



কম্পিউন্সি বেজড লার্নিং ম্যাটেরিয়ালস (সিবিএলএম)

হসপিটালিটি ম্যানেজমেন্ট

লেভেল - ০৩

মডিউল শিরোনামঃ ফুড এন্ড বেভারেজ প্রডাকশন অনুসরণ করা

(Module: Following up Food and Beverage Production)

মডিউল কোড: CBLM-OU-TH-HM-04-L3-V1



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.nstda.gov.bd

ন্যাশনাল স্কিলস পোর্টাল: <http://skillsportal.gov.bd>

এই কম্পিউটিং 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।

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

ইনস্ট্রাকশনাল এন্টিভিটি তৈরি করার ক্ষেত্রে সিবিএলএম ডেভেলপার/শিক্ষক/প্রশিক্ষক/এসেসর এ সিবিএলএমটিকে মূল রেফারেন্স পয়েন্ট হিসাবে ব্যবহার করবে। এটি প্রশিক্ষার্থী, প্রশিক্ষকদের জন্য গুরুত্বপূর্ণ সহায়ক ডকুমেন্ট।

এ ডকুমেন্টটি সংশ্লিষ্ট বিশেষজ্ঞ প্রশিক্ষক/পেশাজীবীর দ্বারা 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। ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদন অনুসরণ করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান, দক্ষতা ও আচরণ (কে এস এ) সম্পর্কিত কাজগুলো এই মডিউলে অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে। এতে ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য টুলস এন্ড ইকুইপমেন্ট সনাক্তকরণ, পণ্য গ্রহণ এবং সংরক্ষণ নিশ্চিত করা, খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তদারকি করা, স্টুয়ার্ডিং এবং রান্নাঘরের পরিচ্ছন্নতা পর্যবেক্ষণ করতে পারবে এবং বর্জ্য ব্যবস্থাপনা তত্ত্বাবধান করতে পারার দক্ষতা 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 সংশ্লিষ্ট 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	ii
সক্ষমতাভিত্তিক শিখন উপকরণ ব্যবহার নির্দেশিকা.....	vi
মডিউল কন্টেন্ট	১
শিখনফল (Learning Outcome)- ১: ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য সরঞ্জাম সনাক্ত করতে পারবে।.....	২
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -১ : ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য সরঞ্জাম সনাক্ত করতে পারবে।	৪
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ১: ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য সরঞ্জাম সনাক্ত করতে পারবে.....	৫
সেলফ চেক (Self Check)- ১: ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য সরঞ্জাম সনাক্ত করতে পারবে	১০
উত্তরপত্র (Answer Key)-১: ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য সরঞ্জাম সনাক্ত করতে পারবে.....	১১
অ্যাক্টিভিটি শিট ১.২: ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য সরঞ্জাম সনাক্ত করুন।.....	১২
শিখনফল (Learning Outcome)-২ : পন্য সামগ্রি গ্রহণ এবং সংরক্ষণ নিশ্চিত করতে পারবে	১৪
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) ২: পন্য সামগ্রি গ্রহণ এবং সংরক্ষণ নিশ্চিত করতে পারবে	১৬
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ২: পন্য সামগ্রি গ্রহণ এবং সংরক্ষণ নিশ্চিত করতে পারবে	১৭
সেলফ চেক শিট (Self-Check)-২: পন্য সামগ্রি গ্রহণ এবং সংরক্ষণ নিশ্চিত করতে পারবে.....	৩১
উত্তর পত্র (Answer Key)- ২: পন্য সামগ্রি গ্রহণ এবং সংরক্ষণ নিশ্চিত করতে পারবে	৩২
জব শিটঃ পন্য সামগ্রি গ্রহণ এবং সংরক্ষণ নিশ্চিত করুন	৩৩
স্পেসিফিকেশন শিটঃ পন্য সামগ্রি গ্রহণ এবং সংরক্ষণ নিশ্চিত করুন.....	৩৪
শিখনফল (Learning Outcome)- ৩: খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তত্ত্বাবধান করতে পারবে	৩৫
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৩ : খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তত্ত্বাবধান করতে পারবে.....	৩৭
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৩: খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তত্ত্বাবধান করতে পারবে.....	৩৮
সেলফ চেক শিট (Self-Check)-৩: খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তত্ত্বাবধান করতে পারবে.....	৪৭
উত্তর পত্র (Answer Key)- ৩: খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তত্ত্বাবধান করতে পারবে	৪৮
জব শিটঃ খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তত্ত্বাবধান করুন।.....	৪৯
স্পেসিফিকেশন শিটঃ খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তত্ত্বাবধান করতে পারবে।.....	৫০
শিখনফল (Learning Outcome)- ৪: স্টুয়ার্ডিং এবং রান্নাঘরের পরিচ্ছন্নতা পর্যবেক্ষণ করতে পারবে	৫১
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৪: স্টুয়ার্ডিং এবং রান্নাঘরের পরিচ্ছন্নতা পর্যবেক্ষণ করতে পারবে.....	৫২
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৪: স্টুয়ার্ডিং এবং রান্নাঘরের পরিচ্ছন্নতা পর্যবেক্ষণ করতে পারবে.....	৫৩
সেলফ চেক শিট (Self-Check Sheet)-৪: কাটলারি এবং ক্রোকারিজ পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং সংরক্ষণ করা SOP অনুযায়ী নিশ্চিত করতে পারবে	৬০
উত্তর পত্র (Answer Key)- ৪: কাটলারি এবং ক্রোকারিজ পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং সংরক্ষণ করা SOP অনুযায়ী নিশ্চিত করতে পারবে	৬১
জব শিটঃ স্টুয়ার্ডিং এবং রান্নাঘরের পরিচ্ছন্নতা পর্যবেক্ষণ করুন	৬৩
স্পেসিফিকেশন শিটঃ স্টুয়ার্ডিং এবং রান্নাঘরের পরিচ্ছন্নতা পর্যবেক্ষণ করুন.....	৬৪
শিখনফল (Learning Outcome)- ৫: বর্জ্য ব্যবস্থাপনা তদারকি করতে পারবে.....	৬৫
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৫: বর্জ্য ব্যবস্থাপনা তদারকি করতে পারবে.....	৬৬
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৫: বর্জ্য ব্যবস্থাপনা তদারকি করতে পারবে.....	৬৭
সেলফ চেক শিট (Self-Check)-৫: বর্জ্য ব্যবস্থাপনা তদারকি করতে পারবে	৭০
উত্তর পত্র (Answer Key)- ৫: বর্জ্য ব্যবস্থাপনা তদারকি করতে পারবে.....	৭১
জব শিটঃ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা তদারকি করুন।.....	৭৩
স্পেসিফিকেশন শিটঃ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা তদারকি করুন।	৭৪
দক্ষতা পর্যালোচনা (Review of Competency)	৭৫

মডিউল কন্টেন্ট

ইউ ও সি শিরোনাম	ফুড এন্ড বেভারেজ প্রোডাকশন অনুসরণ করা।
ইউ ও সি কোড	OU-TH-HM-04-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	ফুড এন্ড বেভারেজ প্রোডাকশন অনুসরণ করা।
মডিউলের বর্ণনা	ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদন অনুসরণ করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান, দক্ষতা ও আচরণ (কে এস এ) সম্পর্কিত কাজগুলো এই মডিউলে অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে। এতে ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য টুলস এন্ড ইকুইপমেন্ট সনাক্তকরণ, পণ্য গ্রহণ এবং সংরক্ষণ নিশ্চিত করা, খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তদারকি করা, স্টুয়ার্ডিং এবং রান্নাঘরের পরিচ্ছন্নতা পর্যবেক্ষণ করতে পারবে এবং বর্জ্য ব্যবস্থাপনা তত্ত্বাবধান করতে পারার দক্ষতা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।
নমিনাল সময়	৫০ ঘন্টা
শিখনফল	এই মডিউলটি সম্পন্ন করার পর প্রশিক্ষার্থীরা নিম্ন বর্ণিত কাজ গুলো করতে পারবেন। ১. ফুড এন্ড বেভারেজ প্রোডাকশন এর জন্য সরঞ্জাম সনাক্ত করতে পারবে। ২. পণ্য সামগ্রী গ্রহণ এবং সংরক্ষণ নিশ্চিত করতে পারবে। ৩. খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তত্ত্বাবধান করতে পারবে। ৪. স্টুয়ার্ডিং এবং রান্নাঘরের পরিচ্ছন্নতা পর্যবেক্ষণ করতে পারবে। ৫. বর্জ্য ব্যবস্থাপনা তদারকি করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট ক্রাইটেরিয়া: (Assessment Criteria)

১. সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ করা এবং (OSH) অনুশীলন বজায় রাখার জন্য পরিধান করতে সক্ষম হয়েছে।
২. খাদ্য ও পানীয় উৎপাদনের জন্য সরঞ্জাম চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে।
৩. প্রতিটি সরঞ্জাম এবং সরঞ্জাম ব্যবহার ব্যাখ্যা করতে সক্ষম হয়েছে।
৪. খাদ্য ও পানীয় উৎপাদনের আগে পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজেশন পদ্ধতি নিশ্চিত করতে সক্ষম হয়েছে।
৫. উৎপাদন এবং সামগ্রীবিধি প্রয়োজনীয়তার জন্য সরঞ্জামগুলি পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে।
৬. ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য পণ্য চিহ্নিত করতে সক্ষম হয়েছে।
৭. পণ্য সামগ্রী গ্রহণ পদ্ধতি বজায় রাখতে সক্ষম হয়েছে।
৮. পণ্য সামগ্রী গ্রহণ এবং সংরক্ষণের পরামিতি পর্যবেক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে।
৯. কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী ইনভেন্টরি রক্ষণাবেক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে।
১০. খাদ্য তৈরির প্রক্রিয়া ব্যাখ্যা করতে সক্ষম হয়েছে।
১১. খাদ্য রান্নার পদ্ধতিগুলি চিত্রিত করতে সক্ষম হয়েছে।
১২. খাদ্য তৈরি এবং উপস্থাপন প্রক্রিয়া পর্যবেক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে।
১৩. কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী খাদ্য উপস্থাপনা নিশ্চিত করতে সক্ষম হয়েছে।
১৪. স্টুয়ার্ডদের কার্যক্রম পর্যবেক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে।
১৫. SOP অনুযায়ী রান্নাঘরের এলাকা পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ নিশ্চিত করতে সক্ষম হয়েছে।
১৬. SOP অনুযায়ী রান্নাঘরের সরঞ্জাম পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ নিশ্চিত করতে সক্ষম হয়েছে।
১৭. কাটলারি এবং ক্রোকেরিজ পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং সংরক্ষণ করা SOP অনুযায়ী নিশ্চিত করতে সক্ষম হয়েছে।
১৮. বর্জ্য ব্যবস্থাপনা সংজ্ঞায়িত করতে সক্ষম হয়েছে।
১৯. বর্জ্য শ্রেণীবিভাগ ব্যাখ্যা করতে সক্ষম হয়েছে।
২০. বর্জ্য সংগ্রহ ও নিষ্পত্তি প্রক্রিয়া পর্যবেক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে।
২১. ভাঙ্গা আইটেম রেকর্ড কর্মক্ষেত্র মান অনুযায়ী রাখতে সক্ষম হয়েছে।

শিখনফল (Learning Outcome)- ১: ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য সরঞ্জাম সনাক্ত করতে পারবে।

<p>অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ করা এবং (OSH) অনুশীলন বজায় রাখার জন্য পরিধান করা হয়েছে। ২. খাদ্য ও পানীয় উৎপাদনের জন্য সরঞ্জাম চিহ্নিত করা হয়েছে। ৩. প্রতিটি সরঞ্জাম এবং সরঞ্জাম ব্যবহার ব্যাখ্যা করা হয়েছে। ৪. খাদ্য ও পানীয় উৎপাদনের আগে পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজেশন পদ্ধতি নিশ্চিত করা হয়েছে। ৫. উৎপাদন এবং সাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তার জন্য সরঞ্জামগুলি পরিষ্কার করা হয়েছে।
<p>শর্ত ও রিসোর্স</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও ইরেজার ৫. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৬. ল্যাপটপ / ডেক্সটপ ৭. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৮. ইন্টারনেট সুবিধা ৯. বিদ্যুৎ সংযোগ / জেনারেটর
<p>বিষয়বস্তু</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) <ul style="list-style-type: none"> ▪ মাস্ক ▪ ডিসপোজেবল গ্লাভস ▪ ইউনিফর্ম/এপ্রোন ▪ হেয়ার নেট ▪ নিরাপত্তা জুতা মাস্ক • ফুড এন্ড বেভারেজ প্রোডাকশনের জন্য সরঞ্জাম টুল: <ul style="list-style-type: none"> ▪ শেফ নাইফ ▪ হুইস্ক ▪ স্প্যাটুলা ▪ স্কিমার ▪ ছাঁকনি ▪ ল্যাডল ▪ মাকড়সা এবং চামচ ▪ চপিং বোর্ড ▪ বাটি ▪ বেকিং ট্রে ▪ পরিমাপ স্কেল ▪ প্যান ▪ কাটলারি এবং ক্রুকারি

	<ul style="list-style-type: none"> • সরঞ্জাম: <ul style="list-style-type: none"> ▪ ওভেন ▪ ব্লান্ডার/ গ্রাইন্ডার ▪ মিক্সার মেশিন ▪ সালামান্ডার ▪ চিলার ▪ ফ্রিজার/ব্লাস্ট ▪ বেইন-মারি ▪ ওয়াকিং টেবিল কাম ফ্রিজার ▪ বার্নার ▪ গ্রিলার ▪ ডিপ ফ্রায়ার ▪ ডিশ ওয়াশিং মেশিন • পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজেশন পদ্ধতি
এক্টিভিটি	১. ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য সরঞ্জাম সনাক্ত করুন।
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> ১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফোলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -১ : ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য সরঞ্জাম 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. প্রশিক্ষার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে।	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য সরঞ্জাম সনাক্ত করতে পারবে” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন।
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ১ : ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য সরঞ্জাম 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 টাস্ক শিট ১.২: ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য সরঞ্জাম সনাক্ত করুন।

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ১: ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য সরঞ্জাম সনাক্ত করতে পারবে

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

১.১ ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE)

১.২ ফুড এন্ড বেভারেজ প্রোডাকশনের জন্য সরঞ্জাম টুল

১.৩ সরঞ্জাম

১.৪ পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজেশন পদ্ধতি

১.১ ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE)

ব্যক্তিগত সুরক্ষা মূলক সরঞ্জাম বা পিপিই ব্যবহার করা হয় কর্মক্ষেত্রে যে কোন বিপদকে এড়ানোর জন্য এবং অসুস্থতার থেকে নিজেকে সুরক্ষা করার জন্য।

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



১.২ ফুড এন্ড বেভারেজ প্রোডাকশনের জন্য সরঞ্জাম টুল এবং সরঞ্জাম


টুলস এবং সরঞ্জাম এর নাম, ছবি এবং ব্যবহার

		
নামঃ হুইস্ক	নামঃ শেফ ছুরি	নামঃ স্প্যাচুলা

<p>ব্যবহারঃ একটি রান্নার সরঞ্জাম যা বাঁকা তারের তৈরি এবং যা জিনিসগুলিকে নাড়াতে বা মেশাতে ব্যবহৃত হয় (যেমন ডিম, হুইপিং ক্রিম, ইত্যাদি)</p>	<p>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।</p>	<p>ব্যবহারঃ একটি স্প্যাটুলা হল একটি রান্নাঘরের ইউটেনসিল যা আপনি বিভিন্ন আইটেম মিক্স করতে, স্ক্যাপ করতে, উল্টাতে বা ছড়িয়ে দিতে ব্যবহার করতে পারেন।</p>
		
<p>নামঃ স্কিমার</p> <p>ব্যবহারঃ গরম তরল এবং তেল থেকে নিরাপদে খাবার অপসারণ, শাকসবজি ব্লাঞ্চ করা, বোল বা ডালের উপর থেকে ফোম স্কিম করা এবং তরল পদার্থের উপরের অংশ থেকে জমে থাকা খাবার অপসারণের জন্য একটি স্কিমার ব্যবহৃত হয়।</p>	<p>নামঃ ছাঁকনি</p> <p>ব্যবহারঃ ছাঁকনি দিয়ে সবজির পানি ঝরানোর কাজে ব্যবহার করা হয়। যেকোন কিছু ভাজার পর ছাঁকনি দিয়ে হেঁকে তুললে অবশিষ্ট তেল ঝরে যায়।</p>	<p>নামঃ ল্যাডেল চামচ</p> <p>ব্যবহারঃ ল্যাডেল হল একটি বড় হ্যান্ডেল ওয়াল চামচ যা সাধারণত স্যুপ, সস এবং বিভিন্ন লিকুইড জিনিস উঠানোর জন্য ব্যবহৃত হয়। এটিতে একটি লম্বা সোজা হ্যান্ডেল রয়েছে যা একটি ছোট কাপ বা বাটি আকারে শেষ হয়। ল্যাডেল তরল খাবার পরিবেশনে সাহায্য করে।</p>
		
<p>নামঃ স্পাইডার</p> <p>ব্যবহারঃ একটি মাকড়সা চামচ গরম তেল, স্যুপ, স্টক এবং ফুটন্ত পানি থেকে খাবার উঠানো এবং নিষ্কাশনের জন্য ব্যবহার করা হয়। এটি স্টক স্কিমিং, ব্লাঞ্চিং শাকসবজি এবং ডিপ ফ্রাই বা ভাজা খাবার উঠানোর জন্য কার্যকরী।</p>	<p>নামঃ চপিং বোর্ড</p> <p>ব্যবহারঃ আধুনিক গৃহিনীরা সব রকমের শাক-সবজি, মাংস কাটাকুটি করার জন্য এই বোর্ড ব্যবহার করেন। ফল কাটার জন্য আমরা চপিং বোর্ড ব্যবহার করি।</p>	<p>নামঃ ঢাকনা সহ বাঁটি</p> <p>ব্যবহারঃ ঢাকনা সহ বাঁটি শুধুমাত্র খাবারকে তাজা এবং গরম রাখে না। এছাড়াও ওভেন-নিরাপদ, ডিশওয়াশার-নিরাপদ এবং মাইক্রোওয়েভ-নিরাপদ বাঁটি যা খুবই প্রয়োজনীয়।</p>

		
<p>নামঃ মাপার যন্ত্র</p> <p>ব্যবহারঃ মাপার যন্ত্র বা ওজনের স্কেলগুলি পণ্যের ওজন পরিমাপ করতে ব্যবহৃত হয়। যেমনঃ বিভিন্ন উপাদান এবং কাঁচামাল।</p>	<p>নামঃ বেকিং ট্রে</p> <p>ব্যবহারঃ একটি শীট প্যান, যাকে বেকিং ট্রে, বেকিং শীট বা বেকিং প্যানও বলা হয়। এটি একটি ফ্ল্যাট, আয়তক্ষেত্রাকার প্যান যা একটি ওভেনে রাখা হয় এবং রুটি, রোল, কুকিজ, শীট কেক, সুইস রোল এবং পিজ্জার মতো পেস্ট্রি বেক করার জন্য ব্যবহৃত হয়।</p>	<p>নামঃ প্যান</p> <p>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।</p>
		
<p>নামঃ কাটলারি এবং ক্রকারি</p> <p>ব্যবহারঃ কাটলারি খাবারের সাথে ব্যবহারের জন্য ডিজাইন করা হয়েছে, যেখানে ক্রকারিজ খাবার পরিবেশনের জন্য ডিজাইন করা হয়েছে। কাটলারি এবং ক্রকারিজ ডিজাইনের ক্ষেত্রে আলাদা। ছুরি এবং কাঁটা চামচ, খাবার কাটার জন্য যে পাত্রগুলি ব্যবহার করা হয় সেগুলিই কেবল কাটলারিতে অন্তর্ভুক্ত। অন্যদিকে, ক্রকারিজ বলতে টেবিলওয়্যার বা ডিনারওয়্যার বোঝায় যার মধ্যে প্লেট, বাটি, সসার, সুপ, চামচ ইত্যাদি আইটেম রয়েছে।</p>	<p>নামঃ ওভেন</p> <p>ব্যবহারঃ ওভেনে বেক করা খাবারের মধ্যে রয়েছে মাংস, ক্যাসারোল এবং বেকড পণ্য যেমন রুটি, কেক এবং অন্যান্য ডেজার্ট।</p>	<p>নামঃ ব্লেন্ডার মেশিন</p> <p>ব্যবহারঃ ব্লেন্ডার মেশিনগুলি বাড়িতে এবং বাণিজ্যিক রান্নাঘরে বিভিন্ন উদ্দেশ্যে ব্যবহার করা হয় যার মধ্যে রয়েছে তাজা ফল এবং শাকসবজিকে মসৃণ পিউরিতে পরিণত করা। মিল্কশেক তৈরি করতে আইসক্রিম, দুধ এবং বিভিন্ন মিষ্টি সস ব্লেন্ড করার কাজে ব্যবহার করা হয়।</p>

