१) सफा पुछेको (wipe) Hi-ball ग्लास लिने । २) गेष्टले अर्डर गरेको Soft drink र ग्लास Tray मा राखेर गेष्टको टेबलमा ल्याउने । ३) ग्लास र बोतल दुबै गेष्टको दायाँपट्टि राख्ने । ४) Bottle Opener को सहायताले बिक्री खोली Bottle Opener गोजीमा राख्ने । ५) विस्तारै ग्लासमा खन्याउने । ६) बचेको Soft drinks बोतल समेत ग्लासको छेउमा राखिदिने ।</p> <p><i>नोट: सुरुमा ट्रेमा पानी भरेका बोतल र गिलास राखेर ट्रे ह्यान्डिल गर्ने प्राक्टिस गर्ने र यो प्रकृया दोहोर्याई तेहन्याई गर्ने ।</i></p>	<p>दिईएको (Given): Soft drink, Opener र ग्लास</p> <p>कार्य (Task): Soft drink Serve गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● बोतल गेष्टको अगाडी खोलिएको । ● Soft drink पर्याप्त मात्रामा चिसो भएको हुनुपर्ने । 	<ul style="list-style-type: none"> ● Soft drink को परिभाषा, महत्व तथा प्रकार ● सर्भिस गर्ने तरिका ● सर्भिस गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Crown Cap Opener, Salver, Hi-ball Glass.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १२ घण्टा
सैद्धान्तिक : २ घण्टा
प्रयोगात्मक : १० घण्टा

कार्य (Task) ५: Beer Service (बियर सर्भिस गर्ने)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१) बियर सँगै चिसो Serve गर्ने । २) गेष्टलाई सोधेर Opener को मद्दतले बिस्तारै बियरको बिको खोल्ने । ३) गिलासको पिंघमा समाई कोल्टो पारी सफा र Wipe गरेको ग्लासमा बिस्तारै खन्याउने । ४) सर्भिस ट्रे मा राखेर गेष्टको टेबुल सम्म बियर तथा ग्लास लैजाने । ५) बियरका बोटल तथा ग्लासहरू टेबलमा राख्ने । ६) ट्रे लाई काखिमा च्याप्ने । ७) बोटल र ग्लास दुवै Guest को दायांपट्टि राख्ने ।</p> <p><i>नोट: सुरुमा ट्रेमा पानी भरेका बियर बोटल र गिलास राखेर ट्रे ह्यन्डिल गर्ने प्राक्टिस गर्ने र यो प्रकृया दोहोर्याई तेहन्याई गर्ने ।</i></p>	<p>दिईएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> बियर बोटल, सर्भिस ट्रे र सफा ग्लास । <p>कार्य (Task): Beer Service गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> नखोलिएको बियरको बोटल । Beer म्याद ननाघेको । ग्लासमा हल्का फिंज उठेको । पर्याप्त मात्रामा चिसो भएको । ग्लासमा भर्दा बियर नपोखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> बियर ब्राण्डहरूको जानकारी । बियरको सर्भिस तापक्रमको जानकारी बियर सर्भिस गर्ने तरिका बियरको सर्भिस गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू बियरको Expiry date हेर्ने तरिका

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Crown cap opener mug/Beer goblet/Beer tumbler, Coaster, Salver

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- बिस्तारै खन्याउने ।
- फिंज पोखिएर ग्लास बाहिर नजाओस् ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १२ घण्टा
सैद्धान्तिक : २ घण्टा
प्रयोगात्मक : १० घण्टा

