

च्याऊ उत्पादक
छोटो अवधिको
परिमार्जित पाठ्यक्रम
(कम्पटेन्सीमा आधारित)



प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद्

पाठ्यक्रम विकास महाशाखा

सानोठिमी, भक्तपुर

२०६९

बिषय सूची

परिचय	4
लक्ष्य.....	4
उद्देश्यहरु.....	4
पाठ्यक्रमको विवरण.....	4
पाठ्य संरचना.....	5
तालीम अवधि.....	6
लक्षित समूह.....	6
प्रशिक्षार्थी संख्या.....	6
प्रशिक्षण-भाषा.....	6
प्रशिक्षार्थी-उपस्थिति.....	6
यस पाठ्यक्रमको जोड.....	6
प्रवेश-मापदण्ड.....	6
अनुगमन-सुभाब.....	6
प्रमाण-पत्र.....	6
श्रेणी विभाजन प्रणाली.....	6
प्रशिक्षार्थी-मुल्याङ्कन.....	7
प्रशिक्षकको योग्यता.....	7
प्रशिक्षक-प्रशिक्षार्थी अनुपात.....	7
प्रशिक्षकलाई सुभाब.....	7
(क) प्रशिक्षणको लागि सुभाब.....	7
(ख) प्रशिक्षार्थीको कार्यसम्पादन मूल्यांकनको लागि सुभाब.....	9
(ग) सीप-तालीमको लागि सुभाब.....	9
(घ) अन्य सुभाबहरु.....	10
बिस्तृत पाठ्यक्रम.....	12
मोड्युल: १ : च्याउ तथा च्याउ खेती परिचय.....	12
सब मोड्यूलह : १ : च्याउ परिचय.....	12
सब मोड्युल: २ : च्याउ खेती परिचय.....	16
मोड्युल: ३ : च्याउ उत्पादन प्रविधि.....	23
सब मोड्युल: १ : च्याउ उत्पादन गर्ने संरचना.....	24
सब मोड्युल: २ : निर्मलीकरण (निर्मलीकरण गर्न कच्चा पर्दाथको तयारी र कच्चा पदार्थ निर्मलीकरण).....	32
सब मोड्युल : ३ : बीजारोपण.....	45
सब मोड्युल : ४ : बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरु.....	52

सब मोड्युल : ५ : गोब्रे च्याउ उत्पादन गर्न मल बनाउने विधि.....	59
सब मोड्युल : ६ : बीजारोपण गर्न/दुसी फैलाउन वाली व्यवस्थापन प्रकृयाहरु.....	69
सब मोड्युल : ७ : केसिड (Casing)	77
सब मोड्युल : ८ : च्याउ फल (Fruiting) दिन वाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरु	86
सब मोड्युल : ९ : रोग तथा कीरा व्यवस्थापन.....	93
मोड्युल : ४ : उत्पादन उपरान्त कृयाकलाप.....	100
मोड्युल : ५ : उत्पादन विक्रिवितरण, सन्चार, ब्यबसायिकता र उद्यमशीलता ।.....	107
सब मोड्युल : १ : उत्पादन(च्याउ) विक्रिवितरण	107
सब मोड्युल : २ : सन्चार	117
सब मोड्युल : ३ : ब्यबसायिकता विकास	117
सब मोड्युल : ४ : उद्यमशीलता विकास (Entrepreneurship Development)	118
मोड्युल : ६ : फार्म अभ्यास (Farm Practice).....	119
एनेक्स-क.....	121
१. ज्यावल, उपकरण, सामग्रीहरु	121
२. अध्ययन सामग्रीहरु	122
३. कार्यक्रम संचालनार्थ आवश्यक भौतिक सुविधाहरु.....	122

परिचय

यो “च्याऊ उत्पादक” नामक पाठ्यक्रम च्याउ उत्पादन सम्बन्धी सीप र ज्ञानयुक्त मानव संसाधन उत्पादन गर्न तयार गरेको एउटा सीपमा आधारित पाठ्यक्रम हो । यसले प्रशिक्षार्थीहरूलाई सम्बन्धित व्यवसायमा स्व-रोजगार तथा बेतन-रोजगार हुनका लागि मौका प्रदान गर्ने छ ।

लक्ष्य

च्याउ फार्ममा अपनाईने विभिन्न क्रियाकलापहरू संचालन गर्न सक्ने च्याउ उत्पादन प्रविधि सम्बन्धी सीप र ज्ञानयुक्त जनशक्ति उत्पादन गर्ने ।

उद्देश्यहरू

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

- च्याउ र च्याउ खेतीसंग परिचित हुने ।
- सुरक्षाका उपायहरू अपनाउने ।
- औजार/उपकरण/सामग्रीहरू प्रयोग गर्ने ।
- च्याउ उत्पादन गर्न संरचना विकास गर्ने ।
- निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ तयार गर्ने ।
- कच्चा पदार्थ निर्मलीकरण गर्ने ।
- बीजारोपन गर्ने ।
- बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरू अनुसरण गर्ने ।
- गोब्रे च्याउ उत्पादन गर्न मल बनाउने ।
- बीजारोपण गर्न/ढूसी फैलाउन बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरू अनुसरण गर्ने ।
- कैसिंग गर्न माटो तयार गर्ने र कैसिंगको काम गर्ने ।
- च्याउ फलन (Fruiting) दिन बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरू अनुसरण गर्ने ।
- रोग तथा कीरा व्यवस्थापन सम्बन्धीत कृयाकलाम गर्ने ।
- उत्पादन उपरान्त कृयाकलाप गर्ने ।
- उत्पादन(च्याउ)बिक्रिबितरण गर्ने ।
- अरुसंग सन्चार गर्ने ।
- व्यवसायिकता विकास गर्ने ।
- उद्यमशीलता विकास गर्ने ।
- फार्म प्राक्टिस गर्ने ।

पाठ्यक्रमको विवरण

च्याऊ उत्पादकले सम्पादन गर्नुपर्ने कार्यहरूमा आधारित ज्ञान र सीपहरूलाई यस कार्यक्रममा समावेश गरेका छन् । यसमा उक्त पेशाको लागि आवश्यक सुरक्षाका उपायहरू अपनाउने, औजार/उपकरण/सामग्रीहरू प्रयोग गर्ने, च्याउ उत्पादन गर्न संरचना विकास गर्ने, निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ तयार गर्ने, कच्चा पदार्थ निर्मलीकरण गर्ने, बीजारोपन गर्ने, बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरू अनुसरण गर्ने, गोब्रे च्याउ उत्पादन गर्न मल बनाउने, बीजारोपण गर्न/ढूसी फैलाउन बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरू अनुसरण गर्ने, कैसिंग गर्न माटो तयार गर्ने र कैसिंगको काम गर्ने, च्याउ फलन (Fruiting) दिन बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरू अनुसरण गर्ने, रोग तथा कीरा व्यवस्थापन सम्बन्धीत कृयाकलाम गर्ने, उत्पादन उपरान्त कृयाकलाप गर्ने, उत्पादन(च्याउ)बिक्रिबितरण गर्ने, अरुसंग सन्चार गर्ने, व्यवसायिकता विकास गर्ने, उद्यमशीलता विकास गर्ने कार्यहरूसंग तथा फार्म प्राक्टिससंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

पाठ्य संरचना

मोड्यूल/सबमोड्यूल	पेशा : च्याउ उत्पादक	स्वभाव	समय(घण्टा)			अंक		
			सै.	व्या.	जम्मा	सै.	व्या.	जम्मा
१ च्याउ तथा च्याउ खेती परिचय		सै.	42	0	42	40	0	40
१ च्याउ परिचय		सै.	16	0	16			
२ च्याउ खेती परिचय		सै.	26	0	26			
२ औजार, उपकरण, सामग्री र सुरक्षा		सै. व्या.	2	8	10	2	8	10
१ सुरक्षाका उपायहरू		सै.+ व्या.	1	4	5			
२ औजार, उपकरण र सामग्रीहरू		सै.+ व्या.	1	4	5			
३ च्याउ उत्पादन प्रविधि		सै.+ व्या.	20	98	118	20	80	100
१ च्याउ उत्पादन गर्ने संरचना		सै.+ व्या.	2	8	10			
२ निर्मलीकरण (निर्मलीकरण गर्न कच्चा पर्दाथको तयारी र कच्चा पदार्थ निर्मलीकरण)		सै.+ व्या.	4	18	22			
३ बीजारोपन		सै.+ व्या.	2	8	10			
४ बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरू		सै.+ व्या.	2	8	10			
५ गोब्रे च्याउ उत्पादन गर्न मल बनाउने विधि		सै.+ व्या.	2	14	16			
६ बीजारोपण गर्न/ढूसी फैलाउन बाली व्यवस्थापन प्रकृयाहरू		सै.+ व्या.	2	10	12			
७ कैसिंग		सै.+ व्या.	2	12	14			
८ च्याउ फलन (Fruiting) दिन बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरू		सै.+ व्या.	2	12	14			
९ रोग तथा कीरा व्यवस्थापन		सै.+ व्या.	2	8	10			
४ उत्पादन उपरान्त कृयाकलाप		सै.+ व्या.	1	4	5	1	4	5
५ उत्पादन बिक्रिबितरण, सन्चार, ब्यबसायिकता र उद्यमशीलता		सै.+ व्या.	21	34	55	9	36	45
१ उत्पादन(च्याउ) बिक्रिबितरण		सै.+ व्या.	1	4	5			
२ सन्चार		सै.+ व्या.	1	4	5			
३ ब्यबसायिकता विकास		सै.+ व्या.	1	4	5			
४ उद्यमशीलता विकास		सै.+ व्या.	18	22	40			
	जम्मा :		86	144	230	72	128	200
६ फार्म प्राक्टिस(Farm Practice):		व्या.	0	160	160	0	100	100
	कूल जम्मा :		86	304	390	72	228	300

तालीम अवधि

- यस पाठक्रममा आधारित तालीम कार्यक्रमको जम्मा समयावधि ३९० घण्टा (तीन महिना) हुनेछ ।

लक्षित समूह

- कम्तिमा कक्षा ८ उत्तीर्ण भएको यस व्यवसायमा अभिरुचि राख्ने व्यक्तिहरु ।

प्रशिक्षार्थी संख्या

- अधिकतम ३० जना ।

प्रशिक्षण-भाषा

- नेपाली वा अंग्रेजी वा दुबै ।

प्रशिक्षार्थी-उपस्थिति

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

यस पाठक्रमको जोड

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

प्रवेश-मापदण्ड

- कम्तिमा कक्षा ८ उत्तीर्ण भएको यस व्यवसायमा अभिरुचि राख्ने व्यक्तिहरु ।
- कम्तिमा १६ वर्ष उमेर पुगेका व्यक्तिहरु ।

अनुगमन-सुभाब

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

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

प्रमाण-पत्र

सफलतापूर्वक यो पाठक्रमानुसारको तालिम सम्पन्न गर्ने प्रशिक्षार्थीहरुलाई सम्बन्धित तालीमदिने संस्थाले “च्याउ उत्पादक” को प्रमाणपत्र प्रदान गर्ने छ ।

श्रेणी बिभाजन प्रणाली

- विशिष्ट श्रेणी- ८० प्रतिशत वा माथि अंक ल्याई उत्तीर्ण गर्ने
- प्रथम श्रेणी - ७५ प्रतिशत वा माथि अंक ल्याई उत्तीर्ण गर्ने
- द्वितीय श्रेणी - ६५ प्रतिशत वा माथि अंक ल्याई उत्तीर्ण गर्ने
- तृतीय श्रेणी - ६० प्रतिशत वा माथि अंक ल्याई उत्तीर्ण गर्ने

प्रशिक्षार्थी-मूल्याङ्कन

- प्रशिक्षार्थीहरूले प्राप्त सीपको मूल्यांकन सम्बन्धित प्रशिक्षकले नियमित रूपमा गर्नुपर्ने छ ।
- प्रशिक्षार्थीहरूले सिकेको सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानको मूल्यांकन सम्बन्धित प्रशिक्षकले गर्नुपर्ने छ ।
- प्रशिक्षार्थीहरूले सफल हुन प्रत्येक मोड्यूलका प्रयोगात्मक र सैद्धान्तिक दुवै मूल्यांकनमा छुट्टाछुट्टै कमिमा ६० प्रतिशत अंक प्राप्त गर्नुपर्ने छ ।
- प्रत्येक मोड्यूलमा ३ वटा आन्तरीक मूल्यांकन र एउटा अन्तिम परिक्षा (सम्बन्धित संस्थाले नै) लिनुपर्ने छ ।

प्रशिक्षकको योग्यता

- सम्बन्धित विषयमा प्रमाण पत्र तह उत्तीर्ण वा सो सरह वा राष्ट्रिय सीप परीक्षण समितिबाट तह ३ उत्तीर्ण
- राम्रो संचार तथा प्रशिक्षण सीप भएको
- सम्बन्धित व्यावसायमा अनुभवी

प्रशिक्षक-प्रशिक्षार्थी अनुपात

- प्रयोगात्मक कक्षाको लागि अनुपात : - १ : १०

प्रशिक्षकलाई सुझाव

(क) प्रशिक्षणको लागि सुझाव

१. उद्देश्यहरू छनोट गर्ने

- कोर्नेटिभ डोमार्ईनका उद्देश्यहरू लेख्ने
- साईकोमोटर डोमार्ईनका उद्देश्यहरू लेख्ने
- एफेक्टिभ डोमार्ईनका उद्देश्यहरू लेख्ने

२. पाठ्यबस्तु छनोट गर्ने

- पाठ्यबस्तु विस्तृतरूपमा अध्ययन गर्ने
- कोर्नेटिभ डोमार्ईन संग सम्बन्धित पाठ्यबस्तु छनोट गर्ने
- साईकोमोटर डोमार्ईनसंग सम्बन्धित पाठ्यबस्तु छनोट गर्ने
- एफेक्टिभ डोमार्ईनसंग सम्बन्धित पाठ्यबस्तु छनोट गर्ने

३. प्रशिक्षण विधिहरूबारे परिचित हुने

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

४. प्रशिक्षण विधि छनोट गर्ने

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

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

५. प्रशिक्षण सामग्रीहरु छनोट गर्ने

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

६. पाठ योजना तयार गर्ने

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

७. प्रशिक्षण संचालन गरिने स्थानहरुको संगठन/ब्यवस्थापन गर्ने

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

८. प्रशिक्षण/कार्यक्रम प्रस्तुत/संचालन गर्ने

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

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

- प्रशिक्षण उद्देश्य अनुसार पाठ्यांश छनोट गर्ने

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

१०. परिक्षार्थी मूल्यांकन गर्ने

- विभिन्न परिक्षार्थी मूल्यांकनका साधनहरु/टूलहरु (टूलहरु-कोग्नेटिभ डोमाईनका उपलब्धि मूल्यांकन साधनहरु, साईकोमोटर डोमाईनका उपलब्धि मूल्यांकन साधनहरु र एफेक्टिभ डोमाईनका उपलब्धि मूल्यांकनका साधनहरु) बारे परिचित हुने
- परिक्षार्थी उपलब्धि मूल्यांकन साधन (हरु) छनोट गर्ने
- परिक्षार्थीका कोग्नेटिभ डोमाईनका उपलब्धिहरु मूल्यांकन गर्ने
- परिक्षार्थीका साईकोमोटर डोमाईनका उपलब्धिहरु मूल्यांकन गर्ने
- परिक्षार्थीका एफेक्टिभ डोमाईनका उपलब्धिहरु मूल्यांकन गर्ने

११. प्रशिक्षण/कार्यक्रम मूल्यांकन गर्ने

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

(ख) प्रशिक्षार्थीको कार्यसम्पादन मूल्यांकनको लागि सुझाव

१. कार्य विश्लेषण गर्ने
२. विस्तृत कार्यसम्पादन जाँचकसूची तयार गर्ने
३. तयार गरेको विस्तृत कार्यसम्पादन जाँचकसूची प्रयोग गरी प्रशिक्षार्थीहरुको लगातार कार्यसम्पादन मूल्यांकन गर्ने

(ग) सीप-तालीमको लागि सुझाव

१. कार्यसम्पादन प्रदर्शन गर्ने
 - कार्यसम्पादन स्वाभाविक गतिमा प्रदर्शन गर्ने
 - क्रमानुसार कार्यसम्पादन कदमक्रमहरु मन्द गतिमा मौखिक वर्णन गर्दै प्रश्नोत्तर विधि अपनाएर प्रत्येक कार्यसम्पादन कदमक्रमहरुलाई प्रशिक्षार्थी समक्ष प्रदर्शन गर्ने
 - आवश्यक परेमा उपरोक्तानुसारको मन्द कार्यसम्पादन कदमक्रमहरुको प्रदर्शन प्रशिक्षार्थीको आवश्यकता वा माग अनुसार स्पष्टिकरणको लागि आवश्यकतानुसार दोहोर्याउने वा तेहेर्याउने
 - अन्तिम पटक कार्यसम्पादन प्रदर्शन गर्ने
२. प्रदर्शित कार्यसम्पादन अभ्यास गर्न प्रशिक्षार्थीहरुलाई यथेष्ट मौका दिने
 - प्रशिक्षार्थीहरुलाई पथप्रदर्शित अभ्यास (गाईडेड प्राक्टिस) गराउने
 - प्रदर्शित कार्यसंपादन अभ्यास गर्न प्रशिक्षार्थीहरुलाई समुचित बातावरण सृजना गरि दिने

- कार्य अभ्यासको क्रममा प्रशिक्षार्थीहरूलाई कदम कदममा सहयोग वा पथप्रदर्शन (गाईड) गर्ने
- प्रशिक्षार्थीहरूको आवश्यकतानुसार दिईएको कार्य संपादन गर्न निपूर्ण हुनका लागि प्रशिक्षार्थीहरूलाई दोहोर्याउने वा पुनः पुनः दोहोर्याउने मौका प्रदान गर्ने
- दिईएको कार्य संपादन गर्न प्रशिक्षार्थीहरू निपूर्ण भएपछिमात्र प्रशिक्षकले अर्को कार्यसंपादन प्रदर्शन गर्ने

(घ) अन्य सुभाबहरु

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

मोड्युल र सब मोड्युलहरुको सूची

मोड्युल : १ : च्याउ तथा च्याउ खेती परिचय

सबमोड्युल : १ : च्याउ परिचय

सबमोड्युल : २ : च्याउ खेती परिचय

मोड्युल : २ : औजार, उपकरण, सामग्री र सुरक्षा

सबमोड्युल : १ :सुरक्षाका उपायहरु

सबमोड्युल : २ : औजार, उपकरण र सामग्रीहरु

मोड्युल : ३ : च्याउ उत्पादन प्रविधि

सबमोड्युल : १ : च्याउ उत्पादन गर्ने संरचना

सबमोड्युल : २ : निर्मलीकरण(निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थको तयारी र कच्चा पदार्थ निर्मलीकरण)

सबमोड्युल : ३ : बीजारोपन

सबमोड्युल : ४ : बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरु

सबमोड्युल : ५ : गोब्रे च्याउ उत्पादन गर्न मल बनाउने विधि

सबमोड्युल : ६ : बीजारोपण गर्न/ढूसी फैलाउन बाली व्यवस्थापन प्रकृयाहरु

सबमोड्युल : ७ : कैसिंग

सबमोड्युल : ८ : च्याउ फलन (Fruiting) दिन बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरु

सबमोड्युल : ९ : रोग तथा कीरा व्यवस्थापन

मोड्युल : ४ : उत्पादन उपरान्त कृयाकलाप

मोड्युल : ५ : उत्पादन बिक्रिबितरण, सन्चार, ब्यबसायिकता र उद्यमशीलता

सबमोड्युल : १ : उत्पादन(च्याउ) बिक्रिबितरण

सबमोड्युल : २ : सन्चार

सबमोड्युल : ३ : ब्यबसायिकता विकास

सबमोड्युल : ४ : उद्यमशीलता विकास

मोड्युल : ६ : फार्म प्रान्टिस(Farm Practice):

विस्तृत पाठ्यक्रम

मोड्यूल: १ : च्याउ तथा च्याउ खेती परिचय
समय: ४२ घण्टा(सै) + ० घण्टा(ब्या)=४२ घण्टा / पूर्णङ्क: ४० (सै) + ० (ब्या) = ४०घण्टा
वर्णन(Description): यसमा च्याउ र च्याउ खेतीसंग सम्बन्धित परिचयात्मक ज्ञान समावेश गरिएको छ ।
उद्देश्यहरू(Objectives) :
<ul style="list-style-type: none"> • च्याउसंग परिचित हुने । • च्याउ खेतीसंग परिचित हुने ।
सब मोड्यूलहरू (Sub modules):
<ol style="list-style-type: none"> १. च्याउ परिचय २. च्याउ खेती परिचय
सब मोड्यूलह : १ : च्याउ परिचय
समय: १६ घण्टा(सै) + ० घण्टा(ब्या) = १६ घण्टा
वर्णन(Description): यसमा च्याउसंग सम्बन्धित परिचयात्मक ज्ञान समावेश गरिएको छ ।
उद्देश्यहरू(Objectives) :
<ul style="list-style-type: none"> • च्याउसंग परिचित हुने ।
पाठ्य बस्तु
१ परिचय(Introduction)
१.१ च्याउ(Mushrooms):
<ul style="list-style-type: none"> • च्याउको परिभाषा(Definition) • च्याउको महत्व(Importance) • च्याउका स्वरूप र अंगहरू ढाँचबचतक या :गकजचयफण • च्याउका समूहहरू • च्याउका विशेषताहरू(Characteristics) • च्याउका समूहहरू(Categories) • विशाल च्याउहरू(Poisonous Mushrooms) र तिनको पहिचान
१.२ सम्बन्धित विधाहरू(Disciplines)
<ul style="list-style-type: none"> • दुसिबिज्ञान(Mycology)-परिभाषा(Definition), उद्देश्य(Objectives), क्षेत्र(Scope) र महत्व(

- Importance)
- च्याउको ऐतिहासिक पृष्ठभूमि
 - विश्व सन्दर्भ
 - नेपाल सन्दर्भ
 - च्याउ जीवविज्ञान(Mushroom biology)-परिभाषा(Definition), उद्देश्य(Objectives), क्षेत्र(Scope) र मानव कल्याणमा प्रभाव(Impact of Mushroom Biology on Human Welfare)
 - व्यवहारिक च्याउ जीवविज्ञान(Applied mushroom biology)-परिभाषा(Definition), उद्देश्य(Objectives), क्षेत्र(Scope) र महत्व(Importance)
 - च्याउ विज्ञान(Mushroom science):
 - परिभाषा(Definition)
 - योगदान दिने क्षेत्रहरू(Contributing Fields):
 - सूक्ष्म जीवविज्ञान(Microbiology)-परिभाषा(Definition), उद्देश्य(Objectives), क्षेत्र(Scope) र महत्व(Importance)
 - किण्वन(Fermentation)-परिभाषा(Definition), उद्देश्य, (Objectives) क्षेत्र(Scope) र महत्व(Importance)
 - बातावरणिय यान्त्रिक(Environmental engineering)-परिभाषा(Definition), उद्देश्य(Objectives), क्षेत्र(Scope) र महत्व(Importance)
 - च्याउ खेती प्रविधि(Mushroom cultivation technology)
 - अवधारणा(Concept)
 - च्याउ उत्पादन प्रविधिका चरणहरू (Phases of mushroom technology)
- १.३ खान योग्य च्याउका पौष्टिक गुणहरू(Nutritional attributes of edible mushrooms)
- परिचय(Introduction)
 - पौष्टिक गुणहरू(Nutritional Attributes)
 - प्रोटीन(Protein)
 - एसेन्सियल एमिनो एसिड(Essential Amino Acids)
 - चिल्लो पदार्थ(Fat)
 - भिटामिनहरू(Vitamins)
 - कार्बोहाईड्रेट र फाईबर(Carbohydrate and Fiber)
 - खनिज(Minerals)
 - न्यूक्लिक एसिड(Nucleic Acids)
- १.४ च्याउको औषधिय महत्व(Medicinal Value)
- परिचय(Introduction)
 - औषधिय च्याउ(Medicinal Mushrooms)
 - औषधिय च्याउको प्रभाव(Effects of Medicinal Mushrooms)
 - हेमाटोलोजिकल प्रभाव(Hematological Effects)
 - एन्टिभाईरल प्रभाव(Antiviral Effects)
 - एन्टिट्यूमर प्रभाव(Antitumor Effects)
 - एन्टिअक्सिडेन्ट प्रभाव(Antioxidant Activity)
 - कार्डियोभास्कुलर र रिनल प्रभाव(Cardiovascular and Renal Effects)
 - च्याउको क्यान्सर अवरोधी प्रभाव (Anti Carcinogenicity of Mushrooms)

○ च्याउको धूलोको सलर्जिक प्रतिक्रिया(Allergic Reaction to Spores)

१.५. च्याउ खेतीको लागि आवश्यकता(Requirements for Growth)

- पोषणको आवश्यकता(Nutritional Requirements)
 - कार्बन(Carbon)
 - नाईट्रोजन(Nitrogen)
 - खनिज(Minerals)
 - भिटामिनहरु(Vitamins)
- भौतिक आवश्यकता(Physical Requirements)
 - तापक्रम(Temperature)
 - प्रकाश(Light)
 - चिस्यान(Moisture)
 - हावाको संचार(Aeration)
 - गुरुत्व(Gravity.)

