



কম্পিউন্সি বেজড লার্নিং ম্যাটেরিয়ালস (সিবিএলএম)

বেকিং

লেভেল - ০৩

মডিউল শিরোনামঃ কেক বেকিং এবং ডেকোরেশন করণ

(Module: Bake and Decorate Cake)

মডিউল কোড: CBLM-OU-AGP-BAK-03-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 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।

“কেক বেকিং এবং ডেকোরেশন সিবিএলএমটি এনএসডিএ কর্তৃক অনুমোদিত বেকিং লেভেল-৩ অকুপেশনের কম্পিটেন্সি স্ট্যান্ডার্ড ও কারিকুলামের ভিত্তিতে প্রণয়ন করা হয়েছে। এতে বেকিং 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 বেকিং 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 কেক বেকিং এবং ডেকোরেশন করতে পারবেন। এছাড়াও OSH অনুশীলন, কেক বেকিং এবং কেক ডেকোরেশন করার জন্য প্রস্তুতি, কেক বেকিং, কেক ডেকোরেশনের জন্য ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট ও ইনগ্রেডিয়েন্ট প্রস্তুত এবং কেক ডেকোরেশন করার দক্ষতা সমূহ অন্তর্ভুক্ত করতে পারবেন। একজন দক্ষ বেকারের জন্য যে প্রয়োজনীয় জ্ঞান ও ইতিবাচক মনোভাব প্রয়োজন তা এই মডিউলে অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

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

সূচীপত্র

কপিরাইট.....	ii
সক্ষমতাভিত্তিক শিখন উপকরণ ব্যবহার নির্দেশিকা.....	vi
মডিউল কন্টেন্ট.....	১
শিখনফল (Learning Outcome)- ১ : OSH অনুশীলন অনুসরণ করতে পারবে.....	৩
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -১ : ওএসএইচ অনুশীলন অনুসরণ করা.....	৫
ইনফরমেশন শীট (Information Sheet) ১: ওএসএইচ অনুশীলন অনুসরণ করা.....	৬
সেলফ চেক (Self- Check)- ১: OSH অনুশীলন অনুসরণ করা.....	১৮
উত্তরপত্র (Answer Key)-১: OSH অনুশীলন অনুসরণ করা.....	১৯
টাস্ক সিট ১.১: হাজার্ড ইনস্পেকশন চেকলিস্ট ব্যবহার করে হাজার্ড চিহ্নিত করা.....	২১
টাস্ক সিট ১.২: ব্যক্তিগত হাইজিন বজায় রাখা.....	২৩
টাস্ক সিট ১.৩: প্রয়োজনীয় টুলস ,ইকুইপমেন্ট এবং ইউটেনসিল চিহ্নিত করা.....	২৪
শিখনফল -২: কেক বেকিং এবং ডেকোরেশন করার জন্য প্রস্তুতি নিতে পারবে.....	২৫
প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) ২: কেক বেকিং এবং কেক ডেকোরেশন করার প্রস্তুতি নেয়া.....	২৭
ইনফরমেশন শীট (Information Sheet): ২: কেক বেকিং এবং কেক ডেকোরেশন করার প্রস্তুতি নেয়া.....	২৮
সেলফ চেক শীট (Self- Check Sheet)-২: কেক বেকিং এবং কেক ডেকোরেশন করার প্রস্তুতি নেয়া.....	৩৮
উত্তর পত্র (Answer Key)- ২: কেক বেকিং এবং কেক ডেকোরেশন করার প্রস্তুতি নেয়া.....	৩৯
টাস্ক ২.১: কেক বেকিং করার প্রস্তুতি গ্রহণ করা.....	৪১
টাস্ক ২.২: কেক ডেকোরেশন করার জন্য প্রস্তুতি গ্রহণ করা.....	৪২
শিখনফল -৩: কেক বেকিং করতে পারবে.....	৪৩
প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) ৩: কেক বেকিং করা.....	৪৫
ইনফরমেশন শীট (Information Sheet): ৩: কেক বেকিং করা.....	৪৬
সেলফ চেক শীট (Self-Check)-৩: কেক বেকিং করা.....	৫১
উত্তর পত্র (Answer Key)- ৩: কেক বেকিং করা.....	৫২
জব শীট ৩.১. : কেক বেক করা.....	৫৪
স্পেসিফিকেশন শীট ৩.১: কেক বেক করা.....	৫৫
অ্যাক্টিভিটি শীট ৩.২: কম বেকড এবং বেশি বেকড পণ্য চিহ্নিত করে সংশোধন করা.....	৫৬
জব শীট ৩.৩: কেকের প্রয়োজন অনুসারে ওয়াশ অথবা গ্লেজ প্রয়োগ করা.....	৫৭
স্পেসিফিকেশন শীট ৩.৩: কেকের প্রয়োজন অনুসারে ওয়াশ অথবা গ্লেজ প্রয়োগ করা.....	৫৮
শিখনফল -৪: ডেকোরেশন করার জন্য ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট ও ইনগ্রেডিয়েন্ট প্রস্তুত করতে পারবে.....	৫৯
প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) ৪: ডেকোরেশন করার জন্য ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট ও ইনগ্রেডিয়েন্ট প্রস্তুত করা.....	৬০
ইনফরমেশন শীট (Information Sheet): ৪: ডেকোরেশন করার জন্য ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট ও ইনগ্রেডিয়েন্ট প্রস্তুত করা.....	৬১
সেলফ চেক শীট (Self-Check)-৪: ডেকোরেশন করার জন্য ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট ও ইনগ্রেডিয়েন্ট প্রস্তুত করা.....	৬৫
উত্তর পত্র (Answer Key)- ৪: ডেকোরেশন করার জন্য ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট ও ইনগ্রেডিয়েন্ট প্রস্তুত করা.....	৬৬
টাস্ক শীট ৪.১: কেক ডেকোরেশন করার জন্য ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট ও ইনগ্রেডিয়েন্ট প্রস্তুত করা.....	৬৭
শিখনফল -৫: কেক ডেকোরেশন করতে পারবে.....	৬৮
প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) ৫: কেক ডেকোরেশন করা.....	৬৯
ইনফরমেশন শীট (Information Sheet): ৫: কেক ডেকোরেশন করা.....	৭০
সেলফ চেক শীট (Self-Check Sheet)-৫: কেক ডেকোরেশন করা.....	৮০

উত্তর পত্র (Answer Key)- ৫: কেক ডেকোরেশন করা.....	৮১
জব শীট ৫.১: কেক ডেকোরেশন সম্পন্ন করা.....	৮৩
স্পেসিফিকেশন শীট ৫.১: কেক ডেকোরেশন সম্পন্ন করা.....	৮৪
জব শীট ৫.২: চকলেট ডেকোরেশন লেইস বা টোপার প্রস্তুত করা.....	৮৫
স্পেসিফিকেশন শীট ৫.৩: চকলেট ডেকোরেশন লেইস বা টোপার প্রস্তুত করা.....	৮৬
শিখনফল -৬: কাজের জায়গা, টুলস ও ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করে সেগুলো স্টোরে জমা দিতে পারবে.....	৮৭
প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) ৬: কাজের জায়গা ও ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করে সেগুলো স্টোরে জমা দেয়া.....	৮৮
ইনফরমেশন শীট (Information Sheet): ৬: কাজের জায়গা ও ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করে সেগুলো স্টোরে জমা দেয়া.....	৮৯
সেলফ চেক শীট (Self-Check)-৬: কাজের জায়গা ও ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করে সেগুলো স্টোরে জমা দেয়া.....	৯২
উত্তর পত্র (Answer Key)- ৬: কাজের জায়গা ও ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করে সেগুলো স্টোরে জমা দিতে পারবে.....	৯৩
টাস্ক শীট ৬.১: এসওপি অনুযায়ী কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণ করা.....	৯৫
টাস্ক শীট ৬.২: টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজার করে নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ করা.....	৯৬
দক্ষতা পর্যালোচনা (Review of Competency)	৯৭

মডিউল কন্টেন্ট

ইউ ও সি শিরোনাম	কেক বেকিং এবং ডেকোরেশন
ইউ ও সি কোড	OU-AGF-BAK-03-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	কেক বেকিং এবং ডেকোরেশন করন
মডিউলের বর্ণনা	কেক বেকিং এবং ডেকোরেশন করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান, দক্ষতা অ আচরণ (কেএসএ)সম্পর্কিত কাজগুলো এই মডিউল-এ অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে। এতে OSH অনুশীলন করা , কেক বেকিং এবং কেক ডেকোরেশন করার জন্য প্রস্তুতি নেয়া, কেক বেকিং করা, কেক ডেকোরেশনের জন্য ইউটেনসিল,ইকুইপমেন্ট ও ইনগ্রেডি়েন্ট প্রস্তুত করা এবং কেক ডেকোরেশন করার দক্ষতা সমূহ অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে।
নমিনাল সময়	৬০ ঘণ্টা
শিখনফল	এই মডিউলটি সম্পন্ন করার পর প্রশিক্ষার্থীরা নিম্ন বর্ণিত কাজ গুলো করতে পারবেন। ১. OSH অনুশীলন করতে পারবে ২. কেক বেকিং এবং কেক ডেকোরেশন করার জন্য প্রস্তুতি নিতে পারবে ৩. কেক বেকিং করতে পারবে ৪. কেক ডেকোরেশনের জন্য ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট ও ইনগ্রেডি়েন্ট প্রস্তুত করতে পারবে ৫. কেক ডেকোরেশন করতে পারবে ৬. কাজের জায়গা, টুলস এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করে সেগুলো েষ্টারে জমা দিতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট ক্রাইটেরিয়া: (Assessment Criteria)

১. কাজের ক্ষেত্রে হাউসনকিপিং স্ট্যান্ডার্ড বজায় রাখা হয়েছে।
২. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী অকুপেশনাল সেফটি এবং হেলথ অনুসরণ করা হএছে।
৩. বক্তিতগত হাইজিন বজায় রাখা হয়েছে এবং পিপিই জবের প্রয়োজন অনুযায়ী পরিধান করা হয়েছে।
৪. হাইজিনের প্রয়োজনীয়তা এবং উৎপাদনের জন্য টুলস, ইকুইপমেন্ট এবং ইউটেনসিলস পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে।
৫. পণ্যের প্রয়োজনীয়তা ও গুণগত মান রক্ষার জন্য প্রস্তুতকৃত কেকের ব্যাটার মোল্ডের মধ্যে ঢেলে ফিনিশ করা এবং সাজানোর কাজ করা হয়েছে।
৬. ইনস্ট্রাকশন ম্যানুয়াল অনুযায়ী ওভেন চালানো হয়েছে ।
৭. কেক গ্লেজিং এবং ময়েশ্চারাইজিং এর জন্য সুগার সিরাপ ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে ।
৮. পণ্যের প্রয়োজনীয়তা পূরণের জন্য ইনগ্রেডি়েন্ট নিশ্চিত করে সাজানো এবং পরিমাপ করতে সক্ষম হয়েছে।
৯. ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত কিনা তা পরীক্ষা করতে সক্ষম হয়েছে ।

১০. কেক সাজানোর জন্য ডেকোরেশন সংগ্রহ বা প্রস্তুত করতে সক্ষম হয়েছে।
১১. খাদ্য নিরাপত্তা এবং গুণগত চাহিদা অনুযায়ী কেক বেক করতে সক্ষম হয়েছে।
১২. প্রয়োজন অনুযায়ী বেকিং প্রক্রিয়া মনিটরিং করতে সক্ষম হয়েছে।
১৩. কম বেকড এবং বেশি বেকড পণ্য চিহ্নিত করে সংশোধন করতে সক্ষম হয়েছে।
১৪. বেকড পণ্য চুলা থেকে সরানো এবং প্রয়োজনীয় তাপমাত্রা পুরনের জন্য ঠান্ডা করতে সক্ষম হয়েছে।
১৫. কেকে চিনির সিরাপ ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে।
১৬. কেক বেক করার পর প্রয়োজন অনুসারে ওয়াশ এবং/ অথবা গ্লোজ প্রয়োগ করতে সক্ষম হয়েছে।
১৭. রেসিপি অনুযায়ী ইনগ্রেডিয়েন্ট নিশ্চিত করা এবং এরেঞ্জ করতে সক্ষম হয়েছে।
১৮. প্রস্তুতি নিশ্চিত করতে ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট পরীক্ষা করতে সক্ষম হয়েছে
১৯. রেসিপি প্রয়োজন অনুযায়ী ইনগ্রেডিয়েন্ট পরিমাপ করতে সক্ষম হয়েছে।
২০. কেক সাজানোর জন্য ডেকোরেশন সরঞ্জাম সংগ্রহ বা প্রস্তুত করতে সক্ষম হয়েছে।
২১. ডিজাইন স্পেসিফিকেশন অনুযায়ী ডেকোরেশন উপকরণ প্রয়োগ করতে সক্ষম হয়েছে।
২২. সাধারণ ডেকোরেশনর কৌশলগুলি প্রয়োগ করতে সক্ষম হয়েছে।
২৩. ক্রটি উপাদান চিহ্নিত করে সংশোধন সক্ষম হয়েছে।
২৪. এসওপি অনুযায়ী কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে
২৫. টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজার করতে সক্ষম হয়েছে
২৬. নির্ধারিত স্থানে টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট সংরক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে।

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

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> ১. কাজের ক্ষেত্রে হাউজকিপিং স্ট্যান্ডার্ড বজায় রাখা হয়েছে ২. কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী অকুপেশনাল সেফটি এরং হেল্থ অনুসরণ করা হয়েছে ৩. ব্যক্তিগত হাইজিন বজায় রাখা হয়েছে এবং পিপিই জবের প্রয়োজন অনুযায়ী পরিধান করা হয়েছে। ৪. হাইজিনের প্রয়োজনীয়তা এবং উৎপাদনের জন্য টুলস, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করতে সক্ষম 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 ডিভাইস ১০. প্রয়োজনীয় টুল, ইকুইপমেন্ট এবং ইউটেনসিল ১১. প্রয়োজনীয় পিপিই
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> ১. হাউজকিপিং স্ট্যান্ডার্ড ২. 5s অব হাউজকিপিং ৩. অকুপেশনাল সেফটি এরং হেল্থ ৪. হ্যাজার্ড ৫. হ্যাজার্ড এর প্রকারভেদ ৬. হ্যাজার্ড নিয়ন্ত্রণ ৭. ব্যক্তিগত হাইজিন ৮. প্রয়োজনীয় পিপিই ৯. হাইজিনের প্রয়োজনীয়তা ১০. প্রয়োজনীয় টুল, ইকুইপমেন্ট এবং ইউটেনসিল
জব/টাস্ক/এক্টিভিটি	<ol style="list-style-type: none"> ১. হ্যাজার্ড ইনস্পেকশন চেক লিস্ট ব্যবহার করে হ্যাজার্ড চিহ্নিত করুন ২. ব্যক্তিগত হাইজিন বজায় (মেইনটেইন) রাখুন ৩. প্রয়োজনীয় টুল, ইকুইপমেন্ট এবং ইউটেনসিল চিহ্নিত 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. পোর্টফোলিও (Portfolio)
---------------------	--

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -১ : ওএসএইচ অনুশীলন অনুসরণ 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. প্রশিক্ষার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “ওএসএইচ অনুশীলন অনুসরণ করা” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
২. ইনফরমেশন শীট পড়তে হবে।	ইনফরমেশন শীট ১ : ওএসএইচ অনুশীলন অনুসরণ করা
৩. সেলফ চেক প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	২. সেলফ-চেক শীট ১ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন উত্তরপত্র ১ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৪. জব/টাস্ক শীট ও স্পেসিফিকেশন শীট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৩. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শীট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন টাস্ক শীট ১.১: হ্যাজার্ড ইনস্পেকশন চেকলিস্ট ব্যবহার করে হ্যাজার্ড চিহ্নিত করুন টাস্ক শীট ১.২: ব্যক্তিগত হাইজিন বজায় (মেইনটেন) রাখুন টাস্ক শীট ১.৩: প্রয়োজনীয় টুল, ইকুইপমেন্ট এবং ইনগ্রিডিয়েন্ট চিহ্নিত করুন

ইনফরমেশন শীট (Information Sheet) ১: ওএসএইচ অনুশীলন 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 হাউজকিপিং স্ট্যান্ডার্ড
- ১.২ 5s অব হাউজকিপিং
- ১.৩ অকুপেশনাল সেফটি এরং হেল্থ
- ১.৪ হাজার্ড
- ১.৫ হাজার্ড এর প্রকারভেদ
- ১.৬ হাজার্ড নিয়ন্ত্রণ
- ১.৭ ব্যক্তিহত হাইজিন
- ১.৮ প্রয়োজনীয় পিপিই
- ১.৯ হাইজিনের প্রয়োজনীয়তা
- ১.১০ প্রয়োজনীয় টুল, ইকুইপমেন্ট এবং ইউটেনসিল

১.১ হাউজকিপিং স্ট্যান্ডার্ড

সহজ কথায়, হাউজকিপিং মানে দৈনন্দিন বা দীর্ঘমেয়াদে একটি বাড়ি বা কর্মক্ষেত্র রক্ষণাবেক্ষণ করা, এর পরিচ্ছন্নতা-পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখা এবং এই কাজের ধারা যাতে অক্ষুণ্ণ থাকে, তা খেয়াল রাখা। যখন আমরা আমাদের বাড়ি বা কর্মস্থল পরিষ্কার এবং ভালোভাবে রক্ষণাবেক্ষণ করব, তখন সেখানে একটা সুন্দর থাকার বা কাজের পরিবেশ সৃষ্টি হবে। এটা হতে পারে কোন জিনিস যেটা ভাঙা না থাকে বা নষ্ট না থাকে। যেমন: পানির টেপ, কারেন্টের ক্যাবল, বাব্ব, টিউব, ফান, কারেন্টের প্লাগ ইত্যাদি। বাসার বা কর্মক্ষেত্রের সব ভাল থাকে এবং ব্যবহারে যাতে কোন দুর্ঘটনা না ঘটে, সেই দিকে খেয়াল রাখতে হবে।

সুতরাং, বিভিন্ন পদ্ধতির মাধ্যমে, বাসা বা কর্মক্ষেত্রে ভালভাবে রক্ষণাবেক্ষণ করে, সুন্দর এবং উপস্থাপনযোগ্য করে রাখাকে, সম্মিলিতভাবে গুড (ভালো) হাউজকিপিং বলে।

একটি গুছানো কর্মস্থানের বৈশিষ্ট্য

- কর্মক্ষেত্র অবশ্যই নিরাপদ হতে হবে। যদি কখন দুর্ঘটনা ঘটে, তার জন্য জরুরী ব্যবস্থার পরিষ্কার নির্দেশনা থাকতে হবে।
- কোন ব্যক্তি যদি অসুস্থ বা দুর্ঘটনাই আক্রান্ত হয়, তাহলে বর্তমান সময়োপযোগী প্রাথমিক চিকিৎসা পদ্ধতি সম্পর্কে বা ব্যবহার পদ্ধতি সম্পর্কে জানা থাকতে হবে।
- যাতায়াতের রাস্তা এবং সুরক্ষা অঞ্চল গুলি রং দিয়ে আইলের মত আঁকা থাকতে হবে।
- সবার জনপ্রতি কাজ সম্পাদন করার জন্য পর্যাপ্ত জায়গা থাকা হবে। কাজ সম্পাদনের জন্য প্রয়োজনীয় সরঞ্জাম এবং উপকরণ সংগ্রহের সহজলভ্যতা থাকতে হবে।
- কর্মস্থান সবসময় পরিষ্কার -পরিছন্ন থাকতে হবে।
- বিষাক্ত এবং দাহ্য পদার্থে লেবেল লাগিয়ে সঠিক জায়গায় সংরক্ষণ করতে হবে।
- টুলস এবং সরঞ্জাম সঠিক ভাবে জায়গায় সংরক্ষণ করতে হবে।
- কর্মস্থলের প্রবেশের পদ্ধতি সম্পর্কে এবং সরঞ্জাম, উপকরণ এবং ব্যক্তিগত জিনিস পত্রের তথ্যাদি পরিষ্কার ভাবে লিখা থাকতে হবে।

- উপযুক্ত অগ্নি নির্বাপক যন্ত্রের সুব্যবস্থা থাকতে হবে।
- বৈদ্যুতিক সীসা এবং সংযোগগুলি লেবেলযুক্ত করা, ব্যবহারের জন্য নিরাপদ আছে কিনা, তা নিয়মিত পরীক্ষা করতে হবে।
- ওয়ার্কশপের আশেপাশে ধূমপান সম্পর্কিত বিধি-নিষেধের বিজ্ঞপ্তিগুলো স্পষ্ট ও সুনির্দিষ্ট হতে হবে।
- উপযুক্ত কর্ম পরিবেশ বজায় রাখার জন্য পর্যাপ্ত প্রাকৃতিক বা বৈদ্যুতিক আলো এবং বায়ু চলাচল নিশ্চিত করতে হবে।
- পঁচনশীল বর্জ্য ও পুনব্যবহারযোগ্য বর্জ্য আলাদা পাত্রে রাখার ব্যবস্থা থাকতে হবে।
- সুরক্ষাবিধি ও চিহ্ন গুলো বিপজ্জনক অঞ্চলে পোস্ট করতে হবে।

১.২ 5's অফ হাউজকিপিং

5 's বা গুড হাউজকিপিং কর্মক্ষেত্রের সংগঠনের মাধ্যমে বর্জ্য নির্মূলের একটি নীতি। এটি পাঁচটি ধাপ জড়িত, যা জাপানি শব্দ থেকে উদ্ভূত হয়েছে seiri (সিরি), seiton (সিটন), seiso (সিসো), seiketsu (সিকেটসু), and shitsuke (শীটসুকে)।

ইংরেজিতে, তারা মোটামুটি অনুবাদ করলে

Sort (বাছাই): এই পদক্ষেপে অপ্রয়োজনীয় আইটেমগুলি থেকে প্রয়োজনীয় আইটেমগুলি আলাদা করা হয়। দৈনন্দিন কাজের জন্য কী অপরিহার্য তা চিহ্নিত করা ও প্রয়োজন নেই এমন কিছু সরিয়ে ফেলা হয়। এটি কর্মক্ষেত্রকে বিশৃঙ্খলামুক্ত করতে সহায়তা করে।

Set in order (ক্রমানুসারে সেট করুন) : ক্রমানুসারে আইটেমগুলি সাজাতে হয় এই পর্যায়ে, হতে পারে এটা ছোট থেকে বড় বা যা প্রয়োজনীয় তা, সামনে হাতের কাছে। সবকিছুর একটি নির্ধারিত জায়গা থাকা উচিত, যেটা সন্ধান করা এবং তাড়াতাড়ি খুঁজে পাওয়া সহজ করে তোলে। সঠিক লেবেলিং এবং পরিষ্কার স্টোরেজ সিস্টেম দক্ষতায় অবদান রাখে।

Sweep (পরিষ্কার): নিয়মিত কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণ করতে হয় এই পর্যায়ে। ময়লা, ধুলো এবং ধ্বংসাবশেষ সরিয়ে নিতে হয়। একটি পরিষ্কার পরিবেশ সুরক্ষা, গুণমান এবং উৎপাদনশীলতা বাড়ায়।

Standardize (প্রমিতকরণ করুন) : Standardize ধারাবাহিক ভাবে অনুশীলন এবং পদ্ধতি স্থাপন করে। প্রমিতকরণ নিশ্চিত করে যে প্রত্যেকে সংগঠন, পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা এবং সুরক্ষার জন্য একই নিয়ম অনুসরণ করে।

Sustain (টেকসই): পূর্ববর্তী পদক্ষেপগুলির মাধ্যমে অর্জিত উন্নতিগুলি বজায় রাখা। ক্রমাগত ভাল অভ্যাসগুলিকে শক্তিশালী করা, অগ্রগতি পর্যবেক্ষণ করা এবং পিছিয়ে পড়া রোধ করা।

১.৩ অকুপেশন সেফটি এন্ড হেলথ

পেশাগত স্বাস্থ্য ও সুরক্ষা যা পেশাগত সুরক্ষা এবং স্বাস্থ্য নামে পরিচিত। কর্মীদের সম্ভাব্য সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য ঝুঁকি গুলি নিশ্চিতকরণ এবং হ্রাসকরণের সাধারণ প্রক্রিয়াকে বোঝায়। এটি ঝুঁকি মূল্যায়ন, আঘাত প্রতিরোধ, কর্মজীবনের ভারসাম্য, সুরক্ষা প্রটোকল, কর্মক্ষেত্রের বিপদ, ক্ষতিপূরণ এবং বেনিফিট, এবং কর্মচারী পরিচালনা থেকে শুরু করে যেকোন কিছু অন্তর্ভুক্ত।

ক. পেশা ভেদে নিরাপত্তার ভূমিকা

যখন একজন কর্মী হিসাবে আপনার সুস্থতা ও সুরক্ষার কথা উঠে, তখন আপনার, আপনার নিয়োগ কর্তা, সুপারভাইজার সকলেরই কিছু আলাদা আলাদা দায়িত্ব থাকে।

খ. নিয়োগ কর্তার ভূমিকা

আপনার নিয়োগ কর্তা আপনার স্বাস্থ্য এবং কর্মক্ষেত্রের সুরক্ষার জন্য দায়বদ্ধ পাশাপাশি অন্য সকল কর্মচারীরা

এই দায়িত্বের সাথে বেশ কিছু নির্দিষ্ট দায়িত্ব জড়িত

- স্বাস্থ্য এবং সুরক্ষা নীতি এবং প্রোগ্রাম স্থাপনকরণ
- প্রয়োজনীয় প্রশিক্ষণ প্রদান
- নিরাপদে কাজ সম্পাদনের জন্য প্রয়োজনীয় তথ্য, নির্দেশনা ও তত্ত্বাবধান সরবরাহ নিশ্চিতকরণ
- সবার জন্য প্রয়োজনীয় সুরক্ষা সরঞ্জাম নিশ্চিতকরণ
- কর্মক্ষেত্রের বিপদ সম্পর্কে তথ্য প্রদান

আইনের আওতায় একজন নিয়োগ কর্তাকে অবশ্যই নিম্নোক্ত তথ্য প্রদর্শন করতে হবে যেখানে সবাই এটা দেখতে পারে

- স্বাস্থ্য ও সুরক্ষা নীতি
- পেশাগত নিরাপত্তা এবং স্বাস্থ্য আইন

গ. সুপারভাইজার এর দায়িত্ব

একজন সুপারভাইজার সাধারণত একজন কর্মীর সাথে প্রতিদিন সরাসরি কাজ করে। সুতরাং কর্মীর নিরাপত্তায় একজন সুপারভাইজার গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা রাখে। একজন সুপারভাইজার এরও কিছু আইনি দায়িত্ব আছে –

- কোম্পানির আইন ও সুরক্ষাবিধি মেনে চলেছে কিনা নিশ্চিতকরণ
- কোন কাজের বিপত্তি বা বিপদ সম্পর্কে সবাইকে জানানো
- সুরক্ষা সরঞ্জাম সঠিকভাবে ব্যবহার করছে কিনা তা নিশ্চিতকরণ

ঘ. কর্মীর ভূমিকা

নিয়োগকর্তা এবং সুপারভাইজারের কেবল আইনি দায়িত্ব তা নয় একজন কর্মীরও কিছু আইনি দায়িত্ব আছে আর তা হল

- আইন মেনে চলা
- নিরাপত্তার সাথে মেশিন ও যন্ত্রপাতি ব্যবহার করা
- প্রয়োজনীয় ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম ব্যবহার করা
- কোন বিপদ ঘটলে বা সম্ভাবনা থাকলে তা বসকে জানানো
- নিরাপদে কাজ করা এবং অযথা ঘোরাঘুরি না করা .

