কম্পিটেন্সি বেজড লার্নিং ম্যাটেরিয়ালস (সিবিএলএম)

ফুড অ্যান্ড বেভারেজ প্রোডাকশন

লেভেল - ০৩

মডিউল শিরোনামঃ ডেজার্ট প্রস্তুত

Module: Preparing Desserts

মডিউল কোড: CBLM-OU-TH-FBP-07-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।

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

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

এনএসডিএ স্বীকৃত দেশের সকল সরকারি-বেসরকারি-এনজিও প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানে ফুড এন্ড বেভারেজ প্রডাকশন লেভেল-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 মডিউল সফলভাবে শেষ করলে আপনি **ডেজার্ট প্রস্তুত** মৌলিক জ্ঞান অর্জন করতে পারবেন। এটি বিশেষত ডেজার্ট আইটেম এবং উপাদান গুলো সনাক্তকরণ, ডেজার্ট আইটেমগুলো প্রস্তুত করা, ডেজার্ট আইটেম গুলো স্টোর করা এবং ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস ও টুলস পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণের কাজগুলো অন্তর্ভুক্ত করে।

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 শীট' এ উল্লেখিত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। শিখন গাইডের তথ্যপত্রটি অনুসরণ করে 'সেলফ চেক শিট' সমাপ্ত করুন। 'সেলফ চেক' শীটে দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর সঠিক হয়েছে কি না তা জানার জন্য 'উত্তর পত্র' দেখুন।

জব শীটে 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 i

সক্ষমতাভিত্তিক শিখন উপকরণ ব্যবহার নির্দেশিকা v

মডিউল কন্টেন্ট ৩

শিখনফল (Learning Outcome)- ১: ডেজার্টগুলো সনাক্ত করতে পারবে........ ৪

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities)- ১ : ডেজার্ট গুলো শনাক্ত করতে পারবে........ ৭

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet)- ১: ডেজার্ট গুলো শনাক্ত করতে পারবে........ ৮

সেলফ চেক (Self Check)- ১: ডেজার্ট গুলো শনাক্ত করতে পারবে ২০

উত্তরপত্র (Answer Key)- ১: ডেজার্ট গুলো শনাক্ত করতে পারবে ২১

আক্টিভিটি শিট (Activity Sheet)- ১.১: প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন করুন ২৩

আক্টিভিটি শিট (Activity Sheet)- ১.২: রেসিপি অনুযায়ী মিষ্টান্নের জন্য উপকরণ নির্বাচন করুন........ ২৫

শিখনফল (Learning Outcome)-২: ডেজার্ট প্রস্তুত করতে পারবে........ ২৬

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities)- ২: ডেজার্ট প্রস্তুত করতে পারবে........ ২৮

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet)- ২: ডেজার্ট প্রস্তুত করতে পারবে........ ২৯

সেলফ চেক (Self-Check)-২: ডেজার্ট প্রস্তুত করতে পারবে ৪৮

উত্তর পত্র (Answer Key)- ২: ডেজার্ট প্রস্তুত করতে পারবে ৪৯

অ্যাক্টিভিটি শিট (Activity Sheet)- ২.১: রিকোইয়ার্ড মেনুর উপর ভিত্তি করে ক্লাসিক্যাল এবং সমসাময়িক রেসিপি থেকে ডেজার্ট গুলো প্রস্তুত করতে পারা ৫০

স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet)- ২.১: রিকোইয়ার্ড মেনুর উপর ভিত্তি করে ক্লাসিক্যাল এবং সমসাময়িক রেসিপি থেকে ডেজার্ট গুলো প্রস্তুত করতে পারা........ ৫১

অ্যাক্টিভিটি (Activity Sheet) - ২.২ : ডেজার্ট গুলো স্বাদ, রং এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ণ করা........ ৫২

অ্যাক্টিভিটি (Activity Sheet)- ২.৩: ত্রুটিগুলো চিহ্নিত এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী সংশোধন করুন........ ৫৩

শিখনফল (Learning Outcome)- ৩: ডেজার্ট স্টোর করতে পারবে ৫৪

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৩ : ডেজার্ট স্টোর করতে পারবে........ ৫৫

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৩: ডেজার্ট স্টোর করতে পারবে........ ৫৬

সেলফ চেক (Self-Check)-৩: ডেজার্ট স্টোর করতে পারবে ৫৯

উত্তর পত্র (Answer Key)- ৩: ডেজার্ট স্টোর করতে পারবে ৬০

অ্যাক্টিভিটি (Activity Sheet)- ৩.১: ডেজার্ট গুলো মান অনুযায়ী সর্বোত্তম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করুন........ ৬১

শিখনফল (Learning Outcome)- ৪: ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করতে পারবে........ ৬২

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities)-৪: ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করতে পারবে........ ৬৩

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৪: ইকুইপমেন্ট ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে........ ৬৪

সেলফ চেক (Self-Check)-৪: ইকুইপমেন্ট ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করতে পারবে........ ৬৯

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

জব শিট (Job Sheet) ৪.১: ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন........................৭১
স্পেসিফিকেশণ শিট (Specification Sheet)-৪.১: ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন৭২
দক্ষতা পর্যালোচনা (Review of Competency) ৭৩
রেফারেন্স ৭৫

মডিউল কন্টেন্ট

ইউ ও সি শিরোনাম	ডেজার্ট প্রস্তুত কর (Prepare Desserts)
ইউ ও সি কোড	OU-TH-FBP-07-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	ডেজার্ট প্রস্তুত
মডিউলের বর্ণনা	এই মডিউলটি ডেজার্ট প্রস্তুত করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান দক্ষতা মনোভাব কে অন্তর্ভুক্ত রয়েছে। এটি বিশেষত ডেজার্ট আইটেম এবং উপাদানগুলো সনাক্তকরণ ডেজার্ট আইটেম গুলো প্রস্তুত করা ডেজার্ট আইটেমগুলো স্টোর করা এবং ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস পরিষ্কার রক্ষণাবেক্ষণ এর কাজগুলো অন্তর্ভুক্ত করা।
নমিনাল সময়	৪০ ঘন্টা
শিখনফল	১। ডেজার্ট গুলো শনাক্ত করতে পারবে। ২। ডেজার্ট প্রস্তুত করতে পারবে। ৩। ডেজার্ট স্টোর করতে পারবে। ৪। ইকুইপমেন্ট ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং স্টোর করতে পারবে। ৫। ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট ক্রাইটেরিয়া: (Assessment Criteria)

১. পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ করা হয় এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে।
২. প্রযোজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে।
৩. ডেজার্টগুলো বর্ণনা করতে সক্ষম হয়েছে।
৪. রেসিপি অনুযায়ী মিষ্টান্নের জন্য উপকরণ নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে।
৫. ডেজার্ট প্রস্তুত করার পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মেইন্টেইন করতে সক্ষম হয়েছে।
৬. রিকয়ারড মেনুর উপর ভিত্তি করে ক্লাসিক্যাল এবং সমসাময়িক রেসিপি থেকে ডেজার্টগুলো প্রস্তুত করতে সক্ষম হয়েছে।
৭. ডেজার্ট থেকে ডেরিভেশন তৈরি করতে সক্ষম হয়েছে।
৮. রিকোয়ারমেন্ট অনুযাযী থিকিনিং এজেন্ট ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে।
৯. ডেজার্টগুলোর স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন করতে সক্ষম হয়েছে।
১০. ত্রুটিগুলো চিহ্নিত এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী সংশোধন করতে সক্ষম হয়েছে।
১১. স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলতে সক্ষম হয়েছে।
১২. বিভিন্ন স্টোরেজ এরিয়ায় তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস বজায় রাখতে সক্ষম হয়েছে।
১৩. ডেজার্টগুলো মান অনুযাযী সর্বোত্তম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে।
১৪. ডেজার্টগুলো ধারাবাহিকতার উপযুক্ত মানের জন্য পুনর্গঠন করতে সক্ষম হয়েছে।
১৫. ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে।
১৬. প্রডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে।
১৭. ত্রুটিযুক্ত ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পৃথক করতে এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে। রিপোর্ট করতে সক্ষম হয়েছে।
১৮. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে।

শিখনফল (Learning Outcome)- ১: ডেজার্টগুলো সনাক্ত করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	১. পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ করা হয় এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে। ২. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন করতে সক্ষম হয়েছে। ৩. ডেজার্টগুলো বর্ণনা করতে সক্ষম হয়েছে। ৪. রেসিপি অনুযায়ী মিষ্টান্নের জন্য উপকরণ 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 ডিভাইস
বিষয়বস্তু	১. পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ করা হয় এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার ২. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন - Working table (ওয়ার্কিং টেবিল) - Knives/Chopper (ছুরি) - Chopping board (চপিং বোর্ড) - Sauce pan (সস প্যান) - Fry pan (ফ্রাই প্যান) - Flat Iron Pan (ফ্ল্যাট আইরন প্যান) - Sauce Bowl with lid (ঢাকনা সহ বাঁটি) - Wooden spoon (কাঠের চামচ) - Strainer (স্ট্রেইনার) - Spider spoon (স্পাইডার স্পুন) - Whisk (হুইস্ক) - Sauce ladle (সস ল্যাডল) - Blender machine (ব্লেন্ডার মেশিন) - Sauce gun (সস ডিসপেনসার) - Cooking filter (ওয়েল ফিল্টার) - Special cloths for Jilapi (জিলাপি বানানোর কাপড়) - Tong (টং) - Egg bitter (এগ বিটার) - Gas Strove (গ্যাস স্টোভ)

	৩. ডেজার্ট গুলো বর্ণনা - Cream Caramel (ক্রিম ক্যারামেল) - Rice pudding (রাইস পুডিং) - Chocolate Mousse (চকোলেট মুজ) - Fruit Custard (ফ্রুট কাস্টার্ড) - Apple pie (অ্যাপেল পাই) ৪. মিষ্টান্নের জন্য উপকরণ নির্বাচন - Egg (ডিম) - Milk / powder milk (দুধ) - Sugar (চিনি) - Rice powder (চালের গুড়া) - Sterilized Cream (স্ট্যারালাইজড ক্রিম) - Whipped Cream (হুইপড ক্রিম) - Chocolate (চকোলেট) - Vanilla Essence (ভ্যানিলা এসেন্স) - Butter (মাখন) - Jam (জ্যাম) - Baking Powder (বেকিং পাউডার) - Flour (আটা) - Corn Flour (কর্ণ ফ্লাওয়ার) - Cocoa powder (কোকো পাউডার) - Water (পানি) - Color (রং) - Saffron (স্যাফ্রন) - Mixed dry fruits and nuts (মিক্সড ড্রাই ফ্রুটস) - Mixed fresh fruits (মিক্সড ফ্রেশ ফ্রুটস) - Cardamom (এলাচ) - Cinnamon (দারচিনি) - Raisin (কিশমিশ) - Rose water (গোলাপ জল) - Rice flour (চালের গুঁড়া) - Custard Powder (কাস্টার্ড পাউডার) - Gelatin sheet (জেলেটিন শিট) - Sesame seed (তিলের বীজ)
এক্টিভিটি	১. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন করুন। ২. রেসিপি অনুযায়ী মিষ্টান্নের জন্য উপকরণ নির্বাচন 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 : ডেজার্ট গুলো শনাক্ত 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. প্রশিক্ষণার্থীগন কোন শিক্ষা উপকরন ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষণার্থীদের **"ডেজার্ট গুলো শনাক্ত করতে পারবে"** শেখার উপকরণ প্রদান করবেন।
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ১ : ডেজার্ট গুলো শনাক্ত 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। অ্যাক্টিভিটি শিট ১.২: প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস সনাক্তকরণ। অ্যাক্টিভিটি শিট ১.৪: রেসিপি অনুযায়ী মিষ্টান্নের জন্য উপকরণ সনাক্তকরণ।

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet)- ১: ডেজার্ট গুলো শনাক্ত করতে পারবে।

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

১.১ পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ করা হয় এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম ব্যবহার
১.২ প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস নির্বাচন
১.৩ ডেজার্ট গুলো বর্ণনা
১.৪ মিষ্টান্নের জন্য উপকরণ নির্বাচন

১.১ পেশাগত সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য (ওএসএইচ) অনুসরণ করা হয় এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম ব্যবহার

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 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। কিছু কাজ যা ব্যক্তিগত সুরক্ষা-এর ভিতরে রয়েছেঃ

- টয়লেট ব্যবহার করার পর এবং কাশির পরে অবশ্যই বারবার এবং সর্বদা হাত ধুতে হবে।
- গোসল দিনে দুইবার করতে হবে।
- রান্নাঘরে থাকাকালীন চুল অবশ্যই পরিষ্কার এবং ঢেকে রাখতে হবে। রান্নাঘরের কাছে চুল আঁচড়ানো উচিত নয়।
- খাবার তৈরি ও পরিবেশনের জায়গায় হাত দিয়ে নাক-মুখ স্পর্শ করা উচিত নয়।

- আপনি যখন কাশি এবং হাঁচি দেন, তখন তা রুমালে করুন, খাবারের উপরে নয়। 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 কখনই ধূমপান করবেন না বা থুতু দেবেন না।
- সব সময় পরিষ্কার কাপড় পরিধান করা উচিত এবং পরিষ্কার কাপড় ব্যবহার করা উচিত।
- একটি পরিষ্কার চা চামচ দিয়ে খাবারের স্বাদ নিতে হবে। খাবারের স্বাদ নিতে কখনই আঙুল ব্যবহার করবেন না।
- খাবার তৈরির কাজের বেঞ্চে বসবেন না।
- শুধুমাত্র সুস্থ মানুষের খাবার পরিচালনা করা উচিত।

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।

পারিবারিকস্বাস্থ্যবিধি

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।

খাদ্যসংক্রান্তস্বাস্থ্যবিধি

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।

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।

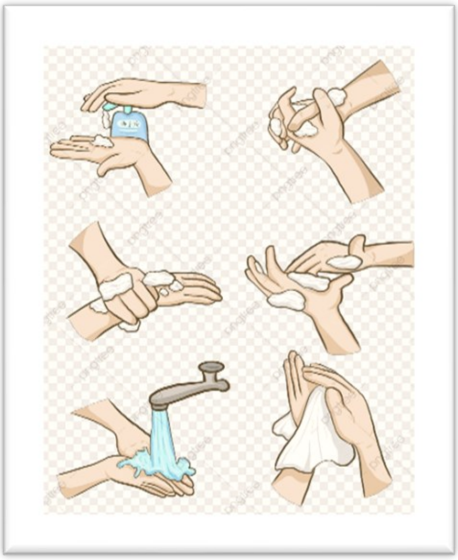
গ. **মাস্ক:** খাবার যেন দূষিত না হয় সেজন্য যারা খাদ্য প্রস্তুতের কাজে নিয়োজিত তাদের প্রতিনিয়ত মাস্ক পরিধান করতে হয়।

