साना होटेल तथा लज सहायक

(Small Hotel & Lodge Assistant)

छोटो अवधिको

पाठ्यक्रम

(दक्षतामा आधारित)

प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद्

पाठ्यक्रम विकास तथा समकक्षता निर्धारण महाशाखा

सानोठिमी, भक्तपुर

निर्माणः २०७०

परिमार्जनः २०७८

विषयसूची

परिचय: 4

लक्ष : 4

उद्देश्यहरू : 4

पाठ्यक्रमको विवरण........ 4

पाठ्यक्रमको विशेषता........ 5

तालीम अवधि: 5

लक्षित स्थान........ 5

लक्षित समूहः 5

प्रशिक्षार्थी सङ्ख्या 5

प्रशिक्षणको माध्यम........ 5

प्रशिक्षार्थी उपस्थिति........ 5

प्रवेश मानक........ 6

प्रशिक्षकको न्यूनतम योग्यता 6

प्रशिक्षक - प्रशिक्षार्थी अनुपात........ 6

प्रशिक्षणका माध्यम र सामाग्री........ 6

शिक्षण सिकाइ विधि........ 6

प्रशिक्षार्थी मूल्याङ्कन........ 7

श्रेणी विभाजन प्रणाली 7

प्रमाण पत्र प्रदान........ 7

सीप परीक्षणको व्यवस्था 7

प्रशिक्षण सम्बन्धी सुझाव 7

अनुगमन सुझाव........ 8

पाठ्यक्रम संरचना 9

मोड्युल १ पेशागत परिचय............10

मोड्युल २ : पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा............12

मोडुल ३ आधारभूत औजार उपकरण, सामाग्रीहरू............21

मोड्युल - ४ आधारभूत कार्यहरू............24

सव - मोड्युल ४.१ : सरसफाइ............25

सव - मोड्युल ४.२ : कटिङ तथा पूर्व तयारी............33

सव - मोड्युल ४.३ : होटेलको वातावरण र सजावट............42

मोड्युल ५ : फ्रन्टडेस्कका सेवाहरू............47

मोड्युल ६ : हाउस किपिङ सेवा............62

मोड्युल ७ : गोदाम व्यवस्थापन............73

मोड्युल ८ : बिहानी खाजाका परिकार............82

मोड्युल ९ : सुप दाल तरकारीका परिकार............95

मोड्युल १० : मासुका परिकार............107

मोड्युल ११ : खाना (Rice) का परिकारहरू............120

मोड्युल १२ : वार एण्ड रेष्टुरेन्ट सेवा............127

मोड्युल १३ : डिजर्टका परिकारहरू............138

मोड्युल १४ : होटेल भित्रका असामान्य परिस्थितिको व्यवस्थापन............144

मोड्युल १५: उद्धमशीलता विकास (Entrepreneurship Development)............151

तालीम सञ्चालन गर्न आवश्यक भौतिक पूर्वाधार (भवन र कक्षा कोठाहरू) Infrastructures and Facilities............154

औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू............156

पाठ्यक्रम निर्माण कार्यमा संलग्न विज्ञहरू............160

परिचय:

यो साना होटेल तथा लज सहायक (Small Hotel and Lodge Assistant) पेशाको दक्षतामा आधारित पाठ्यक्रम होटेल तथा लज सहायक कार्यसँग सम्बन्धित छ । यस पाठ्यक्रममा साना होटेल तथा लज सहायकका लागि आवश्यक आधारभूत ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएको छ। यस पाठ्यक्रममा आधारित तालिम कार्यक्रमले एकातर्फ प्रशिक्षकलाई पाठ्यक्रममा समावेश भएका ज्ञान र सीपलाई प्रदर्शन गर्ने तथा सिकाउन र अर्को तर्फ प्रशिक्षार्थीलाई प्रयोगात्मक अभ्यास मार्फत सीप सिक्न प्रचुर अवसर प्रदान गर्दछ । प्रशिक्षार्थीले पाठ्यक्रममा समावेश गरिएका ज्ञान र सीपहरू सिक्नका लागि आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामाग्रीहरू सुरक्षित तरीकाले प्रयोग गर्नेछन्।

यो पाठ्यक्रम अनुसार प्रशिक्षण लिएका प्रशिक्षार्थीहरूले सैद्धान्तिक ज्ञान कक्षा कोठाको प्रशिक्षणबाट र प्रयोगात्मक सीपको लागी किचेन ल्यावमा अभ्यास गर्नेछन् । यी सीपहरूमा दक्षता हासिल गरिसके पछि प्रशिक्षार्थीहरूले सम्बन्धित उद्योग व्यवसायमा रोजगारी प्राप्त गर्ने पर्याप्त अवसर पाउने वा व्यवसाय गरी स्वरोजगार सिर्जना गर्न सक्नेछन् र गरिबी न्यूनीकरण गरी मुलुकको विकासमा योगदान दिनेछन् । यो पाठ्यक्रममा राखिएका सिकाइबाट प्रशिक्षार्थीहरू आफूसँग भएका परम्परागत सीप र ज्ञानलाई नवीन प्रविधि अनुसार सुधार ल्याउन र सम्बन्धित क्षेत्रमा आवश्यक दक्ष कामदारको रूपमा कार्य गर्न समर्थ हुनेछन्।

लक्ष :

यस पाठ्यक्रमको मुख्य लक्ष्य आधारभूत तहको दक्ष साना होटेल तथा लज सहायक तयार गर्नु रहेको छ।

उद्देश्यहरू :

यस पाठ्यक्रमका निम्नानुसार उद्देश्यहरू रहेका छन्

- साना होटेल तथा लज सहायक को लागि आवश्यक पर्ने सम्पूर्ण ज्ञान प्रदान गर्ने
- यो पेशासँग सम्बन्धित कार्यस्थल वा व्यक्तिगत सुरक्षा, पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा प्रदान गरी उक्त पेशामा हुन सक्ने दुर्घटना तथा हानी नोक्सानी न्यूनीकरण गर्ने ।
- रोजगारी तथा स्वरोजगारीको माध्यमबाट आय आर्जनमा वृद्धि गरी विपन्न परिवारको जीवनस्तरमा सुधार ल्याउन सहयोग गर्ने ।
- होटेल तथा लजहरू र शैक्षिक संस्था बिच सहकार्य गरी होटेल तथा लजहरूमा आएका नयाँ प्रविधि अनुरूप तालीम सञ्चालन गर्ने ।

पाठ्यक्रमको विवरण

यो पाठ्यक्रम साना होटेल तथा लज सहायकले सम्पादन गर्ने कार्यमा आधारित छ। यसमा पेशागत परिचय, पेशागत स्वास्थ्य सुरक्षा, आधारभूत औजार उपकरण तथा सामाग्रीहरू, आधारभूत कार्यको ज्ञान, सरसफाइको व्यवस्थापन गर्ने र पाहुनाको स्वागत सत्कार गर्ने, हाउस किपिङ सेवा दिने, फ्रन्टडेस्क सेवा दिने, वार तथा रेस्टुरेन्टका सेवा दिने, विभिन्न खानाका परिकारहरू तयार गर्ने होटेलमा राम्रो वातावरण कायम राख्ने आदि

विभिन्न प्रकारका कार्यसँग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् । यो पाठ्यक्रममा साना होटेल तथा लज सहायकका लागि आवश्यक पर्ने सम्पूर्ण सीपहरूको दक्षता हासिल नभएसम्म अभ्यास गराइरहने उद्देश्य राखिएको छ । यस पेशामा सरसफाइको अति महत्त्व हुने हुनाले कामदार, कार्यस्थल तथा खाद्य वस्तुको सरसफाइको लागि आवश्यक पर्ने ज्ञान र सीप समेत समावेश गरिएको छ । कार्यस्थलमा हुन सक्ने दुर्घटना र त्यसबाट बच्ने उपायहरू तथा तत्काल गर्न सकिने प्राथमिक उपचारहरू समेत यस पाठ्यक्रममा समावेश गरिएको छ । प्रशिक्षार्थीहरूलाई स्वरोजगार उन्मुख गराउनको लागि छुट्टै मोड्युलको रूपमा उद्यमशीलता विकास समेत समावेश गरिएको छ ।

पाठ्यक्रमको विशेषता

- यस पाठ्यक्रमले सीप विकासमा जोड दिन्छ । यस पाठ्यक्रममा ८०% समय सीप सिकाइमा र २०% समय ज्ञान सिकाइमा छुट्ट्याइएको छ ।
- तसर्थ यस पाठ्यक्रमको जोड पाठ्यक्रममा समावेश गरिएका सीपहरू प्रदान गर्न वा सिकाउनमा हुनेछ ।

तालीम अवधि:

यो तालीम कार्यक्रमको समय अवधि सैद्धान्तिक र प्रयोगात्मक अभ्यास समेत ३९० घण्टाको हुनेछ ।

लक्षित स्थान

- नेपाल भरी ।

लक्षित समूहः

- कक्षा १० उत्तीर्ण भएका यस पेशामा अभिरुचि राख्ने व्यक्तिहरू

प्रशिक्षार्थी सङ्ख्या

- एक समूहमा अधिकतम २० जना

प्रशिक्षणको माध्यम

- नेपाली \ अङ्ग्रेजी वा स्थानीय भाषा

प्रशिक्षार्थी उपस्थिति

- तालीम अवधि भर प्रशिक्षार्थीको उपस्थिति कम्तीमा ९० % पुगेको हुनुपर्ने छ । अन्यथा प्रमाण पत्र पाउन योग्य मानिने छैन ।

प्रवेश मानक

तलका आधारहरू पुरा गरेका व्यक्तिहरू यस तालीममा प्रवेश पाउनेछन् ।

- साधारण लेखपढ गर्न सक्ने ।
- कम्तीमा १६ वर्ष उमेर पुगेका स्वस्थ नेपाली नागरिक
- यस पेशामा अभिरुचि राख्ने व्यक्तिहरू ।
- प्रवेश परीक्षा उत्तीर्ण गरेका व्यक्तिहरू

प्रशिक्षकको न्यूनतम योग्यता

- सम्बन्धित व्यवसायमा तह २ को सीप परीक्षण वा सो सरह उत्तीर्ण गरी कम्तीमा २ वर्षको कार्य अनुभव भएको ।
- सम्बन्धित विषयमा प्राविधिक एस.एल.सी. वा सो सरह उत्तीर्ण गरी कम्तीमा २ वर्षको कार्य अनुभव भएको ।
- राम्रो सञ्चार तथा प्रशिक्षण सीप भएको ।

प्रशिक्षक - प्रशिक्षार्थी अनुपात

- प्रयोगात्मक कक्षाको लागि अनुपात : १ : १०
- सैद्धान्तिक कक्षाको लागि अनुपात : १ : २०

प्रशिक्षणका माध्यम र सामाग्री

प्रभावकारी प्रशिक्षण तथा प्रदर्शनका लागि आवश्यक सामाग्रीहरू

- छापेका मिडियाका सामाग्रीहरू, तालीम म्यानुअल, अभ्यास पुस्तिका, रुजु-सूची आदी ।
- Non - Projected सामाग्रीहरू डिस्प्ले नमुनाहरू, फ्लिपचार्ट, पोस्टर, बोर्ड मार्कर आदी ।
- Projected Media सामाग्रीहरू मल्टिमिडिया प्रोजेक्टर, स्लाइड आदी ।
- श्रव्यदृष्य ,टेप ,फिल्म, स्लाइड, टेप, भिडियो, डिस्क प्ले आदी ।
- कम्प्युटरमा आधारित प्रशिक्षण सामाग्री (कम्प्युटरमा आधारित तालिम र अन्तरक्रियात्मक भिडियो)

शिक्षण सिकाइ विधि

यो तालीम कार्यक्रम प्रशिक्षण दिँदा उदाहरणयुक्त व्याख्या, प्रवचन, छलफल, कार्यादेश , समूह, छलफल, प्रदर्शन, अनुकरण, निर्देशित अभ्यास, अवलोकन, स्व अभ्यास , प्रयोगात्मक अभ्यास, र अन्य व्यक्तिगत सिकाई हुनेछ ।

प्रशिक्षार्थी मूल्याङ्कन

- प्रशिक्षार्थीहरूले प्राप्त गरेको सीपको मूल्याङ्कन सम्बन्धित प्रशिक्षकले नियमित रूपमा गर्नुपर्दछ
- प्रशिक्षार्थीले सिकेको सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानको मूल्याङ्कन सम्बन्धित प्रशिक्षकले मौखिक वा लिखित परीक्षाद्वारा गर्नुपर्दछ
- प्रशिक्षार्थीले सफल हुन प्रत्येक मोड्युलका प्रयोगात्मक र सैद्धान्तिक दुवै मूल्याङ्कनमा छुट्टा छुट्टै कम्तीमा ६० प्रतिशत अङ्क प्राप्त गर्नुपर्दछ
- प्रत्येक मोड्युलमा १ वटा आन्तरिक मूल्याङ्कन र एउटा परीक्षा सम्बन्धित संस्थाले नै लिनुपर्नेछ
- प्रवेश परीक्षा सम्बन्धित संस्थाले नै सञ्चालन गर्नुपर्नेछ

श्रेणी विभाजन प्रणाली

- विशिष्ट श्रेणी- ८० प्रतिशत वा माथि अङ्क ल्याइ उत्तीर्ण गर्ने
- प्रथम श्रेणी - ७५ प्रतिशत वा माथि अङ्क ल्याइ उत्तीर्ण गर्ने
- द्वितीय श्रेणी - ६५ प्रतिशत वा माथि अङ्क ल्याइ उत्तीर्ण गर्ने
- तृतीय श्रेणी - ६० प्रतिशत वा माथि अङ्क ल्याइ उत्तीर्ण गर्ने

प्रमाण पत्र प्रदान

यो तालीम सफलतापूर्वक सम्पन्न गर्ने प्रशिक्षार्थीहरूलाई सम्बन्धित तालीम दिने संस्थाले "**साना होटेल तथा लज सहायक"** (Small Hotel and Lodge Assistant) को प्रमाण पत्र प्रदान गर्नेछ ।

सीप परीक्षणको व्यवस्था

यो तालीम सफलतापूर्वक पुरा गरी प्रमाण पत्र प्राप्त गरेका प्रशिक्षार्थीहरूले राष्ट्रिय सीप परीक्षण समितिद्वारा निर्धारण गरिएका मापदण्ड \ पूर्व सर्तहरू पुरा गरेमा **साना होटेल तथा लज सहायक"** (Small Hotel and Lodge Assistant) पेशाको तह १ को सीप परीक्षण परीक्षामा सहभागी हुन सक्ने छन् ।

प्रशिक्षण सम्बन्धी सुझाव

यो पाठ्यक्रम बेरोजगार साक्षर युवा लक्षित गरी निर्माण गरिएको छ । यो पाठ्यक्रम लागु गर्दा तपसिलका निर्देशनहरू पालना गर्न सूचित गरिन्छ ।

- तालीम पाठ्यक्रम पूर्ण रूपमा अध्ययन गर्ने ।
- सैद्धान्तिक प्रशिक्षण तथा सीप सिकाइको लागि पाठ्य योजना बनाउने
- सीपमा आधारित सैद्धान्तिक विषयवस्तुलाई प्रभावकारी ढङ्गबाट प्रशिक्षण गराउने ,
- सिकारु स्पष्ट नभइन्जेलसम्म प्रशिक्षकले सीप सम्पादन प्रदर्शन गर्ने, गराउने ।
- सिकारुलाई सिप सम्पादन गर्नु पूर्व वैयक्तिक सुरक्षा उपकरण प्रयोग तथा औजार उपकरण सुरक्षा प्रत्याभूति सुनिश्चित गर्ने, गराउने

- सिकारुलाई सम्बन्धित सीप सम्पादन गर्न निर्देशिका अभ्यास गर्न लगाउने
- सिकारुलाई सम्बन्धित सीप गल्ती नगरीकन सम्पादन गर्न अवसर प्रदान गर्ने, गराउने
- सिकारुले स्वतन्त्र ढङ्गबाट जटिल सीपहरू सम्पादन गरेको सुनिश्चित गर्ने, गराउने
- सिकारुले सीप सिकाइको क्रममा उत्पादन गरेको वस्तु भए त्यसको मूल्याङ्कन गर्ने, गराउने
- सीपको अभ्यास पछि प्रशिक्षार्थीहरूलाई आवश्यक कार्य योजना दिने ।

अनुगमन सुझाव

यस कार्यक्रमको सफलताको मूल्याङ्कन र भविष्यमा यो पाठ्यक्रम परिमार्जन गर्न आवश्यक पृष्ठपोषण सङ्कलनको लागि यो पाठ्यक्रमले निम्नानुसारको सुझाव सिफारिस गर्दछ ।

- पहिलो अनुगमन- तालिम कार्यक्रम समाप्त भएको ६ महिना पछि
- दोश्रो अनुगमन- पहिलो अनुगमन समाप्त भएको ६ महिना पछि
- अनुगमन चक्र - दोश्रो - अनुगमन समाप्त भएको १ वर्ष पछि, प्रत्येक वर्ष, ५ वर्ष पछि ।

पाठ्यक्रम संरचना

साना होटेल तथा लज सहायक

सि.न.	मोड्युल	प्रकृति	समय (घण्टा)			कैफियत
			सैद्धान्तिक	प्रयोगात्मक	जम्मा	
१.	पेशागत परिचय		६	०	६	
२.	पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा	सै.+प्र.	४	१५	१९	
३.	आधारभूत औजार उपकरण सामाग्रीहरू		२.५	१५	१७.५	
४.	आधारभूत कार्य ४.१ सरसफाइ ४.२ कटिङ तथा पूर्व तयारी ४.३ होटेल वातावरण		 ५.५ ४ ४	 १४.५ १६ ८	 २० २० १२	
५.	फ्रन्टडेस्क सेवा	सै.+प्र.	१२	३०	४२	
६.	हाउस किपिङ सेवा	सै.+प्र.	६	३०	३६	
७.	गोदाम व्यवस्थापन	सै.+प्र.	४	१४	१८	
८.	बिहानी खाजाका परिकार	सै.+प्र.	६	२४	३०	
९.	सुप दाल र तरकारीका परिकार	सै.+प्र.	३.५	१८.५	२२	
१०.	मासु, माछा परीकार	सै.+प्र.	४	२४	२८	
११.	खानाका परिकार	सै.+प्र.	२	१०	१२	
१२.	वार एन्ड रेष्टुरेण्ट सेवा	सै.+प्र.	६	२९.५	३५.५	
१३.	डिजर्टका परिकार	सै.+प्र.	२.५	१४.५	१७	
१४.	होटेल भित्रका असामान्य परिस्थिति व्यवस्थापन	सै.+प्र.	३	१२	१५	
१५.	उद्यमशीलता विकास	सै.+प्र.	१८	२२	४०	
	जम्मा		९३	२९७	३९०	

सै: सैद्धान्तिक ९३

प्र: प्रयोगात्मक २९७

मोड्युल १ पेशागत परिचय

समयः ६ घण्टा (सै)
पाठ्य विवरणः यस मोड्ुलमा पर्यटन तथा आतिथ्यता, होटेल, फ्रन्ट अफिस, हाउस किपिङ, फुड एण्ड वेभरेज सर्भिस, Food production(kitchen) र स्टोर तथा पेशागत परिचयसँग सम्बन्धित अन्य आधारभूत ज्ञान समावेश गरिएको छ। **उद्देश्यः** साना होटेल तथा लज सहायकको अवधारणा विकास गर्न **पाठ्यवस्तुहरुः** **१ होटेल** • होटेलको परिचय, प्रकार, इतिहास, विभागहरू, • होटेल सञ्चालकमा हुनुपर्ने गुणहरू, • सानो होटेलको सङ्गठनात्मक संरचना **२ फ्रन्ट अफिस** • फ्रन्ट अफिसको परिचय, भूमिका, function, शाखा • साना होटेलको फ्रन्ट अफिसको सङ्गठनात्मक संरचना • रिजर्भेसनको परिचय, महत्त्व र श्रोतहरू • फ्रन्ट अफिसले दिने अन्य सुविधाहरू • फ्रन्ट अफिसको कर्मचारीहरूको कार्य विवरण • होटेलमा हुने विभिन्न प्रकारका पाहुना कोठाहरू • Room tariff र meal plan • भुक्तानीका माध्यम • फ्रन्ट अफिसमा प्रयोग हुने विभिन्न फारम, लगबुक, फरम्याट • टेलिफोन अपरेट गर्ने विधि • फ्रन्ट अफिस सम्बन्धी शब्दावली **३ हाउसकिपिङ्** • हाउसकिपिङ्को परिचय, शाखा, function • हाउसकिपिङ् पेशाः परिचय, महत्त्व, अवसर र चुनौतीहरू • कर्मचारीको कार्य विवरण, पेशागत आचरण • विभिन्न प्रकारका वेड साइजहरू, लिनेन साइजहरू • Guest supplies, amenities and their placement • सरसफाइको परिचय, महत्त्व, frequency • Pest Control **४ फुड एण्ड वेभरेज सर्भिस**

- फुड एण्ड वेभरेज सर्भिस परिचय र Function
- साना होटेलमा F& B सर्भिस विभागको सङ्गठनात्मक संरचना
- कर्मचारीको कार्य विवरण
- Beverage परिचय र प्रकार
- F & B सर्भ गर्दा गर्न हुने र नहुने कामहरू
- F&B Service का शब्दावलीहरू

५ Food Production (Kitchen/भान्छा)

- भान्छा- परिचय, प्रकार र भान्छाका भागहरू
- साना होटेलमा भान्छाको सङ्गठनात्मक संरचना
- भान्छाका कर्मचारीहरूको कार्यविवरण
- हाइजिन र स्यानिटेशन परिचय र महत्त्व
- विभिन्न प्रकारका खाना पकाउने विधिहरू
- कुकिङ सम्बन्धी शब्दावली

६ स्टोर

- गोदाम व्यवस्थापनको आधारभूत नियमहरू
- FIFO को नियम
- Tag System
- छिटो बिग्रने तथा छिटो नबिग्रने खाद्य तथा पेय पदार्थ तथा त्यसको भण्डारण
- बिग्रेको र नबिग्रेको खाद्य तथा पेय पदार्थ पहिचान गर्ने

मोड्युल २ : पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा

समय : ३.५ घण्टा (सै) +१५.५ घण्टा (व्या)= १९ घण्टा
पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा सावधानीका बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ । यस मोड्युलमा पेशागत कार्य गर्दा हुन सक्ने सम्भावित दुर्घटनाबाट सुरक्षित राख्न, प्राथमिक उपचार गर्न, कार्य स्थलको सुरक्षा गर्न, मेशिन \ औजार तथा उपकरणहरूको प्रयोग र सरसफाइ सँग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् । **उद्देश्यहरू (Objectives)** यस मोड्युलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् । १. व्यक्तिगत स्वास्थ्य र सुरक्षा अपनाउन । २. कार्यस्थलको फोहोर व्यवस्थापन गर्न । ३. औजार तथा उपकरणहरूको पहिचान, प्रयोग र सरसफाइ गर्न । ४. कार्य स्थलको सुरक्षा गर्न । ५. प्राथमिक उपचारको व्यवस्था गर्न । ६. खाद्य संरक्षण गर्न । ७. सरसफाइका रासायनिक तत्वहरूको सुरक्षित प्रयोग गर्न ८. आगलागीबाट हुने क्षति न्यूनीकरण गर्न **निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks):** १. व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने । २. कार्यस्थलको फोहोर व्यवस्थापन गर्ने । ३. औजार तथा उपकरणहरूको पहिचान, प्रयोग र सरसफाइ गर्ने । ४. खाद्य संरक्षण गर्ने । ५. कार्य स्थलको सुरक्षा गर्ने । ६. प्राथमिक उपचार गर्ने ७. सरसफाइका रासायनिक तत्वहरूको सुरक्षित प्रयोग गर्ने ८. आगलागीबाट हुने क्षति न्यूनीकरण गर्ने

कार्य विश्लेषण

कूल समय: २ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यावहारिक: १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य: (Task) १: व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. नङ सफा र छोटो राख्ने ५. कपाल छोटो राख्ने । ६. दैनिक नुहाउने । ७. भित्री लुगाहरू फेर्ने । ८. पुरुष कामदारले दैनिक Shaving गर्ने ९. महिला कामदारले हल्का मेक अप गर्ने जुरो बनाउने , १०. सफा सेफ युनिफर्म हेयर नेट तथा , सेफ क्याप लगाउने ११. सेफ्टी सुजको प्रयोग गर्ने १२. एप्रोन वा सेफ्टी ज्याकेट प्रयोग गर्ने १३. औजार उपकरणको व्यवस्थापन गर्ने १४. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने	**<u>अवस्था (Condition)</u>** • प्रशिक्षण स्थल/भान्छा प्रयोगशाला, • PPE (व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण) **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task):</u>** व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्ने **<u>मानक (Standard) :</u>** • मास्क ,ग्लोब,सेफ्टि सुज र एप्रोन सही तरिकाले प्रयोग गरिएको । • औजार उपकरणहरू उचित स्थानमा राखिएको ।	**<u>व्यक्तिगत स्वास्थ्य तथा सुरक्षा</u>** • स्वास्थ्यलाई असर गर्ने केमिकल सम्बन्धी ज्ञान । • सेफ्टिको लागि प्रयोग गर्ने उपकरणहरू र सामाग्री सम्बन्धी ज्ञान । • प्रयोग गर्ने विधि ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment's and materials):</u>
मास्क, ग्लोब,(पन्जा), सेफ्टी सुज, एप्रोन ।

<u>सुरक्षा/ सावधानी (Safety/Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत स्वास्थ्य र सरसफाइ कायम राख्ने ।
- केमिकल, आगो र ग्यासको प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउने ।
- असुरक्षाका कारकहरू जस्तै ; कस्सिएको, लामो बाहुला भएको कपडा नलगाउने र कपाल छोटो पार्ने वा हेयर नेट प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

कूल समय: २ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य: (Task) २ : कार्यस्थलको फोहोर व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. डष्टबिन छोपेर राख्ने । ५. भुईँ सफा राख्ने । ६. भेन्टिलेसन र सिलिङ सफा गर्ने ७. एक्जस्ट फ्यान सफा राख्ने ८. भित्ताहरूको धुलो र दाग हटाउने । ९. काम गर्ने टेबुल सफा गर्ने १०. सिंकहरू सफा राख्ने । ११. औजारहरूलाई सफा गरी यथास्थानमा राख्ने । १२. धुलो उठाई सुरक्षित स्थानमा फाल्ने । १३. फोहोरलाई कुहिने, नकुहिने, धातु, प्लास्टिक र विषालु पदार्थ फरक फरक डष्टबिनमा राख्ने । १४. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था (Condition)</u>** • प्रशिक्षण स्थल/ कार्यस्थल भान्छा प्रयोगशाला, • आवश्यक सामागी **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task):</u>** कार्यस्थलको फोहोर व्यवस्थापन गर्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** • कार्यस्थलको भुईँ , भित्ता टेबुल,सिलिङ,झ्याल, ढोकाहरू,धुलो, चिल्लो तथा दाग रहित भएको • फोहोर व्यवस्थापन गरिएको ।	**<u>कार्यस्थलको सरसफाइ</u>** • कार्यस्थलको परिचय • सफाइको परिचय तथा महत्त्व • सरसफाइ गर्ने तरिका । • झाडु\ कुचो प्रयोग गर्ने तरिका । • फोहोर व्यवस्थापनको ज्ञान ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment's and materials):</u>

मास्क, ग्लोब,(पन्जा) ,सेफ्टी सुज, एप्रोन हेल्मेट, डष्टवीन, डष्टप्यान ।

<u>सुरक्षा/ सावधानी (Safety/Precautions):</u>

- मास्क, ग्लोब,(पन्जा) ,सेफ्टी सुज, एप्रोन प्रयोग गर्ने ।
- केमिकल, आगो र ग्यासको प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउने ।
- असुरक्षाका कारकहरू जस्तै ; कस्सिएको, लामो बाहुला भएको कपडा नलगाउने र कपाल छोटो पार्ने वा हेयर नेट प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

कूल समय:२.५ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यावहारिक: २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य: (Task) ३ : औजार उपकरणहरूको पहिचान, प्रयोग र सरसफाइ गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. औजार उपकरणको छनौट र सुरक्षित प्रयोग गर्ने । ५. औजार उपकरणहरू दैनिक सफाइ गरी टुल बक्समा वा यथास्थानमा राख्ने । ६. चक्कु तथा कटरलाई धार लगाई सुरक्षित स्थानमा राख्ने । ७. औजार उपकरणहरूलाई प्रयोगमा ल्याउनु भन्दा अगाडि चेक गर्ने । ८. प्रशिक्षकले औजारको प्रयोग गरी देखाए अनुसार प्रशिक्षार्थीले प्रयोग गर्ने । ९. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने	**<u>अवस्था (Condition)</u>** प्रशिक्षण कक्ष, कार्यस्थल, औजार उपकरण **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task):</u>** औजार उपकरणहरूको पहिचान, प्रयोग र सरसफाइ गर्ने । **<u>मापदण्ड (Standard) :</u>** • औजार उपकरणको पहिचान र प्रयोगको जानकारी भएको • औजार तथा उपकरणहरू धुलो, चिल्लो तथा दाग रहित भएको । ।	**<u>औजार उपकरणहरूको पहिचान, प्रयोग र सरसफाइ</u>** • भान्सामा प्रयोग हुने विभिन्न औजार तथा उपकरणहरूको नाम,काम, तथा प्रयोग विधि बारे जानकारी । • औजार सफाइ गर्न प्रयोग हुने केमिकलको जानकारी । • भान्सामा प्रयोग हुने विभिन्न औजार तथा उपकरणको सरसफाइ गर्ने तरिका । • औजार, उपकरणहरूको सरसफाइ तथा प्रयोग गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment's and materials):</u>

Baimmary pot, Basket, bata, Broom, Butcher Knife, Chapper, Chef Knife, Chimta, Chokla roller, Chopping Board , Cold dish, Cooker, Cooking Pot, Cylinder, Dust Bean, Flower Knife, Freeze, Fry Pen, Fry Pin coil pot , Glass, Hot case, Kadai, Kitchen duster, Kitchen rack, Ladder, Micro oven, Mixture grinder, Mope, Oven Range, Pillar, Plate, Platter, Potato crusher, Service spoon, Service plate, Soup Bowel, Soup Container, Soup boat, Spice bowel, Stove, vegetable knife, Washing Basin, Weight Balance , Working table, सफा गर्ने कपडा ,पानी डिटरजेण्ट ।

<u>सुरक्षा/ सावधानी (Safety/Precautions):</u>

- PPE (मास्क, ग्लोब, (पन्जा) ,एप्रोन टोपी)प्रयोग गर्ने ।
- सफाइमा प्रयोग हुने उपकरण तथा केमिकलको उपयोग तथा सुरक्षित व्यवस्थापन गर्नुपर्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य: (Task) ४. : खाद्य संरक्षण गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. खाद्य पदार्थहरू सफासुग्घर राख्ने । ५. सुख्खा खाद्य वस्तुलाई केलाउने (सफा गर्ने) ६. केलाएको सुख्खा बस्तुलाई हावा नछिर्ने गरी बचाएर राख्ने । ७. उपभोग मिति जाँच गर्ने । ८. डिब्बा बन्द खाद्य वस्तु डिब्बा खोलेपछि अलग राख्ने । ९. उत्पादित परिकार कम्तीमा ८२ डिग्री तापक्रममा एकपटक मात्र तताएर प्रयोग गर्ने । १०. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था (Condition)</u>** • भान्छा प्रयोगशाला • औजार उपकरण तथा खाद्य बस्तुहरू **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task):</u>** खाद्य संरक्षण गर्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** • सफा गरिएका खाद्य पदार्थहरू धुलो, तथा फोहोर रहित भएको । • खाद्य पदार्थहरूलाई हावा नछिर्ने गरी बन्द गरिएको।	**<u>खाद्य संरक्षण</u>** • खाद्य पदार्थहरूको संरक्षण गर्ने ज्ञान । • खाद्य पदार्थहरूमा प्रयोग हुने केमिकल सम्बन्धी ज्ञान । • खाद्य सामाग्रीहरूको तापक्रम, सफाइ र उचित व्यवस्थापन ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment's and materials):</u> :

