

बेकर
छोटो अवधिको
पाठ्यक्रम

(कम्पिटेन्सीमा आधारित)



प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद्

पाठ्यक्रम विकास महाशाखा

सानोठिमी, भक्तपुर

२०७०

बिषय सूची

परिचय.....	3
लक्ष्य	3
उद्देश्यहरु	3
पाठ्यक्रमको विवरण.....	3
तालीम अबधि	3
लक्षित समूह	3
प्रशिक्षार्थी संख्या.....	3
प्रशिक्षण-भाषा.....	3
प्रशिक्षार्थी-उपस्थिति	3
यस पाठ्यक्रमको जोड	3
प्रवेश-मापदण्ड	4
अनुगमन-सुभाब.....	4
प्रमाण-पत्र	4
श्रेणी विभाजन प्रणाली.....	4
प्रशिक्षार्थी-मुल्याङ्कन	4
प्रशिक्षकको योग्यता.....	4
प्रशिक्षक-प्रशिक्षार्थी अनुपात.....	4
प्रशिक्षकलाई सुभाब.....	4
(क) प्रशिक्षणको लागि सुभाब	4
(ख) प्रशिक्षार्थीको कार्यसम्पादन मूल्यांकनको लागि सुभाब	6
(ग) सीप-तालीमको लागि सुभाब.....	7
(घ) अन्य सुभाबहरु	7
पाठ्य संरचना.....	9
मोड्युल : १ : औजार, उपकरण र सुरक्षा	10
मोड्युल : २ : सरसफाई र खाद्य संरक्षण.....	12
मोड्युल : ३ : पूर्व तयारी र मिजा प्लस.....	13
सब-मोड्युल : १. पूर्व तयारी.....	13
सब-मोड्युल : २. मिजा प्लस	20
मोड्युल : ४ : ब्रेड.....	37
मोड्युल : ५ : केक तथा कुकिज.....	44
मोड्युल : ६ : डेजर्टस	51
मोड्युल : ७ : भण्डारण	58
मोड्युल : ८ : संचार, व्यावसायिकता र उद्यमशीलता विकास	64
सब-मोड्युल : १. संचार.....	64
सब-मोड्युल : २. व्यावसायिकताको विकास	65
सब मोड्युल : ३. उद्यमशीलता विकास (Entrepreneurship Development).....	66

परिचय

यो “बेकर” शीर्षक पाठ्यक्रम बेकरी सम्बन्धी ज्ञान र सीपयुक्त बेकरी व्यवसायमा आवश्यक पर्ने आधारभूत तहका मानव संसाधन उत्पादन गर्न तयार गरिएको सीपमा आधारित पाठ्यक्रम हो। यो पाठ्यक्रममा समावेश गरिएका ज्ञान र सीपलाई तालीम मार्फत सिकाई गरे पश्चात तालीममा सहभागी प्रशिक्षार्थीहरूलाई सम्बन्धित व्यावसायमा स्वरोजगार तथा वैतनिक रोजगार हुनका लागि अवसर प्रदान गर्नेछ।

लक्ष्य

बेकरी सम्बन्धीज्ञान र सीपयुक्त उद्यमी तथा स्व-रोजगार वा बेतन-रोजगार हुने नेपाली आधारभूत जनशक्ति उत्पादन गर्ने।

उद्देश्यहरू

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

१. बेकरीसंग सम्बन्धित अनिवार्य रूपमा कायम राख्नुपर्ने सरसफाई तथा खाद्य संरक्षण गर्ने।
२. विभिन्न परिकारका बेकरीहरू बनाउनु भन्दा पहिले गरिने पूर्व तयारी र मिजा प्लस कार्यहरू गर्ने।
३. विभिन्न प्रकारका ब्रेडहरू बनाउने।
४. विभिन्न प्रकारका केक तथा कुकिजहरू बनाउने।
५. विभिन्न प्रकारका डेजर्टस तयार गर्ने।

पाठ्यक्रमको विवरण

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

यसमा बेकरले सम्पादन गर्नुपर्ने कार्यसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीप समावेश गरिएको छ। यसमा खासगरी बेकरीसंग सम्बन्धित औजारहरूको प्रयोग, सुरक्षा, पूर्व तयारी र मिजा प्लसलाई आधारभूत ज्ञान र सीपको रूपमा समावेश गरिएको छ। यसका साथै बेकरी परिकारहरू जस्तै: विभिन्न प्रकारका ब्रेडहरू, केक तथा कुकिजहरू र डेजर्टससंग सम्बन्धित ज्ञान र सीप समावेश गरिएको छ। यसमा छुट्टै मोड्यूलको रूपमा उद्यमशीलता विकास समावेश गरिएको छ।

तालीम अबधि

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

लक्षित समूह

- कम्तिमा कक्षा आठ उत्तीर्ण भएका यस व्यवसायमा अभिरुची राख्ने व्यक्तिहरू।

प्रशिक्षार्थी संख्या

- अधिकतम ३० जना।

प्रशिक्षण-भाषा

- नेपाली वा अंग्रेजी वा दुवै।

प्रशिक्षार्थी-उपस्थिति

- सैद्धान्तिक कक्षाहरूमा ८० प्रतिशत उपस्थिति हुनुपर्ने।
- व्यावहारिक(प्राक्टिकल)कक्षाहरूमा ९० प्रतिशत उपस्थिति हुनुपर्ने।

यस पाठ्यक्रमको जोड

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

प्रवेश-मापदण्ड

- कम्तिमा कक्षा आठ उत्तीर्ण भएका यस व्यवसायमा अभिरुचि राख्ने व्यक्तिहरू ।
- कम्तिमा १८ वर्ष उमेर पुगेका व्यक्तिहरू ।
- संचालित प्रवेश परीक्षा उत्तीर्ण गरेका व्यक्तिहरू ।

अनुगमन-सुझाव

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

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

प्रमाण-पत्र

सफलतापूर्वक यो पाठ्यक्रमानुसारको तालीम सम्पन्न गर्ने प्रशिक्षार्थीहरूलाई सम्बन्धित तालीमदिने संस्थाले “बेकर” को प्रमाणपत्र प्रदान गर्ने छ ।

श्रेणी बिभाजन प्रणाली

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

प्रशिक्षार्थी-मूल्याङ्कन

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

प्रशिक्षकको योग्यता

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

प्रशिक्षक-प्रशिक्षार्थी अनुपात

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

प्रशिक्षकलाई सुझाव

(क) प्रशिक्षणको लागि सुझाव

१. उद्देश्यहरू छनोट गर्ने

- कोर्नेटिभ डोमाईनका उद्देश्यहरू लेख्ने
- साईकोमोटर डोमाईनका उद्देश्यहरू लेख्ने

- एफेक्टिभ डोमाईनका उद्देश्यहरु लेख्ने

२. पाठ्यबस्तु छनोट गर्ने

- पाठ्यबस्तु बिस्तृतरुपमा अध्ययन गर्ने
- कोर्नेटिभ डोमाईन संग सम्बन्धित पाठ्यबस्तु छनोट गर्ने
- साईकोमोटर डोमाईनसंग सम्बन्धित पाठ्यबस्तु छनोट गर्ने
- एफेक्टिभ डोमाईनसंग सम्बन्धित पाठ्यबस्तु छनोट गर्ने

३. प्रशिक्षण विधिहरुबारे परिचित हुने

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

४. प्रशिक्षण विधि छनोट गर्ने

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

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

५. प्रशिक्षण सामग्रीहरु छनोट गर्ने

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

६. पाठ योजना तयार गर्ने

- सैद्धान्तिक कक्षाका लागि पाठ योजनाको नमूना छनौट गर्ने
- सैद्धान्तिक कक्षाका लागि पाठ योजना तयार गर्ने
- ब्यावहारिक कक्षाका लागि पाठ योजनाको नमूना छनौट गर्ने
- ब्यावहारिक कक्षाका लागि पाठ योजना तयार गर्ने

७. प्रशिक्षण संचालन गरिने स्थानहरुको संगठन/व्यवस्थापन गर्ने

- कक्षाकोठाको संगठन/व्यवस्थापनको योजना तयार गर्ने

- योजनानुसार कक्षाकोठाको संगठन/व्यवस्थापन गर्ने
- फिल्ड वर्कको संगठन/व्यवस्थापनको योजना तयार गर्ने
- योजनानुसार फिल्ड वर्कको संगठन/व्यवस्थापन गर्ने
- कार्यशालाको संगठन/व्यवस्थापनको योजना तयार गर्ने
- योजनानुसार कार्यशालाको संगठन/व्यवस्थापन गर्ने

८. प्रशिक्षण/कार्यक्रम प्रस्तुत/संचालन गर्ने

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

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

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

१०. परिक्षार्थी मूल्यांकन गर्ने

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

११. प्रशिक्षण/कार्यक्रम मूल्यांकन गर्ने

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

(ख) प्रशिक्षार्थीको कार्यसम्पादन मूल्यांकनको लागि सुझाव

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

(ग) सीप-तालीमको लागि सुझाव

१. कार्यसम्पादन प्रदर्शन गर्ने

- कार्यसम्पादन स्वाभाविक गतिमा प्रदर्शन गर्ने
- क्रमानुसार कार्यसम्पादन कदमक्रमहरू मन्द गतिमा मौखिक बर्णन गर्दै प्रश्नोत्तर विधि अपनाएर प्रत्येक कार्यसम्पादन कदमक्रमहरूलाई प्रशिक्षार्थी समक्ष प्रदर्शन गर्ने
- आवश्यक परेमा उपरोक्तानुसारको मन्द कार्यसम्पादन कदमक्रमहरूको प्रदर्शन प्रशिक्षार्थीको आवश्यकता वा माग अनुसार स्पष्टिकरणको लागि आवश्यकतानुसार दोहोर्याउने वा तेहेर्याउने
- अन्तिम पटक कार्यसम्पादन प्रदर्शन गर्ने

२. प्रदर्शित कार्यसम्पादन अभ्यास गर्न प्रशिक्षार्थीहरूलाई यथेष्ट मौका दिने

- प्रशिक्षार्थीहरूलाई पथप्रदर्शित अभ्यास (गाईडेड प्राक्टिस) गराउने
- प्रदर्शित कार्यसंपादन अभ्यास गर्न प्रशिक्षार्थीहरूलाई समुचित वातावरण सृजना गरि दिने
- कार्य अभ्यासको क्रममा प्रशिक्षार्थीहरूलाई कदम कदममा सहयोग वा पथप्रदर्शन (गाईड) गर्ने
- प्रशिक्षार्थीहरूको आवश्यकतानुसार दिइएको कार्य संपादन गर्न निपूर्ण हुनका लागि प्रशिक्षार्थीहरूलाई दोहोर्याउने वा पुनः पुनः दोहोर्याउने मौका प्रदान गर्ने
- दिइएको कार्य सम्पादन गर्न प्रशिक्षार्थीहरू निपूर्ण भएपछिमात्र प्रशिक्षकले अर्को कार्यसम्पादन प्रदर्शन गर्ने

(घ) अन्य सुझावहरू

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

मोड्यूल र सव-मोड्यूलहरुको सूची

मोड्यूल : १ : औजार, उपकरण र सूरक्षा

सव-मोड्यूल : १ : औजार, उपकरण

सव-मोड्यूल : २ : सूरक्षा

मोड्यूल : २ : सरसफाई र पूर्व तयारी

सव-मोड्यूल : १ : सरसफाई

सव-मोड्यूल : २ : पूर्व तयारी

मोड्यूल : ३ : ब्रेड

मोड्यूल : ४ : केक तथा कुकिज

मोड्यूल : ५ : मिजा प्लस

मोड्यूल : ६ : डेजर्टस

मोड्यूल : ७ : भण्डारण

मोड्यूल : ८ : संचार, व्यावसायिकता तथा उद्यमशीलता विकास

सव-मोड्यूल : १ : संचार

सव-मोड्यूल : २ : व्यावसायिकता विकास

सव-मोड्यूल : ३ : उद्यमशीलता विकास

पाठ्य संरचना

	पेशा : बेकर	स्वभाव	समय (घण्टा)			पूर्णाङ्क		
			सै	व्या	जम्मा	सै.	व्या.	जम्मा
	मोड्यूल/सब-मोड्यूल							
१.	औजार, उपकरण र सुरक्षा	सै.+ व्या.	३	१२	१५	२	८	१०
	१. औजार, उपकरण	सै.+ व्या.	१	४	५			
	२. सुरक्षा	सै.+ व्या.	२	८	१०			
२.	सरसफाई र खाद्य संरक्षण	सै.+ व्या.	२	८	१०	२	८	१०
३.	पूर्व तयारी र मिजा प्लस	सै.+ व्या.	२१	८४	१०५	१६	६४	८०
	१. पूर्व तयारी	सै.+ व्या.	३	१२	१५			
	२. मिजा प्लस	सै.+ व्या.	१८	७२	९०			
४.	ब्रेड	सै.+ व्या.	१५	६०	७५	१२	४८	६०
५.	केक तथा कुकिज	सै.+ व्या.	१६	६४	८०	१४	५६	७०
६.	डेजर्टस	सै.+ व्या.	८	३२	४०	४	१६	२०
७.	भण्डारण	सै.+ व्या.	३	१२	१५	२	८	१०
८.	संचार, व्यावसायिकता र उद्यमशीलता विकास	सै.+ व्या.	२०	३०	५०	१६	२४	४०
	१. संचार	सै.+ व्या.	१	४	५			
	२. व्यावसायिकता विकास	सै.+ व्या.	१	४	५			
	३. उद्यमशीलता विकास	सै.+ व्या.	१८	२२	४०			
	जम्मा		८८	३०२	३९०	६८	२३२	३००

मोड्युल : १ : औजार, उपकरण र सुरक्षा

३ घण्टा (सै.) + १२ घण्टा (ब्या.) = १५ घण्टा (जम्मा)

२ अंक (सै.) + ८ अंक (ब्या.) = १० अंक

वर्णन (Description): यसमा सम्बन्धित पेशामा काम गर्न आवश्यक औजार/उपकरण प्रयोग गर्ने, सुरक्षाका उपायहरूसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु (Objectives):