कार्य (Task) ६: Wine Service (वाइन सर्भिस गर्ने)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१) वाइन बोटल खोलनको लागि चाहिने औजारहरू जम्मा गर्ने ।</p> <p>२) औजारहरू र ग्लास रामोसंग सफा गरी पुछ्ने ।</p> <p>३) पाहुनालाई अनुमतीको लागि बोटलको लेबल देखाउने ।</p> <p>४) अनुमति पाएपछि कर्कमाथि लागेको प्लाष्टिकलाई चक्कुको मद्दतले वरीपरी काट्ने ।</p> <p>५) बोटलको रिमलाई सफा कपडाले पुछ्ने ।</p> <p>६) कर्क (Cork) Opner को मद्दतले कर्क निकाली Side Plate मा राखी Host लाई देखाउने ।</p> <p>७) लगभग 30 ml जति Glass मा राखी Host लाई Taste को लागि दिने ।</p> <p>८) अनुमति पाएपछि महिलालाई पहिले Serve गर्ने ।</p> <p>९) ग्लासको आधा वा ¾ भरी हुने गरी ग्लासमा ध्वलभ भर्ने ।</p> <p>१०) Wine glass सधैं Guest को दायांपट्टि राख्ने ।</p> <p>११) Red wine सधैं Room temperature मा serve गर्ने र बांकी सबै wine चिसो service गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● वाइन बोटल तेर्सो गरी Store गरिएको । ● गेष्ट बसेको टेबल/रेष्टुरेण्ट । <p>कार्य (Task): Wine Service (वाइन सर्भिस गर्ने)</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● औजार र ग्लास सफा भएको । ● बोटल तेर्सो पारेर राखेको हुनुपर्ने । 	<ul style="list-style-type: none"> ● वाइनको परिभाषा ● वाइनका प्रकार ● वाइनको महत्व ● वाइन सर्भिस तापक्रम ● वाइन बोटल खोल्ने तरिका । ● वाइन सर्भिस गर्ने तरिका ● वाइन बोटल खोल्दा तथा सर्भिस गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Wine Bottle, Cork opener, Side plate, Knife, Wine glass

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- Cork opener ले Cork खोल्दा Guest बाट केही पर भएर खोलने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ६ घण्टा

सैद्धान्तिक : १ घण्टा

प्रयोगात्मक : ५ घण्टा

कार्य (Task) ७: Spirit, Liqueur Service (स्प्रिट र लिक्वर सर्भिस गर्ने)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) Spirit अनुसारको ग्लास तयार गर्ने । २) जस्तै : Ice cube र Neat serve गर्दा on the Rock glass र mixer सँगै Hi-ball ग्लास । ३) Tray/Salver मा ग्लास गेष्टको अर्डर गरेको Spirit, Ice bucket सँग ice tong, soda, Water (पानी) लिएर जाने । ४) गेष्टको दायर्यापट्टि ग्लास राख्ने र त्यसमा गेष्टको इच्छा अनुसार ice cube, Soda वा पानी राख्ने ।	दिईएको (Given): <ul style="list-style-type: none"> Ice cube, Spirit, Soda, Water. कार्य (Task): Spirit, Liqueur Service गर्ने । मापदण्ड (Standard): <ul style="list-style-type: none"> राम्रोसँग सफा गरिएको ग्लास । Peg measure को सहायताले नाप गरेको मात्रा । 	<ul style="list-style-type: none"> स्प्रिट र लिक्वरको परिभाषा स्प्रिट र लिक्वरका प्रकार स्प्रिट र लिक्वरको महत्त्व स्प्रिट र लिक्वर सर्भिस गर्ने तरिका सर्भिस गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- High ball glass, Peg measure, Coaster, Ice tong, Ice bucket, Swizzle Stick

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- आवश्यकता अनुसार ग्लोभ प्रयोग गरिएको ।
- दाग र चर्किएको ग्लास प्रयोग नगरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ घण्टा

सैद्धान्तिक : घण्टा

प्रयोगात्मक : २ घण्टा

कार्य (Task) ढ: Present Bill (बिल प्रस्तुत गर्ने)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) सम्बन्धित टेबुलको Bill क्यासियरबाट जम्मा गर्ने । २) अर्डर अनुसारको पेय पदार्थ तथा खानाको बिल बनेको सुनिश्चित गर्ने । ३) विनम्रतापूर्वक बिल फोल्डरमा राखि गेष्टलाई प्रस्तुत गर्ने ।	<p>दिईएको (Given): बिल, बिल फोल्डर र खाना खाई सकेका पाहुना</p> <p>कार्य (Task): बिल प्रस्तुत गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● सफा बिल Folder ● प्रस्टसँग खाना तथा पेय पदार्थको नाम सहित मूल्य लेखिएको । ● ठिकसँग हिसाब गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● खाना तथा पेय पदार्थको मूल्यको जानकारी । ● बिल फोल्डर प्रस्तुत गर्ने तरिकाको ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Bill, Bill Folder, Pen, Carbon, Calculator.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- सावधानीपूर्वक बिल टेबलमा राखिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ घण्टा