Freeze / D freeze, Soup Container, Cupboard, Food items

<u>सुरक्षा तथा सावधानी (Safety/Precautions):</u>

- PPE (मास्क, ग्लोब, (पन्जा), एप्रोन, टोपी) प्रयोग गर्ने ।
- खाद्य पदार्थहरूलाई हावा नछिर्ने गरी बन्द गरिएको हुनुपर्ने ।
- खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्दा तापक्रम मिलाएर राख्नु पर्ने ।
- सफाइमा प्रयोग हुने उपकरण तथा केमिकलको उपयोग तथा सुरक्षित व्यवस्थापन गर्नुपर्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य: (Task) ५ : कार्यस्थलको सुरक्षा गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. काम गर्ने दराज वा ड्रयर लक गर्ने । ५. अपरिचित व्यक्तिलाई कार्यस्थलमा प्रवेश नदिने । ६. कार्यस्थलमा cctv को प्रयोग गर्ने ७. प्रवेश द्वार वा ढोकामा च्यानल गेटको प्रयोग गर्ने । ८. कार्यस्थलमा प्रवेश गर्दा वा निस्कँदा फिंगर प्रिन्ट गरेर मात्र In -Out गर्ने । ९. In -Out हुँदा मेटल डिटेक्टर प्रयोग गरी शरीरको खानतलासी लिने । १०. कार्यस्थललाई बोण्ड टेपले घेर्ने । ११. सुरक्षाका सङ्केतहरू राख्ने । १२. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था (Condition)</u>** • कार्यस्थल, प्रशिक्षण कक्ष • सेफ्टि जन्य उपकरणहरू **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task):</u>** कार्यस्थलको सुरक्षा गर्ने । **<u>मानक (Standard) :</u>** • सुरक्षा जन्य उपकरणहरूको प्रयोग भएको । • उचित व्यवस्था गरी कार्यस्थलको सुरक्षा गरिएको । • कार्यस्थलमा भेन्टिलेसन तथा उज्यालोको पर्याप्त व्यवस्था भएको ।	**<u>कार्यस्थलको सुरक्षा</u>** • कार्यस्थल सुरक्षाको अवधारणा ,आवश्यकता तथा महत्त्व । • Cctv सम्बन्धी जानकारी । • In -Out मेशिन (Finger print Machine) प्रयोग सम्बन्धी जानकारी । • मेटल डिटेक्टटर प्रयोग सम्बन्धी जानकारी ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment's and materials): :</u>

ताला, चाबी, CCTV, Metal Detector, Finger Print Machine , Bond Tape, Note Board आदी

<u>सुरक्षा तथा सावधानी (Safety/Precautions):</u>

- कार्यस्थल प्रवेश गर्ने ढोकाहरू नियमित जाँच गरी राम्रोसँग बन्द गर्ने ।
- असम्बन्धित व्यक्तिहरूलाई कार्यस्थल प्रवेशमा रोक लगाउन सुरक्षाका उपकरणहरू जडान गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

कूल समय: ३ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य: (Task) ६ : प्राथमिक उपचार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान Related Technical Knowledge**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. प्राथमिक उपचारको लागि कार्यस्थलमा first aid box को व्यवस्था गर्ने । ५. टाउको दुख्दा वा सामान्य ज्वरो आउँदा प्रयोग हुने औषधी डाक्टरको सल्लाह लिएर मात्र प्रयोग गर्ने ६. स्ट्रेचरको प्रयोग गर्ने । ७. सामान्य घाउचोटको प्राथमिक उपचार गर्ने । ८. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था (Condition)</u>** • कार्यस्थल/प्रशिक्षण कक्ष, बिरामी • First Aid box **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task):</u>** प्राथमिक उपचार गर्ने **<u>मानक (Standard):</u>** • आवश्यक औजार र औषधी सहितको First Aid box को व्यवस्था गरिएको • औषधी प्रयोग गर्दा रोगसँग सम्बन्धित विज्ञहरूसँग सल्लाह लिएको ।	**<u>प्राथमिक उपचारको व्यवस्था</u>** • प्राथमिक उपचारको परिभाषा तथा महत्व । • First Aid box मा हुनुपर्ने न्यूनतम औषधी र औजारहरू । • काटेको , पोलेको, बेहोस भएको, भाँचिएको, मर्केको प्राथमिक उपचार गर्ने तरिका । • प्राथमिक उपचार गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू । • सामान्य रोग जस्तै टाउको दुख्नु, ज्वरो आउनु सम्बन्धी ज्ञान ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment's and materials):</u> :

First Aid kit Box, Stretcher

<u>सुरक्षा/ सावधानी (Safety/Precautions):</u>

- मास्क, सेफ्टि सुज र हेण्ड ग्लोब प्रयोग गर्दा सुरक्षित र सही तरीकाले गर्ने ।
- First Aid Box प्रयोग पछि सुरक्षित स्थानमा राख्ने

कार्य विश्लेषण

कूल समय: २ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक:१.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य: (Task) ७ : सरसफाइका रासायनिक तत्वहरूको सुरक्षित प्रयोग गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान Related Technical Knowledge**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. लेवल हेरेर Chemical हरू छुट्टाउने ५. Chemical लाई अर्को ठाउँमा लान मिल्ने सानो भाँडोमा राख्ने ६. जुन ठाउँको लागि प्रयोग गर्नु पर्ने Chemical हो सोही ठाउँमा मात्र प्रयोग गर्ने ७. प्रयोग पछि chemical लाइ तोकिएको ठाउँमा राख्ने ८. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था (Condition)</u>** • कार्यस्थल/प्रशिक्षण कक्ष/ प्रयोगशाला • PPE **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task):</u>** सरसफाइका रासायनिक तत्वहरूको सुरक्षित प्रयोग गर्ने **<u>मानक (Standard):</u>** • Chemical हरू सुरक्षित तरीकाले प्रयोग गरी, निश्चित स्थानमा भण्डारण गरिएको	**<u>सरसफाइका रसायनको प्रयोग</u>** • रसायनको आधारभूत जानकारी • रसायन प्रयोग गर्दा हुने जोखिम • रसायनका प्रकार र प्रयोग गर्ने ठाउँ। • रसायन भण्डारण

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment's and materials):</u> :
Surface cleaner, toilet bathroom cleaner, sterilizer, sanitizer, PPE, Air freshener, Furniture cleaner, washing chemical

<u>सुरक्षा/ सावधानी (Safety/Precautions):</u>

- सरसफाइका रासायनिक तत्वहरू सुरक्षित भण्डारण गर्ने
- मास्क, सेफ्टि सुज र हेण्ड ग्लोब प्रयोग गर्दा सुरक्षित र सही तरीकाले गर्ने

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य: (Task) ८ : आगलागीबाट हुने क्षति न्यूनीकरण गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान Related Technical Knowledge**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. फायर सेफ्टी उपकरणहरूको व्यवस्था गर्ने ५. फायर सेफ्टी उपकरणहरू सञ्चालन गर्ने ६. अत्यधिक प्रज्वलनशील पदार्थलाई मापदण्ड बमोजिम व्यवस्थित गर्ने ७. प्रयोग गरेका उपकरणहरू सफा गर्ने ८. प्रयोग गरेका सामाग्रीहरू निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने ९. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था (Condition)</u>** • भान्छा प्रयोगशाला/प्रशिक्षण कक्ष • सेफ्टि उपकरणहरू • म्यानुअल **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task):</u>** आगलागीबाट हुने क्षति न्यूनीकरण गर्ने **मानक <u>(Standard):</u>** • आगलागीबाट हुने खतराबाट बच्न सुनिश्चित गरेको • सुरक्षा सावधानीका उपायहरू अपनाइएको	**<u>सरसफाइका रसायनको प्रयोग</u>** • फायर सेफ्टी उपकरणहरूको पहिचान • फायर सेफ्टी उपकरणहरूको प्रयोग • फायर सेफ्टी उपकरणहरू सञ्चालन गर्ने म्यानुअल

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment's and materials):</u> :
फायर सेफ्टी उपकरणहरू, फायर सेफ्टी सञ्चालन गर्ने म्यानुअल

<u>सुरक्षा/ सावधानी (Safety/Precautions):</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- प्रज्वलनशील पदार्थहरूलाई व्यवस्थित ढङ्गबाट भण्डारण गर्ने ।

मोडुल ३ आधारभूत औजार उपकरण, सामाग्रीहरू

समयः २.५ घण्टा (सै) + १५ घण्टा (व्या) = १७.५ घण्टा
पाठ्य विवरणः यस मोड्युलमा साना होटेल तथा लज सहायक पेशामा प्रयोग हुने आवश्यक औजार, उपकरण र सामाग्रीहरूको पहिचान प्रयोगसँग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएको छ । **उद्देश्यः** • आधारभूत औजार, उपकरण र सामाग्रीहरूको पहिचान गर्न • आधारभूत औजार, उपकरण र सामाग्रीहरूको प्रयोग गर्न **विषय वस्तुः** प्रयोगमा आउने आधारभूत औजार, उपकरण र सामाग्रीहरूको पहिचान र प्रयोग ।

औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू

Bed/Bath Rooms

Equipment	Equipment
Bed rooms (double & single)	Bed side table
Coffee table	Arm chairs
Bed side lamps	Mattresses double
Mattress single	Blankets single
Blanket double	Pillow
Pillow cover	Bed sheets double (white)
Bed sheets single	Bed covers single
Bed covers double	Wardrobe
(Bed room amenities)	Bath room
(Commode, basin, tiled wall and floor, bath room amenities)	

Requirement of Kitchen/Restaurant Equipment

Equipment	Equipment
Rack for plates, bowls	Landing table
Rack for spoon, fork, knife and glasses	Garbage bin
2 Bowls Sink for dish washing	2 Bowls Sink for Vegetable and Meats
Equipment Rack	Stainless Still Working Table
Kitchen Equipment Rack	Tandoor Oven

Deep Fat Fryer (gas or electric)	Dry Store Racks
4 Burner Gas Range (2.5X3 ft)	Weighing scale
Stainless Still Working Table (2.5 X4) as per the space	Oven (gas or electric)
Refrigerator	Stainless Still Working Table
Deep Fridge	2 Burner Gas Range
Marble Top Table	Service Counter with Hot case
Dough machine	Salamander
Equipment rack	Griddle

Utensils/Tools/Small Equipment for Kitchen

Items	**Items**
Sauce pan (Large, Medium, Small)	Wooden spatula
Frying pan	Spider (Jhajer)
Non-stick frying pan	Turner / Slicer
Wok	Strainer
Ladle	Tray (aluminum)
Peeler) (student)	Knife (chopper) (student)
Knife (vegetable) (student)	Dekchi (large, medium, small)
Knife (paring) (student)	Karai (large, medium)
Stainless still Mixing Bowl (large, medium, small)	Chopping board (total)
Plastic Bata	Sauce ladle
Grinder	Mo Mo set (Large, small)
Plastic bucket	Toaster
Curry dishes (large, medium, small)	Salad platter (large, medium)
Rice dishes (large, medium, small)	Cake moulds
Sizzler	Bread moulds
Platters (large, medium, small)	Grater
Whisk	Measuring jug
Colander	Skewers
Meat mincer	Trays
Kitchen fork	Pizza plates
Sieve	Pie plates

Service Equipment

Items	Items
Full plates	Quarter plates
Half plates	All purpose spoon
All purpose fork	Astray
All purpose knife	Flower vase
Chutney bowls	Sauce/chilly vinegar sets
Cruet sets	Water glass (Hiball)
Water jug	Beer glass
Whiskey glass	Ice-cream scoop
Tea cups/saucer	Liqueur glass
Soup bowls	Brandy glass
Cocktail glass	White wine glass
Cocktail shaker	Red wine glass
Ice bucket	Juice glass
Ice tongs	Long drink glass
Champignon glass	Mixing glass
Fridge in Bar	Peg measure
Blender	

Furniture in Restaurant

Items	Items
Bar Counter	Side board
Dining table (Square/Round)	Restaurant chairs
Bar chairs	

मोड्युल - ४ आधारभूत कार्यहरू

समयः १३.५ घण्टा (सै) + ३८.५ घण्टा (प्र) = ५२ घण्टा
पाठ्य विवरण: यस मोडुलमा पेशासँग सम्बन्धित आधारभूत कटिङ र खानाको परिकारहरूको पूर्व तयारीसँग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् । उद्देश्यः आधारभूत कटिङ र पूर्व तयारी गर्ने **आधारभूत कार्यहरुः** **४.१ सरसफाइ** १. व्यक्तिगत स्वच्छता एवं सरसफाइ गर्ने । २. भान्छाको स्वच्छता एवं सरसफाइ गर्ने । ३. खाद्य तथा सामाग्रीहरूको सरसफाइ गर्ने । ४. लत्ता कपडाको सरसफाइ गर्ने । ५. रेष्टुरेण्ट तथा सामानहरूको सरसफाइ गर्ने । ६. पाहुना कोठाको स्वच्छता एवं सरसफाइ कायम गर्ने । ७. पब्लिक एरियाको स्वच्छता एवं सरसफाइ कायम राख्ने । **४.२ कटिङ तथा पूर्व तयारी** १. Julienne काट्ने । २. Jardinière काट्ने । ३. Wedge काट्ने । ४. Slice काट्ने । ५. Cube काट्ने । ६. Brunoise काट्ने । ७. Macedoine काट्ने । ८. Chopping काट्ने । **४.३ होटेलको वातावरण र सजावट** १. लवी आकर्षक बनाउने । २. होटेलको भित्री तथा बाहिर सजावट गर्ने। ३. फोहोर मैला व्यवस्थापन गर्ने । ४. Mise-en-scène कायम राख्ने ।

बिस्तृत पाठ्यक्रम

सव - मोड्युल ४.१ : सरसफाइ

समय : ५.५ घण्टा (सै) +१४.५ घण्टा (व्या)= २० घण्टा
पाठ्य विवरण (Description) : यस सव - मोड्युलमा साना होटेल तथा लज सहायक" पेशासँग सम्बन्धित सरसफाइ कायम गर्ने सम्बन्धी आधारभूत सीपहरू समावेश गरिएका छन्
उद्देश्यहरू (Objectives) यस मोड्युलको अन्त्यमा प्रशिक्षार्थीहरू निम्न उद्देश्यहरू पुरा गर्न सक्षम हुनेछन् । १. साना होटेल तथा लज सहायक" पेशामा सरसफाइ एवं स्वच्छता सम्बन्धी ज्ञान प्राप्त गर्न । २. साना होटेल तथा लज सहायक पेशा सम्बन्धी सरसफाइ कायम गर्ने सीप प्राप्त गर्न । उपरोक्त उद्देश्यहरू पुरा गर्नको लागि यस मोड्युलमा निम्न विषय वस्तुहरू समावेश गरिएको छ । **निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks)** १. व्यक्तिगत स्वच्छता एवं सरसफाइ गर्ने । २. भान्छाको स्वच्छता एवं सरसफाइ गर्ने । ३. खाद्य तथा सामाग्रीहरूको सरसफाइ गर्ने । ४. लत्ता कपडाको सरसफाइ गर्ने । ५. रेष्टुरेण्ट तथा सामानहरूको सरसफाइ गर्ने । ६. पाहुना कोठाको स्वच्छता एवं सरसफाइ कायम गर्ने । ७. पब्लिक एरियाको स्वच्छता एवं सरसफाइ कायम राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य: (Task) १: व्यक्तिगत स्वास्थ्य तथा सुरक्षा अपनाउने ।

कार्य चरणहरू(Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. काम सुरु गर्नु अगाडि दैनिक नुहाउने ५. नियमितरूपमा दाँत माझ्ने । ६. सफा पोसाक लगाउने । ७. पुरुषले कपाल, दारी छोटो गरेर काट्ने र महिलाले जुरो बनाउने ८. खाना बनाउनु अगाडि हात साबुन पानीले धुने । ९. धूम्रपान गरेपछि र शौचालय प्रयोग पछि हात साबुन पानीले धुने १०. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**अवस्था(Condition)** • प्रशिक्षण कक्ष, बाथरुम • आवश्यक सामाग्रीहरू **निर्दिष्ट कार्य (Task)** व्यक्तिगत स्वास्थ्य तथा सुरक्षा अपनाउने । **मानक(Standard):** • व्यक्तिगत सफाइ र स्वच्छता कायम भएको	**व्यक्तिगत स्वच्छता एवं सरसफाइ** • परिचय • महत्त्व • हात धुने तरिका • ब्रस गर्ने तरीका • सरसफाइमा प्रयोग हुने सामाग्रीहरूको परिचय र प्रयोग विधि

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

पोसाक, नैनी, साबुन, टावेल, सेनिटाईजर, स्याम्पु, नङकट, ब्रस, पेष्ट, पोसाक

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions)

- सेनिटाईजर अनावश्यक रूपमा प्रयोग नगर्ने ।
- नङ काट्दा होसियारी अपनाउने
- नैनीहरू चलाउँदा सतर्कतापूर्वक चलाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक :२.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) २. भान्छाको स्वच्छता एवं सरसफाइ गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. सफा गर्नु अगाडि हात साबुन पानीले धुने औँठी फुकाल्ने, PPE लगाउने ५. भान्छामा रहेको सम्पूर्ण खाद्य सामाग्रीहरू सुरक्षित स्थानमा छोपेर राख्ने । ६. मनतातो पानी र स्टेरीलाइज केमिकलले भान्छा कोठाको भुइँ सफा गर्ने ७. भान्छाको काउन्टर टप स्टेरीलाइज गर्ने ८. खानाको तयारी पछि हरेक पटक मन तातो पानी र साबुनले टेबल पखाल्ने ९. सफा गर्ने कपडा क्लोरिन र तातो पानीले स्यानिटाइज गर्ने । १०. चप बोर्ड स्यानिटाइज गर्ने । ११. सिङ्कमा भएका फोहरहरू सफा गर्ने ।	**<u>अवस्था((Condition):</u>** • भान्छा प्रयोगशाला, • आवश्यक सामाग्रीहरू **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** भान्छाको स्वच्छता एवं सरसफाइ गर्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** • भान्छा, भुइँ, टेबल, Counter Top sterilized भएको, • फोहोर निश्चित Dustbin मा व्यवस्थित गरिएको।	**<u>भान्छाको स्वच्छता एवं सरसफाइ</u>** • परिचय • महत्व • सरसफाइ गर्ने विधि **<u>भान्छाको स्वच्छता</u>:** • परिचय • महत्व • स्वच्छता कायम राख्ने विधि

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)</u>:

Soap, Wiping cloth, Floor, स्यानिटाइजर, क्लोरिन, Duster, Dustbin, Dust pan, broom

<u>सुरक्षा सावधानीहरू (Safety/ Precautions)</u>

- ईलेक्ट्रिक उपकरण सफा गर्दा सावधानी अपनाउने ।
- केमिकल प्रयोग गर्दा मास्क र पन्जा प्रयोग गर्ने ।
- सफा गर्दा Caution Board को प्रयोग गर्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

निर्दिष्ट कार्य(Task) ३. खाद्य तथा सामाग्रीको सरसफाइ गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. पकाएको र काँचो खाना अलग अलग राख्ने। ५. चिसो खानालाई ४० डिग्री भन्दा तलको तापक्रममा राख्ने ६. तातो खानालाई ७५ डिग्री भन्दा माथिको तापक्रममा राख्ने ७. तातो खानालाई चिस्याएर २ घण्टा भित्रमा फ्रिजमा राख्ने ८. चप बोर्ड, चक्कु स्यानिटाइज गर्ने । ९. भान्छामा Disposable पेपर टावेल प्रयोग गर्ने । १०. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने	**अवस्था((Condition):** • भान्छा प्रयोगशाला, • आवश्यक सामाग्रीहरू **निर्दिष्ट कार्य(Task):** खाद्य तथा सामाग्रीको सरसफाइ गर्ने **मानक (Standard):** • काँचो खाना/ पकाएको खाना अलग्गै राखिएको • खाद्य सामाग्री तोकिएको तापक्रममा स्टोर गरिएको • कलर कोड अनुसार Chopping Board प्रयोग गरिएको।	**खाद्य तथा सामाग्रीको सरसफाइ** • परिचय • महत्त्व • खाना भण्डारण गर्ने तरीका • कलर कोड अनुसार चप बोर्डको प्रयोग

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

Soap, Chopping board, Refrigerator, sanitizer ।

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- खानाको तापक्रम र भण्डारणमा सावधानी अपनाउने ।
- केमिकल प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

निर्दिष्ट कार्य(Task) ४. लत्ताकपडाको सरसफाइ गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. फोहोर लत्ता कपडा र सफा कपडा अलग अलग राख्ने। ५. लत्ता कपडा फेब्रिक र कलर अनुसार छुट्टाउने ६. Antibacterial Detergent को प्रयोग गरी लत्ता कपडा मेशिन वा हातले सफा गर्ने । ७. पर्दा ,म्याट्रेस जस्ता लत्ता कपडा ३ महिना वा ६ महिना वा आवश्यक अनुसार धुने । ८. लत्ताकपडा स्टोर गर्ने कोठा , दराजहर , टेबलहरू पनि समय समयमा Disinfect गर्ने ९. लत्ता कपडा Receive गर्ने र Issue गर्ने व्यक्तिले आफ्नो व्यक्तिगत हाइजिन कायम गर्ने १०. कार्यको अभिलेख राख्ने ।	**अवस्था((Condition):** • कार्यस्थल, कक्षाकोठा • औजार उपकरण, सामाग्रीहरू **निर्दिष्ट कार्य(Task):** लत्ता कपडाको सरसफाइ गर्ने । **मानक (Standard):** • लत्ता कपडाहरू सफा, दाग रहित, गन्ध रहित र सुख्खा भएको	**लत्ताकपडाको सरसफाइ** • लुगा धुने मेशिनको प्रयोग • लत्ता कपडाको प्रकारको जानकारी • Spot अनुसारको Treatment गर्ने तरीका • Appropriate Detergent को प्रयोग

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

लत्ता कपडा, कपडा तन्ना ,सिरानीको खोल, तौलिया, डिटरजेन्ट, लुगा राख्ने भाँडा, लुगा धुने मेशिन

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरूको प्रयोग गर्ने ।
- डिटरजेण्ट सावधानीपूर्वक प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

निर्दिष्ट कार्य(Task) ५. रेष्टुरेण्ट तथा सामानको सरसफाइ गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. रेष्टुरेण्ट एरिया दैनिक स्यानिटाइज गर्ने ५. रेष्टुरेण्टको भुइँ नियमित स्यानिटाइज गर्ने ६. रेष्टुरेण्टमा प्रयोग हुने लत्ता कपडा प्रत्येक प्रयोग पछि धुने । ७. रेष्टुरेण्टको डस्टविन नियमित रूपमा खालि र सफा राख्ने । ८. औजार उपकरणको सतह स्यानिटाइज गर्ने ९. कुर्सी, टेबल, बारटप, र अन्य सतह स्यानिटाइज गर्ने । १०. सफा गर्ने केमिकल र सामाग्री अलग्गै भण्डारण गर्ने । ११. रेष्टुरेण्टको शौचालय नियमित सफा र स्यानिटाइज गर्ने। १२. रेष्टुरेण्टको Ventilation System Exhaust fan नियमित रूपमा सफा गर्ने	**<u>अवस्था((Condition):</u>** • कार्यस्थल, होटेल • औजार उपकरण, सामाग्रीहरू **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** रेष्टुरेण्ट तथा सामानको सरसफाइ गर्ने। **<u>मानक (Standard):</u>** • रेष्टुरेण्ट स्टेरीलाइज गन्ध रहित, Floor Shining, सामानहरू धुलो रहित भएको	**<u>रेष्टुरेण्ट तथा सामानको सरसफाइ</u>** • सफाइका केमिकलहरूको जानकारी • सतहमा प्रयोग भएका वस्तु अनुसारको सफाइ विधि • सरसफाइ गर्ने सामानको पहिचान • सफाइका सामानहरूको प्रयोग गर्ने विधि ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

बकेट, पुछ्ने कपडा, डष्टबिन,Dustpan, sanitizer, chlorine, सुगन्धित सफाइका केमिकल, डिटरजेन्ट

<u>सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution) :</u>

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने ।
- डिटरजेण्ट, केमिकल सावधानीपूर्वक प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ६. पाहुना कोठाको स्वच्छता एवं सरसफाइ कायम गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. पाहुना कोठा नियमित रूपमा सफा गर्ने । ५. फोहोर तन्नाहरू फेर्ने । ६. सफा कपडामा Disinfectant प्रयोग गरेर पाहुना कोठामा भएका सामानहरू पुछ्ने । ७. स्टेरीलाइज तन्ना, तकियाको खोल ब्ल्याङ्केट को खोल प्रयोग गर्ने । ८. पाहुना कोठाको डस्टविन नियमित खालि र सफा, राख्ने । ९. पाहुना कोठाको झ्याल, ढोकाहरू दैनिक स्यानिटाइज गर्ने । १०. पाहुना कोठाको भुइँ दैनिक सफा गर्ने ११. पाहुना कोठाको बाथरुम दैनिक रूपमा सफा र स्यानिटाइज गरी सुख्खा गरी पुछ्ने। १२. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने	**<u>अवस्था (Condition)</u>** • प्रशिक्षण कक्षा/होटेलको पाहुना कोठा • आवश्यक औजार उपकरण, सामाग्रीहरू **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** पाहुना कोठाको स्वच्छता एवं सरसफाइ कायम गर्ने। **<u>मानक (Standard):</u>** • कोठा धुलो, फोहोर रहित, डष्टबिन खाली भएको, सफा बेडसिट फेरिएको, बाथरुम सुख्खा, दुर्गन्ध रहित भएको ।	**<u>पाहुना कोठाको स्वच्छता एवं सरसफाइ</u>** • स्वच्छता एवं सरसफाइको परिचय, महत्त्व • सरसफाइका सामाग्रीहरू को परिचय र प्रयोग गर्ने तरीका • Disinfect, sterilize गर्ने विधि

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

Dustbin, Toilet paper, Soap, PPE, linen, harpic, room freshener, cleaning brush, bucket, broom, vacuum cleaner

<u>सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)</u>

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने ।
- डिटरजेण्ट, केमिकल सावधानीपूर्वक प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ७. पब्लिक एरियाको स्वच्छता एवं सरसफाइ कायम राख्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. आफ्नो व्यक्तिगत हाइजिन कायम गर्ने । ५. लबी को भुईं सफा गरी स्यानिटाइज गर्ने। ६. पब्लिक एरियाको बाथरुममा प्रयोग गर्ने टावेल, ट्वाइलेट पेपर हरू नियमित फेर्ने ७. लबीमा रहेका सामानहरू र सतह स्यानिटाइज गर्ने । ८. डस्टविनहरू नियमित रूपमा सफा र खालि गर्ने । ९. होटेलको मेन गेटको ऐना र फर्निचरहरू सफा कपडाले पुछ्ने १०. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने	**<u>अवस्था (Condition):</u>** • कार्यस्थल, होटेल • आवश्यक औजार उपकरण, सामाग्रीहरू **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** पब्लिक एरियाको स्वच्छता एवं सरसफाइ कायम राख्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** • पब्लिक एरिया धुलो रहित, सफा, चम्किलो भएको	**<u>पब्लिक एरियाको स्वच्छता एवं सरसफाइ</u>** • Floor को प्रकारका जानकारी • केमिकलको प्रयोग गर्ने विधि • सरसफाइ गर्ने उपकरणको प्रयोग र महत्त्व ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

Toilet Roll, Towel Dustbin, सफा गर्ने कपडा र केमिकल

<u>सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)</u>

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने ।
- डिटरजेण्ट, केमिकल सावधानीपूर्वक प्रयोग गर्ने ।

सव - मोड्युल ४.२ : कटिङ तथा पूर्व तयारी

समय : ४ घण्टा (सै) +१६ घण्टा (व्या)= २० घण्टा
पाठ्य विवरण (Description) : यस सव - मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई फलफूल तथा तरकारी काट्ने सम्बन्धी प्रशिक्षण गराइन्छ । **उद्देश्यहरू (Objectives)** यस मोड्युलको अन्त्यमा प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् । १. फलफूल तथा तरकारी काट्ने ज्ञान प्राप्त गर्न । २. फलफूल तथा तरकारी काट्ने सीप प्राप्त गर्न **निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks) :** १. Julienne काट्ने । २. Jardinière काट्ने । ३. Wedge काट्ने । ४. Slice काट्ने । ५. Cube काट्ने । ६. Brunoise काट्ने । ७. Macedoine काट्ने । ८. Chopping काट्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : १. Julienne काट्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. Root Vegetable हरू सङ्कलन गर्ने । ५. पोटासियम / आयोडिन /क्लोरिन पानीमा करिब २० मिनेट सम्म डुबाएर राख्ने । । ६. सफा पानीमा धोएर पखाल्ने ७. बोक्रालाई निकाल्ने । ८. काम गर्ने टेबलमा चपिङ बोर्डलाई मिलाएर राख्ने ९. खाद्य पदार्थलाई 1mm मसिनो र २ inches लामो हुने गरी काट्ने । १०. काटिएको भेजिटेबललाई क्रमसँग मिलाएर सफा ट्रेमा राख्ने । ११. तरकारीबाट आएको फोहोर डस्टबिनमा फाल्ने १२. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • आवश्यक औजार उपकरणहरू • भान्छा प्रयोगशाला • अवयवहरू **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** Julienne काट्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** • भेजिटेबलहरू सबै एकनाससँग काटिएको • ट्रेमा क्रमसँग रङ्ग मिलाएर सजाइएको • आलुलाई पानीमा डुबाएर काटिएको	**<u>Julienne काट्ने</u>** • Julienne कटको परिचय, आवश्यकता, , महत्त्व र प्रयोग • Julienne कट गर्न सकिने तरकारीहरू • चपिङ बोर्डका प्रकारहरू र त्यसको प्रयोग • कटिङ गर्ने चक्कुका प्रकारहरू **<u>अवयव (Ingredients)</u>** • गाजर, मुला इत्यादि

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

चक्कु,सेट, पिलर,चपिङ बोर्ड,ट्रे,डस्टर,बाटा इत्यादि

<u>सुरक्षा/ सावधानी (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट होसियारी अपनाउने ।
- ताजा, सफा,दाग रहित,सामाग्रीहरूको प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : २. Jardinière काट्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. Vegetable लाई पोटासियम/ आयोडिन /क्लोरिन पानीमा करिब २० मिनेट सम्म डुबाएर राख्ने । ५. सफा पानीले धुने /पखाल्ने । ६. भेजिटेबलहरूलाई छिलेर पखाल्ने । ७. भेजिटेबलहरूलाई औलाको आकारमा लामो हुने गरी (2*2*15 mm)साईजमा काट्ने ८. काटिएको भेजिटेबललाई क्रमसँग मिलाएर सफा ट्रे मा राख्ने । ९. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने ।	**<u>दिइएको(Condition):</u>** • आवश्यक औजार उपकरणहरू • भान्छा प्रयोगशाला । • अवयवहरू **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** • Jardinière काट्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** • भेजिटेबलहरू सबै एकनाससँग काटिएको । • ट्रेमा क्रमसँग रङ्ग मिलाएर सजाइएको	**<u>Jardiniere काट्ने</u>** • Jardinière कटको परिचय, आवश्यकता, , महत्व र प्रयोग • Jardinière कट गर्न सकिने तरकारीहरू **<u>अवयव (Ingredients)</u>** गाजर, मुला ,आलु इत्यादि ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

