কম্পিটেন্সি বেজড লার্নিং ম্যাটেরিয়ালস (সিবিএলএম)

ফুড অ্যান্ড বেভারেজ প্রোডাকশন

লেভেল - ০৩

মডিউল শিরোনামঃ বেভারেজ প্রস্তুত

Module: Preparing Beverages

মডিউল কোড: CBLM- OU-TH-FBP-08-L3-V1

জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ
NATIONAL SKILLS DEVELOPMENT AUTHORITY BANGLADESH

জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ
প্রধানমন্ত্রীর কার্যালয়,
গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

কপিরাইট

জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ,
প্রধানমন্ত্রীর কার্যালয় ।
১১-১২ তলা, বিনিয়োগ ভবন
ই-৬/বি, আগারগাঁও, শের-ই-বাংলা নগর, ঢাকা-১২০৭
ইমেইল: ec@nsda.gov.bd
ওয়েবসাইট: www.nsda.gov.bd
ন্যাশনাল স্কিলস পোর্টাল: http:\\skillsportal.gov.bd

এই কম্পিটেন্সি বেজড লার্নিং ম্যাটেরিয়ালটির (সিবিএলএম) স্বত্ব জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ (এনএসডিএ) এর নিকট সংরক্ষিত। এনএসডিএ-এর যথাযথ অনুমোদন ব্যতীত অন্য কেউ বা অন্য কোন পক্ষ এ সিবিএলএমটির কোন রকম পরিবর্তন বা পরিমার্জন করতে পারবে না।

“বেভারেজ প্রস্তুত” সিবিএলএমটি এনএসডিএ কর্তৃক অনুমোদিত ফুড অ্যান্ড বেভারেজ প্রডাকশন লেভেল-৩ অকুপেশনের কম্পিটেন্সি স্ট্যান্ডার্ড ও কারিকুলামের ভিত্তিতে প্রণয়ন করা হয়েছে। এতে ফুড অ্যান্ড বেভারেজ প্রডাকশন লেভেল-৩ স্ট্যান্ডার্ডটি বাস্তবায়নের জন্য প্রয়োজনীয় তথ্য সন্নিবেশিত হয়েছে।

এ ডকুমেন্টটি সংশ্লিষ্ট বিশেষজ্ঞ প্রশিক্ষক/পেশাজীবীর দ্বরা এনএসডিএ কর্তৃক প্রণয়ন করা হয়েছে।

এনএসডিএ স্বীকৃত দেশের সকল সরকারি-বেসরকারি-এনজিও প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানে ফুড অ্যান্ড বেভারেজ প্রডাকশন -৩ কোর্সের দক্ষতা ভিত্তিক প্রশিক্ষণ বাস্তবায়নের জন্য এ সিবিএলএমটি ব্যবহার করতে পারবে।

----------------------- তারিখে অনুষ্ঠিত ------------কর্তৃপক্ষ সভায় অনুমোদিত।

সক্ষমতাভিত্তিক শিখন উপকরণ ব্যবহার নির্দেশিকা

এই মডিউলে প্রশিক্ষণ উপকরণ ও প্রশিক্ষণ কার্যক্রম সম্পর্কে বলা হয়েছে। এই কার্যক্রমগুলো প্রশিক্ষণার্থীকে সম্পন্ন করতে হবে। এই মডিউলটি বেভারেজ প্রস্তুত করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান, দক্ষতা এবং মনোভাব অন্তর্ভুক্ত রয়েছে। এটি বিশেষত বেভারেজ সনাক্তকরণ, বেভারেজ প্রস্তুত করণ, বেভারেজ আইটেম সংরক্ষণ এবং ইকুইপমেন্ট ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করণের জন্য যে প্রয়োজনীয় জ্ঞান ও ইতিবাচক মনোভাব প্রয়োজন তা এই মডিউলে অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

এই মডিউলে বর্ণিত শিখনফল অর্জনের জন্য আপনাকে ধারাবাহিকভাবে শিক্ষা কার্যক্রম সম্পন্ন করতে হবে। এইসব কার্যক্রম একটি নির্দিষ্ট শ্রেণীকক্ষে বা অন্যত্র সম্পন্ন করা যেতে পারে। বর্ণিত শিখনফল তথা জ্ঞান ও দক্ষতা অর্জনের জন্য এসব কার্যক্রমের পাশাপাশি সংশিষ্ট অনুশীলন ও সম্পন্ন করতে হবে।

শিখন কার্যক্রমের ধারা জানার জন্য "শিখন কার্যক্রম" অংশটি অনুসরণ করুন। ধারাবাহিকভাবে জানার জন্য সূচিপত্র, তথ্যপত্র, কার্যক্রম পত্র, শিখন কার্যক্রম, শিখনফল এবং উত্তরপত্রে পৃষ্ঠা নম্বর ব্যবহার করা হয়েছে। নির্দিষ্ট পাঠের সাথে সঠিক সহায়ক উপাদান সম্পর্কে জানার জন্যে শিখন কার্যক্রম অংশটি দেখতে হবে। এই শিখন কার্যক্রম অংশ আপনার সক্ষমতা অর্জন অনুশীলনের রোডম্যাপ হিসাবে কাজ করে।

তথ্যপত্রটি পড়ুন। এতে কার্যক্রম সম্পর্কে সঠিক ধারণা এবং সুনির্দিষ্টভাবে কাজ করার ধারণা পাওয়া যাবে। 'তথ্যপত্রটি' পড়া শেষ করে 'সেলফ চেক শিট' এ উল্লেখিত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। শিখন গাইডের তথ্যপত্রটি অনুসরণ করে 'সেলফ চেক শিট' সমাপ্ত করুন। 'সেলফ চেক' শিটে দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর সঠিক হয়েছে কি না তা জানার জন্য 'উত্তর পত্র' দেখুন।

জব শিটে নির্দেশিত ধাপ অনুসরণ করে যাবতীয় কার্য সম্পাদন করুন। এখানেই আপনি নতুন সক্ষমতা অর্জনের পথে আপনার নতুন জ্ঞান কাজে লাগাতে পারবেন।

এই মডিউল অনুযায়ী কাজ করার সময় নিরাপত্তা বিষয়টি সম্পর্কে সচেতন থাকবেন। কোনো প্রশ্ন থাকলে ফ্যাসিলিটেটরকে প্রশ্ন করতে সংকোচ করবেন না।

এই শিখন গাইডে নির্দেশিত সকল কাজ শেষ করার পর অর্জিত সক্ষমতা মূল্যায়ন করে নিশ্চিত হবেন যে, আপনি পরবর্তী মূল্যায়নের জন্য কতটুকু উপযুক্ত। প্রয়োজনীয় সব সক্ষমতা অর্জন হয়েছে কিনা তা জানার জন্য মডিউলের শেষে সক্ষমতা মান এর একটি চেকলিস্ট দেওয়া হয়েছে। এই তথ্যটি কেবলমাত্র আপনার নিজের জন্য।

সূচিপত্র

কপিরাইট ii

সক্ষমতাভিত্তিক শিখন উপকরণ ব্যবহার নির্দেশিকা............ vi

মডিউল কন্টেন্ট ১

শিখনফল (Learning Outcome)- ১: বেভারেজ উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে। ২

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -১ : বেভারেজ উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে।............ ৫

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ১: বেভারেজ উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে।............ ৬

সেলফ চেক (Self Check)- ১: বেভারেজ উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে।............ ১৯

উত্তরপত্র (Answer Key)-১: বেভারেজ উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে।............ ২০

আক্টিভিটি শিট ১.৪: বেভারেজ উপাদানগুলো সনাক্তকরন। ২১

শিখনফল (Learning Outcome)- ২: বেভারেজ প্রস্তুত করতে পারবে। ২২

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) ২: বেভারেজ প্রস্তুত করতে পারবে।............ ২৩

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ২: বেভারেজ প্রস্তুত করতে পারবে। ২৪

সেলফ চেক শিট (Self-Check Sheet)-২: বেভারেজ প্রস্তুত করতে পারবে।............ ৪২

উত্তর পত্র (Answer Key)- ২: বেভারেজ প্রস্তুত করতে পারবে।............ ৪৩

জব শিট ২.২: মেন্যু অনুযায়ী বেভারেজ প্রস্তুত করুন। ৪৪

স্পেসিফিকেশন শিট ২.২: মেন্যু অনুযায়ী বেভারেজ প্রস্তুত করুন।............ ৪৫

অ্যাক্টিভিটি শিটঃ পানীয়ের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা পরীক্ষা এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বিচ্যুতিগুলো সনাক্ত এবং সংশোধন করা।............ ৪৬

অ্যাক্টিভিটি শিটঃ পানীয়ের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা পরীক্ষা এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বিচ্যুতিগুলো সনাক্ত এবং সংশোধন করা।............ **উৎৎড়ৎ! ইড়ড়শসধৎশ হড়ঃ ফবভরহবফ.**

শিখনফল (Learning Outcome)- ৩: বেভারেজ সংরক্ষণ করতে পারবে। ৪৮

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৩ : বেভারেজ সংরক্ষণ করতে পারবে।............ ৪৯

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৩: বেভারেজ সংরক্ষণ করতে পারবে।............ ৫০

সেলফ চেক শিট (Self-Check Sheet)-৩: বেভারেজ সংরক্ষণ করতে পারবে। ৫৭

উত্তর পত্র (Answer Key)- ৩: বেভারেজ সংরক্ষণ করতে পারবে। ৫৮

অ্যাক্টিভিটি-৩.৩ : বেভারেজ সংরক্ষণ করুন।............ ৬০

শিখনফল (Learning Outcome)- ৪: ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে। ৬১

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৪: ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে।............ ৬২

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৪: ইকুইপমেন্ট ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে। ৬৩

সেলফ চেক শিট (Self-Check Sheet)-৪ ইকুইপমেন্ট ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে। ৬৯

উত্তর পত্র (Answer Key)- ৪ ইকুইপমেন্ট ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করতে পারবে। ৭০

জব শিটঃ ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন।............ ৭১

স্পেসিফিকেশণ শিটঃ ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন।............ ৭১

দক্ষতা পর্যালোচনা (Review of Competency)............ ৭৩

মডিউল কন্টেন্ট

ইউ ও সি শিরোনাম	**বেভারেজ প্রস্তুত কর**
ইউ ও সি কোড	OU-TH-FBP-08-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	বেভারেজ প্রস্তুত
মডিউলের বর্ণনা	এই মডিউলটি বেভারেজ প্রস্তুত করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান, দক্ষতা এবং মনোভাব অন্তর্ভুক্ত রয়েছে। এটি বিশেষত বেভারেজ সনাক্তকরণ, বেভারেজ প্রস্তুত করা, বেভারেজ আইটেম সংরক্ষণ এবং সরঞ্জাম এবং বাসন পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণের কাজ অন্তর্ভুক্ত করে।
নমিনাল সময়	**২০ ঘন্টা**
শিখনফল	**এই মডিউলটি সম্পন্ন করার পর প্রশিক্ষার্থীরা নিম্ন বর্ণিত কাজ গুলো করতে পারবেন।** ১. বেভারেজ উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে। ২. বেভারেজ প্রস্তুত করতে পারবে। ৩. বেভারেজ সংরক্ষণ করতে পারবে। ৪. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট ক্রাইটেরিয়া (Assessment Criteria):

১. পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ করতে এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে।
২. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে।
৩. বেভারেজ বর্ণনা করতে সক্ষম হয়েছে।
৪. বেভারেজগুলোর জন্য উপাদানগুলো নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে।
৫. বেভারেজ প্রস্তুত করার পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মেইন্টেইন করতে সক্ষম হয়েছে।
৬. মেনু অনুযায়ী বেভারেজ প্রস্তুত করতে সক্ষম হয়েছে।
৭. মৌলিক বেভারেজ থেকে ডেরিভেশন তৈরি করতে সক্ষম হয়েছে।
৮. পানীয়ের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা পরীক্ষা এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বিচ্যুতিগুলো সনাক্ত এবং সংশোধন করতে সক্ষম হয়েছে।
৯. স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলতে সক্ষম হয়েছে।
১০. বিভিন্ন স্টোরেজ অঞ্চলে তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস বজায় রাখতে সক্ষম হয়েছে।
১১. বেভারেজগুলো মান অনুযায়ী অপটিমাম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে।
১২. বেভারেজগুলো যথাযথ মানের জন্য পুনর্গঠন করতে সক্ষম হয়েছে।
১৩. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে।
১৪. প্রোডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে।
১৫. ত্রুটিযুক্ত ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পৃথক করতে এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট করতে সক্ষম হয়েছে।
১৬. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস মুছে ফেলতে এবং নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে।

শিখনফল (Learning Outcome)- ১: বেভারেজ উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	১. পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ করতে এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে। ২. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে। ৩. বেভারেজ বর্ণনা করতে সক্ষম হয়েছে। ৪. বেভারেজগুলোর জন্য উপাদানগুলো নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	১. পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ ২. ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার ৩. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন এসএস ওয়ার্কিং টেবিল (SS working table) ছুরি / চপার (Knives / Chopper) কালার কোডেড চপিং বোর্ড (Color Coded chopping board) সস প্যান (Sauce pan) ঢাকনা সহ সস বোল (Sauce Bowl with lid) কাঠের চামচ (Wooden spoon) স্ট্রেইনার (Strainer) হুইস্ক (Whisk) লেডিল (Ladle) ব্লেন্ডার মেশিন (Blender machine) কেটল (Kettle) ফিল্টার (Filter) মাপন কাপ (Measurement cup) মকটেল স্পুন (Mocktail Spoon) মকটেল শেকার (Mocktail Shaker) কাঁটা চোষার যন্ত্র (Orange Squeezer) ৪. বেভারেজ চা (Tea) কফি (গরম এবং ঠান্ডা) (Coffee - hot and cold)

	তাজা কমলা জুস (Fresh orange Juice) লাস্সি (Lassi) পাইনাপল ব্লসম (Pineapple Blossom) দুধ শেক (Milk Shake) ভ্যানিলা স্মুথি (Vanilla Smoothy) ৫. বেভারেজগুলোর জন্য উপাদানগুলো পানি (Water) চিনি (Sugar) দুধ (Milk) চা (Tea) কফি (Coffee) ক্রিম (Cream) গরম মশলা (Hot Spice) চকলেট সিরাপ (Chocolate syrup) কুকিং চকলেট (Cooking chocolate) কোকো পাউডার (Coco powder) আইস কিউব (Ice cube) দই (Yogurts) ধনিয়া পাতা (Coriander leaves) পুদিনা পাতা (Mint leaves) সরিষা (Mustards) কালো লবণ (Black salt) লবণ (Salt) মরিচ গুঁড়া (Chili powder) কাঁচা মরিচ (Green chili) ভাজা জিরা গুঁড়া (Fried cumin powder) ভাজা ধনিয়া গুঁড়া (Fried coriander powder) সাদা মরিচ (White pepper) লেবুর রস (Lemon juice) পোস্ত (Poppy seeds) টমেটো সস (Tomato sauce) ফল (Fruits)
এক্টিভিটি	১. বেভারেজ উপাদানগুলো সনাক্ত করুন।
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration)

	৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -১ : বেভারেজ উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে।

এই শিখনফল অর্জনের লক্ষ্যে শিখনফলে অন্তর্ভুক্ত বিষয়বস্তু এবং পারফরম্যান্স ক্রাইটেরিয়া অর্জনের জন্য নিম্নলিখিত কার্যক্রমগুলো পর্যায়ক্রমে সম্পাদন করুন। কার্যক্রমগুলোর জন্য বর্ণিত রিসোর্সসমূহ ব্যবহার করুন।

শিখন কার্যক্রম (Learning Activities)	**উপকরণ / বিশেষ নির্দেশনা (Resources / Special instructions)**
১. প্রশিক্ষার্থীগন কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে।	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের **"বেভারেজ উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে"** শেখার উপকরণ প্রদান করবেন।
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ১ : বেভারেজ উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে।
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেল্ফ-চেক শিট ১ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। উত্তরপত্র ১ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৪. জব/টাস্ক শিট ও স্পেসিফিকেশন শিট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৪. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শিট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন আক্টিভিটি শিট ১.৪: বেভারেজ উপাদানগুলো সনাক্ত করুন।

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ১: বেভারেজ উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে।

শিখন উদ্দেশ্য (Learning Objective): এই ইনফরমেশন শীট পড়ে শিক্ষার্থীগণ নিম্নোক্ত বিষয়গুলো ব্যখ্যা করতে, বর্ণনা করতে ও তথ্যগুলো কাজে প্রয়োগ করতে পারবে।

১.১ পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ করতে এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার করতে পারবে।

১.২ প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন করতে পারবে।

১.৩ বেভারেজ বর্ণনা করতে পারবে।

১.৪ বেভারেজগুলোর জন্য উপাদানগুলো নির্বাচন করতে পারবে।

১.১ ক. পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ করতে পারবে।

হাইজিন বা স্বাস্থ্যবিধি

আমাদের দেশে হাইজিন শব্দটি দ্বারা স্বাভাবিক অর্থে পরিচ্ছন্নতা বুঝালেও আক্ষরিক ও ব্যবহারিক কোনো দিক থেকেই তা নয়। হাইজিন শব্দটির বাংলা হলো স্বাস্থ্যবিধি। আমাদের সুস্থ থাকার জন্য প্রয়োজনীয় নিয়ম-কানুনই হলো হাইজিন।

WHO (World Health Organization) এর ভাষ্যমতে, "স্বাস্থ্যবিধি হলো সুস্থ থাকার প্রয়োজনে আরোপিত নিয়মনীতি এবং সেই নিয়মের অনুসরণ করা, যার ফলে আমরা রোগ সংক্রমণ থেকে দূরে থাকি এবং আমাদের সুস্বাস্থ্য বজায় থাকে।"

হাইজিনের প্রকারভেদ: হিউম্যানিটেরিয়ান গ্লোবাল হাইজিন বা স্বাস্থ্যবিধিকে চারভাগে ভাগ করেছে।

ক. ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি

খ. পরিবেশগত স্বাস্থ্যবিধি

গ. পারিবারিক/সমষ্টিগত স্বাস্থ্যবিধি

ঘ. খাদ্য সংক্রান্ত স্বাস্থ্যবিধি

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি হলো শরীরের পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখা এবং রক্ষণাবেক্ষণের নীতি মেনে চলা। অন্য কথায়, পার্সোনাল হাইজিন বলতে বুঝায় খাদ্য শিল্প কারখানায় নিয়োজিত কর্মচারিদের পোশাক-পরিচ্ছদ, চেহারা, স্বাস্থ্য, অভ্যাস ইত্যাদি স্বাস্থ্যসম্মত রাখার পদ্ধতিসমূহ। ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধির মাঝে চলে আসে নিজের পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা, কাপড়ের পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা, সুন্দর জীবন-যাপনের প্রণালি, খাদ্যাভ্যাস বা ডায়েট প্ল্যান, বিশ্রামের সময়সূচী, ঘুমের পরিমাণ, শারীরিক পরিশ্রমের পরিমাণ ও ধরণ অর্থাৎ ব্যক্তিগতভাবে সুস্থ থাকার জন্য যা কিছু করার প্রয়োজন তার সবই আছে ব্যক্তিগত

হাইজিনে। ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধির মুল লক্ষ্য হলো আমাদের শারীরিক ও মানসিক সক্ষমতা বাড়ানো।

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধানের দিকে মনোযোগ দিয়ে যে কর্মীরা খাদ্যদ্রব্যগুলো তৈরি, হ্যান্ডেল পরিবেশন করে তাদের দ্বারা জীবাণু এবং রোগ ছড়াতে পারে না। যারা অসুস্থ বা অপরিষ্কার তাদের খাবার তৈরি বা পরিবেশন করা উচিত নয়।

স্বাস্থ্য রক্ষার সাধারণ নিয়ম:

স্বাস্থ্য রক্ষার সাধারণ নিয়ম হিসাবে নিম্নলিখিত বিষয়সমূহ নিয়মিত অনুশীলন করা প্রয়োজন-

- পরিমিত ও সময়মতো আহার
- সুষম খাদ্য গ্রহণ
- নিয়মিত গোসল
- নিয়মিত ব্যায়াম ও প্রাতঃ ভ্রমণের অভ্যাস
- সকাল সকাল নিদ্রা গ্রহণ ও সকাল সকাল জাগরণ
- নিয়মিত মল ত্যাগের অভ্যাস
- ধূমপান ও নেশা জাতীয় দ্রব্য বর্জন
- কাজের পর পরিমিত বিশ্রাম গ্রহণ
- চিন্তামুক্ত ও সহজ জীবনযাপন প্রণালী অনুসরণ
- কাশি এবং হাঁচির সময় রুমাল ব্যবহার করা
- সব সময় পরিষ্কার কাপড় পরিধান করা এবং পরিষ্কার কাপড় ব্যবহার করা
- রান্নাঘরে থাকাকালীন চুল অবশ্যই পরিষ্কার এবং ঢেকে রাখতে হবে।

যে কাজ গুলো পরিহার করতে হবে-

- রান্নাঘরের কাছে চুল আঁচড়ানো উচিত নয়।
- খাবার তৈরি ও পরিবেশনের জায়গায় হাত দিয়ে নাক-মুখ স্পর্শ করা উচিত নয়।
- কাশি এবং হাঁচি দেয়া তেকে বিরত থাকতে হবে।
- সর্দি-কাশিতে আক্রান্ত ব্যক্তিদের খাবারের সংস্পর্শে আসা উচিত নয়।
- গহনার আংটি এবং ঘড়ি খাবার তৈরি এবং পরিবেশন এলাকায় পরা উচিত নয়।
- খাবার তৈরি এবং পরিবেশন করার জায়গায় ধূমপান থেকে বিরত থাকতে হবে।
- খাবারের স্বাদ নিতে আঙুল ব্যবহার নাকরা।
- খাবার তৈরির কাজে ব্যবহৃত টেবিল/বেঞ্চে বসা।