२. सब्स्ट्रेट र माईसेलियल ग्रोथ(Substrate and ingredient for Mycelial Growth)

२.१ परिचय(Introduction)

२.२ च्याउ बृद्धिको लागि आवश्यक पौष्टिक तत्वहरु(General Nutritional Requirements for Mushroom Growth)

२.३ सब्स्ट्रेटको तयारी(Preparation of Substrate)

- कम्पोस्टिङ(Composting)
- कम्पोस्टिङमा संलग्न शूक्ष्मजीवहरु (Microorganisms Involved during Composting)
- सब्स्ट्रेट टुक्रिने क्रिया(Breakdown of Substrates by Extracellular Enzymes of Mushroom Mycelium including process of C:N ratio)
- च्याउ कल्चरको सुधार(Genetic Improvement of Mushroom Culture in Regard to Substrate Utilization by Increased Production of Extracellular Enzymes)

३. च्याउ बन्नेक्रिया - बातावरणिय, पौष्टिक र रासायनिक तत्वहरुको प्रभाव(Mushroom Formation: Effects of Environmental, Nutritional, and Chemical Factors)

३.१ परिचय(Introduction)

३.२ च्याउको विकास (Development of Fruiting Bodies)

- फ्रूटिंग बडिको भुमिका (Role of Fruiting Bodies)
- फल लाग्ने बस्तुको संरचनामा विविधता(Variation in Fruiting Body Structure.)
 - क्याप, गिल्स, स्टाईप र भोल्भा भएको च्याउ(Mushroom with Cap, Gills, Stipe, and Volva)
 - स्टाईप नभएको फ्रूटिंग बडि (Fruiting Bodies with No Stipe)
- प्राईमोर्डियम बन्ने क्रिया(Primordium Formation)
- प्राईमोर्डियमको विकास(Primordium Development)
- फ्रूटिंग बडिमा हाईफिका प्रकार(Types of Hyphae in Fruiting Bodies)
- गोब्रे च्याउको बृद्धि(Growth of Agaricus)

३.३ बातावरणिय तत्वहरु र फल लाग्ने क्रिया(Environmental Factors and Fruiting)

- पि एच(Hydrogen Ion Concentration (pH))
- तापक्रम(Temperature)
- हावाको आवत जावत(Aeration)
- प्रकास(Light)
- गुरुत्व(Gravity)

४. च्याउ बन्नेक्रिया - च्याउ बालीको खेतीमा शत्रु जीव तथा रोगहरूको प्रभाव(Mushroom Formation: Effect of Pests and Diseases in Mushroom Cultivation)

४.१ परिचय(Introduction)

४.२ बीषाणुजन्य रोगहरू र तिनीहरूको व्यवस्थापन(Viral Diseases and their Management)

- ईतिहास (History)
- लक्षणहरू (Symptoms)
- निदान(Diagnosis)
- भाईरस मार्फोलोजी(Virus Morphology)
- ईपिडेमियोलोजी(Epidemiology)
- प्याच रोग(Patch Disease)
- व्यवस्थापन

४.३ शंक्राणुजन्य रोगहरू र तिनीहरूको व्यवस्थापन(Bacterial Diseases and their Management)

- ब्लोच रोग(Blotch Disease)
- मम्मि रोग(Mummy Disease)
- ड्रिप्पी गिल रोग(Drippy Gill Disease)
- शीईटेक च्यउमा लाग्ने ब्राउन सेन्टर रट रोग(Brown Center Rot Disease of Shiitake)
- मसरूम सफ्ट रट रोग(Mushroom Soft Rots)

४.४ दुसीजन्य रोगहरू(Fungal Diseases and their Management)

- परिचय(ntroduction)
- माईकोपारासाईट्स(Mycoparasites)
 - नेक्रोट्रोफिक प्यारासाईटिजम(Necrotrophic Parasitism)
 - आर्थिक महत्व(Economic Importance)
- कम्पिटिटर विड फन्जाई(Competitor Weed Fungi)
 - फल्स ट्रफल रोग(False Truffle Disease Caused by *Diehliomyces microsporus*)
 - कबवेव रोग(Cobweb Disease Caused by *Dactylium*)
 - मसरूम ग्रीन मोल्ड(Mushroom Green Mold)
 - White Plaster Mould
 - Brown Plaster Mould
 - Mould Bubble wet

४.५ नेमाटोडजन्य रोगहरू(Nematode Diseases)

- नेमाटोडका प्रकारहरू (Types of Nematodes)
 - सेप्रोफ्यागस नेमाटोड्स(Saprophagous Nematodes)
 - माईकोफ्यागस नेमाटोड्स(Mycophagous Nematodes)
 - इन्टोप्याथोजेनिक नेमाटोड्स(Entopathogenic Nematodes)

४.६ हानीकारक कीराहरू (Insect Pests)

- परिचय(Introduction)
- च्याउ घरमा रोगवाहकका रूपमा रहने किराहरू(Insects That Serve as Agents of Disease in Mushroom Houses)
 - फोरिडे परिवार(Family Phoridae)
 - सायूरिडे परिवार(Family Sciaridae)
 - सेईडोमाईडे परिवार(Family Cecidomyiidae)

४.७ च्याउ खेतीमा माईटहरूको क्रियाकलाप(Activity of Mites in Mushroom Cultivation)

- च्याउ खेतीका बेला भेटिने जातहरू(Genera Found during Mushroom Cultivation)
- आर्थिक महत्व(Economic Importance)

५. च्याउ खेती प्रविधि

५.१ परिचय(Introduction)

५.२ उद्देश्यहरू(Objectives)

५.३ विधिहरू(Methods)

- छोटो अवधिकोलागि भण्डारण(Short-Term Storage)
 - कल्चर प्राक्टिसेज(Culture Practices)
 - सब्स्ट्राटम(Substratum)
 - कल्चर बोटलहरू(Small Flat-Sided Culture Bottles)
 - तापक्रम(Temperature)
- लामो अवधिकोलागि भण्डारण(Long-Term Storage)
 - पोषक तत्वको स्टार्भेसन(Starvation of Nutrients)
 - अक्सिजनको सिमितता(Limitation of Oxygen)
 - लायोफिलिजेसन(Lyophilization)
 - फ्रिजिड(Freezing)

५.४ Spawn production and management च्याउ बिउ उत्पादन र व्यवस्थापन

- आवश्यक सामग्रीहरू
- बिउ उत्पादन प्रविधि
- बिउ भण्डारण र ओसार पसार

सब मोड्युल: २ : च्याउ खेती परिचय

समय: २६ घण्टा(सै) + ० घण्टा(ब्या)=२६ घण्टा

वर्णन(Description): यसमा विभिन्न प्रकारका च्याउहरूको खेती तथा उत्पादन प्रविधिसंग सम्बन्धित ज्ञान समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू(Objectives) :

- एगारिकस(*Agaricus*) खेती गर्ने प्रविधिहरूबारे परिचित हुने ।
- लेन्टिनुला(*Lentinula* — A Mushrooming Mushroom) खेती गर्ने प्रविधिहरूबारे परिचित हुने ।
- भोलभारिएल्ला (*Volvariella*— A High-Temperature Cultivated Mushroom) खेती गर्ने

प्रविधिहरूबारे परिचित हुने ।

- फ्ल्याम्मुलिना(*Flammulina* — Low-Temperature Cultivated Mushroom) खेती गर्ने प्रविधिहरूबारे परिचित हुने ।
- फोलियोटा(*Pholiota* — Low-Temperature Cultivated Mushrooms) खेती गर्ने प्रविधिहरूबारे परिचित हुने ।
- प्लिउरोटस(*Pleurotus*— A Mushroom of Broad Adaptability) खेती गर्ने प्रविधिहरूबारे परिचित हुने ।
- ट्रेमेल्ला(*Tremella* — Increased Production by a Mixed Culture Technique) खेती गर्ने प्रविधिहरूबारे परिचित हुने ।
- डिक्टायोफोरा(*Dictyophora*) खेती गर्ने प्रविधिहरूबारे परिचित हुने ।
- गानोडर्मा लुसिडम(*Ganoderma lucidum* — A Leader of Medicinal Mushrooms) खेती गर्ने प्रविधिहरूबारे परिचित हुने ।
- एगारिकस ब्लेजि र ग्राईफोला फ्रन्डोसा (*Agaricus blazei* and *Grifola frondosa* — Two Important Medicinal Mushrooms)खेती गर्ने प्रविधिहरूबारे परिचित हुने ।

पाठ्य बस्तु :

१. एगारिकस(*Agaricus*— The Leader in Production and Technology)

१.१ परिचय (Introduction.)

१.२ च्याउ खेतीका लागि आवश्यक संरचना

१.३ कम्पोस्ट बनाउन प्रयोग गरिने सामग्रीहरू र कम्पोस्टिङ(Compost Materials and Composting)

- कम्पोस्ट बनाउन प्रयोग गरिने सामग्री (Compost Materials)
- कम्पोस्ट बनाउन प्रयोग गरिने सामग्रीको मात्रा(Amount of Compost Material)
- कम्पोस्टिङ(Composting)
- केसिंग र माटोको तयारी

१.४ स्वान र स्वानिङ(Spawn and Spawning)

- परिभाषा(Definition)
 - नेचरल भर्जिन स्वान(Natural Virgin Spawn)
 - फ्लेक स्वान(Flake Spawn)
 - ब्रिक स्वान(Brick Spawn)
 - बिशुद्ध कल्चर स्वान(Pure Culture Spawn)
 - तरल कल्च स्वान(Liquid Spawn)
- स्वानको तयारी(Preparation of Spawn)
 - पोण्ड मड-मेन्युर स्वान(Pond Mud-Manure Spawn)
 - स्ट्र-मेन्युर स्वान(Straw-Manure Spawn)
 - ग्रेन-मेन्युर स्वान(Grain-Manure Spawn)
- स्वानिङ(Spawning)
- हेरचाह

१.५ केसिङ(Casing)

१.६ हार्भेस्टिङ(Harvesting)

१.७ पोष्टहार्भेस्टिङ (Post Harvesting)

- प्याकेजिंग र बजारीकरण

२. लेन्टिनुला(*Lentinula* — A Mushrooming Mushroom)

२.१ परिचय(Introduction)

२.२ काठको मुढामा खेती(Cultivation in Wood Logs)

- मुढाको तयारी(Preparation of Logs)
 - मूढा काट्ने (Felling of Logs)
 - चिस्थानको मात्रा(Moisture Content)
- स्प्वानको तयारी(Preparation of Spawn)
 - स्टक(Stock)
 - स्प्वान(Spawn)
- मुढामा स्प्वान ईनोकुलेसन(Inoculation of Spawn into Logs)
 - स्प्वानिङ-समय(Time of Spawning)
 - स्प्वानिङ-बिधि(Method of Spawning)
- ठूसी फैलिनको लागि मूढा राख्ने (Laying Logs for Mycelial Running)
- मुढा ठड्याउने (Management of the Raising Yard for Fruiting)
- कृपिङ(Cropping)

२.३ पोलिथिन ब्यागमा खेती(Cultivation in Polypropylene Bags (“Bag Log” Cultivation).)

- मेटेरियल्स (Materials)
 - मेटेरियल्स सिफ्ट गरेर(Sifting the Materials)
 - मेटेरियल्स मिक्स गरेर(Mixing the Materials)
- ईनोकुलेसन(Inoculation)
- ईन्कुबेसन(Incubation)
 - ठूसी फैलने अवस्था(Mycelial Running Stage)
 - ठूसी स्थापित अवस्था(Established Mycelial Stage)
- फ्रुटिङ(Fruiting)
- ब्याग लगको रेखदेख(Proper Care of the Bag Log)

२.४ बिशेष खेती(Special Cultivation Practices)

- ताईवान(Taiwan)
- चाईना(China)
 - सिजनल डिभेलोपमेन्ट(Seasonal Development)
 - सब्स्ट्रेटकालागि साधारण सूत्रहरु(General Formulas for Substrate)
 - ब्याग भर्ने तरिकाहरु (Method for Filling the Bags)
 - निर्मलिकरण(Sterilization)
 - ईनोकुलेसन(Inoculation)

- ईनडोर माईसेलियल रनिड(Indoor Mycelial Running)
 - आउटडोर खेतीमा स्थानान्तरण(Shift to Outdoor Cultivation)
 - ढूसी तह निर्माण(Formation of Mycelial Coats)
 - तापक्रम हेरफेर गरेर फलाउने(Stimulation of Fruiting by Temperature Fluctuation)
 - फलाउनेको लागि आवश्यक ब्यबस्थापन(Management of Fruiting)
 - च्याउ असामान्य हुनाका कारणहरु(Reasons for Abnormal Mushrooms)
- २.५ सुकाउने र भण्डारण(Drying and Storage)

३. भोलभारिएल्ला (*Volvariella*— A High-Temperature Cultivated Mushroom)

३.१ परिचय (Introduction)

३.२ बानष्पतिक गुणहरु (Biological Characteristics)

- चारीत्रिक गुणहरु(Morphological Characteristics)
 - परिपक्क अवस्था (Mature Stage)
 - ईलोडगोसन अवस्था(Elongation Stage)
 - बटन र एग अवस्थाहरु (Button and Egg Stages)
 - पिनहेड अवस्था(Pinhead Stage)
 - बिजांकुरण र जर्मलिड (Germination and the Germling)
 - बानष्पतीय हाईफि(Vegetative Hyphae)
 - क्ल्यामाईडोस्पोर्स (Chlamydospores)
- बृद्धिको लागि आवश्यक बातावरण(Requirements for Mycelial Growth)
- फल बन्कोलागि आवश्यक बातावरण (Requirements for Fruiting Body Formation)

३.३ खेतीगर्ने तरिकाहरु(Cultivation Methods)

- स्प्वान उत्पादन(Production of Spawn)
 - स्टार्टिड कल्चर(Starting Cultures)
 - कल्चर मेडिया(Culture Media)
 - स्प्वान मेडिया(Spawn Media)
- च्याउ उत्पादन(Mushroom Production)
 - आवश्यक सामग्री
 - पास्चुराईजेसन बिना-ईनडोर खेती (Without Pasteurization (Indoor Cultivation))
 - पास्चुराईजेसन बिना-आउटडोर खेती (Without Pasteurization (Outdoor Cultivation))
 - पास्चुराईजेसन गरेर(With Pasteurization)
 - आवश्यक हेरचाह

३.४ हार्भेस्टिड र प्रोसेसिड (Harvesting and Processing)

- हार्भेस्टिड (Harvesting)
- प्रोसेसिड (Processing)

४. फ्ल्याम्मुलिना(*Flammulina* — Low-Temperature Cultivated Mushroom)

४.१ परिचय(Introduction)

४.२ जैविक गुणहरु(Biological Characteristics of *Flammulina*)

- मोर्फोलोजी(Morphology)
- ईतिहास(Natural History)

५. फोलियोटा(*Pholiota* — Low-Temperature Cultivated Mushrooms)

५.१ परिचय(Introduction)

५.२ जैविक गुणहरू(Biological Characteristics of *Pholiota*)

- मोर्फोलोजी(Morphology)
- ईतिहास (Natural History)

६. प्लिउरोटस(*Pleurotus*— A Mushroom of Broad Adaptability)

६.१ परिचय(Introduction)

६.२ जैविक गुणहरू(Biological Characteristics)

- स्पोरोफोरको मोर्फोलोजी(Morphology of Sporophores)
- लैंगिकता(Sexuality)
- वृद्धिको लागि आवश्यकता(Requirements for Mycelial Growth)
- फलनको लागि आवश्यकता (Requirements for Fruiting Body Formation)

६.३ पौष्टिक तथा औषधिय गुणहरू(Nutritional Values and Medicinal Properties)

- पौष्टिक गुणहरू((Nutritional Values)
- औषधिय गुणहरू((Medicinal Properties)

६.४ खेती गर्ने तरिका (Cultivation Methods)

- स्वानको तयारी (Production of Spawn)
 - ग्रेन स्वान (Grain Spawn)
 - स्ट्र स्वान (Straw Spawn)
- च्याउ उत्पादन (Production of Mushrooms)

६.५ हार्भेस्टिङ, प्रोसेसिङ र मार्केटिंग (Harvesting and Processing)

७. ट्रेमेल्ला(*Tremella* — Increased Production by a Mixed Culture Technique)

७.१ परिचय(Introduction)

७.२ जैविक गुणहरू((Biological Characteristics)

- मोर्फोलोजी (Morphology)
- ईतिहास (Natural History)

८. डिक्टायोफोरा(*Dictyophora*)

८.१ परिचय(Introduction)

८.२ जैविक गुणहरू(Biological Characteristics)

- मोर्फोलोजी(Morphology)
- ईतिहास(Natural History)

९. गानोडर्मा लुसिडम(*Ganoderma lucidum* — A Leader of Medicinal Mushrooms)

९.१ परिचय(Introduction)

९.२ जैविक गुणहरू(Biological Characteristics)

- बर्गिय गुणहरू(Taxonomic Characteristics)

- मर्फोलोजिकल गुणहरू(Morphological Characteristics)
- ग्रथ प्यरामिटर(Growth Parameters)
- ९.३ गानोडर्माको खेती(Cultivation of *Ganoderma lucidum*)
- ९.४ परंपरागत प्रयोगहरू(Traditional Uses)
- ९.५ जैबिक गुणहरू(Biological Compounds)
 - ट्राईटेर्पेन्स-ट्राईटेर्पेन्वाइड्स-Triterpenes-Triterpenoids)
 - बिटर्नेस(Bitterness)
 - साईटोटोक्सिसिटी(Cytotoxicity)
 - प्लेटेलेट एग्रिग्रेसन ईन्हिबिटिसन(Platelet Aggregation Inhibition)
 - एन्टि हाईपरटेन्सन(Antihypertension)
 - हेप्टोप्राटेक्टिभ कृयाकलाप(Hepatoprotective Activity)
 - एन्टि एच आई भी (Anti-HIV)
 - हाईपोग्लाइसेमिक प्रभाव(Hypoglycemic Effects)
 - पोलिस्याकराइड(Polysaccharide)
 - फङ्गथल ईम्युनोमोडुलटोरी प्रोटिन(Fungal Immunomodulatory Protein)
 - स्टेरोइड्स(Steroids)
- ९.६ समसामयिक प्रयोगहरू (Contemporary Uses)
- ९.७ उत्पादनहरू(Products of *Ganoderma lucidum*)
- ९.८ बजार मूल्य(Market Value of *Ganoderma lucidum* Products)
- ९.९ गुणस्तरिय च्याउको न्युट्रिक्युटिकल्सको प्रोटोकल(A Protocol for Quality Mushroom Nutriceuticals)

१०. एगारिकस ब्लेजि र ग्राईफोला फ्रन्डोसा(*Agaricus blazei* and *Grifola frondosa* — Two Important Medicinal Mushrooms)

- १०.१ परिचय(Introduction)
- १०.२ जैबिक गुणहरू((Biological Characteristics of *Agaricus blazei*)
 - ईतिहास(History)
 - मोर्फोलोजी(Morphology)
- १०.३ जैबिक गुणहरू(((Biological Characteristics of *Grifola frondosa*)
 - ईतिहास((History)
 - मोर्फोलोजी (Morphology)
- १०.४ खेती गर्ने तरिका(Cultivation Methods)
 - एगारिकस ब्लेजि(*Agaricus blazei*)
 - ग्राईफोला फ्रन्डोसा(*Grifola frondosa*)
- १०.५ पोषकतत्वको मात्रा र औषधिय बिषयताहरू(Nutritional Content and Medicinal Properties)
 - एगारिकस ब्लेजि(*Agaricus blazei*)
 - ग्राईफोला फ्रन्डोसा(*Grifola frondosa*)

मोड्यूल: २ : औजार, उपकरण, सामग्री र सुरक्षा
समय: २ घण्टा(सै) + ८ घण्टा(ब्या)=१० घण्टा / पूर्णङ्क: २ (सै) + ८ (ब्या) = १०घण्टा
<p>वर्णन(Description): यसमा सम्बन्धित पेशामा काम गर्दा अपनाउनु पर्ने सुरक्षाका उपायहरू तथा औजार, उपकरण र सामग्रीहरूको प्रयोगका लागि आवश्यक ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।</p> <p>उद्देश्यहरू(Objectives)</p> <ul style="list-style-type: none"> • सुरक्षाका उपायहरू अपनाउने । • औजार/उपकरण/सामग्रीहरू प्रयोग गर्ने । <p>सब मोड्यूलहरू (Sub nodules):</p> <ol style="list-style-type: none"> १. सुरक्षाका उपायहरू २. औजार, उपकरण र सामग्रीहरू
सब मोड्यूल: १ : सुरक्षाका उपायहरू
समय: १ घण्टा(सै) + ४ घण्टा(ब्या)=५ घण्टा
<p>वर्णन(Description): यसमा सम्बन्धित पेशामा काम गर्दा अपनाउनु पर्ने सुरक्षाका उपायहरू समावेश गरिएका छन् ।</p> <p>उद्देश्यहरू(Objectives):</p> <ul style="list-style-type: none"> • सुरक्षाका उपायहरू अपनाउने । <p>कार्य सूचि (Tasks):</p> <ol style="list-style-type: none"> १ च्याउ उत्पादन क्षेत्रको बारबन्देज गर्ने । २ पि.पि.ई. प्रयोग गर्ने । ३ व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने । ४ कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने । ५ आगोबाट सुरक्षित हुने । ६ चोटपटक लाग्नबाट बच्ने । ७ औजार/उपकरण/सामग्री/उत्पादनहरू सुरक्षित तरिकाले चलाउने । ८ साधारण प्राथमिक उपचार गर्ने ।

२ : औजार, उपकरण र सामग्रीहरू
समय: १ घण्टा(सै) + ४ घण्टा(ब्या)=५ घण्टा
<p>बर्णन(Description): यसमा सम्बन्धित पेशामा प्रयोग हुने औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।</p> <p>उद्देश्यहरू(Objectives):</p> <ul style="list-style-type: none"> • औजार/उपकरण/सामग्रीहरू प्रयोग गर्ने । <p>कार्य सूचि (Tasks):</p> <ol style="list-style-type: none"> १ औजार/उपकरण/सामग्रीहरूको सुची बनाउने । २ औजार/उपकरण/सामग्रीहरू पहिचान गर्ने । ३ औजार/उपकरण/सामग्रीहरू प्रयोग गर्ने । ४ औजार/उपकरणहरूको सरसफाई गर्ने । ५ औजार/उपकरणहरूको साधारण मर्मत संभार गर्ने । ६ औजार/उपकरण/सामग्रीहरू भण्डारण गर्ने ।
मोड्युल: ३ : च्याउ उत्पादन प्रविधि
समय: २० घण्टा(सै)+९८ घण्टा(ब्या)=११८ घण्टा/पूर्णङ्क: २०(सै) + ८०(ब्या) = १००घण्टा
<p>बर्णन(Description): यसमा च्याउ उत्पादन गर्ने संरचना, निर्मलीकरण (कच्चा पर्दाथको तयारी र तिनीहरूको निर्मलीकरण), बीजारोपन, बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरू, गोब्रे च्याउ उत्पादन गर्न मल बनाउने विधि, बीजारोपण गर्न/ढूसी फैलाउन बाली व्यवस्थापन प्रकृयाहरू, कैसिंग, च्याउ फलन (Fruiting) दिन बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरू र रोग तथा कीरा व्यवस्थापनसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।</p> <p>उद्देश्यहरू(Objectives):</p> <ol style="list-style-type: none"> १ च्याउ उत्पादन गर्न संरचना विकास गर्ने । <p>सब मोड्यूलहरू(Sub modules):</p> <ol style="list-style-type: none"> १ च्याउ उत्पादन गर्ने संरचना २ निर्मलीकरण(निर्मलीकरण गर्न कच्चा पर्दाथको तयारी र कच्चा पदार्थ निर्मलीकरण) ३ बीजारोपन ४ बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरू ५ गोब्रे च्याउ उत्पादन गर्न मल बनाउने विधि