सैद्धान्तिक : घण्टा

प्रयोगात्मक : २ घण्टा

कार्य (Task) ९: Receive Payment (भुक्तानी लिने)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१) बिल प्रस्तुत गरिसकेपछि पाहुनाले राखेको रकम लिई क्यासियरलाई बुझाउने ।</p> <p>२) फिर्ता आएको रकम भएदेखि त्यसै Folder मा राखि बिल सहित फेरी प्रस्तुत गर्ने ।</p> <p>३) Tips मा इच्छा जाहिर नदेखाउने तर पाहुनाले छोडेको खण्डमा वा दिएको खण्डमा उनिहरू गएपछि मात्र लिने ।</p>	<p>दिईएको (Given): खाना खाई सकेका पाहुना ।</p> <p>कार्य (Task): Receive Payment (भुक्तानी लिने)</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● सफा बिल Folder को प्रयोग गरिएको । ● अर्डर अनुसारको बिलमा हिसाब चेक गरिएको । ● फिर्ता रकम सहि भएको सुनिश्चित गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● हिसाब किताबको ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Bill, Bill Folder, Pen, Carbon, Calculator.

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- बिल फेल्डर सावधानीपूर्वक टेबलमा राखिएको ।

मोड्युल ६: संचार तथा वृत्ति विकास ।

सब मोड्युल ६.१: संचार गर्ने ।

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

बर्णन (Description): यस मोड्युलमा संचार गर्नेसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु (Objectives) :

यस मोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरु संचार गर्नेसंग सम्बन्धित निम्न कार्यहरु गर्न सक्षम हुनेछन् ।

- बार स्टकबारे बेभरेजलाई स्टोरलाई सूचना दिन ।
- सम्बन्धित विभागहरु संग सूचना आदान प्रदान गर्ने ।
- सिनियर र जुनियरहरु संग सूचना आदान प्रदान गर्ने ।
- समकक्षीहरुसंग सूचना आदान प्रदान गर्ने ।
- पाहुनाको गुनासोबारे ब्रिफिङ्ग गर्ने ।
- मर्मत शाखासंग सूचना आदान प्रदान गर्ने ।

कार्यहरु (Tasks) :

- १ बार स्टकबारे बेभरेजलाई स्टोरलाई सूचना दिने ।
- २ सम्बन्धित विभागहरु संग सूचना आदान प्रदान गर्ने ।
- ३ सिनियर र जुनियरहरु संग सूचना आदान प्रदान गर्ने ।
- ४ समकक्षीहरुसंग सूचना आदान प्रदान गर्ने ।
- ५ पाहुनाको गुनासोबारे ब्रिफिङ्ग गर्ने ।
- ६ मर्मत शाखासंग सूचना आदान प्रदान गर्ने ।

संचार गर्ने कार्य चरणहरु:

- १ संचार गर्ने व्यक्तिको पहिचान गर्ने ।
- २ संचार गर्दा आदार सूचक शब्द प्रयोग गर्ने ।
- ३ लिखित संचारमा नम्र र सरल भाषा प्रयोग गर्ने ।
- ४ भेट हुदा वा टेलिफोनमा सुरुमा अभिवादन गर्ने ।
- ५ टेलिफोनमा कुरा गर्दा आफ्नो परिचय र फोन गर्नाको उद्देश्य प्रष्ट पार्ने ।
- ६ मौखिक संचार गर्दा कुरा सकिए पछि समय दिएकोमा धन्यवाद दिने ।
- ७ लिखित संचारमा सम्बोधन तथा अभिवादन गर्न नबिर्सने ।

संचारसंग सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान

- संचारको परिभाषा ।
- संचारको आवश्यकता तथा महत्व ।
- संचारका विभिन्न साधनहरु र तिनीहरुको प्रयोग विधि ।
- संचारका माध्यमहरु ।
- विभिन्न व्यक्तिहरुसंग संचार गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु ।

अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective):

