



কম্পিউন্সি বেজড লার্নিং ম্যাটেরিয়ালস (সিবিএলএম)

বেকারি এন্ড পেস্ট্রি প্রডাকশন

লেভেল - ০৩

মডিউল শিরোনামঃ পেস্ট্রি খামির উৎপাদন এবং প্রস্তুত করণ

(Module: Preparing and Producing pastry Dough)

মডিউল কোড: CBLM-OU-TH-BPP-02-L3-V1



জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ
প্রধান উপদেষ্টার কার্যালয়,
গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

কপিরাইট

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

“পেশ্চি খামির উৎপাদন এবং প্রস্তুত করণ” সিবিএলএমটি এনএসডিএ কর্তৃক অনুমোদিত বেকারি এন্ড পেশ্চি প্রডাকশন লেভেল-৩ অকুপেশনের কম্পিটেন্সি স্ট্যান্ডার্ড ও কারিকুলামের ভিত্তিতে প্রণয়ন করা হয়েছে। এতে বেকারি এন্ড পেশ্চি প্রডাকশন লেভেল-৩ স্ট্যান্ডার্ডটি বাস্তবায়নের জন্য প্রয়োজনীয় তথ্য সন্নিবেশিত হয়েছে।

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

এনএসডিএ স্বীকৃত দেশের সকল সরকারি-বেসরকারি-এনজিও প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানে বেকারি এন্ড পেশ্চি প্রডাকশন লেভেল-৩ কোর্সের দক্ষতা ভিত্তিক প্রশিক্ষণ বাস্তবায়নের জন্য এ সিবিএলএমটি ব্যবহার করতে পারবে।

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

সক্ষমতাভিত্তিক শিখন উপকরণ ব্যবহার নির্দেশিকা

এই মডিউলে প্রশিক্ষণ উপকরণ ও প্রশিক্ষণ কার্যক্রম সম্পর্কে বলা হয়েছে। এই কার্যক্রমগুলো প্রশিক্ষণার্থীকে সম্পন্ন করতে হবে। এই মডিউল সফলভাবে শেষ করলে আপনি পেশ্চি খামির উৎপাদন এবং প্রস্তুত করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান দক্ষতা ও আচরণ (কেএ এস) সম্পর্কিত কাজগুলো এই মডেলে অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে। এতে OSH অনুসরণ, উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা, পেশ্চি খামির তৈরি করা, প্রয়োজন অনুসারে পেশ্চি ব্লক করা এবং লেমিনেট করা এবং সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা এবং রক্ষণাবেক্ষণ করার 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 শীট' সমাপ্ত করুন। 'সেলফ চেক' শীটে দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর সঠিক হয়েছে কি না তা জানার জন্য 'উত্তর পত্র' দেখুন।

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

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

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

সূচিপত্র

কপিরাইট.....	i
সক্ষমতাভিত্তিক শিখন উপকরণ ব্যবহার নির্দেশিকা.....	v
মডিউল কন্টেন্ট.....	১
শিখনফল (Learning Outcome)- ১ : OSH অনুসরণ করতে পারবে।.....	২
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) : OSH অনুসরণ করতে পারবে।.....	৩
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ১: OSH অনুসরণ করা.....	৪
সেলফ চেক (Self Check)- ১: OSH অনুসরণ করা.....	১০
উত্তরপত্র (Answer Key) ১ : OSH অনুসরণ করা.....	১১
টাস্কশীট (Task Sheet)-১.১: OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখা	১২
টাস্কশীট (Task Sheet) ১.২ : ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রেখে OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরিধান করুন.....	১৩
টাস্কশীট (Task Sheet) ১.৩ : উৎপাদন সরঞ্জাম ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরিষ্কার করুন.....	১৪
শিখনফল (Learning Outcome)- ২ : উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করতে পারবে।.....	১৫
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -২ : উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা.....	১৬
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ২: উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা.....	১৭
সেলফ চেক (Self Check)- ২: উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা.....	২২
উত্তরপত্র (Answer Key)-২: উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা.....	২৩
টাস্কশীট (Task Sheet)-২.১: প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদান এবং সরঞ্জাম সংগ্রহ করুন.....	২৪
স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet) ২.১: পেস্ট্রি খামিরের জন্য উপাদান পরিমাপ ও মিশ্রণ.....	২৫
শিখনফল (Learning Outcome) ৩ : পেস্ট্রি এর খামির উৎপাদন করতে পারবে।.....	২৬
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৩ : পেস্ট্রি এর খামির উৎপাদন করা.....	২৭
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৩: পেস্ট্রি এর খামির উৎপাদন করা.....	২৮
সেলফ চেক (Self Check) ৩: পেস্ট্রি এর খামির উৎপাদন করা.....	৩২
উত্তরপত্র (Answer Key)-৩: পেস্ট্রি এর খামির উৎপাদন করা.....	৩৩
জব শীট (Job Sheet)-৩.১: ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে পেস্ট্রির খামির উৎপাদন করুন.....	৩৪
স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet) ৩.১: চূড়ান্ত পুফিং এর জন্য পরিমাপ এবং ছাঁচ তৈরি করা.....	৩৫
শিখনফল (Learning Outcome)- ৪ : প্রয়োজনীয় অনুসরণ পেস্ট্রি ব্লক করা এবং লেমিনেট করতে পারবে।.....	৩৬
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৪ : প্রয়োজনীয় অনুসারে পেস্ট্রি ব্লক করা এবং লেমিনেট করা.....	৩৭
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৪: প্রয়োজনীয় অনুসারে পেস্ট্রি ব্লক করা এবং লেমিনেট করা.....	৩৮
সেলফ চেক (Self Check)- ৪: প্রয়োজনীয় অনুসারে পেস্ট্রি ব্লক করা এবং লেমিনেট করা.....	৪১
উত্তরপত্র (Answer Key)-৪: প্রয়োজনীয় অনুসারে পেস্ট্রি ব্লক করা এবং লেমিনেট করা.....	৪২
টাস্কশীট (Task Sheet)-৪.১: রেসিপি প্রয়োজনীয়তা মেটাতে পেস্ট্রি ব্লক করুন.....	৪৩
স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet)-৪.১: রেসিপি প্রয়োজনীয়তা মেটাতে পেস্ট্রি ব্লক করুন.....	৪৪
টাস্কশীট (Task Sheet)-৪.২: পেস্ট্রিটি পণ্যের প্রয়োজনীয়তা পূরণের জন্য স্তরিত এবং ভাঁজ করা.....	৪৫
স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet)-৪.২: পেস্ট্রিটি পণ্যের প্রয়োজনীয়তা পূরণের জন্য স্তরিত এবং ভাঁজ করা.....	৪৬

টাস্কশীট (Task Sheet)-৪.৩: পেস্টি খাদ্যের নিরাপত্তা এবং গুণগত মান পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য পরীক্ষা করা	৪৭
স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet)- ৪.৩: পেস্টি খাদ্যের নিরাপত্তা এবং গুণগত মান পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য পরীক্ষা করা	৪৮
টাস্কশীট (Task Sheet)-৪.৪: রেসিপি প্রয়োজন অনুযায়ী পেস্টি খামির রেফ্রিজারেটরে রাখা.....	৪৯
স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet)-৪.৪: রেসিপি প্রয়োজন অনুযায়ী পেস্টি খামির রেফ্রিজারেটরে রাখা	৫০
শিখনফল (Learning Outcome)- ৫ : সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।	৫১
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৫ : সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখা	৫২
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৫ : সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখা	৫৩
সেলফ চেক (Self Check)- ৫: চূড়ান্ত পুফিং এর জন্য পরিমাপ এবং ছাঁচ তৈরি করা	৫৭
উত্তরপত্র (Answer Key) ৫ : চূড়ান্ত পুফিং এর জন্য পরিমাপ এবং ছাঁচ তৈরি করা.....	৫৮
টাস্কশীট (Task Sheet) ৫.১ : উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা	৫৯
স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet)- ৫.১: উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা.....	৬১
টাস্কশীট (Task Sheet) ৫.২: কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করুন	৬২
স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet)-৫.২: কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করুন.....	৬৩
Reference	৬৪
দক্ষতা পর্যালোচনা (Review of Competency).....	৬৫
সিবিএলএম প্রনয়ন	৬৬

মডিউল কন্টেন্ট

ইউ ও সি শিরোনাম	পেস্টি খামির উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা।
ইউ ও সি কোড	OU-TH-BPP-02-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	পেস্টি খামির উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা
মডিউলের বর্ণনা	পেস্টি খামির উৎপাদন এবং প্রস্তুত করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান দক্ষতা ও আচরণ (কেএ এস) সম্পর্কিত কাজগুলো এই মডেলে অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে। এতে OSH অনুসরণ, উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা, পেস্টি খামির তৈরি করা, প্রয়োজন অনুসারে পেস্টি ব্লক করা এবং ল্যামিনেট করা এবং সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা এবং রক্ষণাবেক্ষণ করার দক্ষতা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।
নমিনাল সময়	৩০ ঘন্টা
শিখনফল	<ol style="list-style-type: none"> OSH অনুসরণ করতে পারবে। উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করতে পারবে। পেস্টির খামির উৎপাদন করতে পারবে। প্রয়োজন অনুযায়ী পেস্টি ব্লক এবং ল্যামিনেট করতে পারবে। সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট ক্রাইটেরিয়া: (Assessment Criteria)

- OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখা হয়েছে।
- ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখা হয়েছে এবং OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরা হয়েছে।
- সরঞ্জাম উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী পরিষ্কার করা হয়েছে।
- পণ্যের প্রয়োজনীয়তা অনুসারে উপাদানগুলি নিশ্চিত এবং সাজানো হয়েছে।
- রেসিপি অনুযায়ী উপাদান পরিমাপ করা হয়েছে।
- ব্যবহারের জন্য নিশ্চিত করতে সরঞ্জাম পরীক্ষা করে প্রস্তুত করা হয়েছে।
- রেসিপি অনুযায়ী মিশ্রণ সরঞ্জাম সেটআপ এবং পরিচালিত হয়েছে।
- মিশ্রণের জন্য উপাদানগুলি মিস্ত্রারে দেওয়া হয়েছে।
- মিশ্রণ প্রক্রিয়া পরিচালিত এবং নিরীক্ষণ করা হয়েছে।
- পেস্টি খামির সামঞ্জস্য, অনুভূতি এবং টেক্সচার এবং অন্যান্য ভেরিয়েবলের জন্য নিরীক্ষণ করা হয়েছে।
- অগ্রহণযোগ্য খামির চিহ্নিত করা এবং সংশোধন করা হয়েছে।
- খামির প্রয়োজনীয়তা পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য প্রয়োজনীয় সংশোধনমূলক ব্যবস্থা নেওয়া হয়েছে।
- রেসিপি অনুযায়ী খামির পুফিং ক্যাবিনেটে রাখা হয়েছে।
- রেসিপি প্রয়োজনীয়তা মেটাতে পেস্টি ব্লক করা হয়েছে।
- পেস্টিটি পণ্যের প্রয়োজনীয়তা পূরণের জন্য স্তরিত এবং ভাঁজ করা হয়েছে।
- পেস্টি খাদ্যের নিরাপত্তা এবং গুণগত মান পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য পরীক্ষা করা হয়েছে।
- রেসিপির প্রয়োজন অনুযায়ী পেস্টি খামির রেফ্রিজারেটরে রাখা হয়েছে।
- উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা হয়েছে।
- রক্ষণাবেক্ষণের প্রয়োজনীয়তা চিহ্নিত এবং কর্মক্ষেত্রের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী রিপোর্ট করা হয়েছে।
- কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করা হয়েছে।

শিখনফল (Learning Outcome)- ১ : OSH অনুসরণ করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> ১. OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখা হয়েছে ২. ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখা হয়েছে এবং OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরা হয়েছে ৩. সরঞ্জাম উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরিষ্কার করা হয়েছে
শর্ত ও রিসোর্স	<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
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> ১. খাদ্য উৎপাদনের মান ২. ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি ৩. স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী পরিষ্কার উপকরণ
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	<ol style="list-style-type: none"> ১. OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখুন ২. ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রেখে OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরিধান করুন ৩. সরঞ্জাম উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরিষ্কার 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) : OSH অনুসরণ 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. প্রশিক্ষণার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “OSH অনুসরণ করতে পারবে।” এর শিক্ষা উপকরণ প্রদান করবে
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ১ : OSH অনুসরণ করতে পারবে।
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেলফ-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 টাস্কশীট-১.১: OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখার টাস্ক পদক্ষেপ টাস্কশীট-১.২: ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রেখে OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরিধান করা টাস্কশীট-১.৩: সরঞ্জাম উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরিষ্কার করা

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ১: OSH অনুসরণ করা

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

- ১.১. খাদ্য উৎপাদনের মান
- ১.২. ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি
- ১.৩. স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী পরিষ্কার উপকরণ

১.১. খাদ্য উৎপাদনের মান

খাদ্য উৎপাদনের মান নিশ্চিত করার জন্য কিছু নির্দিষ্ট নীতিমালা ও পদ্ধতি অনুসরণ করা আবশ্যিক, যা পণ্যটির গুণগত মান, সুরক্ষা, ও উপযোগিতা নির্ধারণ করে।



বেকারি ও পেস্ট্রি প্রডাকশনে খাদ্য উৎপাদনের মান নিশ্চিত করতে নিম্নলিখিত বিষয়গুলি বিশেষভাবে গুরুত্ব পায়:

১. **গুণগত মান:** বেকারি ও পেস্ট্রি পণ্য তৈরিতে ব্যবহৃত সকল উপকরণ উচ্চ মানের হতে হবে। পণ্যগুলির স্বাদ, গন্ধ, রঙ, ও টেক্সচার ঠিক রাখতে হবে যাতে গ্রাহকের চাহিদা পূর্ণ হয়। প্রতিটি উপাদান যেমন ময়দা, চিনি, তেল, মাখন ইত্যাদি সঠিক পরিমাণে ও সঠিক মানে ব্যবহার করা উচিত।
২. **স্বাস্থ্যকরতা:** খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়া শুরু হওয়ার আগে ও পরবর্তীতে সমস্ত সরঞ্জাম, যন্ত্রপাতি ও পরিবেশের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা নিশ্চিত করতে হবে। এর মধ্যে কর্মীদের হাত ধোয়া, রান্নাঘরের জীবাণুমুক্ত করা, ও খাদ্য সুরক্ষার অন্যান্য প্রক্রিয়া অন্তর্ভুক্ত।

