

মডিউল-১

শিরোনাম-বেকারি ও কনফেকশনারি খাদ্য ব্যবসা সংশ্লিষ্টদের প্রশিক্ষণ

অধ্যায়-১ নিরাপদ খাদ্য বিষয়ক আইন, বিধি ও প্রবিধিসমূহ

- ১.১. নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩
- ১.২. BFSA কর্তৃক প্রণীত বিধি ও প্রবিধি
- ১.৩. আইনের বিভিন্ন ধারার ব্যাখ্যা ও শাস্তিসমূহ

শিক্ষার ফলাফল

বাংলাদেশের প্রচলিত আইনে নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত ব্যবসায়ী/উৎপাদনকারী ও ভোক্তার করণীয় সম্পর্কে জানা যাবে।

অধ্যায়-২ নিরাপদ খাদ্যের প্রাথমিক ধারণা ও স্বাস্থ্যবিধি

- 2.1. Personal hygiene and etiquette of handlers
- 2.1. Cleaning & sanitation of area
- 2.1. Waste management (Damping, Separation etc.)

শিক্ষার ফলাফল

পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার প্রাথমিক ধারণা ও স্বাস্থ্যবিধি মেনে খাদ্য প্রস্তুতের নিয়মাবলী সম্পর্কে জানা যাবে।

অধ্যায়-৩ খাদ্য স্থাপনার পরিবেশ, যন্ত্রপাতি, আসবাবপত্র ব্যবহার ও ডকুমেন্টেশন

- ৩.১. পারিপার্শ্বিক পরিবেশ ও পারস্পারিক দূষণ
- ৩.১. রান্না ও খাবার প্রস্তুতের আসবাবপত্র ও যন্ত্রপাতির ব্যবহার
- ৩.১. চেকলিস্ট তৈরি, ডকুমেন্টেশনের নিয়মাবলী

শিক্ষার ফলাফল

খাদ্য প্রস্তুতের আগে স্থাপনার পারিপার্শ্বিক পরিবেশ, খাবার রান্নার সময় পারস্পারিক দূষণ এবং রেকড সংগ্রহের নিয়মাবলী সম্পর্কে জানা যাবে।

অধ্যায়-৪ বিপত্তি বিশ্লেষণ ও যথাযথ SOP অনুসরণ

- 4.1. HACCP, GMP, GHP, GLP
- 4.1. Cleaning (CIP, COP etc.)
- 4.1. Storage technique (Temperature, Humidity control etc.)

শিক্ষার ফলাফল

খাবার প্রস্তুতের আন্তর্জাতিক স্বীকৃত পদ্ধতি সম্পর্কে জানা যাবে।



অধ্যায়-৫ বেকারি ও কনফেকশনারি

5.1. Cereals cultivated in Bangladesh; Products and by-products of flour milling Industry;

5.2. Quality control and flour testing. Standard formulation, role of ingredients, manufacturing of Bread, Biscuit, Cracker, Cakes, etc. and associated machineries; Defects in Bread and Biscuit and their prevention.

5.3. Flour for Pasta and Noodles; Production processes and associated equipment. Classification and manufacturing process of major Breakfast Cereals and related equipment. Packaging of bakery products.

5.4. Types of Confectionery product- Chocolate, Candy, Jellies, Jam, gums, Toffees etc. Manufacturing process of confectionary products.

5.5 Food packaging – objectives and requirements. Types of packaging.

5.6 Packaging materials. Plastic – microplastic, nano-plastic. Food safety and environmental issues.

শিক্ষার ফলাফল

বেকারি ও কনফেকশনারি তৈরিতে কি কি বিষয় খাবারকে অনিরাপদ করে এবং এর প্রতিকারের উপায় সম্পর্কে জানা যাবে।



মডিউল-২

শিরোনাম-মাংস ও পোশ্টি ব্যবসা সংশ্লিষ্টদের প্রশিক্ষণ

অধ্যায়-১ নিরাপদ খাদ্য বিষয়ক আইন, বিধি ও প্রবিধিসমূহ

- ১.৪. নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩
- ১.৫. BFSA কর্তৃক প্রণীত বিধি ও প্রবিধি
- ১.৬. আইনের বিভিন্ন ধারার ব্যাখ্যা ও শাস্তিসমূহ

শিক্ষার ফলাফল

বাংলাদেশের প্রচলিত আইনে নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত ব্যবসায়ী/উৎপাদনকারী ও ভোক্তার করণীয় সম্পর্কে জানা যাবে।

অধ্যায়-২ নিরাপদ খাদ্যের প্রাথমিক ধারণা ও স্বাস্থ্যবিধি

- 2.1. Personal hygiene and etiquette of handlers
- 2.1. Cleaning & sanitation of area
- 2.1. Waste management (Damping, Separation etc.)