- ६ बीजारोपण गर्न/ढूसी फैलाउन बाली व्यवस्थापन प्रकृयाहरु
- ७ कैसिंग
- ८ च्याउ फलन (Fruiting) दिन बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरु
- ९ रोग तथा कीरा व्यवस्थापन

सब मोड्युल: १ : च्याउ उत्पादन गर्ने संरचना

समय: २ घण्टा(सै) + ८ घण्टा(ब्या)=१० घण्टा

बर्णन(Description): यसमा च्याउ उत्पादन गर्न संरचना विकास गर्ने कार्यसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु(Objectives):

२ च्याउ उत्पादन गर्न संरचना विकास गर्ने ।

कार्यहरु(Tasks):

- १ च्याउ फार्मको लागि ठाउँको छनौट गर्ने ।
- २ फार्म लेआउट कागजमा कोर्ने ।
- ३ फार्म लेआउट गर्ने ।
- ४ मल बनाउने ठाउँ तयार गर्ने ।
- ५ च्याउ उमाने घरहरु निर्माण गर्ने ।
- ६ बाफबाट निर्मलीकरण गर्न संरचना तयार गर्ने ।

कार्य विश्लेषण(**Task Analysis**)

(च्याउ उत्पादन गर्ने संरचना)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): १. च्याउ फार्मको लागि ठाउँको छनौट गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने ।</p> <p>२. च्याउ फार्मको लागि ठाउँको छनौट गर्ने आधार(Criteria)को सूची लिने ।</p> <p>३. विभिन्न स्थानहरू भ्रमण गर्ने ।</p> <p>४. स्थानहरूमा छनौट गर्ने आधार(Criteria) उपयुक्त भए नभएको अवलोकन गर्दा जाने ।</p> <p>५. हावापानी, घाम र छायामा दृष्टि पूर्याउने ।</p> <p>६. मल बनाउने, पोको पार्ने, च्याउ उमार्ने र बफाउने ठाउँ उपयुक्त छ छैन हेर्ने ।</p> <p>७. संरचनाको लागि ठाउँ छुट्याउदा रोग र कीरा फैलिने कुरामा दृष्टि पूर्याउने ।</p> <p>८. कार्य सद्रूपयोग र ठाउँ सद्रूपयोगमा दृष्टि पूर्याउने ।</p> <p>९. च्याउ फार्मको लागि ठाउँको छनौट गर्ने आवश्यक सबै आधार(Criteria) पुरा गरेको स्थान मात्र छनौट गर्ने ।</p> <p>१०. सावधानीहरू अपनाउने ।</p> <p>११. अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> विभिन्न स्थानहरू, कपि, कलम, च्याउ फार्मको लागि ठाउँको छनौट गर्ने आधार(Criteria)को सूची । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> च्याउ फार्मको लागि ठाउँको छनौट गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य सम्पादन चरणहरू क्रमिक रूपले सम्पादन गरेको । च्याउ बाली लाई आवश्यक बातावरण, रोग र किरा व्यवस्थापनका दृष्टिले, ठाउँ र कार्य सद्रूपयोगका दृष्टिले तथा उत्पादन क्षमता अनुसारका मापदण्ड(Criteria)का आधारमा फार्म स्थापना गर्ने स्थानको छनौट गरेको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । कार्यसम्पान अभिलेख राखेको । 	<p>च्याउ फार्मको लागि ठाउँको छनौट:</p> <ul style="list-style-type: none"> फार्म स्थापना गर्ने स्थानको छनौटका आधारहरू: <ul style="list-style-type: none"> दिशा मौसम (घाम र छाया) हावापानी रोग र कीरा फैलिने सम्भावना कार्य सद्रूपयोग र ठाउँ सद्रूपयोग आवश्यक संरचनाहरू फार्म स्थापना गर्ने स्थानको छनौट: <ul style="list-style-type: none"> अवधारणा छनौट विधि सावधानी अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- विभिन्न स्थानहरू, कपि, कलम, च्याउ फार्मको लागि ठाउँको छनौट गर्ने आधार(Criteria)को सूची ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions)

- च्याउ खेती गर्न आवश्यकपर्ने सम्पूर्ण आधार(Criteria) पुरा गरेको स्थान मात्र छनौट गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): २. फार्म लेआउट डायग्राम कागजमा ड्र(Draw) गर्ने/कोर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने । २. फर्म लेआउटको नमूना लिने । ३. फर्म लेआउटको नमूना पठ्ने/अर्थ्याउने(Read / Interpret)। ३. मल बनाउने, पोको पार्ने, च्याउ उमार्ने र बफाउने ठाउको क्षेत्रफल छुट्याउने । ४. संरचनाको लागि ठाउं छुट्याउने । ६. आवश्यक सबै संरचनाहरू प्राविधिक रूपले उपयुक्त स्थानमा हुने गरी फार्म लेआउट कागजमा, नमूना अनुसार, ड्र(Draw) गर्ने । ६. सावधानीहरू अपनाउने । ७. अभिलेख राख्ने । 	<p>दिईएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> • फर्म लेआउट डायग्राम को नमूना, पेन्सिल, पेपर, कापी, स्केल । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • फार्म लेआउट डायग्राम कागजमा ड्र(Draw) गर्ने/कोर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य सम्पादन चरणहरू क्रमिक रूपले सम्पादन गरेको । • नमूना अनुसार फार्म लेआउट डायग्राम बनाएको/ड्र गरेको । • आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । • कार्यसम्पान अभिलेख राखेको । 	<p>कागपजका फार्म लेआउट:</p> <ul style="list-style-type: none"> • फार्म लेआउट डायग्राम पढ्ने र अर्थ्याउने विधि । • च्याउ खेती गर्न आवश्यक संरचनाहरू • लेआउट डायग्राम : <ul style="list-style-type: none"> ○ अबधारणा ○ बनाउने/कोर्ने(Drawing)विधि ○ सावधानी • अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- फर्म लेआउटको नमूना, पेन्सिल, पेपर, कापी, स्केल ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions)

- च्याउ खेती गर्न आवश्यकपर्ने सम्पूर्ण संरचनाहरू लेआउट डायग्राममा समेटिनु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ३. फार्म लेआउट गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने ।</p> <p>२. च्याउ फर्मको लागि छनौट गरेको स्थानमा जाने ।</p> <p>३. फार्म लेआउट डायग्राम लिने ।</p> <p>३. मल बनाउने, पोको पार्ने, च्याउ उमार्ने र बफाउने ठाउँको क्षेत्रफल छुट्याउने ।</p> <p>४. संरचनाको लागि ठाउँ छुट्याउंदा रोग र कीरा फैलिने कुरामा दृष्टि पूर्याउने ।</p> <p>५. कार्य सद्रूपयोग र ठाउँ सद्रूपयोगमा दृष्टि पूर्याउने ।</p> <p>५. ठीकसंग नाप लिएर चिनो लगाई फार्म लेआउट डायग्राम अनुसार फार्म लेआउट गर्ने कार्य संपन्न गर्ने ।</p> <p>६. यस कार्यसंग सम्बन्धित सावधानीहरू अपनाउने ।</p> <p>७. यस कार्यसंग सम्बन्धित अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> • फार्म लेआउट डायग्राम, नाप्ने टेप (Measuring tape), बांसको पेग, डोरी, पेन्सिल बा कलम र कापी । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • फार्म लेआउट बनाउने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य सम्पादन चरणहरू क्रमिक रूपले सम्पादन गरेको । • फार्म लेआउट डायग्राम अनुसार फार्म लेआउट गरेको । • आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । • कार्यसम्पान अभिलेख राखेको । 	<p>फार्म लेआउट:</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ खेती गर्न आवश्यक संरचनाहरू • लम्बाई चौडाई नापको हिसाब • फार्म लेआउट : <ul style="list-style-type: none"> ○ अवधारणा ○ विधि ○ सावधानी • अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials)

- पेन्सिल, कापी, नाप्ने टेप (Measuring tape), बांसको पेग र डोरी ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions)

- च्याउ खेती गर्न आवश्यकपर्ने सम्पूर्ण संरचनाहरू लेआउट गर्दा समेटिनु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ४. मल बनाउने ठाउँ तयार गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने । २. मल बनाउने आगनमा छानो व्यवस्था गर्ने । २. आगनमा उचित भिरालोको व्यवस्था गर्ने । ३. उचित ठाउँमा पानी जम्न खाडल बनाउने । ४. मल बनाउने ठाउँ तयारी पुरा गर्ने । ५. यस कार्यसंग सम्बन्धित सावधानीहरू अपनाउने । ६. यस कार्यसंग सम्बन्धित अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> बाँस, काटी, खन्ती, हामर (Hammer), प्लाष्टिक सिट, बन्चरो, प्लाष्टिको डोरी, सूतली, खूर्पा वा खूक्री। <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> मल बनाउने ठाउँ तयार गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यसम्पादन चरणहरू क्रमिक रूपले पुरा गरेको । मलबनाउन उपयुक्त सुरक्षित ठाउँ तयार गरेको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । कार्यसम्पादन अभिलेख राखेको । 	<p>मल बनाउने ठाउँको तयारी :</p> <ul style="list-style-type: none"> मलबनाउने ठाउँ : <ul style="list-style-type: none"> ○ अवधारणा ○ मलबनाउने ठाउँको आवश्यकता ○ मलबनाउने ठाउँ तयार गर्ने विधि सावधानीहरू अभिलेख

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- बाँस, काटी, खन्ती, हामर (Hammer), प्लाष्टिक सिट, बन्चरो, प्लाष्टिको डोरी, सूतली, खूर्पा वा खूक्री।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- औजार तथा सापग्री प्रयोग गर्दा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ५. च्याउ उमाने घरहरू निर्माण गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने ।</p> <p>२. आवश्यक अनुसार च्याउ घरमा बाटो र खाली ठाउँ छुट्याउने ।</p> <p>३. हावा संचालन (Ventilation) व्यवस्था गर्न कीरा नछिर्ने सहि खालको जाली प्रयोग गर्ने ।</p> <p>४. दोहोरो ढोका प्रणाली र मूसा छेकवारको व्यवस्था गर्ने ।</p> <p>५. च्याउ उमाने घरहरू निर्माण गर्ने कार्य पूरा गर्ने ।</p> <p>६. यस कार्यसंग सम्बन्धित सावधानीहरू अपनाउने ।</p> <p>७. यस कार्यसंग सम्बन्धित अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • इटा, सिमेन्ट, बालूवा, बांस वा फालामको पाइप ,काटी, खन्ती, हामर (Hammer), प्लाष्टिक सिट, जाली, भ्याल ढोकाको फ्रेमहरू बन्चरो, प्लास्टिको डोरी, सूतली, खूर्पा वा खूकुरी । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ उमाने घरहरू निर्माण गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यसम्पादन चरणहरू क्रमिक रूपले पुरा गरेको । • च्याउ उमाने उपयुक्त र सुरक्षित घरहरू निर्माण गरेको । • आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । • कार्यसम्पादन अभिलेख राखेको । 	<p>च्याउ उमाने घरहरूको निर्माण :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ खेतीलाई आवश्यक वातावरण • रोग कीरा फैलिने तरिका । • च्याउ उमाने घर : <ul style="list-style-type: none"> ○ अबधारणा, आवश्यकता र निर्माण सामग्रीको गुण ○ नापको हिसाब । ○ निर्माण विधि • सावधानी र अभिलेख

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- इटा, सिमेन्ट, बालूवा, बांस वा फालामको पाइप ,काटी, खन्ती, हामर (Hammer), प्लाष्टिक सिट, जाली, भ्याल ढोकाको फ्रेमहरू बन्चरो, प्लास्टिको डोरी, सूतली, खूर्पा वा खूकुरी ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- औजार तथा सापग्री प्रयोग गर्दा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ६. बाफवाट निर्मलीकरण गर्न संरचना तयार गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने । २. बफ्याउन आवश्यक ठीक सामग्री छनोट गर्ने । ३. आगो बाल्ने चूलो धूवा राम्रो जाने गरी बनाउने । ४. पानी बफाउने भाडा (ड्रम, फोसी, पटासी) बाफ नउमकने गरी बनाउने । ५. बाफवाट निर्मलीकरण गर्न संरचना तयार गर्ने कार्यलाई अन्तिम रूप दिने । ६. यस कार्यसंग सम्बन्धित सावधानीहरू अपनाउने । ७. यस कार्यसंग सम्बन्धित अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • फलामको डम, तिन खूट्टे, प्लाष्टिक, डोरी वा साइकलको पुरानो ट्युब , थर्मामिटर, इटा, माटो । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • बाफवाट निर्मलीकरण गर्न संरचना तयार गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यसम्पादन चरणहरू क्रमिक रूपले पुरा गरेको । • स्थानिय श्रोत परिचालन गरी उर्जा बचाउने (energy efficient) हिसाबले सुरक्षित तरिकाले कच्चा पदार्थ निर्मलीकरण गर्ने संरचना तयार गरेको । • आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । • कार्यसम्पादन अभिलेख राखेको । 	<p>निर्मलीकरण गर्ने संरचना :</p> <ul style="list-style-type: none"> • निर्मलीकरण : <ul style="list-style-type: none"> ○ अवधारणा ○ आवश्यकता ○ विधि • बाफवाट निर्मलीकरण गर्ने संरचना: <ul style="list-style-type: none"> ○ अवधारणा ○ आवश्यकता ○ तयार गर्ने विधि • सावधानीहरू • अभिलेख

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- फलामको डम, तिन खूट्टे, प्लाष्टिक, डोरी वा साइकलको पुरानो ट्युब , थर्मामिटर, इटा, माटो ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- औजार तथा सापग्री प्रयोग गर्दा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

सब मोड्युल: २ : निर्मलीकरण (निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थको तयारी र कच्चा पदार्थ निर्मलीकरण)

समय: ४ घण्टा(सै) + १८ घण्टा(ब्या)=२२ घण्टा

बर्णन(Description): यसमा निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थको तयारी र तिनिहरूको निर्मलीकरण संग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू(Objectives):

- निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ तयार गर्ने ।
- कच्चा पदार्थको निर्मलीकरण गर्ने ।

कार्यहरू(Tasks):

निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थको तयारी:

- १ निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ पहिचान गर्ने ।
- २ निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ संकलन गर्ने ।
- ३ निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ टुक्याउने ।
- ४ निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ भिजाउने ।
- ५ भिजेको कच्चा पदार्थको पानी तर्काउने ।
- ६ कच्चा पदार्थको चिस्यान मिलाउने ।

कच्चा पदार्थको निर्मलीकरण:

- ७ कच्चा पदार्थ बफाउने ड्रम तयार पार्ने ।
- ८ कच्चा पदार्थ ड्रममा राख्ने ।
- ९ कच्चा पदार्थ बफाउने ।
- १० कच्चा पदार्थ चिसाउने ठाउँ सफा गरी निर्मलीकरण गर्ने ।
- ११ कच्चा पदार्थ चिसाउने ।

कार्य विश्लेषण(Task Analysis)

(निर्मलीकरण-निर्मलीकरण गर्न कच्चा पर्दाथको तयारी र कच्चा पदार्थ निर्मलीकरण)

निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थको तयारी

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): १. निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ पहिचान गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने । २. यो कार्य सम्पादन गर्न आवश्यक जानकारी लिने । ३. निर्मलीकरण गर्न प्रयोग गरिने कच्चा पदार्थको सूची बनाउने वा लिने । ४. निर्मलीकरण गर्न प्रयोग गरिने कच्चा पदार्थ पाहिने स्थानमा जाने । ५. सूची अनुसारका कच्चा पदार्थ अबलोकन गर्ने । ६. सूची अनुसारका कच्चा पदार्थ अद्ययन गर्ने । ७. सूची अनुसारका कच्चा पदार्थ पहिचान गर्ने । १०. अभिलेख राख्ने	<u>दिईएको (Given) :</u> <ul style="list-style-type: none"> निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थको सूची । <u>कार्य (Task) :</u> <ul style="list-style-type: none"> निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ पहिचान गर्ने । <u>मापदण्ड (Standard) :</u> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । दिईएको सूची अनुसारका निर्मलीकरण गर्न आवश्यक कच्चा पदार्थहरू पहिचान गरेको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । 	<u>निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ पहिचान :</u> <ul style="list-style-type: none"> निर्मलीकरण : <ul style="list-style-type: none"> अवधारणा र परिचय आवश्यकता प्रक्रिया निर्मलीकरण गर्न आवश्यक कच्चा पदार्थहरू : <ul style="list-style-type: none"> अवधारणा सूची गुण निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ पहिचान गर्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- निर्मलीकरण गर्न आवश्यक कच्चा पदार्थहरू को सहि पहिचान हुनु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): २ : निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ संकलन गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने तथा आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>३. सूची लिई निर्मलीकरण गर्न प्रयोग गरिने कच्चा पदार्थ पाहिने स्थानमा जाने ।</p> <p>४. सूची अनुसारका कच्चा पदार्थ अबलोकन तथा अद्ययन गर्ने ।</p> <p>५. सूची अनुसारका कच्चा पदार्थ पहिचान गर्ने ।</p> <p>६. सूची अनुसारका कच्चा पदार्थहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>७. संकलीत कच्चा पदार्थहरू प्याकेजिङ गर्ने तथा कार्यस्थलमा ल्याउने ।</p> <p>८. सावधानीहरू अपनाउने ।</p> <p>९. अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • निर्मलीकरण गर्न संकलन गर्नु पर्ने कच्चा पदार्थको सूची र संकलन गर्ने सामग्रीहरू । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ संकलन गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । • दिईएको सूची अनुसारका निर्मलीकरण गर्न आवश्यक कच्चा पदार्थहरू संकलन गरेको । • आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । • कार्यसंपादन अभिलेख राखेको । 	<p>निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ संकलन :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कच्चा पदार्थ संकलन : <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ आवश्यकता ○ संकलन सामग्रीहरू ○ सूची ○ प्रक्रिया तथा विधि ○ प्याकेजिङ • आवश्यक सावधानीहरू • अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- निर्मलीकरण गर्न संकलन गर्नु पर्ने कच्चा पदार्थको सूची र संकलन गर्ने सामग्रीहरू ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- निर्मलीकरण गर्न आवश्यक कच्चा पदार्थहरू को सहि पहिचान गरी मात्र संकलन गर्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

१ कार्य (Task): ३. निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ टुक्र्याउने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने । २. यो कार्य सम्पादन गर्न आवश्यक जानकारी लिने । ३. कच्चा पदार्थको छनौट गर्ने । ४. छनौट गरेको कच्चा पदार्थ लिने । ५. कच्चा पदार्थ टुक्र्याउने स्थानको तयारी गर्ने । ६. कच्चा पदार्थ टुक्र्याउने औजार लिने । ७. कच्चा पदार्थ ठीक आकृतिमा (Size) टुक्र्याउने । ८. सावधानीहरू अपनाउने । ९. अभिलेख राख्ने ।	दिईएको (Given): <ul style="list-style-type: none"> टुक्र्याउनु पर्ने कच्चा पदार्थ र टुक्र्याउने औजार । कार्य (Task) : <ul style="list-style-type: none"> निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ टुक्र्याउने । मापदण्ड (Standard) : <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । निर्मलीकरण गर्नको लागि कच्चा पदार्थ उपयुक्त आकार (Size and shape) मा सुरक्षित तरिकाले टुक्रा पारेको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । कार्यसंपादन अभिलेख राखेको । 	निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ टुक्र्याउने कार्य : <ul style="list-style-type: none"> कच्चा पदार्थको गुण र अपगुण टुक्र्याउने कार्य : <ul style="list-style-type: none"> अवधारणा र परिचय कच्चा पदार्थको टुक्राको उपयुक्त आकार (Size and shape) र आवश्यकता टुक्र्याउने औजारको किसिम र प्रयोग निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ टुक्र्याउने विधि वा तरिका सावधानीहरू अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- टुक्र्याउनु पर्ने कच्चा पदार्थ र भूस काट्ने चूप्पी ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- कच्चा पदार्थहरू उपयुक्त आकार (Size and shape) मा सुरक्षित तरिकाले टुक्र्याएको हुनु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ४. निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ भिजाउने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने । २. यो कार्य सम्पादन गर्न आवश्यक जानकारी लिने । ३. कच्चा पदार्थ भिजाउनको लागि तयारी गर्ने । ४. भिजाउनु पर्ने कच्चा पदार्थ लिने । ५. कच्चा पदार्थ भिजाउने । ६. कच्चा पदार्थ सामानरूपले भिज्ने गरी भिजाउने । ७. कतिबेर सम्म कच्चा पदार्थ भिजाउनु पर्ने हो यकिन गर्ने । ८. ठीक अबधि सम्म कच्चा पदार्थ भिजाउने । ९. साबधानीहरू अपनाउने । १०. अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> कच्चा पदार्थ, पानी, डम, जस्ता पाता, बांस इटा । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ भिजाउने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । कच्चा पदार्थ सामानरूपले भिज्ने गरी ठिक समयबधि सम्म उपयुक्त तरिकाले भिजाएको । आवश्यक साबधानीहरू अपनाएको । कार्यसंपादन अभिलेख राखेको । 	<p>निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ भिजाउने कार्य :</p> <ul style="list-style-type: none"> निर्मलीकरण गर्न कच्चा पदार्थ भिजाउने कार्य : <ul style="list-style-type: none"> अवधारणा र परिचय तरिका सामानरूपले भिज्ने गरी भिजाउनु पर्ने भिजाउनु पर्ने ठीक अबधि आवश्यक सामग्रीहरू साबधानीहरू अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- कच्चा पदार्थ, पानी, डम, जस्ता पाता, बांस इटा ।

सुरक्षा/साबधानीहरू (Security / precautions):

- कच्चा पदार्थ सामानरूपले भिज्ने गरी ठीक समयबधि सम्म उपयुक्त तरिकाले भिजाउनु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ५. भिजेको कच्चा पदार्थको पानी तर्काउने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. यो कार्य सम्पादन गर्न आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. भिजेको कच्चा पदार्थको पानी तर्काउनको लागि तयारी गर्ने ।</p> <p>३. पानी तर्काउनु पर्ने भिजेको कच्चा पदार्थ लिने ।</p> <p>४. भिजेको कच्चा पदार्थको पानी तर्काउने कार्य सुरु गर्ने ।</p> <p>५. भिजेको कच्चा पदार्थको पानी ठीक समय सम्म तर्काउने ।</p> <p>६. कच्चा पदार्थमा उचित चिस्यान हुने गरी पानी तर्काउने ।</p> <p>७. भिजेको कच्चा पदार्थको पानी तर्काउने कार्य सम्पन्न गर्ने ।</p> <p>८. सावधानीहरू अपनाउने ।</p> <p>९. अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> पानी तर्काउनु पर्ने भिजेको कच्चा पदार्थ । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> भिजेको कच्चा पदार्थको पानी तर्काउने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । भिजेको कच्चा पदार्थको पानी समानूपातिक (Uniformly) ढंगले ठिक चिस्यान रहने गरी तर्काएको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । कार्यसंपादन अभिलेख राखेको । 	<p>पानी तर्काउने कार्य :</p> <ul style="list-style-type: none"> अवधारणा र परिचय तर्काउने तरिकाहरू- भिजेको कच्चा पदार्थको पानी समानूपातिक (Uniformly) ढंगले ठिक चिस्यान रहने गरी तर्काउनु पर्ने? कति समयसम्म पानी तर्काउनु पर्ने? चिस्यान भिजाउनु पर्ने ठीक अवधि आवश्यक सामग्रीहरू सावधानी र अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- पानी तर्काउनु पर्ने भिजेको कच्चा पदार्थ ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- भिजेको कच्चा पदार्थको पानी समानूपातिक(Uniformly) ढंगले ठिक चिसान रहने गरी तर्काउनु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ६. कच्चा पदार्थको चिस्यान मिलाउने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. यो कार्य सम्पादन गर्न आवश्यक जानकारी लिने । २. कच्चा पदार्थमा हुनु पर्ने चिस्यान यकिन गर्ने । ३. भिजेको कच्चा पदार्थको चिस्यान मिलाउनको लागि तयारी गर्ने । ४. चिस्यान मिलाउनु पर्ने कच्चा पदार्थ लिने । ५. कच्चा पदार्थमा उचित चिस्यान हुने गरी पानी तर्काउने । ६. भिजेको कच्चा पदार्थको चिस्यान मिलाउने कार्य सम्पन्न गर्ने । ७. कच्चा पदार्थको चिस्यानक जांच गर्ने । ८. साबधानीहरू अपनाउने । ९. अभिलेख राख्ने ।	<u>दिईएको (Given) :</u> <ul style="list-style-type: none"> • चिस्यान मिलाउनु पर्ने कच्चा पदार्थ । <u>कार्य (Task) :</u> <ul style="list-style-type: none"> • कच्चा पदार्थको चिस्यान मिलाउने । <u>मापदण्ड (Standard) :</u> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । • कच्चा पदार्थको चिस्यान मिलएको । • आवश्यक साबधानीहरू अपनाएको । • कार्यसंपादन अभिलेख राखेको । 	<u>कच्चा पदार्थको चिस्यान मिलाउन कार्य :</u> <ul style="list-style-type: none"> • चिस्यान : <ul style="list-style-type: none"> ○ अवधारणा र परिचय ○ कच्चा पदार्थमा हुनु पर्ने चिस्यान ○ चिस्यान मिलाउने तरिका वा विधि ○ चिस्यान जांच गर्ने तरिका ○ अनूचित चिस्यानको मात्राबाट हुने बेफाइदा र नोक्सान • आवश्यक सामग्रीहरू • साबधानी र अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- चिस्यान मिलाउनु पर्ने कच्चा पदार्थ ।