পরিবেশগত স্বাস্থ্যবিধি

পরিবেশগত স্বাস্থ্যবিধির প্রথম লক্ষ্যই হলো পরিবেশ যেন দূষিত না হয় এবং পরিবেশে যেন রোগ-জীবাণু ছড়িয়ে না পড়ে। যে পরিবেশে আপনি কাজ করবেন সে পরিবেশটা সবসময় পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন রেখে কাজ করার চেষ্টা করবেন। নানা রকমের দূষণ প্রতিরোধ, মশা ও বিষাক্ত পোকামাকড় নিধন, রোগ ছড়াতে না দেওয়া, নির্দিষ্ট স্থানে ময়লা ফেলা, গাছ না কাটা, গাছ লাগানো, ইঁদুর নিয়ন্ত্রণ ইত্যাদির সবই পরিবেশগত স্বাস্থ্যবিধির মাঝে পড়ে। আমাদের মানসিক স্বাস্থ্যও পরিবেশের উপরে নির্ভর করে।

পারিবারিক স্বাস্থ্যবিধি

একটি মানুষ পরিবারে বাস করে, আর অনেকগুলো পরিবার সমষ্টিগতভাবে একটি সমাজ গড়ে তোলে। আমরা যে বাসায় থাকি তার পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা, তাতে উপযুক্ত আলো বাতাস আসছে কিনা তা নিশ্চিত করা, খাবার তৈরির সময় সাবধানতা অবলম্বন করা হচ্ছে কিনা ইত্যাদি পারিবারিক স্বাস্থ্যবিধির ভিতরে পড়ে।

খাদ্য সংক্রান্ত স্বাস্থ্যবিধি

খাবার সংক্রান্ত এক ধরণের হাইজিন তো আমরা সবাই জানি। পরিষ্কার পরিবেশে রান্না করা, হাত ধুয়ে নেওয়া, আসবাবপত্র ও সরঞ্জামাদি পরিষ্কার রাখা, চুল ঢেকে রাখা ইত্যাদির সবই এই খাদ্য সংক্রান্ত হাইজিনের ভিতরে পড়লেও এর ব্যাপকতা আরোও অনেক বেশি। প্রতিনিয়ত খাবারের উৎপাদন বৃদ্ধি করার জন্য জৈব রাসায়নিক সার ও কীটনাশক ব্যবহার করা হয়। যা আমাদের খাবারের সাথে মিশে অনেক জটিল সমস্যার জন্ম দিতে পারে। এই সকল রাসায়নিক দ্রব্য থেকে খাবারকে রক্ষা করাও ফুড হাইজিনের ভিতরেই পড়ে।

আমরা বাজার থেকে যেসকল খাবার কিনে থাকি তার অনেকগুলোই প্লাস্টিক কন্টেইনারে পাওয়া যায়। আমাদের অজান্তেই এই সকল প্লাস্টিক থেকে ক্ষতিকর ক্যামিকেল আমাদের খাবারে চলে আসে যা ফুড হাইজিন-এ ব্যাঘাত ঘটাতে পারে।

ফুড হাইজিন নিশ্চিতকরণে যে জিনিসগুলো খেয়াল রাখতে হবে

ক. হাত, কাপড়, আসবাবপত্র ও খাবারের উপাদানের পরিচ্ছন্নতা নিশ্চিত করতে হবে।

খ. রাসায়নিক দ্রব্যের সংস্পর্শ থেকে খাবারকে দূরে রাখা।

গ. প্লাস্টিক কন্টেইনার ব্যবহার করলে, সেই প্লাস্টিকের গ্রেড কত নিশ্চিত হয়ে নেওয়া।

ঘ. বিশুদ্ধ পানি ব্যবহার করা।

খ. ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার

পিপিই (PPE)

ব্যক্তিগত সুরক্ষা মূলক সরঞ্জাম হিসেবে পিপিই ব্যবহৃত হয় কর্মক্ষেত্রে যে কোন বিপদকে এড়ানোর জন্য এবং অসুস্থতার থেকে নিজেকে সুরক্ষা করার জন্য আমরা পিপিই পরিধান করে থাকি। নিম্নে যে সকল পিপিই আমরা কর্মক্ষেত্রে পরিধান করে থাকি তার বর্ণনা দেয়া হলোঃ

ক. শেফ কোট: এটি দাগ প্রতিরোধী ফেব্রিকস দিয়ে তৈরি, সাদা এবং কালো রঙের হয়ে থাকে। যা একজন শেফের পরিচিতি কে তুলে ধরে।

খ. অ্যাপ্রোন: সাধারণত অ্যাপ্রোনটি আগুনের থেকে এবং তেল ছিটে চলে আসা থেকে সুরক্ষা দিয়ে থাকে।

গ. মাস্ক: খাবার যেন দূষিত না হয় সেজন্য যারা খাদ্য প্রস্তুতের কাজে নিয়োজিত তাদের প্রতিনিয়ত মাস্ক পরিধান করতে হয়।

ঘ. গ্লাভস: রান্নাঘরে কাজের সময় গরম পাত্র বা ওভেন থেকে জিনিস নামাতে এবং এক জায়গা থেকে অন্য জায়গায় নিতে সাহায্য করে।

ঙ. শেফ টুপি: শেফ ক্যাপ পরলে আপনার চুল মুখ থেকে দূরে রাখার জন্য একটি ভালো উপায় এবং আপনার কপাল যেন বেশি গরম না হয় তা নিশ্চিত করবে।

চ. নন স্লিপ জুতা: স্লিপ না হওয়া জুতা সব সময় পরতে হবে কারন, পরিবেশ যাই হোক না কেন পিছলে যাওয়া এবং পড়ে যাওয়া থেকে সাহায্য করে।

হাত ধোয়ার ছয়টি ধাপ

ক. হাত পানি দিয়ে ভিজিয়ে নিতে হবে।

খ. হ্যান্ড ওয়াশ লিকুইড বা সাবান মাখিয়ে ২০ সেকেন্ড ধরে ফেনা করতে হবে এবং হাত ঘষতে হবে ।

গ. হাতের পিছন অংশ, কব্জি, আঙ্গুলের ফাঁকে, আঙ্গুলের নিচে, নখের চারপাশে ভালো করে ঘষতে হবে।

ঘ. এবার পানি দিয়ে হাত ভালো করে ধুয়ে নিতে হবে।

ঙ. হাতের কনুই দিয়ে পানির কলের হাতলটা বন্ধ করে দিতে হবে।

চ. টিস্যু বা শুকনো টাওয়েল দিয়ে হাত মুছে নিতে হবে।

যেসব কারণে হাত ধোয়া উচিত-

- কাজ শুরু করার আগে
- খাদ্য প্রস্তুতির সময়
- একটি খাদ্য প্রস্তুতি এলাকা থেকে অন্য জায়গায় যাওয়ার সময়
- গ্লাভস পরিধান বা পরিবর্তন করার আগে
- টয়লেট ব্যবহার করার পরে
- স্নান, কাশি, রুমাল বা টিস্যু ব্যবহার করার পরে
- চুল, মুখ বা শরীর স্পর্শ করার পরে
- খাওয়া, পান করার আগে
- কাঁচা মাংস, পোল্ট্রি বা মাছ ধরার পরে
- জামাকাপড় বা যন্ত্রপাতি পরিষ্কার করার পরে
- ওয়েস্টেজ বা আবর্জনা হ্যান্ডেলিং-এর পরে
- টাকা-পয়সা হ্যান্ডেলিং-এর পরে
- কোনো পশু-পাখি স্পর্শ করার পরে
- যে কোনো কারণে হাত ময়লা/দূষিত হলে।

১.২ প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস নির্বাচন করতে পারবে।

ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস এর নাম, ছবি এবং ব্যবহার		
নামঃ স্টেইনলেস বেভারেজ টেবিল (Stainless Beverage Table)	**নামঃ** ছুরি (Knives)	**নামঃ** চপিং বোর্ড (Chopping Board)

ব্যবহারঃ স্টেইনলেস স্টীল টেবিল পরিষ্কার, রক্ষণাবেক্ষণ এবং সরানো সহজ। ফলমূল ও শাকসবজি প্রস্তুত করা, বিভিন্ন জুস প্রস্তুত করা, খাবার এবং জুসের পরিবেশনের কাজগুলি করার জন্য এই টেবিল উপযুক্ত।	**ব্যবহারঃ** শেফের ছুরিগুলি মাংস কাটা, শাকসবজি কাটা, বিভিন্ন হার্বস কাটা, বাদাম কাটা এবং অন্যান্য জিনিস কাটার জন্য ব্যবহৃত হয়। তবে কিছু নির্দিষ্ট কাজের জন্য কিছু নির্দিষ্ট নামের ছুরি ব্যবহার করা হয়। যেমনঃ কার্ভিং নাইফ, ব্রেড লাইফ ইত্যাদি।	**ব্যবহারঃ** ফ্রেশ সালাদ, শাকসবজি বা ফল কাটার জন্য সবুজ চপিং বোর্ড ব্যবহার করা হয়। যেমনঃ আপেল, আঙ্গুর, আনারস এবং সবজির মধ্যে টমেটো, শসা, লেটুস ইত্যাদি।
নামঃ সস প্যান (Sauce Pan)	**নামঃ** ঢাকনা সহ বাঁটি (Sauce Bowl with lid)	**নামঃ** কাঠের চামচ (Wooden Spoon)
ব্যবহারঃ বেশিরভাগ তরল কিছু রান্না করার জন্য সসপ্যান একটি ভাল হাতিয়ার। যেমন পাস্তা সস, স্যুপ বা স্টুইং, সিমারিং এবং ফুটন্ত পানির মতো তরল খাদ্য রান্নার জন্য সসপ্যান ব্যবহার করা হয়।	**ব্যবহারঃ** ঢাকনা সহ বাটি শুধুমাত্র খাবারকে তাজা এবং গরম রাখে না। এছাড়াও ওভেন-নিরাপদ, ডিশওয়াশার-নিরাপদ এবং মাইক্রোওয়েভ-নিরাপদ রাখার জন্য ঢাকনা সহ বাটি - খুবই প্রয়োজনীয়।	**ব্যবহারঃ** রান্নার সময় শক্ত করে ধরে রেখে খাবার নাড়ারোর জন্য কাঠের চামচ একটি শক্ত মজবুত হ্যান্ডেল দেয়।ফলে নাড়াতে সহজ এবং হ্যান্ডেল ভাঙার সম্ভাবনা কমে থাকে।
নামঃ ছাঁকনি (Strainer)	**নামঃ** হুইস্ক (Whisk)	**নামঃ** ল্যাডেল চামচ (Ladle)
ব্যবহারঃ ছাঁকনি দিয়ে সবজির পানি ঝরানোর কাজে ব্যবহার করা হয়। যেকোন কিছু ভাজার পর ছাঁকনি দিয়ে ছেঁকে তুললে অবশিষ্ট তেল ঝরে যায়।	**ব্যবহারঃ** হুইস্ক একটি রান্নার সরঞ্জাম যা বাঁকা তারের তৈরি এবং যা জিনিসগুলিকে নাড়াতে বা মেশাতে ব্যবহৃত হয়। (যেমন ডিম, হুইপিং ক্রিম, ইত্যাদি)	**ব্যবহারঃ** ল্যাডেল হল একটি বড় হ্যান্ডেল ওয়ালা চামচ যা সাধারণত স্যুপ, সস এবং বিভিন্ন লিকুইড জিনিস উঠানোর জন্য ব্যবহৃত হয়। এটিতে একটি লম্বা সোজা হ্যান্ডেল থাকে যা একটি ছোট কাপ বা বাটি আকারে শেষ হয়। ল্যাডেল তরল খাবার পরিবেশনে সাহায্য করে।

নামঃ ব্লেন্ডার মেশিন (Blender)	**নামঃ** কেটলি (Kettle)	**নামঃ** পানির ফিল্টার (Filter)
ব্যবহারঃ ব্লেন্ডার মেশিনবাড়িতে এবং বাণিজ্যিক রান্নাঘরে বিভিন্ন উদ্দেশ্যে ব্যবহার করা হয়। যেমন তাজা ফল এবং শাকসবজিকে মসৃণ পিউরিতে পরিণত করা; মিল্কশেক তৈরি করতে আইসক্রিম, দুধ এবং বিভিন্ন মিষ্টি সস ব্লেন্ড করার কাজে ব্যবহার করা হয়।	**ব্যবহারঃ** বেশিরভাগ বৈদ্যুতিক কেটল একটি সাধারণ অন/অফ সুইচ দ্বারা চালিত হয়, যা চা, কফিঅন্যান্য গরম পানীয়ের মতো বিশেষ পানীয় তৈরি করতে একটি সুনির্দিষ্ট তাপমাত্রায় পানিকে গরম করে।	**ব্যবহারঃ** সঠিকভাবে পানি ফিল্টার বলতে ক্লোরিন, ব্যাকটেরিয়া এবং অন্যান্য দূষিত পদার্থ অপসারণ নিশ্চিত করে; যা পানিকে নিরাপদ এবং গুণগত মানসম্পন্ন করে থাকে।
নামঃ মাপার কাপ (Measuring Cup)	**নামঃ** মকটেল চামচ (Mocktail Spoon)	**নামঃ** মকটেল শেকার (Mocktail Shaker)
ব্যবহারঃ প্লাস্টিক পরিমাপের কাপ ১০০সিসি থেকে ৫০০০ সিসি পর্যন্ত, এগুলি সিরাপের পরিমাণ পরিমাপ করতে এবং বড়গুলি চা তৈরির জন্য ব্যবহার করা হয়। পরিমাপের কাপগুলিতে চিহ্ন রয়েছে যাতে এর ভিতরের পানির পরিমাণ জানতে পারা যায় যাতে প্রতিটি ড্রিংকস সঠিক পরিমাণে তৈরি করা যায়।	**ব্যবহারঃ** মকটেল চামচ হলো একটি লম্বা চামচ। এটি যেকোনো মকটেল বানানোর জন্য প্রয়োজনীয় সরঞ্জাম। এটি শুধুমাত্র মকটেল নাড়াচাড়া এবং লেয়ারিং করার জন্যই ব্যবহৃত হয় না, আরো অনেক কাজে ব্যবহৃত হয়।	**ব্যবহারঃ** ককটেল শেকার হল একটি যন্ত্র যা ঝাঁকুনি দিয়ে পানীয় মিশ্রিত করতে ব্যবহৃত হয়। শেকারটি তুলে, ক্যাপটি ভালোভাবে আটকিয়ে আঁকড়ে ধরে জোরে জোরে ঝাঁকাতে হয়। ঝাঁকানোর সময় ক্যাপটি সর্বদা উপরে থাকা উচিত এবং অতিথিদের থেকে দূরে ঝাঁকানো উচিত।

নামঃ অরেঞ্জ স্কুইজার Orange Squeezer,

ব্যবহারঃ এটি পানীয় বা সালাদ ড্রেসিংয়ের জন্য প্রতিটি লেবু এবং কমলা থেকে সর্বাধিক রস বের করার জন্য বিশেষভাবে ডিজাইন করা থাকে।

১.৩ বেভারেজ বর্ণনা করতে পারবে।

চা (Tea)

চা বলতে সচরাচর সুগন্ধযুক্ত ও স্বাদবিশিষ্ট এক ধরনের গরম পানীয়কে বোঝায় যা চাপাতা পানিতে ফুটিয়ে বা গরম পানিতে ভিজিয়ে তৈরী করা হয়। চা গাছ থেকে চা পাতা পাওয়া যায়। চা গাছের বৈজ্ঞানিক নাম ক্যামেলিয়া সিনেনসিস।

চীন দেশ চায়ের আদি জন্মভূমি। বর্তমানে এটি বিশ্বের সর্বাপেক্ষা উল্লেখযোগ্য পানীয়রূপে গণ্য করা হয়।

পানির পরেই চা বিশ্বের সর্বাধিক উপভোগ্য পানীয়। এর একধরনের স্নিগ্ধ, প্রশান্তিদায়ক স্বাদ রয়েছে প্রস্তুত করার প্রক্রিয়া অনুসারে চা-কে পাঁচটি প্রধান শ্রেণীতে ভাগ করা যায়। যেমন -কালো চা, সবুজ চা, ইষ্টক চা, উলং বা ওলোং চা এবং প্যারাগুয়ে চা। এছাড়াও, সাদা চা, হলুদ চা, পুয়ের চা-সহ আরো বিভিন্ন ধরনের চা রয়েছে। তবে সর্বাধিক পরিচিত ও ব্যবহৃত চা হল সাদা, সবুজ, উলং এবং কাল চা।

কফি (Coffee)

কফি বিশ্বব্যাপী খুবই জনপ্রিয় পানীয়। "কফি বীজ" নামে পরিচিত এক প্রকার বীজ পুড়িয়ে গুঁড়ো করে তা পানির সাথে ফুটিয়ে কফি তৈরি করা হয়। এই বীজ কফি চেরি নামক এক ধরনের ফলের বীজ। প্রায় ৭০টি দেশে এই ফলের গাছ জন্মে। সবুজ কফি বিশ্বের সব থেকে বেশি বিক্রীত কৃষিপণ্যের মধ্যে একটি। কফিতে ক্যাফেইন নামক এক প্রকার পদার্থ রয়েছে। বর্তমানে কফি বিশ্বের সর্বাধিক বিক্রীত গরম পানীয়। কফিয়া গাছের ফল থেকে বীজ আলাদা করে তা থেকে সবুজ কফি বীজ তৈরি করা হয়। বীজগুলো ভাজা হয় এবং মিহি করে গুড়ো করা হয়। এরপর গরম পানিতে ফিল্টার করে কফি তৈরি করা হয়। কফি সাধারণত গরম গরম পরিবেশন করা হয়, তবে ঠান্ডা বা বরফযুক্ত কফিও সহজলভ্য। কফি বিভিন্ন উপায়ে প্রস্তুত এবং পরিবেশন করা যায় (যেমন: এক্সপ্রেসো, ফ্রেঞ্চ প্রেস, ক্যাফে ল্যাটে অথবা পূর্ব প্রস্তুতকৃত টিনজাত কফি)। কফির তিক্ত স্বাদ কমাতে বা স্বাদ বাড়াতে সাধারণত চিনি, দুধ এবং ক্রিম ব্যবহৃত হয়।

তাজা কমলার রস (Fresh Orange Juice)

কমলার রস থেকে তৈরি একটি মিষ্টি পানীয়। যা প্রস্তুত করা হয়, তাজা কমলাকে কেটে অরেঞ্জ স্কুইজারে চাপ প্রয়োগের মাধ্যমে যে নির্যাস পাওয়া যায় সেই নির্যাসই হলো তাজা কমলার রস। এটিতে আলাদা করে চিনি ব্যবহার করার প্রয়োজন হয় না। কারন কমলা প্রাকৃতিকভাবে অনেক মিষ্টি একটি ফল। কমলার রস একটি প্রিয় পানীয় যা অ্যান্টিঅক্সিডেন্ট এবং মাইক্রোনিউট্রিয়েন্ট যেমনঃ ভিটামিন সি, ফোলেট এবং পটাসিয়াম সমৃদ্ধ। তাজা কমলার রস নিয়মিত পান করা স্বাস্থ্যের জন্য অনেক উপকারী।

লাচ্ছি (Lassi)

লাচ্ছি হল একটি ঐতিহ্যবাহী ভারতীয় পানীয় যা শুধু ভারতেই নয়, বিশ্বব্যাপী ব্যাপক জনপ্রিয়তা অর্জন করেছে। এটি একটি দই-ভিত্তিক পানীয় যা তার সতেজ স্বাদ এবং ক্রিমি টেক্সচারের জন্য পরিচিত। লাচ্ছি হল স্মুদির মতো ঘন, ক্রিমযুক্ত পানীয়। এটির প্রধান উপাদান হল দই যা সাধারণত একটি ক্রিমিয়ার টেক্সচারের হয় এবং এর সাথে পানি বা দুধ মিশ্রিত করা হয়।

দই, পানি এবং মশলা মিশিয়ে লাচ্ছি তৈরি করা হয়। ভারতের পাঞ্জাবে, দই ঐতিহ্যগতভাবে পানি, মহিষের দুধ থেকে তৈরি করা হয়। তবে লাচ্ছির ভিন্নতা বিভিন্নভাবে তৈরি করা যায়। লাচ্ছিতে যোগ করা সবচেয়ে সাধারণ মশলা হল জিরা এবং এলাচ। লাচ্ছি ঐতিহ্যগতভাবে কুলহার নামে পরিচিত একটি মাটির কাপে পরিবেশন করা হয়।

পাইনাপেল ব্লসম (Pineapple Blossom)

আনারসের রস দিয়ে তৈরি একটি পানীয় যার নাম হল পাইনাপেল ব্লসম। আনারসের সিরাপ, চিনির সিরাপ, বরফ কুচি, সোডা, রক সল্ট এবং লেবুর রস দিয়ে তৈরি করা হয় এই পাইনাপেল ব্লসম। পাইনাপেল ব্লসমকে বিভিন্ন দেশে বিভিন্নভাবে তৈরি করা হয়। আনারসের এই পানীয়তে রয়েছে উচ্চ মাত্রার ভিটামিন সি, বিটা-ক্যারোটিন এবং ভিটামিন এ। আনারসের বেশ কিছু স্বাস্থ্য উপকারিতা রয়েছে বলে মনে করা হয়, যার মধ্যে হজমে সহায়তা করা, প্রদাহ কমানো এবং রোগ প্রতিরোধ ক্ষমতা বৃদ্ধি করা।

মিল্কশেক (Milk Shake)

মিল্কশেক হল একটি মিষ্টি পানীয় যা দুধ, আইসক্রিম এবং বিভিন্ন মিষ্টিজাতীয় পদার্থ যেমন বাটারস্কচ, ক্যারামেল সস, চকলেট সিরাপ এবং বিভিন্ন ফল দিয়ে তৈরি একটি ঘন, মিষ্টি, ঠান্ডা মিশ্রন যা ব্লেন্ডারে মিশিয়ে তৈরি করা হয়।

মিল্কশেক কার্বোহাইড্রেট, প্রোটিন এবং ফ্যাটের সংমিশ্রণের কারণে শক্তির একটি দুর্দান্ত উৎস। ২০ শতকের শুরুতে মিল্কশেক মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে উদ্ভূত হয়েছিল এবং পরবর্তী দুই দশকে বৈদ্যুতিক ব্লেন্ডারের প্রবর্তনের পর জনপ্রিয়তা বৃদ্ধি পায়।