৩. **মানসম্মত উপকরণ ব্যবহার:** খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়ার মধ্যে ব্যবহৃত উপকরণগুলি তাজা ও নির্দিষ্ট মানদণ্ডে হতে হবে। এতে পণ্যটির গুণগত মান নিশ্চিত করা সম্ভব হয়। তাছাড়া, কিছু উপাদান যেমন ময়দা বা চিনি স্থানীয়ভাবে উৎপাদিত হলে সেগুলি সঠিক মানের হওয়া প্রয়োজন।
৪. **নিরাপত্তা নীতিমালা:** খাদ্য উৎপাদনের সময় নিরাপত্তা বিধি মেনে চলতে হবে। এতে কর্মীদের নিরাপত্তা নিশ্চিত করতে যেমন যথাযথ পোশাক পরিধান, যন্ত্রপাতি ও সরঞ্জাম ব্যবহারের সঠিক প্রশিক্ষণ, ও কর্মস্থলে সঠিক পরিবেশ বজায় রাখার প্রয়োজনীয়তা রয়েছে।
৫. **সঠিক পরিমাণে উপকরণ ব্যবহার:** একটি বেকারি পণ্য তৈরির ক্ষেত্রে সঠিক পরিমাণে উপকরণ ব্যবহার খুবই গুরুত্বপূর্ণ। এতে স্বাদ, টেক্সচার, আকার ও পণ্যের সঠিকতা বজায় রাখা যায়। অতিরিক্ত বা কম উপকরণ ব্যবহারের কারণে পণ্যের গুণগত মান ক্ষতিগ্রস্ত হতে পারে।
৬. **পরিবেশ বান্ধব উৎপাদন:** খাদ্য উৎপাদনের সময় পরিবেশের উপর প্রভাব ফেলবে এমন কোন উপকরণ ব্যবহার করা উচিত নয়। এটি খাবারের সুরক্ষা ও পরিবেশের জন্যও উপকারি। খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়া যতটা সম্ভব পরিবেশবান্ধব হতে হবে।
৭. **সঠিক বেকিং প্রক্রিয়া:** বেকিংয়ের সময় উপকরণগুলোকে সঠিক তাপমাত্রায় ও সঠিক সময়ে বেক করা জরুরি। তাপমাত্রা ও সময়ের মধ্যে সামান্য হেরফের হলেও পণ্যটির গুণগত মান নষ্ট হতে পারে। এর জন্য সঠিক বেকিং নির্দেশিকা ও তাপমাত্রা নির্ধারণ করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ।
৮. **পণ্যের প্যাকেজিং:** প্রস্তুতকৃত বেকারি পণ্যগুলির প্যাকেজিংও মানসম্পন্ন হওয়া উচিত। প্যাকেজিংটি পণ্যটির সতেজতা, স্বাদ ও গুণগত মান ধরে রাখতে সাহায্য করে। তা ছাড়া, প্যাকেজিং যেন পরিবহন ও স্টোরেজের সময় কোন ধরনের দুর্ঘটনা বা ক্ষতি না ঘটায়।

এই মানগুলি খেয়াল রেখে বেকারি ও পেস্ট্রি উৎপাদনের ক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান নিশ্চিত করা সম্ভব হবে। এর মাধ্যমে কেবলমাত্র গ্রাহকের সন্তুষ্টি বৃদ্ধি পাবে না, বরং ব্র্যান্ডের সুনামও তৈরি হবে।

পেশাগত স্বাস্থ্য ও সুরক্ষা শারিরিক ঝুঁকি, রাসায়নিক ঝুঁকি, জৈবিক ঝুঁকি ও কাজের দুর্ঘটনা ঝুঁকি প্রতিরোধ প্রচেষ্টা কে বোঝায়।





পেশাগত নিরাপত্তা ও স্বাস্থ্য র লক্ষ্য হোলো -সকল পেশায় শ্রমিকের দৈহিক, মানসিক ও সামাজিক নিরাপত্তা।





১.২. ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি

খাদ্য উৎপাদন এবং প্রস্তুতকালে ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি অনুসরণ করা জরুরি:

- ক. **হাত ধোয়া:** পেস্ট্রি খামির প্রস্তুতের আগে এবং পর হাত ভালোভাবে ধোয়া উচিত। এছাড়া রান্নার সময় ঘরোয়া বাহ্যিক সংক্রমণ রোধে পরিষ্কার হাতের পরিধান (যেমন গ্লাভস) ব্যবহার করা উচিত।
- খ. **চুল ও পোশাক:** রান্নার সময় চুলে হালকা টুপি বা স্কার্ফ পরা উচিত যাতে খাবারের মধ্যে চুল না পড়তে পারে। এছাড়া সঠিক ও পরিচ্ছন্ন পোশাক পরিধান করা উচিত।
- গ. **সুস্থতা:** যদি কেউ অসুস্থ থাকে (যেমন সর্দি-কাশি, জ্বর ইত্যাদি), তাদের খাদ্য প্রস্তুতির কাজে অংশগ্রহণ করা উচিত নয়।

	
হাত ধোয়া	চুল ও পোশাক

PPE- এর নাম	ছবি	কার্যকারিতা	সঠিক ব্যবহার
শেফ জ্যাকেট		উচ্চ তাপমাত্রার তেল ছিটকে পড়া থেকে দক্ষ হওয়া থেকে রক্ষা করে, রাসায়নিক স্প্ল্যাশ থেকে ত্বক রক্ষা করে, দাগ সহজে প্রকাশ করে।	সবসময় পরিষ্কার রাখতে হবে। রান্না শুরুর আগে পরতে হবে ও শেষে খুলে রাখতে হবে।
শেফ টুপি		চুল খাবারে পড়া রোধ করে, মাথা ও কানকে তাপ থেকে রক্ষা করে, শেফের পরিচয় প্রকাশ করে।	সবসময় পরিষ্কার রাখতে হবে। রান্নার সময় সবসময় পরতে হবে।
গলার রুমাল		ঘাম শোষণ করে, গলাকে শুষ্ক রাখে।	প্রতিদিন পরিবর্তন করতে হবে।
নিরাপদ জুতা		চুরি, পাত্র ইত্যাদি ধারালো জিনিস থেকে পায়ের রক্ষা করে, পিছলানো রোধ করে।	সবসময় পরিষ্কার রাখতে হবে। রান্নার সময় সবসময় পরতে হবে।

এপ্রন		তেল, আগুন ও অন্যান্য তরল থেকে শরীর রক্ষা করে।	দাগ হলে তাড়াতাড়ি পরিষ্কার করতে হবে।
কিচেন টাওয়াল		হাত ও পাত্র মুছতে ব্যবহৃত হয়।	প্রতিদিন পরিবর্তন করতে হবে।
হাত মোজা		রাসায়নিক থেকে হাত রক্ষা করে।	একবার ব্যবহারের পর ফেলে দিতে হবে।
চশমা		চোখকে ছিটকে পড়া তরল থেকে রক্ষা করে।	রান্নার সময় সবসময় পরতে হবে।

১.৩. স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী পরিষ্কার উপকরণ

স্বাস্থ্যবিধি নিশ্চিত করার জন্য বেকারি এবং পেস্ট্রি প্রস্তুতির ক্ষেত্রে সঠিকভাবে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত উপকরণ এবং সরঞ্জাম ব্যবহার করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। নিচে স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী পরিষ্কার করার জন্য উপকরণ এবং সরঞ্জামগুলির নাম উল্লেখ করা হলো:





পরিষ্কার উপকরণ

ক্রম	উপকরণের নাম	চিত্র	ব্যবহার
১	ডিসইনফেকট্যান্ট		তন্তু বা যেকোনো পরিসরের জীবাণু ধ্বংস করতে

২	ডিটারজেন্ট		ময়লা বা তেলের দাগ দূর করতে ব্যবহৃত হয়
৩	এসিড ক্লিনার		শক্ত ময়লা, খনিজ দাগ পরিষ্কার করতে
৪	স্যাচুরেটেড সল্ট		পানি পরিষ্কার এবং সেলফ-ডিশইনফেকশনের জন্য
৫	বেকিং সোডা		নরম দাগ পরিষ্কার করতে ব্যবহার করা হয়
৬	ভিনিগার		ন্যাচারাল ক্লিনিং এবং সুগন্ধি উন্নত করতে
৭	জীবাণুনাশক (হ্যান্ড স্যানিটাইজার)		হাতে জীবাণু দূর করার জন্য

পরিষ্কার সরঞ্জাম

ক্রম	সরঞ্জামের নাম	চিত্র	ব্যবহার
১	মপ (Mop)		মেঝে এবং সিঁজক পরিষ্কার করতে

২	স্ফাব ব্রাশ		প্লেট, ট্রে এবং অন্যান্য যন্ত্রপাতি পরিষ্কার করতে
৩	স্যানিটেশন স্প্রে		জীবাণুনাশক স্প্রে করতে
৪	ডিশ ওয়াশ ক্লথ		বেকিং ট্রে এবং কেক প্যান পরিষ্কার করতে
৫	সিঙ্ক এবং স্নান বুড়ি		যন্ত্রপাতি পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করতে
৬	ডিশওয়াশার		বড় পরিসরে উপকরণ ও যন্ত্রপাতি পরিষ্কার করতে
৭	স্টিল ও কাঠের স্ফ্যাপার		গরম পাত্র বা ট্রে থেকে ময়লা সরিয়ে ফেলতে
৮	হ্যান্ড ব্রাশ		ছোট ও সংকীর্ণ জায়গায় পরিষ্কার করতে
৯	বালতি (Bucket)		পানি বা ক্লিনিং সলিউশন রাখার জন্য
১০	টাওয়েল / ডাস্টার		মসৃণ পৃষ্ঠ পরিষ্কার করতে ব্যবহৃত হয়

সেলফ চেক (Self Check)- ১: OSH অনুসরণ করা

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

১. পেস্ট্রি খামির উৎপাদন সময় খাদ্য নিরাপত্তা কীভাবে নিশ্চিত করা যায়?

উত্তর:

২. পেস্ট্রি খামির তৈরির সময় ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি কীভাবে পালন করা উচিত?

উত্তর:

৩. পেস্ট্রি খামির তৈরির উপকরণ কেন সঠিকভাবে পরিষ্কার ও শুকনো রাখা উচিত?

উত্তর:

উত্তরপত্র (Answer Key) ১ : OSH অনুসরণ করা

১. পেস্ট্রি খামির উৎপাদন সময় খাদ্য নিরাপত্তা কীভাবে নিশ্চিত করা যায়?

উত্তর: খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিত করতে হবে সঠিক তাপমাত্রায় রান্না, উপকরণ সঠিকভাবে সংরক্ষণ এবং সঠিকভাবে সব সরঞ্জাম পরিষ্কার রেখে খাবারের সংক্রমণ বা দূষণ এড়াতে হবে।

২. পেস্ট্রি খামির তৈরির সময় ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি কীভাবে পালন করা উচিত?

উত্তর: ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি অনুসরণ করতে হবে হাত ভালোভাবে ধোয়া, সঠিক এবং পরিচ্ছন্ন পোশাক পরা, এবং চুল ঢেকে রাখা উচিত। অসুস্থ থাকলে খাদ্য প্রস্তুতির কাজে অংশগ্রহণ করা উচিত নয়।

৩. পেস্ট্রি খামির তৈরির উপকরণ কেন সঠিকভাবে পরিষ্কার ও শুকনো রাখা উচিত?

উত্তর: উপকরণ সঠিকভাবে পরিষ্কার এবং শুকনো রাখলে ব্যাকটেরিয়া বৃদ্ধি পেতে পারে না এবং এটি খাবারের নিরাপত্তা এবং গুণগত মান বজায় রাখে। ভিজে উপকরণে ব্যাকটেরিয়া দ্রুত বৃদ্ধি পেতে পারে, যা খাদ্য সুরক্ষার জন্য ঝুঁকি তৈরি করে।

টাস্কশীট (Task Sheet)-১.১: OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখা

কাজের নাম	OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখা
কাজের উদ্দেশ্য	কর্মক্ষেত্রে নিরাপত্তা ও স্বাস্থ্য সম্পর্কিত মান (OSH) নিশ্চিত করে খাদ্য উৎপাদনের প্রক্রিয়া ও পরিবেশ সুরক্ষিত রাখা ও খাদ্যের মান বজায় রাখা।
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. পিপিই পরিধান: খাদ্য উৎপাদনের পূর্বে সমস্ত শ্রমিকদের সঠিক পিপিই পরিধান নিশ্চিত করুন (হাতের গ্লাভস, মাস্ক, ফুড হ্যাট, এপ্রন ইত্যাদি)। ২. স্বাস্থ্য পরীক্ষা: কর্মীদের নিয়মিত স্বাস্থ্য পরীক্ষা (যেমন তাপমাত্রা পরিমাপ) করা উচিত যেন খাদ্য নিরাপদ থাকে। ৩. স্বচ্ছতা ও পরিষ্কারতা: কর্মক্ষেত্রের সাফ-সাফাই নিশ্চিত করুন। সঠিকভাবে হাত ধোয়া ও স্যানিটেশন রুটিন পালন করা অপরিহার্য। ৪. টেম্পারেচার কন্ট্রোল: খাদ্য উৎপাদন ও পরিবেশন করার সময় সঠিক তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের মাধ্যমে খাদ্যের মান নিশ্চিত করুন (যেমন, রান্নার তাপমাত্রা, ফ্রিজের তাপমাত্রা ইত্যাদি)। ৫. নিরাপদ পরিবহন: খাদ্য উৎপাদন ও পরিবেশনার মাঝে নিরাপদ পরিবহন ব্যবস্থা নিশ্চিত করুন যেন কোন ধরনের স্বাস্থ্যঝুঁকি তৈরি না হয়। ৬. নিরাপদ সংরক্ষণ: খাদ্য উপকরণ ও প্রস্তুত খাবার সঠিকভাবে স্টোর করুন যাতে সেগুলি দূষিত না হয় ও মান বজায় থাকে। ৭. ইনস্পেকশন: নিয়মিত খাদ্য মানের পর্যবেক্ষণ ও ইনস্পেকশন চালিয়ে যান, যাতে সমস্যা দেখা দিলে তা অবিলম্বে সমাধান করা যায়।

টাস্কশীট (Task Sheet) ১.২ : ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রেখে OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরিধান করুন

কাজের নাম	ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রেখে OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরিধান করুন
কাজের উদ্দেশ্য	কর্মক্ষেত্রে ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি ও OSH (Occupational Safety and Health) প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে সঠিক পিপিই পরিধান নিশ্চিত করা, যাতে কর্মীদের নিরাপত্তা, স্বাস্থ্য ও খাদ্য উৎপাদন মান বজায় থাকে।
প্রয়োজনীয় পিপিই	হাতের গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন, সেফটি শূ
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	<p>১. স্বাস্থ্যবিধি পালন:</p> <ol style="list-style-type: none"> ১. কর্মীরা সঠিকভাবে হাত ধুয়ে বা স্যানিটাইজার ব্যবহার করে পরিষ্কার করবেন। ২. কর্মীর তাপমাত্রা পরিমাপ ও স্বাস্থ্য পরীক্ষা করা উচিত, যাতে কোনও অসুস্থ কর্মী কাজে আসতে না পারে। <p>২. পিপিই পরিধান:</p> <ul style="list-style-type: none"> • সমস্ত কর্মী সঠিক পিপিই পরিধান করবে: প্রথমে হাতের গ্লাভস, পরে ফুড হ্যাট, এপ্রন, ও মাস্ক পরিধান করতে হবে। • কাজের পরিবেশে সেফটি শূ পরিধান নিশ্চিত করতে হবে। • যদি প্রয়োজন হয়, সঠিক সুরক্ষা সরঞ্জাম (যেমন চশমা) পরিধান করতে হবে, বিশেষ করে গরম বা ক্ষতিকর উপকরণ ব্যবহারের ক্ষেত্রে।



টাস্কশীট (Task Sheet) ১.৩ : উৎপাদন সরঞ্জাম ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরিষ্কার করুন