सुरक्षा/साबधानीहरू (Security / precautions):

- कच्चा पदार्थको चिस्यान मिलाउने तरिका जान्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कच्चा पदार्थ निर्मलीकरण

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ६. कच्चा पदार्थ बफाउने ड्रम तयार पार्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कच्चा पदार्थ बफाउने ड्रम पहिचान गर्ने । ३. कच्चा पदार्थ बफाउने ड्रम राख्नेस्थानको अबलोकन गर्ने । ४. कच्चा पदार्थ बफाउने ड्रम राख्नेस्थानको तयारी गर्ने । ५. ड्रम लिने । ६. कच्चा पदार्थ बफाउने ड्रम राख्न तयार गरेको स्थानको उक्त ड्रम राख्ने । ७. ड्रम लाई कच्चा पदार्थ बफाउन तयारी अबस्थामा राख्ने । ८. साबधानीहरू अपनाउने । ९. अभिलेख राख्ने ।	<u>दिईएको (Given):</u> <ul style="list-style-type: none"> कच्चा पदार्थ बफाउने ड्रम । <u>कार्य (Task) :</u> <ul style="list-style-type: none"> कच्चा पदार्थ बफाउने ड्रम तयार पार्ने । <u>मापदण्ड (Standard) :</u> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । कच्चा पदार्थ बफाउने ड्रम तयार पारेको । आवश्यक साबधानीहरू अपनाएको । कार्यसंपादन अभिलेख राखेको । 	<u>कच्चा पदार्थ बफाउने ड्रम :</u> <ul style="list-style-type: none"> परिचय पहिचान आवश्यकता ड्रमको साईज ड्रम तयार पार्ने किधि साबधानी र अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- कच्चा पदार्थ बफाउने ड्रम ।

सुरक्षा/साबधानीहरू (Security / precautions):

- कच्चा पदार्थ बफाउने ड्रम तयार पार्ने जान्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ७. कच्चा पदार्थ ड्रममा राख्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. कच्चा पदार्थ बफ्याउने ड्रम पहिचान गर्ने ।</p> <p>३. ड्रम कच्चा पदार्थ बफ्याउन तयारी अबस्थामा भए नभएको यकिन गर्ने, नभएमा तयारी अबस्थामा ल्याउने ।</p> <p>४. ड्रममा राख्नु पर्ने कच्चा पदार्थ पहिचान गर्ने ।</p> <p>५. ड्रमको साईज अनुसार कति कच्चा पदार्थ लिनु पर्ने हो सो को निर्णय गर्ने ।</p> <p>६. आवश्यक कच्चा पदार्थ लिने ।</p> <p>७. उक्त कच्चा पदार्थ बफ्याउने ड्रममा राख्ने ।</p> <p>८. सावधानीहरू अपनाउने ।</p> <p>९. अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> ड्रममा राख्नु पर्ने कच्चा पदार्थ र बफ्याउने ड्रम । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कच्चा पदार्थ ड्रममा राख्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । कच्चा पदार्थ बफ्याउने ड्रममा राखेको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । कार्यसंपादन अभिलेख राखेको । 	<p>कच्चा पदार्थ बफ्याउने ड्रममा राख्ने कार्य :</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय उद्देश्य कच्चा पदार्थको मात्रा र ड्रमको साईज कच्चा पदार्थ ड्रममा राख्ने किधि र तरिका सावधानी र अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- कच्चा पदार्थ र बफ्याउने ड्रम ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- कच्चा पदार्थ बफ्याउने ड्रममा राख्ने तरिका जान्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ८. कच्चा पदार्थ बफ्याउने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कच्चा पदार्थ बफ्याउने ड्रममा ठीक तरिकाले राख्ने । ३. कच्चा पदार्थ बफ्याउन ठीक मात्रामा ड्रममा पानी राख्ने । ४. कच्चा पदार्थ बफ्याउने । ५. तापक्रम जांच गर्ने । ६. बफ्याउने तापक्रम मिलाउने । ७. ठीक अबधि सम्म (१घण्टा) कच्चा पदार्थ बफ्याउने । ८. साबधानीहरू अपनाउने । ९. अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> निर्मलिकरण गर्न बनाएको ड्रम, तिन खूट्टे वा फोसी, दाउरा, चूलो, थर्मोमिटर, बाल्टिन । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कच्चा पदार्थ बफ्याउने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ठीक तरिकाले बफ्याउन कच्चा पदार्थ राखेको । बफ्याउन ठीक मात्रामा ड्रममा पानी राखेको । ठीक तरिकाले कच्चा पदार्थको तापक्रम जांच गरेको । ठीक अबधि सम्म (१ घण्टा) बफ्याएको । 	<p>कच्चा पदार्थ बफ्याउने कार्य :</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय बफ्याउन कच्चा पदार्थ राख्ने तरिका बफ्याउने तापक्रम बफ्याउने अबधि बफ्याउने उद्देश्य बफ्याउने विधि वा तरिका साबधानी र अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- निर्मलिकरण गर्न बनाएको ड्रम, तिन खूट्टे वा फोसी, दाउरा, चूलो, थर्मोमिटर, बाल्टिन ।

सुरक्षा/साबधानीहरू (Security / precautions):

- कच्चा पदार्थ तापक्रम र अबधि मिलाएर बफ्याउनु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट र तातोबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ९. कच्चा पदार्थ चिसाउने ठाउँ सफा गरी निर्मलिकरण गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने । २. आवश्यक जानकारी लिने । ३. चिसाउने ठाउँ अबलोकन गर्ने । ४. चिसाउने ठाउँ सफा गर्ने । ५. चिसाउने ठाउँ निर्मलिकरण गर्ने । ६. सावधानीहरू अपनाउने । ७. अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कच्चा पदार्थ चिसाउने ठाउँ । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कच्चा पदार्थ चिसाउने ठाउँ सफा गरी निर्मलिकरण गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । कच्चा पदार्थ चिसाउने ठाउँ सफा गरेको । सफा गरेको कच्चा पदार्थ चिसाउने ठाउँ निर्मलिकरण गरेको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । 	<p>कच्चा पदार्थ चिसाउने ठाउँको सफाई र निर्मलिकरण</p> <ul style="list-style-type: none"> कच्चा पदार्थ चिसाउने ठाउँको सफाई : <ul style="list-style-type: none"> परिचय, उद्देश्य र आवश्यकता तरीका र सावधानीहरू निर्मलिकरण : <ul style="list-style-type: none"> परिचय, उद्देश्य र आवश्यकता तरीका र सावधानीहरू हावामा हुने दूषित जीवाणूहरू र दूषित जीवाणूबाट बच्ने तरिकाहरू

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- कच्चा पदार्थ चिसाउने ठाउँ ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- निर्मलिकरण प्रक्रिया जान्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): १०. कच्चा पदार्थ चिस्याउने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. चिस्याउनु पर्ने कच्चा पदार्थ पहिचान गर्ने । ३. चिस्याउने ठाउँ अबलोकन गर्ने । ४. चिस्याउने ठाउँ सफा र निर्मलिकरण भए नभएको यकिन गर्ने, नभए गर्ने । ५. चिस्याउनु पर्ने कच्चा पदार्थ चिस्याउने ठाउँ सम्म ठीक तरिकासंग ओसारने । ६. पूनः दूषित नहूने गरी छोप्ने । ७. सावधानीहरू अपनाउने । ८. अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कच्चा पदार्थ, चिस्याउने ठाउँ(सफा कोठा) र कपडा वा ल्पास्टिक । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कच्चा पदार्थ चिस्याउने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । कच्चा पदार्थ चिस्याएको । पूनः दूषित नहूने गरी छोप्ने काम गरेको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । 	<p>कच्चा पदार्थ चिस्याउने कार्य :</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय, उद्देश्य र आवश्यकता चिस्याउने तरिका दूषित नहूने गरी छोप्न तरिका सावधानीहरू अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- कच्चा पदार्थ, चिस्याउने ठाउँ(सफा कोठा) र कपडा वा ल्पास्टिक ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- कच्चा पदार्थ पूनः दूषित नहूने गरी छोप्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

सब मोड्युल : ३ : बीजारोपण

समय: २ घण्टा(सै) + ८ घण्टा(ब्या)=१० घण्टा

बर्णन(Description): यसमा च्याउको बीजारोपण गर्ने कार्यसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू(Objectives):

३ बीजारोपण गर्ने ।

कार्यहरू(Tasks):

- १ गणस्तरको बिजन प्राप्त गर्ने ।
- २ बिजन तयार पार्ने ।
- ३ बिजारोपन गर्न प्लाष्टिक व्याग तयार पार्ने ।
- ४ कच्चा पर्दाथिमा बिजारोपन गर्ने ।
- ५ प्लाष्टिकको पोको बनाउने ।

कार्य विश्लेषण(Task Analysis)

(बीजारोपन)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): १. गूणस्तरको बिजन प्राप्त गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. बिजन प्राप्त गर्ने श्रोतहरूको सूची बनाउने/लिने । २. बिजन प्राप्त गर्ने श्रोतहरूमा सम्पर्क राख्ने । ३. गूणस्तरको बिजन प्राप्त गर्ने श्रोतको छनोट गर्ने । ४. छनोट गरेको श्रोतमा सम्पर्क गर्ने । ५. बीजनको गूणस्तर खास गरी अन्य जीवाणूबाट दूषित (Contamination) भए नभएको ठिक तरिकाले जांच गर्ने । ६. गूणस्तरको बिजन प्राप्त गर्ने । ७. सावधानीहरू अपनाउने । ८. अभिलेख राख्ने ।	<u>दिईएको (Given) :</u> <ul style="list-style-type: none"> • बिजन प्राप्त गर्ने श्रोतहरूको सूची । <u>कार्य (Task) :</u> <ul style="list-style-type: none"> • गूणस्तरको बिजन प्राप्त गर्ने । <u>मापदण्ड (Standard) :</u> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । • बीजनको गूणस्तर ठिक तरिकाले जांच गरेको । • गूणस्तरको बिजन प्राप्त गरेको । • आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । 	<u>बिजन प्राप्ती :</u> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउको बिजनको परिचय र आवश्यकता • बीजन प्राप्त हुने श्रोत र तिनीहरूका छनोट • असल बिजनको गूणहरू, गूणस्तर र गूणस्तर जांच गर्ने तरिका • दूषित बीजनमा देखिने लक्षणहरू • गूणस्तरको बिजन प्राप्त गर्ने विधि • सावधानीहरू • अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- बिजन प्राप्त गर्ने श्रोतहरूको सूची ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- गूणस्तरको बिजन पहिचान गर्न सक्नु पर्ने । बिजनको गूणस्तरीय श्रोत छान्न जान्नु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): २. बिजन छर्न तयार पार्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. बीजनको गुणस्तर खास गरी अन्य जीवाणुबाट दूषित (Contamination) भए नभएको ठिक तरिकाले जांच गर्ने ।</p> <p>३. बीजन तयार गर्ने ठाउ र हात ठीकसंग निर्मलिकरण गर्ने ।</p> <p>४. बीजन कोट्याउने सूइरो ठीकसंग पोल्ने वा निर्मलिकरण गर्ने ।</p> <p>५. सूइरो चिस्याउने ।</p> <p>६. बीजन ठीकसंग कोट्याउने ।</p> <p>७. बीजन दूषित नहुने गरी सुरक्षित तरिकाले तयार पार्ने ।</p> <p>८. सावधानीहरू अपनाउने ।</p> <p>९. अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • बीजन, फालामको सूइरो, अल्कोहल टूक्की (Sprit lamp), मूखपोस (mask) . <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • बिजन छर्न तयार पार्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । • बीजन दूषित नहुने गरी सुरक्षित तरिकाले बीजन छर्न तयार पारेको । • आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । 	<p>बिजन प्राप्ती :</p> <ul style="list-style-type: none"> • बीजनको गुणस्तर जांच गर्ने आवश्यकता र तरिका । • बीजन तयार गर्ने ठाउ र हात निर्मलिकरण गर्ने आवश्यकता र तरिका । • बीजन कोट्याउने सूइरो पोल्ने वा निर्मलिकरण गर्ने आवश्यकता र तरिका । • सूइरो चिस्याउने आवश्यकता र विधि • बीजन कोट्याउने आवश्यकता र तरिका • बीजन दूषित नहुने गरी सुरक्षित तरिकाले तयार पार्ने आवश्यकता र विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- बीजन, फालामको सूइरो, अल्कोहल टूक्की (Sprit lamp), मूखपोस (mask) .

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- बीजन दूषित नहुने गरी सुरक्षित तरिकाले तयार पार्न जान्नु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ३. बिजारोपन गर्न प्लाष्टिक व्याग तयार पार्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. सहि गेज र सहि आकृति (Size) प्लाष्टिक व्याग छान्ने । ३. ठिक तरिकाले प्लाष्टिक व्यागको कूना कूना सुरक्षित तरिकाले सिल वा स्टिच गर्ने वा बाध्ने । ४. प्लाष्टिक व्यागमा ठीकसंग प्वाल पार्ने । ५. बिजारोपन गर्न प्लाष्टिक व्याग तयार पार्ने कार्य सम्पादन गरेको । ६. सावधानीहरू अपनाउने । ७. अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> प्लाष्टिक व्याग, स्टेपलर <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> बिजारोपन गर्न प्लाष्टिक व्याग तयार पार्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । ठीक साइज र गेजको प्लाष्टिक व्याग छानेका । प्लाष्टिक व्यागको दूई छेउ ठीकसंग सिलड वा स्टिच गरेको वा बाधेको । बिजारोपन गर्न प्लाष्टिक व्याग तयार पारेको । 	<p>प्लाष्टिक व्यागको तयारी :</p> <ul style="list-style-type: none"> बिभिन्न प्रकारका प्लाष्टिक व्यागहरू प्लाष्टिक व्याग सिल गर्ने तरिका प्लाष्टिक व्यागमा ठीकसंग प्वाल पार्ने तरिका सावधानीहरू अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- प्लाष्टिक व्याग, स्टेपलर ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- बिजारोपन गर्न प्लाष्टिक व्याग तयार पार्ने सुरक्षित तरिका जान्नु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ४. कच्चा पदार्थमा बिजारोपन गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. मुखपोस (Mask) लगाउने । ३. हात सफा गरी निर्मलिकरण गर्ने । ४. प्रयोग गर्नु पर्ने बीजनको मात्रा यकिन गर्ने । ५. बीजन र कच्चा पदार्थ लिने । ६. बीजन र कच्चा पदार्थ तह तहमा मिलाए राख्ने । ७. ठिक मात्रामा बीजनको प्रयोग गर्ने । ८. कच्चा पदार्थमा बिजारोपन गर्ने कार्य सम्पन्न गर्ने । ९. सावधानीहरू अपनाउने । १०. अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> बीजन, कच्चा पदार्थ, मुखपोस (Mask). साबून र सफा कपडा । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कच्चा पदार्थमा बिजारोपन गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । कच्चा पदार्थ र बीजन ठीकसंग मिलाएको । कच्चा पदार्थमा बिजारोपन गर्ने कार्य सम्पन्न गरेको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । कार्य सम्पादन अभिलेख राखेको । 	<p>कच्चा पदार्थमा बिजारोपन :</p> <ul style="list-style-type: none"> मुखपोस (Mask) लगाउनु पर्ने र हात सफा गरी निर्मलिकरण गर्नु पर्ने आवश्यकता कच्चा पदार्थको मात्रा बीजनको मात्रा कच्चा पदार्थ र बीजन ठीकसंग मिलाउने तरिका/बीजन र कच्चा पदार्थ तह तहमा मिलाए राख्ने तरिका । सावधानीहरू अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- बीजन, कच्चा पदार्थ, मुखपोस (Mask). साबून र सफा कपडा ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- मुखपोस (Mask) लगाउन र हात सफा गरी निर्मलिकरण गर्न नभुल्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ३. प्लाष्टिकको पोको बनाउने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. हात सफा गरी निर्मलिकरण गर्ने । ३. पोका बनाउनु पर्ने प्लाष्टिक पहिचान गर्ने । ४. पोका बनाउनु पर्ने प्लाष्टिक लिने । ५. प्लाष्टिकको पोकाको आकृति यकिन गर्ने । ६. प्लाष्टिकको पोकाको तौल यकिन गर्ने । ७. ठीक आकृतिको र ठीक तौलको पोको बनाउने । ८. सावधानीहरू अपनाउने । ९. अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> प्लाष्टिक व्याग, सूतली, मुखपोस (Mask) एलकोहल टूक्की (Sprit lamp), साबून, सफा कपडा । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> प्लाष्टिकको पोको बनाउने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । सुरक्षित तरिकाले सहि आकृति र तौलको पोको बनाएको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । कार्य सम्पादन अभिलेख राखेको । 	<p>प्लाष्टिकको पोको बनाउने कार्य :</p> <ul style="list-style-type: none"> हात सफा गरी निर्मलिकरण गर्नु पर्ने र मुखपोस (Mask) लगाउनु पर्ने आवश्यकता प्लाष्टिकको पोकाको आकृति प्लाष्टिकको पोकाको तौल प्लाष्टिकको पोको बनाउने तरिका सावधानीहरू अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- प्लाष्टिक व्याग, सूतली, मुखपोस (Mask) एलकोहल टूक्की (Sprit lamp), साबून, सफा कपडा ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- मुखपोस (Mask) लगाउन र हात सफा गरी निर्मलिकरण गर्न नभुल्ने र सुरक्षित तरिकाले सहि आकृति र तौलको पोको बनाउनु पर्ने ।

सब मोड्युल : ४ : बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरु

समय: २ घण्टा(सै) + ८ घण्टा(ब्या)=१० घण्टा

बर्णन(Description): यसमा च्याउ बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरूसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु(Objective):

४ बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरु अनुसरण गर्ने ।

कार्यहरु(Tasks):

१. ढूसी (च्याउको रेशा) बढ्न र च्याउ फलन दिन आर्दता ठिक राख्ने ।
२. ढूसी बढ्न र च्याउ फलन दिन तापक्रम मिलाउने ।
३. ब्याग खोल्ने ।
४. च्याउ फलन आवश्यक उज्यालो (प्रकाश) तापक्रम, आर्दता र हावा संचालनको(भेन्टिलेशन) व्यवस्था गर्ने ।
५. च्याउ टिप्ने ।

कार्य विश्लेषण(Task Analysis)

(बाली व्यवस्थापनका प्रक्याहरु)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): १. ढूसी (च्याउको रेशा) बढ्न र च्याउ फलन दिन आर्दता ठिक राख्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. च्याउको लागि उपयुक्त आर्द्रता यकिन गर्ने । ३. आर्द्रता नाप्ने ठीक उपकरण(यन्त्र) छनौट गरी प्रयोग गर्ने । ४. ठीक ठाउँबाट च्याउको आर्द्रता नाप्ने काम गर्ने । ६. आर्द्रता घटबढ गर्ने तरिका यकिन गर्ने । ७. आर्द्रता मिलाउने तरिका अपनाउने । ८. पानी छर्कर्न उपयुक्त नोजल(Nozle) प्रयोग गर्ने । ९. ठिक संग सफा पानी छर्कर्ने । ११. हावा संचालनको व्यवस्था मिलाउने । १२. सावधानीहरू अपनाउने । १३. अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • पानी, स्प्रेयर, बोरा डोरी । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ढूसी (च्याउको रेशा) बढ्न र च्याउ फलन दिन आर्दता ठिक राख्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । • ठीक ठाउँबाट आर्द्रता नाप्ने काम गरेको । • पानी छर्कर्न उपयुक्त नोजल (Nozle) प्रयोग गरेको । • सफा पानीको प्रयोग गरेको । • हावा संचालनको व्यवस्था मिलाएको । • सावधानीहरू अपनाएको । 	<p>आर्दता ठिक राख्ने कार्य :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउको लागि उपयुक्त आर्द्रता • .आर्द्रता नाप्ने यन्त्र र तरिकाहरू • .आर्दता घटबढ गर्ने तरिका • सावधानीहरू • अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- पानी, स्प्रेयर, बोरा डोरी ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- आर्दता घटबढ गर्ने तरिका प्रयोग गर्ने जान्नु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): २. ढूसी बढन र च्याउ फलन दिन तापक्रम मिलाउने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. ढूसी बढन र च्याउ फलन दिन आवश्यक उपयुक्त तापक्रम यकिन गर्ने । ३. तापक्रम नाप्ने सहि उपकरण छनौट गर्ने । ४. उपकरण ठीक ठाउंमा राख्ने । ५. तापक्रम जांच गर्ने । ६. तापक्रम मिलाउन सहि उपकरण प्रयोग गर्ने । ७. तापक्रम मिलाउने । ८. साबधानीहरू अपनाउने । ९. अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> पंखा (Exhaust fan), पानी बोरा, सूख्खा र भिजेको बल्ब सहितको थर्मोमिटर (Dry & wet bulb) । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ढूसी बढन र च्याउ फलन दिन तापक्रम मिलाउने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ठीक तरिकाले ढूसी हुर्काएको कोठा र कोठाको तापक्रम जांच गरेको । तापक्रम मिलाउन उचित तारिका र उपकरण प्रयोग गरी मिलाएको । साबधानीहरू अपनाएको । 	<p>तापक्रम मिलाउने कार्य :</p> <ul style="list-style-type: none"> च्याउको लागि उपयुक्त तापक्रम तापक्रम नाप्ने यन्त्र र तरिका तापक्रम मिलाउने तरिका तापक्रम उपयुक्त नहुंदा देखिने लक्षणहरू साबधानीहरू अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- पानी, स्प्रेयर, बोरा डोरी ।

सुरक्षा/साबधानीहरू (Security / precautions):

