



# স্কিলস্ ফর এমপ্লয়মেন্ট ইনভেস্টমেন্ট প্রোগ্রাম (এসইআইপি)

ফুড প্রসেসিং কাজের জন্য সক্ষমতা-ভিত্তিক শিখন উপকরণ  
(প্রশিক্ষক গাইড)  
(এছো-ফুড প্রসেসিং সেক্টর)

অর্থ বিভাগ, অর্থ মন্ত্রণালয়  
গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

সূচীপত্র

সূচীপত্র .....	১
ভূমিকা .....	২
এই সক্ষমতাভিত্তিক শিখন উপকরণটি কিভাবে ব্যবহার করবে .....	৪
মিডিউল ১ : খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ, কাচামাল এবং উপাদান সম্পর্কে জ্ঞান প্রদর্শন করা। .....	৮
শিখন ফল ১.১ - খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ ব্যাখ্যা করা। .....	৯
শিখন ফল ১.২ - কাচামাল এবং উপাদানসমূহ চিহ্নিত করা .....	১০
শিখন ফল ১.৩ - কাচামাল এবং উপাদানসমূহের ভৌত অবস্থা (ফিজিক্যাল কন্ডিশন) পরীক্ষা করা। .....	১১
মিডিউল ২ : একটি উৎপাদন ব্যবস্থায় কার্যপ্রক্রিয়া সম্পাদন করা। .....	১২
শিখন ফল ২.১ - কর্ম সম্পাদনের জন্য প্রস্তুতি নেওয়া। .....	১৩
শিখন ফল ২.২ - অপারেশন পূর্ব কার্যাবলী সম্পাদন করা। .....	১৪
শিখন ফল ২.৩ - খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ সরঞ্জাম এবং যন্ত্রপাতি পরিচালনা করা। .....	১৫
শিখন ফল ২.৪ - মেশিন এবং পরিষেবা এলাকা পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণ করা .....	১৬
মিডিউল ৩ : বেসিক প্যাকেজিং সম্পাদন করা। .....	১৭
শিখন ফল ৩.১ - কর্ম সম্পাদনের জন্য প্রস্তুতি নেওয়া। .....	১৮
শিখন ফল ৩.২ - বেসিক প্যাকেজিং সম্পাদন করা। .....	১৯
শিখন ফল ৩.৩ - কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার করা। .....	২০

## ভূমিকা

---

ফুড প্রসেসিং কাজের জন্য সক্ষমতা-ভিত্তিক শিখন উপকরণ (শিক্ষার্থী গাইড) হচ্ছে একটি নথি যা তার জন্য প্রয়োজ্য যোগ্যতার মান অনুসারে লিপিবদ্ধ/সারিবদ্ধ, শিল্পের প্রয়োজনীয়তার সাথে সামঞ্জস্য রেখে প্রশিক্ষণ প্রদান এবং প্রশিক্ষণ প্রাপ্ত ব্যক্তিদের প্রাসঙ্গিক কোন কাজের জন্য প্রতিষ্ঠিত মানে দক্ষতাভিত্তিক মূল্যায়নের মাধ্যমে উপযুক্ত করে।

এই ডকুমেন্ট/নথিটির মালিক গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকারের অর্থ মন্ত্রণালয়ের অর্থ বিভাগ এবং এটি স্কিলস্ ফর এমপ্লয়মেন্ট ইনভেস্টমেন্ট প্রোগ্রাম (এসইআইপি) এর অধীনে প্রণীত।

সরকারী ও বেসরকারী প্রতিষ্ঠানসমূহ বাংলাদেশের উপকার আসে এমন কর্মকাণ্ডের জন্য সক্ষমতা-ভিত্তিক শিখন উপকরণে অন্তর্ভুক্ত তথ্য ব্যবহার করতে পারবে।

এই সক্ষমতা ভিত্তিক শিখন উপকরণটির সম্পূর্ণ বা আংশিকভাবে তথ্য ইংরেজি অথবা অন্য ভাষায় পুনরুৎপাদনের জন্য অন্যান্য আত্মহী পার্টিদের অবশ্যই এই নথির মালিকের কাছ থেকে অনুমতি নিতে হবে।

### ডকুমেন্ট/নথি প্রাপ্তির স্থান :

স্কিলস্ ফর এমপ্লয়মেন্ট ইনভেস্টমেন্ট প্রোগ্রাম (এসইআইপি) প্রজেক্ট

অর্থ বিভাগ, অর্থ মন্ত্রণালয়

প্রবাসী কল্যাণ ভবন (লেভেল-১৬)

৭১-৭২ পুরাতন এলিফ্যান্ট রোড

ইস্কাটন রোড, ঢাকা ১০০০।

টেলিফোন : +৮৮০২ ৫৫১ ৩৮৫৯৮-৯ (পিএবিএক্স), +৮৮০২ ৫৫১ ৩৮৭৫৩-৫।

ফ্যাক্স : +৮৮০২ ৫৫১ ৩৮৭৫২।

ওয়েবসাইট : [www.seip-fd.gov.bd](http://www.seip-fd.gov.bd)

## Approval Sheet

Identification and validation of modules and content for this occupation were made by experts within this sector. A series of consultations were held to accurately capture industry and employer needs and expectations and develop the learning material that would help to enhance the employability of the youth trained. This process started on 06<sup>th</sup> Sep 2022 and concluded with a validation workshop with a sectoral working group on .....2023.

### Experts Involved

Industry and subject-matter experts who provided their valuable inputs to develop this competency-based learning material:

Name	Organisation	Designation
Md. Moklesur Rahman (Writer)	Mymensingh Agro Limited (Under PRAN RFL Group)	Manager - Research and Development
Md. Hasibus Sahid (Editor and Reviewer)	Construction Industry Skills Council (CISC), Dhaka.	Curriculum Development and Training Executive

### Validation Workshop

Competency-based learning material validation workshop participants [held on 00 00 2023]:

Name	Organisation	Designation

### Committee Workshop

The National Competency-Based Learning Material for National Skills Certificate in **Food Processing under Agro Food Processing Sector**, NTVQF Level [INSERT LEVEL] qualification is a document developed by the Skill for Employment Investment Programme (SEIP), Finance Division, Ministry of Finance. This competency-based learning material has been developed by an industry expert group under guidance of SEIP. The competency-based learning material was approved by the SCDC [NSDA/BTEB to insert date] at Conference Room, NSDA/BTEB.