- औजार/उपकरण प्रयोग गर्ने ।
- सुरक्षाका उपायहरु अपनाउने ।

सब मोड्युलहरु (Sub modules):

१. औजार, उपकरण र सामग्री
२. सुरक्षाका उपायहरु

कार्यहरु (Tasks):

औजार र उपकरणहरु :

निम्न औजार उपकरणहरु पहिचान र प्रयोग गर्ने ।

1. Dough mixing machine.
2. Baking oven.
3. Proving box/chamber.
4. Weighting M/C.
5. Freeze/freezer.
6. Working table.
7. Dough sheeter.
8. Salamander.
9. Storing rack.
10. Hot plate.
11. Micro oven
12. Hot case
13. Baking tray
14. Storing tray
15. Baking mould
16. Baking cake Moulds
17. Whisk
18. Mixing bowl
19. Knife
20. Scissor
21. Cutter
22. Rolling pin
23. Platter
24. Piping bag (decorating)
25. Nozzle
26. Rolling cutter
27. Scrapper
28. Scale
29. Revolving cake stand
30. Squeezer
31. Grater
32. Food pan
33. Wooden spatula

34. Ladle
35. Baking glove
36. Silt pad

सुरक्षा :

१. साधारण प्रथमिक उपचार गर्ने ।
२. आगलागीबाट सुरक्षा अपनाउने ।
३. व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरण प्रयोग गर्ने ।
४. धारिलो औजारहरुबाट सुरक्षित हुने ।
५. मेशीनरी सामानहरु प्रयोग गर्दा निर्देशनको पालना गर्ने ।
६. ग्याँस चुल्हो होशियारीपूर्वक चलाउने ।
७. बिद्युतिय उपकरणहरु होशियारीपूर्वक प्रयोग गर्ने ।

मोड्युल : २ : सरसफाई र खाद्य संरक्षण

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

पूर्णाङ्क : २ (सै) + ८ (ब्या) = १०

बर्णन (Description) : यसमा व्यक्तिगत सरसफाई, कार्यस्थल सरसफाई र खाद्य संरक्षणसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु (Objectives):

- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।
- खाद्य संरक्षण गर्ने ।

कार्यहरु(Tasks) :

व्यक्तिगत सरसफाई :

१. आफ्नो युनिफर्म (लुगा) सफा लगाउने ।
२. आफ्नो औंलाको नङ सफा र छोटो राख्ने ।
३. आफ्नो कपाल छोटो राख्ने ।
४. दैनिक नुहाउने ।
५. नुहाउनु अगाडि दैनिक Shaving गर्ने ।
६. नुहाइसकेपछि भित्री लुगाहरु फेर्ने ।
७. बिसन्चो महशुस भएमा डाक्टर देखाउने ।

सफा सुगध राख्ने (कार्यस्थल) :

१. मैला राख्ने बाल्टिन छोपेर राख्ने ।
२. भुईँ सफा राख्ने ।
३. प्रयोग भएका औजारहरु सफा राख्ने ।
४. हुडहरु सफा राख्ने ।
५. भेण्टिलेशन सिलिंग सफा गर्ने ।
६. एक्जस्टिंग फ्यान सफा राख्ने ।
७. भित्ताहरुको धुलो र दागहरु हटाउने ।
८. काम गर्ने टेबुल सफा गर्ने ।
९. सिंकहरु सफा राख्ने ।
१०. किचेन रेन्ज र ओभनहरु सफा गर्ने ।
११. औजारहरुलाई यथास्थानमा राख्ने ।
१२. भाडावर्तन किटाणु रहित पार्ने ।
१३. ब्लेण्डर मेशिन सफा गर्ने ।
१४. फिज सफा गर्ने ।

खाद्य संरक्षण :

१. खाद्य पदार्थहरु सफा सुगध राख्ने ।
३. सुख्खा खाद्य वस्तुलाई केलाउने (सफा गर्ने)
५. केलाएको सुख्खा वस्तुलाई हावा नछिर्ने गरी बचाएर राख्ने ।
७. उपभोग मिति जांच गर्ने ।
८. डिब्बा बन्द खाद्य वस्तु डिब्बा खोलेपछि अलग राख्ने ।
९. उत्पादित परिकारमा मिति उल्लेख गरी भण्डारण गर्ने ।
१०. तयारी परिकार एकपल्ट मात्र तताएर प्रयोग गर्ने ।

मोड्युल : ३ : पूर्व तयारी र मिजा प्लस

समय : २१ घण्टा (सै) + ८४ घण्टा (ब्या) = १०५ घण्टा पूर्णाङ्क : १६ (सै) + ६४ (ब्या) = ८०

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

उद्देश्यहरु(Objectives) :

उद्देश्यहरु(Objectives):

- बेकरी परिकारको पूर्व तयारी गर्ने ।
- बेकरी परिकारका मिजा प्लस तयार गर्ने ।

सब-मोड्यूलहरु

१. पूर्व तयारी
२. मिजा प्लस

सब-मोड्यूल : १. पूर्व तयारी

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

बर्णन (Description): यसमा पेशासंग सम्बन्धित कार्यहरु गर्दा अपनाउनु पर्ने पूर्व तयारीसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्य (Objective) :

- बेकरी परिकारको पूर्व तयारी गर्ने ।

कार्यहरु(Tasks) :

१. कच्चा पदार्थ अनुमान गर्ने ।
२. कच्चा पदार्थहरु संकलन गर्ने ।
३. कच्चा पदार्थहरु गुणस्तर कायम गर्नु ।
४. मौज्जात सामग्रीहरु व्यवस्थित गर्ने ।
५. मेसीन औजारहरु तयार गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

(पूर्व तयारी)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): १. कच्चा पदार्थ अनुमान गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. वेकिङ्ग आइटमको जानकारी लिने र लिष्ट बनाउने ।</p> <p>२. सुख्खा सामाग्रीहरू रेसीपी अनुसारको नापतौल गरी छुट्टा-छुट्टै भाडामा राख्ने ।</p> <p>३. तरल पदार्थहरू मेजरीङ्ग स्केल द्वारा नापी उचित ठाउँमा राख्ने ।</p> <p>४. इष्ट तौल गरी इष्ट घुलाउन आवश्यक पानी दुध चिनी तयार गरी राख्ने ।</p> <p>५. आवश्यक फलफूल तथा ड्राइ फ्रुट तयार गर्ने ।</p> <p>६. मेटेरियल लिष्ट (Checklist) अनुसारको रुजु गर्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given) रेसीपी आवश्यक कच्चा पदार्थहरू, वर्किङ्ग टेबुल, मेजरीङ्ग मेसीन, विभिन्न साइजका भाडाहरू, स्टोर</p> <p>कार्य (Task) कच्चा पदार्थ अनुमान गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standards)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कुन कुन आइटममा के कति सामाग्रीहरू आवश्यकता अनुसारको सबै सामाग्रीहरू हुनु पर्छ । ● नापतौल ठिक हुनुपर्छ । ● इष्टिमेट सामाग्रीहरू केहि बढी तर घटि हुनु हुदैन । 	<p>कच्चा पदार्थहरू अन्दाज गर्ने</p> <ul style="list-style-type: none"> ● रेसीपीको ज्ञान दिने ● पोर्षण (Portion) साइज (मात्रा) मिलाउने । ● नापतौल सिकाउने । ● मेजरमेण्ट (नापतौल) इकाइको जानकारी गराउने । <p>कच्चा पदार्थहरू</p> <ul style="list-style-type: none"> ● मैदा ● नुन ● बटर, घिउ ● मार्जरिन ● वेकिङ्ग पाउडर ● जाम, मह ● अण्डा ● इष्ट ● ब्रेड इम्प्रुभर ● पानी, दुध ● कस्टार्ड पाउडर ● ताजा फलफूलहरू ● सुकेका फलफूलहरू ● चेरी ● चिनी ● जिलेटिन ● डार्क चकलेट

मेसीनरी औजार र सामाग्रीहरू (Tools & Equipments & Ingredients)

- नापतौल गर्ने साधन, वर्किङ्ग टेबुल, स्टोर, फ्रिज र विभिन्न साइजका बौलहरू
- केक मौल्ड, ब्रेड मौल्ड, पाइ मौल्ड, विभिन्न प्रकारका चक्कुहरू, चपीङ्ग बोर्ड, हिस्कर

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions)

- राम्ररी तौल गर्नु पर्छ ।
- उचित ठाउँमा छुट्टा-छुट्टै सामाग्रीहरू राख्नुपर्छ ।
- ओभनमा काम गर्दा ग्लोभ लगायर काम गर्नु पर्छ

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): २. कच्चा पदार्थहरू संकलन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. कच्चा पदार्थहरूको पहिचान गर्ने । ३. यसका कामहरू वारे जानकारी दिने ४. रेसीपी अनुसारको सामग्रीहरू छुट्टाछुट्टै राख्ने ।	<p>दिइएको (Given)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● आवश्यक कच्चा पदार्थहरू ● वेइड मेसिन ● पिठो छान्ने जाली ● वर्किङ्ग टेवल ● विभिन्न साइजका भाडाहरू <p>कार्य (Task) कच्चा पदार्थहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standards)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● आवश्यक कच्चा पदार्थहरू पर्याप्त मात्रामा र सबै प्रकारका समावेश हुनुपर्छ । 	<p>कच्चा पदार्थहरू</p> <ul style="list-style-type: none"> ● के के छन् ● जानकारी ● के मा प्रयोग गरिन्छ ● कसरी संरक्षण गरीन्छ ● नापतौलको जानकारी <p>कच्चा पदार्थहरू</p> <ul style="list-style-type: none"> ● पिठो (मैदा) ● गहुँको पिठो (आटा) ● वटर, घिउ ● मार्जरीन (Margarin) ● ड्राइफ्रुटहरू ● चेरी ● भनिला ● इष्ट ● ब्रेडइम्पुभर ● चिनी ● नुन ● तेल ● काजु, किसमिस ● चिज ● कृम ● फलफुलहरू ● वेकिङ्ग पाउडर ● जिलेटिन ● अण्डा ● चकलेट

मेसीनरी औजार र सामग्रीहरू (Tools, Equipments & Ingredients)

नापतौल गर्ने साधन, वर्किङ्ग टेवल, विभिन्न साइजका बौलहरू, पिठो छान्ने जाली र कच्चा पदार्थहरू

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions)

- कच्चा पदार्थहरू रेसीपी अनुसार तौल गर्नु पर्छ
- उचित ठाउँमा छुट्टै-छुट्टै सामग्रीहरू राख्नुपर्छ ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ३. गुणस्तरीय कच्चा पदार्थहरू छनौट गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने । २. सामग्रीहरूको ब्राण्ड पहिचान गर्ने । ३. खरिद प्रक्रिया खाद्य इजाजत प्राप्त डिपार्टमेण्ट स्टोरबाट मात्र गर्ने । ४. संरक्षण गर्ने प्रक्रिया बनाउने । ५. सामान स्टोर गर्दा सामानको प्रकृति अनुसार तापक्रम मिलाई राख्ने । ६. प्रयोग गर्दा फिफो सीस्टममा गर्ने । ७. बनेको र म्याद नाघेको मिति हेर्ने 	<p>दिइएको (Given)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● स्टोर कोठा ● प्लास्टिकका कन्टेनर (भाँडा) ● रेफ्रिजरेटर ● च्याक <p>कार्य (Task) गुणस्तरीय कच्चा पदार्थहरू छनौट गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standards)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ताजा देखिने ● किराहरू नलागेका हुनु ● आवश्यक अनुसारको तापक्रममा संरक्षण गरी राखेको हुनुपर्ने । ● जुन सामान जहाँ स्टोर गर्नु पर्ने हो आवश्यक अनुसारको सामान आवश्यक ठाउँमा स्टोर गरेको हुनु पर्ने । 	<p>गुणस्तरीय कच्चा पदार्थ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● ब्राण्डको जानकारी ● स्टोर गर्ने तरिका ● भण्डारण गर्ने विधि ● तापक्रमको बारेमा जानकारी दिने ● खरिद र दाखिला गर्ने तरिका ● लिफो बारेमा जानकारी ● रजिष्टर बनाई up-date गर्ने विधि हेर्ने ● बनेको र म्याद नाघेको मिति हेर्ने तरिका

मेसीनरी औजार र खाद्य सामग्रीहरू (Tools, Equipments & Materials)

रेफ्रिजरेटर, च्याक, प्लाष्टिक कन्टेनर

- **सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions)**
- फ्रिज सफा राख्ने ताकी ब्याक्टेरिया भै क्रस-कन्ट्यामीनेसन नहोस
- मिति नाघेका, कुहेका सामानलाई फालौं ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ४. मौज्जात (Stock) सामाग्रीहरु व्यवस्थित गर्ने ।

कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. सुख्खा सामाग्रीहरुलाई सुख्खा ठाउँमा प्लाष्टिकको सुख्खा भाडामा विक्रो लगाइ व्याककमा मिलाइ राख्ने । ३. बटर, इष्टहरु तथा फलफुललाई फ्रिजमा तापक्रम मिलाई भण्डारण गर्ने ४. केरालाई सुख्खा ठाउँमा डोरीमा झुण्डाइ राख्ने । ५. प्रयोग गर्दा पहिलेको बांकी भएको सामान प्रयोग गर्ने र पछि खरिद गरेको सामान पछ्याडि नै प्रयोग गर्ने । ६. स्टक लेजरमा Inventory up-date गर्ने ।	दिइएको (Given) <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक कच्चा पदार्थहरु फ्रिज/डि-फ्रिज स्टोर/व्याक झाडि भेन्टिलेटेड कोठा कार्य (Task) मौज्जात सामाग्रीहरु व्यवस्थित गर्ने । मापदण्ड (Standards) <ul style="list-style-type: none"> सामानको प्रकृती अनुसारको भण्डारण भएको हुनुपर्ने । 	बांकी रहेको सामाग्रीलाई सुरक्षित बनाउन <ul style="list-style-type: none"> भण्डारणको परिचय भण्डारण गर्ने विधि रेकर्ड राख्ने तरिका र खर्च कटाउने तरिका सामाग्रीहरु बनेको मिति र सकिने मितिबारे जानकारी