কাজের নাম	উৎপাদন সরঞ্জাম ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরিষ্কার করুন
কাজের উদ্দেশ্য	কর্মক্ষেত্রে সরঞ্জাম, যন্ত্রপাতি ও পরিবেশ পরিষ্কার রাখা, যাতে কর্মীদের স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা নিশ্চিত হয় ও উৎপাদন কার্যক্রম সুষ্ঠুভাবে চলতে পারে।
প্রয়োজনীয় পিপিই	হাতের গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন, সেফটি শু
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	<p>১. স্বাস্থ্যবিধি অনুসরণ:</p> <ol style="list-style-type: none"> কাজ শুরু করার আগে ও পরে হাত সাবান দিয়ে ধুয়ে বা স্যানিটাইজার ব্যবহার করে পরিষ্কার করুন। সব কর্মীদের সঠিকভাবে পিপিই পরিধান করতে হবে, যেমন: হাতের গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন ও সেফটি শু। <p>২. যন্ত্রপাতি পরিষ্কার:</p> <ul style="list-style-type: none"> সমস্ত সরঞ্জাম, যন্ত্রপাতি ও টুলস পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করতে হবে। প্রয়োজনীয় ক্লিনিং সাবান, ডিটারজেন্ট ও স্যানিটাইজার ব্যবহার করুন। সরঞ্জামগুলো ভালোভাবে ধুয়ে ও শুকিয়ে ব্যবহার করার আগে সেগুলির সঠিক অবস্থানে রাখুন। <p>৩. পরিবেশ পরিষ্কার করা:</p> <ul style="list-style-type: none"> কর্মক্ষেত্র, যেমন টেবিল, ফ্লোর, চুল্লি বা অন্যান্য যন্ত্রপাতি সঠিকভাবে পরিষ্কার করুন। দূষিত বা অপ্রয়োজনীয় উপকরণ সরিয়ে ফেলুন, যাতে কোনো ধরনের বিপদ বা সংক্রমণ ছড়িয়ে না পড়ে। <p>৪. পিপিই ব্যবহার ও নিরাপত্তা নিশ্চিতকরণ:</p> <ul style="list-style-type: none"> সরঞ্জাম পরিষ্কার করার সময় সঠিক পিপিই পরিধান করতে হবে। বিশেষ করে গ্লাভস, মাস্ক ও এপ্রন ব্যবহার নিশ্চিত করুন। সেফটি শু পরিধান করা গুরুত্বপূর্ণ যাতে ঝুঁকিপূর্ণ উপকরণ বা ক্ষতিকর পদার্থ মাটিতে পড়ে না যায় ও কর্মীর পা নিরাপদ থাকে। <p>৫. যন্ত্রপাতি ও সরঞ্জাম সঠিকভাবে সংরক্ষণ:</p> <ul style="list-style-type: none"> পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করার পর সরঞ্জাম সঠিক স্থানে সংরক্ষণ করুন, যাতে ভবিষ্যতে নিরাপদে ও সহজে ব্যবহার করা যায়। <p>৬. স্বাস্থ্যবিধি প্রোটোকল অনুসরণ:</p> <ul style="list-style-type: none"> কর্মীদের নিয়মিত স্বাস্থ্য পরীক্ষা ও তাপমাত্রা পরিমাপ নিশ্চিত করুন, বিশেষ করে যখন তারা পরিষ্কার করার কাজ শুরু করে। কর্মস্থলে সঠিক হাইজিন বজায় রাখতে স্বাস্থ্যবিধি নিয়মাবলি অবিলম্বে পালন করুন। <p>৭. রিপোর্টিং ও মনিটরিং:</p> <ul style="list-style-type: none"> কাজের শেষে পরিষ্কার কার্যক্রম পর্যালোচনা করুন ও নিশ্চিত করুন যে সকল সরঞ্জাম ও পরিবেশ সঠিকভাবে পরিষ্কার হয়েছে। কোনো সমস্যা বা অব্যবস্থা দেখা দিলে তা রিপোর্ট করুন ও দ্রুত সমাধান করুন।

শিখনফল (Learning Outcome)- ২ : উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করতে পারবে ।

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	<ol style="list-style-type: none"> ১. পণ্যের প্রয়োজনীয়তা অনুসারে উপাদানগুলি নিশ্চিত এবং সাজানো হয়েছে। ২. রেসিপি অনুযায়ী উপাদান পরিমাপ করা হয়েছে। ৩. ব্যবহারের জন্য নিশ্চিত করতে সরঞ্জাম পরীক্ষা করে প্রস্তুত করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	<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
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> ১. পণ্যের প্রয়োজনীয়তার জন্য উপাদান। ২. রেসিপি অনুযায়ী উপাদান পরিমাপ. ৩. সরঞ্জামের ব্যবহার উপযোগী পরীক্ষা
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	<ol style="list-style-type: none"> ১. প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদান এবং সরঞ্জাম সংগ্রহ 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 : উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা

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. প্রশিক্ষণার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ২ : উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা
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 টাস্কশিট-২.১: প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদান এবং সরঞ্জাম সংগ্রহ করুন

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ২: উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা

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

- ২.১. পণ্যের প্রয়োজনীয়তার জন্য উপাদান।
- ২.২. রেসিপি অনুযায়ী উপাদান পরিমাপ।
- ২.৩. সরঞ্জামের ব্যবহার উপযোগী পরীক্ষা

২.১. পণ্যের প্রয়োজনীয়তার জন্য উপাদান

পেস্টি খামির তৈরির জন্য উপাদানগুলি খুবই গুরুত্বপূর্ণ, কারণ এটি পণ্যের গুণগত মান নির্ধারণ করে। প্রতিটি উপাদানের একটি নির্দিষ্ট ভূমিকা রয়েছে যা পেস্টির গঠন এবং স্বাদে প্রভাব ফেলে।

- ক. **ময়দা:** পেস্টি খামিরের মূল উপাদান, এটি গঠন ও স্ফীকচার প্রদান করে।
- খ. **মাখন:** মাখন পেস্টির ক্রান্তি এবং বাটারি টেক্সচার তৈরিতে সাহায্য করে। এটি খামিরে ফ্লাকিনেস (flakiness) যোগ করে, যার ফলে পেস্টি বা ক্রোইসেন্টের স্তর তৈরি হয়।
- গ. **লবন:** লবন পেস্টির স্বাদ ভারসাম্য বজায় রাখে এবং বেকিং প্রক্রিয়ায় সঠিক পুষ্টির মান বজায় রাখতে সাহায্য করে।
- ঘ. **চিনি:** চিনি অতিরিক্ত স্বাদ যোগ করে, বিশেষ করে মিষ্টি পেস্টি তৈরির জন্য। এটি খামিরের নরম গঠনেও সহায়তা করে।
- ঙ. **ঠান্ডা পানি:** পানি খামিরের গাঁথুনি তৈরি করতে সাহায্য করে। এটি খামিরের মিশ্রণকে একত্রিত করে এবং মাখনকে আটকে রাখে, যাতে পেস্টি ফ্লাকি থাকে।
- চ. **বেকিং পাউডার:** যদি পেস্টি খামিরটি একটু ফুলানো বা লাইট হতে হয়, তবে বেকিং পাউডার যোগ করা হয়।



		
চিনি	ঠান্ডা পানি	বেকিং পাউডার

২.২. রেসিপি অনুযায়ী উপাদান পরিমাপ

পেস্টি খামির তৈরি করার সময় উপাদানের সঠিক পরিমাপ অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। ভুল পরিমাণে উপাদান ব্যবহার করলে খামিরের গঠন এবং স্বাদে সমস্যা হতে পারে।

উদাহরণস্বরূপ পেস্টি খামিরের রেসিপি:

- ময়দা: ২ কাপ
- মাখন (ঠান্ডা): ১ কাপ
- লবন: ১/২ চা চামচ
- চিনি: ১ চা চামচ (যদি মিষ্টি পেস্টি তৈরি করতে চান)
- ঠান্ডা পানি: ১/৪ কাপ (যতটুকু খামির একত্রিত হয়)
- বেকিং পাউডার: ১/২ চা চামচ (ঐচ্ছিক)

এই পরিমাণগুলো সাধারণত ২-৩ জনের জন্য যথেষ্ট এবং একবারের বেকিংয়ের জন্য উপযুক্ত।

২.৩. সরঞ্জামের ব্যবহার উপযোগী পরীক্ষা

পেস্টি খামির তৈরির জন্য নির্দিষ্ট কিছু সরঞ্জাম ব্যবহার করা হয়, এবং এগুলোর সঠিক ব্যবহার নিশ্চিত করা প্রয়োজন।

প্রয়োজনীয় সরঞ্জাম:

- ক. **বাটি বা মিশ্রণ পাত্র:** ময়দা ও অন্যান্য উপাদান মিশ্রিত করার জন্য। এটি বড় এবং প্রশস্ত হওয়া উচিত যেন খামিরের গাঁথুনি সহজে তৈরি হয়।
- খ. **পেস্টি রোলার বা দুটি ছুরি:** মাখন এবং ময়দা একসঙ্গে মেশানোর জন্য। এটি মাখনকে ময়দার মধ্যে সঠিকভাবে মিশিয়ে ফ্ল্যাকি টেক্সচার তৈরিতে সাহায্য করে।


- গ. **টেবিল মাদুর:** খামিরটি মিশানোর জন্য পরিষ্কার জায়গা প্রয়োজন। টেবিল মাদুর বা কাউন্টার ব্যবহার করে খামির মাখানো এবং গাঁথুনির কাজ করা যায়।
- ঘ. **রোলিং পিন:** খামিরকে পাতলা করে রোল করার জন্য। এটি খামিরের স্তর তৈরি করে যাতে পেস্তি আরও পাতলা ও সুস্বাদু হয়।
- ঙ. **ফ্রিজ বা ফ্রিজার:** খামির ঠান্ডা রাখার জন্য। ঠান্ডা করা খামির ফ্লাকি এবং ক্রাঞ্চি হয়, তাই ফ্রিজে রাখা গুরুত্বপূর্ণ।










		
বাটি বা মিশ্রণ পাত্র	পেস্তি রেন্ডার বা দুটি ছুরি	টেবিল মাদুর
		
রোলিং পিন	ফ্রিজ বা ফ্রিজার	






সরঞ্জাম ব্যবহারের উপযোগী পরীক্ষা:

- ক. **পেস্তি রেন্ডার:** এটি ব্যবহার করে মাখন এবং ময়দা মেশানোর সময় মাখন মিশ্রিত হওয়া পর্যন্ত রেন্ডার বা ছুরি দিয়ে কাজ করতে হবে। যদি মাখন সঠিকভাবে মিশে না যায়, তবে খামিরটি সঠিক গঠন পাবে না।
- খ. **রোলিং পিন:** খামির রোল করার সময় রোলিং পিনটি সঠিকভাবে ব্যবহার করা উচিত, যাতে খামিরের গঠন এবং স্তর ঠিক থাকে। অতিরিক্ত চাপ প্রয়োগ না করাই ভাল, কারণ এতে খামির চাপে পড়তে পারে।
- গ. **ফ্রিজ:** খামিরের গাঁথুনি যতটা ঠান্ডা করা হবে, পেস্তিটি ততই ভালো হয়ে উঠবে। তাই খামির প্রস্তুত হওয়ার পর তা ফ্রিজে রাখতে হবে।

যন্ত্রপাতি

No.	Equipments	Picture	Usage
১.	মিক্সার (Mixers)		উপকরণ মিশ্রিত করার জন্য ব্যবহার করা হয়, বিশেষ করে ক্রিম, কাস্টার্ড বা ডো মেশানোর জন্য।

২.	রেফ্রিজারেটর (Refrigerator)		মসৃণতা ও দীর্ঘস্থায়ীত্বের জন্য ফিলিং সংরক্ষণে রেফ্রিজারেটরের প্রয়োজন।
৩.	ফ্রিজার (Freezer)		কিছু উপকরণ ঠান্ডা করে বা জমিয়ে রাখতে ব্যবহৃত হয় যেমন মিষ্টি ফিলিং বা ক্রিম।
৪.	চাঁছনি (Sieves)		উপকরণের ময়লা বা বড় অংশ আলাদা করার জন্য ব্যবহৃত হয়। ময়দা চাঁছলে তা আরও মসৃণ হয়।
৫.	ওজন মাপার স্কেল ও মাপার টুলস (Weighing scale and measuring tools)		উপকরণ সঠিক পরিমাণে পরিমাপ করার জন্য ব্যবহৃত হয়, যা সঠিক রেসিপি অনুসরণ করতে সহায়তা করে।
৬.	ট্রে (Tray)		পেস্টি, কেক, বা অন্যান্য বেকড আইটেম সাজিয়ে রাখার জন্য ব্যবহৃত হয়।
৭.	কুলিং র্যাক (Cooling Rack)		বেকড আইটেম ঠান্ডা করার জন্য ব্যবহৃত হয়, যাতে তাদের কাঠামো ঠিক থাকে।
৮.	মোল্ড (Mould)		পেস্টি বা কেকের আকার নির্ধারণ করতে ব্যবহৃত হয়।
৯.	সসপ্যান (Saucepan)		কাস্টার্ড বা অন্যান্য তরল ফিলিং প্রস্তুত করতে সসপ্যান ব্যবহার করা হয়।
১০.	ফ্রাইপ্যান (Frypan)		কিছু পেস্টি বা অন্যান্য খাবারের প্রিপারেশন প্রক্রিয়ায় ফ্রাইপ্যান ব্যবহার হয়।

১১.	প্যালেট নাইফ (Palette knife)		পেস্টি ফিলিং গুলো সমানভাবে ছড়িয়ে দেওয়ার জন্য ব্যবহৃত হয়।
১২.	হ্যান্ড উইস্ক (Hand whisk)		মেশানো বা ফোমিং করার জন্য হ্যান্ড উইস্ক ব্যবহৃত হয়।
১৩.	পাইপিং ব্যাগ (Piping bag)		পেস্টি ফিলিং, কাস্টার্ড বা ক্রিম সাজানোর জন্য পাইপিং ব্যাগ ব্যবহার করা হয়।
১৫.	ফল ছুরি (Fruit knife)		ফল কাটা বা শাঁস ছাড়ানো কাজে ব্যবহৃত হয়।
১৬.	ওয়ার্কিং টেবিল (Working table)		পেস্টি প্রস্তুত করতে একটি পরিষ্কার ও সুশৃঙ্খল টেবিল প্রয়োজন।
১৭.	চপিং বোর্ড (Chopping board)		ফল বা অন্যান্য উপকরণ কাটার জন্য এটি ব্যবহার করা হয়।
১৮.	পেস্টি ব্রাশ (Pastry brush)		পেস্টি বা বেকড আইটেমে মাখন বা অন্য কিছু ব্রাশ করে লাগানোর জন্য ব্যবহৃত হয়।
২০.	ফুড থার্মোমিটার (Food thermometer)		বেকড আইটেমের তাপমাত্রা পরীক্ষা করতে ফুড থার্মোমিটার ব্যবহৃত হয়।
২১.	রোলার কাটার (Roller cutter)		পেস্টি ডো কাটা বা সমান আকারে সাজানোর জন্য রোলার কাটার ব্যবহৃত হয়।

সেলফ চেক (Self Check)- ২: উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা

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

১. পেস্ট্রি খামিরের জন্য ময়দার ভূমিকা কী?
উত্তর:
২. মাখন পেস্ট্রির টেক্সচারে কীভাবে প্রভাব ফেলে?
উত্তর:
৩. ঠান্ডা পানি ব্যবহার করা কেন গুরুত্বপূর্ণ?
উত্তর:
৪. পেস্ট্রি খামির তৈরির জন্য সাধারণত কতটা ময়দা প্রয়োজন?
উত্তর:
৫. যদি মিষ্টি পেস্ট্রি বানাতে চান, তবে কী যোগ করতে হবে?
উত্তর:
৬. পেস্ট্রি রোলারের প্রধান কাজ কী?
উত্তর:
৭. রোলিং পিন ব্যবহার করার সময় কী সতর্কতা অবলম্বন করতে হবে?
উত্তর:
৮. খামির প্রস্তুতির পর ফ্রিজে রাখা কেন জরুরি?
উত্তর:

উত্তরপত্র (Answer Key)-২: উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা

১. পেস্ট্রি খামিরের জন্য ময়দার ভূমিকা কী?
উত্তর: ময়দা পেস্ট্রির গঠন ও স্ট্রাকচার প্রদান করে।
২. মাখন পেস্ট্রির টেক্সচারে কীভাবে প্রভাব ফেলে?
উত্তর: মাখন ক্রাঞ্চি ও ফ্লাকি টেক্সচার তৈরি করে এবং স্তর তৈরি করতে সহায়তা করে।
৩. ঠান্ডা পানি ব্যবহার করা কেন গুরুত্বপূর্ণ?
উত্তর: ঠান্ডা পানি মাখনকে ঠান্ডা রাখতে এবং খামিরকে একত্রিত করতে সহায়তা করে।
৪. পেস্ট্রি খামির তৈরির জন্য সাধারণত কতটা ময়দা প্রয়োজন?
উত্তর: ২ কাপ ময়দা প্রয়োজন।
৫. যদি মিষ্টি পেস্ট্রি বানাতে চান, তবে কী যোগ করতে হবে?
উত্তর: ১ চা চামচ চিনি যোগ করতে হবে।
৬. পেস্ট্রি রোলারের প্রধান কাজ কী?
উত্তর: মাখন এবং ময়দা সঠিকভাবে মেশানো।
৭. রোলিং পিন ব্যবহার করার সময় কী সতর্কতা অবলম্বন করতে হবে?
উত্তর: অতিরিক্ত চাপ প্রয়োগ করা যাবে না; এতে খামির চাপে যেতে পারে।
৮. খামির প্রস্তুতির পর ফ্রিজে রাখা কেন জরুরি?
উত্তর: ঠান্ডা খামির ফ্লাকি এবং ক্রাঞ্চি পেস্ট্রি তৈরি করে।

টাস্কশীট (Task Sheet)-২.১: প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদান এবং সরঞ্জাম সংগ্রহ করুন

কাজের নাম	প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদান এবং সরঞ্জাম সংগ্রহ করুন
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none">১. পেস্টি খামির তৈরির জন্য রেসিপি অনুযায়ী উপাদান এবং সরঞ্জামের তালিকা তৈরি করুন।২. প্রয়োজনীয় উপাদান যেমন ময়দা, মাখন, চিনি, লবণ, ডিম, পানি বা দুধ ঠিকভাবে পরিমাপ করে সংগ্রহ করুন।৩. সরঞ্জাম হিসেবে রোলিং পিন, মিক্সার, বেকিং ট্রে, স্কেল ইত্যাদি সঠিকভাবে প্রস্তুত করুন।৪. পিপিই (ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম) পরিধান নিশ্চিত করুন, যেমন হাতমোজা, অ্যাপ্রন, সেফটি গ্লাভস ইত্যাদি।৫. উপাদান এবং সরঞ্জাম গুলি সঠিক পরিমাণে ও অবস্থায় সংগ্রহ করার পর প্রস্তুতির কাজ শুরু করতে হবে।

স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet) ২.১: পেস্টি খামিরের জন্য উপাদান পরিমাপ ও মিশ্রণ

প্রয়োজনীয় পিপিই

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	অ্যাপ্রন	পিস	১
২	সেফটি গ্লাভস	পেয়ার	১
৩	মাস্ক	পিস	১
৪	হাতমোজা	পেয়ার	১

প্রয়োজনীয় টুলস

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	রোলিং পিন	পিস	১
২	মাপ নেওয়ার কাপ	পিস	১
৩	স্কেল	পিস	১
৪	ব্রাশ	পিস	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	মিক্সার	পিস	১
২	ফুড প্রসেসর	পিস	১
৩	বেকিং ট্রে	পিস	২
৪	হিটিং চেম্বার/ওভেন	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	ময়দা	কেজি	১
২	মাখন	কেজি	০.৫
৩	চিনি	কেজি	০.৫
৪	লবণ	গ্রাম	২০
৫	পানি/দুধ	লিটার	০.২৫
৬	ডিম	পিস	১

শিখনফল (Learning Outcome) ৩ : পেন্সিলি এর খামির উৎপাদন করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	<ol style="list-style-type: none"> ১. রেসিপি অনুযায়ী মিশ্রণ সরঞ্জাম সেটআপ এবং পরিচালিত হয়েছে। ২. মিশ্রণের জন্য উপাদানগুলি মিক্সারে দেওয়া হয়েছে। ৩. মিশ্রণ প্রক্রিয়া পরিচালিত এবং নিরীক্ষণ করা হয়েছে। ৪. পেন্সিলি খামির সামঞ্জস্য, অনুভূতি এবং টেক্সচার এবং অন্যান্য ভেরিয়েবলের ৫. জন্য নিরীক্ষণ করা হয়েছে। ৬. অগ্রহণযোগ্য খামির চিহ্নিত করা এবং সংশোধন করা হয়েছে। ৭. সংশোধনমূলক ব্যবস্থা নেওয়া হয়েছে। ৮. রেসিপি অনুযায়ী খামির পুফিং ক্যাবিনেটে রাখা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	<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
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> ১. মিশ্রণ সরঞ্জাম সেট আপ ২. মিশ্রণ প্রক্রিয়া ৩. পেন্সিলি খামিরের সামঞ্জস্য ৪. অন্যান্য ভেরিয়েবল ৫. অগ্রহণযোগ্য খামির ৬. সংশোধনমূলক কাজ ৭. পুফিং ক্যাবিনেট
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	<ol style="list-style-type: none"> ১. ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে পেন্সিলি খামির উৎপাদন 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) -৩ : পেট্রি এর খামির উৎপাদন করা

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. প্রশিক্ষণার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “পেট্রি এর খামির উৎপাদন করা” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ৩ : পেট্রি এর খামির উৎপাদন করা
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেলফ-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 শীট-৩.১: ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে পেট্রির খামির উৎপাদন করুন স্পেসিফিকেশন শিট ৩.১: চূড়ান্ত পুফিং এর জন্য পরিমাপ এবং ছাঁচ তৈরি করা

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৩: পেন্ড্রি এর খামির উৎপাদন করা

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

- ৩.১. মিশ্রণ সরঞ্জাম সেট আপ
- ৩.২. মিশ্রণ প্রক্রিয়া
- ৩.৩. পেন্ড্রি খামিরের সামঞ্জস্য
- ৩.৪. অন্যান্য ভেরিয়েবল
- ৩.৫. অগ্রহণযোগ্য খামির
- ৩.৬. সংশোধনমূলক কাজ
- ৩.৭. প্লুফিং ক্যাবিনেট

৩.১. মিশ্রণ সরঞ্জাম সেট আপ

পেন্ড্রি খামির তৈরির জন্য সঠিক সরঞ্জাম সেট আপ করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। সঠিক সরঞ্জাম এবং সেট আপের মাধ্যমে খামিরের গঠন, স্বাদ, এবং টেক্সচার আরও ভালো হবে।



পেস্টি খামির উৎপাদনের জন্য মিশ্রণ সরঞ্জাম সঠিকভাবে সেট আপ করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ, যাতে খামিরের গুণগত মান ঠিক থাকে। এর মাধ্যমে পেস্টি খামিরের উপাদানগুলোর সঠিক মিশ্রণ এবং কার্যকরী ফলাফল নিশ্চিত করা যায়।

এখানে কিছু মূল ধাপ উল্লেখ করা হলো:

সরঞ্জামের সঠিক অবস্থান নিশ্চিত করা

মিশ্রণ সরঞ্জামগুলি যেন মেঝে বা টেবিলের উপরে সুরক্ষিত এবং স্থিতিশীল অবস্থায় থাকে তা নিশ্চিত করুন। মিশ্রণ মেশিনটি কোনো রকমের অনিয়ন্ত্রিত চলাচল এড়ানোর জন্য স্থিতিশীল স্থান নির্বাচন করুন।

উপকরণ প্রস্তুতি

পেস্টি খামির তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপকরণগুলি আগে থেকেই প্রস্তুত রাখতে হবে। এর মধ্যে রয়েছে:

- ময়দা, মাখন, পানী, চিনির মতো উপকরণ।
- উপকরণের পরিমাণ সঠিকভাবে মাপা এবং মিশ্রণ প্রক্রিয়া শুরুর আগে প্রস্তুত রাখা।

মিশ্রণ প্রক্রিয়া শুরু করা

মিশ্রণ প্রক্রিয়া শুরু করার আগে, মেশিনের স্পিড ও কার্যক্ষমতা পরীক্ষা করে দেখুন। এতে যেকোনো সমস্যা থাকলে সেটি আগে সমাধান করা সম্ভব হবে।

নিরাপত্তা ব্যবস্থা

সকল মেশিন এবং সরঞ্জামগুলো নিয়মিত পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণ করতে হবে যাতে তা ব্যবহার করতে নিরাপদ থাকে। পাশাপাশি, মেশিনে কাজ করার সময় নিরাপত্তা পোশাক এবং গ্লাভস পরিধান করা উচিত।

এভাবে, মিশ্রণ সরঞ্জাম সঠিকভাবে সেট আপ করলে পেস্টি খামির উৎপাদন প্রক্রিয়া আরও কার্যকর এবং মানসম্মত হবে।

৩.২. মিশ্রণ প্রক্রিয়া

পেস্টি খামির মিশ্রণ প্রক্রিয়া এমনভাবে হতে হবে যাতে উপাদানগুলো সঠিকভাবে মিশে এবং খামিরের গঠন ঠিক থাকে।

- ক. ময়দা ও লবন মেশানো:** প্রথমে একটি বাটিতে ময়দা এবং লবন মিশিয়ে নিন। যদি চিনি ব্যবহার করতে চান, সেটাও মেশান।
- খ. মাখন যোগ করা:** ঠান্ডা মাখন ছোট ছোট টুকরো করে ময়দায় মিশিয়ে দিন। পেস্টি ব্লেন্ডার বা দুটি ছুরি দিয়ে মাখন এবং ময়দাকে ভালোভাবে মিশিয়ে নিতে হবে, যতক্ষণ না এটি বালুর মতো হয়ে যায়।
- গ. ঠান্ডা পানি যোগ করা:** খুব আস্তে আস্তে ঠান্ডা পানি যোগ করুন এবং মিশ্রণটি মসৃণভাবে একত্রিত করতে সাহায্য করুন। খেয়াল রাখুন যে পানি যেন খুব বেশি না হয়, কারণ এতে খামির নরম হয়ে যেতে পারে।
- ঘ. ফ্রিজে রাখা:** খামির প্রস্তুত হলে তা পঁচিয়ে প্লাস্টিক র্যাপে দিয়ে ফ্রিজে ৩০ মিনিট রেখে দিন। এটি মাখনকে ঠান্ডা রাখবে এবং খামিরের গঠন ফ্ল্যাকি হবে।

	
<p>ময়দা ও লবন মেশানো</p>	<p>মাখন যোগ করা</p>
	
<p>ঠান্ডা পানি যোগ করা</p>	<p>ফ্রিজে রাখা</p>

৩.৩.পেস্টি খামিরের সামঞ্জস্য

পেস্টি খামিরের সামঞ্জস্য এমন হতে হবে যাতে এটি সঠিকভাবে গঠন হয়, মাখনে একটি ফ্লাকি টেক্সচার তৈরি হয় এবং খামিরটি ভেঙে না পড়ে।

- খামিরের টেক্সচার বালুর মতো হওয়া উচিত এবং যখন এটি চেপে ধরলে এটি একত্রিত হতে পারে, তবে একে খুব বেশি গুঁড়ো বা নরম হওয়া উচিত নয়।
- খামির খুব শক্ত বা রাবড়ি হলে, পানি বা মাখন পরিমাণ বৃদ্ধি করা যেতে পারে।
- খামির খুব নরম হলে, ময়দা বা ঠান্ডা পানি কম যোগ করা উচিত।

৩.৪. অন্যান্য ভেরিয়েবল

কিছু ভেরিয়েবল বা পরিবর্তনশীল উপাদান পেস্টি খামিরের গুণগত মানে প্রভাব ফেলতে পারে:

- ক. **তাপমাত্রা:** খামিরের সঠিক গঠন এবং টেক্সচার বজায় রাখতে, উপাদানগুলো ঠান্ডা থাকতে হবে। গরম পরিবেশে খামিরের মাখন গলে যেতে পারে, যা খামিরের স্তর তৈরি করতে বাধা দেয়।

- খ. **পানি:** পানি বেশি দিলে খামির নরম হয়ে যেতে পারে, আবার কম দিলে খামির একত্রিত হতে সমস্যায় পড়বে। তাই সঠিক পরিমাণ পানি খুব গুরুত্বপূর্ণ।
- গ. **মাখন:** মাখন ঠান্ডা না থাকলে তা গলে গিয়ে খামিরের গঠন নষ্ট করতে পারে। সঠিক তাপমাত্রায় মাখন ব্যবহার করা দরকার।

৩.৫. অগ্রহণযোগ্য খামির

পেস্ট্রি খামির অগ্রহণযোগ্য হতে পারে যদি কিছু উপাদান ভুল পরিমাপে ব্যবহার করা হয় বা প্রক্রিয়া সঠিকভাবে অনুসরণ না করা হয়।

অগ্রহণযোগ্য খামিরের উপসর্গ:

- ক. **খামির খুব শক্ত বা মটর:** যদি খামির খুব শক্ত হয়, তাহলে সম্ভবত পানি বা মাখন কম ব্যবহার করা হয়েছে। এটি ফ্লাকি এবং ক্রাঞ্চি হবে না।
- খ. **খামির খুব নরম বা আঠালো:** খামির খুব নরম বা আঠালো হলে, এর কারণ হতে পারে যে পানি বেশি ব্যবহার করা হয়েছে বা খামির অতিরিক্ত গরম হয়ে গেছে।
- গ. **খামিরের গন্ধ খারাপ:** যদি খামিরের গন্ধ খারাপ হয়, তাহলে ময়দা বা মাখন সঠিকভাবে সঞ্চিত হয়নি অথবা খামির তৈরির সময় সঠিক তাপমাত্রা বজায় রাখা হয়নি।

৩.৬. সংশোধনমূলক কাজ

অগ্রহণযোগ্য খামিরের সমস্যা সমাধান করতে সংশোধনমূলক পদক্ষেপ নেওয়া প্রয়োজন।

- ক. **খামির শক্ত হলে:** যদি খামির খুব শক্ত হয়ে যায়, তবে ঠান্ডা পানি বা মাখন যোগ করে মিশ্রণটিকে নরম করুন। খামিরটি কিছুটা বিশ্রাম দিলে গঠনও ভালো হবে।
- খ. **খামির নরম হলে:** যদি খামির খুব নরম হয়, তাহলে ময়দা কমাতে হবে। এভাবে খামিরটি আরও দৃঢ় এবং ভাল হবে।
- গ. **গন্ধের সমস্যা হলে:** খামিরের গন্ধ খারাপ হলে, নতুন ময়দা এবং মাখন ব্যবহার করতে হবে এবং খামির তৈরির সময় সবকিছু সঠিকভাবে সংরক্ষণ করতে হবে।

৩.৭. প্লুফিং ক্যাবিনেট

প্লুফিং ক্যাবিনেট একটি গুরুত্বপূর্ণ যন্ত্র যা খামির প্রস্তুতকরণের সময় খামিরের ফুলানোর জন্য ব্যবহৃত হয়।

প্লুফিং ক্যাবিনেটের ব্যবহার:

- ক. **খামির ফুলানো:** খামির প্রস্তুতির পর, এটি প্লুফিং ক্যাবিনেটে রাখা হয় যাতে এটি সহজে ফুলতে পারে। এই ক্যাবিনেটটি উষ্ণ এবং আর্দ্র পরিবেশ প্রদান করে যা খামিরের ফুলানোর জন্য সহায়ক।
- খ. **তাপমাত্রা ও আর্দ্রতা:** ক্যাবিনেটটি খামিরের জন্য সঠিক তাপমাত্রা (প্রায় ৩০-৩৫±C) এবং আর্দ্রতা বজায় রাখে, যা খামিরের গঠনকে উন্নত করে এবং সঠিকভাবে ফুলাতে সহায়তা করে।

সেলফ চেক (Self Check) ৩: পেট্রি এর খামির উৎপাদন করা

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

১. কেন ঠান্ডা ফ্রিজ ব্যবহার করা গুরুত্বপূর্ণ?