১.৪ হাজার্ড

মানুষ ও সম্পদের ক্ষতি হওয়ার উৎসই হাজার্ড যা আহত হওয়া ও কারখানা সম্পদের ও যন্ত্রপাতির ক্ষতির কারন হয়। অতএব হাজার্ড হলো

- যখন কোন কিছু বা কোন বিষয় কোন ব্যক্তির স্বাস্থ্যের ক্ষতি করে বা ক্ষতির কারন হয়।
- কোন বিষয় কোন সম্পদের/ পরিবেশের ক্ষতির কারন হয়।
- উল্লেখিত উভয়ই ঘটতে পারে।

ক. **Physical Hazard (ফিজিক্যাল হাজার্ড):** যে উৎস থেকে শারীরিক ক্ষতির সম্ভাবনা থাকে, তাকে ফিজিক্যাল হাজার্ড বা শারীরিক বিপত্তি বলে। শারীরিক বিপদের মধ্যে রয়েছে অনিরাপদ মেশিন এবং পরিবেশগত পরিস্থিতি। উদাহরণগুলি হ'ল: করাতির রোড, পিচ্ছিল মেঝে, ক্রমাগত শব্দ, বা রোদ বা ঠান্ডায় দীর্ঘায়িত এক্সপোজার।

			
পিচ্ছিল মেঝে	ছড়ানো জিনিস	ক্রমাগত শব্দ	রোদের তীব্রতা

খ. **Biological Hazard (বায়োলজিক্যাল হাজার্ড):** জৈবিক বিপত্তি জীবন্ত জিনিস দ্বারা উৎপাদিত হয়। এটা সাধারণত পশু ও মানুষের থেকে ছড়ায়। উদাহরণগুলির মধ্যে রয়েছে রক্ত, ভাইরাস এবং প্রাণী আর পাখির বিষ্ঠা।

			
ব্যাকটেরিয়া	ভাইরাস	পাখির বিষ্ঠা	ইস্ট বা ফাঙ্গাস

গ. **Chemical Hazard (রাসায়নিক হাজার্ড) :** রাসায়নিক জিনিস থেকে যে হাজার্ড সৃষ্টি হয় তাকে কেমিক্যাল হাজার্ড বলে , এই হাজার্ড মধ্যে এমন পদার্থ অন্তর্ভুক্ত রয়েছে যা দাহ্য, বিস্ফোরক বা বিষাক্ত। উদাহরণগুলি পরিষ্কারের পণ্য, কীটনাশক এবং পেট্রোল।

			
পরিষ্কারের পণ্য	বিষাক্ত স্প্রে	পেট্রোল	কীটনাশক

ঘ. **Ergonomic Hazard (আরগোনোমিক হাজার্ড):** আরগোনোমিক বিপত্তিগুলি খারাপভাবে ডিজাইন করা কর্মক্ষেত্র অথবা প্রক্রিয়াগুলির কারণে অথবা দীর্ঘদিন একইভাবে কাজ করার কারণে হয়ে থাকে । উদাহরণগুলি হল আলোক স্ফলিততা, ওয়ার্কিং টেবিলের উচ্চতা, চেয়ারের সমস্যা, ওয়ার্কস্টেশন গুলো ঠিকমতো সেটআপ না করা, একই কাজ দীর্ঘক্ষণ ধরে করা ।

		
ওয়াকিং টেবিলের উচ্চতা, চেয়ারের সমস্যা	একই কাজ দীর্ঘদিন ধরে করা এবং ওয়ার্কস্টেশন গুলো ঠিকমতো সেটআপ না করা	আলোক স্বল্পতা

এই চারটে হাজার্ড ছাড়াও আরো একটি হাজার্ডের অস্তিত্ব আমরা পাই:

Psychosocial Hazards (মনোসামাজিক বিপত্তি): যে বিপত্তি মনের উপর বিরূপ প্রতিক্রিয়া সৃষ্টি করে তাকে মনোসামাজিক বিপত্তি বলে। উদাহরণস্বরূপ, স্ট্রেস এবং সহিংসতা, মাথাব্যথা, ডিপ্রেসন ইত্যাদি হতে পারে।

		
বুলিং	স্ট্রেস	মাথাব্যথা, ডিপ্রেসন

১.৬ হাজার্ড নিয়ন্ত্রণ (Hazard Control)

হাজার্ড নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা একটি নির্দিষ্ট পরিবেশ বা প্রক্রিয়ার মধ্যে বিভিন্ন হাজার্ড সনাক্ত, মূল্যায়ন এবং প্রশমিত করার করার পদ্ধতিকে বোঝায়। হাজার্ড নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার প্রাথমিক লক্ষ্য হল দুর্ঘটনা, আঘাত, অসুস্থতা বা সম্পত্তি এবং পরিবেশের ক্ষতি প্রতিরোধ করা।

হাজার্ড নিয়ন্ত্রণের ধাপ

হাজার্ড সনাক্তকরণ: নির্দিষ্ট পরিবেশ বা প্রক্রিয়ার মধ্যে সম্ভাব্য বিপদ চিহ্নিত করা।

ঝুঁকি মূল্যায়ন: একবার হাজার্ড চিহ্নিত হয়ে গেলে, তাদের ঝুঁকির মাত্রা নির্ধারণের জন্য মূল্যায়ন করতে হবে। প্রতিটি হাজার্ড সাথে সম্পর্কিত ক্ষতির সম্ভাব্য তীব্রতা এবং ঘটার ফ্রিকোয়েন্সি মূল্যায়ন করা হয়।

নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা: ঝুঁকি মূল্যায়নের উপর ভিত্তি করে, চিহ্নিত হাজার্ড গুলো দূর করতে বা কমানোর জন্য নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা প্রয়োগ করা হয়। নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার মধ্যে রয়েছে ঝুঁকি দূর করা (যেমন একটি নির্দিষ্ট কাজ, প্রক্রিয়া, পদার্থ বা সরঞ্জাম ব্যবহার করা হতে বিরত থাকা); প্রতিস্থাপন (কম ক্ষতিকারক বা বিপজ্জনক ডিভাইস, পদার্থ, পদ্ধতি, প্রক্রিয়া, স্থান বা ব্যক্তি ব্যবহার করা); আলাদা করা (ব্যক্তি, পরিবেশ বা কাজের এলাকা থেকে হাজার্ড বিচ্ছিন্ন করা); ইঞ্জিনিয়ারিং নিয়ন্ত্রণ (মেশিন গার্ড, বায়ু চলাচল ব্যবস্থা); প্রশাসনিক নিয়ন্ত্রণ (প্রশিক্ষণ, কাজের পদ্ধতি) এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষামূলক সরঞ্জাম (পিপিই) অন্তর্ভুক্ত।

মনিটরিং এবং পর্যালোচনা: হাজার্ড নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার কার্যকারিতা নিয়মিতভাবে পর্যবেক্ষণ করা উচিত এবং পর্যালোচনা করা উচিত যাতে নিয়ন্ত্রণগুলো কার্যকর থাকে এবং নতুন হাজার্ড চিহ্নিত করা যায় এবং সমাধান করা হয়।

ডকুমেন্টেশন এবং যোগাযোগ: হাজার্ড মূল্যায়ন, নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা, পর্যবেক্ষণের ফলাফল এবং সিস্টেমে করা যেকোনো পরিবর্তন বা আপডেট সহ হাজার্ড নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার সমস্ত দিক নথিভুক্ত করা।

ক্রমাগত উন্নতি: একটি হাজার্ড নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা ক্রমাগত উন্নতির ব্যবস্থা থাকা উচিত। কর্মীদের কাছ থেকে প্রতিক্রিয়া অন্তর্ভুক্ত করা, প্রবণতা বিশ্লেষণ করা, নতুন প্রযুক্তি এবং বিপদ নিয়ন্ত্রণের সর্বোত্তম অনুশীলন সম্পর্কে আপডেট থাকা উচিত।

১.৭ হাইজিন

পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখার পদ্ধতি হলো স্বাস্থ্যবিধি। ভাল স্বাস্থ্যবিধি স্বাস্থ্য, সৌন্দর্য, স্বাচ্ছন্দ্য এবং সামাজিক সম্পর্ক গঠনের জন্য সহায়ক। খাদ্য শিল্পে ভালো স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখা আবশ্যিক। ধোয়া (জল দিয়ে) স্বাস্থ্যকর আচরণের সবচেয়ে সাধারণ উদাহরণ। ধোয়া প্রায়শই সাবান বা ডিটারজেন্ট দিয়ে করা হয় যা তেলগুলি অপসারণ করতে এবং ময়লা কণাগুলি ভেঙে ফেলতে সহায়তা করে যাতে সেগুলি ধুয়ে যেতে পারে। ঘন ঘন হাত ধোয়া সবচেয়ে সাধারণ স্বাস্থ্যকর পরামর্শগুলির মধ্যে একটি।

ব্যক্তিগত হাইজিন

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বাহ্যিক শরীরের পরিচ্ছন্নতা এবং সাজসজ্জা বজায় রাখার নীতি হিসাবে বর্ণনা করা যেতে পারে। সাধারণভাবে নিজের খেয়াল রাখা। খাদ্যজনিত রোগ প্রতিরোধে সহায়তা করার জন্য ভাল ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি অপরিহার্য।

রান্নাঘরে পরিষ্কার অভ্যাসের অনুশীলন স্বাস্থ্যবিধির সন্তোষজনক মান অর্জনের একমাত্র উপায়। এই অভ্যাসগুলি নিম্নরূপ:

- টয়লেট এবং কাশি ব্যবহারের পরে ঘন ঘন এবং সর্বদা হাত ধুতে হবে।
- ঘন ঘন গোসল করতে হবে।
- রান্নাঘরে থাকাকালীন চুল অবশ্যই পরিষ্কার ও ঢেকে রাখতে হবে। রান্নাঘরের কাছে চুল আঁচড়ানো বা নাড়াচাড়া করা উচিত নয়।
- খাবার প্রস্তুত ও পরিবেশন করার স্থানে হাত দিয়ে নাক-মুখ স্পর্শ করা উচিত নয়।
- আপনি যখন কাশি এবং হাঁচি দেন, তখন এটি একটি রুমালে করুন, খাবারের উপরে নয়; সর্দিযুক্ত লোকদের খাবারের সংস্পর্শে আসা উচিত নয়।
- খাবার প্রস্তুতি ও পরিবেশন এলাকায় গয়নার আংটি ও ঘড়ি পরা উচিত নয়।
- খাবার প্রস্তুত ও পরিবেশন করার জায়গায় কখনই ধূমপান ও থুতু ফেলবেন না।
- কাটা এবং পোড়া পরিষ্কার এবং ওয়াটারপুফ ড্রেসিং দিয়ে আচ্ছাদিত করা উচিত।
- পরিষ্কার কাপড় সব সময় পরিধান করতে হবে এবং পরিষ্কার কাপড় ব্যবহার করতে হবে।
- পরিষ্কার চা চামচ দিয়ে খাবারের স্বাদ নিতে হবে। খাবারের স্বাদ নিতে কখনই আঙুল ব্যবহার করবেন না।
- খাবার তৈরির কাজের বেঞ্চে বসবেন না।
- শুধুমাত্র সুস্থ মানুষদেরই খাবার পরিচালনা করা উচিত।

১.৮ ব্যক্তিগত সুরক্ষার উপকরণ (PPE)

রান্নাঘরে কাজ করা লোকদের উপযুক্ত পোশাক এবং জুতো পরা সবচেয়ে গুরুত্বপূর্ণ। উপযুক্ত পোশাক হতে হলে-

- প্রতিরক্ষামূলক
- ধোয়া যায়
- একটি উপযুক্ত রঙের

- হালকা / টিনের ওজন
- শক্তিশালী
- শোষণকারী

ফুড ইন্ডাস্ট্রিতে ব্যবহৃত কিছু পিপিই এর বর্ণনা দেওয়া হলো:

শেফ টুপি: এটি লম্বা আকৃতির এবং সাদা। এটি ডিসপোজেবল কাগজ, স্টার্চড লিনেন বা হালকা ওজনের চাঙ্গা উপকরণ থেকে তৈরি করা যেতে পারে। এটি খাবারের উপর চুল পড়া থেকে রোধ করার জন্য পরা হয়।

জ্যাকেট বা সেফ কোট: এটি সাধারণত সাদা, ডাবল ব্রেস্টেড এবং অপসারণযোগ্য প্লাস্টিকের বোতাম থাকতে পারে।

রুমাল: এটি সাধারণত সাদা, লাল বা সবুজ রঙের হয় এবং রান্নাঘরের উত্তাপে ঘাম রোধ করতে গলায় পরা হয়।



ছবি ১-শেফ টুপি



ছবি ২-জুতা



ছবি ৩-গ্লাভোস



ছবি ৪-মাস্ক



ছবি ৫-শেফ টুপি



ছবি ৬-সেফ কোট



ছবি ৭- এপ্রোন



ছবি ৭- হেয়ার নেট

এপ্রোন: এটি অপসারণযোগ্য টেপ সহ পুরু সাদা লিলেনের পোশাক। এটি শ্রমিকের সংস্পর্শে আসা আগুন এবং তেল থেকে রক্ষা করার জন্য হাঁটু দৈর্ঘ্য পর্যন্ত পড়া হয়।

ট্রাউজার্স: এগুলি হালকা সুতির উপকরণ দিয়ে তৈরি, কালো এবং সাদা চেকগুলিতে হয়।

জুতা: ইউনিফর্মের অন্যান্য অংশের মতোই যথাযথ জুতা গুরুত্বপূর্ণ। সুরক্ষা জুতা, যে গুলোতে শক্ত এবং পা ঢাকা থাকে সেই জুতা ব্যবহার করতে বলা হয়ে থাকে। পিছলে যাওয়া রোধ করতে এবং ছুরিকাঘাতের ক্ষত থেকে পা রক্ষা করার জন্য জুতা পরা হয়।

গ্লাভস: খাদ্য পরিবেশনের সময় ডিসপোজেবল গ্লাভস ব্যবহার করা হয়।

মাস্ক: ডিসপোজেবল মাস্ক ব্যবহার করা হয়।

বিয়ার্ড নেট: মুখের দাড়ি ঢাকার জন্য ডিসপোজেবল বিয়ার্ড নেট ব্যবহার করা হয়।

হেয়ার নেট: চুল ঢাকার জন্য ডিসপোজেবল হেয়ার নেট ব্যবহার করা হয়।

পিপিই ব্যবহারের চারটি নিয়ম:

- সাধারণত কোন খাবারের সংস্পর্শে যাওয়ার পূর্বে, রুমে প্রবেশের পূর্বেই পিপিই পরিবর্তন করতে হবে।

- একবার পিপিই পরিধান করা হলে যেন দূষণ ছড়িয়ে না পড়ে সেদিকে সতর্কতা অবলম্বন করতে হবে।
- কাজ সম্পন্ন হওয়ার পরেই পিপি খুলে ফেলতে হবে এবং নির্দিষ্ট স্থানে রাখতে হবে।
- পরবর্তী স্টেশনে যাওয়ার আগে হাত পরিষ্কার করে ধুয়ে নিতে হবে।







পিপিই এর গুরুত্ব:

- অ্যাপ্রোন স্কিনকে ক্রস কন্টামিনেশন এর হাত থেকে রক্ষা করে। বিভিন্ন রকমের বিষাক্ত পদার্থ নাকের ভেতর দিয়ে প্রবেশ করা থেকে মাস্ক রক্ষা করে।
- চুল খাবারের সাথে মিশে খাবারের কোয়ালিটি নষ্ট করে কিন্তু হেয়ার নেট এ সমস্যা সমাধান করে।
- হ্যান্ড গ্লাভস আমাদের বিভিন্ন ধরনের বিপদ, যেমন পুড়ে যাওয়া, কেটে যাওয়া, ক্ষত হয়ে যাওয়া ইত্যাদি থেকে রক্ষা করে।
- সেফটি সুজ পিছলে পড়া বা পা কেটে যাওয়া থেকে রক্ষা করে।

১.৯ ফুড ইন্ডাস্ট্রি হাইজিনের প্রয়োজনীয়তা:

- হাইজিন উৎপাদনের সময় এবং বেকিং প্রক্রিয়ায়, ক্রামস, ফরেন মেটেরিয়াল এবং যন্ত্রাংশের ফাঁকে ফাঁকে যেসব অনুজীব জমে তার থেকে রোধ করে।
- ক্রস কন্টামিনেশন দূর করে
- কর্মক্ষমতা এবং উৎপাদনশীলতা বৃদ্ধি করে
- সুনাম অক্ষুন্ন রাখে
- আইনের শালিশ থেকে রক্ষা করে (হাইজিন এর অভাবে কোন খাবার থেকে সৃষ্টির সমস্যা হলে)

হাত ধোয়ার ছয়টি ধাপ :

		
১. হাত পানি দিয়ে ভিজিয়ে নিতে হবে	২. হ্যান্ড ওয়াশ লিকুইড বা সাবান মাখিয়ে ফেনা করতে হবে	৩. হাতের পিছন অংশ, কঙ্গি, আঙ্গুলের ফাঁকে, আঙ্গুলের নিচে, নখের চারপাশে ভালো করে ২০ সেকেন্ড ধরে ঘষতে হবে।
		
৪. এবার পানি দিয়ে হাত ভালো করে ধুয়ে নিতে হবে	৫. টিস্যু বা শুকনো টাওয়েল দিয়ে হাত মুছে নিতে হবে	৬. হাতের কনুই দিয়ে বা ব্যবহৃত টিস্যু বা শুকনো টাওয়েল দিয়ে পানির কলের হাতলটা বন্ধ করে দিতে হবে

হাত ধোয়ার জন্য উপযুক্ত ক্লিনজিং মেটেরিয়াল :

- লিকুইড সোপ ।(যেমন: ডেটল লিকুইড, স্যাভলন লিকুইড সোপ)
- এন্টিসেপটিক লিকুইড ।(যেমন: স্যাভলন এবং ডেটল)
- সাবান । (যেমন: লাইভবয় বার সাবান, স্যাভলন সাবান)
- প্রবাহিত পরিষ্কার ট্যাপের পানি দিয়ে হাত ধোয়া ।

১.১০ হাইজিনের প্রয়োজনীয়তা এবং উৎপাদনের জন্য টুলস, ইউটেনসিলস এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করণ

যখন অপরিষ্কার মেশিন বা যন্ত্রপাতি দ্বারা খাদ্যদ্রব্য প্রস্তুত করা হয় তখন যন্ত্রপাতি বা মেশিন থেকে খাদ্যদ্রব্যের জীবাণু চলে যেতে পারে ।

দূষণ প্রতিরোধের রোধের উপায়




- প্রতিবার কাজ শুরু করার আগে টুলস, ইউটেনসিলস এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার ভাল করে ডিশ ওয়াশিং লিকুইড ও পানি (গরম বা ঠান্ডা) দিয়ে ধুয়ে নিতে হবে। পানি ঝরিয়ে মুছে নিতে হবে।
- বিভিন্ন কাজের জন্য আলাদা আলাদা কাটিং বোর্ড ব্যবহার করতে হবে
- রান্না করা খাবার রান্না করা খাবার হতে আলাদা রাখতে হবে
- যন্ত্রপাতি , তৈজসপত্র এবং কাজের স্থান পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত রাখা
- খাদ্যদ্রব্য রাখার জন্য আলাদা আলাদা পাত্র ব্যবহার করা



টুলস, ইউটেনসিলস এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার না করার ঝুঁকি সমূহ

- ক্রস কন্টামিনেশন হতে পারে
- খাদ্যদ্রব্যের সেক্ষ লাইভ কমে যেতে পারে
- বিভিন্ন ধরনের জীবাণু হাত থেকে খাবারে যেতে পারে
- যন্ত্রপাতি থেকে বিভিন্ন ধরনের পদার্থ খাদ্যদ্রব্যের সাথে মিশে গিয়ে খাদ্যদ্রব্যের বিষাক্ততা বৃদ্ধি করতে পারে
- কাপড় থেকে রান্না ঘরে কন্টামিনেশন হতে পারে

কেক বেকিং এর জন্য প্রয়োজনীয় টুলস, ইউটেনসিলস এবং ইকুইপমেন্ট

পরিমাপ করার টুলস, ইউটেনসিলস এবং ইকুইপমেন্ট

		
<p>নাম: ম্যানুয়াল ওয়েইং স্কেল কার্যকারিতা: কেক পণ্য তৈরিতে প্রয়োজনীয় উপাদান গুলি সঠিকভাবে পরিমাপ করতে ব্যবহৃত হয়</p>	<p>ডিজিটাল ওয়েইং স্কেল কার্যকারিতা: ম্যানুয়াল ওয়েইং মেশিন এর তুলনায় ডিজিটাল ওয়েইং মেশিন আরো সঠিকভাবে উপাদান ওজনে</p>	<p>মেজারিং জগ কার্যকারিতা: কেক পণ্য তৈরিতে তরল উপাদান পরিমাপে মেজারিং জগ ব্যবহৃত হয়ে থাকে। যেমন তেল, পান, ডিম ইত্যাদি</p>

	সাহায্য করে।	
		
মেজারিং কাপ কার্যকারিতা: শুকনো উপাদানগুলো মাপার জন্য মেজারিং কাপ ব্যবহৃত হয়ে থাকে। স্কুপ হিসেবে এগুলো ব্যবহার না করাই ভালো		মেজারিং স্পুন/চামচ কার্যকারিতা: এগুলি অল্প পরিমাণে শুকনো বা তরল উপাদান পরিমাপের জন্য ব্যবহৃত হয়ে থাকে।



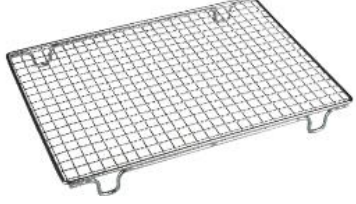


উপাদান মেশানোর টুলস, ইউটেনসিলস এবং ইকুইপমেন্ট

			
হ্যান্ড হইস্ক কার্যকারিতা: কেকের বেটার কেকের ফিল এবং কেকের ক্রিম মিশানোর কাজে ব্যবহৃত হয়ে থাকে।	উডেন স্প্যাচুলা বা কাঠের চামচ কার্যকারিতা: কেক ফিল নাড়ানোর কাজে ব্যবহৃত হয়ে থাকে।	রাবারের স্ক্র্যাপার কার্যকারিতা: বাটি থেকে খাবার বা আঠালো তরল পদার্থ স্ক্রেপ করার কাজে, তরল এবং কঠিন পদার্থ একসাথে মেশানোর জন্য, সাধারণ মেশানোর কাজেও ব্যবহৃত হয়ে থাকে। এটা আগুনের কাছে আনা যাবে না	ছাকনী কার্যকারিতা: ময়দা ছাঁকতে সাহায্য করে।

			
মিক্সিং বোউল	সসপেন	বিটার	মিক্সিং মেশিন

<p>কার্যকারিতা: কেকের বেটার, কেকের ফিল এবং কেকের ক্রিম মিশানোর কাজে ব্যবহৃত হয়ে থাকে।</p>	<p>কার্যকারিতা: কেকের ফিল রান্না করার কাজে সসপেন ব্যবহৃত হয়ে থাকে।</p>	<p>কার্যকারিতা: ডিমের সাদা অংশ বিট করতে সাহায্য করে। এছাড়াও কেক ব্যাটার ও ক্রিম বানাতেও ব্যবহৃত হয়।</p>	<p>কার্যকারিতা: বিভিন্ন ধরনের কেক ব্যাটার, ব্রেড ডো, পায় ডো, বিস্কিট ডো এবং স্পঙ্গ কেকের ব্যাটার এর উপাদান মিশাতে সাহায্য করে।</p>
---	--	--	--

বেকিং টুলস, ইউটেনসিলস এবং ইকুইপমেন্ট

		
<p>কেক প্যান</p> <p>কার্যকারিতা: গোলাকার এবং চারকোনা কেক প্যানে কেকের ব্যাটার দিয়ে বেকিং এর কাজে ব্যবহৃত হয়।</p>	<p>বেকিং ট্রে</p> <p>কার্যকারিতা: স্প্রেডএবেল কেক, যেমন সুইস রোল বানানর কাজে ব্যবহৃত হয়ে থাকে।</p>	<p>কুলিং রেক</p> <p>কার্যকারিতা: কেক বেক হওয়ার পর ঠান্ডা করার জন্য কুলিং রেক ব্যবহৃত হয়ে থাকে।</p>
		
<p>কেক টেস্টার</p> <p>কার্যকারিতা: কেক হিকমত বেক হলো কিনা তার টেস্ট করার জন্য কেক টেস্টার ব্যবহৃত হয়ে থাকে।</p>	<p>ওভেন গ্লোভস</p> <p>কার্যকারিতা: যাতে হাতে গরম না লাগে ওভেন থেকে ব্যাকড/বেকড কেক বের করার সময় ওভেন গ্লোভস ব্যবহার করা হয়।</p>	<p>ডেক ওভেন</p> <p>কার্যকারিতা: কেক, ব্রেড, বিস্কুট, পেস্ট্রিসহ সব ধরনের বেকিং প্রডাক্ট বেক বের করার হয়ে থাকে।</p>

অন্যান্য টুলস, ইউটেনসিলস এবং ইকুইপমেন্ট

			
<p>রেফ্রিজারেটর ও ফ্রীজার কার্যকারিতা: খাবার ঠান্ডা রাখার জন্য এবং স্টোর করার জন্য ব্যবহৃত হয়।</p>	<p>কাটিং বোর্ড কার্যকারিতা: কেক কাটার জন্য, স্লাইস করার জন্য ব্যবহার করা হয়।</p>	<p>গারবেজ বিন কার্যকারিতা: দুই ধরনের গারবেজ বিন ব্যবহার করা হয়ে থাকে, পচনশীল ময়লার জন্য এবং শুকনা ময়লার জন্য।</p>	<p>ক্যান ওপেনার কার্যকারিতা: টিন জাতীয় পণ্য খুলার জন্য সাহায্য করে।</p>

বাজারে প্রতিদিনেই নিত্যনতুন ব্যবহারের সরঞ্জাম আসছে, উপরের গুলোতে সীমাবদ্ধ নয়।

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

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

১. হাজার্ড কত প্রকার এবং কি কি ?

উত্তর

২. বেকিং ইন্ডাস্ট্রির কিছু পিপিই নাম লিখ।

উত্তর

৩. পিপিই কেমন হওয়া উচিত ?

উত্তর

৪. হাত ধোয়ার স্টেপ গুলো লিখ।

উত্তর

৫. কয়েকটি বেকিং টুলস, ইউটেনসিলস এবং ইকুইপমেন্ট লিখো।

উত্তর

৬. টুলস, ইউটেনসিলস এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার না করার ঝুঁকি সমূহ কি কি?

উত্তর

৭. কখন কখন হাত ওয়াশ করা জরুরী?

উত্তর

উত্তরপত্র (Answer Key)-১: OSH অনুশীলন অনুসরণ করা

১. হাজার্ড কত প্রকার এবং কি কি ?

উত্তর: হাজার্ড চার প্রকার -

- ফিজিক্যাল হাজার্ড
- বায়োলজিক্যাল হাজার্ড
- কেমিক্যাল হাজার্ড

২. আরগনমিক হাজার্ড

বেকিং ইন্ডাস্ট্রির কিছু পিপিই নাম লিখ।

উত্তর: শেফ হ্যাট, অ্যাপ্রন, শেফ কোট, সেফটি সু, হেয়ার নেট, মাস্ক, গ্লোভস ইত্যাদি।

৩. পিপিই কেমন হওয়া উচিত

উত্তর: প্রতিরক্ষামূলক, ধোয়া যায়, একটি উপযুক্ত রঙের, হালকা / টিনের ওজন, শক্তিশালী, শোষণকারী

৪. হাত ধোয়ার স্টেপ গুলো লিখ।

উত্তর:

- হাত পানি দিয়ে ভিজিয়ে নিতে হবে
- হ্যান্ড ওয়াশ লিকুইড বা সাবান মাখিয়ে ২০ সেকেন্ড ধরে ফেনা করতে হবে এবং হাত ঘষতে হবে।
- হাতের পিছন অংশনশ, 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
- টিস্যু বা শুকনো টাওয়েল দিয়ে হাত মুছে নিতে হবে।

৫. কয়েকটি বেকিং টুলস, ইউটেনসিলস এবং ইকুইপমেন্ট লিখো।

উত্তর: কেক প্যান, বেকিং ট্রে, কুলি রেক, কেক স্ট্যান্ডার, ওভেন গ্লোভস, ডেক ওভেন

৬. টুলস, ইউটেনসিলস এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার না করার ঝুঁকি সমূহ কি কি?

উত্তর: টুলস, ইউটেনসিলস এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার না করলে যে হব ঝুঁকি সমূহ হতে পারে –

- ক্রস কন্টামিনেশন হতে পারে
- খাদ্যদ্রব্যের সেক্ষ লাইভ কমে যেতে পারে
- বিভিন্ন ধরনের জীবাণু হাত থেকে খাবারে যেতে পারে
- যন্ত্রপাতি থেকে বিভিন্ন ধরনের পদার্থ খাদ্যদ্রব্যের সাথে মিশে গিয়ে খাদ্যদ্রব্যের বিষাক্ততা বৃদ্ধি করতে পারে
- কাপড় থেকে রান্না ঘরে কন্টামিনেশন হতে পারে।

৭. কখন কখন হাত ওয়াশ করা জরুরী?