चक्कु,सेट, पिलर,चपिङ बोर्ड,ट्रे,डस्टर,बाटा

<u>सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट होसियारी अपनाउने ।
- ताजा, सफा,दाग रहित,सामाग्रीहरूको प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५
व्यवहारिक: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ३ Wedge काट्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. Vegetable लाई पोटासियम/ आयोडिन /क्लोरिन पानीमा करिब २० मिनेट सम्म डुबाएर राख्ने । ५. सफा पानीले धुने /पखाल्ने । ६. काम गर्ने टेबलमा चपिङ्ग बोर्डलाई मिलाएर राख्ने । ७. कागतीलाई बिचबाट सिधा र ठाडो काढ्दा जस्तो आकारमा आउँछ सोही अनुसार काट्ने । ८. काटिएको पदार्थलाई ट्रे मा मिलाएर राख्ने । ९. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने ।	**अवस्था(Condition):** • आवश्यक औजार उपकरणहरू • भान्छा कोठा । • अवयवहरू **निर्दिष्ट कार्य(Task):** • Wedge काट्ने । **मानक (Standard):** • तरकारीहरू सबै एकनाससँग काटिएको । • ट्रेमा क्रमसँग रङ्ग मिलाएर सजाइएको ।	**Wedge काट्ने** • Wedge कट परिचय, आवश्यकता, , महत्त्व र प्रयोग • Wedge कट गर्न सकिने तरकारीहरू • कटिङ गर्दा आउन सक्ने विभिन्न जोखिमहरू **अवयव (Ingredients)** कागती , आलु, गोलभेँडा इत्यादि

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

चक्कु,सेट, पिलर,चपिङ बोर्ड,ट्रे,डस्टर,बाटा

सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट होसियारी अपनाउने ।
- ताजा, सफा,दाग रहित,सामाग्रीहरूको प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५
व्यवहारिक: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ४ Slice काट्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. तरकारीलाई पोटासियम/ आयोडिन /क्लोरिन पानीमा करिब २० मिनेट सम्म डुबाएर राख्ने ५. सफा पानीले धुने /पखाल्ने । ६. तरकारीलाई छिलेर पखाल्ने । ७. काम गर्ने टेबलमा चपिङ बोर्डलाई मिलाएर राख्ने । ८. तरकारीलाई करिब १ मि.मि. पातलो हुने गरी एकनासले काट्ने ९. तरकारीलाई काट्ने तथा फलफूलहरूलाई सफा ट्रेमा मिलाएर राख्ने १०. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • आवश्यक औजार उपकरणहरू • भान्छा कोठा । • अवयवहरू **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** Slice काट्ने **<u>मानक (Standard):</u>** • भेजिटेबल तथा फलफूलहरू र माछा मासुहरू सबै एकनास सँग काटिएको • ट्रे मा क्रमसँग रङ्ग मिलाएर सजाइएको ।	**<u>Slice काट्ने</u>** • Slice कटको परिचय, आवश्यकता, महत्त्व र प्रयोग • Slice कट गर्न सकिने तरकारीहरू **<u>अवयव (Ingredients)</u>** • कडा भेजिटेबलहरू जस्तै प्याज, आलु, गोलभैँडा, गाजर, मुला, तथा विभिन्न प्रकारका फलफूलहरू साथै चिज माछा मासुहरू इत्यादि

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials)</u>:
चक्कु, सेट, पिलर, चपिङ बोर्ड, ट्रे, डस्टर, बाटा

<u>सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट होसियारी अपनाउने ।
- ताजा, सफा,दाग रहित, सामाग्रीहरूको प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५
व्यवहारिक: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ५. Cube काट्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. Vegetable लाई पोटासियम/ आयोडिन /क्लोरिन पानीमा करिब २० मिनेट सम्म डुबाएर राख्ने । ५. सफा पानीले धुने /पखाल्ने । ६. भेजिटेबलहरूलाई छिलेर पखाल्ने । ७. काम गर्ने टेबलमा चपिङ्गबोर्डलाई मिलाएर राख्ने ८. भेजिटेबल तथा फलफूल र माछामासु हरूलाई हुने गरी सबैतिर एकनासले गोली आकारमा काट्ने । ९. Large dice =3/4"(20MM) cubed. १०. Medium dice = ½"(13mm) cubed ११. काटेको भेजिटेबल तथा फलफूल हरूलाई सफा ट्रेमा मिलाएर राख्ने । १२. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने ।	**अवस्था(Condition:** • भान्छा प्रयोगशाला, • आवश्यक औजार उपकरणहरू, • अवयवहरू **निर्दिष्ट कार्य(Task):** Cube काट्ने । **मानक (Standard):** • भेजिटेबल फलफूलहरू र माछा , मासुहरू सबै एकनाससँग काटिएको । • ट्रे मा क्रमसँग रङ्ग मिलाएर सजाइएको ।	**Cube काट्ने** • Cube कट परिचय, आवश्यकता, , महत्त्व र प्रयोग • Cube कट गर्न सकिने तरकारीहरू **अवयव (Ingredients)** • कडा तरकारीहरूलाई जस्तै प्याज, आलु, गोलभैंडा, गाजर, मुला, तथा विभिन्न प्रकारका फलफूलहरू साथै चिज, माछा मासुहरू, चिज इत्यादि ।

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

चक्कु,सेट, पिलर,चपिङ बोर्ड,ट्रे,डस्टर,बाटा

सुरक्षा/ सावधानी (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट होसियारी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ६. Bronoise काट्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. Vegetable लाई पोटासियम/ आयोडिन /क्लोरिन पानीमा करिब २० मिनेट सम्म डुबाएर राख्ने । ५. सफा पानीले धुने /पखाल्ने । ६. तरकारीहरूलाई ताछेर पखाल्ने । ७. काम गर्ने टेबलमा चपिङ्गबोर्डलाई मिलाएर राख्ने । ८. भेजिटेबल तथा फलफूलहरूलाई मसिनो गोती(Bronoise2 mm Cubed) आकारमा काट्ने ९. काटेको भेजिटेबल तथा फलफूल हरूलाई सफा ट्रेमा मिलाएर राख्ने । १०. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • आवश्यक औजार उपकरणहरू • भान्छा प्रयोगशाला • अवयवहरू **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** Bronoise काट्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** • भेजिटेबलहरू सबै एकनास सँग काटिएको । • ट्रे मा क्रमसँग रङ्ग मिलाएर सजाइएको । • काटिएको आलुलाई पानीमा डुबाएर राखिएको ।	**<u>Bronoise काट्ने</u>** • Bronoise कट परिचय, आवश्यकता, , महत्त्व र प्रयोग • Bronoise कट गर्न सकिने तरकारीहरू **<u>अवयव (Ingredients)</u>** • कडा तरकारीहरू जस्तै प्याज, आलु, गोलभैँडा, गाजर, मुला तथा विभिन्न प्रकारका फलफूलहरू साथै चिजहरू इत्यादि ।

<u>(औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

चक्कु,सेट, पिलर,चपिङ बोर्ड,ट्रे,डस्टर,बाटा

<u>सुरक्षा /सावधानी (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट होसियारी अपनाउने ।
- ताजा, सफा,दाग रहित,सामाग्रीहरूको प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५
व्यवहारिक: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ७. Macedonie काट्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. Vegetable लाई पोटासियम/ आयोडिन /क्लोरिन पानीमा करिब २० मिनेट सम्म डुबाएर राख्ने । । ५. सफा पानीले धुने /पखाल्ने । ६. भेजिटेबलहरूलाई तासेर पखाल्ने । ७. काम गर्ने टेबलमा चपिङ्गबोर्डलाई मिलाएर राख्ने । ८. भेजिटेबल तथा फलफूलहरू र माछा मासुहरूलाई सबैतिर बराबर हुने गरी एकनासले Small Dice= 1/4"(6 mm) Cubed गोटी आकारमा काट्ने ९. काटेको भेजिटेबल तथा फलफूल हरूलाई सफा ट्रेमा मिलाएर राख्ने । १०. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने ।	**अवस्था (Condition):** • आवश्यक औजार उपकरणहरू • भान्छा प्रयोगशाला, । • अवयवहरू **निर्दिष्ट कार्य(Task):** Macedonie काट्ने । **मानक (Standard):** • भेजिटेबल तथा फलफुल एकनाससँग काटिएको । • ट्रे मा क्रमसँग रङ्ग मिलाएर सजाइएको ।	**Macedonie काट्ने** • Macedonie कटको परिचय आवश्यकता, , महत्त्व र प्रयोग • Macedonie कट गर्न सकिने तरकारीहरू **अवयव (Ingredients)** • कडा भेजिटेबलहरू जस्तै प्याज, आलु, गोलभेँडा, गाजर, मुला तथा विभिन्न प्रकारका फलफूल ,

(औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):
चक्कु,सेट, पिलर,चपिङ बोर्ड,ट्रे,डस्टर,बाटा

सुरक्षा र सावधानी (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट होसियारी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५
व्यवहारिक: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ८. Chopping काट्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. Vegetable लाई पोटासियम/ आयोडिन /क्लोरिन पानीमा करिब २० मिनेट सम्म डुबाएर राख्ने । । ५. सफा पानीले धुने /पखाल्ने । ६. भेजिटेबलहरूलाई छिलेर पखाल्ने । ७. काम गर्ने टेबलमा चपिङ्गबोर्डलाई मिलाएर राख्ने । ८. भेजिटेबल तथा फलफूलहरू मसिनो हुने गरी एकनासले काट्ने । ९. काटेको भेजिटेबल तथा फलफूल हरूलाई सफा ट्रेमा मिलाएर राख्ने । १०. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने ।	**<u>दिइएको(Condition):</u>** • भान्छा प्रयोगशाला • आवश्यक औजार उपकरणहरू, , • अवयवहरू **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** Chop काट्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** • भेजिटेबल फलफूल एकनाससँग काटिएको । • ट्रे मा क्रमसँग रङ्ग मिलाएर सजाइएको	**<u>Chopping काट्ने</u>** • Chop कटको परिचय, आवश्यकता, , महत्व र प्रयोग • Chop कटको गर्न सकिने तरकारीहरू **<u>अवयव (Ingredients)</u>** • कडा भेजिटेबलहरू जस्तै प्याज, आलु, गोलभैँडा, गाजर, मुला , काँक्रो तथा विभिन्न प्रकारका फलफूल, चिजहरू इत्यादि ।

<u>(औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

पिलर,चपिङ बोर्ड,ट्रे,डस्टर,बाटा इत्यादि

<u>सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट होसियारी अपनाउने ।
- ताजा, सफा,दाग रहित,सामाग्रीहरूको प्रयोग गर्ने ।

सव - मोड्युल ४.३ : होटेलको वातावरण र सजावट

समय : ४ घण्टा (सै) +८ घण्टा (व्या)= १२ घण्टा
पाठ्य विवरण (Description) : यस सव - मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई **होटेलको वातावरण आकर्षक बनाउने** बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ । यस मोड्युलमा सरसफाइ र सजावट सम्बन्धी ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् **उद्देश्यहरू (Objectives)** यस मोड्युलको अन्त्यमा प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् । १. होटेलको लवी आकर्षक बनाउन । २. होटेलको सजावट गर्न । ३. फोहोर मैला व्यवस्थापन गर्न **निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks:** १. लवी आकर्षक बनाउने । २. होटेलको भित्री तथा बाहिर सजावट गर्ने। ३. फोहोर मैला व्यवस्थापन गर्ने । ४. Mise-en-scène कायम राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) १.लबी (Lobby) आकर्षक बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. लबी को entrance मा Floor Mat प्रयोग गर्ने ५. लबी, Floor, Sanitizer प्रयोग गरी सफा गर्ने ६. Surface area हरू Dusting गर्ने ७. Surface area हरू sanitize गर्ने ८. फर्निचरहरू मिलाएर सही ठाउँमा सेट गर्ने ९. न्यूजपेपर स्ट्यान्डमा न्यूजपेपर मिलाएर राख्ने । १०. लबीमा फूलका प्रकारहरू मिलाएर आकर्षक बनाउने । ११. लबीमा प्रयोग हुने बत्तीहरू समय अनुसार मिलाएर बाल्ने । १२. Caption board को प्रयोग गर्ने १३. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।	**अवस्था(Condition):** • कार्यस्थल, लबी • आवश्यक औजार उपकरणहरू **निर्दिष्ट कार्य(Task):** लबी (Lobby) आकर्षक बनाउने । **मानक (Standard):** • लवी आकर्षक र सफा भएको • फर्निचर र अन्य सामाग्रीहरू सही ठाउँमा सजाएर राखिएको।	**लबीको (Lobby) आकर्षकता** • लवीको परिचय • लवीको महत्व • लवीको सजावट गर्ने विधि • लवीको सरसफाइ

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

लबी, बत्ती, Newspaper, फर्निचर, Duster, Colin, Floor mat

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- फर्निचरहरू मा केमिकल प्रयोग गर्दा सही तरीकाले गर्ने
- केमिकल प्रयोग गर्दा मास्क र ग्लोब्सको प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

निर्दिष्ट कार्य(Task) २. होटेलको भित्री तथा बाहिरी सजावट गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. लबी को entrance बाहिर सानो बगैँचा तयार गर्ने । ५. झिलिमिली बत्ती भएको खण्डमा बाली दिने ६. Painting हरू भएको खण्डमा सफा गर्ने । ७. फ्रेस फूलका गुच्छाहरू तयार गरी Lobby मा र रिसेप्सनमा राख्ने । ८. फूलका गुच्छाहरू तयार गरी Restaurantको टेबलमा राख्ने । ९. Wallcovering, Invisible system प्रयोग गर्ने	**<u>अवस्था (Condition):</u>** • कार्यस्थल, होटेल • आवश्यक औजार उपकरणहरू **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** होटेलको भित्री तथा बाहिरी सजावट गर्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** • फ्रेस प्रकृतिका फूलहरू प्रयोग गरिएको । • लवी सजावटयुक्त आकर्षक देखिएको।	**<u>होटेलको भित्री बाहिरी सजावट</u>** • होटेल सजावटको परिचय र महत्त्व • ईन्टेरियर डेकोरेशनको प्रयोग • aesthetical वातावरण कायम गर्ने तरीका

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

Drawing tools, paint chips, measuring tape .

<u>सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution) :</u>

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने ।
- Detergent र chemical सावधानीपूर्वक प्रयोग गर्ने ।
- विद्युतीय उपकरणहरू चलाउँदा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ३. फोहोर मैलाको व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. साबुन, स्याम्पु कन्डिसनर Refill गर्न मिल्ने Dispenser प्रयोग गर्ने । ५. धुन मिल्ने कपडाहरूको प्रयोग गर्ने ६. कुहिने नकुहिने फोहर अलग गर्न Dustbin मा फरक फरक कलर कोड प्रयोग गर्ने । ७. कुहिने र नकुहिने फोहोर छुट्टै डष्टविनमा राख्ने ८. Non perishable सामानहरूको प्रयोग गर्ने ९. Stainless Steel, Aluminum का भाँडाहरू प्रयोग गर्ने । १०. Plastic/ Paper को item हरू प्रयोग नगर्ने ११. सामानहरू मगाउँदा चाहिने मात्रामा मात्र मगाउने । १२. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था (Condition):</u>** • कार्यस्थल । • व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** फोहोर मैलाको व्यवस्थापन गर्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** • फोहोर डष्टविनमा फालिएको • कुहिने र नकुहिने फोहोर अलग डस्टविनमा व्यवस्थापन गरिएको	**<u>फोहोर मैलाको व्यवस्थापन</u>** • कुहिने र नकुहिने फोहोरको जानकारी • कलर कोड अनुसार डष्टविनको प्रयोग गर्ने विधि • Disposable Treatment गर्ने तरिकाको ज्ञान ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

Dustpan, paper, कलर कोड ।

<u>सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)</u>

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने ।
- डस्टविनको कलर कोड अनुसार फोहोर व्यवस्थापन गर्ने ।
- Dustbin Sterilized गर्ने,

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

निर्दिष्ट कार्य(Task) ४. Mise-en-scene कायम राख्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्‌देश्यहरू (Terminal Performance Objectives)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. रिसेप्सन एरिया (Reception Area), लबी एरिया (Lobby Area) सफा राख्ने ५. रिसेप्सन, Restaurant मा चाहिने सामानहरू को Stock मेण्टेन गर्ने ६. Stationary, Room Key, Registration Card हरू Reception मा तयार गर्ने । ७. Bell boy लाई लगेज बोक्न तयारी अवस्थामा राख्ने । ८. पाहुना कोठा तयारी अवस्थामा रहेको यकिन गर्ने । ९. लबीमा बस्नको लागि सोफाहरू र अन्य फर्निचरहरू मेन्टेन गर्ने । १०. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था (Condition):</u>** • कार्यस्थल, • व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** Mise-en-scene कायम राख्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** • Mise-en-scene कायम भएको।	**<u>Mise-en-scene कायम</u>** Mise-en-scene को परिचय Mise-en-scene को महत्व Mise-en-scene कायम गर्ने विधि

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

Stationery, Room key, Registration Card

<u>सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)</u>

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने ।

मोड्युल ५ : फ्रन्टडेस्कका सेवाहरू

समय : १२ घण्टा (सै) + ३० घण्टा (व्या)= ४२ घण्टा
पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई फ्रन्टडेस्कका सेवाहरू दिने बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ । **उद्देश्यहरू (Objectives)** यस मोड्युलको अन्त्यमा प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् । १. पाहुनाको आवश्यकता अनुसारको सेवा दिन । २. यातायात व्यवस्थापन, मुद्रा सटही गर्न । ३. बिल सेटलमेण्ट गर्न । ४. चेक ईन चेक आउट गर्न । **निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks) :** १. पाहुनाहरूको स्वागत / सत्कार गर्ने । २. सूचना प्रवाह गर्ने । ३. टेलिफोन ह्याण्डलिङ गर्ने । ४. रिजर्भेसन सेवा दिने । ५. चेक ईन गर्ने । ६. चेक आउट गर्ने । ७. बिल सेटलमेण्ट गर्ने । ८. बेल डेस्क सेवा दिने । ९. सेफ डिपोजिट लकरको व्यवस्थापन गर्ने । १०. पाहुनाको समस्याको समाधान गर्ने । ११. यातायातको व्यवस्थापन गर्ने । १२. बिदेसी मुद्रा सटहीको व्यवस्थापन गर्ने । १३. गेस्ट रिभ्यु र फिडब्याक ह्याण्डलिङ गर्ने । १४. दैनिक बिक्री रिपोर्ट राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक :२.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) १. पाहुनाहरूको स्वागत / सत्कार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. व्यक्तिगत सरसफाइ तथा grooming कायम राख्ने । ५. कार्यस्थलमा तयारी अवस्थामा बस्ने । ६. पाहुनाको गाडीको ढोका Door man लाई खोल्न लगाउने ७. पाहुनालाई मुस्कुराएर अभिवादन गर्दै स्वागत गर्ने ८. Bell boy लाई पाहुनाको सामानको ख्याल राख्न लगाउने ९. पाहुनाको स्वागत सत्कारको लागि होटेलको नियमानुसार स्वागत गर्दै रिसेप्शनमा ल्याउने। १०. रिसेप्शनमा Fresh Towel दिने । ११. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।	**अवस्था (Condition):** • प्रशिक्षण कक्ष - रिसेप्शन • आवश्यक औजार उपकरणहरू **निर्दिष्ट कार्य(Task):** पाहुनाहरूको स्वागत / सत्कार गर्ने । **मानक (Standard):** • पाहुनाहरूलाई मुस्कुराएर स्वागत गरिएको	**पाहुनाहरूको स्वागत, सत्कार** • पाहुनाको परिचय • पाहुनाको महत्त्व **स्वागत \ सत्कार** • परिचय • महत्त्व • स्वागत \ सत्कार गर्ने तरिका

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

- टिका, खादा, Welcome Drink, Fresh towel

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

निर्दिष्ट कार्य(Task) २. सूचना प्रवाह गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. मुस्कुराएर अभिवादन गर्ने ५. पाहुनाले सोधेको कुरालाई राम्रोसँग सुन्ने ६. सोधेको कुराको जानकारी राम्रोसँग दिने ७. यदि कुनै ठाउको बारेमा सोधेको हो भने नक्शामा (Map) चिन्ह लगाउने । ८. यदि कुनै Restaurant/संस्थाहरूको सेवा सुविधा को बारेमा सोधेमा Brochure हरू प्रदान गर्ने । ९. कुनैपनि थप सेवा प्रदान गर्न सक्छुकी भनेर फेरी सोध्ने १०. धन्यबाद ज्ञापन गर्ने अनी फेरी केही सूचना चाहिएमा सोध्न आग्रह गर्ने ११. कार्यको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • सोधपुछ कक्ष, • पाहुना/ फोन कल **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** सूचना प्रवाह गर्ने **<u>मानक (Standard):</u>** • पाहुनालाई आवश्यकता अनुसारको सही सूचना प्रदान गरेको	**<u>सूचना प्रवाह</u>** • परिचय • प्रकार • महत्व **<u>Map/ Brochure :</u>** • परिचय • प्रकार

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

Note Pad, नक्शा (Map), पुस्तिका (Brochure)

<u>सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार मिलाउन
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

निर्दिष्ट कार्य(Task) ३. टेलिफोन ह्याण्डलिङ गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. हरेक फोन कल ३ घन्टि भित्रमा उठाउने । ५. नम्र भएर फोन उठाइ संस्थाको नाम बताउने। ६. फोन गरेको व्यक्तिलाई सोधेको जानकारी दिने ७. कल ट्रान्सफर गर्दा ट्रान्सफर गरिएको व्यक्तिलाई जानकारी दिने । ८. पाहुनाले खोजेको व्यक्ति सम्पर्कमा नआएमा पुरा सन्देश लग बुकमा टिपेर राखेर जानकारी दिने । ९. कल होल्ड गर्नु परेमा होल्ड गर्दै छौ भन्ने जानकारी दिने । १०. फोन कल सकिए पछि होल्ड मा बसेको व्यक्तिको फोन दिने ११. अन्य अपरिचितलाई पाहुनाको जानकारी नदिने १२. कार्यको अभिलेख राख्ने ।	**अवस्था(Condition):** • कार्यस्थल, • टेलिफोन **निर्दिष्ट कार्य(Task):** • टेलिफोन ह्याण्डलिङ्ग गर्ने **मानक (Standard):** • आगमन कलहरू तीन घण्टी भित्रै उठाईएको, • सोधपुछ गरेका विषयमा जानकारी दिइएको ।	**टेलिफोन ह्याण्डलिङ** • परिचय • महत्त्व • कल ट्रान्सफर गर्ने ज्ञान ।

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

- कलम, कागज, टेलिफोन, कम्प्युटर

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precautions)

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार मिलाउन
- कार्यस्थल सफासुग्गर राख्ने
- कार्य गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

निर्दिष्ट कार्य (Task) ४. रिजर्भेसन सेवा दिने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. पूर्व तयारी गर्ने ५. पाहुनालाई कोठाको प्रकार, कोठाको संख्या, आउने र जाने मिति, समय,पाहुनाको संख्या, बसाइ अवधि यकिन गर्ने ६. कोठाको उपलब्धता को जानकारी लिने/दिने ७. पाहुनालाई सेवा सुविधा र लाग्ने मुल्यको जानकारी दिने ८. पाहुनाले चाहेको कोठा सही मुल्यमा मिले कोठा रिजर्व भएको पुष्टि दिने ९. कुनै पनि थप सेवा प्रदान गर्न सक्छुकी भनेर फेरी सोध्ने १०. धन्यवाद ज्ञापन गरी उहा आउने दिन उहाको स्वागत गर्नेछौ भन्ने जानकारी दिने ११. अभिलेख राखि फाईल गर्ने	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • कार्यस्थल, कक्षाकोठा • आवश्यक सामाग्रीहरू **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** • रिजर्भेसन सेवा दिने **<u>मानक (Standard):</u>** • पाहुना आउनु अगाडि चाहे अनुसारको कोठा रिजर्भ गरिएको	**<u>रिजर्भेसन सेवा</u>** • टेलिफोन Handle गर्ने • कम्प्युटरको ज्ञान • ईन्टरनेटको प्रयोग • फाईलिङ गर्ने तरीका

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

- टेलिफोन, कम्प्युटर, प्रिन्टर, फाईल, कलम, Note Pad

<u>सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार मिलाउन तथा कार्यस्थल सफासुग्गर राख्ने
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ५. चेक ईन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. हासी खुसी सम्बोधन गर्दै पाहुनाको स्वागत गर्ने ५. अग्रिम बुकिङ भए नभएको यकिन गर्ने ६. बुकिङ भएको भए पाहुनाको रजिष्ट्रेशन प्रक्रिया अगाडि बढाउने ७. बुकिङ नभएको भए पाहुनासँग आवश्यक जानकारी लिएर रजिष्ट्रेशन प्रक्रिया अगाडि बढाउने ८. नियमानुसार भुक्तानी गरेपछि चाहेको कोठाको चाबी bell boy लाई दिने ९. Bell boy लाई सामान सहित पाहुनालाई कोठामा पुर्याउन लगाउने १०. कुनै थप सेवाको वारेमा सोध्ने ११. धन्यवाद ज्ञापन गरी बसाई राम्रो होस भन्ने १२. रजिष्ट्रेशन कार्डको फाईल गर्ने	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • कार्यस्थल, • Conformation Letter **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** • चेक ईन गर्ने **<u>मानक (Standard):</u>** • पाहुनाको बिस्तृत रूपमा जानकारी लिएर चेक इन गराइएको ।	**<u>चेक ईन</u>** • कम्प्युटरको ज्ञान • प्रिन्टर, स्क्यानर, फोटोकपी मेशिनको ज्ञान • फाईलिङ गर्ने तरीका • क्रेडिटकार्ड मेशिनको ज्ञान

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

- कम्प्युटर,प्रिन्टर,स्क्यानर,फोटोकपी मेशिन, फाईल, कलम, रजिष्ट्रेशन कार्ड, क्रेडिट कार्ड मेशिन

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार मिलाउन
- कार्यस्थल सफासुग्गर राख्ने

- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ६. चेक आउट गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. पूर्व तयारी गर्ने ५. चेकआउट हुने समय Bell boy लाई पाहुनाको सामान कोठाबाट ल्याएर Lobby मा राख्न लगाउने । ६. पाहुनाको बीलको सङ्कलन गरी अन्तिम(master bill) बिल तयार गर्ने ७. बिल रुजु गरी बीलको सबै भुक्तानी गराउने ८. भुक्तानी रकम, डेबिट कार्ड, क्रेडिट कार्ड, चेक वा भौचर मा गर्ने ९. भुक्तानी भएको बीलमा सही गराउने १०. धन्यावाद ज्ञापन गरी उहाँलाई फेरी सेवा गर्ने मौका दिन भन्ने ११. सही गरेको बिल र अभिलेख राखी फाईल गर्ने १२. रजिष्ट्रेशन कार्डको फाईल गर्ने	**अवस्था(Condition):** • होटेल, कार्यस्थल • आवश्यक सामाग्रीहरू **निर्दिष्ट कार्य(Task):** • चेक आउट गर्ने **मानक (Standard):** • पाहुना होटेलबाट बिल भुक्तानी गरी चेक आउट भएको	**चेक आउट** • कम्प्युटरको ज्ञान • प्रिन्टरको ज्ञान • फाईलिङ गर्ने तरीका • क्रेडिटकार्ड मेशिनको ज्ञान

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

- कम्प्युटर, प्रिन्टर, फाईल, कलम, क्रेडिट कार्ड मेशिन

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार मिलाउन
- कार्यस्थल सफासुग्गर राख्ने
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक :२.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ७. बिल सेटलमेण्ट गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक सामाग्रीहरू सङ्कलन गर्ने । २. कार्यस्थल सफा सुग्घर राख्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. हरेक बीललाई माष्टर बिल अथवा Folioमा जोड्ने। ५. बिल रुजु गराई बीलको भुक्तानी गराउने ६. भुक्तानी रकम, डेबिट कार्ड, क्रेडिट कार्ड, चेक वा भौचरमा गराउने ७. चेकबाट भुक्तानी गर्दा व्यक्तिगत चेकहरू नलिएर कम्पनीको चेक लिने ८. भौचरबाट भुक्तानी गर्दा मास्टर बिलमा संलग्न गरी लेखामा पठाउने ९. सही गरेको बिल र अभिलेख राखि फाईल गर्ने	**<u>अवस्था (Condition):</u>** • कार्यस्थल, • जम्मा गरेको बील **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** बिल सेटलमेण्ट गर्ने **<u>मानक (Standard):</u>** • पाहुनाको बीलको सही जाँच गरी भुक्तानी गराइएको	**<u>बिल सेटलमेण्ट</u>** • कम्प्युटरको ज्ञान • प्रिन्टरको ज्ञान • फाईलिङ गर्ने तरीका • क्रेडिटकार्ड मेशिनको ज्ञान

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

- कम्प्युटर, प्रिन्टर, फाईल कलम, क्रेडिट कार्ड मेशिन

<u>सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार मिलाउन
- कार्यस्थल सफासुग्गर राख्ने
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ८. Bell Desk सेवा दिने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक सामाग्रीहरू सङ्कलन गर्ने । २. कार्यस्थल सफा सुग्घर राख्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. पूर्व तयारी गर्ने ५. पाहुनाले Bell Desk को कुन सेवा चाहेको हो बुझ्ने ६. सामान (Luggage) ल्याउने वा पुर्याउने हो भने Trolley मा राखि कोठा सम्म वा कोठा देखि Lobby सम्म पुर्याउने ७. पाहुनाले सामान स्टोर गर्न चाहेमा त्यस सामानलाई Luggage Tag लगाएर Tag मा सबै जानकारी राखि स्टोर गर्ने ८. चिठ्ठी वा पत्रिका रजिष्टरमा रेकर्ड राखि सोही कोठामा पुर्याउने ९. Bell Desk को कुनै पनि सेवा प्रयोग गरेकोमा धन्यबाद ज्ञापन गर्ने	**<u>अवस्था (Condition):</u>** • कार्यस्थल, • आवश्यक सामाग्रीहरू **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** Bell Desk सेवा दिने **<u>मानक (Standard):</u>** • पाहुनाका सामानहरू चिठीहरू , पत्रिकाहरू सम्बन्धित ठाउँमा पुर्याइएको	**<u>Bell Desk सेवा</u>** • कम्प्युटरको ज्ञान • प्रिन्टरको ज्ञान • फाईलिङ गर्ने बिधि • क्रेडिटकार्ड मेशिनको जानकारी

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

- कम्प्युटर, कलम, रजिष्टर, Luggage Trolley, Luggage Tag

<u>सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार मिलाउन
- कार्यस्थल सफासुग्गर राख्ने
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

निर्दिष्ट कार्य(Task) ९. सेफ डिपोजिट लकरको प्रयोग तथा व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक सामाग्रीहरू सङ्कलन गर्ने । ३. कार्यस्थल सफा सुग्घर राख्ने ४. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ५. पूर्व तयारी गर्ने ६. सेफ डिपोजिट लकरको फारम(Form) भर्न लगाउने ७. सामान लकर भित्र राख्ने ८. लकरको फारमको अर्धकट्टी पाहुनालाई दिने ९. सामान लिन आउँदा फारमको अर्धकट्टी रुजु गरेर सामान दिने	**अवस्था (Condition):** • कार्यस्थल • सेफ डिपोजीट लकर, **निर्दिष्ट कार्य(Task):** • सेफ डिपोजीट लकरको प्रयोग तथा व्यवस्थापन गर्ने **मानक (Standard):** सेफ डिपोजिट लकरमा बहुमुल्य सामानहरू सुरक्षित गरिएको	**सेफ डिपोजिट लकरको प्रयोग तथा व्यवस्थापन** • लकरको परिचय र महत्त्व • लकरको प्रयोग गर्ने तरीका