শিক্ষার ফলাফল

পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার প্রাথমিক ধারণা ও স্বাস্থ্যবিধি মেনে খাদ্য প্রস্তুতের নিয়মাবলী সম্পর্কে জানা যাবে।

অধ্যায়-৩ খাদ্য স্থাপনার পরিবেশ, যন্ত্রপাতি, আসবাবপত্র ব্যবহার ও ডকুমেন্টেশন

- ৩.১. পারিপার্শ্বিক পরিবেশ ও পারস্পারিক দূষণ
- ৩.১. রান্না ও খাবার প্রস্তুতের আসবাবপত্র ও যন্ত্রপাতির ব্যবহার
- ৩.১. চেকলিস্ট তৈরি, ডকুমেন্টেশনের নিয়মাবলী

শিক্ষার ফলাফল

খাদ্য প্রস্তুতের আগে স্থাপনার পারিপার্শ্বিক পরিবেশ, খাবার রান্নার সময় পারস্পারিক দূষণ এবং রেকড সংগ্রহের নিয়মাবলী সম্পর্কে জানা যাবে।

অধ্যায়-৪ বিপত্তি বিশ্লেষণ ও যথাযথ SOP অনুসরণ

- 4.1. HACCP, GMP, GHP, GLP
- 4.1. Cleaning (CIP, COP etc.)
- 4.1. Storage technique (Temperature, Humidity control etc.)

শিক্ষার ফলাফল

খাবার প্রস্তুতের আন্তর্জাতিক স্বীকৃত পদ্ধতি সম্পর্কে জানা যাবে।

অধ্যায়-৫ মাংস, পোল্ট্রি, ডিম এবং সংশ্লিষ্ট প্রোডাক্ট

5.1. Source of meat, classes of meat and related products; composition and nutritive value of meat.

5.2. Post-mortem changes, aging, tendering and curing of meat, Factors affecting quantity and quality of meat. Meat by-products, meat-borne diseases and their prevention.

5.3. Poultry- classification, composition and nutritive value, poultry cooking and processing, factors affecting quantity and quality of poultry meat, different products-sausages, salami, nuggets, chicken cutlet, chicken drumsticks, chicken wings, chicken shami kabab, chicken strips, etc.

5.4. Egg- structure, composition and nutritive value of egg, evaluation of quality, grading of egg, processing and preservation of egg, safety and hygiene of egg.

5.5 Food packaging – objectives and requirements. Types of packaging.

5.6 Packaging materials. Plastic – microplastic, nano-plastic. Food safety and environmental issues.

শিক্ষার ফলাফল

মাছ, মাংস ও ডিমের তৈরি খাবার কিভাবে অনিরাপদ করে এবং এর প্রতিকারের উপায় সম্পর্কে জানা যাবে।



শিরোনাম-ফল ও শাকসবজি ব্যবসা সংশ্লিষ্টদের প্রশিক্ষণ

অধ্যায়-১ নিরাপদ খাদ্য বিষয়ক আইন, বিধি ও প্রবিধিসমূহ

- ১.৭. নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩
- ১.৮. BFSA কর্তৃক প্রণীত বিধি ও প্রবিধি
- ১.৯. আইনের বিভিন্ন ধারার ব্যাখ্যা ও শাস্তিসমূহ

শিক্ষার ফলাফল

বাংলাদেশের প্রচলিত আইনে নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত ব্যবসায়ী/উৎপাদনকারী ও ভোক্তার করণীয় সম্পর্কে জানা যাবে।

অধ্যায়-২ নিরাপদ খাদ্যের প্রাথমিক ধারণা ও স্বাস্থ্যবিধি

- 2.1. Personal hygiene and etiquette of handlers
- 2.1. Cleaning & sanitation of area
- 2.1. Waste management (Damping, Separation etc.)

শিক্ষার ফলাফল

পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার প্রাথমিক ধারণা ও স্বাস্থ্যবিধি মেনে খাদ্য প্রস্তুতের নিয়মাবলী সম্পর্কে জানা যাবে।

অধ্যায়-৩ খাদ্য স্থাপনার পরিবেশ, যন্ত্রপাতি, আসবাবপত্র ব্যবহার ও ডকুমেন্টেশন

- ৩.১. পারিপার্শ্বিক পরিবেশ ও পারস্পারিক দূষণ
- ৩.১. রান্না ও খাবার প্রস্তুতের আসবাবপত্র ও যন্ত্রপাতির ব্যবহার
- ৩.১. চেকলিস্ট তৈরি, ডকুমেন্টেশনের নিয়মাবলী

শিক্ষার ফলাফল

খাদ্য প্রস্তুতের আগে স্থাপনার পারিপার্শ্বিক পরিবেশ, খাবার রান্নার সময় পারস্পারিক দূষণ এবং রেকড সংগ্রহের নিয়মাবলী সম্পর্কে জানা যাবে।

অধ্যায়-৪ বিপত্তি বিশ্লেষণ ও যথাযথ SOP অনুসরণ

- 4.1.HACCP, GMP, GHP, GLP
- 4.1.Cleaning (CIP, COP etc.)
- 4.1.Storage technique (Temperature, Humidity control etc.)