উত্তর: আমাদেরকে হাত ওয়াশ করতে হবে-

- কাজ শুরু করার আগে

- কেমিক্যাল হ্যান্ডেলিং এর পরে
- কাঁচা খাবার, রান্না করা খাবার এবং খাবারের জন্য প্রস্তুত খাবার হ্যান্ডেলিং এর পরে ।
- প্রতিটা ব্রেকে এর পর কাজ শুরু করার আগে ।
- কাশি ,হাঁচি অথবা নাক ঝাড়ার পরে ।
- টয়লেট ব্যবহারের পরে

টাস্ক সিট ১.১: হাজার্ড ইনস্পেকশন চেকলিস্ট ব্যবহার করে হাজার্ড চিহ্নিত করা

হাজার্ড ইনস্পেকশন চেকপোস্ট ফর ট্রেনিং সেন্টার

Contact Information	
OSH সমন্বয়কারী	
ইনস্পেকশন তারিখ	
ইনস্পেকশন এর দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি	
চেক করবেন : ম্যানেজার	
স্লোর	
সমতল উপরের অংশ কোন গর্ত নেই	
আলগা বোর্ডগুলি পেরেক দিয়ে আটকানো	
ফেলে দেওয়া বস্তু তুলে নেওয়া হয়েছে	
ধুলোবালি, ময়লা ইত্যাদি তুলে নেওয়া হয়েছে	
মেশিনের আশেপাশের এলাকায় বিশেষ মনোযোগ	
মেশিন	
পর্যাপ্ত কাজের জায়গা	
পর্যাপ্ত সুরক্ষা গার্ড রাখা আছে	
অন এবং অফ সুইচ ডিভাইসগুলি অপারেটরের নাগালের মধ্যে	
ইন্টারলকগুলি সঠিকভাবে কাজ করছে	
পরিস্কার	
শব্দের মাত্রা সন্তোষজনক	
আলো সন্তোষজনক	
আগুন	
সম্প্রতি সার্ভিসিং করা ও স্পষ্টভাবে চিহ্নিত করা কোন প্রকারের আগুনের জন্য ব্যবহৃত , সঠিক জায়গায় রাখা আগুন নির্বাপক	
অগ্নি নির্গমনের জন্য পর্যাপ্ত দিকনির্দেশের নোটিশ	
এক্সিট ডোর (বাইরে যাওয়ার রাস্তা) সহজেই ভিতর থেকে খুলা যায়	
বাইরে যাওয়ার রাস্তায় কোন ধরনের বাধা নেই	
ফায়ার অ্যালার্ম সিস্টেম সঠিকভাবে কাজ করছে	
অগ্নি বিষয়ক নির্দেশাবলী সহজে দেখা এবং পাওয়া যায়	
সিঁড়ি পরিষ্কার আছে	

জানালা	
নিরাপদ এবং শক্ত গ্লাস যেখানে যেমন উপযুক্ত	
পরিষ্কার, দিনের আলো প্রচুর পরিমাণে আসে	
কোনও ভাঙা ফলক নেই	
ধুলো, টিন বা আবর্জনা মুক্ত	
সিঁড়ি এবং ধাপ	
সঠিক স্থানে রাখা হয়েছে	
কোনও ভাঙা বা সিঁড়ির ধাপ অথবা অন্যান্য সমস্যা নেই	
স্টোরেজ	
উত্তোলনের সমস্যাগুলি হ্রাস করার জন্য স্টোরেজ ডিজাইন করা	
উপকরন গুলো সব র্যাকে সাজান আছে	
সেল্ভেস ধুলা বালি মুক্ত আছে	
বৈদ্যুতিক	
কোনও ভাঙা প্লাগ, সকেট বা সুইচ নেই	
কোনও ভঙ্গুর বা বিদ্যুত সীসা নেই	
পোর্টেবল পাওয়ার সরঞ্জাম ভাল অবস্থায় আছে	
ফ্লোরে কোনও অস্থায়ী লিট মানুষের সীসা নেই	
ট্রান্সফরমার আলাদা করা রাখা আছে	
কোনও চাপযুক্ত সীসা নেই	
কর্মীদের সুযোগ-সুবিধা	
ওয়াশ রুম পরিষ্কার আছে	
টয়লেট এবং লকার পরিষ্কার আছে	
আবর্জনার টিনে ব্যবহৃত খবরের কাগজ, লাঞ্চ পেপার ইত্যাদি	
খাবারের রুম পরিষ্কার এবং পরিচ্ছন্ন আছে	
ফার্স্ট এইড	
ক্যাবিনেট এবং সামগ্রীগুলি পরিষ্কার এবং সুশৃঙ্খল	
কোনও প্রতিস্থাপন উপকরণের প্রয়োজন নেই	
স্ট্রেচার সঠিক জায়গায় আছে	
জরুরী নম্বরগুলি প্রদর্শিত হয়েছে	
আবর্জনা	
কর্মক্ষেত্রের নির্দিষ্ট জায়গায় বিন গুলো রাখা হয়েছে	
প্রতিদিন গুলো পরিষ্কার করা হয়	
ধাকনাওয়াল মেটাল পাত্রে তৈলাক্ত ন্যাকড়া এবং দাহ্য বর্জ্য	







টাস্ক সিট ১.২: ব্যক্তিগত হাইজিন বজায় রাখা

ব্যক্তিগত হাইজিন চেকলিস্ট

প্রয়োজনীয় ব্যক্তিগত হাইজিন	হ্যাঁ	না
নখ কাটা		
চুল টিম করা		
প্রতিদিন গোসল করা		
ছয়টা স্টেপ মেনে হাত ধোয়া		
পরিষ্কার পিপিই ব্যবহার করা		
খাবার ধরার আগে হাত পরিষ্কার করা		
টয়লেট ব্যবহার করে হাত পরিষ্কার করা		
প্রতিটা ব্রেকের পর কাজে আসার আগে হাত ধোয়া		
খাচ্ছি, কাশি পরে হাত ধোয়া		

(প্রয়োজন অনুযায়ী আমরা কনটেন্ট যুক্ত করে নিতে পারি)

টাস্ক সিট ১.৩: প্রয়োজনীয় টুলস ,ইকুইপমেন্ট এবং ইউটেনসিল চিহ্নিত করা

টুলস ,ইকুইপমেন্ট এবং ইউটেনসিল	নাম এবং ব্যবহার
	
	
	
	
	
	

শিখনফল -২: কেক বেকিং এবং ডেকোরেশন করার জন্য প্রস্তুতি নিতে পারবে

<p>অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. পণ্যের প্রয়োজনীয়তা ও গুণগত মান রক্ষার জন্য প্রস্তুতকৃত কেকের ব্যাটার মোল্ডের মধ্যে ঢেলে ফিনিশ করা এবং সাজানোর কাজ করা হয়েছে। ২. ইনস্ট্রাকশন ম্যানুয়াল অনুযায়ী ওভেন চালানো হয়েছে। ৩. কেক গ্লেজিং এবং ময়েশ্চারাইজিংএর জন্য সুগার সিরাপ ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে। ৪. পণ্যের প্রয়োজনীয়তা পূরণের জন্য ইনগ্রেডিয়েন্ট নিশ্চিত করে সাজানো এবং পরিমাপ করতে সক্ষম হয়েছে। ৫. ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত কিনা তা পরীক্ষা করতে সক্ষম হয়েছে। ৬. কেক সাজানোর জন্য ডেকোরেশন সংগ্রহ বা প্রস্তুত করতে সক্ষম 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 ১০. টুলস, ইকুইপমেন্ট প্রয়োজনীয় পিপি
<p>বিষয়বস্তু</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. পণ্যের গুণগত মান ২. কেক ব্যাটার ৩. কেক ফিনিশ করা এবং সাজানোর পদ্ধতি ৪. চিনির সিরাপ ব্যবহার করার প্রয়োজন ৫. ওয়াশ এবং/অথবা গ্লেস প্রয়োগ করার প্রয়োজনীয়তা ৬. ইনগ্রেডিয়েন্ট ৭. ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট পরীক্ষা করার প্রয়োজনীয়তা ৮. কেক সাজানোর জন্য ডেকোরেশন এর গুরুত্ব ৯. সরঞ্জামের নির্ভুলতা নিশ্চিত করার পদ্ধতি
<p>অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. কেক বেকিং করার প্রস্তুতি গ্রহণ করা ২. কেক ডেকোরেশন করার প্রস্তুতি গ্রহণ করা

<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 অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফলিও (Portfolio)

প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) ২: কেক বেকিং এবং কেক ডেকোরেশন করার প্রস্তুতি নেয়া

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।	প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “কেক বেকিং এবং ডেকোরেশন করার প্রস্তুতি” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
২. ইনফরমেশন শীট পড়তে হবে।	ইনফরমেশন শীট ২ : কেক বেকিং এবং ডেকোরেশন করার প্রস্তুতি নেয়া
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	১. সেক্ষ-চেক শীট ২ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন উত্তরপত্র ২ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৪. জব/টাস্ক শীট ও স্পেসিফিকেশন শীট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	২. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শীট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন টাস্ক শীট ২.১: কেক বেকিং করার প্রস্তুতি গ্রহন করা টাস্ক শীট ২.২: কেক ডেকোরেশন করার প্রস্তুতি গ্রহন করা

ইনফরমেশন শীট (Information Sheet): ২: কেক বেকিং এবং কেক ডেকোরেশন করার প্রস্তুতি নেয়া

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

- ২.১ পণ্যের গুণগত মান
- ২.২ কেক ব্যাটার
- ২.৩ কেক ফিনিশ করা এবং সাজানোর পদ্ধতি
- ২.৪ চিনির সিরাপ ব্যবহার করার প্রয়োজন
- ২.৫ ওয়াশ এবং/অথবা গ্লেস প্রয়োগ করার প্রয়োজনীয়তা
- ২.৬ ইনগ্রেডিয়েন্ট
- ২.৭ ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট পরীক্ষা করার প্রয়োজনীয়তা
- ২.৮ কেক সাজানোর জন্য ডেকোরেশন এর গুরুত্ব
- ২.৯ সরঞ্জামের নির্ভুলতা নিশ্চিত করার পদ্ধতি

২.১ পণ্যের গুণগতমান বজায় রাখার জন্য বেকিং এর আগে করণীয়

ঘরের তাপমাত্রার উপাদানগুলি ব্যবহার করা, উপাদানগুলি সঠিকভাবে পরিমাপ করা, শুকনো উপাদানগুলি চেলে নেওয়া এবং আপনার ওভেন প্রিহিট করে নেওয়া ছাড়াও নিখুঁত কেক অর্জন করতে, প্রয়োজনীয় বেকিং টিপস গুলো নিম্নে দেওয়া হল-

বেকিং প্যান নির্ধারণ

কেক বেক করা কঠিন কাজ মনে হতে পারে, বিশেষত যখন সঠিক প্যানটি বেছে নেওয়ার বিষয়টি আসে। প্রতিবার নিখুঁত কেক অর্জনের জন্য উপযুক্ত প্যানটি নির্বাচন করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ।

- **গোলাকার প্যান (Round pan):** স্তরযুক্ত(লেয়ার) কেক তৈরির জন্য আদর্শ। এগুলি বিভিন্ন আকারে আসে এবং স্ট্যান্ডার্ড আকারটি ৯ ইঞ্চি ব্যাসের হয়।
- **স্কয়ার প্যান (Square pan):** ছোট আকারের কেক যেমন; ব্রাউনি এবং কেক তৈরির জন্য উপযুক্ত। এগুলি বিভিন্ন আকারে আসে এবং স্ট্যান্ডার্ড আকার ৮ বা ৯ ইঞ্চি।
- **আয়তক্ষেত্রাকার প্যান (Rectangle pan):** শীট কেক এবং বার কুকিজের জন্য দুর্দান্ত। এগুলি বিভিন্ন আকারে আসে এবং স্ট্যান্ডার্ড আকার ৯x১৩ ইঞ্চি।

এখন যেহেতু আপনি বিভিন্ন ধরনের প্যানগুলি চিনেছেন, সর্বোত্তম বেকিং এর ফলাফল অর্জনের জন্য আপনাকে সেগুলি সঠিকভাবে প্রস্তুত করতে হবে।

- **মাখন বা রান্নার স্প্রে দিয়ে গ্রিজ করা:** একটি ভাল-গ্রিজযুক্ত প্যান নিশ্চিত করে যে কেকটি প্যানের সাথে লেগে থাকে না, একবার বেক হয়ে গেলে এটি অপসারণ করা সহজ হয়। গ্রিজিংয়ের জন্য মাখন বা রান্নার স্প্রে ব্যবহার করুন কারণ এইগুলি সবচেয়ে ভাল কাজ করে।
- **বেকিং পেপার ব্যবহার:** গ্রিজ করার পর প্যানের সাইজ অনুযায়ী বেকিং পেপার কেটে লাগিয়ে নিতে হবে। এটি প্যান থেকে কেককে মুক্তি দিতে সহায়তা করে, কোনও অবশিষ্টাংশ রাখে না।
- **ময়দা দিয়ে ডাস্ট করা:** গ্রিজ করার পর প্যানে কিছুটা ময়দা গড়িয়ে নিন। এটি প্যান থেকে কেককে মুক্তি দিতে সহায়তা করে, কোনও অবশিষ্টাংশ রাখে না।

প্যানের আকার বিবেচনা করা অত্যাৱশ্যক কারণ এটি কেকের পুরুত্ব (থিকনেসস) এবং টেক্সচারকে প্রভাবিত করে। কিছু রেসিপিৱ জন্য একটি নির্দিষ্ট প্যানের আকার প্রয়োজন, তবে আপনার যদি প্রয়োজনীয় আকার না থাকে তবে আপনি সেই অনুযায়ী রেসিপিটি সামঞ্জস্য করে নিতে পারেন-

- ক. **রেসিপি হ্রাস বা বাড়ানো:** সাধারণ নিয়মটি হ'ল এক স্তর কেকের জন্য রেসিপিটি ২৫% হ্রাস করা। উদাহরণস্বরূপ, যদি রেসিপিটি ৯ ইঞ্চি বৃত্তাকার প্যানের জন্য করা হয়ে থাকে এবং আপনার কাছে ৮ ইঞ্চি প্যান থাকে তবে রেসিপিটির ২৫% হ্রাস করুন যাতে কেকটি প্যানের বাইরে উপচে না পড়ে।
- খ. **বেকিংয়ের সময় পরিবর্তন করুন:** রেসিপিটি হ্রাস করার পরে বেকিংয়ের সময়টি সামঞ্জস্য করুন। তাড়াতাড়ি বেক হয়ে গেল কিনা পরীক্ষা করুন এবং যদি এটির আরও সময় প্রয়োজন হয় তবে এটি দুই মিনিট বাড়িয়ে দিন।

এই টিপসগুলি অনুসরণ করে, আপনি সঠিক প্যানটি নির্ধারিত করতে এবং আপনার কেকের জন্য এটি সঠিকভাবে প্রস্তুত করতে পারবেন। মনে রাখবেন যে প্যানের ধরণ, প্রস্তুতি এবং আকার নিখুঁত কেক বেকিংয়ের ক্ষেত্রে গুরুত্বপূর্ণ কারণ।

ওভেনের তাপমাত্রার দিকে মনোযোগ দেওয়া

ক. একটি ওভেনের সঠিক তাপমাত্রার উপর গুরুত্ব জোর দিতে হবে

একটি নিখুঁত কেক বেকিং এর জন্য একাধিক কারণের দিকে মনোযোগ দেওয়া প্রয়োজন এবং অপরিহার্যগুলির মধ্যে একটি হ'ল ওভেনের তাপমাত্রা। সঠিক ওভেন তাপমাত্রা নিশ্চিত করে যে আপনার কেক বাড়বে, সমানভাবে বেক করবে এবং পছন্দসই টেক্সচার থাকবে। যদি তাপমাত্রা খুব বেশি বা খুব কম হয়, তবে এটি আপনার কেকটি নষ্ট করতে পারে, হয়তো কম বেক হবে বা অতিরিক্ত বেক হবে।

খ. ওভেন কীভাবে সঠিকভাবে ক্যালিব্রেট করবেন তা নিয়ে আলোচনা

আপনার বেকিংয়ের তাপমাত্রা সঠিক কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য আপনার ওভেন ক্যালিব্রেট করা একটি গুরুত্বপূর্ণ পদক্ষেপ।

- একটি ওভেন থার্মোমিটার কিনুন।
- আপনার ওভেন ৩৫০+ ফা (১৭৫ ডিগ্রি সেলসিয়াস) এ গরম করুন।
- চুলার ভিতরে থার্মোমিটারটি রাখুন এবং এটি ১৫-২০ মিনিটের জন্য রাখুন।
- ওভেনের তাপমাত্রা সেটিংয়ের সাথে থার্মোমিটারের রিডিং তুলনা করুন, যেমন ওভেনের তাপমাত্রা ১৭৫ ডিগ্রি সেলসিয়াস অনুযায়ী, থার্মোমিটারের তাপমাত্রা একই বা ১৭৫ ডিগ্রি সেলসিয়াস আসে কিনা যদি আসে বুঝে নিতে হবে ওভেনের তাপমাত্রা ঠিক আছে।
- যদি ওভেনের তাপমাত্রা ১৭৫ ডিগ্রি সেলসিয়াস অনুযায়ী, থার্মোমিটারে তাপমাত্রা না আসে, বুঝে নিতে হবে ওভেনের তাপমাত্রা সেট আপে সমস্যা আছে। যেমন থার্মোমিটারে যদি ১৬০ ডিগ্রি সেলসিয়াস আসে, বুঝে নিতে হবে, এটাই ওভেনের সঠিক তাপমাত্রা, সেই অনুযায়ী ওভেনে তাপমাত্রা নবে (knob) চিহ্নিত করে রাখতে হবে।

গ. যদি প্রয়োজন হয় কীভাবে বেকিংয়ের সময় ও তাপমাত্রা সামঞ্জস্য করবেন

এমনকি যদি আপনি নিজের ওভেনটি সঠিকভাবে ক্যালিব্রেট করেন, তবুও আপনাকে বিভিন্ন কারণের তাপমাত্রা

বা বেকিংয়ের সময়ের সামঞ্জস্য করতে হতে পারে যেমন:

- কেক ব্যাটারের পরিমাণ
- ব্যবহৃত বেকিং প্যানের ধরণ
- আপনি যে উচ্চতায় বেক করছেন (র‍্যাক লেভেল)

আপনি যদি খেয়াল করেন যে আপনার কেকটি বেক করতে বেশি সময় নিচ্ছে, ওভেনের তাপমাত্রা ২৫ ডিগ্রি ফারেনহাইট কমিয়ে দিন বা পুরোপুরি বেক না হওয়া পর্যন্ত বেকিংয়ের সময়টি পাঁচ মিনিট বাড়িয়ে দিন। যদি আপনি দেখতে পান যে কেকটি শুকনো বা অতিরিক্ত রান্না করা হয়েছে, চুলার তাপমাত্রা ২৫ ডিগ্রি ফারেনহাইট বাড়িয়ে দিন, বা এটি ঠিক না হওয়া পর্যন্ত বেকিংয়ের সময়টি পাঁচ মিনিট কমিয়ে দিন।

স্কেলিং, প্যানিং এবং বেকিং

ক. প্যান প্রস্তুতি

কেক ব্যাটার মিশ্রিত করার আগে প্যানগুলি প্রস্তুত করতে হবে, যাতে কেক ব্যাটার মিশানোর সাথে সাথে দেরি না করে কেকগুলি বেক করা যায়। বিভিন্ন ধরনের কেক ব্যাটারের জন্য প্যান গ্রিজিং পদ্ধতি -

- উচ্চ চর্বিযুক্ত (fat) কেকের জন্য, লেয়ার প্যানগুলি অবশ্যই গ্রিজ করা উচিত, বিশেষত একটি বাণিজ্যিক প্যান গ্রিজিং পদ্ধতির মতো। গ্রিজযুক্ত প্যানগুলি ময়দা দিয়ে ডাস্ট করুন এবং অতিরিক্ত ময়দাটা টেপ করে ঝেড়ে ফেলতে হবে। অথবা গ্রিজযুক্ত প্যানগুলিতে বেকিং পেপার ব্যবহার করুন।
- শীট কেকের জন্য, গ্রিজযুক্ত পার্চমেন্ট দিয়ে প্যানগুলি লাইনিং করুন। সুইস রোলগুলির মতো পাতলা স্তরগুলির জন্য, ডেন্ট বা মোড়ক ছাড়াই লেয়ার প্যানগুলি ব্যবহার করা প্রয়োজন। সিলিকন ম্যাটগুলি পাতলা লেয়ার কেকের জন্য ব্যবহার করা ভাল।
- অ্যাঞ্জেল ফুড কেক এবং শিফন কেকের জন্য, প্যান গ্রিজ করবেন না। ব্যাটার অবশ্যই পাশগুলি আঁকড়ে রাখতে সক্ষম হতে হবে, যাতে এটি ওঠার পরে শিষ্ক করে প্যানে ডেবে না যাই।
- স্পঞ্জ কেকের জন্য প্যান অল্প ফ্যাট কোন ফ্যাট ছাড়া গ্রিজ করবেন না। প্যানগুলির নীচের অংশটি গ্রিজ করুন তবে পাশে নয়।

খ. বিভিন্ন ধরনের ক্রিমের স্কেলিং মেথড

ক্রিমিং মেথড ব্যাটার জন্য স্কেলিং পদ্ধতি

- এই ব্যাটারগুলি ঘন এবং সহজে ঢালা যায় না।
- ম্যানুয়াল বা ডিজিটাল স্কেলের উপর উপরের একটি প্রস্তুত কেক প্যান রাখুন। এখন ওয়েট জিরো করুন।
- প্রয়োজন অনুযায়ী প্যানে ব্যাটার ঢালুন।
- স্কেল থেকে প্যান নামিয়ে স্প্যাটুলা দিয়ে ব্যাটারটা মসৃণ করে ছড়িয়ে দিন।
- বাকি প্যানও পুনরাবৃত্তি করুন।
- প্যানের ভিতরে ব্যাটারে আটকে থাকা বাতাস বের করার জন্য প্যানটিকে কয়েকবার টেবিলের উপরে ট্যাপ করুন।

টু স্টেট ব্যাটার মেথডের স্কেলিং পদ্ধতি

এই ব্যাটার সাধারণত খুব তরল হয়। এগুলি ক্রিমিং মেথড ব্যাটারের মতো বা আরও বেশি তরল হয়ে থাকে।

জন্য নিম্নরূপ স্কেল করা যেতে পারে:

- এই ব্যাটারগুলি ঘন এবং সহজে ঢালা যায় না।
- ম্যানুয়াল বা ডিজিটাল স্কেলের উপর উপরের একটি প্রস্তুত কেক প্যান রাখুন। এখন ওয়েট জিরো করুন।
- প্রয়োজন অনুযায়ী প্যানে ব্যাটার ঢালুন।
- পরিমাপের সময় ব্যাটারের ভলিউম নোট করুন।
- প্রস্তুতকৃত প্যানে ব্যাটারটি ঢালুন, সমস্ত ব্যাটারের সঠিক পরিমাপ পেতে দ্রুত স্ফ্র্যাপ করুন।

- ধাপ 4 নোটকৃত উল্লিখিত ভলিউম ব্যবহার করে, অবশিষ্ট কেকগুলির জন্য প্যানে ব্যাটার স্কেল করুন। প্যানের ভিতরে ব্যাটারে আটকে থাকা বাতাস বের করার জন্য প্যানটিকে কয়েকবার টেবিলের উপরে ট্যাপ করুন।

এগ ফোম কেক মেথডের স্কেলিং পদ্ধতি

ফোম কেক ব্যাটারগুলি যতটা সম্ভব কম পরিচালনা করা উচিত এবং পেটানো ডিমগুলি ডিস্লেট করা এড়াতে অবিলম্বে বেক করা উচিত। যদিও এই কেকগুলি ক্রিমযুক্ত ব্যাটারের মতো স্কেল করা যেতে পারে, অনেক বেকার হ্যান্ডলিং হ্রাস করার জন্য তাদের খুব সাবধানে খেয়াল রাখে।

- এই ব্যাটারগুলির মধ্যে প্রচুর বাতাস থাকে।
- সমস্ত প্রস্তুত প্যানগুলি বেঞ্চে সারিবদ্ধভাবে রাখুন।
- ম্যানুয়াল বা ডিজিটাল স্কেলের উপর উপরের একটি প্রস্তুত কেক প্যান রাখুন। এখন ওয়েট জিরো করুন।
- প্রয়োজন অনুযায়ী প্যানে ব্যাটার ঢালুন।
- দ্রুত অবশিষ্ট প্যানগুলি প্রথম প্যানের মতো একইলেভেলে পূরণ করুন।
- ব্যাটারটি মসৃণভাবে ছড়িয়ে দিন এবং
- প্যানের ভিতরে ব্যাটারে আটকে থাকা বড় বাবেল বের করার জন্য প্যানটিকে কয়েকবার টেবিলের উপরে ট্যাপ করুন

গড় কেক স্কেলিং ওজন, বেকিং তাপমাত্রা এবং সময়

প্যানের প্রকার এবং সাইজ	স্কেলিং ওজন		বেকিং তাপমাত্রা		আনুমানিক বেকিং সময় (মিনিটে)
	ইউ.এস	মেট্রিক	ইউ.এস	মেট্রিক	
উচ্চ চর্বিযুক্ত কেক (HIGH-FAT CAKES) এবং শি ফ ন কেক (CHIFFON CAKES)					
গোল লেয়ার					
৬ ইঞ্চি (১৫ সে.মি.)	৮-১০ আউন্স	২৩০-২৮৫ গ্রাম	৩৭৫±ফাঃ	১৯০±সেঃ	১৮
	১৪-১৮ আউন্স	৪০০-৫১০ গ্রাম	৩৭৫±ফাঃ	১৯০±সেঃ	২৫
৮ ইঞ্চি (২০ সে.মি.)	২৪-১৮ আউন্স	৬৮০-৮০০ গ্রাম	৩৬০±ফাঃ	১৮০±সেঃ	৩৫
	৩২-৪০ আউন্স	৯০০-১১০০ গ্রাম	৩৬০±ফাঃ	১৮০±সেঃ	৩৫
১০ ইঞ্চি (২৫ সে.মি.)					
১২ ইঞ্চি (৩০ সে.মি.)					
সীট এবং চারকোনা কেক					
১৮x২৬ ইঞ্চি (৪৬x৬৬ সে.মি.)	৭-৮ পাউন্ড	৩.২-৩.৬ কে.জি.	৩৬০±ফাঃ	১৮০±সেঃ	৩৫
১৮x১৩ ইঞ্চি (৪৬x৩৩ সে.মি.)	৩.৫-৪ পাউন্ড	১.৬-১.৮ কে. জি	৩৬০±ফাঃ	১৮০±সেঃ	৩৫
৯x৯ ইঞ্চি	২৪ আউন্স	৬৮০ গ্রাম	৩৬০±ফাঃ	১৮০±সেঃ	৩০-৩৫

(৭×১১×২২ সে.মি.)					
লোফ(পাউন্ড কেক) ৬×৯×২০সে.ম ৭×১১×২২সে. মি	১৬-১৮আউন্স ২৪-২৭আউন্স	৪০০-৫০০ গ্রাম ৬৮০-৭৬৫ গ্রাম	৩৫০±ফাঃ ৩৫০±ফাঃ	১৭৫±সেঃ ১৭৫±সেঃ	৫০-৬০ ৫৫-৬৬
কাপকেক (প্রতি ডজন)	১৮আউন্স	৫১০ গ্রাম	৩৮৫±ফাঃ	১৯৫±সেঃ	১৮-২০

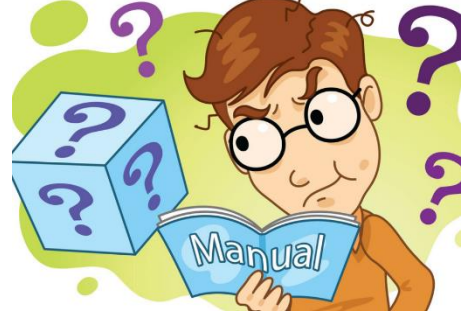
ফোম জাতীয় কেক					
গোল লেয়ার ৬ ইঞ্চি (১৫ সে.মি.) ৮ ইঞ্চি (২০ সে.মি.) ১০ইঞ্চি (২৫ সে.মি.) ১২ইঞ্চি (৩০সে.মি.)	৫-৬ আউন্স ১০আউন্স ১৬আউন্স ২৪আউন্স	১৪০-১৭০ গ্রাম ২৮০ গ্রাম ৪৫০ গ্রাম ৭০০ গ্রাম	৩৭৫±ফাঃ ৩৭৫±ফাঃ ৩৬০±ফাঃ ৩৬০±ফাঃ	১৯০±সেঃ ১৯০±সেঃ ১৮০±সেঃ ১৮০±সেঃ	২০ ২০ ২৫-৩০ ২৫-৩০
সীট (জেলি রোল বা স্পঞ্জ রোল) (৪৬×৬৬ সে.মি.) ১২ মিমি. পুরু (৪৬×৬৬ সে.মি.) ৬ মিমি. পুরু	২.৫ পাউন্ড ২৮আউন্স	১.২ কে. জি ৮০০ গ্রাম	৩৭৫±ফাঃ ৪০০±ফাঃ	১৯০±সেঃ ২০০±সেঃ	১৫-২০ ৭-১০
টিউব (এঞ্জেল অ্যান্ড সিফন কেক) ৮ ইঞ্চি (২০ সে.মি.) ১০ইঞ্চি (২৫ সে.মি.)	১২-১৪আউন্স ২৪-৩২আউন্স	৩৪০-৪০০ গ্রাম ৭০০-৯০০ গ্রাম	৩৬০±ফাঃ ৩৫০±ফাঃ	১৮০±সেঃ ১৭৫±সেঃ	৩০ ৫০
কাপকেক (প্রতি ডজন)	১০ আউন্স	২৮০ গ্রাম	৩৭৫±ফাঃ	১৯০±সেঃ	১৮-২০

২.১ ইনস্ট্রাকশন অনুযায়ী ওভেন চালানো

প্রথমত আপনি কি ধরনের ওভেন ব্যবহার করছেন তা বুঝতে হবে। এটা কি গ্যাস ওভেন নাকি ইলেকট্রিক ওভেন ওটা আগে নিশ্চিত করতে হবে। ভিন্ন ধরনের ওভেনের জন্য ভিন্ন ধরনের তাপমাত্রা ও টাইম ব্যবহৃত হয়ে থাকে।

আমরা এখন গ্যাস ওভেন কিভাবে পরিচালনা করতে হয় তা শিখবো-

ক. আপনি আপনার গ্যাস ওভেন ব্যবহার করার চেষ্টা শুরু করার আগে, ঐ ওভেন ব্যবহার নির্দেশিকা ম্যানুয়াল পড়ুন, অথবা মডেল এবং ব্র্যান্ড অনুসন্ধান করে আপনার ওভেনের অনলাইন ম্যানুয়ালটি দেখুন। এটি আপনাকে ওভেন কীভাবে চালু এবং বন্ধ করতে হয় সেইসাথে কীভাবে রেকগুলি সরাতে হয় এবং আপনার ওভেন কীভাবে কাজ করে তার অন্যান্য দিকগুলি সম্পর্কে আপনাকে অবহিত করবে।



- প্রতিটি ওভেনের সাথে রেক থাকে। ওভেন ব্যবহার করার আগে, ওভেনের ভিতরে এবং বাইরে কিভাবে রেক নিয়ে যাওয়ার পরীক্ষা করুন। আপনি কি রান্না করছেন তার উপর নির্ভর করে, আপনাকে ওভেনের রেকগুলি সামঞ্জস্য করতে হতে পারে।
- কীভাবে ওভেন চালু করবেন এবং তাপমাত্রা সেট করবেন তা নির্ধারণ করুন। সাধারণত, আপনাকে উপযুক্ত তাপ সেটিংয়ের জন্য সামনের কাছে একটি নব (knob) ঘুরাতে হবে। কিছু ওভেন একটি সংকেত দেয়, যেমন আলো জ্বলছে এবং বন্ধ হচ্ছে বা একটি শব্দ হচ্ছে, যখন চুলা পর্যাপ্তভাবে উত্তপ্ত (Preheat) হয় তা নির্দেশ করে।
- খ. আপনার গ্যাস ওভেন প্রিহিট করুন। আপনার ওভেনকে পছন্দসই তাপমাত্রায় প্রিহিট করতে টেম্পারেচার নব চালু করুন বা ডিজিটাল ডিসপ্লে ব্যবহার করুন, তারপর আপনার ওভেন প্রিহিট হওয়ার জন্য প্রায় ৭-১০মিনিট অপেক্ষা করুন। আপনার কেক ব্যাটারসহ প্যান ভিতরে রাখার আগে আপনার ওভেনটি কাঙ্ক্ষিত তাপমাত্রায় পৌঁছানো পর্যন্ত অপেক্ষা করুন।
- গ. গ্যাস ওভেনের জন্য ওভেন থার্মোমিটার ব্যবহার করুন, যেহেতু এই ওভেনগুলি দ্রুত গরম হয় এবং তাপমাত্রায় ওঠানামা করতে থাকে এবং সেই অনুযায়ী আপনাকে ওভেনের তাপমাত্রা সামঞ্জস্য করতে হতে পারে। রান্না করার সময় আপনাকে তাপ সামান্য উপরে বা সামান্য কমাতে হবে।
- ঘ. ওভেনে আপনার কেক ব্যাটারসহ প্যান রাখুন এবং এটি নিরীক্ষণ করুন। এক জোড়া ওভেন গ্লভোস ব্যবহার করে আপনার খাবার ওভেনে রাখুন। তারপরে, রেসিপি নির্দেশিত রান্নার সময়ের জন্য একটি টাইমার সেট করুন। খাবারকে নির্দেশিত সময়ের জন্য ওভেনে রাখুন, অথবা যতক্ষণ না এটি একটি খাদ্য-নিরাপদ তাপমাত্রায় পৌঁছায় এবং কাঙ্ক্ষিত চেহারা না পায়।
- ঙ. আপনার খাবার রান্না করার সময় সামঞ্জস্য করুন। গ্যাস ওভেনগুলি অন্যান্য ধরণের তুলনায় একটু বেশি আর্দ্র হতে থাকে এবং খসখসে, বাদামী (যেমন; পাউন্ড কেক, ব্রেড ইত্যাদি) খাবারগুলি অর্জন করা আরও কঠিন হতে পারে। এটি সমাধান করার জন্য, দ্রুত বাদামী রঙ পেতে ওভেন গ্লভোস ব্যবহার করে খাবারকে উপরের রেকে নিয়ে যেতে।
- চ. ওভেন গ্লভোস ব্যবহার করে, ওভেন থেকে আপনার প্যান সরিয়ে নিন এবং ঠাণ্ডা করুন।

