

भान्छा नै औषधालय प्राविधिक सहायक
(Bhansa Nai Ausadhalaya Technical Assistant)

छोटो अवधिको
पाठ्यक्रम
(दक्षतामा आधारित)



प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद्

पाठ्यक्रम विकास महाशाखा

सानोठिमी, भक्तपुर

२०७६

विषय सूचि

परिचय:	3
लक्ष्य	3
उद्देश्यहरु:	3
पाठ्यक्रमको विवरण	3
तालीम अवधि:	4
लक्षित स्थान:	4
प्रशिक्षार्थी संख्या	4
प्रशिक्षणको माध्यम	4
प्रशिक्षार्थी उपस्थिति	4
प्रवेशका आधारहरु	4
प्रशिक्षकको न्यूनतम योग्यता	4
प्रशिक्षक-प्रशिक्षार्थी अनुपात	4
प्रशिक्षणका माध्यम र सामग्री	4
प्रशिक्षण सिकाई विधि	4
प्रमाण-पत्र	4
सीप परीक्षणको व्यवस्था	5
प्रशिक्षकलाई सुभावा	5
प्रशिक्षणका लागि सुभावा	5
पाठ्य संरचना	6
विस्तृत पाठक्रम	7
मोड्यूल १ : भान्छा नै औषधालय परिचय	7
मोड्यूल २: पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा	9
मोड्यूल ३ : माटोको स्वास्थ्य सुधार	17
मोड्यूल ४: जैविक मल/विषादि उत्पादन	24
सब मोड्यूल ४.१: जैविक मल उत्पादन	24
सब मोड्यूल ४.२: जैविक विषादि उत्पादन	36
मोड्यूल ५: जैविक नर्सरी निर्माण	41
मोड्यूल ६: जैविक उत्पादन	49
सब मोड्यूल ६.१: जैविक सर्वतरकारी उत्पादन	49
सब मोड्यूल ६.२: जैविक सर्वजडीबुटी उत्पादन	56
सब मोड्यूल ६.३: जैविक सर्वखाद्यन्त उत्पादन	65
सब मोड्यूल ६.४: जैविक दाना र घाँस उत्पादन	69
मोड्यूल ७: भान्छा नै औषधालय पाककला	73
मोड्यूल ८: भण्डारण	91
मोड्यूल ९: संचार तथा उद्यमशिलता विकास	96
सब-मोड्यूल ९.१: पेशागत संचार	96
सब मोड्यूल ९.२: उद्यमशिलता विकास	102
सन्दर्भ सामग्री	104
पाठ्यक्रम निर्माणमा संलग्न विज्ञहरु	105

परिचय:

भान्छालाई औषधालयको रूपमा विकास गरी स्वस्थकर जीवन यापन गर्ने अवस्था सृजना गर्न आवश्यक पर्ने ज्ञान, सीप र अभिवृद्धिले सज्जित सीपयुक्त तथा रोजगार पाउन योग्य “भान्छा नै औषधालय प्राविधिक सहायक” उत्पादन गर्ने उद्देश्यले यो पाठ्यक्रमको निर्माण गरिएको हो। भान्छा नै औषधालय, भान्छे नै वैद्य वर्तमानको आवश्यकता र रुचिको विषय भएको छ। भान्छालाई औषधालय बनाउने सीप विशेष सिकाई जैविक नेपाल बनाउने नेपाली सपना साकार हुने देखिन्छ। कृषि पेशामा आवद्ध व्यक्तिदेखि लिएर सामान्य गृहणी समेत आफ्नो घरायशी प्रयोजनका लागि होस् भान्छा नै औषधालय बनाउने सीपको खोजी गर्दछन्। वर्तमानमा भान्छा नै औषधालय बनाउने क्षेत्रमा देखिएको आकर्षण र बजारमा देखिएको दक्ष जनशक्तिको अभावलाई लक्षित गरी रोजगारी तथा स्वरोजगारी सृजना तथा सो पेशासँग सम्बन्धित उद्योगहरूको उत्पादकत्व वृद्धि गर्न आवश्यक देखिएकोले यो पाठ्यक्रम निर्माण गरी लागु गर्ने प्रयास गरिएको हो।

यस पाठ्यक्रममा समावेश गरिएका सीपहरूमा दक्षता हासिल गरिसकेपछि प्रशिक्षार्थीहरूले संबन्धित व्यवसायमा रोजगार वा व्यवसाय सन्चालन गरि स्वरोजगार हुने पर्याप्त अवसर पाउने र मुलुकको गरिवी न्यूनीकरणका लागि योगदान दिनेछन्। यो पाठ्यक्रममा राखिएका सीप र ज्ञानबाट प्रशिक्षार्थीहरूले आफूसँग भएका सीप र ज्ञानमा सुधार ल्याउन र सम्बन्धित क्षेत्रमा आवश्यक दक्ष “भान्छा नै औषधालय प्राविधिक सहायक” को रूपमा कार्य गर्न (स्वरोजगार वा रोजगारी) का लागि समर्थ हुन सक्नेछन्।

लक्ष्य

यो पाठ्यक्रमको मुख्य लक्ष्य भान्छालाई औषधालय र भान्छे नै वैद्य बनाउने सीपयुक्त दक्ष जनशक्ति तयार गर्नु रहेको छ।

उद्देश्यहरू:

यो पाठ्यक्रमको उद्देश्यहरू निम्नानुसार रहेका छन्;

- भान्छालाई औषधालयको रूपमा विकास गरी स्वस्थकर जीवन यापन गर्ने अवस्था सृजना गर्न आवश्यक पर्ने ज्ञान, सीप र अभिवृद्धिले सज्जित सीपयुक्त तथा रोजगार पाउन योग्य जनशक्ति उत्पादन गर्ने।
- भान्छालाई औषधालय र भान्छे नै वैद्य बनाउने।
- भान्छालाई औषधालय बनाउने सीपयुक्त दक्ष जनशक्तिका माध्यमबाट देशमा व्याप्त बेरोजगारी समस्याको समाधान गर्ने।
- रोजगारी तथा स्वरोजगारीको माध्यमबाट आयआर्जनमा वृद्धि गरी विपन्न परिवारको जीवनस्तरमा सुधार ल्याउने।
- उद्योग र शैक्षिक संस्था बीच सहकार्य गरी उद्योगमा आएका नयाँ प्रविधि अनुरूप तालीम संचालन गर्ने।
- स्वस्थकर खाना उत्पादन र प्रयोग गर्ने संस्कृति स्थापना गर्ने।

पाठ्यक्रमको विवरण

यस पाठ्यक्रमले भान्छा नै औषधालय प्राविधिक सहायक पेशाको लागि आवश्यक आधारभूत सीप र ज्ञान प्रदान गर्दछ। यस पाठ्यक्रममा आधारित तालीम कार्यक्रमले एकातर्फ प्रशिक्षकहरूलाई पाठ्यक्रममा समावेश भएका सीप तथा ज्ञानलाई प्रदर्शन गर्न तथा सिकाउन र अर्को तर्फ प्रशिक्षार्थीहरूलाई अभ्यास गर्न तथा सिक्न प्रचुर मौका दिन्छ। यस तालीम कार्यक्रममा प्रशिक्षार्थीहरूले पाठ्यक्रममा समावेश गरिएका ज्ञान र सीपहरू सिक्नका लागि आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू सुरक्षित तरिकाले प्रयोग गर्ने ज्ञान र सीपहरू समेत सिक्नेछन्।

यो पाठ्यक्रममा प्रशिक्षार्थीहरूलाई भान्छालाई औषधालय बनाउनका लागि आवश्यक आधारभूत ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएको छ। यो पाठ्यक्रममा पेशाको परिचय, पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा, माटोको स्वास्थ्य सुधार, जैविक मल/विषादि उत्पादन, जैविक नर्सरी निर्माण, सर्वतरकारी उत्पादन, सर्वजडीबुटी उत्पादन, सर्वखाद्यान्न उत्पादन, जैविक दाना र घाँस उत्पादन, भान्छा औषधालय पाककला, भण्डारण आदि यस पेशाको लागि आवश्यक पर्ने सम्पूर्ण ज्ञान तथा सीपहरूमा दक्षता हासिल गराउने उद्देश्य राखिएको छ। यस पेशामा कार्यस्थल र भान्छालाई औषधालय बनाउन प्रयोग गरिने उपकरणहरूको सरसफाईको महत्व हुने हुनाले सरसफाई सम्बन्धी ज्ञान/सीप साथै प्राथमिक उपचारहरू समेत समावेश गरिएको छ। यस पाठ्यक्रममा प्रशिक्षार्थीहरूलाई उद्यम स्थापना तथा संचालन गर्न अभिप्रेरित गर्ने उद्देश्यले उद्यमशीलता विकाससँग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समेत समावेश गरिएका छन्।

तालीम अवधि:

- यो तालीम कार्यक्रमको समयावधि उद्योगमा आधारित अभ्यास समेत ८८० घण्टाको हुनेछ ।

लक्षित स्थान:

- नेपाल अधिराज्यभर ।

प्रशिक्षार्थी संख्या

- एक समूहमा अधिकतम २० जना ।

प्रशिक्षणको माध्यम

- नेपाली/अंग्रेजी तथा स्थानीय भाषा ।

प्रशिक्षार्थी उपस्थिति

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

प्रवेशका आधारहरू

तलका आधार पूरा गरेका व्यक्तिहरू यस तालीममा प्रवेश पाउनेछन्

- सामान्य लेखपढ गर्न सक्ने
- १८ वर्ष पुरा भएको स्वस्थ नेपाली नागरिक

प्रशिक्षकको न्यूनतम योग्यता

- सम्बन्धित पेशामा कम्तिमा ५ वर्षको कार्य अनुभव भएको ।
- राम्रो संचार तथा प्रशिक्षण सीप भएको ।

प्रशिक्षक-प्रशिक्षार्थी अनुपात

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

प्रशिक्षणका माध्यम र सामग्री

प्रभावकारी प्रशिक्षण तथा प्रदर्शनका लागि आवश्यक सामग्रीहरू

- छापेका मिडियाका सामग्रीहरू (अभ्यास पुस्तिका, रुजु सूची)
- Non-Projected सामग्रीहरू (डिस्ले नमूनाहरू, फिल्म चार्ट, पोष्टर, बोर्ड, मार्कर)
- Project Media सामग्री (मल्टिमिडिया प्रोजेक्टर, स्लाईड आदि)
- श्रव्यदृष्य (टेप, फिल्म, स्लाइडटेप, भिडियो डिस्क आदि)

प्रशिक्षण सिकाई विधि

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

सैद्धान्तिक: प्रवचन, छलफल, कार्यादेश, समूह छलफल ।

प्रयोगात्मक: प्रदर्शन, अवलोकन, निर्देशित अभ्यास, स्व-अभ्यास ।

प्रमाण-पत्र

यो तालीम सफलतापूर्वक सम्पन्न गर्ने प्रशिक्षार्थीहरूलाई सम्बन्धित तालिम दिने संस्थाले “ **भान्छा नै औषधालय प्राविधिक सहायक**” को प्रमाणपत्र प्रदान गर्नेछ ।

सीप परीक्षणको व्यवस्था

यो तालीमको प्रमाणपत्र प्राप्त गरेका प्रशिक्षार्थीहरूले राष्ट्रिय सीप परीक्षण समितिद्वारा निर्धारण गरिएको मापदण्ड/पूर्व शर्तहरू पुरा गरेमा उक्त पेशाको सीप परीक्षण परिक्षामा सहभागी हुन सक्नेछन् ।

प्रशिक्षकलाई सुझाव

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

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

प्रशिक्षणका लागि सुझाव

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

पाठ्य संरचना
भान्छा नै औषधालय प्राविधिक सहायक

क्र.सं.	मोड्यूल	स्वभाव	समय (घण्टा)		
			सैद्धान्तिक	व्यवाहारिक	जम्मा
मोड्यूल १	पेशागत परिचय	सै.	१६		१६
मोड्यूल २	पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा	सै.+प्र.	६	१२	१८
मोड्यूल ३	माटोको स्वास्थ्य सुधार	सै.+प्र.	६	२६	३२
मोड्यूल ४	जैविक मल/विषादि उत्पादन	सै.+प्र.			
सब मोड्यूल ४.१	जैविक मल उत्पादन	सै.+प्र.	११	५७	६८
सब मोड्यूल ४.२	जैविक विषादि उत्पादन	सै.+प्र.	४	२०	२४
मोड्यूल ५.	जैविक नर्सरी निर्माण	सै.+प्र.	७	४२	४९
मोड्यूल ६.	जैविक उत्पादन	सै.+प्र.			
सब मोड्यूल ६.१	जैविक सर्वतरकारी उत्पादन	सै.+प्र.	६	३०	३६
सब मोड्यूल ६.२	जैविक सर्वजडीबुटी उत्पादन	सै.+प्र.	१२	४८	६०
सब मोड्यूल ६.३	जैविक सर्वखाद्यान्न उत्पादन	सै.+प्र.	३	३३	३६
सब मोड्यूल ६.४	जैविक दाना र घाँस उत्पादन	सै.+प्र.	३	१५	१८
मोड्यूल ७	भान्छा नै औषधालय पाककला	सै.+प्र.	१४	७०	८४
सब मोड्यूल ८	भण्डारण	सै.+प्र.	४	१६	२०
मोड्यूल ९	संचार तथा उद्यमशिलता विकास	सै.+प्र.			
सब मोड्यूल ९.१	पेशागत संचार	सै.+प्र.	९	११	२०
सब मोड्यूल ९.१	उद्यमशिलता विकास	सै.+प्र.	१८	२२	४०
	जम्मा		११८	४०२	५२०
	कार्यगत तालिम	प्र.		३६०	३६०
	कुल जम्मा				८८०

नोटः

सै. : सैद्धान्तिक
प्र. : प्रयोगात्मक

विस्तृत पाठक्रम

मोड्यूल १ : भान्छा नै औषधालय परिचय

समय : १६ घण्टा (सै) + घण्टा (व्या) = १६ घण्टा

वर्णन (Description) : यसमा भान्छा नै औषधालय अन्तर्गत पर्ने उपविधाहरूसँग सम्बन्धित परिचयात्मक ज्ञान समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू (Objectives) :

- १ भान्छा नै औषधालय भान्छे नै वैद्य विधासँग परिचित हुन ।
- २ मनोःशरीर स्वास्थ्य र भोजनको सम्बन्धबारे परिचित हुन ।
- ३ प्रतिरक्षात्मक र प्रवर्धनात्मक स्वास्थ्यको लागि भोजन व्यवस्थापनका उपायहरूको खोज गर्न ।
- ४ आलीदेखि थालीसम्म, गोठ देखि ओठसम्म शुद्ध उत्पादन प्रकृयाबारे परिचित हुन ।
- ५ विरुद्ध भोजनबारे परिचित हुन ।

पाठ्यांश (Contents) :

भान्छा नै औषधालय

- १ परिचय
- २ पृष्ठभूमि
- ३ इतिहास
- ४ महत्व/आवश्यकता
- ५ फाइदा
- ६ वातावरणीय सरसफाइ
- ७ शून्यफोहर योजना
- ८ भान्छा औषधालय घोषणाका आधार
- ९ प्रकृति र संस्कृति संरक्षण र मानव स्वास्थ्यका आधारशिला
- १० व्यवहार, संस्कृति र मूल्यमान्यता
- ११ शरीर रचना र क्रिया विज्ञानको जानकारी
- १२ भोजन एवं पोषणको जानकारी
- १३ योग (आसन, प्राणायाम र ध्यान) को जानकारी
- १४ नेपालको सन्दर्भमा उपभोक्ताको अधिकार, अन्तर्राष्ट्रिय कानुनी मान्यता
- १५ नेपालमा खाद्य स्वच्छताको अवस्था, चुनौति तथा समाधानका उपायहरू
- १६ जैविक पशुपालनमा स्थानीय घाँस पहिचान र संरक्षण
- १७ जैविक परिचय
- १८ जैविक खेतीको परिचय, उद्देश्य र आवश्यकता
- १९ जैविक नेपालको निमित्त योजना निर्माण
- २० नेपाली संस्कृति र जैविक अभियान
- २१ उत्पादन प्रणालीमा धरातलीय अवस्था र जैविक उत्पादनको बाटो
- २२ नेपालमा जैविक कृषि र उत्पादन विधि:
- २३ जंगली खेती
- २४ बिना खनजोत खेती
- २५ व्यवसायिक खेती
- २६ मिश्रित खेती
- २७ भान्छा र स्वास्थ्य चेतना जागरणमा खानपानको संस्कृति
- २८ प्रकृति र संस्कृतिको सम्बन्ध, स्वास्थ्य र संस्कृतिमा पुस्तान्तरणको प्रभाव
- २९ नेपालमा कृषिको अवस्था

- ३० विषादिले मानव र वातावरणवातावरणमा पारेको असर
- ३१ नेपालमा पशु र पशुजन्य पदार्थको अवस्था, एन्टीबायोटिक र हर्मोनको प्रयोग तथा असर
- ३२ विश्वमा मानव स्वास्थ्यको अवस्था र सुधारको बाटो
- ३३ नेपालमा समृद्धिका नयाँ आधार योजना
- ३४ उत्पादन तथा बजार सहकारी
- ३५ मानव स्वास्थ्यमा वनस्पतिको उपयोग,
- ३६ जैविक विषादिको परिचय, महत्व, प्रयोग र प्रभाव
- ३७ शिक्षाबाट रोजगारी निर्माण
- ३८ नेपालमा फलफूल खेतिको सम्भावना र महत्व
- ३९ जैविक अभियान र नेपाली संस्कृति
- ४० उद्यमशिलता विकासमा युवा परिचालन

भान्छा औषधालयका नाराहरु (Slogans) :

- भान्छा नै औषधालय, भान्छे नै वैद्य ।
- शरीर, श्वास र गास सबै बिरुवामा निहित छ ।
- बोट बिरुवाको रक्षा, प्रकृति र संस्कृतिको सुरक्षा ।
- स्वच्छ परिकार, स्वस्थ परिवार ।
- स्वस्थ माटो, स्वस्थ बिरुवा, स्वच्छ मन, दीर्घ जीवन ।
- स्वस्थ भोजन दीर्घ जीवन ।

मोड्युल २: पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा

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

वर्णनः

यस मोड्यूलमा भान्छा नै औषधालय पेशामा अपनाउनु पर्ने व्यक्तिगत तथा पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा तथा औजार, उपकरण र सामग्रीहरूको पहिचान तथा प्रयोग र शून्य फोहर व्यवस्थापनसँग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरूः

यो मोड्यूलको समापनपछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् :

- १ व्यक्तिगत सुरक्षा अपनाउने ।
- २ भान्छाबाटै शून्य फोहर बनाउने ।
- ३ सड्ने र नसड्ने फोहर छुट्टयाउने ।
- ४ सड्ने फोहरको व्यवस्थापन गर्ने ।
- ५ नसड्ने फोहरको व्यवस्थापन गर्ने र भान्छाबाटै शून्य फोहर बनाउने ।
- ६ औजार उपकरणको सरसफाई तथा प्रयोग गर्ने ।
- ७ प्राथमिक उपचारको व्यवस्था गर्ने ।

कार्यहरूः

- १ व्यक्तिगत सुरक्षा अपनाउने ।
- २ भान्छाको सरसफाई गर्ने ।
- ३ सड्ने र नसड्ने फोहर छुट्टयाउने ।
- ४ सड्ने फोहरको व्यवस्थापन गर्ने ।
- ५ नसड्ने फोहरको व्यवस्थापन गर्ने र भान्छाबाटै शून्य फोहर बनाउने ।
- ६ औजार, उपकरणको पहिचान, प्रयोग र सरसफाई गर्ने ।
- ७ प्राथमिक उपचारको व्यवस्था गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
प्रयोगात्मक : ०.५ घण्टा
कुल समय : १ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य १: व्यक्तिगत सुरक्षा अपनाउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> १. निर्देशन प्राप्त गर्ने । २. आवश्यक औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने । ३. फर्ममा काम पञ्जा, मास्क, चस्मा प्रयोग गर्ने । ४. काट्न सक्ने औजार वा किरावाट बच्च सेफ्टी सुजको प्रयोग गर्ने । ५. एप्रोन वा सेफ्टी ज्याकेट प्रयोग गर्ने । ६. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यस्थल, व्यक्तिगत सुरक्षाको लागि चाहिने औजार उपकरणहरू । <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● व्यक्तिगत सुरक्षा अपनाउने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● मास्कमास्क, ग्लोव सेफ्टी सुज र एप्रोन उचित ढङ्गले प्रयोग गरिएको । ● औजार उपकरणहरू उचित स्थानमा राखिएको । ● कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● स्वास्थ्यलाई असर गर्ने केमिकल सम्बन्धी ज्ञान । ● सेफ्टीका लागि प्रयोग गर्ने उपकरण सम्बन्धी ज्ञान । ● प्रयोग गर्ने विधि ● कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू :

- मास्क, ग्लोव (पञ्जा), सेफ्टी सुज, एप्रोन वा सेफ्टी ज्याकेट, आइग्लास, एयर प्लग ।

सुरक्षा तथा सावधानी:

- व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ।
- केमिकल, आगो र ग्यासको प्रयोग गर्दा जल्नबाट बच्ने ।
- असुरक्षाका कारकहरू जस्तै: कस्सिएको, लामो बाहुला भएको वा कस्सिएको कमिज, प्याण्ट नलगाउने र कपाल छोटो पार्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. २: भान्छाको सरसफाई गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण सामग्री संकलन गर्ने ।</p> <p>२ भान्छा कोठा सफा गर्ने, प्रयोग भएका भाँडा बर्तनलाई, सफा गरी आ-आफ्नो ठाउँमा राख्ने ।</p> <p>३ भान्छामा प्रयोग भएका तरकारीका छिल्का, बोक्रा तथा अन्य सड्ने नपकाएको फोहर जम्मा गर्ने ।</p> <p>४ वास्ट डिकमपोजरको ड्रमको व्यवस्था गर्ने र सड्ने जति फोहर डिकमपोजरको ड्रममा राख्ने ।</p> <p>५ पकाएको कुनै प्याकिएको पदार्थलाई एक भिन्दै भाँडाको व्यवस्था गरी राखि मल बनाउने ।</p> <p>६ प्लाष्टिकजन्य पदार्थहरू सफा गरी सुकाएर बोरामा राखी प्याक गर्ने ।</p> <p>७ मादक पदार्थ सूतिजन्य पदार्थ तथा पत्रुजन्य खाना उपभोग नगर्ने ।</p> <p>८ प्रयोग भएका सामग्रीहरू सफा गरी राख्ने ।</p> <p>९ भान्छा कोठामा पोछा लगाउने सफा गर्ने ।</p> <p>१० भाँडावर्तन र प्रयोग भएका सामग्रीहरू सफा गरी सुरक्षित स्थानमा राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको): आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● भान्छाको सरसफाई गर्ने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● फोहरको प्रकृति अनुसार अलग अलग भाँडामा राखिएको । ● भान्छामा प्रयोग गरिएका भाँडाकुँडा सफा गरिएको । ● मादक पदार्थ सूतिजन्य पदार्थ तथा पत्रुजन्य खाना उपभोग नभएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● सफाई र स्वास्थ्य । ● भान्छाको सफाइबाट सुन्य फोहर । ● फोहर व्यवस्थापनका तरिकाहरू ● आवश्यक सामग्री मात्रा र विधि ● पोछा, टाला, साबुन, सर्फ, गाईको गोबर ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

भाँडाकुँडा, थाल, कटौरा, गिलास, हँसिया, चक्कु प्रेशरकुकर, कराही, पानी, पोछा, टाला, साबुन, सर्फ, गाईको गोबर ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण एप्रोन प्रयोग गर्नुपर्ने ।
- सरसामानहरूलाई आ -आफ्नो स्थानमा राख्नुपर्ने ।
- साना नानीहरूबाट सुरक्षित राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ३: सड्ने र नसड्ने फोहर छुट्टयाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण सामग्री संकलन गर्ने ।</p> <p>२ घरमा भएका फोहरलाई प्रकृति अनुसार सड्ने र नसड्ने (फलाम, सिसा, प्लास्टिक,सड्ने) फोहरमा छुट्टाउन चारवटा ड्रम या भाँडोको व्यवस्था गर्ने ।</p> <p>३ सड्ने फोहरलाई पनि २भागमा विभक्त गर्ने ।</p> <p>४ नपकाएका फोहर र पकाएर बाँकी अवशेषका फोहर । नपाकेकालाई वाष्ट डिकम्पोजरमा मसिनोगरी काटी राख्ने र पाकेकोलाई कम्पोस्ट बनाउने भाँडोमा राख्ने ।</p> <p>५ नसड्ने फोहरलाई फेरी २ भागमा बनाउने ।</p> <p>६ रिसाइकल हुने र नहुने ।</p> <p>७ रिसाइकल हुने फोहर बिक्रीको लागि तयार गर्ने ।</p> <p>८ रिसाइकल नहुने फोहर डिस्पोजको निम्ति व्यवस्था गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> सड्ने र नसड्ने फोहर छुट्टयाउने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> प्रकृति अनुसार सड्ने र नसड्ने (फलाम, सिसा, प्लास्टिक) सड्ने फोहरमा छुट्टयइएको । 	<ul style="list-style-type: none"> फोहरको परिचय, परिभाषा फोहर व्यवस्थापनका उपायहरू, रासायनिक बिषादी प्रतिबन्ध र प्लास्टिक जलाउन निषेध अभियानको आवश्यकता । डम्पिङ साइड, निषेध गर्न फोहर व्यवस्थापन । हाम्रो शहर सुन्य फोहर योजना र वातावरण संरक्षण । फोहरबाट हरियो खसी ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने ।
- भाँडाकुँडा तथा उपकरण सफा गरेर सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ४: सड्ने फोहर व्यवस्थापन गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ आवश्यक औजार उपकरण ड्रम, बाल्टिन ।</p> <p>२ सड्ने फोहरलाई २ भागमा विभाजन गर्ने ।</p> <p>३ नपकाएका फोहर र पकाएर बाँकी अवशेषका फोहर ।</p> <p>४ नपाकेको फोहरलाई वाष्ट डिकम्पोजरमा मसिनोगरी काटी राख्ने ।</p> <p>५ पाकेकोलाई कम्पोष्ट बनाउने भाँडोमा राख्ने र मल बनाउने ।</p> <p>६ प्रयोग भएका भाँडालाई सफा गरी सुरक्षित राख्ने ।</p>	<p><u>अवस्था (दिइएको):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष <p><u>निर्दिष्ट कार्य (के):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> सड्ने फोहर व्यवस्थापन गर्ने । <p><u>स्तर (कति राम्रो):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> पकाएको फोहरलाई कम्पोष्टमा पठाइएको । सड्ने फोहरलाई वेष्ट डिकम्पोजरमा राख्ने । 	<ul style="list-style-type: none"> सड्ने फोहर व्यवस्थापनको परिचय महत्व तथा आवश्यकता । फोहर व्यवस्थापनका सर्तहरू फोहर बाट मोहर बनाउने तरिकाको परिचय ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने ।
- भाँडाकुँडा तथा उपकरण सफा गरेर सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ५: नसड्ने फोहर व्यवस्थापन गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण सामग्री संकलन गर्ने</p> <p>२ नसड्ने फोहरमा छुट्टयाउँन ड्रम या भाँडोको व्यवस्था गर्ने ।</p> <p>३ नसड्ने फोहरलाई फेरी २ भागमा बनाउने ।</p> <p>४ रिसाइकल हुने र नहुने ।</p> <p>५ रिसाइकल हुने फोहर बिक्रीको लागि तयार गर्ने ।</p> <p>६ रिसाइकल नहुने फोहर डिस्पोजको निम्ति इन्सिनेटर व्यवस्थापनको लागि स्थानीय, प्रदेश र संघिय सरकारसँगको सहकार्य गर्ने ।</p>	<p><u>अवस्था (दिइएको):</u> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष</p> <p><u>निर्दिष्ट कार्य (के):</u> नसड्ने फोहर व्यवस्थापन गर्ने</p> <p><u>स्तर (कति राम्रो):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● नसड्ने फोहर डिस्पोजलमा पठाउने । ● बिषादी प्रयोगमा प्रतिबन्ध । 	<ul style="list-style-type: none"> ● नसड्ने फोहरको परिचय परिभाषा । ● नसड्ने फोहर न्युनिकरणका उपायहरू ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:
फोहर बटुल्ने भाँडो ,सामग्रीहरू