শিক্ষার ফলাফল

খাবার প্রস্তুতের আন্তর্জাতিক স্বীকৃত পদ্ধতি সম্পর্কে জানা যাবে।

অধ্যায়-৫ ফল ও শাকসবজি

5.1. Fruits and Vegetable- General Principle of fruits and vegetables preservation by heat, chemicals, sugar, salt, fermentation and drying, fruits and vegetable supply chain, packaging and storage, etc.

5.2. Canning and bottling of fruits and vegetables, preparation of fruit syrups, squashes, cordial, nectars fruit juice concentrates, preparation of jam, jelly, marmalade, etc.

5.3. Pickles and chutney- Preparation of various types of pickles, preparation of sauces and chutney, safety and quality control etc.

5.4 Food packaging – objectives and requirements. Types of packaging.

5.5 Packaging materials. Plastic – microplastic, nano-plastic. Food safety and environmental issues.

শিক্ষার ফলাফল

ফল ও শাকসবজির তৈরি খাবার কিভাবে অনিরাপদ করে এবং এর প্রতিকারের উপায় সম্পর্কে জানা যাবে।



মডিউল-৪

শিরোনাম-দুধ ও দুগ্ধজাত পণ্য ব্যবসা সংশ্লিষ্টদের প্রশিক্ষণ

অধ্যায়-১ নিরাপদ খাদ্য বিষয়ক আইন, বিধি ও প্রবিধিসমূহ

- ১.১. নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩
- ১.২. BFSA কর্তৃক প্রণীত বিধি ও প্রবিধি
- ১.৩. আইনের বিভিন্ন ধারার ব্যাখ্যা ও শাস্তিসমূহ

শিক্ষার ফলাফল

বাংলাদেশের প্রচলিত আইনে নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত ব্যবসায়ী/উৎপাদনকারী ও ভোক্তার করণীয় সম্পর্কে জানা যাবে।

অধ্যায়-২ নিরাপদ খাদ্যের প্রাথমিক ধারণা ও স্বাস্থ্যবিধি

- 2.1. Personal hygiene and etiquette of handlers
- 2.1. Cleaning & sanitation of area
- 2.1. Waste management (Damping, Separation etc.)

শিক্ষার ফলাফল

পরিকার-পরিচ্ছন্নতার প্রাথমিক ধারণা ও স্বাস্থ্যবিধি মেনে খাদ্য প্রস্তুতের নিয়মাবলী সম্পর্কে জানা যাবে।

অধ্যায়-৩ খাদ্য স্থাপনার পরিবেশ, যন্ত্রপাতি, আসবাবপত্র ব্যবহার ও ডকুমেন্টেশন

- ৩.১. পারিপার্শ্বিক পরিবেশ ও পারস্পারিক দূষণ
- ৩.১. রান্না ও খাবার প্রস্তুতের আসবাবপত্র ও যন্ত্রপাতির ব্যবহার
- ৩.১. চেকলিস্ট তৈরি, ডকুমেন্টেশনের নিয়মাবলী

শিক্ষার ফলাফল

খাদ্য প্রস্তুতের আগে স্থাপনার পারিপার্শ্বিক পরিবেশ, খাবার রান্নার সময় পারস্পারিক দূষণ এবং রেকর্ড সংগ্রহের নিয়মাবলী সম্পর্কে জানা যাবে।

অধ্যায়-৪ বিপত্তি বিশ্লেষণ ও যথাযথ SOP অনুসরণ

- 4.1. HACCP, GMP, GHP, GLP
- 4.1. Cleaning (CIP, COP etc.)
- 4.1. Storage technique (Temperature, Humidity control etc.)

শিক্ষার ফলাফল

খাবার প্রস্তুতের আন্তর্জাতিক স্বীকৃত পদ্ধতি সম্পর্কে জানা যাবে।

অধ্যায়-৫ দুধ ও দুগ্ধজাত পণ্য

5.1. Milk- composition, factors affecting composition of milk, physico-chemical properties of milk, milk supply chain, pasteurization of milk, quality and grading of milk, packaging and storing, etc.