ভ্যানিলা স্মুদি (Vanilla Smoothie)

স্মুদি হল ঘন, ক্রিমযুক্ত পানীয় যা সাধারণত ফল, শাকসবজি, জুস, দই, বাদাম, বীজ এবং দুধ বা নন-ডেইরি দুধ এর মাধ্যমে ব্লেন্ড করে তৈরি করা হয়। স্মুদির জন্ম ষাটের দশকে মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের পশ্চিম উপকূলে। প্রাথমিকভাবে এটি কেবল মিশ্রিত ফল ছিল, এরপর পানির সাথে যোগ করে, বড় গ্লাসে পরিবেশন করা হয়েছিল। ফল, দুধ বা আইসক্রিম যোগ করে রেসিপিটি আরও জনপ্রিয় করে তোলা হয়।

ভ্যানিলা নির্যাস বিভিন্ন ফল এবং সবজিকে মিশ্রিত করতে এবং সামগ্রিক স্বাদ বাড়াতে সাহায্য করবে, এটি চিনি ছাড়া একটি হালকা মিষ্টতা যোগ করবে। এই ভ্যানিলা স্মুদি ক্রিমি এবং প্রোটিন দিয়ে পরিপূর্ণ! এটি ব্যস্ত সকালের জন্য একটি স্বাস্থ্যকর নাস্তা বা ওয়ার্ক আউট-পরবর্তী স্ন্যাকস হিসবে ব্যবহৃত হয়।

১.৪ বেভারেজগুলোর জন্য উপাদানগুলো নির্বাচন করতে পারবে।

উপকরণের নাম ও ব্যবহার

<table>
<tr>
<td>নামঃ পানি (Water)
ব্যবহারঃ জুস, কোমল পানীয় (কার্বনেটেড বেভারেজ), লিকার, ডিস্টিলেটস, ব্রোথ, স্যুপ, পিউরি তৈরির জন্য পানি প্রধান উপাদান। প্রতিটি পানীয় প্রস্তুতের ক্ষেত্রে স্বাদ এবং সর্বোত্তম গুণমান নিশ্চিত করার জন্য বিশুদ্ধ পানি ব্যবহার করা হয়।</td>
<td>নামঃ চিনি (Suger)
ব্যবহারঃ চিনি হল পানীয়গুলির মধ্যে প্রচুর পরিমাণে পাওয়া উপাদান। অনেক কার্বনেটেড পানীয়ের মধ্যে সাইট্রিক অ্যাসিড ব্যবহার হয়, চিনি এর অম্লতা প্রতিরোধ করে। একটি সম্পূর্ণ, সুষম পানীয় তৈরি করতে মিষ্টি এবং মুখে স্বাদ যুক্ত করতে চিনি ব্যবহৃত হয়।</td>
<td>নামঃ দুধ (Milk)
ব্যবহারঃ শুধুমাত্র একটি পানীয় হওয়া ছাড়াও দুধের অনেক - ব্যবহার রয়েছে। উচ্চমাত্রায়-প্রোটিন মিল্কশেক, গুঁড়ো দুধের পানীয়, স্মুদি এবং ফোর্টিফায়েড দুধের পণ্যগুলি দুধের তৈরি পানীয়গুলির মধ্যে কয়েকটি উদাহরণ।</td>
</tr>
<tr>
<td> </td>
<td> </td>
<td> </td>
</tr>
<tr>
<td>নামঃ চা (Tea)
ব্যবহারঃ চা এর স্বাদ, গন্ধ, স্বাস্থ্য উপকারিতা এবং কিছু সাংস্কৃতিক অনুশীলনের জন্য এর গুরুত্ব অনেক। অসংখ্য গবেষণায় দেখা গেছে যে বিভিন্ন ধরনের চা আপনার রোগ প্রতিরোধ ক্ষমতা বাড়াতে পারে, প্রদাহের বিরুদ্ধে লড়াই করতে পারে এবং এমনকি ক্যান্সার ও হৃদরোগ থেকে রক্ষা করতে পারে।</td>
<td>নামঃ কফি (Coffee)
ব্যবহারঃ কফি বিশ্বের তিনটি সর্বাধিক জনপ্রিয় পানীয়ের মধ্যে একটি (পানি এবং চায়ের পাশাপাশি), এবং এটি সবচেয়ে লাভজনক আন্তর্জাতিক পণ্যগুলির মধ্যে একটি। শরীর চাঙ্গা রাখতে এবং অনেক সময় শরীরকে গরম রাখতে গরম কফি পান করা হয়।</td>
<td>নামঃ হুইপড ক্রিম (Whipped Cream)
ব্যবহারঃ হুইপড ক্রিম আইসক্রিম, মিল্কশেক, লাচ্ছি, স্ট্রবেরি, ব্লুবেরি বা পীচের টপিং হিসাবে ব্যবহার করা হয়। এটি চা, কফি ইত্যাদির মতো গরম পানীয়গুলিতেও যোগ করা হয়।</td>
</tr>
<tr>
<td> </td>
<td> </td>
<td> </td>
</tr>
</table>

নামঃ চকোলেট সিরাপ (Chocolate syrup) **ব্যবহারঃ** চকোলেট সিরাপ একটি মিষ্টি, চকোলেট-গন্ধযুক্ত লিকুইড বা সস। এটি প্রায়শই বিভিন্ন ডেজার্টের জন্য টপিং বা ডেজার্ট সস হিসাবে ব্যবহৃত হয়। যেমন আইসক্রিম, চকলেট মিল্ক, ঠান্ডা কফি তৈরি করতে দুধের সাথে মিশিয়ে বা চকোলেট মিল্কশেক তৈরি করতে দুধ এবং আইসক্রিমের সাথে মিশ্রিত করা হয়।	**নামঃ** কুকিং চকোলেট (Cooking Chocolate) **ব্যবহারঃ** কুকিং চকলেট সহজে গলে যাওয়া এবং বিভিন্ন পানীয়ের সাথে সহজে মিশ্রিত করার উযুক্ত করে তৈরি করা হয়। এটি বেকিং, কুকিং এবং বেভারেজ এর জন্য আদর্শ একটি চকলেট বার। অন্যদিকে, সাধারণ চকলেট, যা সাধারণত খাওয়া বা টেবিল চকলেট হিসাবেও ব্যবহার করা হয়।	**নামঃ** কোকো পাউডার (Coco Powder) **ব্যবহারঃ** কোকো পাউডার এবং দুধ দিয়ে গরম বা ঠান্ডা চকোলেট পানীয় তৈরি করা হয়। কোকো পাউডারে রয়েছে আয়রন, জিঙ্ক এবং সেলেনিয়াম। এই খনিজগুলি শরীরের কার্যকারিতাকে সাহায্য করে এবং ইমিউন সিস্টেমকে বৃদ্ধি ও মক্তিশালী করে।
নামঃ আইস কিউব (Ice cube) **ব্যবহারঃ** আইস কিউবপ্রায় সমস্ত মকটেলের জন্য আদর্শ কারণ এটি তাদের খুব দ্রুত গলে যাওয়া থেকে বাধা দেয়,ফলে এটির আসল গন্ধ না হারিয়ে একটি পুরোপুরি ঠান্ডা পানীয় উপভোগ করতে সাহায্য করে। এটি শুধুমাত্র পানীয়কে ঠান্ডা তাপমাত্রায় রাখে না, বরং এটি ককটেলের সামগ্রিক গুণমানকেও প্রভাবিত করে।	**নামঃ** পুদিনা পাতা (Mint leaves) **ব্যবহারঃ** পুদিনা পাতার ব্যবহার যে কোন পানীয়তে সতেজতা যোগ করে। যেমন ক্লাসিক মোহিতো, মিন্ট জুলেপ ইত্যাদি। বিভিন্ন পানীয়তে পুদিনা পাতা গার্নিশ হিসেবেও ব্যবহার করা হয়।	**নামঃ** বিট লবন (Black salt) **ব্যবহারঃ** যেকোনো পানীয় যেমন: লেবুর পানির সাথে কালো লবণ পরিপাকতন্ত্রের পিএইচ লেভেল ঠিক রাখতে সাহায্য করে। কালো লবণ খাওয়া খাবার থেকে আরও পুষ্টি শোষণ করতে সাহায্য করে। বিভিন্ন পানীয়র স্বাদ বাড়িয়ে তোলার জন্য পানীয়তে এটি যোগ করা হয়।

নামঃ লবন (Salt) **ব্যবহারঃ** খাবারের মতো, পানীয়গুলিতে এর উপাদানগুলির ভারসাম্য রক্ষা এবং স্বাদ বৃদ্ধির জন্য লবণ ব্যবহৃত হয়। এটি পানির সাথে মিশিয়ে বা দানাদার আকারে ব্যবহার করা যেতে পারে।	**নামঃ** লেবুর রস (Lemon Juice) **ব্যবহারঃ** বিভিন্ন পানীয়তে লেবুর স্প্ল্যাশ যোগ করলে পানীয় পান করার জন্য আরও আকর্ষণীয় হয়ে উঠে, যা চিনিযুক্ত স্পোর্টস ড্রিংকস এবং জুস পান কমাতে সাহায্য করে।	**নামঃ** ফল (Fruits) **ব্যবহারঃ** বিভিন্ন ফলের পানীয়ের মধ্যে রয়েছে আপেলের জুস, আঙ্গুরের জুস, আমের জুস, আনারসের জুস, তরমুজের জুস, আঙ্গুরের জুস, ক্র্যানবেরি জুস, কমলার জুস, ক্যান্টালুপের রস, স্ট্রবেরি জুস, পেঁপের জুস। ফল দিয়ে তৈরি বিভিন্ন পানীয় স্বাস্থ্যের জন্য অত্যন্ত উপকারী।
নামঃ গরম মশলা Hot spice **ব্যবহারঃ** গরম মশলা গুঁড়া হোটেল এবং রেস্তোরাঁয় খাবারে একটি টেক্সচার, ফ্লেভার এবং তীব্র গন্ধ যোগ করে। দ্রুত ছিটিয়ে তরকারি, ভাজা, এমনকি সবজি এবং পানীয়কে উন্নত করে।	**নামঃ** ধনিয়া পাতা Coriander leaves **ব্যবহারঃ** তাজা ধনিয়া আপনার প্রতিদিনের পানীয় এবং খাবারে ভিটামিন এবং খনিজ গ্রহন পূরণে সাহায্য করার জন্য খুবই উপকারী।	**নামঃ** সরিষা Mustards **ব্যবহারঃ** মাস্টার্ড হল একটি সরিষা বীজ যা থেকে পেস্ট তৈরি করা হয়। এটি সস, ড্রেসিং, ম্যারিনেড এমনকি পানীয়তে একটি তীক্ষ্ণ ঝাজালো স্বাদ প্রদান করে।
নামঃ কাঁচা মরিচ Green Chili **ব্যবহারঃ** কাঁচা মরিচ একটি বহুমুখী উপাদান যা পানীয়তে গন্ধ এবং হালকা ঝাল স্বাদ যোগ করে, সেগুলিকে আরও সুস্বাদু এবং উপভোগ্য করে তোলে।	**নামঃ** শুকনো মরিচ গুঁড়া Chili Powder **ব্যবহারঃ** লাল মরিচ একটি গরম/ঝাল স্বাদ যা সিজনিং, খাবারে এবং পানীয়তে ফ্লেভার ও কালার আনতে সাহায্য করে।	**নামঃ** জিরা গুড়া Cumin Powder **ব্যবহারঃ** পানীয়তে জিরা ব্যবহার করলে অ্যান্টিঅক্সিডেন্টের পরিমাণ বাড়ে, হজমশক্তি বাড়ায় এবং খাদ্যজনিত অসুস্থতা কমাতে পারে।

<table>
<tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>নামঃ ভাজা ধনিয়া গুঁড়া Fried coriander powder
ব্যবহারঃ এটি অ্যান্টি-ব্যাকটেরিয়াল, অ্যান্টি-সেপটিক এবং অ্যান্টিমাইক্রোবিয়াল বৈশিষ্ট্যের কারণে শরীরকে বিভিন্ন সংক্রমণ থেকে রক্ষা করে। বেকিং এ এটি রুটি, পেস্ট্রি এবং ডেজার্টে পাওয়া যেতে পারে, একটি অনন্য স্বাদের মাত্রা যোগ করে।</td><td>নামঃ সাদা মরিচ White pepper
ব্যবহারঃ খাবারের সিজন করার জন্য ডাইনিং টেবিলের একটি প্রধান উপাদান। রান্নাঘরে বিভিন্ন খাবারে এটি ব্যবহার করা হয়।</td><td>নামঃ পোস্ত Poppy seeds
ব্যবহারঃ যেহেতু এগুলি খুব ছোট এবং একসাথে লেগে থাকার প্রবণতা রয়েছে, তাই পপি বীজগুলি প্রায়শই শুকনো ভাজা হয়, বা ভিজিয়ে রাখা হয় এবং ব্যবহার করার আগে সেগুলি পরিচালনা করা সহজ করে। মধ্য এবং পূর্ব ইউরোপে, এগুলি কেক, রুটি, বিস্কুট এবং ব্যাগেলগুলিতে ছিটিয়ে দেওয়া হয় এবং আলু, ডিম, পাস্তা, ক্রিম এবং পনিরের খাবারে যোগ করা হয়।</td></tr>
<tr><td> </td><td colspan="2">নামঃ দই (Yogurts)
ব্যবহারঃ দই হল একটি টার্ট ফুড যা ব্যাকটেরিয়া দিয়ে দুধকে গাঁজন করে তৈরি করা হয়। বিভিন্ন ধরনের বেভারেজ তৈরীতে, রান্নায়, দই ডিপস, সস, মেরিনেড এবং বেকিংয়ে ব্যবহৃত হয়।</td></tr>
<tr><td> </td><td colspan="2">নামঃ টমেটো সস (Tomato sauce)
ব্যবহারঃ টমেটো সস মাংস এবং শাকসবজির জন্য অসাধারণ, তবে মেক্সিকান সালসা এবং ইতালিয়ান পাস্তা খাবারের জন্য সসের বেস হিসাবে পরিচিত।</td></tr>
</table>

সেলফ চেক (Self Check)- ১: বেভারেজ উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে।

প্রশিক্ষণার্থীদের জন্য নির্দেশনা:- উপরোক্ত ইনফরমেশন শীট পাঠ করে নিচের প্রশ্নগুলোর উত্তর লিখুন-

সংক্ষিপ্ত প্রশ্ন

১. **হাইজিন বা স্বাস্থ্যবিধি কি:**

উত্তর:

২. **হাইজিনের প্রকারভেদ কি কি?**

উত্তর:

৩. **ফুড হাইজিন নিশ্চিতকরণে কোন বিষয়গুলো লক্ষ্য রাখতে হয়?**

উত্তর:

৪. **লাচ্চি কি?**

উত্তর:

উত্তরপত্র (Answer Key)-১: বেভারেজ উপাদানগুলো সনাক্ত করতে পারবে।

১. হাইজিন বা স্বাস্থ্যবিধি কি?

উত্তর: হাইজিন বা স্বাস্থ্যবিধি

আমাদের দেশে হাইজিন শব্দটি দ্বারা স্বাভাবিক অর্থে পরিচ্ছন্নতা বুঝলেও আক্ষরিক ও ব্যবহারিক কোনো দিক থেকেই তা নয়। হাইজিন শব্দটির বাংলা হলো স্বাস্থ্যবিধি। আমাদের সুস্থ থাকার জন্য প্রয়োজনীয় নিয়ম-কানুনই হলো হাইজিন।

WHO (World Health Organization) এর ভাষ্যমতে, "স্বাস্থ্যবিধি হলো সুস্থ থাকার প্রয়োজনে আরোপিত নিয়মনীতি এবং সেই নিয়মের অনুসরণ করা, যার ফলে আমরা রোগ সংক্রমণ থেকে দূরে থাকি এবং আমাদের সুস্বাস্থ্য বজায় থাকে।"

২. হাইজিনের প্রকারভেদগুলো কি কি?

উত্তর:

হিউম্যানিটেরিয়ান গ্লোবাল হাইজিন বা স্বাস্থ্যবিধিকে চারভাগে ভাগ করেছে।

ক. ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি

খ. পরিবেশগত স্বাস্থ্যবিধি

গ. পারিবারিক/সমষ্টিগত স্বাস্থ্যবিধি

ঘ. খাদ্য সংক্রান্ত স্বাস্থ্যবিধি

৩. ফুড হাইজিন নিশ্চিতকরণে কোন বিষয়গুলো লক্ষ্য রাখতে হয়?

উত্তর:

ক. হাত, কাপড়, আসবাবপত্র ও খাবারের উপাদানের পরিচ্ছন্নতা নিশ্চিত করতে হবে।

খ. রাসায়নিক দ্রব্যের সংস্পর্শ থেকে খাবারকে দূরে রাখা।

গ. প্লাস্টিক কন্টেইনার ব্যবহার করলে, সেই প্লাস্টিকের গ্রেড কত না নিশ্চিত হয়ে নেওয়া।

ঘ. বিশুদ্ধ পানি ব্যবহার করা।

৪. লাচ্চি কি?

উত্তর: একটি দই-ভিত্তিক পানীয় যা তার সতেজ স্বাদ এবং ক্রিমি টেক্সচারের জন্য পরিচিত। লাচ্ছি হল স্মুদির মতো ঘন, ক্রিমযুক্ত পানীয়। এটির প্রধান উপাদান হল দই যা সাধারণত একটি ক্রিমিয়ার টেক্সচারের হয় এবং এর সাথে পানি বা দুধ মিশ্রিত করা হয়।

আক্টিভিটি শিট ১.১: বেভারেজ উপাদানগুলো সনাক্তকরন।

উদ্দেশ্য	বেভারেজ তৈরিতে সাধারণত ব্যবহৃত উপাদানগুলির বৈশিষ্ট্য সম্পর্কে নিজেকে পরিচিত করা।
সাপ্লাইস/ম্যাটারিয়ালস	কলম, কাগজ, উপাদান, ছোট কাপ/বাটি, মাপার চামচ
কাজের ধাপ	নিচের ছকে বেভারেজ তৈরির উপাদান এর নাম দেওয়া হল, তার রং, গঠন এবং স্বাদ লিখুন।

নামঃ **তারিখঃ**

উপকরণ	রং	গঠন	স্বাদ	অন্যান্য বৈশিষ্ট্য
চকোলেট সিরাপ				
দুধ				
চা				
ক্রিম				
চিনি				
লবন				
কফি				
বিট লবন				
কোকো পাউডার				

শিখনফল (Learning Outcome)- ২: বেভারেজ প্রস্তুত করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	১. বেভারেজ প্রস্তুত করার পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মেইন্টেইন করতে সক্ষম হয়েছে। ২. মেন্যু অনুযায়ী বেভারেজ প্রস্তুত করতে সক্ষম হয়েছে। ৩. মৌলিক বেভারেজ থেকে ডেরিভেশন তৈরি করতে সক্ষম হয়েছে। ৪. পানীয়ের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা পরীক্ষা এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বিচ্যুতিগুলো সনাক্ত এবং সংশোধন করতে সক্ষম হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	১. বেভারেজ প্রস্তুত করার পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মেইন্টেইন করা। ২. মেন্যু অনুযায়ী বেভারেজ প্রস্তুত করা। ৩. মৌলিক বেভারেজ থেকে ডেরিভেশন তৈরি করা। ৪. পানীয়ের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা পরীক্ষা এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বিচ্যুতিগুলো সনাক্ত এবং সংশোধন করা।
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. মেন্যু অনুযায়ী বেভারেজ প্রস্তুত করুন। ২. পানীয়ের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা পরীক্ষা এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বিচ্যুতিগুলো সনাক্ত এবং সংশোধন করুন।
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) ২: বেভারেজ প্রস্তুত করতে পারবে।

এই শিখনফল অর্জনের লক্ষ্যে শিখনফলে অন্তর্ভুক্ত বিষয়বস্তু এবং পারফরম্যান্স ক্রাইটেরিয়া অর্জনের জন্য নিম্নলিখিত কার্যক্রমগুলো পর্যায়ক্রমে সম্পাদন করুন। কার্যক্রমগুলোর জন্য বর্ণিত রিসোর্সসমূহ ব্যবহার করুন।

শিখন কার্যক্রম **(Learning Activities)**	**উপকরণ / বিশেষ নির্দেশনা** **(Resources / Special instructions)**
১. প্রশিক্ষার্থীগন কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে।	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষনার্থীদের **"বেভারেজ প্রস্তুত করতে পারবে"** শেখার উপকরণ প্রদান করবেন।
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ২ : বেভারেজ প্রস্তুত করতে পারবে।
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেল্ফ-চেক শিট ২ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। উত্তরপত্র ২ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৪. জব/টাস্ক শিট ও স্পেসিফিকেশন শিট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৪. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শিট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন জব শিট ২.১: মেন্যু অনুযায়ী বেভারেজ প্রস্তুত করুন। অ্যাক্টিভিটি শিট ২.২: পানীয়ের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা পরীক্ষা এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বিচ্যুতিগুলো সনাক্ত এবং সংশোধন করুন।

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ২: বেভারেজ প্রস্তুত করতে পারবে।

শিখন উদ্দেশ্য (Learning Objective): এই ইনফরমেশন শীট পড়ে শিক্ষার্থীগণ নিম্নোক্ত বিষয়গুলো ব্যখ্যা করতে, বর্ণনা করতে ও তথ্যগুলো কাজে প্রয়োগ করতে পারবে।

২.১ বেভারেজ প্রস্তুত করার পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযাযী মেইন্টেইন করা।
২.২ মেন্যু অনুযায়ী বেভারেজ প্রস্তুত করা।
২.৩ মৌলিক বেভারেজ থেকে ডেরিভেশন তৈরি করা।
২.৪ পানীয়ের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা পরীক্ষা এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বিচ্যুতিগুলো সনাক্ত এবং সংশোধন করা।

২.১ বেভারেজ প্রস্তুত করার পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মেইন্টেইন করা।

বেভারেজ প্রস্তুতের জন্য কুকিং মেথডঃ যে সকল কুকিং মেথড ব্যবহার করে আমরা বেভারেজ গুলো প্রস্তুত করব তা নিম্নে বর্ণনা করা হলো:

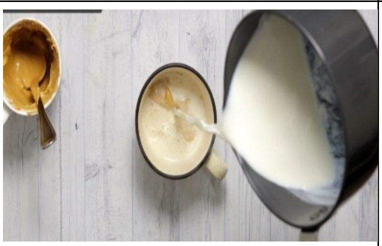
ক. চাঃ বয়লিং মেথড।
বয়লিং পদ্ধতিঃ এই পদ্ধতিতে ফুটন্ত পানিতে বা দুধে চা প্রস্তুত করা হয়।

খ. কফিঃ বয়লিং মেথড।
বয়লিং পদ্ধতিঃ কফিও বয়লিং পদ্ধতিতে ফুটন্ত পানিতে বা দুধে প্রস্তুত করা হয়।

চা প্রস্তুত করার পদ্ধতি

ধাপ-১: প্রথমে একটি পাত্রে পানি নিতে হবে এবং তা কয়েক মিনিটের জন্য অল্প আচেঁ ফুটতে দিতে হবে।	**ধাপ-২:** এরপর চা পাতা দিতে হবে এবং অল্প আচেঁ ফুটাতে হবে।	**ধাপ-৩:** এরপর কিছুটা আদা কুচি করে অথবা আদা ছেঁচে চায়ের পাত্রে দিয়ে দিতে হবে।
ধাপ-৪: চা ভালোভাবে ফুটে উঠলে, চুলার আঁচ কমিয়ে তরল দুধ এবং চিনি যোগ করতে হবে।	**ধাপ-৫:** এরপর কিছুক্ষণ ফুটানোর পর তৈরি হয়ে গেলে ছাঁকনি দিয়ে ছেঁকে, কাপে ঢেলে নিতে হবে।	**ধাপ-৬:** গরম গরম চা কাপে পরিবেশন করতে হবে।

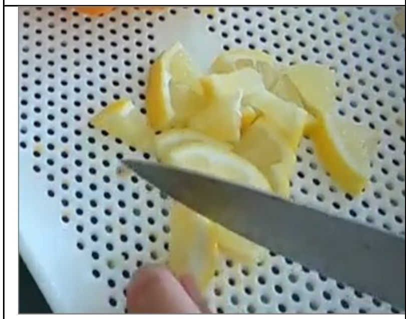
কফি প্রস্তুত করার পদ্ধতি

ধাপ-১: একটি বড় মগ,কফি পাউডার, চিনি এবং পানি নিতে হবে।	ধাপ-২: এরপর বড় মগে কফি পাউডার, চিনি এবং এক টেবিল চামচ পানি নিয়ে নিতে হবে।	ধাপ-৩: একটি চামচ দিয়ে তিনটি উপাদান একসাথে প্রায় ৫-৮ মিনিট বা হালকা এবং তুলতুলে না হওয়া পর্যন্ত বিট করুন।
ধাপ-৪: বিট করার পর এটা দেখতে এরকম ফোম এর মতো হবে।	ধাপ-৫: বিট করার সময়, মিশ্রণটি ঘন হয়ে এলে একবারে ১ চা চামচ পানি যোগ করে আবার বিট করতে থাকুন।	ধাপ-৬: কফি তার রঙ গাঢ় বাদামী থেকে হালকা বাদামীতে পরিবর্তন করবে এবং এর টেক্সচার হালকা এবং তুলতুলে হয়ে যাবে।
ধাপ-৭: এরপর একটি পাত্রে দুধ ঢেলে নিতে হবে।	ধাপ-৮: চুলায় জ্বাল দিয়ে দুধ ফুটিয়ে নিতে হবে।	ধাপ-৯: একটি সার্ভিং মগে দুই টেবিল চামচ ফেটানো কফি যোগ করুন।
		
ধাপ-১০: এরপর তার উপরে গরম সেদ্ধ দুধ দিন।	ধাপ-১১: আস্তে আস্তে দুধ এবং ফেটানো কফি একসাথে নাড়ুন এবং এটি ঘন এবং ফেনাযুক্ত হয়ে যাবে।	ধাপ-১১: গরম গরম পরিবেশন করুন!

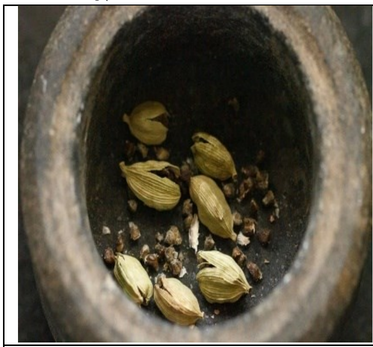
কোল্ড কফি প্রস্তুত করার পদ্ধতি

ধাপ-১: প্রথমে একটি ব্লেন্ডার নিতে হবে। এরপর ২ টেবিল চামচ কফি দানা বা পাউডার নিতে হবে।	ধাপ-২: ৪ টেবিল চামচ মিহি চিনি বা গুঁড়ো চিনি যোগ করতে হবে।	ধাপ-৩: ব্লেন্ডারের জারে ৪ টেবিল চামচ গরম পানি যোগ করতে হবে।
ধাপ-৪: চিনি এবং কফি সম্পূর্ণরূপে মিশে ফেনা না হওয়াপর্যন্ত ব্লেন্ডারটি চালাতে হবে।	ধাপ-৫: এটি ফেনাযুক্ত হয়ে উঠবে।	ধাপ-৬: এ পর্যায়ে ঠান্ডা দুধ যোগ করতে হবে।
ধাপ-৭: ৪ থেকে ৬ পিস আইস কিউব এবং ২ স্কুপ ভ্যানিলা আইসক্রিম যোগ করতে হবে।	ধাপ-৮: ফেনা হওয়া পর্যন্ত ব্লেন্ড করতে হবে। লক্ষ্য রাখতে হবে বেশি ব্লেন্ড করলে ফেনা বসে যেতে পারে।	ধাপ-৯: তারপর গার্নিশ করা গ্লাসে ঢেলে নিতে হবে। আইসক্রিম এবং চকলেট সিরাপ দিয়ে পরিবেশন করতে হবে।

ফ্রেশ অরেঞ্জ জুস প্রস্তুত করার পদ্ধতি

ধাপ-১: প্রথমে অরেঞ্জ গুলোকে পরিষ্কার করে ধুয়ে নিতে হবে এবং একটি ছুরির সাহায্যে অরেঞ্জকে দুই ভাগে ভাগ করে নিতে হবে।	ধাপ-২: এবার অরেঞ্জ স্কুইজার এর সাহায্যে ঘুরিয়ে ঘুরিয়ে জুস বের করে নিতে হবে।	ধাপ-৩: একইভাবে ১/২ লেবু থেকে রস বের করে নিতে হবে। বাকি ১/২ টা রেখে দিতে হবে।
		
ধাপ-৪: বাকি ১/২ লেবু টুকড়া করে কেটে নিতে হবে।	ধাপ-৫: পুদিনা পাতা ডাল থেকে আলাদা করে নিতে হবে।	ধাপ-৬: এবার সার্ভিং গ্লাসে কিছু লেবুর টুকড়া এবং কিছু পুদিনা দিয়ে দিতে হবে।
ধাপ-৭: এবার একটি কাঠের হামান দিস্তার লম্বা অংশ নিয়ে হালকা করে ছেঁচে নিতে হবে।	ধাপ-৮: এরপর এর সাথে চিনি যোগ করতে হবে।	ধাপ-৯: এরপর সার্ভিং গ্লাসে ঢেলে নিতে হবে। কিছু বরফ কুঁচি দিয়ে সব কিছু একবার মকটেল চামচ দিয়ে নেড়ে নিতে হবে। এবার একটি মালটার স্লাইস দিয়ে পরিবেশন করতে হবে।

লাচ্ছি প্রস্তুত করার পদ্ধতি

		
ধাপ-১: প্রথমে একটি হামান দিস্তা বা শীল পাটায় কয়েকটি এলাচ নিতে হবে।	ধাপ-২: এরপর এলাচ গুলোকে বেটে গুঁড়ো করে নিতে হবে।	ধাপ-৩: এরপর একটি বাটিতে ঠান্ডা টক দই নিতে হবে।
ধাপ-৪: এরকম একটি হুইস্ক নিতে হবে।	ধাপ-৫: একটি হুইস্কের সাহায্যে টক দই ফেটিয়ে নিতে হবে।	ধাপ-৬: এ পর্যায়ে মিশ্রণটিতে চিনি এবং সামান্য গুড়া করে রাখা এলাচ এর গুড়া দিয়ে দিতে হবে।
ধাপ-৭: ততক্ষণ পর্যন্ত ফেটাতে হবে যতক্ষণ না চিনি দই এর সাথে একদম মিলিয়ে যায়।	ধাপ-৮: এরপর এর সাথে ঠান্ডা পানি মেশাতে হবে।	ধাপ-৯: একটি সার্ভিং গ্লাসে ঢেলে নিতে হবে। এবং ঠান্ডা পরিবেশন করতে হবে।

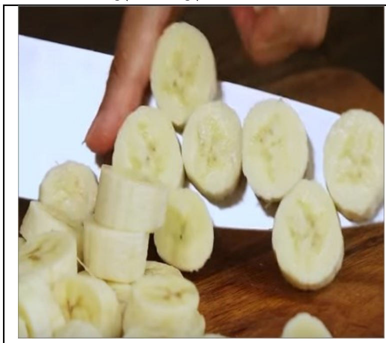
পাইন অ্যাপেল ব্লসম প্রস্তুত করার পদ্ধতি

ধাপ-১: প্রথমে একটি ব্লেন্ডারে সুগার সিরাপ, পাইনাপেল সিরাপ এবং লেবুর রস নিয়ে নিতে হবে।	ধাপ-২: এরপর এতে রক সল্ট যোগ করতে হবে।	ধাপ-৩: এ পর্যায়ে সোডা যোগ করে সব একত্রে ব্লেন্ড করে নিতে হবে।
ধাপ-৪: একটি গ্লাস নিতে হবে এবং সে গ্লাসটিতে পর্যাপ্ত পরিমানে বরফ নিতে হবে।	ধাপ-৫: এবার সার্ভিং গ্লাসে পানীয়টি ঢেলে নিতে হবে।	ধাপ-৬: গার্নিশ এর জন্য লেবুর স্লাইস, পুদিনা অথবা পাইনাপেল স্লাইস দিয়ে ঠান্ডা ঠান্ডা পরিবেশন করতে হবে।

মিল্ক শেক প্রস্তুত করার পদ্ধতি

ধাপ-১: মিল্ক শেকের জন্য এরকম একটি শেকার নিয়ে নিতে হবে।	ধাপ-২: এরপর এতে আইসক্রিম নিয়ে নিতে হবে।	ধাপ-৩: এবার এর মধ্যে তরল দুধ দিয়ে দিতে হবে।
ধাপ-৪: এরপর ঢাকনা লাগিয়ে ভালোভাবে শেক করে নিতে হবে।	ধাপ-৫: তারপর একটি সার্ভিং গ্লাসে ঢেলে নিতে হবে।	ধাপ-৬: এরপর উপরে হুইপ ক্রিম এবং চেরি দিয়ে পরিবেশন করতে হবে।

ভ্যানিলা স্মুদি প্রস্তুত করার পদ্ধতি

		
ধাপ-১: প্রথমে একটি কলাকে গোল স্লাইস করে কেটে নিতে হবে।	ধাপ-২: এরপর খেজুরের ভেতর থেকে বীজ বের করে নিতে হবে।	ধাপ-৩: এরপর ভেজানো কাঠ বাদাম গুলো থেকে খোসা ছাড়িয়ে নিতে হবে।
ধাপ-৪: এবার একটি ব্লেন্ডার মেশিনের ভেতর প্রথমে কলা, এরপর খেজুর, বাদাম এবং চিনি দিয়ে নিতে হবে।	ধাপ-৫: এরপর এতে ভ্যানিলা এসেন্স যোগ করতে হবে।	ধাপ-৬: কিছু বরফ কুঁচি দিয়ে দিতে হবে।
ধাপ-৭: এরপর ঠান্ডা তরল দুধ দিয়ে একত্রে সবকিছু ব্লেন্ড করে নিতে হবে।	ধাপ-৮: ব্লেন্ড করা স্মুদিতে যখন উপরে ফোমের মতন হয়ে আসবে, তখন তা প্রস্তুত হয়ে যাবে।	ধাপ-৯: এরপর সার্ভিং গ্লাসে ঢেলে পরিবেশন করতে হবে।

২.২ মেন্যু অনুযায়ী বেভারেজ প্রস্তুত করা

চা এর রেসিপি

সময়ঃ ১৫ মিনিট

১ জনের জন্য

উপকরণ

পানি	৩/৪ কাপ
চা পাতা বা চায়ের গুঁড়া/দানা	১ চা চামচ
আদা	সামান্য
চিনি	প্রয়োজন মত
দুধ	১/৪ কাপ

কার্যপদ্ধতি

ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।

খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।

গ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।

ঘ. একটি পাত্রে পানি নিতে হবে এবং তা কয়েক মিনিটের জন্য অল্প আচেঁ ফুটতে দিতে হবে।

ঙ. এরপর চা পাতা দিতে হবে এবং অল্প আঁচে ফুটাতে হবে।

চ. এরপর কিছুটা আদা কুঁচি করে অথবা আদা ছেঁচে চায়ের পাত্রে দিয়ে দিতে হবে।

ছ. চা ভালোভাবে ফুটে উঠলে, চুলার আঁচ কমিয়ে তরল দুধ এবং চিনি যোগ করতে হবে।

জ. এরপর কিছুক্ষণ ফোটানোর পর তৈরি হয়ে গেলে ছাঁকনি দিয়ে ছেঁকে, কাপে ঢেলে নিতে হবে।

ঝ. গরম গরম চা কাপে পরিবেশন করতে হবে।

গরম কফি এর রেসিপি

সময়ঃ ১৫ মিনিট

১ জনের জন্য

উপকরণ

ইনস্ট্যান্ট কফি পাউডার	২ টেবিল চামচ
চিনি	৪ টেবিল চামচ
দুধ	১ কাপ (২৪০ মিলি)

কার্যপদ্ধতি

ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।

খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।

গ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।

ঘ. একটি বড় মগ, কফি পাউডার, চিনি এবং পানি নিতে হবে।

ঙ. এরপর বড় মগে কফি পাউডার, চিনি এবং এক টেবিল চামচ পানি নিয়ে নিতে হবে।

চ. একটি চামচ দিয়ে তিনটি একসাথে প্রায় ৫-৮ মিনিট বা হালকা এবং তুলতুলে না হওয়া পর্যন্ত বিট করতে হবে। (৫-৮ মিনিট বিট করার পর এটা দেখতে ফোম এর মতো হবে।বিট করার সময় মিশ্রণটি ঘন হয়ে এলে একবারে ১ চা চামচ পানি যোগ করে আবার বিট করতে হবে। কফি তার রঙ গাঢ় বাদামী থেকে হালকা বাদামীতে পরিবর্তন করবে এবং এর টেক্সচার হালকা এবং তুলতুলে হয়ে যাবে।)

ছ. এরপর একটি পাত্রে দুধ ঢেলে নিতে হবে।

জ. চুলায় জ্বাল দিয়ে দুধ ফুটিয়ে নিতে হবে।

ঝ. একটি সার্ভিং মগে দুই টেবিল চামচ ফেটানো কফি যোগ করতে হবে।

ঞ. এরপর তার উপরে গরম সেদ্ধ দুধ দিয়ে দিতে হবে।

ট. আস্তে আস্তে দুধ এবং ফেটানো কফি একসাথে নাড়তে হবে। (এটি ঘন এবং ফেনাযুক্ত হয়ে যাবে।)

ঠ. গরম গরম পরিবেশন করতে হবে।

ঠান্ডা কফি এর রেসিপি

সময়ঃ ১৫ মিনিট

১ জনের জন্য

উপকরণ

ইনস্ট্যান্ট কফি পাউডার	২ টেবিল চামচ
চিনি	৪ টেবিল চামচ
দুধ	১ কাপ (২৪০ মিলি)
আইস কিউব	প্রয়োজন অনুযায়ী
আইসক্রিম	২ স্কুপ
চকোলেট সিরাপ	পরিমান মত

কার্যপদ্ধতি

ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।

খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।

গ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।

ঘ. একটি ব্লেন্ডার নিতে হবে। এরপর ২ টেবিল চামচ কফি দানা বা পাউডার নিতে হবে।

ঙ. এরপর ৪ টেবিল চামচ মিহি চিনি বা গুঁড়ো চিনি যোগ করতে হবে।

চ. ব্লেন্ডারের জারে ৪ টেবিল চামচ গরম পানি যোগ করতে হবে।

ছ. ব্লেন্ডারটি চালান যতক্ষণ না কফি ফেনা হয়ে যায় মানে চিনি এবং কফি সম্পূর্ণরূপে মিশে না যায়।(এটি ফেনাযুক্ত হয়ে উঠবে।)

জ. এ পর্যায়ে ঠান্ডা দুধ যোগ করতে হবে।

ঝ. ৪ থেকে ৬ পিস আইস কিউব এবং ২ স্কুপ ভ্যানিলা আইসক্রিম যোগ করতে হবে।

ঞ. ফেনা হওয়া পর্যন্ত ব্লেন্ড করতে হবে। (কিন্তু লক্ষ্য রাখতে হবে যে বেশি ব্লেন্ড করলে ফেনা বসে যাবে)

ট. তারপর গার্নিশ করা গ্লাসে ঢেলে নিতে হবে।

ঠ. আইসক্রিম এবং চকলেট সিরাপ দিয়ে পরিবেশন করতে হবে।

ফ্রেশ অরেঞ্জ জুস এর রেসিপি

সময়ঃ ১৫ মিনিট

২ জনের জন্য

উপকরণ

ফ্রেশ মাল্টা	৪ টা
লেবুর রস	১ টা
চিনি	স্বাদ অনুযায়ী
পুদিনা পাতা	প্রয়োজন অনুযায়ী
আইস কিউব	প্রয়োজন অনুযায়ী

গার্নিশ এর জন্য

পুদিনা	প্রয়োজন অনুযায়ী
মাল্টা স্লাইস	প্রয়োজন অনুযায়ী

কার্যপদ্ধতি

ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।

খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।

গ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।

ঘ. প্রথমে অরেঞ্জ গুলোকে পরিষ্কার করে ধুয়ে নিতে হবে এবং একটি ছুরির সাহায্যে অরেঞ্জকে দুই ভাগে ভাগ করে নিতে হবে।

ঙ. এবার অরেঞ্জ স্কুইজার এর সাহায্যে ঘুরিয়ে ঘুরিয়ে জুস বের করে নিতে হবে।

চ. একইভাবে ১/2 লেবু থেকে রস বের করে নিতে হবে। বাকি ১/২ টা রেখে দিতে হবে।

ছ. বাকি ১/২ লেবু টুকড়া করে কেটে নিতে হবে।

জ. পুদিনা পাতা ডাল থেকে আলাদা করে নিতে হবে।

ঝ. এবার সার্ভিং গ্লাসে কিছু লেবুর টুকড়া, কিছু পুদিনা দিয়ে দিতে হবে।

ঞ. এবার একটি কাঠের হামান দিস্তার লম্বা অংশ নিয়ে হালকা করে ছেঁচে নিতে হবে।

ট. এরপর এর সাথে চিনি যোগ করতে হবে।

ঠ. এরপর সার্ভিং গ্লাসে ঢেলে নিতে হবে। কিছু বরফ কুঁচি দিয়ে সব কিছু একবার মকটেল চামচ দিয়ে নেড়ে নিতে হবে।

ড. এবার একটি মালটার স্লাইস দিয়ে পরিবেশন করতে হবে।

লাচ্ছি এর রেসিপি

সময়ঃ ১৫ মিনিট

২ জনের জন্য

উপকরণ

দই	২ কাপ
চিনি	৪ টেবিল চামচ
এলাচ গুড়া	১/২ চা চামচ
পানি	১/২ কাপ

কার্যপদ্ধতি

ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।

খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।

গ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।

ঘ. প্রথমে একটি হামান দিস্তা বা শীল পাটায় কয়েকটি এলাচ নিতে হবে।

ঙ. এরপর এলাচ গুলোকে বেটে গুঁড়ো করে নিতে হবে।

চ. এরপর একটি বাটিতে ঠান্ডা টক দই নিতে হবে।

ছ. একটি হুইস্কের সাহায্যে টক দই ফেটিয়ে নিতে হবে।

জ. এ পর্যায়ে মিশ্রণটিতে চিনি এবং সামান্য গুড়া করে রাখা এলাচ এর গুড়া দিয়ে দিতে হবে।

ঝ. ততক্ষণ পর্যন্ত ফেটাতে হবে যতক্ষণ না চিনি দই এর সাথে একদম মিলিয়ে যায়।

ঞ. এরপর এর সাথে ঠান্ডা পানি মেশাতে হবে।

ট. একটি সার্ভিং গ্লাসে ঢেলে নিতে হবে। এবং ঠান্ডা পরিবেশন করতে হবে।

পাইন অ্যাপেল ব্লসম এর রেসিপি

সময়ঃ ১৫ মিনিট

২ জনের জন্য

উপকরণ

আনারস সিরাপ	৬০ মিলি
বরফ	৭০ মিলি (গ্লাস সাইজ অনুযায়ী)
সোডা	১২০ মিলি
চিনির সিরাপ	১৫ মিলি
লেবুর রস	১৫ মিলি
কালো লবণ বা রক লবণ	১ চিমটি

গার্নিশ এর জন্য

পুদিনা	প্রয়োজন অনুযায়ী
লেবুর স্লাইস	প্রয়োজন অনুযায়ী
ছাতা	২টি

কার্যপদ্ধতি

ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।

খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।

গ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।

ঘ. প্রথমে একটি ব্লেন্ডারে সুগার সিরাপ, পাইনাপেল সিরাপ এবং লেবুর রস নিয়ে নিতে হবে।

ঙ. এরপর এতে রক সল্ট যোগ করতে হবে।

চ. এ পর্যায়ে সোডা যোগ করে সব একত্রে ব্লেন্ড করে নিতে হবে।

ছ. একটি গ্লাস নিতে হবে এবং সে গ্লাসটিতে পর্যাপ্ত পরিমানে বরফ নিতে হবে।

জ. এবার সার্ভিং গ্লাসে পানীয়টি ঢেলে নিতে হবে।

ঝ. গার্নিশ এর জন্য লেবুর স্লাইস, পুদিনা অথবা পাইনাপেল স্লাইস দিয়ে ঠান্ডা ঠান্ডা পরিবেশন করতে হবে।