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

- सेफ डिपोजिट लकरको Form, कलम

सुरक्षा / सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार मिलाउन
- कार्यस्थल सफासुग्गर राख्ने
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) १०. पाहुनाको समस्या समाधान गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक सामाग्रीहरू सङ्कलन गर्ने । ३. कार्यस्थल सफा सुग्घर राख्ने ४. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ५. पूर्व तयारी गर्ने ६. पाहुनालाई भिडबाट टाढा लाने ७. पाहुनाको गुनासो धैर्य साथ सुनी नोट गर्ने ८. समस्याको कारण बुझी माफि माग्ने, ९. समस्याको सोही समयमा हल हुदैन भने सुपर भाइजरलाई जानकरी गराउने १०. समस्याको समाधान गर्न समय लाग्ने भएमा थप समयको माग गर्ने र सोही समय भित्र सो समाधान गर्ने ११. फेरी पनि माफी मागि अब कुनैपनि समस्या नहुने बिश्वास गराउने १२. अभिलेख राख्ने	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • कार्यस्थल, कक्षाकोठा • आवश्यक सामाग्रीहरू **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** पाहुनाको समस्या समाधान गर्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** पाहुनाको गुनासो समाधान गरी सन्तुष्ट बनाइएको	**<u>पाहुनाको समस्या समाधान</u>** • समस्याको पहिचान • समस्याको समाधान गर्ने तरीकाहरू • व्दन्द व्वस्थापन

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

- कम्प्लेन लग बुक, कलम,

<u>सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)</u>

- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

निर्दिष्ट कार्य(Task) ११. यातायातको व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक सामाग्रीहरू सङ्कलन गर्ने । २. कार्यस्थल सफा सुग्घर राख्ने । ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने । ४. कार्यस्थलमा तयारी अवस्थामा बस्ने । ५. पाहुनाको अनुरोध अनुसारको यातायात अनुरोध फारम भर्ने र रजिष्टरमा अभिलेख राख्ने । ६. फारममा यातायात चाहिने दिन, समय गन्तव्य, नाम, कोठा नम्बर भर्ने । ७. सोही अनुसार रिसेप्शनलाई बिल बनाउन भन्ने । ८. यातायात फारम अनुसार सोही समयमा सफा, सुग्गर र स्वच्छ यातायातको व्यवस्था समयमानै मिलाउने । ९. यातायात चलाउने व्यक्ति सरसफाइ भई यातायात सेवा प्रदान गर्ने ।	**अवस्था(Condition):** • कक्षाकोठा रिसेप्सन • यातायात, **निर्दिष्ट कार्य(Task):** यातायातको व्यवस्थापन गर्ने । **मानक (Standard):** सुरक्षित र समयमा यातायात व्यवस्थापन भएको	**यातायातको व्यवस्थापन** • परिचय • महत्त्व • फारम भर्ने विधि

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

- रजिष्टर, कलम,यातायात अनुरोध फारम

सुरक्षा / सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार मिलाउन
- कार्यस्थल सफासुग्गर राख्ने
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

निर्दिष्ट कार्य(Task) १२. बिदेशी मुद्रा सटहीको व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. कार्यस्थलमा तयारी अवस्थामा बस्ने । ५. साटन लागेको बिदेशी मुद्रा नेपाल राष्ट्र बैंकले अनुमति दिएको मुद्रा हो की होईन यकिन गर्ने। ६. बिदेशी मुद्रा असली हो वा नक्कली हो मेशिनमा जाच्ने । ७. पाहुनाको पासपोर्ट कपी गर्ने । ८. बिदेशी मुद्रा सोही दिनको दरको आधारमा साट्ने । ९. पाहुनालाई पैसा साटेको फारम भरी सही गर्न लगाउने । १०. साटेको बिदेशी मुद्रा राखि सोही बराबरको स्थानीय मुद्रा प्रदान गर्ने । ११. सेवा प्रयोग गरेकोमा धन्यबाद ज्ञापन गर्ने	**अवस्था(Condition):** • कार्यस्थल, बैंक • बिदेशी मुद्रा, **निर्दिष्ट कार्य(Task** बिदेशी मुद्रा सटहीको व्यवस्थापन गर्ने । **मानक (Standard):** हरेक दिनको दर कायम गरी पाहुनाको बिदेशी मुद्रा स्थानीय मुद्रामा साटिएको ।	**बिदेशी मुद्रा साटही** • मुद्राको परिचय • मुद्राको प्रकार • मुद्रा साटहीको महत्त्व • मुद्राको दर

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

- पैसा ,पैसा जाच्ने मेशिन, फारम, कलम, फोटोकपी मेशिन

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुग्गर राख्ने
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

निर्दिष्ट कार्य(Task) १३. Guest Review& feedback handle गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक सामाग्रीहरू सङ्कलन गर्ने । २. कार्यस्थल सफा सुग्घर राख्ने । ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने । ४. कार्यस्थलमा तयारी अवस्थामा बस्ने । ५. पाहुनाको feedback रजिष्टरमा राख्ने । ६. पाहुनालाई feedback को लागि धन्यवाद ज्ञापन गर्ने । ७. धेरै पाहुनाको एकैखाले प्रतिकृया आएमा त्यसलाई तुरुन्तै सुपरभाइजरलाई जानकारी गराउने । ८. कार्यको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • कमेण्ट कार्ड • अनलाईन प्रतिक्रिया **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task)</u>** Guest Review& feedback handle गर्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** हरेक पाहुनाको टिप्पणी प्रतिकृयालाई handle गरी सेवालाई सोहि अनुरुप परिवर्तन गरिएको	**<u>Guest Review& feedback handle:</u>** • परिचय • प्रकार • पृष्ठपोषण ह्यान्डिल गर्ने तरीका • महत्त्व

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

- रजिष्टर, कलम, feedback form

<u>सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार ल्याउने .
- कार्यस्थल सफासुग्गर राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) १४. दैनिक बिक्री रिपोर्ट राख्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक सामाग्रीहरू सङ्कलन गर्ने । ३. कार्यस्थल सफा सुग्घर राख्ने । ४. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने । ५. प्रत्येक दिनको सेवा प्रवाह गर्ने ठाउँबाट आएको बिबरण सङ्कलन गर्ने । ६. प्रत्येक ठाउको बिबरणहरूलाई रजिष्टरमा राख्ने ७. दैनिक बिक्री रिपोर्ट राख्ने ।	**<u>दिइएको(Condition):</u>** • कक्षाकोठा, • आवश्यक सामाग्री **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task</u>** • दैनिक बिक्री रिपोर्ट राख्ने **<u>मानक (Standard):</u>** दैनिक बिक्री गणना गरी होटेलको कुल बिक्री को रिपोर्ट राखिएको	**<u>दैनिक बिक्री रिपोर्ट:</u>** • परिचय • महत्व • प्रकार • लेख्ने विधि

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

- रजिष्टर, बिल , बिल बिबरण, फारम

<u>सुरक्षा / सावधानीहरू (Safety/ Precaution)</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार मिलाउन
- कार्यस्थल सफासुग्गर राख्ने
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

मोड्युल ६ : हाउस किपिङ सेवा

समय : ६ घण्टा (सै) +३० घण्टा (व्या)= ३६ घण्टा
पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई **हाउस किपिङ** सम्बन्धी प्रशिक्षण गराइन्छ । **उद्देश्यहरू (Objectives)** यस मोड्युलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् । १. कोठा र बाथरुमको सरसफाइ गर्न, २. कोठाको विवरण दिन । ३. कोठा मर्मतको जानकारी गराउन । ४. सामानहरूको सुरक्षा गर्न । **निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks):** १. कोठा र बाथरुमको दैनिक सामाग्रीहरू उपलब्ध गराउने । २. पाहुना कोठाको सरसफाइ गर्ने । ३. बाथरुमको सरसफाइ गर्ने । ४. बेडको तयारी गर्ने । ५. कोठाको विवरण फ्रण्टडेस्कलाई जानकारी गराउने । ६. लण्ड्री सेवा व्यवस्थापन गर्ने । ७. आउट अफ अर्डर कोठाको मर्मत जानकारी दिने । ८. फूलको गुच्छा तयार गर्ने । ९. H/K Pantry व्यवस्थापन गर्ने । १०. हराएका र फेलापरेका सामानहरूको सुरक्षा गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) १. कोठा तथा बाथरुमको दैनिक सामाग्री उपलब्ध गराउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. पाहुना कोठामा प्रयोग हुने guest supplies उपलब्ध गराउने ५. पाहुना कोठा भएको दराजमा एक अतिरिक्त सिरानी ,ब्ल्याङ्केट ,हयाङ्गर उपलब्ध गराउने । ६. बाथरुममा दैनिक प्रयोग गरिने bathroom supplies ७. कार्य अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • कक्षाकोठा, प्रयोगशाला • आवश्यक औजार उपकरणहरू सामाग्री **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** कोठा तथा बाथरुमको दैनिक सामाग्री उपलब्ध गराउने । **<u>मानक (Standard):</u>** • कोठा तथा बाथरुमको दैनिक सामाग्री सफा, दाग र गन्ध रहित उपलब्ध भएको ।	**<u>कोठा तथा बाथरुमको दैनिक सामाग्री उपलब्ध</u>** • कोठामा प्रयोग दैनिक सामाग्रीको जानकारी हुनुपर्ने । • बाथरुमको दैनिक सामाग्रीको जानकारी हुनुपर्ने ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

तन्ना सिरानीको खोल,तौलिया, एष्ट्रे, पानी जग, गिलास, पुस्तकहरू,पत्रपत्रिका, कापी ,कलम, हयांगर, साबुन ,स्याम्पु , ब्रस, टुथपेस्ट, टोईलेटपेपर , टिस्यु पेपर,

<u>सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precaution)</u>:

- कोठा र बाथरुमको सबै सामाग्रीहरू एकैचोटि लिएर जादाँ सामान खस्न र फुटन सक्ने भएकोले सावधानी अपनाउनु पर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) २. पाहुना कोठाको सरसफाइ गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. कोठा बाथरुमको जाँचपड्ताल गर्ने । ५. सरसफाइ ढोका देखि सुरु गरी ढोका मै अन्त्य गर्ने ६. बिस्तारा बनाउने । ७. कार्पेट र कोठाको फर्निचरको सरसफाइ गर्ने । ८. दैनिक कोठा सामाग्री परिवर्तन गर्ने ,आपुर्ति गर्ने ९. बाथरुम, वास बेशिन, भित्ताहरू, बाथटप, कमोड, प्यान केमिकल प्रयोग गरी सफा गर्ने १०. कोठामा सरसफाइ गर्दा पाहुनाको केही सामान भेटेमा लष्ट र फाउण्ड रिपोर्ट गर्ने ११. कोठाको सरसफाइ भएको सुनिश्चत गरी ढोका बन्द गर्ने । १२. कार्यको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(condition):</u>** • कक्षाकोठा,पाहुना कोठा, • सामाग्रीहरू **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** पाहुना कोठाको सरसफाइ गर्ने **<u>मानक (Standard):</u>** पाहुना कोठाको सरसफाइ गर्ने ।	<u>पाहुना कोठाको सरसफाइ</u> • पाहुना कोठा सरसफाइको परिचय, महत्त्व र सरसफाइ गर्ने तरीका

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

तन्ना सिरानीको खोल,तौलिया, एष्ट्रे, पानी जग, गिलास, पुस्तकहरू,पत्रपत्रिका, कापी ,कलम, ह्यांगर, साबुन ,स्याम्पु , ब्रस, टुथपेस्ट, टोईलेटपेपर ।

<u>सुरक्षा /सावधानी (Safety/ Precaution):</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफासुग्गर राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ४ घण्टा
सैद्धान्तिक : १.० घण्टा
व्यावहारिक : ३.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task): ३. बाथरुमको सरसफाइ गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य Terminal Performance Objective**	**Related Technical Knowledge**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. बाथरुम सरसफाइको सामाग्री तयार गर्ने (टोईलेटपेपर,हर्पिक,)साबुन,स्याम्पु,तौलिया,टुथ ब्रस, टुथपेष्ट) ५. हर्पिक वा सरसपाईको अन्य केमिकल कमोड, प्यानमा हाल्ने । ६. भ्यानिटि एरिया सफा गर्ने । ७. भित्ताहरूको सरसफाइ गर्ने । ८. कमोड, प्यान,अनी बाथटब सफा गर्ने । ९. बाथरुमको भुइँटायल सफा गर्ने । १०. दैनिक चाहिने सामाग्री आपूर्ति गर्ने । ११. अन्त्यमा सरसफाइको निरिक्षण गरी बाथरुम ओबानो पारी ढोका लगाउने ।	**<u>अवस्था (Condition)</u>** • कार्यस्थल • आवश्यक औजार उपकरणहरू **<u>निर्दिष्ट कार्य Task</u>:** बाथरुमको सरसफाइ गर्ने **<u>Standard मानकः</u>** • बाथरुम सफा भएको पानीको छिटा नभएको, दैनिक सफा सामाग्री आपूर्ति भएको	**<u>बाथरुमको सरसफाइ</u>** • बाथरुम सरसफाइको तरिकाको ज्ञान • बाथरुम सफाइ सामाग्रीहरूको प्रयोग बिधि

<u>Tools Equipment and materials</u> :

साबुन,स्याम्पु, ब्रस, टुथपेष्ट, ट्वाईलेट पेपर ।

<u>सुरक्षा / सावधानी (Safety / Precaution) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफासुग्गर राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ४ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ४. बेडको तयारी गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. म्याट्रेसलाई खाटको मुनि तिर तानी पहिलो तन्ना सुल्टा हाल्ने र माथि तल साईडमा मिलाउने र साईडमा तल माथि माईनर कर्नर (V) बनाउने ५. दोश्रो तन्ना उल्टो पारेर हेडबोड सम्म साईडमा र फुटर तिर बराबर झारी ब्लाङकेट ६-८ ईन्च हेडबोडबाट टाढा राखी सिरानीको भाग छुट्टाउने । ६. तेश्रो तन्ना तेही ब्ल्याङकेट माथि हेडबोड सम्म हालि अन्य भाग बराबर झार्ने । ७. तेश्रो तन्नालाई ब्ल्याङकेट मुनी छिराउने र दोश्रो तन्नालाई तेश्रो तन्ना माथि राखेर पट्याउने । ८. फुटर साईडमा तन्नाहरू र ब्ल्याङकेट म्याट्रेस मुनि छिराइ साईडमा भाईटर कर्नर बनाउने । ९. सिरकको प्रयोग भएमा मात्र १ तन्नाको प्रयोग गर्ने, सिरकलाई सिरानी भागमा ६-८ ईन्चको ठाउ खालि राखि पट्याउने र फुटरमा टक गरी भाईटर कर्नर बनाउने १०. सांझको विस्तारा तयार गर्नुपर्दा सिरक या ब्ल्याङकेट भएको तन्नालाई ढोका पट्टी (V) आकारमा फर्काउने । ११. अन्त्यमा पाहुना कोठाको सरसर्ति जाँच गर्ने पाहुनाको सामान छुटेको भए lost found मा बुझाउने ।	**अवस्था(Condition):** • कक्षाकोठा • आवश्यक सामाग्री, • बेड **निर्दिष्ट कार्य(Task):** बेडको तयारी गर्ने **मानक (Standard):** • होटेल स्तर अनुसार बेड तयार भएको • भाईटर कर्नर बनेको ।	**बाथरुमको सरसफाइ** • बिस्तारा बनाउने तरीका • २-३ तन्ना प्रयोग को तरीका • सिरकको प्रयोग

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

तन्नाहरू, सिरानीको खोल, बेड रनर, म्याट्रेस प्रोटेटर खोल ।

सुरक्षा र सावधानी (Safety/ Precaution):

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने तथा कार्यस्थल सफा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ५. कोठाको विवरण फ्रण्टडेस्कलाई जानकारी गराउने ।

कार्य चरणहरू (Steps	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. पाहुना कोठाको अवस्था अवलोकन गर्ने ५. पाहुना कोठाको अवस्था (सफा , फोहोर, बस्न योग्य, पाहुना कोठामा भएको, पाहुनालाई कोठा सुबिधा दिन अयोग्य के छ त्यो रिपोर्ट तयार गर्ने) । ६. होटेलको पाहुना कोठाको आधारमा रिपोर्ट तयार गर्ने । ७. कोठाको रिपोर्टको एक प्रति फ्रण्टडेस्कमा बुझाउने ।	**अवस्था(Condition):** • पाहुना कोठा • रिपोर्ट फारम । **निर्दिष्ट कार्य(Task):** कोठाको विवरण फ्रण्टडेस्कलाई जानकारी गराउने । **मानक (Standard):** पाहुना कोठाको अवस्था फ्रण्टडेस्कलाई जानकारी गराइएको ।	**कोठाको विवरण फ्रण्टडेस्कलाई जानकारी** • पाहुना कोठा सही अवस्था जनाउने रिपोर्ट बनाउने ज्ञान हुनुपर्छ ।

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

पाहुना कोठाको अवस्था, रिपोर्ट फारम ।

सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precaution):

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफा राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ४ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ६. लण्ड्री सेवा व्यवस्थापन गर्ने (Laundry Management)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. होटेलमा प्रयोग हुने कपडा लिननहरू जम्मा गर्ने । ५. लिननको गनेर विभाग अनुसार छुट्टाउने र ट्यागिङ गर्ने । ६. लिनन सही प्रकृया र आवश्यकता अनुसार धुने (बासिङ्ग मेशिन,ड्राई क्लिनिङ्ग) । ७. लिननको प्रकार जाँच गरी आइरन गर्ने । ८. सफा गरेको लिननको रेकर्ड राखी रुममा लिननहरू पुर्याउने ।	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • कार्यस्थल • औजार उपकरणहरू, लिनन धुलाई गर्ने मेशिन, ड्राई मेशिन, वासिङ्ग केमिकल **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** लण्ड्री सेवा व्यवस्थापन गर्ने **<u>मानक (Standard):</u>** • लिननको धुलाई सफा भएको • लिननको भौतिक स्थिती पहिले जस्तै भएको ।	**<u>लण्ड्री सेवा व्यवस्थापन</u>** • लिननको प्रकार बारे जानकरी • लिनन धुने तरिका बारे जानकारी । • रेकर्ड राख्ने बारे ज्ञान

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

लिननको प्रकार हाउसकिपिङ्ग, फुड र वेभरेज लिनन, अन्य विभागको लिनन, धुलाई गर्ने मेशिन (वासिङ्ग मेशिन, ड्राई मेशिन, आईरन बोर्ड, आईरन, वासिङ केमिकल,।

<u>सुरक्षा /सावधानी (Safety/ Precaution):</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफा राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ७. Out of Order कोठाको मर्मत जानकारी दिने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. रुम रिपोर्टको आधारमा Out of Order कोठाको जानकारी लिने ५. Out of Order कोठाको मर्मतको लागि संभार शाखालाई खबर गर्न मर्मत फारम भर्ने । ६. मर्मत संभारको प्रकार राम्रोसँग खुलाउने । (कारपेण्टिङ्ग मेशिनरी विद्युतिय , प्लम्बिङ्ग, सिभिल आदि छुट्टाउने)। ७. मर्मत तथा सम्भार शाखासँग बीचबीचमा भए नभएको जानकारी लिने ।	**अवस्था(Condition):** • कार्यस्थल रुम रिपोर्ट, • मर्मत तथा सम्भार फारम । **निर्दिष्ट कार्य(Task):** Out of Order कोठाको मर्मत जानकारी दिने । **मानक (Standard):** • Out of order कोठाको मर्मत समयमा राम्रोसँग भएको ।	**Out of Order कोठाको मर्मत जानकारी** • मर्मत तथा सम्भार फारम भर्ने तरीका • मर्मत संभारको महत्त्व र जानकारी

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

- रुम रिपोर्ट , मर्मत तथा सम्भार फारम ।

सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precaution):

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफा राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ४.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ४.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ८. फूलको गुच्छा तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. विभिन्न प्रकारको फूलहरू र पत्ताहरू जम्मा गर्ने । ५. कैंची,फूल टेप, प्लास्टिक, सिङ्क, वोकिङ्ग, टेबल,वाटर स्प्रे,फूल भासहरू जम्मा गर्ने । ६. विभिन्न प्रकारको डिजाईनमा गुच्छा तयार गर्ने ।(बुक्के एल सेप,त्रिभुज आकार, गोलाकार आदी) ७. बनेका डिजाईनमा वाटर स्प्रे गर्ने साथै गुच्छा भासमा तयार गर्ने भए वससिसको प्रयोग गर्ने ।	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • कक्षाकोठा/कार्यस्थल • विभिन्न प्रकारका फूलहरू, **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** फुलको गुच्छा तयार गर्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** • फुलको गुच्छा डिजाईन अनुसार तयार भएको	**<u>फूलको गुच्छा तयार</u>** • फूलहरूको प्रकारको बारेमा जानकारी • फूलको गुच्छा डिजाईनको ज्ञान ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

विभिन्न प्रकारको फूलहरू र पत्ताहरू , कैंची फूल टेप ,प्लास्टिक , सिङ्क, वोकिङ्ग, टेबल, वाटर स्प्रे, फूल भासहरू

<u>सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precaution):</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफा राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

निर्दिष्ट कार्य (Task) ९. H /K Pantry Management गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. H /K Pantry स्टोर व्यवस्थित गर्न आवश्यक दराज को व्यबस्था गर्ने । ५. हाउस किपिङको सरसफाइमा प्रयोग गर्ने सामान व्यवस्थित गर्ने । ६. सामानहरूको मिति जाँच गर्ने । ७. स्टोरमा रहेका सामानको रेकर्ड राख्ने । ८. दराज तथा र्याकको तल तिर र हलुका नफुटने सामान र्याक माथि पट्टी मिलाएर राख्ने । ९. सरसफाइ गर्ने सामानहरू प्रयोग पछि सफा गरी सोही ठाउँमा व्यवस्थित गर्ने । १०. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने ।	**अवस्था(Condition):** • कक्षाकोठा • सफाइ समाग्री सहितको दराज, **निर्दिष्ट कार्य(Task):** H /K Pantry Management गर्ने. **मानक (Standard):** • प्याण्ट्री सफा र सामान व्यवस्थित भएको।	**H /K Pantry Management:** • स्टोर व्यवस्थापनको बारेमा ज्ञान • सफाइ सामाग्रीको ज्ञान

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

- कुचो, भ्याकुम क्लिनर, स्कबिङ मेशिन, ब्रस (नेट ब्रस) कार्पेट ब्रस, मप, स्पोन्ज, वाईपर,डष्टर,(गिलास, फर्निचर) बालटिनी, मग, हार्पिग, डिसईन्फेक्टेड, कोलिन,सर्फ,झोल साबुन, भ्यानसनपोलिस, सिल्भो, ब्रासो, भिम पाउडर, भर्याङ पन्जा ।

सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precaution):

- कार्यस्थल सफा राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) १०. हराएका फेला परेका सामानको सुरक्षा गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. सामान फेला पर्नासाथ पाहुनाको खोजी गरी दिने प्रयास गर्ने । ५. भेटाएको सामान पाहुनालाई दिने प्रयास गर्ने (पाहुनाको ठेगाना पाहुनना दर्ता फारमबाट पत्ता लगाउने ,खोजी जारी राख्ने । ६. पाहुना होटेल छोडि गैसकेको भए त्यो सामान प्लास्टिक ब्यागमा राखी लष्ट एण्ड फाउण्ड सील्प गर्ने अनी लष्ट एण्ड फाउण्ड दराजमा राख्ने । ७. पाहुनाको भेटिएको सामानको प्रकृति हेरेर(अत्यवस्यक सामान ,गारमेण्ट, कपडा, विद्युतिय सामान ६ महिना सम्म सुरक्षित राख्ने । ८. यदी पाहुनाले ६ महिना सम्म खोजी नगरे र होटेलले पनि पाहुना पत्ता लगाउन नसके त्यो सामान जस्ले भेट्टाएको हो उसैलाई उपहार स्वरुप दिने ।	**<u>अवस्था (Condition):</u>** • कक्षाकोठा, • भेटिएको सामान • लष्ट एण्ड फाउण्डिङ फारम **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** हराएका फेला परेका सामानको सुरक्षा गर्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** • हराएका फेला परेका सामानहरू सुरक्षित भएको ।	**<u>हराएका फेला परेका सामानको सुरक्षा</u>** • लष्ट एण्ड फउण्डिङ फारम भर्ने ज्ञान • हराएका फेला परेका सामान सुरक्षित साथ राख्ने प्रकृया

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

H/K Pantry लष्ट एण्ड फउण्ड सिल्प र भेटिएको सामान

<u>सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precaution):</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफा राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

मोड्युल ७ : गोदाम व्यवस्थापन

समय : ४ घण्टा (सै) +१४ घण्टा (व्या)= १८ घण्टा
पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई गोदाम व्यवस्थापन गर्ने बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ **उद्देश्यहरू (Objectives)** यस मोड्युलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् । १. माग फारम तयार गर्न । २. खरिद आदेश तयार गर्न । ३. सूचीपत्र तयार गर्न । ४. गोदाम नियन्त्रण गर्न । **निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks):** १. माग फारम तयार गर्ने । २. स्टक लेवल कायम राख्ने । ३. गोदामको तापक्रम संतुलित राख्ने । ४. खरिद आदेश तयार गर्ने । ५. सामान बुझिंलिने । ६. सामान वितरण गर्ने । ७. सूची पत्र तयार गर्ने । ८. गोदामको नियन्त्रण गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : १ : माग फारम तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. माग फारममा आवश्यक सामाग्रीहरू सूचीकृत गर्ने । ५. सामाग्रीहरूको आवश्यक मात्रा उल्लेख गर्ने । ६. सामाग्रीहरूको एकाई उल्लेख गर्ने ७. सामाग्रीहरूको Specification उल्लेख गर्ने । ८. सामाग्रीहरूको विशेष टिप्पणी भए उल्लेख गर्ने । ९. माग फारममा मिति लेख्ने । १०. माग गर्ने व्यक्तिले नाम लेख्ने सही गर्ने ११. माग फारम स्वीकृत गराउने । १२. स्वीकृत माग फारम स्टोरमा पेश गर्ने । १३. अभिलेख राख्ने ।	**अवस्था(Condition):** • स्टोर प्रयोगशाला • आवश्यक सामाग्री • आवश्यक ढाँचाहरू **निर्दिष्ट कार्य(Task):** • माग फारम तयार गर्ने । **मानक (Standard):** • माग फारममा केरमेट नगरिएको • स्पष्ट बुझिने किसिमको । • नाम। सही, मिति ,विशेष टिप्पणी स्पष्ट लेखिएको ।	**माग फारम तयार** • माग फारमको ढाँचा। • माग फारमको प्रयोग र महत्त्व। • स्टोर व्यवस्थापन

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

माग फारम र कलम ।

सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precaution):

- स्पष्ट र बुझिने गरी लेख्ने ।
- आवश्यक र महत्त्वपुर्ण कुराहरू उल्लेख गर्न नछुटाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.० घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : २: Stock Level कायम राख्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. हरेक सामाग्रीहरूको ब्यालेन्स चेक गर्ने ५. Pre Level भन्दा कुनै सामाग्री कम भएमा खरिद आदेश भर्ने ६. खरिद भै आएको सामाग्रीहरूलाई आ आफ्नो बास्केटमा राख्ने । ७. आवश्यक हुदाँ माग फारम हेरेर सामाग्री वितरण गर्ने। ८. अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • स्टोर प्रयोगशाला • आवश्यक सामाग्री • आवश्यक ढाँचाहरू **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** • Stock Level कायम राख्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** • स्टोरमा हरेक दिन आवश्यक सामाग्रीहरू पर्याप्त रहेको । • लगबुक र भौतिक रूपमा ब्यालेन्स जाँच गरिएको ।	**<u>Stock Level कायम</u>** • स्टोर व्यवस्थापन । • Pre Level को अर्थ। • सामाग्रीहरू लेनदेन गर्ने प्रकृया ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

खरिद आदेश र माग फारम अनी लगबुक

<u>सुरक्षा /सावधानी (Safety/ Precaution):</u>

- Pre Level भन्दा बढी सामाग्रीहरू स्टकमा नराख्ने ।
- लगबुक र भौतिक रूपमा ब्यालेन्स जाँच गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.० घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ३: गोदामको तापक्रम सन्तुलित राख्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. सुख्खा सामान राख्ने गोदाम राम्रो हावा आवत जावत हुने व्यवस्थागर्ने ५. रिफ्रिरिजेनेरेटरको तापक्रम ०.५ डिग्री सेन्टिग्रेड सम्म कायम राख्ने । ६. Deep Freezer तापक्रम -१८ डिग्री से. कायम राख्ने । ७. कार्यको अभिलेख राख्ने	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • स्टोर • आवश्यक सामाग्री **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** • गोदामको तापक्रम संतुलित राखिएको । **<u>मानक (Standard):</u>** • गोदामको विभिन्न भागहरूमा छुट्टा छुट्टै तापक्रम सन्तुलन गरिएको • अनावश्यक रूपमा वायु सन्चार नगरिएको ।	**<u>गोदामको तापक्रम सन्तुलित</u>** • विभिन्न सामाग्रीहरू भण्डारण गर्ने तापक्रम • गोदामको विभिन्न भागहरू • गोदामको वायु सन्चार • तापक्रम सन्तुलन प्रणाली

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

रिमोट कन्ट्रोल, तापक्रम नियन्त्रण Knob ।

<u>सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precaution):</u>

- खाद्य समाग्रीहरूलाई तोकिएको तापक्रममा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ४ खरिद आदेश तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. गोदाममा कम भएका सामाग्रीहरूको पहिचान गर्ने । ५. गिदामका सामानहरूको सूची तयार गर्ने । ६. सूचीमा एकाई, मात्रा , खरिद रकम भर्ने गर्ने । ७. खरिद आदेश स्वीकृत गर्ने । ८. स्वीकृत खरिद आदेश अनुसार Supplier बाट सामान खरिद गर्ने। ९. अभिलेख राख्ने	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • स्टोर प्रयोगशाला • आवश्यक सामाग्री **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** • खरिद आदेश तयार गर्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** • सफा बुझिने अक्षरमा लेखिएको • नाम , मिति, विशेष टिप्पणी, खरिद रकम भरिएको । • स्वीकृत गरिएको	**<u>खरिद आदेश तयार</u>** • गोदाम ब्यबस्थापन । • खरिद आदेशको ढाँचा र प्रयोग

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

खरिद आदेश र कलम ।

सुरक्षा /सावधानी (Safety/ Precaution):

- आवश्यक कुराहरू केरमेट नगरी लेख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.० घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ५ सामान बुझिलिने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. ल्याईएका सामानहरू Purchase Specification अनुसार रहे नरहेको जाँच गर्ने । ५. सामानहरूको Expiry Date जाँच गर्ने ६. सामानहरूको संख्या मात्रा गनेर / जोखेर राख्ने । ७. स्तर जाँच गर्ने । ८. बिल अनुसार बजारको मूल्य चेक गर्ने ९. सामान नआएमा वा कमी भएमा टिप्पणी तयार गर्ने । १०. आएका सामानहरू बुझिलिने । ११. बुझिलिएका सामानहरू गोदाम लगेर राख्ने । १२. गोदाम लगबुकमा बुझिलिएका सामानहरूको विवरण लेख्ने ।	**दिइएको(Condition):** • स्टोर प्रयोगशाला • आवश्यक सामाग्री • आवश्यक ढाँचाहरू । **निर्दिष्ट कार्य(Task):** • सामान बुझिलिने । **मानक (Standard):** • खरिद आदेश अनुसारको सामानहरू मात्र लिईएको • नआएका सामानहरूको टिप्पणी तयार गरिएको	**सामान बुझिलिने** • गोदाम ब्यबस्थापन । • खरिद आदेश • विभिन्न खाद्य सामाग्रीहरू जाँच गर्ने तरिका ।