- तापक्रम मिलाउन उचित तारिका र उपकरण प्रयोग गर्न जान्नु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ३. ब्याग/पोका खोलने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. खोलनु पर्ने ब्याग/पोका पहिचान गर्ने । ३. खोलनु पर्ने ब्याग/पोका लिने । ४. ब्याग/पोका खोल्न उपयुक्त बेला भयो भएन जांच गर्ने । ५. हात, औजार/चक्कू सफा गर्ने । ६. ठिक तारिकासंग ब्याग/पोका खोलने । ७. ब्याग/पोका खोलेर ठीक दूरीमा ठीकसंग राख्ने । ८. ब्याग/पोका सूक्न नदिन ठीकसंग पानी छर्केने । ९. सावधानीहरू अपनाउने । १०. अभिलेख राख्ने ।	दिईएको (Given) : <ul style="list-style-type: none"> • खोलनु पर्ने ब्याग/पोका । कार्य (Task) : <ul style="list-style-type: none"> • ब्याग/पोको खोलने । मापदण्ड (Standard) : <ul style="list-style-type: none"> • ब्याग/पोका खोल्न उपयुक्त बेला भयो भएन जांच गरेको । • हात, औजार/चक्कू सफा गरेको । • पोका खोलेर ठीक दूरीमा ठीकसंग राखेको । • पोका सूक्न नदिन ठीकसंग पानी छर्केको । • सावधानीहरू अपनाएको । 	ब्याग/पोका खोलने कार्य : <ul style="list-style-type: none"> • ब्याग/पोका खोलने उपयुक्त बेला • ब्याग/पोका खोलने तरिका • पोका/ब्याग सूक्न नदिने तरिका • खोलेका ब्याग/पोकाहरू राख्ने दुरी • सावधानीहरू • अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- खोलनु पर्ने ब्याग/पोका ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- ठिक तारिकासंग ब्याग/पोका खोलने तरिका जान्नु पर्ने । पोका सूक्न नदिन ठीकसंग पानी छर्केको हुनु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ४. च्याउ फलन आवश्यक उज्यालो (प्रकाश)को व्यवस्था गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. च्याउ फलन दिनको लागि कति उज्यालो (प्रकाश) को आवश्यकता पर्ने हो यकिन गर्ने ।</p> <p>३. च्याउ लगाएको स्थानको अबलोकन गर्ने ।</p> <p>४. च्याउ लगाएको स्थानमा कतिको उज्यालो (प्रकाश) छु हेर्ने ।</p> <p>४. च्याउ फलन दिन आवश्यक उज्यालाको व्यवस्था मिलाउने ।</p> <p>५. च्याउ फलन दिन आवश्यक उज्यालो (प्रकाश), तापक्रम, आर्द्रता र हावा संचालनको (Ventilation) को वातावरण मिलाउने ।</p> <p>९. सावधानीहरू अपनाउने ।</p> <p>१०. अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ट्युब लाइट । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ फलन आवश्यक उज्यालो (प्रकाश)को व्यवस्था गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ फलन दिन आवश्यक उज्यालो (प्रकाश), तापक्रम, आर्द्रता र हावा संचालनको (Ventilation) ठीक तारिबाट सहि उपकरण प्रयोग गरी सुरक्षित तरिकाले उचित वातावरण मिलाएको । • सावधानीहरू अपनाएको । 	<p>च्याउ फलन आवश्यक उज्यालो (प्रकाश) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ फलन उपयुक्त वातावरण : <ul style="list-style-type: none"> ○ प्रकाश ○ तापक्रम ○ आर्द्रता ○ हावा संचालनको (Ventilation) • च्याउ फलन उपयुक्त उज्यालो (प्रकाश) • उज्यालो (प्रकाश) मिलाउने तरिकाहरू • सावधानी र अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- ट्युब लाइट ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- च्याउ फलन दिनको लागि कति उज्यालो (प्रकाश) को आवश्यकता पर्ने हा जान्नु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ५. च्याउ टिप्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. फलेको च्याउको अबलोकन गर्ने । ३. च्याउ टिप्ने अवस्थामा भए नभएको यकिन गर्ने । ४. च्याउ टिप्ने समय यकिन/निर्धारण गर्ने । ५. सुरक्षित तरीकाले ठिक अवस्थामा च्याउ टिप्ने । ६. सुरक्षित तरीकाले ठिक समयमा च्याउ टिप्ने । ७. च्याउको रेशालाई निम्नतम खलबल हुने गरी ठिक तथा सुरक्षित तरीकाले च्याउ टिप्ने । ८. सावधानीहरू अपनाउने । ९. अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • टिप्नु पर्ने च्याउ । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ टिप्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउको रेशालाई निम्नतम खलबल हुने गरी ठिक तथा सुरक्षित तरीकाले ठिक अवस्था र समयमा च्याउ टिपेको । • सावधानीहरू अपनाएको । • कार्य सम्पादन अभिलेख राखेको । 	<p>च्याउ टिपाई :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ टिप्ने अवस्था • च्याउ टिप्ने समय • च्याउ टिप्ने तरिका □ च्याउको रेशालाई निम्नतम खलबल हुने गरी ठिक तथा सुरक्षित तरीकाले च्याउ टिप्ने • सावधानीहरू • अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- टिप्नु पर्ने च्याउ ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- च्याउको रेशालाई निम्नतम खलबल हुने गरी ठिक तथा सुरक्षित तरीकाले च्याउ टिप्नु पर्ने ।

सब मोड्युल : ५ : गोब्रे च्याउ उत्पादन गर्न मल बनाउने बिधि

समय: २ घण्टा(सै) + १४ घण्टा(ब्या)=१६ घण्टा

बर्णन(Description): यसमा गोब्रे च्याउ उत्पादन गर्न मल बनाउने बिधिसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु(Objective):

५ गोब्रे च्याउ उत्पादन गर्न मल बनाउने ।

कार्यहरु(Tasks):

- १ मल बनाउने कच्चा पदार्थ/सामाग्रीहरु पहिचान गर्ने ।
- २ मल बनाउने कच्चा पदार्थ/सामाग्री प्राप्त गर्ने ।
- ३ कच्चा पदार्थ टूक्याउने ।
- ४ टूक्याएको कच्चा पदार्थ भिजाउने ।
- ५ भिजेको कच्चा पदार्थको पानी तर्काउने ।
- ६ कच्चा पदार्थ र सामाग्री मिसाएर मलको थुप्रो बनाउने ।
- ७ विभिन्न सामानहरु मिलाउदै पटक पटक गरी मल पल्टाउने र मलमा चिसान मिलाउने ।
- ८ मलको पि.एच्. (pH), चिस्यान र अन्य भौतिक गूणस्तर जांच गर्ने ।

कार्य विश्लेषण(Task Analysis)

(गोब्रे च्याउ उत्पादन गर्न मल बनाउने विधि)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): १. मल बनाउने कच्चा पदार्थ/सामग्रीहरू पहिचान गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने ।</p> <p>२. यो कार्य सम्पादन गर्न आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>३. मल बनाउन प्रयोग गरिने कच्चा पदार्थ/सामग्रीहरूको सूची बनाउने वा लिने ।</p> <p>४. मल बनाउन प्रयोग गरिने कच्चा पदार्थ/सामग्रीहरू पाहिने स्थानमा जाने ।</p> <p>५. सूची अनुसारका कच्चा पदार्थ/सामग्रीहरू अबलोकन गर्ने ।</p> <p>६. सूची अनुसारका कच्चा पदार्थ/सामग्रीहरू अध्ययन गर्ने ।</p> <p>७. सूची अनुसारका कच्चा पदार्थ/सामग्रीहरू पहिचान गर्ने ।</p> <p>१०. अभिलेख राख्ने</p>	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • मल बनाउन प्रयोग गरिने कच्चा पदार्थ/सामग्रीहरूको सूची । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • मल बनाउन प्रयोग गरिने कच्चा पदार्थ/ सामग्रीहरू पहिचान गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । • दिईएको सूची अनुसारका मल बनाउन प्रयोग गरिने आवश्यक कच्चा पदार्थ/सामग्रीहरू पहिचान गरेको । • आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । 	<p>मल बनाउने कच्चा पदार्थ/सामग्रीहरू पहिचान :</p> <ul style="list-style-type: none"> • मल : <ul style="list-style-type: none"> ○ अबधारणा र परिचय ○ आवश्यकता ○ बनाउने प्रक्रिया • मल बनाउन प्रयोग गरिने आवश्यक कच्चा पदार्थ/सामग्रीहरू : <ul style="list-style-type: none"> ○ अबधारणा ○ सूची ○ गुण • मल बनाउन प्रयोग हुने कच्चा पदार्थ/सामग्रीहरू पहिचान गर्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- मल बनाउन प्रयोग गरिने कच्चा पदार्थ/सामग्रीहरूको सूची ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- मल बनाउन प्रयोग गरिने कच्चा पदार्थ/सामग्रीहरूको सहि पहिचान हुनु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): २ : मल बनाउने कच्चा पदार्थ/सामाग्रीहरू प्राप्त गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. सूची लिई मल बनाउन प्रयोग गरिने कच्चा पदार्थ/सामाग्रीहरू पाहिने स्थान(श्रोत)मा जाने ।</p> <p>२. आवश्यक कच्चा पदार्थ र सामाग्रीको लागत निकाल्ने ।</p> <p>३. कच्चा पदार्थ र सामाग्रीहरूको गुणस्तर जांच गर्ने ।</p> <p>४. कच्चा पदार्थ र सामाग्रीहरू उपलब्ध हुने ठाउँ(श्रोत) छनोट गर्ने ।</p> <p>५. छनोट गरेको ठाउँ(श्रोत)का सम्पर्क राख्ने ।</p> <p>६. समयमै अबस्यक कच्चा पदार्थ र सामाग्रीहरू प्राप्त गर्ने ।</p> <p>७. अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> मल बनाउन आवश्यक कच्चा पदार्थ/सामाग्रीहरूको सूची । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> मल बनाउने कच्चा पदार्थ/सामाग्रीहरू प्राप्त गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कच्चा पदार्थ (पराल वा छ्वाली) जांच गरी छनोट गरेको । कच्चा पदार्थ र सामाग्रीको लागत निकालेको । दिईएको सूची अनुसारका मल बनाउन आवश्यक कच्चा पदार्थ/सामाग्रीहरू प्राप्त गरेको । 	<p>मल बनाउने कच्चा पदार्थ/सामाग्रीहरूको प्राप्ती :</p> <ul style="list-style-type: none"> मल बनाउन आवश्यक कच्चा पदार्थ र सामाग्रीहरू कच्चा पदार्थ र सामाग्रीको राम्रो नराम्रो गुणहरू मल बनाउने शूत्रहरू कच्चा पदार्थ उपलब्ध हुने ठाउँहरू मल बनाउने कच्चा पदार्थ/सामाग्रीहरू प्राप्त गर्ने विधि वा तरीका आवश्यक सावधानीहरू

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- मल बनाउन आवश्यक कच्चा पदार्थ/सामाग्रीहरूको सूची ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- मल बनाउन आवश्यक कच्चा पदार्थ/सामाग्रीहरू समयमै प्राप्त हुनु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

२ कार्य (Task): ३. कच्चा पदार्थ टुक्याउने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने । २. यो कार्य सम्पादन गर्न आवश्यक जानकारी लिने । ३. कच्चा पदार्थको छनौट गर्ने । ४. छनौट गरेको कच्चा पदार्थ लिने । ५. कच्चा पदार्थ टुक्याउने स्थानको तयारी गर्ने । ६. कच्चा पदार्थ टुक्याउने औजार लिने । ७. कच्चा पदार्थ ठीक साइजमा काट्ने । ८. सावधानीहरू अपनाउने । ९. अभिलेख राख्ने ।	<u>दिईएको (Given) :</u> <ul style="list-style-type: none"> • टुक्याउनु पर्ने कच्चा पदार्थ र टुक्याउने औजार(भूसा काट्ने कैची) । <u>कार्य (Task) :</u> <ul style="list-style-type: none"> • कच्चा पदार्थ टुक्याउने । <u>मापदण्ड (Standard) :</u> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । • कच्चा पदार्थ ठीक आकृति हुने गरी (size and shape) सहि र सुरक्षित तरिकाले टुक्रा पारेको । • आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । • कार्यसंपादन अभिलेख राखेको । 	<u>मल बनाउने कच्चा पदार्थ टुक्याउने कार्य :</u> <ul style="list-style-type: none"> • कच्चा पदार्थको गुण र अपगुण • टुक्याउने कार्य : <ul style="list-style-type: none"> ○ अबधारणा र परिचय ○ कच्चा पदार्थको टुक्राको उपयुक्त आकार (Size and shape) र आवश्यकता ○ टुक्याउने औजारको किसिम र प्रयोग • मल बनाउन कच्चा पदार्थ टुक्याउने विधि वा तरिका • सावधानीहरू

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- टुक्याउनु पर्ने कच्चा पदार्थ र टुक्याउने औजार(भूसा काट्ने कैची) ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- कच्चा पदार्थहरू उपयुक्त आकार (Size and shape) मा सुरक्षित तरिकाले टुक्रा पारेको हुनु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ४. टुक्याएको कच्चा पदार्थ भिजाउने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने । २. यो कार्य सम्पादन गर्न आवश्यक जानकारी लिने । ३. कच्चा पदार्थ भिजाउनको लागि तयारी गर्ने । ४. भिजाउनु पर्ने कच्चा पदार्थ लिने । ५. कच्चा पदार्थ भिजाउने । ६. कच्चा पदार्थ सामानरूपले भिज्ने गरी भिजाउने । ७. कतिबेर सम्म कच्चा पदार्थ भिजाउनु पर्ने हो यकिन गर्ने । ८. ठीक अबधि सम्म कच्चा पदार्थ भिजाउने । ९. साबधानीहरू अपनाउने । १०. अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कच्चा पदार्थ, पानी, ड्रम वा पानी ट्याकी, जस्तापाता । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> मल बनाउन टुक्रापारेको कच्चा पदार्थ भिजाउने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> मल बनाउन टुक्रापारेको कच्चा पदार्थ सामानरूपले भिज्ने गरी ठिक समयबधि सम्म उपयुक्त तरिकाले भिजाएको । आवश्यक साबधानीहरू अपनाएको । कार्यसंपादन अभिलेख राखेको । 	<p>टुक्याएको कच्चा पदार्थ भिजाउने कार्य :</p> <ul style="list-style-type: none"> टुक्रापारेको कच्चा पदार्थ भिजाउने कार्य : <ul style="list-style-type: none"> ○ अबधारणा र परिचय ○ तरिका सामानरूपले भिज्ने गरी भिजाउनु पर्ने भिजाउनु पर्ने ठीक अबधि आवश्यक सामग्रीहरू साबधानीहरू अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- कच्चा पदार्थ, पानी, ड्रम, जस्ता पाता ।

सुरक्षा/साबधानीहरू (Security / precautions):

- कच्चा पदार्थ सामानरूपले भिज्ने गरी ठिक समयबधि सम्म उपयुक्त तरिकाले भिजाउनु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ५. भिजेको कच्चा पदार्थको पानी तर्काउने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. यो कार्य सम्पादन गर्न आवश्यक जानकारी लिने । २. भिजेको कच्चा पदार्थको पानी तर्काउनको लागि तयारी गर्ने । ३. पानी तर्काउनु पर्ने भिजेको कच्चा पदार्थ लिने । ४. भिजेको कच्चा पदार्थको पानी ठीक समय सम्म तर्काउने । ५. कच्चा पदार्थमा उचित चिस्यान हुने गरी पानी तर्काउने । ६. सावधानीहरू अपनाउने । ७. अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> पानी तर्काउनु पर्ने भिजेको कच्चा पदार्थ । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> मल बनाउनको लागि भिजाएको कच्चा पदार्थको पानी तर्काउने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । भिजेको कच्चा पदार्थको पानी समानुपातिक (Uniformly) ढंगले ठिक चिस्यान रहने गरी तर्काएको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । कार्यसंपादन अभिलेख राखेको । 	<p>पानी तर्काउने कार्य :</p> <ul style="list-style-type: none"> तर्काउने तरिकाहरू- भिजेको कच्चा पदार्थको पानी समानुपातिक (Uniformly) ढंगले ठिक चिस्यान रहने गरी तर्काउनु पर्ने? कति समयसम्म पानी तर्काउनु पर्ने? चिस्यान, आवश्यक चिस्यानको मात्रा, चिस्यान नाप्ने र कायम गर्ने विधि भिजाउनु पर्ने ठीक अबधि आवश्यक सामग्रीहरू सावधानी र अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- पानी तर्काउनु पर्ने भिजेको कच्चा पदार्थ ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- भिजेको कच्चा पदार्थको पानी समानुपातिक (Uniformly) ढंगले ठिक चिस्यान रहने गरी तर्काउनु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ६. कच्चा पदार्थ र सनमग्री मिसाएर मलको थुप्रो बनाउने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. यो कार्य सम्पादन गर्न आवश्यक जानकारी लिने । २. मलको थुप्रो बनाउन सामग्रीहरू छनोट गर्ने । ३. सामग्रीहरू अनुपात अनुसार जोखने । ४. काठको फ्रेम तरिकाले प्रयोग गर्ने । ५. सामग्रीहरू कच्चा पदार्थको तह/तह ठीक मिसाउने । ६. मलको उचाई ४-५ फिट बनाउने । ७. सावधानीहरू अपनाउने । ८. अभिलेख राख्ने ।	<u>दिईएको (Given) :</u> <ul style="list-style-type: none"> कच्चा पदार्थ, काठको फ्रेम, बाल्टिन, पानी र तराजू <u>कार्य (Task) :</u> <ul style="list-style-type: none"> कच्चा पदार्थ र सामग्री मिसाएर मलको थुप्रो बनाउने । <u>मापदण्ड (Standard) :</u> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । मलको सूत्र अनुसार कच्चा पदार्थ र सामग्री के कति चाहिन्छ लागत निकालेको । कच्चा पदार्थ र सामग्री ठीक तरिकासंग मिसाएर सहि आकृतिको मलको थुप्रो बनाएको । 	<u>मलको थुप्रो बनाउने तरिका :</u> <ul style="list-style-type: none"> मल बनाउन आवश्यक सामग्रीहरू र तिनीहरूको छनोट कच्चा पदार्थ र सामग्री मिसाउने अनुपात सामग्रीहरू जोखन तरिका काठको फ्रेम प्रयोग गर्ने तरिका मल बनाउने तरिका मलको थुप्रोको उचाई आवश्यक सामग्रीहरू सावधानी र अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- पानी तर्काउनु पर्ने भिजेको कच्चा पदार्थ ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- कच्चा पदार्थ र सामग्री मिसाएर मलको थुप्रो बनाउने तरिका जान्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ७. विभिन्न सामानहरू मिलाउदै पटक पटक गरी मल पल्टाउन/मलमा चिस्यान मिलाउने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. यो कार्य सम्पादन गर्न आवश्यक जानकारी लिने । २. मल पल्टाउन तयारी गरेको । ३. ३-५ दिनमा मल पल्टाउने । ४. पल्टाईमा ठीक र सहि सामग्री मिसाउने । ५. मलमा मिसाउने विषादीको भोल ठीक प्रतिशतको बनाउने । ६. विषादीको भोल मलमा मिसाउने । ७. मलमा चिसान जांच गर्ने । ८. चिस्यान मिलाउन ठिकसंग पानी छुर्कने । ९. मल भित्री भाग बाहिर र बाहिरी भाग भित्र पर्ने गरी पल्टाउने । १०. साबधानीहरू अपनाउने ।	<p>दिईएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> काठको फ्रेम, दांते (Fork), बाल्टिन, स्प्रेयर, तराजू, पानी, र भोल नाप्ने भाडा । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> विभिन्न सामानहरू मिलाउदै पटक पटक गरी मल पल्टाउने र मलमा चिस्यान मिलाउने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । ठीक तरिकाले ३..४ दिनमा सुरक्षितसंग मल पल्टाएको र मलमा समान्तर (Uniformly) चिस्यान ठिक मात्रामा मिलाएको । 	<p>मलको थुप्रो बनाउने तरिका :</p> <ul style="list-style-type: none"> मल पल्टाउनु पर्ने कारण मलमा मिसाउने विषादीको भोल तथा सामग्री मिलाउने समय र तरिका मलको चिस्यान र चिस्यान मिलाउने तरिका मल पल्टाउने तरिका साबधानी र अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- काठको फ्रेम, दांते (Fork), बाल्टिन, स्प्रेयर, तराजू, पानी, र भोल नाप्ने भाडा (Measuring cylinder) ।

सुरक्षा/साबधानीहरू (Security / precautions):

- मल भित्री भाग बाहिर र बाहिरी भाग भित्र पर्ने गरी पल्टाउनु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): द. मलको पि.एच्. (pH) / चिस्यान/ भौतिक गूणस्तर जांच गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. विभिन्न ठाउ बाट सम्पूर्ण मल पर्ने गरी मलको नमूना लिने । २. मल र डिस्टिल्ड पानी १/१ भागमा मिलाउने । ३. पि.एच्. (pH) स्टीपको रंग तूलना गरेर पि.एच्. पल्टा लगाउने । ४. मल राम्रोसंग पाकेको नपाकेको जांच गर्ने । ५. मलमा एमोनियाको गन्ध जांच गर्ने । ६. मल मूठीमा लिएर चिसान जांच गर्ने । ७. सावधानीहरू अपनाउने तथा अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> आश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> विभिन्न सामानहरू मिलाउदै पटक पटक गरी मल पल्टाउने र मलमा चिस्यान मिलाउने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> मलको नमूना(sample) विभिन्न ठाउ बाट लिने । मल र डिस्टिल्ड पानी १/१ भागमा मिसाएर ठिक तारिकाले पि.एच्. स्टीप, प्रयोग गरेर पि.एच्. जांच्ने । मलमा एमोनियाको गन्ध रहे नरहेको जांच गर्ने । मल पाकेको नपाकेको ठीक जांच गर्ने । मलमा चिसानको मात्रा ठिक छु छैन मूठीमा लिएर जांच गर्ने । 	<ul style="list-style-type: none"> मलको थुप्रो बनाउने तरिका : पि.एच्. (pH) परिचय । पि.एच्. नाप्ने आवश्यकता र तरिका चिस्यान नाप्ने आवश्यकता र तरिका आमोनियाको गन्ध जांच्ने आवश्यकता र तरिका सावधानी र अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- पि एच् पेपर, शिसाको भाडो (Beaker), डिस्टिल्ड पानी, तराजू, भोल नाप्ने भाडो (Measuring cylinder) ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- मलको पि.एच्. (pH), चिस्यान र भौतिक गूणस्तर जांच गर्ने तरिकाहरू जान्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

सब मोड्युल : ६ : बीजारोपण गर्न/ढूसी फैलाउन बाली व्यवस्थापन प्रकृयाहरु

समय: २ घण्टा(सै) + १० घण्टा(ब्या)=१२ घण्टा

बर्णन(Description): यसमा बीजारोपण गर्न/ढूसी राम्रोसंग फैलाउन बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरु अनुसरण गर्ने बिधिसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु(Objective):

६ बीजारोपण गर्न/ढूसी राम्रोसंग फैलाउन बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरु अनुसरण गर्ने ।

कार्यहरु(Tasks):

- १ बिज प्राप्त गर्ने ।
- २ व्याड बनाउने ।
- ३ बिजारोपण गर्ने ।
- ४ व्याडमा पानी छर्ने ।
- ५ कोठाको चिस्यान मिलाउने ।
- ६ कोठाको तापक्रम मिलाउने ।

कार्य विश्लेषण(Task Analysis)

(बीजारोपण गर्न/ढुसी फैलाउन बाली व्यवस्थापन प्रकृयाहरु)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): १. बिज प्राप्त गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. बिज प्राप्त गर्ने श्रोतहरूको सूची बनाउने/लिने । २. बिज प्राप्त गर्ने श्रोतहरूमा सम्पर्क राख्ने । ३. गूणस्तरको बिज प्राप्त गर्ने श्रोतको छनोट गर्ने । ४. छनोट गरेको श्रोतमा सम्पर्क गर्ने । ५. बीजको गूणस्तर जांच गर्ने । ६. गूणस्तरको बिज प्राप्त गर्ने । ७. साबधानीहरू अपनाउने । ८. अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> बिज प्राप्त गर्ने श्रोतहरूको सूची । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> बिज प्राप्त गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । बीजको गूणस्तर ठिक तरिकाले जांच गरेको । गूणस्तरको बिज प्राप्त गरेको । आवश्यक साबधानीहरू अपनाएको । 	<p>बिज प्राप्ती :</p> <ul style="list-style-type: none"> बिजको परिचय र आवश्यकता बीज प्राप्त हुने श्रोत र तिनीहरूका छनोटे असल बिजको गूणहरू, गूणस्तर र गूणस्तर जांच गर्ने तरिका गूणस्तरको बिज प्राप्त गर्ने तरिका साबधानीहरू अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- बिज प्राप्त गर्ने श्रोतहरूको सूची ।

सुरक्षा/साबधानीहरू (Security / precautions):

- गूणस्तरको बिज पहिचान गर्न सक्नु पर्ने । बिजको गूणस्तरीय श्रोत छान्न जान्नु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): २. व्याड बनाउने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. व्याड बनाउने कार्यको तयारी गर्ने । ३. व्याडको लम्बाइ तथा चौडाइको नाप लिने । ४. दूईवटा व्याडको विचमा बाटो ठीक तरिकाले मिलाउने । ५. व्याडको उचाई समानरूपमा मिलाउने । ६. मल ठीकसंग प्रेस गरेर मलको घनत्व मिलाउने । ७. व्याड बनाउने कार्य सम्पन्न गर्ने । ८. सावधानीहरू अपनाउने । ९. अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> मल बोक्ने थुन्चे, मल थिच्ने काठको फल्याक, फित्ता (Measuring tape) । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> व्याड बनाउने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । ठीक आकृतिको एक व्याड बाट अर्को व्याडको दूरी ठीक राखेर ठीक तरिकाले उचित घनत्व भएको व्याड बनाएको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । 	<p>व्याड बनाउने कार्य :</p> <ul style="list-style-type: none"> व्याड : <ul style="list-style-type: none"> व्याडको आकार र प्रकार व्याडको लम्बाइ, चौडाइ र उचाई दूईवटा व्याडको विचको दुरी, विचमा बाटो र बाटोको चौडाइ च्याउ खेतीगर्ने र व्याड बनाउने तरिका मल ठीक संग प्रेस गरेर मलको घनत्व मिलाउन विधि । च्याउ खेतीलाई आवश्यक वातावरण सावधानीहरू