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।

১.২ প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস নির্বাচন।

ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস এর নাম, ছবি এবং ব্যবহার

নামঃ কাজের টেবিল (Working table) **ব্যবহারঃ** কাজের টেবিল যা প্রতিটি রান্নাঘর বা বেকারিতে অপরিহার্য। বিভিন্ন খাবারের প্রস্তুতি একটি কাজের টেবিলে করা হয়। ফলমূল ও শাকসবজি প্রস্তুত করা, বিভিন্ন জুস প্রস্তুত করা, খাবার এবং জুসের পরিবেশনের কাজগুলি করার জন্য এই টেবিল উপযুক্ত।	**নামঃ** ছুরি (Knives / Chopper) **ব্যবহারঃ** শেফের ছুরিগুলি মাংস কাটা, শাকসবজি কাটা, যে কোন কিছু কাটা, বিভিন্ন হার্বস কাটা এবং বাদাম কাটার জন্য ব্যবহৃত হয়। তবে কিছু নির্দিষ্ট কাজের জন্য আলাদা করা হয়েছে কিছু নির্দিষ্ট নামের ছুরি যেমনঃ কার্ভিং নাইফ, ব্রেড লাইফ ইত্যাদি।	**নামঃ** চপিং বোর্ড (Chopping board) **ব্যবহারঃ** আধুনিক গৃহিনীরা সব রকমের শাক-সবজি, মাংস কাটাকুটি করার জন্য এই বোর্ড ব্যবহার করেন। ফল কাটার জন্য আমরা চপিং বোর্ড ব্যবহার করি।
নামঃ সস প্যান (Saucepan) **ব্যবহারঃ** একটি সসপ্যান বেশিরভাগ তরল যা কিছু রান্না করার জন্য একটি ভাল হাতিয়ার। সেটা সস (যেমন পাস্তা সস), স্যুপ বা স্টুইং, সিমারিং এবং ফুটন্ত পানির মতো কাজই হোক না কেন।	**নামঃ** ফ্রাই প্যান (Fry Pan) **ব্যবহারঃ** একটি ফ্রাই প্যান ব্যস্ত লোকদের জন্য ভাল। কারণ এটি রান্নার সময়কে দ্রুত করে । আপনার খাবার কয়েক মিনিটের মধ্যে প্রস্তুত হতে পারে। ভাজা সবজির মতো খাবার অল্প সময়ে রান্না করা যায়।	**নামঃ** কাঠের চামচ (Wooden Spoon) **ব্যবহারঃ** কাঠের চামচ আপনাকে ধরে রাখার জন্য একটি শক্ত মজবুত হ্যান্ডেল দেয়, যা নাড়াতে সহজ এবং হ্যান্ডেল ভাঙার কোনো ভয় ছাড়াই।

নামঃ ছাঁকনি (Strainer) **ব্যবহারঃ** ছাঁকনি দিয়ে সবজির পানি ঝরানোর কাজে ব্যবহার করা হয়। যেকোন কিছু ভাজার পর ছাঁকনি দিয়ে ছেঁকে তুললে অবশিষ্ট তেল ঝরে যায়।	**নামঃ** হুইস্ক (Whisk) **ব্যবহারঃ** একটি রান্নার সরঞ্জাম যা বাঁকা তারের তৈরি এবং যা জিনিসগুলিকে নাড়াতে বা মেশাতে ব্যবহৃত হয় (যেমন ডিম, হুইপিং ক্রিম, ইত্যাদি)	**নামঃ** মিক্সিং বাটি (Mixing Bowl) **ব্যবহারঃ** মিক্সিং বাটি বিভিন্ন কিছু মেশাতে বেকিং এবং কুকিং এর কাজে সাহায্য করে।
নামঃ মাপার যন্ত্র (Measuring Scale) **ব্যবহারঃ** মাপার যন্ত্র বা ওজনের স্কেলগুলি পণ্যের ওজন পরিমাপ করতে ব্যবহৃত হয়। যেমনঃ বিভিন্ন উপাদান এবং কাঁচামাল।	**নামঃ** স্প্যাচুলা (Spatula) **ব্যবহারঃ** একটি স্প্যাটুলা হল একটি রান্নাঘরের ইউটেনসিল যা আপনি বিভিন্ন আইটেম মিক্স করতে, স্ক্র্যাপ করতে, উল্টাতে বা ছড়িয়ে দিতে ব্যবহার করতে পারেন।	**নামঃ** এগ বিটার (Egg Bitter) **ব্যবহারঃ** কেক বানাতে, পুডিং বানাতে, দ্রুত ডিম ফেটাতে এই বিটার ব্যবহার করা হয় এটি দিয়ে আটা, মাখন, আলু, সালাদ, চকলেট, ডিম, ক্রিম ইত্যাদি সহজেই মেশানো যায়।
নামঃ গ্যাসের চুলা (Gas Stove) **ব্যবহারঃ** গ্যাসের চুলায় খাবার রান্নার জন্য সবচেয়ে জনপ্রিয় ও কার্যকর উপায়। এটি ব্যবহার করে বিভিন্ন ধরনের খাবার সহজে ও দ্রুত রান্না করা যায়। পানি গরম করা: গ্যাসের চুলা ব্যবহার করে পানি গরম করা যায়।	**নামঃ** ঢাকনা সহ বাঁটি (Sauce Bowl with Lid) **ব্যবহারঃ** ঢাকনা সহ বাটি শুধুমাত্র খাবারকে তাজা এবং গরম রাখে না। এছাড়াও ওভেন-নিরাপদ, ডিশওয়াশার-নিরাপদ এবং মাইক্রোওয়েভ-নিরাপদ বাটি যা খুবই প্রয়োজনীয়।	**নামঃ** ফ্ল্যাট আইরন প্যান (Flat Iron Pan) **ব্যবহারঃ** একটি প্যান ব্যস্ত লোকদের জন্য ভাল। কারণ এটি রান্নার সময়কে দ্রুত করে । আপনার খাবার কয়েক মিনিটের মধ্যে প্রস্তুত হতে পারে। হাল্কা ফ্রাই, সটেয়িং সবজির মতো খাবার অল্প সময়ে রান্না করা যায়।

নামঃ সস ল্যাডল (Sauce ladle) **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 machine) **ব্যবহারঃ** ব্লেন্ডার মেশিনগুলি বাড়িতে এবং বাণিজ্যিক রান্নাঘরে বিভিন্ন উদ্দেশ্যে ব্যবহার করা হয় যার মধ্যে রয়েছেঃ তাজা ফল এবং শাকসবজিকে মসৃণ পিউরিতে পরিণত করা। মিল্কশেক তৈরি করতে আইসক্রিম, দুধ এবং বিভিন্ন মিষ্টি সস ব্লেন্ড করার কাজে ব্যবহার করা হয়।	**নামঃ** সস গান (Sauce gun) **ব্যবহারঃ** ট্রিগারের একটি ক্লিকের সাথে, একটি অংশ-নিয়ন্ত্রিত পরিমাণ সস পরিবেশন করা হয়। কোন চামচ ব্যবহার করার প্রয়োজন পড়ে না।
নামঃ কুকিং অয়েল ফিল্টার (Cooking filter) **ব্যবহারঃ** খাদ্যের কণাগুলিকে ফিল্টার করা। এটি গুরুত্বপূর্ণ যে রান্নাঘরের কর্মীরা নিশ্চিত করে যে খাবারের গুণমান রক্ষা করার জন্য রান্নার তেল একটি অপ্টিমাইজ করা সময়সূচীতে ধারাবাহিকভাবে ফিল্টার করা হয়।	**নামঃ** জিলাপি বানানোর কাপড় (Special cloths for Jilapi) **ব্যবহারঃ** জোশকোল জালেবি কাপড় যা জিলাপি বানানোর জন্য ব্যবহৃত হয়।	**নামঃ** টং (Tong) **ব্যবহারঃ** চিমটি রান্নার সময় খাবার উল্টানো বা ঘুরিয়ে দেওয়ার জন্য, ফুটন্ত পানি থেকে রান্না করা খাবার অপসারণ এবং চুলা বা গ্রিল থেকে গরম খাবারগুলি পরিচালনা করার জন্য উপযুক্ত।

১.৩ ডেজার্টগুলো বর্ণনা

ফ্লান বা ক্রিম ক্যারামেল (Cream Caramel)

ফ্লান বা ক্রিম ক্যারামেল হল একটি কাস্টার্ড যা ক্যারামেলাইজড চিনি দিয়ে একটি মোল্ডে বেক করা হয়। যখন কাস্টার্ড আনমোল্ড করা হয় তখন তা একটি ক্রিমি কাস্টার্ড এবং সস এর সমন্বয় গঠনে একটি মজাদার ডেজার্ট হিসেবে প্রস্তুত হয়। এটি উত্তর ভিয়েতনামে ক্যারামেল বা কেম ক্যারামেল বা দক্ষিণ ভিয়েতনামে বান ফ্লান বা কেম ফ্লান নামে পরিচিত। এই ক্লাসিক ফরাসি ক্রিম ক্যারামেলটি মাত্র ৪টি উপাদান দিয়ে তৈরি করা হয়েছে: দুধ, ডিম, চিনি এবং ভ্যানিলা এসেন্স। ক্রিম ক্যারামেল ফরাসিদের দ্বারা প্রবর্তিত হয়েছিল এবং ভিয়েতনামে সাধারণ।

রাইস পুডিং (Rice Pudding)

রাইস পুডিং একটি মজাদার ডেজার্ট যেটা কিনা অনেক জনপ্রিয় বাংলাদেশ এবং ইন্ডিইয়াতে। এর নাম অঞ্চল ভেদে ক্ষীর, পায়েস অথবা ফিরনি নামে পরিচিত। এটি অনেক উৎসবের একটি ঐতিহ্যবাহী ডেজার্ট যা কিনা সুগন্ধি চাল, দুধ, চিনি, মাওয়া এবং বিভিন্ন ধরনের ড্রাই ফ্রুটস দ্বারা তৈরি হয়ে থাকে।

কলকাতা এবং বাংলাদেশে এটি তৈরি করা হয়। একটি ছোট দানাদার এবং সুগন্ধি চাল যার নাম "গোবিন্দ ভোগ" দিয়ে। এটি পুষ্টিতে ভরপুর একটি খাবার। এটি অতিরিক্ত খেলে ওজন বৃদ্ধি, হাই কোলেস্ট্রল অন্যান্য স্বাস্থ্যের ঝুঁকিও বাড়তে পারে।

চকোলেট মুজ (Chocolate Mousse)

চকোলেট ডেজার্টের মধ্যে চকোলেট মুজ একটি প্রধান খাবার। এটি সব বয়সের জন্য খুব জনপ্রিয়। এটির টেক্সচারটি সহজে চেনা যায় কারণ এটির একটি হালকা, বায়বীয় চেহারা রয়েছে, এর চকলেটের স্বাদ তীব্র এবং এটি নরম এবং তালুতে গলে যায়।

ফ্রুট কাস্টার্ড (Fruit Custard)

ফ্রুট কাস্টার্ড Fruit Custard হল খুবই মজার একটি ডেজার্ট। যেকোনো উপলক্ষ্যে সুস্বাদু ডেজার্ট হিসেবে সবার আগে জায়গা করে নেয় এই নানা রকম ফল দিয়ে তৈরি কাস্টার্ড। নানা রকমের ফল দিয়ে তৈরি ফ্রুট কাস্টার্ড। আমাদের দেশে শুধু ঈদের জন্য নয়, প্রতিটি অনুষ্ঠানের জন্যই উপযুক্ত। সব বয়সিদের কাছেই অত্যন্ত পছন্দের একটি খাবার। টেবিলে নানান পদের মাঝে এর উপস্থিতি আগে নজরে পড়বে।

ফ্রুট কাস্টার্ড ঘন ও ক্রিমি করতে হলে হেভি ক্রিম বা আইক্রিম যোগ করতে হয়। এছাড়াও বিভিন্ন ধরনের বাদাম যোগ করলে কাস্টার্ডটি দেখতে যেমন সুন্দর লাগে, তেমনি খেতেও অসাধারণ স্বাদের হয়। গরম বা ঠান্ডা, উভয় ভাবেই আপনি খেতে পারেন। তবে ঠান্ডা ঠান্ডা পরিবেশন করলে স্বাদ দ্বিগুণ হয়ে যায়।

ফ্রুট কাস্টার্ড সুস্বাদু এবং স্বাস্থ্যকর একটি খাবার। এর রেসিপিও বেশ সহজ। দুধ, ডিম এবং ফল এর মিশ্রণে তৈরি করে ফেলতে পারেন পুষ্টিকর ও সুস্বাদু কাস্টার্ড।

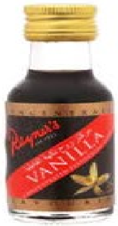
আপেল পাই (Apple pie)

আপেল পাই মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রে খুবই জনপ্রিয়। আপেল পাই একটি ফলের পাই যার মধ্যে প্রধান অংশ আপেল। আপেল পাই প্রায়ই হুইপড ক্রিম, আইসক্রিম, কাস্টার্ড বা চেডার পনির দিয়ে পরিবেশন করা হয়। এটি সাধারণত ডবল ক্রাস্টেড, ভরাট উপরে এবং নীচে উভয় পেস্ট্রি সহ; উপরের অংশ শক্ত বা জালিযুক্ত হতে পারে (Crosswise Strip) । মিষ্টি আপেল ফিলিং এবং দারুচিনির সুবাস, উপরে ঠান্ডা আইসক্রিম দিয়ে পরিবেশন করা হলে এর থেকে অতুলনীয় আর কিছু হবে না।

১.৪ মিষ্টান্নের জন্য উপকরণ নির্বাচন

উপকরণের নাম ও ব্যবহার

নামঃ ডিম (Egg) **ব্যবহারঃ** একটি ডিম উপাদানগুলোকে মিলিত করে, ব্যাটারে ভলিউম দিতে, লিকুইডকে ইমালসিফাই করতে, একটি সসকে ঘন করতে, গন্ধ সরবরাহ করতে, একটি তরল পরিষ্কার করতে এবং এমনকি নির্দিষ্ট খাবারে একটি সুন্দর রঙ বা গ্লেজ যোগ করতে সহায়তা করতে পারে।	**নামঃ** দুধ (Milk) **ব্যবহারঃ** দুধ ব্যবহার করা রুটি, ময়দা এবং অন্যান্য বেকড পণ্যগুলিতে সমৃদ্ধি (Richness), কোমলতা (Tenderness) এবং আর্দ্রতা (Moisture) যোগ করতে পারে।	**নামঃ** চালের গুঁড়া (Rice Powder) **ব্যবহারঃ** ময়দার মতো, চালের আটার মধ্যে কর্নস্টার্চের অর্ধেক ঘন করার ক্ষমতা রয়ছে, তাই আপনি প্রতি এক টেবিল চামচ কর্নস্টার্চের জন্য দুই টেবিল চামচ চালের আটা ব্যবহার করতে পারেন।

নামঃ মাখন (Butter) **ব্যবহারঃ** রান্না করতে যেমন, কিছু ভাঁজতে, সস তৈরিতে অথবা খাবারে বিশেষ সুঘ্রান আনতে মাখন ব্যবহৃত হয়। মাখনে চর্বি, পানি এবং দুগ্ধ প্রোটিন থাকে।	**নামঃ** হুইপড ক্রিম (Whipped Cream) **ব্যবহারঃ** পাই, আইসক্রিম, কাপকেক, কেক, মিল্কশেক, ওয়াফেলস, হট চকলেট, চিজকেক, জেলটিন ডেজার্ট এবং পুডিংয়ের মতো ফল এবং ডেজার্টের জন্য হুইপড ক্রিম একটি জনপ্রিয় টপিং।	**নামঃ** চকলেট (Chocolate) **ব্যবহারঃ** এটি পুডিং, কেক, ক্যান্ডি, আইসক্রিম এবং ইস্টার ডিমের মতো অনেক ডেজার্টে ব্যবহৃত হয়। এটি ক্যান্ডি বারের মতো শক্ত আকারে হতে পারে বা এটি হট চকলেটের মতো তরল আকারে হতে পারে।
		