### Respectable members of the SCDC:

Name	Organisation	Designation

## এই সক্ষমতাভিত্তিক শিখন উপকরণটি কিভাবে ব্যবহার করবে

ফুড প্রসেসিং কাজের সক্ষমতা-ভিত্তিক শিখন উপকরণ (CBLM) পরিচিতি। এই মডিউলটির মধ্যে রয়েছে প্রশিক্ষণ উপকরণসমূহ এবং শিখন কার্যাবলি। এই মডিউলে অন্তর্ভুক্ত প্রশিক্ষণ উপকরণ এবং শিখন কার্যাবলিসমূহ আপনাকে দক্ষকর্মী হিসেবে সক্ষম ও যোগ্য করে গড়ে তুলবে।

নিম্নলিখিত ০৩ টি মডিউল দ্বারা কোর্সটি গঠিত হয়েছে, যেখানে একজন কর্মী দক্ষ হওয়ার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান, দক্ষতা এবং মনোভাব অন্তর্ভুক্ত :

১. Demonstrate Knowledge on Food Processing, Raw Materials and Ingredients (খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ, কাচামাল এবং উপাদান সম্পর্কে জ্ঞান প্রদর্শন করা।)
২. Perform Process in a Production System (একটি উৎপাদন ব্যবস্থায় প্রক্রিয়াসমূহ সম্পাদন করা।)
৩. Perform Basic Food Packaging (বেসিক ফুড প্যাকেজিং সম্পাদন করা।)

একজন প্রশিক্ষণার্থী হিসেবে মডিউলের প্রতিটি শিখন ফল অর্জনের জন্য আপনাকে কাজসমূহ ধারাবাহিকভাবে সম্পাদন করতে হবে। এই কাজসমূহ বাস্তব কর্মক্ষেত্রে অথবা সিমুলেটেড কর্মস্থলে অনুশীলন এর মাধ্যমে সম্পাদন করা যেতে পারে।

শিখন ফল অর্জনের জন্য দক্ষতা ও জ্ঞানের সাথে সম্পর্কিত প্রয়োজনীয় প্রশিক্ষণ এবং অনুশীলন কার্যাবলি সম্পাদন করা প্রয়োজন প্রতিটি কাজ সম্পন্ন করার পদ্ধতি এবং প্রয়োজনীয় উপকরণ ও মালামাল সম্পর্কে জানার জন্য মডিউলের **লার্নিং এক্টিভিটি (শিখন কার্যাবলি)** পেইজটি অনুসরণ করা উচিত।

এই পেজটি সক্ষমতা অর্জনের জন্য রোড ম্যাপ হিসেবে কাজ করবে। যদি **ইনফরমেশন** শীটটি আয়ত্ত্ব করেন, তবে এটি আপনাকে কাজটি কিভাবে সম্পাদন করবেন সে সম্পর্কে একটি পরিষ্কার ধারণা দিবে। **ইনফরমেশন** শীটটি আয়ত্ত্ব করার পরে আপনি **সেলফ-চেক** সম্পাদন করবেন।

এই লার্নিং গাইডে **সেলফ-চেক**টি **ইনফরমেশন** শীট অনুসরণ করে তৈরি করা। **সেলফ-চেক**টি সম্পন্ন করার পর আপনার অগ্রগতি সম্পর্কে ধারণা পেতে সহায়তা করবে। **সেলফ-চেক**টি সম্পন্ন করার পর আপনার জ্ঞান যাচাই করতে প্রতিটি মডিউলের শেষে প্রদত্ত উত্তর পত্রটি দেখুন।

সকল কাজগুলো আপনাকে **ইনফরমেশন** শীট এবং **লার্নিং এক্টিভিটি** অনুযায়ী সম্পাদন করতে হবে। নতুন দক্ষতা বিকাশের জন্য অর্জিত নতুন জ্ঞানকে আপনাকে এখানেই প্রয়োগ করতে হবে। কাজ করার সময় প্রয়োজনীয় নিরাপত্তার উপর বেশী করে জোর দেওয়া উচিত। প্রাসঙ্গিক প্রশ্ন করার জন্য আপনাকে উৎসাহিত করা হবে অথবা সঠিকভাবে বুঝতে / জানতে ফেসিলিটের বা প্রশিক্ষককে প্রশ্ন করবেন।

আপনি যখন এই লার্নিং গাইডের সকল প্রয়োজনীয় কাজগুলো শেষ করবেন, নির্দিষ্ট শিখন ফলগুলোর উপর আপনার সক্ষমতা অর্জন হয়েছে কিনা এবং আপনি পরবর্তী কাজের জন্য প্রস্তুত তা মূল্যায়নের জন্য আনুষ্ঠানিকভাবে অ্যাসেসমেন্ট করা হবে।

## প্রাপ্তবয়স্ক শিক্ষার্থীদের শিক্ষাদানের ভূমিকা

যেহেতু আপনি প্রাপ্তবয়স্ক শিক্ষার্থীদের সাথে কাজ করার জন্য প্রাপ্তবয়স্ক শিক্ষার মূলনীতি এবং পদ্ধতিগুলো বোঝা গুরুত্বপূর্ণ। প্রাপ্তবয়স্করা মানসিক সংযোগ (অ্যাসোসিয়েশন), অভিজ্ঞতা এবং প্রয়োগের (অ্যাপ্লিকেশন) মাধ্যমে সর্বোত্তম শিখে থাকে।

প্রাপ্ত বয়স্ক শিক্ষার্থীদের শিক্ষাদানের সময় কিছু তথ্য বিবেচনা করতে হবে :

**আলোচনা :** প্রাপ্তবয়স্কদের শিক্ষা সর্বোত্তমভাবে পরিচালিত হয় পারস্পরিক কথোপকথন এবং আলোচনার মাধ্যমে। শ্রেণীকক্ষে শিক্ষন সর্বোচ্চ পর্যায়ে উন্নত করতে আলোচনাকে উৎসাহিত করতে হবে।

**মানসিক সংযোগ (অ্যাসোসিয়েশন) :** প্রাপ্তবয়স্কদের অভিজ্ঞতাগুলো কোন কোন শিখল উদ্দেশ্যের সাথে সম্পর্কিত করে মানসিক সংযোগ তৈরী করার মাধ্যমে ধারণাগত অনুধাবন বৃদ্ধি করা যেতে পারে। মানসিক সংযোগ ব্যবহার করে প্রাপ্তবয়স্কদের আগ্রহ এবং মনোযোগ তৈরী করা যেতে পারে। প্রাপ্তবয়স্করা তাদের অর্জিত জীবন অভিজ্ঞতার সাথে সম্পর্কিত নতুন মনোভাব বা দক্ষতা সবথেকে ভালো শেখে। এই কৌশলটি জ্ঞান ধারণ বা ধরে রাখাও নিশ্চিত করে।

লার্ণিং এবং শেয়ারিং এর জন্য অনুকূল পরিবেশ তৈরী করা: আপনার সাথে এবং একে অন্যের সাথে কথা বলতে প্রাপ্তবয়স্ক প্রশিক্ষণার্থীদের স্বাচ্ছন্দ্য বোধ করান। তারা তাদের পরামর্শ এবং মতামতের কার্যকারিতা সম্পর্কে খুব নিশ্চিত না হলেও প্রশ্ন জিজ্ঞাসা করতে, এবং দৃষ্টিভঙ্গি শেয়ার করতে তাদের স্বাচ্ছন্দ্য বোধ করা উচিত।

**শারীরিক পরিবেশ :** তাপমাত্রা, আলো, স্থান এবং আসবাবপত্র সর্বোত্তম হওয়া উচিত। কোন ধরনের বিক্ষিপ্ততা বা বিচ্ছিন্নতা থাকা উচিত নয়।

**শ্রদ্ধাবোধ জাগ্রত করা :** শিক্ষার্থীদের অবদান এবং অভিজ্ঞতাকে উৎসাহিত করতে হবে। যখন প্রাপ্তবয়স্কদের অভিজ্ঞতাগুলো স্বীকৃতি দেওয়া হয় তখন তারা শিখতে এবং শেয়ার করতে আরও উৎসাহিত হয়। নতুন তথ্য অতীতের জ্ঞান এবং অভিজ্ঞতার উপর ভিত্তি করে সহজেই তৈরী হয়।

