



কম্পিটেন্সি বেজড লার্নিং ম্যাটেরিয়ালস (সিবিএলএম)

বেকারি এন্ড পেস্টি প্রডাকশন

লেভেল - ০৩

মডিউল শিরোনামঃ কেক উৎপাদন এবং প্রস্তুত করণ।

(Module: Preparing and Producing Cake)

মডিউল কোড: CBLM-OU-TH-BPP-05-L3-V1



জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ
প্রধান উপদেষ্টার কার্যালয়,
গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

কপিরাইট

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

এই কম্পিউটার 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।

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

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

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

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

সক্ষমতাভিত্তিক শিখন উপকরণ ব্যবহার নির্দেশিকা

এই মডিউলে প্রশিক্ষণ উপকরণ ও প্রশিক্ষণ কার্যক্রম সম্পর্কে বলা হয়েছে। এই কার্যক্রমগুলো প্রশিক্ষণার্থীকে সম্পন্ন করতে হবে। এই মডিউল সফলভাবে শেষ করলে আপনি কেক উৎপাদন এবং প্রস্তুত করার জন্য মৌলিক জ্ঞান অর্জন করতে পারবেন। এছাড়াও এতেও OHS , অনুসরণ, উৎপাদন এবং সরঞ্জাম সংগ্রহ, কেক ব্যাটার তৈরি , কেক বেক করা, কেক ফিলিংস প্রস্তুত এবং ব্যবহার, কেক সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করা, সরঞ্জাম এবং উপাদান এলাকা পরিষ্কার পরিছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে 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 শিট' সমাপ্ত করুন। 'সেলফ চেক' শীটে দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর সঠিক হয়েছে কি না তা জানার জন্য 'উত্তর পত্র' দেখুন।

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

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

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

সূচিপত্র

কপিরাইট.....	i
সক্ষমতাভিত্তিক শিখন উপকরণ ব্যবহার নির্দেশিকা	v
মডিউল কন্টেন্ট	১
শিখনফল (Learning Outcome)- ১ : OSH অনুসরণ করতে পারবে।.....	৩
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) : OSH অনুসরণ করতে পারবে।.....	৪
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ১: OSH অনুসরণ করা.....	৫
সেলফ চেক (Self Check)- ১: OSH অনুসরণ করা	১২
উত্তরপত্র (Answer Key) ১ : OSH অনুসরণ করা.....	১৩
টাস্কশীট (Task Sheet)-১.১: OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখা.....	১৪
টাস্কশীট (Task Sheet) ১.২ : ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রেখে OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরিধান করুন	১৫
টাস্কশীট (Task Sheet) ১.৩ : উৎপাদন সরঞ্জাম ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরিকার করুন	১৬
শিখনফল (Learning Outcome)- ২ : উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করতে পারবে।.....	১৭
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -২ : উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা	১৮
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ২: উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা	১৯
সেলফ চেক (Self Check)- ১: উৎপাদন এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা.....	৩২
উত্তরপত্র (Answer Key)-১: উৎপাদন এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা	৩৩
টাস্কশীট (Task Sheet) -২.১: কেক তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপাদান পণ্য প্রস্তুত করুন	৩৪
স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet) ২.১: কেক তৈরির সরঞ্জাম প্রস্তুতি	৩৫
টাস্কশীট (Task Sheet) -২.২: সরঞ্জাম ব্যবহার করার জন্য যাচাই করুন	৩৬
স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet) ২.২: সরঞ্জাম ব্যবহার করার জন্য যাচাই করুন	৩৭
শিখনফল (Learning Outcome)- ৩ : কেক ব্যাটার তৈরি করতে পারবে।	৩৮
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) - ৩ : কেক ব্যাটার তৈরি করা.....	৩৯
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৩ : কেক ব্যাটার তৈরি করা.....	৪০
সেলফ চেক (Self Check)- ৩ : কেক ব্যাটার তৈরি করা	৪৪
উত্তরপত্র (Answer Key)- ৩ : কেক ব্যাটার তৈরি করা	৪৫
জবশীট (Job Sheet) -৩.১: ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে কেক ব্যাটার তৈরি করুন	৪৬
স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet) ৩.১: ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে কেক ব্যাটার তৈরি করুন.....	৪৭
শিখনফল (Learning Outcome)- ৪ : কেক বেক করতে পারবে।।	৪৮
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) - ৪ : কেক বেক করা	৪৯
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৪ : কেক বেক করা	৫০
সেলফ চেক (Self Check)- ৪ : কেক বেক করা.....	৫৫