২.২ কেকের ময়েশ্চারাইজিং এবং গ্লোজিং এর জন্য সুগার বা চিনির সিরাপ ব্যবহার

চিনির সিরাপ হল দানাদার চিনি এবং জল দিয়ে তৈরি সিরাপ। এটি সাধারণত কেকগুলিতে আর্দ্রতা এবং মিষ্টি যোগ করতে বেকিংয়ে ব্যবহৃত হয়। কেকটিতে ভিন্ন স্বাদ যোগ করতে লেবু, চা, রাম বা ভ্যানিলা নির্ধারিত সিরাপটিকে মেশানো যেতে পারে। আপনি এটিতে ফুড কালার দিয়েও রঙ করতে পারেন।

সুগার সিরাপের প্রকার ভেদ

বিভিন্ন ধরনের চিনির সিরাপ রয়েছে যা বেকিংয়ে ব্যবহার করা যেতে পারে। সবচেয়ে সাধারণ ধরনের কিছু অন্তর্ভুক্ত:

ক. **সাধারণ সুগার সিরাপ:** এটি দানাদার চিনি এবং পানির সমান অংশ থেকে তৈরি সবচেয়ে মৌলিক চিনির সিরাপ। এটি কেকগুলিতে আর্দ্রতা এবং মিষ্টি যোগ করতে ব্যবহৃত হয়।

খ. **ক্যান্ডার সুগার সিরাপ:** এই ধরনের চিনির সিরাপ ক্যান্ডার চিনি এবং জল থেকে তৈরি করা হয়। এটি এমন রেসিপিগুলিতে ব্যবহৃত হয় যাতে চিনির ক্রিস্টালগুলির একটি সূক্ষ্ম টেক্সচারের প্রয়োজন হয়।

গ. **ব্রাউন সুগার সিরাপ:** ব্রাউন সুগার সিরাপ বাদামী চিনি এবং জল থেকে তৈরি করা হয়। এটিতে একটি গুড়ের স্বাদ রয়েছে এবং এটি কেকগুলিতে ক্যারামেল স্বাদ যোগ করতে ব্যবহৃত হয়।

ঘ. **ভ্যানিলা সিম্পল সিরাপ:** ভ্যানিলা সিম্পল সিরাপ সাধারণ সিরাপে ভ্যানিলা নির্ধারিত যোগ করে তৈরি করা হয়। এটি কেকগুলিতে ভ্যানিলা স্বাদ যোগ করতে ব্যবহৃত হয়।

ঙ. **সুইটনার সিরাপ:** এই ধরনের সিরাপ দানাদার চিনির পরিবর্তে মধু বা অ্যাগাভ নেস্টারের মতো মিষ্টি থেকে তৈরি করা হয়। এটি চিনির শরবতের স্বাস্থ্যকর বিকল্প হিসেবে ব্যবহৃত হয়। চিনির সিরাপ দুই সপ্তাহ পর্যন্ত ফ্রিজে সংরক্ষণ করা যায়। ক্রিস্টালাইজেশন প্রতিরোধ করার জন্য এটি একটি বায়ুরোধী পাত্রে রাখা উচিত।



সুগার সিরাপ ব্যবহারের সুবিধা

কেকে চিনির সিরাপ ব্যবহার করার বিভিন্ন সুবিধা রয়েছে। **প্রথমত**, এটি আপনার কেককে আর্দ্র রাখতে সাহায্য করে। যখন আপনি আপনার কেকের স্তরগুলিতে সিরাপটি ব্রাশ করেন, তখন এটি স্পঞ্জ প্রবেশ করে এবং এটি শুকিয়ে যাওয়া থেকে রক্ষা করে। এটি বিশেষভাবে গুরুত্বপূর্ণ যদি আপনি একটি লেয়ার কেক বা কাপকেক তৈরি করেন যা কয়েক দিনের জন্য সংরক্ষণ করা হবে।

দ্বিতীয়ত, চিনির সিরাপ আপনার কেকের স্বাদের একটি অতিরিক্ত স্তর যোগ করতে পারে। আপনার কেকের স্বাদগুলিকে পরিপূরক করতে আপনি সিরাপটিতে ভ্যানিলা বা বাদাম জাতীয় গন্ধের নির্ধারিত যোগ করতে পারেন। এটি বিশেষভাবে উপযোগী যদি আপনি একটি সাধারণ স্পঞ্জ কেক বা একটি সাধারণ ফিলিং সহ একটি কেক তৈরি করেন।

অবশেষে, চিনির সিরাপ আপনার কেকগুলিতে মিষ্টি করে। এটি বিশেষভাবে উপযোগী যদি আপনি একটি কেক তৈরি করেন যা খুব বেশি মিষ্টি নয়, যেমন একটি গাজর কেক বা একটি লেবুর কেক। কেকের লেয়ারগুলিতে সিরাপ ব্রাশ করে, আপনি কেকটিকে পরিমাণ মতো মিষ্টি যোগ করতে পারেন।

চিনির সিরাপ প্রস্তুতপ্রণালী (উপাদান এবং সরঞ্জাম)

চিনির সিরাপ তৈরি করতে আপনার নিম্নলিখিত উপাদান এবং সরঞ্জামগুলির প্রয়োজন হবে:

- ১ কাপ দানাদার চিনি (আপনি একটি ভিন্ন স্বাদের জন্য ক্যান্স্টার সুগার বা ব্রাউন সুগারও ব্যবহার করতে পারেন)
- পানি ১ কাপ
- ছোট সসপ্যান
- হইস্ক
- পরিমাপের কাপ এবং চামচ

সিরাপ তৈরির ধাপে ধাপে নির্দেশাবলীর

- একটি ছোট সসপ্যানে চিনি এবং জল একত্রিত করুন এবং মাঝারি থেকে উচ্চ তাপে রাখুন।
- চিনি দ্রবীভূত না হওয়া পর্যন্ত নাড়ুন এবং একটি বলগ আনুন।
- চিনি দ্রবীভূত হয়ে গেলে, আঁচ কমিয়ে দিন এবং সিরাপটি কয়েক মিনিটের জন্য সিদ্ধ হতে দিন।
- এটি সিরাপকে ঘন করতে এবং একটি ভাল স্বাদ দিতে করতে সহায়তা করবে।
- তাপ থেকে প্যানটি সরান এবং সিরাপটিকে ঘরের তাপমাত্রায় ঠান্ডা হতে দিন।
- আপনি যদি আপনার সিরাপটিতে স্বাদ যোগ করতে চান তবে আপনি কয়েক ফোঁটা লেবুর রস, চা, রাম বা নির্যাস যোগ করতে পারেন। উদাহরণস্বরূপ, ভ্যানিলা নির্যাস যোগ করা যেতে পারে একটি ভ্যানিলা সাধারণ সিরাপ তৈরি করতে বা মলাসেস যোগ করা যেতে পারে একটি সমৃদ্ধ মলাসেস স্বাদের সাথে একটি সিরাপ তৈরি করতে।
- একবার সিরাপ ঠান্ডা হয়ে গেলে, এটি একটি পরিষ্কার, বায়ুরোধী পাত্রে স্থানান্তর করুন এবং ফ্রিজে সংরক্ষণ করুন। সিরাপ এক মাস পর্যন্ত রাখা হবে।
- সিরাপটি ব্যবহার করতে, এটিকে প্যাস্ট্রি ব্রাশ দিইয়ে আপনার কেকের লেয়ারগুলিতে প্রয়োগ করুন। এটি আপনার কেককে আর্দ্র রাখতে এবং স্বাদ যোগ করতে সহায়তা করবে।
- চিনির সিরাপ তৈরি করা একটি সহজ প্রক্রিয়া যা আপনার কেকের স্বাদকে বাড়িয়ে তুলতে পারে। এই সহজ পদক্ষেপগুলি অনুসরণ করে, আপনি একটি সুস্বাদু সিরাপ তৈরি করতে পারেন যা যে কোনও অ্যান্নিকেশনের জন্য উপযুক্ত।

২.৩ কেক সাজানোর এবং তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপাদান

ক. পেস্ট্রি ক্রিম

পেস্ট্রি ক্রিম, ক্রিম প্যাটিসিয়ের নামেও পরিচিত এটি একটি ঘন, ক্যান্স্টার্ডের মতো, যা চিনি দিয়ে দুধ এবং ডিম রান্না করে তৈরি করা হয়। এটি বোস্টন ক্রিম পাইয়ের জন্য কেক ফিলিং হিসাবে ব্যবহৃত হয় (যা আসলে একটি স্পঞ্জ কেক, একটি পাই নয়), এবং এটিকে সামান্য হইপড ডাবল ক্রিম দিয়ে হালকা করা হয় এবং একটি কেকের উপরে পাইপ করা হয়।

খ. বাটার ক্রিম

বাটার ক্রিম বিভিন্ন ধরনের হয়ে থাকে

আমেরিকান বাটার ক্রিম (American buttercream)

কেক ফ্রস্টিং-এর মধ্যে সবচেয়ে সুপরিচিত, আমেরিকান বাটারক্রিম হল মাখন এবং আইসিং সুগার ফ্লাফি হওয়া পর্যন্ত একসাথে হইপড করা হয়। এর কনসিসটেন্সি মসৃণ বা সুন্দর হয় যা কেকের লেয়ারে ছড়িয়ে দেওয়ার জন্য খুবি ভালো, এবং এটি সাধারণত কাপকেক এবং স্পঞ্জ লেয়ার কেক সাজাতে ব্যবহৃত হয়।

ইটালিয়ান মেরাং বাটার ক্রিম (Italian meringue buttercream)

ইটালিয়ান মেরাং বাটারক্রিম আমেরিকান বাটারক্রিমের মতো যেখানে বাটার এবং চিনি রয়েছে, তবে গঠন হালকা করতে ডিমের সাদা অংশও ব্যবহার করা হয়। ডিমের সাদা অংশে ফুটন্ত চিনির সিরাপ ঢেলে ফ্রস্টিং তৈরি করা হয় এবং মাখন যোগ করার আগে একটি রান্না করা মেরাং তৈরি করার জন্য হুইস্কিং করা হয়। এটি একটি উন্নতমানের কেক ফ্রস্টিং কারণ এটিতে চিনির সিরাপটি সঠিকভাবে পেতে একটি চিনির থার্মোমিটার প্রয়োজন এবং একটি স্ট্যান্ড মিক্সার ব্যবহার করা ভাল। এটা ফুটন্ত গরম চিনির সিরাপ দিয়ে তৈরি হয় এবং প্যানটি স্থির রাখতে এবং আপনার হাতকে নিরাপদ রাখতে হবে ... তবে এটি যদি আমরা বানানো শিখতে পারি তবে আমরা একটি সুপার লাইট, মসি বাটারক্রিম পাবো যা খুব মিষ্টি নয় এবং বিভিন্ন ডিজাইনের পাইপ করার সময় এটি একটি দুর্দান্ত আকারও ধারণ করে। আমেরিকান বাটারক্রিমের মতো, এটি কেক টপিং এবং কেক ফিলিং হিসাবে উভয়ই ব্যবহার করা যেতে পারে।

সুইজ মেরাং বাটার ক্রিম (sweet meringue buttercream)

ফুটন্ত চিনির সিরাপ ঢালার সময় বাটিটি স্থির রাখার জন্য যদি আপনার কাছে স্ট্যান্ড মিক্সার না থাকে তবে এটি ইটালিয়ান মেরাং বাটারক্রিমের একটি দুর্দান্ত বিকল্প। ডিমের সাদা অংশটি এখানে রান্না করা হয় যেহেতু এখানে মেরাং হুইপড করতে হয়, তবে এখানে গরম চিনির সিরাপ তৈরির পরিবর্তে চিনি এবং ডিমের সাদা অংশ দিয়ে একটি বেইন মেরি (ডাবল বয়লার) এর উপর ফেটিয়ে নেওয়া হয়।

ফ্রেঞ্চ বাটার ক্রিম (French buttercream)

ইটালিয়ান এবং সুইস বাটারক্রিম ডিমের সাদা অংশ ব্যবহার করা হয়, ফ্রেঞ্চ বাটার ক্রিমে ডিমের কুসুম ব্যবহার করা হয়। ফ্রেঞ্চ বাটার ক্রিম এর স্বাদ রিচ এবং ক্রিমি, যদিও টেক্সচারে হালকা থাকে।

জার্মান বাটার ক্রিম (German buttercream)

জার্মান বাটারক্রিম রান্না করা ময়দা (বা 'এরমাইন') বাটারক্রিম, এটা ঘন আটার উপাদান এবং ফ্রেঞ্চ বাটারক্রিমের মতো ডিমের কুসুম উভয়ই ব্যবহার করা হয়। ফলস্বরূপ বাটারক্রিমটি বিশেষভাবে সমৃদ্ধ(রিচ) এবং মসৃণ।

এরমাইন বাটার ক্রিম (Ermain buttercream)

একটি সত্যিকারের রান্না করা ময়দা বাটারক্রিম, এরমাইন বাটারক্রিম মাখন এবং চিনির সাথে মিশ্রিত করার জন্য ময়দা-ঘন দুধের কাস্টার্ডের মতো বেস ব্যবহার করা হয় এবং এতে কোন ডিম থাকে না। সমস্ত বাটারক্রিমের মতো এটি পাইপিংয়ের সময় ডিজাইনের আকার খুব ভাল ধরে রাখতে পারে এবং হালকা এবং তুলতুলে থাকে।

গ. ফ্রেঞ্চ ক্রিম

এটা ফ্লফি, ক্রিমি এবং হুইপড হয়ে থাকে। এটি হালকা এবং সুস্বাদু টেক্সচারের হয়ে থাকে যা ময়েস্ট কেক, কাপকেক, চিজকেক, পাই এবং অন্যান্য অনেক ডেজার্টের জন্য ব্যবহার করা হয়ে থাকে। মাত্র ৩টি উপাদান সহ (ক্রিম, চিনি এবং এসেন্স), এই রেসিপিটি অত্যন্ত দ্রুত, সহজ এবং সুস্বাদু।

ঘ. ফল

লেয়ার কেকের ফিলিং হিসেবে বিভিন্ন ধরনের তাজা ফল এবং ফলের পিউরি ব্যবহার করা হয়ে থাকে। অনেক সময় কেক টপার হিসেবেও বিভিন্ন ধরনের তাজা ফল ব্যবহার করা হয়ে থাকে।

ঙ. জ্যাম

লেয়ার কেকের ফিলিং হিসেবে বিভিন্ন ধরনের ফলের জ্যাম ব্যবহার করা হয়। কেক টপার হিসেবেও জ্যাম ব্যবহার করা হয়ে থাকে।

চ. ফুড গ্রেডের রঙ

কেক কে কালারফুল করার জন্য কেক ব্যাটারির রং ব্যবহৃত হয়ে থাকে। এবং কেকের ক্রিমে ফুড গ্রেডের রঙ ব্যবহার করা হয়।

ছ. চকলেট

গানাস কেক ফিলিং হিসাবেও ব্যবহার করা যেতে পারে বা কেক টপিং হিসাবেও ঢেলে ব্যবহার করা যেতে পারে (চকলেট-টু-ক্রিমের অনুপাতের উপর নির্ভর করে)। সুন্দর ড্রিপ-ইফেক্ট কেক তৈরি করতে এই কেক গ্লেজ ব্যবহার করা হয়।

জ. চিনির সিরাপ

কেক আর্দ্র রাখতে ব্যবহার করা হয়।

২.৪ কেক বেকিং এবং ডেকোরেরিটিং টুলস এন্ড ইকুইপমেন্ট

বেকিং টুলস এন্ড ইকুইপমেন্ট

- **কেক প্যান:** গোলাকার এবং চারকোনা কেক প্যানে কেকের ব্যাটার দিয়ে বেকিং এর কাজে ব্যবহৃত হয়
- **বেকিং ট্রে:** স্প্রেডএবেল কেক, যেমন সুইস রোল বানানর কাজে ব্যবহৃত হয়ে থাকে।
- **কুলিং রেক:** কেক বেক হওয়ার পর ঠান্ডা করার জন্য কুলিং রেক ব্যবহৃত হয়ে থাকে।
- **কেক টেস্টার:** কেক হিকমত বেক হলো কিনা তার টেস্ট করার জন্য কেক টেস্টার ব্যবহৃত হয়ে থাকে।
- **ওভেন গ্লোভস:** যাতে হাতে গরম না লাগে ওভেন থেকে ব্যাকড/বেকড কেক বের করার সময় ওভেন গ্লোভস ব্যবহার করা হয়।
- **ডেক ওভেন:** কেক, ব্রেড, বিস্কুট, পেস্ট্রিসহ সব ধরনের বেকিং প্রডাক্ট বেক বের করার হয়ে থাকে।
- **কেক ডেকোরেরিটিং টুলস এন্ড ইকুইপমেন্ট**
- **প্যালিট নাইফ:** এটি লম্বা, নমনীয় ব্লেডের হয়ে থাকে। এর মাধ্যমে কেকের ফিলিং, আইসিং এবং কেকের চারপাশ স্মুথিং করা হয়।
- **অফসেট প্যালিট নাইফ:** এটা একটা লম্বা নমনীয় অ্যাঞ্জেল ব্লেড যার মাধ্যমে কেক বেটার স্প্রেড এবং কেকের ক্রিম, ফিল ভিতরে দেওয়া হয়ে থাকে। অনেক সময় কেক ডেকোরেশনের কাজ ও কেকের ক্রিম লাগানোর ক্ষেত্রে ব্যবহৃত হয়ে থাকে।
- **কেক বোর্ড:** ক্রাম্ব কোটিং এবং কেক ডেকোরেশনের সময় কেক এই বোর্ডে রেখে কাজ করা হয়।
- **সেপারেটেড কেক নাইফ:** কেক ডেকোরেশন এর আগে স্লাইস করে নিতে হয় কয়েকটা পাতলা লেয়ারে। পাতলা লেয়ারগুলো করার জন্য সেপারেটেড নাইফ ব্যবহৃত হয়ে থাকে।
- **আইসিংস্ক্রীন বা গ্রেট:** কেকের ডেকোরেশন যে তরল গ্লেস গুলো আছে যেমন; সুগার ফন্টডেন্ট, চকলেট গ্লেজিং, মিরর গ্লেজ ইত্যাদি আইসিংস্ক্রীন উপর থেকে ঢেলে দেওয়া হয়।
- **টার্ন টেবিল:** আইসিং লাগানোর জন্য টার্ন টেবিলের উপর রেখে কাজ করা, কেক ডেকোরেশনে সুবিধা হয়।
- **আইসিংকম্ব:** কেকের বিভিন্ন ধরনের প্যাটার্ন করার জন্য ব্যবহার করা হয়ে থাকে।
প্লাস্টিক অথবা স্টিল স্কাবার: কেকের উপরের আইসিং স্মুথ করার জন্য ব্যবহৃত হয়ে থাকে।
- **ব্রাশ:** কেক লায়েরে বিভিন্ন ধরনের সিরাপ ব্যবহারের কাজে এসব ব্রাশ ব্যবহৃত হয়ে থাকে।
- **সুগার ডেজার:** কেকের উপরে কনফেকশনের সুগার ডাস্ট করার কাজে এটা ব্যবহৃত হয়ে থাকে।
- **পাইপিং ব্যাগ:** কেক ডেকোরেশনের জন্য পাইপিং ব্যাগে ক্রিম নিয়ে বিভিন্ন ধরনের ডিজাইন করা হয়
- **টিপস বা নজলস:** কেকের উপর সোজা লাইন, বিডস, স্টার, ফ্লাওয়ারসহ বিভিন্ন ধরনের ডিজাইন করার জন্য নজলস বা টিপস ব্যবহৃত হয়ে থাকে। স্টার টিপস, রোজ টিপস, লিফ টিপস, উল্লেখযোগ্য।
- **কেক ডিভাইডার:** কেক সমান ভাবে কেটে ছোট পিস করার জন্য সাহায্য করে।

**সেলফ চেক শীট (Self- Check Sheet)-২: কেক বেকিং এবং কেক ডেকোরেশন করার প্রস্তুতি
নেয়া**

১. কেক ডেকোরেশনের ইউটেপিস এবং ইকুইপমেন্টস এর কিছু নাম লিখো.

উত্তর:

২. কিছু ব্যাটার ক্রিমের নাম লিখ।

উত্তর:

৩. কি ভাবে সুগার সিরাপ ব্যবহারের করতে হয়?

উত্তর:

৪. কি ভাবে বেকিং এর জন্য প্যান প্রস্তুত করতে হয়?

উত্তর:

৫. কেক সাজানোর এবং তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপাদানগুলো কি কি?

উত্তর:

৬. ওভেন ক্যালিব্রেট করার গুরুত্বপূর্ণ পদক্ষেপ গুলো কি কি?

উত্তর:

৭. ক্রিমিং মেথড ব্যাটার জন্য স্কেলিং পদ্ধতিগুলো কি কি?

উত্তর:

উত্তর পত্র (Answer Key)- ২: কেক বেকিং এবং কেক ডেকোরেশন করার প্রস্তুতি নেয়া

১. কেক ডেকোরেশনের ইউটেপিস এবং ইকুইপমেন্টস এর কিছু নাম লিখো

উত্তর: প্যালেট নাইফ, অফসেট প্যালেট নাইফ, সেপারেটেড কেক নাইফ, আইসিংস্ক্রীন বা গ্রেট, টার্ন টেবিল, আইসিংকম্ব, প্লাস্টিক অথবা স্টিল স্কাবার, ব্রাশ, সুগার ডেজার, পাইপিং ব্যাগ, টিপস বা নজলস, কেক ডিভাইডার।

২. কিছু বাটার ক্রিমের নাম লিখ।

উত্তর : আমেরিকান বাটার ক্রিম, সুইজ মেরাং বাটারক্রিম, ইটালিয়ান মেরাং বাটারক্রিম, ফ্রেঞ্চ বাটারক্রিম, জার্মান বাটারক্রিম এরমাইন বাটার ক্রিম।

৩. কিভাবে চিনির সিরাপ তৈরি করবেন (উপাদান এবং সরঞ্জাম)?

উত্তর:

- চিনির সিরাপ তৈরি করতে আপনার নিম্নলিখিত উপাদান এবং সরঞ্জামগুলির প্রয়োজন হবে: ১ কাপ দানাদার চিনি (আপনি একটি ভিন্ন স্বাদের জন্য ক্যান্স্টার সুগার বা ব্রাউন সুগারও ব্যবহার করতে পারেন)
- পানি ১ কাপ
- ছোট সসপ্যান
- হইস্ক
- পরিমাপের কাপ এবং চামচ

৪. কি ভাবে বেকিং এর জন্য প্যান প্রস্তুত করতে হয়?

উত্তর:

কেক ব্যাটার মিশ্রিত করার আগে প্যানগুলি প্রস্তুত করতে হবে, যাতে কেক ব্যাটার মিশানোর সাথে সাথে দেরি না করে কেকগুলি বেক করা যায়। বিভিন্ন ধরনের কেক ব্যাটারের জন্য প্যান গ্রিজিং পদ্ধতি -

- উচ্চ চর্বিযুক্ত (fat) কেকের জন্য, লেয়ার প্যানগুলি অবশ্যই গ্রিজ করা উচিত, বিশেষত একটি বাণিজ্যিক প্যান গ্রিজিং পদ্ধতির মতো। গ্রিজযুক্ত প্যানগুলি ময়দা দিয়ে ডাস্ট করুন এবং অতিরিক্ত ময়দাটা টেপ করে ঝেড়ে ফেলতে হবে। অথবা গ্রিজযুক্ত প্যানগুলিতে বেকিং পেপার ব্যবহার করুন।
- শীট কেকের জন্য, গ্রিজযুক্ত পার্চমেন্ট দিয়ে প্যানগুলি লাইনিং করুন। সুইস রোলগুলির মতো পাতলা স্তরগুলির জন্য, ডেন্ট বা মোড়ক ছাড়াই লেয়ার প্যানগুলি ব্যবহার করা প্রয়োজন। সিলিকন ম্যাটগুলি পাতলা লেয়ার কেকের জন্য ব্যবহার করা ভাল।
- অ্যাঞ্জেল ফুড কেক এবং শিফন কেকের জন্য, প্যান গ্রিজ করবেন না। ব্যাটার অবশ্যই পাশগুলি আঁকড়ে রাখতে সক্ষম হতে হবে, যাতে এটি ওঠার পরে শিঁজ করে প্যানে ডেবে না যাই।
- স্পঞ্জ কেকের জন্য প্যান অল্প ফ্যাট কোন ফ্যাট ছাড়া গ্রিজ করবেন না। প্যানগুলির নীচের অংশটি গ্রিজ করুন তবে পাশে নয়।

৫. কেক সাজানোর এবং তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপাদানগুলো কি কি?

উত্তর: পেস্ত্রি ক্রিম, বাটার ক্রিম, ফ্রেঞ্চ ক্রিম, ফল, জ্যাম, ফুড গ্রেডের রঙ, চকলেট, চিনির সিরাপ ইত্যাদি।

৬. ওভেন ক্যালিব্রেট করার গুরুত্বপূর্ণ পদক্ষেপ গুলো কি কি?

উত্তর: আপনার বেকিংয়ের তাপমাত্রা সঠিক কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য আপনার ওভেন ক্যালিব্রেট করা একটি গুরুত্বপূর্ণ পদক্ষেপ।

- ক. একটি ওভেন থার্মোমিটার কিনুন।
- খ. আপনার ওভেন ৩৫০+ ফা (১৭৫ ডিগ্রি সেলসিয়াস) এ গরম করুন।
- গ. চুলার ভিতরে থার্মোমিটারটি রাখুন এবং এটি ১৫-২০মিনিটের জন্য রাখুন।
- ঘ. ওভেনের তাপমাত্রা সেটিংয়ের সাথে থার্মোমিটারের রিডিং তুলনা করুন,যেমন ওভেনের তাপমাত্রা ১৭৫ ডিগ্রি সেলসিয়াস অনুযায়ী, থার্মোমিটারের তাপমাত্রা একই বা ১৭৫ ডিগ্রি সেলসিয়াস আসে কিনা যদি আসে বুঝে নিতে হবে ওভেনের তাপমাত্রা ঠিক আছে।
- ঙ. যদি ওভেনের তাপমাত্রা ১৭৫ ডিগ্রি সেলসিয়াস অনুযায়ী ,থার্মোমিটারে তাপমাত্রা না আসে , বুঝে নিতে হবে ওভেনের তাপমাত্রা সেট আপে সমস্যা আছে। যেমন থার্মোমিটারে যদি ১৬০ ডিগ্রি সেলসিয়াস আসে, বুঝে নিতে হবে , এটাই ওভেনের সঠিক তাপমাত্রা, সেই অনুযায়ী ওভেনে তাপমাত্রা নবে (knob) চিহ্নিত করে রাখতে হবে।

৭. ক্রিমিং মেথড ব্যাটার জন্য স্কেলিং পদ্ধতিগুলো কি কি?