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने ।
- भाँडाकुडा तथा उपकरण सफा गरेर सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ६: औजार, उपकरणको पहिचान, प्रयोग र सरसफाई गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ निर्देशन प्राप्त गर्ने ।</p> <p>२ आवश्यक औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने ।</p> <p>३ औजार, उपकरणको छनोट र प्रयोग सुरक्षित तरिकाले गर्ने ।</p> <p>४ औजार उपकरणहरू/ औजारलाई दैनिक सफाई गर्ने र टुल बक्समा राख्ने ।</p> <p>५ कैची तथा काट्ने औजारलाई धार लगाई सुरक्षित स्थानमा राख्ने ।</p> <p>६ औजार उपकरणहरूलाई प्रयोगमा ल्याउनुभन्दा अगाडि सधैं काम गर्ने अवस्थामा छ, छैन चेक गर्ने ।</p> <p>७ कामका लागि सम्बन्धित औजार छनोट गर्ने ।</p> <p>८ प्रशिक्षकले औजारको प्रयोग गरी देखाउने र प्रशिक्षार्थीले निर्देशन अनुसार औजारको प्रयोग गर्ने ।</p> <p>९ औजार उपकरणहरूलाई काम गर्नु अगाडि र काम सकेपछि सरसफाई गरी उचित स्थानमा सुरक्षित भण्डारण गर्ने ।</p> <p>१० कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> औजार र उपकरणहरू सहितको कार्यस्थल <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> औजार, उपकरणको पहिचान, प्रयोग र सरसफाई गर्ने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> कैची वा काट्ने औजारमा धार लगाइएको । उपकरणहरूको नियमित सफाई गरिएको । सुरक्षित तरिकाले औजार उपकरणहरू प्रयोग गरेको । 	<ul style="list-style-type: none"> औजारहरूको बारेमा जानकारी तथा प्रयोग गर्ने ज्ञान । औजार सफाई गर्न प्रयोग हुने केमिकल सम्बन्धी ज्ञान । औजारलाई सफाई गरेपछि उचित व्यवस्थापन गर्ने ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

- मोयस्चर मिटर, पि. एच. मिटर, एन. पि. के. किटबक्स, माइक्रोस्कोप, बिकर, कुटो, कोदालो, फरुवा, लिटमस पेपर, कैचि, ग्लास रड, पाइप, ह्यामर, टेप, थाल प्लेट, रस्सी, हलो, मिक्सचर मेसिन, आरा, खल, पञ्जा, एप्रोन तथा मास्कमास्क ।

सुरक्षा तथा सावधानी:

- PPE (पञ्जा, एप्रोन तथा मास्कको) प्रयोग गर्ने ।
- सफाई गर्न प्रयोग हुने उपकरण तथा केमिकलको उपयोग तथा सुरक्षित व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ७: प्राथमिक उपचार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> १ निर्देशन प्राप्त गर्ने । २ First aid box संकलन गर्ने । ३ कार्यशालामा कार्य गर्दा सामान्य घाउ चोटपटक लागेमा आवश्यक पर्ने डेटोल र कपास,बेटाडिन, स्पिट, कटन, कपडा, टेप, ब्यान्डेज तथा औषधिको व्यवस्था गर्ने । ४ ती सामग्रीहरू First aid box मा अनिवार्य राखी व्यवस्थित रूपमा कार्यस्थलमा सुरक्षित राख्ने । ५ टाउको दुख्दा वा सामान्य ज्वरो आउँदा प्रयोग हुने औषधी डाक्टरको सल्लाह लिई सुरक्षित स्थानमा राख्ने र आवश्यक पर्दा खान दिने । ६ स्ट्रेचरको प्रयोग गर्ने । ७ पोलेको र चोटपटक लागेको प्राथमिक उपचार गर्ने । ८ बेहोसी तथा मुर्छा पर्दा प्राथमिक उपचार गर्ने । ९ कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यस्थल, First aid box <p>निर्दिष्ट कार्य (के): प्राथमिक उपचार गर्ने ।</p> <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● First aid box वा सामान्य रोग अनुसारको औषधीको व्यवस्था गरेको । ● औषधी प्रयोग गर्दा रोगसँग सम्बन्धित विज्ञहरूसँग सल्लाह लिएको । ● कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● First aid सम्बन्धी ज्ञान । ● सामान्य रोग जस्तै ज्वरो आउनु टाउको दुख्नु सम्बन्धी ज्ञान । ● हातहतियारले काट्दा प्रयोग हुने सामान्य औषधी उपचार सम्बन्धी ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

First aid box, strecher

सुरक्षा तथा सावधानी:

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

मोड्यूल ३ : माटोको स्वास्थ्य सुधार

समय : ६ घण्टा (सै) + २६ घण्टा (व्या) = ३२ घण्टा

वर्णन:

यस मोड्यूलमा भान्छा नै औषधालय बनाउनका लागि माटोको स्वास्थ्य सुधार गर्न सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू:

यो मोड्यूलको समापनपछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् :

- १ माटोको महिमा र माटोको स्वास्थ्य बयान गर्नसक्ने छन् ।
- २ माटोको जांच गर्न सक्ने छन् ।
- ३ माटोलाई स्वास्थ्य बनाउने उपाय बताउन सक्नेछन् ।
- ४ माटो जांच, विश्लेषण र सुधार गर्न सक्षम हुनेछन ।
- ५ माटोको स्वास्थ्य कार्ड तयार गर्न सक्नेछन् ।

कार्यहरू:

- १ माटोको नमूना संकलन गर्ने ।
- २ माटोको NPK Test गर्ने
- ३ माटोको PH Test गर्ने ।
- ४ माटो विप्लेषण गर्ने ।
- ५ मलको प्रयोग गरी माटोको स्वास्थ्य सुधार गर्ने ।
- ६ माटोको स्वास्थ्य कार्ड तयार गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. १: माटोको नमूना संकलन गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ निर्देशन प्राप्त गर्ने ।</p> <p>२ औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने ।</p> <p>३ माटोको नमूना लिन जमिनको छनौट गर्ने ।</p> <p>४ नमूना संकलनको लागि मलखाद र बोट भन्दा केही टाढा भि आकार हुने गरी ८ देखि १० ठाउँमा चिन्ह लगाउने ।</p> <p>५ चिन्ह लगाएको ठाउँमा V आकारको खाडल खनी करिब ६ देखि ८ इन्च भित्रबाट करिब १ किलो ग्राम माटो संकलन गरी पत्रिकामा सुकाउने ।</p> <p>६ अधिकतम २० रोपनीबाट एक नमूना लिने ।</p> <p>७ संकलित माटोलाई राम्ररी मलेर मसिनो पार्ने ।</p> <p>८ बाक्लो पारेर गोलाकारमा फिजाएर माटो राख्ने र चारभाग लगाउने ।</p> <p>९ आमने सामनेको दुई भाग हटाउने । यो प्रकृया २०० ग्राम माटो बाँकी रहँदासम्म जारी राख्ने ।</p> <p>१० उक्त माटोलाई सफा प्लाष्टिकमा राखी पुरा विवरण लेख्ने ।</p> <p>११ माटो परीक्षणको लागि ल्याबमा पठाउने ।</p> <p>१२ ल्याबबाट रिपोर्ट संकलन गर्ने ।</p> <p>१३ प्रयोग भएका औजार उपकरणहरू सफा गरी भण्डारण गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष माटोको नमूना लिनसक्ने जमिन । <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> माटोको नमूना संकलन गर्ने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> परीक्षणको लागि २०० ग्राम मसिनो माटो तयार भएको । नमूना राखेको प्लाष्टिकमा पुरा विवरण लेखेको । 	<ul style="list-style-type: none"> माटोको परिचय माटोको परिभाषा माटोको गुण: <ul style="list-style-type: none"> क) भौतिक, ख) रासायनिक, ग) जैविकगुण जीवाणु परीक्षण र जीवाणुको काम नेपालमा माटोको अवस्था माटो स्वास्थ्य योजना माटोको सापटी माटैमा फिर्ता माटो र वातावरण सन्तुलन माटोको नमूना: अवधारणा, आवश्यकता तथा महत्व माटोको नमूना लिने तरिका माटोको नमूना लिँदा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू नमूना राखेको प्लाष्टिकमा उल्लेख हुनुपर्ने विवरणहरू ।

औजार, उपकरण र सामग्री:

माटो, कोदालो, बेल्ला, फरुवा, प्लाष्टिक, कागज, कापी, कलम ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- बेल्ला फरुवा चलाउँदा सावधानी अपनाउन पर्ने ।
- बच्चाहरूको पहुँचबाट टाढा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. २ : माटोको पि.एच. (PH) जाँच गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ प्रशिक्षकको निर्देशन प्राप्त गर्ने । २ औजार उपकरण र माटो संकलन गर्ने । ३ लिटमस पेपर, पि.एच. मिटर, बिकर कागती, खरानी, र माटोको नमूना तयार गर्ने ४ एक टेस्टको लागि एक नमूनाको माटो लिई बिकरमा राख्ने ५ सफा पानीले माटो भिजाउने । ६ लिटमस पेपर चोब्ले । ७ लिटमसको कलर मिलाउने । ८ अम्लिय भए रातो क्षारीय भए हरियो हुन्छ । पि.एच. रंगको मान पढ्ने र अभिलेख राख्ने । ९ पि.एच. मिटर बिकरमा डुबाई मान हेर्ने । १० पि.एच. को अभिलेख राख्ने । ११ प्रयोग भएका सामग्रीहरू सफा गरी भण्डारण गर्ने ।	<u>अवस्था (दिइएको):</u> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको कार्यशाला <u>निर्दिष्ट कार्य (के):</u> <ul style="list-style-type: none"> माटोको नमूनाको पि.एच. (PH) जाँच गर्ने <u>स्तर (कति राम्रो):</u> <ul style="list-style-type: none"> अम्लियमा रातो र क्षारीयमा हरियो देखिएको । प्रत्येक नमूनाको अलग अलग पि.एच. परीक्षण गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> माटो परीक्षणको परिचय, आवश्यकता तथा महत्व पि.एच. को परिचय माटोमा पि.एच. को महत्व माटोमा पि.एच. कम तथा बढी हुँदाको असर । पि.एच. परीक्षण गर्ने तरिका पि.एच. परीक्षण गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

कागज, कापी कलम, लिटमस पेपर, पि.एच. मिटर, बिकर, कागती, खरानी र माटोको नमूना

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नु पर्ने ।
- लिटमस पेपर चोब्ला पि एच मिटर राख्दा सावधानी अपनाउन पर्ने ।
- बच्चाहरूको पहुँचबाट टाढा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ३: माटोको एन. पि. के. जाँच गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र माटोको नमूनाहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>२ बिकरमा नमूनाको माटो १ भाग र पानी ५ भाग राखेर राम्ररी मिसाउने र हल्लाउने ।</p> <p>३ मिक्स गरेको बिकरबाट पिपेटको मद्धतले मिक्सरस निकाली अर्को बिकरमा राख्ने ।</p> <p>४ सो रसमा नाइट्रोजन छुट्याउने सलुसन राखी हल्लाउने र १० मिनेट राख्ने ।</p> <p>५ कलर म्याच गराउने । सोही प्रकृया अनुसार पि. र के.लाई पनि गर्दै जाने र कलर म्याच गराउने ।</p> <p>६ स्केल हेरी मान राख्ने ।</p> <p>७ नमूना अनुसारको रिजल्ट पेपरमा उतार्ने ।</p> <p>८ प्रयोग भएका सामग्री (भाँडाहरू) सफा गरी भण्डारण गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> औजार, उपकरण सामग्री तथा Kit Box सहितको कार्यशाला । <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> माटोको एन.पि.के. जाँच गर्ने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> एन.पि.के.परीक्षण गरिसकेपछि इण्डीकेटरमा निम्नानुसारको रंग देखिएको । नाइट्रोजन -(खैरो) फसफोरस (हरियो) पोटास (रातो) 	<ul style="list-style-type: none"> एन. पि. के. को परिचय, मुख्य तत्वहरू, जाँचको आवश्यकता र महत्व । नेपालको माटोमा एन. पि. के. को अवस्था र सुधारका उपायहरू । <p>आवश्यक सामग्री र मात्रा Soil Kit Box. Soil sample</p> <ul style="list-style-type: none"> Nitrogen extracted Solution. Phosphorous extracted Solution. Potash extracted Solution. One part of soil 2gram 5 part water. Mix soil and water. Beaker 4 N.P.K. परीक्षण गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

- Soil Test Kit Box, PH Meter, Buffet Table, Dropper, Glass Rod, Glass, Soil Health Card, Beaker, Small Bottle, Test Tube, Test Tube Holder, Wash Bottle, Electric Soil Tester, Biles, Digital Soil Tester, NPK Indicator, कागज, कापी कलम, लिटमस पेपर, बिकर र माटोको नमूना ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्ने ।
- टेस्ट गर्दा प्रयोग हुने सलुसन बनाउँदा रंग हेरी मात्रा मिलाउनु पर्ने ।
- बच्चाहरूको पहुँचबाट टाढा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ४: माटो विश्लेषण गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र सामग्री (पि.यच रिपोर्ट, चिस्यान रिपोर्ट, एन. पी. के. जाँचको रिपोर्ट, माटोको स्वास्थ्य कार्ड) संकलन गर्ने ।</p> <p>२ विश्लेषण गर्न टेबुल, पाइचार्ट, ग्राफ सेम्पल संख्या तयार गर्ने ।</p> <p>३ विश्लेषण फर्ममा डाटा भर्ने ।</p> <p>४ डाटालाई टेबुलेसन गर्ने ।</p> <p>५ टेबुलेसन गरिएको डाटालाई प्रस्तुत/परिणाम घोषणा गर्ने ।</p> <p>६ प्रयोग भएका सामग्री (भाँडाहरू) सफा गरी भण्डारण गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● औजार उपकरण तथा सामग्रीसहितको (माटोको विश्लेषण टेबुल, पाइचार्ट) कार्यशाला वा फर्म । <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● माटोको विश्लेषण गर्ने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● इन पी के र पि यचको मान/रिजल्ट देखिएको । लेखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● माटो विश्लेषणको परिचय विधि ● विश्लेषण महत्व, आवश्यकता ● विश्लेषणका तरिका ● माटो जाँच रिपोर्ट ● नमुना जाँचको आधारमा परिणाम विश्लेषण, मिनेरल मेटर, र अर्गानिक पदार्थको मात्रा थाहा पाउने तरिका ● सुचाइहरू प्रदर्शन: ● रिपोर्टको आधारमा विश्लेषणमा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

पि. एच. रिपोर्ट, चिस्यान रिपोर्ट, एन. पी. के. जाँच सहितको माटोको स्वास्थ्य कार्ड, विश्लेषण टेबुल, पाइचार्ट, ग्राफ, कागज, कापी, कलम ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- बच्चाहरूको पहुँचबाट टाढा राख्ने ।
- कार्डमा मान भर्दा गलति नहुने गरी राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ५: मलको प्रयोग गरी माटोको स्वास्थ्य सुधार गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र प्राकृतिक जैविक मलहरू: (हरियोमल, कम्पोष्टमल, गड्यौलामल, कोशेबाली, सोयल कण्डीसिनर, बायोचार, डिकम्पोजर मलहरू) संकलन गर्ने ।</p> <p>२ माटोको विश्लेषणको नतिजाको आधारमा कमि पूर्ति गर्न सिफारिस गर्ने</p> <p>३ माटो सुधारको लागि नमूना माटोमा प्रयोग गर्ने ।</p> <p>४ माटो विश्लेषण चार्टको आधारमा मल सिफारिस गर्ने ।</p> <p>५ माटो सुधार भए नभएको हेर्न मल या सोयल कन्डिसिनर राखी तत्काल नमूना जांच गर्ने ।</p> <p>६ अर्का बालीमा सुधार नतिजा हेर्ने ।</p> <p>७ प्रयोग भएका औजारहरू सफा गरी भण्डारण गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कक्षा कोठा ● मलहरू: सामग्री फील्ड, जैविक मलहरू विश्लेषणचार्ट सहितको प्रयोगशाला । <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● मलको प्रयोग गरी माटोको स्वास्थ्य सुधार गर्ने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● मलको प्रयोग पछि माटोमा कमी भएको तत्वको सुधार भएको । ● उत्पादन राम्रो भएको । ● माटो बुरुलो र हल्का भएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● माटोको स्वास्थ्य सुधार: परिचय परिभाषा, महत्व । ● स्वास्थ्य सुधार गर्ने उपायहरू ● माटोको स्वास्थ्य सुधारमा प्रभावकारी मलहरूको प्रयोग ● हरियो मलको परिचय । ● खेतमा गड्यौला पालनको परिचय तथा महत्व । ● गोबरमल, सोत्तर जमिनमा प्रयोगबाट माटो संरक्षण, बायोमास संरक्षण ● परसेउला, भारपातले छोप्ने र गड्यौला राख्ने सम्बन्धी जानकारी

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

विभिन्न प्रकारका प्राकृतिक जैविक मलहरू: हरियोमल, कम्पोष्टमल, गड्यौला मल, कोशेबाली, सोयल कण्डीसिनर, बायोचार, डिकम्पोजरमलहरू, माटो विश्लेषणचार्ट ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्ने ।
- बच्चाहरूको पहुचबाट टाढा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ६: माटोको स्वास्थ्य कार्ड तयार गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण संकलन गर्ने ।</p> <p>२ जमिन धनीको विवरण, माटोको नमूना विवरण, पि.एच. तथा N.P.K. परीक्षण रिपोर्ट, आधारमा विवरण भर्ने ।</p> <p>३ स्वास्थ्यकार्ड बनाउनुका लागि आवश्यक माटोको नमूनादेखि विश्लेषणसम्मका डाटा राखी फाराम बनाउने ।</p> <p>४ माटोको स्वास्थ्य सुधारको पूर्ण रेकर्ड भर्ने ।</p> <p>५ प्रयोग भएका सामग्री सरसफाइ गरी भण्डारण गर्ने ।</p>	<p><u>अवस्था (दिइएको):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> कक्षा कोठा आवश्यक सामग्री: <p><u>निर्दिष्ट कार्य (के):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> माटोको स्वास्थ्य कार्ड बनाउने । <p><u>स्तर (कति राम्रो):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> स्वास्थ्य कार्डमा आवश्यक नमूनादेखि विश्लेषणसम्मका सम्पूर्ण डाटा भरिएको । माटोको स्वास्थ्य सुधारको पूर्ण रेकर्ड राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> स्वास्थ्य कार्ड परिचय उद्देश्य, महत्व, र फाइदाहरू स्वास्थ्य कार्ड तयार गर्ने विधि स्वास्थ्य कार्डमा संलग्न विवरणहरूको ज्ञान, आवश्यक सामग्री र मात्रा ।

माटोको स्वास्थ्य कार्ड

जग्गा धनिको नाम:

ठेगाना:

फोटो

क्र. स	जमिनको क्षेत्रफल	लगाएको बाली	माटोको प्रकार	PH Value	अब लगाउने बाली	N	P	K	लगाएको मल	सिफारिस मल	सुधार प्रतिशत	कैफियत
	पाखो	खेत										
१												
२												
३												
४												
५												
६												
७												

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

- जमिन धनिको विवरण, माटोको नमूना विवरण, पि. एच. तथा N.P.K. परीक्षण रिपोर्ट, कापी, कलम

सुरक्षा तथा सावधानी :

- पूर्व लगाएको बाली र अब लगाउने बालीमा सावधानी अपनाउनु पर्ने ।
- डाटा भर्दा मानराख्या विशेष ध्यान दिनुपर्ने ।

मोड्यूल ४: जैविक मल/विषादि उत्पादन

सब मोड्यूल ४.१: जैविक मल उत्पादन

समय : ११ घण्टा (सै) + ५७ घण्टा (व्या) = ६८ घण्टा

वर्णन:

यस मोड्यूलमा भान्छा नै औषधालय बनाउनका लागि जैविक मल उत्पादन गर्ने सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू:

यो मोड्यूलको समापनपछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न समर्थ हुनेछन् :

- १ जैविक मलको परिचय, महत्व तथा आवश्यकता वर्णन गर्न ।
- २ माटोको बनावटमा सुधारबारे वर्णन गर्न ।
- ३ माटोमा प्रयोग गरिने अर्गानिक तथा जैविक मलहरू बनाउने ।
- ४ जैविक विषादिहरू बनाउने ।

कार्यहरू:

- १ कम्पोस्ट मल बनाउने ।
- २ हरियो मल बनाउने ।
- ३ डिकम्पोजर (भोल मल) तयार गर्ने ।
- ४ बायोचार बनाउने ।
- ५ सलरी (भोल) मल तयार गर्ने ।
- ६ सोयल कण्डसनर बनाउने ।
- ७ वास्ट डिकम्पोजर बिउ बनाउने ।
- ८ वास्ट डिकम्पोजर बनाउने ।
- ९ जिवामृत बनाउने ।
- १० गड्यौला मल बनाउने
- ११ घन जिवामृत बनाउने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. १: कम्पोष्ट मल बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने ।</p> <p>२ एक मिटर चौडा र एक मिटर गहिरो खाल्टो खन्ने, लम्बाइ आवश्यकता अनुसार ५ मिटरसम्म बनाउने ।</p> <p>३ गोबर गहुत, मोही, पानी, न्युटा, इयम, जम्मा गर्ने र घोलेर जोरन बनाउने ।</p> <p>४ खाल्टोको पिँदमा राम्ररी लिपि सुकेको भारपात, सोत्तर ४ इन्च बाक्लो गरेर बिछ्याउने, त्यसमाथि आलो गोबर गहुत, मोही, चुन पानी घोलेको जोरनले भिजाइदिने ।</p> <p>५ पुनः हरियो भारपातले ४ देखि ६ इन्च लेयर बिछ्याउने र जोरनले भिजाउने । एवम् रितले खाल्टो भर्दै जमिनभन्दा माथि २ फिट अग्लो बनाई गोबर माटोले लिपिदिने र १५ दिनमा पल्टाई पुनः ७ / ७ दिनमा पल्टाउने । (डेड महिनामा मल तयार हुन्छ । खेतमा प्रयोग गर्न सकिन्छ ।)</p> <p>६ प्रयोग भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, मसिन, उपकरण सहितको फर्म/फिल्ड । <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> कम्पोष्ट मल बनाउने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> बुरुलो पाकेको धुलो बनेको बुरबुराउँदो चिस्यानको मात्रा कायम हल्का खैरोकालो । 	<ul style="list-style-type: none"> जैविक मलको परिचय, परिभाषा, महत्व कम्पोष्ट मलको परिचय, परिभाषा महत्व । नेपालमा कम्पोष्टमल, गोबर मलको अवस्था गोबर, पिसाब, भारपात संरक्षणबाट कम्पोष्ट मल नेपालमा जैविक खेतीमा कम्पोष्ट मलको प्रयोग । वनस्पति र कम्पोष्ट मल र बायोमास परिचय । <p>मात्रा तथा बिधि</p> <ul style="list-style-type: none"> १ मिटर चौडा र १ मिटर लम्बाई खाडलको लागि । २ भाग सुकेको भारपात १ भाग हरियो भारपात १ भाग गोबर र गहुत ५० लिटरको घोल, जोरन तथा गलाउने पदार्थहरू । प्रत्येक तह ४ से.मी राखि जोरन राख्ने सिंचाइको मात्रा ५० देखि ६०%, अक्सिजन ५% कार्वन र नाइट्रोजन अनुपात ३० : १ ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

सामग्री: बेल्टा, फरुवा खन्ति, जनावरको गोबर पराल सोत्तर पिसाब, हरियो भारपात, जोरन मोही, चुना खरानी, पानी, न्युटा, इयम ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नु पर्ने ।
- भाँडा चलाउँदा विशेष ध्यान दिने ।
- बच्चाबच्चीबाट टाढा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. २ : हरियो मल बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने ।</p> <p>२ कोशेबालीहरू: धैचा, मसुरो, मास, केराउ, बोडी, इपिलइपिल, जस्ता बिउ संकलन गर्ने ।</p> <p>३ खेतजोती या खनी कोशेबालीहरूको बिउ छर्ने ।</p> <p>४ उम्रेको बढीमा १ महिनामा जमिनमुनि जोतेर पल्टाईदिने र हल्का सिचाइ गरिदिने ।</p> <p>५ जमिन मुनि पल्टाएको १५ दिनपछि बिउ बिरुवारोप्ने ।</p> <p>६ प्रयोग भएका सामानहरूलाइ सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको): आवश्यक औजार, मेशिन, उपकरण सहितको फिल्ड ।</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (के): हरियो मल बनाउने ।</p> <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> खेतमा हरियो घास जमिनमुनि पुरि राम्रोसँग सडेर मिलेको । हल्का गन्ध आउने । 	<ul style="list-style-type: none"> हरियोमलको, परिचय, परिभाषा, महत्व । नेपालमा हरियो मलको अवस्था कोसेबालि तथा भारपात संरक्षणबाट हरियोमल । नेपालमा जैविक खेतीगर्न हरियोमलको प्रयोग महत्व । हरियोमल वनस्पति र बायोमास संरक्षण । <p>मात्रा तथा बिधि</p> <ul style="list-style-type: none"> छिट्टै गल्ने हरियो भारपात कोशेबालीहरू: धैचा, मसुरो, मास, केराउ, बोडी, इपिलइपिल, हरियोघास कोशेबालीउमारी, उम्रेको १ महिनामा जमिनमा पल्टाई दिने, खिरो, बनमारा, असुरो हरियो घासलाइ ससाना टुकामा काटी जमीनमा छरेर माटोमुनि पुरी दिने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

बेल्चा, फरुवा खन्ति, हरियो भारपात हलो, कोशेबालीहरू: धैचा, मसुरो, मास, केराउ, बोडी, इपिलइपिल, हरियोघास, खिरो, बनमारा, असुरो, हरियो घास तथा कोशेबालीको बिउ, जनावरको गोबर पराल सोत्तर पिसाब ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- भाँडा चलाउँदा विशेष ध्यान दिने ।
- चिस्थानको मात्रामा ध्यान दिने ।
- जनावरबाट टाढा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा

प्रयोगात्मक : ५ घण्टा

कुल समय : ६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ३ : डिकम्पोजर भोल मल बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरु	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरु	सम्भावित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण संकलन गर्ने ।</p> <p>२ सामग्री (डिकम्पोजरको) संकलन गर्ने ।</p> <p>३ सामग्री नापतौल गर्ने ।</p> <p>४ पानीमा सख्खर घोली उमाल्ने ।</p> <p>५ फोहर छान्ने ।</p> <p>६ बाटामा सख्खरको घोलमा बेशन हाली राम्ररी चलाउने ।</p> <p>७ डिकम्पोजरको आवश्यक क्याप्सुल खोलेर हाली चलाउने ।</p> <p>८ घोललाई पातलो कपडाले छोपी बाँधेर छाँयायुक्त सुरक्षित खुल्ला ठाउँमा राख्ने ।</p> <p>९ ५÷६ दिन देखि हेर्दै गर्ने, ८÷९ दिनमा हल्का हरियो र फंगीयुक्त पत्र तयार हुन्छ ।</p> <p>१० त्यो पत्रलाई हातमा पञ्जा लगाई राम्ररी चलाउने / मिलाउने ।</p> <p>११ पहिला बनाए भैं ५ लिटर पानीमा सख्खरको घोल बनाई थप गर्ने राम्ररी चलाई पहिला जस्तै छोपेर राख्ने ।</p> <p>१२ अर्को ७-८ दिन पछि १५/१६ दिनमा भन बाक्लो खैरो फंगीयुक्त पत्र तयार हुन्छ । यसलाई राम्ररी चलाई घोल बनाउने ।</p> <p>१३ तयारी १० लिटरको घोलमा २०० लिटर पानी मिलाउने र अन्तिम तयारी गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार उपकरण र सामग्री सहित व्यवस्थित तालिम कक्ष र फर्म । <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> डिकम्पोजर भोल मल बनाउने <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> हल्का खैरो सेतो पानी भन्दा बाक्लो केमिकल नराखेको 	<p>डिकम्पोजर भोलमल को परिचय, महत्व र फाइदा तयार गर्ने मात्रा र विधि</p> <ul style="list-style-type: none"> ५ लिटर पानीमा ५०० ग्राम सख्खर मिलाई उमाल्ने र सेलाउन दिने सो घोलमा २०० ग्राम बेशन हाल्ने र मिलाउने । मनतातो भएपछि ४ वटा डिकम्पोजर जीवाणु पाउडर हाल्ने । चलाइ राम्ररी मिलाउने र पातलो कपडाले छोपी बाँधेर छाँयायुक्त सुख्खा उज्यालो सुरक्षित ठाउँमा कसैले नचलाउने ठाउँमा राख्ने । ५÷६ दिन देखि हेर्दै गर्ने, ८÷९ दिनमा हरियो खैरो फंगीयुक्त बाक्लो पत्र तयार हुन्छ, त्यसलाई पञ्जा लगाई राम्ररी चलाई मिलाउने पहिले बनाए भैं ५ लिटर पानीमा सख्खरको घोल बनाई यसमा थप गर्ने र पहिला जस्तै गरी राख्ने, यसको ७÷८ दिन पछि १५÷१६ दिनमा भन बाक्लो खैरो तरपरेको पत्र तयार हुन्छ, यसलाई राम्ररी मिलाई पूर्ण घोल बनाउने । अब यो १० लिटर घोलमा १९०-२०० लिटर पानी हाल्ने मिलाउने र आवश्यकता अनुसार प्रयोग गर्ने <p>३. आवश्यक सामग्री</p> <p>पानी, सख्खर, बेशन, डिकम्पोजर विउ</p> <ul style="list-style-type: none"> डिकम्पोजरको विउ २ लिटर सख्खर २ किलो बेशन १ किलो पानी २०० लिटर <p>२ लिटर डिकम्पोजर हालेर दैनिक २ पटक चलाई गर्मीमा ७ दिन र जाडोमा १५ दिनमा डिकम्पोजर तयार गर्न सकिन्छ ।</p>

औजार, उपकरण र सामग्री:

नापतौलको ढक र लिटर, आगो बाल्ने सामान, पानी तताउने भाँडा, जाली, लाठी, छोप्ने कपडा, ठूलो बाटा, पञ्जा, ।

सुरक्षा र सावधानी :

- डिकम्पोजर चलाउँदा मिलाउँदा नाक, मुख, आँखा जोगाउने ।
- हातमा पञ्जा लगाउने ।
- हातमा लागेको राम्ररी धुने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ४ : बायोचार बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने ।</p> <p>२ जमिन सफा गरी V आकारको ढाड फिट गहिरो खाल्टो खन्ने ।</p> <p>३ सामग्रीहरू दाउरा, काठ, भारपात, सलाइ संकलन गर्ने ।</p> <p>४ छिट्टै जल्ने दाउरा र भारपात संकलन गरी खाल्टोको पिँधमा राख्ने र आगो लगाइदिने ।</p> <p>५ जलनथालेपछि दाउरा, भारपात, सोत्तर माथीबाट राखी हरियो सोत्तर केराका पात, अथवा कुनै छिट्टै नजल्ने पदार्थले छोपिदिने ।</p> <p>६ भित्रभित्र जलेर अंगार बनोस र बाहिर ज्वाला नआओस ।</p> <p>७ जलिसकेपछि गाइको गहुतले अंगार निभाउने र बाहिर निकाली मसिनरी पिस्ने र बायोचार बनाउने ।</p> <p>८ प्रयोग भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, मेशिन, उपकरण सहितको तालिम कक्ष र फिल्ड । <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> बायोचार मल बनाउने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> अंगारको मसिनो कालो धुलो बनाएको । हातमा समात्दा मसिनो । 	<ul style="list-style-type: none"> बायोचारको परिचय, परिभाषा, नेपालमा बायोचार मलको अवस्था र अर्गानिक पदार्थ ५ प्रतिशत पुऱ्याउन महत्व । बोट बिरुवा भारपात संरक्षणबाट बायोचार मल र बायोमास संरक्षण । नेपालमा जैविक खेती गर्न बायोचार मलको प्रयोग महत्व । मात्रा तथा विधि खाडल या फलामको टिनको ड्रममा दाउरा हालेर आगो बाली बलेपछि ढक्कन लगाई बनाउने तरिका । छिट्टै जल्ने दाउरा र भारपात संकलन जमीनमा मल तथा माटोसँग मिसाएर छरेर माटोमुनि पुरी दिने

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

- सामग्री: बेल्ला, फरुवा, खन्ति, हरियो भारपात, पराल, सोत्तर, सलाइ, दाउरा, गाइको पिसाब आदि ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नु पर्ने ।
- भाँडा तथा दाउरा चलाउँदा चोटपटक नलाग्ने गरी ध्यान दिने ।
- आगो बालेर जल थालेपछि मात्र छोप्ने ।
- केटाकेटीबाट टाढा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ५: सलरी मल बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ आवश्यक सामग्री (सलरी) संकलन गर्ने</p> <p>२ आवश्यक सामग्री नापतौल गर्ने ।</p> <p>३ गोबर, गहुंत, चनाको पिठो, जोरन, माटो, मोही र बायोचार ड्रममा राख्ने ।</p> <p>४ सामग्रीहरू ड्रममा हाल्दै एकएक गरी चलाउँदै जाने ।</p> <p>५ सबै सामान मिलाएपछि कपडा वा बोराले छोपेर राख्ने ।</p> <p>६ दैनिक विहान बेलुका राम्ररी चलाउने</p> <p>७ १५ दिनमा तयार हुन्छ ।</p> <p>८ ६० दिनसम्म प्रयोग गर्न सकिन्छ ।</p> <p>९ गोबर मल, कम्पोष्ट मल तथा सूक्ष्म जैविक मलहरू मिलाई प्रयोग गर्दा अझ प्रभावकारी हुन्छ ।</p> <p>१० प्रयोग भएका औजारहरू सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको): आवश्यक औजार, मेशिन, उपकरण सहितको तालिम कक्ष र फिल्ड ।</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (के): सलरी मल बनाउने ।</p> <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● भोलो मल रस बनेको । ● बाक्लो रस बनेको । ● हल्का गन्ध आउने । ● खैरो कालो रंग । ● मिसाइएको सामग्री राम्ररी घुलेको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● सलरी मलको परिचय, परिभाषा, ● सलरी मल बनाउने तरिका अर्गानिक पदार्थ माटोमा बढाउन र पुन्याउन महत्व । ● गोबर र पिसाब संरक्षणबाट माटोको सापटिमा योगदान । ● नेपालमा जैविक खेती गर्न सलरी मलको प्रयोग महत्व । ● मात्रा तथा विधि ● ड्रममा २०० लिटर पानी राख्ने । ● २० किलो गोबर, १० लिटर गहुंत, चनाको पिठो ३ किलो, सख्खर ३ किलो, बरपिपलको फेदको वा खेतको माटो ५ किलो, मोही १ लिटर र कोइला ५०० ग्राम एकै ठाउँमा मिसाई राम्ररी चलाई मिलाउने । ● घामपानीले नभेट्ने सितल छाँयायुक्त ठाउँमा छोपेर राख्ने । ● १५ दिनपछि कम्पोष्टमल, गोबरमल, कालोमाटो, सोयल कन्डिसिनर राखी जमीनमा छरेर माटोमुनि पुरी दिने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

सामग्री: ड्रम, पिसाब, पानी, गोबर, सख्खर, लठ्ठी चनाको पिठो, मोही, न्युट्रा ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नु पर्ने ।
- केटाकेटीबाट टाढा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ६: सोयल कण्डिसिनर बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार, उपकरण र सामग्री (सोयल कण्डिसिनरहरूको) सामग्री संकलन गर्ने ।</p> <p>२ सामग्रीहरू नापतौल गर्ने र भाँडोमा राख्ने ।</p> <p>३ सामग्रीहरूलाई पिसी मेशिनो धुलो बनाउने ।</p> <p>४ सबै सामग्री आवश्यक मात्रामा मिसाउने र तयार गर्ने ।</p> <p>५ सूक्ष्म तत्वहरू समेत समावेश गर्ने ।</p> <p>६ गोबर मल, कम्पोष्ट मल, कालो माटोमा मिलाई प्रयोग गर्ने, प्रभावकारी हुन्छ ।</p> <p>७ प्रयोग भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, मेशिन, उपकरण सहितको तालिम कक्ष । <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> सोयल कण्डिसिनर बनाउने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> मिश्रणको पाउडर खैरो सेतो रंग । सुख्खा पाउडर । 	<ul style="list-style-type: none"> सोयल कण्डिसिनरको परिचय, परिभाषा । सोयल कण्डिसिनर बनाउने तरिका मुख्य तत्व र सूक्ष्म तत्व माटोमा पुराउने भूमिका र महत्व । माटोमा सूक्ष्मतत्वको योगदान नेपालमा जैविक खेतीगर्न सोयल कण्डिसिनरको महत्व । <p>मात्रा तथा विधि:</p> <ul style="list-style-type: none"> माटोको अवस्था अनुसार आवश्यक तत्वहरू मिलाउन गर्ने लाइमस्टोन २ भाग, सोफस्टोन १ भाग, जीप्सन पाउडर, रातोमाटो १ भाग चौथाइ भाग, डोलामाइट चौथाइ भाग, बोनमिल चौथाइ भाग, खलि चौथाइ भाग बायोचार चौथाइभाग र सूक्ष्मतत्वहरू समेत एकै ठाउँमा मिसाई राम्ररी चलाई मिलाउने । कम्पोष्टमल, गोबरमल, कालोमाटोमा, राखी जमीनमा छरेर माटोमुनि पुरी दिने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

डोलामाइट, जिप्सनपाउडर, लाइमस्टोन, सोफस्टोन, बोनमिल, पिना बायोचार, रातो माटो र सूक्ष्म तत्वहरू ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नु पर्ने ।
- सामग्री मिसाउँदा मात्रामा विशेष ध्यान दिने ।
- बालबालिकाबाट टाढा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ७: वेष्ट डिकम्पोजर बिउ बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>२ आवश्यक सामानहरू नापतौल गर्ने ।</p> <p>३ ड्रममा सबै सामानहरू चलाउने, मिलाउने ।</p> <p>४ ५ दिनमा २ पटक दैनिक चलाउने ।</p> <p>५ छोपेर सितल छाहारीमा ५ देखि १० दिन राख्ने ।</p> <p>६ डिकम्पोजरको आवश्यक क्याप्सुल हाली चलाउने ।</p> <p>७ यो धेरै दिन राख्न सकिन्छ ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार उपकरण र सामग्री सहितव्यवस्थित तालिम कक्ष र फिल्ड <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> वेष्ट डिकम्पोजर बनाउने <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> बाक्लो भोल जैविक गुण खैरो सेतो रंगको । 	<p>वेष्ट डिकम्पोजर को</p> <p>१.परिचय, महत्व र फाइदा</p> <p>२.तयार गर्ने मात्रा र विधि</p> <ul style="list-style-type: none"> २०० लिटर पानी, २ किलो सखर, १ किलो चनाको पिठो, २ लिटर वेष्ट डिकम्पोजर २ देखि ३ लिटर पानीमा २ किलो सखर उमालेर पगाल्ने र २०० लिटर पानीमा हाल्ने, १ किलो चनाको पिठो पनि मिलाउने त्यसमा २ लिटर वेष्ट डिकम्पोजर हाल्न लाठीले राम्ररी चलाउने, छाहारीमा छोपेर राख्ने । ५ देखि १० दिन दैनिक २ पटक चलाउने गर्मीमा ५ दिन र जाडोमा १० दिनमा वेष्ट डिकम्पोजर तयार हुन्छ । अब यो १ लिटरमा ५ लिटर पानी थपी मिलाउने र आवश्यकता अनुसार प्रयोग गर्ने ।

औजार, उपकरण र सामग्री:

- नापतौलको ढक र लिटर, आगो बाल्ने सामान, पानी तताउने भाँडा, ड्रम, लाठी, छोप्ने कपडा, बाल्टिन, जग, पानी, सखर, चनाको पिठो, वेष्ट डिकम्पोजर ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- सबै सामान मिलाई सकेपछि छाँयामा सुख्खा ठाँउमा छोपेर राख्नुपर्छ ।
- बिग्रन नदिन दैनिक बिहान बेलुका २ पटक चलाई रहनुपर्छ ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ८: वेष्ट डिकम्पोजर बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>२ सामग्रीहरू नापतौल गर्ने ।</p> <p>३ ड्रममा सबै सामानहरू पानीमा र गहुंतमा राखी चलाउने र मिलाउने ।</p> <p>४ गल्ने गुनि बिरुवा बनमारा, तितेपाति, बकाइनो, खिरो, असुरोलाई मसिनोगरी काट्ने र मिसाउने ।</p> <p>५ भान्छाका तरकारीका छिल्का, फलफूलका बोक्रा, अण्डाका बोक्रा आदि पिसेर मसिनो गरेर राख्ने ।</p> <p>६ ५ देखि १० दिन छायायामा राखि दैनिक २ पटक चलाउने गर्मीमा ७ दिन र जाडोमा १० दिनमा वेष्ट डिकम्पोजर तयार हुन्छ ।</p> <p>७ अब यो १ लिटरमा ५ लिटर पानी थपी मिलाउने र आवश्यकता अनुसार प्रयोग गर्ने ।</p> <p>८ यो धेरै दिन राख्न सकिन्छ । (जति धेरै पुरानो त्यति धेरै राम्रो)</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार उपकरण र सामग्री सहित व्यवस्थित तालिम कक्षको साथै फिल्ड व्यवस्थापन <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> वेष्ट डिकम्पोजर बनाउने <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> जीवाणु युक्त पूर्ण जैविक भोल मल कालो बाक्लो लेदो । 	<p>वेष्ट डिकम्पोजरको</p> <p>१. परिचय, महत्व र फाइदा</p> <p>२ सड्ने फोहर व्यवस्थापनमा वेष्ट डिकम्पोजरको प्रयोग</p> <p>३ हाम्रो शहर सुन्य फोहर योजनामा वेष्ट डिकम्पोजरको भूमिका तथा महत्व ।</p> <p>२. तयार गर्ने मात्रा र विधि</p> <ul style="list-style-type: none"> २०० लिटर पानी, २ किलो सख्खर, १ किलो चनाको पिठो, २ लिटर जोरन न्युट्रा या वेष्ट डिकम्पोजर बिउ राख्ने । र, गाईको गहुत १५ लिटर राखि गल्ने गुनि बिरुवा बनमारा, तितेपाति, बकाइनो, खिरो, असुरोलाई मसिनोगरी काट्ने र मिसाउने । भान्छाका तरकारीका छिल्का, फलफूलका बोक्रा, अण्डाका बोक्रा आदि पिसेर मसिनो राख्ने । ५ देखि १० दिन दैनिक २ पटक चलाउने गर्मीमा ७ दिन र जाडोमा १० दिनमा वेष्ट डिकम्पोजर तयार हुन्छ । अब यो १ लिटरमा ५ लिटर पानी थपी मिलाउने र आवश्यकता अनुसार बोटको फेदमा प्रयोग गर्ने ।

औजार उपकरण र सामग्री:

नापतौलको ढक र लिटर, ड्रम, पानीको भाँडा, लाठी, छोप्ने कपडा, बाल्टिन, जग, सख्खर, चनाको पिठो, जोरन, न्युट्रा या वेष्ट डिकम्पोजर, गुनि बिरुवा, बनमारा, तितेपाति, बकाइनो, खिरो, असुरो, तरकारीका छिल्का, फलफूलका बोक्रा, अण्डाका बोक्रा ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- पाकेका खाने पदार्थ राख्नु हुँदैन ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ९ : जीवामृत बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्भावित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र सामग्रीको संकलन गर्ने ।</p> <p>२ आवश्यक सामग्रीको मात्रा मापन गर्ने ।</p> <p>३ सबै सामग्री एक एक गरी ड्रममा हाल्दै चलाउदै मिलाउदै जाने ।</p> <p>४ बोरा वा कपडाले छोपेर छाँयामा राख्ने ।</p> <p>५ दैनिक बिहान बेलुका २ पटक चलाउने ।</p> <p>६ गर्मीमा ४८ घण्टा र जाडोमा ७ दिनमा तयार हुन्छ ।</p> <p>७ माटोमा मिलाएर छरेर, स्प्रे गरेर वा पानीको मुहानमा चुहाएर खेतबारीमा पटाउने ।</p> <p>८ २०० लिटर पानी २० लिटर जीवामृत मिलाएर छर्ने ।</p> <p>९ (२० केजी/लिटर प्रतिकठ्ठा)</p> <p>१० १५ दिनसम्म राखेर प्रयोग गर्न सकिन्छ ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> सैद्धान्तिक कक्षाको लागि व्यवस्थित हल । <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> जीवामृत बनाउने <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> गुणस्तरयुक्त भोल मल तयार भएको । 	<p>१ जीवामृत: परिचय, महत्व र फाइदा</p> <p>२ तयार गर्ने मात्रा र विधि :</p> <ul style="list-style-type: none"> पानी २०० लिटर गउत १० लिटर गोबर १० किलो सख्खर १ किलो बेसन १ किलो जोरन १ लिटर । खेतको माटो १ किलो यो सबै सामानलाई ड्रममा हाली मिलाउने र छोपेर छाहारीमा राख्ने । बिहान बेलुका दैनिक २ पटक नियमित चलाउने यो तयार हुन गर्मीमा ४ दिन र जाडोमा ७ दिन लाग्छ ।

औजार, उपकरण र सामग्री:

प्लाष्टिक ड्रम, ६/७ वटा सामग्री जम्मा पार्ने, बाल्टिन तथा बट्टाहरू, ड्रमको ढक्कन, जग, चलाउने लाठी, नापतौलको लागि ढक तराजु, लिटरको भाँडो, स्प्रे मेशिन, पानी, गउत, गोबर, सख्खर, बेसन, खेतको माटो, जोरन ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- बिग्रन नदिन घामपानीबाट जोगाउने, छोपेर राख्ने ।
- १ महिनामा १ पटक जीवामृत प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं.१० : गड्यौला मल बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्भावित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ आवश्यक सामग्री संकलन गर्ने । २ गड्यौलाको बिउ ल्याउने । ३ गड्यौला पाल्ने ठाँउ रिड, पिठ बनाउने । ४ मल बनाउने बेड बनाउने । ५ गड्यौला हाल्ने । ६ बेड पल्टाउने चिसोपना कायम राख्ने । ७ ३० देखि ६० दिनसम्म राख्ने । ८ घाम वा उज्यालोमा राखी मल छुट्याउने ९ मल छुट्याई गड्यौलालाई पुनः बेडमा व्यवस्थापन गर्ने । १० गड्यौले मल प्रति कठ्ठा कम्तिमा ३७५ र प्रतिरोपनी २५० किलो प्रयोग गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार उपकरण सहितको तालिम कक्ष <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> गड्यौला मल बनाउने <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> बुबुराउदो दानेदार खैरो कालो रंगको दुर्गन्ध नआउने खुकुलो हलुंगो 	<p>गड्यौला मलको</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय परिभाषा, महत्व र फाइदा : जमिनमा गड्यौला पालन जैविक खेतिको आधार शून्य जोताई र गड्यौला पालन । सड्ने वस्तु र गड्यौलाको आहार । गड्यौला र किसानको नाता । <p>ठाँउ तयारी :</p> <ul style="list-style-type: none"> जति मल बनाउने हो सोही अनुसार भाँडा १.५ फिटसम्म गहिरो (रिंग, नावर, बाटा, टोकरी, लामो चौकोशे ठाँउ) तल पानी चुहिने । <p>तयार गर्ने मात्रा र विधि :</p> <ul style="list-style-type: none"> कडा काठ, फलाम, प्लाष्टिक आदि बाहेकका घाँस, पराल, गोबर, पात पतिंगर स्याउला सोत्तर फोहर पदार्थको बेड(गड्यौलाको खाना) उपयुक्त चिस्यान ३० देखि ४०° सेल्सियस उचित तापक्रम २० देखि ३०° सेल्सियस सितल छाँयायुक्त वातावरण मल छुट्याउन घाम र उज्यालो

औजार, उपकरण र सामग्री:

कोदालो, खुपी, कचिया, हजारी, बाल्टिन, प्लाष्टिक सिट, डोरी, डोको, नाम्लो, पञ्जा आदि घाँस, पराल, गोबर, पात पतिंगर, स्याउला, सोत्तर, तरकारी, फलफूलको बोक्रा, कागत, सुति कपडा, जुटको बोरा, काठको धुलो, मक्काउने कृहिने वस्तु फोहर गल्ने पदार्थ ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- धेरै पानी र हिउदको चिसोबाट बचाउनु पर्छ ।
- बेड पल्टाउँदा, दरो काठ तथा मल छुट्याउँदा गड्यौला नमर्ने गरी होशियारी पूर्वक गर्नुपर्छ ।
- मलको गुणस्तर कायम राख्न मल हालेपछि खेतबारीको खनजोत गरिहाल्नु पर्छ ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ११: घन जीवामृत बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ आवश्यक सामग्रीको संकलन गर्ने । २ आवश्यक सामग्रीको मात्रा मापन गर्ने । ३ सबै सामग्री एक एक संकलन गरी मिलाएर राख्दै जाने । ४ सबै सामग्री एक भाँडोमा हालेर मिलाउने । ५ गउँतले राम्ररी मुछ्ने । ६ बोरा वा कपडाले छोपेर २ देखि ४ दिन छाँयामा राख्ने, आधा किलोका डल्ला या ठूला बोटमा राख्न १ किलोको डल्ला बनाई छाँयामा सुकाउने । ७ तरकारी तथा फलफूलको बोटको फेदमा राखिदिने, माटोले पुरी पानी राखी दिने । ८ यदि दानादार बनाउने हो भने सुकेपछि मुडगोले कुटेर मसिनो दाना बनाउने । ९ माटोमा छरेर मिलाउने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> सैद्धान्तिक कक्षाको लागि व्यवस्थित हल <p>निर्दिष्ट कार्य (के): घन जीवामृत बनाउने</p> <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> डल्लो पारेको मल दानादार बनेको ठोसरूप 	<p>घन जीवामृत १. परिचय, महत्व र फाइदा बनाउने तरिका:</p> <ul style="list-style-type: none"> पाकेको गोबर १०० किलो २० लि गाईको गहुत । <p>सख्खर २ किलो बेसन २ किलो खेतको माटो २ किलो जोरन २ ली ।</p> <ul style="list-style-type: none"> यी सबै सामानलाई एक ठाँउमा मिलाई गउँतले मुछ्ने । २ देखि ४ दिन बोराले छोपेर छाहारीमा राख्ने । आधा किलो तथा १ किलोको डल्ला बनाउने । २ देखि ४ दिन सुकाउने । तरकारी तथा फलफूलको बोटको फेदमा राख्ने यदि साना दाना बनाउने हो भने सुकेपछि मुडगोले कुटेर मसिनो बनाउने । बोरामा हालेर सितल ठाँउमा भण्डारण गर्ने । आवश्यकता अनुसार प्रयोग गर्ने । <p>१ वर्षसम्म प्रयोग गर्न सकिन्छ ।</p>

औजार, उपकरण र सामग्री:

- प्लाष्टिक ड्रम, ६,७ वटा सामग्री जम्मा पार्ने बाल्टिन जग, चलाउने लाठी, नापतौलको लागि ढक तराजु
- आवश्यक सामग्री : पानी, गउत, गोबर, सख्खर, बेसन, खेतको माटो, जोरन ।

सुरक्षा र सावधानी :

- घाम पानीबाट जोगाउन छोपेर राख्ने ।
- सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।

सब मोड्यूल ४.२: जैविक बिषादि उत्पादन

समय : ४ घण्टा (सै) + २० घण्टा (व्या) = २४ घण्टा

वर्णन:

यस मोड्यूलमा भान्छा नै औषधालय बनाउनका लागि जैविक बिषादि उत्पादन गर्ने सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू:

यो मोड्यूलको समापनपछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न समर्थ हुनेछन् :

- जैविक बिषादिहरू निमास्त्र, अगनास्त्र, मिक्सरस तथा निम र मरहट्टीको पाउडर बनाउन ।
- जैविक बिषादिको प्रयोगबाट रोगकिरा नियन्त्रण गर्न ।
- प्रकृति र संस्कृति संरक्षणबाट वातावरण सन्तुलनबारे बताउन ।
- सुरक्षाको लागि घुसुवा बालीको परिचय दिन ।
- स्थानीय वनस्पतिबाट रोग किरा नियन्त्रण गर्न ।

कार्यहरू:

- निमको पाउडर/ मरहट्टीको पाउडर बनाउने ।
- निमास्त्र बनाउने ।
- अगनास्त्र बनाउने ।
- सर्वामृत (मिक्सरस) बनाउने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. १: निमको पाउडर/ मरहट्टीको पाउडर बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने । २ निमको बिउ/ मरहट्टीको फुल) लिने । ३ राम्ररी मरहट्टीको फुल, छायामा, निमको बिउ घाममा सुकाउने र तयार गर्ने । ४ निमको दाना मरहट्टीको फुल मेशिनमा राखी, अलग अलग पिसी अलग अलग डिब्बामा प्याक गर्ने । ५ भण्डारण गर्ने । ६ कुनै बालीमा किरा लागेमा पानीमा गहुंत तथा दुधमा घोली प्रयोग गर्ने । ७ भण्डारण गरिने अन्नमा धुलो राखिदिने प्रयोग भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, मेशिन, उपकरण सहितको तालिम फर्म/कक्ष । <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> निमको र मरहट्टीको पाउडर बनाउने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> मसिनो गरी पिसेको सुख्खा वास्ना आउने पाउडर बनेको । डिब्बामा भरी कसिलो गरी बिको लगाएको । 	<ul style="list-style-type: none"> जैविक विषादिको परिचय, परिभाषा महत्व । नेपालमा प्राकृतिक रूपमा रहेका बहुजडिबुटी रोग किरा नियन्त्रणमा प्रयोग । निम, बकाइनो र मरहट्टीको पाउडरको विषादि र मुख्य मुख्य गुणहरू र तिनिहरूको प्रयोग । रोग निषेधित गर्ने जडीबुटीहरूको प्रयोग विधि । <p>मात्रा तथा विधि:</p> <ul style="list-style-type: none"> निमको पाउडर ५ ग्राम, १ ली. पानीमा राखि बोटबिरुवामा छर्ने । निमको पाउडर मरहट्टी पाउडर भण्डारण गरेका सुख्खा अनाजमा किरा निषेधित गर्न राखिन्छ ।

औजार, उपकरण र सामग्री:

ग्रेन्डर, हौदि या डिब्बा, भाडा, निम, बोभो, तितेपाति, अमृत र गाइको दुध ।

सुरक्षा तथा सावधानी:

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नु पर्ने ।
- भँडा चलाउँदा चोटपटक नलाग्ने गरी काम गर्ने ।
- बच्चा बच्चीबाट टाढा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. २: निमास्त्र बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने । २ निमको पात लिने । ३ निमको पात बोभो तितेपाती र अमृतको पात पिस्ने । ४ गाईको गोबर लिने र साधा पानीमा घोल्ने । ५ गौ मुत्र मिलाउने ६ २४ घण्टा सम्म राखी छानेर कुनै प्रकारका तरकारीका किराको नियन्त्रणका लागि छर्ने र सुरक्षित भण्डारण गर्ने । ७ कुनै बालीमा किरा लागेमा पानीमा घोली प्रयोग गर्ने । ८ प्रयोग भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।</p>	<p><u>अवस्था (दिइएको):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, मेशिन, उपकरण सहितको तालिम कक्ष/फर्म <p><u>निर्दिष्ट कार्य (के):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> निमास्त्र बनाउने । <p><u>स्तर (कति राम्रो):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> भोल रस बनेको लेदो । गन्ध आउने । 	<ul style="list-style-type: none"> निमास्त्रको परिचय, परिभाषा महत्व नेपालमा प्राकृतिकरूपमा रहेका बहुजडिबुटी निमबाट रोग किरा नियन्त्रणमा प्रयोग । <p>मात्रा तथा विधि</p> <ul style="list-style-type: none"> निमकोपात ५ किलो, बोभो १ किलो, तितेपाती २ केजी र अमृतको पात एक पाउ पिस्ने, गाईको गोबर १० किलो साधा पानी १०० ली गौ मुत्र २ ली, मिलाउने २४ घण्टासम्म राखी छानेर कुनै प्रकारका तरकारीका किराको नियन्त्रणका लागि छर्ने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

पिस्ने खल, निमको पात, हौदि, पानी, तितेपाति, गाइको गहुँत ।

सुरक्षा तथा सावधानी:

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नु पर्ने
- भाँडा चलाउँदा पिस्दा चोटपटक नलाग्ने गरी विशेष ध्यान दिने ।
- बच्चा बच्चीबाट टाढा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ३: अग्न्यास्त्र बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने ।</p> <p>२ सुर्तिको पात, निमकोपात, लसुन, हरियो खुर्सानी लिने ।</p> <p>३ राम्ररी पिसेर मसिनो बनाउने ।</p> <p>४ गाईको पिसाबमा राखी उमाल्ने ।</p> <p>५ ४८ घण्टासम्म सेलाउन राख्ने ।</p> <p>६ सबै प्रकारका तरकारीका किराको नियन्त्रणका लागि छानेर पानीमा मिसाइ छर्ने ।</p> <p>७ भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा भण्डारण गर्ने । राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, मेशिन, उपकरण सहितको तालिम कक्ष <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> अग्न्यास्त्र बनाउने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> भोल रस बनेको । नराम्रो गन्ध आउने । खैरो कालो गाढा रंग । छानेर बोतलमा प्याक गरेको । 	<ul style="list-style-type: none"> अग्न्यास्त्रको परिचय, परिभाषा महत्व । नेपालमा प्राकृतिकरूपमा रहेका बहुजडिबुटीबाट रोग किरा नियन्त्रणमा अग्न्यास्त्रको प्रयोग <p>मात्रा तथा बिधि</p> <ul style="list-style-type: none"> सुर्ति २५० ग्राम लसुन १५० ग्राम हरियो खुर्सानी १५० ग्राम निमको पात २५० ग्राम पिस्ने, गाईको गहुँत ५ लीटरमा मिसाउने र उमाल्ने । ४८ घण्टा सेलाउन दिने र छानी साधा पानी राखी छानेर कुनै प्रकारका तरकारीका किराको नियन्त्रणका लागि छर्ने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

- पकाउने भाँडो, चुल्हो, गाइको गहुँत, सुर्तिको पात, निमकोपात, लसुन, हरियो खुर्सानी ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नु पर्ने ।
- भाँडा चलाउँदा पिस्दा, काट्दा चोपटक नलाग्ने गरी ध्यान दिने ।
- बच्चाबच्चीबाट टाढा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ४: सर्वामृत (मिक्सरस) बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने ।</p> <p>२ सुर्तिको पात, निमकोपात, लसुन, हरियो खुर्सानी, तितेपाति टिमुर अमृतको कोसाको बोक्रा, आरुकोपात लिने</p> <p>३ राम्ररी पिसेर मसिनो बनाउने ।</p> <p>४ गाईको गहुँत, गाईको दुध राखी ४८ घण्टासम्म छोपेर राख्ने ।</p> <p>५ सबै प्रकारका तरकारीका किराको नियन्त्रणका लागि पानीमा मिसाइ छानेर छर्ने ।</p> <p>६ कुनै बालीमा किरा लागेमा पानीमा घोली प्रयोग गर्ने ।</p> <p>७ प्रयोग भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा भण्डारण गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, मेशिन, उपकरण फर्म सहितको तालिम कक्ष <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> सर्वामृत(मिक्स रस) बनाउने <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> भोल रस बनेको हुनेछ । गन्ध सहितको खैरो रस । लेदो रस । छानी बोतलमा प्याक गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> सर्वामृत (मिक्स रस) परिचय, परिभाषा महत्व । नेपालमा प्राकृतिक रूपमा रहेका बहुजडिबुटीको पहिचान र तिनको प्रयोगबाट रोग किरा नियन्त्रणमा सर्वामृत (मिक्स रस) प्रयोग । मात्रा तथा विधि सुर्ति १५० ग्राम लसुन १५० ग्राम हरियो खुर्सानी १५० ग्राम निमको पात १५० ग्राम बोभो १५० ग्राम तितेपाति १५० ग्राम टिमुर १०० ग्राम मरौटि १०० ग्राम पिस्ने, अमृतको कोशाको बोक्रा १०० ग्राम गाईको दुध २ ली र गाईको गहुँत २ ली. मिसाउने ४८ घण्टा छोपि छानी सकेपछि साधा पानी १०० ली मिसाउने राखी छानेर सबै प्रकारका रोग किराको नियन्त्रणका लागि छर्ने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

भाँडो, चुल्हो, गहुँत, गाईको दुध, सुर्तिको पात, निमको पात, लसुन, हरियो खुर्सानी, टिमुर ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नु पर्ने ।
- भाँडा चलाउँदा पिस्दा, काट्दा चोटपटक नलाग्ने गरी ध्यान दिने ।
- छर्दा शरीरमा नपर्ने गरी छर्ने ।
- बच्चावच्चीबाट टाढा राख्ने ।

मोड्यूल ५: जैविक नर्सरी निर्माण

समय : ७ घण्टा (सै) + ४२ घण्टा (ब्या) = ४९ घण्टा

वर्णन:

यस मोड्यूलमा भान्छा नै औषधालय बनाउनका लागि नर्सरी बनाउन सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन्

उद्देश्यहरू:

यो मोड्यूलको समापनपछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् :

- नर्सरी र नर्सरीको लागि माटो तयार गर्न ।
- बोटविरुवाको बिउ तयार तथा बेर्ना तयार गर्न ।
- विरुवा प्रसारणका नियम बिउ तथा काण्डबाट प्रसारण गर्ने विधि बयान गर्न ।

कार्यहरू:

- १ जमिनको छनौट गर्ने ।
- २ माटोको तयारी गर्ने ।
- ३ बिउको छनौट तथा उपचार गर्ने ।
- ४ सोली ब्यागमा नर्सरी बनाउने ।
- ५ फ्ल्याट बेड नर्सरी बनाउने ।
- ६ रेज्ड बेड नर्सरी बनाउने ।
- ७ डिपबेड नर्सरी बनाउने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. १: जमिनको छनौट गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> १ आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू (टेप, कोदालो, कुटो, हसिया, हथौडा, डोरी चुना) संकलन गर्ने । २ आवश्यक जमिनको उपलब्धता गर्ने । ३ जमिनको नाप गर्ने र डोरी तानी चिन्हो लगाउने । ४ बेडको आकार निर्धारण गर्ने । ५ पानीको स्रोत व्यवस्था गर्ने । ६ यातायात व्यवस्था गर्ने । ७ उर्जा व्यवस्था गर्ने । ८ हावाको बहाव छेक्ने बारको व्यवस्था गर्ने । ९ प्रयोग सामग्रीहरूलाई सफा गरी भण्डारण गर्ने । 	<p>अवस्था (दिइएको) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● जमिन सहितको कक्ष <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● जमिन छनौट गर्ने <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● उत्तर पूर्व मोहडा भएको । ● पानी लाग्ने, नजम्ने यातयात, बत्ती, बिजुली, भएको । ● किला तथा रेखा चिन्ह लगाई ब्याड बनाएको । ● भिरालो नभै सम्म पारिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● नर्सरीको परिभाषा महत्व, आवश्यकता, प्रकार ● नेपालमा नर्सरी व्यवसाय ● जमिनको परिचय, आवश्यकता र महत्व ● जमिन छनौट गर्दा ध्यानदिने कुराहरू <p>सामग्री र मात्रा:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● नर्सरी जमिनको बेडको चौडाइ १ मिटर ● लम्बाइ आवश्यकता अनुसार या ५ देखि १० मिटर सम्म ।

औजार, उपकरण र सामग्री:

- टेप, कोदालो, कुटो, हसिया, हथौडा, डोरी, चुना ।

सुरक्षा तथा सावधानी:

- व्यक्तिगत सुरक्षा अपनाउनु पर्ने ।
- रेखाङ्कन गर्दा चौडाइमा ध्यानदिनु पर्ने ।
- सुरक्षा घेरा बनाउने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. २: माटोको तयारी गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ आवश्यक औजार उपकरण संकलन गर्ने । २ माटो, गोबर, बालुवा जंगलको माटो, खरानी, सोयल कण्डिसनर संकलन गर्ने । ३ माथिका सबै सामग्रीलाई एकठाउँमा राखी बेल्ला, कोदालोको मदतले राम्ररी मिलाउने । ४ सुरक्षित तवरले भण्डारण गर्ने । ५ गमला तथा नर्सरी बेडमा बिछ्याउने । ६ प्रयोग भएका सामग्रीहरू सफा गरी भण्डारण गर्ने</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> सामग्री सहितको प्रयोगात्मक फिल्ड । <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> माटो तयारी गर्ने <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> माटोमा सामग्रीको अनुपात अनुसार मिश्रण भएको । भारपात, डल्ला ढुङ्गा नभएको । सफा, हल्का, बुरबुराउदो माटो । 	<ul style="list-style-type: none"> माटोको परिचय, परिभाषा, महत्व, माटोको प्रकार <p>मात्रा र बिधि:</p> <ul style="list-style-type: none"> कालो माटो बर्बराउँदो ४ भाग पाकेको गोबर मल २ भाग पागो बालुवा १ भाग जंगलको परसेउले माटो १ भाग खरानी १/४ (चौथाई) सोयल कण्डिसनर २५० ग्राम (८ बोरा सामग्री बराबर)

औजार, उपकरण र सामग्री:

कुटो, कोदालो, बेल्ला, पन्जा, चस्मा, टोपी, मास्क, माटो, गोबरमल, बालुवा, खरानी, सोयल कण्डिसनर, नरिवल, मोस, बोरा ।

सुरक्षा तथा सावधानी:

- व्यक्तिगत सुरक्षा अपनाउनु पर्ने ।
- माटो बनाउँदा मिसाउने सामग्रीको अनुपातमा ध्यान दिने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ३ : बिउको छनौट तथा उपचार गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ आवश्यक औजार उपकरण संकलन गर्ने २ बिउ संकलन गर्ने । ३ बिउको जातको पहिचान गर्ने । ४ नुनपानीको सोलुसनको अनुपात मिलाउने । ५ बिउलाई नुनपानीमा डुवाउने, उत्रेका बिउ हटाउने र पिंधमा बसेका बिउ रोप्न योग्य हुने भएकाले छनौट गर्ने । ६ उपचारको निमित्त अर्गानिक औषधि अगनास्त्रमा डुवाउने । ७ प्रयोग सामग्रीलाई सफा गरी सुरक्षित भण्डारण गर्ने ।	अवस्था (दिइएको): <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक सामग्री सहितको तालिम स्थल निर्दिष्ट कार्य (के): <ul style="list-style-type: none"> बिउ छनौट र उपचार गर्ने । स्तर (कति राम्रो): <ul style="list-style-type: none"> छनौट, गरिएको बिउ नुनपानी सलुसनको पिदमा बसेको । प्रमाणीकरण भएको । दाना पोटिलो भएको । मिश्रण नभएको । दागखत हुसी, किरा नलागेको । 	<ul style="list-style-type: none"> बिउको परिचय, परिभाषा महत्व, बिउ छनौटको परिचय, महत्व र विधि (नुनपानी र अण्डा) बिउको उपचार को पद्धति विधि र मात्रा: बिरुवाको जरालाइ अग्नीआस्त्रमा चोब्ले । बिउलाई अगनास्त्रमा २ मिनेट डुवाउने । नर्सरी बिरुवाप्रतिवर्ग मिटर स्क्वार १००० सोली (सिंगल सिड राख्दा)

औजार, उपकरण र सामग्री:

- कुटो, कोदालो, पन्जा, मास्क, जुत्ता, चक्कु बिउ, नुनपानी, अण्डा लोकल कुखुराको बाल्टी, अगनास्त्र ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा अपनाउनु पर्ने ।
- बिउ उपचार गर्दा समयको ध्यान दिने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ४: सोली ब्यागमा नर्सरी बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ आवश्यक औजार उपकरण संकलन गर्ने ।</p> <p>२ सालपात, केराका दाम्चा, टपरी, दुना, नाग्लो, सोली, बनाउने ।</p> <p>३ टनेल या छाया बनाउने ।</p> <p>४ सोलीमा नर्सरी माटो भर्ने ।</p> <p>५ उपचार गरेको बिउ ठुलो १ इन्च तल र सानो आधा इन्च तल बनाइ रोप्ने ।</p> <p>६ हजारीबाट पानी दिने ।</p> <p>७ प्रयोग भएका औजार र सामग्री सफा गरी भण्डारण गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> सामग्री सहितको तालिम कक्ष <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> सोली ब्याग नर्सरी बनाउने <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> सोलीमा राम्ररी माटो भरेको, पानी लगाउँदा छताछुल्ल नहुने । ठुलो पात, भर्लो, नरिवल, सुपारीका दाम्चाको सोली बनेको । माटो, पानी नचुहिने, जमिनमा राम्ररी मिलाएर राखेको । 	<ul style="list-style-type: none"> बिरुवा प्रसारणका तरिकाहरू परिचय, भारजन्य र बोटजन्य बिरुवाको प्रसारण, बिउबाट र काण्डबाट प्रसारण तरिका । नर्सरीमा सोली ब्यागको परिचय, महत्व र आवश्यकता तयारी माटो राम्ररी सोली ब्यागमा भर्ने । सोलीमा माटो भरिसकेपछि बिउ, बिरुवा रोप्ने । बिउ बिरुवा सोलीमा रोपिसकेपछि हजारीबाट विस्तारै पानी दिने । सूर्यको प्रकाश सिधै नपर्ने गरी छायाँमा राख्ने । सिंचाई गर्न सजिलो हुने गरी बिचमा बाटो राख्ने ।

औजार, उपकरण र सामग्री:

पात, दाम्चा (ठूला खालका जुनसुकै पात) चक्कु, कैंची, हजारी, पन्जा, मास्क, टोपी, चस्मा, जुता ।

सुरक्षा तथा सावधानी:

- कागजपातको सोली साना बिरुवाको लागि प्रयोग गर्ने ।
- व्यक्तिगत सुरक्षा अपनाउने ।
- ठूला बिउको लागि केराका दाम्चा भर्लाका पात प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ५: फ्ल्याट बेड नर्सरी बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ आवश्यक औजार उपकरण संकलन गर्ने । २ उच्च ठाउँमा जमिन लिने । ३ छायांको लागि टनेल बनाउने । ४ रेखाङ्कन गरी जमिन खनेर सम्म बनाउने । ५ नर्सरी माटो तयार गर्ने र नर्सरी बेडमा फिजाउने । ६ बिउ उपचार गर्ने । ७ बिउ छर्ने । ८ मल्लिङ्ग गर्ने । ९ हजारीले पानी दिई सिंचाइ गर्ने । १० प्रयोग भएका औजार उपकरण र सामग्री सफा गरी भण्डारण गर्ने ।	<u>अवस्था (दिइएको):</u> <ul style="list-style-type: none"> जमिन र औजार उपकरण सहितको तालिम कक्ष, फर्म <u>निर्दिष्ट कार्य (के):</u> <ul style="list-style-type: none"> फ्ल्याट बेड नर्सरी बनाउने । <u>स्तर (कति राम्रो):</u> <ul style="list-style-type: none"> तयारी बेड चारकुना आकार भएको । जमिनभन्दा ४ देखि ६ इन्च अग्लो । पानी नजम्ने । 	<ul style="list-style-type: none"> फ्ल्याट बेड नर्सरी परिचय, परिभाषा महत्व र आवश्यकता फ्ल्याट बेडमा नर्सरी सार्ने विरुवाहरू मात्रा तथा विधि: चौडाइ १/१ मिटरको हुनुपर्छ लम्बाइ, जमिनको उपलब्धता अनुसार बेड तयारी भइसकेपछि राम्ररी बार लगाउने ।

औजार, उपकरण र सामग्री:

- जग्गा कुटो, कोदालो, बेल्ला, टोपी, मास्क, पन्जा, जुता, बाँस, काठ, डोरी, मलखाद, हजारी ।

सुरक्षा तथा सावधानी:

- व्यक्तिगत सुरक्षा अपनाउने, सुरक्षा वारबन्देज लगाउने ।
- पशुपंछीको पहुँचबाट टाढा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ६: रेज्ड बेड नर्सरी बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ आवश्यक औजार उपकरण संकलन गर्ने । २ उच्च जमिनको छनौट गर्ने । ३ छायांको लागि टनेल बनाउने । ४ रेखाङ्कन गरी जमिन खनेर आधा फिट देखि १ फिट अग्लो बनाइ सम्म बनाउने । ५ नर्सरी माटो तयार गरी नर्सरी बेडमा फिजाउने । ६ बिउ उपचार गर्ने । ७ बिउ छर्ने । ८ मल्लिङ्ग गर्ने ९ हजारीले पानी राख्ने । १० बेड तयारी भएपछि राम्ररी बार लगाउने । ११ प्रयोग भएका सामग्री सफा गरी भण्डारण गर्ने ।	<u>अवस्था (दिइएको):</u> <ul style="list-style-type: none"> जमिन र औजार उपकरण सहितको तालिम फर्म । <u>निर्दिष्ट कार्य (के):</u> <ul style="list-style-type: none"> रेज्ड बेड नर्सरी बनाउने <u>स्तर (कति राम्रो):</u> <ul style="list-style-type: none"> तयारी बेड जमिनदेखि आधा देखि १ फिटसम्मको । जमिनमा पानी पर्दा बेड नडुब्ने । पानी निकास तथा पानीको प्रबन्ध भएको । 	<ul style="list-style-type: none"> अग्लो ड्याङ्गको नर्सरी परिचय, उचाइ आधा फिटदेखि १ फिटसम्मको हुनुपर्छ । चौडाइ १/१ मिटरको हुनुपर्छ लम्बाइ जमिनको उपलब्धता अनुसार अग्लो बेडमा सार्ने बिरुवाहरू ।

औजार, उपकरण र सामग्री:

कुटो, कोदालो, बेल्ला, टोपी, मास्क, पन्जा, जुत्ता, बाँस, काठ, डोरी, बिउ, हजारी

सुरक्षा तथा सावधानी:

- व्यक्तिगत सुरक्षा अपनाउने ।
- सुरक्षा बारबन्धेजमा ध्यान दिने ।
- जनावरको पहुचबाट टाढा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ७: डिप बेड नर्सरी बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ आवश्यक औजार, उपकरण सामग्री संकलन गर्ने ।</p> <p>२ जमिनको छनोट गरी ५ देखि ६ फिटको गोलाइको रेखाङ्कन गर्ने ।</p> <p>३ जमिनदेखि डेड फिट गहिरो गरी माटो निकाली जमिनको सतहको माटो अलग राख्ने ।</p> <p>४ १.५ (डेड फिट) गहिरोमा बेड बनाउने ।</p> <p>५ जमिनको सतहको माटो तल बिछ्याउने ।</p> <p>६ नर्सरीका लागि तयार गरेको माटो सतहमा राख्ने</p> <p>७ बिउ छनौट तथा उपचार गर्ने ।</p> <p>८ बिउ रोप्ने ।</p> <p>९ हजारीले सिंचाई गर्ने ।</p> <p>१० डिप बेडमा बाहिर परेको पानी नपस्ने गरी कुलेसो कटाउने ।</p> <p>११ हिउँ तुषारोबाट बचाउन माथिबाट खरले छोपिदिने ।</p> <p>१२ घाम लागेको बेला खर निकालिदिने ।</p> <p>१३ प्रयोग भएका सामग्री सफा गरी भण्डारण गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> जमिन र औजार उपकरण सहितको तालिम कक्ष <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> डिप बेड नर्सरी बनाउने <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> जमिन देखि १ फिट देखि ४ फिटसम्म तल बनेको नर्सरी । हिमपात तथा तुषारो हुँदा सहजै ढाँक्न सक्ने । भलपानी नपस्ने । 	<ul style="list-style-type: none"> डिप बेड नर्सरीको परिचय, महत्व, आवश्यकता तथा फाइदाहरू । डिप बेड बनाउने तरिका तथा सावधानीहरू तराइमा हिमाल र हिमालमा तराइको हावापानी निर्माणको जानाकारी । बिधि र मात्रा: जमिनमा ५ देखि ६ फिटसम्म गहिरो जानसकिन्छ । १.५ फिटको गहिराइमा बेड बनाउदा विचमा १फिट बाटो राख्ने र २.५/२.५ फिटको नर्सरी बनाउने बिरुवा निकास गर्न सहज हुने बाटो राख्नुपर्छ ।

औजार, उपकरण र सामग्री:

- कुटो, कोदालो, बेल्ला, टोपी, मास्क, पञ्जा, जुत्ता, बाँस, काठ, डोरी) बिउ हजारी, सोत्तर पात ।

सुरक्षा तथा सावधानी:

- सुरक्षा बारबन्देज गर्ने ।
- बच्चाबच्ची तथा पशुचौपायको पहुँचबाट टाढा राख्ने ।

मोड्यूल ६: जैविक उत्पादन

सब मोड्यूल ६.१: जैविक सर्वतरकारी उत्पादन

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

वर्णन:

यस मोड्यूलमा भान्छा नै औषधालय बनाउनका लागि अर्गानिक सर्वतरकारी उत्पादन गर्न सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू:

यो मोड्यूलको समापनपछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न समर्थ हुनेछन् :

- अर्गानिक सर्वतरकारी उत्पादन गर्न ।
सर्व तरकारी, दैनिक प्रयोग गर्न ।
- कौशी, करेसावारी जडीबुटी उद्यान र करेसावारी तरकारी जडीबुटी उद्यान बनाउन ।

कार्यहरू:

- सागजन्य अर्गानिक तरकारी उत्पादन गर्ने ।
- कोशाजन्य अर्गानिक तरकारी उत्पादन गर्ने ।
- लहराजन्य अर्गानिक तरकारी उत्पादन गर्ने ।
- काउलीजन्य अर्गानिक तरकारी उत्पादन गर्ने ।
- जराजन्य अर्गानिक तरकारी उत्पादन गर्ने ।
- टुसाजन्य अर्गानिक तरकारी उत्पादन गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. १: सागजन्य अर्गानिक तरकारी उत्पादन गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने ।</p> <p>२ जमिन उच्च स्थानको छनौट गर्ने ।</p> <p>३ नर्सरीको लागि जमीनको तयारी गर्ने ।</p> <p>४ बिउको उपचार गर्ने ।</p> <p>५ मल राखी माटो सुधार गर्ने ।</p> <p>६ दुरी मिलाएर विरुवा रोप्ने ।</p> <p>७ मल्लिङ्ग गर्ने ।</p> <p>८ सिंचाइको व्यवस्था गर्ने ।</p> <p>९ गोडमेल गर्ने ।</p> <p>१० रोगकिरा नियन्त्रणमा अर्गानिक विषादिको प्रयोग गर्ने ।</p> <p>११ बाली टिप्ने, तथा भण्डारण गर्ने ।</p> <p>१२ प्रयोग भएका औजार उपकरणहरू सफा गरी भण्डारण गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण र जमिन सहितको कार्यशाला <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> अर्गानिक सागजन्य खेती गर्ने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> जैविक मल प्रयोग भएको । जैविक मल्लिङ्ग सामानहरू खरपात परालले छोपिएको । रोग किरा नियन्त्रणमा जैविक विषादि प्रयोग गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> नेपालमा अर्गानिक तरकारी खेतीको लागि धरातलिय अवस्था अर्गानिक उत्पादन वातावरण विश्लेषण नेपालमा स्वास्थ्यको सोच र रोगको स्थिति । अर्गानिक साग कसरी हुन सक्छ । (रायो, बेथे, पालुङ्गो, सोफ चम्सुर, मेथी, लुडे) <p>अर्गानिक सागजन्य तरकारी खेती गर्ने बिधि:</p> <p>क) जमिन व्यवस्थापन, ख) पानी व्यवस्थापन ग) स्थानिय बिउको संरक्षण, घ) माटोको सापटी माटोमा फिर्ता मल व्यवस्थापन ङ) सुक्ष्म तत्व व्यवस्थापन । च) जंगली खेती (मिक्स खेती)</p> <ul style="list-style-type: none"> रोग किराको जानकारी नियन्त्रणमा अर्गानिक विषादिको प्रयोग । जैविक मल, गोबरमल, हरियोमल, गोबर, गहुत र बायोमास संरक्षणको जानकारी । <p>आवश्यक सामग्री र मात्रा:</p> <ul style="list-style-type: none"> सागजन्य तरकारीको बिउ पहिचान १ स्क्वार मिटरको रायोको नर्सरी बनाउने ।

औजार, उपकरण र सामग्री:

रायो, बेथे, पालुङ्गो, सोफ चम्सुर, मेथी, लुडेको बिउ मल तथा औजारहरू, बास, सावल, हँसिया, रस्सी ।

सुरक्षा तथा सावधानी:

- खनजोत गर्दा औजारबाट सुरक्षित रहने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. २: कोशाजन्य अर्गानिक तरकारी खेती गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण संकलन गर्ने । २ कुटो, कोदालो, बेल्ला, फरुवा, मल बिउ, जमिन प्लाष्टिक, बाँस, सावल, हँसिया, रस्सी कोशाजन्य तरकारीका बिउ संकलन गर्ने । ३ जमिनको छनौट गर्ने । ४ बोट सिमिको नर्सरी राख्ने । ५ जमिनको तयारी गर्ने । ६ मलको मात्रा जमिनमा मिलाउने । ७ बिउको उपचार गर्ने ८ बिउ रोप्ने । ९ सिंचाइ गर्ने । १० गोडमेल गर्ने । ११ रोग किरा व्यवस्थापन तथा उपचार गर्ने । १२ बाली टिपाइ र सफाई गर्ने । १३ बजारको लागि ग्रेडिड गर्ने । १४ भण्डारण गर्ने । १५ सामान तथा प्रयोग भएका उपकरण सफा गरी सुरक्षित भण्डारण गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण जमिन सहितको कार्यशाला <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> कोशाजन्य अर्गानिक तरकारीको उत्पादन गर्ने <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> जैविक मल प्रयोग भएको । जैविक मल्लिङ्ग सामानहरू खरपात परालले छोपिएको । रोग किरा नियन्त्रण जैविक बिषादि प्रयोग गरिएको । नर्सरीको लागि टनेल बनाउँदा उचाइमा पानी नजम्ने गरी बनाइएको । 	<p>कोशाजन्य तरकारीको परिचय, महत्व, आवश्यकता, कोशेबालीका प्रकार:</p> <ul style="list-style-type: none"> भुइसिमी र बोटसिमी जैविक मल खाद र शुष्म तत्व व्यवस्थापन । हावा पानी तथा तापक्रम रोगकिरा नियन्त्रणमा अर्गानिक बिषादिको प्रयोग । नर्सरी टनेल विधि आवश्यक सामग्री र मात्रा १ स्क्वार मि.चौडाइ भएको बोट सिमिको नर्सरी बनाउने लम्बाइ जमिनअनुसार गर्ने बोटसिमि (अमृत सितलचिनी) रोपाइँ खाडलको तयारी: १ क्यू.मिटर माटो र मलको मिश्रणले खाडल भर्ने विरुवा रोप्ने पानी राख्ने । मल्लिङ्ग गर्ने बार बन्देज गर्ने ।