উত্তর:

২. ময়দা এবং লবণ মেশানোর পর কোন ধাপে ঠান্ডা পানি যোগ করা হয়?

উত্তর:

৩. তাপমাত্রা খামিরের টেক্সচারে কীভাবে প্রভাব ফেলে?

উত্তর:

৪. নরম বা আঠালো খামির তৈরির কারণ কী?

উত্তর:

৫. শক্ত খামির সংশোধন করার জন্য কী করতে হবে?

উত্তর:

৬. প্লুফিং ক্যাবিনেট খামির ফুলাতে কীভাবে সহায়তা করে?

উত্তর:

উত্তরপত্র (Answer Key)-৩: পেট্রি এর খামির উৎপাদন করা

১. কেন ঠান্ডা ফ্রিজ ব্যবহার করা গুরুত্বপূর্ণ?
উত্তর: মাখন ঠান্ডা রাখতে এবং পেট্রির টেক্সচার ঠিক রাখতে।
২. ময়দা এবং লবণ মেশানোর পর কোন ধাপে ঠান্ডা পানি যোগ করা হয়?
উত্তর: মাখনের সাথে মেশানোর পরে।
৩. তাপমাত্রা খামিরের টেক্সচারে কীভাবে প্রভাব ফেলে?
উত্তর: ঠান্ডা তাপমাত্রায় খামির ফ্লাকি থাকে, গরম তাপমাত্রায় মাখন গলে গিয়ে গঠন নষ্ট হয়।
৪. নরম বা আঠালো খামির তৈরির কারণ কী?
উত্তর: অতিরিক্ত পানি বা গরম পরিবেশ।
৫. শক্ত খামির সংশোধন করার জন্য কী করতে হবে?
উত্তর: ঠান্ডা পানি বা মাখন যোগ করতে হবে।
৬. প্লুফিং ক্যাবিনেট খামির ফুলাতে কীভাবে সহায়তা করে?
উত্তর: এটি উষ্ণ এবং আর্দ্র পরিবেশ তৈরি করে।

জব শীট (Job Sheet)-৩.১: ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে পেস্ট্রির খামির উৎপাদন করুন

কাজের নাম	ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে পেস্ট্রির খামির উৎপাদন করুন
কাজের খাপসমূহ/পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. উপকরণ প্রস্তুত করা: ২. একটি পরিষ্কার বড় বাটি নিন। ৩. সঠিকভাবে ময়দা ছাঁকতে একটি ছাঁকনি ব্যবহার করুন। ৪. মেশানোর জন্য স্প্যাটুলা বা কাঠের চামচ ব্যবহার করুন। ৫. ময়দা এবং লবণ একটি বড় বাটিতে নিয়ে ভালোভাবে মিশিয়ে ছেঁকে নিন যাতে ময়দায় কোনো ধরনের গ্রন্থি না থাকে। ৬. মাখন ছোট ছোট টুকরো করে ময়দার মধ্যে যোগ করুন। ৭. হাত দিয়ে বা পেস্ট্রি কাটার দিয়ে মাখন ময়দার সাথে ভালোভাবে মেশান, যতক্ষণ না তা রগরগে (crumbly) টেক্সচার তৈরি হয়। ৮. খুব ধীরে ধীরে ঠান্ডা পানি যোগ করুন এবং মিশ্রণটি একত্রিত করুন, খেয়াল রাখবেন যে পানি বেশি না হয়। খামির একসাথে আসলে পানি দেওয়া বন্ধ করুন। ৯. খামিরটি একত্রিত হওয়া পর হাত দিয়ে খুব হালকা চাপ দিয়ে মখন করুন, তবে খামিরটি বেশি গুঁড়া বা নরম হতে দেবেন না। ১০. খামিরটি একটি প্লাস্টিকের কভারে মুড়িয়ে ফ্রিজে ২০-৩০ মিনিটের জন্য রাখুন। এতে খামির ঠান্ডা হয়ে যাবে এবং মাখন জমে যাবে। ১১. খামিরটি বের করে রোল করুন, তারপর এতে মাখন বা তেল লাগিয়ে প্যাঁচ দিন। এটি কয়েকবার করুন যাতে খামিরে স্তর তৈরি হয়। ১২. খামিরের স্তর তৈরি হয়ে গেলে আবার ফ্রিজে রেখে দিন। তারপর পেস্ট্রি তৈরি করার জন্য খামির ব্যবহার করুন।

স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet) ৩.১: চূড়ান্ত প্রুফিং এর জন্য পরিমাপ এবং ছাঁচ তৈরি করা

প্রয়োজনীয় পিপিই

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	অ্যাপ্রন	পিস	১
২	সেফটি গ্লাভস	পেয়ার	১
৩	মাস্ক	পিস	১
৪	হাতমোজা	পেয়ার	১

প্রয়োজনীয় টুলস

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	রোলিং পিন	পিস	১
২	মাপ নেওয়ার কাপ	পিস	১
৩	স্কেল	পিস	১
৪	ব্রাশ	পিস	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	মিক্সার	পিস	১
২	ফুড প্রসেসর	পিস	১
৩	বেকিং ট্রে	পিস	২
৪	হিটিং চেম্বার/ওভেন	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	ময়দা	কেজি	১
২	মাখন	কেজি	০.৫
৩	চিনি	কেজি	০.৫
৪	লবণ	গ্রাম	২০
৫	পানি/দুধ	লিটার	০.২৫
৬	ডিম	পিস	১

শিখনফল (Learning Outcome)- 8 : প্রয়োজনীয় অনুসরণ পেষ্ট্রি ব্লক করা এবং লেমিনেট করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	<ol style="list-style-type: none"> ১. রেসিপি প্রয়োজনীয়তা মেটাতে পেষ্ট্রি ব্লক করা হয়েছে। ২. পেষ্ট্রিটি পণ্যের প্রয়োজনীয়তা পূরণের জন্য স্তরিত এবং ভাঁজ করা হয়েছে। ৩. পেষ্ট্রি খাদ্যের নিরাপত্তা এবং গুণগত মান পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য পরীক্ষা করা হয়েছে। ৪. রেসিপির প্রয়োজন অনুযায়ী পেষ্ট্রি খামির রেফ্রিজারেটরে রাখা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	<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
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> ১. বিভিন্ন ধরনের পেষ্ট্রি ২. ব্লক এবং ল্যামিনেট ৩. খাদ্য নিরাপত্তা ও মানের মানদন্ড। ৪. খাদ্য মানদন্ড কোডযুক্ত লেবেলিং, ওজন ও পরিমাপ আইন; এবং খাদ্য নিরাপত্তা আইন
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	<ol style="list-style-type: none"> ১. রেসিপি প্রয়োজনীয়তা মেটাতে পেষ্ট্রি ব্লক করুন ২. পেষ্ট্রিটি পণ্যের প্রয়োজনীয়তা পূরণের জন্য স্তরিত এবং ভাঁজ করুন ৩. পেষ্ট্রি খাদ্যের নিরাপত্তা এবং গুণগত মান পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য পরীক্ষা করুন ৪. রেসিপির প্রয়োজন অনুযায়ী পেষ্ট্রি খামির রেফ্রিজারেটরে রাখুন
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) -8 : প্রয়োজনীয় অনুসারে পেস্টি ব্লক করা এবং লেমিনেট করা

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. প্রশিক্ষণার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “প্রয়োজনীয় অনুসারে পেস্টি ব্লক করা এবং লেমিনেট করা” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ৪ : প্রয়োজনীয় অনুসারে পেস্টি ব্লক করা এবং লেমিনেট করা
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 টাস্কশীট-৪.১: রেসিপি প্রয়োজনীয়তা মেটাতে পেস্টি ব্লক করুন টাস্কশীট-৪.২: পেস্টিটি পণ্যের প্রয়োজনীয়তা পূরণের জন্য স্তরিত এবং ভাঁজ করা টাস্কশীট ৪.৩: পেস্টি খাদ্যের নিরাপত্তা এবং গুণগত মান পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য পরীক্ষা করা টাস্কশীট-৪.৪: রেসিপির প্রয়োজন অনুযায়ী পেস্টি খামির রেফ্রিজারেটরে রাখা

ইনফরমেশন শীট (Information Sheet) 8: প্রয়োজনীয় অনুসারে পেস্ত্রি ব্লক করা এবং লেমিনেট করা

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

- ৪.১. বিভিন্ন ধরনের পেস্ত্রি
- ৪.২. ব্লক এবং ল্যামিনেট
- ৪.৩. খাদ্য নিরাপত্তা ও মানের মানদন্ড।
- ৪.৪. খাদ্য মানদন্ড কোডযুক্ত লেবেলিং, ওজন ও পরিমাপ আইন; এবং খাদ্য নিরাপত্তা আইন

৪.১. বিভিন্ন ধরনের পেস্ত্রি

পেস্ত্রি হল বেকড খাবারের একটি গুরুত্বপূর্ণ শ্রেণী, যা ময়দা, মাখন, পানি এবং মাঝে মাঝে অন্যান্য উপাদান দিয়ে তৈরি হয়। এর মধ্যে কিছু সাধারণ ধরনের পেস্ত্রি রয়েছে:

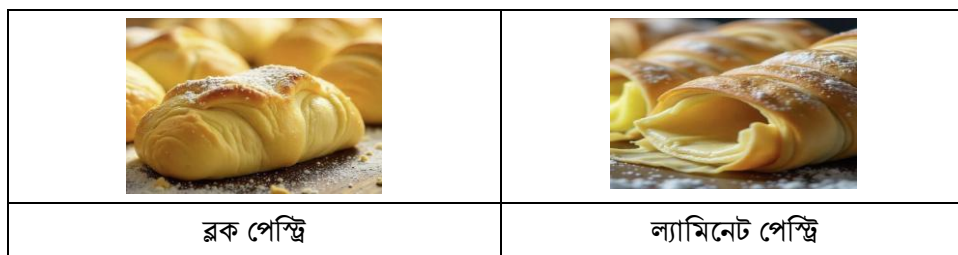
- ক. **ফ্লেকি পেস্ত্রি:** এই ধরনের পেস্ত্রি তৈরির জন্য মাখন বা অন্যান্য চর্বি উপাদান ময়দার মধ্যে স্তর হিসেবে যোগ করা হয়, যা পেস্ত্রির ভেতর ফ্লেকিনেস (crispy layers) সৃষ্টি করে। উদাহরণস্বরূপ, ক্রোইসেন্ট এবং পেস্ত্রি স্ন্যাকস।
- খ. **পাই পেস্ত্রি:** পাই পেস্ত্রি সাধারণত পাতলা ও মাখনের মিশ্রণ হয় এবং এর মধ্যে মিষ্টি বা লবণাক্ত ফিলিং রাখা হয়। এটি সাধারণত গরম বা ঠান্ডা খাবারে ব্যবহৃত হয়, যেমন পাই, টারট এবং পিৎজা পেস্ত্রি।
- গ. **ক্রিম্পি পেস্ত্রি:** এই ধরনের পেস্ত্রি খামিরের স্তরগুলি অত্যন্ত পাতলা ও খাস্তা হয়। উদাহরণস্বরূপ, ফিলো পেস্ত্রি (যা মেস কুঁচি বা গ্রিক পাখোরা তৈরি করতে ব্যবহৃত হয়)।
- ঘ. **চ্যাটিলি পেস্ত্রি (Choux Pastry):** চ্যাটিলি পেস্ত্রি একটি আলাদা প্রকার, যেখানে ময়দা, পানি, মাখন এবং ডিম একসঙ্গে সিদ্ধ করে বেক করা হয়। এটি বিশেষভাবে ইক্রুয়ার এবং প্রফিটরোল তৈরির জন্য ব্যবহৃত হয়।
- ঙ. **শার্টক্রাস্ট পেস্ত্রি:** শার্টক্রাস্ট পেস্ত্রি সাধারণত ময়দা, মাখন এবং পানি দিয়ে তৈরি হয়, এবং এটি খুব নরম এবং ভেঙে যাওয়া সহজ। এটি সাধারণত পাই বা টারট তৈরির জন্য ব্যবহৃত হয়।

				
ফ্লেকি পেস্ত্রি	পাই পেস্ত্রি	ক্রিম্পি পেস্ত্রি	চ্যাটিলি পেস্ত্রি	শার্টক্রাস্ট পেস্ত্রি

8.২. ব্লক এবং ল্যামিনেট

ব্লক এবং ল্যামিনেট পেস্ট্রি প্রস্তুত করার দুটি মৌলিক পদ্ধতি:

- ক. **ব্লক পেস্ট্রি:** ব্লক পেস্ট্রির ক্ষেত্রে ময়দা ও চর্বি (যেমন মাখন বা মার্জারিন) একত্রিত করে একটি মিশ্রণ তৈরি করা হয়, এবং এটি একটানা রোল করা হয়। এই পদ্ধতিতে পেস্ট্রি এক ধরনের মোটা গঠন পায়। এটি শর্টক্রাস্ট পেস্ট্রি তৈরির জন্য ব্যবহৃত হয়।
- খ. **ল্যামিনেট পেস্ট্রি:** ল্যামিনেট পেস্ট্রির পদ্ধতিতে ময়দা এবং চর্বি (মাখন বা মার্জারিন) একাধিক স্তরে ফোলানো হয়। এটি ফাইলো বা ক্রোইসেন্ট পেস্ট্রি তৈরির জন্য ব্যবহৃত হয়। ল্যামিনেট প্রক্রিয়ায় মাখন বা গ্রীস ময়দার মধ্যে স্তর হিসাবে ঢালা হয় এবং খামিরটি বারবার ভাঁজ করা হয় যাতে এটি পাতলা এবং ফ্ল্যাকি হয়ে ওঠে।