মিল্ক শেক এর রেসিপি

সময়ঃ ১৫ মিনিট

১ জনের জন্য

উপকরণ

তরল দুধ	১/৩ কাপ
ভ্যানিলা আইসক্রিম	২ কাপ

গার্নিশ এর জন্য

হুইপ ক্রিম	প্রয়োজন অনুযায়ী
চেরি	প্রয়োজন অনুযায়ী

কার্যপদ্ধতি

ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।

খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।

গ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।

ঘ. প্রথমে মিল্ক শেকের জন্য একটি শেকার নিয়ে নিতে হবে।

ঙ. এরপর এতে আইসক্রিম নিয়ে নিতে হবে।

চ. এবার এর মধ্যে তরল দুধ দিয়ে দিতে হবে।

ছ. এরপর ঢাকনা লাগিয়ে ভালোভাবে ঝাঁকিয়ে নিতে হবে।

জ. তারপর একটি সার্ভিং গ্লাসে ঢেলে নিতে হবে।

ঝ. এরপর উপরে হুইপ ক্রিম এবং চেরি দিয়ে পরিবেশন করতে হবে।

ভ্যানিলা স্মুদি এর রেসিপি

সময়ঃ ১৫ মিনিট

২ জনের জন্য

উপকরণ

কলা	২ টা
খেজুর	১০ পিস
কাঠ বাদাম	৮-১০ পিস
চিনি	২ টেবিল চামচ
ফুটন্ত দুধ	৫০০ মিলি
ভ্যানিলা এসেন্স	১/৪ চা চামচ
বরফ কুঁচি	পরিমান মতো

কার্যপদ্ধতি

ক. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।

খ. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।

গ. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।

ঘ. প্রথমে একটি কলাকে গোল স্লাইস করে কেটে নিতে হবে।

ঙ. এরপর খেজুরের ভেতর থেকে বীজ বের করে নিতে হবে।

চ. এরপর ভেজানো কাঠ বাদাম গুলো থেকে খোসা ছাড়িয়ে নিতে হবে।

ছ. এবার একটি ব্লেন্ডার মেশিনের ভেতর প্রথমে কলা, এরপর খেজুর, বাদাম এবং চিনি দিয়ে নিতে হবে।

জ. এরপর এতে ভ্যানিলা এসেন্স যোগ করতে হবে।

ঝ. কিছু বরফ কুঁচি দিয়ে দিতে হবে।

ঞ. এরপর ঠান্ডা তরল দুধ দিয়ে একত্রে সবকিছু ব্লেন্ড করে নিতে হবে।

ট. ব্লেন্ড করা স্মুদিতে যখন উপরে ফোমের মতন হয়ে আসবে, তখন তা প্রস্তুত হয়ে যাবে।

ঠ. এরপর সার্ভিং গ্লাসে ঢেলে পরিবেশন করতে হবে।

২.৩ মৌলিক বেভারেজ থেকে ডেরিভেশন তৈরি করা

বেভারেজ থেকে ডেরিভেশন হল শেফস, বেকারস ও কালিনারি আর্টিস্ট যারা ইনগ্রিডিয়েন্টস (উপকরণ) এবং বিভিন্ন কৌশলের মাধ্যমে প্রতিনিয়ত পরীক্ষা করে নতুন কোন বেভারেজ প্রস্তুত করেন।

চা

চা সকলেরই অনেক পছন্দের একটি পানীয়। কিন্তু অনেকেই দুধ চা পছন্দ করেন না। অনেকেই স্বাস্থ্যসম্মত চা খেতে চান সেক্ষেত্রে তারা জেসমিন টি এবং গ্রিন টি কে বিকল্প হিসেবে বেছে নিতে পারেন। গ্রিন টি পান ওজন কমাতে এবং ডায়াবেটিস, হৃদরোগ এবং ক্যান্সার সহ বিভিন্ন রোগের ঝুঁকি কমাতে সাহায্য করে।

কফি

কফির ক্ষেত্রে দুধ দিয়ে কফি খাওয়াটা অনেকেই পছন্দ করেন না। সেক্ষেত্রে চিনি এবং দুধ ছাড়া কালো কফিও অনেকে পছন্দ করেন। তবে কালো কফির ক্ষেত্রে প্রতিদিন দুই থেকে তিন কাপ কফির বেশি পান করা স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর।

ফ্রেশ অরেঞ্জ জুস

ফ্রেশ অরেঞ্জ জুস সবারই অনেক পছন্দের একটি পানীয়। আমাদের দেশে কমলার দাম টা একটু বেশি হওয়ায় সবাই সব সময় কমলার জুস খেতে পারে না। আবার সব সময় কমলা হাতের কাছে পাওয়া যায় না। সেক্ষেত্রে অনেকেই মালটার জুস করে থাকেন। মাল্টার জুসে রয়েছে প্রচুর পরিমানে ভিটামিন সি যা শরীরের সমস্ত টিস্যুর বিকাশ এবং মেরামত করতে সাহায্য করে।

লাচ্ছি

লাচ্ছি কয়েক ধরনের হয়ে থাকে। অনেকেই মিষ্টি লাচ্ছি পছন্দ করেন না সেক্ষেত্রে সল্টি (salty) লাচ্ছি অথবা মাসালা লাচ্ছিও করা যেতে পারে। লাচ্ছিকে আরো স্বাস্থ্যকর করার জন্য অনেক ধরনের ফলও এতে যোগ করা যেতে পারে।

পাইন অ্যাপেল ব্লসম

পাইনাপেল ব্লসম এই পানীয়টিতে আনারসের নেকটার বা জুসের বদলে তাজা আনারস ব্যবহার করা যেতে পারে এবং এটিকে আরও স্বাস্থ্যকর করার জন্য সোডার পরিবর্তে চাইলে সাধারণ পানি যোগ করা যেতে পারে।

মিল্ক শেক

মিল্কশেকের ক্ষেত্রে অনেকেরই গরুর দুধে এলার্জি থাকতে পারে। সে কারণে এই দুধের পরিবর্তে আমন্ড মিল্ক এবং নারকেলের দুধ ব্যবহার করে প্রস্তুত করতে পারবে।

ভ্যানিলা স্মুদি

ভ্যানিলা স্মুদিতে চিনি ব্যবহার না করে মধু ব্যবহার করা যেতে পারে। অনেকেই ওজন কমানোর জন্য এই স্মুদির রেসিপিতে ওটস ও যোগ করে তৈরি করতে পারবে।

২.৪ পানীয়ের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা পরীক্ষা এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বিচ্যুতিগুলো সনাক্ত এবং সংশোধন করা।

স্বাদঃ আমরা যখন কোন কিছু মুখে নিয়ে জিহ্বার মাধ্যমে অনুভব করি সেটা মিষ্টি, টক এবং তিতা হতে পারে তা বুঝার অনুভূতিই হল স্বাদ।

কনসিস্টেন্সিঃ একটি পানীয়ের টেক্সচার মানে এটা দেখতে কতটা মনোমুগ্ধকর, এর রং, এটার স্বাদ কতটা রিফ্রেসিং এবং পান করার সাথে সাথে শরীরে কতটা তৃপ্তি দিচ্ছে তা নিয়মিতভাবে বজায় রেখে উৎপাদান করাটাই কনসিসটেন্সি।

- **চা**
  স্বাদঃ দুধের চায়ের অনেক প্রকার হয়ে থাকে। তবে একটি জিনিস যা তাদের সবার মধ্যে মিল রয়েছে তা হল চা সাধারণত ক্রিমি এবং হালকা মিষ্টি হয়।
  রংঃ চায়ের কালার ক্যারামেল অথবা তামাটে রং হবে।
  ধারাবাহিকতাঃ প্রতিবার চা বানানোর সময় এই স্বাদ, ঘনত্ব, ফ্লেভার এবং রং ধরে রাখতে হবে।

- **কফি**
  স্বাদঃ ক্যাপেচিনোর স্বাদ ক্রিমি, মসৃণ এবং হালকা মিষ্টি হয় ।
  রংঃ গাঢ় বাদামী ও হলদে বাদামী।
  ধারাবাহিকতাঃ প্রতিবার কফি বানানোর সময় এই স্বাদ, ঘনত্ব, ফ্লেভার এবং রং ধরে রাখতে হবে।

- **ফ্রেশ অরেঞ্জ জুস**
  স্বাদঃ সুগন্ধি, টক-মিষ্টি এবং রিফ্রেশিং স্বাদের হবে।
  রংঃ অরেঞ্জ ড্রিংকসের কালার হালকা হলুদ অথবা হালকা কমলা হবে।
  ধারাবাহিকতাঃ প্রতিবার ফ্রেশ অরেঞ্জ জুস বানানোর সময় এই স্বাদ, ঘনত্ব, ফ্লেভার এবং রং ধরে রাখতে হবে।

- **লাচ্ছি**
  স্বাদঃ ক্রিমি, ঘন এবং হালকা মিষ্টি হয়।
  রংঃ সাদা
  ধারাবাহিকতাঃ প্রতিবার লাচ্ছি বানানোর সময় এই স্বাদ, ঘনত্ব, ফ্লেভার এবং রং ধরে রাখতে হবে।

- **পাইন অ্যাপেল ব্লসম**
  স্বাদঃ সুগন্ধি, হালকা টক-মিষ্টি এবং রিফ্রেশিং স্বাদের হবে।
  রংঃ হালকা হলুদ
  ধারাবাহিকতাঃ প্রতিবার পাইন অ্যাপেল ব্লসম বানানোর সময় এই স্বাদ, ঘনত্ব, ফ্লেভার এবং রং ধরে রাখতে হবে।

- **মিল্ক শেক**
  স্বাদঃ ক্রিমি, ঘন এবং হালকা মিষ্টি হয়।
  রংঃ সাদা

ধারাবাহিকতাঃ প্রতিবার মিল্ক শেক বানানোর সময় এই স্বাদ, ঘনত্ব, ফ্লেভার এবং রং ধরে রাখতে হবে।

- **ভ্যানিলা স্মুদি**
  স্বাদঃ ক্রিমি, ঘন এবং হালকা মিষ্টি হয়।
  রংঃ হালকা বাদামী রঙের হবে।
  ধারাবাহিকতাঃ প্রতিবার ভ্যানিলা স্মুদি বানানোর সময় এই স্বাদ, ঘনত্ব, ফ্লেভার এবং রং ধরে রাখতে হবে।

ত্রুটিগুলো চিহ্নিত এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী সংশোধন করা

চা এর ফল্ট: দুধ ছানা কেটে যাওয়া।
কারণ: পানি ফুটন্ত অবস্থায় দুধ ঢেলে দিলে।
সমাধান: যখন গুড়ো দুধ দিয়ে চা বানানো হয় তখন পানি ফুটে উঠলে একটু অপেক্ষা করে তারপর গুড়ো দুধ যোগ করলে ছানা কাটবে না। অথবা গুঁড়ো দুধ আগে থেকে ঠান্ডা পানিতে গুলিয়ে নিয়ে মিশালেও ছানা কাটবে না।

কফি এর ফল্ট: ফোম না হওয়া।
কারণ: পানি বেশি দিয়ে দেয়া।
সমাধান: যখন চিনি এবং কফি একত্রে ফেটানো হয় তখন এক চামচের বেশি পানি দেয় যাবে না। অর্থাৎ অল্প অল্প করে পানি দিয়ে ফোমটি তৈরি করতে হবে।

অরেঞ্জ জুস এর ফল্ট: তিতা হয়ে যাওয়া
কারণ: লেবু কুচি এবং পুদিনা পাতা ছেঁচে দেয়ার সময় খুব বেশি ছেঁচে ফেললে তিতা স্বাদ হতে পারে।
সমাধান: লেবু কুচি এবং পুদিনা পাতা খুব বেশি ছেঁচা যাবে না। বেশি ছেঁচলে লেবুর কুচির সাদা অংশ থেকে জুসটা তিতা বের হতে পারে।

লাচ্ছি এর ফল্ট: লাচ্ছি পাতলা হয়ে যাওয়া।
কারণ: ব্লেন্ডার ব্যবহার করে বেশি বিট করার কারনে।
সমাধান: ব্লেন্ডার ইউজ না করে হ্যান্ড হুইস্ক দিয়ে করলে লাচ্ছি বেশি ঘন হয়।

পাইন অ্যাপেল ব্লসম এর ফল্ট: টক-মিস্টতা কম বা বেশি হওয়া।

কারণ: ফ্রেস পাইন অ্যাপেলের উৎপত্তিগত কারণে কোনটি বেশি টক বা মিষ্টি হতে পারে, ফলে পাইন অ্যাপেল ব্লসমের টক-মিষ্টতা কম বা বেশি হতে পারে।

সমাধান: পাইন অ্যাপেলের স্ট্যান্ডার্ড নেকটার বা জুস ব্যবহার করা যেতে পারে। বেশি ও কম মিষ্টতা সম্পন্ন পাইন অ্যাপেল মিক্স করে এ সমস্যার সমাধান করা যেতে পারে। প্রয়োজন অনুসারে অতিরিক্ত চিনি বা সাইট্রিক অ্যাসিড ব্যবহার করা যেতে পারে।

মিল্ক শেক এর ফল্ট:
খুব ঘন বা পালতা হওয়া এবং বরফ ক্রিষ্টাল গঠণ করা।

কারণ:

খুব ঘন: মিল্কশেকে পর্যাপ্ত দুধ বা অন্যান্য তরল উপাদান না থাকলে বা আইসক্রিম খুব ঠান্ডা বা খুব শক্ত হলে এটি ঘটতে পারে।

খুব পাতলা: যদি খুব বেশি তরল থাকে বা পর্যাপ্ত আইসক্রিম না থাকে তবে মিল্কশেক খুব পাতলা হতে পারে। বরফ ক্রিষ্টাল গঠণ: যদি মিল্কশেক খুব বেশিক্ষণ মিশ্রিত করা হয় বা অবিলম্বে পরিবেশন করা না হয় তাহলে বরফের ক্রিষ্টাল তৈরি হতে পারে, যা গ্রিটি টেক্সচারের দিতে পারে।

সমাধান: রেসিপি অনুসারে নির্দিস্ট পরিমান ও স্ট্যান্ডর্ড উপাদান ব্যবহার করা এবং নির্দিষ্ট সময়ের মধ্যে উপভোগ করা।

ভ্যানিলা স্মুদির ফল্ট: খুব ঘন বা পালতা হওয়া এবং বরফ ক্রিষ্টাল গঠণ করা। ফেনা তৈরি হওয়া।

কারণ

খুব ঘন: স্মুদিতে খুব বেশি হিমায়িত ফল বা বরফ যোগ করা হলে, এটি অতিরিক্ত ঘন হতে পারে।

খুব পাতলা: অপর্যাপ্ত হিমায়িত উপাদান বা খুব বেশি তরল যোগ করলে স্মুদি খুব পাতলা এবং জলযুক্ত হতে পারে।

বরফ ক্রিষ্টাল গঠণ: অত্যাধিক বরফ ব্যবহার করলে বরফের ক্রিষ্টাল তৈরি হতে পারে।

ওভার-ব্লেন্ডিং: স্মুদিকে অতিরিক্ত মিশ্রিত করার ফলে বাতাসের বুদবুদগুলির সাথে একটি ফেনাযুক্ত টেক্সচার হতে পারে।

সমাধান: রেসিপি অনুসারে নির্দিস্ট পরিমান ও স্ট্যান্ডর্ড উপাদান ব্যবহার করা এবং অতিরিক্ত ব্লেন্ডিং না করা।

সেলফ চেক শিট (Self-Check Sheet)-২: বেভারেজ প্রস্তুত করতে পারবে।

প্রশিক্ষণার্থীদের জন্য নির্দেশনা:- উপরোক্ত ইনফরমেশন শীট পাঠ করে নিচের প্রশ্নগুলোর উত্তর লিখুন-

সংক্ষিপ্ত প্রশ্নঃ

১. **মিল্ক শেক থেকে ডেরিভেশন তৈরি করা বলতে কি বুঝায়?**
   উত্তরঃ

২. **কনসিস্টেন্সি বলতে কি বুঝায়?**
   উত্তরঃ

৩. **ভ্যানিলা স্মুদির ফেনা হওয়ার কারণ কি?**
   উত্তরঃ

উত্তর পত্র (Answer Key)- ২: বেভারেজ প্রস্তুত করতে পারবে।

১. মিল্ক শেক থেকে ডেরিভেশন তৈরি করা বলতে কি বুঝায়?
উত্তরঃ

মিল্কশেকের ক্ষেত্রে অনেকেরই গরুর দুধে এলার্জি থাকতে পারে। সে কারণে এই দুধের পরিবর্তে আমন্ড মিল্ক এবং নারকেলের দুধ ব্যবহার করে প্রস্তুত করতে পারবে।

২. কনসিস্টেন্সি বলতে কি বুঝায়?
উত্তরঃ

একটি পানীয়ের টেক্সচার মানে এটা দেখতে কতটা মনোমুগ্ধকর, এর রং, এটার স্বাদ কতটা রিফ্রেসিং এবং পান করার সাথে সাথে শরীরে কতটা তৃপ্তি দিচ্ছে তা নিয়মিতভাবে বজায় রেখে উৎপাদান করাটাই কনসিসটেন্সি।

৩. ভ্যানিলা স্মুদির ফেনা হওয়ার কারণ কি?
উত্তরঃ
ওভার-ব্লেন্ডিং: স্মুদিকে অতিরিক্ত মিশ্রিত করার ফলে বাতাসের বুদবুদগুলির সাথে একটি ফেনাযুক্ত টেক্সচার হতে পারে।

জব শিট ২.২: মেন্যু অনুযায়ী বেভারেজ প্রস্তুত করুন।

জবের নাম: গরম কফি তৈরি করুন।

গরম কফি এর রেসিপি

সময়ঃ ১৫ মিনিট

১ জনের জন্য

উপকরণ

ইনস্ট্যান্ট কফি পাউডার	২ টেবিল চামচ
চিনি	৪ টেবিল চামচ
দুধ	১ কাপ (২৪০ মিলি)

কার্যপদ্ধতি

(কাজের সময় অবশ্যই রান্না ঘর/কিচেনের চাহিদানুযায়ী নিরাপত্তা বিধি অনুসরণ এবং রান্না ঘর/কিচেনের বেসিক সুবিধাদি নিশ্চিত করতে হবে।)

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।

২. কাজের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম, পাত্র এবং যন্ত্রপাতি নির্বাচন করুন।

৩. নির্ধারিত রেসিপি অনুযায়ী রান্নার উপাদানসমূহ ব্যবহারের জন্য নির্বাচন করুন।

৪. একটি বড় মগ, কফি পাউডার, চিনি এবং পানি নিতে হবে।

৫. এরপর বড় মগে কফি পাউডার, চিনি এবং এক টেবিল চামচ পানি নিয়ে নিতে হবে।

৬. একটি চামচ দিয়ে তিনটি একসাথে প্রায় ৫-৮ মিনিট বা হালকা এবং তুলতুলে না হওয়া পর্যন্ত বিট করতে হবে। (৫-৮ মিনিট বিট করার পর এটা দেখতে ফোম এর মতো হবে।বিট করার সময় মিশ্রণটি ঘন হয়ে এলে একবারে ১ চা চামচ পানি যোগ করে আবার বিট করতে হবে। কফি তার রঙ গাঢ় বাদামী থেকে হালকা বাদামীতে পরিবর্তন করবে এবং এর টেক্সচার হালকা এবং তুলতুলে হয়ে যাবে।)

৭. এরপর একটি পাত্রে দুধ ঢেলে নিতে হবে।

৮. চুলায় জ্বাল দিয়ে দুধ ফুটিয়ে নিতে হবে।

৯. একটি সার্ভিং মগে দুই টেবিল চামচ ফেটানো কফি যোগ করতে হবে।

১০. এরপর তার উপরে গরম সেদ্ধ দুধ দিয়ে দিতে হবে।

১১. আস্তে আস্তে দুধ এবং ফেটানো কফি একসাথে নাড়তে হবে। (এটি ঘন এবং ফেনাযুক্ত হয়ে যাবে।)

১২. গরম গরম পরিবেশন করতে হবে।

স্পেসিফিকেশন শিট ২.২: মেন্যু অনুযায়ী বেভারেজ প্রস্তুত করুন।

জবের নাম: গরম কফি তৈরি করা।

কাজের জন্য শর্তঃ

১. স্টোভ সাবধানে জালাতে হবে।
২. ফ্রেশ কফি পাউডার ব্যবহার করতে হবে।
৩. দুধ গরম ফুটন্ত হতে হবে।
৪. দুধ কাপে ঢালার সময় হাতের দিকে লক্ষ্য রাখতে হবে।
৫. কাজ শেষে স্টোভ বন্ধ করতে হবে।

প্রয়োজনীয় পিপিই

ক্রমিক নং	পিপিই এর নাম	স্পেসিফিকেশন	একক	পরিমাণ
১.	শেফ কোট	স্ট্যার্ন্ডাড অনুযায়ী	সংখ্যা	০১
২.	মাস্ক	স্ট্যার্ন্ডাড অনুযায়ী	সংখ্যা	০১
৩.	এ্যাপ্রন	স্ট্যার্ন্ডাড অনুযায়ী	সংখ্যা	০১
৪.	হ্যান্ড গ্লাভস	স্ট্যার্ন্ডাড অনুযায়ী	সংখ্যা	০১
৫.	সেফটি সু	স্ট্যার্ন্ডাড অনুযায়ী	জোড়া	০১
৬.	শেফ টুপি	স্ট্যার্ন্ডাড অনুযায়ী	সংখ্যা	০১

প্রয়োজনীয় টুলস এবং ইকুইপমেন্টস

ক্রমিক নং	টুলস এর নাম	স্পেসিফিকেশন	একক	পরিমাণ
১.	সসপ্যান	স্ট্যার্ন্ডাড অনুযায়ী	সংখ্যা	০১
২.	কাঁপ	স্ট্যার্ন্ডাড অনুযায়ী	সংখ্যা	০২
৩.	চা চামচ	স্ট্যার্ন্ডাড অনুযায়ী	সংখ্যা	০১
৪.	চুলা	স্ট্যার্ন্ডাড অনুযায়ী	সংখ্যা	০১