औजार, उपकरण र सामग्री:

कुटो कोदालो, बेल्ला, फरुवा, मल बिउ, जमिन प्लाष्टिक, बाँस, सावल, हँसिया, रसी, जाली, बिउ -सिमी, बोडी, केराउ, बकुल्ला, राजमा, बोटसिमी, अमृत, शितलचिनी ।

सुरक्षा तथा सावधानी:

- खनजोत गर्दा औजारबाट सावधानी अपनाउनु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ३: लहराजन्य अर्गानिक तरकारी खेती गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण संकलन गर्ने ।</p> <p>२ सिमी, करेला, बरेला लौका, फर्सी, इस्कूस, घिरौंला, गोलभेंडा, परवलका बिउ संकलन गर्ने ।</p> <p>३ जमिनको छनौट गर्ने ।</p> <p>४ नर्सरी व्याड तथा जमिनको तयारी गर्ने ।</p> <p>५ बिउको उपचार गर्ने ।</p> <p>६ बिउ रोप्ने ।</p> <p>७ जैविक मल, गोबरमलको प्रयोग गर्ने ।</p> <p>८ बिरुवा सार्ने ।</p> <p>९ हावा पानी तथा तापक्रम मिलाउने ।</p> <p>१० सिचाई तथा गोडाइ: थाक्राहाल्ने, सपोट तयार गर्ने</p> <p>११ मल्लिङ्ग गर्ने ।</p> <p>११. रोगकिरा नियन्त्रणमा अर्गानिक बिषादिको प्रयोग गर्ने ।</p> <p>१२ टिपाइ र सफाई गर्ने ।</p> <p>१३. बजारको लागि ग्रेडिङ गर्ने र बजार पठाउने ।</p> <p>१४. प्रयोग भएका सामग्री (भाँडाहरु) सफा गरी भण्डारण गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● आवश्यक औजार, जग्गा र उपकरण सहितको कार्यशाला <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● लहराजन्य तरकारी खेती गर्ने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● जैविक मल प्रयोग भएको । ● जैविक मल्लिङ्ग सामानहरु खरपात परालले छोपिएको । ● रोग किरा नियन्त्रण जैविक बिषादि प्रयोग गरिएको । ● खाँदा स्वादिलो । 	<ul style="list-style-type: none"> ● लहराजन्यतरकारी: परिचय, महत्व ● लहरे तरकारी वाली उत्पादन तरिका ● जैविक मल खाद र सुक्ष्म तत्व व्यवस्थापन । ● हावा पानी तथा तापक्रम ● रोगकिरा नियन्त्रणमा अर्गानिक बिषादिको प्रयोग । ● नर्सरी टनेल विधि । ● मौसमी तथा बेमौसमी खेती प्रविधि । ● उत्पादन र बजारीकरणको ● महत्व ।

औजार, उपकरण र सामग्री:

- कुटो कोदालो, बेल्ला, फरुवा, मल बिउ, जमिन पलाष्टिक, बाँस, सावल, हँसिया, रसी ।
- बिउ (सिमी, करेला, बरेला लौका, फर्सी, इस्कूस, घिरौंला, गोलभेंडा, परवल ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- काम गर्दा व्यक्तिगत सुरक्षा तथा सावधानी : अपनाउने ।
- टनेल बनाउँदा वातावरणको मौशमी अवस्थालाई ख्याल गर्ने ।
- बारबन्देज गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ४: काउलीजन्य अर्गानिक तरकारी खेती गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ औजार उपकरण संकलन गर्ने । २ ब्रोकाउली, काउली, बन्दागोभी, गांठगोभी । ३ जमिनको छनौट गर्ने । ४ नर्सरी व्याड तथा जमिनको तयारी गर्ने । ५ बिउको उपचार गर्ने । ६ बिउ छर्ने । ७ जैविक मल खाद र शुष्म तत्व व्यवस्थापन गर्ने । ८ विरुवा सार्ने । ९ गांठगोभीको बिउ छर्ने । १० सिंचाइ गर्ने । ११ गोडमेल गर्ने । १२ रोग किरा व्यवस्थापन गर्ने । १३ रोगकिरा नियन्त्रणमा अर्गानिक विषादिको प्रयोग गर्ने । १४ ब्रोकाउलीको टिपाइ गर्ने । १५ सफाई गर्ने । १६ बजारको लागि काउलीको ग्रेडिङ गर्ने । १७ भण्डारण गर्ने । १८ भान्छामा ब्रोकाउलीको दैनिक प्रयोग गर्ने । १९ प्रयोग भएका सामग्री (भाँडाहरु) सफा गरी भण्डारण गर्ने ।	अवस्था (दिइएको): आवश्यक औजार, उपकरण बिउ,सहितको तालिम कक्षा निर्दिष्ट कार्य (के): काउलीजन्य अर्गानिक तरकारी खेती गर्ने । स्तर (कति राम्रो): <ul style="list-style-type: none"> जैविक मल प्रयोग भएको । जैविक मल्लिचङ्ग सामानहरु खरपात परालले छोपिएको । रोग किरा नियन्त्रण जैविक विषादि प्रयोग गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> काउलीजन्य तरकारीको परिचय आवश्यकता महत्व, नेपालमा काउली खेतिको सम्भावना काउलीमा लाग्ने रोग किरा नियन्त्रण । काउलीको बिउ उत्पादनको महत्व र सम्भावना बन्दाको बिउ उत्पादन प्रकृया सर्व तरकारीमा काउलीको प्रयोग आवश्यक सामग्री र मात्रा <ul style="list-style-type: none"> काउलीका नर्सरी बनाउने १स्क्वार मि. बेड तयार गर्ने मलखादको प्रयोग बेड तयारी गरी बिउ उपचार गरी छर्ने ।

औजार, उपकरण र सामग्री:

कुटो, कोदालो, बेल्ला, फरुवा, मल बिउ, जमिन पलाष्टिक, बाँस, सावल, हँसिया, रसी ।
(ब्रोकाउली, काउली, बन्दागोभी, गांठगोभी)

सुरक्षा तथा सावधानी:

- औजार चलाउँदा सुरक्षा चोटपटक नलाग्ने गरी सावधानीअपनाउने
- बारबन्देज गरी जनावरबाट बचाउने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ५: जराजन्य अर्गानिक तरकारी खेती गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने । २ जराजन्य तरकारीको बिउ संकलन गर्ने । ३ उच्च ठाउँमा जमिनको छनौट गर्ने । ४ नर्सरी बेड तथा जमिनको तयारी गर्ने । ५ बिउको उपचार गर्ने । ६ बिउ छर्ने । ७ जैविक मल खाद र शुष्म तत्व व्यवस्थापन जैविक मल, गोबरमल, हरियोमल मिलाउने । ८ विरुवा सार्ने । ९ सिधै बिउ छर्ने । १० सिचाइ तथा गोडाइ गर्ने । ११ रोग किरा व्यवस्थापन गर्ने । १२ रोगकिरा नियन्त्रणमा अर्गानिक । वनस्पतिजन्य विषादिको प्रयोग गर्ने । १३ जराजन्य तरकारीको टिपाइ र सफाई गर्ने । १४ बजारको लागि जराजन्य तरकारीको ग्रेडिङ गर्ने । १५ भण्डारण गर्ने । १६ जराजन्य तरकारीको प्रोशेसिङ गर्ने । १७ प्रयोग भएका सामग्री (भाँडाहरू) सफा गरी भण्डारण गर्ने ।	अवस्था (दिइएको): <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्षा निर्दिष्ट कार्य (के): <ul style="list-style-type: none"> जराजन्य अर्गानिक तरकारीको उत्पादन गर्ने स्तर (कति राम्रो): <ul style="list-style-type: none"> जैविक मल प्रयोग भएको । जैविक मल्लिङ्ग सामानहरू खरपात परालले छोपिएको । रोग किरा नियन्त्रण जैविक विषादि प्रयोग गरिएको । खाँदा स्वादिलो । 	<ul style="list-style-type: none"> जराजन्य, तरकारीको, परिचय, महत्व, आवश्यकता नेपालमा जराजन्य तरकारीको अवस्था उत्पादनका तरिका सिधै जमिनको तयारी गरी रोप्ने मुला, गांजर, चुकन्दर, भुईँस्याउ, नर्सरी बनाएर रोप्ने कुरिलो नर्सरी माटो तयारी सोली ब्याग भर्ने तरिका जराजन्य, तरकारीको रोपाइः ब्याड बनाउने विधि । आधा फिटको खाडल खन्ने पाकेको मल माटो मिलाई खाडल भर्ने । बिउ रोप्ने विधि । सोत्तर स्याउलाले मल्लिङ्ग गर्ने र पानी दिने विधि ।

औजार, उपकरण र सामग्री:

- कटो कोदालो, बेल्ला, फरुवा, मल बिउ, जमिन प्लाष्टिक, बाँस, सावल, हँसिया, रस्सी ।
- जराजन्य तरकारी (मुला, गांजर, चुकन्दर, भुईँस्याउ, गाण्टेमुला, सलगम, सखरखन्ठ)

सुरक्षा तथा सावधानी:

- सुरक्षा व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नु पर्ने ।
- औजार चलाउँदा सुरक्षा चोटपटक नलाग्ने गरी सावधानी अपनाउने ।
- बारबन्देज गरी जनावरबाट बचाउने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ६: टुसाजन्य जैविक तरकारी खेती गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने । २ होचो ठाउँ, खोलाको छेउछाउको जमिनको छनौट गर्ने । ३ नर्सरी बेड तथा जमिनको तयारी गर्ने ४ विउको उपचार गर्ने । ५ जैविक मल खाद तथा शुष्म तत्व व्यवस्थापन गर्ने । ६ जैविक मल, गोबरमल, मिसाउने । ७ विरुवा सार्ने । ८ विउ छर्ने । ९ सिंचाइ गर्ने । १० गोडमेल गर्ने । ११ रोग किरा व्यवस्थापन गर्ने । १२ रोगकिरा नियन्त्रणमा जैविक वनस्पतिजन्य विषादिको प्रयोग गर्ने । १३ टुसाजन्य तरकारीको टिपाइ गर्ने १४ सफाई गर्ने । १५ बजारको लागि टुसाजन्य तरकारीको ग्रेडिङ गर्ने । १६ भण्डारण गर्ने । १७ टुसाजन्य तरकारीको प्रोशेसिङ गर्ने । १८ प्रयोग भएका सामग्री (भाँडाहरू) सफा गरी भण्डारण गर्ने ।	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष । <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> टुसाजन्य जैविक तरकारीको उत्पादन गर्ने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> जैविक मल मिश्रित खेती प्रयोग भएको । जैविक मल्लिङ्ग सामानहरू खरपात परालले छोपिएको । रोग किरा नियन्त्रण जैविक विषादि प्रयोग गरिएको । खाँदा स्वादिलो । 	<ul style="list-style-type: none"> टुसाजन्य, तरकारीको, परिच, महत्व, आवश्यकता नेपालमा टुसाजन्य तरकारीको अवस्था उत्पादनका तरिका सिधै जमिनको तयारी गरी रोप्ने तामा, न्युरो । नर्सरी बनाएर रोप्ने कुरिलो । नर्सरी माटो तयारीको परिचय । ब्याग भर्ने कुरिलोको रोपाइ: १.५ फिटको खाडल खन्ने पाकेको मल माटो मिलाई खाडल भर्ने । तामा, न्युरो र कुरिलोको बेर्ना लगाउने । सोत्तर स्याउलाले मल्लिङ्ग गर्ने र पानी दिने ।

औजार उपकरण र सामग्री:

कुटो कोदालो, बेल्ला, फरुवा, मल विउ, जमिन प्लाष्टिक, बाँस, सावल, हँसिया, रस्सी, तामा, निगालो, कुरिलो, न्युरो ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने ।
- औजार चलाउँदा सुरक्षा चोटपटक नलाग्ने गरी सावधानी अपनाउने ।
- बारबन्देज गरी जनावरबाट बचाउने ।
- भलपानीबाट बचाउने ।

सव मोड्यूल ६.२: जैविक सर्वजडीबुटी उत्पादन

समय : १२ घण्टा (सै) + ४८ घण्टा (ब्या) = ६० घण्टा

वर्णन:

यस मोड्यूलमा भान्छा नै औषधालय बनाउनका लागि जैविक सर्वजडीबुटी उत्पादन गर्ने सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू:

यो मोड्यूलको समापनपछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न समर्थ हुनेछन् :

- स्थानीय जडीबुटी पहिचान र प्रयोग गर्न
- जडीबुटीको जुस चटनी अचार उत्पादन गर्न ।
- प्रयोगको हिसाबले जडीबुटीको विभाजन (जरा, बोक्रा, पात, फल, फूल) गर्न ।
- जडीबुटीबाट रोगको निदान तथा लाग्ने नदिने उपाय गर्न ।
- जडीबुटी उत्पादन र प्रशोधन गर्न ।

कार्यहरू:

क. उत्पादनका आधारमा

- १ जडीबुटीजन्य भाार उत्पादन गर्ने ।
- २ लहराजन्य जडीबुटी उत्पादन गर्ने ।
- ३ बुट्टाजन्य जडीबुटी उत्पादन गर्ने ।

ख. प्रयोगका आधारमा

- १ बोक्राजन्य जडीबुटी उत्पादन र प्रयोग गर्ने ।
- २ जराजन्य जडीबुटी उत्पादन र प्रयोग गर्ने ।
- ३ पातजन्य जडीबुटी उत्पादन र प्रयोग गर्ने ।
- ४ फूलजन्य जडीबुटी उत्पादन र प्रयोग गर्ने ।
- ५ फलजन्य जडीबुटी उत्पादन र प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : २ घण्टा
प्रयोगात्मक : ६ घण्टा
कुल समय : ८ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. १: भारजन्य जडीबुटी उत्पादन गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने ।</p> <p>२ जडीबुटीको बिउ/ विरुवा / फल/ जरा) लिने ।</p> <p>३ जडीबुटीको लागि नर्सरीको माटो तयार गर्ने ।</p> <p>४ गमला सोली वा बेड भर्ने ।</p> <p>५ बिउ छर्ने विरुवा रोप्ने ।</p> <p>६ घरमा करेशाबारी जडीबुटी बगैचा बनाउने ।</p> <p>७ गोडमेल तथा सिंचाइ गर्ने ।</p> <p>८ टिपाइ दैनिक पात मुण्टा टिप्ने र सफा गर्ने ।</p> <p>९ जडीबुटी प्रोसेसिङ्ग गर्ने बजार पठाउने ।</p> <p>१० दैनिक जुस तथा अचारमा प्रयोग भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा भण्डारण गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> भारजन्य बहुजडीबुटीको उत्पादन गर्ने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> जैविक मल प्रयोग भएको । जैविक मल्लिचङ्ग सामानहरू खरपात परालले छोपिएको । रोग किरा नियन्त्रण जैविक विषादि प्रयोग गरिएको । जडीबुटीको करेशाबारी बनाएको । 	<ul style="list-style-type: none"> जडीबुटीको परिचय, परिभाषा महत्व । नेपालमा प्राकृतिक रूपमा रहेका बहुजडीबुटीको चिनारी मुख्य मुख्य गुणहरू रोगनिषेधित गर्ने भारहरूको प्रयोग विधि । भारजन्य, बहुजडीबुटीको उत्पादन तरिका । <p>विधि र मात्रा</p> <ul style="list-style-type: none"> करेशाबारीमा खेती । परिचय, महत्व र आवश्यकता व्यवसायिक खेती: परिचय, महत्व र आवश्यकता करेशाबारीको लागि ४ धुर व्यवसायिक खेतीको लागि निम्नतम ५ कठ्ठा

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

- पुदिना, तुलसि, मरहटी, घोलटाप्रे, ध्यूकुमारी, दतिवन, लज्जावती, अजम्मरी, भृगिराज, नागदोन, गुर्जो, पुनर्नवा, पारिजात, सदाबाहर, मालतीका फुल र चिनी भाँर, धनियाँ,

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नु पर्ने ।
- बच्चाबच्चीबाट टाढा राख्ने ।
- रोपी सकेपछि तत्काल कुखुरा बाखाको चल्ला पाठाहरूलाई पस्न नदिने ।
- सिंचाई गर्दा हल्का रूपले गर्ने ।
- जैविक मल मात्र प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : २ घण्टा
प्रयोगात्मक : ६ घण्टा
कुल समय : ८ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. २: लहराजन्य जडीबुटी उत्पादन गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने ।</p> <p>२ लहराजन्य जडीबुटीको विउ/ विरुवा / फल/ जरा) लिने ।</p> <p>३ जडीबुटीको नर्सरी गर्ने माटो तयार गर्ने ।</p> <p>४ गमला सोली वा बेड भर्ने ।</p> <p>५ विउ छर्ने ।</p> <p>६ विरुवा रोप्ने ।</p> <p>७ जडीबुटी बगैचा बनाउने जमिन तयार गर्ने ।</p> <p>८ गोडमेल गर्ने ।</p> <p>९ सिंचाइ गर्ने ।</p> <p>१० दैनिक पात मुण्टा टिप्ने ।</p> <p>११ सफा गरी छायांमा सुकाउने ।</p> <p>१२ जडीबुटी प्रोसेसिङ्ग गर्ने ।</p> <p>१३ बजार पठाउने ।</p> <p>१४ दैनिक जुस, मसला तथा अचारमा प्रयोग गर्ने ।</p> <p>१५ भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा भण्डारण गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको): आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (के): लहराजन्य बहुजडीबुटीको उत्पादन गर्ने ।</p> <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> लहराजन्य बहु जडीबुटी रोपेर देखाउने । जैविक मल प्रयोग भएको । जैविक मल्लिङ्ग सामानहरू खरपात परालले छोपिएको । रोग किरा नियन्त्रण जैविक विषादि प्रयोग गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> लहराजन्य जडीबुटीको परिचय, परिभाषा महत्व । नेपालमा प्राकृतिक रूपमा रहेका लहराजन्य बहुजडीबुटीको चिनारी मुख्य मुख्य गुणहरू रोग निषेधित गर्ने जडीबुटीहरूको प्रयोग विधि । लहराजन्य, बहुजडीबुटीको उत्पादन तरिका । <p>विधि र मात्रा</p> <ul style="list-style-type: none"> करेसाबारीमा, खोला, जंगल अदिमा खेती । परिचय, महत्व र आवश्यकता व्यवसायिक खेती: परिचय, महत्व र आवश्यकता करेसाबारीको लागि ४ धुर व्यवसायिक खेतीको लागि निम्नतम ५ कठ्ठा ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

कुटो, कोदालो, फरुवा, बेल्ला, मल विउ, विरुवा, लहराजन्य जडीबुटी घोलताप्रे, पुनरनभा, पुदिना गुर्जो, पिपला, पोइसाग, अभिजाले, मरिच, आकाशबेली ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्ने ।
- बच्चाबच्चीबाट टाढा राख्ने ।
- रोपी सकेपछि तत्काल कुखुरा बाखाको चल्ला पाठाहरूलाई पस्न नदिने ।
- सिंचाई गर्दा हल्का रूपले गर्ने ।
- जैविक मल मात्र प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : २ घण्टा
प्रयोगात्मक : ६ घण्टा
कुल समय : ८ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ३: बुट्टाजन्य जडीबुटी संरक्षण र उत्पादन गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने । २ बुट्टाजन्य जडीबुटीको बिउ/बिरुवा/फल/जरा) लिने । ३ जडीबुटीको नर्सरी गर्ने माटो तयार गर्ने । ४ गमला सोली वा बेड भर्ने । ५ बिउ छर्ने । ६ विरुवा रोप्ने । ७ जडीबुटी बगैचा बनाउने जमिन तयार गर्ने । ८ गोडमेल गर्ने । ९ सिचाइ गर्ने । १० पात मुण्टा टिप्ने । ११ सफा गर्ने । १२ छायाँमा सुकाउने । १३ भण्डारण गर्ने । १४ जडीबुटी प्रोसेसिङ्ग गरी बजार पठाउने । १५ दैनिक जुस, मसला तथा अचारमा प्रयोग १६ प्रयोग भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> बुट्टाजन्य बहुजडीबुटीको उत्पादन गर्ने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> बहु जडीबुटीको बगैचा बनाउने । जैविक मल प्रयोग भएको । जैविक मल्लिङ्ग सामानहरू खरपात परालले छोपिएको । रोग किरा नियन्त्रण जैविक विषादि प्रयोग गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> बुट्टाजन्य जडीबुटीको परिचय, परिभाषा महत्व । नेपालमा प्राकृतिक रूपमा रहेका बुट्टाजन्य बहुजडीबुटीको चिनारी मुख्य मुख्य गुणहरू । रोग निषेधित गर्ने जडीबुटीहरूको प्रयोग विधि । बुट्टाजन्य, बहुजडीबुटीको उत्पादन तरिका । <p>विधि र मात्रा</p> <ul style="list-style-type: none"> करेसाबारीमा, खोला, जंगल अदिमा खेती । परिचय, महत्व र आवश्यकता व्यवसायिक खेती: परिचय, महत्व र आवश्यकता करेसाबारीको लागि ४ धुर व्यवसायिक खेती लागि निम्नतम ५ कठ्ठा ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

कुटो, कोदालो, फरुवा, बेल्ला, मल बिउ, बेल परिजात अम्बा आंप, घन्टेफुल, दालचिनि, सउर, अमला, सितलचिनी, अमृत, कडिपत्ति, पुत्रन्जिवी, गुलाफ, असुरो, आंक, नीम, धतुरो, अडिर)

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नु पर्ने ।
- बच्चाबच्चीबाट टाढा राख्ने ।
- रोपी सके पछि तत्काल कुखुरा बाखाको चल्ला पाठाहरूलाई पस्न दिनु हुन्न ।
- सिचाई गर्दा हल्का रूपले गर्ने ।
- जैविक मल मात्र प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : २ घण्टा
प्रयोगात्मक : ६ घण्टा
कुल समय : ८ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ४: बोक्राजन्य जडीबुटीको उत्पादन तथा प्रयोग गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने ।</p> <p>२ बोक्राजन्य जडीबुटीको विउ/ विरुवा / फल/ जरा) लिने ।</p> <p>३ बोक्राजन्य जडीबुटीको नर्सरी गर्ने माटो तयार गर्ने ।</p> <p>४ बेड भर्ने ।</p> <p>५ विउ छर्ने ।</p> <p>६ विरुवा रोप्ने ।</p> <p>७ जमिन तयार गर्ने ।</p> <p>८ गोडमेल तथा सिचाइ गर्ने ।</p> <p>९ बोक्रा टिप्ने ।</p> <p>१० सफा गर्ने ।</p> <p>११ छायामा सुकाउने ।</p> <p>१२ भण्डारण गर्ने ।</p> <p>१३ प्रशोधन गर्ने ।</p> <p>१४ बजार पठाउने ।</p> <p>१५ दैनिक जुस, मसला तथा अचारमा प्रयोग गर्ने ।</p> <p>१६ भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण फर्म सहितको तालिम कक्ष <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> बोक्राजन्य जडीबुटीको उत्पादन र प्रयोग गर्ने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> बोक्राजन्य जडीबुटी रोपेर देखाउने । जैविक मल प्रयोग भएको । जैविक मल्लिङ्ग सामानहरू खरपात परालले छोपिएको । बोक्रा हटाइ सफा गरी पिसिएको या रस बनाइएको । 	<ul style="list-style-type: none"> बोक्राजन्य जडीबुटीको परिचय, परिभाषा महत्व । नेपालमा प्राकृतिक रूपमा रहेका बोक्राजन्य बहुजडिबुटीको चिनारी मुख्य मुख्य गुणहरू । बोक्राजन्य, बहुजडीबुटीको प्रयोग तरिका । <p>बिधि र मात्रा</p> <ul style="list-style-type: none"> करेसावारीमा, खोला, जंगल अदिमा खेती । परिचय, महत्व र आवश्यकता व्यवसायिक खेती: परिचय, महत्व र आवश्यकता करेसावारीको लागि ४ धुर व्यवसायिक खेतीका लागि निम्नतम १५ कठ्ठा ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

कुटो, कोदालो, फरुवा, बेल्ला, मल विउ, विरुवा, बोक्राजन्य जन्य जडीबुटी: (दालचिनी, आप, कत्था, सउर, रोइनी, जामुन) ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने ।
- बोक्रा सफा गरी छायामा सुकाउने ।
- धुलोबाट बचाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : २ घण्टा
प्रयोगात्मक : ६ घण्टा
कुल समय : ८ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ५: जराजन्य जडीबुटीका उत्पादन तथा प्रयोग गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> १ औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने । २ जराजन्य जडीबुटीको बिउ/बिरुवा/फल/जरा) लिने । ३ जराजन्य जडीबुटीको नर्सरी गर्ने माटो तयार गर्ने ४ बेड भर्ने । ५ बिउ छर्ने । ६ बिरुवा रोप्ने । ७ जमिन तयार गर्ने । ८ गोडमेल तथा सिंचाइ गर्ने । ९ जरा टिप्ने । १० सफा गर्ने, छायामा सुकाउने पिस्ने । ११ भण्डारण गर्ने । १२ प्रशोधन गर्ने बजार पठाउने । १३ भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा राख्ने । 	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> • आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> • जराजन्य जडीबुटीको उत्पादन र प्रयोग गर्ने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> • जराजन्य जडीबुटी रोपेर देखाउने । • जैविक मल प्रयोग भएको । • जैविक मल्लिङ्ग सामानहरू खरपात परालले छोपिएका । • जरा निकाली सफा गरी पिसिएको पाउडर या रस बनाइएको । 	<ul style="list-style-type: none"> • जराजन्य जडीबुटीको परिचय, परिभाषा महत्व । • नेपालमा प्राकृतिक रूपमा रहेका जराजन्य बहुजडीबुटीको चिनारी मुख्य मुख्य गुणहरू • जराजन्य, बहुजडीबुटीको प्रयोग तरिका । <p>बिधि र मात्रा</p> <ul style="list-style-type: none"> • करेसाबारीमा, खोला, जंगल अदिमा खेती । • बोक्रा उक्काइ लिने । • सफा गरेर छायामा सुकाउने • पिंघेर मसिनो बनाउने या रस बनाउने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

कुटो, कोदालो, फरुवा, बेल्ला, मल बिउ, बिरुवा, जराजन्य जन्य जडीबुटी : (सेतोमसुली, गाजर, चुकन्दर, दतिवन, लज्जावती, मालती, कुरिलो) ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- भाँडा चलाउँदा विशेष ध्यान दिने ।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने
- जरा सफा गरी छायामा सुकाउने ।
- धुलोबाट बचाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : २ घण्टा
प्रयोगात्मक : ६ घण्टा
कुल समय : ८ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ६: पातजन्य जडीबुटीका उत्पादन तथा प्रयोग गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने । २ पातजन्य जडीबुटीको विउ/बिरुवा/फल/जरा) लिने । ३ पातजन्य जडीबुटीको नर्सरी गर्ने माटो तयार गर्ने । ४ बेड भर्ने । ५ विउ छर्ने बिरुवा रोप्ने । ६ जमिन तयार गर्ने । ७ गोडमेल तथा सिचाइ गर्ने । ८ पात टिप्ने । ९ सफा गर्ने , छायायामा सुकाउने पिस्ने । १० भण्डारण गर्ने । ११ प्रशोधन गर्ने बजार पठाउने । १२ भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> पातजन्य जडीबुटीको उत्पादन र प्रयोग गर्ने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> पातजन्य जडीबुटी रोपेर देखाउने । जैविक मल प्रयोग भएको । पात निकाली सफा गरी पिसिएको पाउडर या रस बनाइएको । 	<ul style="list-style-type: none"> पातजन्य जडीबुटीको परिचय, परिभाषा महत्व । नेपालमा प्राकृतिक रूपमा रहेका पातजन्य बहुजडिबुटीको चिनारी मुख्य मुख्य गुणहरू पातजन्य, बहुजडीबुटीको प्रयोग तरिका । <p>बिधि र मात्रा</p> <ul style="list-style-type: none"> पात टिप्ने । सफा गरेर छायायामा सुकाउने पिंधेर मसिनोपाउडर बनाउने या रस बनाउने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