**পুরস্কার এবং স্বীকৃতি :** মানুষের প্রচেষ্টা স্বীকার করা, এমনকি ছোট প্রচেষ্টাও অনেক বড় উপকার করতে পারে। শিক্ষার্থীরা প্রশংসা এবং ইতিবাচক উৎসাহ পেতে পছন্দ করে, যা তাদের সেরাটা দিতে অনুপ্রাণিত করে। শিক্ষার্থীরাও আশ্চর্য হতে চায় যে, শ্রেণীকক্ষেপ্রাপ্ত তথ্য তারা সঠিকভাবে স্মরণ করছে এবং ব্যবহার করছে।

**কাঠামোগত শিক্ষণ :** যখন তথ্য বা দক্ষতা একটি কাঠামোগত উপায়ে উপস্থাপন করা হয় তখন শিক্ষার্থীরা দ্রুত অধ্যয়ন করে:

- সহজে আয়ত্তিকরণের জন্য ধারণাগুলি ছোট, কামড়ের আকারের অংশে শেখানো হবে।
- শুরুতেই বা প্রথমে সহজতম ধারণা বা দক্ষতা প্রকাশ করতে হবে এবং ধীরে ধীরে সেগুলোর উপর ভিত্তি করে গড়ে তুলতে হবে।
- প্রথমেই গুরুত্বপূর্ণ ধারণাগুলো আনতে হবে।
- নিয়মিত বিরতিতে মূলধারণাগুলিকে শক্তিশালী করতে হবে।
- নিয়মিত বিরতিতে উচ্চক্রম ধারণাগুলোকে শক্তিশালী করতে হবে।

শিক্ষার্থীদের জেনেরিক থেকে সুনির্দিষ্ট তথ্যের প্রবাহের দিকে নিয়ে যেতে হবে: প্রথমে জেনেরিক ধারণাগুলো প্রবর্তন করুন। এরপর বোধগম্যতা এবং অনুধাবন সহজ করার জন্য আরও জটিল তথ্যের প্রবর্তন করুন।

শেখানোর ধারণা/বুদ্ধির প্রয়োগ: অনুশীলন এবং কর্ম-ভিত্তিক প্রকল্পের মাধ্যমে ক্লাশে শেখানোর ধারণাগুলি অনুশীলন করতে শিক্ষার্থীদের সাহায্য করুন। প্রয়োগ (অ্যাপ্লিকেশন) জ্ঞান ধারণ এবং দক্ষতা বৃদ্ধি নিশ্চিত করে।

প্রাসঙ্গিকতা তৈরী করা : প্রতিদিনের জীবন এবং কর্মক্ষেত্রের অভিজ্ঞতার সাথে সম্পর্কিত করে ক্লাশে শেখানো ধারণাগুলির প্রাসঙ্গিকতা তৈরী করুন। শিক্ষার্থীরা শ্রেণীকক্ষে যা শিখছে তা ব্যবহার করতে এবং প্রয়োগ করতে জানতে হবে। কারণ তারা যখন বুঝতে পারে যে তারা যা শিখছে তা ভবিষ্যতে কাজে লাগবে তখন তারা অনেক দ্রুত শেখে।

**ভাগ করা (শেয়ারিং) :** শিক্ষার্থীদের একে অপরের কাছে থেকে শিখতে এবং সম্মিলিতভাবে সমস্যার সমাধান করতে উৎসাহিত করণ। এটি শিক্ষণ সহজ করে তোলে এবং দলীয় মনোভাব এবং আন্তঃব্যক্তিক দক্ষতা উন্নত করে।

**অংশগ্রহণ :** ক্লাশে শিক্ষার্থীদের সম্পৃক্ত করণ। প্রাপ্তবয়স্করা জ্ঞানের প্যাসিভ রিসিভারের পরিবর্তে শেখার ক্ষেত্রে সক্রিয় অংশগ্রহণকারী হবার পক্ষে। শিক্ষার্থীরা দ্রুত শেখে যখন তারা, সক্রিয়ভাবে তথ্য প্রক্রিয়া করে, সমস্যা সমাধান করে এবং দক্ষতা অনুশীলন করে।

**অনুপ্রানিত করা :** ক্লাশকে অনুপ্রানিত করতে হবে। যাতে করে পাঠদান জ্ঞান অর্জনের একমুখী প্রক্রিয়ায় পরিণত না হয়। শিক্ষার্থীরা দ্রুত শিখবে যখন তারা শিখতে এবং ক্লাসে সক্রিয় অংশগ্রহণকারী হবার অভ্যন্তরীণ তাগিদ অনুভব করবে। শিক্ষকের এমন একটি পরিবেশ তৈরি করতে হবে যেখানে শিক্ষার্থীরা তাদের বাধা মুক্ত অনুভব করে। এবং তাদের বাধা দূর করতে এবং নতুন ধারণা এবং বুদ্ধির প্রতি গ্রহণযোগ্যতা বিকাশ করতে সক্ষম হয়।

প্রশিক্ষার্থীদের জন্য বিভিন্ন অনুপ্রেরনার স্তর থাকবে। কেউ কেউ অন্যদের চেয়ে শিখতে বেশী আগ্রহী হবে, কারণ প্রতিটি বুকি অন্যটির থেকে আলাদা এবং তাই আলাদাভাবে আচরণ করা প্রয়োজন। এবং মনে রাখতে হবে, শিক্ষার্থীদের চাহিদা অনুযায়ী আপনার যোগাযোগ শৈলী মানিয়ে নিতে হবে।

কার্যকরভাবে/যথাযথভাবে যোগাযোগ করা: ক্লাসের সকলে বুঝতে পারে এমন পদ্ধতিতে যোগাযোগ করণ। ভাষা এবং বাক্যের গঠন স্পষ্ট এবং সংক্ষিপ্ত হওয়া উচিত। প্রযুক্তিগত ধারণাগুলি এমনভাবে ব্যাখ্যা করা উচিত যা ধারণাটিকে রহস্যময় না করে জিনিসগুলো সাধারণ এবং সহজে বোধগম্য করে তৈরি করণ।

অত্যধিক প্রযুক্তিগত শব্দ ব্যবহার করা এড়িয়ে চলতে হবে-যদি এটি পাঠ্যক্রমের অংশ হয়, তবে নিশ্চিত করণ যে ক্লাশটিতে প্রশিক্ষার্থীরা প্রথমে ব্যবহৃত শব্দ বা জারণনের সাথে পরিচিত হয়েছে।

**মূল্যায়ন :** নিয়মিত দক্ষতা এবং জ্ঞান পরীক্ষা পরিচালনা করতে হবে :

- নিয়মিত বিরতিতে উচ্চক্রম ধারণাগুলোকে শক্তিশালী করতে হবে।
- গঠনমূলক এবং সমষ্টিগত মূল্যায়ন পরিচালনা করণ।
- দুর্বল মনে হয় এমন অংশগুলিকে শক্তিশালী করণ।

**নিয়মিত প্রক্রিয়া :**

- শিক্ষার্থীদের নিয়মিত ফিডব্যাক প্রদান করতে হবে।
- তাদের শক্তিশালী দিক এবং উন্নতির ক্ষেত্রগুলো চিহ্নিত করতে সাহায্য করণ।
- ফিডব্যাক সবসময় গঠনমূলক হতে হবে।
- সময়োপযোগী এবং নির্দিষ্ট ফিডব্যাক গ্রহণ করা সহজ হয় এবং এর উপর কাজ করা সহজ হয়।

আইকন লিস্ট :