প্রয়োজনীয় (কাঁচামাল) ম্যাটেরিয়াল

ক্রমিক নং	ম্যাটেরিয়াল (কাঁচামাল) এর নাম	পরিমাণ
১.	গুড়ো দুধ/তরল দুধ	২৪০ মিলি
২.	ইনস্ট্যান্ট কফি পাউডার	২ টেবিল চামচ
৩.	চিনি	৪ টেবিল চামচ

অ্যাক্টিভিটি শিটঃ ২.১ পানীয়ের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা পরীক্ষা এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বিচ্যুতিগুলো সনাক্ত এবং সংশোধন করা।

অ্যাক্টিভিটি নামঃ পানীয়ের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা পরীক্ষা করুন।

উদ্দেশ্য	পানীয় প্রস্তুতের পরে স্বাদ, রং এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ণ সম্পর্কে নিজেকে পরিচিত করা।
সাপ্লাইস/ম্যাটারিয়ালস	কলম ও কাগজ।
কাজের ধাপ	নিচের ছকে পানীয় এর নাম দেওয়া হলঃ তার স্বাদ, রং এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ণ সম্পর্কে মন্তব্য লিখুন।

নামঃ **তারিখঃ**

পানীয়ের নাম	স্বাদ	রং	মন্তব্য
চা (Tea)			
কফি (গরম এবং ঠান্ডা) (Coffee - hot and cold)			
তাজা কমলা জুস (Fresh orange Juice)			
লাস্সি (Lassi)			
পাইনাপল ব্লসম (Pineapple Blossom)			

অ্যাক্টিভিটি (Activity Sheet)- ২.২: ত্রুটিগুলো চিহ্নিত এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী সংশোধন করুন।

অ্যাক্টিভিটি নামঃ পানীয়ের ত্রুটিগুলো চিহ্নিত এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী সংশোধন করুন।

উদ্দেশ্য	পানীয় তৈরিতে সাধারণত যে ত্রুটিসমূহ হয়ে থাকে তা বুঝতে পারা এবং সে অনুযায়ী সংশোধনমূলক পদ্ধতি সম্পর্কে নিজেকে অবগত করা।
সাপ্লাইস/ম্যাটারিয়ালস	কলম ও কাগজ।
কাজের ধাপ	নিচের ছকে পানীয় এর নাম দেওয়া হলঃ তার ত্রুটিসমূহ, সংশোধন পদ্ধতি এবং মন্তব্য লিখুন।

নামঃ **তারিখঃ**

পানীয়ের নাম	ত্রুটিসমূহ	সংশোধন পদ্ধতি	মন্তব্য
চা (Tea)			
কফি (গরম এবং ঠান্ডা) (Coffee - hot and cold)			
তাজা কমলা জুস (Fresh orange Juice)			
লাস্সি (Lassi)			
পাইনাপল ব্লসম (Pineapple Blossom)			
ভ্যানিলা স্মুদি (Vanilla smoothie)			

শিখনফল (Learning Outcome)- ৩: বেভারেজ সংরক্ষণ করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	১. স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলতে সক্ষম হয়েছে। ২. বিভিন্ন স্টোরেজ এরিয়ায় তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস বজায় রাখতে সক্ষম হয়েছে। ৩. বেভারেজগুলো মান অনুযায়ী অপটিমাম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে। ৪. বেভারেজগুলো যথাযথ মানের জন্য পুনর্গঠন করতে সক্ষম হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ডিভাইস
বিষয়বস্তু	১. স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলা ২. বিভিন্ন স্টোরেজ অঞ্চলে তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস বজায় রাখা ৩. বেভারেজগুলো মান অনুযাযী অপটিমাম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করা। ৪. বেভারেজগুলো যথাযথ মানের জন্য পুনর্গঠন করা।
এক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. বেভারেজ সংরক্ষণ করুন।
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৩ : বেভারেজ সংরক্ষণ করতে পারবে।

এই শিখনফল অর্জনের লক্ষ্যে শিখনফলে অন্তর্ভুক্ত বিষয়বস্তু এবং পারফরম্যান্স ক্রাইটেরিয়া অর্জনের জন্য নিম্নলিখিত কার্যক্রমগুলো পর্যায়ক্রমে সম্পাদন করুন। কার্যক্রমগুলোর জন্য বর্ণিত রিসোর্সসমূহ ব্যবহার করুন।

শিখন কার্যক্রম (Learning Activities)	**উপকরণ / বিশেষ নির্দেশনা (Resources / Special instructions)**
১. প্রশিক্ষার্থীগন কোন শিক্ষা উপকরন ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে।	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “বেভারেজ সংরক্ষণ করতে পারবে” বিষয় শেখার উপকরণ প্রদান করবেন।
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ৩: বেভারেজ সংরক্ষণ করতে পারবে।
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেল্ফ-চেক শিট ৩ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। উত্তরপত্র ৩ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৪. জব/টাস্ক শিট ও স্পেসিফিকেশন শিট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৪. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শিট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন। অ্যাক্টিভিটি শিট ৩.৩: বেভারেজ সংরক্ষণ করুন।

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৩: বেভারেজ সংরক্ষণ করতে পারবে।

শিখন উদ্দেশ্য (Learning Objective): এই ইনফরমেশন শীট পড়ে শিক্ষার্থীগণ নিম্নোক্ত বিষয়গুলো ব্যখ্যা করতে, বর্ণনা করতে ও তথ্যগুলো কাজে প্রয়োগ করতে পারবে।

৩.১ স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলা।

৩.২ বিভিন্ন স্টোরেজ অঞ্চলে তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস বজায় রাখা।

৩.৩ বেভারেজগুলো মান অনুযাযী অপটিমাম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করা।

৩.৪ বেভারেজগুলো যথাযথ মানের জন্য পুনর্গঠন করা।

৩.১ স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলা

হাইজিন বা স্বাস্থ্যবিধি

আমাদের দেশে হাইজিন শব্দটি দ্বারা স্বাভাবিক অর্থে পরিচ্ছন্নতা বুঝলেও আক্ষরিক ও ব্যবহারিক কোনো দিক থেকেই তা নয়। হাইজিন শব্দটির বাংলা হলো স্বাস্থ্যবিধি। আমাদের সুস্থ থাকার জন্য প্রয়োজনীয় নিয়ম-কানুনই হলো হাইজিন।

WHO (World Health Organization) এর ভাষ্যমতে, "স্বাস্থ্যবিধি হলো সুস্থ থাকার প্রয়োজনে আরোপিত নিয়মনীতি এবং সেই নিয়মের অনুসরণ করা, যার ফলে আমরা রোগ সংক্রমণ থেকে মুক্ত থাকি এবং আমাদের সুস্বাস্থ্য বজায় থাকে।"

হোটেলে পানীয়ের গুণমান এবং সংরক্ষণ বিভিন্ন জৈবিক, রাসায়নিক এবং শারীরিক কারণ দ্বারা প্রভাবিত হতে পারে। এই কারণগুলির প্রতিটি কীভাবে পানীয়ের গুণমান এবং সংরক্ষণকে প্রভাবিত করতে পারে তা এখানে রয়েছেঃ

যে সকল কারণে বেভারেজ নস্ট হতে পারে-

ক. ব্যাকটেরিয়া, ইস্ট এবং ছত্রাকের মতো অণুজীব পানীয়কে দূষিত করতে পারে এবং নষ্ট হতে পারে।

খ. পানীয়গুলিতে উপস্থিত এনজাইম; যেমন- ফলের রসে থাকা এনজাইমগুলি সময়ের সাথে সাথে স্বাদ, রঙ এবং গঠনে অবাঞ্ছিত পরিবর্তন ঘটাতে পারে।

গ. অক্সিজেনের সংস্পর্শে অক্সিডেশন হতে পারে; যার ফলে বি-স্বাদ, রঙ নষ্ট হয় এবং পানীয়ের পুষ্টি হ্রাস পায়।

ঘ. পানীয়গুলিতে অম্লতার মাত্রা; যেমন ফলের রসে মাইক্রোবিয়াল গাঁজন বা এনজাইমেটিক কার্যকলাপের কারণে সময়ের সাথে সাথে টক বা বি-স্বাদ হতে পারে।

ঙ. তাপমাত্রার ওঠানামা পানীয়ের গুণমান এবং শেলফ লাইফকে প্রভাবিত করতে পারে।

চ. আলোর সংস্পর্শে, বিশেষ করে অতিবেগুনী আলো, বিয়ার এবং ওয়াইনের মতো কিছু পানীয়কে নষ্ট করতে পারে।

ছ. হ্যান্ডলিং এবং পরিবহনের সময় শারীরিক প্রভাব পানীয়গুলির টেক্সার নষ্ট করতে পারে।

যে সকল হাইজিন বেভারেজ সংরক্ষণ করার ক্ষেত্রে লক্ষ্য রাখতে হয়

পরিচ্ছন্নতা ও স্যানিটেশন

- পানীয় তৈরির জন্য ব্যবহৃত সমস্ত সরঞ্জাম এবং পাত্র প্রতিটি ব্যবহারের আগে এবং পরে পুঙ্খানুপুঙ্খভাবে পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করা হয়েছে তা নিশ্চিত করুন।
- ঘন ঘন হাত ধোয়া এবং পরিষ্কার ইউনিফর্ম পরা সহ কর্মীদের মধ্যে সঠিক স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলনগুলি বজায় রাখুন।
- দূষণ রোধ করতে সঞ্চয়স্থান, রেফ্রিজারেটর এবং পানীয় সরবরাহকারীকে নিয়মিত পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ করুন।

তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ

- পচনশীল পানীয় যেমন দুধ এবং তাজা জুস, রেফ্রিজারেটরে ৪০°F (৪°C) এর নিচে তাপমাত্রায় মাইক্রোবিয়ালের বৃদ্ধি রোধ করতে এবং সতেজতা বজায় রাখতে সংরক্ষণ করুন।
- ওয়াইন, বিয়ার এবং অন্যান্য অ্যালকোহলযুক্ত পানীয় যথাযথ তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করুন যাতে গন্ধ সংরক্ষণ করা যায় এবং অক্সিডেশন বা নষ্ট হওয়া রোধ করা যায়।

প্যাকেজিং এবং স্টোরেজ

- পানীয় সংরক্ষণ করার জন্য বায়ুরোধী পাত্র বা বোতল ব্যবহার করুন এবং অক্সিজেনের এক্সপোজার কমিয়ে দিন।
- স্বাদ, রঙ এবং পুষ্টির ক্ষয় রোধ করতে পানীয়গুলিকে আলো এবং তাপের উৎস থেকে দূরে রাখুন।

পর্যবেক্ষণ এবং ঘূর্ণন

- মেয়াদোত্তীর্ণ বা নষ্ট পণ্যের জন্য নিয়মিত পরীক্ষা করুন এবং স্টোরেজ থেকে অপসারণ করুন।
- ফার্স্ট-ইন-ফার্স্ট-আউট (FIFO) সিস্টেম ব্যবহার করুন যাতে পুরানো পানীয়গুলি নতুনের আগে ব্যবহার করা হয়।

হ্যান্ডলিং এবং পরিবহন

- গুণমান এবং শেলফ লাইফকে প্রভাবিত করতে পারে এমন শারীরিক ক্ষতি রোধ করতে পরিবহনের সময় সাবধানে পানীয়গুলি পরিচালনা করুন।
- বোতল এবং পাত্রে ভাঙ্গন বা ফুটো থেকে রক্ষা করার জন্য উপযুক্ত প্যাকেজিং এবং প্যাডিং ব্যবহার করুন।

৩.২ বিভিন্ন স্টোরেজ অঞ্চলে তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস বজায় রাখা

হোটেলে পানীয় সংরক্ষণের জন্য সর্বোত্তম অনুশীলনের তাপমাত্রা নির্ভর করে যে ধরনের পানীয় সংরক্ষণ করা হচ্ছে তার উপর। সাধারণ পানীয়গুলির জন্য এখানে কিছু সাধারণ তাপমাত্রা নির্দেশিকা রয়েছেঃ

রেফ্রিজারেটেড পানীয়

- **দুধ এবং দুগ্ধজাত দ্রব্য:** নষ্ট হওয়া এবং ব্যাকটেরিয়া বৃদ্ধি রোধ করতে ৪০°F (৪°C) এর নিচে তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করুন।
- **তাজা জুস:** এনজাইমেটিক ক্রিয়াকলাপ কমাতে এবং সতেজতা বজায় রাখতে ৪০°F (৪°C) এর নিচে তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করুন।

- **বোতলজাত জল এবং কোমল পানীয়:** সর্বোত্তম স্বাদ এবং কার্বনেশন ধরে রাখার জন্য ৩৫°F থেকে ৪৫°F ১.৬°C থেকে ৭.২°C) তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করুন।

কফি এবং চা:

- **পুরো কফি বিন:** আর্দ্রতা এবং আলো থেকে দূরে একটি শীতল, শুষ্ক জায়গায় ঘরের তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করুন।
- **গ্রাউন্ড কফি:** গন্ধ এবং সুবাস সংরক্ষণের জন্য ঘরের তাপমাত্রায় একটি বায়ুরোধী পাত্রে সংরক্ষণ করুন।
- **আলগা-পাতার চা:** আলো এবং আর্দ্রতা থেকে দূরে একটি শীতল, শুষ্ক জায়গায় সংরক্ষণ করুন।

ওয়াইন এবং শ্যাম্পেন:

- **হোয়াইট ওয়াইন:** সতেজতা এবং গন্ধ সংরক্ষণ করতে ৪৫°F থেকে ৫৫°F (৭°C থেকে ১৩°C) তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করুন।
- **রেড ওয়াইন:** ৫৫°F থেকে ৬৫°F (১৩°C থেকে ১৮°C) তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করুন যাতে সঠিক স্বাদের বিকাশ হয়।
- **শ্যাম্পেন এবং স্পার্কলিং ওয়াইন:** ৪০°F থেকে ৫০°F (৪°C থেকে ১০°C) এর মধ্যে তাপমাত্রায় সংরক্ষণ যেন সঠিক মান বজায় থাকে।

বিয়ার:

- **লেজার এবং পিলসনার:** সতেজতা রক্ষা করতে এবং দুর্গন্ধ প্রতিরোধ করতে ৩৮°F থেকে ৪৫°F (৩°C থেকে ৭°C) তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করুন।
- **অ্যালেস এবং স্টাউটস:** সর্বোত্তম স্বাদ বিকাশ এবং সুগন্ধ ধরে রাখার জন্য ৪৫°F থেকে ৫৫°F (৭°C থেকে ১৩°C) তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করুন।

৩.৩ বেভারেজগুলো মান অনুযায়ী অপটিমাম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করা।

যে সকল কারণে বেভারেজ নস্ট হতে পারে-

- ব্যাকটেরিয়া, ইস্ট এবং ছত্রাকের মতো অণুজীব পানীয়কে দূষিত করতে পারে এবং নষ্ট হতে পারে। অণুজীবের বৃদ্ধি রোধ করার জন্য সঠিক স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলন, স্যানিটেশন এবং তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ অপরিহার্য।
- পানীয়গুলিতে উপস্থিত এনজাইম; যেমন- ফলের রসে থাকা এনজাইমগুলি সময়ের সাথে সাথে স্বাদ, রঙ এবং গঠনে অবাঞ্ছিত পরিবর্তন ঘটাতে পারে। পাস্তুরাইজেশনের মতো তাপ প্রয়োগ পদ্ধতি পানীয়ের গুণমান রক্ষা করতে এনজাইমগুলিকে নিষ্ক্রিয় করতে সহায়তা করতে পারে।
- অক্সিজেনের সংস্পর্শে অক্সিডেশন হতে পারে; যার ফলে বি-স্বাদ, রঙ নষ্ট হয় এবং পানীয়ের পুষ্টি হ্রাস পায়। অক্সিজেন-অভেদ্য পাত্রে পানীয় প্যাকেজ করা এবং হেডস্পেস কম করা অক্সিডেশন কমাতে সাহায্য করতে পারে।
- পানীয়গুলিতে অম্লতার মাত্রা; যেমন ফলের রসে মাইক্রোবিয়াল গাঁজন বা এনজাইমেটিক কার্যকলাপের কারণে সময়ের সাথে সাথে টক বা বি-স্বাদ হতে পারে। নির্দিষ্ট তাপমাত্রায়, pH নিয়ন্ত্রণ এবং স্টোরেজ অ্যাসিডিফিকেশনকে হ্রাস করতে পারে। রাসায়নিক অ্যাডিটিভস এবং প্রিজারভেটিভ জীবাণুর বৃদ্ধিকে বাধা দিয়ে, জারণ রোধ করে বা রঙ এবং গন্ধের স্থিতিশীলতা বজায় রেখে পানীয়ের শেলফ লাইফ বাড়ানোর জন্য ব্যবহার করা যেতে পারে।
- তাপমাত্রার ওঠানামা পানীয়ের গুণমান এবং শেলফ লাইফকে প্রভাবিত করতে পারে। সঠিক তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ যেমন রেফ্রিজারেশন বা কোল্ড স্টোরেজ, মাইক্রোবিয়াল বৃদ্ধির গতি কমাতে এবং পানীয়ের সতেজতা বজায় রাখতে অপরিহার্য।
- আলোর সংস্পর্শে, বিশেষ করে অতিবেগুনী আলো, বিয়ার এবং ওয়াইনের মতো কিছু পানীয়কে নষ্ট করতে পারে। অন্ধকার বা অস্বচ্ছ পাত্রে পানীয় সংরক্ষণ করা এবং আলোর সংস্পর্শে কমিয়ে আনা তাদের গুণমান রক্ষা করতে সাহায্য করতে পারে।
- হ্যান্ডলিং এবং পরিবহনের সময় শারীরিক প্রভাব পানীয়গুলির টেক্সার নষ্ট করতে পারে। সঠিক হ্যান্ডলিং এবং স্টোরেজ অনুশীলন যান্ত্রিক ক্ষতি কমাতে পারে।

বেভারেজ সংরক্ষ পদ্ধতি –

চা সংরক্ষণের তাপমাত্রা

গরম চা: ১৮৫°F (৮৫°C) এর মধ্যে সংরক্ষণ করুন।

আইস-টি: রেফ্রিজারেটরে -৪০°F (৪°C) বা তার নিচে সংরক্ষণ করুন।

- জারণ রোধ করতে এবং সতেজতা বজায় রাখতে বায়ুরোধী পাত্রে সংরক্ষণ করুন।
- পান করতে দেরি হলে তৈরি চা ফ্রিজে রাখুন, তবে ঠান্ডা হলে রং ঘোলা হতে পারে-এতে স্বাভাবিকতা এবং স্বাদ প্রভাবিত হয় না।
- পরিবেশনের ঠিক আগে পর্যন্ত সাইট্রাস স্লাইস যোগ করবেন না, কারণ সাইট্রাস চা-কে সময়ের সাথে তিক্ত করতে পারে।

কফি (গরম এবং ঠান্ডা) সংরক্ষণের তাপমাত্রা

গরম কফি: ১৮৫°F (৮৫°C) এ সংরক্ষণ করুন।

কোল্ড ব্রু কফি: রেফ্রিজারেটরে ৪০°F (৪°C) বা তার নিচে সংরক্ষণ করুন।

- বায়ুরোধী পাত্রে তৈরি কফি সংরক্ষণ করুন।
- তাপমাত্রা বজায় রাখতে এবং এটি তিক্ত হওয়া থেকে রোধ করতে একটি থার্মাল ক্যারাফেতে রাখুন।
- কোল্ড ব্রু কফি ফ্রিজে সংরক্ষণ করুন এবং সর্বোত্তম সতেজতার জন্য কয়েক দিনের মধ্যে সেবন করুন।
- কফি পুনরায় গরম করা এড়িয়ে চলুন।

অরেঞ্জ জুস সংরক্ষণের তাপমাত্রা:

- -৪০°F (৪°C) বা তার নিচে রেফ্রিজারেটরে সংরক্ষণ করুন।
- অক্সিডেশন কমাতে এবং এর স্বাদ সংরক্ষণ করতে ফ্রিজে একটি শক্তভাবে সিল করা পাত্রে সংরক্ষণ করুন।
- সর্বোত্তম স্বাদ এবং পুষ্টিগুণের জন্য জুস করার কয়েক দিনের মধ্যে পান করুন।
- দীর্ঘমেয়াদী স্টোরেজের জন্য আইস কিউব ট্রেতে টাটকা জুস জমা করার কথা বিবেচনা করুন। একবার হিমায়িত হয়ে গেলে, সহজে অ্যাক্সেসের জন্য কিউবগুলিকে একটি ফ্রিজার ব্যাগে স্থানান্তর করুন।

লাচ্ছি সংরক্ষণের তাপমাত্রা:

- -৪০°F (৪°C) বা তার নিচে রেফ্রিজারেটরে সংরক্ষণ করুন।
- ফ্রিজে ঢাকনা যুক্ত পাত্রে সংরক্ষণ করুন।
- পরিবেশনের ঠিক আগে ফল যোগ করুন যাতে এটি খুব বেশি পাতলা না হয় বা লাচ্ছির টেক্সচার পরিবর্তন না হয়।
- পরিবেশনের আগে ভালোভাবে নাড়ুন।

পাইন অ্যাপেল ব্লসম সংরক্ষণের তাপমাত্রা:

- -৪০°F (৪°C) বা তার নিচে রেফ্রিজারেটরে সংরক্ষণ করুন।
- আনারসের রস সংরক্ষণ করতে বায়ুরোধী পাত্রে ব্যবহার করুন এবং সর্বোত্তম স্বাদ এবং গুণমানের জন্য কয়েক দিনের মধ্যে এটি গ্রহণ করুন।
- দীর্ঘমেয়াদী স্টোরেজ বা মিশ্রিত পানীয় ব্যবহারের জন্য আইস কিউব ট্রেতে আনারসের জুস জমা করুন।

মিল্কশেক সংরক্ষণের তাপমাত্রা:

- -৪০°F (৪°C) বা তার নিচে রেফ্রিজারেটরে সংরক্ষণ করুন।
- সর্বোত্তম টেক্সচার এবং স্বাদের জন্য প্রস্তুত হওয়ার সাথে সাথে মিল্কশেক পরিবেশন করুন।
- আপনার যদি অল্প সময়ের জন্য মিল্কশেক সংরক্ষণ করতে হয়, সেগুলিকে ফ্রিজে রাখুন এবং পরিবেশনের আগে দ্রুত নাড়ুন।

ভ্যানিলা স্মুদি সংরক্ষণের তাপমাত্রা:

- -৪০°F (৪±C) বা তার নিচে রেফ্রিজারেটরে সংরক্ষণ করুন।
- একটি সিল করা পাত্রে সংরক্ষণ করে সতেজতা সংরক্ষণ করুন।
- অক্সিডেশনের কারণে স্মুদিটিকে বাদামী হওয়া থেকে বাঁচাতে লেবুর রস যোগ করুন।

৩.৪ বেভারেজগুলো যথাযথ মানের জন্য পুনর্গঠন করা

একটি উপযুক্ত মানদণ্ডে (প্রতিষ্ঠাণের মানদন্ড অনুযায়ী) পানীয়কে পুনর্গঠন করার জন্য সাধারণত কাঙ্ক্ষিত স্বাদ, উৎপাদনে ধারাবাহিকতা এবং শক্তি অর্জনের জন্য নির্দিষ্ট পরিমাণে উপাদান দিয়ে পানীয়ের ঘনীভূত বা গুঁড়ো ফর্মগুলিকে পাতলা করা বোঝায়। প্রতিটি পানীয়ের জন্য নির্দিষ্ট রেসিপি ও উৎপাদন প্রনালী থাকে। উপাদান সমূহ নির্দিষ্ট মানের হলে একই মানের পানীয় উৎপাদন হবে। কিন্তু বাস্তবিক পক্ষে কোন ফ্রেশ উপাদান একই মানের পাওয়া খুবই কঠিন। এ কারণে কাঙ্খিত মানের পানীয় পেতে উপাদান ও প্রক্রিয়ার পুনর্গঠন প্রয়োজন হয়। এ কাজে অনুমোদিত অ্যাডিটিভসও (স্ট্যাবিলাইজার, ইমালসিফায়ার ইত্যাদি) ব্যবহার করা যেতে পারে। অনেক ক্ষেত্রে, পুনর্গঠনের মধ্যে একটি উপাদানকে অন্য উপাদানে প্রতিস্থাপন করা বা একটি রেসিপি সম্পূর্ণরূপে সংশোধন করা অন্তর্ভূক্ত। যেভাবেই হোক, পুনর্গঠন করা পণ্য থেকে পণ্যে ভিন্নতা দেখা দেয়।

এই প্রক্রিয়ার মধ্যে সাধারণত বিকল্প উপাদানগুলি ব্যবহার করা, লবণ বা চিনির মতো নির্দিষ্ট উপাদানগুলি হ্রাস/বৃদ্ধি করা বা মূল খাবারের একটি নতুন এবং উন্নত সংস্করণ তৈরি করার জন্য উদ্ভাবনী রান্নার কৌশলগুলি প্রয়োগ করা অন্তর্ভুক্ত।

খাদ্য পণ্য পুনর্গঠন করা যেতে পারে:

- উচ্চ মাত্রার লবণ, চিনি ও স্যাচুরেটেড ফ্যাট কমিয়ে খাবারকে স্বাস্থ্যকর করতে।
- প্রোটিন, খাদ্যতালিকাগত ফাইবার, ভিটামিন, খনিজ এবং অ্যান্টিঅক্সিডেন্ট সামগ্রী বাড়িয়ে পুষ্টির প্রোফাইল বাড়ানোর প্রয়োজনে।
- রঙ, স্বাদ, গন্ধ, মুখের অনুভূতি ইত্যাদির মতো সংবেদনশীল বৈশিষ্ট্যগুলিকে উন্নত করার প্রয়োজনে।
- শেলফ-লাইফ এবং স্থিতিশীলতা বাড়ানোর প্রয়োজন।

প্রতিটি খাদ্য পণ্য সবার জন্য উপযুক্ত নাও হতে পারে। এখানেই ভোক্তার পছন্দ আসে। একজন খাদ্য ভোক্তার তাদের বর্তমান স্বাস্থ্য অবস্থা, বয়স, শরীরের ফিটনেস লক্ষ্য, ধর্মীয় প্রবণতা ইত্যাদির সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ খাবার ক্রয় এবং উপভোগ করার স্বাধীনতা রয়েছে। তাই, প্রস্তুতকারক ভোক্তার পক্ষে এই সিদ্ধান্ত নিতে পারেন।

উদাহরণস্বরূপ লাচ্ছি এর মূল রেসিপিঃ

উপকরণ

দই	২ কাপ
চিনি	৪ টেবিল চামচ
এলাচ গুড়া	১/২ চা চামচ
পানি	১/২ কাপ

লাচ্ছি এর পুনর্গঠিত রেসিপি-১ (ভোক্তার চাহিদানুসারে এলাচ গুড়া বাদ দেয়া যেতে পারে)

উপকরণ

দই	২ কাপ
চিনি	৪ টেবিল চামচ
পানি	১/২ কাপ

লাচ্ছি এর পুনর্গঠিত রেসিপি-২ (ভোক্তার চাহিদানুসারে পাঁকা পেঁপে যোগ করা যেতে পারে)

উপকরণ

দই	২ কাপ
চিনি	৪ টেবিল চামচ
পানি	১/২ কাপ
পাঁকা পেঁপে	১ কাপ

সেলফ চেক শিট (Self-Check Sheet)-৩: বেভারেজ সংরক্ষণ করতে পারবে।

প্রশিক্ষণার্থীদের জন্য নির্দেশনা:- উপরোক্ত ইনফরমেশন শীট পাঠ করে নিচের প্রশ্নগুলোর উত্তর লিখুন-

সংক্ষিপ্ত প্রশ্নঃ

১. বেভারেজ নষ্ট হওয়ার সাধারণ কারণগুলো কি কি?
উত্তরঃ

২. চা সংরক্ষণ পদ্ধতি লিখুন?
উত্তরঃ

৩. কফির সংরক্ষণ পদ্ধতি বর্ণনা করুন?
উত্তরঃ

৪. দুধ এবং দুগ্ধজাত দ্রব্যের সংরক্ষণ তাপমাত্রা উল্লেখ করুন।
উত্তরঃ

উত্তর পত্র (Answer Key)- ৩: বেভারেজ সংরক্ষণ করতে পারবে।

১. বেভারেজ সষ্ট হওয়ার সাধারণ কারণগুলো কী কী?

উত্তরঃ

যে সকল কারণে বেভারেজ নস্ট হতে পারে-

- ব্যাকটেরিয়া, ইস্ট এবং ছত্রাকের মতো অণুজীব পানীয়কে দূষিত করতে পারে এবং নষ্ট হতে পারে। অণুজীবের বৃদ্ধি রোধ করার জন্য সঠিক স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলন, স্যানিটেশন এবং তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ অপরিহার্য।
- পানীয়গুলিতে উপস্থিত এনজাইম; যেমন- ফলের রসে থাকা এনজাইমগুলি সময়ের সাথে সাথে স্বাদ, রঙ এবং গঠনে অবাঞ্ছিত পরিবর্তন ঘটাতে পারে। পাস্তুরাইজেশনের মতো তাপ প্রয়োগ পদ্ধতি পানীয়ের গুণমান রক্ষা করতে এনজাইমগুলিকে নিষ্ক্রিয় করতে সহায়তা করতে পারে।
- অক্সিজেনের সংস্পর্শে অক্সিডেশন হতে পারে; যার ফলে বি-স্বাদ, রঙ নষ্ট হয় এবং পানীয়ের পুষ্টি হ্রাস পায়। অক্সিজেন-অভেদ্য পাত্রে পানীয় প্যাকেজ করা এবং হেডস্পেস কম করা অক্সিডেশন কমাতে সাহায্য করতে পারে।
- পানীয়গুলিতে অম্লতার মাত্রা; যেমন ফলের রসে মাইক্রোবিয়াল গাঁজন বা এনজাইমেটিক কার্যকলাপের কারণে সময়ের সাথে সাথে টক বা বি-স্বাদ হতে পারে। নির্দিষ্ট তাপমাত্রায়, pH নিয়ন্ত্রণ এবং স্টোরেজ অ্যাসিডিফিকেশনকে হ্রাস করতে পারে। রাসায়নিক অ্যাডিটিভস এবং প্রিজারভেটিভ জীবাণুর বৃদ্ধিকে বাধা দিয়ে, জারণ রোধ করে বা রঙ এবং গন্ধের স্থিতিশীলতা বজায় রেখে পানীয়ের শেলফ লাইফ বাড়ানোর জন্য ব্যবহার করা যেতে পারে।
- তাপমাত্রার ওঠানামা পানীয়ের গুণমান এবং শেলফ লাইফকে প্রভাবিত করতে পারে। সঠিক তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ যেমন রেফ্রিজারেশন বা কোল্ড স্টোরেজ, মাইক্রোবিয়াল বৃদ্ধির গতি কমাতে এবং পানীয়ের সতেজতা বজায় রাখতে অপরিহার্য।
- আলোর সংস্পর্শে, বিশেষ করে অতিবেগুনী আলো, বিয়ার এবং ওয়াইনের মতো কিছু পানীয়কে নষ্ট করতে পারে। অন্ধকার বা অস্বচ্ছ পাত্রে পানীয় সংরক্ষণ করা এবং আলোর সংস্পর্শে কমিয়ে আনা তাদের গুণমান রক্ষা করতে সাহায্য করতে পারে।
- হ্যান্ডলিং এবং পরিবহনের সময় শারীরিক প্রভাব পানীয়গুলির টেক্সার নষ্ট করতে পারে। সঠিক হ্যান্ডলিং এবং স্টোরেজ অনুশীলন যান্ত্রিক ক্ষতি কমাতে পারে।

২. চা সংরক্ষণ পদ্ধতি লেখ?

উত্তরঃ

চা সংরক্ষণের তাপমাত্রা

গরম চা: ১৮৫°F (৮৫°C) এর মধ্যে সংরক্ষণ করুন।

আইস-টি: রেফ্রিজারেটরে ৪০°F (৪°C) বা তার নিচে সংরক্ষণ করুন।

- জারণ রোধ করতে এবং সতেজতা বজায় রাখতে বায়ুরোধী পাত্রে সংরক্ষণ করুন।
- পান করতে দেরি হলে তৈরি চা ফ্রিজে রাখুন, তবে ঠান্ডা হলে রং ঘোলা হতে পারে- এতে স্বাভাবিকতা এবং স্বাদ প্রভাবিত হয় না।
- পরিবেশনের ঠিক আগে পর্যন্ত সাইট্রাস স্লাইস যোগ করবেন না, কারণ সাইট্রাস চা-কে সময়ের সাথে তিক্ত করতে পারে।

৩. **কফির সংরক্ষণ পদ্ধতি বর্ণনা করুন?**

উত্তরঃ

কফি (গরম এবং ঠান্ডা) সংরক্ষণের তাপমাত্রা

গরম কফি: ১৮৫°F (৮৫°C) এ সংরক্ষণ করুন।

কোল্ড ব্রু কফি: রেফ্রিজারেটরে ৪০°F (৪°C) বা তার নিচে সংরক্ষণ করুন।

- বায়ুরোধী পাত্রে তৈরি কফি সংরক্ষণ করুন।
- তাপমাত্রা বজায় রাখতে এবং এটি তিক্ত হওয়া থেকে রোধ করতে একটি থার্মাল ক্যারাফেতে রাখুন।
- কোল্ড ব্রু কফি ফ্রিজে সংরক্ষণ করুন এবং সর্বোত্তম সতেজতার জন্য কয়েক দিনের মধ্যে সেবন করুন।
- কফি পুনরায় গরম করা এড়িয়ে চলুন।

৪. **দুধ এবং দুগ্ধজাত দ্রব্যের সংরক্ষণ তাপমাত্রা উল্লেখ করুন।**

উত্তরঃ নষ্ট হওয়া এবং ব্যাকটেরিয়া বৃদ্ধি রোধ করতে ৪০°F (৪°C) এর নিচে তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করুন।

অ্যাক্টিভিটি-৩.৩ : বেভারেজ সংরক্ষণ করুন।

উদ্দেশ্য	পানীয় তৈরিতে বিভিন্ন ধরনের পাত্র ব্যবহার করা হয় তা বুঝতে পারা এবং সে অনুযায়ী তাপমাত্রা সম্পর্কে নিজেকে অবগত করা।
সাপ্লাইস/ম্যাটারিয়ালস	কলম ও কাগজ।
কাজের ধাপ	নিচের ছকে পানীয় এর নাম দেওয়া হলঃ তার জন্য কোন ধরনের পাত্র ব্যবহার করা হবে এবং তাপমাত্রা লিখুন।

নামঃ **তারিখঃ**

বেভারেজ	পাত্রের ধরণ	অপটিমাম তাপমাত্রা
চা		
কফি		
অরেঞ্জ জুস		
লাচ্ছি		
পাইন অ্যাপেল ব্লসম		
মিল্ক শেক		
ভ্যানিলা স্মুদির		

শিখনফল (Learning Outcome)- ৪: ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	১. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে। ২. প্রডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে। ৩. ত্রুটিযুক্ত ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পৃথক করতে এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট করতে সক্ষম হয়েছে। ৪. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস মুছে ফেলতে এবং নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, রাবার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ডিভাইস
বিষয়বস্তু	১. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস পরিস্কার করা। ২. প্রডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার করা। ৩. ত্রুটিযুক্ত ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পৃথক করা হয় এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট প্রদান। ৪. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস মুছে নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ।
এক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন।
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৪: ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে।

এই শিখনফল অর্জনের লক্ষ্যে শিখনফলে অন্তর্ভুক্ত বিষয়বস্তু এবং পারফরম্যান্স ক্রাইটেরিয়া অর্জনের জন্য নিম্নলিখিত কার্যক্রমগুলো পর্যায়ক্রমে সম্পাদন করুন। কার্যক্রমগুলোর জন্য বর্ণিত রিসোর্সসমূহ ব্যবহার করুন।

শিখন কার্যক্রম (Learning Activities)	**উপকরণ / বিশেষ নির্দেশনা (Resources / Special instructions)**
১. প্রশিক্ষার্থীগন কোন শিক্ষা উপকরন ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষনার্থীদের “ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারা” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন।
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ৪: ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে।
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেল্ফ-চেক শিট ৪-এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। উত্তরপত্র ৪-এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৪. জব/টাস্ক শিট ও স্পেসিফিকেশন শিট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৪. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শিট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন জব শিট ৪.৪: ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন।

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৪: ইকুইপমেন্ট ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে।

শিখন উদ্দেশ্য (Learning Objective): এই ইনফরমেশন শীট পড়ে শিক্ষার্থীগণ নিম্নোক্ত বিষয়গুলো ব্যখ্যা করতে, বর্ণনা করতে ও তথ্যগুলো কাজে প্রয়োগ করতে পারবে।

৪.১ ইকুইপমেন্ট এবং ইউটেনসিলস পরিষ্কার করা।

৪.২ প্রোডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার করা।

৪.৩ ত্রুটিযুক্ত ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস পৃথক করতে এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট প্রদান।

৪.৪ ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস মুছে নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ।

৪.১ ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস পরিষ্কার করা

পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা

পরিষ্কার করা হল রান্নাঘরে যে দৃশ্যমান ময়লা, ধুলো এবং অন্যান্য সয়েল অপসারণের প্রক্রিয়া। পরিচ্ছন্নতা খাদ্য প্রস্তুতি এবং সার্ভিস এলাকায় স্বাস্থ্যবিধির মান বজায় রাখার চাবিকাঠি।

সরঞ্জাম পরিষ্কারের সময় যা অবশ্যই মনে রাখতে হবে

- খাবার স্পর্শ করে এমন প্রতিটি যন্ত্রপাতি ধুয়ে পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ করা।
- প্রতিবার ব্যবহারের পরে সরঞ্জাম পরিষ্কার ও স্যানিটাইজ করা।
- যখনই ক্রস কন্টামিনেশন করার সম্ভাবনা থাকে তখনই পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ করা।
- প্রতিদিন কাজের শুরু এবং শেষে স্যানিটাইজ করা।
- কর্মক্ষেত্রে ময়লা দেখামাত্র যত তাড়াতাড়ি সম্ভব পরিষ্কার করা।
- কাউন্টার টেবিল এবং সরঞ্জাম পরিষ্কার করার জন্য কাপড় ব্যবহার করা। (১ চা চামচ ব্লিচিং + ১ গ্যালন পানিযুক্ত স্যানিটাইজার দ্বারা কাপড় ভিজিয়ে নিতে হবে)

যন্ত্রপাতি দীর্ঘদিন ব্যবহার উপযোগী এবং এদের ব্যবহারকাল নিশ্চিত করার জন্য অবশ্যই পরিস্কার ও সঠিকভাবে যত্ন নেওয়া উচিত। কাজের সুবিধার ও দুর্ঘটনা হ্রাস করার জন্য নিয়মিত যন্ত্রপাতি পরিস্কার ও রক্ষণাবেক্ষণ করা প্রয়োজন।

পরিস্কারের নীতিগুলো হলো

- **শুকনো পরিস্কারঃ** এক্ষেত্রে শুকনো অপদ্রব্য, দৃশ্যমান বস্তু ইত্যাদি অপসারন করা হয়।
- **প্রি রিনজ বা প্রাথমিক ধৌতকরনঃ** দৃশ্যমান বস্তু মুক্ত না হওয়া পর্যন্ত পৃষ্ঠগুলি ধুয়ে ফেলা হয়।
- **ওয়াশ বা ধোয়া (সাবান ও স্ক্রাব):** সঠিক ডিটারজেন্ট ও সঠিক তাপমাত্রার প্রয়োজনীয় পানি ব্যবহার করা হয় এবং যন্ত্রপাতি স্ক্রাব করে নিতে হয়।
- **পোস্ট রিনজঃ** সমস্ত দৃশ্যমান ডিটারজেন্ট এবং অবশিষ্ট অপদ্রব্য ধুয়ে ফেলতে হয়।
- **পর্যবেক্ষণ বা পরিদর্শনঃ** সংযোগ স্থল ও অন্যান্য দূষণের জায়গাগুলো ভালোভবে দেখতে হয় যাতে ডিটারজেন্ট ও ময়লা মুক্ত থাকে। (ধাপ ক থেকে ঘ পর্যন্ত আবার করা উচিত কিন যাচাই করা হয়।)
- **সেনিটাইজঃ** যন্ত্রপাতির পৃষ্ঠে নির্দেশাবলী অনুসারে রাসায়নিক সেনিটাইজ স্প্রে করতে হয়।
- **শুকানোঃ** যন্ত্রপাতি গুলো শুকানোর জন্য পর্যাপ্ত সময় দিতে হয় এবং শুষ্ককরণ নিশ্চিত করতে হয়।
- **যাচাইকরনঃ** ক্লিনিং সঠিকভাবে করা হয়েছে কিনা তা যাচাই করা হয়।

ক্লিনিং এজেন্ট:

ক্লিনিং এজেন্টের মধ্যে রয়েছে-

ক. ডিটারজেন্ট
খ. লিকুইড
গ. সাবান
ঘ. ব্লিচ

স্যানিটাইজিং

স্যানিটাইজিং হল ব্যাকটেরিয়ার পরিমাণ হ্রাস করে কিন্তু ব্যাকটেরিয়াকে একদম মেরে ফেলতে বা ধ্বংস করতে পারে না।

স্যানিটাইজিং এজেন্ট

ক্লোরিন (Chlorine), হাইড্রোজেন পারঅক্সাইড (Hydrogen peroxide), পেরোক্সাইসেটিক অ্যাসিড (Peroxyacetic acid), অ্যানিওনিক অ্যাসিড (Anionic acid), ভিনেগার বা লেবুর রস এবং বেকিং সোডা ইত্যাদি।

ইউটেনসিলস এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ করার ৬ টি ধাপ:

ধাপ-১. **প্রি ক্লিনিং:** প্রি ক্লিনিংয়ে হালকা ও ভারী অপদ্রব্য অপসারণ করা।

ধাপ-২. **ক্লিনিং:** ময়লা বা গ্রিজ অপসারণ করতে পানি, ডিটারজেন্ট ব্যবহার করা হয় এবং সাথে উপযুক্ত কাপড় বা ব্রাশ ব্যবহার করা।

ধাপ-৩. **রিন্স বা ডুবানো :** পানি দিয়ে ডিটারজেন্ট বা ময়লাগুলো অপসারণ করা।

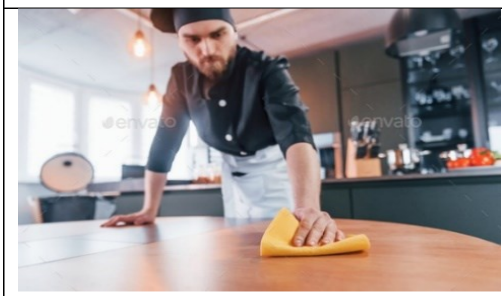
ধাপ-৪. **জীবাণু মুক্তকরণ:** খাদ্য এবং তৈজসপত্র জীবাণুমুক্ত করা। (গরম পানি (৮২ডিগ্রি সে.) দ্বারা বা বিভিন্ন ধরনের স্যানিটাইজার দ্বারা জীবাণুমুক্ত করা।)

ধাপ-৫. **চূড়ান্ত রিন্স:** কেমিক্যাল-এর অবশিষ্ট অংশগুলো অপসারণ করা।

ধাপ-৬. **শুষ্ককরণ:** বাতাস দ্বারা শুষ্ক করা। (সাধারণত কৃত্রিম বাতাসের ব্যবস্থা করা হয়)।

৪.২ প্রোডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার করা

প্রোডাকশন এরিয়া সব সময় পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন রাখতে হবে। নিম্নে কিচেন এরিয়ার কোন অংশগুলো কিভাবে পরিষ্কার করতে হবে কিচেন হাইজিন মেইনটেইন করার জন্য তা বর্ণিত হল:

 রান্নাঘরের ওয়াল	১/২ কাপ সাদা ভিনেগার, ১/৪ কাপ বেকিং সোডা এবং ১ বালতি গরম পানির একটি মিশ্রণ তৈরি করুন। একটি স্পঞ্জ বা একটি নরম কাপড় ব্যবহার করে, আলতো করে দেয়াল ঘষুন। পরিষ্কার পানি দিয়ে ধুয়ে ফেলুন এবং শুকিয়ে নিন।
 ফ্লোর	প্রথমে, ঝাড়ু দিয়ে মেঝেটি পরিষ্কার করুন, নিশ্চিত করুন যে আপনি যন্ত্রপাতি এবং কোনাগুলি পর্যন্ত পরিষ্কার করছেন। তারপর, আপনার বালতিতে পানি নিবেন। এরপর আপনি যদি মেঝেতে চর্বিযুক্ত বা আঠালো দাগ লক্ষ্য করেন তবে ডিশ ডিটারজেন্ট পানিতে দিবেন। স্পঞ্জ বা মেঝে মুছে নিন এবং ঘন ঘন ধুয়ে ফেলুন।
 ড্রেইনেজ সিস্টেম	কমপক্ষে দশ মিনিটের জন্য ড্রেনের নিচে ফুটানো পানি দিতে থাকুন।
 **কাজের টেবিল**	তেল এবং শুকনো খাবারের দাগ উঠানোর জন্য একটি সাবান মিশ্রণ দিয়ে টেবিলটি মুছুন। অবশিষ্ট ডিটারজেন্ট বা সাবান মুছে ফেলতে গরম পানি দিয়ে টেবিলটি ধুয়ে ফেলুন। পরিষ্কার টেবিলে স্যানিটাইজার লাগান এবং স্যানিটাইজারকে কিছু সময়ের জন্য টেবিলের সংস্পর্শে থাকতে দিন। স্যানিটাইজারকে স্বাভাবিকভাবে বাতাসে শুকাতে দিন।

 রান্নাঘরের তাক	উপর থেকে শুরু করুন এবং একটি ভাল ক্লিনার বা গরম পানি এবং প্লেট ধোয়ার তরল সহ একটি মাইক্রোফাইবার কাপড় ব্যবহার করে আপনার ক্যাবিনেটের পাশ এবং তাকগুলি পরিষ্কার করুন। আপনার আলমারির ভিতরের অংশ শুকিয়ে যাওয়ার সময়, আপনি আপনার কাউন্টারটপে যে আইটেমগুলি সেট করেছেন তা একটি তাজা মাইক্রোফাইবার কাপড় বা একটি কাগজের তোয়ালে দিয়ে মুছুন।
 কিচেন হুড	হুড থেকে ফিল্টারগুলি সরান। রেঞ্জ হুড থেকে সাবধানে ফিল্টারটি বের করুন। ফুটন্ত পানি, বেকিং সোডা এবং ডিশ ওয়াশিং দিয়ে ধুতে হবে। পানিতে চর্বিযুক্ত ফিল্টার ভালো করে ডোবাতে হবে। ফিল্টার স্ক্রাব করুন। শুঁকাতে দিন।
 ওভেন	প্রায় ১/২ কাপ বেকিং সোডা মেশান যাতে ছড়িয়ে দেওয়া যায় এমন পেস্ট তৈরি করা যায়। আপনি বেকিং সোডায় একবারে পানি না দিয়ে সামান্য গরম পানি যোগ করুন। নিয়মিত পেইন্টব্রাশ ব্যবহার করে ওভেনের ভিতরে পেস্টটি লাগান। এভাবে মুছে নিন।
 কিচেন সিঙ্ক	রান্নাঘরের সিঙ্ক স্ক্রাব করুন এবং ধুয়ে ফেলুন। একটি সাবান-ডিসপেন্সিং ব্রাশ দিয়ে আপনার সিঙ্ককে একটি ভাল স্ক্রাব দিন। এটি জীবাণুমুক্ত করুন।
 সিলিং ও লাইটস	একটি স্প্রে বোতলে ১ কাপ গরম পানি, ৪ ফোঁটা লিকুইড ডিশ ডিটারজেন্ট এবং ২ টেবিল চামচ সাদা ভিনেগার একত্রিত করুন। এরপর প্রতিটি লাইট এবং সিলিং পরিষ্কার করে নিতে হবে।

স্টোর ও কেবিনেট	স্টোর রুম এবং আলমারি/ক্যাবিনেট ধুয়ে শুকিয়ে নিন। গরম সাবান পানি বা সাদা ভিনেগার, প্রায় এক ভাগ ভিনেগার এবং দুই ভাগ গরম পানি দিয়ে মিশিয়ে আলমারি এবং ড্রয়ারের ভিতর মুছুন।
স্টোভ পরিষ্কার	প্রায় ১/২ কাপ বেকিং সোডা মেশান যাতে ছড়িয়ে দেওয়া যায় এমন পেস্ট তৈরি করা যায়। আপনি বেকিং সোডায় একবারে পানি না দিয়ে সামান্য গরম পানি যোগ করুন। আপনার চুলার আকারের উপর নির্ভর করে আপনাকে আরও পেস্ট তৈরি করতে হতে পারে। এবার পরিষ্কার করুন।

পোকামাকড় ও কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণের পদ্ধতি

ক. জানালা ও দরজায় ফ্লাই স্ক্রিন ব্যবহার করুন।
খ. দরজা-জানালা বন্ধ রাখুন।
গ. সম্ভাব্য প্রবেশ পথ খুঁজে পেতে নিয়মিত চেক করুন।
ঘ. সব সময় বিনের উপর শক্তভাবে ঢাকনা লাগিয়ে রাখুন।
ঙ. প্রবেশ রোধ করতে কিক প্লেট/ব্রিস্টল স্ট্রিপ ইনস্টল করুন।
চ. কাজের শেষে পরিষ্কার করুন, পরিষ্কার করার সময়সূচী অনুসরণ করে।
ছ. টোপ বাক্স ইনস্টল করার জন্য একটি কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ ঠিকাদার ব্যবহার করুন।
জ. বাইরের ময়লা স্থান পরিষ্কার এবং পরিপাটি রাখুন।

৪.৩ ত্রুটিযুক্ত ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস পৃথক করা হয় এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট প্রদান

- রুটিন চেকের সময় কোনো ভাঙা, ক্ষতিগ্রস্থ বা ত্রুটিপূর্ণ আইটেম খুজে বের করুন।
- দুর্ঘটনা রোধ করতে অবিলম্বে পরিষেবা থেকে ত্রুটিপূর্ণ আইটেমটি সরিয়ে ফেলুন। (আপনি আপনার সুপারভাইজারদের ক্ষতির রিপোর্ট না করা পর্যন্ত আপনার আইটেমগুলি ফেলে দেয়া উচিত নয়। কোন

জিনিস ভেঙ্গে গেলে খালি হাতে তা ধরবেন না এতে আপনি নিজের হাত কেটে ফেলতে পারেন বা আপনার আঙ্গুলের মধ্যে ছোট কোন অংশ ফুটে যেতে পারে।)

- আইটেমটিতে কী ত্রুটি আছে, এটি কোথায় অবস্থিত তা নোট করুন এবং সম্ভব হলে ফোটো তুলুন।
- যদি আইটেমটি ঠিক করার প্রয়োজন হয়, তাহলে সমস্ত প্রাসঙ্গিক তথ্য সহ রক্ষণাবেক্ষণ বিভাগে রিপোর্ট করুন।
- আপনার সুপারভাইজার বা ম্যানেজারকে সমস্যা সম্পর্কে জানান এবং তাদের বিশদ বিবরণ দিন।
- নিশ্চিত করুন যে আইটেমটি কার্যক্রমে ফিরে এসেছে এবং আপনার রেকর্ড আপডেট করুন।

৪.৪ ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস মুছে নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ।

ক. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস যতটা সম্ভব পরিষ্কার এবং শুকনো করে মুছে রাখা।

খ. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস সুশৃঙ্খল ও সংগঠিতভাবে সাজিয়ে রাখা ।

গ. ক্রমাগত পরিষ্কার অবস্থায় সরঞ্জাম বা যন্ত্রপাতি রাখা এবং একটি সুন্দর সাজানো ও গোছানো কর্মক্ষেত্র তৈরি করা ।

ঘ. যতবার সম্ভব আপনার সরঞ্জাম পরিষ্কার করুন।

ঙ. নিয়মিত ভাবে উপরের সব গুলো পয়েন্টে পর্যবেক্ষণ করতে হবে এবং সবগুলো নিয়ম ধরে রাখতে হবে।

চ. আপনার সরঞ্জামগুলি যখন এটি দীর্ঘ সময়ের জন্য রেখে দেওয়া হয় তখন ঢেকে রাখুন।

সেলফ চেক শিট (Self-Check Sheet)-8 ইকুইপমেন্ট ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে।

প্রশিক্ষণার্থীদের জন্য নির্দেশনা:- উপরোক্ত ইনফরমেশন শীট পাঠ করে নিচের প্রশ্নগুলোর উত্তর লিখুন-

সংক্ষিপ্ত প্রশ্নঃ

১. **পরিস্কারের নীতিগুলো কি কি?**
উত্তরঃ

২. **ইউটেনসিলস এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ করার ৬ টি ধাপ লিখুন?**
উত্তরঃ

৩. **পোকামাকড় ও কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতিগুলো কি কি?**
উত্তরঃ

উত্তর পত্র (Answer Key)- ৪ ইকুইপমেন্ট ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করতে পারবে।

১. **পরিস্কারের নীতিগুলো কি কি?**

উত্তরঃ

পরিস্কারের নীতিগুলো হলো

- **শুকনো পরিস্কারঃ** এক্ষেত্রে শুকনো অপদ্রব্য, দৃশ্যমান বস্তু ইত্যাদি অপসারন করা হয়।
- **প্রি রিনজ বা প্রাথমিক ধৌতকরনঃ** দৃশ্যমান বস্তু মুক্ত না হওয়া পর্যন্ত পৃষ্ঠগুলি ধুয়ে ফেলা হয়।
- **ওয়াশ বা ধোয়া (সাবান ও স্ক্রাব):**সঠিক ডিটারজেন্ট ও সঠিক তাপমাত্রার প্রয়োজনীয় পানি ব্যবহার করা হয় এবং যন্ত্রপাতি স্ক্রাব করে নিতে হয়।
- **পোস্ট রিনজঃ** সমস্ত দৃশ্যমান ডিটারজেন্ট এবং অবশিষ্ট অপদ্রব্য ধুয়ে ফেলতে হয়।
- **পর্যবেক্ষণ বা পরিদর্শনঃ** সংযোগ স্থল ও অন্যান্য দূষণের জায়গাগুলো ভালোভবে দেখতে হয় যাতে ডিটারজেন্ট ও ময়লা মুক্ত থাকে। (ধাপ ক থেকে ঘ পর্যন্ত আবার করা উচিত কিন যাচাই করা হয়।)
- **সেনিটাইজঃ** যন্ত্রপাতির পৃষ্ঠে নির্দেশাবলী অনুসারে রাসায়নিক সেনিটাইজ স্প্রে করতে হয়।
- **শুকানোঃ** যন্ত্রপাতি গুলো শুকানোর জন্য পর্যাপ্ত সময় দিতে হয় এবং শুষ্ককরণ নিশ্চিত করতে হয়।
- **যাচাইকরনঃ** ক্লিনিং সঠিকভাবে করা হয়েছে কিনা তা যাচাই করা হয়।

২. **ইউটেনসিলস এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ করার ৬ টি ধাপ লিখুন?**

উত্তরঃ ধাপ-১. **প্রি ক্লিনিং:** প্রি ক্লিনিংয়ে হালকা ও ভারী অপদ্রব্য অপসারণ করা।

ধাপ-২. **ক্লিনিং:** ময়লা বা গ্রিজ অপসারণ করতে পানি, ডিটারজেন্ট ব্যবহার করা হয় এবং সাথে উপযুক্ত কাপড় বা ব্রাশ ব্যবহার করা।

ধাপ-৩. **রিন্স বা ডুবানো :** পানি দিয়ে ডিটারজেন্ট বা ময়লাগুলো অপসারণ করা।

ধাপ-৪. **জীবাণু মুক্তকরণ:** খাদ্য এবং তৈজসপত্র জীবাণুমুক্ত করা। (গরম পানি (৮২ডিগ্রি সে.) দ্বারা বা বিভিন্ন ধরনের স্যানিটাইজার দ্বারা জীবাণুমুক্ত করা।)

ধাপ-৫. **চূড়ান্ত রিন্স:** কেমিক্যাল-এর অবশিষ্ট অংশগুলো অপসারণ করা।

ধাপ-৬. **শুষ্ককরণ:** বাতাস দ্বারা শুষ্ক করা। (সাধারণত কৃত্রিম বাতাসের ব্যবস্থা করা হয়)।

৩. **পোকামাকড় ও কীটপতঙ্গা নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতিগুলো কি কি?**

উত্তরঃ

ক. জানালা ও দরজায় ফ্লাই স্ক্রিন ব্যবহার করুন।

খ. দরজা-জানালা বন্ধ রাখুন।

গ. সব সময় বিনের উপর শক্তভাবে ঢাকনা লাগিয়ে রাখুন।

ঘ. প্রবেশ রোধ করতে কিক প্লেট/ব্রিস্টল স্ট্রিপ ইনস্টল করুন।

ঙ. কাজের শেষে পরিষ্কার করুন, পরিষ্কার করার সময়সূচী অনুসরণ করে।

চ. টোপ বাক্স ইনস্টল করার জন্য একটি কীটপতঙ্গা নিয়ন্ত্রণ ঠিকাদার ব্যবহার করুন।

ছ. বাইরের ময়লা স্থান পরিষ্কার এবং পরিপাটি রাখুন।

জব শিটঃ ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন।

জবের নামঃ ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করা।

কাজের ধারা

১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ ও পরিধান করুন।

২. প্রয়োজনে আগে ভিজিয়ে রাখুন।

৩. সঠিক ক্লিনার দিয়ে আইটেমগুলি ধুয়ে ফেলুন।

৪. অতিরিক্ত ক্লিনার ধুয়ে ফেলার জন্য গরম পানি ব্যবহার করে আইটেমগুলি ধুয়ে ফেলতে হবে।

৫. বিভিন্ন ধরনের সেনিটাইজিং এজেন্ট রয়েছে যা ব্যবহার করে পরিষ্কার আইটেমগুলিকে স্যানিটাইজ করতে হবে।

৬. এ পর্যায়ে জিনিসপত্র শুকানোর জন্য তোয়ালে ব্যবহার করে শুকিয়ে রাখতে হবে।

৭. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস সুশৃঙ্খল ও সংগঠিতভাবে সাজিয়ে রাখা ।

৮. ক্রমাগত পরিষ্কার অবস্থায় সরঞ্জাম বা যন্ত্রপাতি রাখা এবং একটি সুন্দর সাজানো ও গোছানো কর্মক্ষেত্র তৈরি করা।

৯. যতবার সম্ভব আপনার সরঞ্জাম পরিষ্কার করুন।

১০. নিয়মিত ভাবে উপরের সব গুলো পয়েন্টে পর্যবেক্ষণ করতে হবে এবং সবগুলো নিয়ম ধরে রাখতে হবে ।

১১. আপনার সরঞ্জামগুলি যখন এটি দীর্ঘ সময়ের জন্য রেখে দেওয়া হয় তখন ঢেকে রাখুন।

স্পেসিফিকেশণ শিটঃ ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন।

জবের নামঃ ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করা।

কাজের জন্য শর্তঃ

১. সেনিটাইজিং এজেন্ট ব্যবহারের পুর্বে হাতে গ্লাভস পরতে হবে।
২. মুখে মাস্ক অবশ্যই পরতে হবে।
৩. ক্লিনার ধুয়ে ফেলার জন্য গরম পানি ব্যবহার করতে হবে।

প্রয়োজনীয় পিপিই

ক্রমিক নং	পিপিই এর নাম	স্পেসিফিকেশন	একক	পরিমাণ
১.	শেফ ক্যাপ	স্ট্যার্ন্ডাড অনুযায়ী	সংখ্যা	০১
২.	এ্যাপ্রোন	স্ট্যার্ন্ডাড অনুযায়ী	সংখ্যা	০১
৩.	শেফ	স্ট্যার্ন্ডাড অনুযায়ী	সংখ্যা	০১
৪.	কিচেন টাওয়াল	স্ট্যার্ন্ডাড অনুযায়ী	সংখ্যা	০১
৫.	সু	স্ট্যার্ন্ডাড অনুযায়ী	জোড়া	০১
৬.	রাবার হ্যান্ড গ্লোভস	স্ট্যার্ন্ডাড অনুযায়ী	জোড়া	০১

প্রয়োজনীয় সরঞ্জাম ও উপাদান

ক্রমিক নং	টুলস এর নাম	স্পেসিফিকেশন	একক	পরিমাণ
১.	লিকুইড ক্লিনার	স্ট্যান্ডার্ড অনুযায়ী	সংখ্যা	০১
২.	কিচেন টাওয়াল	স্ট্যান্ডার্ড অনুযায়ী	সংখ্যা	০১
৩.	মাজুনি/ব্রাশ	স্ট্যান্ডার্ড অনুযায়ী	সংখ্যা	০১
৪.	গরম পানি	স্ট্যান্ডার্ড অনুযায়ী		প্রয়োজন অনুযায়ী

দক্ষতা পর্যালোচনা (Review of Competency)

প্রশিক্ষণার্থীর জন্য নির্দেশনা: প্রশিক্ষণার্থী নিম্নোক্ত দক্ষতা প্রমাণ করতে সক্ষম হলে নিজেই কর্মদক্ষতা মূল্যায়ন করবে এবং সক্ষম হলে **"হ্যাঁ"** এবং সক্ষমতা অর্জিত না হলে **"না"** বোধক ঘরে টিকচিহ্ন দিন।		
কর্মদক্ষতা মূল্যায়নের মানদন্ড	**হ্যাঁ**	**না**
পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ করতে এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার করতে পারবে।		
প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন করতে পারবে।		
বেভারেজ বর্ণনা করতে পারবে।		
বেভারেজগুলোর জন্য উপাদানগুলো নির্বাচন করতে পারবে।		
বেভারেজ প্রস্তুত করার পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মেইন্টেইন করতে পারবে।		
মেনু অনুযায়ী বেভারেজ প্রস্তুত করতে পারবে।		
মৌলিক বেভারেজ থেকে ডেরিভেশন তৈরি করতে পারবে।		
পানীয়ের স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা পরীক্ষা এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী বিচ্যুতিগুলো সনাক্ত এবং সংশোধন করতে পারবে।		
স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলতে পারবে।		
বিভিন্ন স্টোরেজ অঞ্চলে তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস বজায় রাখতে পারবে।		
বেভারেজগুলো মান অনুযায়ী অপটিমাম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করতে পারবে।		
বেভারেজগুলো যথাযথ মানের জন্য পুনর্গঠন করতে পারবে।		
ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী পরিষ্কার করতে পারবে।		
প্রোডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার করতে পারবে।		
ত্রুটিযুক্ত ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পৃথক করতে এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট করতে পারবে।		
ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস মুছে ফেলতে এবং নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ করতে পারবে।		

আমি (প্রশিক্ষণার্থী) এখন আমার আনুষ্ঠানিক যোগ্যতা মূল্যায়ন করতে নিজেকে প্রস্তুত বোধ করছি।

স্বাক্ষর ও তারিখঃ

প্রশিক্ষকের স্বাক্ষর ও তারিখঃ

সিবিএলএম প্রণয়ন (Development of CBLM)

‘বেভারেজ প্রস্তুত’ (অকুপেশন: ফুড এন্ড বেভারেজ প্রোডাকশন লেভেল-০৩) শীর্ষক কম্পিটেন্সি বেজড লার্নিং ম্যাটেরিয়াল (সিবিএলএম)-টি জাতীয় দক্ষতা সনদায়নের নিমিত্ত জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ কর্তৃক সিমেক সিস্টেম, ইসিএফ কনসালটেন্সি এবং সিমেক ইনস্টিটিউট অফ টেকনোলোজি (যৌথ উদ্যোগ প্রতিষ্ঠান) এর সহায়তায় প্যাকেজ SD-9B (তারিখ: ১৫ জানুয়ারী ২০২৪) প্রকল্পের অধীনে ২০২৪ সনের জুন মাসে প্রণয়ন করা হয়েছে।

ক্রমিক নং	নাম ও ঠিকানা	পদবী	মোবাইল নং ও ইমেইল
০১	অনামিকা আক্তার	লেখক	০১৭১১-১৮৫৪৬১
০২	শ্রাবণী সরকার	সম্পাদক	০১৯১৪-৪৩৪০৩৯
০৩	ইঞ্জি: মো: জুয়েল পারভেজ	কো-অর্ডিনেটর	০১৭৩৭-২৭৮৯০৬
০৪	মোঃ মোফাজ্জেল হোসেন	রিভিউয়ার	০১৭২২-৮৭৫৫৩৯

রেফারেন্স

1. https://bn.m.wikipedia.org/wiki/%E0%A6%9A%E0%A6%BE
2. https://bn.m.wikipedia.org/wiki/%E0%A6%95%E0%A6%AB%E0%A6%BF
3. https://procoolmfg.com/optimal-temperature-for-drinking-wine-beer-coffee-and-other-beverages/
4. https://fruitprocessingmachine.com/reconstituted-milk-processing/
5. https://www.cleanipedia.com/ph/kitchen-cleaning/a-guide-to-cleaning-and-sanitizing-kitchen-tools-and-equipment.html?fbclid=IwAR2uZ2MtNUfvyzkvW3z4DahjNCucvRke76UEdxbRY6gDeQWiYUNs7apeYJc#:~:text=Clean%20your%20kitchen%20utensils%20in%20hot%20water%20with%20an%20antibacterial%20detergent.&text=When%20sanitizing%20kitchen%20tools%20and,solution%20of%20bleach%20and%20water.&text=Store%20your%20tools%20in%20a,to%20keep%20the%20germs%20away
6. https://en.m.wikipedia.org/wiki/Hygiene
7. https://humanitarianglobal.com/types-of-hygiene/
8. Photo credit goes to Google and Pininterest.