		
<p>নামঃ মিক্সার মেশিন</p> <p>ব্যবহারঃ স্ট্যান্ড মিক্সারের সবচেয়ে বড় সুবিধা হল এটি হ্যান্ডস-ফ্রি বেকিং এবং প্রিপিং করার অনুমতি দেয়। সামান্য প্রচেষ্টায়, মিশ্রিত করতে পারা এবং ম্যাশ করা এবং সবচেয়ে ঘন মিশ্রণটিও মিশ্রিত করা সম্ভব হয় এবং এটার জন্য হাত নোংরা করতে হবে না।</p>	<p>নামঃ স্যালামান্ডার</p> <p>ব্যবহারঃ স্যালামান্ডারের ব্যবহারের মধ্যে রয়েছে গলানো, ব্রোইলিং, টপ-ব্রাউনিং এবং টোস্টিং। একটি স্যালামান্ডার দ্রুত এবং সহজে পনির গলতে, ডেজার্টে চিনিকে ক্যারামেলাইজ করতে, ক্যাসারোলের উপরের অংশকে বাদামি করতে, টোস্ট স্যান্ডউইচ করতে বা এমনকি স্টেক এবং অন্যান্য মাংসকে একটি খাস্তা ফিনিশ দেয়।</p>	<p>নামঃ চিলার</p> <p>ব্যবহারঃ একটি ব্লাস্ট চিলার রান্না করা খাবারের তাপমাত্রা মাত্র দেড় ঘন্টার মধ্যে ৭০ থেকে ৫ ডিগ্রির নিচে কমাতে পারে। একটি ব্লাস্ট চিলার সাধারণ ঘরোয়া ফ্রিজারের তুলনায় খাবারকে অনেক দ্রুত ঠান্ডা করতে সক্ষম।</p>
		
<p>নামঃ ফ্রিজার</p> <p>ব্যবহারঃ ফ্রিজারগুলি তাজা বা ফ্রোজেন আইটেমগুলিকে স্টক আপ করতে সাহায্য করে, যতক্ষণ না সেগুলি পরিবেশন করার জন্য প্রস্তুত ততক্ষণ সেগুলিকে বর্তমান অবস্থায় সংরক্ষণ করা যায়।</p>	<p>নামঃ বেইন-মারি</p> <p>ব্যবহারঃ বেইন মেরিগুলি প্রায়শই খাবারগুলিকে ঠান্ডা রাখার পাশাপাশি গরম করার জন্য ব্যবহৃত হয়। এটি সালাদ বারগুলিতে দেখা যায় যা সালাদ ডেসিংয়ের মতো জিনিসগুলির জন্য বেইন মেরি ব্যবহার করে।</p>	<p>নামঃ ওয়াকিং টেবিল কাম ফ্রিজার</p> <p>ব্যবহারঃ এটি সেই ব্যবসায়িক কিচেনের জন্য উপযুক্ত যেখানে উপরের অংশে খাবারের প্রস্তুতি নেয়া হয় এবং খাবারের উপাদানগুলো সংগ্রহের জন্য ফ্রিজারকে ব্যবহার করা হয়।</p>
		

<p>নামঃ বার্নার</p> <p>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।</p>	<p>নামঃ গ্রিলার</p> <p>ব্যবহারঃ গ্রিল শব্দের ব্যবহারটি শুষ্ক তাপের উৎসের উপর সরাসরি খাবার রান্না করাকে বোঝায়, সাধারণত, একটি লোহার বাঁঝারিতে রেখে খাবারের উপর যে "গ্রিলের চিহ্ন" পড়ে। গ্রিলিং সাধারণত কাঠকয়লার গ্রিল বা গ্যাস গ্রিলগুলিতে বাইরে করা হয়।</p>	<p>নামঃ ডিপ ফ্রায়ার</p> <p>ব্যবহারঃ এগুলি সবজি, বিভিন্ন ধরনের মাংস ভাজার জন্য উপযুক্ত। বড় বাণিজ্যিক ডিপ ফ্রাইয়ারগুলি পৃথক তেল ট্যাঙ্কে একাধিক বুডি ফিট করতে পারে, যা একই সময়ে বিভিন্ন তাপমাত্রায় একাধিক খাবার রান্না করার সুযোগ করে দেয়।</p>
	<p>নামঃ ডিশ ওয়াশিং মেশিন</p> <p>ব্যবহারঃ একটি ডিশওয়াশার এমন একটি যন্ত্র যা থালা-বাসন পরিষ্কারের কাজটি স্বয়ংক্রিয়ভাবে করে। আপনি মেশিনে থালা-বাসন খাওয়ার পর রাখুন, ডিটারজেন্ট যোগ করুন এবং একটি ওয়াশিং চক্র সেট করুন। কোন ঝামেলা ছাড়াই একসাথে অনেকগুলো থালা বাসন ধোয়া সম্ভব হয়।</p>	

১.৪ পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজেশন পদ্ধতি

হাত ধোয়ার ছয়টি ধাপ:

- হাত পানি দিয়ে ভিজিয়ে নিতে হবে।
- হ্যান্ড ওয়াশ লিকুইড বা সাবান মাখিয়ে ২০ সেকেন্ড ধরে ফেনা করতে হবে এবং হাত ঘষতে হবে।
- হাতের পিছন অংশ, কঙ্গি, আঙ্গুলের ফাঁকে, আঙ্গুলের নিচে, নখের চারপাশে ভালো করে ঘষতে হবে।
- এবার পানি দিয়ে হাত ভালো করে ধুয়ে নিতে হবে।
- হাতের কনুই দিয়ে পানির কলের হাতলটা বন্ধ করে দিতে হবে।



সরঞ্জামগুলি 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।



সেলফ চেক (Self-Check)- ১: ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য সরঞ্জাম সনাক্ত করতে পারবে

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

সংক্ষিপ্ত প্রশ্নঃ

১. ব্যক্তিগত সুরক্ষা মূলক সরঞ্জাম বা পিপিই বলতে কি বোঝায়?

উত্তর:

২. হাত ধোয়ার ধাপগুলো কি কি?

উত্তর:

৩. সরঞ্জামগুলি পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ করার কয়টি ধাপ এবং কি কি?

উত্তর:

উত্তরপত্র (Answer Key)-১: ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য সরঞ্জাম সনাক্ত করতে পারবে

১. ব্যক্তিগত সুরক্ষা মূলক সরঞ্জাম বা পিপিই বলতে কি বোঝায়?

উত্তর: ব্যক্তিগত সুরক্ষা মূলক সরঞ্জাম বা পিপিইঃ

ব্যক্তিগত সুরক্ষা মূলক সরঞ্জাম বা পিপিই ব্যবহার করা হয় কর্মক্ষেত্রের যে কোন বিপদকে এড়ানোর জন্য এবং অসুস্থতার থেকে নিজেকে সুরক্ষা করার জন্য।

২. হাত ধোয়ার ধাপগুলো কি কি?

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, কজি, 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।

৩. সরঞ্জামগুলি পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ করার কয়টি ধাপ এবং কি কি?

উত্তর: সরঞ্জামগুলি 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।

অ্যাক্টিভিটি শিট ১.২: ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য সরঞ্জাম সনাক্ত করুন

<p>উদ্দেশ্য</p>	<p>ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য সরঞ্জাম -এর নাম এবং কাজ সম্পর্কে পর্যাপ্ত ধারণা অর্জন করা।</p>
<p>সাপ্লাইস/ম্যাটারিয়ালস</p>	<p>কলম, কাগজ, ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস।</p>
<p>কাজের ধাপ</p>	<p>নিচের ছকে ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য সরঞ্জাম এর ছবি দেওয়া তার নাম এবং কাজ লিখুন।</p>
	<p>নামঃ কাজঃ</p>
	<p>নামঃ কাজঃ</p>
	<p>নামঃ কাজঃ</p>
	<p>নামঃ কাজঃ</p>
	<p>নামঃ কাজঃ</p>
	<p>নামঃ কাজঃ</p>

	<p>নামঃ</p> <p>কাজঃ</p>
	<p>নামঃ</p> <p>কাজঃ</p>
	<p>নামঃ</p> <p>কাজঃ</p>
	<p>নামঃ</p> <p>কাজঃ</p>
	<p>নামঃ</p> <p>কাজঃ</p>
	<p>নামঃ</p> <p>কাজঃ</p>

শিখনফল (Learning Outcome)-২ : পণ্য সামগ্রি গ্রহণ এবং সংরক্ষণ নিশ্চিত করতে পারবে

<p>অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য পণ্য চিহ্নিত করা হয়েছে। ২. পণ্য সামগ্রি গ্রহণ পদ্ধতি বজায় রাখা হয়েছে। ৩. পণ্য সামগ্রি গ্রহণ এবং সংরক্ষণের পরামিতি পর্যবেক্ষণ করা হয়েছে। ৪. কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী ইনভেন্টরি রক্ষণাবেক্ষণ করা হয়েছে।
<p>শর্ত ও রিসোর্স</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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
<p>বিষয়বস্তু</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য পণ্য <ul style="list-style-type: none"> ▪ পচনশীল পণ্য ▪ শাকসবজি ▪ মাংস ▪ মাছ ▪ ফল ▪ দুগ্ধজাত পণ্য ▪ ডিম ভিত্তিক পণ্য ▪ অপচনশীল পণ্য ▪ টিনজাত আইটেম ▪ প্যাকেট আইটেম ▪ বোতলজাত আইটেম ২. পণ্য সামগ্রি গ্রহণের পদ্ধতি <ul style="list-style-type: none"> ▪ চালান চেক ▪ রিকুইজিশনের সাথে ▪ গুণমান পরিদর্শন ▪ পরিমাণ পরীক্ষা ▪ গ্রহণ এবং রেকর্ড ৩. পণ্য সামগ্রি গ্রহণের পদ্ধতি <ul style="list-style-type: none"> ▪ তাপমাত্রা ▪ গুণমান ▪ পরিমাণ ▪ আকার / আকৃতি ৪. ইনভেন্টরি

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ফাস্ট ইন ফাস্ট আউট (FIFO) ▪ লাস্ট ইন ফাস্ট আউট (LIFO)
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	১. পণ্য সামগ্রি গ্রহণ এবং সংরক্ষণ নিশ্চিত করুন।
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> ১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) ২: পন্য সামগ্রি গ্রহণ এবং সংরক্ষণ নিশ্চিত 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 “পন্য সামগ্রি গ্রহণ এবং সংরক্ষণ নিশ্চিত করতে পারবে” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন।
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ২ : পন্য সামগ্রি গ্রহণ এবং সংরক্ষণ নিশ্চিত করতে পারবে।
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেলফ-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: পন্য সামগ্রি গ্রহণ এবং সংরক্ষণ নিশ্চিত করুন।

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ২: পণ্য সামগ্রি গ্রহণ এবং সংরক্ষণ নিশ্চিত 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 ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য পণ্য
- ২.২ পণ্য সামগ্রি গ্রহণ পদ্ধতি
- ২.৩ পণ্য সামগ্রি গ্রহণ এবং সংরক্ষণের পদ্ধতি
- ২.৪ ইনভেন্টরি
- ২.৫

২.১ ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য পণ্য

পচনশীল পণ্য

শাকসবজি: যে কোনো উদ্ভিদ, যার অংশ খাদ্যের জন্য ব্যবহৃত হয়", একটি গৌণ অর্থ হল "এই জাতীয় উদ্ভিদের ভোজ্য অংশ।" আরও সুনির্দিষ্ট সংজ্ঞা হল "যে কোনো উদ্ভিদের অংশ খাদ্যের জন্য খাওয়া হয় যা ফল বা বীজ নয়, তবে পরিপক্ব সহ একটি প্রধান খাবারের অংশ হিসাবে খাওয়া হয় এমন ফল"। যখন উদ্ভিদের বিভিন্ন অংশ ভোজ্য হয়, যেমন বিটরুটের শিকড় এবং পাতা উভয়ই খাওয়া যেতে পারে।

নয় ধরনের সবজি রয়েছে যেমন:

- বাল্ব (Bulb)
- ফুল (Flower)
- ফল (Fruit)
- ছত্রাক (Fungi)
- পাতা (Leaf)
- শিকড় (Root)
- বীজ (Seed)
- ডালপালা (Stem)
- টিউবার (Tuber)

সব ধরনের সবজির ছবি এবং ব্যবহার

তিন ধরনের বাল্ব সবজি এবং এদের ব্যবহার		
		
নামঃ পঁয়াজ ব্যবহারঃ পঁয়াজ ভাজা যায়, আচার করা ক্যারামেলাইজড করে এবং ডিপ ফ্রাই, পাতলা করে কাটা এবং সালাদ, স্যান্ডউইচ,	নামঃ রসুন ব্যবহারঃ রসুন প্রায়শই ব্যবহৃত হয় একটি স্বাদ এজেন্ট হিসাবে। কিন্তু এটি সবজি হিসাবে খাওয়া যেতে পারে। এটি সালাদ	নামঃ স্প্রিং অনিয়ন ব্যবহারঃ এই বাল্ব সবজি হয় সালাদ, সালাসা বা এশিয়ান রেসিপিগুলির একটি অংশ হিসাবে রান্না করা বা কাঁচা

<p>ডিপস বা গার্নিশ হিসাবে কাঁচা পরিবেশন করা হয়।</p>	<p>ডেসিং, ভিনাইগ্রেটস, মেরিনেড, সস, শাকসবজি, মাংস, স্যুপ এবং স্টুর মতো অনেক খাবারে এটি ব্যবহৃত হয়।</p>	<p>ব্যবহার করা। এগুলি স্যুপ, নুডলস এবং সামুদ্রিক খাবার, স্যান্ডউইচ, তরকারি এবং ভাজার অংশ হিসাবেও ব্যবহৃত হয়।</p>
<p>তিন ধরনের ফুল আকৃতির সবজি</p>		
		
<p>নামঃ ব্রকলি ব্যবহারঃ ব্রকলি কাঁচা খাওয়াও যেতে পারে। ব্রকলি ভাপে এবং ভাজাও যেতে পারে।</p>	<p>নামঃ ফুলকপি ব্যবহারঃ ফুলকপি সাধারণত খাদ্য হিসেবে খাওয়া হয়। এটি ওষুধ হিসাবেও ব্যবহৃত হয়।</p>	<p>নামঃ জুকিনি/ ধুন্দুল ব্যবহারঃ জুকিনি স্কোয়াশ পরিবারের অন্যতম জনপ্রিয় সবজি। অত্যন্ত বহুমুখী, কোমল এবং রান্না করা সহজ।</p>
<p>তিন ধরনের ফ্রুট (ফলের) আকৃতির সবজি</p>		
		
<p>নামঃ বেগুন ব্যবহারঃ এটি গ্রিল করা, স্টাফ করা, রোস্ট করা, স্যুপ এবং স্টুতে এবং কাবাব গুলিতে পরিবেশন করা যেতে পারে এবং তরকারি এবং ভাজাতে ব্যবহার করা যেতে পারে।</p>	<p>নামঃ ক্যাপসিকাম ব্যবহারঃ ক্যাপসিকাম তুলনামূলকভাবে মিষ্টি মরিচ একটি গোলাকার এবং চকচকে এবং এটিকে সাধারণত ভারতে ক্যাপসিকাম এবং অন্য কোথাও বেল মরিচ বলা হয়।</p>	<p>নামঃ মরিচ ব্যবহারঃ তাজা মরিচ বেকড, রোস্ট, গ্রিলড, স্টাফ বা কাঁচা খাওয়া। শুকনো মরিচ সালসা এবং চাটনিতে ব্যবহার করা যেতে পারে।</p>

তিন ধরনের ছত্রাক (Fungi) জাতীয় সবজি		
		
<p>নামঃ বাটন মাশরুম</p> <p>ব্যবহারঃ সাদা মাশরুম একটি হালকা এবং মাটির সুবাসযুক্ত হয়ে থাকে। কাঁচা অবস্থায় তাদের গন্ধ আনন্দদায়ক ভাবে সূক্ষ্ম প্রায় নমনীয় হয়, রান্না করার সাথে সাথে এটি সুন্দরভাবে মিলিয়ে যায়।</p>	<p>নামঃ সুইস ব্রাউন</p> <p>ব্যবহারঃ ট্যান থেকে গাঢ় বাদামী রঙ। বোতাম মাশরুমের চেয়ে শক্ত টেক্সচার, কম আর্দ্রতা সহ, তাই রান্না করার সময় তারা তাদের আকৃতিটি ভালভাবে ধরে রাখে।</p>	<p>নামঃ এনোকি</p> <p>ব্যবহারঃ এনোকি মাশরুম স্যুপ, স্টায়ার-ফ্রাই, গরম পাত্র, সালাদ এবং অন্যান্য খাবারে ব্যবহৃত হয়।</p>
তিন ধরনের পাতা (Leafy) জাতীয় সবজি		
		
<p>নামঃ (Bok Choy) বক চয়</p> <p>ব্যবহারঃ Bok choy চীনা রান্নায় ব্যাপকভাবে ব্যবহৃত হয়। প্রায়শই স্যুপ, সালাদ, স্টায়ার-ফ্রাই এবং স্প্রিং রোল, পটস্টিকার, স্টিমড বান এবং ডাম্পলিং এর জন্য ফিলিং-এ ব্যবহৃত হয়।</p>	<p>নামঃ বীথাকপি</p> <p>ব্যবহারঃ এগুলিকে আচার করা যায়, স্টিম করা, স্টু করা, হালকা ভাজা, ব্রেইজ করা বা কাঁচা খাওয়া যায়।</p>	<p>নামঃ লেটুস</p> <p>ব্যবহারঃ লেটুস সালাদে, রান্না করা উত্তিজ্জ খাবারে ব্যবহৃত হয় এবং সাধারণত স্যান্ডউইচে ব্যবহার করা হয়।</p>
তিন ধরনের রুট টাইপ সবজি		
		
<p>নামঃ বিটরুট</p> <p>ব্যবহারঃ বিটরুট এবং পাতা সবজি হিসেবেও খাওয়া হয়। এই</p>	<p>নামঃ গাজর</p> <p>ব্যবহারঃ গাজর একটি মূল সবজি যা স্বাস্থ্যের জন্য ভালো</p>	<p>নামঃ মূলা</p> <p>ব্যবহারঃ এই সবজি সালাদ এবং বিভিন্ন তরকারিতে</p>

<p>বীটরুট লিভারের সমস্যা, ব্যায়ামের পরে পেশীর ব্যথা কমাতে, উচ্চ রক্তচাপ ইত্যাদিতে অনেক উপকারী।</p>	<p>খাদ্য বলে দাবি করা হয়। গাজর কাঁচা খাওয়ার চেয়ে ভাপে সিদ্ধ করলে বেশি অ্যান্টিঅক্সিডেন্ট সরবরাহ করে।</p>	<p>ব্যবহার ও এর আচারও করা যায়।</p>
<p>তিন ধরনের বীজ (seed) সবজি</p>		
		
<p>নামঃ বাটার বিন ব্যবহারঃ শুকনো বাটার বিন নির্ভরযোগ্য প্যান্ডি প্রধান যা সুপ, স্টু, ক্যাসারোল, ডিপস, সালাদে ব্যবহার করা যেতে পারে।</p>	<p>নামঃ শিম ব্যবহারঃ বীজ সালাদে ব্যবহার করা যায় বা সবজির মতো রান্না করা যায়। কচি বীচি ভাজা এবং লবণাক্ত করার পরে খাওয়া যেতে পারে, একটি পিউরি, শিমের পেস্ট তৈরি করে বা স্ন্যাকস বা সুপে ব্যবহার করা যেতে পারে।</p>	<p>নামঃ সুইট কর্ন ব্যবহারঃ সুইট কর্নও খুব বহুমুখী; এটি বহু শতাব্দী ধরে একটি প্রধান খাদ্য এবং এটি সুপ, সালাদ বা পিজা টপিং হিসাবে একটি চমৎকার সংযোজন। পপকর্ন, চিপস, টার্টিলাস, কর্নমিল, পোলেন্টা, তেল বা সিরাপ তৈরির জন্য আমরা এটিকে সরাসরি ব্যবহার করতে পারি।</p>
<p>তিন ধরনের স্টিম (stem) সবজি</p>		
		