8.৩. খাদ্য নিরাপত্তা ও মানের মানদণ্ড

খাদ্য নিরাপত্তা এবং মানদণ্ড নিশ্চিত করার জন্য বিভিন্ন জাতীয় এবং আন্তর্জাতিক নিয়ম ও বিধি অনুসরণ করতে হয়। খাদ্য প্রস্তুতির ক্ষেত্রে নিম্নলিখিত গুরুত্বপূর্ণ বিষয়গুলো নিশ্চিত করতে হবে:

- ক. **স্যানিটেশন:** সমস্ত খাদ্য প্রস্তুতির স্থান এবং সরঞ্জাম পরিষ্কার ও স্যানিটাইজড থাকতে হবে।
- খ. **তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ:** খাবারের প্রস্তুতি এবং সংরক্ষণের সময় সঠিক তাপমাত্রা বজায় রাখতে হবে, যাতে ব্যাকটেরিয়া বৃদ্ধির ঝুঁকি কম থাকে। রান্নার আগে এবং পরে খাবারের তাপমাত্রা পরিমাপ করা গুরুত্বপূর্ণ।
- গ. **ক্রস কন্টামিনেশন প্রতিরোধ:** খাদ্য উপাদান, যন্ত্রপাতি এবং হাত পরিষ্কার রাখতে হবে, যাতে এক ধরনের খাবারের উপাদান অন্য খাবারে প্রবাহিত না হয়, বিশেষ করে অ্যালার্জেনসমূহ।
- ঘ. **ভেজাল মুক্ত উপাদান ব্যবহার:** খাদ্যে কোনো ধরনের ভেজাল বা অসুস্থ উপাদান না থাকলে খাবারের মান উন্নত থাকে এবং এটি গ্রাহকদের জন্য নিরাপদ হয়।

8.৪. খাদ্য মানদণ্ড কোডযুক্ত লেবেলিং, ওজন ও পরিমাপ আইন; এবং খাদ্য নিরাপত্তা আইন

খাদ্য নিরাপত্তা ও মানদণ্ডের উপর ভিত্তি করে খাদ্য পণ্যকে কোডযুক্ত লেবেলিং, ওজন, পরিমাপ এবং আইনগত নির্দেশনা অনুসরণ করতে হয়।

- ক. **কোডযুক্ত লেবেলিং:** খাদ্য পণ্যগুলির লেবেলে পণ্যের নাম, উপাদান, প্রস্তুতকারী প্রতিষ্ঠানের নাম এবং ঠিকানা, উৎপাদন ও মেয়াদ শেষ হওয়ার তারিখ, নেট ওজন এবং কোনো স্বাস্থ্য সতর্কতা (যদি থাকে) সঠিকভাবে উল্লেখ করা উচিত। এটি খাদ্য নিরাপত্তা এবং মান উন্নয়নের জন্য অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ।

- খ. **ওজন ও পরিমাপ আইন:** খাদ্য পণ্যগুলির ওজন এবং পরিমাপ সঠিকভাবে নির্ধারণ করতে হবে, যাতে ক্রেতা সঠিক পরিমাণে পণ্য পায়। খাদ্য পণ্যের উপর সঠিক পরিমাপ নিশ্চিত করা আইনগতভাবে বাধ্যতামূলক।
- গ. **খাদ্য নিরাপত্তা আইন:** খাদ্য নিরাপত্তা আইন অনুযায়ী, খাদ্য প্রস্তুতকারকদের নিরাপদ খাদ্য সরবরাহের জন্য নিয়মিত পরিদর্শন এবং নিরীক্ষণ করতে হয়। খাদ্য ব্যবসায়ী বা প্রস্তুতকারককে স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা নীতিমালা অনুসরণ করতে বাধ্য করা হয়। এই আইনের অধীনে প্রস্তুতকারী প্রতিষ্ঠানগুলোকে পরিদর্শন করে তাদের উৎপাদিত খাদ্যের মান এবং নিরাপত্তা নিশ্চিত করতে হয়।

সেলফ চেক (Self Check)- ৪: প্রয়োজনীয় অনুসারে পেস্ট্রি ব্লক করা এবং ল্যামিনেট করা

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

১. ফ্লেকি পেস্ট্রি কীভাবে ফ্লাকিনেস তৈরি করে?

উত্তর:

২. পাই পেস্ট্রির প্রধান বৈশিষ্ট্য কী?

উত্তর:

৩. চ্যাটিলি পেস্ট্রি সাধারণত কোন খাবার তৈরিতে ব্যবহৃত হয়?

উত্তর:

৪. শার্টক্রাস্ট পেস্ট্রির গঠন কেমন?

উত্তর:

৫. ব্লক পেস্ট্রির মূল গঠন কেমন হয়?

উত্তর:

৬. ল্যামিনেট পেস্ট্রি কীভাবে ফ্লেকি হয়?

উত্তর:

৭. স্যানিটেশনের উদ্দেশ্য কী?

উত্তর:

৮. ক্রস কন্টামিনেশন কীভাবে প্রতিরোধ করা যায়?

উত্তর:

৯. কোডযুক্ত লেবেলিং কেন গুরুত্বপূর্ণ?

উত্তর:

১০. খাদ্য নিরাপত্তা আইনের অধীনে কী নিশ্চিত করা হয়?

উত্তর:

উত্তরপত্র (Answer Key)-8: প্রয়োজনীয় অনুসারে পেন্ড্রি ব্লক করা এবং ল্যামিনেট করা

১. ফ্লেকি পেন্ড্রি কীভাবে ফ্লাকিনেস তৈরি করে?
উত্তর: মাখন বা চর্বি ময়দার মধ্যে স্তর হিসেবে যোগ করা হলে পেন্ড্রির ভেতর ফ্লাকিনেস তৈরি হয়।
২. পাই পেন্ড্রির প্রধান বৈশিষ্ট্য কী?
উত্তর: এটি পাতলা এবং মাখনযুক্ত হয়, যার মধ্যে মিষ্টি বা লবণাক্ত ফিলিং থাকে।
৩. চ্যাটিলি পেন্ড্রি সাধারণত কোন খাবার তৈরিতে ব্যবহৃত হয়?
উত্তর: ইক্লেয়ার এবং প্রফিটরোল তৈরিতে।
৪. শর্টক্রাস্ট পেন্ড্রির গঠন কেমন?
উত্তর: এটি খুব নরম এবং ভেঙে যাওয়া সহজ।
৫. ব্লক পেন্ড্রির মূল গঠন কেমন হয়?
উত্তর: এটি মোটা গঠন তৈরি করে।
৬. ল্যামিনেট পেন্ড্রি কীভাবে ফ্লেকি হয়?
উত্তর: মাখন ও ময়দা একাধিক স্তরে ফোলানো হয়, যা পাতলা ও ফ্লেকি টেক্সচার তৈরি করে।
৭. স্যানিটেশনের উদ্দেশ্য কী?
উত্তর: খাদ্য প্রস্তুতির স্থান ও সরঞ্জাম পরিষ্কার রাখা এবং স্যানিটাইজ করা।
৮. ক্রস কন্টামিনেশন কীভাবে প্রতিরোধ করা যায়?
উত্তর: হাত, সরঞ্জাম, এবং উপাদান পরিষ্কার রেখে।
৯. কোডযুক্ত লেবেলিং কেন গুরুত্বপূর্ণ?
উত্তর: এটি খাদ্য পণ্যের সঠিক তথ্য প্রদান করে এবং নিরাপত্তা নিশ্চিত করে।
১০. খাদ্য নিরাপত্তা আইনের অধীনে কী নিশ্চিত করা হয়?
উত্তর: খাদ্যের মান ও নিরাপত্তা পরিদর্শন এবং নিয়মিত নিরীক্ষণের মাধ্যমে নিশ্চিত করা হয়।

টাস্কশীট (Task Sheet)-8.১: রেসিপি প্রয়োজনীয়তা মেটাতে পেস্ট্রি ব্লক করুন

কাজের নাম	ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে পেস্ট্রির খামির উৎপাদন করুন
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none">১. পেস্ট্রি খামির তৈরির জন্য উপাদানগুলি যথাযথ পরিমাণে মাপুন (যেমন ময়দা, মাখন, পানি, চিনি, লবণ)।২. উপাদানগুলোকে একত্রে মিশ্রণ করার জন্য প্রস্তুত রাখুন।৩. ময়দা এবং মাখন ভালভাবে মিশিয়ে ব্লক তৈরি করুন।৪. ব্লকটি স্তরিতভাবে তৈরি করুন, যাতে পরবর্তী সময়ে এটি সঠিকভাবে ভাঁজ করা সম্ভব হয়।৫. ব্লকটি যথাযথভাবে স্তরিত করুন।৬. ব্লকটির ভাঁজ করতে হবে যাতে এটি লেমিনেটেড পেস্ট্রি খামিরে পরিণত হয়। প্রতিটি স্তরের মধ্যে মাখন বা মাখন মিশ্রণ ব্যবহার করতে হবে।৭. স্তরিত প্রক্রিয়া সম্পন্ন হওয়ার পর, তা নিশ্চিত করুন যে ব্লকটি সঠিকভাবে তৈরি হয়েছে এবং পরবর্তী ধাপের জন্য প্রস্তুত।৮. ব্লকটি তৈরি হওয়ার পর তা রেফ্রিজারেটরে রাখুন। এটি কিছু সময়ের জন্য ঠান্ডা হতে দেবে যাতে মাখন ব্লকটি সঠিকভাবে শক্ত হয়ে যায় এবং খামির তৈরি করতে সুবিধা হয়।৯. প্রক্রিয়া সম্পূর্ণ হওয়ার পর, ব্লকটিকে বেকিংয়ের জন্য প্রস্তুত রাখুন।

স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet)-8.১: রেসিপি প্রয়োজনীয়তা মেটাতে পেস্টি ব্লক করুন

প্রয়োজনীয় পিপিই

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	অ্যাপ্রন	পিস	১
২	সেফটি গ্লাভস	পেয়ার	১
৩	মাস্ক	পিস	১
৪	হাতমোজা	পেয়ার	১

প্রয়োজনীয় টুলস

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	রোলিং পিন	পিস	১
২	স্কেল	পিস	১
৩	মাপ নেওয়ার কাপ	পিস	১
৪	ব্রাশ	পিস	১
৫	স্প্যাচুলা	পিস	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	মিক্সার	পিস	১
২	ফুড প্রসেসর	পিস	১
৩	বেকিং ট্রে	পিস	২
৪	হিটিং চেম্বার/ওভেন	পিস	১
৫	রেফ্রিজারেটর	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	স্যানিটাইজার	লিটার	১
২	সাবান	পিস	১
৩	ক্লিনিং রাগ	পিস	২
৪	ডিটারজেন্ট	কেজি	০.৫

টাস্কশীট (Task Sheet)-8.২: পেস্ট্রিটি পণ্যের প্রয়োজনীয়তা পূরণের জন্য স্তরিত এবং ভাঁজ করা

কাজের নাম	পেস্ট্রিটি পণ্যের প্রয়োজনীয়তা পূরণের জন্য স্তরিত এবং ভাঁজ করা
কাজের খাপসমূহ/পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. ময়দা, মাখন, চিনি, লবণ ও অন্যান্য উপাদানগুলি মিশ্রণ করুন। ২. উপাদানগুলি একসঙ্গে মিশিয়ে একটি ব্লক তৈরির জন্য প্রস্তুত করুন। ৩. ব্লকটিকে সমান আকারে রোল করুন এবং এটি পর্যাপ্ত আকারের স্তরে পরিণত করুন। ৪. স্তরের মধ্যে মাখন বা তেল ব্যবহার করুন, যাতে স্তরগুলো একে অপরের মধ্যে বিচ্ছিন্ন থাকে। ৫. স্তরিত প্রক্রিয়া সম্পন্ন হওয়ার পর, ব্লকটি পুনরায় ঠান্ডা করার জন্য রেফ্রিজারেটরে রাখুন। ৬. স্তরিত খামিরটি কিছু সময় পর বের করে নিন এবং ভাঁজ করতে শুরু করুন। ৭. প্রতিটি স্তর সঠিকভাবে ভাঁজ করা উচিত যাতে এটি সঠিকভাবে সোজা বা গোলাকার আকারে তৈরি হয়। ৮. ভাঁজ করার সময় স্তরগুলির মধ্যে তেল বা মাখন ঠিকভাবে মিশিয়ে দিতে হবে। ৯. পেস্ট্রির স্তরিত এবং ভাঁজ প্রক্রিয়া সঠিকভাবে সম্পন্ন হয়েছে কিনা তা পরীক্ষা করুন। ১০. যদি কোনো স্তর ভেঙে যায় বা অসামঞ্জস্য থাকে, তবে পুনরায় স্তরিত এবং ভাঁজ প্রক্রিয়া করুন। ১১. ভাঁজ করা পেস্ট্রি খামিরটি বেকিংয়ের জন্য প্রস্তুত রাখুন। ১২. এটি ঠান্ডা হতে দিতে হবে যাতে মাখন ব্লক সঠিকভাবে শক্ত হয় এবং প্রক্রিয়া সম্পন্ন হয়।

**স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet)-8.২: পেস্টিসিট পণ্যের প্রয়োজনীয়তা পূরণের জন্য
স্বরিত এবং ভাঁজ করা**

প্রয়োজনীয় পিপিই

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	অ্যাপ্রন	পিস	১
২	সেফটি গ্লাভস	পেয়ার	১
৩	মাস্ক	পিস	১
৪	হাত মোজা	পেয়ার	১

প্রয়োজনীয় টুলস

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	রোলিং পিন	পিস	১
২	স্কেল	পিস	১
৩	মাপ নেওয়ার কাপ	পিস	১
৪	ব্রাশ	পিস	১
৫	স্প্যাচুলা	পিস	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	মিক্সার	পিস	১
২	ফুড প্রসেসর	পিস	১
৩	বেকিং ট্রে	পিস	২
৪	হিটিং চেম্বার/ওভেন	পিস	১
৫	রেফ্রিজারেটর	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	স্যানিটাইজার	লিটার	১
২	সাবান	পিস	১
৩	ক্লিনিং রাগ	পিস	২
৪	ডিটারজেন্ট	কেজি	০.৫

টাস্কশীট (Task Sheet)-8.৩: পেস্টি খাদ্যের নিরাপত্তা এবং গুণগত মান পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য পরীক্ষা করা