मेसीनरी औजार र सामाग्रीहरु (Tools, Equipments & Ingredients)

फ्रिज, डि-फ्रिज, प्लाष्टिकका भाडा, झाडि भेन्टिलेटेड, कोठा, व्यापर (प्लाष्टिक), स्टक आइटमहरु र पोलिथिनका व्यागहरु

सुरक्षा सावधानीहरु (Safety Precautions)

- फ्रिज र डि-फ्रिज भित्र सामान स्टोर गर्दा राम्ररी प्लाष्टिकले व्यापिङ्ग गरी उपयुक्त तापक्रममा आइटमलाई छुट्टा छुट्टै भाडामा राख्नु पर्छ ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ६. मेसिन औजारहरू तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक मेसिन औजारहरू चेक गर्ने । ३. फ्रिजहरू सफागरी सफा कपडाले ड्राइ गर्ने । ४. चक्कुहरू सार्पनरद्वारा सार्प गर्ने । ५. आवश्यक टुल इक्वीपमेण्टहरू आवश्यक ठाउँमा राख्ने । ६. आवश्यक भाडावर्तनहरूको सरसफाइ Cleaning agent/detergent प्रयोग गरी तातो पानीले पखाली सफा कपडाले ड्राइ गर्ने । ७. सफा गरेको भाडावर्तनहरू सफा स्थानमा राख्ने । ८. नापतौल मेसिन (Weighting Machine) तयारी अवस्थामा राख्ने । ९. वर्किङ्ग टेबुल सफागरी सुख्खा बनाउने र वरिपरी सफा गर्ने । १०. विद्युतिय सामानहरू चेकगरी तयारी अवस्थामा राख्ने ।	दिइएको (Given) <ul style="list-style-type: none"> ● आवश्यक टुल इक्वीपमेण्ट ● टावेल ● ग्रिनप्याड ● डिटरजेन्ट ● सार्पनर ● वर्किङ्ग टेबुल कार्य (Tasks) मेसिन औजारहरू तयार गर्ने । मापदण्ड (Standards) <ul style="list-style-type: none"> ● मेसिन औजारहरू यथा स्थानमा (Prepare thing in Proper place) हुनु पर्ने ● सफा र सुख्खा अवस्थाको ● खिया रहित ● काम गर्ने अवस्थाको हुनु पर्ने । 	मेसिन औजारहरू <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● प्रकार ● कार्य ● तापक्रमको जानकारी मेसिन औजारहरू <ul style="list-style-type: none"> ● फ्रिज ● डि-फ्रिज ● चक्कु ● चापिङ्ग बोर्ड ● भाडाहरू ● ब्लेण्डर ● नापतौल मेसिन ● ओभन ● वेकिङ्ग ट्रे ● मोल्ड ● ब्रेड टिन ● ग्लोभ ● ग्रिनप्याड ● डिटरजेन्ट ● चुल्हो ● ग्राण्डर ● डो मेसिन ● पुभिङ्ग चेम्बर ● डो रोलर

मेसिनरी औजार र सामग्रीहरू (Tools, Equipments & Ingredients)

फ्रिज, डिटरजेन्ट, चुल्हो, टावेल र ओभन

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions)

- ओभन र अन्य भाडाहरूलाई राम्ररी सफा गर्ने र ड्राइ गर्ने, चिसो राखेमा करेन्ट लाग्ने डर हुन्छ । ग्यास बन्द गर्न विर्सनु हुन्न ।
- आपतकालीन अवस्थामा प्रयोग गर्नुपर्ने विद्युतीय स्विचहरूको जानकारी
- दुर्घटना हुंदा अपनाउनुपर्ने प्राथमिक उपचार सम्बन्धी जानकारी

• सब-मोड्युल : २. मिजा प्लस

समय : १८ घण्टा (सै) + ७२ घण्टा (ब्या) = ९० घण्टा

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

उद्देश्य(Objective) :

- बेकरी परिकारको मिजा प्लस तयार गर्ने ।

कार्यहरु(Tasks) :

१. पिठो छनौट गर्ने ।
२. ट्रे वा मोल्ड तयार गर्ने ।
३. नापतौल लिने/गर्ने ।
४. पानी उमाल्ने ।
५. ओभन तताउने ।
६. मर्चा (इष्ट) किण्वन (फरमेन्ट) गर्ने ।
७. डो पेष्ट तयार गर्ने ।
८. अण्डा फुटाउने ।
९. पिठो चाल्ने ।
१०. एग वास तयार गर्ने ।
११. क्रिम तयार गर्ने ।
१२. फ्रुट तयार पार्ने ।
१३. पाइपिङ्ग ब्याग, नोजल तयार पार्ने ।
१४. ग्लेज तयार पार्ने ।
१५. टपिङ्ग गर्ने/बनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

मिजां प्लां

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): १. पिठो छनौट गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. रेसिपी अनुसारको पिठो छनौट गर्ने । २. ग्लुटेन वेस भएको पिठो मात्र लिनु पर्छ ३. पिठो चाल्ने । ४. नापतौल गर्ने ।	दिइएको (Given) <ul style="list-style-type: none"> पिठोहरू (धेरै प्रकारका) चाल्नु काम गर्ने टेबुल नापतौल इकाइ प्लाष्टिकका कन्टेनरहरू स्टोर कार्य (Tasks) पिठो छनौट गर्ने । मापदण्ड (Standards) <ul style="list-style-type: none"> ग्लुटेनको मात्रा ज्यादा हुनुपर्छ । पिठो चालेकेको हुनुपर्छ । रेसिपी अनुसारको तौल हुनुपर्छ । 	पिठो. वारेमा <ul style="list-style-type: none"> परिचय प्रकार सामाग्रीहरू छनौट गर्ने तरिका बनाउने विधि पिठो. <ul style="list-style-type: none"> आंटा मैदा कर्न फ्लोर फाफरको पिठो कोदाको पिठो चामलको पिठो

औजार उपकरण सामाग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

वर्किङ टेबुल, स्टोर र चाल्नी

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- पिठो Selection गर्दा Gluten based छान्नुपर्छ ।
- डल्ला परेको,ओसीएको र म्याद नाघेको पिठो सेलेक्सन नगर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): २. ट्रे वा मोल्ड तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. रेसिपी अनुसारको ट्रे वा मोल्ड जम्मा गर्ने । २. सफा ट्रे वा मोल्ड तयार गर्ने । ३. सफा रुमालले पुछेर ओभानो बनाउने । ४. तेलले ट्रेलाई गृज गर्ने । ५. नयाँ मोल्ड या ट्रे ल्याउंदा स्टेयरलाइज गर्ने	दिइएको (Given) <ul style="list-style-type: none"> ● ट्रे/मोल्डहरू ● चक्कु ● काम गर्ने टेबुल ● ह्याण्ड टावेल ● ब्रस र तेल कार्य (Tasks) ट्रे वा मोल्ड तयार गर्ने । मापदण्ड (Standards) <ul style="list-style-type: none"> ● ट्रे वा मोल्डहरू सफा देखिनु पर्छ । ● गृज गरेको हुनुपर्छ । 	ट्रे वा मोल्ड <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● प्रकार ● ट्रे/मोल्डको नाप र आकार ● तरिका ट्रे वा मोल्ड <ul style="list-style-type: none"> ● राउण्ड ट्रे ● स्क्वायर ट्रे ● ट्रेङ्गुलर ट्रे ● मफिन कप ● केक मोल्ड ● ब्रेड टिन ● बर्गर टिन ● क्रिम हर्न टिन

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools/ Equipments Materials):

वर्किङ टेबुल, चक्कु, रुमाल, विभिन्न साइजका केक टिनहरू, ब्रेड टिन र ट्रेहरू, ब्रस, बटर वा तेल

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- केक टिन राम्ररी सफा गर्नुपर्छ नत्र केक कोतरिन्छ, सेफ बिग्रन्छ । केक टिनबाट भिक्दा टाँसिन्छ ।
- खिया लागेका मोल्ड या ट्रेहरू प्रयोगमा ल्याउनु हुदैन ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ३. नापतौल लिने/गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. रेसिपी अनुसारको सामग्री जम्मा गर्ने । २. ठोस कच्चा पदार्थहरू Weighting रेसीपीमा लेखिए बमोजिम नाप तौल गरी छुट्टाछुट्टै राख्ने यस्ता वस्तुहरू तौल गर्नु अगावै चालेको हुनुपर्छ । ३. तरल पदार्थहरूलाई मेजरिङ्ग स्केलद्वारा रेसीपी अनुसारको नापतौल गरी छुट्टै राख्ने । ४. व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिने ।	दिइएको (Given) <ul style="list-style-type: none"> ● रेसिपी ● नापतौल इकाई ● काम गर्ने टेबुल ● वौलहरू ● स्टिलका बाटाहरू ● कच्चा पदार्थहरू कार्य (Tasks) नापतौल लिने/गर्ने । मापदण्ड (Standards) <ul style="list-style-type: none"> ● रेसीपी अनुसारको नापतौल हुनु पर्छ । ● छुट्टा छुट्टै वस्तुहरू छुट्टा छुट्टै भाडामा हुनुपर्नेछ । ● फोहर देखिनु हुन्दैन । 	नापतौल <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● प्रकार ● कारण नापतौल इकाई <ul style="list-style-type: none"> ● नापतौल मेसीन ● मेजरिङ्ग स्केल ● रेसीपी अनुसारका कच्चा पदार्थहरू

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools/ Equipments Materials):

नापतौल मेशिन, मेजरिङ्ग सिलिण्डर रकच्चा पदार्थहरू

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions)

- नापतौल राम्ररी गर्नुपर्छ ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ४. पानी तताउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. सफा पानी लिने । २. मेजरिङ्ग सीलिण्डरद्वारा नाप्ने । ३. उपयुक्त तापक्रम हुने गरी पानी तताउने । ४. सफा भाँडामा राख्ने ।	<u>दिइएको (Given)</u> <ul style="list-style-type: none"> ● पानी ● काम गर्ने टेबुल ● चुल्हो, लाइटर ● मेजरिङ्ग सिलिण्डर ● डेक्ची <u>कार्य (Tasks)</u> पानी उमाल्ने ।	<u>पानी</u> <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● आवश्यकता ● तापक्रम <u>नापतौल इकाई</u> <ul style="list-style-type: none"> ● डेक्ची ● सिलिण्डर ● पानी ● चुल्हो
	<u>मापदण्ड (Standards)</u> <ul style="list-style-type: none"> ● पानी सफा भएको ● मन तातो । ● रेसीपी अनुसारको तौल 	

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

चुल्हो, डेक्ची, मेजरिङ्ग सिलिण्डर र थर्मामिटर

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- पानीको डेक्ची हेण्डल गर्दा रुमाल प्रयोग गर्नुपर्छ ।
- थर्मामिटर राम्ररी हेण्डल र रिडिङ्ग गर्नुपर्छ ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ५. ओभन तताउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. ओभन चेक गर्ने । २. ओभन Off गर्ने । ३. फोहर भए हटाउने । ४. किचेन डष्टरले सफा गर्न । ५. लाइन अन गर्ने । ६. Oven को upper र lower पार्ट दुवै रड बाल्ने । ७. तापक्रम र समय सेट गर्ने ।	<u>दिइएको (Given)</u> <ul style="list-style-type: none"> ओभन टावेल किचन <u>कार्य (Tasks)</u> ओभन तताउने ।	<u>ओभन</u> <ul style="list-style-type: none"> परिचय प्रकार प्रयोग गर्ने विधि <u>ओभनको लागि</u> <ul style="list-style-type: none"> टावेल ओभन विद्युत/ग्यास
	<u>मापदण्ड (Standards)</u> <ul style="list-style-type: none"> ओभन तातो हुनुपर्छ । ग्यास वा बत्ती बलेको हुनुपर्छ । भित्र सफा हुनुपर्छ । 	

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools/ Equipments Materials):

ओभन, टावेल र ग्यास वा लाइन

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- ओभन सफा गर्दा बत्ती वा ग्यास अफ गर्नुपर्छ ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ६. इष्ट फरमेन्टेशन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. बौल लिने । २. बौलमा रेसीपी अनुसारको इष्ट र थोरै चिनी र आवश्यकता अनुसारको मनतातो पानी राख्ने र १ पटक चलाउने । ३. सफा टावेलले ढाकी ५ मीनेट राख्ने यसरी राख्दा उमाल्ने ।	<u>दिइएको (Given)</u> <ul style="list-style-type: none"> ● इष्ट ● बौल ● किचेन डष्टर ● किचन <u>कार्य (Tasks)</u> मर्चा (इष्ट) किण्वन (फरमेन्ट) गर्ने । <u>मापदण्ड (Standards)</u> <ul style="list-style-type: none"> ● इष्ट उम्लीएको अवस्थामा हुनुपर्छ । 	<u>इष्ट</u> <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● प्रकार ● स्टोर गर्ने विधि ● प्रयोग गर्ने विधि <u>ओभनको लागि</u> <ul style="list-style-type: none"> ● ओभन ग्लोभस् ● मनतातो पानी या दुध ● बौल ● चिनी थोरै ● चम्चा

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools/ Equipments Materials):

इष्ट, चिनी, चम्चा, टावेल, मनतातो पानी या दूध

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- इष्ट घुलाउदा 35°C भन्दा बढी तापक्रममा राख्नु हुँदैन अन्यथा इष्टको कामगर्ने क्षमता नास हुन्छ ।
- इष्ट र नुनलाई Direct contact मा राख्नु हुँदैन ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ७. डो/पेष्ट तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक सामग्रीहरू जुटाउने । २. इष्ट मनतातो पानी वा दुधमा थोरै चिनी राखी धुलाउने । ३. पिठो चाल्ने, नापतौल गर्ने । ४. रेसीपी अनुसारको चिनी, नुन, बटर, अण्डा, पिठो, पानी या दुध हाली नरम पिठोको डल्लो वा पेष्ट बनाउने । ५. न्यानो ठाउँमा प्लाष्टिकसीटले कभर गरी रेष्ट गराउने ।	दिइएको (Given) <ul style="list-style-type: none"> ● मैदा ● इष्ट ● वेकिङ्ग पाउडर ● अण्डा ● चिनी ● दुध या पानी ● काम गर्ने टेबुल ● टाबेल कार्य (Tasks) डो/पेष्ट तयार गर्ने । मापदण्ड (Standards) <ul style="list-style-type: none"> ● डो पेष्ट नरम रेसीपी अनुसारको हुनुपर्ने । 	डो/पेष्ट <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● पिठोको प्रकार ● बनाउने विधि ओभनको लागि <ul style="list-style-type: none"> ● मैदा ● पानी वा दुध ● अण्डा ● बटर ● भनिला ● कोका पाउडर ● चिनी ● क्रिम