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

ढक, तराजु, गोदाम लगबुक, कलम

सुरक्षा /सावधानी (Safety/ Precautions) :

- सामानहरू जोखेर वा गनेर मात्रै बुझिलिने ।
- सामानहरू बुझ्नु अगाडी तोकिएको गुणस्तर अनुसार जाँच गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.० घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ६ सामान वितरण गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. माग फारम लिने । ५. माग फारम स्वीकृत भए नभएको जाँच गर्ने । ६. माग फारममा लेखिएको सामानहरू गोदाममा भए नभएको पत्ता लगाउने ७. उल्लेखित सामानहरू पालैपालो माग गरिए अनुसार प्याकिङ्ग गर्ने । ८. माग गर्ने व्यक्तिलाई हस्ताक्षर गराई हस्तान्तरण गर्ने । ९. गोदाम लगबुमा सो कुरा उल्लेख गर्ने	**अवस्था(Condition):** • स्टोर प्रयोगशाला • आवश्यक सामाग्री • आवश्यक ढाँचाहरू **निर्दिष्ट कार्य(Task):** • सामान बितरण गर्ने । **मानक (Standard):** • माग फारममा भए अनुसार जोखेर वा गनेर दिइएको • गोदाम लगबुकमा सारिएको ।	**सामान वितरण** • गोदाम ब्यबस्थापन । • FIFO Process

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

ढक ,तराजु,गोदाम लगबुक, कलम, माग फारम

सुरक्षा/सावधानी (Safety/ Precautions) :

- सामान वितरण गर्दा FIFO Process लागु गर्ने ।
- सामान वितरण गर्दा बुझिलिनेसँग माग फारम र हस्ताक्षर लिने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.० घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ७. सूचीपत्र(Inventory) तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. गोदाममा भएका सम्पूर्ण सामानहरूको भौतिक रूपमा जाँच गर्ने । ५. जाँच गरिएका सामाग्रीहरूको बिबरण सूचीपत्रको ढाँचामा लेख्ने ६. सामाग्रीहरूको एकाई मात्रा सूचीमा उल्लेख गर्ने । ७. सुरु मौज्दात(Opening Balance) र बन्द मौज्दात(Closing Balance) उल्लेख गर्ने । ८. सूची पत्रमा नाम लेखि सही गर्ने ९. अभिलेख राख्ने ।	**दिइएको(Condition):** • स्टोर प्रयोगशाला • आवश्यक सामाग्री • आवश्यक ढाँचाहरू । **निर्दिष्ट कार्य(Task):** सूचीपत्र(Inventory) तयार गर्ने । **मानक (Standard):** • गोदाममा रहेको सम्पूर्ण सामाग्रीहरूको हालको विवरण सूचीपत्रमा लेखिएको • सम्पूर्ण सामाग्रीहरू गनेर वा जोखेर उल्लेख गरिएको ।	**सूचीपत्र(Inventory) तयार** • गोदाम ब्यबस्थापन • सूची पत्रको परिभाषा र प्रयोग • सुचीपत्र तयार गर्ने तरिका ।

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

ढक, तराजु, गोदाम लगबुक, कलम, सूचीपत्र

सुरक्षा/ सावधानी (Safety/ Precautions) :

- सूचीपत्र तयार गर्दा हरेक सामान जोखेर वा गनेर लेखिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.० घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ८ गोदामको नियन्त्रण गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. गोदामको विभिन्न भागहरू जाँच गर्ने ५. गोदामको वायु सञ्चार जाँच गर्ने । ६. गोदामको तापक्रम नियन्त्रण प्रणाली जाँच गर्ने । ७. गोदाममा कुनै सामान लिंदा वा दिँदा लगबुकमा लेख्ने । ८. विना माग फारम कुनैपनि सामाग्रीहरू वितरण नगर्ने । ९. सामान वितरण गर्दा FIFO Process लागु गर्ने । १०. अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • प्रयोगशाला स्टोर • आवश्यक सामाग्री **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** • गोदामको नियन्त्रण गर्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** • गोदाममा भएका बुझिलिने र वितरण गर्ने हरेक क्रियाकलापहरू लगबुकमा लेखिएको । • सम्पूर्ण सामाग्रीहरू गनेर वा जोखेर उल्लेख गरिएको ।	**<u>गोदामको नियन्त्रण</u>** • गोदाम ब्यबस्थापन • FIFO Process

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):</u>

ढक, तराजु, गोदाम लगबुक, कलम, सूचीपत्र

<u>सुरक्षा/ सावधानी (Safety/ Precautions)</u> :

- गोदामको सम्पूर्ण कृयाकलापहरू नियन्त्रित भएर गर्ने ।

मोड्युल ८ : बिहानी खाजाका परिकार

समय : ६ घण्टा (सै) +२४ घण्टा (व्या)= ३० घण्टा
पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई बिहानी खाजाको तयारी गर्ने बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ ।
उद्देश्यहरू (Objectives) यस मोड्युलको अन्त्यमा प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् । १. विहानी खाजा तयार गर्न । २. अण्डाका परिकारहरू तयार गर्न । ३. जुस तयार गर्न । ४. प्यान केक तयार गर्न । ५. फ्रेस फ्रुट प्लाटर तयार गर्न । **निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks):** १. चिया कफी तयार गर्ने । २. फ्रेस जुस तयार गर्ने । ३. पाउरोटी टोष्ट तयार गर्ने । ४. सिरियल्स तयार गर्ने । ५. प्यानकेक तयार गर्ने । ६. उसिनेको अण्डा तयार गर्ने । ७. पोच अण्डा तयार गर्ने ८. स्क्रयाम्बल एग तयार गर्ने ९. फ्राइड एग तयार गर्ने १०. मसला अम्लेट तयार गर्ने ११. परौठा तयार गर्ने १२. फ्रेस फ्रुटप्लाटर तयार गर्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : १ चिया कफि तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. कार्यस्थल सफा सुग्घर गर्ने । ५. केटलीमा पानी उमाल्ने । ६. चियाकपलाई तातो पानी हालेर सफासँग पखाल्ने वा सफा मनतातो चिया कपमा एउटा टि \ कफि ब्याग (Tea Bag) हाल्ने ७. उम्लेको पानी चिया कपमा विस्तारै खन्याउने । ८. करिब २ मिनेट सम्म टि ब्याग (Tea Bag) लाई भिज्न दिने र हल्लाएर टि ब्याग(Tea Bag) निकाल्ने ९. पाहुनाको ईच्छानुसार चिनी र दुध हालेर Serve गर्ने १०. पाहुनाको माग अनुसार Black Tea, Sugar free, or Lemon tea serve गर्न सकिन्छ ११. अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • कार्यस्थल ,भान्छा प्रयोगशाला • आवश्यक सामाग्री • अवयव • ६ जनाको लागि रेसिपी । **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** चिया कफि तयार गर्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** • उम्लेको सफा पानीमा गुणस्तरिय Tea Bag प्रयोग गरिएको । • मनतातो सफा चिया कप र सशरमा पस्केको	**<u>चिया कफि</u>** • चिया / कफि बनाउने ज्ञान • बनाउने प्रकृया • पस्कने तरिका **अवयव(Ingredients)** • सफा पानी १ लिटर • चिनी ३० ग्राम • दुध २०० मि.लि. • Tea Bags 6 • Sugar free pack • कागती २ वटा

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):</u>

केटेली,चिया कप, सशर, चिया चम्चा, छुरी ,चिया छान्ने , जाली इत्यादि ।

<u>सुरक्षा सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने ।
- पानी पोखिनबाट जोगिने ।
- ताजा, सफा,दाग रहित,सामाग्रीहरूको प्रयोग गर्ने ।
- सामानहरू यथास्थानमा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : २ फ्रेशजुस तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. कार्यस्थल सफा सुग्घर गर्ने । ५. सुन्तला वा मौसमलाई सफा पानीमा राम्रो धोएर सफासँग पखाल्ने । ६. पानीलाई तर्काउने । ७. आधा हुने गरी बीचमा काट्ने । ८. सफा हातबाट राम्रोसँग निचोर्ने वा जुस बनाउने मेशिन प्रयोग गरेर जुस निकाल्ने ९. मसिनो जालि प्रयोग गरी जुसलाई सफा भाडामा छान्ने । १०. चिसो बनाउन जुस भएको भाँडालाई ढक्कन लागाएर फ्रिजमा राख्ने । ११. चिसो जुसलाई गिलासमा राख्ने । १२. अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • कार्यस्थल, भन्छा प्रयोगशाला • आवश्यक सामाग्री, • अवयव • २ जनाको लागि रेसिपी । **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** फ्रेशजुस तयार गर्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** • सफा गरेको मेशिन वा सफासमग धोएको हात प्रयोग गरिएको । • सफा छान्ने जाली प्रयोग गरिएको । • सफा भाँडोमा जुस राखेर चिसो पारिएको • सफा गिलासमा राखेर पस्केको ।	**<u>फ्रेशजुस</u>** • जुस बनाउने ज्ञान • जुस बनाउने प्रकृया • पस्कने तरिका • चिसो बनाउने बिधि • भण्डारण **अवयव(Ingredients)** • सुन्तला १ किलो । • मौसम १ किलो । • भोगटे १ किलो । • स्याउ १ किलो । • गाजर १ किलो माथि उल्लेख भएका मध्ये कुनै एक

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):</u>

जुस बनाउने मेशिन, केटेली,चिया छुरी ,बउल, चम्चा (बाटा) छान्ने जाली, गिलास , फ्रिज इत्यादि ।

<u>सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हातकाट्नबाट होसियारी अपनाउने ।
- ताजा, सफा,दाग रहित,सामाग्रीहरूको प्रयोग गर्ने ।
- सामानहरू यथास्थानमा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा

सैद्धान्तिक : ०.५

व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ३ पाउरोटीको टोष्ट तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. व्यक्तिगत सरसफाइ गर्ने । ५. कार्यस्थल सफा सुग्घर गर्ने । ६. दुईवटा काटेको(Sliced) पाउरोटीलाई Electric toaster मेशिनमा राख्ने । ७. आवश्यकतानुसार Timer र Temperature गरेर राख्ने । ८. पाउरोटीलाई हल्का खैरो र Crispy हुने गरी टोष्ट हुन दिने तर डढ्न नदिने । ९. टोष्ट बटर र जामसँग पस्कने । १०. कार्यको अभिलेख राख्ने ।	<u>**अवस्था(Condition):**</u> • कार्यस्थल, भान्छा • आवश्यक सामाग्री • अवयव • १ जनाको लागि रेसिपी । <u>**निर्दिष्ट कार्य(Task):**</u> पाउरोटी टोष्ट तयार गर्ने । <u>**मानक (Standard):**</u> • ताजा पाउरोटी प्रयोग गरिएको । • खैरो रङ्ग आउने गरी टोष्ट गरिएको ।	<u>**पाउरोटीको टोष्ट**</u> • टोष्ट बनाउने ज्ञान • टोष्टर चलाउने प्रकृया • पस्कने तरिका <u>**अवयव(Ingredients)**</u> • पाउरोटी २ वटा । • वटर २० ग्राम । • जाम वा मारमलेड २५ ग्राम ।

<u>**औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):**</u>

टोष्टर मेशिन,बटर नाईफ, जाम राख्ना बउल इत्यादि ।

<u>**सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :**</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने
- चक्कु चलाउँदा हातकाट्नबाट र ग्यास चलाउँदा पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।
- ताजा पाउरोटीको प्रयोग गर्ने ।
- सामानहरू यथास्थानमा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा

सैद्धान्तिक : ०.५

व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ४ सिरियल्स तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. प्यानमा प्यकिङ्ग पोरिज(Oats) १ कप र ३ कप सफा पानी वा दुध राख्ने । ५. करिब १० देखि १२ मिनेट सम्म चलाउदै पकाउने (८५ देखि ९० डिग्री सेन्टीग्रेट ६. पाकेको पोरिज लाई (करिब १५० ग्राम) सफा बउलमा राख्ने । ७. दुध र चिनीसँग पस्कने । ८. बजारबाट प्याकिङ्ग आएको कर्न फ्लेक्सलाई सुप बउलमा राखेर तातो या दुध चिसो र चिनीसँग पस्कने । ९. रेडिमेड प्याकिङ्ग **Muesli** सुप बउलमा राखेर दही दही अथवा दुधसँग पस्कने । १०. कार्यको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • कार्यस्थल ,भान्छा प्रयोगशाला • आवश्यक सामागी, • अवयव • ४ जनाको लागि रेसिपी **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** सिरियल्स तयार गर्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** • ताजा तथा स्तरिय म्याद ननागेको सिरियल्सहरू प्रयोग गरिएको । • ठिक्क मात्रामा पकाईएको • नडढेको ।	**<u>सिरियल्स</u>** • सिरियल्स बनाउने ज्ञान • बनाउने प्रकृया • पस्कने तरिका **<u>अवयव(Ingredients)</u>** • Oats - 100 grams । • पानी आधा लिटर । • चिनी ६० ग्राम । • दुध आधा लिटर • Corn Flakes - 100 grms • दुध ८०० मि.लि. • Muesli - 100 • दही ६०० मि.लि. वा दुध ८०० मि.लि.

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):</u>

प्यान , डाडु, सुप बउल, मिल्क पट, सुगर पट, चम्चा इत्यादि ।

<u>सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने
- पकाउदा ,पस्कदा पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।
- सामानहरू यथास्थानमा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ५ प्यान केक बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राबिधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. एउटा सफा बाटामा मैदा र बैकिङ पाउडर चालेर हाल्ने ५. अण्डा फुटाएर मैदामा राख्ने । ६. आवश्यक नून चिनी हालेर बाक्लो घोल (Batter) तयार गर्ने ७. मिहिन छान्ने जालिमा घोललाई छानेर सफा भाँडोमा राख्ने ८. Nonstick pan मा केहि तेललाई कपडाले दल्ने मध्यम आँचमा प्यान लाई तताउने । ९. करिब ६० मि.ली. जति घोललाई डाडुले विस्तारै तातो प्यानको बीचमा खन्याउने । १०. करिब २ देखि ३ मिनेट सम्म हल्का खैरो हुने गरी पकाउने ११. पल्टाएर फेरी करिब २ मिनेट पाक्ने गरी पकाउने । १२. करिब ३ ईन्च बराबरको गोलाकार प्यानकेक तयार गर्ने १३. पगालेको बटर र महसँग तातो २ पिस प्यान केक पस्कने १४. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • कार्यस्थल, भान्छा प्रयोगशाला • आवश्यक सामाग्री, • अवयव • ४ जनाको लागि रेसिपी । **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** प्यान केक बनाउने । **<u>मानक (Standard):</u>** • एकनास गोलाकार भएको, पुरा पाकेको • दुवैतर्फ हल्का खैरो देखिएको, नडढेको	**<u>प्यान केक</u>** • प्यान केक बनाउने ज्ञान • मिक्चर बनाउने प्रकृया • पस्कने तरिका **<u>अवयव(Ingredients)</u>** • मैदा १०० ग्राम । • दुध १००मि.लि. । • बेकिङ्ग पाउडर ८ ग्राम • अण्डा १ वटा • चिनी १ चम्चा । • नून - आधा चिया चम्चा • तेल (२ चम्चा) प्यानमा दल्ने ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):</u>

नन्स्टिक प्यान , डाडु, पन्यु , व्हिस्क ,बाटा, छान्ने जाली, टुक्रा मलमल कपडा,प्लेट इत्यादि ।

<u>सुरक्षा सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने ।
- पकाउदा ,पस्कदा पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।
- सामानहरू यथास्थानमा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ६. उसिनेको अण्डा (Boiled Egg) तयार गर्ने

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राबिधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. अण्डालाई सफा पानीमा धोएर र पखाल्ने । ५. एउटा भाँडोमा पानीमा र अलिकति नून राखेर उमाल्ने । ६. उमालेको नून पानी विस्तारै नफुट्ने गरी अण्डा हाल्ने । ७. १०० डि.से.मा उम्लन दिने । ८. १० मिनेट सम्म उमाल्ने । ९. Soft Boiled Egg - ७ मिनेट । १०. (Half Boiled Egg) आधा पाक्न - ५ मिनेट सम्म उमालेर पकाउने । ११. कार्य अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • कार्यस्थल , भान्छा प्रयोगशाला • आवश्यक सामाग्री • अवयव • १ जनाको लागि रेसिपी । **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** उसिनेको अण्डा (Boiled Egg) तयार गर्ने **<u>मानक (Standard):</u>** • सफा पानीमा उसिनेको । • अण्डा राम्रोसँग उसिनिएको	<u>उसिनेको अण्डा (Boiled Egg)</u> • उसिनेको अण्डा तयार गर्ने ज्ञान • अवयव • बनाउने प्रकृया • पूर्व सावधानी **अवयव(Ingredients)** • उसिनेको अण्डा बनाउन • अण्डा २ वटा । • पानी आबश्यकता अनुसार • नून - १ चिम्टी ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):</u>

अण्डा, नून, बाटा, पानी

<u>सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- उम्लेको पानीमा अण्डा हाल्दा फुट्न सक्ने भएकोले होसियारिपुर्वक हाल्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने ।
- पकाउदा ,पस्कदा पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ७. पोच अण्डा (Poached Egg) तयार गर्ने

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राबिधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. करिब ३ ईन्च गहिरो र ६ ईन्च गोलो मा पानी, नून,र भिनेगर हालेर उम्लन दिने । ५. आगो कम गरेर करिब ८० देखि ८५ से.ग्रे. सेल्सीयसको हाराहारी तापमा राख्ने ६. पहेलो नफुट्ने गरी होसियारी पुर्वक अण्डालाई फुटालेर पानीमा राख्ने । ७. करिब ४ देकि ५ मिनेट सम्म बिस्तारै पाक्न दिने । ८. पाकेको अण्डालाई नफुट्ने गरी निकाल्ने ९. टोष्ट (Toast) गरेको पाउरोटीलाई माथि राखेर पस्कने । १०. कार्य अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • कार्यस्थल ,भान्छा प्रयोगशाला • आवश्यक सामाग्री • अवयव • १ जनाको लागि रेसिपी । **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** पोच एग (Poached Egg) तयार गर्ने। **<u>मानक (Standard):</u>** • सेतो भाग पुरा पाकेको तर पहेंलो भाग पुरा नपाकेको । • पहेंलो भाग नफुटने गरी पकाईएको । • पाउरोटी टोष्ट नडढाईएको ।	**<u>पोच अण्डा (Poached Egg)</u>** • पोच एग (Poached Egg) तयार गर्ने ज्ञान । • अवयव • पस्कने तरिका **<u>अवयव(Ingredients)</u>** • अण्डा २ वटा । • पानी आबश्यकता अनुसार • भिनेगर १ चम्चा • नून १ चिम्टी । • पाउरोटी १ वटा ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):</u>

प्यान, टोष्टर, सपाटुला, प्लेट ।

<u>सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने
- पकाउदा ,पस्कदा पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।
- सामानहरू यथास्थानमा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ८. स्क्रयाम्बल एग (Scrambled Egg) तयार गर्ने

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. Mixing bowel मा अण्डा फुटाएर राख्ने । ५. दुध ,बटर, र नून हालेर काँटाले सबै मिसिने गरी सफा सँग फिट्ने । ६. मध्यम आँचमालाई Non Stick Frypan बसाल्ने । ७. तेल हालेर तताउने । ८. फिटेको अण्डालाई बिस्तारै खन्याउने र हल्का सँग चलाउदै अण्डालाई जम्न दिने। ९. टोष्ट (Toast) गरेको पाउरोटीलाई माथि राखेर पस्कने । १०. अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • कार्यस्थल, भान्सा प्रयोगशाला • आवश्यक सामाग्री • अवयव • १ जनाको लागि रेसिपी । **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** सक्रयाम्बल एग (Scrambled Egg) तयार गर्ने **<u>मानक (Standard):</u>** • ठिक्क मात्रामा पाकेको । • नडढाईएको ।	**<u>स्क्रयाम्बल एग (Scrambled Egg)</u>** • सक्रयाम्बल एग (Scrambled Egg) बनाउने ज्ञान । • अवयव • पस्कने बिधि **<u>अवयव(Ingredients)</u>** • अण्डा २ वटा । • पगालेको बटर १ चम्चा • दुध ३ चम्चा • नून १ चिम्टि • तेल १ चम्चा

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):</u>

फ्राईप्यान, टोष्टर,स्पाटुला काँटा र चम्चा ,प्लेट इत्यादि ।

<u>सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने
- पकाउदा ,पस्कदा पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ९. फ्राईड एग (Sunny side up egg) तयार गर्ने

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्‌देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राबिधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. कार्यस्थल सफा सुग्घर गर्ने । ५. करिब ६ ईन्च बराबरको गोलोकार Nonstick Frypan मा तेल हालेर तताउने । ६. अण्डालाई बिस्तारै फुटाएर राख्ने (पहेंलो भाग फुट्न नदिने) । ७. अण्डाको सेतो भाग जम्ने गरी पाक्न दिने । ८. अण्डालाई सावधानीपुर्वक नबिग्रिने गरी निकालेर पस्किने । ९. अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • कार्यस्थल ,भान्छा प्रयोगशाला • आवश्यक सामागी • अवयव • १ जनाको लागि रेसिपी । **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** फ्राईड एग (Sunny side up egg) तयार गर्ने। **<u>मानक (Standard):</u>** • ठिक्क मात्रामा पाकेको । • पहेंलो नफुट्ने गरी पाकाईएको • नडढेको ।	**<u>फ्राईड एग (Sunny side up egg)</u>** • फ्राईड एग (Sunny side up egg) तयार गर्ने ज्ञान । • अवयव • पस्कने कार्य **<u>अवयव(Ingredients)</u>** • अण्डा २ वटा । • तेल १ चम्चा ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):</u>

फ्राईप्यान, स्पाटुला ,बाउल,काँटा र चम्चा ,प्लेट इत्यादि ।

<u>सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने
- पकाउदा ,पस्कदा पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : १०. मसला अम्लेट (Masala melette) तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राबिधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. सफा Nonstick pan मा तेललाई तताउने ५. प्याज, खुरसानी,र गोंलभेडाहरूलाई हल्का नरम हुने गरी भुट्ने । ६. एउटा सानो बउलमा अण्डा फुटाएर राख्ने र नुन हालेर काँटाले सफा सँग सबै मिसिने गरी फिट्ने ७. भुटेको भेजीटेबल माथिबाट खन्याएर हल्का चलाउने । ८. हरियो धनिया हालेर मिलाउने । ९. तातो अण्डा जमेपछि आधा छोप्ने (Halfmoon) गरी पल्टाउने । १०. तुरुन्तै तातो पस्कने । ११. आवश्यक औजार उपकरण सङ्कलन गर्ने । १२. कार्यको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • कार्यस्थल \ भन्छा प्रयोगशाला • आवश्यक सामाग्री • अवयव • १ जनाको लागि रेसिपी । **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** मसला अम्लेट (Masala Omelette) तयार गर्ने **<u>मानक (Standard):</u>** • ठिक्क मात्रामा पाकेको । • आकर्षक मसलाको रङ्ग देखिने । • नडढेको ।	**<u>मसला अम्लेट (Masala omelette)</u>** • मसला अम्लेट (Masala Omelette) बनाउने ज्ञान • अवयव • बनाउने प्रकृया **<u>अवयव(Ingredients)</u>** • अण्डा २ वटा । • तेल १ चम्चा । • चप प्याज -१ चम्चा • हरियो खुर्सानी चप गरेको- १ वटा • चप गोंलभेडा -१ चम्चा • नुन- स्वाद अनुसार • चप हरियो धनिया १ चम्चा

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):</u>

फ्राईप्यान, टोष्टर,स्पाटुला ,बाउल,काँटा र चम्चा ,प्लेट इत्यादि ।

<u>सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने
- पकाउदा ,पस्कदा पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा

सैद्धान्तिक : ०.५

व्यावहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ११. परौठा तयार गर्ने .।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. एउटा सफा बाटामा मैदा, नून, तेल र आवश्यकता अनुसार पानी राखेर नरम Dough तयार गर्ने । ५. करिव १५ मिनेटसम्म भिजेको कपडाले छोपेर राख्ने । ६. करिब ८० ग्राम बराबर डल्लामा भाग गर्ने । ७. डल्लालाई सुख्खा ८. कार्यको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • कार्यस्थल \ भन्छा प्रयोगशाला, आवश्यक सामाग्री • अवयव • २ जनाको लागि रेसिपी **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** परौठा तयार गर्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** • समान आकारमा वेलिएको। • पुरा पाकेको, पत्रे देखिएको • बाहिरि तत्व नरहेको । • घ्युको सुगन्ध रहेको ।	**<u>परौठा</u>** • परौठा तयार गर्ने ज्ञान • पस्कने तरिका **<u>अवयव(Ingredients)</u>** • आटा- ५०० ग्राम । • तेल -३ चम्चा । • चप प्याज -१ चम्चा • नुन- स्वाद अनुसार • पानी - आवश्यकता अनुसार • घ्यु - ५० ग्राम • आटा छुट्टा छुट्टै वेल्दा छर्कनको लागि ५० ग्राम ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):</u>

बाटा, बेल्ना ,तावा, पन्यु,कचौरा, मलमल कपडा, प्लेट इत्यादि ।

<u>सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने
- पकाउदा ,पस्कदा पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

निर्दिष्ट कार्य (Task) : १२. फ्रेसफ्रुट प्लाटर तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राबिधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. मौसम अनुसारको विभिन्न फलहरूलाई सफासँग धोएर पखाल्ने । ५. बोक्राहरू छिल्नुपर्ने भए छिल्ने , ताछ्नु पर्ने ताछेर आकर्षक प्रकारले , विभिन्न तरिकाले काट्ने । ६. सफा हाफ प्लेट रङ्ग मिलाएर आकर्षक तरिकाले सजाएर प्रस्तुत गर्ने ७. धेरै पाहुनाहरूलाई प्रस्तुत गर्नुपर्ने भए ठुलो आकर्षक प्लाटरमा सजाएर पस्कने । ८. कार्य अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition):</u>** • कार्यस्थल \ भान्छा प्रयोगशाला • आवश्यक सामाग्री • अवयव • ४ जनाको लागि रेसिपी । **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** फ्रेसफ्रुट प्लाटर तयार गर्ने । **<u>मानक (Standard):</u>** • विभिन्न जातको रंगिन ताजा फलफूल प्रयोग गरिएको । • काटिएको फलफूलहरूलाई प्लेट वा प्लाटरमा रङ्ग मिलाएर आकर्षक गरी सजाइएको	**<u>फ्रेसफ्रुट प्लाटर तयार</u>** • फ्रेसफ्रुट प्लाटर तयार गर्ने ज्ञान • छिल्ने वा तास्ने विधि • काट्ने तरिका • सजावट गर्ने तरिका • पस्कने तरिका **<u>अवयव(Ingredients)</u>** मौसम अनुसारको फलफूलहरू जस्तै : • सुन्तला १ वटा • स्याउ १ वटा • किवी १ वटा • स्ट्रावेरी ४ वटा • अंगुर ६० ग्राम

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):</u>

छुरी ,चपिङ्ग बोर्ड, ,प्लेट र प्लाटर इत्यादि ।

<u>सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने ।
- स्तरिय ताजा फलफूलहरू प्रयोग गर्ने ।
- सामानहरू यथास्थानमा राख्ने ।

मोड्युल ९ : सुप दाल तरकारीका परिकार

समय : ३.५ घण्टा (सै) +१८.५ घण्टा (व्या)= २२ घण्टा
पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई सुप दाल तरकारी बनाउने बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ ।   **उद्देश्यहरू (Objectives)**   यस मोड्युलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् ।   १. विभिन्न किसिमका सुपहरू तयार गर्न ।   २. क्वाटिको सुप तयार गर्न ।   ३. च्याउको तरकारी तयार गर्न ।   ४. चिकेन ब्रथ सुप तयार गर्न ।   **निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks):**   १. मिक्स भेज वनाउने ।   २. मटर पनिर तयार गर्ने ।   ३. क्वाटिको सुप तयार गर्ने ।   ४. आलु जिरा तयार गर्ने ।   ५. च्याउको तरकारी तयार गर्ने ।   ६. दाल बनाउने ।   ७. चिकेन ब्रथ सुप तयार गर्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा

व्यावहारिक : ३.० घण्टा

निर्दिष्ट निर्दिष्ट कार्य (Task) १. मिक्स भेज बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance objective**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. गाजर ,सिमी, आलु,काउली सफा गरेर एउटै आकारमा काट्ने । ५. अदुवा लसुन मसिनो गरी काट्ने र गोलभेडा पनि मसिनो गरी काट्ने ६. फ्राईप्यानमा तेलतताउने, जीरा फुराउने अदुवा,लसुन,प्याज भुट्ने, खुर्सानी हाल्ने रातो हुन्जेलसम्म भुट्ने ७. बेसार, जिरा, धनिया र नून हालेर चलाउने र बिर्कोले छोप्ने कम आँचमा पकाउने गोलभेँडा हाल्ने र धनियाले सजाउने । ८. प्रयोग भएका औजार र उपकरणहरू सफा गरी भण्डारण गर्ने । ९. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था (</u>**<u>Condition)</u> • कार्यस्थल, भान्सा प्रयोगशाला • आवश्यक सामाग्री • अवयव **<u>निर्दिष्ट कार्य</u>** <u>(Task):</u> मिक्स भेज बनाउने । **<u>मानक</u>** <u>(Standard</u>**)** • राम्रोसँग पाकेको र तरकारीको मात्रा मिलेको	**<u>मिक्स भेज</u>** • काट्ने तरिका । • मिश्रण विधि । • पकाउने तरिका । • पस्कने तरिका । **<u>अवयव</u>** • गाजर - २०० ग्राम • काउली - २०० ग्राम • हरियो सिमी - २०० ग्राम • आलु-२०० ग्राम • प्याज- ५० ग्राम • अदुवा, लसुन १ चम्चा • तेल- ५०मि.लि. • गोलभेडा -५० ग्राम • खुर्सानी-१ चम्चा • नून स्वाद अनुसार • बेसार ,जीरा ,धनिया- २ चम्चा • हरियो धनिया- सजाउनको लागि

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools & Equipment & materials) :</u> चक्कु, छुरी, चपिङ बोर्ड, डाडु, पन्यु, फ्राई प्यान, सस प्यान, प्लेट