কাজের নাম	পেস্টি খাদ্যের নিরাপত্তা এবং গুণগত মান পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য পরীক্ষা করা
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. পেস্টি খামির তৈরির আগে, সমস্ত উপাদান এবং সরঞ্জাম পরীক্ষা করুন যাতে তারা খাদ্য নিরাপত্তা মানদণ্ড অনুযায়ী সুরক্ষিত থাকে। ২. উপাদানগুলি তাজা এবং নিরাপদ কিনা তা নিশ্চিত করুন। ৩. উপাদানগুলির প্যাকেজিং এবং স্টোরেজ শর্তাবলী পরীক্ষা করুন, যেমন তাপমাত্রা এবং সঠিক স্টোরেজ অবস্থান। ৪. পেস্টি খামির তৈরির পর, ব্লকটি পরীক্ষা করুন যে এটি সঠিকভাবে স্তরিত ও ভাঁজ হয়েছে কিনা। ৫. প্রতিটি স্তরের মধ্যে মাখন বা তেল সঠিকভাবে বিতরণ হয়েছে কিনা তা যাচাই করুন। ৬. ব্লকটির আকার ও গঠন সঠিক কিনা এবং এটি পেস্টি পণ্য তৈরির জন্য প্রস্তুত কিনা তা নিশ্চিত করুন। ৭. পেস্টি খামির বেকিংয়ের পূর্বে তার তাপমাত্রা পরীক্ষা করুন। ৮. যদি পেস্টি খামির রেফ্রিজারেটরে রাখা থাকে, তবে তাপমাত্রা পরীক্ষা করে এটি সঠিকভাবে ঠান্ডা হয়েছে কিনা নিশ্চিত করুন। ৯. বেকিংয়ের আগে খামিরের অবস্থা পরীক্ষা করুন যাতে এটি সঠিকভাবে উঠে এবং গুণগতভাবে ভালো থাকে। ১০. পেস্টি খামির এবং প্রক্রিয়া সম্পন্ন হওয়ার পর, গুণগত মান ও নিরাপত্তা নিশ্চিত করতে ফাইনাল পরিদর্শন করুন। ১১. পেস্টি খামিরের রঙ, গন্ধ, আঠালোতা, এবং কাঠিন্য পরীক্ষা করুন। ১২. যদি কোন ত্রুটি থাকে, তা সংশোধন করুন এবং প্রক্রিয়াটি পুনরায় করুন।

স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet)- ৪.৩: পেস্টিসিড খাদ্যের নিরাপত্তা এবং গুণগত মান পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য পরীক্ষা করা

প্রয়োজনীয় পিপিই

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	অ্যাপ্রন	পিস	১
২	সেফটি গ্লাভস	পেয়ার	১
৩	মাস্ক	পিস	১
৪	হাত মোজা	পেয়ার	১

প্রয়োজনীয় টুলস

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	থার্মোমিটার	পিস	১
২	স্কেল	পিস	১
৩	রোলিং পিন	পিস	১
৪	টেস্টিং ডিভাইস	পিস	১
৫	মিক্সিং স্প্যাচুলা	পিস	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	ফুড প্রসেসর	পিস	১
২	রেফ্রিজারেটর	পিস	১
৩	হিটিং চেম্বার/ওভেন	পিস	১
৪	বেকিং ট্রে	পিস	২

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	স্যানিটাইজার	লিটার	১
২	সাবান	পিস	১
৩	ক্লিনিং রাগ	পিস	২
৪	ডিটারজেন্ট	কেজি	০.৫

টাস্কশীট (Task Sheet)-8.8: রেসিপি প্রয়োজন অনুযায়ী পেস্টি খামির রেফ্রিজারেটে রাখা

কাজের নাম	রেসিপি প্রয়োজন অনুযায়ী পেস্টি খামির রেফ্রিজারেটে রাখা
কাজের খাপসমূহ/পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. প্রথমে খামির প্রস্তুত করার পর, খামিরের গঠন ও স্তর পরীক্ষা করুন যাতে নিশ্চিত হওয়া যায় যে, এটি যথাযথভাবে মাখানো এবং স্তরিত হয়েছে। ২. খামিরের গুণগত মান পরীক্ষা করুন, যেমন আঠালোতা, মাখনের স্তর এবং সাধারণ গন্ধ। ৩. খামিরের উপরের অংশে কিছু ময়দা ছিটিয়ে নিন যাতে এটি চেপ্টে না যায়। ৪. খামিরকে একটি পরিষ্কার ও শুকনো কন্টেইনারে রাখুন এবং এর উপরে একটি সাউভলেপ করুন, যাতে এটি শুকিয়ে না যায়। ৫. কন্টেইনারটি ঢেকে দিয়ে রেফ্রিজারেটে রাখুন। ৬. রেফ্রিজারেটরের তাপমাত্রা সঠিকভাবে $8 \pm C$-এ থাকা উচিত। ৭. খামির রেফ্রিজারেটে রাখার সময়, তাপমাত্রা নিয়মিত পরীক্ষা করুন। ৮. খামির রাখার জন্য রেফ্রিজারেটরের স্টোরেজ স্পেসের পরিচ্ছন্নতা নিশ্চিত করুন। ৯. পেস্টি খামিরটি দীর্ঘক্ষণ ধরে তাজা রাখতে, রেফ্রিজারেটরের দরজা শক্তভাবে বন্ধ রাখুন। ১০. খামির রেফ্রিজারেটে রাখার সময়টি উল্লেখ করুন। ১১. পেস্টি খামিরটি যতক্ষণ ধরে রেফ্রিজারেটে থাকবে, তত সময়ের পরবর্তী পদক্ষেপের জন্য এটি পর্যবেক্ষণ করতে হবে।

স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet)-8.8: রেসিপি প্রয়োজন অনুযায়ী পেস্ট্রি খামির রেফ্রিজারেটরে রাখা

প্রয়োজনীয় পিপিই

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	অ্যাপ্রন	পিস	১
২	সেফটি গ্লাভস	পেয়ার	১
৩	মাস্ক	পিস	১
৪	হাতমোজা	পেয়ার	১

প্রয়োজনীয় টুলস

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	স্কেল	পিস	১
২	টেম্পারেচার গেজ	পিস	১
৩	রোলিং পিন	পিস	১
৪	প্লাস্টিক শিট	পিস	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	রেফ্রিজারেটর	পিস	১
২	ফুড প্রসেসর	পিস	১
৩	বেকিং ট্রে	পিস	২

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	ময়দা	কেজি	১
২	মাখন	কেজি	০.৫
৩	পানি	লিটার	০.৫
৪	লবণ	গ্রাম	৫
৫	চিনির সিরাপ	কেজি	০.২

শিখনফল (Learning Outcome)- ৫ : সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	<ol style="list-style-type: none"> ১. উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা হয়েছে। ২. রক্ষণাবেক্ষণের প্রয়োজনীয়তা চিহ্নিত এবং কর্মক্ষেত্রের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী রিপোর্ট করা হয়েছে। ৩. কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	<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
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> ১. স্বাস্থ্যবিধি মানদন্ড পূরণের জন্য সরঞ্জাম, পাত্র ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করন ২. বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ও পরিষ্কারের পদ্ধতি ৩. কাজের এলাকা হাউসকিপিং মানদন্ড পূরণের জন্য বজায় রাখা। ৪. বর্জ্য নিষ্পত্তি প্রক্রিয়া
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	<ol style="list-style-type: none"> ১. উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করুন ২. কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি 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 অতীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -৫ : সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখা

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. প্রশিক্ষণার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখা” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ৫ : সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখা
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 টাস্কশীট ৫.১ : উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা টাস্কশীট ৫.২: কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করুন

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৫ : সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখা

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

- ৫.১. স্বাস্থ্যবিধি মানদণ্ড পূরণের জন্য সরঞ্জাম, পাত্র ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করন
- ৫.২. বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ও পরিষ্কারের পদ্ধতি
- ৫.৩. কাজের এলাকা হাউসকিপিং মানদণ্ড পূরণের জন্য বজায় রাখা।
- ৫.৪. বর্জ্য নিষ্পত্তি প্রক্রিয়া

৫.১. স্বাস্থ্যবিধি মানদণ্ড পূরণের জন্য সরঞ্জাম, পাত্র ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা

খাদ্য প্রস্তুতকারক প্রতিষ্ঠানগুলোর জন্য স্বাস্থ্যবিধি মানদণ্ড পূরণ করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ, কারণ এটি খাদ্য সুরক্ষা এবং মান নিশ্চিত করার পাশাপাশি খাদ্যদ্রব্যের পণ্যগত স্বাদ এবং গুণগত মান বজায় রাখে।

পরিষ্কার করার প্রক্রিয়া:

ক. সরঞ্জাম পরিষ্কার করা:

- সব ধরনের বেকিং এবং প্রস্তুতি সরঞ্জাম (যেমন মিশ্রণ পাত্র, রোলিং পিন, পেস্ত্রি রোলার, বেকিং ট্রে, ছুরি ইত্যাদি) অবশ্যই পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করতে হবে।
- সরঞ্জাম ধোয়ার জন্য তাপ পানি, ডিটারজেন্ট এবং জীবাণুনাশক ব্যবহার করা উচিত।
- পণ্য তৈরির পরে সরঞ্জামগুলো ভালভাবে শুকিয়ে ফেলা উচিত যাতে কোনও পানি বা আর্দ্রতা থেকে ব্যাকটেরিয়া বৃদ্ধি না ঘটে।

খ. পাত্র এবং উপকরণ পরিষ্কার করা:

- খাবার প্রস্তুতির জন্য ব্যবহৃত পাত্র ও উপকরণগুলিকে সঠিকভাবে পরিষ্কার করতে হবে, যাতে কোনো খাদ্যদ্রব্য বা রাসায়নিকের অবশিষ্টাংশ না থাকে।
- পাত্র বা বাটিতে কোনও দাগ বা অতিরিক্ত ময়লা জমলে তা পরিষ্কার করা উচিত।

গ. উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার রাখা:

- উৎপাদন এলাকা (যেমন বেকিং স্টেশন, রান্নাঘর, প্রিপারেশন টেবিল) সঠিকভাবে পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজ করা প্রয়োজন।
- ক্যাবিনেট, সিলিং, ফ্লোর এবং ওয়াল পরিষ্কার রাখা উচিত এবং নিয়মিত জীবাণুমুক্ত করতে হবে।

ঘ. বায়ুচলাচল ব্যবস্থা:

- খাবারের প্রস্তুতকারক এলাকার বায়ুচলাচল সঠিক থাকতে হবে যাতে কোন অস্বাস্থ্যকর গন্ধ বা ব্যাকটেরিয়া সংক্রমণ না হয়।

			
সরঞ্জাম পরিষ্কার করা	পাত্র এবং উপকরণ পরিষ্কার করা	উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার রাখা	বায়ুচলাচল ব্যবস্থা

৫.২. বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ও পরিষ্কারের পদ্ধতি

খাদ্য প্রস্তুতির ক্ষেত্রে বর্জ্য ব্যবস্থাপনা একটি গুরুত্বপূর্ণ বিষয়, কারণ এটি সঠিকভাবে পরিচালিত না হলে পরিবেশ দূষণ এবং স্বাস্থ্য ঝুঁকি তৈরি হতে পারে।

বর্জ্য ব্যবস্থাপনা:

ঘ. বর্জ্য সংগ্রহ:

- খাদ্য উৎপাদন থেকে উৎপন্ন বর্জ্য (যেমন অবশিষ্ট ময়দা, পুরনো খাবার, প্লাস্টিক, কাগজ, কাচ) সঠিকভাবে আলাদা করে সংগ্রহ করতে হবে।
- বর্জ্য সংগ্রহের জন্য পরিষ্কার এবং সুরক্ষিত কন্টেইনার ব্যবহার করতে হবে।

ঙ. বর্জ্য পৃথকীকরণ:

- বর্জ্যকে গৃহস্থালি, ক্ষতিকর (যেমন রাসায়নিক দ্রব্য), এবং পুনর্ব্যবহারযোগ্য (যেমন কাচ, প্লাস্টিক) এইভাবে পৃথক করতে হবে যাতে এগুলো সঠিকভাবে নিষ্পত্তি করা যায়।

চ. বর্জ্য পরিষ্কার করা:

- উৎপাদন এলাকা থেকে বর্জ্য নিয়মিত পরিষ্কার করতে হবে। এটি খাদ্য নিরাপত্তার জন্য অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ, কারণ বর্জ্য সঠিকভাবে পরিষ্কার না করলে তা জীবাণুর বিস্তার ঘটাতে পারে।

ছ. বর্জ্য নিষ্পত্তি:

- বর্জ্য সঠিকভাবে নিষ্পত্তি করা অত্যন্ত জরুরি। জৈব বর্জ্য (যেমন খাবারের বর্জ্য) কমপোস্ট বা অন্য কোথাও নিষ্পত্তি করা যেতে পারে, এবং অবিশুদ্ধ বা ক্ষতিকর বর্জ্য (যেমন রাসায়নিক দ্রব্য) নিরাপদ উপায়ে নিষ্পত্তি করা উচিত।

৫.৩. কাজের এলাকা হাউসকিপিং মানদণ্ড পূরণের জন্য বজায় রাখা

কাজের এলাকা সঠিকভাবে হাউসকিপিং মানদণ্ড অনুযায়ী বজায় রাখলে, এটি কর্মীদের স্বাস্থ্য সুরক্ষার পাশাপাশি পণ্যের গুণগত মান এবং খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিত করতে সাহায্য করে।

হাউসকিপিং মানদণ্ড বজায় রাখার প্রক্রিয়া:

ক. কাজের এলাকা সাফ-সুতরা রাখা:

- নিয়মিত মেঝে, টেবিল, কেবিনেট, স্টোরেজ এলাকা, এবং অন্যান্য কাজের স্থান পরিষ্কার রাখতে হবে।
- মেঝে বা টেবিলে কোন ধরনের খাবার বা অন্যান্য উপাদান পড়ে না থাকার নিশ্চিত করতে হবে।

খ. যন্ত্রপাতি ও সরঞ্জামের সঠিক সংরক্ষণ:

- সব সরঞ্জাম এবং যন্ত্রপাতি সঠিক স্থানে এবং নিয়মিত পরিষ্কার করা উচিত, যাতে কোনো ধরনের জীবাণু সংক্রমণ না হয়।
- সরঞ্জাম ব্যবহারের পরে জীবাণুমুক্ত করতে হবে এবং যথাযথ অবস্থানে সংরক্ষণ করতে হবে।

গ. ব্যক্তিগত স্যানিটেশন:

- কর্মীরা হাত ধোয়া, পিপিই ব্যবহার করা এবং সঠিক পোশাক পরিধান করার মাধ্যমে স্যানিটেশন মান বজায় রাখতে হবে।
- কোনও অসুস্থ কর্মীকে উৎপাদন এলাকায় প্রবেশ করতে দেওয়া উচিত নয়।

ঘ. অপারেশনাল নিরাপত্তা:

- কাজের এলাকায় সঠিক সাইনেজ, সতর্কতামূলক চিহ্ন এবং নিরাপদ পদ্ধতি বজায় রাখা উচিত। এছাড়াও, কাজের এলাকা পরিষ্কার রাখতে সুরক্ষা বিধি এবং নিয়মের সঙ্গে মানানসই হতে হবে।

৫.৪. বর্জ্য নিষ্পত্তি প্রক্রিয়া

বর্জ্য নিষ্পত্তি প্রক্রিয়া খাদ্য নিরাপত্তা ও পরিবেশের সুরক্ষার জন্য অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। সঠিক বর্জ্য ব্যবস্থাপনা না হলে তা পরিবেশ দূষণ সৃষ্টি করতে পারে এবং জনস্বাস্থ্যের জন্য বিপজ্জনক হতে পারে।



বর্জ্য নিষ্পত্তি প্রক্রিয়া:

- ক. বর্জ্য সংগ্রহ: খাবারের বর্জ্য, কাঁচামাল, প্লাস্টিক, কাগজ, কাচ এবং ধাতু জাতীয় বর্জ্য আলাদা আলাদা সংগ্রহ করতে হবে। এগুলির জন্য উপযুক্ত কন্টেইনার থাকতে হবে।
- খ. কাচ, প্লাস্টিক এবং ধাতু পুনর্ব্যবহার: কাচ, প্লাস্টিক এবং ধাতু জাতীয় বর্জ্য পুনর্ব্যবহারযোগ্য হতে পারে। তাই এই ধরনের বর্জ্য আলাদা করে পুনর্ব্যবহারের জন্য পাঠানো উচিত।
- গ. জৈব বর্জ্য কমপোস্ট: জৈব বর্জ্য (যেমন খাবারের অবশিষ্টাংশ) কমপোস্ট বা অর্গানিক বর্জ্য ব্যবস্থাপনা প্রক্রিয়ায় ব্যবহার করা যেতে পারে, যা পরিবেশের জন্য নিরাপদ এবং কৃষির জন্য উপকারী হতে পারে।
- ঘ. রাসায়নিক ও বিষাক্ত বর্জ্য নিষ্পত্তি: রাসায়নিক দ্রব্য বা অন্যান্য বিষাক্ত উপাদান পরিবেশে ফেলার আগে সেগুলোর নিরাপদ নিষ্পত্তি করতে হবে। এর জন্য বিশেষ নিষ্পত্তি পদ্ধতি, যেমন পারমিট বা লাইসেন্সধারী বর্জ্য নিষ্পত্তি কেন্দ্র ব্যবহার করা উচিত।
- ঙ. নিরাপদ নিষ্পত্তি ব্যবস্থা: বর্জ্য নিষ্পত্তির জন্য স্থানীয় পৌরসভা বা পরিবেশ সুরক্ষা কর্তৃপক্ষের নিয়মাবলী অনুসরণ করতে হবে। নিষ্পত্তির পদ্ধতি অবশ্যই আইনসিদ্ধ এবং নিরাপদ হতে হবে।

সেলফ চেক (Self Check)- ৫: চূড়ান্ত প্রুফিং এর জন্য পরিমাপ এবং ছাঁচ তৈরি করা

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

১. সরঞ্জাম পরিষ্কার করার প্রধান ধাপগুলো কী?