নামঃ ভ্যানিলা এসেন্স (Vanilla Essence) **ব্যবহারঃ** বেকড পণ্য, আইসক্রিম, পানীয় এবং কাস্টার্ডের মতো মিষ্টি স্বাদের জন্য এটি সারা বিশ্বে ব্যাপকভাবে ব্যবহৃত হয়।	**নামঃ** স্যাফ্রন (Saffron) **ব্যবহারঃ** স্যাফরন বিভিন্ন ডেজার্ট আইটেমে যোগ হয়ে অনেক সুন্দর রং এবং সুঘ্রান যোগ করে।	**নামঃ** ড্রাই ফ্রুটস (Dry Fruits) **ব্যবহারঃ** ড্রাই ফ্রুটস বা শুকনো ফল কেক, রুটি, মাফিন, রাইস পুডিং, ফ্রুট কাস্টার্ড এবং কুকিতে স্বাদ এবং টেক্সচার যোগ করতে কুকিং ও বেকিংয়ে ব্যবহার করা হয়।
নামঃ ময়দা (Flour) **ব্যবহারঃ** ময়দা হল যেকোন বেকার বা রান্নার জন্য সবচেয়ে উপযোগী এবং বহুমুখী উপাদানগুলির মধ্যে একটি, রুটি	**নামঃ** এলাচ (Cardamom) **ব্যবহারঃ** অনেক বাংলাদেশী এবং ভারতীয় খাবারে এলাচের ব্যবহার হয়, যার মধ্যে রয়েছে কারি খাবার, রাইস পুডিং এবং চা-এ। বাংলাদেশী	**নামঃ** দারুচিনি (Cinnamon) **ব্যবহারঃ** এটি ভারতীয় উপমহাদেশে তরকারি, মধ্যপ্রাচ্যে সুস্বাদু চিকেন এবং মাটন বিভিন্ন খাবার এবং মেক্সিকোতে চকোলেটে ব্যবহার করা

এবং কেক বেকিং থেকে শুরু করে সস এবং গ্রেভি ঘন করতে এটি ব্যবহার করার জন্য একটি মূল উপাদান। ময়দা একটি রান্নাঘরের প্রধান উপাদান।	মশলার মিশ্রণ যেমন গরম মসলার মধ্যেও এলাচ রয়েছে। এলাচ কুকিজ, রুটি পুডিং এবং এমনকি চিজকেকের মতো বেকড পণ্যগুলিতে এর ব্যবহার অনেক।	হয়। পশ্চিমে এটি দারুচিনি রোল এবং কুকিজের মতো বেকড পণ্যে বা আপেল পাই এবং অন্যান্য পাইয়ে এবং ক্রাম্বল জনপ্রিয়।
নামঃ কিশমিশ (Raisin) **ব্যবহারঃ** রান্নায় কিশমিশ ব্যবহার করা হয়, প্রাকৃতিকভাবে মিষ্টি এবং সুস্বাদু উভয় যোগ করার জন্য। এগুলি ওটমিল কুকিজ, রাইস পুডিং, কাস্টার্ড বিভিন্ন ডেজার্টে ব্যবহৃত হয়।	**নামঃ** কাস্টার্ড পাউডার (Custard Powder) **ব্যবহারঃ** কাস্টার্ড পাউডার ব্যবহার করা যেতে পারে কাস্টার্ড সস (সাধারণত ওয়েস্টার্ন পেস্ট্রিতে ব্যবহৃত ফিলিং) কাস্টার্ড ফিলিং, বিভিন্ন হট এবং কোল্ড ডেজার্টে যা কিনা একটি ডেজার্ট কে ঘনত্ব প্রদান করে।	**নামঃ** গুড়া দুধ (Milk Powder) **ব্যবহারঃ** কাস্টার্ড, কুকিজ, কেক এবং পাউরুটি সহ অনেক বেকিং রেসিপিতে গুঁড়া দুধ ব্যবহার করা হয়। গুঁড়া দুধ পেস্ট্রি ক্রাস্ট, কুকিজ এবং বিস্কুটের মতো বেকড পণ্যের বৈশিষ্ট্যযুক্ত বাদামী রং তৈরি করে। দুধ রুটির গুণমান বজায় রাখতে অবদান রাখে।
নামঃ গোলাপ জল (Rose Water) **ব্যবহারঃ** গোলাপ জল দিয়ে রান্না করা মিষ্টি এবং ঝাল উভয় খাবারকে উন্নত করার একটি সহজ উপায়।	**নামঃ** ক্রিম (Sterilized Cream) **ব্যবহারঃ** ক্রিম মিষ্টি এবং সুস্বাদু উভয় খাবারেই ব্যবহার করা যেতে পারে। এটি মিষ্টিতে টপিং হিসাবে ব্যবহার করা যেতে পারে। এটি কারি, স্যুপ, সস এবং ফিরনি, কাস্টার্ড এবং শাহী টুকরার মতো মিষ্টিতেও যোগ করা যেতে পারে। এটি ক্যারামেল এবং চকোলেট গ্লাস এবং পুডিংগুলির জন্য একটি বেস হিসাবে ব্যবহার করা যেতে পারে।	**নামঃ** পানি (Water) **ব্যবহারঃ** পানি রান্নার প্রক্রিয়ায় সাহায্য করে এমন কিছু উপায় হল ব্রেইসিং, ফুটানো, স্টিমিং করা, পোচিং এবং সেদ্ধ করা। আমরা রান্নায় সব সময় পানি ব্যবহার করি। বেকিং-এ ডো এর মিক্সিং এর ক্ষেত্রেও পানির ব্যবহার অপরিহার্য।

নামঃ জ্যাম (Jam) **ব্যবহারঃ** এটি ঘন করতে সাহায্য করে না, এটি মিষ্টি এবং স্বাদ যোগ করে।	**নামঃ** চিনি (Suger) **ব্যবহারঃ** খাবারে চিনি সুইটনার, প্রিজারভেটিভ, টেক্সচার, মডিফায়ার, ফার্মেন্টেশন সাবস্ট্রেট, ফ্লেভারিং এবং কালারিং এজেন্ট, বাল্কিং এজেন্ট হিসেবে কাজ করে।	**নামঃ** লবণ (Salt) **ব্যবহারঃ** লবন তিক্ততা কমিয়ে আপনার খাবারের স্বাদ উন্নত করে। এটি মিষ্টি, টক এবং উমামি বাড়ায়।
নামঃ বেকিং পাউডার (Baking Powder) **ব্যবহারঃ** বেকিং পাউডার একটি শুকনো রাসায়নিক লিভেনিং এজেন্ট যা সাধারণত বেকিংয়ে ব্যবহৃত হয়।	**নামঃ** মিক্সড ফ্রেশ ফ্রুটস (Mixed fresh fruits) **ব্যবহারঃ** মিক্সড ফ্রেশ ফ্রুটস বিভিন্ন ডেজার্টে ব্যবহার করা হয়। যেমনঃ ফ্রুট ট্রাইফল, কাস্টার্ড ইত্যাদি।	**নামঃ** কোকো পাউডার (Cocoa powder) **ব্যবহারঃ** কোকো পাউডার এবং দুধ দিয়ে গরম বা ঠান্ডা চকোলেট পানীয়, বিভিন্ন ডেজার্ট এবং বেকিং গুডিস তৈরি করা হয়। কোকো পাউডারে রয়েছে আয়রন, জিঙ্ক এবং সেলেনিয়াম। এই খনিজগুলি শরীরের কার্যকারিতাকে সাহায্য করে এবং ইমিউন সিস্টেমকে বৃদ্ধি ও শক্তিশালী করে।

<table>
<tr>
<td> </td>
<td> </td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>নামঃ কর্ণ ফ্লাওয়ার (Corn Flour)
ব্যবহারঃ কর্নফ্লাওয়ার একটি দুর্দান্ত গ্লুটেন মুক্ত থিকিনিং এজেন্ট। এটিতে কিছুটা বেশি জেলটিনাস টেক্সচার রয়েছে। যা মসৃন একটি থিকিনিং এজেন্ট হিসাবে ডেজার্টে ব্যবহার করা হয়।</td>
<td>নামঃ জেলেটিন শিট (Gelatin sheet)
ব্যবহারঃ জেলটিনের সাহায্যে নিখুঁত জেলি, তুলতুলে মুজ বা ক্রিমি প্যানা কোটা সেট করা যায়। এই স্বচ্ছ পদার্থটি পাউডার হিসাবে এবং পাতলা শীটেও পাওয়া যায়।</td>
<td>নামঃ রং (Color)
ব্যবহারঃ খাবারের মান রক্ষা এবং ভোক্তার খাদ্যের নিরাপত্তা রক্ষার্থে ফুড গ্রেডেড খাবারের রং ব্যাবহার করা হয়ে থাকে। এটা পাউডার আকারে, তরল, জেল এবং প্রাকৃতিক উপাদান থেকেও পাওয়া যায়।</td>
</tr>
<tr>
<td colspan="3"> </td>
</tr>
<tr>
<td colspan="3">নামঃ তিল (Sesame seed)
ব্যবহারঃ তিলের বীজ বিশেষ করে চিকেন এবং অন্যান্য মাংসের সাথে এবং সালাদ এবং সালাদ ড্রেসিংয়ে ভাল কাজ করে। গ্রাউন্ড তিলের বীজ তাহিনি তৈরি করতে ব্যবহৃত হয়, একটি মসৃণ পেস্ট যা সাধারণত মধ্যপ্রাচ্যের খাবারে যোগ করা হয়।</td>
</tr>
</table>

সেলফ চেক (Self Check)- ১: ডেজার্ট গুলো শনাক্ত করতে পারবে

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

সংক্ষিপ্ত প্রশ্নঃ

১. **হাইজিন বা স্বাস্থ্যবিধি কি?**
উত্তর:

২. **হাইজিনের প্রকারভেদগুলো কি কি?**
উত্তর:

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

৪. **হাত ধোঁয়ার ছয়টি ধাপ উল্লেখ করুন।**
উত্তর:

৫. **কেন পিপিই আবশ্যক?**
উত্তর:

৬. **ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বলতে কি বুঝায়?**
উত্তর:

উত্তরপত্র (Answer Key)- ১: ডেজার্ট গুলো শনাক্ত করতে পারবে

১. **হাইজিন বা স্বাস্থ্যবিধি কি?**

উত্তর: হাইজিন বা স্বাস্থ্যবিধিঃ

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. **হাত ধৌয়ার ছয়টি ধাপ উল্লেখ করুন।**

উত্তর: 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।

৫. কেন পিপিই আবশ্যক?

উত্তর: কর্মক্ষেত্রে যে কোন বিপদকে এড়ানোর জন্য এবং অসুস্থতার থেকে নিজেকে সুরক্ষা করার জন্য পিপিই আবশ্যক।

৬. ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বলতে কি বুঝায়?

উত্তর:

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।

আক্টিভিটি শিট (Activity Sheet)- ১.১: প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন করুন।

উদ্দেশ্য	ডেজার্ট তৈরিতে ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস -এর নাম এবং কাজ সম্পর্কে পর্যাপ্ত ধারণা অর্জন করা।
সাপ্লাইস/ম্যাটারিয়ালস	কলম এবং কাগজ।
কাজের ধাপ	নিচের ছকে ডেজার্ট তৈরির সরঞ্জাম এর ছবি দেওয়া হল, তার নাম এবং কাজ লিখুন।
	নামঃ **কাজঃ**
	নামঃ **কাজঃ**
	নামঃ **কাজঃ**
	নামঃ **কাজঃ**
	নামঃ **কাজঃ**

	নামঃ কাজঃ
	নামঃ কাজঃ
	নামঃ কাজঃ
	নামঃ কাজঃ
	নামঃ কাজঃ

আক্টিভিটি শিট (Activity Sheet)- ১.২: রেসিপি অনুযায়ী মিষ্টান্নের জন্য উপকরণ নির্বাচন করুন।

উদ্দেশ্য	ডেজার্ট তৈরিতে সাধারণত ব্যবহৃত উপাদানগুলির বৈশিষ্ট্য সম্পর্কে নিজেকে পরিচিত করা।
সাপ্লাইস/ম্যাটারিয়ালস	কলম ও কাগজ।
কাজের ধাপ	নিচের ছকে ডেজার্ট তৈরির উপকরণ এর নাম দেওয়া হল, তার রং, গঠন এবং স্বাদ লিখুন।

নামঃ **তারিখঃ**

উপকরণ	রং	গঠন	স্বাদ
ডিম			
দুধ			
চালের গুড়া			
ক্রিম			
চিনি			
লবণ			
কিশমিশ			
দারচিনি			

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

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	১. ডেজার্ট প্রস্তুত করার পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মেইনটেইন করতে সক্ষম হয়েছে। ২. রিকোয়ারড মেনুর উপর ভিত্তি করে ক্লাসিক্যাল এবং সমসাময়িক রেসিপি থেকে ডেজার্টগুলো প্রস্তুত করতে সক্ষম হয়েছে। ৩. ডেজার্ট থেকে ডেরিভেশন তৈরি করতে সক্ষম হয়েছে। ৪. রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী থিকিনিং এজেন্ট ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে। ৫. ডেজার্টগুলোর স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন করতে সক্ষম হয়েছে। ৬. ত্রুটিগুলো চিহ্নিত এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযাযী 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 ডিভাইস
বিষয়বস্তু	১. ডেজার্ট প্রস্তুত করার পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মেইন্টেইন করা। ২. রিকোয়ারড মেনুর উপর ভিত্তি করে ক্লাসিক্যাল এবং সমসাময়িক রেসিপি থেকে ডেজার্টগুলো প্রস্তুত করা। ৩. ডেজার্ট থেকে ডেরিডেশন তৈরি করা। ৪. রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী থিকিনিং এজেন্ট ব্যবহার করা। ৫. ডেজার্টগুলোর স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন করা। ৬. ত্রুটিগুলো চিহ্নিত এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযাযী সংশোধন করা।
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. রিকোয়ারড মেনুর উপর ভিত্তি করে ক্লাসিক্যাল এবং সমসাময়িক রেসিপি থেকে ডেজার্টগুলো প্রস্তুত করন। ২. ডেজার্টগুলোর স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন করুন। ৩. ত্রুটিগুলো চিহ্নিত এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী 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: ডেজার্ট 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. প্রশিক্ষণার্থীগন কোন শিক্ষা উপকরন ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে।	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষণার্থীদের "ডেজার্ট প্রস্তুত করতে পারবে" শেখার উপকরণ প্রদার করবেন।
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ২ : ডেজার্ট 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। অ্যাক্টিভিটি শিট ২.১: রিকোইয়ার্ড মেনুর উপর ভিত্তি করে ক্লাসিক্যাল এবং সমসাময়িক রেসিপি থেকে ডেজার্ট গুলো প্রস্তুত করুন। অ্যাক্টিভিটি শিট ২.২: ডেজার্টগুলোর স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন করুন। অ্যাক্টিভিটি শিট ২.৩: ত্রুটিগুলো চিহ্নিত এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী সংশোধন করুন।

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet)- ২: ডেজার্ট 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 ডেজার্ট প্রস্তুত করার পদ্ধতি গুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মেইনটেইন করা।
২.২ রিকোইয়ার্ড মেনুর উপর ভিত্তি করে ক্লাসিক্যাল এবং সমসাময়িক রেসিপি থেকে ডেজার্ট গুলো প্রস্তুত করা।
২.৩ ডেজার্ট থেকে ডেরিভেশন তৈরি করা।
২.৪ রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী থিকিনিং এজেন্ট ব্যবহার করা।
২.৫ ডেজার্ট গুলো স্বাদ, রং এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন করা।
২.৬ ত্রুটিগুলো চিহ্নিত এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী সংশোধন করা।

২.১ ডেজার্ট প্রস্তুত করার পদ্ধতি গুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মেইনটেইন করা।

ডেজার্ট প্রস্তুতের জন্য কুকিং মেথড

যে সকল কুকিং মেথড ব্যবহার করে আমরা ডেজার্ট গুলো প্রস্তুত করব তা নিম্নে বর্ণনা করা হলো:

ক. **ক্রীম ক্যারামেল:** বেইন মেরি কুকিং মেথড।

বেইন-মেরি পদ্ধতি: একটি বেইন-মেরি পদ্ধতিটি ট্রেডিশনাল ডাবল বয়লার পদ্ধতির মতোন-ই। বেইন-মেরি পদ্ধতিটি চুলার উপরে অথবা ওভেনে ওয়াটার বাথের মাধ্যমে করা হয়। প্রথমে একটি পাত্রে পানি নিতে হবে এবং এটি গরম করতে হবে; তারপর প্রথম পাত্র টির ভিতরে একটি ছোট পাত্র রাখতে হবে। এটি করার ফলে একটি উত্তপ্ত বাস্প তৈরি হয় যা খাবারকে ধীরে ধীরে রান্না করতে সহায়তা করে।

খ. **রাইস পুডিং:** বয়লিং পদ্ধতি।

বয়লিং পদ্ধতিঃ এই পদ্ধতিতে ফুটন্ত পানিতে বা অন্যান্য তরলের মধ্যে যেমন দুধে খাবার রান্না করা হয়।

গ. **চকোলেট মুজ:** ডাবল বয়লার পদ্ধতি এবং সিমারিং পদ্ধতি।

সিমারিং রান্নার পদ্ধতি: সিমার হল রান্নার একটি পদ্ধতি যা ধীরে ধীরে রান্নার সকল উপাদানগুলিকে একত্রিত করার সময় খাবারটাকে সুস্বাদু অথবা নরম করার জন্য মাঝারি তাপ ব্যবহার করে।

ঘ. **ফলের কাস্টার্ড:** সিমারিং কুকিং মেথড। ফ্রুটস কাস্টার্ডকে স্টাড (Stirred) কাস্টার্ড ও বলা হয়।

সিমারিং রান্নার পদ্ধতি: সিমার হল রান্নার একটি পদ্ধতি যা ধীরে ধীরে রান্নার সকল উপাদানগুলিকে একত্রিত করার সময় খাবারটাকে সুস্বাদু অথবা নরম করার জন্য মাঝারি তাপ ব্যবহার করে।

ঙ. **আপেল পাই:** বেকিং পদ্ধতি এবং ব্রয়লিং পদ্ধতি।

- **বেকিং পদ্ধতি:** শুকনো তাপে রান্না করার প্রক্রিয়া, বিশেষত কোনো ধরনের ওভেনে। এটি সম্ভবত প্রাচীনতম রান্নার পদ্ধতি।
- **ব্রয়লিং পদ্ধতি:** ব্রয়লিং ওভেনে শুধুমাত্র খাবারের উপরের অংশ কে গরম করার জন্য ব্যবহার করে, দ্রুত স্বাদের জন্য খাবারের শুধুমাত্র শীর্ষে উচ্চ তাপমাত্রা প্রয়োগ করে রান্নাটি করা হয়।

ক্রিম ক্যারামেল প্রস্তুত করার পদ্ধতি

সকল উপকরণ একত্রে মিশিয়ে নিতে হবে।	অন্য একটি পাত্রে চিনি এবং পানি একত্রে কম আঁচে রাখুন যতক্ষণ না চিনি গলে যায়।	চিনির মিশ্রণটি ফুটে উঠলে একটি ঘন বাদামি রঙের সিরাপ তৈরি হবে।
এরপর সিরাপটিকে চুলা থেকে নামিয়ে যে পাত্রে পুডিং সেট করব, সে পাত্রে ছড়িয়ে ঠান্ডা হতে রেখে দিব।	এ পর্যায়ে দুধের মিশ্রণটি ছাঁকনি দিয়ে ছেঁকে সুগার সিরাপ সেট করতে দেয়া পাত্রে ঢেলে নিতে হবে।	একটি ট্রেতে পুডিং সেট করা পাত্র গুলো রেখে ট্রেতে পাত্র ডুবে যাবে এমন পরিমান গরম পানি দিয়ে এটি পূরণ করুন।
এরপর প্রি-হিটেড ওভেনে ট্রে রেখে ১৬০ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেডে ৩৫-৪০ মিনিট বেক করুন।	বেক করার পর সেগুলোকে ঠান্ডা করে এরপর আনমোল্ড করুন।	উপরে পছন্দ মত গার্নিশ এর মাধ্যমে পরিবেশন করুন।

রাইস পুডিং প্রস্তুত করার পদ্ধতি

একটি পাত্রে চাল ধুয়ে, পানি দিয়ে চাল সিদ্ধ করতে হবে যতক্ষণ না পানি শুকিয়ে যায়।	এরপর তার সাথে দুধ মিলিয়ে দিন এবং ঘন হওয়া পর্যন্ত কম আঁচে রান্না করুন।	এরপর চিনি, দারুচিনি, এলাচ এবং কিশমিশ দিয়ে ঘন হওয়া পর্যন্ত কম আঁচে রান্না করুন।
এ পর্যায়ে চুলার ফ্লেম বন্ধ করে দিতে হবে।	ঠান্ডা হয়ে গেলে সার্ভিং ডিশে ঢেলে নিতে হবে।	ঠান্ডা করে এরপর পরিবেশন করতে হবে।

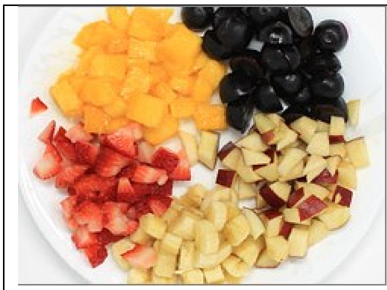
চকোলেট মুজ প্রস্তুত করার পদ্ধতি

একটি ছোট বাটিতে, ডার্ক বা মিল্ক চকলেট এবং আনসল্টেড বাটার একত্রিত করুন। ফুটন্ত পানির একটি সসপ্যানের উপর বাটিটি রাখুন।	চকোলেট এবং মাখন গলে যাওয়া পর্যন্ত নাড়ুন। তাপ থেকে সরান, তবে ফুটন্ত জলের পাত্রটি বার্নারে ছেড়ে দিন।	একটি পাত্র নিয়ে ডিমের কুসুম এবং ডিমের সাদা অংশটি আলাদা করে নিতে হবে।
একটি মাঝারি বাটিতে, ডিমের কুসুম এবং চিনি মসৃণ হওয়া পর্যন্ত ফেটিয়ে নিন। বাটিটি ফুটন্ত পানির সসপ্যানের উপর রাখুন এবং প্রায় ৫ মিনিটের জন্য বা মিশ্রণটি ফ্যাকাশে এবং সামান্য শক্ত না হওয়া পর্যন্ত নাড়ুন। তাপ থেকে সরান।	ডিমের কুসুমের মিশ্রণে চকোলেট মিশ্রণ যোগ করুন, ঠিকমতো মিক্স হওয়া পর্যন্ত নাড়ুন। (মিশ্রনটি ঘন করে নিন।) রুম টেম্পারেচারে ঠান্ডা না হওয়া পর্যন্ত একপাশে রাখুন।	একটি বড় ঠান্ডা মিক্সিং বাটিতে ঠান্ডা হুইপ ক্রিম ঢালুন এবং ২ মিনিট সফট পিক না হওয়া পর্যন্ত বিট করুন।

ঠান্ডা চকোলেট মিশ্রণে হুইপড ক্রিমটি নাড়ুন। একটি সিলিকন স্প্যাটুলা ব্যবহার করে, সাবধানে মসৃণ হওয়া পর্যন্ত অবশিষ্ট হুইপড ক্রিম যোগ করুন।	সেট হওয়া পর্যন্ত ফ্রিজে রাখুন, প্রায় ১ ঘন্টা।	ইচ্ছা হলে হুইপড ক্রিম, চকোলেট চিপস বা বেরি দিয়ে সাজান। ঠান্ডা পরিবেশন করুন।

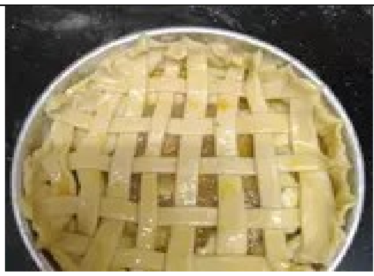
ফ্রুট কাস্টার্ড প্রস্তুত করার পদ্ধতি

প্রথমে ডিমের কুসুম দুটি একটি বাটিতে নিয়ে ভালো করে ফেটে নিন।	একটি পাত্রে দুধ নিয়ে অল্প আচেঁ জাল দিন।	দুধ একটু ঘন হয়ে এলে চিনি দিয়ে নাড়তে থাকুন।
চুলার আঁচ কমিইয়ে ডিমের কুসুমের মিশ্রণটি দুধের মধ্যে ঢেলে দিন এবং ক্রমাগত অল্প আছে নাড়তে থাকুন।	মিশ্রণটি একদম অল্প আচে রান্না করতে হবে এবং বিরতিহীনভাবে নাড়তে হবে তা না হলে কাস্টার্ড জমে যাবে।	কাস্টার্ড হালকা ফুটে উঠলে নামিয়ে ফেলুন। এরপর ঠান্ডা হলে ফ্রিজে রাখুন।

		
এবার একটি চপিং বোর্ড নিয়ে সকল ধরনের ফল কিউব করে কেটে নিতে হবে।	এরপর ফ্রিজ থেকে ঠান্ডা কাস্টার্ড বের করে ফলগুলো মিশিয়ে নিতে হবে।	পরিবেশনের পূর্বে কাস্টার্ডের সাথে ফল মিলিয়ে তারপর ঠান্ডা ঠান্ডা পরিবেশন করতে হবে।

অ্যাপেল পাই প্রস্তুত করার পদ্ধতি

ময়দা, মাখন, পানি দিয়ে ভালো করে মিক্স করতে হবে। কিছুক্ষণ রেস্টের জন্য রেখে দিতে হবে।	এরপর এটিকে দুই ভাগে ভাগ করতে হবে।	তারপর অল্প ময়দা ছিটিয়ে এটি কে বেলে নিতে হবে।
এবার একটা বেকিং পাত্র গ্রিস করে নিতে হবে। বেকিং পাত্রে বিছিয়ে দিতে হবে। এমনভাবে যাতে পুরোটা ঢেকে যায়। তারপর ঢেকে ফ্রিজে রাখতে হবে।	এরপর আপেল খোসা ছাড়িয়ে স্লাইস করে কেটে প্যানে দিয়ে আঁচে বসান।	এরপর এতে দারুচিনি এবং জয়ফল গুড়া সামান্য পরিমাণে দিয়ে মিশিয়ে নিতে হবে।
চুলা থেকে নামিয়ে ঠান্ডা করতে হবে।	৩০ মিনিট পর ফ্রিজ থেকে ক্রাস্টটি বের করে আনতে হবে।	এরপর আপেলের ফিলিং টা দিয়ে দিতে হবে।

		
এরপর বাকি অংশ থেকে লম্বা স্ট্রিপ কেটে একের পর এক জালের মত সাজিয়ে দিতে হবে।	এরপর এগ ওয়াশ করতে হবে। ১০ মিনিটের জন্য ১৮০ ডিগ্রিতে ওভেন প্রি হিট করতে হবে।	রি হিট হয়ে গেলে ১৮০ ডিগ্রিতে ২০ থেকে ২৫ মিনিটের জন্য আপেল পাই বেক করতে হবে।
পাই-টি গোল্ডেন ব্রাউন কালার হয়ে গেলে ওভেন থেকে বের করুন।	ঠান্ডা হলে স্লাইস করতে হবে।	পছন্দমত গার্নিশ দিয়ে পরিবেশন করুন।

২.২ রিকোইয়ার্ড মেনুর উপর ভিত্তি করে ক্লাসিক্যাল এবং সমসাময়িক রেসিপি থেকে ডেজার্ট গুলো প্রস্তুত করা।

ক্রিম ক্যারামেল ক্লাসিক্যাল রেসিপি

সময়ঃ ১ ঘণ্টা

৮ জনের জন্য

উপকরণ

ডিম	৮ টা
চিনি	২৫০ গ্রাম
তরল দুধ	১ লিটার
ভ্যানিলা এসেন্স	কয়েক ফোঁটা
চিনির সিরাপ	২০০ গ্রাম
পানি	পরিমান মত

কার্যপদ্ধতি

ক. প্রথমে একটি পাত্রে তরল দুধ নিয়ে তা ফুটিয়ে ঘন করে নিতে হবে। এরপর তা ঠান্ডা হওয়ার জন্য অপেক্ষা করতে হবে, যতক্ষণ পর্যন্ত তা রুম টেম্পারেচারে না আসে।

খ. অন্য একটি পাত্রে চিনি এবং পানি একত্রে কম আঁচে রাখুন যতক্ষণ না চিনি গলে যায়। চিনির মিশ্রণটি ফুটে উঠলে একটি ঘন বাদামি রঙের সিরাপ তৈরি হবে।

গ. এরপর সিরাপটিকে চুলা থেকে নামিয়ে যে পাত্রে পুডিং সেট করব, সে পাত্রে ছড়িয়ে ঠাণ্ডা হতে রেখে দিব।

ঘ. এরপর একটি পাত্রে ডিম, চিনি এবং সামান্য এসেন্স দিয়ে সব একত্রে মিক্স করতে হবে।

ঙ. এরপর ডিমের মিশ্রণটি দুধের সাথে একত্রে মিশিয়ে নিতে হবে।

চ. এ পর্যায়ে দুধের মিশ্রণটি ছাঁকনি দিয়ে ছেঁকে সুগার সিরাপ সেট করতে দেয়া পাত্রে ঢেলে নিতে হবে।

ছ. এরপর চুলায় একটি পাত্রে পানি ফুটাতে হবে এবং তার মধ্যে একটি স্ট্যান্ড বসাতে হবে। সেই স্ট্যান্ডের উপর পুডিং- এর পাত্র রেখে ঢাকনা দিয়ে ঢেকে দিতে হবে। অল্প আঁচে ৪০ মিনিটের জন্য চুলায় রাখতে হবে।

জ. এরপর চুলা বন্ধ করে ঢাকনা সরিয়ে ঠাণ্ডা করতে হবে।

ঝ. এরপর আনমোল্ড করে ঠাণ্ডা করে পরিবেশন করতে হবে।

রাইস পুডিং ক্লাসিক্যাল রেসিপি

সময়ঃ ৪০ মিনিট
৬ জনের জন্য

উপকরণ

পোলাউ চাল	৫০ গ্রাম
দুধ	১ লিটার
চিনি	১০০ গ্রাম
দারুচিনি ও এলাচ	২/৩ টি
কিশমিশ	২০ গ্রাম

কার্যপদ্ধতি

ক. একটি পাত্রে চাল ধুয়ে, পানি দিয়ে চাল সিদ্ধ করতে হবে যতক্ষণ না পানি শুকিয়ে যায়।

খ. এরপর তার সাথে দুধ মিলিয়ে দিন এবং ঘন হওয়া পর্যন্ত কম আঁচে রান্না করুন।

গ. এরপর চিনি, দারুচিনি, এলাচ এবং কিশমিশ মিক্স করে ঘন হওয়া পর্যন্ত কম আঁচে রান্না করুন।

ঘ. এ পর্যায়ে চুলার ফ্লেম বন্ধ করে দিতে হবে।

ঙ. ঠান্ডা হয়ে গেলে সার্ভিং ডিশে ঢেলে নিতে হবে।

চ. ঠান্ডা বা গরম পছন্দমতো পরিবেশন করতে হবে।

চকোলেট মুজ ক্লাসিক্যাল রেসিপি

সময়ঃ ২০ মিনিট, ঠান্ডা করার জন্যঃ ১৫ মিনিট

২ জনের জন্য

উপকরণ

ডার্ক চকলেট	১৫০ গ্রাম
ডিমের কুসুম	৩ টা
বাটার	৫০ গ্রাম
চিনি	৫০ গ্রাম
ভ্যানিলা এসেন্স	কয়েক ফোঁটা