- आदार सूचक शब्द तथा नम्र र सरल भाषा प्रयोग गरी संचार गरेको ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- टेलिफोन, कम्प्युटर, इमेल, कागज, कलम, लेटर प्याड ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- कुरा गर्दा तथा पत्राचारगर्दा आदार सूचक शब्द तथा नम्र र सरल भाषा प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) १: बार स्टकबारे बेभरेज स्टोरलाई सूचना दिने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१) स्टक बुक र बारमा भएको सामान रुजु गर्ने ।</p> <p>२) बारमा कम हुँदै गएको र सकिएको सामानहरू एक एक गरी टिप्ने ।</p> <p>३) बारमा धेरै स्टक भएको सामानहरू टिप्ने ।</p> <p>४) टिपिएका सामानहरूको लिष्ट बेभरेज स्टोरलाई जानकारी गराउने ।</p> <p>५) बारमा धेरै खपत हुने सामानहरूको बारेमा पनि जानकारी गराउने ।</p> <p>६) बारका सामानहरू सकेसम्म एकै ब्राण्डको ल्याउन अनुरोध गर्ने ।</p> <p>७) बेभरेज स्टोरमा धेरै स्टक भएको सामानहरूको जानकारी लिई Push-selling अथवा बेभरेज clearance लाई प्राथमिकता दिने ।</p>	<p><u>दिईएको (Given)</u></p> <p>बार स्टोर र बेभरेज स्टोर</p> <p><u>कार्य (Task):</u></p> <p>बार स्टकबारे बेभरेज स्टोरलाई सूचना दिने ।</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● समयमा नै संचार कायम गरिएको । ● बार स्टक र बेभरेज स्टोरको तथ्यांक अध्ययन गरिएको । ● अन्तिम मिति सकिएको सामानको जानकारी बेभरेज स्टोरलाई गरिएको । ● आवश्यक सामग्रीको बारेमा स्टोरमा समयमा नै संचार भएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● संचारको परिभाषा । ● संचारको आवश्यकता तथा महत्व । ● संचारका विभिन्न साधनहरू र तिनीहरूको प्रयोग विधि । ● संचारका माध्यमहरू । ● विभिन्न व्यक्तिहरूसंग संचार गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू । ● स्टकको ज्ञान । ● स्टोरको ज्ञान । ● Push-selling ज्ञान ● बेभरेज clearance ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

कम्प्यूटर, फाइल, फाराम, प्रिन्टर, टेलिफोन, पेन, स्टक बुक, इन्भेन्टरी बुक

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- सरल र बुझ्नेगरी कामको विषयमा कुराकानी निरन्तर रूपमा गरिने ।
- काम गर्नु अगाडि पूर्व सूचना जारी गर्ने ।
- विनम्रतापूर्वक कुराकानी गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) २: सम्बन्धित विभागहरु संग सूचना आदान प्रदान गर्ने ।

कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१) बार संग सम्बन्धित विभागहरुसंग राम्रो सम्बन्ध राख्ने ।</p> <p>२) विभिन्न विभागहरु जस्तै :</p> <p>क) किचेन : बारमा खानाको अर्डर आएमा K.O.T बनाई किचेन विभागसंग आदान प्रदान गर्ने ।</p> <p>ख) हाउसकिपिङ्ग : बारमा प्रयोग भएको Hand towel, napkin cloth र अन्य कपडाहरु बुझाउने र सफा ल्याउने ।</p> <p>ग) गारबेज : बारबाट आएको फोहोरलाई, खाली बोटलहरु, कुहिने फोहोर र कागज वा बक्साहरु छुट्टयाएर विभिन्न भांडामा राखी गारबेज विभागलाई जानकारी गराउने ।</p> <p>घ) इभेन्ट शाखा : कुनै पनि कार्यक्रम हुनु भन्दा अगाडि पूर्व सूचना लिने-दिने ।</p> <p>ङ) स्टोर विभाग : आवश्यक बेभरेजहरु उपलब्ध गराउन जानकारी दिने ।</p> <p>च) मेन्टेनेन्स विभाग : कुनै पनि उपकरण सामग्री विग्रने, टुटफुट भएको विभागलाई Mantinance and Repairment फाराम भरी जानकारी गराउने ।</p> <p>छ) सेक्युरिटी विभाग : बार एरियामा कुनै पनि भै भमेला आई परेमा तुरुन्त सेक्युरिटिलाई खबर गर्ने ।</p> <p>ज) फुड एण्ड बेभरेज : कुनै पनि समस्याहरु परेको खण्डमा यस शाखामा जानकारी दिने जस्तै : गेष्टको कम्प्लेन आएमा, सल्लाह सुझाव दिएमा ।</p> <p>३) सबै विभागहरु संग विनम्रतापूर्वक समन्वय गर्ने ।</p>	<p><u>दिईएको (Given)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● बार र काम गर्ने कम्पनी अथवा अन्य विभाग <p><u>कार्य (Task):</u></p> <p>सम्बन्धित विभागहरु संग सूचना आदान प्रदान गर्ने ।</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● समयमा नै स्पष्ट संचार कायम गरिएको । ● सबै विभागहरु संग राम्रो सम्बन्ध कायम गरिएको । ● सूचनाको आदान प्रदान राम्रो संग भएको । ● समय समयमा सबै विभाग संग कुराकानी भएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● संचारको ज्ञान । ● शाखा, विभागको ज्ञान । ● विनम्रतापूर्वक बोल्ने ज्ञान । ● Mantinance and Repairment फाराम ● विभिन्न विभागहरुको कामको जानकारी <ul style="list-style-type: none"> ● किचेन ● हाउसकिपिङ्ग ● गारबेज ● इभेन्ट शाखा ● स्टोर विभाग ● मेन्टेनेन्स विभाग ● सेक्युरिटी विभाग ● फुड एण्ड बेभरेज