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

बौल, निडिङ्ग मेसीन, चम्चा र टाबेल

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- निडिङ्ग मेसीन राम्ररी चलाउनु पर्छ ।
- चलीराखेको निडिङ्ग मेसीनमा हात हाल्नु हुँदैन ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ८. अण्डा फुटाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. व्यक्तिगत सरसफाइमा ध्यान दिने । २. अण्डा चेक गर्ने, सफासंग धुने । ३. बौल ल्याउने । ४. अण्डा फुटाइ बाउलमा राख्ने । ५. बोक्राहरू डस्टबिनमा हाल्ने ।	<u>दिइएको (Given)</u> <ul style="list-style-type: none"> ● अण्डा ● बौल ● डस्टबिन (Dust bin) <u>कार्य (Tasks)</u> अण्डा फुटाउने ।	<u>अण्डा</u> <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● भण्डारण विधि ● प्रकार ● फुटाउने विधि <u>अण्डाको लागि</u> <ul style="list-style-type: none"> ● अण्डा ● बौल ● डस्ट बिन ● टाबेल

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

बौल, टाबेल, अण्डा र डस्टबिन

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- अण्डा हल्कासंग फुटाउनु पर्छ । नत्र बोक्राहरू मिसिन्छ ।
- व्यक्तिगत सरसफाइमा ध्यान दिनुपर्छ ।
- फुटेका, चर्केका र गन्हाएका अण्डा प्रयोग नगर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ९. पिठो चाल्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक सरसामान जुटाउने । २. बर्किङ्ग टेबुल सफा गरी ड्राइ गर्ने । ३. पिठो चाल्नीको सहायताले सफा टेबुल माथि चाल्ने ।	<u>दिइएको (Given)</u> <ul style="list-style-type: none"> ● बर्किङ्ग टेबुल ● पिठो ● चाल्नु ● टाबेल <u>कार्य (Tasks)</u> पिठो चाल्ने ।	<u>पिठो</u> <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● प्रकार ● चाल्ने विधि <u>पिठोको लागि</u> <ul style="list-style-type: none"> ● पिठो ● चाल्नु ● बर्किङ्ग टेबुल ● टाबेल
	<u>मापदण्ड (Standards)</u> <ul style="list-style-type: none"> ● पिठो सफा हुनुपर्छ । 	

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

चाल्नु, बर्किङ्ग टेबुल, टाबेल र प्लाष्टिक कन्टेनर

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- पिठो थोरै थोरै गरी चाल्नु होला, जस्ले गर्दा चाल्नु हल्लाउंदा पिठो बाहिर पोखिनु हुंदैन ।
- व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिनुपर्छ ।
- पिठो चाल्दा माक्स प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): १०. एग वास तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक सरसामान जुटाउने । २. व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिने । ३. अण्डा एक एक गरी फुटाई बौलमा राख्ने । ४. ट्विस्कको सहायताले राम्ररी ट्विक्स गर्नुहोस् ताकि अण्डाको सेतो र पहेलो भाग राम्ररी मिलोस् । थोरै दुध या पानी हाल्ने । ५. ब्रस सफा गरी झाइ गर्ने । ६. व्याटरमा ब्रस चोपेर राख्ने । 	<p>दिइएको (Given)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● अण्डा ● ब्रस ● बौल ● काम गर्ने टेबुल <p>कार्य (Tasks) एग वास तयार गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standards)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● अण्डा ब्रस गर्नको लागि तयारी अवस्थाको हुनुपर्छ ● अण्डाको व्याटर सफा हुनुपर्छ । 	<p>अण्डा</p> <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● प्रकार ● अण्डा फुटाउने विधि <p>एग वासको लागि</p> <ul style="list-style-type: none"> ● अण्डा ● पानी ● दुध ● टावेल

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

अण्डा, ब्रस, बौल, वर्किङ टेबुल र किचेन डष्टर

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिनुपर्छ ।
- बिग्रेको अण्डा हुनु हुदैन ।
- पानी वा दुधका मात्र मिलाएको हुनुपर्छ ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ११. बटर क्रिम तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक सरसामान जुटाउने । २. व्यक्तिगत सरसफाइमा ध्यान दिने । ३. बटर र आइसिं सुगर (२:१)स्टिलको बौलमा हाल्ने । ४. क्रिम जस्तो नहुन्जेल सम्म ट्विक्स गर्ने ५. पाउडर दुध र भनिला थोरै हाल्ने र फेरी ट्विक्स गर्ने । ६. हल्का, सेतो कलर भएपछि बटर क्रिम तयार हुन्छ । 	<p>दिइएको (Given)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● चिनी ● बटर ● भनिला ● पाउडर दुध ● ट्विक्स वा क्रिम मसिन ● स्टिल बाटा <p>कार्य (Tasks) क्रिम तयार गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standards)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● औलाले छाम्दा चिनी धुलेको हुनुपर्नेछ । ● मयोनाइज जस्तै तर सेतो र केही बाक्लो हुनुपर्नेछ । 	<p>क्रिम</p> <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● बनाउने विधि <p>ओभनको लागि</p> <ul style="list-style-type: none"> ● बटर ● चिनी ● भनिला ● पाउडर दुध ● स्टील बाउल ● ट्विक्स ● क्रिम मसीन ● किचेन डष्टर

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

बटर, चिनी, क्रिम मसीन वा ट्विक्स, किचेन डष्टर

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- व्यक्तिगत सरसफाइमा ध्यान दिनुपर्छ ।
- ट्विक्स/मसीन (क्रिम मसीन) राम्ररी हेण्डल गर्नुपर्छ ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): १२. फ्रुट तयार पार्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक फलफुल तथा औजारहरू संकलन गर्ने । २. फ्रुटलाई सफासंग पानीमा धुने र सानेटाइज गर्ने । ३. पिल गर्ने । ४. सीड निकालेर उपयुक्त आकार प्रकारमा काट्ने । ५. प्लाष्टिकले व्याप गरी फ्रिजको नर्मल तापक्रममा राख्ने ।	<u>दिइएको (Given)</u> <ul style="list-style-type: none"> ● फलफुलहरू ● वर्किङ्ग टेबुल ● नाइफ ● चपिङ्ग बोर्ड ● पिलर ● स्टिल बाटा <u>कार्य (Tasks)</u> फ्रुट तयार पार्ने ।	<u>फ्रुट</u> <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● प्रकार ● भण्डारण विधि ● प्रयोग गरिने तरिका <u>फ्रुटको लागि</u> <ul style="list-style-type: none"> ● विभिन्न प्रकारका फलफुलहरू ● चपिङ्ग बोर्ड ● पिलर ● चक्कु
	<u>मापदण्ड (Standards)</u> <ul style="list-style-type: none"> ● एउटै साइजको भएको (Small Size cut) भएको । ● सफा भएको । 	

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

वर्किङ्ग टेबुल, नाइफ, पिलर, चपिङ्ग, बोर्ड, फ्रिज वा कोल्ड रुम र फलफूलहरू

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- चक्कु वा पिलर राम्ररी हेण्डलीङ्ग गर्नुपर्छ ।
- पोट्यासियम मात्रा उपयुक्त तरिकाले राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): १३. पाइपिङ्ग व्याग, नोजल तयार पार्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक सामानहरू जुटाउने । २. पाइपिङ्ग व्याग सफा संग धुने र सानेटाइज गर्ने । ३. ड्राइ गराउने । ४. नोजलहरू विभिन्न साइजका पनी मनतातो पानीले धुने र ड्राइ बनाउने । ५. पाइपिङ्ग व्यागहरूमा आवश्यक साइजका नोजलहरू फिट गरी टाइट गर्ने । ६. पेपर / प्लाष्टिक पाइपिङ्ग व्याग पनि तयार गर्ने (आवश्यक भए)	दिइएको (Given) <ul style="list-style-type: none"> ● वर्किङ्ग टेबुल ● पाइपिङ्ग व्यागहरू ● विभिन्न साइजको नोजलहरू ● फोटोकपी पेपर वा बाक्लो खाले प्लाष्टिक ● कैँची ● स्टिचिङ्ग ● स्टिच कार्य (Tasks) पाइपिङ्ग व्याग, नोजल तयार पार्ने । मापदण्ड (Standards) <ul style="list-style-type: none"> ● पाइपिङ्ग व्याग नोजल सुख्खा र सफा भएको । ● पेपरको पाइपिङ्ग व्याग राम्रो र स्टिचिङ्ग राम्ररी भएको । ● तयारी अवस्थामा 	पाइपिङ्ग व्याग, नोजल <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● प्रकार ● प्रयोग गर्ने विधि पाइपिङ्ग व्याग, नोजलको लागि <ul style="list-style-type: none"> ● पाइपिङ्ग व्यागहरू ● नोजलहरू ● बटर पेपर वा बाक्लो प्लाष्टिक ● पानी तताउने भाडो ● भाडो ● रुमाल ● कैँची

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

वर्किङ्ग टेबुल, पाइपिङ्ग, कैँची, व्याग, नोजल, पेपर वा प्लाष्टिक

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- पेपर व्याग वा प्लाष्टिककमा स्टिचिङ्ग गर्दा स्टिचिङ्ग नखुस्कने हुनुपर्छ ।
- धेरै तातोपानीमा सफा गर्दा पाइपिङ्ग व्याग खुम्चेर बिग्रन सक्छ ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): १४. ग्लेज तयार पार्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक सामानहरू जुटाउने । २. ससप्यानमा रेसीपी अनुसारको सामग्रीहरू राखी केहिबेर उमाल्ने । ३. हल्का बाक्लो भएपछी बाहिर निकाली सफा बौलमा राख्ने । ४. प्लाष्टिकले व्याप गरी उचित ठाउँमा भण्डारण गर्ने ।	दिइएको (Given) <ul style="list-style-type: none"> • किचन • फ्राइपेन • आवश्यक मेटेरियल कार्य (Tasks) ग्लेज तयार पार्ने । मापदण्ड (Standards) <ul style="list-style-type: none"> • ग्लेज केहि बाक्लो हुनुपर्छ • सफा र चम्किलो हुनुपर्छ 	ग्लेज <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • प्रकार • प्रयोग गर्ने विधि ग्लेको लागि <ul style="list-style-type: none"> • मह • चिनी • बटर • पानी • ससप्यान • चुल्हो • ल्याडल • लेमनजुस

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

मह, चिनी, बटर, बौल, ल्याडल र ससप्यान, प्लाष्टिक व्यापर

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- ग्लेज तयार गर्दा सस प्यान राम्ररी हेण्डल गर्नुपर्छ ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): १५. टपिङ्ग गर्ने/बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक सामग्रीहरू संकलन गर्नुहोस्।</p> <p>२. केको टपिङ्ग गर्ने हो ? (फ्रुट या अन्य) सफा गरी आवश्यक आकार प्रकार (सा-सानो) काट्नुहोस् तर साइज सबै एकै खाले पार्ने । पिल गर्नुपर्ने भए पिल गर्ने र सफा गर्ने ।</p> <p>३. टपिङ्गको लागि तयार भएको मेटेरियलहरूलाई प्लाष्टिकले व्याप गरी कोल्ड रुममा फ्रिजको नर्मल तापक्रममा भण्डारण गर्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● वर्किङ्ग टेबुल ● चक्कु ● टपिङ्ग गर्दा चाहिने आवश्यक सामग्रीहरू ● पिलर <p>कार्य (Tasks) टपिङ्ग गर्ने/बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standards)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● सफा भएको । ● एउटै सा-सानो साइजमा काटेको । बोक्रा रहित हुनुपर्छ । ● Uniform साइजको हुनुपर्छ । 	<p>टपिङ्ग</p> <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● किन टपिङ्ग गर्ने ● टपिङ्ग गर्ने के के चाहिन्छ ● टपिङ्ग गर्ने विधि <p>टपिङ्गको लागि</p> <ul style="list-style-type: none"> ● वर्किङ्ग टेबुल ● चक्कु ● पिलर ● टपिङ्गका थप आवश्यक सामग्रीहरू

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

वर्किङ्ग टेबुल, चक्कु, पिलर, फलफुलहरू र फ्रिज वा कोल्ड रुम

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- चक्कु र पिलर राम्ररी हेण्डलिङ्ग गर्नुपर्छ ।

मोड्युल : ४ : ब्रेड

समय : १५ घण्टा (सै) + ६० घण्टा (ब्या) = ७५ घण्टा

पूर्णाङ्क : १२ (सै) + ४८ (ब्या) = ६०

बर्णन (Description): यसमा विभिन्न प्रकारका ब्रेडहरु बनाउनेसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्य (Objective) :

- विभिन्न प्रकारका ब्रेडहरु बनाउने ।

कार्यहरु(Tasks) :

१. ह्वाइट ब्रेड बनाउने ।
२. बर्गर वन/हट डग वन बनाउने ।
३. डोनट बनाउने ।
४. सफ्टरोल बनाउने ।
५. ब्रेड स्टिक बनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