কার্যপদ্ধতি

ক. একটি ছোট বাটিতে, ডার্ক বা মিল্ক চকলেট এবং আনসল্টেড বাটার একত্রিত করুন। ফুটন্ত পানির একটি সসপ্যানের উপর বাটিটি রাখুন।

খ. চকোলেট এবং মাখন গলে যাওয়া পর্যন্ত নাড়ুন। তাপ থেকে সরান, তবে ফুটন্ত জলের পাত্রটি বার্নারে ছেড়ে দিন।

গ. একটি পাত্র নিয়ে ডিমের কুসুম এবং ডিমের সাদা অংশটি আলাদা করে নিতে হবে।

ঘ. একটি মাঝারি বাটিতে, ডিমের কুসুম এবং চিনি মসৃণ হওয়া পর্যন্ত ফেটিয়ে নিন। বাটিটি ফুটন্ত পানির সসপ্যানের উপর রাখুন এবং প্রায় ৫ মিনিটের জন্য বা মিশ্রণটি ফ্যাকাশে এবং সামান্য শক্ত না হওয়া পর্যন্ত নাড়ুন। তাপ থেকে সরান।

ঙ. ডিমের কুসুমের মিশ্রণে চকোলেট মিশ্রণ যোগ করুন, ঠিকমতো মিক্স হওয়া পর্যন্ত নাড়ুন। (মিশ্রনটি ঘন করে নিন।) রুম টেম্পারেচারে ঠান্ডা না হওয়া পর্যন্ত একপাশে রাখুন।

চ. একটি বড় ঠাণ্ডা মিক্সিং বাটিতে ঠান্ডা হুইপ ক্রিম ঢালুন এবং ২ মিনিট সফট পিক না হওয়া পর্যন্ত বিট করুন।

ছ. ঠান্ডা চকোলেট মিশ্রণে হুইপড ক্রিমটি নাড়ুন। একটি সিলিকন স্প্যাটুলা ব্যবহার করে, সাবধানে মসৃণ হওয়া পর্যন্ত অবশিষ্ট হুইপড ক্রিম যোগ করুন।

জ. সেট হওয়া পর্যন্ত ফ্রিজে রাখুন, প্রায় ১ ঘন্টা।

ঝ. ইচ্ছা হলে হুইপড ক্রিম, চকোলেট চিপস বা বেরি দিয়ে সাজান। ঠান্ডা পরিবেশন করুন।

ফ্রুট কাস্টার্ড ক্লাসিক্যাল রেসিপি

সময়ঃ ৪০ মিনিট, ঠান্ডা করার জন্যঃ ২০ মিনিট

৬ জনের জন্য

উপকরণ

দুধ	এক লিটার
ডিমের কুসুম	২ টা
চিনি	৮০ গ্রাম
মিক্সড ফ্রেশ ফ্রুটস	২ কাপ

কার্যপদ্ধতি

ক. প্রথমে ডিমের কুসুম দুটি একটি বাটিতে নিয়ে ভালো করে ফেটে নিন।

খ. একটি পাত্রে দুধ নিয়ে অল্প আচেঁ জাল দিন।

গ. দুধ একটু ঘন হয়ে এলে চিনি দিয়ে নাড়তে থাকুন।

ঘ. চুলার আঁচ কমিয়ে ডিমের কুসুমের মিশ্রণটি দুধের মধ্যে ঢেলে দিন এবং ক্রমাগত অল্প আছে নাড়তে থাকুন।

ঙ. মিশ্রণটি একদম অল্প আচে রান্না করতে হবে এবং বিরতিহীনভাবে নাড়তে হবে তা না হলে কাস্টার্ড জমে যাবে।

চ. কাস্টার্ড হালকা ফুটে উঠলে নামিয়ে ফেলুন। এরপর ঠান্ডা হলে ফ্রিজে রাখুন।

ছ. এবার একটি চপিং বোর্ড নিয়ে সকল ধরনের ফল কিউব করে কেটে নিতে হবে।

জ. এরপর ফ্রিজ থেকে ঠান্ডা কাস্টার্ড বের করে ফলগুলো মিশিয়ে নিতে হবে।

ঝ. পরিবেশনের পূর্বে কাস্টার্ডের সাথে ফল মিলিয়ে তারপর ঠান্ডা ঠান্ডা পরিবেশন করতে হবে।

অ্যাপেল পাই ক্লাসিক্যাল রেসিপি

৬ জনের জন্য   সময়ঃ ১ ঘণ্টা

ফিলিং-এর জন্য

আপেল	২০০ গ্রাম
দারচিনি পাউডার	হাফ চা চামচ
জয়ফল পাউডার	১ চিমটি
চিনি	৬০ গাম
লবণ	সামান্য
পানি	পরিমানমত

ডো-এর জন্য

ময়দা	৩০০ গ্রাম

মাখন	১০০ গ্রাম
লবণ	১০ গ্রাম
পানি	পরিমানমত

কার্যপদ্ধতি

ক. ময়দা, মাখন, লবণ ও পানি দিয়ে ভালো করে মিক্স করতে হবে। কিছুক্ষণ রেস্টের জন্য রেখে দিতে হবে।

খ. এরপর এটিকে দুই ভাগে ভাগ করতে হবে।

গ. তারপর অল্প ময়দা ছিটিয়ে এটিকে বেলে নিতে হবে। ১/২ ইঞ্চ পুরু করে বেলতে হবে।

ঘ. এবার একটা বেকিং পাত্র গ্রিস করে নিতে হবে।

ঙ. বেকিং পাত্রে বিছিয়ে দিতে হবে। এমনভাবে যাতে পুরোটা ঢেকে যায়।

চ. তারপর ঢেকে ফ্রিজে রাখতে হবে।

ছ. এরপর আপেল খোসা ছাড়িয়ে স্লাইস করে কেটে প্যানে দিয়ে আঁচে বসান।

জ. লবণ, চিনি এবং পানি দিয়ে সিদ্ধ করতে হবে কিন্তু খেয়াল রাখতে হবে যেন আপেলের টুকরো বোঝা যায়।

ঝ. এরপর এতে দারুচিনি এবং জয়ফল গুড়া সামান্য পরিমাণে দিয়ে মিশিয়ে নিতে হবে।

ঞ. চুলা থেকে নামিয়ে ঠান্ডা করতে হবে।

ট. ত্রিশ মিনিট পর ফ্রিজ থেকে ক্রাস্টটি বের করে আনতে হবে।

ঠ. এরপর আপেলের ফিলিং টা দিয়ে দিতে হবে।

ড. এরপর বাকি অংশ থেকে লম্বা স্ট্রিপ কেটে একের পর এক জালের মত সাজিয়ে দিতে হবে।

ঢ. এরপর এগ ওয়াশ করতে হবে।

ণ. দশ মিনিটের জন্য ১৮০ ডিগ্রিতে ওভেন প্রি হিট করতে হবে।

ত. প্রি হিট হয়ে গেলে ১৮০ ডিগ্রিতে ২০ থেকে ২৫ মিনিটের জন্য আপেল পাই বেক করতে হবে।

থ. পাই টি গোল্ডেন ব্রাউন কালার হয়ে গেলে ওভেন থেকে বের করুন। ঠান্ডা হলে স্লাইস করে পরিবেশন করুন।

ক্রিম ক্যারামেল সমসাময়িক রেসিপি

সময়ঃ ১ ঘণ্টা

১০ জনের জন্য

উপকরণ

ডিম	৮ টা
চিনি	২৫০ গ্রাম
মিল্ক পাউডার	২৫০ গাম
ক্রিম	১০০ গ্রাম
ভ্যানিলা এসেন্স	কয়েক ফোঁটা
চিনির সিরাপ	২০০ গ্রাম
পানি	পরিমান মত

কার্যপদ্ধতি

ক. প্রথমে একটি পাত্রে গুড়া দুধ নিয়ে তা ফুটিয়ে ঘন করে নিতে হবে। এরপর তা ঠাণ্ডা হওয়ার জন্য অপেক্ষা করতে হবে, যতক্ষণ পর্যন্ত তা রুম টেম্পারেচারে না আসে।

খ. অন্য একটি পাত্রে চিনি এবং পানি একত্রে কম আঁচে রাখুন যতক্ষণ না চিনি গলে যায়। চিনির মিশ্রণটি ফুটে উঠলে একটি ঘন বাদামি রঙের সিরাপ তৈরি হবে।

গ. এরপর সিরাপটিকে চুলা থেকে নামিয়ে যে পাত্রে পুডিং সেট করব, সে পাত্রে ছড়িয়ে ঠাণ্ডা হতে রেখে দিব।

ঘ. এরপর একটি পাত্রে ডিম, চিনি এবং সামান্য এসেন্স দিয়ে সব একত্রে মিক্স করতে হবে।

ঙ. এরপর ডিমের মিশ্রণটি দুধের সাথে একত্রে মিশিয়ে নিতে হবে।

চ. এ পর্যায়ে দুধের মিশ্রণটি ছাঁকনি দিয়ে ছেঁকে সুগার সিরাপ সেট করতে দেয়া পাত্রে ঢেলে নিতে হবে।

ছ. এরপর ওভেন প্রি-হিট করে নিতে হবে ১৬০ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড এ ১০ মিনিট।

জ. একটি ট্রেতে পুডিং সেট করা পাত্র গুলো রেখে ট্রেতে পাত্র ডুবে যাবে এমন পরিমান গরম পানি দিয়ে এটি পূরণ করুন।

ঝ. এরপর প্রি-হিটেড ওভেনে ট্রে রেখে ১৬০ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেডে ৩৫-৪০ মিনিট বেক করুন।

ঞ. বেক করার পর সেগুলকে ঠাণ্ডা করে এরপর আনমোল্ড করুন।

ট. উপরে পছন্দ মত গার্নিশ এর মাধ্যমে পরিবেশন করুন।

রাইস পুডিং সমসাময়িক রেসিপি

সময়ঃ ৪০ মিনিট
৬ জনের জন্য

উপকরণ

পোলাউ চাল	৫০ গ্রাম
গুড়ো দুধ	২৫০ গ্রাম
পানি	১ লিটার
রাইস ফ্লাওয়ার	২৫ গ্রাম
চিনি	১০০ গ্রাম
দারুচিনি ও এলাচ	২/৩ টি
গোলাপ জল	১ চা চামচ
স্যাফরন	সামান্য
ড্রাই ফ্রুটস কুঁচি	প্রয়োজন অনুসারে

কার্যপদ্ধতি

ক. একটি পাত্রে চাল ধুয়ে, পানি দিয়ে চাল সিদ্ধ করতে হবে যতক্ষণ না পানি শুকিয়ে যায়।

খ. এরপর অন্য একটি পাত্রে গুঁড়ো দুধ এবং পানি দিয়ে ভালোভাবে মিশিয়ে নিতে হবে।

গ. চাল সিদ্ধ হয়ে গেলে তার সাথে দুধের এই মিশ্রণটি মিলিয়ে দিতে হবে।

ঘ. ঘন হওয়া পর্যন্ত কম আঁচে রান্না করুন।

ঙ. এরপর চিনি, দারুচিনি, এলাচ এবং চালের গুড়া পানির সাথে মিক্স করে সেই মিশ্রণটি দিয়ে ঘন হওয়া পর্যন্ত কম আঁচে রান্না করুন।

চ. একটি ছোট বাটিতে অল্প একটু পানি দিয়ে স্যাফরন ভিজিয়ে রাখুন।

ছ. একটি চপিং বোর্ডে ড্রাই ফ্রুটসগুলো কুঁচি করে কেটে নিতে হবে।

জ. যখন ঘন হয়ে আসবে এর ভেতর স্যাফরন পানির মিশ্রণ ও কিছুটা ড্রাই ফ্রুটস দিয়ে নেড়ে নিতে হবে।

ঝ. এ পর্যায়ে চুলার ফ্লেম বন্ধ করে দিতে হবে।

ঞ. ঠান্ডা হয়ে গেলে সার্ভিং ডিশে ঢেলে নিতে হবে। এবং বাকি ড্রাই ফ্রুটসগুলো দিয়ে সাজিয়ে নিতে হবে।

ট. ঠান্ডা বা গরম পছন্দমতো পরিবেশন করতে হবে।

চকোলেট মুজ সমসাময়িক রেসিপি

সময়ঃ ২০ মিনিট, **ঠান্ডা করার জন্যঃ** ১৫ মিনিট

২ জনের জন্য

উপকরণ

ডার্ক চকলেট	৪০০ গ্রাম
পানি	১৫০ গ্রাম
নারিকেল দুধ	২০০ মিলি

কার্যপদ্ধতি

ক. প্রথমে চকলেট গুলোকে ছোট ছোট টুকরা করে একপাশে রেখে দিতে হবে।

খ. একটি সসপ্যানে, পানি, নারকেল দুধ ফুটে উঠলে চকলেটের বাটিতে ঢেলে দিতে হবে। এবার ভালোভাবে নাড়তে হবে যেন চকলেটের কোন দলা না থাকে।

গ. এবার বরফ এবং ঠান্ডা পানি ভরা অন্য একটি বাঁটির উপরে চকলেটের বাঁটিটি রাখুন।

ঘ. এ পর্যায়ে ইলেকট্রিক বিটারের সাহায্যে যতক্ষণ না মুজ ঘন হতে শুরু করে ততক্ষণ বিট করুন।

ঙ. মুজ তৈরি হয়ে গেলে ঠান্ডা পরিবেশন করুন এবং গার্নিসিং এর জন্য পুদিনা পাতা ব্যবহার করা যেতে পারে।

ফ্রুট কাস্টার্ড সমসাময়িক রেসিপি

সময়ঃ ৪০ মিনিট, ঠান্ডা করার জন্যঃ ২০ মিনিট

৫ জনের জন্য

উপকরণ

দুধ	৫০০ মিলি
কাস্টার্ড পাউডার	২০ গ্রাম
ডানো ক্রিম	৩০ গ্রাম
চিনি	৪০ গ্রাম
মক্সড ফ্রেশ ফ্রুটস	১ কাপ

কার্যপদ্ধতি

ক. একটি পাত্রে দুধ নিয়ে অল্প আচেঁ জাল দিন।

খ.এরপর দুধের সাথে ক্রিম মিক্স করে দিয়ে দিতে হবে।

গ.দুধ একটু ঘন হয়ে এলে চিনি দিয়ে নাড়তে থাকুন।

ঘ.একটি বাটিতে কাস্টার্ড পাউডার এর সাথে পানি নিয়ে তা মিক্স করে নিতে হবে।

ঙ.চুলার আঁচ কমিয়ে মিশ্রণটি দুধের মধ্যে ঢেলে দিন। এবং ক্রমাগত অল্প তাপেে আচেঁ নাড়তে থাকুন।

চ. মিশ্রণটি একদম অল্প আচে রান্না করতে হবে এবং বিরতিহীনভাবে নাড়তে হবে তা না হলে কাস্টার্ড জমে যাবে।

ছ. কাস্টার্ড হালকা ফুটে উঠলে নামিয়ে ফেলুন। এরপর ঠান্ডা হলে ফ্রিজে রাখুন।

জ. এবার একটি চপিং বোর্ড নিয়ে সকল ধরনের ফল কিউব করে কেটে নিতে হবে।

ঝ. এরপর ফ্রিজ থেকে ঠান্ডা কাস্টার্ড বের করে ফলগুলো মিশিয়ে নিতে হবে।

ঞ. পরিবেশনের পূর্বে কাস্টার্ডের সাথে ফল মিলিয়ে তারপর ঠান্ডা ঠান্ডা পরিবেশন করতে হবে।