আইকনের নাম	আইকন
মডিউলের বিষয়বস্তু	
শিখন ফল	
পারফরম্যান্স ক্রাইটারিয়া	
বিষয়বস্তু	
অ্যাসেসমেন্ট ক্রাইটারিয়া	
প্রয়োজনীয় মালামাল ও উপকরণ	
ইনফরমেশন শীট	
সেলফ চেক	
উত্তরপত্র	
এক্টিভিটি/কাজ	
ভিডিও রেফারেন্স	
জব শীট	
অ্যাসেসমেন্ট প্ল্যান	
কম্পিউন্স রিভিউ	



মিডিউল ১ : খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ, কাচামাল এবং উপাদান সম্পর্কে জ্ঞান প্রদর্শন করা।

মডিউলের বিবরণ :	এই মিডিউলটিতে খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ, কাচামাল এবং উপাদান সম্পর্কে জ্ঞান প্রদর্শন করার জন্য প্রয়োজনীয় দক্ষতা, জ্ঞান ও আচরণসমূহ সম্পর্কে অবহিত করা হয়েছে। এতে বিশেষ করে খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ ব্যাখ্যা করা, কাচামাল এবং উপাদানসমূহ চিহ্নিত করা, এবং কাচামাল এবং উপাদানসমূহের ভৌত অবস্থা (ফিজিক্যাল কন্ডিশন) পরীক্ষা করা সংক্রান্ত সক্ষমতাসমূহ অর্ন্তভুক্ত করা হয়েছে।	
ন্যূনতম সময় :	৬০ ঘন্টা।	
শিখন ফল (লার্নিং আউটকাম) :	১.১.	খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ ব্যাখ্যা করা।
	১.২.	কাচামাল এবং উপাদানসমূহ চিহ্নিত করা।
	১.৩.	কাচামাল এবং উপাদানসমূহের ভৌত অবস্থা (ফিজিক্যাল কন্ডিশন) পরীক্ষা করা।
পারফরম্যান্স ক্রাইটেরিয়া	১.১.	খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ সংজ্ঞায়িত করা হয়েছে।
	১.২.	খাদ্য শিল্পের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী খাদ্য প্রক্রিয়াকরণের ধাপগুলি চিহ্নিত করা হয়েছে।
	১.৩.	খাদ্য প্রক্রিয়াকরণের ধাপসমূহের উপর ভিত্তি করে খাদ্য সামগ্রী নির্বাচন করা হয়েছে।
	১.৪.	অকুপেশনাল সেফটি এন্ড হেলথ (ওএসএইচ) অনুসর করা হয়েছে এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার করা হয়েছে।
	১.৫.	কাচামাল এবং উপাদানসমূহ প্রয়োজন অনুযায়ী চিহ্নিত করা হয়েছে।
	১.৬.	কাচামাল এবং উপাদানসমূহ বরাদ্দকৃত জায়গায় রাখা হয়েছে।
	১.৭.	পরীক্ষাগার মানদণ্ড অনুযায়ী ভৌত অবস্থা চিহ্নিত করা হয়েছে।
	১.৮.	ভৌত বৈশিষ্ট্যের আচরণসমূহ ব্যাখ্যা করা হয়েছে।
	১.৯.	বাহিরের কণা (পার্টিকেলস) অথবা বিষয়সমূহ (ম্যাটার্স) চিহ্নিত করা হয়েছে এবং সংশ্লিষ্ট কর্মীর কাছে রিপোর্ট প্রদান করা হয়েছে।



## শিখন ফল ১.১ - খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ ব্যাখ্যা করা।

বিষয়বস্তু :	<ul style="list-style-type: none"><li>খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ।</li><li>খাদ্য শিল্পের প্রয়োজনীয়তা।</li><li>খাদ্য প্রক্রিয়াকরণের ধাপসমূহ।</li><li>খাদ্য প্রক্রিয়াকরণের ধাপসমূহের উপর ভিত্তি করে খাদ্য সামগ্রী নির্বাচন।</li></ul>		
প্রয়োজনীয় মালামাল ও উপকরণ :	<ul style="list-style-type: none"><li>ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই) : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li><li>যন্ত্রপাতি এবং সরঞ্জাম : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li><li>উপকরণ : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li></ul>		
শিখন কার্যাবলি/লার্নিং এক্টিভিটি :	শিখন কার্যাবলি / লার্নিং এক্টিভিটি	রিসোর্সেস/বিশেষ নির্দেশনাবলী/ রেফারেন্সেস	স্টুডেন্ট গাইড পেজ
	১.১	<ul style="list-style-type: none"><li>ইনফরমেশন শীট : ১.১-১ থেকে ১.১-২</li></ul>	৭-১১
		<ul style="list-style-type: none"><li>ইনফরমেশন শীট : ১.১-৩</li></ul>	১২-১৩
		<ul style="list-style-type: none"><li>সেলফ চেক : ১.১-১ থেকে ১.১-৩</li></ul>	১৪
<ul style="list-style-type: none"><li>উত্তর পত্র : ১.১-১ থেকে ১.১-৩</li></ul>		১৫	
অ্যাসেসমেন্ট ক্রাইটেরিয়া :	<ol style="list-style-type: none"><li>খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ সংজ্ঞায়িত করা হয়েছে।</li><li>খাদ্য শিল্পের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী খাদ্য প্রক্রিয়াকরণের ধাপগুলি চিহ্নিত করা হয়েছে।</li><li>খাদ্য প্রক্রিয়াকরণের ধাপসমূহের উপর ভিত্তি করে খাদ্য সামগ্রী নির্বাচন করা হয়েছে।</li></ol>		



## শিখন ফল ১.২ - কাচামাল এবং উপাদানসমূহ চিহ্নিত করা

বিষয়বস্তু :	<ul style="list-style-type: none"><li>অকুপেশনাল সেফটি এন্ড হেলথ (ওএসএইচ)।</li><li>ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই)।</li><li>কাচামাল এবং উপাদানসমূহ চিহ্নিতকরণ।</li><li>কাচামাল এবং উপাদানসমূহ বরাদ্দকৃত জায়গায় রাখা।</li></ul>		
প্রয়োজনীয় মালামাল ও উপকরণ :	<ul style="list-style-type: none"><li>ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই) : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li><li>যন্ত্রপাতি এবং সরঞ্জাম : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li><li>উপকরণ : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li></ul>		
শিখন কার্যাবলি/লার্নিং এক্টিভিটি :	শিখন কার্যাবলি/ লার্নিং এক্টিভিটি	রিসোর্সেস/বিশেষ নির্দেশনাবলী/রেফারেন্সেস	স্টুডেন্ট গাইড পেজ
	১.২	ইনফরমেশন শীট : ১.২-১	১৬-৩৫
		ইনফরমেশন শীট : ১.২-২	৩৬-৪০
		ইনফরমেশন শীট : ১.২-৩	৪১-৪২
		সেলফ চেক : ১.২-১ থেকে ১.২-৩	৪৩-৪৪
উত্তর পত্র : ১.২-১ থেকে ১.২-৩		৪৫-৪৭	
অ্যাসেসমেন্ট ক্রাইটেরিয়া :	<ul style="list-style-type: none"><li>অকুপেশনাল সেফটি এন্ড হেলথ (ওএসএইচ) অনুসরণ করা হয়েছে এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই) পরিধান করা হয়েছে।</li><li>কাচামাল এবং উপাদানসমূহ প্রয়োজন অনুযায়ী চিহ্নিত করা হয়েছে।</li><li>কাচামাল এবং উপাদানসমূহ বরাদ্দকৃত জায়গায় রাখা হয়েছে।</li></ul>		