উত্তরপত্র (Answer Key)- ৪ : কেক বেক করা.....	৫৬
জবশীট (Job Sheet) -৪.১: ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে কেক বেক করুন.....	৫৭
স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৪.১: ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে কেক বেক করুন.....	৫৮
শিখনফল (Learning Outcome)- ৫ : কেক ফিলিংস প্রস্তুত এবং ব্যবহার করতে পারবে।.....	৫৯
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) - ৫ : কেক ফিলিংস প্রস্তুত এবং ব্যবহার করা.....	৬০
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৫ : কেক ফিলিংস প্রস্তুত এবং ব্যবহার করা.....	৬১
সেলফ চেক (Self Check)- ৫ : কেক ফিলিংস প্রস্তুত এবং ব্যবহার করা.....	৬৬
উত্তরপত্র (Answer Key)- ৫ : কেক ফিলিংস প্রস্তুত এবং ব্যবহার করা.....	৬৭
টাস্কশীট (Task Sheet) -৫.১: ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে কেক ফিলিং প্রস্তুত করুন.....	৬৮
স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৫.১: ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে কেক ফিলিং প্রস্তুত করুন.....	৬৯
শিখনফল (Learning Outcome)- ৬ : কেক সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করতে পারবে।.....	৭০
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) - ৬ : কেক সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করতে পারবে।.....	৭২
ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৬: কেক সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করতে পারবে।.....	৭৩
সেলফ চেক (Self Check)- ১: উৎপাদন এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা.....	৭৯
উত্তরপত্র (Answer Key)-১: উৎপাদন এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা.....	৮০
টাস্কশীট (Task Sheet) -৬.১: কেক পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী অথবা এন্টারপ্রাইজ মান এবং/অথবা গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা অনুসারে লেপ, আইসিং ব্যবহার করে সজ্জিত করুন.....	৮১
স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৬.১: কেক পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী অথবা এন্টারপ্রাইজ মান এবং/অথবা গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা অনুসারে লেপ, আইসিং ব্যবহার করে সজ্জিত করুন.....	৮২
টাস্কশীট (Task Sheet) -৬.২: মানসম্মত রেসিপি অথবা এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড এবং গ্রাহকের পছন্দ অনুযায়ী উপযুক্ত আইসিং এবং সজ্জা ব্যবহার করুন.....	৮৩
স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৬.২: মানসম্মত রেসিপি অথবা এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড এবং গ্রাহকের পছন্দ অনুযায়ী উপযুক্ত আইসিং এবং সজ্জা ব্যবহার করুন.....	৮৪
টাস্কশীট (Task Sheet) -৬.৩: কেকগুলি গ্রাহকের প্রত্যাশা ও প্রতিষ্ঠিত মানদণ্ড ও পদ্ধতি অনুসারে উপস্থাপন করুন.....	৮৫
স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৬.৩: কেকগুলি গ্রাহকের প্রত্যাশা ও প্রতিষ্ঠিত মানদণ্ড ও পদ্ধতি অনুসারে উপস্থাপন করুন.....	৮৬
টাস্কশীট (Task Sheet) -৬.৪: সার্ভিসিংএর প্রয়োজনীয়তা অনুসারে সার্ভিসিং সরঞ্জাম নির্বাচন ও ব্যবহার করা করুন.....	৮৭
সার্ভিসিংএর প্রয়োজনীয়তা অনুসারে সার্ভিসিং সরঞ্জাম নির্বাচন ও ব্যবহার করা করুন.....	৮৭
স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৬.৪: সার্ভিসিংএর প্রয়োজনীয়তা অনুসারে সার্ভিসিং সরঞ্জাম নির্বাচন ও ব্যবহার করা করুন.....	৮৮
শিখনফল (Learning Outcome)- ৭ : সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।.....	৮৯
শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) - ৭ : সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখা.....	৯০