<p>নামঃ অ্যাসপারাগাস ব্যবহারঃ অ্যাসপারাগাস একটি উচ্চ পুষ্টিকর সবজি যা রান্না বা কাঁচা খাওয়া যায়।</p>	<p>নামঃ সেলারি ব্যবহারঃ সেলারি এক ধরনের সবজি যা ডাইস করা হয় এবং মুরগি, টুনা বা সামুদ্রিক সালাদে যোগ করা হয়। সেলারি সুগন্ধযুক্ত উদ্ভিজ্জ যা অনেক সুপ, স্টুতে ব্যবহার করা হয়।</p>	<p>নামঃ ওলকপি (কোহলরাবি) ব্যবহারঃ কোহলরাবি একটি সবজি যা বাঁধাকপি পরিবারের সাথে সম্পর্কিত। এটিকে কেবল টুকরো করে কেটে হামাসের সাথে একটি নাস্তা হিসাবেও উপভোগ করা যায়।</p>

তিন ধরনের টিউবার (Tuber) সবজি		
		
<p>নামঃ আলু</p> <p>ব্যবহারঃ তাজা আলু বেকড, সিদ্ধ বা ভাজা হয় এবং রেসিপিগুলির একটি বিস্ময়কর পরিসরে ব্যবহার করা হয় ম্যাশ করা আলু, আলু প্যানকেকস, আলু ডাম্পলিংস, আলুর স্যুপ, আলুর সালাদ ইত্যাদি।</p>	<p>নামঃ ছোট আলু (আর্থ জেম)</p> <p>ব্যবহারঃ আর্থ জেমের টেক্সচারে বেবি পটেটো এবং বিটরুটের স্বাদ রয়েছে। রান্নার সময় এর সুন্দর রঙ হারায় না।</p>	<p>নামঃ মিষ্টি আলু</p> <p>ব্যবহারঃ মিষ্টি আলু ম্যাশ করা যায়, বারবিকিউ করা যায়, স্যুপ, ফ্রাই, পাই ইত্যাদিতে ব্যবহার করা যায়। চিপস বা ওয়েজেস বা বেকড হিসাবে রান্না করা হয়।</p>

মাংস

মাংসের জন্য লোকেরা বেশিরভাগ অর্থ ব্যয় করে কারণ এটি প্রোটিনের একটি ভাল উৎস যা আমাদের দেহের বৃদ্ধি এবং গঠনের জন্য প্রয়োজন। পশু-পাখির মাংস খাদ্য হিসেবে ব্যবহৃত হয়। বিভিন্ন প্রকারের মাংস হল ল্যাঞ্চ, মাটন, গরুর মাংস ইত্যাদি।

মাংসের ক্যাটাগরি

লাল (Red) মাংসঃ ভেড়ার মাংস, বিফ (গরুর) মাংস

সাদা (White) মাংসঃ পোল্ট্রি, বাছুরের মাংস

ডার্ক (Dark) মাংসঃ গেম (বন্য অঞ্চলের প্রাণী), পাখির মাংস

		
লাল (Red) মাংসঃ গরুর মাংস	সাদা (White) মাংসঃ পোল্ট্রি	ডার্ক (Dark) মাংসঃ বন্য হাঁসের মাংস

মাছ

মাছ এবং শেলফিশ প্রাগৈতিহাসিক কাল থেকে মানবজাতির জন্য খাদ্যের একটি গুরুত্বপূর্ণ উৎস। সামুদ্রিক এবং মিঠা পানির মাছ মানুষের খাদ্যে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে। মাছ উচ্চ গ্রেড প্রোটিনের একটি ভাল উৎস এবং বেশিরভাগ মাছে চর্বি কম থাকে।

মাছের শ্রেণীবিভাগ

মাছকে নিম্নরূপ শ্রেণীবদ্ধ করা যেতে পারে।

- সামুদ্রিক মাছ
- মিষ্টি জলের মাছ
- শেলফিস

কিন্তু রন্ধনসম্পর্কীয় উদ্দেশ্যে, মাছ দুটি প্রধান গুপে শ্রেণীবদ্ধ করা হয়। তারা হল

- গোলাকার মাছঃ হ্যাডক, কড, স্যালমন, বুই।
- সমতল (Flat) মাছঃ রুপচাঁদা (Pomfret)

রন্ধনসম্পর্কীয় উদ্দেশ্যে, শেলফিশ দুটি প্রধান গুপে শ্রেণীবদ্ধ করা হয়। সেগুলো হলো

- ক্রাস্টেসিয়ানঃ চিংড়ি, লবস্টার, কাঁকড়া ইত্যাদি।
- মোলাস্কসঃ শামুক, ঝিনুক (ওয়েস্টার্স), অক্টপাস, স্কুইড ইত্যাদি।

সামুদ্রিক মাছ	মিষ্টি জলের মাছ	শেলফিস
		

ফল

ফল হল একটি উদ্ভিদের মিষ্টি, মাংসল, ভোজ্য অংশ। এতে সাধারণত বীজ থাকে। ফল সাধারণত কাঁচা ওয়া হয়, যদিও কিছু জাত রান্না করা যায়। এগুলি বিভিন্ন ধরনের রঙ, আকার এবং স্বাদে আসে।

ফলের শ্রেণীবিভাগ

ফলকে প্রধান গুপে শ্রেণীবদ্ধ করা যেতে পারে

		
নরম (Soft) ফল যেমনঃ স্ট্রবেরি, করমচা (Currants) ইত্যাদি।	পোম (Pome) ফল যেমনঃ আপেল, নাশপাতি ইত্যাদি।	সাইট্রাস ফল যেমনঃ কমলা, ম্যান্ডারিন, জাম্বুরা ইত্যাদি।
		
পাথর (Stone) ফল যেমনঃ এপ্রিকট, চেরি, পীচ (Peaches), বরই ইত্যাদি।	গ্রীষ্মমন্ডলীয় ফল যেমনঃ কলা, আম, আনারস, তরমুজ, বেরি ইত্যাদি।	অন্যান্য ফল যেমনঃ প্যাশনফুট।

দুগ্ধজাত গণ্য

দুধ

দুধ পানি, ক্যালসিয়াম এবং অ্যালবুমেন, দুধের প্রোটিন "ক্যাসিন", দুধের চিনি "ল্যাকটোজ", দুধের চর্বি এবং ভিটামিন দ্বারা গঠিত। অনেক দেশে, বিক্রি হওয়া দুধকে আইন অনুসারে পাস্তুরিত করতে হয়, যা কোনো ব্যাকটেরিয়া মুক্ত যা দুধ-বাহিত রোগের কারণ হতে পারে।

সাধারণত দুধকে ফুটন্তের নিচে গরম করা হয়, এই তাপমাত্রায় কয়েক সেকেন্ডের জন্য রাখা হয়, তারপর সঙ্গে সঙ্গে ঠান্ডা করা হয়।

দুধের ধরন

- **পাস্তুরিত দুধ** : ক্ষতিকারক ব্যাকটেরিয়া মেরে ফেলার জন্য পাস্তুরিত দুধকে ৭২°সেলসিয়াস তাপমাত্রায় ১৫ সেকেন্ডের জন্য গরম করা হয়, তারপর দ্রুত ঠান্ডা হয়।
- **জীবগুমুক্ত দুধ** : এই দুধকে বোতলজাত, সিল করা এবং কমপক্ষে ১০০°সেলসিয়াস ২০-৩০ মিনিটের জন্য গরম করা হয়, তারপর ঠান্ডা করা হয়।
- **কনডেন্সড মিল্ক** : যা থেকে অর্ধেক পানির উপাদান সরানো হয়েছে এবং চিনি যোগ করা হয়েছে।
- **গুঁড়া দুধ** : যেখান থেকে বেশিরভাগ আর্দ্রতা সরানো হয়েছে এবং তা গুঁড়া হিসেবে সংরক্ষণ করা হয়।
- **বাস্পীভূত দুধ**: টিনজাত দুধের একটি বৃহৎ শতাংশ পানি দিয়ে মুছে ফেলা হয়েছে। এটি কনডেন্সড মিল্কের মতোই কিন্তু এতে চিনি না থাকায় তা বেশি দিন ভালো থাকে না।

মাখন

মাখনকে অবশ্যই তীব্র গন্ধযুক্ত খাবার থেকে দূরে রাখতে হবে। মাখন তাজা ক্রিম দ্বারা উৎপাদিত হয়, তবে প্রায়শই মিশ্রিত করা হয় এবং লবণযুক্ত বা লবণ ছাড়া করা যেতে পারে, লবণ একটি সংরক্ষণকারী হিসাবে কাজ করে।

গুণমান:

- এটি অবশ্যই তাজা গন্ধ থাকবে।
- বিশুদ্ধ মাখনের রঙ প্রায় সাদা বা খুব ফ্যাকাশে হলুদ।
- টেক্সচার নরম এবং মসৃণ হওয়া উচিত।
- স্বাদ ক্রিমি এবং মনোরম হওয়া উচিত।



ক্রিম

এটি ঘন দুধের চর্বি যা দুধের উপরের অংশ থেকে স্কিম করা হয় এবং এতে কমপক্ষে ১৮% বাটারফ্যাট থাকা উচিত। বিট করার জন্য ক্রিম ৩০% এর বেশি থাকতে হবে।

ক্রিম এর প্রকারভেদ

- **হাফ ক্রিম**: বিট করা হয় না, ঢালার জন্য ব্যবহৃত হয়, কম চর্বিযুক্ত খাবারের জন্য উপযুক্ত।
- **সিংগেল ক্রিম**: এটি একটি এমন ক্রিম যা কফি, সুপ, সস এবং রান্না করা খাবারের জন্য উপযুক্ত।
- **সাওয়ার ক্রিম**: সুস্বাদু খাবার এবং সালাদ ড্রেসিং এর জন্য উপযুক্ত।
- **হইপিং ক্রিম**: পাইপিং, কেক এবং ডেজার্ট সজ্জা এবং প্যান্ড্রি ফিলিং এর জন্য উপযুক্ত।
- **ডাবল ক্রিম**: ক্রিম যাতে প্রচুর চর্বি থাকে এবং বিট করলে দ্রুত ঘন হয়ে যায়।

দই

ব্যাকটেরিয়া ল্যাকটোজ "দুধের চিনি" খাওয়ায় এবং ল্যাকটিক অ্যাসিড তৈরি করে। দই সাধারণভাবে খাওয়া হয় তবে অতিরিক্ত স্বাদের জন্য প্রায়শই এতে ফল বা মধু যোগ করা হয়।

দই এর প্রকারভেদ

- **চর্বিযুক্ত দই:** ০.৫% এর কম দুধের চর্বি থাকে।
- **কম চর্বিযুক্ত দই:** সর্বাধিক ১.৫% দুধের চর্বি রয়েছে।
- **পুরো দুধের দই:** ৩.৮% দুধের চর্বি রয়েছে।
- **ফলের স্বাদযুক্ত দই:** ফলের রস বা সিরাপ রয়েছে।

চিজ

পনির গরু, ছাগলের দুধ থেকে তৈরি হয়। এর শত শত জাত রয়েছে। রেনেট হল পনির তৈরিতে ব্যবহৃত গাঁজনকারী এজেন্ট এবং এটি একটি রাসায়নিক পদার্থ যা একটি ভেড়ার, বাছুরের গ্যাস্ট্রিক রসে পাওয়া যায়।

চিজ (পনির) এর ধরন

এটি নিচে টেক্সচার অনুযায়ী শ্রেণীবদ্ধ করা হয়েছে

- মোজারেলা হিসাবে তাজা পনির
- ক্যামেসার্ট হিসাবে নরম পনির
- চেডার হিসাবে আধা-শক্ত পনির
- পারমেসান হিসাবে শক্ত পনির
- রোকফোর্ট হিসাবে নীল পনির

ডিম ভিত্তিক পণ্যঃ

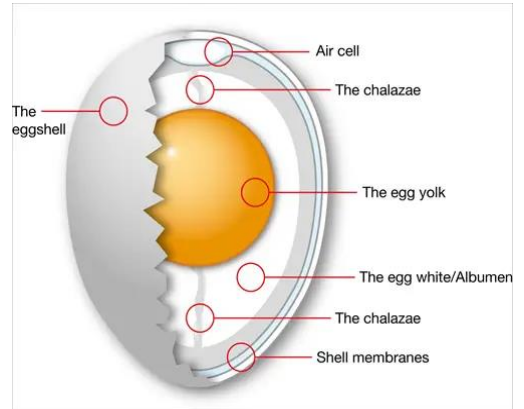
ডিম একটি পাখি এবং বিশেষ করে সাধারণ গৃহপালিত মুরগি দ্বারা উৎপাদিত শক্ত খোসায়ুক্ত প্রজনন দেহ। এটির ভিতরের অংশ খাদ্য হিসাবে ব্যবহৃত হয়। ডিম হল কয়েকটি খাবারের মধ্যে একটি যাকে "সুপার ফুড" হিসাবে শ্রেণীবদ্ধ করা উচিত। এগুলি পুষ্টিতে ভরপুর, যার মধ্যে কিছু আধুনিক খাদ্যেও বিরল। ডিম প্রতিদিনের খাবারের অন্যতম গুরুত্বপূর্ণ খাদ্য উপাদান।



একটি ডিমের অংশ:

একটি ডিম চারটি প্রধান অংশ নিয়ে গঠিত:

- শেল (Shell)
- শেল পর্দা
- অ্যালবুমেন (বা ডিমের সাদা অংশ)
- ডিমের কুসুম



ডিমের কাজ

ব্যবহারসমূহ	ফাংশন
Hors d'oeuvre বা টেবিল পরিষেবার জন্য	ডিম সিদ্ধ করা, স্ক্যাঞ্চল করা বা পোচ করা।
ঘন করা বা জেল গঠন	কাস্টার্ড, সুপ, পুডিং নাড়তে ও বেক করতে।
Emulsifying এজেন্ট	মেয়োনিজ, আইসক্রিম তৈরি করতে।
লিভিং এজেন্ট	ফেনাযুক্ত অমলেট, সুফলে এবং মেরাং তৈরি করতে।
বাইন্ডিং এবং কোটিং এজেন্ট	কাটলেট, ফ্রেঞ্চ টোস্ট বা বোম্বে টোস্ট, কলার ভাজা তৈরি করতে।
স্বচ্ছ করার এজেন্ট	গরম ব্রথ এবং কফি যোগ করতে।
গার্নিশিং এজেন্ট	শক্ত সেদ্ধ ডিম প্রায়শই কাটা হয় এবং থালা সাজানোর জন্য ব্যবহৃত হয়।
গ্লোজিং এজেন্ট	রান্না করার সময় উপরের অংশকে সোনালি বাদামী রঙ দিতে এবং কাস্টার্ড রং উন্নত করতে।

ডিম রান্নার পদ্ধতিঃ

খোসায় রান্না করা ডিম:

সেদ্ধ: শক্ত-সিদ্ধ (৮-১০ মিনিট), মাঝারি-সিদ্ধ (৫-৬ মিনিট), নরম-সিদ্ধ (৩-৪ মিনিট)

ডিমগুলি তাদের খোসা থেকে রান্না করা হয় এবং মিশ্রিত হয় নাঃ

ভাজা (উভয় পাশে/ সানি সাইড আপ), পোচ করা

ডিমগুলি তাদের খোসা থেকে রান্না করা এবং মিশ্রিত করাঃ

স্ক্যাঞ্চলড, অমলেট (রোলড ভাঁজ করা, স্ট্রাফ করা)

অ-পচনশীল পণ্য

টিনজাত দ্রব্য: ক্যানিং হল খাদ্য সংরক্ষণের একটি পদ্ধতি যেখানে খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ করা হয় এবং বায়ুরোধী পাত্রে (ম্যাসন জার, এবং ইম্পাত ও টিনের ক্যানের মতো জার) ক্যানিং একটি শেলফ লাইফ প্রদান করে যা সাধারণত এক থেকে পাঁচ বছর পর্যন্ত হয়, যদিও নির্দিষ্ট পরিস্থিতিতে এটি অনেক বেশি হতে পারে।

টিনজাত খাবার ন্যূনতম প্রক্রিয়াজাত করা হয়। ক্যানের জন্য নির্ধারিত ফল এবং শাকসবজি সর্বোচ্চ পাকা হওয়ার সময় বাছাই করা হয় এবং কাটার পরে দ্রুত প্যাক করা হয়। পরিষ্কার এবং প্রস্তুত করার পরে,



এগুলি স্টিলের ক্যানে সিল করা হয় এবং তারপরে পুষ্টি উপাদানগুলি লক করতে এবং স্বাদ এবং গুণমান সংরক্ষণের জন্য দ্রুত 'ক্যানে রান্না' করা হয়।

উচ্চ তাপ অণুজীব ধ্বংস করে এবং খাদ্যের নিরাপত্তা ও গুণমান রক্ষার জন্য এনজাইমকে নিষ্ক্রিয় (Inactive) করে। অ্যাসিড খাবার যেমন ফলগুলি ফুটন্ত জলে প্রক্রিয়াজাত বা ক্যান করা যেতে পারে, তবে কম অ্যাসিডযুক্ত সবজি এবং মাংস অবশ্যই ২৪০° ফারেনহাইট চাপের ক্যানারে ক্যান করা উচিত।

ক্যানড পণ্য এর উদাহরণ

সিরাপে টিনজাত আনারস, টমেটো পিউরি ইত্যাদি ব্যবহার করি।

খাবার সংরক্ষণের জন্য পঁচটি নিরাপদ পদ্ধতি

বাড়িতে নিরাপদে খাবার সংরক্ষণের জন্য পঁচটি নিরাপদ পদ্ধতি রয়েছেঃ ওয়াটার বাথ ক্যানিং, প্রেসার ক্যানিং, স্টিম ক্যানিং, ফ্রিজিং এবং ডিহাইড্রেটিং।

ক্যানিং-এ, সমস্ত ব্যাকটেরিয়া মেরে ফেলার জন্য ক্যানের মধ্যে খাবার সিদ্ধ করে এবং নতুন কোনো ব্যাকটেরিয়া যাতে প্রবেশ করতে না পারে সেজন্য ক্যানটি সীল করে (খাবার ফুটানোর আগে বা পরে)।

প্যাকেট দ্রব্য

প্যাকেটজাত খাবারের গুণমান হল এমন বৈশিষ্ট্যের সমন্বয় যা মানুষের খাদ্য হিসেবে তাদের মূল্য নির্ধারণ করে। এই গুণমানের কারণগুলির মধ্যে রয়েছে চাম্বুষ চেহারা, টেক্সচার, স্বাদ, পুষ্টির মান এবং নিরাপত্তা। পণ্যের সতেজতার জন্য ভোক্তাদের চাহিদার কারণে "শেফ লাইফ" এর চেয়ে "গুণমান বজায় রাখা" বেশি ব্যবহৃত হয়।

কিভাবে খাবার প্যাকেজ করা হয়?