শিখন ফল ১.৩ - কাচামাল এবং উপাদানসমূহের ভৌত অবস্থা (ফিজিক্যাল কন্ডিশন) পরীক্ষা করা।

বিষয়বস্তু :	<ul style="list-style-type: none"><li>ভৌত অবস্থা।</li><li>ভৌত বৈশিষ্ট্যের আচরণসমূহ।</li><li>বাহিরের (ফরেন) কণা (পার্টিকেলস)।</li><li>বাহিরের (ফরেন) বিষয়সমূহ।</li><li>ভৌত অবস্থার পরিবর্তন।</li><li>সংশ্লিষ্ট কর্মীর সাথে যোগাযোগ।</li><li>লিখিত বিবরণী (রেকর্ড কিপিং)।</li></ul>		
প্রয়োজনীয় মালামাল ও উপকরণ :	<ul style="list-style-type: none"><li>ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই) : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li><li>যন্ত্রপাতি এবং সরঞ্জাম : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li><li>উপকরণ : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li></ul>		
শিখন কার্যাবলি/লার্নিং এক্টিভিটি :	শিখন কার্যাবলি / লার্নিং এক্টিভিটি	রিসোর্সেস/বিশেষ নির্দেশনাবলী/রেফারেন্সেস	স্টুডেন্ট গাইড পেজ
	১.৩	ইনফরমেশন শীট : ১.৩-১ থেকে ১.৩-২	৪৯-৫০
		ইনফরমেশন শীট : ১.৩-৩	৫১-৫৩
		সেলফ চেক : ১.৩-১ থেকে ১.৩-৩	৫৪
		উত্তর পত্র : ১.৩-১ থেকে ১.৩-৩	৫৫
জব শীট : ১		৫৬-৫৭	
অ্যাসেসমেন্ট ক্রাইটেরিয়া :	<ul style="list-style-type: none"><li>পরীক্ষাগার (ল্যাবরেটরি) মানদণ্ড অনুযায়ী ভৌত অবস্থা চিহ্নিত করা হয়েছে।</li><li>ভৌত বৈশিষ্ট্যের আচরণসমূহ ব্যাখ্যা করা হয়েছে।</li><li>বাহিরের কণা (ফরেন পার্টিকেলস) অথবা বিষয়সমূহ (ম্যাটার্স) চিহ্নিত করা হয়েছে এবং সংশ্লিষ্ট কর্মীর নিকট রিপোর্ট করা হয়েছে।</li></ul>		

মিডিউল ২ : একটি উৎপাদন ব্যবস্থায় কার্যপ্রক্রিয়া সম্পাদন করা।

মডিউলের বিবরণ :	এই মডিউলটিতে একটি উৎপাদন ব্যবস্থায় কার্যপ্রক্রিয়া সম্পাদন করার জন্য প্রয়োজনীয় দক্ষতা, জ্ঞান এবং আচরণসমূহ সম্পর্কে অবহিত করা হয়েছে। এতে বিশেষ করে কর্ম সম্পাদনের জন্য প্রস্তুতি নেওয়া, অপারেশন পূর্ব কার্যাবলী সম্পাদন করা, খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ সরঞ্জামাদি এবং যন্ত্রপাতি পরিচালনা করা এবং মেশিন এবং পরিষেবা এলাকা পরিষ্কার করা এবং রক্ষণাবেক্ষণ করা সংক্রান্ত সক্ষমতাসমূহ অর্ন্তভুক্ত করা হয়েছে।	
ন্যূনতম সময় :	১৬০ ঘন্টা।	
শিখন ফল (লার্নিং আউটকাম) :	১.১.	কর্ম সম্পাদনের জন্য প্রস্তুতি নেওয়া।
	১.২.	অপারেশন পূর্ব কার্যাবলী সম্পাদন করা।
	১.৩.	খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ সরঞ্জাম এবং যন্ত্রপাতি পরিচালনা করা।
	১.৪.	মেশিন এবং পরিষেবা এলাকা পরিষ্কার করা এবং রক্ষণাবেক্ষণ করা।
পারফরম্যান্স ক্রাইটেরিয়া	১.১.	অকুপেশনাল সেফটি এন্ড হেলথ (ওএসএইচ) অনুসর করা হয়েছে এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার করা হয়েছে।
	১.২.	রেসিপি অনুযায়ী কাঁচামাল এবং অন্যান্য উপকরণ সংগ্রহ করা হয়েছে।
	১.৩.	রেসিপি অনুযায়ী কাঁচামাল এবং অন্যান্য উপকরণ পরিমাপ করা হয়েছে।
	১.৪.	মানদণ্ড অনুযায়ী শুরুর পূর্ববর্তী পরীক্ষা (প্রি স্টার্ট চেক) করা হয়েছে।
	১.৫.	কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী যন্ত্রপাতি এবং পাত্র (ইউটেনসিলস) নির্বাচন এবং সংগ্রহ করা হয়েছে।
	১.৬.	মেশিন ম্যানুয়াল অনুযায়ী খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ সরঞ্জাম এবং মেশিনারী সেট করা হয়েছে এবং সমন্বয় করা হয়েছে।
	১.৭.	মেশিন ম্যানুয়াল অনুযায়ী মেশিনের কর্মক্ষমতা পরীক্ষ করা হয়েছে এবং সমন্বয় করা হয়েছে।
	১.৮.	প্রস্তুতকারকের সুনির্দিষ্টতা অনুযায়ী মেশিন চালু করা হয়েছে।
	১.৯.	খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ সরঞ্জাম এবং মেশিনাদী পরিচালনা করা হয়েছে।
	১.১০.	খাদ্যশিল্পের প্রয়োজনানুযায়ী খাদ্য প্রক্রিয়াকরণের ধাপানুযায়ী খাদ্যপণ্য উৎপাদন করা হয়েছে।
	১.১১.	প্রস্তুতকৃত পণ্যসমূহের অর্গানোলেপটিক প্যারামিটারস মানদণ্ড অনুযায়ী পরীক্ষা করা হয়েছে।
	১.১২.	খাদ্যপণ্যের বিচ্যুতিসমূহ পরীক্ষা করা হয়েছে এবং খাদ্যশিল্পের মানদণ্ড অনুযায়ী বিভাগে রিপোর্ট করা হয়েছে।
	১.১৩.	খাদ্যশিল্পের চাহিদা অনুযায়ী মেশিন লগ বই রক্ষণাবেক্ষণ করা হয়েছে।
	১.১৪.	মেশিন বন্ধ করা হয়েছে এবং আন-প্লাগ করা হয়েছে।
	১.১৫.	স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (এসওপি) অনুযায়ী মেশিন এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা হয়েছে।
	১.১৬.	রক্ষণাবেক্ষণের প্রয়োজনীয়তা চিহ্নিত করা হয়েছে এবং রিপোর্ট করা হয়েছে।
	১.১৭.	খাদ্যশিল্পের মান অনুযায়ী যন্ত্রপাতি এবং বাসনপাত্রাদি পরিষ্কার করা হয়েছে এবং বরাদ্দকৃত জায়গায় রাখা হয়েছে।