<u>सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ४.० घण्टा

सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा

ब्यवहारिक: ३.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) २ . मटर पनिर तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू Steps	**अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य** (Terminal Performance objective)	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान** Related Technical Knowledge
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. पूर्व तयारी गर्ने ((Mise- in Place) ५. Sauce pan मा दुई ठुलो चम्चा तेललाई गरम गर्ने , गेडा जीरा,पड्काउने , लसुन,अदुवा र प्याजलाई नरम हुने गरी भुट्ने । ६. काटेको गोलभेँडा हालेर नरम हुने गरी पकाउने , चिसो बनाउने र Blander मा Puree तयार गर्ने ७. अर्को एबलमा बांकी तेल हालेर गरम गर्ने , जीरा बेसार खुर्सानी जीरा पाउडर हालेर ४- ५ सेकेण्ड भुट्ने । ८. तयार गरिएको एगचभभ र य्यबतय उगचभभ हालेर चलाउदै पकाउने र आगो कम गरेर दहीलाई राखेर मिसाउने । ९. मटर केराउ र पनिर हालेर मध्यम आँचमा पकाउने ,आवश्यक भए केही पानी राखेर चलाएर पकाउने , नून स्वाद अनुसार हालेर स्वाद मिलाउने १०. गरम मसला पाउडर मसला हालेर चलाउने ।	**अवस्था (Condition)** • कार्यस्थल, भान्सा प्रयोगशाला, • रेसिपी(Recipe) • आवश्यक सामाग्री **निर्दिष्ट कार्य (task)** मटर पनिर तयार गर्ने । **मानक (Standard)** • रेसिपी अनुसार तयार गरिपएको • बाहिरी तत्व नरहेको • आकर्षक • स्वादिलो • स्वास्थ्यकर • सुगन्धित	**मटर पनिर** • काट्ने तरिका • मिश्रित विधि • पकाउने तरिका • पस्कने तरिका **अवयव** (मटर पनिर तयार गर्ने) • मटर-१५० ग्राम • पनिर (टुक्रा काटेको)- २०० ग्राम • प्याज (काटेको) - २ वटा • गोलभेमडा(काटेको)- ६० ग्राम • लसुन टुक्रा काटेको -३० ग्राम • जीरा गेंडा- १ चिया चम्चा • खुर्सानी पाउडर- १ चिया चम्चा • बेसार • गरम मसला- आधा चिया चम्चा । • धनिया पाउडर - १ चिया चम्चा • जीरा पाउडर -१ चिया चम्चा • दही - ३ ठुलो चम्चा • तेल- ४ ठुलो चम्चा

११. क्रिम राखेर मिसाउने १२. हरियो धनिया छर्केर पस्कने । १३. प्रयोग भएका औजार र उपकरणहरू सफा गरी भण्डारण गर्ने । १४. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।		• हरियो धनिया काटको-केही • नून स्वाद अनुसार • क्रिम २ ठुलो चम्चा • Tomato Puree (५० ग्राम)

औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools & Equipment & Materials) :

चक्कु,छुरी, चपिङ बोर्ड, डाडु ,पन्यु, फ्राई प्यान , सस प्यान प्लेट ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/ Precautions) : क्वाटी भिजाउदा हल्का टुसा पलाएको राम्रो ।

- व्यक्तिगत सरसफाइ प्रयोगमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षाका नियमहरू अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा

व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): **३.क्वाटीको सुप तयार गर्ने ।**

कार्य चरणहरू (Steps**)**	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य** (Terminal Performance Objective)	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान** (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. क्वाटि मिसिएको गेडागुडीलाई राम्रोसँग केलाउने ,धुने , पखाल्ने ,र सफा पानीमा एक रात भिजाएर राख्ने । ५. भिजाएको गेडागुडीलाई प्रेशर कुकरमा चाहिने मात्रामा पानी हाली बसाल्ने । ६. गेडागुडीलाई चाहिने मात्रामा नून राखि पाक्ने गरी पकाउने । ७. एउटा छुट्टै चथउबल मा घ्यु अथवा तेललाई केलाएको मेथी ज्वानो पड्कने गरी तताउने । ८. केलाएको मेथी ज्वानो तेलमा पड्कने गरी र हल्का खैरो बनाउने र पाकेको क्वाटीको थोलमा झान्ने । ९. गरम गरम सुप वलमा राख्ने रहरियो थुनिया राखेर पस्कने । १०. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था</u>** <u>(Condition:</u> • भान्छा प्रयोगशाला • आवश्यक सामाग्री • अवयव • रेसिपी **<u>निर्दिष्ट कार्य</u>** <u>(Task):</u> क्वाटीको सुप तयार गर्ने **<u>मानक</u>** <u>(Standard):</u> • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको • बाहिरी तत्व नरहेको • स्वास्थ्यकर स्वादिलो सुगन्धित	**<u>क्वाटीको सुप</u>** • क्वाटी बनाउने ज्ञान • भिजाउने प्रकृयाको ज्ञान • मिश्रण प्रविधि • आवश्यक मसलाको ज्ञान • पस्कने तरिका **<u>अवयव(</u>**<u>Ingredients)</u> • क्वाटी २०० ग्राम • पानी **stock** २ लिटर • घ्यु अथवा तेल ५० ग्राम • ज्वानो १ चिया चम्चा • नून स्वाद अनुसार • हरियो धनीया काटेको

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :</u>

छुरी, अचानो, Fry pan, Soap, bowl, pressure cooker इत्यादि

<u>सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u> क्वाटी भिजाउदा हल्का टुसा पलाएको राम्रो ।

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- क्वाटी भिजाउदा हल्का टुसा पलाएको राम्रो ।
- काम गर्दा सुरक्षाका नियमहरू अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा

व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): **४. आलु जीरा तयार गर्ने ।**

कार्य चरणहरू (Steps**)**	**अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य** (Terminal Performance objective**)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (**Related Technical Knowledge**)**
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक औजार , उपकरण, खाद्य सामाग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. कार्यस्थल सफा सुग्घर राख्ने । ४. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ५. आलु सफा गरेर उसिन्ने । ६. पाके पछी बोक्रा छिलने, बराबरी टुक्रा मा काट्ने । ७. फ्राई प्यान मा तेल तताउने, जिरा फुराउने, आलु हाल्ने, एकछिन भुट्ने, मसला हाल्ने । ८. केहीबेर भुटेर निकाल्ने, धनियाले सजाउने ।	**अवस्था (**Condition**)** • भान्छा प्रयोगशाला • आवश्यक सामाग्री • अवयव **निर्दिष्ट कार्य** (Task): आलु जीरा तयार गर्ने । **मानक** (Standard): आलु जिरा हल्का खैरो देख	**आलु जीरा** • काट्ने तरिका • मिश्रण विधि • पस्कने तरिका **अवयव** • आलु-२०० ग्राम • जीरा - एक चिम्टी • तेल - १ चम्चा • बेसार -१ चिम्टि • नून स्वाद अनुसार • जिरा,धनिया,खुर्सानिको धुलो- १ ठुलो चम्चा • हरियो धनिया- सजावटको लागि

औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment & materials) :

चक्कु,छुरी, चपिङ बोर्ड, डाडु ,पन्यु, फ्राई प्यान , सस प्यान, प्लेट

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): **५. च्याउको तरकारी तयार गर्ने ।**

कार्य चरणहरू (Steps**)**	**अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य** (Terminal Performance objective**)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (**Related Technical Knowledge**)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. च्याउ सफासँग पखालेर लामो टुक्रामा काट्ने ५. प्याज छिलेर लाम्चो टुक्रामा काट्ने । ६. अदुवा ,लसुन मसिनो टुक्रामा काट्ने । ७. हरियो खुर्सानी र धनिया पखालेर मसिनो टुक्रामा काट्ने । ८. फ्राई प्यानमा तल तताएर च्याउ फ्राई गर्ने र थोरै तेल तताएर अदुवा लसुन, प्याज,खुर्सानी रातो हुने गरी भुट्ने र च्याउ मिसाउने । ९. मसला र नून हाल्ने । १०. २ मिनेट फ्राई गरेर र निकालेर धनियाले सजाउने । ११. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था (</u>**<u>Condition</u>**<u>)</u>** • कार्यस्थल, भान्सा प्रयोगशाला • आवश्यक • अवयव **<u>निर्दिष्ट कार्य</u>** <u>(Task):</u> च्याउको तरकारी तयार गर्ने **<u>मानक</u>** <u>(Standard):</u> राम्रोसँग पाकेको टुक्रा एकैनासको कृस्पी भएको ।	**<u>च्याउको तरकारी</u>** • काट्ने तरिका • मिश्रण विधि • पस्कने तरिका **<u>अवयव:</u>** • च्याउ-२०० ग्राम • तेल-आवश्यक अनुसार • अदुवा, लसुन- १ चम्चा • हरियो खुर्सानी- २वटा • नून स्वाद अनुसार • बेसार,जीरा, धनिया १ ठुलोचम्चा • हरियो सधनिया सजाउनको लागि

औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment & Materials) :

चक्कु,छुरी, चपिङ बोर्ड, डाडु ,पन्यु, फ्राई प्यान , सस प्यान, प्लेट

<u>सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): **६. दाल बनाउने** .

कार्य चरणहरू (Steps**)**	**अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य** (Terminal Performance objective**)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान** Related Technical Knowledge_
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. चाहिने सबै ज्यावल, सरजाम र अवयव सङ्कलन गर्ने । ५. पूर्व तयारी गर्ने। (Mise- in Place) ६. दाललाई राम्रोसँग केलाएर पखाल्ने र पानीमा करिव ४ घण्टा भिजाएर राख्ने। ७. प्रेशर कुकरमा घ्युलाई गरम गर्ने । ८. रायो, करी पत्ता र सुख्खा खुर्सानीलाई पड्काउने । काटेको प्याज हालेर हल्का खैरो हुने गरी भुट्ने र हिङ हाल्ने । ९. गोलभैँडा हालेर नरम हुने गरी पकाउने साथै अदुवा, लसुन, बेसार,धनिया,पाउडर राखेर भुटने र दाल हालेर उम्लन दिने र ४ देखि ५ सिठ्ठि लाग्ने गरी Pressure Cooker मा cooking गर्ने । १०. Cooker को बिर्को खोलेर आवश्यकता अनुसार नून राखेर चलाउने । ११. हरियो धनिया छर्कर पस्कने ।	**<u>अवस्था(</u>**<u>Condition</u>**<u>)</u>** • कार्यस्थल • आवश्यक सामाग्री • अवयव **<u>निर्दिष्ट कार्य(</u>**<u>Task</u>**<u>)</u>** दाल बनाउने । **<u>मानक</u>** <u>(Standard</u>**<u>)</u>** • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको, बाहिरी तत्व नरहेको, • स्वादिलो, सुगन्धित, आकर्षक • स्वास्थ्यकर	**<u>दाल बनाउने</u>** • दालबनाउने अवधारणा • आवश्यक अवयव • काट्ने तरिका • मिश्रण विधि • पस्कने तरिका **<u>अवयव(Ingredients)</u>** अरहर दाल- ७० ग्राम चना दाल- ३० ग्राम घ्यु - २ ठुलो चम्चा खुर्सानी सुकेको- २ वटा रायो- आधा चिया चम्चा जीरा गेंडा- आधा चिया चम्चा हिङ - १ चिम्टि करी पत्ता- केही बेसार -आधाचिया चम्चा प्याज (काटेको) - ४० ग्राम गोलभैंडा (काटेको - ४० ग्राम लसुन, अदुवा पिसेको - १ ठुलो चिया चम्चा धनिया पाउडर- आधा चिया चम्चा नून स्वाद अनुसार

१२. प्रयोग भएको औजार उपकरणहरू सफा गरी भण्डारण गर्ने । १३. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने] .		

औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment & Materials) : चक्कु,छुरी, चपिङ बोर्ड, डाडु ,पन्यु, फ्राई प्यान , सस प्यान, प्लेट ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) : क्वाटी भिजाउदा हल्का टुसा पलाएको राम्रो ।

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ७. चिकेन ब्रथ सुप तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू **(Steps)**	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य **(Terminal Performance objective**	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (**Related Technical Knowledge**)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. पुर्व तयारी (Mis-en-place) गर्ने ५. सुपपटमा चिकेन स्टक र बुके गानी हालेर उम्लन दिने । ६. एकनाससँग काटेको (Macedon), Vegetable चिकेन, चामल, नून र मरिच हालेर मिसाउने । ७. आगोलाई सानो पार्ने मध्यम आँचमा आधा घण्टा सम्म पाक्न दिने । ८. फिंजहरू (Scume) लाई विस्तारै निकालेर फाल्ने । ९. बुके गानी निकालेर फाल्ने १०. नून र मरिचको स्वाद मिलाउने । ११. सूपबलमा झोल र चोक्टा दुबै जाने गरेर राख्ने Chopped Parsley छर्केर पस्कने (Serve) । १२. अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition) :</u>** • कार्यस्थल (Kitchen Lab) • आवश्यक सामाग्री सरजाम र • अवयव (Ingredients) • रेसिपी (Recipe) **<u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u>** चिकेन ब्रथ सुप तयार गर्ने । **<u>मानक (standard) :</u>** • सफा आकर्षक । • भेजिटेबल नबिगारी पकाएको • स्वास्थ्यकर , स्वादिलो ।	**<u>चिकेन ब्रथ सुप तयार</u>** • चिकेन ब्रथ सुप तयार गर्ने अवधारणा । • एकनासले Vegetable काट्ने विधि । • पस्कने तरिका । **<u>अवयव (Ingredients)</u>** • बोनलेस चिकेन १०० ग्राम • Vegetable (गाजर, सिमी, आलु, प्याज, गाण्टेमुला,मटर (Macidoin) small dice काट्ने ग्राम • चिकेन स्टक-१ लिटर • चामल (Rice) - ३० ग्राम • नून र मरि स्वाद अनुसार • बुके गानी (Bouguet garni)- 4 • Chopped Parsley -केही

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools & Equipment & Materials):</u> छुरी, अचानो, (Chopping board) , Fry pan, soup pot, Pressure Cooker ,Soup cup इत्यादि ।

सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई ध्यान दिने / व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा नियम अपनाउने ।

मोड्युल १० : मासुका परिकार

समय : ४ घण्टा (सै) +२४ घण्टा (व्या)= २८ घण्टा
पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई विभिन्न परिकारका मासु तयार गर्ने बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ । **उद्देश्यहरू (Objectives)** यस मोड्युलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् । १. चिकेन, फिस फ्राइ तयार गर्न । २. चिकेन, फिस तरकारी तयार गर्न । ३. चिकेन, फिस बोइल्ड तयार गर्न । ४. चिकेन, फिस साँधेको तयार गर्न । ५. चिकेन, फिस चिल्ली तयार गर्न । **निर्दिष्ट कार्यहरू(Tasks):** १. फ्राइ चिकेन तयार गर्ने २. फिस फ्राइ तयार गर्ने । ३. फिस करी तयार गर्ने । ४. चिकेन करी तयार गर्ने । ५. मटन करी तयार गर्ने । ६. उसिनेको चिकेन तयार गर्ने । ७. चिकेन चिल्ली तयार गर्ने ८. चिकेन साँदेको तयार गर्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) :१. फ्राई चिकेन तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्‌देश्य (Terminal Performance Objectives)	सम्बन्धित प्राबिधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. चिकेनलाई उपयुक्त साईजमा बराबर हुने गरी एकनासको टुक्रा काट्ने । ५. नून , मरिच, वेष्टरसायर सस् , र कागतिको रसले चिकेनका टुक्राहरू लाई सबैतिर मल्ने । ६. करिब १ घण्टा फ्रिजमा राख्ने ७. बउलमा अण्डा र मैदाको घोल तयार गर्ने ८. चिकेनको टुक्राहरूलाई पहिले तयार गरिएको घोलमा सबैतिर लटपटाउने ९. तेललाई १८० डिग्रीको तापक्रममा तताउने । १०. चिकेनको टुक्राहरूलाई सुनौलो खैरो हुने गरी तातो तेलमा Deep Fry गर्ने ।	**<u>अवस्था(Condition)) :</u>** • भान्छा प्रयोगशाला • आवश्यक सामाग्री, • अवयव (Ingredients) । • रेसिपी ४ जनाको लागि **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** फ्राई चिकेन तयार गर्ने । **<u>मानक (Standard)</u>** • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको • पुरा पाकेको । • सुनौलो खैरो हुने गरी फ्राई गरिएको । • नडढेको । • बाहिरि तत्व नरहेको ।	**<u>फ्राई चिकेन</u>** • फ्राई चिकेन तयार गर्ने ज्ञान • चिकेन काटने तरिका । • मसलाको मिश्रण प्रणाली • ब्याटर तयार गर्ने • ब्रेडक्रम्ब लागाउने कार्य • पस्कने विधि • भण्डारण तरिका **<u>अवयव: (Ingredients) :</u>** • चिकेन ६०० ग्राम • नून र मरिच स्वाद अनुसार • बेष्टरसाएर सस् २ चम्चा । • कागतिको रस १ वटा । • तेल Deep fry गर्ने • मैदा ६० ग्राम। • अण्डा १ वटा ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment & Materials):</u>

चक्कु,बउल, झाजर,फ्राइप्यान, Chopping board प्लेट इत्यादि ।

<u>सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोले पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।
- सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : २.फिस फ्राई तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राबिधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. माछालाई उपयुक्त साईजमा ८ वटा बराबर हुने गरी टुक्रा काट्ने । ५. नून, मरिच बेष्टरसायर सस , मष्टर्ड र कागतिको रसले माछाका टुक्राहरूलाई सबै तिर मल्ने । ६. करिब १ घण्टा फ्रिजमा राख्ने ७. माछाको टुक्रालाई पहिले मैदामा लटपटाउने ८. फिटेको अण्डामा डुबाउने । ९. ब्रेडक्रम्बले सबैतिर Coat गर्ने १०. तेललाई १८० डि.से.को तापक्रममा तताउने ११. माछाका टुक्राहरूलाई सुनौलोखैरो हुने गरी तातो तेलमा Deep Fry गर्ने । १२. माछालाई सुनौलोखैरो हुने गरी तातो तेलमा Deep fry गर्ने । १३. अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition) :</u>** • कार्यस्थल , भन्छा प्रयोगशाला • आवश्यक औजार उपकरण र अवयव (Ingredients) । • रेसिपी ४ जनाको लागि **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** फिस फ्राई तयार गर्ने । **<u>मानक (Standard)</u>** • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको । • सुनौलो खैरो हुने गरी फ्राई गरिएको, पाकेको । • बाहिरि तत्व नरहेको ।	**<u>फिस फ्राई तयार</u>** • फ्राई फिस तयार गर्ने ज्ञान • माछा काटने तरिका • मसला मिश्रण प्रणाली • ब्याटर तयार गर्ने । • ब्रेडक्रम लगाउने कार्य • पस्कने बिधि । • भण्डारण तरिका । **<u>अवयव: (Ingredients)</u>** • फिस फिले ६०० ग्राम • नून र मरिच स्वाद अनुसार । • Mustard १चिया चम्चा । • बेष्टरसाएर सस्, २ चिया चम्चा • कागतिको रस २ वटा • तेल डिप फ्राई गर्ने • मैदा माछा ६० ग्राम लटपटाउने • अण्डा १ वटा (फिटेको) माछालाई डुवाउने • Bread crumb ग्राम

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :</u>

चक्कु,बउल,झाजर, कराई,फ्राई प्यान Chopping board , प्लेटहरू इत्यादि ।

<u>सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोले पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ४.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ३. फिस करी (Fish curry) तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राबिधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. माछालाई उपयुक्त साईजमा काट्ने ५. काटेको माछाका टुक्राहरूलाई हल्का,नून,बेसार,जीरा,खुर्सानि,पिसेको सर्स्युँ र कागतिसँग थोरै मोलेर करिब १\२ घण्टा सम्म फ्रिजमा राख्ने । ६. सफा कराईमा तेललाई १८० डि.से. तापक्रममा तताउने । ७. माछाका टुक्राहरूलाई तातो तेलमा हल्का खैरो हुने गरी Deep Fry गर्ने । तेललाई तर्काएर निकाल्ने र छेउमा राख्ने । ८. सफा कराईमा ४ चम्चा तेल हालेर गरम गर्ने ९. तेजपत्तालाई पड्काउने र प्याज हालेर हल्का खैरो हुने गरी भुट्ने । १०. सबै मसलाहरू साथै पिसेको सर्स्यु हालेर बास्ना आउने गरी हल्का भुटेपछि गोलभेँडा हालेर पकाउने । ११. टोमाटो प्युरी र नून हालेर चलाउने आवश्यक भएथोरै पानी हालेर लेदो(ग्रेभी) तयार गर्ने । १२. पाकेको लेदोमा (ग्रेभी) सुख्खा तारेको माछा टुक्राहरू राकेर लट्पटाउने र केही समय माछा टुक्रहरू तात्ने गरी पकाउने ।	**अवस्था(Condition) :** • कार्यस्थल \ भन्छा प्रयोगशाला • आवश्यक औजार उपकरण र अवयव (Ingredients) । • रेसिपी ४ जनाको लागि **निर्दिष्ट कार्य (Task) :** फिस करी (Fish curry) तयार गर्ने। **मानक (Standard)** • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको । • सुनौला खैरो हुने गरी फ्राई गरिएको । • मसलाको सुगन्ध रहेको • नडढेको । • बाहिरि तत्व नरहेको	**फिस करी (Fish curry)** • फिस करी तयार गर्ने ज्ञान । • मसला मल्ने तरिका । • ग्रेभि तयार गर्ने कार्य • फ्राई गर्ने विधि । • पस्कने विधि • भण्डारण तरिका **अवयव: (Ingredients) :** • माछा ५०० ग्राम • कागति २ वटा • तेल डिप फ्राईका लागि • तेल ४ चम्चा • तेजपात २ वटा • जीरा (पिसेको) १ चिया चम्चा • खुर्सानि(पिसेको) १ चिया चम्चा • अदुवा (पिसेको) १ चिया चम्चा • लसुन (पिसेको) १चिया चम्चा • बेसार आधा चिया चम्चा • धनिया (पिसेको) १चिया चम्चा

१३. नूनको स्वाद मिलाउने । १४. गरम मसला छर्केर चलाउने र हरियो धनियाले सजाउने । १५. अभिलेख राख्ने ।		• सस्र्यु पिसेको १ चम्चा • प्याज काटेको ५०ग्राम • टोमेटो पयुरी ५० ग्राम • गोलभैँडा काटेको ६० ग्राम • नून स्वाद अनुसार । • गरम मसला आधा चिया चम्चा । • हरियो धनिया केही ।

औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

चक्कु,बउल,झाजर, कराई,फ्राई प्यान ,डाडु,पन्यु ,Chopping board , प्लेटहरू इत्यादि ।

सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोले पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।
- सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ४.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ४. चिकन करी (Chicken curry) तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राबिधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. चिकेनलाई उपयुक्त साईजमा काट्ने ५. काटेको चिकेनका टुक्राहरूलाई हल्का नून, बेसार,जीरा,खुर्सानि थौरै तेल मोलेर करिब १ घण्टा सम्म फ्रिजमा राख्ने । ६. सफा कराईमा ४ चम्चा तेल हालेर कराई आगो वा ग्यास बालेर बसाउने । ७. तेजपत्तालाई फुराउने र प्याज हालेर हल्का खैरो हुने गरी भुट्ने । ८. चिकेन हाले आधा पाक्ने गरी चलाउदै पकाउने ९. अदुवा र लसुन हालेर हल्का भुट्ने । १०. बांकी सबै मसलाहरू हालेर बास्ना आउने गरी हल्का भुटेपछि गोलभेँडा हालेर पकाउने ११. टोमाटो प्युरी र नून हालेर चलाउने आबश्यक भए थोरै पानी हालेर लेदो (ग्रेभी) तयार गर्ने १२. नूनको स्वाद मिलाउने १३. गरम मसला छर्केर चलाउने र हरियो धनियाले सजाउने । १४. अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition) :</u>** • कार्यस्थल (Kitchen)\भान्छा प्रयोगशाला • आवश्यक सामाग्री ,सरजाम र अवयव (Ingredients) । • रेसिपी ४ जनाको लागि **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** चिकेन करी(Chicken Curry) तयार गर्ने । **<u>मानक (Standard)</u>** • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको • चिकेन पुरा पाकेको । • पहेंलो रातो रङ्ग देखिएको • मसलाको सुगन्ध रहेको • नडढेको ।	**<u>चिकन करी</u>** • चिकेन करी तयार गर्ने ज्ञान • मसला मल्ने तरिका । • ग्रेभि तयार गर्ने कार्य । • मिश्रण प्रणाली • पस्कने विधि । • भण्डारण तरिका **<u>अवयव: (Ingredients) :</u>** • चिकेन ५०० ग्राम • तेल ४ चम्चा । • तेजपात २ वटा • जीरा (पिसेको) १ चिया चम्चा • खुर्सानि(पिसेको) १ चिया चम्चा • अदुवा (पिसेको) १ चम्चा • लसुन (पिसेको) १ चम्चा • बेसार आधा चिया चम्चा • धनिया (पिसेको) १ चम्चा • प्याज काटेको ५०ग्राम • टोमेटो पयुरी ५० ग्राम • गोलभेँडा काटेको ६० ग्राम • नून स्वाद अनुसार • गरम मसला आधा चिया चम्चा • हरियो धनिया केही ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :</u>

चक्कु,बउल,झाजर, कराई,फ्राई प्यान Chopping board , प्लेटहरू इत्यादि ।

<u>सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोले पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।
- सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ५. मटन करी (Mutton curry) तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. मटनलाई उपयुक्त साईजमा एकनासको टुक्रा पारी काट्ने ५. काटेको मटनका टुक्राहरूलाई हल्का नून, बेसार,जीरा,खुर्सानि थोरै तेल मोलेर करिब १ घण्टा सम्म फ्रिजमा राख्ने । ६. सफा कराईमा ४ चम्चा तेल हालेर गरम गर्ने ७. तेजपत्तालाई फुराउने र प्याज हालेर हल्का खैरो हुने गरी भुट्ने ८. मटन हाले आधा पाक्ने गरी चलाउदै पकाउने ९. अदुवा र लसुन हालेर हल्का भुट्ने । १०. बांकी सबै मसलाहरू हालेर बास्ना आउने गरी हल्का भुटेपछि गोलभैंडा हालेर पकाउने ११. टोमाटो प्युरी र नून हालेर चलाउने आबश्यक भए थोरै	**<u>अवस्था(Condition)) :</u>** • कार्यस्थल (Kitchen \भान्छा प्रयोगशाला • आवश्यक औजार उपकरण र अवयव (Ingredients) । • रेसिपी ४ जनाको लागि **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** मटन करी (Mutton curry) तयार गर्ने **<u>मानक (Standard)</u>** • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको • मटन पुरा पाकेको । • पहेंलो रातो रङ्ग देखिएको • मसलाको सुगन्ध रहेको • नडढेको । • बाहिरि तत्व नरहेको ।	**<u>मटन करी</u>** • मटन करी तयार गर्ने ज्ञान • मसला मल्ने तरिका । • ग्रेभि तयार गर्ने कार्य । • मिश्रण प्रणाली । • पस्कने विधि । • भण्डारण तरिका **<u>अवयव: (Ingredients) :</u>** • चिकेन ६०० ग्राम • तेल ४ चम्चा । • तेजपात २ वटा • जीरा (पिसेको) १ चिया चम्चा । • खुर्सानि(पिसेको) १ चिया चम्चा • अदुवा (पिसेको) १ चिया चम्चा • लसुन (पिसेको) १चिया चम्चा • बेसार आधा चिया चम्चा • धनिया (पिसेको) १चिया चम्चा । • प्याज काटेको ५०ग्राम • टोमेटो पयुरी ५० ग्राम • गोलभैंडा काटेको ६० ग्राम • नून स्वाद अनुसार । • गरम मसला आधा चिया चम्चा । • हरियो धनिया केही ।

पानी हालेर लेदो (ग्रेभी) तयार गर्ने १२. नूनको स्वाद मिलाउने । १३. गरम मसला छर्केर चलाउने र हरियो धनियाले सजाउने । १४. अभिलेख राख्ने ।		

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :</u>

चक्कु,बउल,झाजर,फ्राई प्यान Chopping board , प्लेटहरू इत्यादि ।

<u>सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल Kitchen सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोले पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।
- सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ६.Boiled Chicken तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राबिधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. Chicken भित्री र बाहिरी अनावश्यक भागहरू निकालेर सफासँग धोएर पखाल्ने । ५. Chicken सफा भाँडोमा राख्ने र अरु बांकी सबै अवयवहरू हाल्ने । ६. Chicken पुरा डुब्ने गरी सफा पानीमा खन्याउने । ७. आगो माथि हालेर उम्लन दिने ८. हल्काआगो कम गरेर बिस्तारै उमालेर पाक्न दिने । ९. पानी तर्काएर निकाल्ने । १०. कार्य अभिलेख राख्ने ।	**अवस्था(Condition) :** • कार्यस्थल (Kitchen) भन्छा प्रयोगशाला • आवश्यक औजार उपकरण र अवयव (Ingredients) **निर्दिष्ट कार्य (Task)** Boiled Chicken तयार गर्ने । **मानक (Standard)** • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको । • पुरा पाकेको । • खुस्बुदार रहेको ।	**Boiled Chicken तयार** • Chicken तयार गर्ने ज्ञान । • पस्कने विधि । • भण्डारण तरिका • पुर्व सावधानी । **अवयव: (Ingredients) :** • Chicken १ वटा • तेजपात २ वटा • प्याज १ वटा काटेको • गाजर १ वटा सानो काटेको । • सेलरी २५ ग्राम • नून १ चिया चम्चा । • सफा पानी आवश्यकता अनुसार ।

औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) : चक्कु, छुरी, अचानो,पट, ,झाजर, प्लेटहरू इत्यादि ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोले पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।
- सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ७. Chicken चिल्ली तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राबिधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. प्याज, भेंडे खुर्सानी,र गोलभैंडालाई पकनासको क्युब टुक्रामा काटेर ट्रे मा मिलाएर राख्ने । ५. लसुन र हरियो खुर्सानीलाई चप गरेर ट्रे मा राख्ने । ६. चिकेनलाई एकनासको क्युब टुक्रामा काट्ने ७. नून, मरिच, अण्डा, सोयासस र कर्नफ्लोर हालेर चिकनलाई सफासँग मोल्ले । ८. करिब १ घण्टा सम्म फ्रिजमा राख्ने । ९. कराईमा तेल१८० डि.से. मा तताउने । १०. तेलमा चिकनलाई हल्का सुनौलोखैरो हुने गरी डिपफ्राई गर्ने ११. तेल तर्काएर चिकनलाई निकालेर ट्रेमा राख्ने । १२. ओकमा (Wok) करिब ४ चम्चा तेल हालेर तताउने । १३. लसुन र हरियो खुर्सानीलाई तेलमा फुराउने । १४. भेंडे खुर्सानी र प्याज हालेर नबिराईकन चलाउदै स्टिर फ्राई गर्ने । १५. फ्राई गरेको चिकनलाई हालेर चलाउने ।	**<u>अवस्था(Condition) :</u>** • कार्यस्थल, Kitchen Lab • आवश्यक औजार उपकरण, अवयव (Ingredients) • रेसिपी ४ जनाको लागि **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** Chicken चिल्लि तयार गर्ने **<u>मानक (Standard)</u>** • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको । • ठिक्क मात्रामा पाकेको । • खुस्बुदार रहेको । • पिरो र हल्का गुलियो स्वाद रहेको। • आकर्षक रङ्ग देखिएको ।	**<u>Chicken चिल्ली</u>** • Chicken चिल्ली तयार गर्ने ज्ञान । • पस्कने विधि । • भण्डारण तरिका । • पुर्व सावधानी । **<u>अवयव: (Ingredients)</u>** • Chicken ६०० ग्राम • नून र मरिचको धुलो स्वाद अनुसार • कर्नफ्लोर ४ चम्चा • अण्डा १ वटा • तेल डिप फ्राई गर्ने • हरियो खुर्सानी २ वटा • भेंडे खुर्सानी १ वटा • प्याज २ वटा । • गोंलभेडा २ वटा • लसुन ३ वटा पोटी • अजीनोमोटो १ चिया चम्चा • सोयासस १ चम्चा • टोम्याटो केचप ३ चम्चा