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৭ : সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখা	৯১
সেলফ চেক (Self Check)- ৭ : সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখা	৯৫
উত্তরপত্র (Answer Key)- ৭ : সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখা	৯৬
টাস্কশীট (Task Sheet) -৭.১: উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা।.....	৯৭
স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৭.১: ব্রেড তৈরির সরঞ্জাম পরিষ্কার করা.....	৯৮
টাস্কশীট (Task Sheet) -৭.২: কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করুন.....	৯৯
স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৭.২: কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করুন.....	১০০
রেফারেন্স	১০১
দক্ষতা পর্যালোচনা (Review of Competency).....	১০২
সিবিএলএম প্রনয়ন	১০৪

মডিউল কন্টেন্ট

ইউ ও সি শিরোনাম	কেক উৎপাদন এবং প্রস্তুত করা।
ইউ ও সি কোড	OU-TH-BPP-05-L3-V1
মডিউল শিরোনাম	কেক উৎপাদন এবং প্রস্তুত করণ।
মডিউলের বর্ণনা	কেক উৎপাদন এবং প্রস্তুত করার জন্য প্রয়োজনীয় জ্ঞান দক্ষতা ও আচরণ (কে এস) সম্পর্কিত কাজগুলো এই মডিউলের অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে। এতেও OHS, অনুসরণ, উৎপাদন এবং সরঞ্জাম সংগ্রহ, কেক ব্যাটার তৈরি, কেক বেক করা, কেক ফিলিংস প্রস্তুত এবং ব্যবহার, কেক সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করা, সরঞ্জাম এবং উপাদান এলাকা পরিষ্কার পরিছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারার দক্ষতা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।
নমিনাল সময়	৭০ ঘন্টা
শিখনফল	এই মডিউলটি সম্পন্ন করার পর প্রশিক্ষার্থীরা নিম্ন বর্ণিত কাজ গুলো করতে পারবেন। ১. OHS আনুসরণ করতে পারবে। ২. উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করতে পারবে। ৩. কেক ব্যাটার তৈরি করতে পারবে। ৪. কেক বেক করতে পারবে। ৫. কেক ফিলিংস প্রস্তুত এবং ব্যবহার করতে পারবে। ৬. কেক সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করতে পারবে। ৭. সরঞ্জাম এবং উপাদান এলাকা পরিষ্কার পরিছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট ক্রাইটেরিয়া: (Assessment Criteria)

১. OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখা হয়েছে।
২. ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখা হয়েছে এবং OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরা হয়েছে।
৩. সরঞ্জাম উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরিষ্কার করা হয়েছে।
৪. পণ্যের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদানগুলি নিশ্চিত করা হয়েছে এবং প্রস্তুত করা হয়েছে।
৫. সরঞ্জাম ব্যবহার করার জন্য যাচাই করা হয়েছে।
৬. রেসিপি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদান পরিমাপ করা হয়েছে।
৭. ফিলিংয়ে পূর্ব-প্রস্তুতির কাজগুলি ব্যবহারের জন্য নিশ্চিত করা হয়েছে। ফিলিংয়ে ব্যবহারের জন্য উপাদানগুলি গলানো/কন্ডিশনিং নিশ্চিত করা হয়েছে।
৮. উপাদানগুলি মিশ্রণের জন্য মিস্কারে ঢেলে দেওয়া হয়েছে।
৯. মিশ্রণ প্রক্রিয়া নিরীক্ষণ করা হয়েছে। গাঢ়, গঠন এবং টেক্সচার কেক ব্যাটার নিরীক্ষণ অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে।
১০. অগ্রহণযোগ্য কেক ব্যাটার চিহ্নিত করা ও সংশোধন করা হয়েছে।
১১. কেক ব্যাটার প্রয়োজনীয়তা পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য প্রয়োজনীয় সংশোধনমূলক ব্যবস্থা নেওয়া হয়েছে।
১২. কেকের ব্যাটারটি ছাঁচে ঢেলে প্রস্তুত করা হয়েছে। গুণমান ও পণ্যের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সাজানো হয়েছে।
১৩. পণ্য নির্দিষ্টকরণ অনুযায়ী ওভেন প্রিহিট করা হয়েছে।
১৪. আউটপুট প্রয়োজন অনুযায়ী সঠিক ব্যবস্থার ওভেন নির্বাচন চালিত এবং পরিচালনা করা হয়েছে।