উত্তর:

- ক. এই ব্যাটারগুলি ঘন এবং সহজে ঢালা যায় না।
- খ. ম্যানুয়াল বা ডিজিটাল স্কেলের উপর উপরের একটি প্রস্তুত কেক প্যান রাখুন। এখন ওয়েট জিরো করুন।
- গ. প্রয়োজন অনুযায়ী প্যানে ব্যাটার ঢালুন।
- ঘ. স্কেল থেকে প্যান নামিয়ে স্প্যাটুলা দিয়ে ব্যাটারটা মসৃণ করে ছড়িয়ে দিন।
- ঙ. বাকি প্যানও পুনরাবৃত্তি করুন।
- চ. প্যানের ভিতরে ব্যাটারে আটকে থাকা বাতাস বের করার জন্য প্যানটিকে কয়েকবার টেবিলের উপরে ট্যাপ করুন।

টাক্স ২.১: কেক বেকিং করার প্রস্তুতি গ্রহণ করা

পদক্ষেপ	হ্যাঁ/ না
বেকিং প্যান নির্ধারণ	
বেকিং প্যান গ্রিজিং, বেকিং পেপার সেটিং বা ডাস্টিং	
ঠিক মতো মেপে ব্যাটার প্যানিং	
ওভেন প্রি-হিটে দেওয়া নির্ধারিত সময় এবং তাপমাত্রায়	

টাস্ক ২.২: কেক ডেকোরেশন করার জন্য প্রস্তুতি গ্রহণ করা

পদক্ষেপ	হ্যাঁ/ না
বেকড কেক নির্ধারণ (ফ্লোর অনুযায়ী) এবং সংগ্রহ	
বার্টারক্রিম নির্ধারণ (ফ্লোর অনুযায়ী) এবং সংগ্রহ	
সুগার সিরাপ সংগ্রহ	
কেক ডেকোরেটিং টুলস এন্ড ইকুইপমেন্ট নির্ধারণ এবং সংগ্রহ	

শিখনফল -৩: কেক বেকিং করতে পারবে

<p>অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. খাদ্য নিরাপত্তা এবং গুণগত চাহিদা অনুযায়ী কেক বেক করতে সক্ষম হয়েছে। ২. প্রয়োজন অনুযায়ী বেকিং প্রক্রিয়া মনিটরিং করতে সক্ষম হয়েছে। ৩. কম বেকড এবং বেশি বেকড পণ্য চিহ্নিত করে সংশোধন করতে সক্ষম হয়েছে। ৪. বেকড পণ্য চুলা থেকে সরানো এবং প্রয়োজনীয় তাপমাত্রা পূরণের জন্য ঠাণ্ডা করতে সক্ষম হয়েছে। ৫. কেকে চিনির সিরাপ ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে। ৬. কেক বেক করার পর প্রয়োজন অনুসারে ওয়াশ এবং/ অথবা গ্লেজ প্রয়োগ করতে সক্ষম 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 ১০. টুলস, ইকুইপমেন্ট ১১. প্রয়োজনীয় পিপিই
<p>বিষয়বস্তু</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. খাদ্য নিরাপত্তা ২. বেকিং প্রক্রিয়া মনিটরিং করা ৩. কম বেকড এবং বেশি বেকড পণ্য ৪. চিনির সিরাপ ব্যবহারের প্রয়োজন ৫. ওয়াশ এবং অথবা গ্লেজ প্রয়োগ করার কারণ
<p>অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. কেক বেক করা ২. কম বেকড এবং বেশি বেকড পণ্য চিহ্নিত করে সংশোধন করা ৩. কেকের প্রয়োজন অনুসারে ওয়াশ অথবা গ্লেজ প্রয়োগ করা
<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)

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

প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) ৩: কেক বেকিং 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. প্রশিক্ষার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে।	প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “কেক বেকিং করা” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
২. ইনফরমেশন শীট পড়তে হবে।	১. ইনফরমেশন শীট ৩: কেক বেকিং করা
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	২. সেলফ-চেক শীট ৩ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। উত্তরপত্র ৩ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৪. জব/টাস্ক শীট ও স্পেসিফিকেশন শীট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৩. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শীট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন টাস্ক শীট ৩.১: কেক বেক করা টাস্ক শীট ৩.২: কম বেকড এবং বেশি বেকড পণ্য চিহ্নিত করে সংশোধন করা টাস্ক শীট ৩.৩: কেকের প্রয়োজন অনুসারে ওয়াশ অথবা গ্লেজ প্রয়োগ করা

ইনফরমেশন শীট (Information Sheet): ৩: কেক বেকিং করা

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

৩.১ খাদ্য নিরাপত্তা এবং গুনগত চাহিদা

৩.২ প্রয়োজন অনুযায়ী বেকিং প্রক্রিয়া মনিটরিং করা

৩.৩ কম বেকড এবং বেশি বেকড পণ্য

৩.৪ বেকড পণ্য চুলা থেকে সরানো এবং প্রয়োজনীয় তাপমাত্রা পুরন

৩.৫ কেকে চিনির সিরাপ ব্যবহারের প্রয়োজন

৩.৬ কেক বেক করার পর প্রয়োজন অনুসারে ওয়াশ এবং/ অথবা গ্লোজ প্রয়োগ করার কারণ

৩.১ খাদ্য নিরাপত্তা এবং গুনগত চাহিদা অনুযায়ী কেক বেকিং

খাদ্য নিরাপত্তার ছয়টি পদক্ষেপ নিম্নে দেওয়া হলো

- কাঁচা ময়দা, বেকিং মিশ্র, ময়দা এবং ডিম বেকড কেক থেকে আলাদা সংরক্ষণ করতে হবে।
- বেকড করার আগে লম্বা চুল বেঁধে নিন, কাউন্টার পরিষ্কার করুন, উপাদানগুলো একত্রিত করুন এবং সরঞ্জাম ও হাত ধুয়ে নিতে হবে এবং এপ্রোন পড়তে হবে।
- যখন বেকড পণ্য যখন ঠান্ডা, পরিবেশন এবং প্যাকেজ করবেন ময়দা বা অন্য উপাদান পরিমাপ, মেশানো এবং পরিচালনা কাজ আলাদা দূরত্ব করুন।
- কাঠের টুথপিক, কেক টেস্টার এবং খাদ্য থার্মোমিটার দিয়ে বেকড পণ্যগুলি পরীক্ষা করুন যাতে পণ্য গুলি সম্পূর্ণভাবে বের করা হ হয়েছে তা নিশ্চিত হয়।
- সরঞ্জাম, কাজের জায়গা গরম, সাবান পানি দিয়ে বা ডিসওয়াশ দিয়ে পরিষ্কার করুন
- বেকড পণ্য স্বাদ, পরিবেশন এবং প্যাকেজ করার আগে হাত ধুয়ে নিন।

৩.২ প্রয়োজন অনুযায়ী বেকিং প্রক্রিয়া মনিটরিং

ক. কেকের এপেয়ারেন্স (দেখতে কেমন) এবং আকৃতি:

বেকিংয়ের সময় একটি কেক দেখতে কেমন হয়েছে তা উল্লেখযোগ্যভাবে পরিবর্তিত হয়। প্রাথমিকভাবে, ব্যাটার তরল এবং মসৃণ। এটি বেক করার সাথে সাথে এটি খামির এজেন্টগুলির কারণে ফুলে উঠে (যেমন বেকিং পাউডার বা বেকিং সোডা) এবং একটি কাঠামো গঠন করে। মাইলার্ড প্রতিক্রিয়ার কারণে কেকের উপরের অংশটি সোনালি বাদামী হয়ে যায়, যা বেকিংয়ের সময় প্রোটিন এবং শর্করার মধ্যে ঘটে।

কেকের আকৃতি নির্ভর করে ব্যবহৃত প্যানের উপর। বৃত্তাকার প্যানগুলি নলাকার কেক তৈরি করে, যখন বর্গক্ষেত্র বা আয়তক্ষেত্রাকার প্যানগুলি আরও কৌণিক আকার তৈরি করে। বান্ডট প্যানগুলির ফলে একটি রিং-আকৃতির কেক তৈরি হয়।

খ. আকার এবং সময়:

কেকের আকার এবং প্যানের ধরণের উপর ভিত্তি করে বেকিংয়ের সময়গুলি পরিবর্তিত হয়। এখানে ৩৫০ ডিগ্রি ফারেনহাইট (১৭৫ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড) এ বিভিন্ন কেক প্যান আকারের জন্য আনুমানিক বেকিংয়ের সময় রয়েছে:

- ৪ কাপকেক: ১৮ থেকে ২৩ মিনিট
- দুটি ৮ X ১-১ / ২ ইঞ্চি বৃত্তাকার বেকিং প্যান: ৩৫ থেকে ৪০ মিনিট
- দুটি ৯ X ১-১ / ২ ইঞ্চি বৃত্তাকার বেকিং প্যান: ৩০ থেকে ৩৫ মিনিট

- দুটি ৮ X ৮ X ৩ বা ৯ X ৯ X ২ ইঞ্চি বেকিং প্যান: ২৫ থেকে ৩৫ মিনিট
- ১২ কাপ বান্ডট কেক বা অ্যাঞ্জেল ফুড কেক প্যান: ৩৫ মিনিট থেকে ১ ঘণ্টা
- স্প্রিংফর্ম প্যানে তৈরি ১০ ইঞ্চি চিজকেক: ৩৫ মিনিট থেকে ১ ঘণ্টা
- ১৩ X ৯ X ২ ইঞ্চি (১/৪ শীট) কেক: ৩০ থেকে ৩৫ মিনিট
- ১৫ X ১০ X ১ ইঞ্চি দীর্ঘ জেলি রোল কেক: ২৫ থেকে ৩০ মিনিট

গ. সফল কেক বেকিংয়ের জন্য টিপস:

- আপনার চুলা প্রিহিট করার আগে রেসিপিটি ভালভাবে পড়ুন।
- সঠিক রাসায়নিক বিক্রিয়া নিশ্চিত করতে সাবধানে উপাদানগুলি পরিমাপ করুন।
- স্টিকিং রোধ করতে প্যানটি গ্রিজ করুন এবং ময়দা করুন।
- ফ্রস্টিংয়ের আগে কেকটি পুরোপুরি ঠান্ডা হতে দিন।
- আপনার প্যানগুলি জানুন: কালো প্যানগুলি, চকচকে প্যানগুলির চেয়ে দ্রুত রান্না করে।
- ওভেনে অতিরিক্ত প্যান এড়িয়ে চলুন: এমনকি বেকিংয়ের জন্য পর্যাপ্ত জায়গা ছেড়ে দিন।
- টুথপিক বা কেক টেষ্টার কেকের বেকড হয়েছে কিনা চেক করুন।

৩.৩ কম বেকড এবং বেশি বেকড পণ্য চিহ্নিত করে সংশোধন

কেকের মিশ্রণ, স্কেলিং, বেকিং এবং শীতল করার ত্রুটিগুলি অনেক ধরনের সমস্যা তৈরি করে। কি কি ধরনের ত্রুটি হয় এবং তাদের সম্ভাব্য কারণগুলি এবং সমাধান দেওয়া হল:

কেকের ত্রুটি, কারণ এবং সমাধান		
ত্রুটি	কারণ	সমাধান
দুর্বল ভলিউম	<ul style="list-style-type: none"> ▪ খুব কম ময়দা ▪ খুব বেশি তরল ▪ খুব কম লিভেনিং এজেন্ট ▪ ওভেন বেশি গরম 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ পরিমাণমতো ময়দা, লিভেনিং এজেন্ট এবং তরল মেপে নিতে হবে ▪ সাইজ , ব্যাটারের পরিমাণ অনুযায়ী ওভেনের তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ করতে হবে
অসম আকৃতি	<ul style="list-style-type: none"> ▪ অনুপযুক্ত মিশ্রণ ▪ ব্যাটার অসমভাবে প্যানে ছড়িয়ে থাকলে ▪ অসম ওভেন তাপ ▪ ওভেন রেকগুলি সমতল নয় ▪ কেক প্যানগুলি সমতল নয় 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ উপযুক্ত পদ্ধতিতে মিশ্রণ করতে হবে ▪ প্যানের সমতল ভাবে ব্যাটার ছড়িয়ে দিতে হবে ▪ প্রয়োজন অনুযায়ী তাপমাত্রা চেক করে নিতে হবে ওভেনের ▪ রেক গুলি যেন সমতল হয় ▪ সমতল কেক প্যান নিতে হবে
ক্রাস্ট		
গাড় রং	<ul style="list-style-type: none"> ▪ অতিরিক্ত পরিমাণে চিনি ▪ ওভেন অতিরিক্ত গরম 	<p>রেসিপি অনুযায়ী সব উপাদান মেপে নিতে হবে এবং ওভেনের তাপমাত্রা সেট করে নিতে হবে</p>
হালকা রং	<ul style="list-style-type: none"> ▪ অপরিমিত চিনি 	<p>রেসিপি অনুযায়ী সব উপাদান মেপে নিতে হবে</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ওভেন যথেষ্ট গরম নয় 	এবং ওভেনের তাপমাত্রা সেট করে নিতে হবে
ফেটে যাও বা ফাটল	<ul style="list-style-type: none"> অথবা অতিরিক্ত ময়দা অথবা অতিরিক্ত স্ট্রং ময়দা কম পরিমাণে তরল অনুপযুক্ত মেশানো ওভেন বেশি গরম 	<ul style="list-style-type: none"> কেক বানানোর জন্য অবশ্যই দুর্বল ময়দা প্রয়োজন, তাই দুর্বল ময়দা না থাকলে স্ট্রং ময়দার সাথে আমরা কর্নফ্লাওয়ার মিক্সড করে নেব ময়দা মিশনের সময় আমরা খুব হালকাভাবে মমতা একটা মিশাবো রেসিপি অনুযায়ী সব উপাদান মেপে নিতে হবে এবং ওভেনের তাপমাত্রা সেট করে নিতে হবে
সগি (আর্দ্র)	<ul style="list-style-type: none"> ঠিকমতো বেকিং হয়নি বার রান্না হয়নি প্যানের মধ্যে ঠান্ডা হয়েছে অথবা যথেষ্ট পরিমাণে ভেন্টিলেশনের ব্যবস্থা ছিল না ঠান্ডা হওয়ার আগে রেপিং করা হয়েছে 	<ul style="list-style-type: none"> ওভেন থেকে বের করার আগে কেক টেস্টার দিয়ে ভালো করে চেক করে নিতে হবে ঠিকমতো রান্না হয়েছে কিনা ওপেন থেকে কেক প্যান বের করার পর কুলিং রেকের উপর রেখে কেক ঠান্ডা করতে হবে
টেক্সচার		
ঘন বা ভারী	<ul style="list-style-type: none"> লিভেনিং এজেন্ট এর পরিমাণ কম বেশি পরিমাণে তরল অতিরিক্ত চিনি অতিরিক্ত সর্টেনিং ওভেন যথেষ্ট গরম নয় 	<ul style="list-style-type: none"> রেসিপি অনুযায়ী সব উপাদান মেপে নিতে হবে এবং ওভেনের তাপমাত্রা সেট করে নিতে হবে
মোটা বা অনিয়মিত (Coarse or irregular)	<ul style="list-style-type: none"> অতিরিক্ত লিভেনিং ডিমের পরিমাণ কম অনুপযুক্ত মিক্সিং 	<ul style="list-style-type: none"> রেসিপি অনুযায়ী সব উপাদান মেপে নিতে হবে এবং ওভেনের তাপমাত্রা সেট করে নিতে হবে
টুকরো টুকরো (Crumbly)	<ul style="list-style-type: none"> অতিরিক্ত লিভেনিং অতিরিক্ত সর্টেনিং অতিরিক্ত চিনি ভুল প্রকারের ময়দা অনুপযুক্ত মিক্সিং 	<ul style="list-style-type: none"> রেসিপি অনুযায়ী সব উপাদান মেপে নিতে হবে এবং ওভেনের তাপমাত্রা সেট করে নিতে হবে সঠিক প্রকারের উপাদান বেছে নিতে হবে।
শক্ত (Tough)	<ul style="list-style-type: none"> ময়দা বেশি স্ট্রং অতিরিক্ত ময়দা কম পরিমাণে সুগার অথবা সর্টেনিং 	<ul style="list-style-type: none"> রেসিপি অনুযায়ী সব উপাদান মেপে নিতে হবে এবং ওভেনের তাপমাত্রা সেট করে নিতে হবে

	<ul style="list-style-type: none"> ওভার মিক্সিং 	<ul style="list-style-type: none"> সঠিক প্রকারের উপাদান বেছে নিতে হবে। আলতো হাতে মিক্সিং করতে হবে
ফ্লোভারে ঘাটতি		
	<ul style="list-style-type: none"> নিম্নমানের উপাদান নিম্ন মানের স্টোরেজ অথবা স্যানিটেশন ব্যবস্থা ভুল রেসিপি 	<ul style="list-style-type: none"> রেসিপি অনুযায়ী সব উপাদান মেপে নিতে হবে এবং ওভেনের তাপমাত্রা সেট করে নিতে হবে সঠিক প্রকারের উপাদান বেছে নিতে হবে। সঠিক স্টোরেজ অথবা স্যানিটেশন ব্যবস্থা

কেক ঠিক মতো বেক হলো কিনা তা পরীক্ষাকরন

- কেকগুলি প্যানের দিক থেকে কিছুটা সঙ্কুচিত হয়ে আসে।
- কেক স্প্রিং। কেকের উপরের অংশটি হালকাভাবে চাপ দিলে ফিরে আসে।
- কেকের মাঝখানে ডুকালে একটি কেক পরীক্ষক বা কাঠের পিক পরিষ্কার হয়ে আসে।
- তারপর কেক ওভেন থেকে বের হবে।

৩.৪ প্যানগুলি থেকে কেক শীতল এবং অপসারণ

- লেয়ার কেক এবং শীট কেক প্যানে ১৫ মিনিট এবং সামান্য গরম অবস্থায় বের করুন। যেহেতু তারা ভঙ্গুর, গরম হলে তারা ভেঙে যেতে পারে।
- তারপর লেয়ার কেক গুলি প্যান থেকে বের করে কুলিং র্যাকে রাখুন।
- শীট কেক বের করতে:
 - দানাদার চিনি দিয়ে উপরের অংশটিতে হালকাভাবে ছিটিয়ে দিন।
 - কেকের উপরে একটি কেক বোর্ড সেট করুন, এবং তারপরে উপরে একটি খালি শীট প্যান সেট করুন, নীচের দিকে ঢালুন। (যদি কেক বোর্ড না পাওয়া যায় তবে কেবল উপরে উল্টো শীট প্যানটি সেট করুন)।
 - দুটো প্যানই উল্টিয়ে দিন।
 - টপ প্যান খুলে নিন।
 - কেক থেকে পার্চমেন্টে পেপারটা ছাড়িয়ে নিন।
- অ্যাঞ্জেল ফুড কেক এবং শিফন কেকগুলি প্যানগুলিতে উল্টো করে ঠান্ডা করতে হয় যাতে তারা প্যানগুলিতে চুপসে না যাই এবং ভলিউম না হারায়। ঠান্ডা হয়ে গেলে, ছুরি বা স্প্যাটুলা দিয়ে প্যানের পাশ থেকে কেকটি আলাগা করুন এবং সাবধানে কেকটি টানুন।

৩.৫ সুগার সিরাপ ব্যবহারের কৌশল

কেকগুলিতে চিনির সিরাপ প্রয়োগ করার জন্য কয়েকটি ভিন্ন কৌশল রয়েছে। একটি পদ্ধতি হল পেস্ট্রি ব্রাশ দিয়ে কেকের লেয়ার গুলিতে সিরাপ ব্রাশ করা। আরেকটি কৌশল হল টুথপিক বা কাঁটাচামচ দিয়ে কেকের লেয়ার গুলিতে ছিদ্র করা এবং তারপরে উপরে সিরাপ ঢেলে দেওয়া। কেকের উপর ব্যবহার করার আগে সিরাপটিকে ঠান্ডা হতে দেওয়া গুরুত্বপূর্ণ। যদি সিরাপ খুব গরম হয় তবে এটি কেককে ভিজা বা সগি করে তুলতে পারে।

৩.৬ চিনির সিরাপ ব্যবহার সময়

চিনির সিরাপ বিভিন্ন সময়ে ব্যবহার করা যেতে পারে। এখানে কিছু উদাহরণ আছে:

- **লেয়ার কেক তৈরি করার সময়:** ফিলিংস বা ফ্রস্টিং যোগ করার আগে কেকের স্তরগুলিতে চিনির সিরাপ ব্রাশ করা কেককে আর্দ্র রাখতে এবং স্বাদ যোগ করতে সহায়তা করে।
- **কাপকেক তৈরি করার সময়:** ওভেন থেকে বের করে কাপকেকগুলিতে চিনির সিরাপ ব্রাশ করে তাদের আর্দ্র রাখতে এবং স্বাদ যোগ করতে সহায়তা করে।
- **কেক সংরক্ষণ করার সময়:** আপনার যদি কয়েক দিনের জন্য আপনার কেক সংরক্ষণ করার প্রয়োজন হয়, প্লাস্টিকের মোড়কে মোড়ানো বা বায়ুরোধী পাত্রে সংরক্ষণ করার আগে কেকের লেয়ারগুলিতে চিনির সিরাপ ব্রাশ করলে এটিকে আর্দ্র রাখতে সাহায্য করে।
- **ঘরে তৈরি ফ্রস্টিং বা ফিলিংস তৈরি করার সময়:** আপনার ফ্রস্টিং বা ফিলিংয়ে অল্প পরিমাণে চিনির সিরাপ যোগ করে স্বাদ এবং মিষ্টি যোগ করতে সাহায্য করে।
- **গ্লোজ তৈরি করার সময়:** চিনির সিরাপ গ্লোজের ভিত্তি হিসাবে ব্যবহার করা যেতে পারে, যা অতিরিক্ত স্বাদ এবং উজ্জ্বলতার জন্য কেকের উপর ব্রাশ করা যেতে পারে।

সেলফ চেক শীট (Self-Check)-৩: কেক বেকিং করা

১. খাদ্য নিরাপত্তা এবং গুণগত চাহিদা অনুযায়ী কেক বেকিংএর পদক্ষেপ গুলো কি কি?

উত্তর:

২. প্যানগুলি থেকে কিভাবে কেক শীতল এবং অপসারণ করবেন?

উত্তর:

৩. কিভাবে সুগার সিরাপ ব্যবহারের করতে হয়?

উত্তর:

৪. কেকের টেক্সচার ঘন ও ভারী হওয়ার কারন এবং সমাধান কি?

উত্তর:

৫. কখন চিনির সিরাপ ব্যবহার করবেন?

উত্তর:

৬. কেকের হওয়ার কারন এবং সমাধান কি কি?

উত্তর:

উত্তর পত্র (Answer Key)- ৩: কেক বেকিং করা

খাদ্য নিরাপত্তা এবং গুণগত চাহিদা অনুযায়ী কেক বেকিংএর পদক্ষেপ গুলো কি কি?

উত্তর: খাদ্য নিরাপত্তার ছয়টি পদক্ষেপ নিম্নে দেওয়া হলো

- ক. কাঁচা ময়দা, বেকিং মিশ্র, ময়দা এবং ডিম বেকড কেক থেকে আলাদা সংরক্ষণ করতে হবে।
- খ. বেকড করার আগে লম্বা চুল বেঁধে নিন, কাউন্টার পরিষ্কার করুন, উপাদানগুলো একত্রিত করুন এবং সরঞ্জাম ও হাত ধুয়ে নিতে হবে এবং এপ্রোন পড়তে হবে।
- গ. যখন বেকড পণ্য যখন ঠান্ডা, পরিবেশন এবং প্যাকেজ করবেন ময়দা বা অন্য উপাদান পরিমাপ, মেশানো এবং পরিচালনা কাজ আলাদা দূরত্ব করুন।
- ঘ. কাঠের টুথপিক, কেক টেস্টার এবং খাদ্য থার্মোমিটার দিয়ে বেকড পণ্যগুলি পরীক্ষা করুন যাতে পণ্য গুলি সম্পূর্ণভাবে বের করা হ হয়েছে তা নিশ্চিত হয়।
- ঙ. সরঞ্জাম, কাজের জায়গা গরম, সাবান পানি দিয়ে বা ডিসওয়াশ দিয়ে পরিষ্কার করুন
- চ. বেকড পণ্য স্বাদ, পরিবেশন এবং প্যাকেজ করার আগে হাত ধুয়ে নিন।

১. প্যানগুলি থেকে কেক শীতল এবং অপসারণ করবেন?

উত্তর:

- ক. লেয়ার কেক এবং শীট কেক প্যানে ১৫ মিনিট এবং সামান্য গরম অবস্থায় আউট করুন। যেহেতু তারা ভঙ্গুর, গরম হলে তারা ভেঙে যেতে পারে।
- খ. তারপর লেয়ার কেক গুলি প্যান থেকে বের করে কুলিং রেকে রাখুন
- গ. শীট কেক বের করতে:
 - দানাদার চিনি দিয়ে উপরের অংশটিতে হালকাভাবে ছিটিয়ে দিন।
 - কেকের উপরে একটি কেক বোর্ড সেট করুন, এবং তারপরে উপরে একটি খালি শীট প্যান সেট করুন, নীচের দিকে ঢালুন। (যদি কেক বোর্ড না পাওয়া যায় তবে কেবল উপরে উল্টো শীট প্যানটি সেট করুন)
 - দুটো প্যানই উল্টিয়ে দিন।
 - টপ প্যান খুলে নিন।
 - কেক থেকে পার্চমেন্টে পেপেরতা ছাড়িয়ে নিন।
- ঘ. অ্যাঞ্জেল ফুড কেক এবং শিফন কেকগুলি প্যানগুলিতে উল্টো করে ঠান্ডা করতে হয় যাতে তারা প্যানগুলিতে চুপসে না যাই এবং ভলিউম না হারায়। ঠান্ডা হয়ে গেলে, ছুরি বা স্প্যাটুলা দিয়ে প্যানের পাশ থেকে কেকটি আলাদা করুন এবং সাবধানে কেকটি টানুন।

২. কিভাবে সুগার সিরাপ ব্যবহারের করতে হয়?

উত্তর: কেকগুলিতে চিনির সিরাপ প্রয়োগ করার জন্য কয়েকটি ভিন্ন কৌশল রয়েছে। একটি পদ্ধতি হল পেস্ট্রি ব্রাশ দিয়ে কেকের লেয়ার গুলিতে সিরাপ ব্রাশ করা। আরেকটি কৌশল হল টুথপিক বা কাঁটাচামচ দিয়ে কেকের লেয়ার গুলিতে ছিদ্র করা এবং তারপরে উপরে সিরাপ ঢেলে দেওয়া। কেকের উপর ব্যবহার করার আগে সিরাপটিকে ঠান্ডা হতে দেওয়া গুরুত্বপূর্ণ। যদি সিরাপ খুব গরম হয় তবে এটি কেককে ভিজা বা সগি করে তুলতে পারে।

৩. কেকের টেক্সচার ঘন ও ভারী হওয়ার কারন এবং সমাধান কি?

উত্তর:

কারণ:

- লিভেনিং এজেন্ট এর পরিমাণ কম
- বেশি পরিমাণে তরল
- অতিরিক্ত চিনি
- অতিরিক্ত স্টেটনিং
- ওভেন যথেষ্ট গরম নয়

সমাধান: রেসিপি অনুযায়ী সব উপাদান মেপে নিতে হবে এবং ওভেনের তাপমাত্রা সেট করে নিতে হবে

৪. কখন চিনির সিরাপ ব্যবহার করবেন?

উত্তর:

চিনির সিরাপ বিভিন্ন সময়ে ব্যবহার করা যেতে পারে। এখানে কিছু উদাহরণ আছে:

লেয়ার কেক তৈরি করার সময়: ফিলিংস বা ফ্রস্টিং যোগ করার আগে কেকের স্তরগুলিতে চিনির সিরাপ ব্রাশ করা কেককে আর্দ্র রাখতে এবং স্বাদ যোগ করতে সহায়তা করে।

কাপকেক তৈরি করার সময়: ওভেন থেকে বের করে কাপকেকগুলিতে চিনির সিরাপ ব্রাশ করে তাদের আর্দ্র রাখতে এবং স্বাদ যোগ করতে সহায়তা করে।

কেক সংরক্ষণ করার সময়: আপনার যদি কয়েক দিনের জন্য আপনার কেক সংরক্ষণ করার প্রয়োজন হয়, প্লাস্টিকের মোড়কে মোড়ানো বা বায়ুরোধী পাত্রে সংরক্ষণ করার আগে কেকের লেয়ারগুলিতে চিনির সিরাপ ব্রাশ করলে এটিকে আর্দ্র রাখতে সাহায্য করে।

ঘরে তৈরি ফ্রস্টিং বা ফিলিংস তৈরি করার সময়: আপনার ফ্রস্টিং বা ফিলিংয়ে অল্প পরিমাণে চিনির সিরাপ যোগ করে স্বাদ এবং মিষ্টি যোগ করতে সাহায্য করে।

গ্লেজ তৈরি করার সময়: চিনির সিরাপ গ্লেজের ভিত্তি হিসাবে ব্যবহার করা যেতে পারে, যা অতিরিক্ত স্বাদ এবং উজ্জ্বলতার জন্য কেকের উপর ব্রাশ করা যেতে পারে।

৫. কেকের হওয়ার কারণ এবং সমাধান কি কি?