অ্যাপেল পাই সমসাময়িক রেসিপি

সময়ঃ ১ ঘণ্টা
৬ জনের জন্য

ফিলিং-এর জন্য

আপেল	২০০ গ্রাম
জ্যাম	১ চা চামচ
দারচিনি পাউডার	হাফ চা চামচ
জয়ফল পাউডার	১ চিমটি
চিনি	৬০ গাম
লবণ	সামান্য
পানি	পরিমানমত

ডো-এর জন্য

ময়দা	৩০০ গ্রাম
মাখন	১০০ গ্রাম
ডিম	১টা
লবণ	১০ গ্রাম
পানি	পরিমানমত

কার্যপদ্ধতি

ক. ময়দা, মাখন, লবণ, ডিম ও পানি দিয়ে ভালো করে মিক্স করতে হবে। কিছুক্ষণ রেস্টের জন্য রেখে দিতে হবে

খ. এরপর এটিকে দুই ভাগে ভাগ করতে হবে

গ. তারপর অল্প ময়দা ছিটিইয়ে এটিকে বেলে নিতে হবে। ১/২ ইঞ্চ পুরু করে বেলতে হবে।

ঘ. এবার একটা বেকিং পাত্র গ্রিস করে নিতে হবে।

ঙ. বেকিং পাত্রে বিছিয়ে দিতে হবে। এমনভাবে যাতে পুরোটা ঢেকে যায়।

চ. তারপর ঢেকে ফ্রিজে রাখতে হবে।

ছ. এরপর আপেল খোসা ছাড়িয়ে কিউব করে কেটে প্যানে দিয়ে আঁচে বসান।

জ. লবণ, চিনি এবং পানি দিয়ে সিদ্ধ করতে হবে কিন্তু খেয়াল রাখতে হবে যেন আপেলের টুকরো বোঝা যায়।

ঝ. এরপর এতে দারুচিনি এবং জয়ফল গুড়া সামান্য পরিমাণে দিয়ে মিশিয়ে নিতে হবে।

ঞ. চুলা থেকে নামিয়ে ঠান্ডা করতে হবে।

ট. ঠান্ডা মিশ্রনটিতে জ্যাম মিক্স করতে হবে।

ঠ. ত্রিশ মিনিট পর ফ্রিজ থেকে ক্রাস্টটি বের করে আনতে হবে।

ড. এরপর আপেলের ফিলিং টা দিয়ে দিতে হবে।

ঢ. এরপর বাকি অংশ থেকে লম্বা স্ট্রিপ কেটে একের পর এক জালের মত সাজিয়ে দিতে হবে।

ণ. এরপর এগ ওয়াশ করতে হবে।

ত. দশ মিনিটের জন্য ১৮০ ডিগ্রিতে ওভেন প্রি হিট করতে হবে।

থ. প্রি হিট হয়ে গেলে ১৮০ ডিগ্রিতে ২০ থেকে ২৫ মিনিটের জন্য আপেল পাই বেক করতে হবে।

দ. পাই টি গোল্ডেন ব্রাউন কালার হয়ে গেলে ওভেন থেকে বের করুন। ঠান্ডা হলে স্লাইস করে পরিবেশন করুন।

২.৩ ডেজার্ট থেকে ডেরিভেশন তৈরি করা

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

ক্রিম ক্যারামেল (Cream Caramel)

ক্রিম ক্যারামেল এর ক্ষেত্রে অনেকেই চিনির বিকল্প হিসেবে সুগার ফ্রী ব্যবহার করে ডেজার্টটি তৈরি করে থাকেন। এবং অনেকের গরুর দুধে এলার্জি ও থাকে সে কারনে এর পরিবর্তে আমন্ড মিল্ক ব্যবহার করতে পারেন।

রাইস পুডিং (Rice Pudding)

রাইস পুডিং এ ব্যবহৃত গরুর দুধে যদি কারো এলার্জি থাকে সেক্ষেত্রে এটির পরিবর্তে আমরা নারকেলের দুধ অথবা আমন্ডের দুধ ব্যবহার করতে পারি। এগুলি ডেইরি প্রোডাক্টের একটি অসাধারণ বিকল্প হিসেবে কাজ করে।

চকলেট মুজ (Chocolate Mousse)

চকলেট মুজের ক্ষেত্রে যদি কারো ডিমে অ্যালার্জি থাকে অথবা ডিমের গন্ধ পছন্দ করে না তাদের জন্য হুইপড ক্রিম ব্যবহার করে মুজ তৈরি করা সম্ভব, এতে স্বাদ এবং টেক্সচারে কোন পরিবর্তন আসবেনা।

ফ্রুট কাস্টার্ড (Fruit Custard)

ফ্রুট কাস্টার্ডে এক সময় ডিম ব্যবহার করা হতো। কিন্তু ডিমে অ্যালার্জি থাকার কারণে কাস্টার্ড পাউডার ব্যবহার করা হয়।

এই কাস্টার্ড পাউডার আবিষ্কার করেছিলেন ঊনবিংশ শতাব্দীতে আলফ্রেড বার্ড। তার স্ত্রীর ডিমে এলার্জি থাকার কারণে ডিমের পরিবর্তে যেন কাস্টার্ড পাউডার ব্যবহার করে কাস্টার্ড তৈরি করা যায় তার উপায় হিসেবে এর উদ্ভাবন করা হয়।

অ্যাপেল পাই (Apple Pie)

অ্যাপেল পাই- এর ডো এ আমরা ডিম ব্যবহার করে থাকি কিন্তু অনেকে ভেজিটেরিয়ান হওয়ার কারণে ডিম ব্যবহার করেন না। তাদের ক্ষেত্রে তখন আমাদের ডিম বাদ দিয়ে ডো তৈরি করতে হবে।

২.৪ রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী থিকিনিং এজেন্ট ব্যবহার করা

থিকিনিং এজেন্ট

থিকিনিং এজেন্ট এমন একটি পদার্থ যা তরল জিনিসের বৈশিষ্ট্যকে উল্লেখযোগ্যভাবে পরিবর্তন না করে তার ঘনত্ব বৃদ্ধি করতে সাহায্য করে। ডেজার্ট-এ ব্যবহৃত থিকিনিং এজেন্ট গুলো হল:

ডিম (Egg)

ডিমের প্রোটিনগুলি বিভিন্ন তাপমাত্রায় জমাট বা সেট হয়। এর ফলে ঘন হয়ে যায় কিন্তু এর মানে হল ডিমগুলিকে অবশ্যই আলতোভাবে রান্না করতে হবে এবং সাবধানে গরম করতে হবে অথবা সস বা অন্য মিশ্রণকে ঘন করার পরিবর্তে সেগুলি স্ক্রাম্বেল হয়ে যেতে পারে। ডিমের সাদা অংশ ১৪০°F (৬০°C) এবং প্রায় ১৪৯° F (৬৫°C) তাপমাত্রায় জেলির মতো হয়ে যায়।

রাইস ফ্লাওয়ার (Rice Flower)

ময়দার মতো, চালের আটার মধ্যে কর্নস্টার্চের অর্ধেক ঘন করার ক্ষমতা রয়েছে, তাই আপনি প্রতি এক টেবিল চামচ কর্নস্টার্চের জন্য দুই টেবিল চামচ চালের আটা ব্যবহার করতে পারেন। রেসিপিগুলিতে এ্যাড করা হলে এটির কোন কালার নেই, এটি পরিষ্কার তরল উপাদানে ব্যবহারের জন্য দুর্দান্ত।

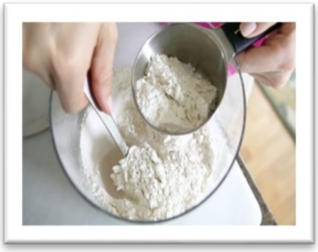
কর্নফ্লাওয়ার (Corn Flour)

আপনি যদি সিলিয়াক হন বা গ্লুটেনের প্রতি এলার্জিক হন তবে কর্নফ্লাওয়ার একটি আদর্শ ঘন করার উপাদান নয় কারণ নাম অনুসারে এটি ভুট্টা থেকে তৈরি। সচেতন থাকুন, যদিও, এটি ময়দার তুলনায় একটু বেশি জেলটিনাস টেক্সচার তৈরি করে, তাই এটি অতিরিক্ত ব্যবহার করবেন না।

ক্রিম (Cream)

ক্রিম - একটি সসকে বৃদ্ধি বা বাড়ানোর জন্য যোগ করা হয় তরলকে ঘন করার জন্য অবশ্যই এটি কার্যকারী উপাদান।

স্টার্চ (Starch)



স্টার্চ ঘন হওয়ার জন্য উপকারী। "ভাল রান্নার চাবিকাঠি"-তে প্রক্রিয়াটির সংক্ষিপ্ত বিবরণ দিয়েছেন: "তরলে গরম করা হলে, স্টার্চের দানাগুলি পানিকে ভিজিয়ে রাখে, ফুলে যায় এবং দীর্ঘ, টংযুক্ত স্টার্চের অণুগুলিকে ছেড়ে দেয় সমস্ত কারণ হল যা তরলকে ঘন করে তোলে।"

২.৫ ডেজার্ট গুলো স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা মুল্যায়ন করা

স্বাদ

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

কনসিস্টেন্সি

কনসিস্টেন্সি হল সাধারণত দুধের তৈরি আইটেম, সস, সিরাপ (অর্থাৎ তরল পণ্য) দ্বারা তৈরি আইটেম যার ঘনত্বটাকে পরিমাপ করাই হল কনসাসটেন্সি।

টেক্সচার

ডেজার্টের টেক্সচার বলতে ডেজার্ট টা কোন প্রকৃতির। অনেক ডেজার্ট সফট এবং ক্রিমি উপাদান দিয়ে গঠিত। যেমন: মুজ, ফ্রুট কাস্টার্ড, পুডিং এরকম আরো অনেক কিছু রয়েছে।

একটি ভাল ডেজার্টের সাধারণ বৈশিষ্ট্যগুলো হল

ক. স্বাদ, আপনি সবচেয়ে বড় কেক তৈরি করতে পারেন, কিন্তু স্বাদ ছাড়া, সুন্দর ডিজাইনের কেকও মূল্যহীন। টেক্সচার, টেক্সচার স্বাদকে অনেকাংশে বাড়িয়ে দেয়।

খ. রঙ

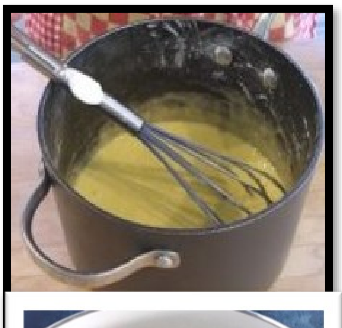
গ. আকৃতি।

ডেজার্টে টেক্সচার কিভাবে যোগ করা যায়

ক. ক্রিস্পি ক্রাস্টস: ক্রাইস্পি ক্রাস্ট সহ একটি ডেজার্টের জন্য, ক্রাস্টের মিশ্রণে বিস্কিটের গুঁড়া, বাদাম বা গ্রাহাম ক্র্যাকার যোগ করার চেষ্টা করুন।

খ. ক্রিমি ফিলিংস: একটি মসৃণ এবং ক্রিমি ফিলিং পেতে, আপনার রেসিপিতে ক্রিম, পনির, কনডেন্সড মিল্ক বা হুইপড ক্রিম যোগ করার কথা বিবেচনা করুন।

২.৬ ত্রুটিগুলো চিহ্নিত এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী সংশোধন করা



ক. পুডিং ফল্ট: ছানা কেটে যাওয়া।

কারণ: যখন পুডিং এর ডিম ওভার কুক হয়ে যায়।

সমাধান

সাথে সাথে গরম পাত্র থেকে নামিয়ে একটি বাটিতে নিতে হবে। এরপর হ্যান্ড ব্লেন্ডারের সাহায্যে এটিকে ব্লেন্ড করতে হবে যতক্ষণ না পর্যন্ত এটি আবারও স্মুথ হয়ে যায়।

খ. রাইস পুডিং ফল্ট: চাল শক্ত হওয়া।

কারণ: পুডিংয়ের চাল ঠান্ডা হয়ে গেলে শক্ত হয়ে যেতে পারে।

সমাধান

এটিকে ফ্রিজে রাখার আগে চালের পুডিংয়ে কিছুটা বেশি তরল দুধ বা ক্রিম যোগ করলে এটা শক্ত হবে না।

গ. **মুজ ফল্ট:** দানাদার এবং লিকুইডি হয়ে যাওয়া।

কারণ

- মুজ দানাদার তখন হয় যখন হুইপড ক্রিম কে অনেক বেশি বিট করে ফেলা হয়।
- টেম্পারেচারের কারণে মুজ অনেক বেশি লিকুইডি হয়ে যায়।

সমাধান

- যদি ওভার বিটের কারণে মুজ দানাদার হয়ে যায় তখন আবারো এক্সট্রা ঠান্ডা হুইপড ক্রিম নিয়ে সেই হুইপ ক্রিমটাকে অল্প অল্প করে দানাদার মুজের সাথে বিট করতে হবে। কিছুক্ষণ বিট করার পর তা আবারও সিল্কি এবং স্মুথ টেক্সচারে চলে আসবে।
- পানি বা দুধের সাথে এক টেবিল চামচ কর্ন স্টার্চ মেশান এবং লিকুইড মুজে যোগ করুন। চুলায় দিয়ে ঘন করুন।

ঘ. **ফ্রুট কাস্টার্ড ফল্ট:** ফ্রুট কাস্টার্ডে পানি ছেড়ে দেওয়া।

কারণ

ফ্রুট কাস্টার্ডে যদি ফ্রুট মিক্স করে ফ্রিজে রাখা হয় তাহলে ফলের পানি থেকে কাস্টার্ডে পানি ছেড়ে দেবে।

সমাধান: কাস্টার্ড রেডি করে ফ্রিজে রাখতে হবে এবং পরিবেশনের পূর্বে ফলগুলো যোগ করতে হবে এতে পানি ছাড়বে না।

ঙ. **অ্যাপেল পাই ফল্ট:** অ্যাপেল পাই- এর ফিলিং পাতলা হয়ে যাওয়া।

কারণ: অ্যাপেল পাই- এর আপেল থেকে পানি ছেড়ে দিলে এমনটা হতে পারে।

সমাধান: ফিলিংটা যখন কুক করা হবে নামানোর আগে কর্নফ্লাওয়ার অথবা কাস্টার্ড পাউডার পানির সাথে গুলিয়ে এরপর মিশ্রণটিতে দিলে এ সমস্যার সমাধান করা সম্ভব।

সেলফ চেক (Self-Check)-২: ডেজার্ট প্রস্তুত করতে পারবে।

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

সংক্ষিপ্ত প্রশ্নঃ

১. **থিকিনিং এজেন্ট কি?**
   উত্তরঃ

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

৩. **টেক্সচার কি?**
   উত্তরঃ

৪. **একটি ভাল ডেজার্টের বৈশিষ্ট্যগুলো কি হওয়া উচিৎ?**
   উত্তরঃ

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

১. **থিকিনিং এজেন্ট কি?**

উত্তরঃ

থিকিনিং এজেন্ট এমন একটি পদার্থ যা তরল জিনিসের বৈশিষ্ট্যকে উল্লেখযোগ্যভাবে পরিবর্তন না করে তার ঘনত্ব বৃদ্ধি করতে সাহায্য করে ।

২. **কনসিস্টেন্সি বলতে কি বুঝায়?**

উত্তরঃ

কনসিস্টেন্সি হল সাধারণত দুধের তৈরি আইটেম, সস, সিরাপ (অর্থাৎ তরল পণ্য) দ্বারা তৈরি আইটেম যার ঘনত্বটাকে পরিমাপ করাই হল কনসাসটেন্সি।