औजार,उपकरण र सामग्रीहरु (Tools, Equipment and Materials):

- Mantinance and Repairment फाराम, टेलिफोन,

सुरक्षा/साबधानीहरु (Safety/Precautions):

- सरल र बुझ्नेगरी कामको विषयमा कुराकानी निरन्तर रुपमा गरिएको ।
- काम गर्नु अगाडि पूर्व सूचना जारी गरिएको ।
- काममा रिसाउने, भर्किने, अनुहार रातो नबनाइएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) ३: सिनियर र जुनियरहरु संग सूचना आदान प्रदान गर्ने ।

कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) कार्य शुरु हुनु भन्दा पहिले सिनियर जुनियरसंग कार्यको बारेमा छलफल गर्ने । २) बार डिस्प्ले (Display), बार सेटअप (Set up) बारेमा जुनियरहरुलाई जानकारी दिने । ३) काममा प्रयोग हुने उपकरणहरुको बारेमा जानकारी गराउने । ४) मेनुमा भएका कन्टेल मन्टेलको बारेमा जानकारी गराउने । ५) अर्डर कसरी लिने भन्नेबारे छलफल गर्ने । ६) गेष्ट सर्भिस, बेभरेज सर्भिसको बारेमा सूचना आदान प्रदान गर्ने । ७) कुनै पनि नयां कार्यक्रम हुँदैछ भने त्यस कार्यक्रमको बारेमा सूचना आदान प्रदान गर्ने । ८) कार्य सम्बन्धी कुनै अफ्ट्यारो परिस्थितिहरु आइपरेमा आफुभन्दा सिनियरलाई सूचना दिने । ९) विदा लिनु परेको खण्डमा एकदिन अगाडि नै सम्बन्धित व्यक्तिलाई अथवा सिनियरलाई सूचना दिने । १०) बिनम्रतापुर्वक एक आपसमा छलफल गर्ने ।	<u>दिईएको (Given)</u> <ul style="list-style-type: none"> कार्य गर्ने ठाउँ, कर्मचारीहरु <u>कार्य (Task):</u> सिनियर र जुनियरहरु संग सूचना आदान प्रदान गर्ने । <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> संचार राम्रोसंग भएको । सिनियर जुनियरको राम्रो सम्बन्ध भएको । अति आवश्यक कुराकानीहरुका बारेमा समयमा नै छलफल गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> संचारको ज्ञान । शाखाको ज्ञान । कार्यरत कर्मचारीहरुको संगठनिक संरचना र सोहि अनुसार आदर गर्ने ज्ञान ।

औजार,उपकरण र सामग्रीहरु (Tools, Equipment and Materials):

- टेलिफोन

सुरक्षा/सावधानीहरु (Safety/Precautions):

- सरल र बुझ्ने गरी सम्बन्धित कार्यको विषयमा छलफल गरिएको ।
- समस्याहरुलाई समाधान गरिएको ।
- जुनियरलाई कार्यको बारेमा बुझ्ने गरी विश्लेषण गरिएको ।
- स्पष्ट हुने गरि समयमा नै सूचना सिनियरलाई गराइएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) ४: समकक्षीहरूसंग सूचना आदान प्रदान गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) आफ्नो शाखामा काम गर्ने सवै समकक्षीहरूसंग राम्रो सम्बन्ध राख्ने । २) कार्यको विषयमा समकक्षीहरूसंग छलफल गर्ने । ३) कार्यमा हुने विभिन्न समस्याहरू, प्रोत्साहनहरूको बारेमा छलफल गर्ने । ४) राम्रो कार्यको प्रशंसा सवैसंग बाँड्ने र गल्ती भएका कुराहरू आफूले पनि महशुस गर्ने । ५) काममा हुंदा आवश्यकता अनुसार कार्यको बारेमा मात्र छलफल गर्ने ।	<u>दिईएको (Given)</u> कार्य गर्ने क्षेत्र र समकक्षीहरू <u>कार्य (Task):</u> समकक्षीहरूसंग सूचना आदान प्रदान गर्ने । <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> संचार राम्रोसंग भएको । सवैसंग राम्रो सम्बन्ध भएको । काम सम्बन्धी सवै कुराहरू छलफल गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> संचारको ज्ञान । शाखाको ज्ञान । कार्यरत कर्मचारीहरूको संगठनिक संरचना र सोहि अनुसार आदर गर्ने ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- टेलिफोन, कम्प्युटर, फाराम, नोटिस बोर्ड, पेन