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- मल बोक्ने थुन्चे, मल थिच्ने काठको फल्याक, फित्ता (Measuring tape) ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- व्याडको डाईमेन्सन सिफारिस अनुसार हुनु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ३. बिजारोपण गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. बिजारोपण कार्यको तयारी गर्ने । ३. बीज तयार गर्ने । ४. बीज हरेक व्याडमा ठीक मात्रा र अनुपातमा प्रयोग गर्ने । ५. बीज विभिन्न तहमा ठीकसंग छर्ने । ६. बीज छरिसके पछि मलले राम्रोसंग पुर्ने । ७. व्याड छोप्ने कागज निर्मलिकरण गर्ने । ८. व्याड कागज वा प्लाष्टिकले ठीकसंग छोप्ने । ९. बिजारोपण कार्य सम्पन्न गर्ने । १०. सावधानीहरू अपनाउने । ११. अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> बीज, फलामको सूइरो, एलकोहल, टूकी (Lamp), साबून, र पुरानो कागज वा प्लाष्टिक <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> बिजारोपण गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । बिजारोपण गर्न बीज तयार गरेको । ठीक मात्रामा ठीक तारिकाले व्याडमा बीज छरेर मलले छोपेको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । 	<p>बिजारोपण :</p> <ul style="list-style-type: none"> च्याउको बीजन बीजनको मात्रा बिजारोपण गर्न बीजको तयारी बिजारोपण गर्ने तरिका सावधानीहरू र अभिलेख

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- बीज, फलामको सूइरो, एलकोहल, टूकी (Lamp), साबून, पुरानो र कागज वा प्लाष्टिक ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- बिजारोपण गर्ने तरिका जान्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ४. व्याडमा पानी छर्कने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । ३. व्याडको चिसान जांच गर्ने । ४. छर्ने पानीको सफा छ छैन जांच गर्ने । ५. सहि नोजल (Nozzle) को छनोट गर्ने । ६. पानी छर्कन स्प्रेयर तयार पार्ने । ७. व्याडमा पानी छर्कने । ८. ठीक दूरीबाट व्याडमा पानी छर्कने । ९. साबधानीहरू अपनाउने । १०. अभिलेख राख्ने ।	दिईएको (Given) : <ul style="list-style-type: none"> • पानी र पानी छर्न स्प्रेयर । कार्य (Task) : <ul style="list-style-type: none"> • व्याडमा पानी छर्कने । मापदण्ड (Standard) : <ul style="list-style-type: none"> • कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । • व्याडको चिसान सहि राख्न ठीक तरिकाले ठीक मात्रामा सहि यन्त्रको (Sprayer & nozzle) प्रयोग गरी पानी छर्केको । • आवश्यक साबधानीहरू अपनाएको । 	व्याडमा पानी छर्कने कार्य : <ul style="list-style-type: none"> • रेसा हूकन आवश्यक वातावरण • व्याडको चिसान जांच गर्ने तरिका • नोजल (Nozzle)को छनोट, स्प्रेयरको तयारी र प्रयोग • व्याडमा पानी छर्कने तरिका • साबधानीहरू र अभिलेख

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- पानी र पानी छर्न स्प्रेयर ।

सुरक्षा/साबधानीहरू (Security / precautions):

- व्याडमासफा पानी छर्कने तथा पानी छर्कने स्प्रेयर प्रयोथ गर्ने तरिका जान्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ५. कोठाको चिस्यान मिलाउने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कोठाको चिस्यान जांच गर्ने । ३. कोठाको चिस्यान ठीक राख्न पानी छर्कने समय यकिन गर्ने । ४. छर्ने पानीको सफा छ छैन जांच गर्ने । ५. कोठाको चिस्यान ठीक राख्न ठीक समयमा सहि मात्रामा सहि तारिकाले पानी छर्कने । ६. सावधानीहरू अपनाउने । ७. अभिलेख राख्ने ।	दिईएको (Given) : <ul style="list-style-type: none"> कोठाको चिस्यान जांचगर्ने यन्त्र, पानी र पानी छर्न स्प्रेयर । कार्य (Task) : <ul style="list-style-type: none"> कोठाको चिस्यान मिलाउने । मापदण्ड (Standard) : <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । सहि यन्त्रको प्रयोग ठीसंग गरी कोठाको चिस्यान जांच गरेको । कोठाको चिसान ठीक राख्न ठीक समयमा सहि मात्रामा सहि तारिकासंग पानी छर्केको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । 	कोठाको चिस्यान मिलाउने कार्य : <ul style="list-style-type: none"> कोठाको चिस्यान जांच गर्ने यन्त्र र त्यसको प्रयोग छर्ने पानी सफा छ छैन जांच गर्ने तरिका कोठाको चिस्यान ठीक राख्न ठीक समयमा सहि मात्रामा सहि तारिकाले पानी छर्कने आवश्यकता । गर्ने तरिका सावधानीहरू र अभिलेख

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- कोठाको चिस्यान जांचगर्ने यन्त्र, पानी र पानी छर्न स्प्रेयर ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- कोठाको चिस्यान मिलाउने तरिका जान्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ४. कोठाको तापक्रम मिलाउने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. तापक्रम नाप्ने यन्त्र (Thermometer) ठीक ठाउँमा राख्ने ।</p> <p>४. कोठाको तापक्रम नाप्ने ।</p> <p>५. कोठाको तापक्रम कति हुनु पर्ने हो यकिन गर्ने ।</p> <p>६. कोठाको तापक्रम ठीक राख्ने ।</p> <p>७. सावधानीहरू अपनाउने ।</p> <p>८. अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> कोठाको तापक्रम जाँचगर्ने यन्त्र, पानी र पानी छर्न स्प्रेयर । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कोठाको तापक्रम मिलाउने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । सहि यन्त्रको प्रयोग ठीसंग गरी कोठाको तापक्रम जाँच गरेको । कोठाको तापक्रम मिलाउने कार्य सुरक्षित तरिकाले सहि उपकरणको प्रयोग गरेर वा हावा संचालनको व्यवस्था मिलाएर सम्पन्न गरेको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । 	<p>कोठाको तापक्रम मिलाउने कार्य :</p> <ul style="list-style-type: none"> तापक्रम नाप्ने यन्त्र (Thermometer) ठीक ठाउँमा राख्ने र तापक्रम जाँच्ने तरिका रेसा हूकन आवश्यक वातावरण हुनु पर्नेकोठाको तापक्रम हावा संचालनको व्यवस्था तापक्रम हेरफेर गर्ने तरिकाहरू सावधानीहरू र अभिलेख

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- कोठाको तापक्रम जाँचगर्ने यन्त्र, पानी र पानी छर्न स्प्रेयर ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- कोठाको तापक्रम मिलाउने तरिका जान्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

सब मोड्युल : ७ : केसिंड (Casing)

समय: २ घण्टा(सै) + १२ घण्टा(ब्या)=१४ घण्टा

बर्णन(Description): यसमा केसिंड गर्न माटो तयार गर्ने र केसिंडको कामसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू(Objective):

७ केसिंड गर्न माटो तयार गर्ने/केसिंडको काम गर्ने ।

कार्यहरू(Tasks):

- १ माटो संकलन गर्ने ।
- २ माटो धुलो पार्ने ।
- ३ माटोको पि.एच.(pH) जांच्ने ।
- ४ माटोमा चुन मिलाउने ।
- ५ माटो निर्मलिकरण गर्ने ।
- ६ केसिंड गर्ने ।
- ७ केसिंग गरेको ब्याडमा पानी छर्ने ।

कार्य विश्लेषण(**Task Analysis**)

(केसिंड)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): १. माटो संकलन गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. माटो संकलन गर्ने सकिने संभाव्य स्थाहरूको अवलोकन गर्ने । ३. माटो संकलन गर्ने उपयुक्त स्थानको छनोट गर्ने । ४. उपयुक्त गुणस्तर भएको माटो छनोट गर्ने । ५. सबै भन्दा माथिल्लो ६ इन्च माटो मिल्काउने । ६. माटो संकलन गर्ने । ७. सावधानीहरू अपनाउने । ८. अभिलेख राख्ने ।	<u>दिईएको (Given) :</u> <ul style="list-style-type: none"> • कोदालो र डालो । <u>कार्य (Task) :</u> <ul style="list-style-type: none"> • माटो संकलन गर्ने । <u>मापदण्ड (Standard) :</u> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । • केसिंड गर्न उपयुक्त गुणस्तर भएको उपयुक्त ठाउँबाट माटो संकलन गरेको । • आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । 	<u>माटो संकलन :</u> <ul style="list-style-type: none"> • केसिंगको महत्व • केसिंग गर्ने तरिका • केसिंड माटोमा हूनू पर्ने गुणहरू र उपयुक्त गुणस्तर भएको माटोको छनोट • माटो संकलन गर्ने उपयुक्त स्थानको छनोट • माटो संकलन गर्ने तरिका • सावधानीहरू • अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- कोदालो र डालो ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- केसिंड माटोमा हूनू पर्ने गुणहरू र उपयुक्त गुणस्तर भएको माटोको छनोट गर्न सक्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): २. माटो धूलो पार्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. संकलन गरूको उपयुक्त गूणस्तर भएको माटो लिने । ३. माटो धूलो पार्न तयारी गर्ने । ४. माटो धूलो पार्ने । ५. धूलो पारेको माटो छान्ने । ६. सावधानीहरू अपनाउने । ७. अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कोदालो, मूंग्रो, जाली र डालो । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> माटो धूलो पार्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । केसिंग गर्न उपयुक्त गूणस्तर भएको उपयुक्त ठाउँबाट संकलन गरेको माटो ठीक तरिकाले धूलो पारी छान्ने कार्य संपन्न गरेको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । 	<p>माटो धूलो पार्ने कार्य :</p> <ul style="list-style-type: none"> मूंग्रो र जालीको प्रयोग माटो धूलो पार्नु पर्ने आवश्यकता र धूलो पार्ने तरिका माटो छान्नु पर्ने आवश्यकता र छान्ने तरिका सावधानीहरू अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- कोदालो, मूंग्रो, जाली र डालो ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- माटो धूलो पार्ने र छान्ने तरिका जान्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ३. माटोको पि.एच.(pH) जांचने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. माटोको पि.एच.(pH) जांचने तयारी गर्ने । ३. पि.एच.(pH) जांच्नु पर्ने माटो लिने । ४. पि.एच.(pH) किट बक्स लिने । ५. पि.एच.(pH) किट बक्स प्रयोग गरी माटोको पि.एच.(pH) पत्ता लगाउने । ६. पि.एच.(pH) मिटर प्रयोग गरी माटोको पि.एच.(pH) पत्ता लगाउने । ७. सावधानीहरू अपनाउने । ८. अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • पि.एच.(pH) जांच्नु पर्ने माटो । • पि.एच.(pH) किट बक्स वा पि.एच.(pH) मिटर । • डिस्टिल पानी र डालो । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • माटोको पि.एच.(pH) जांच्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । • माटोको पि.एच.(pH) जांचेको । • आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । 	<p>माटोमा चुन मिलाउने कार्य:</p> <ul style="list-style-type: none"> • पि.एच.(pH) र माटोका पि.एच.(pH) परीचपय • पि.एच.(pH) किट बक्स र पि.एच.(pH) मिटर : <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ पहिचान ○ कार्य ○ प्रयोग • माटोको पि.एच.(pH) जांच्ने तरिका • सावधानीहरू • अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- पि.एच.ढउज्ण जांच्नु पर्ने माटो ।
- पि.एच.ढउज्ण किट बक्स वा पि.एच.ढउज्ण मिटर ।
- डिस्टिल पानी र डालो ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- पि.एच.ढउज्ण किट बक्स वा पि.एच.ढउज्ण मिटर प्रयोग गरी माटोको पि.एच.(pH) ठीक तरिकाले जांच्न जान्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ४. माटोमा चुन मिलाउने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. उपयुक्त गूणस्तर भएको धूलो पारी छानेको माटो लिने । ३. माटोको पि.एच.(pH) यकिन गर्ने । ४. माटोको पि.एच.(pH) मिलाउन आवश्यक चुनको मात्रा हिसाब गरी निकाल्ने । ५. गूणस्तर युक्त चुन लिने । ६. चुन र माटो सरोबर हुने गरी मिलाउने । ७. माटोको पि.एच.(pH) मिलाउने । ८. सावधानीहरू अपनाउने । ९. अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> माटो, चुन, तराजू, र डालो । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> माटोमा चुन मिलाउने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । धूलो माटोमा ठीक मात्रामा ठीक तरिकाले गूणस्तर युक्त चुन मिलाएको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । 	<p>माटोमा चुन मिलाउने कार्य:</p> <ul style="list-style-type: none"> माटोको पि.एच.(pH) मिलाउने आवश्यकता र तरिका चुन र माटोको अनुपात जोख्ने तरिका माटोमा चुन मिलाउने आवश्यकता र तरिका सावधानीहरू अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- माटो, चुन, तराजू, र डालो ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- धूलो माटोमा ठीक मात्रामा ठीक तरिकाले गूणस्तर युक्त चुन मिलाएको हुनु पर्ने । नङ्गो हातले चुन नचलाउने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ५. माटो निर्मलिकरण गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. उपयुक्त गुणस्तर भएको धुलो पारी छानेको तथा निर्मलिकरण गर्नु पर्ने माटो लिने ।</p> <p>३. ठीक मात्रामा फर्मालिनको भोल बनाउने ।</p> <p>४. फर्मालिनको भोल माटोमा ठीकसंग मिसाउने ।</p> <p>५. ठीक तरिकाले उपयुक्त समय सम्म प्लाष्टिकले छोप्ने ।</p> <p>६. प्लाष्टिक हटाएर ठीकसंग माटो चलाएर फर्मालिनको गन्ध हटाउने ।</p> <p>७. पूनः दूषित हुन नदिन माटो छोपेर सुरक्षित राख्ने ।</p> <p>८. सावधानीहरू अपनाउने ।</p> <p>९. अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> निर्मलिकरण गर्नु पर्ने माटो, पानी फर्मालिन, प्लाष्टिक, साबेल, भारी, भोल नाप्ने भाडो (Measuring cylinder) बाल्टिन । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> माटो निर्मलिकरण गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> सहि मात्राको फर्मालिनको भोल सुरक्षित तरिकाले बनाउने । फर्मालिनको भोल ठीक तरिकाले माटोमा मिलाउनु र ठीक समय सम्म ठीक तरिकाले प्लाष्टिकले छोप्ने । उपयुक्त समयमा प्लाष्टिक हटाएर फर्मालिनको गन्ध हटाउन माटो चलाउने । पूनः दूषित हुनबाट बचाउन उचित तरिका अपनाई माटो संचय गर्ने । 	<p>माटोको निर्मलिकरण :</p> <ul style="list-style-type: none"> माटोको निर्मलिकरण परीचय माटो निर्मलिकरण गर्ने आवश्यकता माटो निर्मलिकरण गर्ने तरिकाहरू माटोमा हुने दूषित वा हानिकारक जीवाणुहरू फर्मालिन बिषादीको प्रयोग निर्मलिकरण गरेको माटोलाई पूनः दूषित हुन नदिने तरिका सावधानीहरू अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- निर्मलिकरण गर्नु पर्ने माटो, पानी फर्मालिन, प्लाष्टिक, साबेल, भारी, भोल नाप्ने भाडो (Measuring cylinder) बाल्टिन ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- निर्मलिकरण गरेको माटोलाई पूनः दूषित हुन नदिने । नङ्गो हातले रासायनिक पदार्थ नचलाउने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ६. केसिंड गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. ढूँसी फैलिएको जाँच गरी केसिंड गर्ने बेला भए नभएको जाँच गर्ने । ३. केसिंड माटो व्याड माथि सरोबर १..२ इन्च सम्म बाक्लो हुने गरी छोप्ने । ४. माटोको सतह समतल भए नभएको जाँच गर्ने । ५. केसिंड गरी सके पछि भुईँ सफा गर्ने । ६. सावधानीहरू अपनाउने । ७. अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> केसिंड माटो, व्याड र रूलर । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> केसिंड गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । ठिक समयमा ठिक तरिको केसिंड माटो मल माथि समान्तर उचित बाक्लो गरी छोपेको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । 	<p>केसिंड :</p> <ul style="list-style-type: none"> केसिंग परिचय, आवश्यकता र उद्देश्य केसिंग गर्ने तरिका केसिंगमा प्रयोग हुने कच्चा पदार्थहरू सावधानीहरू अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- केसिंड माटो, व्याड र रूलर ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- ठिक समयमा ठिक तरिको केसिंड माटो मल माथि समान्तर उचित बाक्लो गरी छोप्न जान्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ६. केसिंग गरेको व्याडमा पानी छर्कने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. केसिंग गरेको व्याडमा जाने । ३. केसिंगमा हूनू पर्ने चिस्यान (mositure) यकिन गर्ने । ४. केसिंग गरेको व्याडमा भएको चिस्यान पत्ता लगाउने । ५. केसिंग गरेको व्याडमा ठीक तारिकाले स्प्रेयर प्रयोग गरी ठिक चिस्यान हुने गरी पानी छर्कने । ६. सावधानीहरू अपनाउने । ७. अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> केसिंग गरेको व्याड, स्प्रेयर, पानी, र बाल्टिन । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> केसिंग गरेको व्याडमा पानी छर्कने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । केसिंग गरेको व्याडमा ठीक तारिकाले स्प्रेयर प्रयोग गरी ठिक चिस्यान हुने गरी पानी छर्केको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । 	<p>केसिंग गरेको व्याडमा पानी छर्कने कार्य :</p> <ul style="list-style-type: none"> केसिंगमा हूनू पर्ने चिस्यान (mositure) केसिंग गरेको व्याडमा पानी छर्कने तरिका सावधानीहरू अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- केसिंग गरेको व्याड, स्प्रेयर, पानी, र बाल्टिन ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- केसिंग गरेको व्याडमा ठीक तारिकाले स्प्रेयर प्रयोग गरी ठिक चिस्यान हुने गरी पानी छर्कने कार्य गर्न जान्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

सब मोड्युल : ८ : च्याउ फल (Fruiting) दिन बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरु

समय: २ घण्टा(सै) + १२ घण्टा(ब्या)=१४ घण्टा

बर्णन(Description): यसमा च्याउ फलन (Fruiting) दिन बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरु अनुसरण गर्ने कामसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु(Objective):

८ च्याउ फलन (Fruiting) दिन बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरु अनुसरण गर्ने ।

कार्यहरु(Tasks):

- १ केसिङ्ग व्याडको चिस्यान जाच्ने/ठिक राख्ने ।
- २ कोठाको आर्द्रता जाच्ने/ठिक राख्ने ।
- ३ कोठाको तापक्रम जाच्ने/ठिक राख्ने ।
- ४ च्याउ फलन आवश्यक हावा संचालनको (भेन्टिलेशन) व्यवस्था गर्ने ।
- ५ च्याउ टिप्ने अवस्था पहिचान गर्ने/च्याउ टिप्ने ।

कार्य विश्लेषण(Task Analysis)

(च्याउ फलन (Fruiting) दिन बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरु)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): १. केसिंड व्याडको चिस्यान जाच्ने / ठिक राख्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. केसिंड गरेको व्याडमा जाने । ३. केसिंड व्याडको चिस्यान कति हुनु पर्ने हो यकिन गर्ने । ४. केसिंड व्याडको चिस्यान जाच्ने । ५. स्प्रे गर्ने पानी सफा छ छैन जांच गर्न । ६. स्प्रेयरको नोजल सहि छनोट गर्न । ७. ठिक मात्रा ठिक समयमा पानी छर्कने । ८. चिस्यान ठिक भए नभएको जांच गर्ने । ९. केसिंड व्याडको चिसान मिलाउने / ठिक राख्ने । १०. सावधानीहरू अपनाउने ।	<u>दिईएको (Given) :</u> <ul style="list-style-type: none"> • स्प्रेयर, पानी र बाल्टिन । <u>कार्य (Task) :</u> <ul style="list-style-type: none"> • केसिंड व्याडको चिस्यान जाच्ने । • चिस्यान ठिक राख्न केसिंड गरेको व्याडमा पानी छर्कने । <u>मापदण्ड (Standard) :</u> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । • चिस्यान ठिक भए नभएको जांच गरेको । • व्याडको चिस्यान सहि राख्न ठिक समयमा ठीक मात्रामा स्प्रेयर प्रयोग गरेर पानी छर्केको । 	<u>केसिंड व्याडको चिस्यान मिलाउने कार्य :</u> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ फलन आवश्यक चिस्यान • चिस्यान घटीबढीबाट हुने नोक्सान र लक्षणहरू • केसिंडमा हूनू पर्ने चिस्यान (mositure) • केसिंड व्याडको चिस्यान जाच्ने तरिका • केसिंड व्याडको चिस्यान ठिक राख्ने र मिलाउने तरिका । • सावधानीहरू • अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- स्प्रेयर, पानी र बाल्टिन ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- केसिंड गरेको व्याडमा ठीक तारिकाले स्प्रेयर प्रयोग गरी ठिक चिसान हुने गरी पानी छर्कने कार्य गर्न जान्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): २. कोठाको आर्दता जाच्ने / ठिक राख्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कोठामा जाने । ३. कोठाको आर्दता कति हुनु पर्ने हो यकिन गर्ने । ४. कोठाको आर्दता जाच्ने । ५. कोठाको आर्दता मिलाउने / ठिक राख्ने । ६. सावधानीहरू अपनाउने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कोठा, स्प्रेयर, पानी र बाल्टिन । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कोठाको आर्दता जाच्ने । कोठाको आर्दता ठिक राख्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । कोठाको आर्दता ठिक भए नभएको जांच गरेको । कोठाको आर्दता मिलाएर ठिक राखेको । 	<p>कोठाको आर्दता मिलाउने कार्य :</p> <ul style="list-style-type: none"> हुनु पर्ने कोठाको आर्दता कोठाको आर्दता जाच्ने तरिका तरिका ठिक राख्ने र मिलाउने तरिका । सावधानीहरू अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- कोठा, स्प्रेयर, पानी र बाल्टिन ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- कोठाको आर्दता मिलाउने/ठिक राख्ने तरिका जान्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ३. कोठाको तापक्रम जाच्ने / ठिक राख्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कोठामा जाने । १. कोठाको तापक्रम कति हुनु पर्ने हो यकिन गर्ने । २. थर्मामिटर ठीक ठाउँमा राख्ने । ३. बिभिन्न ठाउँबाट तापक्रम नाप्ने । ४. तापक्रम हेरफेर गर्न ठीक उपकरण प्रयोग गर्ने । ५. कोठाको तापक्रम ठिक राख्ने/मिलाउने । ६. सावधानीहरू अपनाउने । ७. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कोठा, स्प्रेयर, बोरा डोरी र बाल्टिन । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कोठाको तापक्रम जाच्ने । कोठाको तापक्रम ठिक राख्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । कोठाको तापक्रम उपयुक्त उपकरण प्रयोग गरी जाँच गसेको । उपयुक्त उपकरण प्रयोग गरी कोठाको तापक्रम ठीक राखेको । सावधानीहरू अपनाएको । 	<p>कोठाको तापक्रम मिलाउने कार्य :</p> <ul style="list-style-type: none"> च्याउ हूकन र फलन उचित तापक्रम तापक्रम नाप्ने यन्त्र र तरिका तापक्रम मिलाउने तरिका सावधानीहरू अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- कोठा, स्प्रेयर, बोरा डोरी र बाल्टिन ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- कोठाको तापक्रम मिलाउने/ठिक राख्ने तरिका जान्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ४. च्याउ फकन आवश्यक हावा संचालनको (भेन्टिलेशन) व्यवस्था गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. कोठामा जाने ।</p> <p>३. कोठाको हावा संचालन (भेन्टिलेशन)को अवस्था कस्तो हुनु पर्ने हो यकिन गर्ने ।</p> <p>४. कोठाको हावा संचालन (भेन्टिलेशन)को अवस्था अबलोकन गर्ने ।</p> <p>५. कोठाको हावा संचालन (भेन्टिलेशन)को बर्तमान अवस्था पत्ता लगाउने ।</p> <p>६. च्याउ फकन आवश्यक हावा संचालनको (भेन्टिलेशन) व्यवस्था गर्ने ।</p> <p>७. सावधानीहरू अपनाउने ।</p>	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कोठा, हावा बाहिर फयाक्ने पंखा र भ्याल । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ फकन आवश्यक हावा संचालनको (भेन्टिलेशन) व्यवस्था गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । • आवश्यकतानुसार हावा संचालनको (भेन्टिलेशन) को व्यवस्था गरेको । • सावधानीहरू अपनाएको । 	<p>च्याउ फकन आवश्यक हावा संचालनको (भेन्टिलेशन) व्यवस्था :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ फकन आवश्यक हावा संचालन : <ul style="list-style-type: none"> ○ अवधारणा र परिचय ○ आवश्यकता ○ च्याउ फकन आवश्यक हावा संचालनको (भेन्टिलेशन) व्यवस्था • सावधानीहरू • अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- कोठा, हावा बाहिर फयाक्ने पंखा र भ्याल ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- आवश्यकतानुसार हावा संचालनको (भेन्टिलेशन) को व्यवस्था गर्न तरिका जान्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ५. च्याउ टिप्ने अबस्था पहिचान गर्ने/च्याउ टिप्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. टिप्नु पर्ने च्याउ भएको ठाउँमा जाने । ३. च्याउ टिप्ने बेला/अवस्थामा भए नभएको जाँच गर्ने । ४. टिप्ने बेला/अवस्थामा भएका च्याउ छान्ने । ५. ठीक समयमा ठीक तरिकाले च्याउ टिप्ने । ६. टिप्नेको च्याउ च्याउ राख्ने भाडो (Baskets) मा राख्ने । ७. च्याउ टिपी सके पछि केसिंड माटोले खाली ठाउँ पूरिदिने । ८. सावधानीहरू अपनाउने । ९. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ राख्ने भाडो (Baskets) । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ टिप्ने अबस्था पहिचान गर्ने/च्याउ टिप्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य संपादन चरणहरू क्रमिकरूपले सम्पादन गरेको । • च्याउ टिप्ने अबस्थाको सहि पहिचान गरी ठीक समयमा ठीक तरिकाले च्याउ टिप्नेको । • सावधानीहरू अपनाएको । 	<p>च्याउ टिप्ने अबस्था पहिचान गर्ने/च्याउ टिप्ने कार्य :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ फल्ने अबस्था र उक्त अबस्था पहिचान गर्ने तरिका • च्याउ टिप्ने तरिका • च्याउ राख्ने भाडो (Baskets) को प्रयोग । • सावधानीहरू • अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- च्याउ राख्ने भाडो (Baskets) ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- च्याउ टिप्ने अबस्था पहिचान गरी च्याउ टिप्न जान्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