উত্তর:

কারণ

- খুব কম ময়দা
- খুব বেশি তরল
- খুব কম লিভেনিং এজেন্ট
- ওভেন বেশি গরম

সমাধান

- পরিমাণমতো ময়দা, লিভেনিং এজেন্ট এবং তরল মেপে নিতে হবে.
- সাইজ ব্যাটারের পরিমাণ অনুযায়ী ওভেনের তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ করতে হবে

জব শীট ৩.১. : কেক বেক করা

১. পিপিই পরিধান করুন।
২. ইনগ্রেডিয়েন্টস, টুলস এবং ইকুইপমেন্ট চিহ্নিত করুন এবং সংগ্রহ করুন
৩. টুলস এবং ইকুইপমেন্ট চিহ্নিত করুন এবং সংগ্রহ করুন
৪. প্রথমে ওভেন প্রি-হিট করুন ১৭০ ডিগ্রি সেলসিয়াসে ১০ মিনিটসের জন্য।
৫. ব্যাটারে সহ কেক প্যান প্রি-হিটেড ওভেনে দিন।
৬. ওভেনের সময় ৪০ মিনিটসের জন্য বা কেকের পরিমাণ এবং আকার অনুযায়ী সেট করুন।
৭. ৪০ মিনিটস পর কেক কেক টেষ্টার দিয়ে পরীক্ষা করতে হবে কেক ঠিক মতো বেক হল কিনা।
৮. নাহলে আরও ৫ মিনিটস বেক করুন।
৯. বেক হয়ে গেলে গ্লেভোস পরে সাবধানে কেক বের করে কুলিং র্যাক ঠাণ্ডা হতে দিন।
১০. সব টুলস এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করে ধুয়ে, পানি ঝরিয়ে সংরক্ষণ করুন।
১১. কাজের টেবিল এবং জায়গা পরিষ্কার করুন।
১২. বর্জ্য নির্ধারিত পাত্রে রাখুন।
১৩. পিপি ই খুলে নির্ধারিত জাইগাই রাখুন।

স্পেসিফিকেশন শীট ৩.১: কেক বেক করা

ইনগ্রেডিয়েন্টস এর তালিকা

ইনগ্রেডিয়েন্টস নাম	পরিমাণ	আকার
ব্যাটারসহ কেক প্যান	৪৫০ গ্রাম/ (পছন্দ মতো)	৬ ইঞ্চি/(পছন্দ মতো)

টুলস এবং ইকুইপমেন্ট তালিকা

টুলস এবং ইকুইপমেন্ট নাম	পরিমাণ
ওভেন	১ টি
হ্যান্ড গ্লভোস	১ সেট
কেক টেষ্টার	১ টি
কুলিং র্যাক	১ টি

অ্যাক্টিভিটি শীট ৩.২: কম বেকড এবং বেশি বেকড পণ্য চিহ্নিত করে সংশোধন করা

আপনার বেকড কেবট্টা কি বেশি বেকড নাকি কম বেকড হল ত্রুটি দেখে চিহ্নিত করুন এবং সংশোধন করুন

ত্রুটি	কারণ চিহ্নিতকরণ	সংশোধন
দুর্বল ভলিউম		
অসম আকৃতি		
গাড় রং		
ঘন বা ভারী		
শক্ত (Tough)		
হালকা রং		

জব শীট ৩.৩: কেকের প্রয়োজন অনুসারে ওয়াশ অথবা গ্লোজ প্রয়োগ করা

১. পিপিই পরিধান করুন।
২. ইনগ্রেডিয়েন্টস, টুলস এবং ইকুইপমেন্ট চিহ্নিত করুন এবং সংগ্রহ করুন
৩. টুলস এবং ইকুইপমেন্ট চিহ্নিত করুন এবং সংগ্রহ করুন
৪. টেবিলের উপর কেকটি রেখে লেয়ার করে স্লাইস করে নিই।
৫. কেক বোর্ডের উপর কেকটি সেট করি।
৬. তারপর এটা বাটিতে রাখা সুগার সিরাপ ব্রাশ দিয়ে লাগিয়ে কেক স্লাইসের উপর ছড়িয়ে দিই।
৭. এভাবে সবগুলো লেয়ারে ক্রিম লাগানোর আগে সুগার সিরাপ দিতে হবে।
৮. সব টুলস এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করে ধুয়ে, পানি ঝরিয়ে সংরক্ষণ করুন।
৯. কাজের টেবিল এবং জায়গা পরিষ্কার করুন।
১০. বর্জ্য নির্ধারিত পাত্রে রাখুন।
১১. পিপি ই খুলে নির্ধারিত জাইগাই রাখুন।

স্পেসিফিকেশন শীট ৩.৩: কেকের প্রয়োজন অনুসারে ওয়াশ অথবা গ্লেজ প্রয়োগ করা

ইনগ্রেডিেন্টস এর তালিকা

ইনগ্রেডিেন্টস নাম	পরিমাণ	আকার
বেকড কেক	৪৫০ গ্রাম/ (পছন্দ মতো)	৬ ইঞ্চি/(পছন্দ মতো)
সুগার সিরাপ	২০০ গ্রাম	

টুলস এবং ইকুইপমেন্ট তালিকা

টুলস এবং ইকুইপমেন্ট নাম	পরিমাণ
কেক বোর্ড	১ টি
কেক স্লাইচার	১ সেট
ব্রাশ	১ টি
ওয়ার্কিং টেবিল	১ টি

শিখনফল -৪: ডেকোরেশন করার জন্য ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট ও ইনগ্রিডিয়েন্ট প্রস্তুত করতে পারবে

<p>অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. রেসিপি অনুযায়ী ইনগ্রিডিয়েন্ট নিশ্চিত করা এবং অ্যারেঞ্জ করতে সক্ষম হয়েছে ২. প্রস্তুতি নিশ্চিত করতে ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট পরীক্ষা করতে সক্ষম হয়েছে ৩. রেসিপির প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী ইনগ্রিডিয়েন্ট পরিমাপ করতে সক্ষম হয়েছে ৪. কেক সাজানোর জন্য ডেকোরেশন সরঞ্জাম সংগ্রহ বা প্রস্তুত করতে সক্ষম 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 ১০. টুলস, ইকুইপমেন্ট ১১. প্রয়োজনীয় পিপিই
<p>বিষয়বস্তু</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট পরীক্ষা করার পদ্ধতি ২. ইনগ্রিডিয়েন্ট ৩. কেক সাজানোর জন্য ডেকোরেশন সরঞ্জাম
<p>অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. কেক ডেকোরেশন করার জন্য ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট ও ইনগ্রিডিয়েন্ট প্রস্তুত করা
<p>প্রশিক্ষণ পদ্ধতি</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. আলোচনা ২. উপস্থাপন ৩. প্রদর্শন ৪. নির্দেশিত অনুশীলন ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক ৭. সমস্যা সমাধান ৮. মাথাখাটানো
<p>অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. লিখিত অভীক্ষা ২. প্রদর্শন ৩. মৌখিক প্রশ্ন ৪. পোর্টফলিও

প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) ৪: ডেকোরেশন করার জন্য ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট ও ইনগ্রেডিয়েন্ট 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. প্রশিক্ষার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে।	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “ডেকোরেশন করার জন্য ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট ও ইনগ্রেডিয়েন্ট প্রস্তুত করা” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
২. ইনফরমেশন শীট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শীট ৪ : ডেকোরেশন করার জন্য ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট ও ইনগ্রেডিয়েন্ট প্রস্তুত করা
৩. সেলফ চেক প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেলফ-চেক শীট ৪ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন উত্তরপত্র ৪ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৪. জব/টাস্ক শীট ও স্পেসিফিকেশন শীট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৪. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শীট ও স্পেসিফিকেশন শীট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন টাস্ক শীট ৪.১ : কেক ডেকোরেশন করার জন্য ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট ও ইনগ্রেডিয়েন্ট প্রস্তুত করা

ইনফরমেশন শীট (Information Sheet): ৪: ডেকোরেশন করার জন্য ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট ও ইনগ্রেডিয়েন্ট প্রস্তুত করা

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




- ৪.১ ইনগ্রেডিয়েন্ট নিশ্চিত করা
- ৪.২ ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট
- ৪.৩ রেসিপি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী ইনগ্রেডিয়েন্ট পরিমাপ
- ৪.৪ কেক সাজানোর জন্য ডেকোরেশন সরঞ্জাম সংগ্রহ বা প্রস্তুত করা

৪.১ কেক ফ্রস্টিং করার জন্য ইনগ্রেডিয়েন্ট নিশ্চিত করা

টেক ফ্রস্টিং করার জন্য আমরা বিভিন্ন ধরনের কেক নিতে পারি।

কেকের প্রকার ফ্লেভারের ভিত্তিতে (লেয়ার)	সিরাপ	কেক ফিলিং	ফ্রস্টিং
ভানিল	সিম্পল সিরাপ	পেস্ট্রি ক্রিম	ভ্যানিলা সুইজ মেরাং বাটার ক্রিম
চকলেট	চকলেট ফ্লেভারড সিম্পল সিরাপ	চকলেট গানাস	চকলেট ইতালিয়ান মেরাং বাটারক্রিম
স্ট্রবেরি	স্ট্রবেরি ফ্লেভারড সিম্পল সিরাপ	স্ট্রবেরি জ্যাম বা ফ্রেশ স্ট্রবেরি	হুইপড ফ্রেশ ক্রিম

৪.২ কেক ডেকোরেটিং এর ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট

		
প্যালেট নাইফ কার্যকারিতা: এটি লম্বা, নমনীয় ব্লেডের হয়ে থাকে। এর মাধ্যমে কেকের ফিলিং, আইসিং এবং কেকের চারপাশ সুখিৎ করা হয়।	অফসেট প্যালেট নাইফ কার্যকারিতা: এটা একটা লম্বা নমনীয় অ্যাঙ্গেল ব্লেড যার মাধ্যমে কেক বেটার স্প্রেড এবং কেকের ক্রিম, ফিল ভিতরে দেওয়া হয়ে থাকে। অনেক সময় কেক ডেকোরেশনের কাজ ও কেকের ক্রিম	সেপারেটেড কেক নাইফ কার্যকারিতা: কেক ডেকোরেশন এর আগে স্লাইস করে নিতে হয় কয়েকটা পাতলা লেয়ারে। পাতলা লেয়ারগুলো করার জন্য সেপারেটেড নাইফ ব্যবহৃত হয়ে

	লাগানোর ক্ষেত্রে ব্যবহৃত হয়ে থাকে।	থাকে।
--	-------------------------------------	-------

			
আইসিং স্ক্রীন বা গ্রেট কার্যকারিতা: কেকের ডেকোরেশন যে তরল গ্লেস গুলো আছে যেমন; সুগার ফন্টডেন্ট, চকলেট গ্লেজিং, মিরর গ্লেজ ইত্যাদি আইসিং স্ক্রীন উপর থেকে ঢেলে দেওয়া হয়।	টার্ন টেবিল কার্যকারিতা: আইসিং লাগানোর জন্য টার্ন টেবিলের উপর রেখে কাজ করা, কেক ডেকোরেশনে সুবিধা হয়।	আইসিং কম্ব কার্যকারিতা: কেকের বিভিন্ন ধরনের প্যাটার্ন করার জন্য ব্যবহার করা হয়ে থাকে।	
			
প্লাস্টিক অথবা স্টিল স্কাবার কার্যকারিতা: কেকের উপরের আইসিং সুখ করার জন্য ব্যবহৃত হয়ে থাকে	ব্রাশ কার্যকারিতা: কেক লায়েরে বিভিন্ন ধরনের সিরাপ ব্যবহারের কাজে এসব ব্রাশ ব্যবহৃত হয়ে থাকে	সুগার ডেজার কার্যকারিতা: কেকের উপরে কনফেকশনের সুগার ডাস্ট করার কাজে এটা ব্যবহৃত হয়ে থাকে	
			
পাইপিং ব্যাগ কার্যকারিতা: কেক ডেকোরেশনের জন্য পাইপিং ব্যাগে ক্রিম নিয়ে বিভিন্ন ধরনের ডিজাইন করা হয়	টিপস বা নজলস কার্যকারিতা: কেকের উপর সোজা লাইন, বিডস, স্টার, ফ্লাওয়ারসহ বিভিন্ন ধরনের ডিজাইন করার জন্য নজলস বা টিপস ব্যবহৃত হয়ে থাকে। স্টার টিপস, রোজ	কেক ডিভাইডার কার্যকারিতা: কেক সমান ভাবে কেটে ছোট পিস করার জন্য সাহায্য করে	কেক বোর্ড কার্যকারিতা: ক্রাশ কোটিং এবং কেক ডেকোরেশনের সময় কেক এই বোর্ডে রেখে কাজ করা হয়।

	টিপস, লিফ টিপস, উল্লেখযোগ্য		
--	--------------------------------	--	--

৪.৩ রেসিপি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী ইনগ্রিডিয়েন্ট পরিমাণ

প্রয়োজনীয় ফ্রস্টিংয়ের এবং ফিলিজের আনুমানিক পরিমাণ

কেকের আকার	লেয়ারের সংখ্যা	ফিলিজের পরিমাণ	ফ্রস্টিংয়ের পরিমাণ	সিরাপ
গোলাকার কেক				
৬ ইঞ্চি	২	১ কাপ	২ কাপ	পরিমাণ মতো
৮ ইঞ্চি	২	১ ১/২ কাপ	২ ১/২ কাপ	পরিমাণ মতো
৯ ইঞ্চি	২	১ ১/২ কাপ	৩ কাপ	পরিমাণ মতো
৯ ইঞ্চি	৩	২ ১/২ কাপ	৩ ১/২ কাপ	পরিমাণ মতো
১০ ইঞ্চি	২	২ কাপ	৩ কাপ	পরিমাণ মতো
১২ ইঞ্চি	২	৩ কাপ	৫ কাপ	পরিমাণ মতো
১৪ ইঞ্চি	২	৪ ১/২ কাপ	৫ ১/২ কাপ	পরিমাণ মতো
চারকোনা কেক				
৬ ইঞ্চি	২	১ ১/২ কাপ	২ কাপ	পরিমাণ মতো
৮ ইঞ্চি	২	১ ১/২ কাপ	২ ১/২ কাপ	পরিমাণ মতো
১০ ইঞ্চি	২	২ ১/২ কাপ	৩ ১/২ কাপ	পরিমাণ মতো
১২ ইঞ্চি	২	৩ ১/২ কাপ	৫ কাপ	পরিমাণ মতো
১৪ ইঞ্চি	২	৪ কাপ	৫ ১/২ কাপ	পরিমাণ মতো
অন্যান্য আকারের প্যান				
৯ x১৩x২	১	১ ১/২ কাপ	২ ১/২ কাপ	পরিমাণ মতো
৯ ইঞ্চি	টিউব	১ কাপ	২ কাপ	পরিমাণ মতো
১০ ইঞ্চি	টিউব	১ ১/২ কাপ	২ ১/২ কাপ	পরিমাণ মতো
কাপকেক				
১২ কাপকেক		১/২ কাপ	১ কাপ	পরিমাণ মতো

উপরে প্রস্তাবিত পরিমাণগুলি কেবলমাত্র আনুমানিক পরিমাণ। পরিমাণ ফ্রস্টিং কতটা ঘন করে দেওয়া হবে এবং কতটা সাজসজ্জা করা হবে তার উপর নির্ভর করবে।

8.8 কেক সাজানোর জন্য সরঞ্জাম সংগ্রহ বা প্রস্তুত

			
<p>ফন্ডেন্ট ফ্লাওয়ার কাটার কার্যকারিতা: এটাকে সুগার বা ফন্ডেন্ট ফ্লাওয়ার কাটার বলে এর মাধ্যমে রিয়েল স্টিক ফ্লাওয়ার তৈরি করা যায়।</p>	<p>টিপস বা নজলস কার্যকারিতা: কেকের উপর সোজা লাইন, বিডস, স্টার, ফ্লাওয়ারসহ বিভিন্ন ধরনের ডিজাইন করার জন্য নজলস বা টিপস ব্যবহৃত হয়ে থাকে। স্টার টিপস, রোজ টিপস, লিফ টিপস, উল্লেখযোগ্য</p>	<p>এডিয়েবল ফটো(খাওয়ার উপযোগী ছবি) কার্যকারিতা: খাওয়ার উপযোগী রং দিয়ে প্রিন্টারের মাধ্যমে পছন্দ মতো ছবি প্রিন্ট করে কেকের উপর লাগান হয়।</p>	<p>টপার কার্যকারিতা: ফুডগ্রেডেড প্লাস্টিক দিয়ে তৈরি। কেকের সৌন্দর্য বর্ধনের জন্য কেকের উপর বা পাশে লাগান বা বসানো হয়।</p>
			
<p>সিলিকন ফ্লাওয়ার মোল্ড কার্যকারিতা: ফন্ডেন্ট এবং জেলোটিন ফ্লাওয়ার তৈরিতে ব্যবহার করা হয়।</p>	<p>মডেলিং ডেকোরেটিং টুলস কার্যকারিতা: ফিগারিনা তৈরিতে ব্যবহার করা হয়।</p>	<p>কেক ফ্লাওয়ার নিডেল কার্যকারিতা: বাটার ক্রিম দিয়ে ফুল বানাতে ব্যবহৃত হয়</p>	<p>স্টেপ্সিল কার্যকারিতা: কেকের উপর বাটার ক্রিম বা ফন্ডেন্ট কভারিং এর উপর ডিজাইন করতে ব্যবহৃত হয়।</p>

**সেলফ চেক শীট (Self-Check)-৪: ডেকোরেশন করার জন্য ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট ও
ইনগ্রেডিয়েন্ট প্রস্তুত করা**

১. কেক সাজানোর জন্য ইনগ্রেডিয়েন্টস সংগ্রহ এবং প্রস্তুত করবেন?

উত্তর:

২. কেক সাজাতে কি ধরনের ইউটেনসেল এবং ইকুইপমেন্ট লাগে?

উত্তর:

৩. কেক সাজানোর জন্য কি ধরনের ডেকোরেশন সরঞ্জাম সংগ্রহ প্রস্তুত করতে হয়?

উত্তর:

৪. বিভিন্ন ধরনের আইসিংস এবং অন্যান্য কেকের কোটিং-এর নাম লিখো।

উত্তর:

উত্তর পত্র (Answer Key)- 8: ডেকোরেশন করার জন্য ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট ও ইনগ্রেডিয়েন্ট প্রস্তুত করা

১. কেক সাজানোর জন্য ইনগ্রেডিয়েন্টস সংগ্রহ এবং প্রস্তুত করবেন?

উত্তর: কেক সাজানোর জন্য নিম্নলিখিত ইনগ্রেডিয়েন্টস গুলো সংগ্রহ এবং প্রস্তুত করতে হবে –

কেকের প্রকার ফ্লেভারের ভিত্তিতে (লেয়ার)	সিরাপ	কেক ফিলিং	ফ্রস্টিং
ভ্যানিলা	সিম্পল সিরাপ	পেস্ট্রি ক্রিম	ভ্যানিলা সুইজ মেরাং বাটার ক্রিম
চকলেট	চকলেট ফ্লেভারড সিম্পল সিরাপ	চকলেট গানাস	চকলেট ইতালিয়ান মেরাং বাটারক্রিম
স্ট্রবেরি	স্ট্রবেরি ফ্লেভারড সিম্পল সিরাপ	স্ট্রবেরি জ্যাম বা ফ্রেশ স্ট্রবেরি	হইপড ফ্রেশ ক্রিম

২. কেক সাজাতে কি ধরনের ইউটেনসেল এবং ইকুইপমেন্ট লাগে?

উত্তর: কেক সাজাতে নিম্নলিখিত ইউটেন্সেল এর এবং ইকুইপমেন্ট লাগে-

প্যালাটে নাইফ, অফসেট প্যালাটে নাইফ, সেপারেটেড কেক নাইফ, আইসিংস্ক্রীন বা গ্রেট, টার্ন টেবিল, আইসিংকম্ব, প্লাস্টিক অথবা স্টিল স্ফাবার, ব্রাশ , সুগার ডেজার, পাইপিং ব্যাগ, টিপস বা নজলস, কেক ডিভাইডার ইত্যাদি।

৩. কেক সাজানোর জন্য কি ধরনের ডেকোরেশন সরঞ্জাম সংগ্রহ ও প্রস্তুত করতে হয়?

উত্তর : কেক সাজানোর জন্য নিম্নলিখিত ডেকোরেশন সরঞ্জাম সংগ্রহ ও প্রস্তুত করতে হয়-

টিপস বা নজলস, ফন্ডেন্ট ফ্লাওয়ার কাটার, সিলিকন ফ্লাওয়ার মোল্ড, মডেলিং ডেকোরেটিং টুলস , কেক ফ্লাওয়ার নিডেল, স্টেম্পিল, এডিয়েবল ফটো(খাওয়ার উপযোগী ছবি), টপার ইত্যাদি।

৪. বিভিন্ন ধরনের আইসিংস এবং অন্যান্য কেকের কোটিং-এর নাম লিখো।

উত্তর:

- ফন্ডেন্ট
- বাটার ক্রিম
- ফোম-টাইপ আইসিংস
- ফ্ল্যাট-টাইপ আইসিংস
- রয়েল বা ডেকোরেটরের আইসিং
- গ্লোজ
- রোলড কোটিং

৫. ফন্ডেন্ট কত প্রকার এবং কি কি?

উত্তর: ফন্ডেন্ট দুই ধরনের হয়ে থাকে ।

ক. সুগার বেইজড পেস্ট যাকে রোলড ফন্ডেন্ট বলে যা কেক ডেকোরেশন ,প্রেস্টিজ এবং কনফেকশনের ব্যবহৃত হয় ।

খ. পোরড ফন্ডেন্ট সাধারণত ক্যান্ডি বানাতে ব্যবহৃত হয় ।

টাস্ক শীট ৪.১: কেক ডেকোরেশন করার জন্য ইউটেঙ্গিল, ইকুইপমেন্ট ও ইনগ্রেডিয়েন্ট প্রস্তুত করা

ইনগ্রেডিয়েন্টস এর তালিকা

ইনগ্রেডিয়েন্টস নাম	পরিমাণ	আকার
লেয়ার কেক	৪৫০ গ্রাম/ (ভ্যানিলা ফ্লেভার)	৬ ইঞ্চি/(পছন্দ মতো)
সুগার সিরাপ	২০০ গ্রাম	
কেক ফিলিং (পেস্ট্রি ক্রিম)	১০০ গ্রাম	
ফ্রস্টিং(ভ্যানিলা সুইজ মেরাং বাটার ক্রিম)	১৫০ গ্রাম	

টুলস এবং ইকুইপমেন্ট তালিকা

টুলস এবং ইকুইপমেন্ট নাম	পরিমাণ
কেক বোর্ড	১ টি
কেক স্লাইচার	১ সেট
ব্রাশ	১ টি
টার্ন টেবিল	১ টি
প্লাস্টিক অথবা স্টিল স্কাবার	১ টি
পাইপিং ব্যাগ	১ টি
টিপস বা নজলস	১ টি (বড় গোলটা)
ওয়ারকিং টেবিল	১ টি

শিখনফল -৫: কেক ডেকোরেশন করতে পারবে

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> ১. ডিজাইন স্পেসিফিকেশন অনুযায়ী ডেকোরেশন উপকরণ প্রয়োগ করতে সক্ষম হয়েছে ২. সাধারণ ডেকোরেশন কৌশলগুলি প্রয়োগ করতে সক্ষম হয়েছে ৩. ত্রুটিযুক্ত উপাদান চিহ্নিত করে সংশোধন করতে সক্ষম 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 ১০. টুলস, ইকুইপমেন্ট ১১. প্রয়োজনীয় পিপি
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> ১. ডেকোরেশন উপকরণ ২. সাধারণ ডেকোরেশনের কৌশল ৩. ত্রুটিযুক্ত উপাদান
অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব	<ol style="list-style-type: none"> ১. কেক ডেকোরেশন সম্পন্ন করা
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. আলোচনা ২. উপস্থাপন ৩. প্রদর্শন ৪. নির্দেশিত অনুশীলন ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক ৭. সমস্যা সমাধান ৮. মাথাখাটানো
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. লিখিত অভীক্ষা ২. প্রদর্শন ৩. মৌখিক প্রশ্ন ৪. পোর্টফলিও

প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) ৫: কেক ডেকোরেশন 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. প্রশিক্ষার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে।	প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “কেক ডেকোরেশন করা” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
২. ইনফরমেশন শীট পড়তে হবে।	১. ইনফরমেশন শীট ৫ : কেক ডেকোরেশন করা
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	২. সেলফ-চেক শীট ৫ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন উত্তরপত্র ৫ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৪. জব/টাস্ক শীট ও স্পেসিফিকেশন শীট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৩. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শীট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন জব শীট ৫.১: কেক ডেকোরেশন সম্পন্ন করা

ইনফরমেশন শীট (Information Sheet): ৫: কেক ডেকোরেশন করা

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

- ৫.১ ডিজাইন স্পেসিফিকেশন অনুযায়ী ডেকোরেশন উপকরণ
- ৫.২ সাধারণ ডেকোরেশন কৌশল
- ৫.৩ ত্রুটিযুক্ত উপাদান

৫.১ ডিজাইন স্পেসিফিকেশন অনুযায়ী ডেকোরেশন উপকরণ

ক. ডিজাইন স্পেসিফিকেশন অনুযায়ী ডেকোরেশন

কেকের সৌন্দর্য দেখতে কতটা ভালো তার উপর নির্ভর করে। কেক ডিজাইন একটা সঠিক মাধ্যম যার মাধ্যমে একজন বেকার তার কল্পনা এবং ক্রিটিভিটি প্রকাশ করতে পারে।

এখানে অবশ্যই অনেক ধরনের কেক ডিজাইনের পদ্ধতি আছে। এই অধ্যায়টিতে কেকের ফিনিশিং এবং ডিজাইনের তার বেসিক টেকনিক্যাল উপর। এর ডিজাইন এবং ফিনিশিং করা একটি অধ্যাবসায়ের কাজ। কেকের ফিনিশিং আসতেও ঘন্টার পর ঘন্টা প্র্যাকটিস করতে হয়। যেমন বাটার ক্রিম দিয়ে একটা একটা সাধারণ দ্বিতীয় অনেক প্রাকটিস করতে হয়। যখনই কোন বেকার এডভান্স লেভেলে ডিজাইন করে, বুঝতে হবে একজন বেকারের তার পিছনে অনেক সাধনা ও অক্লান্ত পরিশ্রম রয়েছে।

একটি কেক ডিজাইন করার আগে অবশ্যই কেককে অ্যাসেম্বল করতে হবে। আর অ্যাসেম্বল করতে গেলেই বিভিন্ন ধরনের আইসিং এর কথা চলে আসে। আমরা বিভিন্ন ধরনের আইসিং নিয়ে কথা বলবো।

খ. আইসিং

আইসিংস, যাকে ফ্রস্টিংও বলা হয়, কেক এবং অন্যান্য বেকড পণ্যগুলির উপর মিষ্টি প্রলেপকে বুঝায়।

আইসিংয়ের তিনটি প্রধান কাজ রয়েছে:

- স্বাদ বাড়ায়
- দেখতে সুন্দর করে তুলে
- কেকের চারপাশে প্রতিরক্ষামূলক আবরণ তৈরি করে রাখার গুণাবলী তৈরি করে

গ. আটটি প্রাথমিক ধরণের আইসিংস এবং অন্যান্য কেকের কোটিং রয়েছে

- ফন্টডেন্ট
- বাটার ক্রিম
- ফোম-টাইপ আইসিংস
- ফ্ল্যাট-টাইপ আইসিংস
- রয়েল বা ডেকোরেটরের আইসিং
- গ্লোজ
- রোলড কোটিং

ঘ. ফন্ডেন্ট

ফন্ডেন্ট দুই ধরনের হয়ে থাকে। একটা সুগার বেইজড পেস্ট যাকে রোলড ফন্ডেন্ট বলে যা কেক ডেকোরেশন, প্রেস্টিজ এবং কনফেকশনের ব্যবহৃত হয়। আর একটা পোরড ফন্ডেন্ট সাধারণত ক্যান্ডি বানাতে ব্যবহৃত হয়

রোলড ফন্ডেন্ট প্রস্তুত প্রণালী

রোলড ফন্ডেন্ট খুব মিষ্টি ময়দার মতো। পোরড ফন্ডেন্ট মত, রোলড ফন্ডেন্ট গুঁড়ো চিনি, কর্ন সিরাপ এবং জল থেকে তৈরি করা হয়। তবে রোলড ফন্ডেন্ট তৈরি করতে আপনাকে অবশ্যই গ্লিসারিন, সর্টেনিং এবং কিছু ধরণের জেলাটিন যুক্ত করতে হবে। প্রথমে ডবল বয়লারের উপর জেলাটিন এর সাথে কর্নসিরাপ এবং গ্লিসারিন দিয়ে নাড়তে হবে। যদি আমরা কোন কালার দিতে চাই ঠিক এই সময়ে পরিমাণ মতো যোগ করতে হবে। পাউডার সুগার বা আইসিং সুগার এবার তরল উপাদানের সাথে আন্তে আন্তে মিশাতে হবে যেভাবে ডিমের সাথে ময়দা মিশাতে হয় পাস্তা বানানোর সময়। যখন মিশানো হয়ে যাবে, ফন্ডেন্ট ব্রেড ডোর মতো নীট(knead) করতে হবে। এবং তারপর এটা ফ্ল্যাট করে রোলার দিয়ে রোল করে কেকের কভার হিসেবে ব্যবহার যাবে। এই ধরনের ফন্ডেন্ট মাসমেলো দিয়েও তৈরি করা যায় এবং দোকানের রেডিমেড কিনতেও পাওয়া যায়।

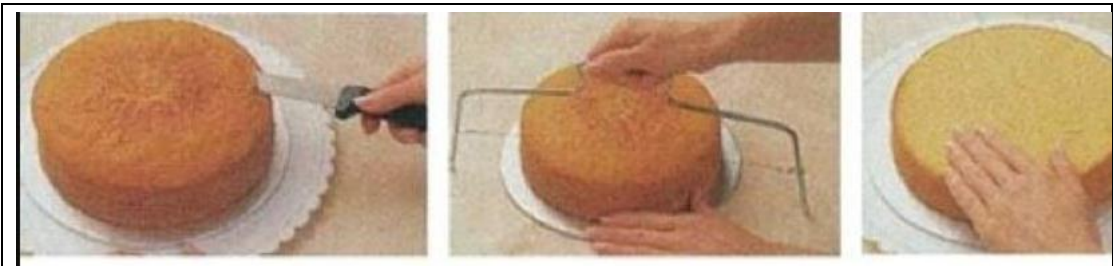
পোরড ফন্ডেন্ট আইসিং

পোরড ফন্ডেন্ট একটি মিষ্টি, ক্রিমযুক্ত পেস্ট যা এক্কেইয়ার্স এবং নেপোলিয়নের মতো প্যান্ড্রিগুলির জন্য ফিলিং বা আইসিং হিসাবে ব্যবহার করা হয়ে থাকে। পোরড ফন্ডেন্ট কেবল চিনি, সর্টেনিং এবং জলের সংমিশ্রণ থেকে তৈরি করা হয়। মনে রাখবেন যে সর্টেনিং এর অনুপাত বেশি হলে এটাতে অতিরিক্ত ক্রিমিনেস বাড়ায়।

প্রথমত, সর্টেনিং গলাতে হবে, যা মাইক্রোওয়েভ-নিরাপদ বাটিতে মাইক্রোওয়েভে কোনও পছন্দসই ফ্লেবার উপাদানের সাথে যুক্ত করা যেতে পারে। তারপরে গুঁড়ো চিনি নাড়াচাড়া করতে হবে, তারপরে সঠিক কনসিসটেন্সি পেতে যতটা পানি প্রয়োজন হয়। তারপরে এটি কেবল এটি গরম করার এবং বারবার নাড়ানোর বিষয় যতক্ষণ না শৌখিন আইসিংটি খুব বেশি প্রবাহিত না হয় বা খুব বেশি সমস্যা না হয়। অতিরিক্ত চিনি এটিকে ঘন করতে সহায়তা করতে পারে এবং এটি পরোড না হওয়া পর্যন্ত পানি এটি পাতলা করতে সহায়তা করবে।

৫.২ সাধারণ ডেকোরেশন কৌশলগুলি প্রয়োগ

ক. বাটার ক্রিম ক্রাশ কোটিং বা মাস্কিং (crumb coating or masking) কেকে রোলড ফন্ডেন্ট বা বাটারক্রিম ফাইনাল কভারিং এবং ফিনিশিং করার জন্য ক্রাশ কোটিং করতে হয়। একটা ভ্যানিলা কেক কি ভাবে ক্রাশ কোটিং করতে হয় তা বিভিন্ন ধাপে দেখানো হলো-



ধাপ-১: কেক সেপারেট নাইফ দিয়ে কেকের উপরের অংশ কেটে নিতে হবে এবং একই নাইফ বা ওয়্যার লেয়ার কেক কাটার দিয়ে যতোটা লেয়ার দরকার অনুযায়ী করে নিতে হবে।



ধাপ ২: কেক লেয়ার করার পর একটা গোলাকার বোর্ডের মাধ্যমে আলাদা আলাদা করে নিতে হবে, এমনি

সরাসরে গেলে ভেঙ্গে যাওয়ার সম্ভবনা থাকবে।



ধাপ ৩: কেক বোর্ডের উপরে একটু বাটারক্রিম লাগিয়ে একটা লেয়ার সেট করে নিতে হবে যাতে নড়ে না যায়। তারপর কেকের লেয়ারের উপর সুগার সিরাপ ব্রাশ দিয়ে ছড়িয়ে দিতে হবে। প্রতিটা লেয়ার বসানোর পর সুগার সিরাপ দিতে হবে।



ধাপ ৪: কাজের কাজের সুবিধার্থে কেক আপনি টাইম টেবিলের উপরে বসিয়ে নিতে পারেন। বাটারক্রিম পাইপিং ব্যাগে ভরে নিতে হবে। ভিতরে ফিলিং দেওয়ার আগে বাটার ক্রিম দিয়ে চারপাশে একটা লাইন করে নিতে হবে, যাতে ভিতরে ফিলিং উপরে আরেকটা লেয়ার দিলে বের হয়ে না যায়। চারপাশে একটা বর্ডার দেওয়ার পরে আমরা ভিতরে পেস্ত্রি ক্রিম ফিলিং হিসেবে ব্যবহার বা ফ্রস্টিং এর সেইম বাটার ক্রিম ফিলিং হিসেবে ব্যবহার করতে পারেন।