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- सरल र बुझ्ने गरी सम्बन्धित कार्यको विषयमा छलफल गरिएको ।
- समस्याहरूलाई समाधान गरिएको ।
- समकक्षीहरूलाई कार्यको बारेमा बुझ्ने गरी विश्लेषण गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) ५: पाहुनाको गुनासोबारे त्रिफिङ्ग गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) सम्बन्धित कर्मचारीहरू एक ठाउँमा भेला हुने । २) अघिल्लो दिनमा भएका कमि कमजोरीको बारेमा कुराकानी गर्ने । ३) पाहुनालाई चित्त नबुझेका कुराहरू सबै सामु व्यक्त गर्ने । ४) पछिल्ला दिनहरूमा हामीबाट भएका गल्तीहरूका बारेमा कुराकानी गर्ने । ५) आगामी दिनमा आइपर्ने समस्याहरू र त्यसका सामाधानहरू बारेमा छलफल गर्ने । ६) पाहुनाका गुनासो आएमा सम्बन्धित व्यक्तिलाई जानकारी गराई त्यसको समाधानको बारेमा छलफल गर्ने ।	<u>दिईएको (Given)</u> पाहुनाका गुनासाहरू <u>कार्य (Task):</u> पाहुनाको गुनासोबारे त्रिफिङ्ग गर्ने । <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> ● आइपर्न सक्ने तथा आइपरेका समस्याहरूको बारेमा छलफल गरिएको । ● सबै समस्याहरूको निचोड निकाली समाधान गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● गुनासो सुन्ने ज्ञान । ● समस्या समाधानको ज्ञान । ● समस्या विश्लेषण गर्ने ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Guest Complain Form

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- पाहुनाको गुनासो राम्रो संग सुनिएको ।
- पाहुनाको गुनासोहरूको समाधान समयमा गरिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य (Task) ६: मर्मत शाखासंग सूचना आदान प्रदान गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१) बारमा भएका उपकरणहरूको अवस्था जांच गर्ने । २) विग्रीएका टुटफुट भएका उपकरणहरू जांच गरी मर्मत फाराम भर्ने । ३) भरिएको फाराम मर्मत शाखामा बुझाउने । ४) मर्मत विभागले मर्मत फाराम अनुसार उपकरणहरू मर्मत गरे नगरेको जांच गर्ने । ५) कुनै पनि उपकरणहरूमा समस्या देखिएमा तुरुन्त मर्मत शाखालाई खबर गर्ने । ६) दिइएको समय तालिका अनुसार उपकरणहरू जांच गर्ने ।	<u>दिइएको (Given)</u> <ul style="list-style-type: none"> कार्यक्षेत्र, विग्रीएका उपकरण र मर्मत शाखा <u>कार्य (Task):</u> मर्मत शाखासंग सूचना आदान प्रदान गर्ने । <u>मापदण्ड (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> तालीका अनुसार मर्मत शाखाले उपकरण जांच गरिएको । विग्रीएका उपकरणहरूको समयमा नै मर्मत भएको । 	<ul style="list-style-type: none"> मर्मत फाराम भर्ने ज्ञान । उपकरण जांच गर्ने ज्ञान । संचारको ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- Telephone, Form, Pen, Register

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- विग्रीएका सामग्रीहरू प्रयोग नगरिएको ।
- मर्मत शाखासंग राम्रो संचार भएको ।
- फाराम भर्दा सवै कुराहरू उल्लेख गरिएको ।

सब मोड्युल: ६.२ : वृत्ति विकास गर्ने

समय : ४ घण्टा (सै) + ८ घण्टा (ब्या) = १२ घण्टा

बर्णन (Description): यसमा नेपाली प्राविधीबाट हाते कागज बनाउने उद्यमीहरुको वृत्ति विकाससंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु (Objectives) :

यस मोड्युलको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरु वृत्ति विकाससंग सम्बन्धित निम्न कार्यहरु गर्न सक्षम हुनेछन्:

१. तालिममा सहभागि हुन ।
२. मिटिङमा भाग लिन ।
३. गोष्ठी सेमिनारमा भाग लिन ।
४. पुस्तक पत्रपत्रिका पढ्न ।
५. बरिष्ठ प्राविधिक संग सम्पर्क राख्न ।
६. क्याटलग अध्ययन गर्न ।
७. ईन्टरनेट साईडहरु भिजिट गर्न ।
८. अध्ययन अवलोकन भ्रमण गर्न ।
९. सहकर्मी संग अन्तरकृया गर्न ।