सब मोड्युल : ९ : रोग तथा कीरा व्यवस्थापन

समय: २ घण्टा(सै) + ८ घण्टा(ब्या)=१० घण्टा

बर्णन(Description): यसमा कन्ये तथा गोब्रे च्याउ उत्पादन गर्न रोग तथा कीरा व्यवस्थापन सम्बन्धीत कृयाकलापसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु(Objective):

- कन्ये तथा गोब्रे च्याउ उत्पादन गर्न रोग तथा कीरा व्यवस्थापन सम्बन्धीत कृयाकलाप गर्ने ।

कार्यहरु(Tasks):

- १ कच्ये च्याउको बलमा कीरा तथा रोग जांच गर्ने ।
- २ गोब्रे च्याउमा रोग तथा कीरा जांच गर्ने ।
- ३ कीरा तथा रोग व्यवस्थापन गर्न बिषादी प्रयोग गर्ने ।
- ४ मूसा मार्न बिषादीयुक्त चारा बनाउने, चारा राख्ने रधराप राख्ने ।
- ५ कीरा तथा रोगको समस्या न्युनिकरण गर्न सरसफाईका उपायहरु अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण(Task Analysis)

(कन्ये तथा गोब्रे च्याउ उत्पादन गर्न रोग तथा कीरा व्यवस्थापन)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): १. कच्ये च्याउको बलमा कीरा तथा रोग जांच गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. च्याउको पोकामा च्याउको रेसा राम्रो फैलिएको ठीक जांच गर्ने ।</p> <p>२. कन्ये च्याउका पोका खोलेरे रेसा बढ्दै गर्दा अन्य ढूसी वा जीवाणूबाट दूषित (Contamination) भए नभएको ठीक तरिकासंग जांच गर्ने ।</p> <p>३. रोगका लक्षणहरू हेरी साधारण रोगहरू निधान गर्ने ।</p> <p>४. पोकामा कीरा बिभिन्न अवस्थामा भए नभएको जांच गर्ने ।</p> <p>५. बलमा किरा वा अनय परजीवीबाट नोक्सान भए नभएको ठीक तरिकासंग जांच गर्ने ।</p> <p>६. च्याउ फल्ने बेलामा अस्वभाविक अवस्था भए /नभएको जांच गर्ने ।</p> <p>७. साबधानीहरू अपनाउने ।</p> <p>८. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कीरा तथा रोग जांच गनु पर्ने कच्ये च्याउका बलहरू । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कच्ये च्याउको बलमा कीरा तथा रोग जांच गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कन्ये च्याउको रेसा बढ्दै गर्दा अन्य ढूसी वा जीवाणूबाट दूषित (Contamination) भए नभएको ठीक तरिकासंग जांच गरेको । रोगको लक्षण हेरी साधारण रोगहरू निधान गरेको । बलमा किरा वा अनय परजीवीबाट नोक्सान भए नभएको ठीक तरिकासंग जांच गरेको । 	<p>कच्ये च्याउको बलमा कीरा तथा रोगको जांच :</p> <ul style="list-style-type: none"> च्याउको बलमा लाग्ने कीरा तथा रोगहरूको अवधारणा र महत्व कन्ये च्याउमा लाग्ने रोग तथा कीराहरू रोग तथा कीरा लागेको लक्षणहरू रोग तथा कीरा जांच्ने तरिकाहरू साबधानीहरू अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- कीरा तथा रोग जांच गनु पर्ने कच्ये च्याउका बलहरू ।

सुरक्षा/साबधानीहरू (Security / precautions):

- कच्ये च्याउको बलमा लाग्ने कीरा तथा रोग जांच गर्न जान्नु पर्ने । कीरा तथा रोगको संसर्गबाट च्यउलाई बचाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): २. गोब्रे च्याउको बलमा कीरा तथा रोग जांच गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. मलमा च्याउको रेसा राम्रोसंग फैलिएको बेला बेलामा जांच गर्ने । २. मलमा अन्य जातको ढुसी भए नभएको जांच गर्ने । ३. रोगको लक्षण हेरी रोग निधान गर्ने । ४. मलमा कीराको लक्षण जांच गर्ने । ५. व्याडमा कीरा वा अन्य परिजीवीबाट हुने नोक्सान लक्षणबाट पत्ता लगाउने । ६. च्याउको गेडा (Premordium) निस्कने बेला र च्याउ फलन बेला अस्वभाविक च्याउ भए नभएको जांच गर्ने । ७. सावधानीहरू अपनाउने । ९. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कीरा तथा रोग जांच गर्नु पर्ने गोब्रे च्याउका बलहरू । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> गोब्रे च्याउको बलमा कीरा तथा रोग जांच गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> व्याडमा च्याउको रेसा बाहेक अन्य ढुसी वा जीवाणूबाट दूषित भए नभएको ठीक तरिकासंग जांच गरेको । रोगको लक्षण हेरी रोग निधान गरेको । व्याडमा कीरा वा अन्य परिजीवीबाट हुने नोक्सान लक्षणबाट पत्ता लगाएको । 	<p>गोब्रे च्याउको बलमा कीरा तथा रोगको जांच :</p> <ul style="list-style-type: none"> गोब्रे च्याउमा लाग्ने रोग तथा कीरा रोग तथा कीरा लागेको लक्षणहरू सावधानीहरू अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- कीरा तथा रोग जांच गर्नु पर्ने गोब्रे च्याउका बलहरू ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- गोब्रे च्याउको बलमा लाग्ने कीरा तथा रोग जांच गर्न जान्नु पर्ने । कीरा तथा रोगको संसर्गबाट च्यउलाई बचाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ३. कीरा तथा रोग व्यवस्थापन गर्न बिषादी प्रयोग गर्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. आवयक जानकारी लिने । २. रोग तथा कीट नाशक बिषादीको छनौट गर्ने । ३. कीटनाशक वा रोगनाशक बिषादीको ठीक समिश्रण(Concentration) र भएको भोल बनाउने । ४. बिषादी भोल ठीक मात्रामा छर्ने भाडामा राख्ने । ५. ठीक प्रेसर दिएर ठीकसंग बिषादी छर्ने । ६. बिषादी छर्न र चलाउन आवश्यक सावधानी अपनाउने । ७. बिषादी छरी सके पछि औजार , लुगा सरसफाई गर्ने । ८. बिषादी छरी सके पछि हात, मुख जीउ राम्रोसंग सफा गर्ने । ९. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • स्प्रेयर, भोल नाप्ने भाडा, बाल्टिन, पानी, मास्क(mask), पंजा, एप्रोन, गमबूट <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कीरा तथा रोग व्यवस्थापन गर्न बिषादी प्रयोग गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कीरा तथा रोग अनुसार बिषादी छनौट गर्ने । • ठीक तारिकाले सहि समिश्रणको (Concentration) बिषादीको भोल बनाउने । • ठीक तरिकाले स्प्रेयर प्रयोग गरी बिषादी ठीक समयमा छर्ने । 	<p>कीरा तथा रोग व्यवस्थापन :</p> <ul style="list-style-type: none"> • रोग नाशक तथा कीटनाशक बिषादी • बिषादीको उचित प्रयोग र तरिकाहरू • बिषादी प्रयोग गर्दा अपनाउनु पर्ने सावधानी • बिषादी छर्न प्रयोगमा ल्याइने स्प्रेयरहरू • बिषादीको हानिकारक असरहरू • रोग तथा कीरा लागेको लक्षणहरू • सावधानीहरू • अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- स्प्रेयर, भोल नाप्ने भाडा, बाल्टिन, पानी, मास्क(mask), पंजा, एप्रोन, गमबूट

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- गोब्रे च्याउको बलमा लाग्ने कीरा तथा रोग जांच गर्न जान्नु पर्ने । कीरा तथा रोगको संसर्गबाट च्यउलाई बचाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ३. मूसा मार्न विषादीयुक्त चारा बनाउने/चारा राख्ने/धराप राख्ने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. सामग्री ठीक अनुपातमा मिलाएर चारा बनाउने । २. चारा राख्ने उपयुक्त ठाउँ छान्ने । ३. विषादी नभएको (Blank) चारा राख्ने । ४. विषादी भएको चारा ठीक ढाउंमा राख्ने । ५. विषादी राखि सके पछि पानीका भाडाहरू छोप्ने । ६. मरेको मुसा ठीकसंग तह लगाउने । ७. मुसाको धराप रसफा गर्ने । ८. धरापमा उपयुक्त चारा राख्ने । ९. धराप उपयुक्त ठाउंमा राख्ने । १०. धरापमा परेको मुसा तह लगाई सके पछि धराप सफा गर्ने । ११. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> चारा बनाउने सामग्री, विषादी, पिठो, चिनी/सख्खर, भाडा र खोर । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> मूसा मार्न विषादीयुक्त चारा बनाउने/चारा राख्ने/धराप राख्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ठीक मात्रामा आवश्यक सामग्रीहरू मिलाई सहि तरिकाले चारा बनाएको । चार उपयुक्त ठाउंमा ठीक तरिकाले राखेको । ठिक तरिकाले ठीक ठाउंमा धराप राखेको । 	<p>मूसा मार्न विषादीयुक्त चारा बनाउने/चारा राख्ने/धराप राख्ने कार्य :</p> <ul style="list-style-type: none"> मुसाको आनिबानी मुसा मार्ने विषादी बनाउने तरिका मुसाको धराप र यसको प्रयोग साबधानीहरू अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- चारा बनाउने सामग्री, विषादी, पिठो, चिनी/सख्खर, भाडा र खोर ।

सुरक्षा/साबधानीहरू (Security / precautions):

- मूसा मार्न विषादीयुक्त चारा सुरक्षित तरीकाले बनाउन, चारा राख्न र धराप राख्न जान्नु पर्ने । विषादीको संसर्गबाट बच्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ३. कीरा तथा रोगको समस्या न्युनिकरण गर्न सरसफाईका उपायहरू अपनाउने ।

कार्यचरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. सामग्री ठीक अनुपातमा मिलाएर चारा बनाउने । २. च्याउ कोठामा अनावश्यक आवत जावतको नियन्त्रण गर्ने । ३. ढोकामा पाउपोछ (Foot deep) को व्यवस्था गर्ने । ४. भ्यालमा मसिनो जाली लगाउने । ५. प्रयोग हुने ओजार, कोठा ठीकसंग निर्मलिकरण गर्ने । ६. प्रयोग भइसकेको मल र बिग्रेको, छाँटेको च्याउ ठीकसंग तह लगाउने । ७. आवश्यक सावधानीहरू अपनाउने । ८. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।	<p>दिईएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> पाउपूछ (Footdeep), जाली, निर्मलिकरण गर्ने बिषादी, औजारहरू र कोठा । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कीरा तथा रोगको समस्या न्युनिकरण गर्न सरसफाईका उपायहरू अपनाउने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ठीक ठाउँमा सहि तारिकासंग पाउपूछ (Footdeep) राखेको । भ्यालमा उपयुक्त, जाली ठीक तरिकाले राखेको । निर्मलिकरण गर्ने बिषादीको सहि मात्र प्रयोग गरी औजारहरू र कोठा निर्मलिकरण गरेको । 	<p>सरसफाई :</p> <ul style="list-style-type: none"> रोग कीरा फैलिने तरिकाहरू सरसफाई र सरसफाईका उपायहरू निर्मलिकरण र निर्मलिकरण गर्ने उपायहरू सावधानीहरू अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipment and materials):

- पाउपूछ (Footdeep), जाली, निर्मलिकरण गर्ने बिषादी, औजारहरू र कोठा ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Security / precautions):

- औजारहरू र कोठाको सरसफाई तथा निर्मलिकरण गर्न जान्नु पर्ने । कार्यसंपादन क्रममा चोटपटक लाग्नबाट बच्ने ।

मोड्युल : ४ : उत्पादन उपरान्त कृयाकलाप

समय: १ घण्टा(सै) + ४ घण्टा(ब्या)= ५ घण्टा / पूर्णङ्क: १ (सै) + ४ (ब्या) = ५ घण्टा

बर्णन(Description): यसमा उत्पादन उपरान्त कृयाकलाप गर्ने कार्यसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु(Objective):

- उत्पादन उपरान्त कृयाकलाप गर्ने ।

कार्यहरु(Tasks):

१. च्याउ सफा गर्ने ।
२. च्याउ सुकाउने ।
३. च्याउ बर्गिकरण(Grading) गर्ने ।
४. च्याउको प्याकेट बनाउने ।
५. च्याउ सुकाई परिरक्षण गर्ने (Preserve mushroom)।

कार्य विश्लेषण(**Task Analysis**)

(उत्पादन उपरान्त कृयाकलाप)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (त्वक्प) : १ : च्याउ सफा गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने । २. टिपेको च्याउमा रोग जांच गर्ने । ३. टिपेको च्याउमा कीरा जांच गर्ने । ४. रोग/कीरा भएको च्याउ हटाउने । ५. सफा पानी लिने । ६. च्याउ लिने । ७. च्याउ सफा पानीले ठीकसंग सफा गर्ने । ८. सावधानीका उपायहरू अपनाउने । ९. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।	दिइएको (Given) : <ul style="list-style-type: none"> सफा गर्नु पर्ने च्याउ, चक्कू र पानी कार्य (Task) : <ul style="list-style-type: none"> च्याउ सफा गर्ने । मापदण्ड (Standard) : <ul style="list-style-type: none"> कार्य चरणहरू क्रमिकरूपले संपादन गरेका । टिपेको च्याउमा रोग/कीरा जांच गरेको । रोग/कीरा भएको च्याउ हटाएको । च्याउ सफा पानीले ठीकसंग सफा गरेको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । 	च्याउको सफाइ : <ul style="list-style-type: none"> टिपेको च्याउमा रोग र कीरा जांच गर्ने तरिका च्याउको सफाइको अवधारणा र आवश्यकता च्याउ सफा पानीले सफा गर्नु पर्ने च्याउ सफा गर्ने तरिका सुरक्षा/सावधानीका उपायहरू कार्य सम्पादन अभिलेख

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipments & materials) :

- सफा गर्नु पर्ने च्याउ, चक्कू र पानी ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/precautions) :

- च्याउ सफा पानीले ठीकसंग सफा गर्नु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (त्वकप) : २ : च्याउ सूकाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने । २. आवश्यक जानकारी लिने । ३. सूकाउनु पर्ने च्याउ लिने । ४. च्याउ सूकाउने । ५. ठीक तापक्रममा सूकाउने । ६. सावधानीका उपायहरू अपनाउने । ७. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।	दिइएको (Given) <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ, चक्कू र पानी । कार्य (Task) : <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ सूकाउने । मापदण्ड (Standard) : <ul style="list-style-type: none"> • कार्य चरणहरू क्रमिकरूपले संपादन गरेका । • सूकाउनु पर्ने च्याउ ठीक तापक्रममा सूकाएको । • आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । 	<u>च्याउको प्याकेट बनाउने कार्य</u> : <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ सूकाउने तरिकाहरू • च्याउ सूकाउनु पर्ने कारण • सूरक्षा/सावधानीका उपायहरू • कार्य सम्पादन अभिलेख

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipments & materials) :

- च्याउ, चक्कू र पानी ।

सूरक्षा/सावधानीहरू (Safety/precautions) :

- सूकाउनु पर्ने च्याउ ठीक तापक्रममा सूकाउनु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (त्वकप) : ३ : च्याउ बर्गिकरण(Grading) गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने ।</p> <p>२. बर्गिकरण गर्ने आधार यकिन गर्ने ।</p> <p>३. बर्गिकरण गर्नु पर्ने च्याउको गूणस्तर, आकार र प्रकार अबलोकन गर्ने ।</p> <p>४. गूणस्तर, आकार र प्रकारका आधारमा च्याउलाई विभिन्न बर्गमा छुट्याउने तथा बर्गिकरण(Grading) गर्ने ।</p> <p>५. सावधानीका उपायहरू अपनाउने ।</p> <p>६. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • बर्गिकरण गर्नु पर्ने च्याउ । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ बर्गिकरण(Grading) गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य चरणहरू क्रमिकरूपले संपादन गरेका । • गूणस्तर, आकार र प्रकारका आधारमा ठीक तरिकाले च्याउ बर्गिकरण गरेको । • आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । 	<p>च्याउ बर्गिकरण :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ बर्गिकरण परिचय र आवश्यकता • च्याउ बर्गिकरण गर्ने आधारहरू • च्याउ बर्गिकरण गर्ने तरिका • सूरक्षा/सावधानीका उपायहरू • कार्य सम्पादन अभिलेख

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipments & materials) :

- बर्गिकरण गर्नु पर्ने च्याउ ।

सूरक्षा/सावधानीहरू (Safety/precautions) :

- गूणस्तर, आकार र प्रकारका आधारमा ठीक तरिकाले च्याउ बर्गिकरण गर्नु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (त्वकप) : ४ : च्याउको प्याकेट बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने ।</p> <p>२. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>३. प्याकेट बनाउनु पर्ने च्याउ लिने ।</p> <p>४. उपभोक्ताको चाहना अनुरूप प्याकेटको साइजहरू तय गर्ने ।</p> <p>५. प्लास्टिक प्याल पारेर ठीक पार्ने ।</p> <p>६. ठीकसंग च्याउ राखेर सिल गर्ने ।</p> <p>७. प्याकेटमा ठीक संग लेबल गर्ने ।</p> <p>८. उपभोक्ताको चाहना अनुरूप ठीक तरिकाले सुरक्षितसंग प्याकेट बनाउने कार्य पुरा गर्ने ।</p> <p>९. सावधानीका उपायहरू अपनाउने ।</p> <p>१०. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ, प्लाष्टिक व्याग, प्लाष्टिक बन्द गर्ने औजार र लेबल । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउको प्याकेट बनाउने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य चरणहरू क्रमिकरूपले संपादन गरेका । • उपभोक्ताको चाहना अनुरूप ठीक तरिकाले सुरक्षितसंग प्याकेट बनाइ लेबल गरेको । • आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । 	<p>च्याउको प्याकेट बनाउने कार्य</p> <p>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • प्याकेट परिचय • प्याकेटका किसिमहरू • प्याकेट बनाउने तरिका • लेबल परिचय • लेबल गर्ने तरिका • सुरक्षा/सावधानीका उपायहरू • कार्य सम्पादन अभिलेख

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipments & materials) :

- च्याउ, प्लाष्टिक व्याग, प्लाष्टिक बन्द गर्ने औजार र लेबल ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/precautions) :

- उपभोक्ताको चाहना अनुरूप ठीक तरिकाले सुरक्षितसंग प्याकेट बनाइ लेबल गरेको हुनु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (त्वक्प) : ५ : च्याउ सुकाई परिरक्षण गर्ने (Preserve mushroom)।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने ।</p> <p>२. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>३. सूकाउने च्याउ ठीक आकारको छान्ने ।</p> <p>४. सूकाउने च्याउ तातो पानीमा ठीक समय डूवासने ।</p> <p>५. ठीक तापक्रममा सूकाउने ।</p> <p>६. सूकेको च्याउमा चिसान जांच गर्ने ।</p> <p>७. नून पानी ठीक मात्रामा बनाउने ।</p> <p>८. नून पानीमा ठीक संग डूवाउने ।</p> <p>९. ठीक मात्रामा पि.एम.बी. (PMB) प्रयोग गर्ने ।</p> <p>१०. सावधानीका उपायहरू अपनाउने ।</p> <p>११. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ, नून र पानी । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ सूकाउने । • च्याउ परिरक्षण गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • सूकाउने च्याउ ठीक आकारको छानेको । • सूकाउने च्याउ तातो पानीमा ठीक समय डूवाएको र ठीक तापक्रममा सूकाएको । • सूकेको च्याउमा चिसान जांच गरेको । • नून पानी ठीक मात्रामा बनाएको । • नून पानीमा ठीक संग डूवाएको । • ठीक मात्रामा पि.एम.बी. (PMB) प्रयोग गरेको । • आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । 	<p>च्याउको प्याकेट बनाउने कार्य</p> <p>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ सूकाउने तरिकाहरू • परिरक्षण गर्ने तरिका • परिरक्षण गर्नु पर्ने कारण • सुरक्षा/सावधानीका उपायहरू • कार्य सम्पादन अभिलेख

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipments & materials) :

- च्याउ, नून र पानी ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/precautions) :

- च्याउ परिरक्षण गर्ने तरिका जान्नु पर्ने ।

मोड्युल : ५ : उत्पादन बिक्रिबितरण, सन्चार, ब्यबसायिकता र उद्यमशीलता ।

समय: २१ घण्टा(सै)+ ३४ घण्टा(ब्या)= ५५ घण्टा/पूर्णङ्क: ९ (सै) + ३६ (ब्या) = ४५ घण्टा

बर्णन(Description): यसमा उत्पादन(च्याउ)बिक्रि बितरण गर्ने, अरुसंग सन्चार गर्ने ब्यबसायिकता बिकास गर्ने र उद्यमशीलता बिकास गर्ने कार्यहरूसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू(Objectives):

- उत्पादन(च्याउ)बिक्रि बितरण गर्ने ।
- अरुसंग सन्चार गर्ने ।
- ब्यबसायिकता बिकास गर्ने ।
- उद्यमशीलता बिकास गर्ने ।

सब मोड्युलहरू(Sub modules):

१. उत्पादन(च्याउ) बिक्रिबितरण
२. सन्चार
३. ब्यबसायिकता बिकास
४. उद्यमशीलता बिकास

सब मोड्युल : १ : उत्पादन(च्याउ) बिक्रिबितरण

समय: १ घण्टा(सै) + ४ घण्टा(ब्या)= ५ घण्टा

बर्णन(Description): यसमा उत्पादन(च्याउ)बिक्रि बितरण गर्ने कार्यसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू(Objective):

- उत्पादन(च्याउ)बिक्रि बितरण गर्ने ।

कार्यहरू(Tasks):