শিখন ফল ২.১ - কর্ম সম্পাদনের জন্য প্রস্তুতি নেওয়া।

বিষয়বস্তু :	<ul style="list-style-type: none"><li>অকুপেশনাল সেফটি এন্ড হেলথ (ওএসএইচ)।</li><li>ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই)।</li><li>রেসিপি।</li><li>রেসিপি অনুযায়ী কাঁচামাল এবং অন্যান্য উপকরণ সংগ্রহ।</li><li>রেসিপি অনুযায়ী কাঁচামাল এবং অন্যান্য উপকরণ পরিমাপ।</li></ul>		
প্রয়োজনীয় মালামাল ও উপকরণ :	<ul style="list-style-type: none"><li>ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই) : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li><li>যন্ত্রপাতি এবং সরঞ্জাম : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li><li>উপকরণ : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li></ul>		
শিখন কার্যাবলি/লার্নিং এক্টিভিটি :	শিখন কার্যাবলি / লার্নিং এক্টিভিটি	রিসোর্সেস/বিশেষ নির্দেশনাবলী/ রেফারেন্সেস	স্টুডেন্ট গাইড পেজ
	২.১	<ul style="list-style-type: none"><li>ইনফরমেশন শীট : ২.১-১</li></ul>	৬১
		<ul style="list-style-type: none"><li>ইনফরমেশন শীট : ২.১-২</li></ul>	৬২-৬৪
		<ul style="list-style-type: none"><li>ইনফরমেশন শীট : ২.১-৩</li></ul>	৬৫
		<ul style="list-style-type: none"><li>সেলফ চেক : ২.১-১ থেকে ২.১-৩</li></ul>	৬৬
		<ul style="list-style-type: none"><li>উত্তর পত্র : ২.১-১ থেকে ২.১-৩</li></ul>	৬৭-৬৮
<ul style="list-style-type: none"><li>জব শীট : ২</li></ul>	৬৯-৭০		
অ্যাসেসমেন্ট ক্রাইটেরিয়া :	<ul style="list-style-type: none"><li>অকুপেশনাল সেফটি এন্ড হেলথ (ওএসএইচ) অনুসর করা এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার করা হয়েছে।</li><li>রেসিপি অনুযায়ী কাঁচামাল এবং অন্যান্য উপকরণ সংগ্রহ করা হয়েছে।</li><li>রেসিপি অনুযায়ী কাঁচামাল এবং অন্যান্য উপকরণ পরিমাপ করা হয়েছে।</li></ul>		



শিখন ফল ২.২ - অপারেশন পূর্ব কার্যাবলী সম্পাদন করা।

বিষয়বস্তু :	<ul style="list-style-type: none"><li>শুরুর পূর্ববর্তী পরীক্ষা (প্রি-স্টার্ট চেক)।</li><li>যন্ত্রপাতি এবং পাত্র (ইউটেনসিলস) নির্বাচন এবং সংগ্রহ।</li><li>মেশিন ম্যানুয়াল।</li><li>খাদ্য প্রক্রিয়াকরণের যন্ত্রপাতি এবং মেশিনারী সেট এবং সমন্বয়।</li><li>মেশিন ম্যানুয়াল অনুযায়ী মেশিনের কর্মক্ষমতা পরীক্ষা এবং সমন্বয়।</li></ul>		
প্রয়োজনীয় মালামাল ও উপকরণ :	<ul style="list-style-type: none"><li>ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই) : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li><li>যন্ত্রপাতি এবং সরঞ্জাম : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li><li>উপকরণ : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li></ul>		
শিখন কার্যাবলি/লার্নিং এক্টিভিটি :	শিখন কার্যাবলি / লার্নিং এক্টিভিটি	রিসোর্সেস/বিশেষ নির্দেশনাবলী/রেফারেন্সেস	স্টুডেন্ট গাইড পেজ
	২.২	ইনফরমেশন শীট : ২.২-১	৭২-৭৫
		ইনফরমেশন শীট : ২.২-২	৭৬-৭৭
		ইনফরমেশন শীট : ২.২-৩ থেকে ২.২-৪	৭৮-৮৮
		সেলফ চেক : ২.২-১ থেকে ২.২-৪	৮৯
		উত্তর পত্র : ২.২-১ থেকে ২.২-৩	৯০-৯১
		জব শীট : ৩	৯২-৯৩
		জব শীট : ৪	৯৪
জব শীট : ৫	৯৫		
অ্যাসেসমেন্ট ক্রাইটেরিয়া :	<ul style="list-style-type: none"><li>মানদণ্ড অনুযায়ী শুরুর পূর্ববর্তী পরীক্ষা (প্রি স্টার্ট চেক) করা হয়েছে।</li><li>কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী যন্ত্রপাতি এবং পাত্র (ইউটেনসিলস) নির্বাচন এবং সংগ্রহ করা হয়েছে।</li><li>মেশিন ম্যানুয়াল অনুযায়ী খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ সরঞ্জাম এবং মেশিনারী সেট এবং সমন্বয় করা হয়েছে।</li><li>মেশিন ম্যানুয়াল অনুযায়ী মেশিনের কর্মক্ষমতা পরীক্ষা করা এবং সমন্বয় করা হয়েছে।</li></ul>		



শিখন ফল ২.৩ - খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ সরঞ্জাম এবং যন্ত্রপাতি পরিচালনা করা।