कुटो, कोदालो, फरुवा, बेल्ला, मल विउ, बिरुवा, पातजन्य जडीबुटी : (सितलचिनी, अमृत, दालचिनी, दतिवन, लज्जावती पान, मरिच पारिजात गुर्जो) ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- औजार चलाउँदा चोट नलाग्ने गरी विशेष ध्यान दिने ।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने
- पात सफा गरी छायायामा सुकाउने ।
- धुलोबाट बचाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : २ घण्टा
प्रयोगात्मक : ६ घण्टा
कुल समय : ८ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ७: फुलजन्य जडीबुटीका उत्पादन तथा प्रयोग गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने ।</p> <p>२ फुलजन्य जडीबुटीको बिउ/ विरुवा / फल/ जरा) लिने ।</p> <p>३ फुलजन्य जडीबुटीको नर्सरी गर्ने माटो तयार गर्ने ।</p> <p>४ बेड भर्ने र बिउ छर्ने विरुवा रोप्ने ।</p> <p>५ जमिन तयार गर्ने ।</p> <p>६ गोडमेल तथा सिचाइ गर्ने ।</p> <p>७ फुल टिप्ने ।</p> <p>८ सफा गर्ने , छायामा सुकाउने पिस्ने ।</p> <p>९ भण्डारण गर्ने ।</p> <p>१० प्रशोधन गर्ने बजार पठाउने ।</p> <p>११ भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> फुलजन्य जडीबुटीको उत्पादन र प्रयोग गर्ने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> फुलजन्य जडीबुटी रोपेर देखाउने । जैविक मल प्रयोग भएको। फुल पिसेर पाउडर या रस बनाइएको । 	<ul style="list-style-type: none"> फुलजन्य जडीबुटीको परिचय, परिभाषा महत्व । नेपालमा प्राकृतिक रूपमा रहेका फुलजन्य बहुजडिबुटीको चिनारी मुख्य मुख्य गुणहरू फुलजन्य, बहुजडीबुटीको प्रयोग तरिका । <p>बिधि र मात्रा</p> <ul style="list-style-type: none"> फुल टिप्ने । सफा गरेर छायामा सुकाउने पिंधेर मसिनोपाउडर बनाउने या रस बनाउने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

- सामग्री: कुटो, कोदालो, फरुवा, बेल्ट्या, मल बिउ, विरुवा, फुलजन्य जडीबुटी उत्पादन तथा प्रयोग गर्ने :
- (गुलाफ, पारिजात, लालिगुरास, धतुरो, चमेली, सदाबाहर, घन्टेफुल)

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने
- फुल सफा गर्नुपर्ने ।
- धुलोबाट बचाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : २ घण्टा
प्रयोगात्मक : ६ घण्टा
कुल समय : ८ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ८: फलजन्य जडीबुटीका उत्पादन तथा प्रयोग गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण सामग्री संकलन गर्ने । २ फलजन्य जडीबुटीको विउ/ विरुवा / फल/ जरा) लिने । ३ फलजन्य जडीबुटीको नर्सरी गर्ने माटो तयार गर्ने । ४ बेड भर्ने । ५ विउ छर्ने । ६ विरुवा रोप्ने । ७ जमिन तयार गर्ने । ८ गोडमेल तथा सिचाइ गर्ने । ९ फुल टिप्ने । १० सफा गर्ने , छायामा सुकाउने पिस्ने । ११ भण्डारण गर्ने । १२ प्रशोधन गर्ने बजार पठाउने । १३ प्रयोग भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको): आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (के): फलजन्य जडीबुटीको उत्पादन र प्रयोग गर्ने ।</p> <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> फलजन्य जडीबुटी रोपेर देखाउने । जैविक मल प्रयोग भएको। फल निकाली सफा गरी पिसिएको पाउडर या रस बनाइएको । 	<ul style="list-style-type: none"> फलजन्य जडीबुटीको परिचय, परिभाषा महत्व । नेपालमा प्राकृतिक रूपमा रहेका फलजन्य बहुजडिबुटीको चिनारी मुख्य मुख्य गुणहरू <ul style="list-style-type: none"> फलजन्य, बहुजडीबुटीको प्रयोग तरिका । <p>बिधि र मात्रा</p> <ul style="list-style-type: none"> फल टिप्ने । सफा गरेर छायामा सुकाउने ससाना टुक्रा पार्ने । पिंधेर मसिनो पाउडर बनाउने या रस बनाउने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

कुटो, कोदालो, फरुवा, बेल्ला, मल विउ, विरुवा, फलजन्य जडीबुटी: (हरो, बरो, अमला, बेल, अमृत)

सुरक्षा तथा सावधानी :

- औजार चलाउँदा चोटनलाग्ने गरी विशेष ध्यान दिने ।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने
- फल सफा गरी छायामा सुकाउने ।
- धुलोवाट बचाउने ।

सब मोड्यूल ६.३: जैविक सर्वखाद्यन्न उत्पादन

समय : ३ घण्टा (सै) + ३३ घण्टा (ब्या) = ३६ घण्टा

वर्णन:

यस मोड्यूलमा: भान्छा नै औषधालय बनाउनका लागि जैविक सर्वखाद्यन्न उत्पादन गर्ने सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू:

यो मोड्यूलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न समर्थ हुनेछन् :

- हरेक खाद्यन्नको जैविक तरिकाबाट उत्पादन गर्न ।
- अन्न, दलहन र तेलहन बालीको जैविक उत्पादन व्यवस्थापन तरिका जान्न ।

कार्यहरू:

- अन्न बालीको जैविक उत्पादन गर्ने ।
- दलहन बालीको जैविक उत्पादन गर्ने ।
- तेलहन बालीको जैविक उत्पादन गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
प्रयोगात्मक : ११ घण्टा
कुल समय : १२ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. १: अन्नबालीको जैविक उत्पादन गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ औजार उपकरण सामग्री संकलन गर्ने । २ अन्न बाली बिउ/ लिने । ३ माटो तयार गर्न खनजोत गर्ने । ४ बिउ रोप्ने । ५ सिंचाई गर्ने । ६ गोडमेल गर्ने । ७ कटाई गर्ने । ८ बाली भित्र्याउने । ९ भण्डारण गर्ने । १० बजार पठाउने । ११ प्रयोग भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।	<p>अवस्था (दिइएको): आवश्यक औजार, उपकरण सहितको फर्म /तालिम कक्ष</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (के): अन्न बालीको जैविक उत्पादन गर्ने ।</p> <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> जैविक मल प्रयोग भएको । जैविक मल्लिङ्ग सामानहरू खरपात परालले छोपिएको । रोग किरा नियन्त्रणमा जैविक बिषादि प्रयोग गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> अन्न बालीको परिचय, परिभाषा महत्व । नेपालमा अन्न बाली उत्पादन प्राकृतिक चिनारी मुख्य मुख्य गुणहरू । अन्न बालीको उत्पादन तरिका <p>बिधि र मात्रा</p> <ul style="list-style-type: none"> नमूना खेती । व्यवसायिक खेती । व्यवसायिक खेती: परिचय, महत्व र आवश्यकता र तरिका करेसावारीको लागि ४ धुर व्यवसायिक खेतीको लागि निम्नतम ५ कठ्ठा ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

कुटो, कोदालो, फरुवा, बेल्ला, मल बिउ, मकै, गहुँ धान, कोदो, फापर, जुनेलो, चिनो, कागुनो ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- औजार चलाउँदा चोटपटक नलाग्ने गरी चलाउने ।
- बच्चाबच्चीबाट टाढा राख्ने ।
- रोपी सकेपछि तत्काल कुखुरा बाखाको चल्ला पाठाहरूलाई पस्न दिनु हुन्न ।
- सिंचाई गर्दा आवश्यकता पहिचान गर्नुपर्छ ।
- जैविक मल मात्र प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
प्रयोगात्मक : ११ घण्टा
कुल समय : १२ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. २ : दलहन बालीको जैविक उत्पादन गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ औजार उपकरण सामग्री संकलन गर्ने । २ दलहन बालीको बिउ/ लिने । ३ माटो तयार गर्न खनजोत गर्ने । ४ बिउ रोप्ने । ५ सिचाइ गर्ने । ६ गोडमेल गर्ने । ७ कटाई गर्ने । ८ बाली भित्र्याउने । ९ भण्डारण गर्ने । १० बजार पठाउने । ११ प्रयोग भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।	अवस्था (दिइएको): <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको फर्म /तालिम कक्ष निर्दिष्ट कार्य (के): दलहन बालीको जैविक उत्पादन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> दलहन बाली परिचय, परिभाषा महत्व । नेपालमा दलहन बाली को चिनारी मुख्य मुख्य गुणहरू दलहन बाली को प्रयोग विधि । उत्पादन तरिका । विधि र मात्रा <ul style="list-style-type: none"> करेसावारीमा खेती । परिचय, महत्व र आवश्यकता व्यवसायिक खेती: परिचय, महत्व र आवश्यकता ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

कूटो, कोदालो, फरुवा, बेल्चा, मल बिउ, अडहर चना, केराउ, भट्ट, मास, मुसुरो, सिमी, बोडी, सोस्ता बकुला ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- औजार चलाउँदा चोटपटक नलाग्ने गरी चलाउने ।
- बच्चाबच्चीबाट टाढा राख्ने ।
- रोपी सकेपछि तत्काल कुखुरा बाखाको चल्ला पाठाहरूलाई पस्न दिनु हुन्न ।
- सिंचाई गर्दा आवश्यकता पहिचान गर्ने ।
- जैविक मल मात्र प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
प्रयोगात्मक : ११ घण्टा
कुल समय : १२ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ३ : तेलहन बालीको जैविक उत्पादन गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ औजार उपकरण सामग्री संकलन गर्ने । २ तेलहन बालीको विउ / लिने । ३ माटो तयार गर्न खनजोत गर्ने । ४ विउ रोप्ने । ५ सिचाई गर्ने । ६ गोडमेल गर्ने । ७ छटाई गर्ने । ८ बाली भित्र्याउने । ९ भण्डारण गर्ने । १० तेल बनाउने, बजार पठाउने । ११ प्रयोग भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको फर्म / तालिम कक्ष <p>निर्दिष्ट कार्य (के): तेलहन बालीको जैविक उत्पादन गर्ने ।</p> <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> जैविक मल प्रयोग भएको । जैविक मल्लिङ्ग सामानहरू खरपात परालले छोपिएको । रोग किरा नियन्त्रणमा जैविक बिषादि प्रयोग गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> तेलहन बाली परिचय, परिभाषा महत्व । नेपालमा तेलहन बालीको चिनारी मुख्य मुख्य गुणहरू तेलहन बालीको प्रयोग विधि । उत्पादन तरिका । <p>विधि र मात्रा</p> <ul style="list-style-type: none"> करेसाबारीमा खेती । परिचय, महत्व र आवश्यकता <p>व्यवसायिक खेती: परिचय, महत्व र आवश्यकता ।</p>

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

कुटो, कोदालो, फरुवा, बेल्ला, मल विउ, तोरी, सर्सु, आलस, तिल, सुर्यमुखी, सुरबुज्जे, अडिर, जेट्रोफा, च्युरी, भट्टमास

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने ।
- औजार चलाउँदा चोटपटक नलाग्ने गरी चलाउने ।
- बच्चाबच्चीबाट टाढा राख्ने ।
- रोपी सकेपछि तत्काल कुखुरा बाखाको चल्ला पाठाहरूलाई पस्न दिनु हुन्न ।
- जैविक मल मात्र प्रयोग गर्ने ।

सब मोड्यूल ६.४: जैविक दाना र घाँस उत्पादन

समय : ३ घण्टा (सै) + १५ घण्टा (ब्या) = १८ घण्टा

वर्णन:

यस मोड्यूलमा: भान्छा नै औषधालय बनाउन जैविकपशुपन्छी पालनका लागि दाना र घाँस व्यवस्थापन गर्ने सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू:

यो मोड्यूलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न समर्थ हुनेछन् :

- हरेक पशुफर्म जैविक तरिकाबाट उत्पादन गर्न ।
- घाँस, दाना तथा औषधीको प्रयोग जैविक उत्पादन व्यवस्थापन गर्न ।
- हर्मोन तथा एन्टिबायोटिक निषेध गर्न ।

कार्यहरू:

- घासबालीको जैविक उत्पादन गर्ने ।
- दानाको जैविक उत्पादन गर्ने ।
- पशुपन्छीको जैविक तरिकाले पालन गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. १ : घाँस बालीको जैविक उत्पादन गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ औजार उपकरण सामग्री संकलन गर्ने । २ भुईँघाँस, डालेघाँस बालीको बिउ/ लिने । ३ माटो तयार गर्न खनजोत गर्ने । ४ बिउ रोप्ने । ५ सिचाई गर्ने । ६ कटाई गर्ने । ७ घाँस खुवाउने । ८ साइलेज बनाउने । ९ प्रयोग भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।	अवस्था (दिइएको): <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको फर्म /तालिम कक्ष निर्दिष्ट कार्य (के): घाँस बालीको जैविक उत्पादन गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> घाँस बालीको परिचय, परिभाषा महत्व । नेपालका गुनि मुख्य मुख्य घाँस बालीका चिनारी, भुइँघाँस डालेघाँस उत्पादनको महत्व । जैविक घाँस बाली उत्पादन विधि । विधि र मात्रा: व्यवसायिक खेतीको आवश्यकता

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

कुटो, कोदालो, फरुवा, बेल्ला, गोबरमल, बिउ, बन्सो, टिउसेन्टे, बरसिम, जै, बदामघाँस, सेटारिया, उलाटो, स्टाइलो, मेनबुल्ला, किमु, कटहर, बडहर, सितलचिनी, अमृत, कुटमिरो, बेडुलो, दुधिलो, खन्यु, अडहर, चना, केराउ, भट्ट, मास, मसुरो लगायतको घाँसहरू पहिचान ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने
- औजार चलाउँदा चोटपटक नलाग्ने गरी चलाउने ।
- बच्चाबच्चीबाट टाढा राख्ने ।
- जैविक मल मात्र प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. २ : जैविक दाना उत्पादन गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण सामग्री संकलन गर्ने । २ मकै, जौ, गहुँको चोकर, धानको ढुटो सितलचिनी, अमृत, पखनबेत प्रयोग गर्ने एन्टिबायोटिक रहित दाना बनाउने । ३ यी सामानहरू सुकाएर पिसेर मिलाउने । ४ नुन तथा पिना मिलाउने । ५ रासायनिक विषादि र रासायनिक मल प्रयोग नगरी उत्पादन गरिएको घाँसको साइलेज बनाउने । ६ मात्रा मिलाएर पशुपन्थीलाई खुवाउने । ७ प्रयोग भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको फर्म / तालिम कक्ष <p>निर्दिष्ट कार्य (के): जैविक दाना उत्पादन गर्ने ।</p> <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> जैविक मल प्रयोग भएको । रोग, किरा नियन्त्रणमा जैविक विषादि प्रयोग गरिएको । रासायनिक विषादि निषेध गरिएको । एन्टिबायोटिक निषेधित निषेध गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> जैविक दानाको परिचय, परिभाषा जैविक दानाको उत्पादनको महत्व र आवश्यकता । विधि र मात्रा: <ul style="list-style-type: none"> १० किलो दाना बनाउदा: मकै ३ किलो, जौ २ किलो । गहुँको चोकर १.५ किलो, धानको ढुटो १.५ किलो, सितलचिनीको पातको पाउडर ७५० ग्राम, अमृत ० किलो, पखनबेत २५० ग्राम । अन्य नुन पिना मिमिनरल ०.५० किलो ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

बन्सो, टिउसेन्टे, बरसिम, जै, कटहर, बडहर, सितलचिनी, अमृत, कुटमिरो, बेडुलो, खन्यु, अडहर, चना, केराउ, भट्ट मास, बन्सो, बरसिम, बदामघाँस, सेटारिया, उलाटो, स्टाइलो, मेनबुल्ला, किमु, मसुरो लगायतको घाँसको साइलेज बनाउने) ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने ।
- औजार चलाउँदा चोटपटक नलाग्ने गरी चलाउने ।
- बच्चाबच्चीबाट टाढा राख्ने ।
- जैविक दाना मात्र प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ३: पशुपन्छीको जैविक तरिकाले पालन गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण सामग्री संकलन गर्ने । २ भुईँघाँस, डालेघाँस वालीको बिउ संकलन गर्ने र रोप्ने । ३ पशुपन्छीको पाडा पाडी, बाच्छा बाच्छी संकलन गर्ने । ४ घाँस तथा दाना स्थानीय स्तरमै उत्पादन गर्ने । ५ एन्टिबायोटिक र बिषादि निषेध गर्ने । ६ स्थानीय घाँसको साइलेज बनाउने । ७ स्थानीय स्तरमा बनाइएको दाना खुवाउने । ८ घाँस खुवाउने र पाल्ने । ९ प्रयोग भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको फर्म /तालिम कक्ष <p>निर्दिष्ट कार्य (के): पशुपन्छीको जैविक तरिकाले पालन गर्ने ।</p> <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> जैविक दाना तथा घाँस मात्र प्रयोग भएको । रोग नियन्त्रणमा जैविक औषधि, अमृत, पखनबेद, कोका, सितलचिनी, प्रयोग गरिएको । एन्टिबायोटिक निषेधित दाना प्रयोग भएको । 	<ul style="list-style-type: none"> पशुपन्छीको जैविक तरिकाले पालन परिचय, परिभाषा । पशुपन्छी जैविक उत्पादनको महत्व, आवश्यकता । विधि र मात्रा: १ जनावरको लागि एकघर एक जनावर । कम्तिमा ६ स्क्वार फिट भकारो । ३ रोपनी जग्गा । स्थानीय दाना तथा घाँसको सहारा ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू: गाई, भैसी, बाखा या बंगुर । गोठ/खोर कुटो, कोदालो, फरुवा, बेल्ला, गोबरमल, घाँसबिउ, बन्सो, टिउसेन्टे, बरसिम, जै, बदामघास, सेटारिया, उलाटो, स्टाइलो, मेनबुल्ला, किमु, कटहर, बडहर, सितलचिनी, अमृत, कुटमिरो, बेडुलो, खन्यु, अरहर, चना, केराउ, भट्ट मास, मसुरो लगायतका घाँस ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- बस्ने गोठ/खोर वातावरणीय अनुकूल हुनुपर्ने ।
- औजार चलाउँदा चोटपटक नलाग्ने गरी चलाउने ।

मोड्यूल ७: भान्छा नै औषधालय पाककला

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

वर्णन:

यस मोड्यूलमा भान्छा नै औषधालय बनाउनका लागि उत्पादन तथा खानामा प्रयोग परिकारका सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू:

यो मोड्यूलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न समर्थ हुनेछन् :

- भान्छा र भान्छाका परिकारबारे परिचित हुन ।
- जैविक फलफूल, तरकारी, अन्न, जडीबुटी, उत्पादन गर्न सक्ने र परिकार बनाउन प्रयोग गर्न ।
- शरीरलाई चाहिने आवश्यक तत्व सबै भान्छाबाट प्राप्त गर्ने व्यवस्था गर्न ।

कार्यहरू:

- १ फलफूलको सलाद बनाउने ।
- २ सर्वअन्नको सातु बनाउने विधि ।
- ३ सर्वजडीबुटीको पेयपदार्थ (चिया) रसाहार बनाउने ।
- ४ जडीबुटीको जुस बनाउने ।
- ५ सर्वअन्नको खिचडी बनाउने ।
- ६ सर्वअन्नको हलुवा बनाउने ।
- ७ सर्वअन्नको रोटी बनाउने ।
- ८ सर्वअन्नको खीर बनाउने ।
- ९ सर्वमसला बनाउने ।
- १० सर्व जडीबुटीको चटनी/अचार बनाउने
- ११ सर्वतरकारी पकाउने ।
- १२ .सर्वदाल पकाउने ।
- १३ जमरा (गहुं, जौ)को जुस बनाउने ।
- १४ जैविक भोल मासु बनाउने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. : १. फलफूलको सलाद बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण: बाटा, थाल चक्कु चपिड बोर्ड पानी जग प्लेट काटा, फलफूलहरू, सामग्री संकलन गर्ने ।</p> <p>२ सिजन अनुसारको फलफूल अनार, मेवा, आंपलाई राम्ररी धुने ।</p> <p>३ अनारलाई फोरी सफा प्लेटमा राख्ने ।</p> <p>४ मेवाको बोक्रा हटाइ स-साना टुकामा काटी राख्ने ।</p> <p>५ आंपको बोक्रा हटाइ सलाइस गरी काट्ने ।</p> <p>६ खानाको साथमा सलादको रुपमा खाने</p> <p>७ प्रयोग भएका औजार उपकरण सफा गरेर सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्षा, भान्छा । <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> फलफूलको सलाद बनाउने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> विषाधी फल प्रयोग नभएको । फलफूलमा विषाधी प्रयोग नभएको । 	<ul style="list-style-type: none"> फलफूलको परिचय: सलादको फाइदा सलाद बनाउने विधि सलाद जन्य फलफूल: आंप लिचि, अम्बा, अनार, अंगुर, आरु, बखडा, मेवा, भुइँकटहर, बडहर, एभोकाडो किबि, काफल, तिजु, सुन्तला, मौशम, ड्रागन फल परिचय ।

औजार उपकरण र सामग्री:

प्रेशर कुकर, कराही, थाल तावा तथा भान्छाका आवश्यक सामग्रीहरू, प्रकृतिजन्य उत्पादनका खानाहरू, आंप, लिचि, अम्बा, अनार, अंगुर, आरुबखडा, मेवा, भुइँकटहर, बडहर, एभोकाडो किबि, काफल, तिजु, सुन्तला, मौशम, ड्रागनफल

सुरक्षा तथा सावधानी:

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने ।
- बच्चाहरूको पहुँचबाट टाढा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. २: सर्वअन्नको सातु बनाउने बिधि ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने ।</p> <p>२ सर्वअन्न संकलन गर्ने ।</p> <p>३ अन्न केलाउने र सफा गर्ने ।</p> <p>४ अन्नलाई अलग अलग भुट्ने ।</p> <p>५ बोक्रा हटाउने ।</p> <p>६ २ : १ को रेसियोमा मिसाइ पिस्ने ।</p> <p>७ भाँडोमा राखी हावा बन्द गर्ने ।</p> <p>८ दैनिक बिहान बेलुका प्रयोग गर्ने ।</p> <p>९ प्रयोग भएका उपकरण र सामग्री: सफा गरेर सुरक्षित राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष । <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <p>सर्वअन्नको सातु बनाउने ।</p> <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> मसिनो पाउडर बनेको । मगमग वासना आउने । खाँदा स्वादिलो मिठो । 	<ul style="list-style-type: none"> बहु अन्नको परिभाषा, महत्व तथा फाइदाहरू खाद्य स्वच्छतामा ध्यानदिनुपर्ने कुराहरू: जंकफुट फास्टफुड बन्दबाट भाँड्या शुद्धता । सर्वअन्नको परिकारमा सातु बनाउने । <p>आवश्यक सामग्री र मात्रा:</p> <ul style="list-style-type: none"> १ किलो सातुको निम्ति अन्नको मात्रा मकै, १५०ग्राम, चामल, १०० ग्राम गहु, १०० ग्राम, कोदो १०० ग्राम, फापर ५० ग्राम, जौ १०० ग्राम, जुनेलो ५० ग्राम, अमृत बुस्ट ५० ग्राम । भट्ट ५० ग्राम, केराउ ५० ग्राम, रहर ५० ग्राम, चना ५० ग्राम, मसुरो ५० ग्राम, पिसेको सबै पिठो मिसाइ भाँडोमा राख्ने । तातोपानी, या दुधमा राखी १ । १ चम्चाका दरले बिहान बेलुका खाने । लाइफ फुडको परिचय र तयार मात्रा खाने बानी परिवर्तनमा सात्विक खानाको तयारी र मात्रा: ३ जनाको लागि: ताजा तरकारी मुला, गाजर चुकन्दर र साग लिने । राम्ररी धुने र साना टुकामा चपिड बोर्डको मद्दतले काटने । थालमा भिन्दाभिन्दै मिलाएर राख्ने । २ आलु, सखरखण्ड, तरुल पिंडालु आधा/आधा किलो लिने राम्ररी धुने । भाँडोमा राखी उमाल्ने । पाकेपछि पुन सफा गरी स साना टुकामा काटी थालमा मिलाएर भिन्दाभिन्दै राख्ने । ३ ताजा फलफूल स्याउ १ दाना अनार १ दाना, अंगुर १ पाउ मौषम २ दानको जुस बनाउने, गिलासमा राख्ने । सबै परिकार टेवलमा राखि इच्छा अनुसार घर परिवारले सात्विक खाना खाने, खाना आफुलाई हैन भगवान र बुवा आमालाई खुवाउने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

चुल्लो, दाना भुट्ने हाँडी, चलाउने भुटानो, कराही, भाँडा, अन्नहरू, ग्राइण्डर र अन्न राख्ने भाँडाहरू मिश्री कमै, चामल, गहु, कोदो, फापर, जौ, जुनेलो, भट्टमास, केराउ, रहर, चना, मसुरो ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- तयार भएको सातु २ दिनमा भाँडोमा प्याक गरी हावा बन्द गरिसक्नु पर्ने ।
- काम गर्दा सरसफाईमा विशेष ध्यान दिने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ३: सर्वजडीबुटीको पेयपदार्थ (चिया) र रसाहार बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण संकलन गर्ने । २ बाटा, थाल चक्कु चपिड बोर्ड पानी जग ल्पेट केल्ली संकलन गर्ने । ३ जडीबुटीको पात/ मुन्टा /फूल/ फल/बोक्रा जरा) लिने । ४ जडीबुटी केलाउने र सफा गर्ने । ५ केल्लीमा ४ गिलास पानी राख्ने । ६ तोकिए अनुसारका जडीबुटी राख्ने र उमाल्ने । ७ मसला: अलैचि, दाना मरिच दान अदुवा, तेजपत्ता साथमा पिस्ने । ८ मसलाको पेस्ट बनाइ मिसाउने । ९ औजार उपकरणहरू सफा गरी भण्डारण गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण र सर्वजडीबुटी सहितको तालिम कक्ष <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> बहु जडीबुटीको पेयपदार्थ (चिया) बनाउने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> चियाको कलरमा स्वादिलो चिया 	<ul style="list-style-type: none"> बहुजडीबुटीको चिया तथा पेयपदार्थको परिचय ,परिभाषा, महत्व तथा फाइदाहरु । रोग निषेधित गर्ने बाटो रसाहार बनाउने विधिको परिचय । मह र कागतीको बेसमा रसाहार । दहिको बेसमा रसाहार र रायता । खानाका परिकार परिचय: परिभाषा र महत्व <p>आवश्यक सामग्री र मात्रा</p> <ul style="list-style-type: none"> बहुजडीबुटीको ४ गिलास चिया बनाउने बनाउने : सफा पानी ४ गिलास लिने केल्लीमा सख्खर १५ ग्राम सहित पानी राखी चुल्होमा बसाल्ने तुल्सी ५ पत्ता लिने, अमृत १ ग्राम, सितलचिनी १ग्राम र पारीजातको आधापत्ता लिने । बोभो, आधा ग्राम पुदेना, आधा ग्राम लेमनग्रास,रसाना टुक्रा लिइ सबै जडीबुटी सफा गरी धोएर थिचि केल्लीमा राख्ने,। अलैचि, १ दाना मरिच २दान अदुवा,१ तेजपत्ता आधा ग्राम साथमा पिस्ने र मिसाउने पानी उम्ले पछि छानी गिलासमा राखी तातै चुस्की लिने । <p>रसाहार बनाउने मात्रा तथा तरिका -(काक्रो, गाजर मेवा)</p> <ul style="list-style-type: none"> काक्रोको रस ४ कप पुदिनाको रस २ चम्चा कागती २ बटा