৩. **টেক্সচার কি?**

উত্তরঃ

ডেজার্টের টেক্সচার বলতে ডেজার্ট টা কোন প্রকৃতির।অনেক ডেজার্ট সফট এবং ক্রিমি উপাদান দিয়ে গঠিত। যেমন: মুজ, ফ্রুট কাস্টার্ড, পুডিং এরকম আরো অনেক কিছু রয়েছে।

৪. **একটি ভাল ডেজার্টের বৈশিষ্ট্যগুলো কি হওয়া উচিৎ?**

উত্তরঃ

ক. স্বাদ, আপনি সবচেয়ে বড় কেক তৈরি করতে পারেন, কিন্তু স্বাদ ছাড়া, সুন্দর ডিজাইনের কেকও মূল্যহীন। টেক্সচার, টেক্সচার স্বাদকে অনেকাংশে বাড়িয়ে দেওয়া।

খ. রঙ

গ. আকৃতি।

অ্যাক্টিভিটি শিট (Activity Sheet)- ২.১: রিকোইয়ার্ড মেনুর উপর ভিত্তি করে ক্লাসিক্যাল এবং সমসাময়িক রেসিপি থেকে ডেজার্ট গুলো প্রস্তুত করতে পারা।

রাইস পুডিং সমসাময়িক রেসিপি

সময়ঃ ৪০ মিনিট
৬ জনের জন্য

পোলাউ চাল	৫০ গ্রাম
গুড়ো দুধ	২৫০ গ্রাম
পানি	১ লিটার
রাইস ফ্লাওয়ার	২৫ গ্রাম
চিনি	১০০ গ্রাম
দারুচিনি ও এলাচ	২/৩ টি
গোলাপ জল	১ চা চামচ
স্যাফরন	সামান্য
ড্রাই ফ্রুটস কুঁচি	প্রয়োজন অনুসারে

কার্যপদ্ধতি

ক. একটি পাত্রে চাল ধুয়ে, পানি দিয়ে চাল সিদ্ধ করতে হবে যতক্ষণ না পানি শুকিয়ে যায়।

খ. এরপর অন্য একটি পাত্রে গুঁড়ো দুধ এবং পানি দিয়ে ভালোভাবে মিশিয়ে নিতে হবে।

গ. চাল সিদ্ধ হয়ে গেলে তার সাথে দুধের এই মিশ্রণটি মিলিয়ে দিতে হবে।

ঘ. ঘন হওয়া পর্যন্ত কম আঁচে রান্না করুন।

ঙ. এরপর চিনি, দারুচিনি, এলাচ এবং চালের গুড়া পানির সাথে মিক্স করে সেই মিশ্রণটি দিয়ে ঘন হওয়া পর্যন্ত কম আঁচে রান্না করুন।

চ. একটি ছোট বাটিতে অল্প একটু পানি দিয়ে স্যাফরন ভিজিয়ে রাখুন। একটি চপিং বোর্ডে ড্রাই ফ্রুটসগুলো কুঁচি করে কেটে নিতে হবে।

ছ. যখন ঘন হয়ে আসবে এর ভেতর স্যাফরন পানির মিশ্রণ ও কিছুটা ড্রাই ফ্রুটস দিয়ে নেড়ে নিতে হবে।

জ. এ পর্যায়ে চুলার ফ্লেম বন্ধ করে দিতে হবে।

ঝ. ঠান্ডা হয়ে গেলে সার্ভিং ডিশে ঢেলে নিতে হবে। এবং বাকি ড্রাই ফ্রুটসগুলো দিয়ে সাজিয়ে নিতে হবে।

ঞ. ঠান্ডা বা গরম পছন্দমতো পরিবেশন করতে হবে।

স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet)- ২.১: রিকোইয়ার্ড মেনুর উপর ভিত্তি করে ক্লাসিক্যাল এবং সমসাময়িক রেসিপি থেকে ডেজার্ট গুলো প্রস্তুত করতে পারা।

প্রয়োজনীয় পিপিই

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

প্রয়োজনীয় টুলস

ক্রমিক নং	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১.	সসপ্যান	সংখ্যা	০১
২.	কাঠের চামচ	সংখ্যা	০১
৩.	বাটি	সংখ্যা	০১
৪.	চপিং বোর্ড	সংখ্যা	০১
৫.	ছুরি	সংখ্যা	০১
৬.	স্প্যাচুলা	সংখ্যা	০১
প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস			
১.	চুলা	সংখ্যা	০১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল

ক্রমিক নং	ম্যাটেরিয়াল (কাঁচামাল) এর নাম	পরিমাণ
১.	গুড়ো দুধ	২৫০ গ্রাম
২.	পানি	১ লিটার
৩.	রাইস ফ্লাওয়ার	২৫ গ্রাম
৪.	চিনি	১০০ গ্রাম
৫.	দারুচিনি ও এলাচ	২/৩ টি
৬.	গোলাপ জল	১ চা চামচ
৭.	স্যাফরন	সামান্য
৮.	ড্রাই ফ্রুটস	প্রয়োজন অনুসারে
৯.	পোলাউ চাল	৫০ গ্রাম

অ্যাক্টিভিটি (Activity Sheet) - ২.২ : ডেজার্ট গুলো স্বাদ, রং এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ণ করা।

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

নামঃ **তারিখঃ**

ডেজার্টের নাম	স্বাদ	রং	মন্তব্য
ক্রিম ক্যারামেল			
রাইস পুডিং			
চকলেট মুজ			
ফ্রুট কাস্টার্ড			
অ্যাপেল পাই			

অ্যাক্টিভিটি (Activity Sheet)- ২.৩: ত্রুটিগুলো চিহ্নিত এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী সংশোধন করুন।

উদ্দেশ্য	ডেজার্ট 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 ডেজার্ট এর নাম দেওয়া হলঃ তার ত্রুটিসমূহ, সংশোধন পদ্ধতি এবং মন্তব্য লিখুন।

নামঃ **তারিখঃ**

ডেজার্টের নাম	ত্রুটিসমূহ	সংশোধন পদ্ধতি	মন্তব্য
ক্রিম ক্যারামেল			
রাইস পুডিং			
চকলেট মুজ			
ফ্রুট কাস্টার্ড			
অ্যাপেল পাই			

শিখনফল (Learning Outcome)- ৩: ডেজার্ট স্টোর করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	১. স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলতে সক্ষম হয়েছে। ২. বিভিন্ন স্টোরেজ এরিয়ায় তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস বজায় রাখতে সক্ষম হয়েছে। ৩. ডেজার্টগুলো মান অনুযাযী সর্বোত্তম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে। ৪. ডেজার্টগুলো ধারাবাহিকতার উপযুক্ত 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 এরিয়ায় তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস বজায় রাখা ৩. ডেজার্টগুলো মান অনুযাযী সর্বোত্তম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করা। ৪. ডেজার্টগুলো ধারাবাহিকতার উপযুক্ত মানের জন্য পুনর্গঠন করা।
এক্টিভিটি	১. ডেজার্টগুলো মান অনুযায়ী সর্বোত্তম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করন।
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 : ডেজার্ট 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. প্রশিক্ষণার্থীগন কোন শিক্ষা উপকরন ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে।	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষণার্থীদের **"ডেজার্ট স্টোর করতে পারবে"** শেখার উপকরণ প্রদান করবেন।
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ৩: ডেজার্ট স্টোর 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। টাস্ক শিট ৩.৩: ডেজার্ট গুলো মান অনুযায়ী সর্বোত্তম সতেজতা এবং গুণগতমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করুন।

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৩: ডেজার্ট স্টোর 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 চলতে পারা

৩.২ বিভিন্ন স্টোরেজ এরিইয়ায় তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস বজায় রাখতে পারা

৩.৩ ডেজার্ট গুলো মান অনুযায়ী সর্বোত্তম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করতে পারা

৩.৪ ডেজার্ট গুলো ধারাবাহিকতার উপযুক্ত মানের জন্য পুনর্গঠন করতে পারা

৩.১ স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলা

যে সকল হাইজিন ডেজার্ট সংরক্ষণ করার ক্ষেত্রে লক্ষ্য রাখতে হয়।

ক. খাবার কে এমন ভাবে হ্যান্ডেল করতে হবে যেন খাবার নষ্ট না হয়।

খ. খাবারের সকল জিনিসপত্র ভালভাবে ধুয়ে নিতে হবে।

গ. খাবারকে হাত দিয়ে স্পর্শ করা যতটুকু সম্ভব না করা।

ঘ. প্রতিবার কাজের পরে কাজের জায়গাটা পরিষ্কার করা এবং সেনিটাইজ করা।

ঙ. অসুস্থ হলে খাবার থেকে দূরে থাকুন।

চ. খাবার এবং খাবারের উপাদান সঠিকভাবে সংরক্ষণ করতে হবে।

ছ. খাবার পরিবেশন এর পূর্বে এবং পরিবেশন এর সময় মাস্ক এবং হ্যান্ড গ্লাভস পরে নেয়া।

৩.২ বিভিন্ন স্টোরেজ এরিইয়ায় তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস বজায় রাখা।

ঠান্ডা এবং গরম ডেজার্ট সংরক্ষণ করা

রান্না না করা ডিমের ডেজার্টগুলি অত্যন্ত যত্ন সহকারে হ্যান্ডেল করা উচিত, কারণ কাঁচা ডিম একটি মাধ্যম যেখানে স্যালমোনেলার মতো বিপজ্জনক ব্যাকটেরিয়া বৃদ্ধি পেতে পারে। এর মানে হল চকলেট মুজ এবং নো-বেকড চিজকেকের মতো খাবারের ব্যাপারে অনেক সতর্ক থাকতে হবে যে গুলোতে ডিমের সাদা অংশ থাকে। ডিমের কাস্টার্ডে প্রোটিন থাকে, যা ব্যাকটেরিয়ার জন্য ভালো খাবার দেয়। কাস্টার্ড সঠিকভাবে এবং দ্রুত গরম এবং ঠান্ডা না হলে, কাস্টার্ডে উপস্থিত ব্যাকটেরিয়াগুলি দ্রুত বিপজ্জনক ভাবে সংখ্যায় বৃদ্ধি পেতে পারে। প্রয়োজন আছে এরকম যেকোনো ডেজার্ট দ্রুত ঠান্ডা করতে হবে এবং প্রয়োজন না হওয়া পর্যন্ত রুম টেম্পারেচারে সংরক্ষণ করতে হবে।

ডেজার্ট গরম রাখতে হলে, নিশ্চিত করতে হবে যে খাবারের তাপমাত্রা ৬৫০ ডিগ্রি C এর বেশি। বেইন-মেরি মেথডে ডিমের মিশ্রণটি যে কোনো সময়ের জন্য ছেড়ে দেবেন না। বেইন-মেরিতে কিছুক্ষণের জন্য গরম রাখা যে কোনও ডেজার্ট পরিবেশন শেষে ফেলে দেওয়া উচিত। যদি দুধ এবং ক্রিম ব্যবহার করা হয় যেমন ট্রাইফেল এবং কাস্টার্ডের মতো ডেজার্ট গুলিতে তবে সেগুলিকে কোনও লম্বা সময়ের জন্য রুম টেম্পারেচারে রাখা উচিৎ না। ফুড পয়জনিং- এর ঝুঁকি এড়াতে ডেজার্ট সবসময় রেফ্রিজারেটরে রাখা উচিত। অনেক ডেজার্টের স্টোরেজ সময় কম থাকে।

৩.৩ ডেজার্ট গুলো মান অনুযায়ী সর্বোত্তম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করা।

ডেজার্ট স্টোর করার নিয়ম

আপনার ডেজার্ট রান্না করার পরে, গ্লাড ক্লিংর‍্যাপ দিয়ে মোড়াতে হবে বা এয়ার টাইট বাটিতে রাখার আগে সেগুলি সম্পূর্ণ ঠান্ডা না হওয়া পর্যন্ত অপেক্ষা করতে ভুলবেন না।

আপনি যদি সেগুলি সম্পূর্ণ ঠান্ডা হওয়ার আগে সংরক্ষণ করার চেষ্টা করেন, তবে তা ঘামতে পারে, যা খাবারের টেস্ট এবং টেক্সচারকে নষ্ট করে দিতে পারে।

আপেল বা অন্যান্য তাজা ফলের ডেজার্ট, ফ্রুট টার্ট এগুলোকে রুম টেম্পারেচারে এনে এয়ার টাইট করে রাখতে হবে। ব্রেড এবং রাইস পুডিং এক থেকে দুই দিন আগে তৈরি করা হলে সেগুলি ফ্রিজে রাখতে হবে।

৩.৪ ডেজার্ট গুলো ধারাবাহিকতার উপযুক্ত মানের জন্য পুনর্গঠন করা।

ক্রিম ক্যারামেল (Cream Caramel)

- ক্রিম ক্যারামেলের যে কাস্টার্ড ফিলিংটা আমরা করছি। সেই কাস্টার্ড ফিলিংটাকে আমরা একটি বেকিং ট্রেতে বিছিয়ে নিব।
- এরপর সেটাকে ফ্রিজ ড্রায়ার এর মাধ্যমে আমরা ড্রাই করে নিব। যার মাধ্যমে পানি শোষণ করে সেটা শুকনো রূপ ধারণ করবে।
- এরপর ফ্রিজ ড্রায়ার থেকে বের করে সেটাকে ছোট ছোট টুকরা করে নিব।
- একটি জিপার ব্যাগে ভোরে সংগ্রহ করব পুনরায় ব্যবহারের জন্য।
- পরিবেশন এর পূর্বে এটিকে ফ্রিজ থেকে বের করে পানির সাথে মিক্স করলে এটি পুনরায় পুডিং এর মত সিল্কি, ক্রিম এর মতো হয়ে যাবে।

রাইস পুডিং (Rice Pudding)

ক্রিম ক্যারামেল এর মত রাইস পুডিং ও ফ্রিজ ড্রায়ারের মাধ্যমে ড্রাই করে সংরক্ষণ করা যাবে। এবং প্রয়োজনে আবার পানির সাথে মিক্স করে পুনর্গঠিত করা সম্ভব হবে।

ফ্রুট কাস্টার্ড (Fruit Custard)

ফ্রুট কাস্টার্ড এর কাস্টার্ড ফিলিং কে ফ্রিজ ড্রায়ারের মাধ্যমে ড্রাই করা যাবে। পরিবেশনের পূর্বে কাস্টার্ড ফিলিংকে একইভাবে পানির সাথে মিক্স করে পুনর্গঠিত করা সম্ভব হবে।

চকলেট মুজ (Chocolate Mousse)

চকলেট মুজকে ফ্রিজ ড্রায়ার এর মাধ্যমে ড্রাই করে স্টোর করা সম্ভব। এবং পরিবেশন এর পূর্বে পানির সাথে তাকে মিক্স করে আবারও চকলেট মুজে রূপান্তর করা সম্ভব।

এটি ফ্রিজ ড্রায়ার	যেকোন ফিলিংকে আমরা একটি বেকিং ট্রেতে বিছিয়ে নিব এবং ড্রায়ার এর মাধ্যমে ড্রাই করে ফেলবো।	এরপর ফ্রিজ ড্রায়ার থেকে বের করে সেটাকে ছোট ছোট টুকরা করে নিব। একটি জিপার ব্যাগে ভোরে সংগ্রহ করব পুনরায় ব্যবহারের জন্য।

পরিবেশন এর পূর্বে এটিকে ফ্রিজ থেকে বের করে পানির সাথে মিক্স করতে হবে।	এটি পুনরায় পুডিং এর মত সিল্কি, ক্রিম এর মতো হয়ে যাবে।