<b>বিষয়বস্তু :</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>মেশিন চালু করার জন্য প্রস্তুতকারকের সুনির্দিষ্টতা।</li><li>খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ সরঞ্জাম এবং মেশিনসমূহ।</li><li>খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ সরঞ্জাম এবং মেশিনসমূহ পরিচালনা।</li><li>খাদ্যশিল্পের প্রয়োজনীয়তা।</li><li>উৎপাদনের ধাপসমূহ অনুযায়ী খাদ্যসামগ্রী বা খাদ্যপণ্য প্রস্তুতকরণ।</li><li>খাদ্যসামগ্রী বা খাদ্যপণ্যসমূহের অগানোলিপ্টিক প্যারামিটার্স পরীক্ষা।</li><li>পণ্যের বিচ্যুতি পরীক্ষা।</li><li>বিচ্যুতি পরীক্ষার রিপোর্ট প্রস্তুতকরণ এবং সংশ্লিষ্ট বিভাগে প্রদান।</li><li>খাদ্যশিল্পের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী মেশিন লগ বই রক্ষণাবেক্ষণ।</li><li>মেশিন বন্ধ এবং আনপ্লাগ করণ।</li></ul>		
<b>প্রয়োজনীয় মালামাল ও উপকরণ :</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই) : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li><li>যন্ত্রপাতি এবং সরঞ্জাম : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li><li>উপকরণ : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li></ul>		
<b>শিখন কার্যাবলি/লার্নিং এক্টিভিটি :</b>	<b>শিখন কার্যাবলি / লার্নিং এক্টিভিটি</b>	<b>রিসোর্সেস/বিশেষ নির্দেশনাবলী/ রেফারেন্সেস</b>	<b>স্টুডেন্ট গাইড পেজ</b>
	২.৩	<ul style="list-style-type: none"><li>ইনফরমেশন শীট : ২.৩-১ থেকে ২.৩-২</li></ul>	৯৭-১০৮
		<ul style="list-style-type: none"><li>ইনফরমেশন শীট : ২.৩-৩</li></ul>	১০৯-১১৪
		<ul style="list-style-type: none"><li>ইনফরমেশন শীট : ২.৩-৪</li></ul>	১১৫
		<ul style="list-style-type: none"><li>ইনফরমেশন শীট : ২.৩-৫</li></ul>	১১৬-১১৮
		<ul style="list-style-type: none"><li>ইনফরমেশন শীট : ২.৩-৬</li></ul>	১১৯-১২০
		<ul style="list-style-type: none"><li>ইনফরমেশন শীট : ২.৩-৭</li></ul>	১২১-১২২
		<ul style="list-style-type: none"><li>সেলফ চেক : ২.৩-১ থেকে ২.৩-৩</li></ul>	১২৩
		<ul style="list-style-type: none"><li>উত্তর পত্র : ২.৩-১ থেকে ২.৩-৩</li></ul>	১২৪-১২৫
		<ul style="list-style-type: none"><li>জব শীট : ৬</li></ul>	১২৬-১২৭
		<ul style="list-style-type: none"><li>জব শীট : ৭</li></ul>	১২৮-১২৯
		<ul style="list-style-type: none"><li>জব শীট : ৮</li></ul>	১৩০
<b>অ্যাসেসমেন্ট ক্রাইটেরিয়া :</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>প্রস্তুতকারকের সুনির্দিষ্টতা অনুযায়ী মেশিন চালু করা হয়েছে।</li><li>খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ সরঞ্জাম এবং মেশিনসমূহ পরিচালনা করা হয়েছে।</li><li>খাদ্যশিল্পের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উৎপাদনের ধাপসমূহ অনুসরণ করে খাদ্যপণ্য প্রস্তুত করা হয়েছে।</li><li>প্রস্তুতকৃত খাদ্যপণ্যের অগানোলিপ্টিক প্যারামিটার্স মানদণ্ড অনুযায়ী পরীক্ষা করা হয়েছে।</li><li>খাদ্যশিল্পের মানদণ্ড অনুযায়ী পণ্যের বিচ্যুতি পরীক্ষা করা হয়েছে এবং সংশ্লিষ্ট বিভাগে রিপোর্ট করা হয়েছে।</li><li>খাদ্যশিল্পের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী মেশিন লগ বই রক্ষণাবেক্ষণ করা হয়েছে।</li><li>মেশিন বন্ধ করা হয়েছে এবং আন-প্লাগ করা হয়েছে।</li></ul>		





শিখন ফল ২.৪ - মেশিন এবং পরিষেবা এলাকা পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণ করা

বিষয়বস্তু :	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর।</li><li>▪ মেশিন এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার।</li><li>▪ রক্ষণাবেক্ষণের প্রয়োজনীয়তা।</li><li>▪ সংশ্লিষ্ট কর্তৃপক্ষকে রিপোর্ট প্রদান।</li><li>▪ খাদ্যশিল্পের মানদণ্ড।</li><li>▪ যন্ত্রপাতি এবং বাসনপত্রাদি পরিষ্কার করণ।</li><li>▪ যন্ত্রপাতি এবং বাসনপত্রাদি বরাদ্দকৃত জায়গায় রাখা।</li></ul>		
প্রয়োজনীয় মালামাল ও উপকরণ :	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই) : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li><li>▪ যন্ত্রপাতি এবং সরঞ্জাম : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li><li>▪ উপকরণ : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li></ul>		
শিখন কার্যাবলি/লার্নিং এক্টিভিটি :	শিখন কার্যাবলি / লার্নিং এক্টিভিটি	রিসোর্সেস/বিশেষ নির্দেশনাবলী/ রেফারেন্সেস	স্টুডেন্ট গাইড পেজ
	২.৪	▪ ইনফরমেশন শীট : ২.৪-১ থেকে ২.৪-৩	১৩২-১৩৯
		▪ সেলফ চেক : ২.৪-১ থেকে ২.৪-৩	১৪০
▪ উত্তর পত্র : ২.৪-১ থেকে ২.৪-৩		১৪১-১৪২	
অ্যাসেসমেন্ট ক্রাইটেরিয়া :	<ol style="list-style-type: none"><li>১. স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর অনুযায়ী মেশিন এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা হয়েছে।</li><li>২. রক্ষণাবেক্ষণের প্রয়োজনীয়তা চিহ্নিত করা হয়েছে এবং সংশ্লিষ্ট কর্তৃপক্ষকে রিপোর্ট প্রদান করা হয়েছে।</li><li>৩. খাদ্যশিল্পের মান অনুযায়ী যন্ত্রপাতি এবং বাসনপত্রাদি পরিষ্কার করা হয়েছে এবং বরাদ্দকৃত জায়গায় রাখা হয়েছে।</li></ol>		

মিডিউল ৩ : বেসিক প্যাকেজিং সম্পাদন করা।

মডিউলের বিবরণ :	এই মডিউলটিতে বেসিক প্যাকেজিং সম্পাদন করার জন্য কর্মীর প্রয়োজনীয় দক্ষতা, জ্ঞান এবং আচরণসমূহ সম্পর্কে অবহিত করা হয়েছে। এতে বিশেষ করে কর্ম সম্পাদনের জন্য প্রস্তুতি নেওয়া, বেসিক প্যাকেজিং সম্পাদন করা এবং কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার করা সংক্রান্ত সক্ষমতাসমূহ অর্ন্তভুক্ত করা হয়েছে।	
ন্যূনতম সময় :	৪০ ঘন্টা।	
শিখন ফল (লার্নিং আউটকাম) :	১.১.	কর্মসম্পাদনের জন্য প্রস্তুতি নেওয়া।
	১.২.	বেসিক প্যাকেজিং সম্পাদন করা।
	১.৩.	কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার করা।
পারফরম্যান্স ক্রাইটেরিয়া	১.১.	অকুপেশনাল সেফটি এন্ড হেলথ (ওএসএইচ) অনুসরণ করা হয়েছে এবং পারসোনাল প্রটেক্টিভ ইকুইপমেন্ট (পিপিই) পরিধান করা হয়েছে।
	১.২.	কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী প্যাকেজিং উপকরণসমূহ চিহ্নিত করা হয়েছে।
	১.৩.	কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী প্যাকেজিং উপকরণসমূহ সংগ্রহ করা হয়েছে।
	১.৪.	উৎপাদন লাইন থেকে প্রস্তুতকৃত পণ্য গ্রহণ করা হয়েছে।
	১.৫.	খাদ্যশিল্পের মানদণ্ড অনুযায়ী খাদ্যপণ্য প্যাকেজিং মেশিনে দেওয়া হয়েছে।
	১.৬.	ত্রুটিযুক্ত খাদ্যপণ্য চিহ্নিত করে আলাদা করা হয়েছে।
	১.৭.	কাজের চাহিদা অনুযায়ী কাটারিং সম্পন্ন করা হয়েছে।
	১.৮.	খাদ্যশিল্পের মানদণ্ড অনুযায়ী প্যালেটে সাজানো হয়েছে।
	১.৯.	খাদ্যশিল্পের মানদণ্ড অনুযায়ী প্যাকেটজাত পণ্য গুদামে পাঠানো হয়েছে।
	১.১০.	খাদ্যশিল্পের মানদণ্ড অনুযায়ী প্যাকেজিং উপকরণসমূহের সংরক্ষণ পদ্ধতি অনুরসন করা হয়েছে।
	১.১১.	কর্মক্ষেত্রের মানদণ্ড অনুযায়ী বর্জ্য পদার্থ নিষ্কাশন করা।
	১.১২.	খাদ্যশিল্পের মানদণ্ড অনুযায়ী কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার করা।