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
		<p>को रस मिलाई छानेर पिउने ।</p> <ul style="list-style-type: none"> ● गाजरको रस ३ कप ● पालकको रस १ कप ● मह ४ चम्चा <p>मिलाई कागती २ बटा निचोरी छानेर पिउने ।</p> <ul style="list-style-type: none"> ● काचो मेवाको रस २ कप ● लौकाको रस २ कप ● मह ६ चम्चा ● कागती २ बटा

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

मिक्सर, चिया छान्ने जालि, गिलाँस, बाटा, जग, थाल, पानी, चम्चा, चपिड बोर्ड, मसलाको पेष्ट बाटा, थाल चक्कु प्लेट, केल्ली, ग्याँस चुल्लो र बहुजडिबुटीहरू अमृत, तुल्सी, बोभो, पुदेना, लेमनग्रास, अलैची, मरिच, अदुवा, सुकमेल तेजपत्ता, कालोनुन र सखर, काक्रो, गाजर, मेवा, कागती, मह ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- तयार भएको चिया तातै प्रयोग गर्नुपर्ने ।
- बिरे नुन मात्र प्रयोग गर्ने ।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ४: सर्वजडीबुटीको जुस बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण संकलन गर्ने । २ जडीबुटी टिप्ने र संकलन गर्ने । ३ जडीबुटीको पात/ मुन्टा /फूल/ फल/बोक्रा जरा) लिने । ४ जडीबुटी केलाउने र सफा गर्ने । ५ मसला (बिरे नुन, अदुवा, लसुन, प्याज, धनिया, हलेदो, मरिच, जिरा, अलैची, टिम्बुर, दालचिनी) जम्मा गर्ने । ६ सबै सामग्रीलाई सफा पानी सहित मिक्चर मेशिनमा राख्ने । ७ मेशिनको ढकन बन्द गरेर चलाउने । ८ लेदो तयार भई सकेपछि आवश्यकता अनुसार सफा पानी राखी स्वाद अनुसार (सख्खर, मह, कागती) राखी जुस तयार गर्ने । ९ गिलासमा राखेर विस्तारै पिउने । १० प्रयोग भएका सामग्री (भाँडाहरु) सफा गरी भण्डारण गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको): जडीबुटी उद्यान • आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (के): • बहु जडीबुटीको जुस बनाउने</p> <p>स्तर (कति राम्रो): • तयारी जुस सर्वत भन्दा बाक्लो खुदो भन्दा पातलो भएको । • छोक्रा नभएको । • बेस (मुल जडीबुटी) अनुसारको रंग र स्वाद भएको । • ताजा जडीबुटी प्रयोग भएको ।</p>	<ul style="list-style-type: none"> • करेसावारी जडीबुटी उद्यान केन्द्र र भान्छा नै ओषधालय परिचय, • बहु जडीबुटी जुसको परिचय, महत्व र फाईदा । • कौशि जडीबुटी उद्यान केन्द्र र भान्छा नै ओषधालय परिचय • तयार गर्ने मात्रा र विधि • जुसका प्रकारहरू • जुसको लागि आवश्यक सामग्री र मात्रा <p>१ अमृत वेस जुस १ लिटरका लागि</p> <ul style="list-style-type: none"> • अमृत ५ ग्राम • पुदिना २ ग्राम • तुलसी २ ग्राम • धनिया १ ग्राम • मरहटी १ ग्राम • ध्यूकुमारीको जेल २ ग्राम • दतिवन १ ग्राम • लज्जावती २ ग्राम • अजम्मरी ३ ग्राम • भृगिराज १ ग्राम • नागदोन १ ग्राम • गुर्जो १ ग्राम • पुनर्नवा १ ग्राम • मसलाको पेष्ट ३ ग्राम <p>२ पुदिना वेस जुस १ लिटरका लागि: (सितलता जुस)</p> <ul style="list-style-type: none"> • पुदिना ५ ग्राम • तुलसी २ ग्राम • मरहटी १ ग्राम • ध्यूकुमारीको जेल २ ग्राम • दतिवन १ ग्राम • धनिया १ग्राम • लज्जावती २ ग्राम • अजम्मरी ३ ग्राम • भृगिराज १ ग्राम • नागदोन १ ग्राम • गुर्जो १ ग्राम • पुनर्नवा २ ग्राम

		<ul style="list-style-type: none"> • अमृत ३ ग्राम • घोटटाप्रे २ ग्राम • मसलाको पेष्ट ३ ग्राम <p>३ भृगिराज बेस जुस १ लिटरका लागि:</p> <p>(पायल्स निरोधक जुस)</p> <ul style="list-style-type: none"> • भृगिराज ५ ग्राम • नाकदोन ५ ग्राम • अमृतपावर ३ ग्राम • पुदिना २ ग्राम • तुलसी २ ग्राम • धनिया, १ ग्राम • मरहटी १ ग्राम • ध्यूकुमारीको जेल ४ ग्राम • दतिवन १ ग्राम • लज्जावती २ ग्राम • अजम्मरी २ ग्राम • गुर्जो ३ ग्राम • पुनर्नवा २ ग्राम • बिरे नुन ३ ग्राम • मसलाको पेष्ट ३ ग्राम <p>४, अजम्मरीको बेस जुस १ लिटरका लागि:</p> <p>(पत्थरी निरोधक जुस)</p> <ul style="list-style-type: none"> • अजम्बरी १० ग्राम • लज्जावती ५ ग्राम • मुला ४ ग्राम • केराको गुबो ३ ग्राम • घण्टेफूल ३ ग्राम • मरचि ३ दाना • अमृतपावर २ ग्राम • पुदिना २ ग्राम • धनिया १ग्राम • तुलसी २ ग्राम • मरहटी १ ग्राम • ध्यूकुमारीको जेल ४ ग्राम • दतिवन १ ग्राम • गुर्जो ३ ग्राम • पुनर्नवा २ ग्राम • नाकदोन १ ग्राम • बिरे नुन ३ ग्राम • मसलाको पेष्ट २ ग्राम <p>५, लज्जावतीको बेस जुस १ लिटरका लागि:</p> <p>(तल्लो पेटको रोग निरोधक जुस)</p> <ul style="list-style-type: none"> • लज्जावती ६ ग्राम • दतिवन ५ ग्राम • गुर्जो ३ ग्राम
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • मुला २ ग्राम • अमृतपावर २ ग्राम • पुदिना २ ग्राम • तुलसी २ ग्राम • धनिया १ग्राम • मरहटी १ ग्राम • ध्यूकुमारीको जेल ४ ग्राम • पुनर्नवा २ ग्राम • नाकदोन १ ग्राम • विरे नुन ३ ग्राम • मसलाको पेष्ट २ ग्राम <p>६, गुर्जाको बेसमा जुस १ लिटरका लागि: (डायबिटिज, प्रेशर रोग निरोधक जुस)</p> <ul style="list-style-type: none"> • गुर्जा ५ ग्राम • अमृत बुष्ट ३ ग्राम • भिजाएकोपानी सहितको मेथी २ ग्राम • ध्यूकुमारीको जेल ४ ग्राम • मुला २ ग्राम • पुदिना २ ग्राम • तुलसी २ ग्राम • धनिया १ ग्राम • चिनिभ्रार २ ग्राम • मरहटी १ ग्राम • बरको बोक्रा २ ग्राम • पारीजातको पात २ ग्राम • बेलको पात २ ग्राम • निमको पात १ ग्राम • कुरिलो २ ग्राम • घोटटाप्रे २ ग्राम • पुनरनभा २ ग्राम
--	--	---

औजार, उपकरण र सामग्रीहरु:

गुर्जा, अमृतबुष्ट, भिजाएको पानी सहितको मेथी, ध्यूकुमारी, मुला, पुदिना, तुलसी, धनिया, चिनिभ्रार, मरहटी, बरको बोक्रा, पारीजातको पात, बेलको पात, निमको पात, कुरिलो, घोलटाप्रे, पुनरनभा ।

मिक्सर, जडीबुटी, छान्नेजालि, गिलास, बाटा, जग, थाल, पानी, चम्चा, चपिड बोर्ड, मसलाको पेष्ट ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- तयार भएको जुस ६ घण्टा भित्र प्रयोग गरी सक्नुपर्ने ।
- विरे नुन मात्र प्रयोग गर्ने ।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नु पर्ने ।
- औजारहरु बच्चाहरुको पहुँचबाट टाढा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ५: सर्वअन्नको खिचडी बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण संकलन गर्ने । २ बहुअन्न केलाउने र सफा गर्ने । ३ मसला तयार गर्ने । ४ ताजा अदुवा, ताजा हलेदो, जिरा, लसुन, ल्वाङ, सुकमेल, हरियो खुर्सानी, कालो नुन दालाचिनी, काजू, बदाम पिस्ने । ५ अन्न केलाउने र सफा गर्ने, राम्ररी धुने ६ डेड लिटर सफा पानी कसौडी या प्रेसर कुकरमा उमाल्ने । ७ पानी उम्लिन थालेपछि बहुअन्न उम्लिन थालेको पानीमा राखी पनिउले चलाउने । ८ ताजा अदुवा, ताजा हलेदोसहितको मसला राख्ने र चलाउने । ९ सानो आगो बनाएर चलाउदै जाने । १० पाक्ने अवस्थामा १०० ग्राम ध्यू राखी चलाउने । ११ नुनको अवस्था चेक गर्ने । १२ अब खिचडी तयार भयो । १३ प्रयोग सामग्री सफा गरी राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्षा <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> भान्छामा बहुअन्नको खिचडी बनाउने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> गिलो पहेलो लेदो खिचडी भएको । खाना स्वादिलो भएको । 	<ul style="list-style-type: none"> मानव स्वास्थ्य आधारशिला र बहुअन्नको सम्बन्ध परिचय खाना र शरिर, आहार विहार प्रणायामको परिचय । बहुअन्नको खिचडीको परिचय श्रुषिखेतीबाट भान्छा औषधालय ,बिना खनजोत खेतीको परिचय । भान्छा नै औषधालय घोषणका आधार <p>आवश्यक सामग्री र मात्र:</p> <ul style="list-style-type: none"> आधाकिलो बहुअन्नको खिचडीको निम्ति मात्रा: चामल, १५० ग्राम मकैको च्याख्ला ५० ग्राम, गहुका च्याख्ला, ५० ग्राम, जौका च्याख्ला, ५० ग्राम, मासदाल १२५ ग्राम, रहर, २५ ग्राम मसुरो २५ ग्राम, मसलाको पेस्ट ५० ग्राम राख्ने पकाउने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

चुल्लो, कसौडी चलाउने पनिउ, भाँडाहरु थाल, चम्चा र भाँडाहरु: ध्यू , मकैका च्याख्ला, चामल, गहुँका च्याख्ला, जौका च्याख्ला, मासको दाल, रहर दाल, मसुरो दाल र मसलाको पेस्ट ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- तयार भएको खिचडी ६ घण्टा भन्दा बढी नराख्ने ।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ६: सर्वअन्नको रोटी बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण सामग्री (चुल्लो, कराही, भाँडा, सर्वअन्नको पिठो, मिश्री, ध्यू) जम्मा गर्ने ।</p> <p>२ सर्वअन्नको पिठो संकलन गर्ने ।</p> <p>३ केलाउने र सफा गर्ने ।</p> <p>४ गहिरो कराही लिने सफा गरी ध्यू राखी चुल्होमा तताउने ।</p> <p>५ ध्यू तातेपछि लेदो पिठो सोलिका मद्दतले कराहीमा घुमाउने रोटी विस्तारै पल्टाएर पकाउने ।</p> <p>६ गिलो रोटी बनाउने: तावा आगोमा तताइ गिलोगरी मुछ्केको सोही पिठोलाई तातेको तावामा गोलो गरी थेच्ने र पल्टाएर पकाउने अब रोटी तयार भयो ।</p> <p>७ सर्वजडिबुटीको, चटनीको साथ सेलरोटी तथा पानीरोटी खाने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको): आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष ।</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (के): भान्छामा बहुअन्नको रोटी बनाउने ।</p> <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> गिलो रोटी, सेलरोटी खाँदा मिठो गुलियो । 	<p>बहु अन्नको रोटी परिचय, महत्व तथा फाइदाहरू बनाउने गर्ने विधि ।</p> <p>आवश्यक सामग्री र मात्र</p> <ul style="list-style-type: none"> सर्वअन्नको १ किलो पिठोको सेलरोटी मात्रा: मकै २०० ग्राम, चामल १०० ग्राम, गहु १०० ग्राम, अमृतबुष्ट २५ ग्राम, कोदो १०० ग्राम, फापर ५० ग्राम, जौ १०० ग्राम । जुनेलो ५० ग्राम, भट्ट ५० ग्राम, केराउ ५० ग्राम, रहर ५० ग्राम, चना ५० ग्राम, मसुरो ५० ग्रामको पिठो राम्ररी मिसाउने । काजु, बदाम पिस्ता नरिवल र २५० ग्राम ध्यू सहितको मसला मिश्री ५० ग्राम, राखी पिठो राम्ररी मल्ने केही क्षणपछि पानीले मुछ्केने र लेदो बनाउने तावामा राखी पकाउने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

- भाँडा, तावा, पिठोराख्ने भाँडा, मिश्री, ध्यू, सोलायी, चुल्लो, सर्वअन्नको पिठो, चलाउने पनिथो, कराही, भाँडा, राख्ने भाँडाहरू, ल्वाङ, सुकमेल, जाइफल, दालचिनी, काजु, बदाम, पिस्ता, नरिवल, मकै, चामल, गहुँ, कोदो, फापर, जौ, जुनेलो, भट्टमास, केराउ, रहर, चना, मसुरोको पिठो ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- तयार भएको सेलरोटी ३ दिनमा खाइ सक्नुपर्ने ।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ७: सर्वअन्नको हलुवा बनाउने विधि ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने । २ सर्वअन्नको पिठो संकलन गर्ने । ३ अन्नको पिठो केलाउने र सफा गर्ने । ४ मसलाको पेष्ट बनाउने । ५ कराहीमा ध्यु राखी तताउने । ६ काजु, बदाम पिस्ता नरिवल सहितको मसला र पिठो राखी राम्ररी भुट्ने, । ७ रातो पारी भुटेपछि तातो पानीले डुवाउने र पकाउने । ८ मिठास अनुसार भेली तथा मिश्री राख्ने । ९ राम्ररी पाकेपछि पनिचो छाड्दछ तब मात्र उतार्ने । १० अब परिकार तयार भयो । ११ थालमा राखेर सर्वजडिबुटीको चटनीको साथ हलुवा खाने । १२ प्रयोग भएका सामान सफा गरी राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष । <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> भान्छामा बहुअन्नको हलुवा बनाउने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> पाकेको खैरो रंगको हलुवा खाँदा मिठो गुलियो । 	<ul style="list-style-type: none"> बहु अन्नको हलुवा । परिचय परिभाषा, महत्व तथा फाइदाहरू । उपभोक्ताको अधिकार र कानुनी मान्यता <p>आवश्यक सामग्री र मात्र</p> <p>२,सर्वअन्नको पिठो संकलन गर्ने १ किलो हलुवाको निमित्त पिठोको मात्रा: मकै २०० ग्राम, चामल १०० ग्राम, गहुँ १०० ग्राम, कोदो १०० ग्राम, फापर,५०ग्राम, जौ १०० ग्राम जुनेलो ५० ग्राम । २, :भट्ट ५० ग्राम, केराउ ५० ग्राम, रहर ५० ग्राम, चना ५० ग्राम, मसुरो ५० ग्राम को पिठो राम्ररी मिसाउने । ३, ठूलो कराहीमा २५० ग्राम ध्यु राखि चुल्होमा तताउने काजु, बदाम पिस्ता नरिवल सहितको मसलामा सर्वअन्नको पिठो राखी चलाउने र रातो हुने गरी भुट्ने । ६ तातो पानी २ लिटर राख्ने र पकाउने ।</p>

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

चुल्लो,सर्वअन्नको पिठो , चलाउने पनिचो, कराही, भाँडा, राख्ने भाँडाहरू ल्वाड, सुकमेल, जाइफल, दालचिनी, काजु, बदाम, पिस्ता, नरिवल, हलेदो, अमृत, मिश्री, ध्यु, मकै, चामल, गहुँ, कोदो, फापर, जौ, जुनेलो ,भट्टमास, केराउ, रहर, चना, मसुरो ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- तयार भएको हलुवा १ दिनमा खाई सक्नुपर्ने ।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ८: सर्वमसला बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ औजार उपकरण संकलन गर्ने । २ मसला संकलन गर्ने । ३ मसला केलाउने र सफा गर्ने । ४ मसलालाई अलग अलग सुकाउने । ५ बोक्रा हटाउने । ६ पिस्ने र डिब्बामा प्याक गर्ने । ७ प्रयोग भएका औजार सफा गरी भण्डारण गर्ने ।	अवस्था (दिइएको): • आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष निर्दिष्ट कार्य (के): • भान्छामा बहुमसलाको पिठो बनाउने । स्तर (कति राम्रो): • सर्वमसला पिठेको पिठो बनेको । • लेदो बनेको ।	• सर्वमसलाको परिचय, परिभाषा, महत्व तथा फाइदाहरू । • नेपालमा मसलाजन्य जडीबुटीहरूको अवस्था र प्रयोग विधि । • नेपालमा अमृत खेती परिचय । आवश्यक सामग्री र मात्रा • सर्वमसलाको पाउडर बनाउने । • ५०० ग्राम मसला बनाउनका निम्ति मात्रा: • धनिया १०० ग्राम, • जीरा, १०० ग्रामकाजु, १५ग्राम, • टिमुर १५ ग्राम मरहट्टी, १५ ग्राम • जिम्मो १० ग्राम, अमृत ५० ग्राम, • हलेदो ५० ग्राम, कडिपत्ति २५ ग्राम, • अदुवाको सुठो २५ ग्राम, • अकबरे खुर्सानी २५ ग्राम,ल्लाड, १५ग्राम, • सुकमेल २५ ग्राम, जाइफल ५ ग्राम, • दालचिनी १५ ग्राम, काजु १० ग्राम का सर्वमसलाको पाउडर मिसाउने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

चुल्लो,सर्वमसला, पनिचो, कराही, भाँडा, राख्ने भाँडाहरू ल्लाड, सुकमेल, जाइफल, दालचिनी, काजु, बदाम, पिस्ता, नरिवल, अमृत, ग्राइण्डर मेशिन, धनिया, जीरा, काजु, टिमुर, मरहट्टी, जिम्मो, कडिपत्ति, अदुवाको सुठो र अकबरे खुर्सानी ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- तयार भएको हलुवा १ दिनमा खाइ सक्नुपर्ने ।
- पकाउँदा घ्यूमा राम्रो गरी भुट्ने र रातो बनाउने ।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ९: सर्व जडीबुटीको चटनी | अचार बनाउने विधि ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण सामग्री जडिबुटीहरू: संकलन गर्ने ।</p> <p>२ जडीबुटी टिप्ने र संकलन गर्ने ।</p> <p>३ जडीबुटीको पात/ मुन्टा / फूल/ फल/बोक्रा जरा) लिने ।</p> <p>४ जडीबुटी केलाउने र सफा गर्ने ।</p> <p>५ मसला: हलेदो, अलैचि मरिच, टिमुर, लसुन, प्याज खुर्सानी, धनिया, अमृत, अदुवा, तेजपत्ता, कालो नुन समेत जडीबुटी मेशिनमा राख्ने ।</p> <p>६ पानी राखी ढक्कन लगाइ पिस्ने ।</p> <p>७ अचार तयार भयो ।</p> <p>८ चटनी बनाउँदा अचारको बेस हटाउने ।</p> <p>९ प्रयोग भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित टाउँमा राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> बहु जडीबुटीको अचार /चटनी बनाउने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> बहु जडीबुटीको अचार बाक्लो । बहु जडीबुटीको चटनी पातलो । 	<ul style="list-style-type: none"> वनस्पति र मानव स्वास्थ्य, परिचय, महत्व । बहुजडिबुटीको चटनी/अचार परिचय, परिभाषा, महत्व तथा फाइदाहरू । रोग निषेधित गर्ने महान उपाय र भारपातको खाना । बहुजडीबुटीको अचार ३० ग्राम मुलाको बेसमा बनाउने । मुला ५.५ ग्राम अमृत २ ग्राम, सितलचिनी १ ग्राम पुदिना १ ग्राम, तुलसी १ ग्राम मरहटी १ ग्राम, घोलटाप्रे १ ग्राम घ्यूकुमारीको जेल १ ग्राम, दतिवन लज्जावती १ ग्राम ,अजम्मरी १ ग्रा. भृगिराज १ ग्राम , नागदोन १ ग्राम गुर्जो १ ग्राम, पुनर्नवा १ ग्राम पारिजात ,सदाबाहर १ ग्राम मालतिकाफुल र चिनी भार १ग्रा. धनिया, १ ग्राम, सतावरी १ ग्राम, गुलाफ, जिब्रेफुल १ ग्राम राम्परी धोएर मिक्सचरमा राखी १५ एम.एल. पानी हालेर पिस्ने र मसलाको पेष्ट ४ ग्राम राखेर लेदो बनाउने , परिकार सँग खाने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

भाँडा, प्लेट, खल, मिक्सचर मेशिन ल्वाड, सुकमेल, प्याज, लसुन, दालचिनी, काजु, बदाम, पिस्ता, नरिवल र सर्वजडीबुटी ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने
- मेशिन चलाउँदा विशेष ध्यान दिने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. १०: सर्वतरकारी (हरियोखसी) पकाउने बिधि ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> १. औजार उपकरण संकलन गर्ने । २. तरकारी टिप्ने र संकलन गर्ने । ३. तरकारीपात/ मुन्टा /फूल/ फल/बोक्रा जरा) का भाग लिने । ४. तरकारी केलाउने र सफा गर्ने । ५. मसला: हलेदो, अलैचि मरिच, टिमुर, मसला लसुन, प्याज, खुर्सानी, अदुवा, तेजपत्ता, कालो नुन, साथमा लिने । ७. हरियो खसी पालन गर्ने र काट्ने । 	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> • आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष । • हरियो खसीको करेसावारी: <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> • हरियो खसीको तरकारी बनाउने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> • बहु तरकारी मिक्स भेज बनाउने । 	<ul style="list-style-type: none"> • हरियो खसीको परिचय परिभाषा र महत्व । • करेसावारी उद्यान केन्द्रबाट हरियो खसी पालन । • मानव स्वास्थ्य र हरियो खसी र सुन्य फोहर । ४ जनाको लागि हरियो खसी पकाउने । <p>मिक्सभेज</p> <ul style="list-style-type: none"> • ब्रोकाउलीको १ मुन्टा फर्सीका २ मुन्टा, धिरौलाका २ मुन्टा २ फुल, पुनरनवाका २ मुन्टा, घोलेसाग २ मुन्टा, रायोको साग २ पात, केराउका २ कोशा, २ मुन्टा, आलु ३ दाना । • मरहटीको १ मुन्टा, भिण्डीको १ फल, मेवाको १ मुन्टा, सिमी २ कोसा, गाजरको १ जरा, मुलाको एकटुका, पालक २ पात, लटेको २ मुन्टा, बेथेको २ मुन्टा, अमृतको १ कोशा, लज्जावतीको १ मुन्टा, आलु २ दाना, सबै चिज लिएर सफा गरी काट्ने । • कराहीमा १० एम.एल. तेल राखी तताउने एउटा प्याज काटी राख्ने, अर्नि हरियो खसी माथि बनाइएको तरकारी कराहीमा राख्ने । थोरै पानी राखेर मसला राखी ढकनी लगाउने र पकाउने । • हरियो खसी मिक्सभेज तयार भयो ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

- हरियो खसीको, ग्याँसचुलो, बाटा, थाल चक्कु, चपिड बोर्ड, पानी, जग, प्लेट, खल, कराही, तेल मसला भाडा, मिक्सचर मेशिन ल्वाड, सुकमेल, प्याज, लसुन, दालचिनी, काजू, बदाम, पिस्ता, खुर्सानी, नरिवल, ब्रोकाउली, फर्सी, धिरौला, पुनरनवा, घोलेसाग, रायोको साग, केराउ कोसा, साग, मरहटी, भिण्डी, मेवा, सिमी, गाजर, मुला, पालकपात, लटे, बेथे, अमृतखकोसा, लज्जावतिका मुन्टा ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने ।
- भाँडाकुडा तथा उपकरण सफा गरेर सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ११: सर्वदाल पकाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१. औजार उपकरण संकलन गर्ने ।</p> <p>२. चना, केराउ, मसुरो, अडहर, बोडी, सिमी, मास, गहत, मुमका दाल संकलन गर्ने ।</p> <p>४. दाल केलाउने सुकाउने र सफा गर्ने ।</p> <p>५. अलग अलग पिस्ने र मात्रा अनुसार मिसाउने ।</p> <p>६. आवश्यकता अनुसार मिक्सदाल निकालेर धोएर प्रेशरकुकरमा राखी पकाउने ।</p> <p>७. पाकिसकेपछि आवश्यक मात्रामा पानी राखी लेदो बनाउने ।</p> <p>८. प्याज, मसलालाई कराइमा फ्राइ गरेर तयार पारी दाल भान्ने काटेको मसिनो धनिया माथिबाट छरिदिने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष, भान्छा । <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> सर्वदालको परिकार बनाउने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> बहुदाल राखेर पकाएर परिकार बनाएको । 	<p>सर्वदालको परिचय, परिभाषा, महत्व तथा फाइदाहरू ।</p> <p>नेपालमा दाल उत्पादन ।</p> <p>आवश्यक सामग्री र मात्रा</p> <p>१ सर्वदालको पाँच किलोको मिक्स बनाउने</p> <ul style="list-style-type: none"> अडहर एक किलो चना आधा किलो केराउ आधा किलो मसुरो आधा किलो बोडी आधा किलो सिमी आधा किलो मास आधा किलो गहत आधा किलो मुम आधा किलो मिलाएर राम्ररी मिसाउने र आवश्यकता अनुसार पकाउने । अब दाल तयार भयो ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

भाँडा, प्लेट, खल, मिक्चर मेशिन, ल्वाड, सुकमेल, प्याज, लसुन, दालचिनी, काजु, बदाम, पिस्ता, खुर्सानी, नरिवल, बाटा, थाल चक्कु, पानी कराही, प्रेशरकुकर, चना, केराउ, मसुरो, अरहर, बोडी, सिमी, मास, गहत, मुम दाल ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने
- भाँडाकुडा तथा उपकरण सफा गरेर सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. १२: गहुँ, जौ जमराको जुस बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> १. औजार उपकरण सामग्री गहुँ, जौ, चना जडिबुटीहरू संकलन गर्ने । २. गहुँ, जौ, चना, मकै र मटरका जमरा उमार्न माटो बनाउने ट्रेमा माटो राखी बिउ छर्ने । ३. जडीबुटीको पात/ मुन्टा /फूल/ फल/बोक्रा जरा) लिने । ४. केलाउने र पानीमा सफा गर्ने । ५. ३० एम. एल. रस हुनेगरी गहुँ, जौ, चना, मकै र मटरका भर्खर उम्रेका जमरा लिने । ६. जडिबुटीमा पुदिना, भुङ्गीराज, तुल्सी र लज्जावती मध्ये कुनै एक मिसाएर रस बनाउने । ७. जुसर मेशिनमा राखी पिस्ने । ८. सफा गिलासमा थापी अमृत राखी पिउने । ९. प्रयोग भएका सामानहरूलाई सफा गरी सुरक्षित ठाउँमा राख्ने । 	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> • आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> • जमराको जुस बनाउने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> • जडीबुटी सहितको जमराको जुस पातलो । • गहुँ, जौ, चना, मकै र मटरका अलग अलग जुस बनाउने । 	<ul style="list-style-type: none"> • जमराको परिचय, मानव स्वास्थ्यसँग जमराको सम्बन्ध महत्व, संस्कृति सँगको जमराको साइनो । • स्वास्थ्य र समृद्धिको योजनामा जुसको परिकारको महत्व । <p>आवश्यक सामग्री र मात्रा:</p> <ul style="list-style-type: none"> • गहुँ, जौको जमरा • अमृत, पुदिना र तुलसी • मकै १ जमरा, जौ ४/५ जमरा, गहुँ, ३/४ जमरा, चना उम्रेको २ दाना, मटर उम्रेको १ दाना, पुदिना २ पात, तुल्सी २ पात, राखी मिक्सरमा पिस्ने र १ ग्राम अमृत राखी पिउने । • उम्रेका गेडागुडी ककटेल । • चना, केराउ, गहुँ, मास, मटर उमारेर प्याज, लसुन, खुर्सानी हरियो धनिया, विरे नुन राखी ताजा ताजा २/३ चम्चा खाने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