5.2. Processing principle and preparation of different types of milk- sterilized milk, homogenized milk, flavored milk, fermented milk, standardized milk, reconstituted milk, toned milk, double toned milk, etc.

5.3. Processing principle and preparation of butter oil, ice-cream, cheese, paneer, sweet-meat, etc. Cleaning and sanitization of dairy equipment's.

5.4 Chilling and freezing, Food preservations - objectives, thawing. freezer burn, drip losses, refrigerator, freezer, cross-transmission.

5.5 Food packaging – objectives and requirements. Types of packaging.

5.6 Packaging materials. Plastic – microplastic, nano-plastic. Food safety and environmental issues.

শিক্ষার ফলাফল

দুধ ও দুগ্ধজাত পণ্যের তৈরি খাবার কিভাবে অনিরাপদ করে এবং এর প্রতিকারের উপায় সম্পর্কে জানা যাবে।



শিরোনাম- হার্ডেল ও রোজ
অধ্যায়-১ নি

মডিউল-৫

শিরোনাম- হোটেল ও রেস্তোরাঁ ব্যবসা সংশ্লিষ্টদের প্রশিক্ষণ

অধ্যায়-১ নিরাপদ খাদ্য বিষয়ক আইন, বিধি ও প্রবিধিসমূহ

- ১.১ নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩
- ১.২ BFSA কর্তৃক প্রণীত বিধি ও প্রবিধি
- ১.৩ আইনের বিভিন্ন ধারার ব্যাখ্যা ও শাস্তিসমূহ

শিক্ষার ফলাফল

বাংলাদেশের প্রচলিত আইনে নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত ব্যবসায়ী/উৎপাদনকারী ও ভোক্তার করণীয় সম্পর্কে জানা যাবে।

অধ্যায়-২ নিরাপদ খাদ্যের প্রাথমিক ধারণা ও স্বাস্থ্যবিধি

- 2.1. Personal hygiene and etiquette of handlers
- 2.1. Cleaning & sanitation of area
- 2.1. Waste management (Damping, Separation etc.)

শিক্ষার ফলাফল

পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার প্রাথমিক ধারণা ও স্বাস্থ্যবিধি মেনে খাদ্য প্রস্তুতের নিয়মাবলী সম্পর্কে জানা যাবে।

অধ্যায়-৩ খাদ্য স্থাপনার পরিবেশ, যন্ত্রপাতি, আসবাবপত্র ব্যবহার ও ডকুমেন্টেশন

- ৩.১. পারিপার্শ্বিক পরিবেশ ও পারস্পারিক দূষণ
- ৩.১. রান্না ও খাবার প্রস্তুতের আসবাবপত্র ও যন্ত্রপাতির ব্যবহার
- ৩.১. চেকলিস্ট তৈরি, ডকুমেন্টেশনের নিয়মাবলী

শিক্ষার ফলাফল

খাদ্য প্রস্তুতের আগে স্থাপনার পারিপার্শ্বিক পরিবেশ, খাবার রান্নার সময় পারস্পারিক দূষণ এবং রেকড সংগ্রহের নিয়মাবলী সম্পর্কে জানা যাবে।

অধ্যায়-৪ বিপত্তি বিশ্লেষণ ও যথাযথ SOP অনুসরণ

- 4.1. FSMS,
- 4.2. GHP
- 4.3. Storage technique (Temperature, Humidity control etc.)

শিক্ষার ফলাফল

খাবার প্রস্তুতের আন্তর্জাতিক স্বীকৃত পদ্ধতি সম্পর্কে জানা যাবে।

অধ্যায়-৫ Risk hazard and measurements in the production process for Hotel Restaurants

- 5.1. Purchasing, transportation and receiving materials
- 5.2. Receiving and storage of uncooked product (Meat, fish, vegetables, spices etc.)
- 5.3. Washing of utensils, vegetables, meat, fishes etc
- 5.4. Cutting and chopping of vegetables, meat, fish, etc
- 5.5. Washing of meat and fishes
- 5.6. Cooking
- 5.7. Processing of uncooked products (Salads, lemon etc)
- 5.8. Storage of cooked products
- 5.9. Washing of utensils and plates
- 5.10. Serving

শিক্ষার ফলাফল

হোটেল ও রেস্টোরীর খাদ্য প্রস্তুতে কি কি বিষয় খাবারকে অনিরাপদ করে এবং এর প্রতিকারের উপায় সম্পর্কে জানা যাবে।


প্রফেসর ড. মোঃ আব্দুল আজীম
সদস্য (বাদ) শিল্প বা খাদ্য উৎপাদন।
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
খাদ্য মন্ত্রণালয়
গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার।