१६. नून, मरिचको धुलो, सोया सस, अजिनोमोटो,हालेर चलाउदै पकाउने । १७. अन्त्यमा टोमेटोकेचप र चिल्ली पेष्ट हालेर पुर्णाता दिने १८. कार्यको अभिलेख राख्ने ।		• चिल्लीसस १ चम्चा

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :</u> चक्कु, छुरी,सानो बाटा ,कराही, चाईनिज बक ट्रे ,झाजर, प्लेटहरू इत्यादि ।

<u>सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोले पोल्नबाट होसियारी अपनाउने ।
- सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ८. Chicken साँदेको तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राबिधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक सामाग्री,सरजाम र अवयव सङ्कलन गर्ने । ३. व्यक्तिगत सरसफाइ ध्यान दिने । ४. कार्यस्थल सफा सुग्घर गर्ने ५. उसिनेको चिकेनलाई हड्डी निकालेर मासुमात्र सङ्कलन गर्ने । ६. मासुलाई लामो मसिनो टुक्राहुने गरी काट्ने ७. सफा बाटामा राख्ने । ८. अदुवा लसुन र हरियो खुर्सानी र प्याजलाई लामो मसिनो काट्ने । ९. मासुसंगै बाटामा राख्ने । १०. कागतिको रस नून,जीरा,खुर्सानी र तोरीको तेल मासु रहेको बाटामा राखेर मिसाउने । ११. सफा हातले मासुमा मसला मिसिने गरी मोलेर साद्ने । १२. हरियो धनिया छर्केर चलाउने १३. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**अवस्था(Condition)) :** • कार्यस्थल, Kitchen Lab • आवश्यक औजार उपकरण र अवयव (Ingredients) • रेसिपी ४ जनाको लागि **निर्दिष्ट कार्य (Task) :** Chicken साँदेको तयार गर्ने **मानक (Standard)** • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको । • ठिक्क मात्रामा पाकेको धेरै नगलेको • चिकेन पुरा पाक्ने गरी उसिनेको • तोरीको तेलको सुगन्ध • नून र मसलाको स्वाद मिलेको ।	**Chicken साँदेको** • Chicken साँदेको तयार गर्ने ज्ञान • मसलाहरू राख्ने विधि • पस्कने विधि । **अवयव: (Ingredients) :** • उसिनेको Chicken ३०० ग्राम • अदुवा- १ चम्चा लामो काटेको • लसुन - १ चम्चा लामो • हरियो खुर्सानी • कागतिको रस-१ वटा • जीरा धुलो- १ चिया चम्चा • खुर्सानीको धुलो - आधा चिया चम्चा • नून- स्वाद अनुसार • भुटेको तोरीको तेल- ६ चम्चा • प्याज- ३० ग्राम • हरियो धनिया- आधा कप

औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

चक्कु, छुरी,अचानो सानो बाटा , प्लेटहरू इत्यादि ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोले पोल्नबाट होसियारी अपनाउने ।

मोड्युल ११ : खाना (Rice) का परिकारहरू

समय : २ घण्टा (सै) +१० घण्टा (व्या)= १२ घण्टा
पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई खाना तयार गर्ने बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ । **उद्देश्यहरू (Objectives)** यस मोड्युलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् । १. स्टिम राइस तयार गर्न । २. भुटेको भात तयार गर्न । ३. पुलाउ पकाउन **निर्दिष्ट कार्यहरू(Tasks):** १. स्टिम राइस तयार गर्ने । २. भुटेको भात तयार गर्ने । ३. पुलाउ पकाउने । ४. खिचडी तयार गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) :१. Steam Rice तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राबिधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. चामललाई राम्ररी पखाल्ने ५. पानी उमालेपछि चामल थप्ने । ६. समय समयमा मिक्स गर्ने ७. ७५% नभएसम्म पकाउने ८. पकाएको चामललाई स्टीमरमा राख्ने । ९. यो पूर्ण नरम नभएसम्म पकाउने १०. कार्यको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition)) :</u>** • भान्छा प्रयोगशाला • औजार उपकरण • रेसिपी ४ जनाको **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** फ्राई चिकेन तयार गर्ने । **<u>मानक (Standard)</u>** • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको • चामल पुरा पाकेको • बाहिरी तत्व नरहेको । • तापक्रम ६० डिग्री से. भन्दा माथि भएको ।	**<u>(Steam rice) बफाईएको भात</u>** • परिचय, उपयोगिता र महत्व । • Steam Rice तयार गर्ने विधि। • अवयव • पस्कने विधि • भण्डारण तरिका **<u>अवयव: (Ingredients) :</u>** • चामल- ७०० ग्राम • पानी - उमाल्नु • नून - १ चिया चम्चा • तेल - १ चिया चम्चा

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :</u>

बाटा, कचौरा, डाडु,पन्यु, पानी छान्ने जाली, झँजर, स्टिमर ।

<u>सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- ढुङ्गा माटो रहित सफा दाल र चामल प्रयोग गर्ने ।
- सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) :२. भुटेको भात (Fried rice) तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्‌देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राबिधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. घ्यु वा तेललाई कराईमा तताउने । ५. तातेको घ्यू वा तेल म खुर्सानी र जीरालाई पड्काउने ६. लसुन, प्याज हालेर खैरो हुने गरी भुट्ने । ७. चिसो भातमा हल्का पानी छर्केर हातले भातको डल्लाहरू फुटाउने । ८. डल्ला फुटाईएको भातलाई कराईमा हालेर काठको दाबिलो चलाएर केही समय भुट्ने । ९. नून हालेर चलाउदै सबै भात मिसिने गरी पुरा तात्ने गरेर भुट्ने । १०. भुटेको भातमा सानो टुक्रा पारी काटेको तरकारी आवश्यक मात्रामा राख्ने । ११. भुटेको भातमा सानो टुक्रा पारि काटेको मासु वा किमा आवश्यक मात्रामा राख्ने । १२. तयार भएको भुटेको भातलाई अचार वा तरकारीसँग पस्कने । १३. कार्यको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition) :</u>** • भान्छा • औजार उपकरण • रेसिपी ४ जनाको **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** भुटेको भात तयार गर्ने । **<u>मानक (Standard)</u>** • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको • घ्यूको सुगन्ध रहेको • भात सबैतिर तातेको तापक्रम ६० डिग्री से. भन्दा माथि भएको । • बाहिरी तत्व नरहेको । • आकर्षक तरिकाले सजाइएको	**<u>भुटेको भात</u>** • परिचय, उपयोगितार महत्त्व • Steam Rice तयार गर्ने विधि। • मिश्रण प्रणाली • खाना पकाउने समय • पस्कने विधि • भण्डारण तरिका **<u>अवयव: (Ingredients) :</u>** • भात-- ६०० ग्राम • घ्यू वा तेल - ५० मि.लि. • सुकेको खुर्सानी- ४ वटा • नून- स्वाद अनुसार • लसुन- ३० ग्राम मसिनो काटेको • प्याज -५० ग्राम मसिनो काटेको • जिरा दाना- १ चिया चम्चा • भेजिटेबल १०० ग्राम • मासु १०० ग्राम (टुक्रा वा किमा)

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :</u>

छुरी सेट, अचानो, भात पकाउने भाँडो, काठको दाबिलो, प्लेट , डाडु, पन्यु ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- आगोले पोल्नबाट होसियारी अपनाउने ।
- चिसो भात प्रयोग गर्ने ।
- सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) :३. पुलाउ पकाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. भाँडामा घ्यु पगाल्ने । ५. गरम मसला थप्ने । ६. पानी थप्ने । ७. पानी उमालेपछि चामल थप्ने । ८. चामल पानी बराबर राख्ने ९. चामल नरम भएपछि मलमलको कपडाले ढक्कनको साथ छोप्ने । १०. सानो आगोमा विस्तारै पकाउने ११. केही मिनेट पछि किचन fork ले चलाएर पाके नपाकेको परीक्षण गर्ने । १२. भेजिटेबल पुलाउ तयारीको लागि २ कप राम्रो सानो काटिएको तरकारी थप्ने । १३. कार्यको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition) :</u>** • भान्छा प्रयोगशाला • औजार उपकरण सहितको सफा • रेसिपी ४ जनाको लागि । **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** पुलाउ पकाउने । **<u>मानक (Standard)</u>** • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको । • घ्यूको सुगन्ध रहेको • बाहिरी तत्व नरहेको । • आकर्षक तरिकाले सजाइएको • तापक्रम ६० डिग्री से. भन्दा माथि भएको ।	**<u>पुलाउ पकाउने</u>** • परिचय, उपयोगिता र महत्व • पुलाउ तयार गर्ने विधि। • मिश्रण प्रणाली • पस्कने विधि • भण्डारण तरिका **<u>अवयव: (Ingredients) :</u>** • चामल- ७०० ग्राम • घ्यू- ५० मि.लि. • नून - स्वाद अनुसार • पानी - ७०० मि.लि. • मलमलको कपडा - सानो टुक्रा • (पूर्ण) गरम मसला - केही एकाईहरू -सुकमेल, दालचिनी, तेजपात, ल्वांग, कालो अलैची

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment & Materials):</u> कराई ,भाँडाकुडाहरू, बाटा, कचौरा, डाडु,पन्यु, ग्याँस वा आगो, मलमलको कपडा ।

<u>सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- ढुङ्गा माटो रहित सफा दाल र चामल प्रयोग गर्ने ।
- सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) :४. खिचडि तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. दाल र चामललाई करिब ३० मिनेट सम्म भिजाएर राख्ने ५. प्रेसर कुकरमा घ्यू तताउने ६. तातेको घ्यूमा जीराको दाना फुराउने , अदुवा र प्याज हालेर हल्का भुट्ने । ७. दाल चामलको पानी तर्काएर हाल्ने, बेसार नून, मरिचको धुलो राखेर चलाउने ८. पानी हाल्ने र चलाउदै उमाल्ने । ९. प्रेसर कुकरको बिर्को लगाउने १०. करिब ५ देखि ७ सिठ्ठी सम्म पकाउने । ११. आगो निभाएर ५ मिनेट जति राख्ने । १२. कुकर खोलेर आवश्यकता अनुसार नूनको स्वाद मिलाउने । १३. खिचडीलाई कचौरा(बाउल) मा राखी हरियो धनियाले सजाएर पस्कने । १४. कार्यको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition)) :</u>** • भान्छा प्रयोगशाला • औजार उपकरण सहितको सफा • रेसिपी ४ जनाको लागि **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** <u>खिचडी</u> तयार गर्ने । **<u>मानक (Standard)</u>** • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको • भात र दाल पुरै पाकेर, लटक्क गलेको, घ्यूको सुगन्ध रहेको, पहेंलो रङ्ग देखिएको • बाहिरी तत्व नरहेको ।	**<u>खिचडी</u>** • परिचय, उपयोगिता र महत्त्व । • खिचडी तयार गर्ने विधि। • पस्कने विधि • भण्डारण तरिका **<u>अवयव: (Ingredients) :</u>** • चामल- १ कप • मुगंदाल- १ कप • घ्यू- ४ चम्चा • जीरा १ चिया चम्चा • प्याज मसिनो काटेको ३० ग्राम • अदुवा मसिनो काटेको -१ चम्चा • नून स्वादअनुसार • बेसार -१ चिया चम्चा • मरिचको धुलो - १ • नून - स्वाद अनुसार • बेसार - १ चिया चम्चा • मरिचको धुलो- १ चिया चम्चा • तातो पानी ४ कप

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :</u>

चक्कु, छुरू सेट , चपि.ग बोर्ड ,कराई, भाँडाकुडाहरू, बाटा, कचौरा, डाडु,पन्यु, पानी छान्ने जालि, झाँजर, सिलौटो, लोरो, सुप पट, किचन फर्क(Fork)

<u>सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोबाट पोल्नबाट होसियारी अपनाउने ।
- ढुङ्गा माटो रहित सफा दाल र चामल प्रयोग गर्ने ।

मोड्युल १२ : वार एण्ड रेष्टुरेन्ट सेवा

समय : ६ घण्टा (सै) + ३० घण्टा (व्या)= ३६ घण्टा
पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई वार एण्ड रेष्टुरेण्ट सेवा दिने बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ । **उद्देश्यहरू (Objectives)** यस मोड्युलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् । १. टेबल ले आउट गर्न । २. मादक, गैर मादक पेय सेवा दिन । ३. खना, खाजाको सर्भिस दिन । ४. रुम सर्भिस दिन । **कार्यहरू:** १. टेबल ले आउट गर्ने । २. गैर मादक सेवा दिने । ३. मादक पेय सेवा दिने । ४. बिहानको खाजाको सर्भिस दिने । ५. लन्च तथा डिनर सर्विस दिने ६. चिया कफि दिने । ७. बुफे सर्भिस दिने । ८. रुम सर्भिस दिने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ५.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ४.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) :१. टेबल लेआउट गर्ने ।

कार्य चरणहरू Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. फुड एण्ड वेवरेज औजार उपकरण तातो पानीमा भेनेगर \ कागति राखेर सफा गर्ने ५. टेबल कपडा (Table cloth) टेबलमा बिछ्याउने ६. टेबलको बीचमा नून, मरिचको दानी (cruet set) ,टेबल फूलदानी (bud vase) राख्ने । ७. चम्चा वा डिनर नाईफ पाहुना बस्ने कुर्चीको दाहिने पर्ने गरी टेबलको छेउ भन्दा 0.५" देखि १" माथि राख्ने । ८. काँटा,चम्चा वा डिनर नाईफ बीचमाएउटा मेन कोर्स प्लेट अट्ने ठाउँ (१२")छोड्ने । ९. पानी ग्लास पाहुनाको दाँया चम्चा वा डिनर नाईफको माथि राख्ने । १०. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition)) :</u>** • तालीम हल/ रेष्टुरेण्ट • आवश्यक औजार उपकरण सामग्री **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** टेबल लेआउट गर्ने । **<u>मानक (Standard)</u>** • टेबल कुर्ची धुलो र दाग रहित भएको । • टेबल क्लोथ सबैतिर बराबर (१२") झारिएको । • काँटा चम्चाहरू टेबलमा सिधा राखिएको । • कटलिज टेबलमा छेउबाट ०.५" देखि १ " माथि राखिएको । • टेबलका औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू दाग रहित भएको ।	**<u>टेबल लेआउट</u>** • टेबल लेआउटको परिचय, उपयोगिता र महत्त्व र प्रयोग • टेबल लेआउटको लागि चाहिने औजार उपकरणको सुची • टेबल लेआउटको कपडाको बारे जानकारी ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :</u>

काँटा ,चम्चा, नेप्कीन, पानी ग्लास ।

<u>सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- सफा दाग रहित औजार , उपकरणको प्रयोग गर्ने ।
- सफा दाग रहित युनिफर्म लगाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ४.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) :२. गैर मादक पेय (non-alcoholic drink) सेवा दिने ।

कार्य चरणहरू Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. गैर मादक पेय पदार्थको पाहुनाबाट अर्डरलिने र BOT भरी वारमा बुझाउने । ५. पाहुनाको अर्डर अनुसार तयार भएको पेय पदार्थ बार काउण्टर बाट ट्रेमा राख्ने । ६. ट्रेमा राख्दा अग्लो ग्लास जति आफ्नो छातिको साईडमा पारेर राख्ने । ७. ट्रेमा जहिले पनि वाँया हातमा बोक्ने । ८. पेय पदार्थ पाहुनाको दायाँबाट प्रदान गर्ने । ९. पेय पदार्थ प्रदान गर्दा पेय पदार्थको नाम उच्चारण गरी पाहुनालाई सर्व गर्ने । १०. पेय पदार्थ पाहुनाले पिइ सकेपछि ग्लास वा बोटल हटाउने ११. अर्को अफर गर्ने र पाहुनाले चाहेमा फेरी प्रदान गर्ने १२. कार्यस्थल सफा राख्ने । १३. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition)) :</u>** • भान्छा प्रयोगशाला/रेष्टुरेण्ट वा वार • आवश्यक उपकरण, सामाग्री **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** गैर मादक पेय सेवा दिने । **<u>मानक (Standard)</u>** • गैर मादक पेय पदार्थको वोटल\ क्यान राम्ररी सफा भएको। • गिलास सफा दाग रहित भएको । • सालवर वा ट्रे सफा भएको ।	**<u>गैर मादक पेय</u>** • परिचय र प्रकार । • ग्लास वा कप अनुसारको पेय पदार्थ राख्ने ज्ञान । • सालवर वा ट्रे बोक्ने कलाको ज्ञान । • गैर मादक पदार्थ सर्विस गर्ने बिधि • पेय पदार्थको भण्डारको ज्ञान ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :</u>

सालवर वा ट्रे , ग्लास , straw, बोटल ओपनर , सावर \ ट्रे कपडा ।

<u>सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- सफा दाग रहित बोटल , उपकरणको प्रयोग गर्ने ।
- सफा दाग रहित युनिफर्म लगाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) :३. मादक पेय सेवा दिने ।

कार्य चरणहरू Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. मादक पेय पदार्थको प्रकारको जानकारी दिने ५. मेनु प्रदान गर्ने । ६. पाहुनासँग अर्डर लिने र BOT तयार पार्ने ७. पाहुनाको अर्डर अनुसार तयार भएको पेय पदार्थ वा बार काउण्टर बाट ट्रेमा राख्ने ८. ट्रेमा राख्दा अग्लो ग्लास जति आफ्नो छातिको साईडमा पारेर राख्ने ९. ट्रे जहिले पनि वाँया हातमा बोक्ने । १०. पेय पदार्थ पाहुनाको दायाँबाट प्रदान गर्ने । ११. पेय पदार्थ प्रदान गर्दा पेय पदार्थको नाम उच्चारण गरी पाहुनालाई सर्व गर्ने । १२. पेय पदार्थ पाहुनाले खाई सकेपछि ग्लास वा बोटल हटाई अर्को अफर गर्ने र पाहुनाले चाहेमा फेरी प्रदान गर्ने । १३. कार्यस्थल सफा राख्ने । १४. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition)) :</u>** • रेष्टुरेण्ट वा वार • आवश्यक उपकरण सहित **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** मादक मादक पेय सेवा दिने **<u>मानक (Standard)</u>** • मादक पेय पदार्थको वोटल, क्यान, गिलास, सालवर वा ट्रे राम्ररी सफा भएको । • पेय पदार्थ नपोखी सर्व भएको	<u>गैर **मादक पेय सेवा**</u> • परिचय र प्रकार । • कुन ग्लास वा कुन पेय पदार्थ सँग जान्छ भन्ने ज्ञान । • सर्विस गर्ने बिधि • बोटल क्यान ग्लास समाउने तरिका • सालवर वा ट्रे मा पेय पदार्थ राखि बोक्ने कला • मादक पेय पदार्थको भण्डारको ज्ञान ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment & Materials):</u>

सालवर वा ट्रे, बोटल ओपनर , पेज मेजरर

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने ।
- सफा दाग रहित औजार , उपकरणको प्रयोग गर्ने ।
- मादक पेय पदार्थ ज्वलनशील हुन्छ त्यसैले सावधानी अपनाउने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ४.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ४. बिहानको खाजाको सर्विस दिने (Breakfast service) ।

कार्य चरणहरू Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१.आवश्यक जानकारी लिने २.आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३.व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४.मेनु खोलेर पाहुनाको दाँयाबाट प्रदान गर्ने । ५.पाहुनाको अर्डर लिने । ६.पाहुनासँग अर्डर लिदा सुझाव र सल्लाह दिने । ७.मेनु सङ्कलन गर्ने र साइड स्टेशनमा राख्ने । ८.KOT तयार गरी अर्डर भान्छामा पठाउने । ९.अर्डर गरेको खाना ट्रे मा खानाको मात्रा तथा परिकार हेरि बोक्ने । १०. पाहुनाको दाँयाबाट खानाको जानकारी गरी प्रदान गर्ने । ११. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition)) :</u>** • भान्छा प्रयोगशाला/ कार्यस्थल • मेनु, • KOT,BOT,कलम, **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** बिहानको खाजाको सर्विस दिने **<u>मानक (Standard)</u>** • सफा फुड एण्ड वेभरेज औजार , उपकरण प्रयोग भएको । • सफा मेनु प्रयोग भएको • पाहुनाको मनसाय बुझि खाना, पेय पदार्थ वा अन्य सर्व गरेको	**<u>बिहानको खाजा</u>** • परिचय, प्रकार र महत्व । • मेनु, KOT, BOT को ज्ञान । • बिहानी खाना सर्विस गर्ने तरिकाको ज्ञान • सालवर वा ट्रे बोक्ने कलाको ज्ञान । • बिहानी खानाको क्रमबध्दताको ज्ञान । • Preservatives Butter Honey , (नौनी, जाम, मह) Marmalade को ज्ञान

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :</u>

सालवर वा ट्रे , डिनर नाईफ,, काँटा,चम्चा,नेप्कीन, चियाकफी,(सेट) कप वा ग्लास बोटल ओपनर, पेग मेजरर , प्लेट

<u>सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- सफा दाग रहित औजार , उपकरणको प्रयोग गर्ने ।
- चिया कफी तातो हुन्छ सावधानी रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ५. लन्च तथा डिनर सर्विस दिने ।

कार्य चरणहरू Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. मेनु खोलेर पाहुनाको दाँयाबाट प्रदान गर्ने । ५. पाहुनाको अर्डर लिने । ६. पाहुना सँग अर्डर लिंदा सुझाव र सल्लाह दिने ७. अर्डर दिए वापत पाहुनालाई धन्यबाद ज्ञापन गर्ने । ८. मेनु सङ्कलन गर्ने र साईड स्टेशनमा राख्ने । ९. KOT तयार गरी अर्डर भान्छामा पठाउने । १०. अर्डर गरेको खाना ट्रे मा खानाको मात्रा तथा परिकार हेरी बोक्ने । ११. खाना पाहुनाको दाँया वा वायाँ बाट जानकारी गरी प्रदान गर्ने । १२. खानाको आनन्द लिनुहोस भनी शिष्टाचार देखाउने । १३. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition)) :</u>** • भान्छा प्रयोगशाला • मेनु, • KOT, BOT,कलम, **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** लन्च तथा डिनर सर्विस दिने । **<u>मानक (Standard)</u>** • सफा फुड एण्ड वेभरेज औजार उपकरण प्रयोग भएको । • सफा मेनु प्रयोग भएको । • पाहुनाको मनसाय बुझि खाना, पेय पदार्थ वा अन्य सर्व गरेको ।	**<u>लन्च तथा डिनर परिचय, उपयोगिता र महत्व ।</u>** • मेनु, KOT, BOT को ज्ञान । • दिवा र रात्री खाना सर्विस गर्ने तरिकाको ज्ञान • सालवर वा ट्रे बोक्ने कलाको ज्ञान । • दिवा र रात्री खानाको क्रमबध्दताको ज्ञान ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment & Materials):</u>

सालवर वा ट्रे , नाईफ,, काँटा,चम्चा,नेप्कीन , प्लेट, क्रुएट सेट ।

<u>सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- सफा दाग रहित औजार , उपकरणको प्रयोग गर्ने ।
- सफा दाग रहित युनिफर्म लागाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ४.० घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ६. चिया कफि सर्भिस दिने ।

कार्य चरणहरू Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. मेनु खोलेर प्रदान गर्ने । ५. पाहुनासँग चिया कफिको अर्डर लिने ६. चिया कफिसँग अरु भएमा अन्यको अर्डर पनि लिने । ७. अर्डर दिए वापत पाहुनालाई धन्यबाद दिने । ८. मेनु सङ्कलन गर्ने र साईड स्टेशनमा राख्ने ९. अर्डर गरेको चिया कफि ट्रे मा बोक्ने १०. चिया कफि पाहुनाको दाँयाबाट जानकारी गराइ प्रदान गर्ने ११. चिया कफिको आनन्द लिनुहोस भनी शिष्टाचार देखाउने । १२. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition)) :</u>** • भान्छा प्रयोगशाला • चिया कफी मेनु **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** चिया कफि सर्भिस दिने **<u>मानक (Standard)</u>** • सफा फुड एण्ड वेभरेज औजार उपकरण प्रयोग गरिएको • उचित तापक्रममा चिया कफी सर्व गरिएको	**<u>चिया कफी</u>** परिचय र प्रकार । • चिया कफी सेटको मिलाउने तरिका • दिचिया कफी सलवार वा ट्रे मा बोक्ने कला

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment &Materials) :</u>

चिया कफी सेट, चिया कफी कप,वा ग्लास

<u>सुरक्षा सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- चिया कफी तातो हुन्छ सावधानी रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ५ घण्टा
सैद्धान्तिक : १.० घण्टा
व्यावहारिक : ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ७. बुफे सर्विस दिने ।

कार्य चरणहरू Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. आवश्यक फुड एण्ड वेभरेज औजार उपकरण तातो पानीमा राखेर सफा गर्ने । ५. बुफे टेबल सजाउने । ६. खानाका परिकार अनुसार काँटा , चम्चा, नेप्कीन,प्लेट, बुफे टेबलमा मिलाउने । ७. खानाका परिकार अनुसार शेफिङ डिस बुफें टेबलमा मिलाउने । ८. शेफिङ डिसको तल्लो भागमा तातोपानी राख्ने ९. खाना तातो रहिरहोस् भनेर कपासमा स्पिरिट वा मैन मिलाएर आगो बाल्ने । १०. खाना सर्व गर्नको लागि सर्विस गेयर ठिक पार्ने । ११. शेफिङ डिसमा खाना राखेर छोप्ने । १२. शेफिङ डिसमा खाना को नेम ट्याग राख्ने १३. कार्यस्थल सफा राख्ने । १४. कार्यको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition)) :</u>** • भान्छा प्रयोगशाला • आवश्यक सामाग्री **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** बुफे सर्विस दिने । **<u>मानक (Standard)</u>** • सफा फुड एण्ड वेभरेज औजार , उपकरण गणना गरेर राखिएको • फुल बुफें कपडा सफा दाग रहित भएको । • फ्राई गरेको खाना नछोपिएको • खानाको तापक्रम सन्तुलित राखिएको	**<u>बुफे सर्विस</u>** • परिचय र प्रकार । • बुफें टेबल मिलाउने कलाको जानकारी। • फुल बुफें कपडा मिलाउने तरिका • सर्विस गेयरको प्रयोग विधि • शोफिन डिसको प्रयोग विधी ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment &Materials) :</u>

शैफिङ डिस, कपास, स्पिरिट मेन बुफें टेबल,फुल, बुफें कपडा, सर्विस गेयर, सलाई ।

सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- सफा दाग रहित औजार , उपकरणको प्रयोग गर्ने ।
- आगो बाल्दा होसियार रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ५.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : १.० घण्टा
व्यावहारिक : ४.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ८. रुम सर्विस दिने ।

कार्य चरणहरू Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. तातो पानीमा राखेर सफा गर्ने । ५. पाहुनासँग फूड एण्ड वेभरेज अर्डर लिने । ६. अर्डर KOT बनाई भन्छामा पठाउने । ७. अर्डर अनुसार फूड एण्ड वेभरेज उपकरण ट्रली ट्रे मा मिलाएर राख्ने । अर्डर धैरै भएमा ट्रलिको प्रयोग गर्ने । ८. बिल तयार गर्ने । ९. खाना र बिल पाहुना बसेको कोठामा लग्ने । ढोका नक (knock)गर्ने र रुम सर्विस भनेर सम्बोधन गर्ने । १०. नमस्ते तथा समयानुकुल अभिवादन गर्ने । ११. उचित स्थानमा वा टेबलमा फुड एण्ड वेभरेज र बिल राख्ने । १२. खानाको आनन्द लिनुहोस भनी, शिष्टाचार देखाउने १३. सही गरिएको बिल लिई कोठाबाट बाहिर जाने । १४. कार्यको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition) :</u>** • प्रशिक्षण स्थल/ भान्छा प्रयोगशाला • औजार उपकरण **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** रुम सर्विस दिने । **<u>मानक (Standard)</u>** • पाहुना कोठामा मेनु राखिएको • खानाको अर्डर टलिफोन वा डोरनव कार्डको मध्यमबाट लिइएको।	**<u>रुम सर्विस</u>** • परिचय । • टलिफोन वा डोर नव कार्डको माध्यमबाट अर्डर लिने तरिका । • रुम सर्विसको चक्र । (Room Service Cycle)

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment &Materials)</u>:
मेनु, कलम, टरलिफओन, डोर नव कार्ड ,बील, कलम,कम्प्युटर ।

<u>सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।

मोड्युल १३ : डिजर्टका परिकारहरू

समय : २.५ घण्टा (सै) +१४.५ घण्टा (व्या)= १७ घण्टा
पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई डिजर्ट तयार गर्ने बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ ।   **उद्‌देश्यहरू (Objectives)**   यस मोड्युलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् ।   १. विभिन्न किसिमका डेजर्टहरू वनाउन   २. खिर तयार गर्न   ३. गाजरको हलुवा बनाउन   ४. सिकर्नी तयार गर्न   **निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks):**   १. ताजा फलफूलको सलाद बनाउने ।   २. खिर तयार गर्ने ।   ३. फ्रुट कष्टर्ड बनाउने ।   ४. सिकर्नी तयार गर्ने ।   ५. गाजरको हलुवा बनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : १. ताजा फलफूलको सलाद बनाउने ।

कार्य चरणहरू(Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. सिरप बनाउनको लागि चिनीलाई पानीमा उमाल्ने । ५. चिसो हुन दिने , कागतिको रस र रम थप्ने ६. सुन्तलाको बोक्रा निकाल्ने र काट्ने । ७. स्याउ र नासपति ४ बराबर भागमा काट्ने । ८. चेरीको बीज हटाउने । ९. अंगुर आधा काट्ने । १०. सिरपको साथ सबै सामाग्रीहरू मिक्स गर्ने । ११. तयार गरिएको फलफुललाई फ्रिजमा चिसो बनाउन राख्ने । १२. सेवा गर्नु भन्दा पहिले केरा पिल र टुक्रा गर्ने १३. ककटेल गिलासमा व्यवस्था गर्ने । १४. क्रीम र चेरीले गार्निस गर्ने । १५. कार्यको सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था (Condition) :</u>** • भान्छा प्रयोगशाला • उपकरण, ताजा फलहरू सलाद सामाग्री • रेशिपी ६ जना **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** ताजा फलफूलको सलाद बनाउने **<u>मानक (Standard)</u>** • अवयव पूर्ण मिश्रित, रंगिन देखिएको, चिसो गरिएको क्रिमको साथ वा गार्निस गरिएको • कागती र रमको गन्ध आएको	**<u>ताजा फलफूलको सलाद</u>** फलफूलका प्रकार, सामग्री मिश्रण, काट्ने तरीका, भण्डरण गर्ने तरीका सलादका प्रकार **<u>अवयव:</u>** • चिनी - १५० ग्राम • कागतिको रस- १ टेबल चम्चा • रम - स्वादको लागि • सुन्तला- २०० ग्राम • स्याउ- २०० ग्राम • नासपति - २०० ग्राम • चेरी - गार्निसको लागि • अंगुर- २०० ग्राम • केरा - २ • क्रीम - गार्निसको लागि • पानी - आवश्यकता अनुसार

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment &Materials) :</u>

मेनु, कलम, टरलिफओन, डोर नव कार्ड ,बील, कलम,कम्प्युटर ।

<u>सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- सफा दाग रहित औजार , उपकरणको प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा

व्यावहारिक : ३.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : २. खिर तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. एउटा बाक्लो डेक्चीमा दुधलाई उमाल्ने । ५. चामलाई पखालेर उम्लिएको दुधमा राख्ने । ६. सानो आगोमा १५ देखि २० मिनेट पकाउने । ७. किच्याएको ल्वागं, मरिच, सुकुमेल, चिनी राख्ने । ८. प्यानमा घ्यु तताई काजु किसमिस, नरिवल फुराउने । ९. मसलालाई पूर्ण रूपमा चलाएर खिरमा मिश्रण गर्ने । १०. बउलमा राखी सर्भ गर्ने । ११. कार्यको सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition) :</u>** • भान्छा प्रयोगशाला • औजार उपकरण • रेसिपी ४ जना । **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** खिर तयार गर्ने । **<u>मानक (Standard)</u>** • चामल पूर्ण रूपमा पाकेको सेतो रङ्ग देखिएको, नटुक्रिएको गुलियो स्वाद भएको, , बास्नादार भएको • ६० डिग्री से. तापक्रम भएको	**<u>खिर तयार</u>** • खिर बनाउने विधि । • अवयव मिश्रण प्रकृया • पस्कने विधि • भण्डारण तरिका । **<u>अवयव</u>** • दुध - १ लि. • चामल - १०० ग्राम • चिनी- १०० ग्राम • घ्यु - १ टेबल चम्चा • नरिवल, किसमिस, काजु - ६० ग्राम • ल्वांग, सुकुमेल, मरिच- १० ग्राम

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment &Materials) :</u>

काठको दाबिलो, चक्कु, स्टिल प्लेट, कटिङ बोर्ड, सर्विस डिस, डेक्ची ।

<u>सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोले पोल्नबाट होसियारी ल्याउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ३. फ्रुट कष्टर्ड बनाउने ।

कार्य चरणहरू Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. फलफूल धुने र सुख्खा बनाउने । ५. सबै फल काट्ने र अलग राख्ने । ६. चिनी राखेर दुध उमाल्ने । ७. कष्टर्ड पाउडरको साथ ६०मि.ली. दुध मिक्स गर्ने । ८. उमालेको दुधमा कष्टर्ड मिश्रित दुध राख्ने । ९. मध्यम आगोमा राम्रोसँग मिक्स गरी पकाउने । १०. भेनिला एक्सट्र्याक्ट थप्ने । ११. २ घण्टा फ्रिजमा राख्ने । १२. चिसो कष्टर्ड मिक्समा फलहरू मिलाउने । १३. बउलमा राखि सर्व गर्ने । १४. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने	**<u>अवस्था(Condition))</u>** • भान्छा प्रयोगशाला • उपकरणहरू • रेसिपी ४ जना **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** फ्रुट कष्टर्ड बनाउने । **<u>मानक (Standard)</u>** • ५ डिग्री से. मा सर्भ गरिएको • एकैनासले मिश्रण भएको, कष्टर्ड पेष्टमा गिर्खा नभएको, • बस्नादार ।	**<u>फ्रुट कष्टर्ड</u>** • कष्टर्ड बनाउने विधि • अवयव मिश्रण प्रकृया • भण्डारण तरिका । **<u>अवयव</u>** • दुध - ५०० मि.लि. र ६० मि.ली. • कष्टर्ड पाउडर - २ टेबल चम्चा • दालचिनी पाउडर(बैकल्पिक) १ टेबल चम्चा • चिनी- २ टेबल चम्चा • घ्यु - १ टेबल चम्चा • एक्ट्रयक्ट- केही थोपा स्वादको लागि • ताजा फलफूल(सानोसानो आकारमा काटिएको) • केरा - १ पूर्ण • अनारको दाना - २ टेबल चम्चा • आँप र स्याउ -आधा • अङ्गुर -१० • नरिवल, किसमिस, काजु - ६० ग्राम • ल्वांग, सुकुमेल, मरिच- १० ग्राम

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment &Materials) :</u>

चक्कु, स्टिल प्लेट, कटिङ बोर्ड, सर्विस डिस, डेक्ची,चम्चा, कोरर,चँवर (Whisk) ।

<u>सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोले पोल्नबाट होसियारी ल्याउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ४. सिकर्नी तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. दहीलाई सफा कपडामा १ घण्टा झुण्ड्याउने (पानी तर्किएको हुनुपर्दछ ५. रेसीपी अनुसार चिनी पानी उमालेर चास्नी तयार गर्ने र चिसो बनाउने । ६. झुण्ड्याईएको दही, चास्नी , ल्वागं, सुकुमेलको धुलो सबैलाई एउटा बाटामा राखी राम्रोसँग फिट्ने । ७. Dessert cup मा राखि माथिबाट केसर, काजु राखी सजाउने । ८. खाना खाईसकेपछि स्वीटको रूपमा दिने । ९. कार्यको सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**अवस्था(Condition)) :** • भान्छा प्रयोगशाला • औजार उपकरण • रेसिपी ४ जना **निर्दिष्ट कार्य (Task) :** सिकर्नी तयार गर्ने **मानक (Standard)** • सिकर्नी सफा बाक्लो एकैनासले मिश्रण भएको • अमिलो र नूनीलो स्वाद भएको ।	**सिकर्नी तयार** • सिकर्नी बनाउने विधि • अवयव मिश्रण प्रकृया • पस्कने विधि • भण्डारण तरिका **अवयव** • दही - आधा लि. • पानी-५० मि.ली. • चिनी- ५० ग्राम • क्रिम- ५० मि.ली. • ल्वांग, सुकुमेलको धुलो- १ चिया चम्चा • केशर - १ चिम्टि

औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment &Materials) :

पातलो कपडा, बाटा, डाडु, सिलौटो, लोहोरो ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने ।
- आगोले पोल्नबाट होसियारी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ४.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ५ गाजरको हलुवा बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. गाजरको बोक्रा ताछ्ने र कोरेसोमा कोर्ने । ५. अलैंचीको साथ दुधमा उमाल्ने । ६. प्यानमा घ्यु तताउने ७. गाजर राखी १० देखि १५ मिनेट सम्म मन्द आँचमा पकाउने । ८. चिनी हालि चलाउने गहिरो रातो रङ्गमा परिणत हुँदासम्म पकाउने ९. दुध राखेर दुध सुक्ने गरी चलाउदै पकाउने १०. खुवा राखेर चलाउने ११. Dry nuts सफा गर्ने र काट्ने । १२. Dry nuts हाली चलाउने । १३. कार्यको सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition) :</u>** • भान्छा प्रयोगशाला • औजार उपकरण , • रेसिपी १० जना **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** गाजरको हलुवा बनाउने । **<u>मानक (Standard)</u>** • हलुवा तातो, बास्नादार एकैनासले मिश्रण भएको, स्वादिलो	**<u>गाजरको हलुवा</u>** • हलुवा बनाउने विधिको ज्ञान • अवयव मिश्रण प्रकृया • पस्कने विधि • भण्डारण तरिका **<u>अवयव</u>** • गाजर - १ किलो • दुध - १.५ लिटर • सुकुमेल- ७ सानो • घ्यु - ७ टेबल चम्चा • खुवा ५० ग्रा • चिनी - ७ टेबल चम्चा • किसमिसका टुक्राहरू - २ टेबल चम्चा • बदामका टुक्राहरू - १ टेबल चम्चा • छोकडाको सानो टुक्राहरू २ टेबल चम्चा

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment &Materials) :</u> कोरेसो, चक्कु, स्टिल प्लेट, कटि, बोर्ड, सर्विस डिस, डेक्ची, चम्चा, चँवर ।

<u>सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने ।
- आगोले पोल्नबाट होसियारी अपनाउने ।

मोड्युल १४ : होटेल भित्रका असामान्य परिस्थितिको व्यवस्थापन

समय : ३ घण्टा (सै) +१२ घण्टा (व्या)= १५ घण्टा
पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई होटेल भित्रका असामान्य परिस्थिति सम्हाल्ने बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ ।   **उद्देश्यहरू (Objectives)**   यस मोड्युलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् ।   १. आगजनीको जानकारी गराउन ।   २. पाहुनाको मृत अवस्थाको रिपोर्टिङ गर्न ।   ३. भगौडा पाहुनाको जानकारी दिन ।   ४. दुर्घटनाको व्यवस्थापन गर्न ।   ५. थ्रेट व्यवस्थापन गर्न ।   ६. मापासे पाहुनाको ह्यान्डिल गर्न ।   **कार्यहरू:**   १. आगलागिको जानकारी गराउने ।   २. पाहुनाको मृत अवस्थाको रिपोर्टिङ गर्ने ।   ३. भगौडा पाहुनाको जानकारी दिने ।   ४. दुर्घटनाको व्यवस्थापन गर्ने ।   ५. थ्रेट व्यवस्थापन गर्ने ।   ६. मापासे पाहुनाको ह्यान्डिल गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : १. आगलागिको जानकारी गराउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. सामान्य आगो भएमा Fire Extinguisher वा पानी प्रयोग गरी निभाउने । ५. आगो ठुलो भएमा होटेलमा भएको सुरक्षकर्मीलाई जानकारी दिएर होटेलमा जडित सावधानी घण्टी बजाउने । ६. दमकल वा सम्बन्धित निकाय लाई जानकारी दिने । ७. आपत्कालिन ढोका खोल्ने । ८. आपत्कालिन ढोकामा जान निर्देशन दिने । ९. सम्भब भएसम्म उद्धार गर्ने । १०. उद्धार टोलिसँग समन्वय र सहयोग गर्ने । ११. घटनाको बिस्तृत बिबरण रेकर्ड राख्ने	**<u>अवस्था(Condition)) :</u>** • आवश्यक सामाग्री सहित कक्षाकोठा, किचेन ल्याव **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** आगलागिको जानकारी गराउने **<u>मानक (Standard)</u>** • मानवीय र भौतिक क्षति न्यून भएको ।	**<u>आगलागिको जानकारी</u>** • Fire Extinguisher प्रयोग सम्बन्धी जानकी • आगोको प्रकारलाई समाल्ने तरीका • प्राथमिक उपचार गर्ने ज्ञान

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment &Materials) :</u>

Fire Extinguisher, पानी, बाल्टिन, ब्लाङ्केट कपडा, दमकल, सावधानी घण्टी

<u>सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने, आगोसँग होशियार भएर काम गर्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : २.पाहुनाको मृत अवस्थाको रिपोर्टिङ गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. मृतअवस्था भएमा शिल गरी सम्बन्धित निकायमा जानकारी गराउने । ५. मृतक भएको स्थलमा भएको कुनैपनि चिज वस्तु नछुने वा नचलाउने । ६. गोपनियता कायम राख्ने । ७. डिउटी म्यानेजर अथवा होटेलको सम्बन्धित निकायलाई जानकारी दिने । ८. प्रहरीलाई सम्पर्क गर्ने । ९. प्रहरी अनुसन्धान कर्तालाई सहयोग गर्ने । १०. होटेलमा अन्य पाहुनालाई थाहा नदिन बैकल्पिक ढोका प्रयोग गर्ने । ११. होटेलको तर्फबाट कुनै दुताबास वा परिवारलाई जानकारी गराउने । १२. घटनाको बिस्तृत बिबरण रेकर्ड राख्ने । १३. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**अवस्था(Condition)) :** • आवश्यक सामाग्री सहित कक्षाकोठा, ल्याव **निर्दिष्ट कार्य (Task) :** पाहुनाको मृत अवस्थाको रिपोर्टिङ गर्ने **मानक (Standard)** • घटनास्थल सील गरिएको, मृतकलो अवस्था सुरक्षकर्मीसँग समन्वय गरिएको ।	**पाहुनाको होटेलमा मृत अवस्थामा** • सुपरभाइजर र सुरक्षा निकायलाई रिपोर्टिङ गर्ने वारे जानकारी • घटनास्थल सिल गर्ने वारे ज्ञान

एऔजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment &Materials):

दुर्घटना, रजिष्टर, कलम, क्यामेरा , सवधानी संकेत ।

सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- कानूनी प्रमाण नष्ट हुने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ३. भगौडा (Skipper) पाहुनाको जानकारी दिने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. बिल भुक्तानी गरेर खाता बन्द नगरेको हो वा भुक्तानी नै नगरी होटेल छोडेको हो निश्चित गर्ने । ५. होटेल रजिष्ट्रेशन कार्डमा पाहुनाको सम्पर्क विवरण राख्ने । ६. पाहुनालाई सम्पर्क गरी शिष्टतापुर्वक होटेलको बिल भुक्तानी गर्न जानकारी गराउने । ७. सम्पर्क नभएमा बाँकी रकम खराब उधारो खातामा चढाउने । ८. भुक्तानी गर्नु पर्ने जम्मा रकम कहाँ कहिले चूक्ता गर्ने तिथी मिति तयार गर्न लगाउने । ९. तयार गरिएको तिथी मिति अनुसार समन्वय गर्ने र बाँकी रकम चूक्ता गराउने १०. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition)) :</u>** • आवश्यक सामाग्री सहित कक्षाकोठा, ल्याव **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** भगौडा (Skipper) पाहुनाको जानकारी दिने। । **<u>मानक (Standard)</u>** • पाहुनालाई सम्पर्क गरी विल भुक्तानी गराइएको	**<u>भगौडा (Skipper) पाहुना</u>** • पाहुनाको जानकारी • पाहुनाको पहिचान

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment &Materials) :</u>

रजिष्टर, कलम, कम्प्युटर, फोन ।

<u>सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- रजिष्ट्रेशन गराउने, पाहुनाको निगरानी गर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ४.दुर्घटनाको व्यवस्थापन गर्ने

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. सेक्युरिटी वा डियुटी मेनेजरलाई तत्काल जानकारी गराउने । ५. दुर्घटनाबाट मानवीय क्षति आकलन गर्ने । ६. दुर्घटनको प्रकृति हेरेर एम्बुलेन्स बोलाउने वा होटेलमा डाक्टर भएमा तुरुन्त जानकारी गराउने । ७. दैवी प्रकोप भएमा सबैलाई सुरक्षित ठाउँमा स्थानान्तरण गर्ने । ८. साधारण चोटपट भएमा घाउलाई एन्टीसेप्टीकले सफा गर्ने । ९. घाउमा मलम लगाउने र पट्टी लगाई दिने । १०. अन्य शारिरिक क्षति भएमा त्यही अनुरुप प्रथमिक उपचार दिने । ११. ठूलो चोट पटक भएमा जतिसक्दो चाडो नजीकको अस्पताल लैजाने । १२. दुर्घटना रजिष्टरमा घटनाको रेकर्ड राख्ने।	**<u>अवस्था(Condition)) :</u>** • प्राथमिक उपचार सामाग्री सहित कक्षाकोठा/किचन ल्याब **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** दुर्घटनाको व्यवस्थापन गर्ने **<u>मानक (Standard)</u>** • तत्काल प्राथमिक सेवा दिएमा • दुर्घटनाबाट हुने जघन्य हानी न्युनिकरण भएमा	**<u>दुर्घटना भएमा व्यवस्थापन</u>** • प्राथमिक उपचार • दूर्घटनाका प्रकार र उपचार

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment &Materials) : First aid kit</u>

<u>सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u> दुर्घटनावाट वच्ने उपायहरू अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ५. थ्रेट (Threat) व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. धम्कीको फोन ध्यानपूर्वक संयम भएर सुन्ने र तुरुन्त सेक्युरिटिलाई जानकारी गराउने । ५. धम्की आउँदा भर्ने फर्म भएमा त्यसमा सोधिएका सम्पूर्ण जानकारी लिने । ६. फोन आएको समय र सम्भव भएमा नम्बर नोट गर्ने ७. धम्कीको माग के हो जानकारी लिने प्रयास गर्ने । ८. बिष्फोटको धम्की हो भने कहाँ र कहिले बिष्फोट हुन्छ जानकारी लिने ९. धम्की दिने मानिसको पछाडिबाट आएका आवाजलाई नोट गर्ने । जस्तै रेल गाडिहरूको, कुनै गित बजिरहेको, फोनको घण्टी बजिरहेको, मानिसहरू गफ गरिरहेको । १०. धम्की दिने मानिसको आवाजबाट उमेर, महिला/पुरुषको आकलन गर्ने ११. धम्कीकर्तासँग वार्ता गर्दा सकारात्मक परिणामको लागि पहल गर्ने र अनुसन्धानका लागि सहज हुने धेरै जानकारी लिने प्रयास गर्ने । १२. सङ्कलन गरिएका सम्पूर्ण जानकारी आकस्मिक बैठकमा राख्ने १३. अनुसन्धान गर्नका लागि सहयोग गर्ने । १४. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	**<u>अवस्था(Condition))</u>** **<u>:</u>** • आवश्यक सामाग्री सहित कक्षाकोठा, रिसेप्सन, अपरिचित फोन/ व्यक्ति **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task)</u>** **<u>:</u>** **थ्रेट (Threat) व्यवस्थापन गर्ने ।** **<u>मानक (Standard)</u>** • सकारात्मक पहल भएको • धम्कीबाट हुने जघन्य हानी न्युनिकरण भएको	**<u>थ्रेट (Threat)</u>** **<u>ब्यबस्थापन</u>** • फोनसंगै वा अन्य संचार सामाग्रीको प्रयोगको ज्ञान • असामान्य परिस्थितिमा गर्ने वार्ताको(Negotation) ज्ञान ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment &Materials) :</u>

कलम,कपी, फोन रेकर्डर

<u>सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u> मानवीय क्षतिबाट सुरक्षित हुने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा

व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ६. मापासे पाहुनाको ह्यान्डिल गर्ने (Handle drunk guest) ।

कार्य चरणहरू (Steps)	**अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)**	**सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)**
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. संयम भएर शिष्टतापूर्वक कुरा गर्ने । ५. मापासे पाहुनालाई लज्जीत हुने कुनै शब्द प्रयोग नगर्ने ६. मापासे पाहुनालाई सार्वजनिक स्थानबाट होटेलको अन्य ठाउमा लग्ने ७. मापासे पाहुनाको क्रियाकलाप अन्य पाहुनाहरूलाई मान्य नभएको जानकारी गराउने । ८. मापासे पाहुना अनियन्त्रित भएमा पाहुनाको साथीको सहयोग लिने । ९. कुनै स्फुर्ति वा ह्याङ कम गर्ने पेय पदार्थ सर्व गर्ने १०. मापासे पाहुनालाई होटेलको कोठामा बस्न प्रेरणा गर्ने। ११. मापासे पाहुनालाई सवारी साधन चलाउन नदिने, अर्को व्यबस्था वा ट्याक्सीमा जान प्रेरित गर्ने।	**<u>अवस्था(Condition)) :</u>** • प्रशिक्षण स्थल/कार्यस्थल/ वार • आवश्यक सामाग्री **<u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u>** मापासे पाहुनाको ह्यान्डिल गर्ने **<u>मानक (Standard)</u>** • तत्काल सकारात्मक पहल भएको • पाहुनाको ससम्मान व्यवस्थापन भएको	**<u>मापासे</u>** • फोन वा अन्य संचार सामाग्रीको प्रयोगको ज्ञान • असामान्य परिस्थितिमा गर्ने वार्ताको(Negotation) ज्ञान ।

<u>औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools Equipment &Materials):</u>

रजिष्टर, कलम, पानि ग्लास

<u>सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :</u>

- चोटपटकबाट सावधानी ।

मोड्युल १५: उद्धमशीलता विकास (Entrepreneurship Development)

समय : १८ घण्टा (सै)+२२ घण्टा(व्या)= ४० घण्टा
पाठ्य विवरण (Description) : यसमा व्यवसायिक योजना तर्जुमाको अवधारणा विकास गर्न आवश्यक पर्ने ज्ञान तथा सीपहरू समावेश गरिएको छ । यसमा विशेष गरी उद्यमको परिचय, उपयुक्त व्यावसायिक विचारको खोजी, व्यावसायिक विचारको विकास र व्यावसायिक योजना तयारी जस्ता विषय वस्तुहरू समावेश गरिएको छ । **उद्देश्यहरू (Objectives)** यस मोड्युलको समापनपछि विद्यार्थीहरूले निम्न कार्यहरू गर्न सक्षम हुनेछन् : १. व्यावसाय र उद्यमको अवधारणा बोध गर्न । २. उद्यमशीलता सम्बन्धी मनोवृत्ति विकास गर्न । ३. सम्भावित व्यावसायिक विचार सृजना गर्न । ४. साना व्यावसायिक योजनाको तर्जुमा गर्न । ५. व्यावसायको आधारभूत अभिलेख राख्न । **निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks):** १. व्यवसाय \ उद्यमको अवधारणा ब्याख्या गर्ने । २. उद्यमशीलता सम्बन्धी मनोवृत्ति विकास गर्ने । ३. सम्भावित व्यावसायको पहिचान गर्ने । ४. साना व्यवसायिक योजनाको तर्जुमा गर्ने । ५. व्यवसायको आधारभूत अभिलेख राख्ने ।

क्र.स.	कार्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	समय (घण्टामा)		
१	व्यवसाय \ उद्यमको अवधारणा बोध गर्ने ।	• उद्योग व्यवसायको बीचमा • व्यवसायको वर्गिकरण • नेपालमा संचालित उद्योग व्यावसायहरू (संक्षिप्त मात्र) • व्यावसाय र जागिर बीचको अन्तर	सै. ४	व्य.	जम्मा ४
२	उद्यमशीलता सम्बन्धी मनोवृत्ति विकास गर्ने	• सफलताको जीवनचक्र • व्यवसायमा जोखिम र त्यसको न्यूनीकरणका उपाय लिने मनोवृति	३		३
३	सम्भावित व्यावसायको पहिचान गर्ने ।	• सम्भावित व्यावसायको पहिचान • व्यावसायिक विचारको मुल्याङकन (SWOT) र छनौट	१	२	३
४	साना व्यवसायिक योजनाको तर्जुमा गर्ने । (प्रत्येक प्रशिक्षार्थीले १\१ वटा व्यावसायिक योजना तयार गरी प्रस्तुत गर्ने)	• बजार तथा बजारीकरणको अवधारणा **व्यावसायिक योजना : बजार** • उत्पादन गर्ने वस्तुको विवरण • व्यवसाय गर्ने स्थान वा वितरण माध्यम • उत्पादन र बिक्री लक्ष्य • बजार हिस्साको अनुमान • बिक्री तरिका र प्रबर्धनका उपायहरू **ब्याबसायिक योजना: उत्पादन** • उत्पादन प्रकृया : विधि • आवश्यक स्थिर सम्पत्ति • स्थिर सम्पतिमा ह्रास कट्टी **ब्याबसायिक योजना: व्यावसाय सञ्चालन** • व्यावसायको स्वरुप • आवश्यक जनशक्ति र लागत • आवश्यक कच्चा सामान र लागत • अन्य खर्च (शीर्षभार) **ब्याबसायिक योजना: वित्तीय व्यवस्थापन** • चालु पुँजी र जम्मा पुँजी • वस्तुको उत्पादन लागत र बिक्री मोल निर्धारण	९	१८	२७

		• नाफा नोक्शान निकाल्ने तरिका • लगानीमा प्रतिफल र पार विन्दु विश्लेषण • आवश्यक व्यावसायिक सूचना र सङ्कलन प्रक्रिया			
५	व्यवसायको आधारभूत अभिलेख राख्ने ।	• दैनिक खाता (Day Book) । • विक्रि खाता । • खरिद र खर्च खाता । • साहु र असामी खाता ।	१	२	३
जम्मा			१८	२२	४०

Text Book :

क. प्रशिक्षकहरूका लागि निर्मित निर्देशिका तथा प्रशिक्षण सामाग्री, प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद , २०६९

ख. प्रशिक्षार्थीहरूका लागि निर्मित पाठ्य सामाग्री तथा कार्यपुस्तिका , प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद अप्रकाशित , २०६९

Reference Book :

Entrepreneur’s Handbook, Tecnonet Asia 1981

तालीम सञ्चालन गर्न आवश्यक भौतिक पूर्वाधार (भवन र कक्षा कोठाहरू)

Infrastructures and Facilities

पेशा : साना होटेल तथा लज सहायक (Small Hotel and Lodge Assistant)

अवधी : ३९० घण्टा

समुहको आकार : २० जना

क. कार्यालय कोठा

ख. कक्षा कोठा २० जना अट्ने (कम्तीमा १ प्रशिक्षार्थी १ वर्ग मिटर स्थानको हिसाबले २० वर्ग मिटरको कक्षा कोठा हुनुपर्नेछ । कक्षा कोठामा पर्याप्त प्रकाश तथा हावाको व्यवस्था हुनुपर्ने छ

ग. आगन्तुक कक्ष

घ. प्रशिक्षक कक्ष

ङ. कार्यशाला कोठा (कम्तीमा १ प्रशिक्षार्थी २ वर्ग मिटर स्थानको हिसाबले २० वर्ग मिटरको कार्यशाला हुनुपर्नेछ ।

च. स्टोर

छ. सामानहरू दिने \ लिने कोठा

क्र.स.	मापक\ बिधि	सुचाङ्क (अनिवार्य)	सुचाङ्क (भएमा)
१	प्रशिक्षण स्थलमा हुनुपर्ने विशेष आवश्यकता	माथि उल्लेखित परिमाणका उपकरण र औजार र सुरक्षा सामाग्रीहरूको उपलब्धता	
२	कक्षाकोठा र बस्ने र लेख्ने सुबिधा (फर्निचर)	• एउटा कोठाको (२० वर्ग मि.)	
३	प्रयोगशाला र बस्ने र लेख्ने सुबिधा (फर्निचर)	• क्षेत्रफल कम्तीमा २० वर्ग मी. • व्यवहारिक अभ्यास गर्दा व्यक्ति पिच्छे सामाग्रीहरू • सेतो पाटी • पर्याप्त प्रकास र हावा खेल्ने कोठा	• कम्तीमा ८० वर्ग मी. को क्षेत्रफल

४	व्यावसायिक स्वास्थ्य र सुरक्षा	• प्रत्येक प्रशिक्षार्थीहरूलाई एक एक सेट सुरक्षा सामाग्री सहितको टुल बक्स • प्राथमिक उपचार किट बाकस • सुरक्षासँग सम्बन्धित जानकारीहरू	• आगो नियन्त्रण गर्ने मेशिन कम्तीमा एउटा
५	प्रशिक्षकहरू	• २ जना प्रशिक्षकहरू • होटेल मेनेज्मेण्टमा डिप्लोमा तह उत्तीर्ण वा • सम्बन्धित विषयमा सीप परीक्षण तह २ उत्तीर्ण गरी कम्तीमा ३ वर्षको कार्य अनुभव भएको • प्रशिक्षणको भाषागत सीप भएको ।	• डिप्लोमा तह उत्तीर्ण गरेको र कामको अनुभव भएको
६	प्रशिक्षार्थीहरू	• गणितिय सङ्ख्याको ज्ञान भएको साक्षर • उमेर : १६ वर्ष	• शारिरीक तन्दुरुस्त
७	औजार र उपकरणहरू	• नत्थि गरिएको सुची अनुसार	
८	कार्यस्थलमा व्यवहारिक सीपको प्रयोग	• वास्तविक कार्यक्षेत्रमा क्षमता \सीपको प्रदर्शन गर्ने गरी भ्रमण	• कार्यक्षेत्रमा कम्तीमा प्रत्येक मोड्युलको अन्त्यमा व्यावहारिक कक्षा
९	मुल्याङ्कन	• सबै योजनाका लागि मुल्याङ्कन मापक • योजना अनुसारको मुल्याङकन प्रणाली	
१०		• नत्थी गरिएको सूची अनुसार	

औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू

Bed/Bath Rooms

Equipment	Quantity	Equipment	Quantity
Bed rooms (double & single)	2no	Bed side table	2no
Coffee table	2no	Arm chairs	4no
Bed side lamps	2no	Mattresses double	1no
Mattress single	2no	Blankets single	2no
Blanket double	1no	Pillow	4no
Pillow cover	4no	Bed sheets double (white)	3no
Bed sheets single	3no	Bed covers single	2no
Bed covers double	1no	Wardrobe	2no
(Bed room amenities)		Bath room	1no
(Commode, basin, tiled wall and floor, bath room amenities)			

Requirement of Kitchen/Restaurant Equipment

Equipment	Quantity	Equipment	Quantity
Rack for plates, bowls	1	Landing table	1
Rack for spoon, fork, knife and glasses	1	Garbage bin	1
2 Bowls Sink for dish washing	1	2 Bowls Sink for Vegetable and Meats	1
Equipment Rack	1	Stainless Still Working Table	2
Kitchen Equipment Rack	1	Tandoor Oven	1

Deep Fat Fryer (gas or electric)	1	Dry Store Racks	2
4 Burner Gas Range (2.5X3 ft)	3	Weighing scale	1
Stainless Still Working Table (2.5 X4) as per the space	4	Oven (gas or electric)	1
Refrigerator	1	Stainless Still Working Table	2
Deep Fridge	1	2 Burner Gas Range	1
Marble Top Table	1	Service Counter with Hot case	1
Dough machine	1	Salamander	1
Equipment rack	2	Griddle	1

Utensils/Tools/Small Equipment for Kitchen

Items	Quantity	Items	Quantity
Sauce pan (Large, Medium, Small)	18 nos.	Wooden spatula	12
Frying pan	8	Spider (Jhajer)	6
Non-stick frying pan	6	Turner / Slicer	12
Wok	5	Strainer	6
Ladle	8	Tray (aluminum)	12
Peeler) (student)	12	Knife (chopper) (student)	12
Knife (vegetable) (student)	12	Dekchi (large, medium, small)	4
Knife (paring) (student)	12	Karai (large, medium)	2
Stainless still Mixing Bowl (large, medium, small)	24	Chopping board (total)	12

Plastic Bata	6	Sauce ladle	6
Grinder	2	Mo Mo set (Large, small)	1
Plastic bucket	12	Toaster	1
Curry dishes (large, medium, small)	24	Salad platter (large, medium)	6
Rice dishes (large, medium, small)	12	Cake moulds	6
Sizzler	12	Bread moulds	6
Platters (large, medium, small)	24	Grater	6
Whisk	6	Measuring jug	2
Colander	6	Skewers	24
Meat mincer	1	Trays	6
Kitchen fork	6	Pizza plates	6
Sieve	2	Pie plates	6

Service Equipment

Items	**Quantity**	**Items**	**Quantity**
Full plates	60	Quarter plates	60
Half plates	60	All purpose spoon	96
All purpose fork	96	Astray	6
All purpose knife	96	Flower vase	6
Chutney bowls	10	Sauce/chilly vinegar sets	6
Cruet sets	6	Water glass (Hiball)	60
Water jug	6	Beer glass	12
Whiskey glass	12	Ice-cream scoop	3
Tea cups/saucer	24	Liqueur glass	3
Soup bowls	36	Brandy glass	6
Cocktail glass	12	White wine glass	6
Cocktail shaker	2	Red wine glass	6
Ice bucket	2	Juice glass	6
Ice tongs	2	Long drink glass	6

Champignon glass	6	Mixing glass	2
Fridge in Bar	1	Peg measure	2
Blender	1		

Furniture in Restaurant

Items	**Quantity**	**Items**	**Quantity**
Bar Counter	1	Side board	2
Dining table (Square/Round)	4	Restaurant chairs	16
Bar chairs	4		

पाठ्यक्रम निर्माण कार्यमा संलग्न विज्ञहरू

1. श्री नरेन्द्र बज्राचार्य, अध्यक्ष, सेक्टेरियल कमिटी, हस्पिटालिटी
2. श्री सुर्य किरण श्रेष्ठ, Ritz College
3. श्री जित श्रेष्ठ, Ritz College
4. श्री सुवोध सुवेदी, NATHUM
5. श्री अनुपा पौडेल, Ritz College, काठ्माण्डौ
6. श्री निरव चित्रकार, Golden Gate College
7. श्री रजनी श्रेष्ठ, Rity College, काठ्माण्डौ
8. श्री सुवर्ण कर्माचार्य, Coordinator, Chef Association
9. श्री दिपेन्द्र तिम्सिना, Lympia School
10. श्री सविना राउत, NATHUM
11. श्री विशाल अधिकारी, नेपाल बनेपा बहुप्राविधिक शिक्षालय, बनेपा, काभ्रे