অ্যালুমিনিয়ামের ক্যান, প্লাস্টিকের জার, কাচের বয়াম, পিচবোর্ডের বাক্স, বাতাসে ভর্তি প্লাস্টিকের ব্যাগ, কার্টন ইত্যাদির মতো বিভিন্ন ধরনের খাবারের প্যাকেজিং রয়েছে।

প্যাকেটজাত খাদ্য আইটেম:

বেকারি আইটেম।

স্ন্যাকস (নামকিন সহ)

ডায়েট স্ন্যাকস।

দুগ্ধজাত দ্রব্য (লাচ্ছি / স্বাদযুক্ত দুধ / আইসক্রিম এবং আরও অনেক কিছু)

রেডি-টু-ইট খাবার ইত্যাদি।

বোতল জাতীয় দ্রব্য

বোতল হল একটি সংকীর্ণ পাত্র যা তরল পদার্থ সংরক্ষণ ও পরিবহন করে। বিভিন্ন আকারের একটি উপাদান (যেমন কাচ, প্লাস্টিক বা অ্যালুমিনিয়াম) দিয়ে তৈরি। এর মুখ, বোতলজাত লাইনে, একটি অভ্যন্তরীণ স্টপার, একটি বাহ্যিক বোতলের ক্যাপ, একটি বন্ধ, বা ইন্ডাকশন সিলিং দিয়ে সিল করা যেতে পারে।

বোতলে কি কি থাকতে পারে : প্লাস্টিকের বোতলগুলি সাধারণত পানি, কোমল পানীয়, মোটর তেল, রান্নার তেল, ওষুধ, শ্যাম্পু, দুধ এবং কালির মতো তরল সংরক্ষণ করতে ব্যবহৃত হয়।



বোতল কেন ব্যবহার করা হয়: বোতল, চিকন গলাযুক্ত, অনমনীয় বা অর্ধ-নির্মিত পাত্র যা প্রাথমিকভাবে তরল এবং সেমিলিকুইড ধারণ করতে ব্যবহৃত হয়। এটিতে সাধারণত একটি ক্লোজ-ফিটিং স্টপার বা ক্যাপ থাকে যাতে সহজে সংরক্ষণ করা সম্ভব হয়।

২.২ পণ্য সামগ্রি গ্রহণ পদ্ধতি

খাদ্য চালান: এটিতে সাধারণত যে খাবার এবং পানীয় সরবরাহ করা হয়েছিল তার আইটেমযুক্ত বিবরণ, মোট বকেয়া পরিমাণ, যে কোনো প্রযোজ্য কর এবং অর্থপ্রদানের শর্তাবলী অন্তর্ভুক্ত থাকে। চালানটি ক্যাটারারের জন্য একটি রেকর্ড হিসাবে কাজ করে যাতে সরবরাহ এবং শ্রমের খরচ সহ তাদের কাজের ট্র্যাক রাখা যায়।

কে এই খাদ্য চালান ব্যবহার করবে: সাধারণত, খাদ্য বিলিং চালানগুলি অর্ডার এবং ক্রয় পরিচালনাকারী সংস্থাগুলির বিভাগের পেশাদারদের দ্বারা পরিচালিত হয়। একজন খাদ্য পরিষেবা ব্যবস্থাপক সাধারণত চালানগুলি অনুমোদন করবেন এবং অ্যাকাউন্টিং পেশাদাররা চালানগুলি প্রদান করা হয়েছে তা নিশ্চিত করার জন্য অনুসরণ করার জন্য দায়ী থাকবেন। চালানগুলি সাধারণত রেস্টুরেন্ট, খুচরা বিক্রেতা এবং ব্যক্তিদের কাছে পাঠানো হয় যারা প্রচুর পরিমাণে খাবারের অর্ডার দেয়।

একটি চালানে নিম্নলিখিত সাতটি জিনিস নিশ্চিত করতে হবে:

- যোগাযোগ এবং অন্যান্য সরবরাহকারী বা বিক্রেতার বিবরণ।
- বিলিংয়ের তারিখ যাচাই করুন।
- বিবরণ এবং খরচ
- অর্থ প্রদানের শর্ত সমূহ
- বিলিং এর সঠিকতা নিশ্চিত করুন।
- চালানের শেষ তারিখ চিহ্নিত করুন।
- পেমেন্টের ব্যবস্থা করতে।

Delivery Challan DELIVERY NOTE				
XYZ Co.	Delivery Note No. 1	Dated 1-Apr-2009	Made Terms of Payment	
	Supplier's Ref. A	Other Reference(s)		
Supplier ABC Co.	Buyer's Order No.	Dated		
	Dispatch Document No.	Dated		
	Dispatched through	Destination		
Terms of Delivery				
Description of Goods	Quantity	Rate	per	Amount
ZA Items	100 pc	10.00	pc	1,000.00
JZItem	10 pc	100.00	pc	1,000.00
Total				2,000.00
Amount Chargable (in words)				Rs. Two Thousand Only
Read in Good Condition				for XYZ Co.

রিকিউজিশনের সাথে মিলিয়ে দেখা

রিকিউজিশন: একটি রিকিউজিশন, ক্রয়ের ক্ষেত্রে, ক্রয়ের জন্য দায়ী একটি কোম্পানির ব্যক্তি বা বিভাগের কাছে একজন কর্মচারী দ্বারা করা পণ্য বা পরিষেবাগুলির জন্য একটি অনুরোধ। অনুরোধ অনুমোদিত হলে, সেই সভা পণ্য বা পরিষেবার জন্য একটি সরবরাহকারীর কাছে একটি ক্রয় আদেশ (PO) জমা দেবে।

ALGONQUIN COLLEGE Applied Research & Innovation		PURCHASE REQUISITION	
Applied Research & Innovation			
VENDOR Name and Address			
ITEM	QTY	DESCRIPTION	UNIT PRICE
TOTAL			
APPROVED BY:			
TO BE COMPLETED BY REQUISITION TEAM		PURCHASER	
REQUISITION NO.	DATE	APPROVED BY	DATE
APPROVED BY:			
TO BE COMPLETED BY PURCHASER		PURCHASER	
REQUISITION NO.	DATE	APPROVED BY	DATE

একটি রিকিউজিশন ও একটি চালান হিসাবে কি একই

ক্রয়গুলি সঠিকভাবে অনুমোদিত এবং নিয়ন্ত্রিত হয় তা নিশ্চিত করার জন্য রিকিউজিশনের প্রয়োজন এবং প্রদত্ত পণ্য বা পরিষেবাগুলির জন্য বকেয়া এবং প্রাপ্ত অর্থের ট্র্যাক রাখার জন্য চালানগুলি অপরিহার্য।

একটি রিকিউজিশনের উদাহরণ

একটি রিকিউজিশনের উদাহরণ হল একটি আনুষ্ঠানিক ক্রয়ের অনুরোধ জমা দেওয়া যা ক্রয় প্রক্রিয়া শুরু করে।

একটি অনুরোধের একটি উদাহরণ হল ১০ টি ল্যাপটপের জন্য একটি ক্রয়ের অনুরোধ। একজন অনুমোদনকারীকে তখন সিদ্ধান্ত নিতে হবে যে ১০টি ল্যাপটপ কেনার জন্য এটির প্রয়োজন এবং বাজেট আছে কিনা।

গুণমান পরিদর্শন

গুণমান পরিদর্শন হল এক বা একাধিক পণ্য বা পরিষেবার বৈশিষ্ট্য পরীক্ষা, পরিমাপ বা পরীক্ষা করার এবং সম্মতি নিশ্চিত করার জন্য নির্দিষ্ট প্রয়োজনীয়তার সাথে ফলাফলের তুলনা করার একটি কার্যকলাপ। একটি দক্ষ পরিদর্শন প্রক্রিয়া গুণমানকে মানসম্মত করে।

পরিমাণ

পরিমাণ নিয়ন্ত্রণের উদ্দেশ্য : এই ব্যবস্থায়, মান নিয়ন্ত্রণের তিনটি প্রধান উদ্দেশ্য রয়েছে। প্রথমটি হল পণ্যের গুণমান উন্নত করা এবং ঝুঁকি কমানো। দ্বিতীয়টি হল উৎপাদন দক্ষতা অর্জন করা। এবং তৃতীয়টি হল গ্রাহকের আনুগত্য অর্জন করা।

পরিমাণ নিয়ন্ত্রণের ধরনগুলো

চার ধরনের মান নিয়ন্ত্রণ হল: প্রক্রিয়া নিয়ন্ত্রণ, নিয়ন্ত্রণ চার্ট, গ্রহণযোগ্যতা স্যাম্পলিং এবং পণ্যের মান নিয়ন্ত্রণ। যদিও একটি কন্ট্রোল চার্ট সময়ের সাথে সাথে পরিবর্তনের প্রক্রিয়াগুলি অধ্যয়ন করতে সহায়তা করে, প্রক্রিয়া নিয়ন্ত্রণ এবং পণ্যের মান নিয়ন্ত্রণ মান অনুযায়ী পণ্যগুলিকে নিরীক্ষণ এবং সামঞ্জস্য করতে সহায়তা করে।

পরিমাণ নিয়ন্ত্রণের সুবিধা : যেকোন কোম্পানি যে পণ্য তৈরি করে বা পরিষেবা প্রদান করে তার জন্য মান নিয়ন্ত্রণ অপরিহার্য। এটি ক্রমাগত মানসম্পন্ন পণ্য বা পরিষেবা সরবরাহ করে, সম্পদের অপচয় হ্রাস করে এবং কোম্পানির জন্য দক্ষতা এবং লাভ বৃদ্ধি করে গ্রাহকের সন্তুষ্টি উন্নত করতে সহায়তা করে।

গ্রহণ এবং রেকর্ড

গ্রহণ এবং রেকর্ড এর ৩ টি ধাপ বা প্রক্রিয়া: কর্তৃপক্ষের প্রতি অনুরোধ অনুমোদিত এবং একটি ক্রয় আদেশ (PO) এবং আদেশ স্থাপন করা হয়। রিকুইজিশন অনুযায়ী বিতরণ করা হয় এবং বিতরণের প্রমাণ সিস্টেমে প্রবেশ করানো হয়। চালান রিসিভ করা হয় এবং সিস্টেমে প্রাপ্তির বিপরীতে প্রমাণ স্বরূপ প্রবেশ করা হয়।

২.৩ পণ্য সামগ্রী গ্রহণ এবং সংরক্ষণের পরিমিত পর্যবেক্ষণ

আগত পণ্য/ ইনকামিং গুডস

হসপিটালটি ওয়ার্কপ্লেসে পণ্য গ্রহণ করা একটি গুরুত্বপূর্ণ কাজ। আপনাকে পরীক্ষা করতে হবে যে সঠিক খাবার পাঠানো হয়েছে এবং সেগুলি খাদ্য অবস্থায় আছে কিনা। একবার খাবার গ্রহণ করা হলে, তার জন্য অর্থ প্রদান করতে হবে। প্রতিটি কর্মক্ষেত্রে খাদ্য গ্রহণের জন্য নিজস্ব পদ্ধতি থাকবে।



মৌলিক পর্যায়গুলি হল:

- ক. পণ্য গ্রহণের জন্য প্রস্তুত থাকা
- খ. ডকুমেন্টেশন চেক করা
- গ. তাপমাত্রা পরীক্ষা করা
- ঘ. খাবারের মান পরীক্ষা করা
- ঙ. ডেলিভারি কাজ সম্পন্ন

ক. পণ্য গ্রহণের জন্য প্রস্তুত থাকা

বেশিরভাগ সময় খাবারগুলি নির্ধারিত সময়ে পৌঁছায়, তাই আপনি যদি আগে থেকে পরিকল্পনা করেন এবং আপনার প্রয়োজনীয় সবকিছু প্রস্তুত থাকে তবে সবকিছু আরও দ্রুত এবং সহজ হবে। আপনি খাবার গ্রহণ করার সময় তাড়াহড়ো করলে বা সতর্ক না হলে, ভুল হওয়ার সম্ভাবনা থাকে।

খ. ডকুমেন্টেশন চেক করুন

অর্ডার এবং ডেলিভারি রেকর্ড চেক করতে হবে। আপনি একটি ডেলিভারি গ্রহণ করার আগে, আপনাকে যাচাই করতে হবে যে যা ডেলিভারি করা হয়েছে তা ঠিক আপনি যা অর্ডার করেছেন সেটা কিনা। আপনি এটি ২ টি উপায়ে করবেন যেমনঃ

অর্ডার ফর্মের বিপরীতে ডেলিভারি ডকুমেন্ট চেক করুন

- ডেলিভারি ম্যান থেকে ডেলিভারি ডকুমেন্ট নিন।
- সরবরাহকারীর ডিটেইলস অর্ডার ফর্মের মতোই আছে কিনা তা পরীক্ষা করুন।
- তারপর পরীক্ষা করুন যে ডেলিভারি ডকুমেন্টে তালিকাভুক্ত খাবারগুলি অর্ডার ফর্মে তালিকাভুক্ত খাবারের মতোই আছে কিনা।
- মেয়াদ শেষ হওয়ার তারিখ, নিশ্চিত করার জন্য যে পণ্যটি আপনি গ্রহণ করার সময় মেয়াদোত্তীর্ণ না হয়ে গেছে, অথবা আপনি এটি ব্যবহার করতে সক্ষম হওয়ার আগে মেয়াদ শেষ হয়ে যাওয়ার সম্ভাবনা রয়েছে।
- উপাদানগুলোতে লেবেল লাগানো (অ্যালার্জি নিরাপত্তার জন্য প্রয়োজনীয়)।
- আপনার পণ্য নিরাপদ কিনা তা নির্ধারণ করতে সাহায্য করার জন্য লট কোডগুলি পরীক্ষা করুন।
- কোনো নিয়ন্ত্রিত খাবারের উপর সরকার বা নিয়ন্ত্রক সংস্থার স্ট্যাম্প।
- যেকোনো সামুদ্রিক খাবারে ট্যাগ করুন (এবং নিশ্চিত করুন যে আপনি অন্তত ৯০ দিনের জন্য ট্যাগ রাখবেন)।

ডেলিভারির বিপরীতে প্রকৃত ডেলিভারি ডকুমেন্ট চেক করুন

- পণ্যগুলি রাখার সময় পরিমাণ (সংখ্যা, আকার বা ওজন) এবং প্রতিটি ব্র্যান্ড অনুযায়ী নোট করুন।
- প্রতিটি আইটেমের
- যদি আইটেমটি ডেলিভারি ডকুমেন্টের সাথে মেলে তবে আইটেমটি টিক দিন।
- যদি কিছু ভুল হয়, তা ডেলিভারি ডকুমেন্টে নোট করুন।

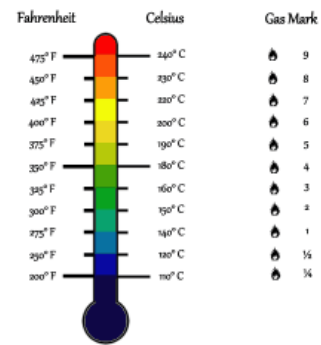
তাপমাত্রা পরীক্ষা

সর্বদা তাপমাত্রা সম্মতি পরীক্ষা করুন বিশেষভাবেঃ

- রেফ্রিজারেটেড পণ্যগুলি ৪° সেলসিয়াস / ৪০° ফারেনহাইট বা তার কম তাপমাত্রায় সরবরাহ করা উচিত।
- ফ্রোজেন পণ্যগুলি -১৮° সেলসিয়াস/ ০° ফারেনহাইট বা তার নিচে ডেলিভারি করা উচিত।
- আইসক্রিম, ফ্রোজেন পণ্য নিয়মের ব্যতিক্রম। আইসক্রিম -১২° সেলসিয়াস থেকে -১৪° সেলসিয়াস/ ৭° ফারেনহাইট থেকে ১০° ফারেনহাইট এর মধ্যে তাপমাত্রায় সরবরাহ করা উচিত।

Temperature

{Conversion} = {Chart}



www.SwissTips.com

গ. পণ্যের গুণমান পরীক্ষা করুনঃ

রিসিডিং পদ্ধতির প্রথম ধাপ হল নিশ্চিত করা যে ডেলিভারি গাড়িটি একটি পরিষ্কার এবং ভালভাবে রক্ষণাবেক্ষণ করা অবস্থায় আছে। এটি ক্রস কন্ট্রিমিনেশন হ্রাস করা নিশ্চিত করতে সহায়তা করে। পরবর্তী ধাপ হল গাড়ির ট্রাক/অভ্যন্তরীণ তাপমাত্রা পরীক্ষা করা। এটি নিশ্চিত করে যে কোল্ড চেইন বজায় ছিল।

ঘ. ডেলিভারির কাজ সম্পন্ন

যেকোন লক্ষণের জন্য সংবেদনশীল পরীক্ষা (দৃষ্টি এবং গন্ধ):

- অবনতি যেমন একটি অদ্ভুত রং বা গন্ধ
- ভাঙা, লিক বা ক্ষতিগ্রস্ত প্যাকেজিং
- কীটপতঙ্গ, কুঁচিত প্যাকেজ, ড্রপিং বা কীটপতঙ্গ সহ।
- ফ্রোজেন পণ্য গলানো
- ফোলা বা ডেন্টেড ক্যান এবং নিশ্চিত করুন যে তাদের সীলগুলি ভাল অবস্থায় আছে।

২.৪ কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী ইনভেন্টরি রক্ষণাবেক্ষণ

ফাস্ট ইন ফাস্ট আউট (FIFO)

ফাস্ট ইন, ফাস্ট আউট (FIFO) হল খাদ্য সংরক্ষণ এবং রুটেশন বা ঘোরানোর জন্য একটি ব্যবস্থা। FIFO-তে, যে খাবারটি সবচেয়ে বেশি সময় ধরে স্টোরেজে আছে ("প্রথম ইন") সেটি পরবর্তী খাবার হওয়া উচিত ("প্রথম আউট")। এই পদ্ধতি রেস্টোরী এবং বাড়িগুলিকে তাদের খাদ্য সঞ্চয়স্থানকে সংগঠিত রাখতে এবং খাবার খারাপ হওয়ার আগে ব্যবহার করতে সাহায্য করে।



FIFO হল "প্রথম থেকে প্রথম" এবং এর সহজ অর্থ হল আপনি

আপনার খাবারকে যে তারিখগুলিতে সংরক্ষণ করেন তার সাথে আপনাকে লেবেল করতে হবে এবং পুরোনো খাবারগুলিকে সামনে বা উপরে রাখতে হবে যাতে আপনি সেগুলি প্রথমে ব্যবহার করেন। এই সিস্টেমটি আপনাকে আপনার খাবার দ্রুত খুঁজে পেতে এবং আরও দক্ষতার সাথে ব্যবহার করতে সাহায্য করে।

লাস্ট ইন ফাস্ট আউট (LIFO)

লাস্ট-ইন, ফাস্ট-আউট (LIFO) পদ্ধতি অনুমান করে যে ইনভেন্টরিতে পৌঁছানো শেষ ইউনিট বা আরও সাম্প্রতিক খাবারগুলো আগে বিক্রি হয়। এর একটি উদাহরণ হল যখন একটি রেস্টোরী টিনজাত খাবার মজুত করে কিন্তু তাজা উপাদান ক্রয় করে। পুরানো টিনজাত পণ্য ব্যবহার করার পরিবর্তে, কর্মীরা নতুন পণ্য ব্যবহার করে।



সেলফ চেক শিট (Self-Check)-২: পন্য সামগ্রি গ্রহণ এবং সংরক্ষণ নিশ্চিত করতে পারবে
প্রশিক্ষার্থীদের জন্য নির্দেশনা:- উপরোক্ত ইনফরমেশন শীট পাঠ করে নিচের প্রশ্নগুলোর উত্তর লিখুন-

সংক্ষিপ্ত প্রশ্নঃ

১. মাংসের ক্যাটাগরি কত প্রকার ও কি কি উদাহরণ সহ লিখ?

উত্তরঃ

২. ডিমের প্রধান অংশ কয়টি ও কি কি?

উত্তরঃ

৩. FIFO কি?

উত্তরঃ

৪. দুধের ধরনগুলো কি কি?

উত্তরঃ

৫. লাস্ট ইন ফার্স্ট আউট (LIFO) কি?

উত্তরঃ

৬. ডিমের কোন পণ্য উৎপাদনের ক্ষেত্রে Emulsifying এজেন্ট হিসেবে কাজ করে?

উত্তরঃ

উত্তর পত্র (Answer Key)- ২: পন্য সামগ্রি গ্রহণ এবং সংরক্ষণ নিশ্চিত করতে পারবে

১. মাংসের ক্যাটাগরি কত প্রকার ও কি কি উদাহরণ সহ লিখ?

উত্তরঃ মাংসের ক্যাটাগরি

লাল (Red) মাংসঃ ভেড়ার মাংস, বিফ (গরুর) মাংস

সাদা (White) মাংসঃ পোল্ট্রি, বাছুরের মাংস

ডার্ক (Dark) মাংসঃ গেম (বন্য অঞ্চলের প্রাণী), পাখির মাংস

২. ডিমের প্রধান অংশ কয়টি ও কি কি?

উত্তরঃ একটি ডিমের অংশ

একটি ডিম চারটি প্রধান অংশ নিয়ে গঠিত: শেল (Shell), শেল পর্দা, অ্যালবুমেন (সাদা অংশ), ডিমের কুসুম

৩. FIFO কি?

উত্তরঃ FIFO হল "প্রথম থেকে প্রথম" এবং এর সহজ অর্থ হল আপনি আপনার খাবারকে যে তারিখগুলিতে সংরক্ষণ করেন তার সাথে আপনাকে লেবেল করতে হবে এবং পুরোনো খাবারগুলিকে সামনে বা উপরে রাখতে হবে যাতে আপনি সেগুলি প্রথমে ব্যবহার করেন। এই সিস্টেমটি আপনাকে আপনার খাবার দ্রুত খুঁজে পেতে এবং আরও দক্ষতার সাথে ব্যবহার করতে সাহায্য করে।

৪. দুধের ধরনগুলো কি কি?