চিত্রঃ কিভাবে উপযুক্ত মানের জন্য পুনর্গঠন করা হয়।

সেলফ চেক (Self-Check)-৩: ডেজার্ট স্টোর করতে পারবে

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

সংক্ষিপ্ত প্রশ্নঃ

১. ডেজার্ট সংরক্ষণ করার ক্ষেত্রে কোন কোন বিষয় লক্ষ্য রাখতে হয়?
উত্তরঃ

২. ডেজার্ট গরম রাখতে হলে, খাবারের তাপমাত্রা কত হওয়া উচিৎ?
উত্তরঃ

সঠিক উত্তরে টিক চিহ্ন (√) দিন।

১. কোন ধরনের ব্যাকটেরিয়া কাঁচা ডিমের থেকে উৎপন্ন হয়?
উত্তরঃ

ক. লিস্টেরিয়া (Listeria)
খ. সালমোনেলা (Salmonella)
গ. অ্যারোমোনাস (Aeromonas)
ঘ. সিউডোমোনাস এসপিপি (Pseudomonas spp)

২. ফুড পয়জনিং এর ঝুকি এড়াতে ডেজার্ট সবসময় কোথায় স্টোর করা উচিত?
উত্তরঃ

ক. ফ্রিজারে
খ. রেফ্রিজারেটরে

৩. কোন পদ্ধতিতে ডেজার্ট প্রস্তুত করা হলে তা পরিবেশন শেষে ফেলে দেওয়া উচিত?
উত্তরঃ

ক. বয়লিং
খ. বেইন মেরি
গ. সিমারিং

উত্তর পত্র (Answer Key)- ৩: ডেজার্ট স্টোর করতে পারবে।

১. **ডেজার্ট সংরক্ষণ করার ক্ষেত্রে কোন কোন বিষয় লক্ষ্য রাখতে হয়?**
উত্তরঃ
যে সকল হাইজিন ডেজার্ট সংরক্ষণ করার ক্ষেত্রে লক্ষ্য রাখতে হয়:

ক. খাবার কে এমন ভাবে হ্যান্ডেল করতে হবে যেন খাবার নষ্ট না হয়

খ. খাবারের সকল জিনিসপত্র ভালভাবে ধুয়ে নিতে হবে।

গ. খাবারকে হাত দিয়ে স্পর্শ করা যতটুকু সম্ভব না করা।

ঘ. প্রতিবার কাজের পরে কাজের জায়গাটা পরিষ্কার করা এবং সেনিটাইজ করা।

ঙ. অসুস্থ হলে খাবার থেকে দূরে থাকুন।

চ. খাবার এবং খাবারের উপাদান সঠিকভাবে সংরক্ষণ করতে হবে।

ছ. খাবার পরিবেশন এর পূর্বে এবং পরিবেশন এর সময় মাস্ক এবং হ্যান্ড গ্লাভস পরে নেয়া।

২. **ডেজার্ট গরম রাখতে হলে, খাবারের তাপমাত্রা কত হওয়া উচিৎ?**
উত্তরঃ খাবারের তাপমাত্রা ৬৫০ ডিগ্রি C এর বেশি হতে হবে।

সঠিক উত্তরে টিক চিহ্ন (√) দিন।

১. **কোন ধরনের ব্যাকটেরিয়া কাঁচা ডিমের থেকে উৎপন্ন হয়?**
উত্তরঃ সালমোনেলা (Salmonella)

২. **ফুড পয়জনিং এর ঝুকি এড়াতে ডেজার্ট সবসময় কোথায় স্টোর করা উচিত?**
উত্তরঃ রেফ্রিজারেটরে

৩. **কোন পদ্ধতিতে ডেজার্ট প্রস্তুত করা হলে তা পরিবেশন শেষে ফেলে দেওয়া উচিত?**
উত্তরঃ বেইন মেরি

টাস্ক শিট (Task Sheet)- ৩.১: ডেজার্টগুলো মান অনুযায়ী সর্বোত্তম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করুন।

কাজের নাম: ডেজার্টগুলো মান অনুযায়ী সংরক্ষণ করুন।

কাজের ধারাবাহিকতাঃ নিম্নোক্ত ধাপগুলি অনুসরণ করে ডেজার্টগুলো সংরক্ষণ করুন।

- **ক.** ডেজার্ট রান্না করার পরে, সম্পূর্ণ ঠান্ডা না হওয়া পর্যন্ত অপেক্ষা করতে হবে।
- **খ.** গ্লাড ক্লিংর‍্যাপ দিয়ে মোড়াতে হবে বা এয়ার টাইট বাটিতে রাখুন। যদি সেগুলি সম্পূর্ণ ঠান্ডা হওয়ার আগে সংরক্ষণ করা হয়, তবে তা ঘামতে পারে, যা খাবারের টেস্ট এবং টেক্সচারকে নষ্ট করে দিতে পারে।
- **গ.** লিক এড়াতে ঢাকনা শক্তভাবে সিল করা আছে তা নিশ্চিত করুন। এজন্য রুম টেম্পারেচারে এনে এয়ার টাইট করে রাখতে হবে। এতে সতেজতা এবং গুণমান বজায় রাখা সম্ভব হয়।
- **ঘ.** লেবেলিং করুন।
- **ঙ.** রেফ্রিজারেশন বা হিমায়িত করুন।
- **চ.** শেষে গুণমান পরীক্ষা করুন।

স্পেশিফিকেশন শিট ৩.১: ডেজার্ট গুলো মান অনুযায়ী সর্বোত্তম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করুন।

প্রয়োজনীয় পিপিই

ক্রমিক সংখ্যা	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১.	শেফ জ্যাকেট	সংখ্যা	০১
২.	শেফ ক্যাপ	সংখ্যা	০১
৩.	মাস্ক	সংখ্যা	০১
৪.	অ্যাপ্রন	সংখ্যা	০১
৫.	সেফটি সু	জোড়া	০১

প্রয়োজনীয় টুলস

ক্রমিক সংখ্যা	টুলস এর নাম	স্পেসিফিকেশন	একক	পরিমাণ
১.	গ্লাড ক্লিংর‍্যাপ	স্ট্যান্ডার্ড অনুসারে	সংখ্যা	০১
২.	এয়ার টাইট বাটি	স্ট্যান্ডার্ড অনুসারে	সংখ্যা	০১

শিখনফল (Learning Outcome)- ৪: ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ 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 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 এন্ড ইউটেনসিলস প্যাক করে নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ।
এক্টিভিটি	১. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস 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 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. প্রশিক্ষণার্থীগন কোন শিক্ষা উপকরন ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষণার্থীদের **"ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করতে পারবে"** শেখার উপকরণ প্রদান করবেন।
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ৪: ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ 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, ইউটেনসিলস এবং টুলস কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী পরিষ্কার করা।
৪.২ প্রোডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার করা।
৪.৩ ত্রুটিযুক্ত ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস পৃথক করতে এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট করবে।
৪.৪ ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস মুছে নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ।

৪.১ ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস পরিষ্কার করা।

পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা

পরিষ্কার করা হল রান্নাঘরের উপরে যে দৃশ্যমান ময়লা, ধুলো এবং অন্যান্য মাটি অপসারণের প্রক্রিয়া। পরিচ্ছন্নতা খাদ্য প্রস্তুতি এবং সার্ভিস এলাকায় স্বাস্থ্যবিধির মান বজায় রাখার চাবিকাঠি। কাটিং বোর্ড, বাটি গুলো, ছুরি, রান্নার পাত্রগুলো এবং সব ধরনের প্যান হতে পারে।

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 ৫ টি ধাপ:

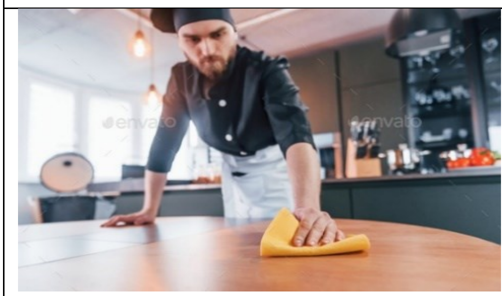
ধাপ ১: প্রয়োজনে আগে ভিজিয়ে রাখুন।
ধাপ ২: সঠিক ক্লিনার দিয়ে আইটেমগুলি ধুয়ে ফেলুন।
ধাপ ৩: অতিরিক্ত ক্লিনার ধুয়ে ফেলার জন্য গরম পানি ব্যবহার করে আইটেমগুলি ধুয়ে ফেলতে হবে।

ধাপ ৪: বিভিন্ন ধরনের সেনিটাইজিং এজেন্ট রয়েছে যা ব্যবহার করে পরিষ্কার আইটেমগুলিকে স্যানিটাইজ করতে হবে।

ধাপ ৫: এ পর্যায়ে জিনিসপত্র শুকানোর জন্য তোয়ালে ব্যবহার করে শুকিয়ে রাখতে হবে।

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

- 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।

- সর্বদা একটি ডাস্ট প্যান এবং ব্রাশ বা ভ্যাকুয়াম ক্লিনার ব্যবহার করুন।
- আপনি ব্যাপকভাবে ছড়িয়ে ছিটিয়ে থাকা ভেঙে যাওয়া টুকরোগুলি তুলেছেন তা নিশ্চিত করতে পুরো এলাকাটি ঝাড়ু দিন। অল্প পরিমাণের জন্য, চিহ্নিত কাগজে মোড়ানো 'ভাঙা গ্লাস/ক্রকারি'। সাধারণ আবর্জনা বিনে এটি রাখুন।
- চিনাওয়্যার, কাচের পাত্র এবং মাটির পাত্রের মতো ভাঙা জিনিসগুলি কখনও প্লাস্টিকের আবর্জনার বিনে রাখবেন না। যে কেউ এটা খালি করতে যেয়ে হাত কেটে ফেলতে পারে।

৪.৪ ইকুইপমেন্ট অ্যান্ড ইউটেন্সিলস প্যাক করে নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ

ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস মুছে, সংরক্ষণ পদ্ধতি

- ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস যতটা সম্ভব পরিষ্কার এবং শুকনো করে মুছে রাখা।
- ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস সুশৃঙ্খল ও সংগঠিতভাবে সাজিয়ে রাখা ।
- ক্রমাগত পরিষ্কার অবস্থায় সরঞ্জাম বা যন্ত্রপাতি রাখা এবং একটি সুন্দর সাজানো ও গোছানো কর্মক্ষেত্র তৈরি করা ।
- যতবার সম্ভব আপনার সরঞ্জাম পরিষ্কার করুন।
- নিয়মিত ভাবে উপরের সব গুলো পয়েন্টে পর্যবেক্ষণ করতে হবে এবং সবগুলো নিয়ম ধরে রাখতে হবে।

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

সেলফ চেক (Self-Check)-8: ইকুইপমেন্ট ইউটেনসিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করতে পারবে।

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

সংক্ষিপ্ত প্রশ্নঃ

১. ক্লিনিং এজেন্ট -এ কি কি রয়েছে?
উত্তরঃ

২. ইউটেনসিলস, ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ করার ধাপগুলো কি কি?
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. ক্লিনিং এজেন্ট -এ কি কি রয়েছে?

উত্তরঃ

ক্লিনিং এজেন্ট:

ক্লিনিং এজেন্টের মধ্যে রয়েছে-

ক. ডিটারজেন্ট

খ. লিকুইড

গ. সাবান

ঘ. ব্লিচ

২. ইউটেনসিলস, ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ করার ধাপগুলো কি কি?

উত্তরঃ

ধাপ ১: প্রয়োজনে আগে ভিজিয়ে রাখুন।

ধাপ ২: সঠিক ক্লিনার দিয়ে আইটেমগুলি ধুয়ে ফেলুন।

ধাপ ৩: অতিরিক্ত ক্লিনার ধুয়ে ফেলার জন্য গরম পানি ব্যবহার করে আইটেমগুলি ধুয়ে ফেলতে হবে।

ধাপ ৪: বিভিন্ন ধরনের সেনিটাইজিং এজেন্ট রয়েছে যা ব্যবহার করে পরিষ্কার আইটেমগুলিকে স্যানিটাইজ করতে হবে

ধাপ ৫: এ পর্যায়ে জিনিসপত্র শুকানোর জন্য তোয়ালে ব্যবহার করে শুকিয়ে রাখতে হবে।

৩. পোকামাকড় ও কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতিগুলো কি কি?

উত্তরঃ

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।

জব শিট (Job Sheet) ৪.১: ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন।

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

কাজের ধারা

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

খ. প্রয়োজনে আগে ভিজিয়ে রাখুন।

গ. সঠিক ক্লিনার দিয়ে আইটেমগুলি ধুয়ে ফেলুন।

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

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

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

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

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

ঝ. যতবার সম্ভব আপনার সরঞ্জাম পরিষ্কার করুন।

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

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

স্পেসিফিকেশণ শিট (Specification Sheet)-৪.১: ইকুইপমেন্ট, ইউটেন্সিলস এবং টুলস পরিষ্কার এবং সংরক্ষণ করুন।

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

প্রয়োজনীয় পিপিই

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

প্রয়োজনীয় সরঞ্জাম ও উপাদান

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

দক্ষতা পর্যালোচনা (Review of Competency)

প্রশিক্ষণার্থীর জন্য নির্দেশনা: প্রশিক্ষণার্থী **'ডেজার্ট প্রস্তুত'** 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 করা হয় এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম (পিপিই) ব্যবহার করা হয়েছে।		
প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্বাচন করা হয়েছে।		
ডেজার্টগুলো বর্ণনা করা হয়েছে।		
রেসিপি অনুযায়ী মিষ্টান্নের জন্য উপকরণ নির্বাচন করা হয়েছে।		
ডেজার্ট প্রস্তুত করার পদ্ধতিগুলো রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী মেইন্টেইন করা হয়েছে।		
রিকয়ারড মেনুর উপর ভিত্তি করে ক্লাসিক্যাল এবং সমসাময়িক রেসিপি থেকে ডেজার্টগুলো প্রস্তুত করা হয়েছে।		
ডেজার্ট থেকে ডেরিভেশন তৈরি করা হয়েছে।		
রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী থিকিনিং এজেন্ট ব্যবহার করা হয়েছে।		
ডেজার্টগুলোর স্বাদ, রঙ এবং ধারাবাহিকতা মূল্যায়ন করা হয়েছে।		
ত্রুটিগুলো চিহ্নিত এবং রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী সংশোধন করা হয়েছে।		
স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলা হয়েছে।		
বিভিন্ন স্টোরেজ এরিয়ায় তাপমাত্রার জন্য বেস্ট প্র্যাকটিস বজায় রাখা হয়েছে।		
ডেজার্টগুলো মান অনুযাযী সর্বোত্তম সতেজতা এবং গুণমান বজায় রেখে সংরক্ষণ করা হয়েছে।		
ডেজার্টগুলো ধারাবাহিকতার উপযুক্ত মানের জন্য পুনর্গঠন করা হয়েছে।		
ইকুইপমেন্ট এন্ড ইউটেনসিলস কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী পরিষ্কার করা হয়েছে।		
প্রডাকশন এরিয়া রিকোয়ারমেন্ট অনুযায়ী পরিষ্কার করা হয়েছে।		
ত্রুটিযুক্ত ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস পৃথক করতে এবং যথাযথ কর্তৃপক্ষের কাছে রিপোর্ট করা হয়েছে।		
ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ করা হয়েছে।		

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

স্বাক্ষর ও তারিখঃ

প্রশিক্ষকের স্বাক্ষর ও তারিখঃ

সিবিএলএম প্রণয়ন (Development of CBLM)

'ডেজার্ট 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://www.youtube.com/watch?v=te7yVFQpM8s
2. https://www.scribd.com/document/470268159/Storing-desserts?fbclid=IwAR1s565Eec-PmFonP_oySADKCOWtQ8ppNjK_qayc_pL4ERZakTudNCqZaFg
3. 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
4. https://en.m.wikipedia.org/wiki/Hygiene
5. https://humanitarianglobal.com/types-of-hygiene/
6. Photo credit goes to Google and Pininterest.