১৫. প্রয়োজন অনুযায়ী বেক করার আগে ডিম বা দুধের প্রলেপ অথবা গ্লেজ প্রয়োগ করা হয়েছে।
১৬. রেসিপি স্পেসিফিকেশন, কৌশল ও শর্ত এবং বৈশিষ্ট্য অনুযায়ী পছন্দসই বিভিন্ন কেক পণ্য প্রস্তুত করা হয়েছে।
১৭. বেকিং নিরীক্ষণ করা, কম বেকড বা বেশি বেকড পণ্য চিহ্নিত করা এবং সংশোধন করা হয়েছে।
১৮. বেকড পণ্য ওভেন থেকে নামানো হয়েছে এবং প্রয়োজনীয় তাপমাত্রা ঠান্ডা করা হয়েছে।
১৯. প্রয়োজন অনুসারে বেক করার পরে ডিম বা দুধের প্রলেপ অথবা গ্লেজ প্রয়োগ করা হয়েছে।
২০. প্রয়োজনীয় গাঢ়ত্ব এবং উপযুক্ত স্বাদ অনুযায়ী ফিলিংস প্রস্তুত ও নির্বাচন করা হয়েছে।
২১. কেকগুলি স্ট্যান্ডার্ড রেসিপি স্পেসিফিকেশন, এন্টারপ্রাইজ অনুশীলন এবং গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী স্লাইস বা লেয়ার স্পঞ্জ একত্রিত করা হয়েছে।
২২. প্রয়োজনীয় রেসিপি ও পণ্যের বৈশিষ্ট্য অনুযায়ী নির্দিষ্ট আবরণ ও সাইডিং নির্বাচন করা হয়েছে।
২৩. অগ্রহণযোগ্য উপাদান বা ফিলিং চিহ্নিত করা এবং সংশোধন করা হয়েছে।
২৪. কেক পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী অথবা এন্টারপ্রাইজ মান এবং/অথবা গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা অনুসারে লেপ, আইসিং ব্যবহার করে সজ্জিত করা হয়েছে।
২৫. মানসম্মত রেসিপি অথবা এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড এবং গ্রাহকের পছন্দ অনুযায়ী উপযুক্ত আইসিং এবং সজ্জা ব্যবহার করা হয়েছে।
২৬. কেকগুলি গ্রাহকের প্রত্যাশা ও প্রতিষ্ঠিত মানদণ্ড ও পদ্ধতি অনুসারে উপস্থাপন করা হয়েছে।
২৭. পরিষেবার প্রয়োজনীয়তা অনুসারে পরিষেবার সরঞ্জাম নির্বাচন ও ব্যবহার করা হয়েছে।
২৮. কেক পণ্য সঠিক তাপমাত্রা ও প্রতিষ্ঠানের মানদণ্ড এবং পদ্ধতি অনুসারে স্টোরেজ পদ্ধতি চিহ্নিত ও সংরক্ষণ করা হয়েছে।
২৯. উপাদান এবং স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উপাদান এলাকা পরিষ্কার করা হয়েছে।
৩০. রক্ষণাবেক্ষণের প্রয়োজনীয়তা চিহ্নিত এবং কর্মক্ষেত্রের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী রিপোর্ট করা হয়েছে।
৩১. কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করা হয়েছে।

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

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখা হয়েছে ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখা হয়েছে এবং OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরা হয়েছে সরঞ্জাম উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরিষ্কার করা হয়েছে
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ সিবিএলএম হ্যান্ডআউটস ল্যাপটপ মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ইন্টারনেট সুবিধা হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> খাদ্য উৎপাদনের মান ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী পরিষ্কার উপকরণ
এক্টিভিটি	<ol style="list-style-type: none"> OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখুন ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রেখে OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরিধান করুন সরঞ্জাম উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরিষ্কার করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> আলোচনা (Discussion) উপস্থাপন (Presentation) প্রদর্শন (Demonstration) নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) সমস্যা সমাধান (Problem Solving) মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> লিখিত অভীক্ষা (Written Test) প্রদর্শন (Demonstration) মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) পোর্টফলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) : OSH অনুসরণ করতে পারবে।

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

শিখন কার্যক্রম (Learning Activities)	উপকরণ / বিশেষ নির্দেশনা (Resources / Special instructions)
১. প্রশিক্ষার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “OSH অনুসরণ করতে পারবে।” এর শিক্ষা উপকরণ প্রদান করবে
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ১ : OSH অনুসরণ করতে পারবে।
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেলফ-চেক শিট ১ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। উত্তরপত্র ১ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৪. জব/টাস্ক শিট ও স্পেসিফিকেশন শিট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৪. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শিট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন টাস্কশীট-১.১: OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখা টাস্কশীট ১.২: ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রেখে OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরিধান করুন টাস্কশীট ১.৩: উৎপাদন সরঞ্জাম ও স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরিষ্কার করুন