कार्यहरु (Tasks) :

१. तालिममा सहभागि हुने ।
२. मिटिङमा भाग लिने ।
३. गोष्ठी र सेमिनारमा भाग लिने ।
४. पुस्तक/पत्र पत्रिका पढ्ने ।
५. बरिष्ठ प्राविधिक संग सम्पर्क राख्ने ।
६. क्याटलग अध्ययन गर्ने ।
७. इन्टरनेट साईटहरु भिजिट गर्ने ।
८. अध्ययन अवलोकन भ्रमण गर्ने ।
९. सहकर्मी संग अन्तरकृया गर्ने ।

वृत्ति विकास गर्ने कार्य चरणहरु:

१. विभिन्न पत्र पत्रिका, पुस्तकहरु तथा क्याटलगहरु अध्ययन गर्ने ।
२. गोष्ठी, सेमिनार, मिटिङको बारेमा जानकारी लिने ।
३. गोष्ठी, सेमिनार, मिटिङको लागि पत्राचार गर्ने ।
४. गोष्ठी, सेमिनार, मिटिङको आयोजना गर्ने, भाग लिने तथा जानकारीहरुको आदान प्रदान गर्ने ।
५. विभिन्न ईन्टरनेट साईडहरु भिजिट गरी व्यवसायसंग सम्बन्धित सूचनाहरु प्राप्त गर्ने ।
६. आफु भन्दा बरिष्ठ प्राविधिकहरूसंग सम्पर्क गरी थप जानकारीहरु तथा आवश्यक सर सल्लाह लिने ।
७. अध्ययन अवलोकन भ्रमणको लागि स्थान पहिचान गर्ने, भ्रमणको बारेमा अनुमति माग्ने र उपयुक्त समयमा भ्रमण गर्ने ।
८. भ्रमणको क्रममा व्यवसायसंग सम्बन्धित जानकारीहरु हासिल गर्ने ।
९. गोष्ठी, सेमिनार, मिटिङ, अध्ययन अवलोकन भ्रमण तथा बरिष्ठ प्राविधिकहरूसंग सम्पर्कको क्रममा प्राप्त जानकारीहरुलाई टिपोट गर्ने बानी बसाल्ने ।

वृत्ति विकाससंग सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान

- वृत्ति विकासको परिभाषा ।
- विकासको आवश्यकता तथा महत्व ।
- वृत्ति विकास गर्ने विभिन्न तरिकाहरु ।
- इमेल, इन्टरनेट हेर्ने तरिकाहरु ।
- गोष्ठी, सेमिनार, मिटिङको आयोजना गर्ने तरिकाहरु ।
- गोष्ठी, सेमिनार, मिटिङको आयोजना गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु ।
- अध्ययन अवलोकन भ्रमणको आयोजना गर्ने तरिका तथा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु ।

अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective):

- वृत्ति विकास संग सम्बन्धित सीपहरुको सहि प्रयोग भएको ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरु (Tools, Equipment and Materials):

- टेलिफोन, कम्प्युटर, इमेल, कागज, कलम, लेटर प्याड ।

सुरक्षा/सावधानीहरु (Safety/Precautions):

- कुरा गर्दा तथा पत्राचारगर्दा आदार सूचक शब्द तथा नम्र र सरल भाषा प्रयोग गर्ने ।

मोड्यूल ७ : उद्यमशीलता विकास Entrepreneurship Development

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

वर्णनः

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

उद्देश्यः

यस मोड्यूलको समापनपछि, विद्यार्थीहरुले निम्न कार्यहरु गर्न सक्षम हुनेछन्ः

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

कार्यहरु

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

क्र.सं.	कार्यहरु	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	समय (घण्टामा)		
			सै.	ब्या.	जम्मा
१	व्यवसाय/उद्यमको अवधारणा व्याख्या गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> • व्यवसाय/उद्यमको परिचय • व्यवसाय/उद्यमको वर्गिकरण • लघु, साना तथा मझौला उद्योगको जानकारी • स्वरोजगारी र तलवी व्यक्तिको फाईदा तथा बेफाईदाहरु 	४		४
२	उद्यमशीलता सम्बन्धि मनोवृत्ति विकास गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> • सफलताको जिवनचक्र • जोखिम लिने मनोवृत्ति 	३		३
३	सम्भावित व्यवसायिक विचारको श्रृजना गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> • व्यवसायिक विचारकोश्रृजना • व्यवसायिक विचारको मुल्याङ्कन 	१	२	३
४	व्यवसायिक योजनाको तयारी गर्ने । (प्रत्येक प्रशिक्षार्थीले १/१ वटा व्यावसायिक	<ul style="list-style-type: none"> • बजार तथा बजारीकरणको अवधारणा • वस्तु तथा सेवाको वर्णन • व्यवसाय गर्ने स्थानको छनौट 	९	१८	२७