(ब्रेड)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): १. ह्वाइट ब्रेड बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. टुल इक्विपमेण्टहरू तयार गर्ने । २. खाद्य सामग्रीहरू जाँच गरी संकलन गर्ने । ३. ड्राइ सामग्रीहरूलाई टेबुलमा राख्ने खाडल बनाइ आवश्यक सामग्रीहरू हाली नरम पिठोको डल्लो बनाउने । ४. किचन डस्टर या प्लास्टीक सीटले ढाकेर उक्त डल्लोलाई करी २०-२५ मीनेट सम्म सफा न्यानोठाउंमा राख्ने र पुभ गर्न दिने । ५. सफा मार्बल टप भएको टेबलमा पुभ भएको डो लाई राखेर फा हातले माड्ने र हावाको मात्रा हटाउने र गिज भएको ब्रेड टिनको साइज अनुसार तौल गरी, ब्रेडको सेप दिई ब्रेड मोल्डमा राख्ने । ६. ब्रेड लाई पुभ गर्न पुभिड च्याम्बर वा न्यानो ठाँउमा राख्ने । ७. आवश्यकता अनुसार पुभ भएपछी सावधानी पूर्वक प्रि हिट गरेको ओभनमा राखेर तापक्रम र समय सेट गर्ने । ८. बेक भैसकेपछी बाहिर निकाली कुलीड र्याकमा चीसोहुन दिने । ९. स्लाईस गरी प्याक गर्ने । 	<p>दिइएको (Given)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● रेसीपी ● ओभन, वर्किङ टेबुल, ओभन, Weighting गर्ने, ब्रेड टिन, ब्रेड कटर, मेजरीड स्केल, चुल्हो, नाइफहरू, विभिन्न साइजका स्टिलका डेक्कीहरू, कीचन डस्टर या प्लास्टीक सीट, मैदा, नुन, चिनी, इष्ट, बटर, पानी, अण्डा, दुध, कार्यस्थल । <p>कार्य (Tasks) ह्वाइट ब्रेड बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standards)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● पाउरोटी राम्ररी पाकेको ● लाइट ब्राउन कलर भएको ● हलुका तौल भएको ● स्वाद भएको 	<p>इष्टको परिचय</p> <ul style="list-style-type: none"> ● प्रकार ● Storing ● काम गर्ने बातावरण ● Oven Pre Heat गर्ने, तापक्रम सेट गर्ने <ul style="list-style-type: none"> ○ पिठोको परिचय, प्रकार, कार्य शैली ○ पुभिड सम्बन्धी जानकारी ● ह्वाइट ब्रेड: <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ किसिम ● ह्वाइट ब्रेडको लागि <ul style="list-style-type: none"> ○ मैदा-५०० ग्राम ○ बटर-२० ग्राम ○ नुन-१० ग्राम ○ चिनी-३० ग्राम ○ पानी/दुध-२७५ मि.लि. ○ इष्ट-१० ग्राम

टुल इक्विपमेण्ट र सामग्रीहरू (Tools, Equipments & Materials):

ओभन, चुल्हो, निडिङ मेसीन, टावेल, वडङ्ग मेसीन, फ्रिज, ब्रेड कटर, वर्किङ टेबल र ब्रेड टिन

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

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

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): २. बर्गर वन/ हट डग वन बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. टुल इक्विपमेण्टहरू तयार गर्ने । २. खाद्य सामाग्रीहरू (Ingredients) संकलन गर्ने र नाप जाँच गर्ने । ३. पिठोको डल्लो (नरम) बनाउने । ४. २०-२५ मीनेट सम्म न्यानोठाउंमा किचन डस्टरले ढाकेर प्रुभ हुन दिने । ५. आवश्यक size र shape मा गोले वा लाम्चो आकारमा हातको सहायताले सफा टेबुलमा रोल गर्ने । Greased tray मा एक आपसमा नजोडनेगरी २०-२५ मीनेट सम्म न्यानोठाउंमा राखी आण्डाको लेदोले ब्रस गर्ने । ६. माथिबाट तिल छर्कने । ७. प्रुभ भएपछि Pre-heated oven मा तापक्रम र समय सेट गरी हाल्ने । ८. पाकेपछि बाहिर निकाल्ने रकुलीड रयाकमा राख्ने, सेलाएपछि ट्रेबाट निकाली वास्केटमा राख्ने । 	<p>दिइएको (Given)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● बेकिङ्ग ट्रे, ओभन, वर्किङ्ग टेबुल, वन वनौट, ग्यास, चुला, चाल्ने वासंको टोकरी, मैदा, नुन, चिनी, इष्ट, वटर, अण्डा, दुध, सेतो तिल, पानी । ● रेसीपी <p>कार्य (Tasks) बर्गर वन/हट डग वन बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standards)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● गोले वा लाम्चो एउटै साइज र सेपकेक भएको हुनु पर्छ । ● गोल्डेन ब्राउन कलरको हल्का हुनु पर्छ । ● राम्ररी पाकेको हुनुपर्छ । ● ब्रेड स्वाद जस्तै केही गुलीयोपना हुनुपर्छ । 	<p>बर्गर वन हट डग वन Introduction of bread verities</p> <ul style="list-style-type: none"> ● पिठोको वारेमा ज्ञान ● पिठोको प्रकार ● इष्टको <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ प्रकार ● यसको संरक्षण ● प्रयोग गर्ने विधि <p>बर्गर वन हट डग वन</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ मैदा - ५०० ग्राम ○ वटर-२० ग्राम ○ नुन-५ ग्राम ○ चिनी-४० ग्राम ○ इष्ट-२० ग्राम ○ सेतो तिल-थोरै पिन्च

टुल इक्विपमेण्ट र सामाग्रीहरू (Tools, Equipments & Materials):

ओभन, चुल्हो, निडिङ्ग मेसीन, टाबेल, वइङ्ग मेसीन, फ्रिज, ब्रेड कटर, वर्किङ्ग टेबल र ब्रेड टिन,पेपर ब्याग वा ल्यास्टीक सीट

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions)

- ओभनमा काम गर्दा Glove प्रयोग गर्नुपर्छ । नत्र हात पोल्ने डर हुन्छ ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ३. डोनट बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. आवश्यक टुल इक्विपमेण्ट र खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३. पुर्व तयारी (Mis-en-Place) गर्ने ।</p> <p>४. एउटा सफा टेबुलमा मैदा, बटर, नुन, अण्डा इष्ट र दुध राखेर नरम पिठोको डल्लो बनाउने ।</p> <p>५. नरम डो तयार भएपछि न्यानो ठाउँमा किचन डस्टर या ल्यास्टिक सीटले ढाकी राख्ने ताकी फुलेर डवल होस् ।</p> <p>६. वेकिङ्ग ट्रेमा तेल दली राख्ने ।</p> <p>७. सफा टेबुलमा थोरै पिठो छर्केर पुन उक्त फुलेको डो लाई मुछ्ने ।</p> <p>८. 10 mm को बाक्लो आकारमा टेबुलमा बेलेर डोनट कटरको सहायता काट्ने Round Shape मा काटी विचमा प्वाल बनाउने ।</p> <p>९. उक्त काटेको डोनटलाई फ्रिज ट्रेमा राखी करीब डवल साइजमा फुल्ल दिने ।</p> <p>१०. फूलीसकेपछि उम्लीएको तेलमा आवश्यक तापक्रम मिलाई दुवै साइजमा पाक्ने गरी फ्राइ गर्ने ।</p> <p>११. तेलबाट बाहिर निकाली कास्टर सुगर,सीनामन पाउडर राखेको ट्रेमा लतपट्याउने र आवश्यक सजावट गर्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यस्थल ● चुल्हो ● काम गर्ने टेबुल ● आवश्यक सामग्रीहरू र सरसामानहरू ● रेसीपी <p>कार्य (Tasks) डोनट बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standards)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● सुनौलो कलरको एकेनासका भएको । ● भित्र सेतो नरम र हल्का भएको । ● पुरा पाकेको । ● चिनीका दानाले सजेका ● आकर्षक देखिने 	<p>डोनट</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Doughnut <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ प्रकार ○ बनाउने प्रकार ● पिठो (Flour) <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ किसिम ○ कार्यहरू ● चिनी (Sugar) <ul style="list-style-type: none"> ○ कार्य ● इष्ट (Yeast) <ul style="list-style-type: none"> ○ प्रकार ○ संरक्षण(प्रकरण) ● नुन (Salt) <ul style="list-style-type: none"> ○ काम ● बटर (Butter) <ul style="list-style-type: none"> ○ काम ● डोनट बनाउन <ul style="list-style-type: none"> ● मैदा-५०० ग्राम ● चिनी-५० ग्राम ● अण्डा-१ वटा ● बटर-२५ ग्राम ● नुन-१० ग्राम ● ड्राई इष्ट-१० ग्राम ● फ्रेश इष्ट-१८ ग्राम ● मिल्क पाउडर-२५ ग्राम ● पानी-२७५ मि.लि.

टुल इक्विपमेण्ट र सामग्रीहरू (Tools, Equipments & Materials):

ओभन, डोनट कटर, रोलीङ्ग मेसीन, ट्रे, स्टिलका भाडाहरू, फ्रिज, निडिङ्ग मेसीन बर्किङ्ग टेबुल र डोनट टिन

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- कार्यस्थलमा ज्यावलहरूको सरसफाई गरी उचित ठाउँमा भण्डारण गर्नुपर्छ ।
- ग्लोभ लगाएर ओभनमा काम गर्नुपर्छ ।
- तेल १६० सेन्टीग्रेटको तापक्रम हुनुपर्छ ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ४. सफ्टरोल बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. आवश्यक टुल्स इन्क्विपमेण्ट खाद्य सामाग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३. पुर्व तयारी (Mis-en-Place) गर्ने ।</p> <p>४. टेवलमा बटर, अण्डा, मैदा, चिनी राख्ने र विचमा खाडल पारी घुलेको इष्ट खाडलमा राखी विस्तारै क्रमस खाडल पुरी नरम पिठोको डल्लो तयार पार्ने ।</p> <p>५. न्यानो ठाउंमा करीव १५-२० मिनेट सम्म किचन डस्टरले छोपी न्यानो ठाउंमा राख्ने ।</p> <p>६. पुन मुखेर आवश्यकता अनुसारको Round Shape वा गोलो या अन्य आकारमा बनाउने ।</p> <p>७. ट्रेमा तेल/बटर दले र उक्त डल्लोलाई मिलाई राख्ने ।</p> <p>८. १५-२० मिनेट सम्म फुल्ल दिने ।</p> <p>९. पहिल्यै तताएको ओभन तापक्रममा तापक्रम मिल्ने समय सेट गरी वेक गर्ने ।</p> <p>१०. खैरो कलर आएपछि बाहिर निकाल्ने ।</p> <p>११. चिसो पार्न जालीमा रक्खे</p> <p>१२. सेलाएपछि ट्रेबाट निकाली आकर्षक रुपमा सजाइ राख्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यस्थल ● चुल्हो ● काम गर्ने टेबुल ● आवश्यक औजार उपकरणहरू ● आवश्यक सामाग्रीहरू ● रेसीपी <p>कार्य (Tasks) सफ्टरोल बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standards)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● सबै बराबर साइजको (Uniform Sized & Sloped) हुनुपर्छ । ● हलुका हुनुपर्छ । ● भित्र पहेलो र सेतो बाहिर गोल्डेन ब्राउन हुनुपर्छ । ● नरम हुनुपर्छ । ● खादा गुलियो र स्वादीलो हुनुपर्छ । ● आकर्षक देखिनु पर्छ । ● वास्नादार हुनुपर्छ । 	<ul style="list-style-type: none"> ● सफ्ट इटिङ्ग रोल्स <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ प्रकार ○ बनाउने तरिका ● काम (Function) <ul style="list-style-type: none"> ○ नून ○ मैदा ○ चिनी ○ अण्डा ○ भेनिला ○ इष्ट ● सफ्ट रोल <ul style="list-style-type: none"> ● मैदा-५०० ग्राम ● चिनी-३५ ग्राम ● बटर-२५ ग्राम ● पानी-२७५ मि.लि. ● इस्ट-१० ग्राम ● नून-१० ग्राम ● सुरक्षाका सावधानीहरू ● कार्यस्थल ज्यावल सामाग्रीहरू र उपकरणहरूको सरसफाई ● सबै भण्डारण ● कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि

औजार उपकरण सामाग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

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

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- ओभन चलाउदा सावधान हुने
- ग्लोभ प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ५. ब्रेड स्टिक बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. रेसीपी अनुसारको आवश्यक सामग्रीहरू जुटाउने । २. मैदा चाली त्यसमा रेसीपी अनुसारको पिठो तौल गर्ने । ३. त्यसमा बटर, नुन थोरै चिनी राखी मनतातो थोरैपानी र इष्ट हाली मुछ्ने । ४. नरम पिठोको डल्लो बनाउने । ५. पिठोलाई केहि बेर फूल दिने । ६. पुन मुछेर लामो औला आकारमा उपयुक्त साइजमा हातले रोल गर्ने र गृज ट्रेमा मिलाई राख्ने र एग वास गर्ने । ७. डवल साइजमा फूलेपछि २००° C को ओभनमा वेक गर्ने । ८. ब्राउन कलर आएपछि बाहिर निकाल्ने । ९. सेलाएपछि वास्केटमा नेष्कीन राखी त्यसमाथि सजाएर राख्ने । 	<p>दिइएको (Given)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ट्रे ● काम गर्ने टेबुल ● निडिङ मेसीन ● आवश्यक सामग्रीहरू ● रेसीपी <p>कार्य (Tasks)</p> <p>ब्रेड स्टिक बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standards)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● औला आकारको करिव २०-२५ से.मी. लामो ● साइनिङ देखिएको । ● नुनिलो स्वाद र स्पर्श गर्दा कडा देखिने । 	<ul style="list-style-type: none"> ● ब्रेड स्टिक <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ यस्का निम्ती प्रयोग हुने ingredients ○ के मा प्रयोग गरिने ● ब्रेड स्टिक बनाउन <ul style="list-style-type: none"> ○ नुन-१० ग्राम ○ मैदा-५०० ग्राम ○ चिनी-१५ ग्राम ○ इष्ट-७ ग्राम ○ आईस वाटर-२०० मि.लि ○ वर्किङ टेबुल ○ निडिङ मेसीन ○ ब्रस

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

वर्किङ टेबुल, ब्रस, स्टोभ, आवश्यक भाडाहरू, ओभन, टाबेल र निडिङमेसीन

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

ओभनमा काम गर्दा ग्लोभ लगाएर मात्र काम गर्नुपर्छ ।

मोड्युल : ५ : केक तथा कुकिज

समय : १६ घण्टा (सै) + ६४ घण्टा (ब्या) = ८० घण्टा

पूर्णाङ्क : १४ (सै) + ५६ (ब्या) = ७०

वर्णन (Description): यसमा विभिन्न प्रकारका केक तथा कुकिजहरु बनाउनेसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्य (Objective) :