- १ च्याउका ग्राहकहरू पत्ता लगाउने ।
- २ च्याउको माग विश्लेषण गर्ने ।
- ३ माग अनुसारका च्याउका प्याकेटहरू बनाउने ।
- ४ च्याउको मुल्य निर्धारण गर्ने ।
- ५ च्याउ बजारमा पुऱ्याउने ।
- ६ च्याउ बिक्रि गर्ने ।
- ७ उत्पादित च्याउबारे प्रचार प्रसार गर्ने ।
- ८ नाफा नोक्सान निकाल्ने ।

कार्य विश्लेषण(**Task Analysis**)

(उत्पादन(च्याउ)बिक्री बितरण)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (त्वकप) : १ : च्याउका ग्राहकहरू पत्ता लगाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने र आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. च्याउको बजार सर्भेक्षणको लागि तयारी गर्ने ।</p> <p>३. च्याउ बिक्री हुने क्षेत्र यकिन गर्ने ।</p> <p>४. च्याउ बिक्री हुने क्षेत्रको भ्रमण गर्ने ।</p> <p>५. च्याउका ग्राहकहरूको सख्या पत्ता लगाउने ।</p> <p>६. च्याउका ग्राहकहरूको रुची र पर्याप्तता अनुसारका च्याउको ग्रेड, तौल, प्याकेटको साइज र संख्याको टिपोट गर्ने ।</p> <p>७. सावधानीका उपायहरू अपनाउने ।</p> <p>९. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कपि, कलम र सबासी साधन । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> च्याउको बजार सर्भेक्षण गर्ने । च्याउका ग्राहकहरू पत्ता लगाउने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य चरणहरू क्रमिकरूपले संपादन गरेका । च्याउको बजार सर्भेक्षण गरेको । च्याउका ग्राहकहरू पत्ता लगाएको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । कार्य सम्पादन अभिलेख राखेको । 	<p><u>च्याउका ग्राहकहरू पत्ता लगाउने कार्य</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> च्याउको बजार सर्भेक्षण : <ul style="list-style-type: none"> परिचय उद्देश्य विधि च्याउका ग्राहकहरू पत्ता लगाउने आवश्यकता र विधि सुरक्षा/सावधानीका उपायहरू कार्य सम्पादन अभिलेख

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipments & materials) :

- कपि, कलम र सबासी साधन ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/precautions) :

- च्याउका ग्राहकहरू पत्ता लगाउन जानेको हुनु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (त्वक्प) : २ : च्याउको माग विश्लेषण गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने र आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. च्याउका ग्राहकहरूको रुची र पर्याप्तता अनुसारका च्याउको ग्रेड, तौल, प्याकेटको साइज र संख्याको टिपोट लिने ।</p> <p>३. च्याउको ग्रेड अनुसारको माग (विश्लेषण गरी) पत्ता लगाउने ।</p> <p>४. च्याउको तौल अनुसारको माग (विश्लेषण गरी) पत्ता लगाउने ।</p> <p>५. च्याउको प्याकेटको साइज अनुसारको माग (विश्लेषण गरी) पत्ता लगाउने ।</p> <p>६. च्याउको जम्मा माग (विश्लेषण गरी) पत्ता लगाउने ।</p> <p>७. सावधानीका उपायहरू अपनाउने ।</p> <p>८. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउका ग्राहकहरूको रुची र पर्याप्तता अनुसारका च्याउको ग्रेड, तौल, प्याकेटको साइज र संख्याको टिपोट, कपि र कलम । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउको माग विश्लेषण गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य चरणहरू क्रमिकरूपले संपादन गरेका । • च्याउको माग विश्लेषण गरी च्याउको जम्मा माग पत्ता लगाएको । • आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । • कार्य सम्पादन अभिलेख राखेको । 	<p><u>च्याउको माग विश्लेषण</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउको माग विश्लेषण : <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ उद्देश्य र आवश्यकता ○ विधि • सुरक्षा/सावधानीका उपायहरू • कार्य सम्पादन अभिलेख

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipments & materials) :

- च्याउका ग्राहकहरूको रुची र पर्याप्तता अनुसारका च्याउको ग्रेड, तौल, प्याकेटको साइज र संख्याको टिपोट, कपि र कलम ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/precautions) :

- च्याउको माग विश्लेषण गर्न जानेको हुनु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (त्वक्प) : ३ : माग अनुसारका च्याउका प्याकेटहरू बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने र आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. च्याउका ग्राहकहरूको रुची र पर्याप्तता अनुसारका च्याउको ग्रेड, तौल, प्याकेटको साइज र संख्याको टिपोट लिने ।</p> <p>३. च्याउको ग्रेड अनुसारको माग (विश्लेषण गरी) पत्ता लगाउने ।</p> <p>४. च्याउको तौल अनुसारको माग (विश्लेषण गरी) पत्ता लगाउने ।</p> <p>५. च्याउको प्याकेटको साइज अनुसारको माग (विश्लेषण गरी) पत्ता लगाउने ।</p> <p>६. च्याउको जम्मा माग (विश्लेषण गरी) पत्ता लगाउने ।</p> <p>७. सावधानीका उपायहरू अपनाउने ।</p> <p>८. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउको मागको सूची, च्याउ, प्याकेट बनाउने सामग्रीहरू, तराजु, लेबल र कलम । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • माग अनुसारका च्याउका प्याकेटहरू बनाउने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य चरणहरू क्रमिकरूपले संपादन गरेका । • माग अनुसारका च्याउका प्याकेटहरू बनाएको । • आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । • कार्य सम्पादन अभिलेख राखेको । 	<p><u>प्याकेटहरू बनाउने कार्य :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउको प्याकेजिङ : <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ उद्देश्य र आवश्यकता ○ विधि • लेबलिङ : <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ उद्देश्य र आवश्यकता ○ विधि • च्याउका प्याकेटहरू बनाउने तथा लेबलिङ गर्ने विधि • सुरक्षा/सावधानीका उपायहरू • कार्य सम्पादन अभिलेख

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipments & materials) :

- च्याउको मागको सूची, च्याउ, प्याकेट बनाउने सामग्रीहरू, तराजु, लेबल र कलम ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/precautions) :

- माग अनुसारका च्याउका प्याकेटहरू बनाउने र लेबलिङ गर्ने तरिका जानेको हुनु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (त्वक्प) : ४ : च्याउको मुल्य निर्धारण गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने र अवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. विभिन्न ग्रेडका च्याउको विभिन्न बजार मुल्य संकलन गर्ने ।</p> <p>३. प्रति एकाई खर्च निकाल्ने ।</p> <p>४. प्रति एकाई नाफाको मार्जिन निकाल्ने ।</p> <p>५. प्रति एकाई खर्चमा प्रति एकाई नाफाको मार्जिन जोडी प्रति एकाई मुल्य निकाल्ने ।</p> <p>६. यो मुल्य बजारको प्रचलित मुल्यमा तुलना गरी मूल्य निर्धारण गर्ने ।</p> <p>७. मूल्य च्याउको प्यकेटमा अंकित गर्ने ।</p> <p>८. सावधानीका उपायहरू अपनाउने ।</p> <p>९. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> खर्चको सूची, कलम र कपि । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> च्याउको मुल्य निर्धारण गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य चरणहरू क्रमिकरूपले संपादन गरेका । उत्पादन तथा अन्य खर्च र उचित नाफा आर्जन हुने किसिमले च्याउको मुल्य निर्धारण गरेको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । कार्य सम्पादन अभिलेख राखेको । 	<p><u>च्याउको मुल्य निर्धारण</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> मुल्य निर्धारण : <ul style="list-style-type: none"> परिचय उद्देश्य र आवश्यकता विधिहरू च्याउको मुल्य निर्धारण विधि सुरक्षा/सावधानीका उपायहरू कार्य सम्पादन अभिलेख

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipments & materials) :

- खर्चको सूची, कलम र कपि ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/precautions) :

- उत्पादन तथा अन्य खर्च र उचित नाफा आर्जन हुने किसिमले च्याउको मुल्य निर्धारण गर्ने तरीका जानेको हुनु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (त्वक्प) : ५ : च्याउ बजारमा पुऱ्याउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने र अवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. कुन कुन ठाउमा कुन कुन ग्रेडको कति च्याउ बिक्रिका लागि पठाउने यकिन गर्ने ।</p> <p>३. यकिन गरेको संख्या अनुसारका च्याउका प्याकेटहरूलाई बिक्रि गर्ने स्थानमा पठाउने तयारी तथा व्यवस्था गर्ने ।</p> <p>४. यकिन गरेको संख्या अनुसारको च्याउका प्याकेटहरूलाई बिक्रि गर्ने स्थान(बजारमा)मा पुऱ्याउने ।</p> <p>५. च्याउ बिक्रिको लागि बजारमा राख्ने ।</p> <p>७. सावधानीका उपायहरू अपनाउने ।</p> <p>८. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> बजारमा पुऱ्याउनु पर्ने च्याउ र ढुवानीका साधनहरू । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> च्याउ बजारमा पुऱ्याउने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य चरणहरू क्रमिकरूपले संपादन गरेका । च्याउका प्याकेटहरूलाई विभिन्न बिक्रि गर्ने स्थान(बजारमा)मा पुऱ्याउने कार्य सम्पन्न गरेको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । कार्य सम्पादन अभिलेख राखेको । 	<p><u>च्याउ बजारमा पुऱ्याउने कार्य</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय उद्देश्य र आवश्यकता साधन तथा विधिहरू सूरक्षा/सावधानीका उपायहरू कार्य सम्पादन अभिलेख

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, equipments & materials) :

- बजारमा पुऱ्याउनु पर्ने च्याउ र ढुवानीका साधनहरू ।

सूरक्षा/सावधानीहरू (Safety/precautions) :

- बिक्रिको लागि बजारमा पुऱ्याउदा बाटैमा च्याउ हराउन बाट जोगाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (त्वकप) : ६ : च्याउ बिक्रि गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने र अवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. च्याउ बजारमा बिक्रिको लागि प्रदर्शन गर्ने/राख्ने ।</p> <p>३. ग्रहकसंग राम्रो ब्यवहार गरी च्याउ किन्नका आकर्षित गर्ने ।</p> <p>४. यकिन गरेको संख्या अनुसारका च्याउका प्याकेटहरूलाई बिक्रि गर्ने स्थानमा पठाउने तयारी तथा व्यवस्था गर्ने ।</p> <p>५. यकिन गरेको संख्या अनुसारको च्याउका प्याकेटहरूलाई बिक्रि गर्ने स्थान(बजारमा)मा पुऱ्याउने ।</p> <p>६. च्याउ बिक्रिको लागि बजारमा राख्ने ।</p> <p>७. च्याउ बिक्रि गर्ने ।</p> <p>८. बिल ग्रहकलाई दिने ।</p> <p>९. ग्रहकबाट बिलको भुक्तानी लिने ।</p> <p>७. सावधानीका उपायहरू अपनाउने ।</p> <p>१०.कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ, कलम र बिल प्याड । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ बिक्रि गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य चरणहरू क्रमिकरूपले संपादन गरेका । • च्याउ बिक्रि गरी ग्राहकलाई बिल दिएको । • आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । • कार्य सम्पादन अभिलेख राखेको । 	<p><u>च्याउको बिक्रि</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • बिक्रि : <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ उद्देश्य र आवश्यकता ○ तरिका • बिल : <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ पहिचान ○ बनाउने तरिका • ग्रहकसंग ब्यवहार गर्ने कला • स्रक्ष/सावधानीका उपायहरू • कार्य सम्पादन अभिलेख

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू(Tools, equipments & materials) :

- च्याउ, कलम र बिल प्याड ।

स्रक्ष/सावधानीहरू(Safety/precautions) :

- बिलको जोड सहि हुनु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (त्वक्प) : ६ : उत्पादित च्याउबारे प्रचार प्रसार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने र आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. उत्पादित च्याउबारे प्रचार प्रसार गर्न तयारी गर्ने ।</p> <p>३. पब्लिसिटी (Publicity)द्वारा उत्पादित च्याउबारे प्रचार प्रसार गर्ने ।</p> <p>४. विज्ञापन (Advertisement) द्वारा उत्पादित च्याउबारे प्रचार प्रसार गर्ने ।</p> <p>५. व्यक्तिगत बिक्रि(Personnel selling) द्वारा उत्पादित च्याउबारे प्रचार प्रसार गर्ने ।</p> <p>६. बिक्रि प्रवर्धन(Sales promotion) द्वारा उत्पादित च्याउबारे प्रचार प्रसार गर्ने ।</p> <p>७. सावधानीका उपायहरू अपनाउने ।</p> <p>८. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • च्याउ र प्रचार प्रसारका माध्यमहरू । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • उत्पादित च्याउबारे प्रचार प्रसार गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्य चरणहरू क्रमिकरूपले संपादन गरेका । • उत्पादित च्याउबारे प्रचार प्रसार गरेको । • आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । • कार्य सम्पादन अभिलेख राखेको । 	<p><u>च्याउको प्रचार प्रसार</u> : :</p> <ul style="list-style-type: none"> • मर्केटिङ : <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ उद्देश्य र आवश्यकता ○ मर्केटिङका ४ बटा पि. • प्रमोसन (Promotion) : <ul style="list-style-type: none"> ○ पब्लिसिटी (Publicity) ○ विज्ञापन (Advertisement) ○ व्यक्तिगत बिक्रि(Personnel selling) ○ बिक्रि प्रवर्धन(Sales promotion) • उत्पादित च्याउबारे प्रचार प्रसार : <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ उद्देश्य र आवश्यकता ○ तरिका • स□रक्षा/सावधानीका उपायहरू

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू(Tools, equipments & materials) :

- च्याउ र प्रचार प्रसारका माध्यमहरू ।

स□रक्षा/सावधानीहरू(Safety/precautions) :

- प्रचार प्रसारका तरिकाहरू जान्नु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (त्वकप) : ६ : नाफा नोक्सान निकालने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<p>१. प्रशिक्षण ग्रहण गर्ने र अवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. जम्मा खर्च निकालने ।</p> <p>३. जम्मा आमदानि निकालने ।</p> <p>४. जम्मा आमदानिमा जम्मा खर्च घटाउने ।</p> <p>५. नतिजा धनात्मक आएमा नाफा जनाउने</p> <p>६. नतिजा रिणात्मक आएमा नोक्सान जनाउने ।</p> <p>७. सावधानी अपनाउने ।</p> <p>८. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> आमदानि र खर्चको अभिलेख । <p>कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> नाफा नोक्सान निकालने । <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य चरणहरू क्रमिकरूपले संपादन गरेका । नाफा नोक्सान निकालेको ठिक भएको । आवश्यक सावधानीहरू अपनाएको । कार्य सम्पादन अभिलेख राखेको । 	<p>नाफा नोक्सान :</p> <ul style="list-style-type: none"> जम्मा खर्चको अवधारण र निकालने तरिका जम्मा आमदानिको अवधारण र निकालने तरिका नाफा नोक्सानको अवधारण र निकालने तरिका सावधानी अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू(Tools, equipments & materials) :

- आमदानि र खर्चको अभिलेख ।

सुरक्षा/सावधानीहरू(Safety/precautions) :

- नाफा नोक्सानको हिसाब ठिक तरिकाले गर्न जान्नु पर्ने ।

सब मोड्युल : २ : सन्चार

समय: १ घण्टा(सै) + ४ घण्टा(ब्या)= ५ घण्टा

बर्णन(Description): यसमा अरुसंग सन्चार गर्ने कार्यसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्य(Objective):

- अरुसंग सन्चार गर्ने ।

कार्यहरु(Tasks):

- १ टेलिफोन सूचना (Message) तयार गर्ने ।
- २ टेलिफोन गर्ने ।
- ३ टेलिफोन उठाउने ।
- ४ साधारण चिठ्ठी तयार गर्ने ।
- ५ साधारण प्रतिवेदन(चभउयचत) तयार गर्ने ।
- ६ साधारण प्रस्तावना(एचयउयकबि) तयार गर्ने ।
- ७ वितरक (कगउउभिचक)संग सन्चार गर्ने ।
- ८ च्याउ उपभोक्तासंग सन्चार गर्ने ।
- ९ च्याउ कृषकसंग सन्चार गर्ने ।
- १० च्याउ विशेषज्ञसंग सन्चार गर्ने ।
- ११ साथिहरुसंग सन्चार गर्ने ।

सब मोड्युल : ३ : व्यवसायिकता विकास

समय: १ घण्टा(सै) + ४ घण्टा(ब्या)= ५ घण्टा

बर्णन(Description): यसमा व्यवसायिकता विकास गर्ने कार्यसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्य(Objective):

- व्यवसायिकता विकास गर्ने ।

कार्यहरु(Tasks):

- १ सम्बन्धीत व्यवसायिक तालीममा भाग लिने ।
- २ सम्बन्धीत व्यवसायिक बैठक/सेमिनार/गोष्ठीमा भाग लिने ।
- ३ सम्बन्धीत व्यवसायिक संगठनमा भाग लिने ।
- ४ सम्बन्धीत व्यवसायिक पुस्तक/मेन्युअल/जर्नलहरु पढ्ने ।
- ५ उच्च शिक्षा हासिल गर्ने ।
- ६ व्यवसायिक नैतिकता(Professional ethic) कायम गर्ने ।
- ७ डब्लु डब्लु डब्लु (WWW) ब्राउज गर्ने ।

सब मोड्युल : ४ : उद्यमशीलता बिकास (Entrepreneurship Development)

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

Course description

This course is designed to impart the knowledge and skills necessary for micro enterprise startup. The entire course intends to provide basics of entrepreneurial characteristics, finding viable business idea and developing business plan.

Course objectives

After completion of this course students will be able to:

1. Understand concept of entrepreneurship and business
2. Explore viable business idea
3. Learn to prepare business plan

SN	Task statements	Related technical knowledge	Time (hrs)		
			T	P	Tot.
1.	State the concept of entrepreneurship/ business/enterprises	<ul style="list-style-type: none">• Introduction to entrepreneurship• Classification of enterprises• Benefits of self employment	2		2
2.	Grow entrepreneurial attitudes	<ul style="list-style-type: none">• Wheel of success• Risk taking attitude	3		3
3.	Generate viable business ideas	<ul style="list-style-type: none">• Business idea generation• Evaluation of business ideas• Creativity and innovation	3		3
4.	Prepare business plan	<ul style="list-style-type: none">• Concept of market and marketing• Description of product or service• Selection of business location• Estimation of market share• Promotional measures• Required fixed assets and cost• Required raw materials and costs• Operation process flow• Required human resource and cost• Office overhead and utilities• Working capital estimation• Unit price calculation• Cost benefit analysis• Information collection guidelines	9	20	29

5.	Prepare basic business records	<ul style="list-style-type: none"> • Day book • Payable & receivable account 	1	2	3
Total:			18	22	40

Text book:

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

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

Reference book:

Entrepreneur's Handbook, Technonet Asia, 1981

मोड्युल : ६ : फार्म अभ्यास (Farm Practice)

समय: ० घण्टा(सै)+ १६० घण्टा(ब्या)= १६० घण्टा/पूर्णङ्क: ०(सै) + १००(ब्या) = १०० घण्टा

वर्णन (Description): यसमा प्रशिक्षार्थीहरूले च्याउ फार्ममै रहेर आफुभन्दा माथिल्लो तहको प्राविधिकको निगरानी तथा सुपरिभेक्षणमा सिक्नेगरि च्याउ उत्पादन प्रविधिसंग सम्बन्धित व्यवहारिक ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू(Objectives) :

- तालिममा सिकेका सीपहरू च्याउ फार्ममै अभ्यास/पुनर्भ्यास गरी कन्फिडेन्स डेभलोप गर्ने ।
- पाठ्यक्रममा समावेश भएको तर तालिमको सिलसिलामा प्राप्त गर्न नसकेका सीपहरू प्राप्त/अभ्यास गर्ने ।
- पोल्ट्री प्रडक्सन सम्बन्धी विकसित नयां सीप र ज्ञान आर्जन गर्ने ।
- वास्तविक कार्यक्षेत्रको अनुभव (World of work experience) हासिल गर्ने ।

सीपहरू (Skills):

प्रशिक्षार्थीहरूले निम्नसंग सम्बन्धित विभिन्न सीपहरू अभ्यास गर्ने छन् :

- सुरक्षाका उपायहरू
- औजार, उपकरण र सामग्रीहरू
- निर्मलीकरण गर्न कच्चा पर्दाथको तयारी
- कच्चा पदार्थ निर्मलीकरण
- बीजारोपन
- बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरू
- गोब्रे च्याउ उत्पादन गर्न मल बनाउने विधि
- बीजारोपण गर्न/ढूसी फैलाउन बाली व्यवस्थापन प्रकृयाहरू
- कैसिंड
- च्याउ फलन (Fruiting) दिन बाली व्यवस्थापनका प्रकृयाहरू
- रोग तथा कीरा व्यवस्थापन
- उत्पादन उपरान्त कृयाकलाप

- उत्पादन(च्याउ) विक्रीवितरण
- सन्चार
- ब्यवसायिकता बिकास
- उद्यमशीलता बिकास

एनेक्स-क

१. ज्यावल, उपकरण, सामग्रीहरु

- पेन्सिल/कापी
- नाप्ने टेप/फित्ता (Measuring tape)
- बांसको पेग
- डोरी/प्लास्टिको डोरी
- इटा/सिमेन्ट/बालूवा
- बांस/फालामको पाइप
- काटी/खन्ती/हामर(Hammer)
- प्लाष्टिक/प्लाष्टिक सिट/जाली
- भ्याल ढोकाको फ्रेमहरु
- बन्चरो/खूर्पा/खूक्री
- सूतली/डम/फलामको डम
- डोरी वा साइकलको पुरानो ट्युब
- थर्मामिटर
- माटो
- भूस काट्ने चूप्पी/जस्ता पाता/बांस
- निर्मलिकरण गर्न बनाएको डम
- तिन खूट्टे/फोसी/दाउरा/चूलो
- थर्मोमिटर/बाल्टिन/
- कपडा/सफा कपडा
- बीजन
- फालामको सूइरो
- अल्कोहल टूक्की(Sprit lamp),
- मुखपोस(mask)
- प्लाष्टिक व्याग
- स्टेपलर/साबून/पानी/स्प्रेयर
- बोरा/पंखा(Exhaust fine)
- सूख्खा र भिजेको बल्ब सहितको थर्मोमिटर (Dry & wet bulb)
- ट्युब लाइट
- भूसा काट्ने कैची
- पानी ट्याकी
- काठको फ्रेम/बाल्टिन/तराजू
- काठको फ्रेम/दांते (Fork)
- भोल नाप्ने भाडा(Measuring cylinder)
- पि एच पेपर/पि.एच स्ट्रिप
- शिसाको भाडो(Beaker)
- डिस्टिल पानी
- मल बोक्ने थून्चे
- मल थिच्ने काठको फल्याक
- फलामको सूइरो
- एल्कोहल टूकी (Lamp)
- पुरानो कागज वा प्लाष्टिक.
- कोदालो/मूंग्रो/जाली
- चून/फर्मालिन
- डालो
- साबेल/भारी
- रूलर
- पंखा
- च्याउ राख्ने भाडो (Baskets)
- पंजा/एप्रोन/गमबूट
- चारा बनाउने सामाग्री
- बिषादी
- पिठो/चिनी/सखर
- भाडा
- खोर
- चक्रकू
- प्लाष्टिक बन्द गर्ने औजार
- लेबल
- नून

२. अध्ययन सामग्रीहरु

- प्रशिक्षकले लेखेका पुस्तकहरु
- प्रशिक्षकले लेखेका मान्युअलहरु
- ईन्टरनेट खोज
- सम्बन्धित जर्नल वा लेखहरु
- प्रशिक्षकले छानेका बजारमा उपलब्ध सम्बन्धित पुस्तकहरु
- प्रशिक्षकले छानेका बजारमा उपलब्ध सन्दर्भ ग्रन्थहरु

३. कार्यक्रम संचालनार्थ आवश्यक भौतिक सुबिधाहरु

- पर्याप्त कक्षा कोठाहरु
- पर्याप्त अफिस कोठाहरु
- स्टोर कोठा
- पर्याप्त सौचालय
- पुस्तकालय
- सुबिधा सम्पन्न च्याए फर्म (प्रयोग गर्नको लागि उपलब्ध हुनुपर्ने)
- गाडी (ऐच्छिक)
- होस्टल (ऐच्छिक)
- चमेना घर (ऐच्छिक)
- कम्प्यूटर
- मल्टिमेडिया
- ईन्टरनेट
- बिजुली
- पानी
- बत्ती
- शब्य दृश्य सामग्रीहरु