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ১: OSH অনুসরণ করা

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

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

১.১. খাদ্য উৎপাদনের মান

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



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

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

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

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

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





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





১.২. ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি

খাদ্য উৎপাদন এবং প্রস্তুতকালে ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি অনুসরণ করা জরুরি:

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

	
হাত ধোয়া	চুল ও পোশাক







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

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

১.৩. স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী পরিষ্কার উপকরণ

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

পরিস্কার উপকরণ

ক্রম	উপকরণের নাম	ছবি	ব্যবহার
১	ডিসইনফেকট্যান্ট		তন্তু বা যেকোনো পরিসরের জীবাণু ধ্বংস করতে
২	ডিটারজেন্ট		ময়লা বা তেলের দাগ দূর করতে ব্যবহৃত হয়
৩	এসিড ক্লিনার		শক্ত ময়লা, খনিজ দাগ পরিস্কার করতে
৪	স্যাচুরেটেড সল্ট		পানি পরিস্কার এবং সেলফ-ডিশইনফেকশনের জন্য
৫	বেকিং সোডা		নরম দাগ পরিস্কার করতে ব্যবহার করা হয়
৬	ভিনিগার		ন্যাচারাল ক্লিনিং এবং সুগন্ধি উন্নত করতে
৭	জীবাণুনাশক (হ্যান্ড স্যানিটাইজার)		হাতে জীবাণু দূর করার জন্য

পরিষ্কার সরঞ্জাম

ক্রম	সরঞ্জামের নাম	ছবি	ব্যবহার
১	মপ (Mop)		মেঝে এবং সিঁজ পরিষ্কার করতে
২	স্ফাব ব্রাশ		প্লেট, ট্রে এবং অন্যান্য যন্ত্রপাতি পরিষ্কার করতে
৩	স্যানিটেশন স্প্রে		জীবাণুনাশক স্প্রে করতে
৪	ডিশ ওয়াশ ব্লুথ		বেকিং ট্রে এবং কেক প্যান পরিষ্কার করতে
৫	সিঁজ এবং স্নান বুড়ি		যন্ত্রপাতি পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করতে
৬	ডিশওয়াশার		বড় পরিসরে উপকরণ ও যন্ত্রপাতি পরিষ্কার করতে
৭	স্টিল ও কাঠের স্ফ্যাপার		গরম পাত্র বা ট্রে থেকে ময়লা সরিয়ে ফেলতে
৮	হ্যান্ড ব্রাশ		ছোট ও সংকীর্ণ জায়গায় পরিষ্কার করতে

৯	বালতি (Bucket)		পানি বা ক্লিনিং সলিউশন রাখার জন্য
১০	টাওয়েল / ডাস্টার		মসৃণ পৃষ্ঠ পরিষ্কার করতে ব্যবহৃত হয়

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

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

১. পেস্ট্রি খামির উৎপাদন সময় খাদ্য নিরাপত্তা কীভাবে নিশ্চিত করা যায়?
উত্তর:
২. পেস্ট্রি খামির তৈরির সময় ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি কীভাবে পালন করা উচিত?
উত্তর:
৩. পেস্ট্রি খামির তৈরির উপকরণ কেন সঠিকভাবে পরিষ্কার ও শুকনো রাখা উচিত?
উত্তর:

উত্তরপত্র (Answer Key) ১ : OSH অনুসরণ করা

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

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

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

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

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

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

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

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

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

কাজের নাম	ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রেখে OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরিধান করুন
কাজের উদ্দেশ্য	কর্মক্ষেত্রে ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি ও OSH (Occupational Safety and Health) প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে সঠিক পিপিই পরিধান নিশ্চিত করা, যাতে কর্মীদের নিরাপত্তা, স্বাস্থ্য ও খাদ্য উৎপাদন মান বজায় থাকে।
প্রয়োজনীয় পিপিই	হাতের গ্লাভস, ফুড হ্যাট, মাস্ক, এপ্রন, সেফটি শূ
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	<p>১. স্বাস্থ্যবিধি পালন:</p> <ul style="list-style-type: none"> • কর্মীরা সঠিকভাবে হাত ধুয়ে বা স্যানিটাইজার ব্যবহার করে পরিষ্কার করবেন। • কর্মীর তাপমাত্রা পরিমাপ ও স্বাস্থ্য পরীক্ষা করা উচিত, যাতে কোনও অসুস্থ কর্মী কাজে আসতে না পারে। <p>২. পিপিই পরিধান:</p> <ol style="list-style-type: none"> ১. সমস্ত কর্মী সঠিক পিপিই পরিধান করবে: প্রথমে হাতের গ্লাভস, পরে ফুড হ্যাট, এপ্রন, ও মাস্ক পরিধান করতে হবে। ২. কাজের পরিবেশে সেফটি শূ পরিধান নিশ্চিত করতে হবে। ৩. যদি প্রয়োজন হয়, সঠিক সুরক্ষা সরঞ্জাম (যেমন চশমা) পরিধান করতে হবে, বিশেষ করে গরম বা ক্ষতিকর উপকরণ ব্যবহারের ক্ষেত্রে।

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

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

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

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> ১. পণ্যের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদানগুলি নিশ্চিত করা হয়েছে এবং প্রস্তুত করা হয়েছে। ২. সরঞ্জাম ব্যবহার করার জন্য যাচাই করা হয়েছে। ৩. রেসিপি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদান পরিমাপ করা হয়েছে। ৪. ফিলিংয়ে পূর্ব-প্রস্তুতির কাজগুলি ব্যবহারের জন্য নিশ্চিত করা হয়েছে। 'ফিলিংয়ে ব্যবহারের জন্য উপাদানগুলি গলানো/কন্ডিশনিং নিশ্চিত করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> ১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> ১. উপাদান নিশ্চিত করা ২. ব্যবহারের জন্য সরঞ্জাম পরীক্ষা ও প্রস্তুতি নিশ্চিত করা ৩. উপাদানের পরিমাপ ৪. পূর্ব-প্রস্তুতির কাজগুলি নিশ্চিত করা
এক্টিভিটি	<ol style="list-style-type: none"> ১. কেক তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপাদান পণ্য প্রস্তুত করুন ২. সরঞ্জাম ব্যবহার করার জন্য যাচাই করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) -২ : উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা

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

শিখন কার্যক্রম (Learning Activities)	উপকরণ / বিশেষ নির্দেশনা (Resources / Special instructions)
১. প্রশিক্ষার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ২ : উপাদান এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেলফ-চেক শিট ২ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। উত্তরপত্র ২ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৪. জব/টাস্ক শিট ও স্পেসিফিকেশন শিট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৪. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শিট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন টাস্কশীট-২.১: কেক তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপাদান গণ্য প্রস্তুত করুন টাস্কশীট-২.২: সরঞ্জাম ব্যবহার করার জন্য যাচাই করুন

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

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

- ২.১ উপাদান নিশ্চিত করা
- ২.২ ব্যবহারের জন্য সরঞ্জাম পরীক্ষা ও প্রস্তুতি নিশ্চিত করা
- ২.৩ উপাদানের পরিমাপ
- ২.৪ পূর্ব-প্রস্তুতির কাজগুলি নিশ্চিত করা

২.১. উপাদান নিশ্চিত করা






কেক তৈরি করতে যে সব উপাদান লাগে, তা সঠিক পরিমাণে এবং মানসম্মত হওয়া উচিত। নিচে কেক তৈরির জন্য ব্যবহৃত উপাদানগুলি দেয়া হলো:

উপাদানসমূহ

উপাদান	ছবি	বিবরণ
আটা (Flour)		কেকের প্রধান উপাদান। কেকের সঠিক গঠন পেতে সঠিক আটা ব্যবহৃত হয়।
লবণ (Salt)		সামান্য লবণ কেকের স্বাদ বাড়াতে সাহায্য করে।
চিনি (Sugar)		কেকের মিষ্টতা দিতে চিনি ব্যবহৃত হয়।