উত্তরঃ দুধের ধরন

পাস্টুরিত দুধ: ক্ষতিকারক ব্যাকটেরিয়া মেরে ফেলার জন্য পাস্টুরিত দুধকে ৭২° সেলসিয়াস তাপমাত্রায় ১৫ সেকেন্ডের জন্য গরম করা হয়, তারপর দ্রুত ঠান্ডা হয়।

জীবাণুমুক্ত দুধ: এই দুধকে বোতলজাত, সিল করা এবং কমপক্ষে ১০০° সেলসিয়াস ২০-৩০ মিনিটের জন্য গরম করা হয়, তারপর ঠান্ডা করা হয়।

কনডেন্সড মিল্ক: যা থেকে অর্ধেক পানির উপাদান সরানো হয়েছে এবং চিনি যোগ করা হয়েছে।

গুঁড়া দুধ : যেখান থেকে বেশিরভাগ আর্দ্রতা সরানো হয়েছে এবং তা গুঁড়া হিসেবে সংরক্ষণ করা হয়।

বাস্পীভূত দুধ: টিনজাত দুধের একটি বৃহৎ শতাংশ পানি দিয়ে মুছে ফেলা হয়েছে। এটি কনডেন্সড মিল্কের মতোই কিন্তু এতে চিনি না থাকায় তা বেশি দিন ভালো থাকে না।

৫. লাস্ট ইন ফার্স্ট আউট (LIFO) কি?

উত্তরঃ লাস্ট-ইন, ফার্স্ট-আউট (LIFO) পদ্ধতি অনুমান করে যে ইনভেন্টরিতে পৌঁছানো শেষ ইউনিট বা আরও সাম্প্রতিক খাবারগুলো আগে বিক্রি হয়।

এর একটি উদাহরণ হল যখন একটি রেস্টোরাঁ টিনজাত খাবার মজুত করে কিন্তু তাজা উপাদান ক্রয় করে।

পুরানো টিনজাত পণ্য ব্যবহার করার পরিবর্তে, কর্মীরা নতুন পণ্য ব্যবহার করে।

৬. ডিমের কোন পণ্য উৎপাদনের ক্ষেত্রে Emulsifying এজেন্ট হিসেবে কাজ করে?

উত্তরঃ মেয়োনিজ, আইসক্রিম তৈরি করতে।

জব শিটঃ পণ্য সামগ্রী গ্রহণ এবং সংরক্ষণ নিশ্চিত করুন

জবের নামঃ আনারস স্লাইস ক্যানিং এর জন্য সামগ্রী গ্রহণ এবং সংরক্ষণ।

কাজের ধারা-

(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. পণ্য গ্রহণের জন্য প্রস্তুত থাকুন।
৩. এরপর সঠিকভাবে ডকুমেন্টেশন চেক করা
৪. পণ্যের তাপমাত্রা এবং খাবারের মান পরীক্ষা করা।
৫. ডেলিভারি কাজ সম্পন্ন করা।
৬. নির্ধারিত পণ্যটি বাছাই করা।
৭. এরপর পণ্যটিকে ক্লোরিন যুক্ত পানিতে পরিষ্কার করতে পারা।
৮. এরপর একটি চপিং বোর্ড এবং ছুরির সাহায্যে এগুলোকে স্লাইস করে কেটে নেয়া।
৯. আনারসের চোখগুলো অবশ্যই ভালোভাবে পরিষ্কার করতে পারা।
১০. ক্যানগুলো ভালোভাবে পরিষ্কার করে নেয়া।
১১. এরপর আনারসের স্লাইস গুলোকে ক্যানে ভর্তি করা।
১২. এরপর জুস বা লাইট সুগার সিরাপ যোগ করা।
১৩. ভালোভাবে ক্যানটি সিল করে ফেলা।
১৪. এরপর ওয়াটার বাথ ক্যানিং এর মাধ্যমে সিদ্ধ করা।
১৫. এরপর ঠান্ডা করে, মুছে, স্টোর করতে হবে।

স্পেসিফিকেশন শিটঃ পণ্য সামগ্রি গ্রহণ এবং সংরক্ষণ নিশ্চিত করুন

জবের নামঃ আনারস স্লাইস ক্যানিং এর জন্য সামগ্রী গ্রহণ এবং সংরক্ষন।

প্রয়োজনীয় পিপিই

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

প্রয়োজনীয় টুলস

ক্রমিক নং	টুলস এর নাম	স্পেসিফিকেশন	একক	পরিমাণ
১	কলম		সংখ্যা	০১
২	ছুরি		সংখ্যা	০১
৩	চপিং বোর্ড		সংখ্যা	০১
৪	প্যান		সংখ্যা	০১
৫	ক্যান		সংখ্যা	০১

শিখনফল (Learning Outcome)- ৩: খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তত্ত্বাবধান করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> ১. খাদ্য তৈরির প্রক্রিয়া ব্যাখ্যা করা হয়েছে ২. খাদ্য রান্নার পদ্ধতিগুলি চিত্রিত করা হয়েছে ৩. খাদ্য তৈরি এবং উপস্থাপন প্রক্রিয়া পর্যবেক্ষণ করা হয়েছে ৪. কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী খাদ্য উপস্থাপনা নিশ্চিত করা হয়েছে
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> ১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও ইরেজার ৫. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৬. ল্যাপটপ/ ডেক্সটপ ৭. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৮. ইন্টারনেট সুবিধা ৯. বিদ্যুৎ সংযোগ / জেনারেটর
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> ১. খাদ্য তৈরির প্রক্রিয়া ২. খাদ্য রান্নার পদ্ধতি <ul style="list-style-type: none"> ▪ বয়লিং ▪ ব্লাঞ্চিং ▪ স্টিমিং ▪ পোচিং ▪ স্টুইং ▪ গ্রিলিং ▪ বেকিং ▪ রোস্টিং ▪ ফ্রাইং ▪ ব্রেজিং ৩. খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা প্রক্রিয়া <ul style="list-style-type: none"> ▪ মিস-এন-প্লেস ▪ কুকিং ▪ প্লেটিং এবং গার্নিশিং ▪ পরিবেশন করা
এক্টিভিটি/ টাঙ্ক/জব	<ol style="list-style-type: none"> ১. খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তত্ত্বাবধান করুন

<p>প্রশিক্ষণ পদ্ধতি</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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)
<p>অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৩ : খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তত্ত্বাবধান 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. প্রশিক্ষার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে।	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তত্ত্বাবধান করতে পারবে” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন।
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ৩: খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তত্ত্বাবধান করতে পারবে।
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেক্ষে-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 জব শিটঃ খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তত্ত্বাবধান করুন।

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৩: খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তত্ত্বাবধান করতে পারবে

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

- ৩.১ খাদ্য তৈরির প্রক্রিয়া ব্যাখ্যা করতে পারবে।
- ৩.২ খাদ্য রান্নার পদ্ধতিগুলি চিত্রিত করতে পারবে।
- ৩.৩ খাদ্য তৈরি এবং উপস্থাপন প্রক্রিয়া পর্যবেক্ষণ করতে পারবে।
- ৩.৪ কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী খাদ্য উপস্থাপনা নিশ্চিত করতে পারবে।

৩.১ খাদ্য তৈরির প্রক্রিয়া

খাদ্য প্রস্তুতি: খাদ্য প্রস্তুতিকে সংজ্ঞায়িত করা হয় খাদ্য গ্রহণের জন্য নিরাপদ বা তার একত্রিতকরণ প্রক্রিয়া। খাদ্য প্রস্তুতি বলতে কাঁচা উপাদানগুলি সংগ্রহ এবং সেগুলিকে ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত করার প্রক্রিয়াকে বোঝায়। এছাড়াও, এটি যে কোনও অংশ, প্যাকেজিং, একত্রিতকরণ এবং প্রক্রিয়াকরণকে অন্তর্ভুক্ত করে যা খাবারের ফর্মকে পরিবর্তন করে।

খাবার তৈরির পদ্ধতি

খাদ্য তৈরির পদ্ধতিগুলোকে বিভিন্ন ভাগে ভাগ করা যায়। এখানে খাদ্য প্রস্তুতি বিভাগের অধীনে খাদ্য প্রস্তুতির কিছু সাধারণ পদক্ষেপ রয়েছে:

- পরিকল্পনা (উপাদান এবং সরঞ্জাম সংগ্রহের মতো প্রাথমিক প্রস্তুতির পদ্ধতি জড়িত)।
- ইনভেন্টরি পরিচালনা
- উপাদান সংগ্রহ
- খাদ্য সরবরাহ গ্রহণ
- মেনু পরিকল্পনা
- রান্নার পাত্র এবং সরঞ্জাম বাছাই এবং সংগঠিত করা
- সরঞ্জামের রক্ষণাবেক্ষণ

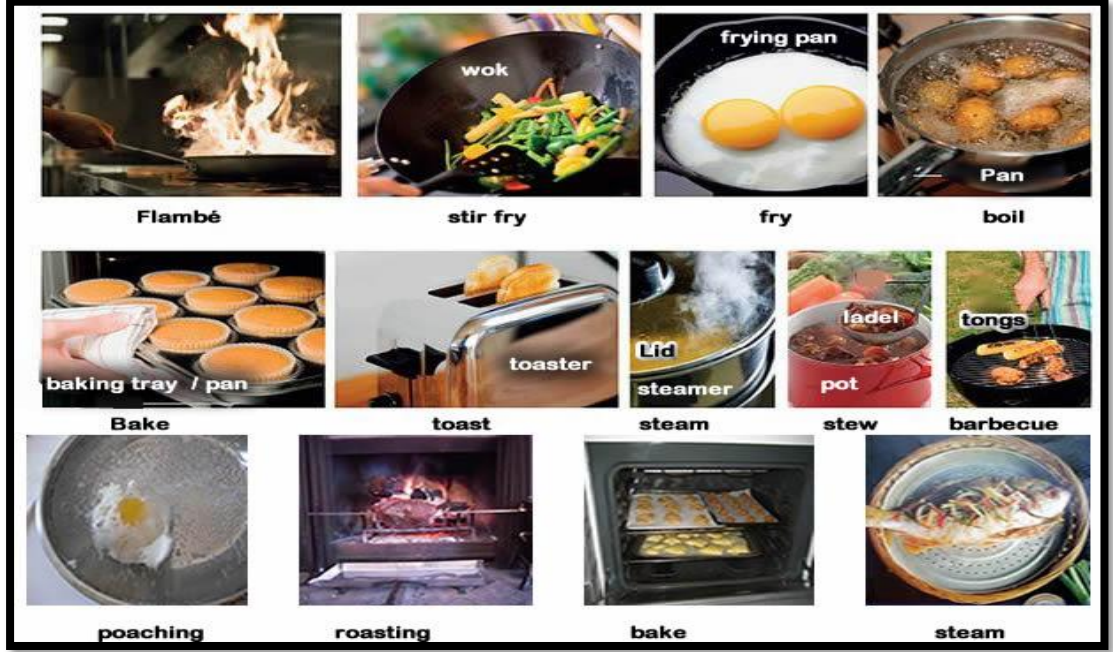
এই বিভাগে উপাদানগুলি ব্যবহার করার আগে প্রস্তুত করার পদক্ষেপগুলি অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

- কাঁচা উপাদান ধোয়া
- কাটিং, স্লাইসিং, পিলিং
- খাদ্য উপাদান পরিমাপ করা
- উপাদান মেশানো
- প্রিহিটিং সরঞ্জাম।
- প্লেট, গ্লাস ইত্যাদি একত্রিত করা।
- খাবার পরিবেশন।
- এয়ার টাইট খাদ্য সংরক্ষণের বক্সে খাবার সংরক্ষণ করা।

৩.২ খাদ্য রান্নার পদ্ধতি

রান্নার পদ্ধতি কি?

রান্নার জন্য, আপনি বিভিন্ন খাবার তৈরির পদ্ধতি বা কৌশল ব্যবহার করতে পারেন। উদাহরণস্বরূপ, স্টেক এবং হ্যামবার্গার ভাল হয় যদি গ্রিল করা হয়, ফ্রেঞ্চ ফ্রাই ভাজা হয়, মারিন বা কুকিজ বেক করা হয় এবং সুপ সেদ্ধ করা হয়। কোন রান্নার পদ্ধতি সঠিক, কোন ধরনের খাবারের জন্য আপনার একটি প্রাথমিক ধারণা থাকতে হবে। আপনি সিদ্ধ বা ভাজা করে কুকিজ প্রস্তুত করতে পারবেন না। আপনি ফ্রেঞ্চ ফ্রাইও গ্রিল করতে পারবেন না।



রান্নার পদ্ধতির শ্রেণিবিভাগ

রান্নার কৌশল দুটি

- ক. ময়েস্ট (Moist) হিট পদ্ধতি।
- খ. ডাই (Dry) হিট পদ্ধতি।

ক. ময়েস্ট (Moist) তাপ পদ্ধতি

আর্দ্র তাপ পদ্ধতিতে, একটি তরল তাপ সঞ্চালনের মাধ্যম হিসাবে ব্যবহৃত হয়। সাধারণত, পানি ব্যবহার করা হয়, তবে আপনি পানি ভিত্তিক তরল যেমন স্টক বা দুধ ব্যবহার করতে পারেন। এই পদ্ধতিগুলি পাস্তা, চাল, ডাল এবং সবজি প্রস্তুত করার জন্য বিশেষভাবে উপযুক্ত। ময়েস্ট হিট পদ্ধতি বিভিন্ন ধরনের হয়। যেমনঃ

- বয়লিং
- সিয়ারিং
- পোচিং
- স্টিমিং
- স্টুইং
- ব্রেজিং



বয়লিং: ফুটানো মানে ফুটন্ত পানি বা পানি ভিত্তিক তরল যেমন দুধ বা স্টক দিয়ে খাবার রান্না করা। পানির বয়লিং পয়েন্ট ১০০° সেলসিয়াস। সাধারণত, সবজি স্যুপ সিদ্ধ করে প্রস্তুত করা হয়।

সিদ্ধ করা: সিদ্ধ করা অনেকটা ফুটন্ত পদ্ধতির অনুরূপ। যদি আমরা বয়েলিং পয়েন্টের ঠিক নীচে তরল পদার্থে খাবার রান্না করি, যা প্রায় ৮৫°- ৯৫° হয় তাহলে একে সিমারিং বলে। তার মানে, তাপমাত্রা বয়েলিং পয়েন্টের ঠিক নীচে রাখা হয়, তবে এটি কখনই ফুটতে দেওয়া হয় না। মাংস বা হাঁস-মুরগির মতো উচ্চ প্রোটিন খাবার সিদ্ধ করলে অনেক ভালো।

পোচিং: এই রান্নার পদ্ধতিতে তাপমাত্রা ৭৯° থেকে ৮৫° সেলসিয়াসের মধ্যে রাখা হয়। তাপমাত্রা স্থির রাখার চেষ্টা করুন যাতে এটি সিদ্ধ না হয় বা ফুটতে শুরু না করে। উদাহরণস্বরূপ, ডিম পোচ হতে পারে।

স্টিমিং: স্টিমিং হল একটি পরোক্ষ রান্নার পদ্ধতি যা খাবার রান্না করতে পানি থেকে উৎপন্ন গরম বাষ্প ব্যবহার করে। এটি সারা বিশ্বে একটি পুরানো এবং খুব সাধারণ কৌশল এবং একটি পদ্ধতি যা সঠিকভাবে করা হলে-খাদ্যের পুষ্টি, রঙ এবং টেক্সচার ধরে রাখতে সাহায্য করে।

স্টুইং: স্টুইং হল রান্নার একটি ধীর এবং দীর্ঘ পদ্ধতি যেখানে খাবার ছোট ছোট টুকরো করে কেটে ন্যূনতম পরিমাণে পানি বা যেকোনো তরল উপাদানে রান্না করা হয়। তরল জাতীয় যে খাবার পরিবেশন করা হয় তাকে স্টু বলা হয়, যেমনঃ চিকেন স্টু, ভেজিটেবল স্টু ইত্যাদি।

ব্রেজিং: স্টুইংয়ের অনুরূপ আরেকটি পদ্ধতি হল ব্রেসিং। এটি একটি দীর্ঘ, মৃদু এবং ধীর রান্নার প্রক্রিয়া। মাংসের টুকরো বড় করে কেটে খুব অল্প তেল বা যেকোনো ফ্যাট দিয়ে প্রথমে এর উপরের অংশকে বাদামী করে ভাজা (Sautéed) বা সিমারিং করে এর স্বাদ বাড়ায়। ভাজার পর নির্দিষ্ট পরিমাণ পানি যোগ করুন তারপর ঢাকনা দিয়ে ঢেকে দিন এবং তারপর ওভেনে বেক করুন। এই পদ্ধতিতে রান্নায় দুটি পদ্ধতি ভাজা (Sautéed) ড্রাই হিট এবং ময়েস্ট হিট দুটি কৌশল ব্যবহার করা হয়।

খ. ড্রাই হিট পদ্ধতি

এই পদ্ধতিতে গরম বাতাস এবং চর্বি বা তেল দিয়ে খাবার রান্না করা হয়। পদ্ধতিগুলি মাংস, মাছ এবং সামুদ্রিক খাবারের মতো প্রোটিন সমৃদ্ধ খাবারের জন্য উপযুক্ত। ড্রাই হিট পদ্ধতিগুলিকে আরও দুটি গ্রুপে শ্রেণীবদ্ধ করা হয়েছে যেমনঃ হট এয়ার বেসড ড্রাই হিট পদ্ধতি এবং চর্বি বা তেল ভিত্তিক ড্রাই হিট পদ্ধতি।

হট এয়ার বেসড ড্রাই হিট মেথড

এই পদ্ধতিতে, গরম বাতাস, গরম ধাতব রড ইত্যাদি খাবার রান্না করতে ব্যবহার করা হয়। উদাহরণস্বরূপঃ

- বেকিং
- গ্রিলিং
- রোস্টিং

বেকিং

এই রান্নার পদ্ধতিতে ড্রাই হিটে খাবার রান্না করা হয়। তাপমাত্রা সাধারণত ১৫০°-২৫০° সেলসিয়াসের মধ্যে পরিবর্তিত হয়। এখানে খাবার রান্না করতে অল্প পরিমাণে তেল বা ফ্যাট লাগে। বেকড আইটেমগুলির উদাহরণ হল কেক, পেস্ট্রি, রুটি, মাফিন ইত্যাদি।



গ্রিলিং

এই পদ্ধতিতে খাবার দ্রুত এবং উচ্চ তাপে বা সরাসরি তাপে রান্না করা হয়, যা উপর থেকে হতে পারে বা নীচে বা পাশ থেকে। সামুদ্রিক খাবার, গরুর মাংসের স্টেক, হট ডগ এবং মাংসের অন্যান্য পাতলা কাটা গ্রিলিংয়ের জন্য সেরা। তাপমাত্রা সাধারণত ২৬০°- ২৯০° সেলসিয়াসের মধ্যে পরিবর্তিত হয়। যেহেতু আগুনের তীব্রতা বেশি তাই তাপের দিক অনুসারে খাবার গ্রিল বা গ্রিল প্যানে রাখা হয়।

বার-বি-কিউ

এই পদ্ধতিটি গ্রিলিংয়ের মতো। কিন্তু এর তাপমাত্রা সাধারণত কম হয় ১১০° এবং রান্নার প্রক্রিয়া ধীর। গ্রিলিং-এ সরাসরি তাপের তুলনায় পরোক্ষ তাপের সাথে বার-বি-কিউ করা হয়। কাঠকয়লা, কাঠ সাধারণত বার-বি-কিউ করার জন্য ব্যবহৃত হয়।

সুতরাং, গ্রিলিং হল উচ্চ তাপে রান্না করা আর বারবি-কিউ হচ্ছে কম তাপে এবং পরোক্ষ তাপে ধীরগতির রান্নার প্রক্রিয়া।

রোস্টিং

রোস্টিং হল ধীরগতির রান্নার প্রক্রিয়া, এর উপাদানগুলি রান্না করার জন্য পরোক্ষ, ছড়িয়ে দেওয়া তাপ ব্যবহার করে। এটি একটি ড্রাই হিট রান্নার পদ্ধতি যেখানে গরম বাতাস খাবারকে ঘিরে রাখে এবং কমপক্ষে ৩০০° (বা ১৫০°C) তাপমাত্রায় চারদিকে সমানভাবে রান্না করে। তাপ একটি খোলা শিখা, একটি চুলা, বা অন্য তাপ উৎস থেকে প্রাপ্ত করা যেতে পারে।