উত্তর:

২. উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার রাখার কী উপকারিতা?

উত্তর:

৩. বায়ুচলাচল ব্যবস্থা কেন গুরুত্বপূর্ণ?

উত্তর:

৪. বর্জ্য পৃথকীকরণ কীভাবে করা হয়?

উত্তর:

৫. বর্জ্য পরিষ্কার না রাখলে কী ক্ষতি হতে পারে?

উত্তর:

৬. কাজের এলাকা পরিষ্কার রাখার প্রধান লক্ষ্য কী?

উত্তর:

৭. ব্যক্তিগত স্যানিটেশন বজায় রাখার মূলনীতি কী?

উত্তর:

৮. রাসায়নিক বর্জ্য নিষ্পত্তি কীভাবে করা উচিত?

উত্তর:

৯. জৈব বর্জ্য নিষ্পত্তিতে কী করা হয়?

উত্তর:

উত্তরপত্র (Answer Key) ৫ : চূড়ান্ত প্রুফিং এর জন্য পরিমাপ এবং ছাঁচ তৈরি করা

১. সরঞ্জাম পরিষ্কার করার প্রধান ধাপগুলো কী?
উত্তর: সরঞ্জাম তাপ পানি, ডিটারজেন্ট ও জীবাণুনাশক দিয়ে ধুয়ে শুকিয়ে নিতে হবে।
২. উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার রাখার কী উপকারিতা?
উত্তর: এটি খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিত করে এবং ব্যাকটেরিয়া সংক্রমণ প্রতিরোধ করে।
৩. বায়ুচলাচল ব্যবস্থা কেন গুরুত্বপূর্ণ?
উত্তর: এটি অস্বাস্থ্যকর গন্ধ ও ব্যাকটেরিয়া সংক্রমণ প্রতিরোধ করে।
৪. বর্জ্য পৃথকীকরণ কীভাবে করা হয়?
উত্তর: গৃহস্থালি, ক্ষতিকর, এবং পুনর্ব্যবহারযোগ্য বর্জ্য আলাদা করতে হয়।
৫. বর্জ্য পরিষ্কার না রাখলে কী ক্ষতি হতে পারে?
উত্তর: এটি জীবাণুর বিস্তার ঘটাতে পারে এবং খাদ্য নিরাপত্তা ঝুঁকিতে ফেলতে পারে।
৬. কাজের এলাকা পরিষ্কার রাখার প্রধান লক্ষ্য কী?
উত্তর: কর্মীদের স্বাস্থ্য সুরক্ষা ও খাদ্যের গুণগত মান বজায় রাখা।
৭. ব্যক্তিগত স্যানিটেশন বজায় রাখার মূলনীতি কী?
উত্তর: হাত ধোয়া, পিপিই ব্যবহার এবং সঠিক পোশাক পরিধান।
৮. রাসায়নিক বর্জ্য নিষ্পত্তি কীভাবে করা উচিত?
উত্তর: লাইসেন্সধারী নিষ্পত্তি কেন্দ্রের মাধ্যমে নিরাপদভাবে নিষ্পত্তি করা।
৯. জৈব বর্জ্য নিষ্পত্তিতে কী করা হয়?
উত্তর: জৈব বর্জ্য কমপোস্টিংয়ের মাধ্যমে পুনর্ব্যবহার করা হয়।

টাস্কশীট (Task Sheet) ৫.১ : উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা

কাজের নাম	উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	<p>১. সরঞ্জাম পরিষ্কার করা</p> <p>ক. সরঞ্জাম নির্বাচন:</p> <ul style="list-style-type: none"> প্রথমে, উৎপাদন ব্যবহৃত সমস্ত সরঞ্জাম যেমন মিক্সার, বাটি, রোলিং পিন, স্প্যাটুলা, কাঠের চামচ ইত্যাদি প্রস্তুত রাখুন। <p>খ. পরিষ্কার করার প্রক্রিয়া:</p> <ul style="list-style-type: none"> ধুয়ে ফেলুন: প্রথমে সরঞ্জামগুলো গরম পানিতে ভালোভাবে ধুয়ে নিন। ধোয়ানোর জন্য সাবান বা ডিটারজেন্ট ব্যবহার করুন: সরঞ্জামগুলোর উপরে কোনো ময়লা বা খাবারের অবশিষ্টাংশ না থাকায় সেজন্য সাবান বা ডিটারজেন্ট দিয়ে ধুয়ে নিন। গরম পানি ও পরিষ্কার কাপড়: ধোয়ার পরে গরম পানিতে পরিষ্কার কাপড় দিয়ে রগড়ুন। শুকানো: সব সরঞ্জাম ভালোভাবে শুকিয়ে নিন, যাতে কোনো পানি অবশিষ্ট না থাকে। <p>গ. জীবাণুনাশক ব্যবহার:</p> <ul style="list-style-type: none"> পরিষ্কার করার পর জীবাণুনাশক স্প্রে করুন, বিশেষ করে মিক্সার এবং বাটির মতো সরঞ্জামগুলোর উপর। <p>২. উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা</p> <p>ক. উৎপাদন এলাকা প্রস্তুতি:</p> <ul style="list-style-type: none"> প্রথমে সমস্ত অপরিষ্কার উপকরণ এবং ময়লা সরিয়ে ফেলুন, যাতে সেগুলো পরবর্তী ধাপের মধ্যে আসতে না পারে। <p>খ. মেঝে পরিষ্কার করা:</p> <ul style="list-style-type: none"> মেঝে ভালোভাবে ঝাড়ু দিন এবং মপ দিয়ে মুছে নিন। গরম পানি এবং স্যানিটারি ডিটারজেন্ট ব্যবহার করতে হবে। মেঝে শুকানোর পর, পরিষ্কার কাপড় দিয়ে মুছুন যাতে কোনো ভেজাভাব না থাকে। <p>গ. স্যানিটেশন সরঞ্জাম ব্যবহার:</p> <ul style="list-style-type: none"> স্যানিটারি গ্লোভস, মাস্ক, এবং মাথায় হেডকভার ব্যবহার করে পরিষ্কারকাজ করতে হবে। <p>ঘ. জীবাণুনাশক স্প্রে:</p>

	<ul style="list-style-type: none">• উৎপাদন এলাকা ভালোভাবে জীবাণুমুক্ত করতে জীবাণুনাশক স্প্রে ব্যবহার করুন। <p>ঙ. সতর্কতা:</p> <ul style="list-style-type: none">• পরিষ্কার করার পর, কোনো খাদ্য পদার্থ যাতে এলাকা এবং সরঞ্জামের সাথে যোগাযোগ না করে, তা নিশ্চিত করুন।
--	---

স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet)- ৫.১: উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা

প্রয়োজনীয় পিপিই

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	অ্যাপ্রন	পিস	১
২	সেফটি গ্লাভস	পেয়ার	১
৩	মাস্ক	পিস	১
৪	হাত মোজা	পেয়ার	১

প্রয়োজনীয় টুলস

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	রোলিং পিন	পিস	১
২	স্কেল	পিস	১
৩	মাপ নেওয়ার কাপ	পিস	১
৪	ব্রাশ	পিস	১
৫	স্প্যাচুলা	পিস	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	মিক্সার	পিস	১
২	ফুড প্রসেসর	পিস	১
৩	বেকিং ট্রে	পিস	২
৪	হিটিং চেম্বার/ওভেন	পিস	১
৫	রেফ্রিজারেটর	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	স্যানিটাইজার	লিটার	১
২	সাবান	পিস	১
৩	ক্লিনিং রাগ	পিস	২
৪	ডিটারজেন্ট	কেজি	০.৫

টাস্কশীট (Task Sheet) ৫.২: কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করুন

কাজের নাম	কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করুন
কাজের খাপসমূহ/পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none">১. বর্জ্যকে জৈব এবং অজৈব বর্জ্যে ভাগ করুন।২. জৈব বর্জ্যের জন্য খোলামেলা বা বায়ু চলাচলপূর্ণ পাত্র ব্যবহার করুন।৩. অজৈব বর্জ্যের জন্য সিল করা শক্ত পাত্র ব্যবহার করুন।৪. প্রতিদিন বর্জ্য পাত্রগুলো খালি করুন এবং নিয়মিত নিষ্পত্তি করুন।৫. জৈব বর্জ্য কম্পোস্টিং বা স্থানীয় বর্জ্য ব্যবস্থাপনা সিস্টেমে পাঠান।৬. অজৈব বর্জ্য পুনর্ব্যবহারের জন্য পাঠান।৭. জৈব বর্জ্য কম্পোস্ট করুন বা সার হিসেবে ব্যবহার করুন।৮. অজৈব বর্জ্য রিসাইক্লিং সেন্টারে পাঠান।৯. বর্জ্য পাত্র এবং এলাকা জীবাণুমুক্ত করুন।১০. কর্মীদের বর্জ্য নিষ্পত্তি পদ্ধতি সম্পর্কে প্রশিক্ষণ দিন।১১. বর্জ্য পুনর্ব্যবহার এবং কম্পোস্টিংয়ের মাধ্যমে পরিবেশবান্ধব পদ্ধতি ব্যবহার করুন।

স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet)-৫.২: কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করুন

প্রয়োজনীয় পিপিই

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	অ্যাপ্রন	পিস	১
২	সেফটি গ্লাভস	পেয়ার	১
৩	মাস্ক	পিস	১
৪	হাত মোজা	পেয়ার	১

প্রয়োজনীয় টুলস

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	ট্র্যাশ ক্যান	পিস	১
২	বর্জ্য সংগ্রহের ব্যাগ	পিস	১
৩	স্কুপ	পিস	১
৪	কাচের বোতল সংগ্রহকারী	পিস	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	বর্জ্য নিষ্পত্তি বক্স	পিস	২
২	বর্জ্য নিষ্পত্তি ট্রাক	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	স্যানিটাইজার	লিটার	১
২	সাবান	পিস	১
৩	রিসাইকেল ব্যাগ	পিস	৩

Reference

1. Pastry School: 101 Step-by-Step Recipes - Le Cordon Bleu (2014)
2. The Art of French Pastry - Jacquy Pfeiffer and Martha Rose Shulman (2011)
3. Advanced Bread and Pastry - Michel Suas (2009)
4. The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry - Bo Friberg (2002)
5. Bouchon Bakery - Thomas Keller and Sebastien Rouxel (2012)
6. The Pastry Chef's Companion: A Comprehensive Resource Guide for the Baking and Pastry Professional - Glenn Rinsky and Laura Halpin Rinsky (2008)
7. Pastry: A Master Class for the Home Baker - Michel Richard (2007)

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
১. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী ওএইচএস নির্দেশিকা অনুসরণ করা হয়েছে		
২. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী পিপিই পরিধান করা হয়েছে		
৩. কাজের প্রয়োজন অনুসারে টুলস ও সরঞ্জাম সংগ্রহ করা হয়েছে		
৪. কাজের প্রয়োজন অনুসারে মালামাল সংগ্রহ করা হয়েছে		
৫. পেট্রি খামির তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপাদানগুলি নির্বাচন, পরিসাদ এবং রেসিপি অনুযায়ী-ওজা করা হয়েছে।		
৬. সরঞ্জাম ব্যাহারের জন্য সেট ও নিশ্চিত করা হয়েছে।		
৭. পেট্রি খামির তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপাদানগুলি মেশানোর সজ্জাম সেট করা এবং পেট্রি খামির মেশানোর জন্য প্রস্তুত করা হয়েছে।		
৮. সঠিক অপমাএর সঠিক নিয়ন্ত্রণ এর মাধ্যমে সঠিক ভাবে পণ্য তৈরি করা		
৯. সঠিক ভাবে সংরক্ষণ করতে পারার দক্ষতা অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে।		

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

স্বাক্ষর ও তারিখঃ

প্রশিক্ষকের স্বাক্ষর ও তারিখঃ

সিবিএলএম প্রনয়ন

“ফিলিং, ফর্মিং প্রস্তুত ও পেস্টি পণ্য বেক করণ” (অকুপেশন: বেকারি এন্ড পেস্টি প্রডাকশন) শীর্ষক কমপিটেসি বেসড লার্নিং ম্যাটারিয়াল (সিবিএলএম) টি – জাতীয় দক্ষতা সনদায়নের নিমিত্ত জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ কর্তৃক সমাহার কনসালটেন্টস লি: এর সহায়তায় প্যাকেজ SD-9C (তারিখ: ১৫ জানুয়ারী ২০২৪) এর অধিনে ২০২৪ এর আগষ্ট মাসে প্রণয়ন করা হয়েছে।

ক্রমিক নং	নাম ও ঠিকানা	পদবি	মোবাইল নম্বর ও ইমেইল
০১	আফরোজা খানম সনি	লেখক	০১৯২৮২৯৫৭৬২ afrozasony৯৮৮@gmail.com
০২	সালেহ মুহাম্মদ সাগর	সম্পাদক	০১৯১৪৮৫৯৯৪৬ salehmd১১৬৬@gmail.com
০৩	খান মোহাম্মদ মাহমুদ হাসান	কো – অর্ডিনেটর	০১৭৪০-৮৭৮৯৭ kmmhasan@gmail.com
০৪	মো: মোফাজ্জেল হোসেন	রিভিউয়ার	০১৭২২ ৮৭৫৫৩৯ nsda.mofajjel@gmail.com