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

Textbook:

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

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

Reference book:

Entrepreneur's Handbook, Technonet Asia, 1981

सामान्य गुणस्तर सूचक (General Quality Indicator)

उपलब्धि तह

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

क्र.सं.	मापक	उद्देश्य प्रमाणीकरण हुने सूचक	प्रमाणीकरणको साधन
		रूपमा प्रतिष्ठित संस्था जस्तै-टिआइटीआईबाट चारदिने तालीम सम्पन्न गरेको हुनुपर्ने ।	
		समग्र कार्यक्रम तालिमको पाठ्यक्रम र तालीम सामग्रीहरूबारे तालीम हनुअघि नै तालीमका सबै प्रशिक्षकहरूलाई अभिमुखीकरण तालीम दिइन्छ ।	तालीम अगाडिको अभिमुखीकरण प्रतिवेदन
५.	नियमित तालीम व्यवस्थापन	तालीमको सुरुआत, अन्त्य, कार्यगत तालीम, पदस्थापन योजना, सीप परीक्षण मिति, रोजगारी स्थापनासम्बन्धी योजना र तालीमपछिको सहयोग योजनाजस्ता विषयहरूलाई समेटेर उपयुक्त समयमा तालीम पात्रोको निर्माण हुने ।	तालीम पात्रो

प्रक्रियागत तह

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

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

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

परिणाम/उपलब्धि तह

क्र.सं.	मापक	उद्देश्य प्रमाणीकरण हुने सूचक	प्रमाणीकरणको साधन
१.	तालीम पूरा गर्ने दर	प्रशिक्षार्थीमध्ये १० प्रतिशतभन्दा बढीले तालीमअधुरो पारी विचमा नछोड्ने	प्रशिक्षार्थीहरूको सूची
२.	क्षमता/सीप परीक्षा	कम्तीमा ९० प्रतिशतभन्दा बढीले तालीम पूरा गरी सीप परीक्षा दिने	एनएसटिबी सीप परीक्षाको परिणाम
		कम्तीमा ८० प्रतिशत प्रशिक्षार्थीहरूले सीप परीक्षा उत्तीर्ण गर्नुपर्ने	एनएसटिबी सीप परीक्षाको परिणाम
३.	सफल प्रशिक्षार्थीहरूको पदस्थापन दर	प्रत्येक तालीमबाट सफल ६० प्रतिशत प्रशिक्षार्थीलाई रोजगारीको व्यवस्था भएको/रोजगारी पाएका छन्।	आम्दानी प्रमाणीकरण प्रतिवेदन/ट्रेसर अध्ययन प्रतिवेदन
		रोजगार पाएका प्रशिक्षार्थीहरूले विशेष रूपमा व्यवस्था गरिएको वर्गीकरण (यदि गरेको भएमा) अनुसारको सामान्य अवस्थाको आम्दानी गरेका छन्।	आम्दानी प्रमाणीकरण प्रतिवेदन/ट्रेसर अध्ययन प्रतिवेदन
४.	तालीमबाट प्राप्त सीपहरूको कार्यस्थलमा भएको प्रयोग बारे	९० प्रतिशत जागिरमा संलग्न प्रशिक्षार्थीहरूले आफ्नो सीपसँग सम्बन्धित व्यावसायिक तालीममा संलग्न भएको हुनुपर्छ।	आम्दानी प्रमाणीकरण प्रतिवेदन/ट्रेसर अध्ययन प्रतिवेदन
		कम्तीमा ८० प्रतिशत रोजगारमा संलग्न प्रशिक्षार्थीहरू आफ्नो कामप्रति सन्तुष्ट रहेको साथै ६० प्रतिशत रोजगारदाताहरू प्रशिक्षार्थीहरूको कार्यबाट सन्तुष्ट रहेको देखिन्छ। रोजगारदाताहरू तालीमबाट प्रशिक्षार्थीहरूले पाएको सीपबाट सन्तुष्ट छन्।	ट्रेसर अध्ययन प्रतिवेदन रोजगारदाताहरूको सर्वेक्षण