আমরা তিনটি রোস্টিং প্রোফাইল সংজ্ঞায়িত করতে পারিঃ হালকা ("জার্মান স্টাইল" নামেও পরিচিত), মাঝারি (বা স্প্যানিশ রোস্ট) এবং ডার্ক (যাকে "ইতালীয় স্টাইল"ও বলা হয়)। সাধারণভাবে, এটি সম্পূর্ণ মুরগি, টার্কি এবং ভেড়ার মাংস, গরুর মাংস ইত্যাদির সাথে করা হয়।

চর্বি বা তেল ভিত্তিক ড্রাই হিট পদ্ধতি

তেলের জন্য চর্বি ব্যবহার করে শুকনো তাপ পদ্ধতির দ্বিতীয় বিভাগ। ভাজা রান্নার একটি শিল্প যেখানে খাবারটি হয় আংশিকভাবে বা সম্পূর্ণরূপে চর্বি বা তেলে ডুবিয়ে থাকে যতক্ষণ না খাবারটি সোনালি বাদামী রঙের হয়ে যায়, সাথে খাস্তা এবং ভিতরে ময়েশ্চারও থাকতে হবে।

বিভিন্ন শ্রেণীর ভাজা হয় যেমনঃ

- ভাজা (Sautening)
- প্যান ফ্রাইং
- শ্যালো ফ্রাইং
- ডিপ ফ্রাইং
- নাড়াচাড়া (Stir) করে ভাজা



ভাজা (Sautening)

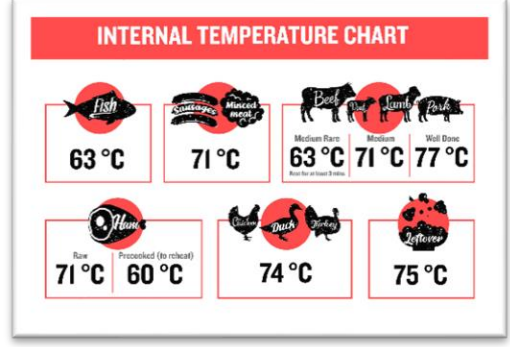
এটি রান্নার একটি পদ্ধতি যা উচ্চ তাপে একটি প্যানে তুলনামূলকভাবে অল্প পরিমাণে তেল বা চর্বি ব্যবহার করে করা হয়।

প্যান ফ্রাইং

প্যান-ফ্রাইং রান্নার একটি শুকনো তাপ পদ্ধতি।

- গরুর মাংস, ভেড়ার মাংস ৬৩°C
- মাছ ৬৩°C
- গ্রাউন্ড বিফ, ভেড়ার মাংস ৭১°C
- টার্কি, মুরগি, হাঁস ৭২°C

খাবার সম্পন্ন হয়েছে তা নিশ্চিত করতে একটি খাদ্য থার্মোমিটার ব্যবহার করুন। আপনি সবসময় দেখে বলতে পারবেন না।



গ. মশলা এবং সিজনিং যোগ করা

লবণ এবং মরিচ সম্ভবত সবচেয়ে সাধারণ কিন্তু মশলা ভেজ, মশলা, লেবুর রস, ভিনেগার এবং চিনি পর্যন্ত প্রসারিত। লবণ সম্ভবত সবচেয়ে জনপ্রিয় এবং পানি বের করতে বা প্রাকৃতিক গন্ধ বাড়াতে ব্যবহার করা যেতে পারে, খাবারের উপর নির্ভর করে এটিকে আরও সমৃদ্ধ বা আরও সূক্ষ্ম করে তোলে। মশলা শুধুমাত্র খাবার ও পানীয়ের স্বাদ, সুগন্ধ এবং রঙ বাড়ায় না, তবে তারা তীব্র এবং দীর্ঘস্থায়ী রোগ থেকেও রক্ষা করতে পারে।

ঘ. রান্না ঠিক মত হয়েছে কিনা তা পরীক্ষা করা

রান্নার শেষের দিকে তাপমাত্রা পরীক্ষা করা শুরু করুন, তবে রান্না "সম্পন্ন" হওয়ার আগে। হাড়, চর্বি এবং গ্রিসল থেকে দূরে, ঘন অংশের মাঝখানে থার্মোমিটারটি প্রবেশ করান।

কিভাবে একটি থার্মোমিটার ব্যবহার করবেন

- ধাপ ১ : টাইপ চেক করুন।
- ধাপ ২ : প্রোবটি পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ করুন।
- ধাপ ৩ : থার্মোমিটার প্রবেশ করান।
- ধাপ ৪ : তাপমাত্রা পরীক্ষা করুন।
- ধাপ ৫ : তাপমাত্রা রেকর্ড করুন।
- ধাপ ৬ : আবার পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ করুন।



প্লেটিং এবং গার্নিশিং

ফুড প্লেটিং হল খাবার সাজানো এবং সাজানোর প্রক্রিয়া যাতে তার উপস্থাপনা বাড়ানো যায়। একটি প্লেট উপস্থাপনার উন্নতি ডাইনিং অভিজ্ঞতার মান যোগ করে, এবং আপনার খাবারে একটি উচ্চ মার্ক-আপের জন্য জায়গা প্রদান করে।

ফুড প্লেটিং বলতে একটি প্লেটে খাবারের বিন্যাস বোঝায়, যখন খাবারের উপস্থাপনা প্লেটের নকশা, খাবারের ব্যবস্থা, খাবারের সাজসজ্জা এবং টেবিল সেটিং সহ প্লেটের সমস্ত উপাদানকে অন্তর্ভুক্ত করে।



প্লেটিং তিন প্রকার

তিনটি জনপ্রিয় প্লেটিং পদ্ধতি রয়েছে। যথা

- ক্লাসিক
- ফ্রি ফর্ম
- ল্যান্ডস্কেপ

প্লেটিং এবং গার্নিশিং এর ক্ষেত্রে যে বিষয়গুলো লক্ষণীয়

ক. প্লেটে উচ্চতা তৈরি করুন

এটি গুরুত্বপূর্ণ যে প্লেটটি পূরণ করার চেষ্টা করে খাবারকে আলাদা করবেন না-নীচে থেকে উপরে তৈরি করুন, আপনি যদি একটু কাঠামো ব্যবহার করতে পারেন, আপনি সর্বদা একটি বেস দিয়ে শুরু করার জন্য একটি রিং ছাঁচ কিনতে পারেন। শুধু ছাঁচে কিছু খাবার প্যাক করুন এবং আলতো করে উপরে তুলুন। এখন আপনার তৈরি করার জন্য একটি ভিত্তি আছে।



খ. মাংস হরিজনটালি কাটা

ইংল্যান্ড তার গুণমান দেখানোর জন্য মাংসের টুকরোগুলোকে "ফ্যানিং" বা শিলিং করার পরামর্শ দেয়। মাংসের কয়েকটি টুকরো (স্লাইস) করুন যা, "সেই নিখুঁত মাঝারি-বিরল স্টেকটি প্রেজেন্ট করবে!"

গ. টেক্সচারের সাথে খেলুন

শেফ জয়েস ট্যাং খাবারটিকে আরও আকর্ষণীয় দেখাতে টেক্সচার, ফোম এবং সস দিয়ে খেলার পরামর্শ দেন। শেফ বলেন, "আমি আমার প্লেটে বিপরীত টেক্সচার খেলতে পছন্দ করি,"।

"ফোমগুলি সাধারণত প্রলেপ দেওয়ার ক্ষেত্রে সত্যিই সহায়ক হয় এবং বিভিন্ন সস এবং টেক্সচারের সাথে খেলে সত্যিই সহজেই করা যেতে পারে।"



ঘ. বিপরীত রং ব্যবহার করুন

শেফ ট্যাং বিপরীত রঙের সাথে খেলার গুরুত্বকেও জোর দেয়। তিনি কৃত্রিম রং এড়িয়ে যান এবং এর পরিবর্তে চোখ ধরার জন্য ম্যাচা, গুঁড়ো চিনি বা প্রাকৃতিক রং ব্যবহার করেন।





ঙ. সঠিক প্লেট বেছে নিন

শেফ মাইকেল ওয়েলচ সঠিক প্লেটের আকার, রঙ এবং শৈলী ব্যবহার করে প্রচার করেন। প্লেটের রঙ গুরুত্বপূর্ণ কারণ প্লেট আপনার খাবারের ক্যানভাস হিসেবে কাজ করে।

- চ. খাবার উপযোগী গার্নিশ এবং সজ্জা ব্যবহার করুন গার্নিশ এবং সজ্জা আপনার প্লেট স্টাইল করার একটি দুর্দান্ত উপায়, তবে সেগুলি ব্যবহার করার সময় আপনার কিছু নির্দেশিকা অনুসরণ করা উচিত।
আপনি যাই ব্যবহার করুন না কেন - এটি একটি ভেষজ, মশলা বা একটি ফুল অথ্যাৎ এটি ভোজ্য হতে হবে।



ছ. যখন সন্দেহ থাকবে, এটা সহজ রাখুন

মাইকেল ওয়েলচ ও সরলতার

মূল্যের উপর জোর দিয়েছেন। "অপ্রয়োজনীয় তেল বা মশলা বা মাইক্রোগ্রিন দিয়ে প্লেটে ভিড় করা, আপনার তৈরি করা এত কঠোর পরিশ্রম করা খাবার থেকে দূরে চলে যায়," তিনি ব্যাখ্যা করেন।

পরিবেশন করা

অতিথি বা অপরিচিতদের জন্য একটি বন্ধুত্বপূর্ণ স্বাগত, যা প্রায়শই তাদের খাবার, পানীয় ইত্যাদি প্রদান করে।

পরিবেশনের ক্ষেত্রে নিম্নোক্ত বিষয়গুলো গুরুত্বপূর্ণঃ

ক. ব্যক্তিকে এটি খেতে আকৃষ্ট করুন

দয়া করে প্লেট ভরবেন না, খাবার পরিবেশন করার সময় সবসময় মনে রাখবেন প্লেটে অতিরিক্ত খাবার রাখলে ভোজনকারী অস্বস্তি বোধ করবে।



খ. ডাইনিং টেবিল পরিষ্কার রাখুন

খাবার টেবিলে মনোযোগ দিন, খাবার পরিবেশনের আগে ভালো করে পরিষ্কার করে নিতে হবে। এছাড়াও, ডাইনিং রুমে বা যেখানে আপনি খাবার পরিবেশন করছেন সেখানে পানি এবং এক টুকরো লেবু রাখতে ভুলবেন না।



গ. পাত্রের পছন্দ

মনে রাখবেন খাবার পরিবেশনের জন্য আপনি যে পাত্রগুলি ব্যবহার করেন তা যেন রেসিপি অনুযায়ী হয়। এছাড়াও, আপনি যে প্লেটটি নিবেন তা বড় বা খুব ছোট হওয়া উচিত নয়। প্লেট সবসময় মাঝারি আকারের হতে হবে।

ঘ. লবণ, সস এবং আচার

খাবার পরিবেশনের সময় খাবার টেবিলে কিছু অতিরিক্ত জিনিস যেমন লবণ, কালো মরিচ, মশলা এবং জ্যাম রাখুন। এর সাথে, খাবারে যদি কিছু প্রয়োজন হয় তবে আপনার অতিথি তাদের রুচি অনুযায়ী তা পরিচালনা করবেন।



ঙ. চামচ সেট বসানো

ডাইনিং টেবিলে একটি চামচ সেট রাখার অভ্যাস করুন কারণ এটি অতিথিদের যখনই তাদের প্রয়োজন তখন দ্রুত ব্যবহার করতে সহায়তা করবে।

সেলফ চেক শিট (Self-Check)-৩: খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তত্ত্বাবধান করতে পারবে
প্রশিক্ষার্থীদের জন্য নির্দেশনা:- উপরোক্ত ইনফরমেশন শীট পাঠ করে নিচের প্রশ্নগুলোর উত্তর লিখুন-

সংক্ষিপ্ত প্রশ্নঃ

১. বিভিন্ন ধরনের ময়েস্ট হিট পদ্ধতির নাম লিখ?

উত্তরঃ

২. পানির বয়লিং পয়েন্ট কত?

উত্তরঃ

৩. সিয়ারিং বলতে কি বুঝায়?

উত্তরঃ

৪. বেকিং কি?

উত্তরঃ

৫. বেকিং এর ক্ষেত্রে তাপমাত্রা কত হওয়া উচিত?

উত্তরঃ

৬. গ্লেটিং কত প্রকার?

উত্তরঃ

উত্তর পত্র (Answer Key)- ৩: খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তত্ত্বাবধান করতে পারবে

১. বিভিন্ন ধরনের ময়েস্ট হিট পদ্ধতির নাম লিখ?

উত্তরঃ ময়েস্ট হিট পদ্ধতি বিভিন্ন ধরনের হয়। যেমনঃ

- বয়লিং
- সিমারিং
- পোচিং
- স্টিমিং
- স্টুইং
- ব্রেজিং

২. পানির বয়লিং পয়েন্ট কত?

উত্তরঃ পানির বয়লিং পয়েন্ট 100° সেলসিয়াস।

৩. সিমারিং বলতে কি বুঝায়?

উত্তরঃ যদি আমরা বয়েলিং পয়েন্টের ঠিক নীচে তরল পদার্থে খাবার রান্না করি, যা প্রায় $85\pm-95\pm$ হয় তাহলে একে সিমারিং বলে।

৪. বেকিং কি?

উত্তরঃ এই রান্নার পদ্ধতিতে ড্রাই হিটে খাবার রান্না করা হয়। তাপমাত্রা সাধারণত $150^{\circ}-250^{\circ}$ সেলসিয়াসের মধ্যে পরিবর্তিত হয়। এখানে খাবার রান্না করতে অল্প পরিমাণে তেল বা ফ্যাট লাগে। বেকড আইটেমগুলির উদাহরণ হল কেক, পেস্ট্রি, রুটি, মাফিন ইত্যাদি।

৫. বেকিং এর ক্ষেত্রে তাপমাত্রা কত হওয়া উচিত?

উত্তরঃ তাপমাত্রা সাধারণত $150^{\circ}-250^{\circ}$ সেলসিয়াসের মধ্যে পরিবর্তিত হয়।

৬. গ্লেটিং কত প্রকার?

উত্তরঃ গ্লেটিং তিন প্রকার

তিনটি জনপ্রিয় গ্লেটিং পদ্ধতি রয়েছে। যথাঃ

- ক্লাসিক
- ফ্রি ফর্ম
- ল্যান্ডস্কেপ

জব শিটঃ খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তত্ত্বাবধান করুন।

জবের নামঃ খাদ্য প্রস্তুত এবং পরিবেশন করা

কাজের ধারা-

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. প্রথমে কাজ কিভাবে পরিচালনা করা হবে তার পূর্ব পরিকল্পনা করতে হবে।
৩. এ পর্যায়ে মেন্যু পরিকল্পনা করে নিতে হবে।
৪. মেন্যু পরিকল্পনা হয়ে গেলে সে অনুযায়ী উপাদান সংগ্রহ করতে হবে।
৫. রান্নার জন্য পাত্র এবং সরঞ্জাম বাছাই এবং সংগঠিত করতে হবে।
৬. এরপর মিস এন গ্লাস করে নিতে হবে।
৭. কুकिং মেথড অনুযায়ী রান্নাটা সম্পাদন করতে হবে।
৮. এ পর্যায়ে রান্নায় সিজনিং যোগ করতে হবে।
৯. রান্নাটা সঠিকভাবে সম্পন্ন হয়েছে কিনা তা চেক করার জন্য থার্মোমিটার ব্যবহার করে তাপমাত্রা পর্যবেক্ষণ করতে হবে।
১০. এ পর্যায়ে খাবারটাকে সুন্দর করে প্লেটিং করতে হবে।
১১. এরপর খাবার পরিবেশন করতে হবে।

স্পেসিফিকেশন শিটঃ খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তত্ত্বাবধান করতে পারবে।

জবের নামঃ খাদ্য প্রস্তুতি এবং উপস্থাপনা তত্ত্বাবধান করতে পারবে।

প্রয়োজনীয় পিপিই

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

প্রয়োজনীয় টুলস

ক্রমিক নং	টুলস এর নাম	স্পেসিফিকেশন	একক	পরিমাণ
১.	কলম		সংখ্যা	০১
২.	কাগজ		সংখ্যা	০১
৩.	থার্মোমিটার		সংখ্যা	০১
৪.	পাত্র		সংখ্যা	প্রয়োজন অনুযায়ী
৫.	সরঞ্জাম		সংখ্যা	প্রয়োজন অনুযায়ী
৬.	ক্রোকারিজ		সংখ্যা	প্রয়োজন অনুযায়ী

শিখনফল (Learning Outcome)- 8: স্টুয়ার্ডিং এবং রান্নাঘরের পরিচ্ছন্নতা পর্যবেক্ষণ করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> ১. স্টুয়ার্ডদের কার্যক্রম পর্যবেক্ষণ করা হয়েছে। ২. SOP অনুযায়ী রান্নাঘরের এলাকা পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ নিশ্চিত করা হয়েছে। ৩. SOP অনুযায়ী রান্নাঘরের সরঞ্জাম পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ নিশ্চিত করা হয়েছে। ৪. কাটলারি এবং ক্রোকারিজ পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং সংরক্ষণ করা SOP অনুযায়ী নিশ্চিত করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> ১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও ইরেজার ৫. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৬. ল্যাপটপ/ ডেক্সটপ ৭. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৮. ইন্টারনেট সুবিধা ৯. বিদ্যুৎ সংযোগ / জেনারেটর
এক্টিভিটি/ টাস্ক/জব	৪.১ স্টুয়ার্ডিং এবং রান্নাঘরের পরিচ্ছন্নতা পর্যবেক্ষণ করুন।
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> ১. স্টুয়ার্ডদের কার্যক্রম <ul style="list-style-type: none"> ▪ পরিষ্কার করা ▪ ধোয়া ▪ স্যানিটাইজিং ▪ সংরক্ষণ করা
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> ১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফোলিও (Portfolio)

**শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -8: স্টুয়ার্ডিং এবং রান্নাঘরের পরিচ্ছন্নতা
পর্যবেক্ষণ 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. প্রশিক্ষার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “স্টুয়ার্ডিং এবং রান্নাঘরের পরিচ্ছন্নতা পর্যবেক্ষণ করতে পারবে” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ৪: স্টুয়ার্ডিং এবং রান্নাঘরের পরিচ্ছন্নতা পর্যবেক্ষণ করতে পারবে
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেলফ-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 ৪.১ : স্টুয়ার্ডিং এবং রান্নাঘরের পরিচ্ছন্নতা পর্যবেক্ষণ করুন।

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) 8: স্টুয়ার্ডিং এবং রান্নাঘরের পরিচ্ছন্নতা পর্যবেক্ষণ করতে পারবে

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

- 8.1 স্টুয়ার্ডদের কার্যক্রম পর্যবেক্ষণ করতে পারবে।
- 8.2 SOP অনুযায়ী রান্নাঘরের এলাকা পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ নিশ্চিত করতে পারবে।
- 8.3 SOP অনুযায়ী রান্নাঘরের সরঞ্জাম পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ নিশ্চিত করতে পারবে।
- 8.4 কাটলারি এবং ক্রোকোরিজ পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং সংরক্ষণ করা SOP অনুযায়ী নিশ্চিত করতে পারবে।

8.1 স্টুয়ার্ডদের কার্যক্রম

স্টুয়ার্ড জবস কি?

একজন স্টুয়ার্ড একটি রেস্টোরী বা বার পরিচালনা করতে সাহায্য করে এবং পরিষ্কার ও স্বাস্থ্যকর রাখার কাজে নিয়োজিত থাকে। তারা টুলস এবং ইউটেনসিলস ধোয়ার কাজে সাহায্য করতে পারে এবং অন্য কর্মীদের তাদের কাজ সম্পাদনে সহায়তা করে। একজন স্টুয়ার্ড প্রশাসনিক দায়িত্বও পালন করতে পারে যেমন ফোনের উত্তর দেওয়া, রিজার্ভেশন নেওয়া এবং প্রাথমিক তথ্য প্রদান করা।

একজন স্টুয়ার্ড সুপারভাইজার এর ভূমিকা কি?