- विभिन्न प्रकारका केक तथा कुकिजहरु बनाउने ।

कार्यहरु(Tasks) :

१. स्पञ्ज केक/चकलेट भेनिला तयार गर्ने ।
२. मफिन (चकलेट/सादा) बनाउने ।
३. फ्रूटकेक तयार गर्ने ।
४. कुकिज बनाउने ।
५. टि-केक तयार गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

(केक तथा कृकिज)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): १. स्पञ्ज केक/चकलेट भेनिला तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. आवश्यक तुल इक्विपमेण्ट रखाध्य सामाग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३. व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिने ।</p> <p>४. कार्यस्थल सफा गर्ने ।</p> <p>५. पूर्व तयारी गर्ने (Mis-en-Place) ।</p> <p>६. स्टिलको बाटामा आवश्यक अण्डाको सेतो भाग हाल्ने र चिनी हाली मिक्स गर्ने अण्डा पुरै फूलेर सेतो नरम फिंज भैसकेपछि त्यसमा बाकी अण्डाको पहिलोलाई पनि विस्तारै मिलाउने ।</p> <p>७. सुख्खा सामाग्रीहरू (मैदा र भेनिला) हाली विस्तारै उक्त लेदो (Batter) मा फोल्ड गर्ने । चकलेट कलर दिनको लागी कोका पाउडर प्रयोग गर्ने</p> <p>८. ग्रिज वा पेपर लाईनिङ गरेको केक टिनमा उक्त लेदो हाली १८० डिग्री को तापक्रममा ओभनमा गाडा खैरो कलर नआउञ्जेल सम्म वेक गर्ने ।</p> <p>९. ओभनबाट बाहिर निकाल्ने र सेलाउन दिइ ट्रेबाट बाहिर निकाल्ने र उचीत आकारमा काट्ने ।</p> <p>१०. चकलेट र भेनिला मिक्स व्हाइट क्रिम तयार पार्ने ।</p> <p>११. चकलेट स्पञ्जलाई ३ वटा बराबर आकारमा स्लाइस बनाउने ।</p> <p>१२. सादा स्पञ्ज लाइ भेनिला व्हाईट कृमले आईसिं गरी आकर्षक रुपमा प्रस्तुत गर्ने</p>	<p>दिइएको (Given)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यस्थल ● चुल्हो ● काम गर्ने टेबुल ● आवश्यक औजार उपकरणहरू ● आवश्यक सामाग्रीहरू ● रेसीपी <p>कार्य (Tasks) स्पञ्ज केक/चकलेट भेनिला तयार गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standards)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● चकलेट कलरको गोलो या चेप्टो आकारको हुनुपर्छ । ● पिस पिस बनाउंदा जुसी गुलियो वास्नादा स्वाद भएको ● तह-तह छुट्टीएको देखिने ● हलुका भएको ● आकर्षक देखिने 	<ul style="list-style-type: none"> ● स्पञ्ज (Sponge) <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ बनाउने तरिका ○ यसमा प्रयोग हुने सामाग्रीहरू ● चकलेट क्रिम <ul style="list-style-type: none"> ○ बनाउने तरिका ● केक डेकोरेसन <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ पाईपिङ व्याग बनाउने तरिका (पेपरबाट वा प्लाष्टिकबाट) ○ विभिन्न फुलको बुट्टा बनाउने तरिका ○ कलर (Food Colour) मिलाउने तरिका ● चकलेट स्पञ्ज बनाउन <ul style="list-style-type: none"> ● अण्डा-५ वटा ● ग्रेन सुगर-१२५ ग्राम ● भनिला-५ थोपा ● मैदा-११५ ग्राम ● कोका पाउडर-३५ ग्राम ● ह्वाईट स्पञ्ज बनाउन <ul style="list-style-type: none"> ● अण्डा-५ वटा ● ग्रेन सुगर-१२५ ग्राम ● भनिला-५ थोपा ● मैदा-२५० ग्राम

औजार उपकरण सामाग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

वर्किङ टेबुल, टाबेल, क्रिम, मेसीन, ह्विस्कर, केक, स्ट्याण्ड, स्टिल वाटा

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

ओभनमा काम गर्दा ग्लोभ लगाएर मात्र काम गर्नुपर्छ ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक तुल इक्विपमेण्ट र खाध्य सामाग्रीहरू संकलन गर्ने । ३. व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिने । ४. कार्यस्थल सफा गर्ने । ५. पूर्व तयारी गर्ने (Mis-en-Place) । ६. एउटा सफा बाटामा मैदा, चिनी, बटर हाली राम्ररी ह्वीक्स गर्ने । ७. त्यसमा थोरै वेकिङ्ग पाउडर र कोका पाउडर हाली (चकलेट कलर नआउन्जेलसम्म हाल्ने) ह्वीक्स गर्ने, चकलेट मफिनमा मात्र कोका पाउडर राख्ने । ८. मफिनको भाडो ग्रिज गरी ब्रेडक्रम छर्कने र उक्त लेदो २/३ भाग हाली चरीले टप गर्ने अनि ओभनमा १८०°C डिग्री तापक्रम सेट गरी वेक गर्ने ९. उक्त केक (मफिन) खैरो कलर भएपछि ओभनबाट निकाल्ने । १०. सेलाएपछि बाहिर निकाल्ने । ११. उचित ठाउँमा स्टोर गर्ने । 	<p>दिइएको (Given)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यस्थल ● चुल्हो ● काम गर्ने टेबुल ● आवश्यक औजार उपकरणहरू आवश्यक सामाग्रीहरू ● रेसीपी <p>कार्य (Tasks) मफिन (चकलेट/सादा) बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standards)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिकरूपमा सम्पादन भएका ● मफिन गाडा खैरो कलरको ● हलुका र राम्ररी पाकेको ● गुलियो स्वाद भएको ● आकर्षक 	<p>मफिन (Muffin)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● प्रकार ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी ● मफिन बनाउन <ul style="list-style-type: none"> ● मैदा-३०० ग्राम ● चिनी-२५० ग्राम ● बटर-२५० ग्राम ● अण्डा-३ वटा ● वेकिङ्ग पाउडर-१५ ग्राम ● कोका पाउडर-७५ ग्राम ● भेनिला -३ थोपा ● चकलेट चिप्स/तुङ्का ● कार्यस्थल ज्यावल सामाग्रीहरू र उपकरणहरूको सरसफाई ● कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि

औजार उपकरण सामाग्रीहरू (Tools /Equipments Materials):

ओभन, भनिला, स्टिलको बाटा, चेरी या श्याउ, चम्चा, ह्वीस्कर, ब्रेड क्रिम, कोकापाउडर, मैदा, मफिनकप र चिनी

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- ओभन चलाउदा सावधान हुने
- धेरै तापक्रममा वेक नगर्ने ।

ओभनमा चलाउदा Glove प्रयोग गर्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ३. फ्रूटकेक तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक तुल इक्विपमेण्टहरू तयार गर्ने । ३. आवश्यक खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने । ४. पूर्व तयारी गर्ने (Mis-en-Place) गर्ने । ५. एउटा सफा स्टिलको बाटामा बटर र स्याण्डी टेक्चर (Sandy Texture) चिनीलाई नहुन्जेल सम्म रव गर्ने । ६. त्यसमा अण्डा राखी राम्ररी मिलाउने । ७. त्यसमा राम्ररी चालेको मैदा मिसाई ट्विक्स गर्ने र भेनिला पनि राख्ने । ८. ड्राइ फ्रुटहरू मसिनो आकारमा काटेर त्यसलाई पनि त्यहि लेदो (batter) मा भद्रतापूर्वक मिलाउने । ९. बेकिङ ट्रेमा पेपर राख्ने र ब्याटरलाई ट्रेमा हाल्ने र प्यालेट नाइफले सबै ठाउँमा बराबरी हुने गरी मिलाउने । १०. १८० डिग्री सेल्सियसको ओभनमा तापक्रममा बेक गर्ने । खैरो कलर आएपछि बाहिर निकाल्ने । ११. सेलाएपछि ट्रेबाट राम्ररी निकाल्ने र उपयुक्त आकार प्रकारकामा काटी आईसिङ्ग सुगरले सजाउने । 	<p>दिइएको (Given)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यस्थल ● चुल्हो ● काम गर्ने टेबुल ● आवश्यक औजार उपकरणहरू आवश्यक सामग्रीहरू ● रेसीपी <p>कार्य (Tasks) फ्रूटकेक तयार गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standards)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिकरूपमा पुरा भएका ● आईसिङ्ग सुगरले सजाएको एउटै आकार प्रकारका साइज र सेपहरू ● सुनौलो खैरो कलर आएको ● राम्ररी पोकेको केहि हलुका भएको ● फ्रुट मिक्स स्वाद भएको ● पिसको कटिडमा फ्रुट देखिने 	<p>फ्रूटकेक (Fruit Cake)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● प्रकार ● बनाउने तरिका ● सजाउने तरिका ● डाइ फ्रुटहरूको जानकारी <p>● फ्रूट केक बनाउन</p> <ul style="list-style-type: none"> ● बटर-२५० ग्राम ● आईसिङ्ग सुगर-२०० ग्राम ● अण्डा-५ वटा ● भेनिला-५ थोपा ● मैदा-३०० ग्राम ● बेकिंग पाउडर-८ ग्राम ● ड्राइ नट-५० ग्राम जस्तै: मिक्स पिल, ड्राइ चेरी, काजु नट, बदाम र रैसिन ● चिनी ● अण्डा ● नुन ● किसमीस ● पाउडर दूध

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

ओभन, प्यालेट, नाइफ, चाल्नु, केकटिन, चपिङ्गबोर्ड, ट्विस्कर, फोटोकपी पेपर, केक ट्रे र बर्किङ्ग टेबुल

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिने ।
- ओभन राम्ररी अप्रेट गर्ने ।
- ओभन चलाउदा Glove प्रयोग गर्ने
- केक पाकेको नपाकेको राम्ररी चेक गर्ने ।
- ट्रे बाट केक राम्ररी बाहिर २ वटा चपिङ्ग बोर्डको सहायताले निकाल्ने नत्र भाँचिनेछ ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ४. कुकिज बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरू र खाद्य । सामाग्रीहरू संकलन गर्ने । ३. व्यक्तिगत सरसफाइमा ध्यान दिने । ४. कार्यस्थल सफा सुगंध राख्ने । ५. पूर्व तयारी गर्ने (Mis-en-Place) गर्ने । ६. एउटा सफा स्टिलको बाटामा बटर र पाउडर चिनी मिसाई चिनी नघुलुन्जेल सम्म टिक्क्स गरी राख्ने । ७. बटर चिनीको मिश्रणमा अण्डापनी थप्ने र टिक्क्स गर्दै आवश्यक अण्डाहरू सक्ने ८. भनिला इसेन्स राख्ने र राम्ररी मिलाउने ९. चालेको पिठो थोरै थोरै राख्ने र हातले हल्का रूपले मिलाउदै आवश्यक पिठो यस्तै क्रममा सक्ने र सफा पिठो डल्लो बनाइ ३० मिनेटसम्म फ्रीजमा राख्ने । १०. डोलाई १/२ पार्ने र १ भागमा कोका पाउडर हाल्ने (चकलेट कलर नआउन्जेल सम्म) र राम्ररी मिलाउने । ११. कोका पाउडर मिसाएको डो र नमिसाएको डोलाई छुट्टा-छुट्टै उपयुक्त आकार प्रकारमा लामो सेपमा रोल गर्ने १२. फ्रिजमा सेट गर्ने । १३. दुवै रोललाई एकै ठाउँमा लामो आकारमा खप्प्याएर रोल गर्ने र फ्रिजमा सेटगरी चक्कले काट्ने (उपयुक्त आकार प्रकारमा) १४. तेल दलेको ट्रेमा राखी अण्डा वास गर्ने १५. ओभनमा १८०° C-२००° C तापक्रम मिलाई बेक गर्ने । १६. पाकेपछि बाहिर निकाल्ने र सेलाएपछिल्यास्टीक कन्टेनरमा राखी स्टोर गर्ने ।	दिइएको (Given) <ul style="list-style-type: none"> ● रेसीपी ● कार्यस्थल ● चुल्हो र फ्रिज ● काम गर्ने टेबुल ● चपिङ्गबोर्ड ● चक्कु ● आवश्यक औजार उपकरणहरू आवश्यक सामाग्रीहरू कार्य (Tasks) कुकिज बनाउने । मापदण्ड (Standards) <ul style="list-style-type: none"> ● एउटै साइजका गोलाकार चेप्टो आकारका खैरो र मार्बल जस्तै देखिनु पर्छ ● गुलियो स्वादिलो हुनुपर्छ ● खैरो र सेतो कलर (मिक्स) भएको ● राम्ररी पोकेको ● हलुका 	कुकिज (Cookies) <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● सामाग्रीहरू ● कोका पाउडर के हो? ● बनाउने तरिका चकलेट कुकिज <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● बनाउने तरिका ● चिस्याउने तरीका स्वीट भेनिला/चकलेट कुकिज <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● बनाउने तरिका र चिस्याउने तरीका कुकिज बनाउंदा <ul style="list-style-type: none"> ● बटर-५०० ग्राम ● आइसिंग सुगर-३०० ग्राम ● अण्डा-२ वटा ● भेनिला-५ थोपा ● मैदा-७५० ग्राम ● सुरक्षाका सावधानीहरू ● कार्यस्थल ज्यावल सामाग्रीहरू र उपकरणहरूको सरसफाई ● सबै भण्डारण ● कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि

औजार उपकरण सामाग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

ओभन, टिक्स्कर, वर्किङ्ग टेबुल, चाल्नु र केक ट्रे, आल्मुनियम पेपर, चक्कु

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिने ।
- ओभन राम्ररी अप्रेट गर्ने/ओभनमा चलाउदा Glove प्रयोग गर्ने
- केक पाकेको नपाकेको राम्ररी चेक गर्ने । ट्रेबाट केक राम्ररी बाहिर निकाल्ने नत्र भाँचिनेछ ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ५. टि-केक तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरू तयार गर्ने । ३. आवश्यक खाध्यसामग्रीहरू संकलन गर्ने । ४. पूर्व तयारी गर्ने (Mis-en-Place) । ५. एउटा सफा स्टिलको बाटामा बटर र चिनी हाली राम्ररी चलाउने । ६. ट्विस्करको सहायताले चलाउने चिनी राम्ररी घुलेको हुनु पर्छ । ७. थोरै भनिला र अण्डार दुध राख्ने र मिक्सचरमा मिलाउने । ८. वेकिङ पाउडरलाई पनि मिक्सचरमा राखी राम्ररी मिलाउने । ९. चालेको मैदा राख्ने र त्यसलाई पनि उक्त मिक्सचरमा मिलाउने । १०. केकको ट्रेमा फुलेर माथी उठ्ने भाग छोडेर करिब ८० ग्राम देखि १०० ग्राम सम्म को ब्याटर हाल्ने । ब्याटर हाल्नु अघि उक्त केकटिन तेल या बटर दलि ब्रेड क्रम राखेको हुनु पर्छ ताकि केक त्यस भाँडोमा टासीदैन, पाकेपछि सजिलैसंग निकाल्न सकियोस् । ११. १८०° C को ओभन तापक्रममा करिब २०-२५ मिनेट सम्म बेक गरे पछि केक तयार हुन्छ र बाहिर निकाल्ने, चिसो हुन दिने । १२. सजावट सहित प्रस्तुत गर्ने ।	दिइएको (Given) <ul style="list-style-type: none"> ● रेसीपी ● कार्यस्थल ● चुल्हो ● काम गर्ने टेबुल ● आवश्यक औजार उपकरणहरू ● आवश्यक सामग्रीहरू कार्य (Tasks) टि-केक तयार गर्ने । मापदण्ड (Standards) <ul style="list-style-type: none"> ● टिकेक करिब १०० ग्रामको तौल भएको ● ब्राउन कलरको भएको ● राम्ररी पाकेको । ● गुलियो स्वाद भएको । ● एउटै साईजको भएको ● सजिएको । 	टिकेक (Tea-Cake) <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● सामग्रीहरू ● प्रयोग गर्ने तरिका ● बनाउने विधि टिकेकका लागि <ul style="list-style-type: none"> ● बटर-२५० ग्राम ● आइसिंग सुगर-२०० ग्राम ● अण्डा-५ वटा ● मैदा-३०० ग्राम ● भेनीला-५ थोपा ● मिल्क (वार्म) अलि बाक्लो-५० मि.लि. ● नून-एक चिम्टि (२ ग्राम)

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

- ओभन, चुल्हो, चक्कु, ट्विस्कर, स्टिलको भाडा, चाल्नु, भनिला, नून चेरी, केक ट्रे, वेइङ मेसिन, अण्डा, चम्चा, बटर, मैदा, कोकापाउडर र वेकिङ पाउडर

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिने ।
- ओभन राम्ररी अप्रेट गर्ने ।
- ओभनमा चलाउदा Glove प्रयोग गर्ने
- केक पाकेको नपाकेको राम्ररी चेक गर्ने ।
- ट्रेबाट केक राम्ररी बाहिर निकाल्ने नत्र भाचिनेछ ।

मोड्युल : ६ : डेजर्टस

समय : ८ घण्टा (सै) + ३२ घण्टा (ब्या) = ४० घण्टा

पूर्णाङ्क : ४ (सै) + १६ (ब्या) = २०

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

उद्देश्य (Objective) :

- विभिन्न प्रकारका डेजर्टस तयार गर्ने ।

कार्यहरु(Tasks) :

१. फ्रुट कस्टार्ड तयार गर्ने ।
२. पाई एपल/पम्कीन तयार गर्ने ।
३. फ्रुट टार्ट/टार्टलेट बनाउने ।
४. फ्रुट सलाद/प्लटर बनाउने ।
५. कस्टार्ड पुडिङ्ग बनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)
(डेजर्टस)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): १. फ्रुट कस्टार्ड तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरू तयार गर्ने ।</p> <p>३. आवश्यक खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>४. पूर्व तयारी गर्ने (Mis-en-Place) ।</p> <p>५. ससप्यानमा दुध उमाल्ने ।</p> <p>६. अण्डाको पहेलो भाग, दुध र चीनीको मिक्सचरलाई वाफमा बाक्लो नहुन्जेल पकाउने ।</p> <p>७. केही बाक्लो लेदो भएपछि सेलाउन दिने ।</p> <p>८. त्यसमा काजु, किसमिस, क्रिम हाली चलाउने</p> <p>९. स्वीट पेष्ट डो बनाउने र उक्त डोलाई वेली कस्टार्ड ट्रेमा राख्ने (कस्टार्ड ट्रेक सेपमा)</p> <p>१०. लेन्टील भरी कस्टार्ड सिटमा पेपर राखी ओभनमा बेक गर्ने र बाहिर निकाल्ने सेलाएपछि पेपर सहितको लेन्टील फाल्ने र राम्ररी हल्का रूपले ट्रेबाट निकाली कस्टार्डको लेदो ले भर्ने माथिबाट Fruit ल(भरी हुने गरी) सजाउने ।</p> <p>११. चिसो भएपछि फ्रिजमा सेट गर्ने र सेट भएपछि बाहिर निकाली उपयुक्त आकार प्रकारमा काटी सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● रेसीपी ● कार्यस्थल ● चुल्हो ● काम गर्ने टेबुल ● पकाउने रेसीपी ● आवश्यक सरसामान ● फ्रिज ● ज्यावल टुल इक्विपमेण्ट <p>कार्य (Tasks)</p> <p>फ्रुट कस्टार्ड तयार गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standards)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● राउण्ड सेप र कस्टार्ड ट्रे सपको ● सुनौलो खैरो कलरको बाहिरी र भित्र क्रिम र फ्रुटले टपिङ्ग गरेको ● बास्नादार ● गुलियो स्वादको 	<p>फ्रुट कस्टार्ड Fruit Costard</p> <ul style="list-style-type: none"> ● फ्रुट कस्टार्डको अवधारणा ● आवश्यक सामग्रीहरू ● स्वीटपेष्ट डो बनाउने तरिका र सामग्रीहरू ● पूर्व सावधानी ● स्विट डो चिस्याउने तरीका <p>कस्टार्ड क्रिम :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● दुध-२५० मि.लि. ● सुगर-५० ग्राम ● भनिला-८ थोपा ● कस्टार्ड पाउडर-४० ग्राम ● Cream Whipped - १०० ग्राम <p>फ्रुट कस्टार्ड Fruit Costard</p> <ul style="list-style-type: none"> ● स्वीट पेष्ट्री ● फ्रुट ● भनिला ● अण्डा ● दुध ● चिनी ● क्रिम

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools /Equipments Materials):

- स्टोभ, ओभन, फ्रिज, ट्विस्कर, चम्चा, ससप्यान, बौल, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, मेजरिङ्ग सिलिण्डर र नापतौल इकाइ

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

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

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): २. एपल/पम्कीन पाई तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरू तयार गर्ने ।</p> <p>३. आवश्यक खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>४. पूर्व तयारी गर्ने (Mis-en-Place) ।</p> <p>५. स्वीटपेष्ट डो बनाउनुहोस् ।</p> <p>६. स्याउवा फर्सिलाइ पिल गरी भित्रको विया फालेको श्याउ वा फर्सिलाई पातलो आकारमा काट्ने ।</p> <p>७. उक्त पातलो आकारमा काटेको श्याउ वा फर्सिलाई थोरै दुध र चिनीमा केहिबेर उमाल्ने दुध सुकाउने ।</p> <p>८. चिसो पारी राखेको स्वीटपेष्ट डोलाई गोलाकारमा बेली (३एम.एम.को मोटाई बनाउने) ग्रिजगरेको पाइ ट्रे मा हल्कासंग राख्ने किनकी भाँचीने सम्भावना बढी हुन्छ ।</p> <p>९. कांटाको सहायताले प्वाल बनाउने ताकी हावा भरिएर नफुलोस् ।</p> <p>१०. त्यसमा स्याउको मिक्सचर खन्याउने ।</p> <p>११. बाकी रहेको स्वीटपेष्ट डोलाई बेली माथि कार्पेट आकारमा बुनी माथि बाट ढाकी आवश्यक आकार प्रकारमा डेकोरेशन गर्ने र एग वास गर्ने ।</p> <p>४. 90° - 200° C को ओभन तापक्रममा बेक गर्ने ।</p> <p>५. खैरो कलर आएपछि ओभनबाट बाहिर निकाल्ने ।</p> <p>६. चिसीन दिने र चिसो भएपछि आवश्यक साइमा काटी तयारी कस्टार्ड सहित सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यस्थल ● चुल्हो ● काम गर्ने टेबुल ● पकाउने रेसीपी ● आवश्यक सरसामान <p>कार्य (Tasks) पाई एपल/पम्कीन तयार गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standards)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● रेसीपी ● गोलाकार साईजको ● खैरो कलर भएको ● काट्दा राम्ररी पाकेको र फुटेर फुट नछरिने । ● गुलियो, मिठो स्वादको ● अति आकर्षक देखिने ● कस्टार्डले कोटेड गरेको 	<p>पाई स्याउ/फर्सि</p> <ul style="list-style-type: none"> ● पाईको अवधारणा ● प्रयोग गर्ने तरिका ● बनाउने विधि ● स्वीट डो बनाउने र चिस्याउने तरिका <p>एपल पाइ बनाउने</p> <ul style="list-style-type: none"> ● स्वीट पेष्ट्री डो-३०० ग्राम ● कस्टर्ड सस(क्रिम)-३०० ग्राम ● बटर-५० ग्राम ● स्पन्ज क्रम्ब्स-५० ग्राम ● चिनी-७५ ग्राम ● रेजीन-५० ग्राम ● दालचिनी पाउडर-१ चम्चा ● सुरक्षा सावधानीहरू ● कार्यस्थल ज्यावल उपकरणहरू सरसफाई ● भण्डारण ● कार्य सम्पादनको अभिलेख

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):स्टोभ, ओभन, फ्रिज, हिक्स्क, चम्चा, ससप्यान, बौल, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, ब्यालेटनाइफ, पिलर, मेजरिङ्ग सिलिण्डर र नापतौल इकाइ

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

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

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ३. फ्रुट टार्ट/टार्टलेट बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१२. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>१३. आवश्यक तुल इक्विपमेण्टहरू तयार गर्ने ।</p> <p>१४. आवश्यक खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>१५. पूर्व तयारी गर्ने (Mis-en-Place) ।</p> <p>१६. ससप्यानमा दुध उमाल्ने ।</p> <p>१७. अण्डाको पहेलो भाग, दुध र चीनीको मिक्सचरलाई वाफमा बाक्लो नहुन्जेल पकाउने ।</p> <p>१८. केही बाक्लो लेदो भएपछि सेलाउन दिने।</p> <p>१९. त्यसमा फ्रुट जुस, भनिला, किसमिस र क्रिम हाली चलाउने</p> <p>२०. स्वीट पेष्ट डो बनाउने र उक्त डोलाई वेली कस्टार्ड ट्रेमा राख्ने (कस्टार्ड ट्रेक सेपमा)</p> <p>२१. कस्टार्ड सिटमा पेपर राखी लेन्टील भरी ओभनमा वेक गर्ने र बाहिर निकाल्ने सेलाएपछि पृपर सहित लेन्टील फाल्ने र राम्ररी हल्का रूपले ट्रेबाट निकाली कस्टार्डको लेदो ले भर्ने माथिबाट Fruit ले टपिङ्ग (भरी हुने गरी) गर्ने ।</p> <p>२२. चिसो भएपछि फ्रिजमा सेट गर्ने र सेट भएपछि बाहिर निकाली उपयुक्त आकार प्रकारमा काटी सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given)</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यस्थल चुल्हो काम गर्ने टेबुल रेसीपी आवश्यक सरसामान <p>कार्य (Tasks)</p> <p>फ्रुट टार्ट/टार्टलेट बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standards)</p> <ul style="list-style-type: none"> गोलाकार साईजको वरीपरको सुनौलो खैरो कलर भएको । गुलियो, मिठो स्वादको अति आकर्षक देखिने 	<p>फ्रुट टार्ट</p> <ul style="list-style-type: none"> परिभाषा प्रयोग गर्ने तरिका बनाउने विधि स्वीट डो चिस्याउने तरिका <p>फ्रुट टार्ट</p> <ul style="list-style-type: none"> स्वीट पेष्ट्रीडो-३०० ग्राम दुध-२५० मिलि. चिनी-५० ग्राम भनिला-८ थोपा कसर्ड पाउडर-४० ग्राम Cream Whipped- १०० ग्राम Mix Fresh Fruit का स्लाइसहरू Topping गर्ने । सुरक्षा सावधानीहरू कार्यस्थल ज्यावल उपकरणहरू सरसफाई भण्डारण कार्य सम्पादनको अभिलेख