এভাবে প্রতিটা লেয়ার ক্রিম দিয়ে ছবির মতো একটার পর একটা সেট করতে হবে।



ধাপ ৫: এরপর একটু বেশি পরিমাণে বাটার ক্রিম কেকের উপরে নিতে হবে। কেকের উপরে এবং পাশে হালকা করে লাগাতে হবে, যাতে কোনো ধরনের গ্যাপ দেখানো যায়। কোন ধরনের যদি কোন ফুটো থাকে তা বাটার ক্রিম দিয়ে বন্ধ করে দিতে হবে। কাজটি করতে হবে অফসেট প্যালিট নাইট দিয়ে। বাটার ক্রিম লাগানোর এই পদ্ধতিকে ক্রাম কোটিং বলে। এই পর্যায়ে কেক সেট হওয়ার জন্য ফ্রিজে রাখতে হবে। টেক সেট হলে ফাইনাল কোটিং এর জন্য আবার বাটার ক্রিম দিয়ে ফাইনাল কোটিং দিতে হবে। কেক স্ক্র্যাপার অথবা প্যালিট নাইফ দিয়ে সুখ ফিনিশিং দিতে হবে। আবার সেটিং এর জন্য ফ্রিজে রাখতে হবে। কমপক্ষে ১০ মিনিট ফ্রিজারে বা ৩০ মিনিট রেফ্রিজারেটরে রাখলে কেক ডেকোরেশনের জন্য রেডি হয়ে যাবে। এরপর আপনি আপনার পছন্দমত ডেকোরেশন করতে পারবেন

খ. রোলড ফন্ডেন্ট দিয়ে কেক কভার করণ

রোলড ফন্ডেন্ট দিয়ে ধাপে ধাপে কেক কভার কি ভাবে করতে হবে, তা বিস্তারিত দেখানো হল

		
<p>ধাপ ১: টেবিল এ কিছু করনফ্লুউর বা আইচিং সুগার ছড়িয়ে দিয়ে রোলিং পিন ব্যবহার করে প্রয়োজন অনুযায়ী বড় করে রোল করে নিতে হবে।</p>	<p>ধাপ ২: ফন্ডেন্ট ঝেমিমি করে রোল করুন। কেক সুথার দিয়ে ভাল করে পলিশ করে নিন। যদি কোন বাবেল থাকে, তাহলে সুথার দিয়ে বের করে নিন।</p>	<p>ধাপ ৩: ফন্ডেন্ট তুলার জন্য রোলিং পিন ব্যবহার করুন।</p>
		
<p>ধাপ ৪: যতটা সম্ভব কেকের মাঝখানে করে ফন্ডেন্টটা প্লেস করুন।</p>	<p>ধাপ ৫: কেক সুথার দিয়ে কেকের উপরে ও পাশে সুথ করে কেকের সাথে সেট করে লাগাতে হবে।</p>	<p>ধাপ ৬: আঞ্জুল দিয়ে কেকের বেসের সাথে চেপে চেপে লাগিয়ে দিন এবং বাড়তিটা প্যালেট নাইফ দিয়ে কেটে নিন।</p>
		
<p>ধাপ ৭: সময় নিয়ে কেক সুথার দিয়ে ভাল করে পলিশ করে দিতে হবে। তাহলে দেখতে ভাল লাগবে।</p>	<p>ধাপ ৮: ফিনিশিং হয়ে গেলে সেট হওয়ার জন্য ঠান্ডা বুমের রাখতে হবে যতক্ষণ না ড্রয় হয়। এর পর যে কর ডিজাইন টপার ব্যবহার করতে পারেন।</p>	

গ. ডিজাইন স্পেসিফিকেশন অনুযায়ী ডেকোরেশন উপকরণ প্রয়োগ

বেসিক কেক ডেকোরেশনের পর আপনি আপনার সৃজনশীলতা দিয়ে কেক সাজাতে পারেন। নিচে কিছু কেকের ছবি দেওয়া হল বিভিন্ন ডেকোরেশন সামগ্রী দিয়ে সাজান।

		
<p>স্টার নজল ব্যবহার করে বাটারক্রিম দিয়ে বর্ডারের মতো দেওয়া হয়েছে এবং ফিতা ব্যবহার করা হয়েছে।</p>	<p>ফুড গ্রেডেড ফিতা এবং সুগার বল দিয়ে সাজানো হয়েছে</p>	<p>প্যালিট নাইফ দিয়ে বাটারক্রিম কেক ডিজাইন করে, বিভিন্ন ধরনের সুগার পার্ল এবং ওয়েফার পেপারের প্রজাপতি ব্যবহার করা হয়েছে।</p>
		
<p>কেকের উপর বাটারক্রিম দিয়ে ফেঞ্চ ডিজাইন এবং ফুল দিয়ে কেক সাজানো হয়েছে।</p>	<p>বাটারক্রিম দিয়ে ফুল, পাতা দিয়ে সাজানো হয়েছে।</p>	<p>স্টার টিপস দিয়ে বর্ডার এবং কেরামেল গ্লেজ দিয়ে ফ্লাডিং এবং ড্রিপ্সিং করা হয়েছে।</p>
		
<p>চকোলেট দিয়ে মাছের লেজ এবং রাইস পেপার ডেউ ব্যবহার করা হয়েছে।</p>	<p>ফন্ডেন্টের মাছ, বিনুক, ডেউ দিয়ে সমুদ্রের নীচের প্রাকৃতিক থিমে সাজানো হয়েছে।</p>	<p>ফন্ডেন্ট ডাইনোসর।</p>

		
চকোলেট গ্লেজ বান্ট কেক	সুগার গ্লেজ বান্ট কেক	সুগার গ্লেজ বান্ট কেক এবং উপরে শুকনো গোলাপের পাপড়ি
		
বেকড চিজকেক(তাজা ফল টোপার হিসাবে ব্যবহার করা হয়েছে)	নো বেকড চিজকেক(তাজা ফল টোপার হিসাবে ব্যবহার করা হয়েছে)	ক্যারামেল ড্রিপিং ক্যারামেল কেক

ঘ. চকলেট টেম্পারিং

চকলেট টেম্পারিং হচ্ছে চকলেটকে গলানো এবং ঠান্ডা করার পদ্ধতি যেখানে ফ্যাট ক্রিস্টলাইজেশন স্থিতিশীল থাকে। এর ফলে চকলেট চকচকে এবং টেক্সচার ফার্ম হয়।

টেম্পারিংয়ের মূল তাপমাত্রাগুলি হ'ল:

- **গরম:** চকোলেটটি ১১০ ডিগ্রি ফারেনহাইটে গলিয়ে নিন।
- **শীতলকরণ:** এটি ৮০ ডিগ্রি ফারেনহাইটে নামিয়ে আনুন।
- **পুনরায় গরম করা:** এটি ৯০ ডিগ্রি ফারেনহাইটে ফিরিয়ে আনুন।

যতক্ষণ চকোলেট ৯০ ডিগ্রি ফারেনহাইটের কাছাকাছি থাকে ততক্ষণ এটি তার টেম্পার বজায় থাকে। বেকিংয়ের জন্য আপনার চকোলেট টেম্পার করার দরকার নেই, তবে এটি ড্রিপিং বা মোল্ডিং এর জন্য প্রয়োজনীয়।

চকোলেট টেম্পারিং করার পদ্ধতি:

সবচেয়ে ত্রুটিমুক্ত একটি খুঁজে পেতে বেশ কয়েকটি পদ্ধতি পরীক্ষা করা হয়েছে:

সীডিং পদ্ধতি: গলানো চকোলেটে অগলিত চকোলেটের ছোট ছোট টুকরো যোগ করে এবং মসৃণ হওয়া পর্যন্ত নাড়তে হবে।

ট্যাবলিং পদ্ধতি: একটি শীতল পৃষ্ঠে গলিত চকোলেট ঢেলে এবং এটি ঠান্ডা না হওয়া পর্যন্ত একটি স্প্যাটুলা দিয়ে নাড়তে হবে।

মাইক্রোওভ পদ্ধতি: ছোট ছোট ভাগে ভাগ করে সময় চকোলেট গরম করুন, প্রতিবার নাড়ুন, যতক্ষণ না টেম্পারড হয়।

চুলা পদ্ধতি: চকোলেট গলিয়ে ঠান্ডা করে এবং তারপরে আবার গরম করতে।

সুস ভিড পদ্ধতি: সঠিকভাবে তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ করে সুস ভিড মেশিন ব্যবহার করতে হবে।

চকলেট দিয়ে কেক সাজানোর

প্রায় যে কোনও ডেজার্ট চকোলেট দিয়ে সাজাতে পারেন। চকোলেট দিয়ে কেক সাজানো দ্রুত, সহজ এবং আপনার যা দরকার তা হ'ল চকোলেট চিপস, পার্চমেন্ট পেপারের একটি শীট এবং এটি পাইপ করার জন্য একটি জিপলক ব্যাগ, বা আপনার যদি থাকে তবে আপনি একটি পয়েন্টি টিপসহ একটি ফ্রন্টিং ব্যাগ।

চকলেট দিয়ে কেক সাজানোর উপকরণ/সরঞ্জাম:

- ১/২ থেকে ১ কাপ আধা-মিষ্টি চকোলেট চিপস
- পার্চমেন্ট পেপারের ১টা শীট
- ১টা ফ্রন্টিং ব্যাগ
- পয়েন্টি টিপ বা একটি জিপলক ব্যাগ

চকলেট দিয়ে কেক সাজানো – যেভাবে করবেন

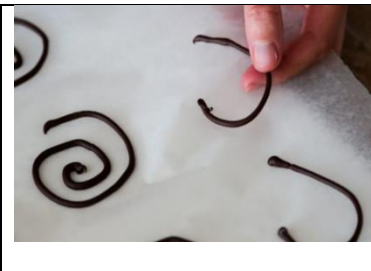
চকলেট লেস বা টোপার

মাইক্রোওয়েভ বা চুলায় ১/২ কাপ বা চকোলেট চিপগুলি গলিয়ে নিন (আপনি যদি কোনও বড় কেকের ডিজাইন করছেন তবে আরও বেশি নিতে পারেন)। এটি অতিরিক্ত গরম করবেন না এবং নাড়তে নাড়তে পরীক্ষা করুন কারণ চকোলেট চিপগুলি গরম থাকলেও তাদের ফর্মটি ধরে রাখে। আপনি যদি এটি অতিরিক্ত গরম করেন তবে এগুলি চূর্ণবিচূর্ণ হয়ে শুকিয়ে যাবে।



গলিত চকোলেটটি একটি পাইপিং ব্যাগে স্থানান্তর করুন। যদি এটি জিপলক ব্যাগ হয়, তবে ব্যাগের খুব কোণটি স্লিপ করে একটি ছোট গর্ত কেটে নিতে হবে।



আপনার কাউন্টারে পার্চমেন্ট পেপারের একটি শীট রাখুন



এইবার পার্চমেন্ট কাগজের উপর

পছন্দ মতো বা ডিজাইন অনুযায়ী

এখন সাবধানে এটি কাগজ থেকে

<p>পছন্দমত ডিজাইন বা পার্চমেন্ট পেপার প্রিন্ট করে নিতে পারেন বা অন্য কোন কাগজে প্রিন্ট করে পার্চমেন্ট পেপারের নীচে দিয়ে ডিজাইন করতে পারেন।</p>	<p>পাইপ করুন। আপনার পার্চমেন্ট পেপারের নীচে একটি কাটিং বোর্ড রাখুন এবং এটি ৫ মিনিটের জন্য বা চকোলেট শক্ত হওয়া পর্যন্ত আপনার ফ্রিজে স্থানান্তর করুন।</p>	<p>ছাড়িয়ে নিন এবং কেঁকে প্রয়োগ করুন। এটি ফ্রিজার থেকে খুব ঠান্ডা থাকাকালীন এটি স্থানান্তর করা সবচেয়ে সহজ।</p>
	<p>কেক, কাপকেক, যেকোনো ধরনের ডেজার্টের দিয়ে সাজাতে পারেন।</p>	

সাধারণ সমস্যা ও সমাধান:

চকোলেট ব্লুমিং: আপনি যদি আপনার চকোলেটে ধূসর বা সাদা আবরণ দেখতে পান (যাকে ব্লুম বলা হয়), এর অর্থ চকোলেটটি খুব গরম বা স্যাঁতসেঁতে হয়ে গেছে। ব্লুমড চকোলেট এখনও ভোজ্য তবে ড্রিপিং বা মোল্ডিং জন্য কাজ করবে না।

টেম্পারের বাইরে: যদি আপনার চকোলেটটি টেম্পার বাইরে চলে যায় (তাপমাত্রা ৯০ ডিগ্রি ফারেনহাইটের উপরে উঠে যায় বা ৮০ ডিগ্রি ফারেনহাইটের নীচে নেমে যায়), আপনাকে আবার একবার টেম্পার করতে হবে।

তাপমাত্রা বজায় রাখা: এটির সাথে কাজ করার সময় আপনার চকোলেটটি উষ্ণ (গরম জলের উপরে বা হিটিং প্যাডে) রাখুন, তবে এটি ৯০ ডিগ্রি ফারেনহাইট অতিক্রম করতে বা ৮০ ডিগ্রি ফারেনহাইটের নীচে নামতে দেবেন না। মনে রাখবেন, উচ্চমানের চকোলেট টেম্পারিং প্রক্রিয়াটিকে সহজ করে তোলে।

৬. গ্লোজ আইসিং

বিভিন্ন ধরনের গ্লোজ আইসিং আছে। এখানে আমি বাটারি ক্যারামেল গ্লোজ কিভাবে বানাতে হয় এবং ব্যবহার করতে হয় তা নিয়ে বলবো

এই বাটারি ক্যারামেল গ্লোজটি তৈরি করা সহজ এবং কেঁকে একটি রিচ, স্টিকি মিষ্টি যুক্ত করে। এটি কীভাবে তৈরি করবেন তা এখানে দেওয়া হল-

উপকরণ:

- ১ ১/২ স্টিক (৩/৪ কাপ) মাখন
- ১ কাপ প্যাকড ব্রাউন সুগার
- ১/২ কাপ দুধ
- ২ চা চামচ ভ্যানিলা এক্সট্রাক্ট

প্রস্তুত প্রণালি

- মাঝারি-কম আঁচে মাঝারি সসপ্যানে মাখন গলান
- গলানো মাখনে ব্রাউন সুগার যুক্ত করুন এবং ১ মিনিটের জন্য ক্রমাগত নেড়ে রান্না করুন (মাখন এবং চিনি সম্পূর্ণরূপে একত্রিত হয়েছে তা নিশ্চিত করুন)।
- মিশ্রণটি মাঝারি আঁচে একটি ফোঁড়ায় আনুন এবং ২ মিনিটের জন্য রান্না চালিয়ে যান, নাড়ুন।
- দুধ এবং ভ্যানিলা যোগ করুন এবং আরও ৩ মিনিটের জন্য রান্না চালিয়ে যান।
- গরম থেকে সরান এবং ঠান্ডা করার জন্য আলাদা করে রাখুন। এটি যত দীর্ঘ শীতল হয়, তত ঘন হয়।

- কেকের উপরে এই সুস্বাদু ক্যারামেল গ্লোজ ফ্লাডিং করুন এবং পরিবেশন করুন। এটি গ্লোজিং মাফিনস, ডোনাটস, বান বা একটি বান্ধট কেকের জন্য উপযুক্ত।

ফ্লাডিং এবং ড্রিপিং পদ্ধতি

এখানে আমি একটা চকোলেট কেকের উপর ফ্লাডিং এবং ড্রিপিং দেখানোর চেষ্টা করেছি

ফ্রিজ থেকে বের করে কেক ১০ মিনিট রুমের তাপমাত্রাই রাখতে হবে, তা না হলে চকোলেট বা কেরামেল যে গ্লোজ আইসিংই দিই না কেন টা জমে শক্ত হয়ে যাবে, ফ্লাডিং এবং ড্রিপিং হওয়া আগেই।



পাইপিং ব্যাগে নেওয়া গ্লোজ চারপাশে ছবির মতো করে ড্রিপ করতে হবে।

এরপর উপরে বেশি করে ঢেলে দিতে হবে এবং স্পেতুলা দিয়ে ছড়িয়ে দিতে হবে।

ফ্রিজারে সেট করতে রেখে দিতে হবে।

৫.৩ ত্রুটিযুক্ত উপাদান চিহ্নিত করে সংশোধন

ক. চকোলেট টেম্পারিং-এ সাধারণ সমস্যা ও সমাধানঃ

চকোলেট ব্লুমিং: আপনি যদি আপনার চকোলেটে ধূসর বা সাদা আবরণ দেখতে পান (যাকে ব্লুম বলা হয়), এর অর্থ চকোলেটটি খুব গরম বা স্যাঁতসেঁতে হয়ে গেছে। ব্লুমড চকোলেট এখনও ভোজ্য তবে ড্রিপিং বা মোন্ডিং জন্য কাজ করবে না।

টেম্পারের বাইরে: যদি আপনার চকোলেটটি টেম্পার বাইরে চলে যায় (তাপমাত্রা ৯০ ডিগ্রি ফারেনহাইটের উপরে উঠে যায় বা ৮০ ডিগ্রি ফারেনহাইটের নীচে নেমে যায়), আপনাকে আবার একবার টেম্পার করতে হবে।

তাপমাত্রা বজায় রাখা: এটির সাথে কাজ করার সময় আপনার চকোলেটটি উষ্ণ (গরম জলের উপরে বা হিটিং প্যাডে) রাখুন, তবে এটি ৯০ ডিগ্রি ফারেনহাইট অতিক্রম করতে বা ৮০ ডিগ্রি ফারেনহাইটের নীচে নামতে দেবেন না। মনে রাখবেন, উচ্চমানের চকোলেট টেম্পারিং প্রক্রিয়াটিকে সহজ করে তোলে।

খ. ফন্ডেন্ট-এর সমস্যা ও সমাধান

অমসৃণ:

সমস্যা: ফন্ডেন্ট-এর লেয়ার যদি পাতলা হই, তাহলে কেকের পৃষ্ঠ -এর অনিখুত জায়গা গুলা প্রকাশ করে।

যেমন: লাম্পস, অমসৃণ লেয়ার।

সমাধান: ফন্ডেন্ট দিয়ে ড্রেপ করার আগে কেকটি খুব মসৃণ কিনা তা নিশ্চিত করতে হবে। কেকের পৃষ্ঠের কোনও গর্ত থাকলে, প্রসারিত প্রান্ত বা ক্রিজগুলি মসৃণ করতে হবে। কেকের মাস্টিং এর সময় ভাল করে ক্রিম লাগাতে হবে যাতে কোন গর্ত না থাকে।

স্ফীত:

সমস্যা: ফন্ডেন্ট মসৃণ এবং নিখুঁত দেখা গেলেও হঠাৎ ফুলে যেতে পারে। এটি কেক এবং ফন্ডেন্ট বা ঠিক মতো সংযুক্ত করতে না পারার কারণে আটকে থাকা বাতাসের হতে পারে।

সমাধান:

- যদি কেক যথেষ্ট ঠান্ডা থাকে তাহলে ফন্ডেন্টটি যেখানে ফুলে গেছে ,সেখানে হাত দিয়ে আস্তে আস্তে চেপে সমান করে দিতে হবে ।
- যদি কেকের উপরে ফুলে যায় এবং ফন্ডেন্ট তুলার উপায় থাকে তাহলে , তাহলে তা আলতো হাতে তুলে নিতে হবে এবং কেকের উপর হালকা পানি ছটিয়ে ফন্ডেন্টটি আবার চেপে চেপে লাগিয়ে দিতে হবে।
- যদি ফন্ডেন্ট শক্ত হয়ে যায়, তাহলে ঐ জায়গায় আলদা ফন্ডেন্ট দিয়ে ডিজাইন করে দিতে হবে ।

ছেঁড়া বা ফাটা ফন্ডেন্ট:

সমস্যা: খুব পাতলা বা খুব ঘন ফন্ডেন্ট রোল করলে ছিঁড়ে বা ফাটল ।

সমাধান:

- ফন্ডেন্ট এর সাথে একটু টাইসল পাওয়ার নিয়ে আবের ভাল করে মথে নিন।
- যদি ক্ষতি গুরুতর হয় তবে ফন্ডেন্টটি সরিয়ে , একটি তাজা টুকরো ব্যবহার করেন
- আপনার আঙ্গুলগুলি জল দিয়ে ভেজানো এড়িয়ে চলুন, কারণ এটি আরও ছিঁড়ে যেতে পারে।

ঘামানো:

সমস্যা: ফ্রিজে রাখা ফন্ডেন্ট এ-আচ্ছাদিত কেকগুলি ঘামের চিহ্ন দেখা যেতে পারে।

সমাধান: কেক কেক ডেকোরেশন শেষ হলে কার্ডবোর্ডের বাস্কে সংরক্ষণ করতে হবে যা কেকটিকে পুরোপুরি আবদ্ধ করে।

মনে রাখবেন, ফন্ডেন্ট দিয়ে কাজ করা অনুশীলন, আপনাকে নিখুঁত করে তুলবে।

সেলফ চেক শীট (Self-Check Sheet)-৫: কেক ডেকোরেশন করা

১. ফন্ডেন্ট-এর ব্যবহারের সমস্যা ও সমাধান গুলো কি কি?

উত্তর:

২. চকোলেট টেম্পারিং করার পদ্ধতিটি লিখ।

উত্তর:

৩. রোলড ফন্ডেন্ট প্রস্তুত প্রণালী লিখ।

উত্তর:

উত্তর পত্র (Answer Key)- ৫: কেক ডেকোরেশন করা

১. ফন্ডেন্ট-এর ব্যবহারের সমস্যা ও সমাধান গুলো কি কি?

উত্তর :

ক. অমসৃণ:

সমস্যা: ফন্ডেন্ট-এর লেয়ার যদি পাতলা হই, তাহলে কেকের পৃষ্ঠ -এর অনিখুত জায়গা গুলা প্রকাশ করে। যেমন : লাম্পস, অমসৃণ লেয়ার।

সমাধান: ফন্ডেন্ট দিয়ে ড্রেপ করার আগে কেকটি খুব মসৃণ কিনা তা নিশ্চিত করতে হবে। কেকের পৃষ্ঠের কোনও গর্ত থাকলে, প্রসারিত প্রান্ত বা ক্রিজগুলি মসৃণ করতে হবে। কেকের মাস্কিং এর সময় ভাল করে ফ্রিম লাগাতে হবে যাতে কোন গর্ত না থাকে।

খ. স্ফীত:

সমস্যা: ফন্ডেন্ট মসৃণ এবং নিখুঁত দেখা গেলেও হঠাৎ ফুলে যেতে পারে। এটি কেক এবং ফন্ডেন্ট বা ঠিক মতো সংযুক্ত করতে না পারার কারণে আটকে থাকা বাতাসের হতে পারে।

সমাধান:

- যদি কেক যথেষ্ট ঠান্ডা থাকে তাহলে ফন্ডেন্টটি যেখানে ফুলে গেছে ,সেখানে হাত দিয়ে আশ্বে আশ্বে চেপে সমান করে দিতে হবে।
- যদি কেকের উপরে ফুলে যায় এবং ফন্ডেন্ট তুলার উপায় থাকে তাহলে , তাহলে তা আলতো হাতে তুলে নিতে হবে এবং কেকের উপর হাল্কা পানি ছটিয়ে ফন্ডেন্টটি আবার চেপে চেপে লাগিয়ে দিতে হবে।
- যদি ফন্ডেন্ট শক্ত হয়ে যায়, তাহলে ঐ জায়গায় আলদা ফন্ডেন্ট দিয়ে ডিজাইন করে দিতে হবে।

গ. ছেঁড়া বা ফাটা ফন্ডেন্ট:

সমস্যা: খুব পাতলা বা খুব ঘন ফন্ডেন্ট রোল করলে ছিঁড়ে বা ফাটল।

সমাধান:

- ফন্ডেন্ট এর সাথে একটু টাইসল পাওয়ার নিয়ে আবের ভাল করে মখে নিন।
- যদি ক্ষতি গুরুতর হয় তবে ফন্ডেন্টটি সরিয়ে , একটি তাজা টুকরো ব্যবহার করেন
- আপনার আঙ্গুলগুলি জল দিয়ে ভেজানো এড়িয়ে চলুন, কারণ এটি আরও ছিঁড়ে যেতে পারে।

ঘ. ঘামানো:

সমস্যা: ফ্রিজে রাখা ফন্ডেন্ট এ-আচ্ছাদিত কেকগুলি ঘামের চিহ্ন দেখা যেতে পারে।

সমাধান: কেক কেক ডেকোরেশন শেষ হলে কার্ডবোর্ডের বাক্সে সংরক্ষণ করতে হবে যা কেকটিকে পুরোপুরি আবদ্ধ করে।

২. চকোলেট টেম্পারিং করার পদ্ধতিটি লিখ।

উত্তর:

সবচেয়ে ত্রুটিমুক্ত একটি খুঁজে পেতে বেশ কয়েকটি পদ্ধতি পরীক্ষা করা হয়েছে:

সীডিং পদ্ধতি: গলানো চকোলেটে অগলিত চকোলেটের ছোট ছোট টুকরো যোগ করে এবং মসৃণ হওয়া পর্যন্ত নাড়তে হবে।

ট্যাবলিং পদ্ধতি: একটি শীতল পৃষ্ঠে গলিত চকোলেট ঢেলে এবং এটি ঠান্ডা না হওয়া পর্যন্ত একটি স্প্যাটুলা দিয়ে নাড়তে হবে।

মাইক্রোওভ পদ্ধতি: ছোট ছোট ভাগে ভাগ করে সময় চকোলেট গরম করুন, প্রতিবার নাড়ুন, যতক্ষণ না টেম্পারড হয়।

চুলা পদ্ধতি: চকোলেট গলিয়ে ঠান্ডা করে এবং তারপরে আবার গরম করতে।

সুস ভিড পদ্ধতি: সঠিকভাবে তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ করে সুস ভিড মেশিন ব্যবহার করতে হবে।

৩. রোলড ফন্ডেন্ট প্রস্তুত প্রণালী লিখ।

উত্তর: প্রথমে ডবল বয়লারের উপর জেলাটিন এর সাথে কর্ণসিরাপ এবং গ্লিসারিন দিয়ে নাড়তে হবে। যদি আমরা কোন কালার দিতে চাই ঠিক এই সময়ে পরিমাণ মতো যোগ করতে হবে। পাউডার সুগার বা আইসিং সুগার এবার তরল উপাদানের সাথে আঁসে আঁসে মিশাতে হবে যেভাবে ডিমের সাথে ময়দা মিশাতে হয় পাস্তা বানানোর সময়। যখন মিশানো হয়ে যাবে, ফন্ডেন্ট ব্রেড ডোর মতো নীট(knead) করতে হবে। এবং তারপর এটা ফ্ল্যাট করে রোলার দিয়ে রোল করে কেকের কভার হিসেবে ব্যবহার যাবে। এই ধরনের ফন্ডেন্ট মাসমেলো দিয়েও তৈরি করা যায় এবং দোকানের রেডিমেড কিনতেও পাওয়া যায়।

জব সীট ৫.১: কেক ডেকোরেশন সম্পন্ন করা

টাস্ক ১ : বাটার ক্রিম দ্রবায়ন কোটিং বা মাস্কিং (crumb coating or masking)

ক্রাম কোটিং বা মাস্কিং প্রক্রিয়া:

১. পিপিই পরিধান করুন।
২. ইনগ্রেডিয়েন্টস, টুলস এবং ইকুইপমেন্ট চিহ্নিত করুন এবং সংগ্রহ করুন
৩. টুলস এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করে মুছে নিন
৪. কেক সেপারেট নাইফ দিয়ে কেকের উপরের অংশ কেটে নিতে হবে এবং একই নাইফ বা ওয়্যার লেয়ার কেক কাটার দিয়ে যতোটা লেয়ার দরকার অনুযায়ী করে নিতে হবে।
৫. কেক লেয়ার করার পর একটা গোলাকার বোর্ডের মাধ্যমে আলাদা আলাদা করে নিতে হবে, এমনি সরাতে গেলে ভেঙে যাওয়ার সম্ভবনা থাকবে।
৬. কেক বোর্ডের উপরে একটু বাটারক্রিম লাগিয়ে একটা লেয়ার সেট করে নিতে হবে যাতে নড়ে না যায়। তারপর কেকের লেয়ারের উপর সুগার সিরাপ ব্রাশ দিয়ে ছড়িয়ে দিতে হবে। প্রতিটা লেয়ার বসানোর পর সুগার সিরাপ দিতে হবে।
৭. কাজের কাজের সুবিধার্থে কেক আপনি টাইম টেবিলের উপরে বসিয়ে নিতে পারেন। বাটারক্রিম পাইপিং ব্যাগে ভরে নিতে হবে। ভিতরে ফিলিং দেওয়ার আগে বাটার ক্রিম দিয়ে চারপাশে একটা লাইন করে নিতে হবে, যাতে ভিতরে ফিলিং উপরে আরেকটা লেয়ার দিলে বের হয়ে না যায়। চারপাশে একটা বর্ডার দেওয়ার পরে আমরা ভিতরে পেস্ট্রি ক্রিম ফিলিং হিসেবে ব্যবহার বা ফ্রস্টিং এর সেইম বাটার ক্রিম ফিলিং হিসেবে ব্যবহার করতে পারেন।
৮. এভাবে প্রতিটা লেয়ার ক্রিম দিয়ে ছবির মতো একটার পর একটা সেট করতে হবে।
৯. এরপর একটু বেশি পরিমাণে বাটার ক্রিম কেকের উপরে নিতে হবে। কেকের উপরে এবং পাশে হালকা করে লাগাতে হবে, যাতে কোনো ধরনের গ্যাপ দেখানো যায়। কোন ধরনের যদি কোন ফুটো থাকে তা বাটার ক্রিম দিয়ে বন্ধ করে দিতে হবে। কাজটি করতে হবে অফসেট প্যালেট নাইট দিয়ে। বাটার ক্রিম লাগানোর এই পদ্ধতিকে ক্রাম কোটিং বলে। এই পর্যায়ে কেক সেট হওয়ার জন্য ফ্রিজে রাখতে হবে। টেক সেট হলে ফাইনাল কোটিং এর জন্য আবার বাটার ক্রিম দিয়ে ফাইনাল কোটিং দিতে হবে। কেক স্ক্র্যাপার অথবা প্যালেট নাইফ দিয়ে স্মুথ ফিনিশিং দিতে হবে। আবার সেটিং এর জন্য ফ্রিজে রাখতে হবে। কমপক্ষে ১০ মিনিট ফ্রিজারে বা ৩০ মিনিট রেফ্রিজারেটরে রাখলে কেক ডেকোরেশনের জন্য রেডি হয়ে যাবে। এরপর আপনি আপনার পছন্দমত ডেকোরেশন করতে পারবেন
১০. সব টুলস এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করে ধুয়ে, পানি ঝরিয়ে সংরক্ষণ করুন।
১১. কাজের টেবিল এবং জায়গা পরিষ্কার করুন।
১২. বর্জ্য নির্ধারিত পাত্রে রাখুন।
১৩. পিপি ই খুলে নির্ধারিত জাইগাই রাখুন।