जुसर, कप, गिलास, प्लेट, खल, मिक्चर मेशिन, गहुँ, जौ, चना, मकै र मटरका जमरा, तुल्सी, पुदिना, अमृत, जडीबुटी ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने ।
- मेशिन चलाउँदा विशेष ध्यान दिने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. १३: सर्वअन्नको खीर बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण र सामग्री संकलन गर्ने । २ बहुअन्न केलाउने र सफा गर्ने । ३ ल्वाड, सुकमेल, जाइफल दालचिनी, काजु, बदाम, पिस्ता, नरिवल पिस्ने, मसला तयार गर्ने । ४ सर्वअन्नका च्याख्ला राम्ररी धुने । ५ ३/४ लिटर दुध कसौडी या ठूलो प्रेसर कुकरमा उमाल्ने । ६ उम्लिन थालेपछि बहुअन्न दुधमा राखि पनिचोले चलाउने । ७ जाइफल काजु, बदाम पिस्ता नरिवल सहितको मसला २५ ग्राम राख्ने र चलाउने । ८ सानो आगो बनाएर चलाउदै जाने । ९ पाक्ने अवस्थामा १५० ग्राम घ्यू राखी चलाउने । १० मिश्रीको धुलो राखी गुलियोको अवस्था चेक गर्ने । ११ अब खीर तयार भयो । १२ प्रयोग भएका भाँडा सफा गरी भण्डारण गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्षा <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> भान्छामा बहुअन्नको खीर बनाउने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> गिलो सेतो लेदो खीर भएको खाँदा स्वादिलो र बासनादार । 	<ul style="list-style-type: none"> सर्वअन्नको खीर परिचय, महत्व तथा फाइदाहरू । <p>आवश्यक सामग्री र मात्रा</p> <ul style="list-style-type: none"> आधा किलो बहुअन्नको खीरको निम्ति मात्रा: चामल, २५० ग्राम मकैका च्याख्ला, ५० ग्राम, गहुँका च्याख्ला, ५० ग्राम, जौका च्याख्ला, ५० ग्राम, मिश्री ५० ग्राम दुध ३/४ लीटर ल्वाड, सुकमेल, जाइफल दालचिनी काजु, बदाम पिस्ता नरिवलको मसला २५ ग्राम, राखी पकाउने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

चुल्लो, कसौडी चलाउने पनिचो, थाल, चम्चा, दुध, मकैका च्याख्ला, चामल, गहुँका च्याख्ला, जौका च्याख्ला, ल्वाड, सुकमेल, जाइफल, दालचिनी, काजु, बदाम, पिस्ता, नरिवल ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- तयार भएको खीर ६ घण्टा भन्दा बढी नराख्ने ।
- पकाउँदा आगो वा ग्यासबाट होशियारी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. १४: जैविक भोल मासु बनाउने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ औजार उपकरण सामग्री संकलन गर्ने । २ काटेको मासु ल्याउने । ३ मासुलाई डिप फ्रिजिङ्ग गर्ने । ४ स-साना टुकामा काट्ने । ५ मसला तयार गर्ने - (प्याज, लसुन, धनिया काटेर राख्ने) ६ सर्वमसलाको पेष्ट बनाउने । ७ प्रेशर कुकरमा तेल राखी आगोमा बसाल्ने । ८ तेल तातेपछि प्याज, लसुन र मसलालाई फ्राइ गर्ने । ९ मासु धोएर प्रेशर कुकरमा राखी थोरै पानी र नुन राखी ४ सिठी लगाइ पकाउने । १० पाकी सकेपछि आवश्यक मात्रामा उम्लेको तातो पानी राखि लेदो बनाउने । ११ नुनको मात्रा मिलाउने । १२ काटेको मसिनोधनिया माथिबाट छरिदिने । १३ अब जैविक भोलमासु तयार भयो ।	अवस्था (दिइएको): आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष निर्दिष्ट कार्य (के): जैविकमासुको भोल परिकार बनाउने । स्तर (कति राम्रो): रसादार मासु बनेको । वास्नादार	जैविक भोल मासु र मासुका परिकार परिचय आवश्यक सामग्री र मात्रा : <ul style="list-style-type: none"> १ किलोको जैविक मासु बनाउने । अर्गानिक मासु १ किलो प्याज २५० ग्राम मसलाको पेस्ट १५० ग्राम धनिया १० ग्राम २५० एमयल पानी राखी पकाउने र पाकी सकेपछि १.५ ली सम्म पानी राखी भोल बनाउने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू: भाडा, ग्यासचुल्हो, बाटा, थाल, खुकुरी, पानी, प्रेशरकुकर, मसला: ल्वाड, सुकमेल, प्याज, लसुन, दालचिनी, काजु, बदाम, पिस्ता, खुर्सानी, नरिवल, जिरा, धनिया र जैविकमासु ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने
- भाँडाकुडा तथा उपकरण सफा गरेर सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।

मोड्यूल ८: भण्डारण

समय : ४ घण्टा (सै) + १६ घण्टा (ब्या) = २० घण्टा

वर्णन:

यस मोड्यूलमा: भान्छा नै औषधालय बनाउनका लागि भण्डारण गर्ने सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू:

यो मोड्यूलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न समर्थ हुनेछन् :

- हरेक उत्पादनको स्याहार गर्ने, ग्रेडिङ र भण्डारण गर्न ।
- तुरन्त बिग्रने उत्पादनको भण्डारण गर्न ।
- दीर्घकाल सम्म भण्डारणको तरिका जान्न ।

कार्यहरू:

- खुल्ला हावामा भण्डारण गर्ने ।
- हावामुक्त भण्डारण गर्ने ।
- चिस्यानमा भण्डारण गर्ने ।
- जिरो शक्तिमा भण्डारण गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. १: खुल्ला हावामा भण्डारण गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ आवश्यक औजार उपकरण तथा सामग्री संकलन गर्ने ।</p> <p>२ उत्पादनको ग्रेडिङ गर्ने,</p> <p>३ मुठा बनाउने ।</p> <p>४ भुण्डाएर राख्ने ।</p> <p>५ खुल्ला हावादार कोठा सफाई गर्ने ।</p> <p>६ बिउलाई डोकोमा राख्ने र भुण्डाउने ।</p> <p>७ पाकेका फर्सी, कुभिन्डोलाई घरको धुरीमा, बारदलिमा भण्डारण गर्ने ।</p>	<p><u>अवस्था (दिइएको):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष <p><u>निर्दिष्ट कार्य (के):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> खुल्ला हावामा भण्डारण गर्ने । <p><u>स्तर (कति राम्रो):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> सुली, डोको, मुठो बनाइ राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> खुल्ला हावामा भण्डारणको परिचय, परिभाषा महत्व, विधि । सुलीमा भण्डारण विधि र मात्रा: लसुनको मुठा मुठापारी भुण्डाउने मकैको सुली बनाइ राख्ने । पिडालुको डोकोमा राखी भुण्डाउने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

- मकै, लसुन, पिडालु, फर्सी, कुभिण्डो ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. २: बन्द हावामा भण्डारण गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ आवश्यक औजार उपकरण तथा सामग्री र सुख्खा दाना संकलन गर्ने । २ उत्पादन स्याहार गर्ने । ३ केलाई सरसफाई गरी ग्रेडिङ्ग गर्ने । ४ उत्पादित बस्तुलाई राम्ररी सुकाउने । ५ तापक्रम ८ डिग्री सेल्सियस सम्म चिस्यान लेवल बनाई भाँडोमा भरी निमको पाउडर या खरानी राखी ढक्कन राम्ररी लगाइ राख्ने ।	<u>अवस्था (दिइएको):</u> ● आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष <u>निर्दिष्ट कार्य (के):</u> ● बन्द हावामा भण्डारण गर्ने । <u>स्तर (कति राम्रो):</u> ● बिको टाइट गरी लगाएको ।	बन्द हावा भण्डारण परिचय, परिभाषा, महत्व, तथा आवश्यकता, बन्द हावामा भण्डारण विधि मात्रा: मकै १० किलो खरानी या निमको पाउडर ५० ग्राम माटोको भाँडो या टिनको भाँडोमा मकै राखी निमको पाउडर राख्दै जाने र भरिएपछि खरानी राखी ढक्कन लगाउने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

- माटोको भाडा, टिनको भाँडा, मकै, गहुँ, धानको बिउ, खरानी या निमको पाउडर, आदी ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने ।
- चिस्यान कम भएका चिज बस्तुलाई बन्द हावामा भण्डारण गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ३: चिस्यानमा भण्डारण गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ औजार उपकरण सामग्री संकलन गर्ने । २ तरकारी, फलफूल, तथा अन्य चिजहरू संकलन गर्ने । ३ सफा गरेर ग्रेडिङ्ग गर्ने । ४ बोरा या ट्रेमा सामान राखी कोल्ड स्टोरेजमा राख्ने । ५ थोरै सामान छु भने फ्रीजमा राख्ने । ६ भाँडा बर्तनहरूलाई सफा गरेर भण्डारण गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्ष <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> चिस्यान भण्डारण गर्ने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> फ्रीज तथा कोल्डस्टोरेजमा राख्ने । 	<ul style="list-style-type: none"> चिस्यान भण्डारण परिचय, महत्व तथा आवश्यकता । कोल्डस्टोरेज भण्डारणका फाइदाहरू मात्रा तथा विधि: ८० किलोको आलुको बोरा ५० किलोको स्याउको बोरा ५० किलोको प्याजको बोरा भरेर सिलाएर कोल्डस्टोरेजमा राख्ने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

फ्रीज, कोल्डस्टोरेज, तरकारी, फलफूल, आलु, बोरा, स्याउ, प्याज, तरकारी ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने
- भाँडाकुडा तथा उपकरण सफा गरेर सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ४: जिरो शक्तिमा भण्डारण गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१ आवश्यक औजार उपकरण तथा सामग्री संकलन गर्ने ।</p> <p>२ तरकारी, फलफूल, आलु, मसला, हलेदो, अदुवा तथा अन्य चिजहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३ कोदालोको सहायताले भिरालो जमिनमा दिवाल खनि दिवालमै च्याक बनाउने ।</p> <p>४ बाहिरपट्टीको भागमा दिवाल लगाउने र माथि छाना राख्ने ।</p> <p>५ भित्र च्याकमा फलेक बिछ्याई सामान राख्ने ।</p> <p>६ दोस्रो तरिका गर्मी ठाउँमा :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● जमिनमा गहिरो गरी खन्ने र चारैतिरबाट हलो दिवाल लगाउने । ● दिवाल दुईवटा इट्टा ठाडो गरी लगाउने र बिचमा बालुवा भर्दै जाने, बिचमा सानो ढोका राख्ने । ● भण्डारणको भित्र चारैतिर च्याकहरू बनाउने । ● लेन्टर गरी बोराबाट चिस्यान गराउने । ● हलो दिवालमा पानीको पाइपको ड्रिपिङ्ग गरिदिने भित्र पुरै चिसो हुन्छ । <p>७ सामानहरू मिलाएर राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● आवश्यक औजार, उपकरण सहितको तालिम कक्षा <p>निर्दिष्ट कार्य (के):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● जिरो शक्तिमा भण्डारण गर्ने । <p>स्तर (कति राम्रो):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● पिडालु, आलु, प्याज अदुवा राख्न मिल्ने । 	<ul style="list-style-type: none"> ● जिरो शक्तिमा भण्डारण परिचय, परिभाषा ● भण्डारणको महत्व र नेपालमा यसको आवश्यकता र सम्भावना । <p>बनाउने विधि:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● दुई इट्टाको बिचमा खाली ठाउँ छोडेर हलो दिवाल लगाइ घर बनाउने । ● बिचको खाली ठाउँमा बालुवा भरिदिने । ● माथिबाट लेन्टर गरी लेन्टर माथि बोरा भिजाइ राखिदिने । ● हलो दिवालमा पानीको थोपा नियमित छोडि राख्ने । ● भित्र च्याक बनाइ सामान राखिदिने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू:

गिट्टी, ढुङ्गा, बालुवा, माटो कोदालो फरुवा, फलेक, मान्द्रा, गुन्द्री, सिमेन्ट, छड, तथा सामानहरू ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्नुपर्ने ।
- भाँडाकुडा तथा उपकरण सफा गरेर सुरक्षित ठाउँमा राख्ने ।

मोड्युल ९: संचार तथा उच्चमशिलता विकास

सब-मोड्यूल ९.१: पेशागत संचार

समय : ९ घण्टा (सै) + ११ घण्टा (ब्या) = २० घण्टा

वर्णन:

यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थी एक आपसमा र प्रशिक्षकसंग संवाद गर्ने, साधारण हिसाब गर्ने, तथा पेशासंग सम्बन्धित फाराम भर्ने तथा निवेदन लेख्न, कार्यबारे आफ्नो सुपरभाइजरलाई जानकारी गराउन र पेशागत आचरण, उद्योगका नीति, नियम तथा निर्देशनहरु पालना गर्ने सक्नेछन् ।

उद्देश्यहरू:

यो मोड्युलको समापनपछि प्रशिक्षार्थीहरूले निम्न कार्य गर्न समर्थ हुनेछन् ।

कार्यहरू

१. नीति, नियम तथा निर्देशन पालना गर्ने ।
२. साधारण हिसाब गर्ने ।
३. निवेदन/पत्र लेख्ने ।
४. फारामहरु भर्ने ।
५. संचार गर्ने ।
६. पेशागत अनुशासन पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक: २ घण्टा
प्रयोगात्मक: घण्टा
जम्मा समय: २ घण्टा

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

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ उद्योगका नीति, नियम थाहा पाउने । २ उद्योगले जारी गरेका नीति, नियम तथा निर्देशन बुझ्ने र बुझाउने । ३ श्रम ऐन बारे जानकार रहने । ४ आफ्नो जिम्मेवारीबारे जानकारी लिने । ५ फर्म/उद्योगमा कार्यरत विभिन्न तहका जनशक्ति तथा उनीहरूको जिम्मेवारीबारे थाहा पाउने । ६ फर्म/उद्योगमा विभिन्न विभाग र ती विभागको कामबारे थाहा पाउने । ७ फर्म/उद्योगले Display गरेका निर्देशनहरू बुझ्ने र अनुसरण गर्ने ।	अवस्था (दिइएको): कारखाना, प्रशिक्षण कोठा, उद्योग परिसर निर्दिष्ट कार्य (के): उद्योगका नीति, नियम निर्देशन पालना गर्ने । स्तर (कति राम्रो): उद्योगले तोकेको नीति नियम पालना गर्दा तोकिएको जिम्मेवारी सफलता पूर्वक संपादन गरेको ।	- नियम, नीति तथा निर्देशनको फरक - महत्व - ऐन तथा ऐनको परिभाषा - Display गरेका सुचनाको महत्व - जिम्मेवारीको परिभाषा - विभागका कार्यहरू

आवश्यक औजार/उपकरण सामग्री

नीति, नियम, निर्देशनका किताबहरू

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक: ४ घण्टा
प्रयोगात्मक: ४ घण्टा
जम्मा समय: ८ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. २: साधारण हिसाब गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ अंक गन्ने ।	<p><u>अवस्था (दिइएको):</u> कारखाना, प्रशिक्षण कोठा</p> <p><u>निर्दिष्ट कार्य (के):</u> साधारण हिसाब गर्ने ।</p> <p><u>स्तर (कति राम्रो):</u> साधारण हिसाब गर्न सकेको ।</p>	- हिसाबको प्रकार
२ अंक लेख्ने ।		- अंकको पहिचान
३ दुनाई गर्ने (२ x १ = २) ।		- संकेतहरू
४ जोड गर्ने ।		- स्केलको ज्ञान
५ घटाउ गर्ने ।		
६ भागा गर्ने ।		
७ गुणा गर्ने ।		
८ मिटर/फीट/इन्च से.मी. बारे जानकारी लिने ।		
९ आफ्नो कार्य गर्ने परिमाण र पाउने शुल्कको हिसाब निकाल्ने ।		

आवश्यक औजार/उपकरण सामग्री

कापी, कलम, स्केल, हिसाबको किताब

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ३: निवेदन/पत्र लेखने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ निर्देशन प्राप्त गर्ने । २ प्रापक(व्यक्ति/संस्था) यकिन गर्ने । ३ संबोधन लेख्ने । ४ मिति लेख्ने । ५ ठेगाना लेख्ने । ६ निवेदन/को विवरण/विषयवस्तु लेखी दस्तखत गर्ने । ७ निवेदन/पत्र सम्बन्धित व्यक्ति/ फांटमा बुझाउने/दर्ता गर्ने ।	<u>अवस्था (दिइएको):</u> प्रशिक्षण कोठा <u>निर्दिष्ट कार्य (के):</u> निवेदन/पत्र लेख्ने । <u>स्तर (कति राम्रो):</u> शुद्धसंग निवेदन/पत्र लेखेको ।	- निवेदन/पत्र लेखन विधि

आवश्यक औजार/उपकरण सामग्री

कापी, कलम, बोर्ड

कार्य विश्लेषण

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

निर्दिष्ट कार्य नं. ४: भाषिक संचार गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ सहयोगी एवं प्रशिक्षकलाई अभिवादन गर्ने ।	अवस्था (दिइएको): उद्योग, प्रशिक्षण कोठा	<ul style="list-style-type: none"> अभिवादन गर्ने विधि संवादको तरिका
२ शुद्धसंग बोल्ने र लेख्ने ।		<ul style="list-style-type: none"> कम्प्युटर सीप
३ साथी वा प्रशिक्षकसंग विनम्रतापूर्वक संवाद गर्ने ।	निर्दिष्ट कार्य (के): पेशागत संचार गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> लेखन सीप भाषिक ज्ञान
४ छलफल/गोष्ठीमा सक्रियता पूर्वक सहभागी हुने ।	स्तर (कति राम्रो): सुसूचित र जानकार कामदार ।	<ul style="list-style-type: none"> आधारभूत कम्प्युटर सीप
५ सीपको गुणस्तर, विद्यार्थी तथा उपकरणहरूको अवस्थाबारे प्रशिक्षकलाई जानकारी दिने ।		
६ आधारभूत कम्प्युटर सीप (इमेल /इन्टरनेट) हासिल गर्ने ।		
७ सूचनाहरू पढ्ने र सुसूचित रहने ।		
८ आफूले सिकेका सीपहरूको विवरण राख्ने ।		

आवश्यक औजार/उपकरण सामग्री

कापी, कलम, बोर्ड

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक: १ घण्टा
 प्रयोगात्मक : घण्टा
 जम्मा समय: १ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ५: पेशागत अनुशासन पालना गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१ पेशासंग सम्बन्धित आचरणहरू थाहा पाउने ।	अवस्था (दिइएको): उद्योग, प्रशिक्षण कोठा	<ul style="list-style-type: none"> परिभाषा महत्व
२ पेशागत नियम अनुशासन पालना गर्ने ।	निर्दिष्ट कार्य (के): पेशागत आचरण पालना गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> सूचनाहरू गोपनीय विषय युनियन अवधारणा
३ व्यक्तिगत सरसफाईलाई ध्यान दिने ।	स्तर (कति राम्रो): नीति नियममा रही पेशागत आचरण पालना गरेको ।	<ul style="list-style-type: none"> युनियनका फाइदा बेफाइदा युनियनको जिम्मेवारी अनुशासनको महत्व व्यक्तिगत सुरक्षाको महत्व
४ कायक्षेत्रमा युनिफर्म लगाउने ।		
५ पेशासंग सम्बन्धित गोपनीयता कायम राख्ने ।		
६ युनियनका कारणबाट उद्योगलाई हानी नोक्सानी नपुऱ्याउने ।		
७ लैगिङ्ग, वर्गीय, क्षेत्रीय, जातिगत, समानताको व्यवहार प्रदर्शन गर्ने ।		
८ ऐन नियमकाबारे जानकार रहने ।		

आवश्यक औजार/उपकरण सामग्री

कापी, कलम, बोर्ड

सब मोड्यूल ९.२: उद्यमशिलता विकास (Entrepreneurship Development)

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

वर्णन:

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

उद्देश्य:

यस मोड्यूलको समापनपछि विद्यार्थीहरुले निम्न कार्यहरु गर्न सक्षम हुनेछन्:

१. उद्यम तथा स्वरोजगारको अवधारणा बुझ्न ।
२. आफ्नो व्यवसायको लागि उपयुक्त हुने व्यवसायिक विचारको प्रस्फुटन गर्न ।
३. व्यावसायिक योजनाको तयारी गर्न ।
४. व्यवसायिक अभिलेख राख्ने ।

कार्यहरु

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

क्र.सं.	कार्यहरु	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	समय (घण्टामा)		
			सै.	ब्या.	जम्मा
१	व्यवसाय/उद्यमको अवधारणा व्याख्या गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> व्यवसाय/उद्यमको परिचय व्यवसाय/उद्यमको वर्गिकरण लघु, साना तथा मझौला उद्योगको जानकारी स्वरोजगारी र तलवी व्यक्तिको फाईदा तथा बेफाईदाहरु 	४		४
२	उद्यमशीलता सम्बन्धी मनोवृत्तिविकास गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> सफलताको जीवनचक्र जोखिम लिने मनोवृत्ति 	३		३
३	सम्भावित व्यवसायिक विचारको श्रृजना गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> व्यवसायिक विचारको श्रृजना व्यवसायिक विचारको मुल्याङ्कन 	१	२	३
४	व्यवसायिक योजनाको तयारी गर्ने । (प्रत्येक प्रशिक्षार्थीले १/१ वटा व्यावसायिक योजना तयार गरी प्रस्तुति गर्ने)	<ul style="list-style-type: none"> बजार तथा बजारीकरणको अवधारणा वस्तु तथा सेवाको वर्णन व्यवसायगर्ने स्थानको छनौट बजार हिस्साको अनुमान प्रबर्द्धनात्मक कृयाकलाप अचल सम्पत्ति तथा लागतको विश्लेषण कच्चापदार्थ तथा लागत मुल्याङ्कन कार्यान्वयनप्रकृयाको वर्णन मानव संसाधनतथालागतविश्लेषण शीर्षभार खर्च तथा युटिलिटीज विश्लेषण चालू पूंजीको अनुमान तथा जम्मा आवश्यक पूंजीको विश्लेषण वस्तुको उत्पादन लागत तथा मूल्य निर्धारण लगानीमा प्रतिफल तथा पारविन्दु विश्लेषण सूचना संकलन प्रकृया तथा निर्देशिका 	९	१८	२७
५	व्यवसायको आधारभूत अभिलेख तयारी गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> दैनिक खाता (Day Book) बिक्रीखाता खरिद तथा खर्च खाता साहु असामी वा लिनुदिनु पर्ने खाता । 	१	२	३
जम्मा			१८	२२	४०

Textbook:

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

Reference book:

Entrepreneur's Handbook, Technonet Asia, 1981

सन्दर्भ सामग्री

क्र.स.	विषय पुस्तकको नाम	प्रकाशन	लेखकको नाम	मिति कैफियत
१	जैविकनेपाल, प्रशिक्षक/प्रशिक्षण पुस्तिका भान्छा नै औषधालय कार्यक्रम	बस्तु तथा सेवा उपभोक्ता संरक्षण महासंघ नेपाल	रोमलाल गिरी भान्छा नै औषधालयका अभियन्ता	२०७६
२	यसरी बन्दछ समृद्ध नेपाल	सकास	रोमलाल गिरी	२०७२
३	समवाद र सुविधाराज्य	सकास	रोमलाल गिरी	२०७२
४	परमेश्वरको रूपमा माता पिता		रोमलाल गिरी	२०७१
५	नेपालमा अमृत खेती	रोमलाल गिरी	रोमलाल गिरी	२०७१
६	कब्ज र भोजन चिकित्सा		डा. हरि प्रसाद पोखेल (मानसाग्नि)	२०५७
७	बनौषधि चिकित्सा	डा मोदनाथ प्रश्रित	डा मोदनाथ प्रश्रित	२०५६
८	विरुद्ध भोजन		डा. हरि प्रसाद पोखेल	२०५१

पाठ्यक्रम निर्माणमा संलग्न विज्ञहरु

- १ डा हरि प्रसाद पोखरेल अध्यक्ष, योग तथा प्राकृतिक चिकित्सा विषय समिति, नेपाल संस्कृत विश्व विद्यालय ।
- २ डा मोदनाथ प्रश्रित, आयुर्वेदाचार्य, अभियन्ता, भान्छा नै औषधालय नेपाल ।
- ३ प्रा डा प्रेमकुमार खत्री, अभियन्ता, भान्छा नै औषधालय नेपाल ।
- ४ प्रा डा सुरेन्द्र के.सी, प्राध्यापक, त्रि वि ।
- ५ श्री धर्म महारस, आयुर्वेदिक अन्वेषक, गोरखा ।
- ६ श्री रोमलाल गिरी अध्यक्ष वस्तु तथा सेवा उपभोक्ता संरक्षण महासंघ नेपाल ।
- ७ हिम्मतसिंह लेकाली अभियन्ता, वस्तु तथा सेवा उपभोक्ता संरक्षण महासंघ नेपाल ।
- ८ श्री भुवनप्रसाद निरौला, अभियन्ता, वस्तु तथा सेवा उपभोक्ता संरक्षण महासंघ नेपाल ।
- ९ श्री हरि ढकाल, अभियन्ता, वस्तु तथा सेवा उपभोक्ता संरक्षण महासंघ नेपाल ।
- १० श्री गीता रावल, अभियन्ता, वस्तु तथा सेवा उपभोक्ता संरक्षण महासंघ नेपाल ।
- ११ श्री लालबहादुर रिशमी मगर, अभियन्ता, वस्तु तथा सेवा उपभोक्ता संरक्षण महासंघ नेपाल ।
- १२ श्री ईन्द्रबहादुर पाठक अभियन्ता, वस्तु तथा सेवा उपभोक्ता संरक्षण महासंघ नेपाल ।
- १३ श्री इन्दिरा थापा अभियन्ता, भान्छा नै औषधालय अभियान नेपाल ।
- १४ श्री रिता कुमारी घिमिरे अभियन्ता, भान्छा नै औषधालय अभियान नेपाल ।
- १५ श्री दिपेन्द्र श्रेष्ठ, अभियन्ता, भान्छा नै औषधालय अभियान नेपाल ।
- १६ श्री दिपेश गिरी अभियन्ता, भान्छा नै औषधालय अभियान नेपाल ।
- १७ श्री रामबहादुर राई अभियन्ता, भान्छा नै औषधालय अभियान नेपाल ।
- १८ श्री मधु श्रेष्ठ अभियन्ता, भान्छा नै औषधालय अभियान नेपाल ।
- १९ श्री रोजन गौतम अभियन्ता, भान्छा नै औषधालय अभियान नेपाल ।
- २० श्री सोमनाथ अधिकारी अभियन्ता, भान्छा नै औषधालय अभियान नेपाल ।
- २१ श्री कमलप्रसाद पराजुली अभियन्ता, भान्छा नै औषधालय अभियान नेपाल ।
- २२ श्री सन्तकुमार लिम्बु अभियन्ता, भान्छा नै औषधालय अभियान नेपाल ।