একজন স্টুয়ার্ড সুপারভাইজার, রান্নাঘর এবং খাবারের জায়গাগুলির দায়িত্ব এবং দক্ষ অপারেশন নিশ্চিত করতে একটি গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করেন। স্টুয়ার্ডিং টিমের তত্ত্বাবধান, পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখা এবং রান্নাঘরের সরঞ্জাম এবং টেবিলওয়্যার সঠিকভাবে পরিচালনা করা নিশ্চিত করার কাজ একজন স্টুয়ার্ড সুপারভাইজারের।

স্টুয়ার্ডের ধরন

স্টুয়ার্ড বিভিন্ন ধরনের হয়ে থাকেন। কাজের দায়িত্ব এবং কাজের পরিবেশ এর উপর নির্ভর করে পরিবর্তিত হতে পারে। এখানে কিছু ভিন্ন স্টুয়ার্ড পদ আছে। যেমনঃ

ক. রেস্টোরীর স্টুয়ার্ডস

এই ধরনের স্টুয়ার্ড প্রাথমিকভাবে রেস্টোরীগুলিতে কাজ করে এবং গ্রাহক পরিষেবা, পানীয় সরবরাহ এবং সার্ভার কর্মীদের সহায়তার জন্য দায়ী।

খ. রান্নাঘরের স্টুয়ার্ড

একজন রান্নাঘরের স্টুয়ার্ড একটি রেস্টুরেন্ট বা অনুরূপ প্রতিষ্ঠানের রান্নাঘরে কাজ করে। তারা থালা-বাসন ধোয়ার সরঞ্জাম পরিচালনা, রান্নাঘরের মেঝে ঝাড়ু দেওয়া এবং মুছে ফেলা এবং পাত্র এবং প্যানগুলি স্ফাবিং এবং স্যানিটাইজ করার জন্য দায়ী থাকেন।

গ. সহকারী স্টুয়ার্ড

একজন সহকারী স্টুয়ার্ড প্রধান স্টুয়ার্ডের তত্ত্বাবধানে কাজ করে এবং তাদের প্রয়োজনীয়তার উপর নির্ভর করে সহায়তা প্রদান করে। সাধারণ দায়িত্বের মধ্যে রয়েছে অতিথিদের দেখা এবং তাদের চাহিদা পূরণ করা, পাবলিক এলাকায় পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখা এবং অতিথিদের খাবার পরিবেশনে সহায়তা করা।

ঘ. ইভেন্ট স্টুয়ার্ড

ইভেন্ট স্টুয়ার্ড হল পেশাদার সংস্থাগুলি ইভেন্টগুলিতে কাজ করার জন্য ভাড়া করে। তারা স্বাধীন ঠিকাদার বা কর্মচারী হিসাবে কাজ করতে পারে এবং ইভেন্টের অংশগ্রহণকারীদের শুভেচ্ছা জানানো, ভিড়ের গতিবিধি এবং আচরণ পর্যবেক্ষণ করা এবং ইভেন্ট চলাকালীন উদ্ভূত যে কোনও নিরাপত্তা উদ্বেগ রিপোর্ট করার মতো কাজগুলি সম্পাদন করতে পারে।

ঙ. এক্সিকিউটিভ স্টুয়ার্ডস

এই পেশাদাররা সাধারণত একটি রেস্টুরেন্ট বা অন্য প্রতিষ্ঠানে নিযুক্ত সমস্ত স্টুয়ার্ডের তত্ত্বাবধায়ক। তাদের দায়িত্বের মধ্যে থাকতে পারে ডিশ রুম অপারেশন তত্ত্বাবধান করা, রান্নাঘরের কর্মীদের তত্ত্বাবধান করা এবং গ্রাহক সন্তুষ্টির উন্নতি করা।

চ. ইয়ট স্টুয়ার্ডস

ইয়ট স্টুয়ার্ডরা সাধারণত ব্যক্তিগত ইয়ট বা ক্রুজ জাহাজে কাজ করে। তারা সাধারণত পরিচ্ছন্নতার পরিষেবার জন্য স্টুয়ার্ড সময়সূচী স্থাপন, অতিথি এবং অন্যান্য কর্মীদের মধ্যে যোগাযোগ এবং অতিথি কার্যক্রমের পরিকল্পনা ও তত্ত্বাবধানের জন্য দায়ী।

এখানে একজন স্টুয়ার্ডের কিছু প্রাথমিক দায়িত্ব রয়েছে

ক. পরিষ্কার করা এবং টেবিল সাজানো

প্রায় প্রতিটি বার, রেস্টুরাঁ বা লাউঞ্জ টেবিল রয়েছে যেখানে গ্রাহকরা খেতে, পান করতে এবং কিছু সময় কাটাতে পারেন। গ্রাহকদের একটি দল চলে যাওয়ার পর স্টুয়ার্ড একটি টেবিল পরিষ্কার এবং পুনরায় সেট করার জন্য দায়ী। এর মধ্যে টেবিল এবং চেয়ার সাজানো, টেবিলরুখ প্রতিস্থাপন এবং মৌসুমী টেবিল সজ্জা প্রদর্শন অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে।



খ. অতিথিদের শুভেচ্ছা

স্টুয়ার্ডরা সাধারণত এলাকায় প্রবেশ করার সাথে সাথে অতিথিদের অভ্যর্থনা জানানোর জন্য দায়ী। তারা মেনু কার্ড অফার করতে পারে এবং শুভেচ্ছা জানাতে পারে। স্টুয়ার্ডরা অতিথিদের আসন সরবরাহ করতে পারে, তাদের পানি বা স্বাগত পানীয় সরবরাহ করতে পারে এবং বারটেন্ডার এবং শেফ দ্বারা প্রস্তুত পানীয় এবং খাবার সরবরাহ করতে পারে।

গ. ডিস পরিস্কার করা

প্লেট ধোয়া এবং স্যানিটাইজিং হল স্টুয়ার্ডদের আরেকটি সাধারণ দায়িত্ব। তারা অতিথির টেবিল থেকে রান্নাঘরে খাবার নিয়ে আসতে পারে এবং তাদের খাবারের পর তা রান্নাঘরে দিয়ে আসতে পারে। তারপরে তারা প্লেট, ফ্লোকারিজ, কাটলারিজ শুকানোর আগে এটিকে পরিস্কার এবং জীবাণুমুক্ত করে।



একজন স্টুয়ার্ডের প্রাথমিক দায়িত্ব

সাধারণত, একজন স্টুয়ার্ড একটি রেস্টোরাঁ, লাউঞ্জ বা বার সেটিংয়ে কাজ করে এবং এলাকা বজায় রাখতে সাহায্য করে। কিছু সাধারণ কাজ স্টুয়ার্ডরা সম্পাদন করে থাকেন। সেগুলো হলোঃ

- ফোনের উত্তর দেওয়া এবং রেস্টোরাঁ পরিষেবা এবং কাজের সময় সম্পর্কে প্রাথমিক তথ্য প্রদান করা বা সংরক্ষণের সময়সূচীতে সহায়তা করা।
- অতিথিদের ব্যবহারের জন্য পরিস্কার এবং স্যানিটাইজড মেনু বজায় রাখা।
- প্রয়োজন অনুযায়ী ড্রিংকস/পানীয় রিফিল করা।
- প্রয়োজন অনুযায়ী কাটলারি রোলিং এবং প্রতিস্থাপন।
- মসলা, ট্রে এবং ন্যাপকিন সহ পরিবেশন স্টেশনগুলি বজায় রাখা।
- বিশ্রামাগার অবস্থান গ্রাহকদের নির্দেশ।
- অতিথিরা তাদের খাবার শেষ করার সময় টেবিল পরিস্কার করা।
- সমস্ত নিরাপত্তা এবং স্যানিটেশন পদ্ধতি মেনে চলা।
- স্যালাড এবং ডেজার্টের মতো সাধারণ খাবার তৈরিতে রান্নাঘরের কর্মীদের সহায়তা করা।

8.2 SOP অনুযায়ী রান্নাঘরের এলাকা পরিস্কার এবং স্যানিটাইজ নিশ্চিত করা

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



রান্নাঘরের ওয়াল



ফ্লোর

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। পরিস্কার পানি দিয়ে ধুয়ে ফেলুন এবং শুকিয়ে নিন।

প্রথমে, ঝাড়ু দিয়ে মেঝেটি পরিস্কার করুন, নিশ্চিত করুন যে আপনি যন্ত্রপাতি এবং কোনাগুলি পর্যন্ত পরিস্কার করছেন। তারপর, আপনার বালতিতে পানি নিন। 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।



ডেইনেজ সিস্টেম

কমপক্ষে দশ মিনিটের জন্য ডেনের 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 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 স্ফাব করুন। শূঁকাতে দিন।



ওভেন

প্রায় 1/2 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 স্ফাব করুন এবং ধুয়ে ফেলুন। একটি সাবান-ডিসপেন্সিং ব্রাশ দিয়ে আপনার সিঙ্ককে একটি ভাল স্ফাব 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 ডয়রের 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 পদ্ধতিঃ

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



৪.৩ SOP অনুযায়ী রান্নাঘরের সরঞ্জাম পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ নিশ্চিত 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।

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 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 পরিষ্কার ও সঠিকভাবে যত্ন নেওয়া উচিত। কাজের সুবিধার ও দুর্ঘটনা হ্রাস করার জন্য নিয়মিত যন্ত্রপাতি পরিষ্কার ও রক্ষণাবেক্ষণ করা প্রয়োজন।



পরিষ্কারের নীতিগুলো হলোঃ

- শুকনো পরিষ্কারঃ এক্ষেত্রে শুকনো অপদ্রব্য, দৃশ্যমান বস্তু ইত্যাদি অপসারণ করা হয়।
- প্লি রিনজ বা প্রাথমিক ধৌতকরনঃ দৃশ্যমান বস্তু পরিষ্কার না হওয়া পর্যন্ত পানি দিয়ে ভালোভাবে ধুয়ে ফেলতে হবে।
- ওয়াশ বা ধোয়া (সাবান ও স্ফাব): সঠিক ডিটারজেন্ট ও সঠিক তাপমাত্রার প্রয়োজনীয় পানি ব্যবহার করা হয় এবং যন্ত্রপাতি স্ফাব করে নিতে হয়।
- পোস্ট রিনজঃ সমস্ত দৃশ্যমান ডিটারজেন্ট এবং অবশিষ্ট অপদ্রব্য ধুয়ে ফেলতে হয়।
- পর্যবেক্ষণ বা পরিদর্শনঃ সকল দূষণের জায়গাগুলো ভালোভাবে দেখতে হয় যাতে ডিটারজেন্ট ও ময়লা মুক্ত থাকে। (ধাপ ক থেকে ঘ পর্যন্ত আবার করা উচিত এরপর 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।

রান্নাঘরের সরঞ্জাম পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ করার ৬ টি ধাপ:

ধাপ-১ প্ৰি ক্লিনিং : প্ৰি 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 রিস্প 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 রিস্প : কেমিক্যাল-এর অবশিষ্ট অংশগুলো অপসারণ করা।

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

৪.৪ কাটলারি এবং ক্রোকারিজ পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং সংরক্ষণ করা SOP অনুযায়ী নিশ্চিত করতে পারবে।



কাটলারি এবং ক্রোকারিজ পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং সংরক্ষণ পদ্ধতিঃ

- কাটলারি এবং ক্রোকারিজ যতটা সম্ভব পরিষ্কার এবং শুকনো করে মুছে রাখা।
- কাটলারি এবং ক্রোকারিজ সুশৃঙ্খল ও সংগঠিতভাবে সাজিয়ে রাখা।
- ক্রমাগত পরিষ্কার অবস্থায় কাটলারি এবং ক্রোকারিজ রাখা এবং একটি সুন্দর সাজানো ও গোছানো কর্মক্ষেত্র তৈরি করা।
- যতবার সম্ভব আপনার কাটলারি এবং ক্রোকারিজ পরিষ্কার করুন।
- নিয়মিত ভাবে উপরের সব গুলো পয়েন্টে পর্যবেক্ষণ করতে হবে এবং সবগুলো নিয়ম ধরে রাখতে হবে।
- কাটলারি এবং ক্রোকারিজ যখন এটি দীর্ঘ সময়ের জন্য রেখে দেওয়া হয় তখন ঢেকে রাখুন।

সেলফ চেক শিট (Self-Check Sheet)-8: কাটলারি এবং ক্রোকারিজ পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং সংরক্ষণ করা SOP অনুযায়ী নিশ্চিত করতে পারবে

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

সংক্ষিপ্ত প্রশ্নঃ

১. পরিষ্কারের নীতিগুলো কী কী?

উত্তরঃ

২. স্টুয়ার্ড জবস কি?

উত্তরঃ

৩. একজন স্টুয়ার্ডের প্রাথমিক দায়িত্বগুলো কি কি?

উত্তরঃ

৪. পোকামাকড় ও কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতিগুলো কি কি?

উত্তরঃ

৫. রান্নাঘরের সরঞ্জাম পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ করার কয়টি ধাপ ও কি কি?

উত্তরঃ

৬. কাটলারি এবং ক্রোকারিজ পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং সংরক্ষণ করার পদ্ধতিগুলো কি কি?

উত্তরঃ

উত্তর পত্র (Answer Key)- 8: কাটলারি এবং ফ্রোকারিজ পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং সংরক্ষণ করা SOP অনুযায়ী নিশ্চিত করতে পারবে

১. পরিষ্কারের নীতিগুলো কী কী?

উত্তরঃ পরিষ্কারের নীতিগুলো হলোঃ

- শুকনো পরিষ্কারঃ এক্ষেত্রে শুকনো অপদ্রব্য, দৃশ্যমান বস্তু ইত্যাদি অপসারণ করা হয়।
- প্তি রিনজ বা প্রাথমিক ধোতকরণঃ দৃশ্যমান বস্তু পরিষ্কার না হওয়া পর্যন্ত পানি দিয়ে ভালোভাবে ধুয়ে ফেলতে হবে।
- ওয়াশ বা ধোয়া (সাবান ও স্ফাব): সঠিক ডিটারজেন্ট ও সঠিক তাপমাত্রার প্রয়োজনীয় পানি ব্যবহার করা হয় এবং যন্ত্রপাতি স্ফাব করে নিতে হয়।
- পোস্ট রিনজঃ সমস্ত দৃশ্যমান ডিটারজেন্ট এবং অবশিষ্ট অপদ্রব্য ধুয়ে ফেলতে হয়।
- পর্যবেক্ষণ বা পরিদর্শনঃ সকল দৃশ্যমান জায়গাগুলো ভালোভাবে দেখতে হয় যাতে ডিটারজেন্ট ও ময়লা মুক্ত থাকে। (খাপ ক থেকে ঘ পর্যন্ত আবার করা উচিত এরপর 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।
- যাচাইকরণঃ ক্লিনিং সঠিকভাবে করা হয়েছে কিনা তা যাচাই করা হয়।

২. স্টুয়ার্ড জবস কি?

উত্তরঃ স্টুয়ার্ড জবসঃ

একজন স্টুয়ার্ড একটি রেস্টোরাঁ বা বার পরিচালনা করতে সাহায্য করে এবং পরিষ্কার ও স্বাস্থ্যকর রাখার কাজে নিয়োজিত থাকে। তারা টুলস এবং ইউটেনসিলস ধোয়ার কাজে সাহায্য করতে পারে এবং অন্য কর্মীদের তাদের কাজ সম্পাদনে সহায়তা করে। একজন স্টুয়ার্ড প্রশাসনিক দায়িত্বও পালন করতে পারে যেমন ফোনের উত্তর দেওয়া, রিজার্ভেশন নেওয়া এবং প্রাথমিক তথ্য প্রদান করা।

৩. একজন স্টুয়ার্ডের প্রাথমিক দায়িত্বগুলো কি কি?

উত্তরঃ

সাধারণত, একজন স্টুয়ার্ড একটি রেস্টোরাঁ, লাউঞ্জ বা বার সেটিংয়ে কাজ করে এবং এলাকা বজায় রাখতে সাহায্য করে। কিছু সাধারণ কাজ স্টুয়ার্ডরা সম্পাদন করে থাকেন। সেগুলো হলোঃ

- ফোনের উত্তর দেওয়া এবং রেস্টোরাঁ পরিষেবা এবং কাজের সময় সম্পর্কে প্রাথমিক তথ্য প্রদান করা বা সংরক্ষণের সময়সূচীতে সহায়তা করা।
- অতিথিদের ব্যবহারের জন্য পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজড মেনু বজায় রাখা।
- প্রয়োজন অনুযায়ী ড্রিংকস/পানীয় রিফিল করা।
- প্রয়োজন অনুযায়ী কাটলারি রোলিং এবং প্রতিস্থাপন।
- মসলা, ট্রে এবং ন্যাপকিন সহ পরিবেশন স্টেশনগুলি বজায় রাখা
- বিশ্রামাগার অবস্থান গ্রাহকদের নির্দেশ।
- অতিথিরা তাদের খাবার শেষ করার সময় টেবিল পরিষ্কার করা।

৪. পোকামাকড় ও কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতিগুলো কি কি?

উত্তরঃ

- জানালা ও দরজায় ফ্লাই স্ক্রিন ব্যবহার করুন।

- দরজা-জানালা বন্ধ রাখুন।
- সম্ভাব্য প্রবেশ পথ খুঁজে পেতে নিয়মিত চেক করুন।
- সব সময় বিনের উপর শক্তভাবে ঢাকনা লাগিয়ে রাখুন।
- প্রবেশ রোধ করতে কিক প্লেট/ব্রিস্টল স্ট্রিপ ইনস্টল করুন।

৫. রান্নাঘরের সরঞ্জাম পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ করার কয়টি ধাপ ও কি কি?

উত্তরঃ

ধাপ-১ পি ক্লিনিং : পি 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 রিস্প 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 রিস্প : কেমিক্যাল-এর অবশিষ্ট অংশগুলো অপসারণ করা।

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

৬. কাটলারি এবং ক্রোকারিজ পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং সংরক্ষণ করার পদ্ধতিগুলো কি কি?