স্পেসিফিকেশন শীট ৫.১: কেক ডেকোরেশন সম্পন্ন করা

ইনগ্রেডিয়েন্টস এর তালিকা

ইনগ্রেডিয়েন্টস নাম	পরিমাণ	পরিমাপ
কেক	৪৫০ গ্রাম	৬ ইঞ্চি
ফিলিং	১	কাপ
বাটার ক্রিম	২	কাপ
সুগার সিরাপ	পরিমাণ মতো	

টুলস এবং ইকুইপমেন্ট তালিকা

টুলস এবং ইকুইপমেন্ট নাম	পরিমাণ
প্যালিট নাইফ	১ টি
টেক সেপারেটর নাইট	১ টি
কেক বোর্ড	১ টি
টাইম টেবিল	১ টি
ছোট এবং বড় বাটি বা গামলা	৩ টি

জব শীট ৫.২: চকোলেট ডেকোরেশন লেইস বা টোপার প্রস্তুত করা

কাজের ধাপঃ

১. পিপিই পরিধান করুন।
২. ইনগ্রেডিয়েন্টস, টুলস এবং ইকুইপমেন্ট চিহ্নিত করুন এবং সংগ্রহ করুন
৩. টুলস এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করে মুছে নিন
৪. আপনার কাউন্টারে পার্চমেন্ট পেপারের একটি শীট রাখুন
৫. মাইক্রোওয়েভ বা চুলায় ১/২ কাপ বা চকোলেট চিপগুলি গলিয়ে নিন (আপনি যদি কোনও বড় কেকের ডিজাইন করছেন তবে আরও বেশি নিতে পারেন)। এটি অতিরিক্ত গরম করবেন না এবং নাড়তে নাড়তে পরীক্ষা করুন কারণ চকোলেট চিপগুলি গরম থাকলেও তাদের ফর্মটি ধরে রাখে। আপনি যদি এটি অতিরিক্ত গরম করেন তবে এগুলি চূর্ণবিচূর্ণ হয়ে শুকিয়ে যাবে।
৬. গলিত চকোলেটটি একটি পাইপিং ব্যাগে স্থানান্তর করুন। যদি এটি জিপলক ব্যাগ হয়, তবে ব্যাগের খুব কোণটি স্লিপ করে একটি ছোট গর্ত কেটে নিতে হবে।
৭. এইবার পার্চমেন্ট কাগজের উপর পছন্দমত ডিজাইন বা পার্চমেন্ট পেপার প্রিন্ট করে নিতে পারেন বা অন্য কোন কাগজে প্রিন্ট করে পার্চমেন্ট পেপারের নীচে দিয়ে ডিজাইন করতে পারেন।
৮. আপনার পার্চমেন্ট পেপারের নীচে একটি কাটিং বোর্ড রাখুন এবং এটি ৫ মিনিটের জন্য বা চকোলেট শক্ত হওয়া পর্যন্ত আপনার ফ্রিজে স্থানান্তর করুন।
৯. এখন সাবধানে এটি কাগজ থেকে ছাড়িয়ে নিন এবং কেকে প্রয়োগ করুন। এটি ফ্রিজার থেকে খুব ঠান্ডা থাকাকালীন এটি স্থানান্তর করা সবচেয়ে সহজ।



স্পেসিফিকেশন শীট ৫.৩: চকলেট ডেকোরেশন লেইস বা টোপার প্রস্তুত করা

ইনগ্রেডিয়েন্টস এর তালিকা

ইনগ্রেডিয়েন্টস নাম	পরিমাণ	পরিমাপ
আধা-মিষ্টি চকোলেট চিপস	১/২ থেকে ১	কাপ

টুলস এবং ইকুইপমেন্ট তালিকা

টুলস এবং ইকুইপমেন্ট নাম	পরিমাণ
পার্চমেন্ট পেপারের	১ টি শীট
ফ্রস্টিং ব্যাগ	১ টি
পয়েন্টি টিপ বা জিপলক ব্যাগ	১ টি
ছোট বাটি	১ টি
চামচ	১ টি
মাইক্রোওয়েভ ওভেন	

শিখনফল -৬: কাজের জায়গা, টুলস ও ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করে সেগুলো স্টোরে জমা দিতে পারবে

<p>অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. এসওপি অনুযায়ী কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে ২. টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজার করতে সক্ষম হয়েছে ৩. নির্ধারিত স্থানে টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট সংরক্ষণ করতে সক্ষম 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 ১০. টুলস, ইকুইপমেন্ট ১১. প্রয়োজনীয় পিপি
<p>বিষয়বস্তু</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. এসওপি ২. কর্মক্ষেত্র ৩. ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজার করার প্রয়োজনীয়তা ৪. টুলস এবং ইকুইপমেন্ট রক্ষণাবেক্ষণের প্রয়োজনীয়তা ৫. বর্জ্য ডিসপোজ করণ
<p>অ্যাক্টিভিটি/টাস্ক/জব</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. এসওপি অনুযায়ী কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণ করা ২. টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজার করে নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ করা
<p>প্রশিক্ষণ পদ্ধতি</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. আলোচনা ২. উপস্থাপন ৩. প্রদর্শন ৪. নির্দেশিত অনুশীলন ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক ৭. সমস্যা সমাধান ৮. মাথাখাটানো
<p>অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. লিখিত অভীক্ষা ২. প্রদর্শন ৩. মৌখিক প্রশ্ন ৪. পোর্টফলিও

**প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) ৬: কাজের জায়গা ও ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করে
সেগুলো স্টোরে জমা দেয়া**

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।	প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “কাজের জায়গা ও ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করে সেগুলো স্টোরে জমা দেয়া ” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
২. ইনফরমেশন শীট পড়তে হবে।	১. ইনফরমেশন শীট ৬: কাজের জায়গা ও ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করে সেগুলো স্টোরে জমা দেয়া
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	২. সেলফ-চেক শীট ৬ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন উত্তরপত্র ৬ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৪. জব/টাস্ক শীট ও স্পেসিফিকেশন শীট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৩. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শীট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন টাস্ক শীট ৬.১: এসওপি অনুযায়ী কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণ করা টাস্ক শীট ৬.২ টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজার করে নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ করা

ইনফরমেশন শীট (Information Sheet): ৬: কাজের জায়গা ও ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করে সেগুলো স্টোরে জমা দেয়া

শিখন উদ্দেশ্য (Learning Objective): এই ইনফরমেশন শীট পড়ে শিক্ষার্থীগণ-

- ৬.১ এসওপি অনুযায়ী কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণ করতে সক্ষম হবে
- ৬.২ টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজার করতে সক্ষম হবে
- ৬.৩ নির্ধারিত স্থানে টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট সংরক্ষণ করতে সক্ষম হবে

৬.১ এসওপি অনুযায়ী কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণ

এসওপি এর পূর্ণ রূপ হল স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি। এসওপি হ'ল কোনও সংস্থার দ্বারা সংগৃহীত ধাপে ধাপে নির্দেশিকা বা নির্দেশাবলীর একটি সংগ্রহ যা তার কর্মচারী এবং কর্মীদের নির্ধারিত রুটিন ক্রিয়াকলাপগুলি সম্পাদন করতে সক্ষম করে।

আমরা আমাদের কর্মক্ষেত্রের জন্য নিম্নলিখিত ভাবে কাজ সাজাতে পারি-

- ক. পরিষ্কার করন (কাজের জায়গা এবং টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট)
- খ. জীবাণুমুক্ত করন (কাজের জায়গা এবং টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট)
- গ. টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট শুকানো
- ঘ. নির্ধারিত স্থানে টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট সংরক্ষণ
- ঙ. বর্জ্য ব্যবস্থাপনা

ক. মেঝে পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করা

রান্নাঘরের মেঝে, খাবার তৈরির কক্ষ ও কমফোর্ট রুম প্রতিদিন পরিষ্কার করতে হবে। পরিষ্কারের পদ্ধতিটি কাজের স্থানের উপর নির্ভর করে পরিবর্তিত হবে, তবে সমস্ত ধোয়া যায় এমন মেঝের উপরের অংশ দিনে কমপক্ষে একবার স্ফাব করা উচিত, বিশেষত গরম জল, সাবান বা অন্যান্য ডিটারজেন্ট এবং একটি ব্রাশ এবং মপ দিয়ে। এই ওয়াশিং যতবার প্রয়োজন ততবার ঝাড়ু দেওয়া উচিত।

ক্লিনিং এজেন্ট:

- ক্লিনিং এজেন্টের মধ্যে রয়েছে-
- ডিটারজেন্ট
- লিকুইড
- সাবান
- ব্লিচ

স্যানিটাইজিং:

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

স্যানিটাইজিং এজেন্ট:

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

খ. কর্মক্ষেত্র পরিষ্কারকরনের ধাপ গুলো নীচে দেখানো হল-

- প্রথমে, ফ্লোরে কোন ধরনের শুকনা ময়লা থাকলে তা ঝাড়ু দিয়ে পরিষ্কার এবং তুলে নিতে হবে।
- মেজে ভালো করে স্কাবিং করে দাগ তুলতে হবে এবং পলিসিং করতে হবে।
- নির্দিষ্ট পরিমাণে ক্লিনিং কেমিক্যাল ও পানির ব্যবহার করতে হবে মেঝে মপ করতে হবে। বিদ্যমান কোন দাগ বা ময়লা থাকবে না।
- ওয়ালের দাগ ও ময়লা পরিষ্কার করতে হবে। কর্নার গুলো ভালো করে পরিষ্কার করে নিতে হবে।
- জানালার গ্লাস, ফ্রেম ও চ্যানেলের গায়ে ধুলাবালি, ময়লা ও দাগ পরিষ্কার করতে হবে
- রুটিন মার্ফিক ও প্রয়োজন অনুযায়ী ডাস্টবিনের ময়লা অপসারণ করতে হবে এবং তা ক্লিন করতে হবে
- টয়লেটের বোউল, ইউরিনাল পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করতে হবে। ওয়াশ রুমের বেসিন, গ্লাস সোপ ডিসপেন্সার সিংক ইত্যাদি পরিষ্কার করতে হবে। টয়লেট ও ওয়াশরুমের মেঝে ওয়াল পরিষ্কার ও দাগমুক্ত রাখতে হবে ও শুষ্ক রাখতে হবে।

গ. কর্মক্ষেত্র পরিষ্কারের পরিকল্পনা

সময়	বিভাগ	পদ্ধতি
দৈনিক অন্তত একবার	ওয়াকিং টেবিল	সাবান ও পানি দিয়ে পরিষ্কার করতে হবে
	ওয়েস্ট ট্রাপ	গরম সাবান এবং জল দিয়ে রাবারের বর্জ্য ফাঁদ সরান। পুঞ্জানুপুঞ্জভাবে শুকিয়ে নিন এবং প্রতিস্থাপন করুন
	বর্জ্য রাখার পাত্র	প্রতিবার বেলা খাবারের পর চেক করতে হবে এটি খালি আছে কিনা
	মেঝে	শুকনা ময়লা তুলে, পানি এবং ক্লিনিং কেমিক্যাল(জীবাণুনাশক) দিয়ে মপ করে নিতে হবে।
	স্টোর আলমারি এবং রয়াক	পরিপাটি করে গুছিয়ে রাখতে হবে স্টোর আলমারি। কোন খাবার বা ময়লা যেন পরে না থাকে। ময়লা তুলে ভাল করে মুছে নিতে হবে।
	সিঙ্কস	স্কাউরিং পাউডার দিয়ে স্কাব করুন। বর্জ্য ফাঁদ থেকে যে কোনও ময়লা থাকলে তা পরিষ্কার করুন ও কলগুলির চারপাশ থেকে কোনও ময়লা অথবা গ্রীস থাকলে তা সরিয়ে ফেলুন। ডিটারজেন্ট দ্রবণ দিয়ে ড্রেনিং বোর্ডগুলি পরিষ্কার করুন এবং মুছে নিন।
সপ্তাহে একবার	দেওয়াল	সাবান, পানি দিয়ে ভাল করে ঘষে মুছে, শুকিয়ে নিতে হবে।

৬.২ টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজার

আমাদের প্রতিনিয়ত কাজে ব্যবহৃত যেসব টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট আছে তা পরিষ্কার করা উচিত।নতুবা খাদ্য জীবাণু দ্বারা সংক্রমিত হতে পারে। নীচে সময় এবং পরিষ্কার করার পদ্ধতি দেওয়া হল-

সময়	বিভাগ	পদ্ধতি
দৈনিক অন্তত একবার	মিক্সিং মেশিন	ডিটারজেন্ট দ্রবণ দিয়ে সমস্ত বাহ্যিক অংশ ধুয়ে ফেলুন এবং শুকনো মুছুন। সমস্ত মিশ্রণ দিয়ে ব্লেড, বিটার, হুইস্ক ইত্যাদি পরিষ্কার করুন এবং ভালভাবে শুকিয়ে নিন।
	স্কেলিং মেশিন	স্কেলিং মেশিন থেকে সমস্ত ময়দা এবং খাদ্য কণা ব্রাশ করুন। একটি ভিজা কাপড় দিয়ে মুছুন। ভালো করে শুকিয়ে নিন। ডিটারজেন্টে ধুয়ে ফেলুন। ভালো করে শুকিয়ে নিন।
	কুলিং র‍্যাক	শক্ত ব্রাশ দিয়ে ঘষে সাবান, পানি দিয়ে পরিষ্কার করতে হবে এবং শুকিয়ে নিতে হবে।
	টুল, ইউটেনসিল	ডিশ ওয়াশিং লিকুইড, পানি (গরন বা ঠান্ডা) দিয়ে ধুয়ে নিতে হবে। পানি ঝরিয়ে মুছে নিতে হবে।
	ওভেন	কাজ শেষ হওয়ার পর ,প্রথমে কোন টুকরো খাবার পরে থাকলে তা সরিয়ে নিতে হবে। তারপর ডিশ ওয়াশিং লিকুইড, পানি দিয়ে ভাল করে মুছে এবং শুকিয়ে নিতে হবে।পরিষ্কার করার সময় বৈদ্যুতিক তার প্লাগ থেকে খুলে নিতে হবে।

৬.৩ নির্ধারিত স্থানে টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট সংরক্ষণ

ক. ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস মুছে, সংরক্ষণ পদ্ধতি:

- ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস যতটা সম্ভব পরিষ্কার এবং শুকনো করে মুছে নিতে হবে।
- ইকুইপমেন্ট, ইউটেনসিলস এবং টুলস সুশৃঙ্খল ও সঠিকভাবে সাজিয়ে রাখতে হবে।
- যেসব জিনিস প্রতিদিন ব্যবহার করা হয়, তা হাতের কাছে সামনের দিকে করে রাখতে হবে।
- আপনার সরঞ্জামগুলি যখন এটি দীর্ঘ সময়ের জন্য রেখে দেওয়া হয় তখন ঢেকে রাখুন।
- দৈনিক কাজ শেষে পরিষ্কার করে সরঞ্জাম বা যন্ত্রপাতি রাখা, একটি সুন্দর সাজানো ও গোছানো
- কর্মক্ষেত্র তৈরি করার জন্য যতবার সম্ভব আপনার সরঞ্জাম পরিষ্কার করুন।
- নিয়মিত ভাবে উপরের সব গুলো পয়েন্টে পর্যবেক্ষণ করতে হবে এবং সবগুলো নিয়ম ধরে রাখতে হবে।

খ. আবর্জনা বা ওয়েস্ট স্টোর এবং অপসারণ পদ্ধতি

- কাজের স্থানের পাশে একটি উপযুক্ত জায়গায় ডাস্টবিন রাখতে হবে, যেখানে আবর্জনা রাখা হবে।
- ডাস্টবিন ঢাকনা যুক্ত হবে এবং এমন ভাবে ব্যবস্থা করতে হবে যাতে এটি হতে খাদ্য দূষিত না হতে পারে
- ডাস্টবিন লেবেল দ্বারা চিহ্নিত করতে হবে এবং এর মধ্যে কি ধরনের ময়লা রাখা হবে তা উল্লেখ করতে হবে
- ডাস্টবিন সম্পূর্ণভাবে ময়লা দ্বারা ভর্তি হওয়ার আগেই এর ময়লা অপসারণ করতে হবে
- ডাস্টবিন হতে ময়লা নিরাপদ উপায়ে অপসারণ করে, খাদ্য প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকার বাইরে নির্দিষ্ট জায়গায় জমা করতে হবে
- ডাস্টবিন নিয়মিতভাবে পরিষ্কার,জীবাণুমুক্তকরণ ও শুকিয়ে নিতে হবে

সেলফ চেক শীট (Self-Check)-৬: কাজের জায়গা ও ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করে সেগুলো স্টোরে জমা দেয়া

১. স্যানিটাইজার এজেন্ট গুলো কি কি?

উত্তর:

২. দৈনিক আমাদের কি কি টুলস, ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করতে হয়?

উত্তর:

৩. কর্মক্ষেত্র পরিষ্কারকরনের ধাপগুলো কি কি?

উত্তর:

উত্তর পত্র (Answer Key)- ৬: কাজের জায়গা ও ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করে সেগুলো স্টোরে জমা দিতে পারবে

১. স্যানিটাইজার এজেন্ট গুলো কি কি?

উত্তর: স্যানিটাইজিং এজেন্ট:

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

২. দৈনিক আমাদের কি কি টুলস, ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করতে হয়?

উত্তর:

সময়	বিভাগ	পদ্ধতি
দৈনিক অন্তত একবার	মিক্সিং মেশিন	ডিটারজেন্ট দ্রবণ দিয়ে সমস্ত বাহ্যিক অংশ ধুয়ে ফেলুন এবং শুকনো মুছুন। সমস্ত মিশ্রণ দিয়ে রোল, বিটার, হইস্ক ইত্যাদি পরিষ্কার করুন এবং ভালভাবে শুকিয়ে নিন।
	স্কেলিং মেশিন	স্কেলিং মেশিন থেকে সমস্ত ময়দা এবং খাদ্য কণা ব্রাশ করুন। একটি ভিজা কাপড় দিয়ে মুছুন। ভালো করে শুকিয়ে নিন। ডিটারজেন্টে ধুয়ে ফেলুন। ভালো করে শুকিয়ে নিন।
	কুলিং র‍্যাক	শক্ত ব্রাশ দিয়ে ঘষে সাবান, পানি দিয়ে পরিষ্কার করতে হবে এবং শুকিয়ে নিতে হবে।
	টুল, ইউটেনসিল	ডিশ ওয়াশিং লিকুইড, পানি (গরম বা ঠান্ডা) দিয়ে ধুয়ে নিতে হবে। পানি ঝরিয়ে মুছে নিতে হবে।
	ওভেন	কাজ শেষ হওয়ার পর, প্রথমে কোন টুকরো খাবার পরে থাকলে তা সরিয়ে নিতে হবে। তারপর ডিশ ওয়াশিং লিকুইড, পানি দিয়ে ভাল করে মুছে এবং শুকিয়ে নিতে হবে। পরিষ্কার করার সময় বৈদ্যুতিক তার প্লাগ থেকে খুলে নিতে হবে।

৩. কর্মক্ষেত্র পরিষ্কারকরনের ধাপগুলো কি কি?

উত্তর :

- ক. প্রথমে, ফ্লোরে কোন ধরনের শুকনা ময়লা থাকলে তা ঝাড়ু দিয়ে পরিষ্কার এবং তুলে নিতে হবে।
- খ. মেজে ভালো করে স্ফাবিং করে দাগ তুলতে হবে এবং পলিসিং করতে হবে।
- গ. নির্দিষ্ট পরিমাণে ক্লিনিং কেমিক্যাল ও পানির ব্যবহার করতে হবে, মেঝে মপ করতে হবে। বিদ্যমান কোন দাগ বা ময়লা থাকবে না।
- ঘ. ওয়ালের দাগ ও ময়লা পরিষ্কার করতে হবে। কর্নার গুলো ভালো করে পরিষ্কার করে নিতে হবে।

- ঙ. ঔজানালার গ্লাস, ফ্রেম ও চ্যানেলের গায়ে ধুলাবালি, ময়লা ও দাগ পরিস্কার করতে হবে
- চ. বুটিন মাফিক ও প্রয়োজন অনুযায়ী ডাস্টবিনের ময়লা অপসারণ করতে হবে এবং তা ক্লিন করতে হবে

টাস্ক শীট ৬.১: এসওপি অনুযায়ী কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণ করা

কাজের ধাপঃ

১. সারফেসগুলি পরিষ্কার করুন: কর্মক্ষেত্র থেকে বেকিংয়ের সাথে সম্পর্কিত নয় এমন কোনও বিশৃঙ্খলা বা আইটেমগুলি সরান।
২. কাউন্টারগুলি মুছা: সমস্ত কাউন্টারটপগুলি পুঙ্খানুপুঙ্খভাবে পরিষ্কার করতে একটি ভেজা কাপড় বা জীবাণুনাশক মোছা ব্যবহার করুন।
৩. স্যানিটাইজ টুলস: সমস্ত বেকিং টুল, পাত্র এবং সরঞ্জাম গরম, সাবান পানি দিয়ে ধুয়ে ফেলুন, তারপর ব্লিচ এবং জলের দ্রবণ দিয়ে বা ডিশওয়াশার ব্যবহার করে সেগুলিকে স্যানিটাইজ করুন।
৪. উপাদানগুলি সংগঠিত করুন: দূষণ রোধ করতে এবং সতেজতা বজায় রাখতে বায়ুরোধী পাত্রে বেকিং উপাদানগুলি সঠিকভাবে সংরক্ষণ করুন।
৫. মেঝে সুইপ করুন: ঝাড়ু বা ভ্যাকুয়াম ক্লিনার দিয়ে মেঝে থেকে টুকরো টুকরো এবং ধ্বংসাবশেষ সরান।
৬. মপ মেঝে: ছিটকে যাওয়া এবং আঠালো দাগের দিকে বিশেষ মনোযোগ দিয়ে মেঝে মুছতে একটি মপ এবং উপযুক্ত পরিষ্কার সমাধান ব্যবহার করুন।
৭. ওভেন পরিষ্কার করুন: কোনো খাবারের অবশিষ্টাংশ বা ছিটকে মুছে ফেলার জন্য একটি ভেজা কাপড় বা ওভেন ক্লিনার দিয়ে ওভেনের ভেতরটা মুছুন।
৮. খালি আবর্জনা: এলাকাটি পরিষ্কার এবং গন্ধমুক্ত রাখতে যেকোন আবর্জনা ফেলে দিন এবং ট্র্যাশ ব্যাগটি প্রতিস্থাপন করুন।
৯. সরঞ্জাম পরিদর্শন করুন: পরিধান বা ক্ষতির লক্ষণগুলির জন্য বেকিং সরঞ্জামগুলি পরীক্ষা করুন এবং সুরক্ষা এবং দক্ষতা নিশ্চিত করতে প্রয়োজনীয় মেরামত বা প্রতিস্থাপন করুন।
১০. বায়ুচলাচল বজায় রাখুন: গন্ধ তৈরি হওয়া রোধ করতে এবং একটি আরামদায়ক কাজের পরিবেশ বজায় রাখতে বেকিং এলাকাটি ভালভাবে বায়ুচলাচল রাখুন।
১১. সঠিক জায়গায় সঠিকভাবে বর্জ্যপদার্থ ডিসপোজ করুন
১২. নিম্নোক্ত চেকলিস্টটি ফিলাপ করুন

সিরিয়াল নম্বর	কার্যাবলী	হ্যাঁ	না
১	কাজের জায়গা এবং টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করা হয়েছে		
২	কাজের জায়গা এবং টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট জীবাণুমুক্ত করা হয়েছে		
৩	টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট শুকানো হয়েছে		
৪	নির্ধারিত স্থানে টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট সংরক্ষণ করা হয়েছে		
৫	বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ঠিক জায়গায় করা হয়েছে		

টাস্ক শীট ৬.২: টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজার করে নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ করা

কাজের ধাপঃ

১. টুলস, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার করুন
২. সংরক্ষণ করার স্থান পরিষ্কার করুন
৩. নিম্নোক্ত তালিকায় উল্লেখিত টুলস, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট পূর্ব নির্ধারিত স্থানে সংরক্ষণ করুন

সিরিয়াল নম্বর	টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট	হ্যাঁ	না
১	মিক্সিং মেশিন		
২	ওভেন		
৩	হাইস্ক		
৪	প্যান		
৫	স্কেল		
৬	ডেকোরেটিং টুল		
৭	স্প্যাচুলা		

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
কাজের ক্ষেত্রে হাউসনকিপিং স্ট্যান্ডার্ড বজায় রাখা হয়েছে।		
কাজের প্রয়োজন অনুযায়ী অকুপেশনাল সেফটি এবং হেলথ অনুসরণ করা হয়েছে।		
বজ্রগত হাইজিন বজায় রাখা হয়েছে এবং পিপিই জবের প্রয়োজন অনুযায়ী পরিধান করা হয়েছে।		
হাইজিনের প্রয়োজনীয়তা এবং উৎপাদনের জন্য টুলস, ইকুইপমেন্ট এবং ইউটেনসিলস পরিষ্কার করতে সক্ষম হয়েছে।		
পণ্যের প্রয়োজনীয়তা ও গুণগত মান রক্ষার জন্য প্রস্তুতকৃত কেকের ব্যাটার মোল্ডের মধ্যে ঢেলে ফিনিশ করা এবং সাজানোর কাজ করা হয়েছে।		
ইনস্ট্রাকশন ম্যানুয়াল অনুযায়ী ওভেন চালানো হয়েছে।		
কেক গ্লোজিং এবং ময়েশ্চারাইজিং এর জন্য সুগার সিরাপ ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে।		
পণ্যের প্রয়োজনীয়তা পূরণের জন্য ইনগ্রেডিয়েন্ট নিশ্চিত করে সাজানো এবং পরিমাপ করতে সক্ষম হয়েছে।		
ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত কিনা তা পরীক্ষা করতে সক্ষম হয়েছে।		
কেক সাজানোর জন্য ডেকোরেশন সংগ্রহ বা প্রস্তুত করতে সক্ষম হয়েছে।		
খাদ্য নিরাপত্তা এবং গুণগত চাহিদা অনুযায়ী কেক বেক করতে সক্ষম হয়েছে।		
প্রয়োজন অনুযায়ী বেকিং প্রক্রিয়া মনিটরিং করতে সক্ষম হয়েছে।		
কম বেকড এবং বেশি বেকড পণ্য চিহ্নিত করে সংশোধন করতে সক্ষম হয়েছে।		
বেকড পণ্য চুলা থেকে সরানো এবং প্রয়োজনীয় তাপমাত্রা পূরণের জন্য ঠাণ্ডা করতে সক্ষম হয়েছে।		
কেকে চিনির সিরাপ ব্যবহার করতে সক্ষম হয়েছে।		
কেক বেক করার পর প্রয়োজন অনুসারে ওয়াশ এবং/ অথবা গ্লোজ প্রয়োগ করতে সক্ষম হয়েছে।		
রেসিপি অনুযায়ী ইনগ্রেডিয়েন্ট নিশ্চিত করা এবং এরোজ করতে সক্ষম হয়েছে।		
প্রস্তুতি নিশ্চিত করতে ইউটেনসিল, ইকুইপমেন্ট পরীক্ষা করতে সক্ষম হয়েছে।		
রেসিপি প্রয়োজন অনুযায়ী ইনগ্রেডিয়েন্ট পরিমাপ করতে সক্ষম হয়েছে।		
কেক সাজানোর জন্য ডেকোরেশন সরঞ্জাম সংগ্রহ বা প্রস্তুত করতে সক্ষম হয়েছে।		
ডিজাইন স্পেসিফিকেশন অনুযায়ী ডেকোরেশন উপকরণ প্রয়োগ করতে সক্ষম হয়েছে।		
সাধারণ ডেকোরেশনের কৌশলগুলি প্রয়োগ করতে সক্ষম হয়েছে।		
ত্রুটি উপাদান চিহ্নিত করে সংশোধন সক্ষম হয়েছে।		
এসওপি অনুযায়ী কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার এবং রক্ষণাবেক্ষণ করতে সক্ষম হয়েছে		
টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট পরিষ্কার এবং স্যানিটাইজার করতে সক্ষম হয়েছে		
নির্ধারিত স্থানে টুল, ইউটেনসিল এবং ইকুইপমেন্ট সংরক্ষণ করতে সক্ষম 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)

‘কেক বেকিং এবং ডেকোরেশন’ (অকুপেশন: বেকিং লেভেল-৩) শীর্ষক কম্পিটেন্সি বেজড লার্নিং ম্যাটেরিয়াল (সিবিএলএম)-টি জাতীয় দক্ষতা সনদায়নের নিমিত্ত জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ কর্তৃক সিমেক সিস্টেম, ইসিএফ কনসালটেন্সি এবং সিমেক ইনস্টিটিউট অফ টেকনোলজি (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	শ্রাবনী সরকার	লেখক	০১৯১৪-৪৩৪০৩৯
০২	অনামিকা আক্তার	সম্পাদক	০১৭১১-১৮৫৪৬১
০৩	ইঞ্জি: মো: জুয়েল পারভেজ	কো-অর্ডিনেটর	০১৭৩৭-২৭৮৯০৬
০৪	ইঞ্জি: মো: নজরুল ইসলাম	রিভিউয়ার	০১৭১১-২৭৩৭০৮

রেফারেন্স

- ১ [Baking Tips for Perfect Cakes - CakeRe](#)
- ২ [How to Use an Oven: Baking, Cooking, and Cleaning \(wikihow.com\)](#)
- ৩ [Ultimate Guide to Sugar Syrup for Cakes \(asliceofheavencakesclassroom.com\)](#)
- ৪ [Complete Guide to Cake Fillings, Frostings & Glazes – Recipes & Ideas \(workshop.ws\)](#)
- ৫ [e5ac8707dd63edf53a82e12c213b24fc.jpg \(1280x1648\) \(pinimg.com\)Decorating Cakes with Chocolate - How To \(natashaskitchen.com\)](#)