শিখন ফল ৩.১ - কর্ম সম্পাদনের জন্য প্রস্তুতি নেওয়া।

বিষয়বস্তু :	<ul style="list-style-type: none"><li>অকুপেশনাল সেফটি এন্ড হেলথ (ওএসএইচ)।</li><li>ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই)।</li><li>কাজের প্রয়োজনীয়তা।</li><li>প্যাকেজিং উপকরণসমূহ।</li><li>প্যাকেজিং উপকরণসমূহ চিহ্নিত করা।</li></ul>		
প্রয়োজনীয় মালামাল ও উপকরণ :	<ul style="list-style-type: none"><li>ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li><li>যন্ত্রপাতি এবং সরঞ্জাম : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li><li>উপকরণ : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li></ul>		
শিখন কার্যাবলি/লার্নিং এক্টিভিটি :	শিখন কার্যাবলি / লার্নিং এক্টিভিটি	রিসোর্সেস/বিশেষ নির্দেশনাবলী/রেফারেন্সেস	স্টুডেন্ট গাইড পেজ
	৩.১	<ul style="list-style-type: none"><li>ইনফরমেশন শীট : ৩.১-১</li></ul>	১৪৬
		<ul style="list-style-type: none"><li>ইনফরমেশন শীট : ৩.১-২ থেকে ৩.১-৩</li></ul>	১৪৭-১৫২
		<ul style="list-style-type: none"><li>সেলফ চেক : ৩.১-১ থেকে ৩.১-৩</li></ul>	১৫৩
<ul style="list-style-type: none"><li>উত্তর পত্র : ৩.১-১ থেকে ৩.১-৩</li></ul>		১৫৪-১৫৫	
অ্যাসেসমেন্ট ক্রাইটেরিয়া :	<ul style="list-style-type: none"><li>অকুপেশনাল সেফটি এন্ড হেলথ (ওএসএইচ) অনুসর করা হয়েছে এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই) পরিধান করা হয়েছে।</li><li>কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী প্যাকেজিং উপকরণসমূহ চিহ্নিত করা হয়েছে।</li><li>কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী প্যাকেজিং উপকরণসমূহ সংগ্রহ করা হয়েছে।</li></ul>		



শিখন ফল ৩.২ - বেসিক প্যাকেজিং সম্পাদন করা।

বিষয়বস্তু :	<ul style="list-style-type: none"><li>উৎপাদন লাইন থেকে প্রস্তুতকৃত পণ্য গ্রহণ।</li><li>খাদ্যপণ্য প্যাকেজিং মেশিনে দেওয়া।</li><li>ক্রটিযুক্ত খাদ্যপণ্য।</li><li>ক্রটিযুক্ত খাদ্যপণ্য চিহ্নিত করণ এবং পৃথকীকরণ।</li><li>কার্টনিং সম্পাদন।</li><li>প্যালেট সাজানো।</li><li>প্যাকেটজাত পণ্য গুদামে পাঠানো।</li><li>প্যাকেজিং উপকরণসমূহের সংরক্ষণ পদ্ধতি অনুসরণ।</li></ul>		
প্রয়োজনীয় মালামাল ও উপকরণ :	<ul style="list-style-type: none"><li>ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই) : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li><li>যন্ত্রপাতি এবং সরঞ্জাম : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li><li>উপকরণ : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li></ul>		
শিখন কার্যাবলি/লার্নিং এক্টিভিটি :	শিখন কার্যাবলি / লার্নিং এক্টিভিটি	রিসোর্সেস/বিশেষ নির্দেশনাবলী/রেফারেন্সেস	স্টুডেন্ট গাইড পেজ
	৩.২	ইনফরমেশন শীট : ৩.২-১ থেকে ৩.২-৩	১৫৭-১৫৮
		ইনফরমেশন শীট : ৩.২-৪ থেকে ৩.২-৭	১৫৯-১৬১
		সেলফ চেক : ৩.২-১ থেকে ৩.২-৭	১৬২
		উত্তর পত্র : ৩.২-১ থেকে ৩.২-৭	১৬৩-১৬৪
অ্যাসেসমেন্ট ক্রাইটেরিয়া :	<ul style="list-style-type: none"><li>উৎপাদন লাইন থেকে প্রস্তুতকৃত পণ্য গ্রহণ করা হয়েছে।</li><li>খাদ্যশিল্পের মানদণ্ড অনুযায়ী খাদ্যপণ্য প্যাকেজিং মেশিনে দেওয়া হয়েছে।</li><li>ক্রটিযুক্ত খাদ্যপণ্য চিহ্নিত করে আলাদা করা হয়েছে।</li><li>কাজের চাহিদা অনুযায়ী কার্টনিং সম্পন্ন করা হয়েছে।</li><li>খাদ্যশিল্পের মানদণ্ড অনুযায়ী প্যালেটে সাজানো হয়েছে।</li><li>খাদ্যশিল্পের মানদণ্ড অনুযায়ী প্যাকেটজাত পণ্য গুদামে পাঠানো হয়েছে।</li><li>খাদ্যশিল্পের মানদণ্ড অনুযায়ী প্যাকেজিং উপকরণসমূহের সংরক্ষণ পদ্ধতি অনুসরণ করা হয়েছে।</li></ul>		



শিখন ফল ৩.৩ - কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার করা।

বিষয়বস্তু :	<ul style="list-style-type: none"><li>কর্মক্ষেত্রের মানদণ্ড।</li><li>খাদ্যশিল্পের মানদণ্ড।</li><li>খাদ্যশিল্পের মানদণ্ড অনুযায়ী বর্জ্য পদার্থ নিষ্কাশন।</li><li>খাদ্যশিল্পের মানদণ্ড অনুযায়ী কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার।</li></ul>		
প্রয়োজনীয় মালামাল ও উপকরণ :	<ul style="list-style-type: none"><li>ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই) : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li><li>যন্ত্রপাতি এবং সরঞ্জাম : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li><li>উপকরণ : নির্ধারিত কাজের জন্য প্রয়োজনীয়।</li></ul>		
শিখন কার্যাবলি/লার্নিং এক্টিভিটি :	শিখন কার্যাবলি / লার্নিং এক্টিভিটি	রিসোর্সেস/বিশেষ নির্দেশনাবলী/রেফারেন্সেস	স্টুডেন্ট গাইড পেজ
	৩.৩	<ul style="list-style-type: none"><li>ইনফরমেশন শীট : ৩.৩-১</li></ul>	১৬৬
		<ul style="list-style-type: none"><li>ইনফরমেশন শীট : ৩.২-২</li></ul>	১৬৭
		<ul style="list-style-type: none"><li>সেলফ চেক : ৩.২-১ থেকে ৩.২-২</li></ul>	১৬৮
<ul style="list-style-type: none"><li>উত্তর পত্র : ৩.২-১ থেকে ৩.২-২</li></ul>		১৬৯	
অ্যাসেসমেন্ট ক্রাইটেরিয়া :	<ul style="list-style-type: none"><li>কর্মক্ষেত্রের মানদণ্ড অনুযায়ী বর্জ্য পদার্থ নিষ্কাশন করা।</li><li>খাদ্যশিল্পের মানদণ্ড অনুযায়ী কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার করা।</li></ul>		

=====XXXXXXXX=====