উত্তরঃ

- কাটলারি এবং ক্রোকারিজ যতটা সম্ভব পরিষ্কার এবং শুকনো করে মুছে রাখা।
- কাটলারি এবং ক্রোকারিজ সুশৃঙ্খল ও সংগঠিতভাবে সাজিয়ে রাখা।
- ক্রমাগত পরিষ্কার অবস্থায় কাটলারি এবং ক্রোকারিজ রাখা এবং একটি সুন্দর সাজানো ও গোছানো কর্মক্ষেত্র তৈরি করা।
- যতবার সম্ভব আপনার কাটলারি এবং ক্রোকারিজ পরিষ্কার করুন।
- নিয়মিত ভাবে উপরের সব গুলো পয়েন্টে পর্যবেক্ষণ করতে হবে এবং সবগুলো নিয়ম ধরে রাখতে হবে।
- কাটলারি এবং ক্রোকারিজ যখন এটি দীর্ঘ সময়ের জন্য রেখে দেওয়া হয় তখন ঢেকে রাখুন।

জব শিটঃ স্টুয়ার্ডিং এবং রান্নাঘরের পরিচ্ছন্নতা পর্যবেক্ষণ করুন

জবের নামঃ টেবিল সেট-আপ এবং রান্নাঘরের পরিচ্ছন্নতা নিশ্চিত করা।

কাজের ধারা-

(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. প্রথমে টেবিল পরিষ্কার করতে হবে।
৩. এরপর টেবিলে প্রয়োজনীয় জিনিস ব্যবহার করে সাজাতে হবে।
৪. এরপর অতিথিদের শুভেচ্ছা জানাতে হবে।
৫. তাদেরকে মেনু কার্ড হাতে তুলে দিতে হবে।
৬. তাদেরকে সময় মত খাবার পরিবেশন করতে হবে।
৭. অতিথিরা তাদের খাবার শেষ করার পর টেবিল পরিষ্কার করতে হবে।
৮. এরপর সকল প্লেট, কাটলারিজ ইত্যাদি ধুয়ে পরিষ্কার করতে হবে।
৯. এরপর সকল জিনিসকে শুকিয়ে এবং স্যানিটাইজ করে নিতে হবে।
১০. এ পর্যায়ে জায়গা মত সকল জিনিস শুকিয়ে গেলে স্টোর করতে হবে।

স্পেসিফিকেশন শিটঃ স্টুয়ার্ডিং এবং রান্নাঘরের পরিচ্ছন্নতা পর্যবেক্ষণ করুন

জবের নামঃ টেবিল সেট-আপ এবং রান্নাঘরের পরিচ্ছন্নতা নিশ্চিত করা।

প্রয়োজনীয় পিপিই

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

প্রয়োজনীয় টুলস

ক্রমিক নং	টুলস এর নাম	স্পেসিফিকেশন	একক	পরিমাণ
১.	কলম		সংখ্যা	০১
২.	কাগজ		সংখ্যা	০১
৩.	মেন্যু		সংখ্যা	০১
৪.	পাত্র		সংখ্যা	প্রয়োজন অনুযায়ী
৫.	সরঞ্জাম		সংখ্যা	প্রয়োজন অনুযায়ী
৬.	ক্রোকোরিজ		সংখ্যা	প্রয়োজন অনুযায়ী

শিখনফল (Learning Outcome)- ৫: বর্জ্য ব্যবস্থাপনা তদারকি করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> ১. বর্জ্য ব্যবস্থাপনা সংজ্ঞায়িত করা হয়েছে। ২. বর্জ্য শ্রেণীবিভাগ ব্যাখ্যা করা হয়েছে। ৩. বর্জ্য সংগ্রহ ও নিষ্পত্তি প্রক্রিয়া পর্যবেক্ষণ করা হয়েছে। ৪. ভাঙ্গা আইটেম রেকর্ড কর্মক্ষেত্র মান অনুযায়ী রাখা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> ১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্র অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. কাগজ, কলম, পেন্সিল ও ইরেজার ৫. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৬. ল্যাপটপ/ ডেব্লটপ ৭. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৮. ইন্টারনেট সুবিধা ৯. বিদ্যুৎ সংযোগ / জেনারেটর
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> ১. বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ২. বর্জ্য সংগ্রহ এবং নিষ্পত্তি প্রক্রিয়া ৩. বর্জ্যের শ্রেণীবিভাগ <ul style="list-style-type: none"> ▪ বায়োডিগ্রেডেবল ▪ নন- বায়োডিগ্রেডেবল ▪ পুনর্ব্যবহারযোগ্য ৪. ভাঙ্গা আইটেম রেকর্ড <ul style="list-style-type: none"> ▪ কুকুরি ▪ কাচের পাত্র ▪ ধাতব ▪ পোড়ামাটির পাত্র ▪ মেলামাইন এবং প্লাস্টিক
অ্যাক্টিভিটি/ টাস্ক/ জব	৫.১ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা তদারকি করুন।
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> ১. লিখিত পরীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৫: বর্জ্য ব্যবস্থাপনা তদারকি 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. প্রশিক্ষার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “বর্জ্য ব্যবস্থাপনা তদারকি করতে পারবে” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন।
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ৫: বর্জ্য ব্যবস্থাপনা তদারকি করতে পারবে।
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেলফ-চেক শিট ৫-এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। উত্তরপত্র ৫-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 ৫.১: বর্জ্য ব্যবস্থাপনা তদারকি করুন।

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৫: বর্জ্য ব্যবস্থাপনা তদারকি করতে পারবে

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

- ৫.১ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা সংজ্ঞায়িত করতে পারবে।
- ৫.২ বর্জ্য শ্রেণীবিভাগ ব্যাখ্যা করতে পারবে।
- ৫.৩ বর্জ্য সংগ্রহ ও নিষ্পত্তি প্রক্রিয়া পর্যবেক্ষণ করতে পারবে।
- ৫.৪ ভাঙ্গা আইটেম রেকর্ড কর্মক্ষেত্র মান অনুযায়ী রাখতে পারবে।

৫.১ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা

বর্জ্যকে অবাঞ্ছিত এবং অব্যবহারযোগ্য উপকরণ হিসাবে সংজ্ঞায়িত করা হয় এবং একটি পদার্থ হিসাবে গণ্য করা হয় যা কোন কাজে আসে না। প্রতিটি রান্নাঘরে, এমন বর্জ্য রয়েছে যা অবশ্যই পুনর্ব্যবহৃত করা উচিত এবং বর্জ্যগুলি অবশ্যই একটি নির্দিষ্ট উপায়ে সংরক্ষণ করা উচিত। বর্জ্য ব্যবস্থাপনা হল বর্জ্য নিয়ন্ত্রণ প্রক্রিয়া এবং বর্জ্য-সম্পর্কিত আইন, প্রযুক্তি এবং অর্থনৈতিক ব্যবস্থার নিরীক্ষণ ও নিয়ন্ত্রণের সাথে বর্জ্য সংগ্রহ, পরিবহন এবং নিষ্পত্তি করা।

৫.২ বর্জ্য শ্রেণীবিভাগ

- দুই ধরনের বর্জ্য নিচে ব্যাখ্যা করা হলঃ
- ক. বায়ো-ডিগ্রেবল/ পচনশীল বর্জ্য
 - খ. নন-বায়ো ডিগ্রেবল/ অ-পচনশীল বর্জ্য

পচনশীল (বায়ো-ডিগ্রেবল) বর্জ্য

এগুলি হল আমাদের রান্নাঘর থেকে আসা বর্জ্য এবং এর মধ্যে রয়েছে খাদ্যের অবশিষ্টাংশ, বাগানের বর্জ্য ইত্যাদি। বায়োডিগ্রেবল বর্জ্যকে আর্দ্র বর্জ্যও বলা হয়। এটি সার প্রাপ্ত করার জন্য কম্পোস্ট করা যেতে পারে। বায়োডিগ্রেবল বর্জ্য পদার্থ একটি নির্দিষ্ট সময়ের মধ্যে পচে যায়।

বায়োডিগ্রেবল ম্যাটেরিয়ালের উদাহরণঃ

- কাগজ এবং খাদ্য অপচয়
- মানব বর্জ্য
- সার
- পয়ঃনিষ্কাশন স্লাজ
- হাসপাতালের বর্জ্য
- কসাইখানার বর্জ্য
- মৃত প্রাণী এবং গাছপালা।

অ-পচনশীল (নন-বায়োডিগ্রেবল) বর্জ্য

এগুলি হল সেই বর্জ্য যার মধ্যে রয়েছে পুরানো খবরের কাগজ, ভাঙা কাঁচের টুকরো, প্লাস্টিক ইত্যাদি। নন-বায়োডিগ্রেবল বর্জ্যকে শুকনো বর্জ্য বলা হয়। শুকনো বর্জ্য পুনর্ব্যবহারযোগ্য এবং পুনরায় ব্যবহার করা যেতে পারে। অ-জৈব বা অবচনযোগ্য বর্জ্য নিজেরাই পচে না এবং তাই প্রধান দূষণকারী।

নন-বায়োডিগ্রেবল ম্যাটেরিয়ালের উদাহরণঃ

- গ্লাস
- প্লাস্টিক
- ধাতু
- বিপজ্জনক পদার্থ
- কীটনাশক
- (ফাইবার) তন্তু
- গ্লাস।
- ই-বর্জ্য।

শূন্য বর্জ্য নীতি

জিরো বর্জ্য নীতিতে, আপনি একটি স্মার্ট বর্জ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি অনুসরণ করতে পারেন যেমন-

- কমিয়ে দিন (Reduce)
- পুনরায় ব্যবহার করুন
- রিসাইকেল।

সম্পদের টেকসই ব্যবহারের দ্বারা উন্নত বর্জ্য হ্রাস করুন, মূল্যবান স্ক্র্যাপ থেকে যে কোনও কিছু পুনঃব্যবহার করুন এবং কাঁচামাল তৈরি করতে বর্জ্যকে পুনর্ব্যবহার করুন যা অন্যান্য বিভিন্ন উদ্দেশ্যে ব্যবহার করা যেতে পারে।

৫.৩ বর্জ্য সংগ্রহ ও নিষ্পত্তি প্রক্রিয়া পর্যবেক্ষণ করা

রান্নাঘরের বর্জ্য নিয়ন্ত্রণের উপায়ঃ

- অতিরিক্ত স্টক কেনা এড়িয়ে চলুন।
- সঠিকভাবে খাদ্য সংরক্ষণ করুন।
- নিয়মিত স্টক রোটেশন অনুশীলন করুন।
- তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ।
- সঠিকভাবে খাবার লেবেল করুন।
- একটি স্টক ইনভেন্টরি রাখুন।
- ব্যবহারের তারিখগুলিতে মনোযোগ দিন।
- অর্ডার স্পেসিফিকেশনের বিরুদ্ধে সমস্ত বিতরণ পরিদর্শন করুন।
- খাবারের পরিমাণ বা অংশ নিয়ন্ত্রণের উপর নজর রাখুন।
- অবশিষ্ট কিছু স্থানীয় দাতব্য প্রতিষ্ঠানে দান করুন।
- যত্ন সহকারে চাহিদা অনুমান করুন।
- কম্পোস্ট খাদ্যের অপচয়।
- গ্রাহকরা অবশিষ্ট জিনিস বাড়িতে নিয়ে যেতে চান কিনা জিজ্ঞাসা করুন।



৫.৪ ভাঙা আইটেম রেকর্ড কর্মক্ষেত্র মান অনুযায়ী রাখা

- ক. রুটিন চেকের সময় কোনো ভাঙা, ক্ষতিগ্রস্ত বা ত্রুটিপূর্ণ আইটেম খুজে বের করুন।
- খ. 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 ভেঙে গেলে খালি হাতে তা ধরবেন না এতে আপনি নিজের হাত কেটে ফেলতে পারেন বা আপনার আঙ্গুলের মধ্যে ছোট কোন অংশ ফুটে যেতে পারে।)
- গ. আইটেমটিতে কী ত্রুটি আছে, এটি কোথায় অবস্থিত তা নোট করুন এবং সম্ভব হলে ফটো তুলুন।
- ঘ. যদি আইটেমটি ঠিক করার প্রয়োজন হয়, তাহলে সমস্ত প্রাসঙ্গিক তথ্য সহ রক্ষণাবেক্ষণ বিভাগে রিপোর্ট করুন।
- ঙ. নিশ্চিত করুন যে আইটেমটি কার্যক্রমে ফিরে এসেছে এবং আপনার রেকর্ড আপডেট করুন।
- চ. আপনার সুপারভাইজার বা ম্যানেজারকে সমস্যা সম্পর্কে জানান এবং তাদের বিশদ বিবরণ দিন।
- ছ. সর্বদা একটি ডাস্ট প্যান এবং ব্রাশ বা ভ্যাকুয়াম ক্লিনার ব্যবহার করুন।
- জ. আপনি ব্যাপকভাবে ছড়িয়ে ছিটিয়ে থাকা ভেঙে যাওয়া টুকরোগুলি তুলেছেন তা নিশ্চিত করতে পুরো এলাকাটি বাডু 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 যায় তাহলে হাত কেটে ফেলতে পারে।



সেলফ চেক শিট (Self-Check)-৫: বর্জ্য ব্যবস্থাপনা তদারকি করতে পারবে

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

সংক্ষিপ্ত প্রশ্নঃ

১. বর্জ্য ব্যবস্থাপনা কি?
উত্তরঃ

২. বর্জ্যের প্রকারভেদ লিখ।
উত্তরঃ

৩. পচনশীল (বায়ো-ডিগ্রেবল) বর্জ্য কাকে বলে?
উত্তরঃ

৪. নন-বায়োডিগ্রেবল ম্যাটেরিয়ালের উদাহরণগুলো লিখ?
উত্তরঃ

৫. শূন্য বর্জ্য নীতি বলতে কি বুঝ?
উত্তরঃ

৬. রান্নাঘরের বর্জ্য নিয়ন্ত্রণের উপায়গুলো লিখ।
উত্তরঃ

উত্তর পত্র (Answer Key)- ৫: বর্জ্য ব্যবস্থাপনা তদারকি করতে পারবে

১. বর্জ্য ব্যবস্থাপনা কি?

উত্তরঃ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা

বর্জ্যকে অবাঞ্ছিত এবং অব্যবহারযোগ্য উপকরণ হিসাবে সংজ্ঞায়িত করা হয় এবং একটি পদার্থ হিসাবে গণ্য করা হয় যা কোন কাজে আসে না। প্রতিটি রান্নাঘরে, এমন বর্জ্য রয়েছে যা অবশ্যই পুনর্ব্যবহৃত করা উচিত এবং বর্জ্যগুলি অবশ্যই একটি নির্দিষ্ট উপায়ে সংরক্ষণ করা উচিত।
বর্জ্য ব্যবস্থাপনা হল বর্জ্য নিয়ন্ত্রণ প্রক্রিয়া এবং বর্জ্য-সম্পর্কিত আইন, প্রযুক্তি এবং অর্থনৈতিক ব্যবস্থার নিরীক্ষণ ও নিয়ন্ত্রণের সাথে বর্জ্য সংগ্রহ, পরিবহন এবং নিষ্পত্তি করা।

২. বর্জ্যের প্রকারভেদ লিখ।

উত্তরঃ দুই ধরনের বর্জ্য নিচে ব্যাখ্যা করা হলঃ

- ক. বায়ো-ডিগ্রেবল
- খ. নন-বায়ো ডিগ্রেবল
- গ.

৩. পচনশীল (বায়ো-ডিগ্রেবল) বর্জ্য কাকে বলে?

উত্তরঃ পচনশীল (বায়ো-ডিগ্রেবল) বর্জ্য

এগুলি হল আমাদের রান্নাঘর থেকে আসা বর্জ্য এবং এর মধ্যে রয়েছে খাদ্যের অবশিষ্টাংশ, বাগানের বর্জ্য ইত্যাদি। বায়োডিগ্রেবল বর্জ্যকে আর্দ্র বর্জ্যও বলা হয়। এটি সার প্রাপ্ত করার জন্য কম্পোস্ট করা যেতে পারে।
বায়োডিগ্রেবল বর্জ্য পদার্থ একটি নির্দিষ্ট সময়ের মধ্যে পচে যায়।

৪. নন-বায়োডিগ্রেবল ম্যাটেরিয়ালের উদাহরণগুলো লিখ?

উত্তরঃ

নন-বায়োডিগ্রেবল ম্যাটেরিয়ালের উদাহরণঃ

- গ্লাস
- প্লাস্টিক
- ধাতু
- বিপজ্জনক পদার্থ
- কীটনাশক
- (ফাইবার) তন্তু
- গ্লাস।
- ই-বর্জ্য।

৫. শূন্য বর্জ্য নীতি বলতে কি বুঝ?

উত্তরঃ শূন্য বর্জ্য নীতি

জিরো বর্জ্য নীতিতে, আপনি একটি স্মার্ট বর্জ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি অনুসরণ করতে পারেন যেমন-

- কমিয়ে দিন (Reduce)
- পুনরায় ব্যবহার করুন
- রিসাইকেল।

৬. রান্নাঘরের বর্জ্য নিয়ন্ত্রণের উপায়গুলো লিখ।

উত্তরঃ রান্নাঘরের বর্জ্য নিয়ন্ত্রণের উপায়ঃ

- অতিরিক্ত স্টক কেনা এড়িয়ে চলুন।
- সঠিকভাবে খাদ্য সংরক্ষণ করুন।
- নিয়মিত স্টক রোটেশন অনুশীলন করুন।
- তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ।
- সঠিকভাবে খাবার লেবেল করুন।
- একটি স্টক ইনভেন্টরি রাখুন।
- ব্যবহারের তারিখগুলিতে মনোযোগ দিন।
- অর্ডার স্পেসিফিকেশনের বিরুদ্ধে সমস্ত বিতরণ পরিদর্শন করুন।
- খাবারের পরিমাণ বা অংশ নিয়ন্ত্রণের উপর নজর রাখুন।
- অবশিষ্ট কিছু স্থানীয় দাতব্য প্রতিষ্ঠানে দান করুন।
- যত্ন সহকারে চাহিদা অনুমান করুন।
- কম্পোস্ট খাদ্যের অপচয়।
- গ্রাহকরা অবশিষ্ট জিনিস বাড়িতে নিয়ে যেতে চান কিনা জিজ্ঞাসা করুন।

জব শিটঃ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা তদারকি করুন।

জবের নামঃ কিচেন কম্পোস্ট প্রস্তুতকরণ

কাজের ধারা-

(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. রান্নাঘরের বর্জ্য যেমন খাবারের অবশিষ্টাংশ, ফলের খোসা, সবজির স্ক্যাপ ইত্যাদি সংগ্রহ করুন।
৩. এরপর এগুলিকে একটি বিনে রাখুন।
৪. এর সাথে কিছু পানি যোগ করুন।
৫. এবং প্রায় এক দিনের জন্য এটি ছেড়ে দিন।
৬. এভাবে করে প্রতিদিনের অবশিষ্টাংশ সংগ্রহ করে এর সাথে যোগ করুন।
৭. একইভাবে পানি দিয়ে ঢেকে রাখুন।
৮. ৬০ থেকে ৬৫ দিন পরে ঢাকনা খুলে দেখতে হবে।
৯. সার প্রস্তুত হয়ে গেলে তা ব্যবহার করুন।

স্পেসিফিকেশন শিটঃ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা তদারকি করুন।

জবের নামঃ কিচেন কম্পোস্ট প্রস্তুতকরণ

প্রয়োজনীয় পিপিই

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

প্রয়োজনীয় টুলস

ক্রমিক নং	টুলস এর নাম	স্পেসিফিকেশন	একক	পরিমাণ
১.	বিন		সংখ্যা	০১
২.	পানি		সংখ্যা	প্রয়োজন অনুযায়ী
৩.	রান্নাঘরের বর্জ্য		সংখ্যা	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 মানদণ্ড	হ্যাঁ	না
সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (PPE) সংগ্রহ করা এবং (OSH) অনুশীলন বজায় রাখার জন্য পরিধান করা হয়েছে।		
খাদ্য ও পানীয় উৎপাদনের জন্য সরঞ্জাম চিহ্নিত করা হয়েছে।		
প্রতিটি সরঞ্জাম এবং সরঞ্জাম ব্যবহার ব্যাখ্যা করা হয়েছে।		
খাদ্য ও পানীয় উৎপাদনের আগে পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজেশন পদ্ধতি নিশ্চিত করা হয়েছে।		
উৎপাদন এবং সাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তার জন্য সরঞ্জামগুলি পরিষ্কার করা হয়েছে।		
ফুড এন্ড বেভারেজ উৎপাদনের জন্য পণ্য চিহ্নিত করা হয়েছে।		
পণ্য সামগ্রী গ্রহণ পদ্ধতি বজায় রাখা হয়েছে।		
পণ্য সামগ্রী গ্রহণ এবং সংরক্ষণের পরামিতি পর্যবেক্ষণ করা হয়েছে।		
কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী ইনভেন্টরি রক্ষণাবেক্ষণ করা হয়েছে।		
খাদ্য তৈরির প্রক্রিয়া ব্যাখ্যা করা হয়েছে।		
খাদ্য রান্নার পদ্ধতিগুলি চিত্রিত করা হয়েছে।		
খাদ্য তৈরি এবং উপস্থাপন প্রক্রিয়া পর্যবেক্ষণ করা হয়েছে।		
কর্মক্ষেত্রের মান অনুযায়ী খাদ্য উপস্থাপনা নিশ্চিত করা হয়েছে।		
স্টুয়ার্ডদের কার্যক্রম পর্যবেক্ষণ করা হয়েছে।		
SOP অনুযায়ী রান্নাঘরের এলাকা পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ নিশ্চিত করা হয়েছে।		
SOP অনুযায়ী রান্নাঘরের সরঞ্জাম পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ নিশ্চিত করা হয়েছে।		
কাটলারি এবং ক্রোকেরিজ পরিষ্কার, স্যানিটাইজ এবং সংরক্ষণ করা SOP অনুযায়ী নিশ্চিত করা হয়েছে।		
বর্জ্য ব্যবস্থাপনা সংজ্ঞায়িত করা হয়েছে।		
বর্জ্য শ্রেণীবিভাগ ব্যাখ্যা করা হয়েছে।		
বর্জ্য সংগ্রহ ও নিষ্পত্তি প্রক্রিয়া পর্যবেক্ষণ করা হয়েছে।		
ভাঙ্গা আইটেম রেকর্ড কর্মক্ষেত্র মান অনুযায়ী রাখা 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)

‘ফুড এন্ড বেভারেজ প্রডাকশন অনুসরণ করা’ (অকুপেশন: হসপিটালিটি ম্যানেজমেন্ট লেভেল-০৩) শীর্ষক কম্পিউটারি 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://www.eatforhealth.gov.au/food-essentials/five-food-groups/fruit>
4. <https://www.fooddocs.com/post/food-preparation>
5. <https://in.indeed.com/career-advice/finding-a-job/steward-jobs>
6. <https://en.m.wikipedia.org/wiki/Hygiene>
7. <https://humanitarianglobal.com/types-of-hygiene/>
8. Photo credit goes to Google and Pininterest.