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

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

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

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

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ४. फ्रुट सलाद/प्लാटर बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरू तयार गर्ने ।</p> <p>३. आवश्यक खाध्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>४. पूर्व तयारी गर्ने (Mis-en-Place) ।</p> <p>फ्रुट सलाद</p> <ul style="list-style-type: none"> विभिन्न प्रकारका फलफूलहरू जस्तै मेवा, पाइनेपल, आंफ, श्याउलाई राम्ररी सफा गर्ने र पील गरी एउटै साइजमा डाइस कट आकारमा काट्ने । Strawberry-50 gms on seasons का Fruits हरुलाई Sugar syrup मा आधा डुवाउने । Mint ले toping गर्ने । <p>फ्रुट प्लाटर</p> <ul style="list-style-type: none"> सिजनमा पाइने फ्रुटहरूलाई जस्तै Mango, pinaapple, strawberry, kiwi, watermelon, papaya लाई एउटै साइजमा काटी प्लेटमा मिलाउने । त्यसपछि माथिबाट Whipped Cream Mint ले toping गर्ने । 	<p>दिइएको (Given)</p> <ul style="list-style-type: none"> रेसीपी काम गर्ने टेबुल चुल्हो चपिङ्ग बोर्ड, नाइफ,पिलर प्लेट स्टिल बौल आवश्यक फलफूल र अन्य सरसामग्रीहरू <p>कार्य (Tasks)</p> <p>फ्रुट सलाद/प्लाटर बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standards)</p> <ul style="list-style-type: none"> विभिन्न कलर मिसिएको वा एकै प्रकारको क्रिमले ड्रेसिङ गरिएको देख्दा आकर्षक आएको वेस, बडी, ड्रेसिङ र गार्नेसिङ भएको फ्रुटहरू Uniform साइजमा काटेको 	<p>फ्रुट सलाद</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय प्रकार बर्गिकरण बनाउने विधि ड्रेसिङका प्रकार <p>फ्रुट सलाद</p> <ul style="list-style-type: none"> Sugar Syrup - अलि पातलो) <ul style="list-style-type: none"> चिनी-१०० ग्राम पानी-५० मि.लि. Cinamon stick-2 pc Lemon slice-2pcs Applie in dice cuts-100 gms Mango-100 gms Pinaapple-100 कक सुरक्षा सावधानीहरू कार्यस्थल ज्यावल उपकरणहरू सरसफाई भण्डारण कार्य सम्पादनको अभिलेख

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

चपिङ्ग बोर्ड, वर्किङ्ग टेबल, प्लेट, चम्चा कांटा, टाबेल, पिलर र चक्कु

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- चक्कु सावधानी पूर्वक चलाउने ।
- व्यक्तीगत सरसफाईमा ध्यान दिने ।
- खानाको सरसफाईमा ध्यान दिने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ५. कस्टार्ड पुडिङ्ग बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरू तयार गर्ने । ३. आवश्यक खाध्य सामाग्रीहरू संकलन गर्ने । ४. पूर्व तयारी गर्ने (Mis-en-Place) । ५. दुध उमाल्ने । ६. त्यसमा चिनी, कस्टार्ड पाउडर हाली केहि वेर चलाउने केही बाक्लो लेदो भएपछि त्यसमा चपगरेको काजु, किसमिस, र फ्रुटहरू राख्ने । ७. बौलमा हाली सर्भे गर्ने । 	<p>दिइएको (Given)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● काम गर्ने टेबुल ● चपिङ्ग बोर्ड ● चक्कु ● आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरू ● प्लेट स्टिल बौल ● सरसामाग्रीहरू <p>कार्य (Tasks) कस्टार्ड पुडिङ्ग बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standards)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● केही बाक्लो, लेदो दही जस्तो देखिने हुनु पर्ने । ● खांदा गुलियो र क्रिमी जस्तो मुखैमा विलाउने जस्तो हुनुपर्ने । ● ड्राईफ्रुटहरू मिक्स भएको देखिने । ● नरम हुनु पर्ने । 	<p>कस्टार्ड पूडिङ्ग</p> <ul style="list-style-type: none"> ● परीचय ● बनाउने विधि <p>कस्टार्ड पूडिङ्ग बनाउने</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कस्टार्ड पाउडर-३०-४० ग्राम ● दुध-२५० मि.लि. ● चिनी-५० ग्राम ● फलफुलहरू(डाइस कट)-१०० ग्राम ● काजु-१५ ग्राम ● किसमिस-१५ ग्राम ● सुरक्षा सावधानीहरू ● कार्यस्थल ज्यावल उपकरणहरू सरसफाई ● भण्डारण ● कार्य सम्पादनको अभिलेख

औजार उपकरण सामाग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

चपिङ्ग बोर्ड, वर्किङ्ग टेबुल, वेइड मेसीन, ल्याडल, ससप्यान, बौल, चम्चा र चक्कु

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions):

- चक्कु सावधानी पूर्वक चलाउने ।
- व्यक्तीगत सरसफाईलाई ध्यान दिने ।
- खानाको सरसफाईलाई ध्यान दिने ।
- ओभन प्रयोग गर्दा Glove लगाउने ।
- धेरै चर्को आगोमा नपकाउने ।

मोड्युल : ७ : भण्डारण

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

पूर्णाङ्क : २ (सै) + ८ (ब्या) = १०

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

उद्देश्य (Objective) :

- बेकरी सम्बन्धी परिकार तथा कच्चा पदार्थहरु भण्डारण गर्ने ।

कार्यहरु(Tasks) :

१. मौज्जात सामानहरु फिफो सिस्टमद्वारा व्यवस्थित गर्ने ।
२. प्रोडक्टलाई प्याकिङ्ग गर्ने ।
३. लेबलिङ्ग गर्ने ।
४. उत्पादित वस्तुलाई उचित ठाउँमा स्टोर गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)
(भण्डारण)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): १. मौज्जात सामानहरु फिफो सिस्टमद्वारा व्यवस्थित गर्ने ।

कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने । २. हरियो साग सब्जीहरुलाई कुल रुममा छुट्टाछुट्टै च्याप गरि राख्ने । ३. कांचो माछा मासुहरुलाई च्यापीङ्ग गरी फ्रिजमा राखी तापक्रम सेट गर्ने । ४. तयारी वस्तुहरुलाई आवश्यक तापक्रम मिलाई च्यापीङ्ग गरी फ्रिजमा स्टोर गर्ने ५. यसरी स्टोर गर्दा पहिलेको सामानलाई पहिल्यै प्रयोग गर्ने गरी र पछि तयार भएका वा बजारबाट खरिद गरी लिएका वस्तुहरुलाई पछि प्रयोग गर्ने गरी स्टोर गर्ने । ६. लेजर तयार गर्ने । 	<p>दिइएको (Given)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यस्थल ● स्टोर ● आवश्यक सामानहरु ● आवश्यक सामग्रीहरु ● लेजर <p>कार्य (Tasks) मौज्जात सामानहरु फिफो सिस्टमद्वारा व्यवस्थित गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standards)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● स्टोर गरेका सामानहरु सामानको प्रकृति अनुसार स्टोर भएको हुनुपर्छ । ● पहिल्यै ल्याएको सामानहरु पहिल्यै प्रयोग गर्न सजिलो हुने गरी राखेको हुनुपर्छ । 	<p>भण्डारण</p> <ul style="list-style-type: none"> ● परीचय ● भण्डारण गर्ने तरिका ● फिफो system को जानकारी र लेजर राख्ने विधि <p>भण्डारण गर्न</p> <ul style="list-style-type: none"> ● स्टोर ● फ्रिज ● आवश्यक खाद्य पदार्थ ● आवश्यक ● भाडावर्तनहरु

औजार उपकरण सामग्रीहरु (Tools / Equipments Materials):

रेकर्ड पुस्तिका, स्केल,पेन , फ्रिज, कोल्ड रुम, माछा, मासु, वेकरी प्रडक्ट र डेरी प्रडक्ट

सुरक्षा सावधानीहरु (Safety Precautions):

- सामान स्टोर गर्दा उचित तापक्रममा स्टोर गर्नुपर्छ ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): २. प्रोडक्टलाई प्याकिङ्ग गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक सामग्रीहरू संकलन गर्ने । २. पेपर ब्यागको साइज काट्ने । ३. ल्यास्टीकको सीट लिई मेसीनको सहायताले हावा नछिर्ने गरी प्याकिङ्ग गर्ने । ४. उचित ठाउँमा भण्डारण गर्ने । 	<p>दिइएको (Given)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यस्थल ● आवश्यक प्रोडक्टहरू ● आवश्यक सामानहरू <p>कार्य (Tasks) प्रोडक्टलाई प्याकिङ्ग गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standards)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● प्याकिङ्गमा प्रोडक्सन रेसीपी, MFD, Expiry date, उद्योगको नाम ठेगाना भएको । ● प्रोडक्टको नाम लेखी राम्ररी प्याकगरी स्टोर भएको । 	<p>प्याकिङ्ग</p> <ul style="list-style-type: none"> ● परीचय ● प्याकिङ्ग गर्ने तरिका <p>भण्डारण गर्न</p> <ul style="list-style-type: none"> ● प्लाष्टिक सीट, पेपर ब्याग ● प्याकिङ्ग मेसीन ● आवश्यक खाद्य पदार्थ ● बेकरीमा तयार भएका परिकार हरू

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

वर्किङ्ग टेबुल, च्याक, भण्डारण गर्ने ठाउँ, प्याकीङ्ग मसीन, उत्पादित वस्तुहरू, प्लाष्टिक सीट र पेपर ब्याग

सुरक्षा सावधानीहरू(Safety Precautions):

- प्याकिङ्ग गर्दा राम्ररी हावा नछिर्ने गरी गर्नुपर्छ ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ३. लेबलिङ्ग गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक सामग्रीहरू जुटाउने । २. प्याकिङ्ग गरेको प्रोडक्टको बाहिर उत्पादनको नाम, प्रोडक्ट गर्ने संस्थाको नाम, ठेगाना र बनेको मिति, म्याद सकिने मिति टाइप गरी बाहिर देखिने गरी टाँस्ने । ३. लेबलिङ्ग गरेका प्रोडक्टहरूलाई उचित ठाउँमा लिइ भण्डार गर्ने ।	<u>दिइएको (Given)</u> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यस्थल ● आवश्यक सामानहरू <u>कार्य (Tasks)</u> लेबलिङ्ग गर्ने । <u>मापदण्ड (Standards)</u> <ul style="list-style-type: none"> ● लेबलिङ्ग नउपेन हुनुपर्छ ● प्रोडक्ट मिति उपयोग गरिने मिति र प्रोडक्टको नाम र मेटेरियल खुलेको हुनुपर्छ । ● प्रोडक्सन गर्ने संस्थाको नाम पनि हुनुपर्ने । 	<u>लेबलिङ्ग</u> <ul style="list-style-type: none"> ● जानकारी ● केके चाहिन्छ (Expiry / MFD) <u>लेबलिङ्ग गर्न</u> <ul style="list-style-type: none"> ● पेपर ● कम्प्युटर प्रिन्टर

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools / Equipments Materials):

गम भएको टासिने पेपर, कम्प्युटर, प्रिन्ट

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety /Precautions):

प्याकिङ्ग गर्दा राम्ररी हावा नछिर्ने गरी गर्नुपर्छ ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कार्य (Task): ४. उत्पादित वस्तुलाई उचित ठाउँमा स्टोर गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक सामानहरू संकलन गर्ने । २. तातो वस्तुलाई सेलायर मात्र चिसो ठाउँमा तापक्रम मिलाई भण्डारण गर्ने । ३. ड्राइ वस्तुहरू प्लास्टिक भांडामा हाली लीडले ढाकी च्याकमा मिलाई राख्ने ।	<u>दिइएको (Given)</u> <ul style="list-style-type: none"> कार्यस्थल स्टोर च्याक उत्पादित वस्तुहरू <u>कार्य (Tasks)</u> उत्पादित वस्तुलाई उचित ठाउँमा स्टोर गर्ने ।	<u>उत्पादित वस्तु भण्डारण</u> <ul style="list-style-type: none"> परीचय कुन कुनलाई कहाँ स्टोर गर्ने जानकारी कसरी गर्ने <u>उत्पादित वस्तुहरू</u> <ul style="list-style-type: none"> ब्रेड केक पाई पेष्ट्री
	<u>मापदण्ड (Standards)</u> <ul style="list-style-type: none"> सामानको प्रकृति अनुसार आवश्यक तापक्रम मिलाइ ठिक ठाउँमा स्टोर भएको हुनुपर्ने । 	

औजार उपकरण सामग्रीहरू (Tools/ Equipments Materials):

स्टोर कोठा, च्याक, फ्रिज र प्लास्टिकका भांडाहरू

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety /Precautions):

- भण्डारण गरीएको वस्तुहरू छुट्टाछुट्टै स्टोर गर्नुपर्छ नत्र क्रस कन्टामिनेसन हुन्छ ।

मोड्युल : ८ : संचार, व्यावसायिकता र उद्यमशीलता विकास

समय : २० घण्टा (सै) + २० घण्टा (ब्या) = ४० घण्टा

पूर्णाङ्क : १६ (सै) + २४ (ब्या) = ४०

बर्णन(Description): यसमा बेकर अन्तर्गत संचार, व्यावसायिकता र उद्यमशीलता विकाससंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु(Objectives) :

- बेकरी कार्य सम्बन्धी संचार गर्ने ।
- बेकरको सम्बन्धी व्यावसायिकता विकास गर्ने ।
- बेकरी सम्बन्धी उद्यमशील हुने ।

सब- मोड्युलहरु(Sub modules) :

१. संचार
२. व्यावसायिकताको विकास
३. उद्यमशीलता विकास

सब-मोड्युल : १. संचार

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

बर्णन(Description): यसमा बेकर अन्तर्गत संचारसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्य (Objective) :

- बेकरी सम्बन्धी संचार गर्ने ।

कार्यहरु (Tasks) :

१. सुपरभाइजरसंग संचार गर्ने ।
२. साथीसंग संचार गर्ने ।
३. चिठ्ठी/पत्र/निवेदन लेख्ने ।
४. स्टोर किपरसंग संचार गर्ने ।
५. एकाउन्टेण्टसंग संचार गर्ने ।
६. कनिष्ठसंग संचार गर्ने ।

सब-मोड्युल : २. व्यावसायिकताको विकास

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

बर्णन (Description): यसमा बेकरको व्यावसायिकता विकाससंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्य (Objective) :

- बेकरको व्यावसायिकता विकास गर्ने ।

कार्यहरु(Tasks) :

१. व्यावसायिक संगठनमा सहभागी हुने ।
२. तालीममा सहभागी हुने ।
३. मिटिङ्ग/सेमिनारमा सहभागी हुने ।
४. पुस्तक/मेन्यूअल क्याटालग अध्ययन गर्ने ।
५. www ब्राउज गर्ने ।

सब मोड्यूल : ३. उद्यमशीलता विकास (Entrepreneurship Development)

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

Course description

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

Course objectives

After completion of this course students will be able to:

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

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

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

Text book:

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

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

(अप्रकाशित), २०६९

Reference book:

Entrepreneur's Handbook, Technonet Asia, 1981