খামির (Yeast)		কেক ফুলিয়ে তোলার জন্য খামির ব্যবহৃত হয়।
সয়া তেল (Soybean Oil)		মোলায়েমতা এবং স্বাদ বাড়ানোর জন্য সয়া তেল ব্যবহৃত হয়।
মাখন (Butter)		কেককে স্নিগ্ধ এবং সুস্বাদু করে।
ডিম (Egg)		কেকের গঠন এবং স্বাদ উন্নত করতে ডিম ব্যবহৃত হয়।
দুধের গুঁড়ো (Milk Powder)		কেকের মোলায়েমতা এবং স্বাদ বাড়াতে দুধের গুঁড়ো ব্যবহৃত হয়।
পানি (Water)		সমস্ত উপাদান মিশাতে সাহায্য করে।


<p>ব্রেড ইম্প্রুভার (Bread Improver)</p>		<p>কেকের গঠন উন্নত করতে ব্যবহৃত হয়।</p>
<p>ভ্যানিলা এসেন্স (Vanilla Essence)</p>		<p>কেকের সুগন্ধ এবং স্বাদ বাড়াতে ব্যবহৃত হয়।</p>
<p>বেকিং পাউডার (Baking Powder)</p>		<p>কেক ফুলিয়ে তোলার জন্য ব্যবহৃত হয়।</p>
<p>বেকিং সোডা (Baking Soda)</p>		<p>কেকের ফোলানো এবং গন্ধ বৃদ্ধির জন্য ব্যবহৃত হয়।</p>
<p>কোকো পাউডার (Cocoa Powder)</p>		<p>চকোলেট কেকের জন্য ব্যবহৃত হয়।</p>

<p>চকোলেট সিরাপ (Chocolate Syrup)</p>		<p>চকোলেট কেকের স্বাদ এবং রঙ বাড়ানোর জন্য ব্যবহৃত হয়।</p>
<p>কুकिং চকোলেট (Cooking Chocolate)</p>		<p>চকোলেটের স্বাদ আনার জন্য ব্যবহৃত হয়।</p>
<p>হইপড ক্রিম (Whipped Cream)</p>		<p>কেকের ওপর সাজানোর জন্য ব্যবহৃত হয়।</p>
<p>ফুড কালার (Food Color)</p>		<p>কেকের রঙ পরিবর্তন করতে ব্যবহৃত হয়।</p>
<p>আইসিং চিনির গুঁড়ো (Icing Sugar)</p>		<p>কেকের ওপর আইসিং তৈরিতে ব্যবহৃত হয়।</p>

ব্রাউন (Brown Sugar)	সুগার 	কেকের গা dark ্র মিষ্টিতা আনার জন্য ব্যবহৃত হয়।
শুকনো মিশ্রিত ফল এবং বাদাম (Dry Mixed Fruits & Nut)		কেকের মধ্যে সুস্বাদু উপাদান হিসেবে ব্যবহৃত হয়।
মার্জারিন (Margarine)		মোলায়েমতা এবং স্বাদ বাড়ানোর জন্য ব্যবহৃত হয়।
কর্নফ্লাওয়ার (Corn Flour)		কেকের মোলায়েমতা বৃদ্ধি করে।

২. Bakery & Pastry Products (বেকারি ও পেস্ট্রি পণ্য)

বেকারি এবং পেস্ট্রি প্রডাকশন বিভিন্ন ধরনের পণ্য তৈরি করে থাকে। নিচে কিছু সাধারণ পণ্য উল্লেখ করা হলো:

নাম	ছবি	বিবরণ
মাখন কুকি (Butter Cookies)		মাখন দিয়ে তৈরি মিষ্টি কুকি। এটি নরম ও খাস্তা হয় এবং সাধারণত চা বা কফির সঙ্গে খাওয়া হয়।

ইংলিশ ব্রেড (English Bread)		সাধারণ সাদামাটা ব্রেড যা প্রাতঃরাশ বা স্যান্ডউইচ তৈরির জন্য ব্যবহার করা হয়। এটি নরম এবং মসৃণ হয়।
বার্গার বান (Burger Bun)		এটি একটি নরম রুটি, যা বার্গারের জন্য উপযুক্ত। এটি সাধারণত গোলাকার হয় এবং ভিতরে মাংস বা সবজি রাখা হয়।
ডোনাট (Doughnut)		মিষ্টি এবং গোলাকৃতির ডেজার্ট, যা সাধারণত তেলে ভাজা হয় এবং শর্করা বা চকলেট দিয়ে সাজানো হয়।
ইংলিশ ফ্রুট কেক (English Fruit Cake)		এই কেকটি প্রচুর শুকনো ফল এবং মশলা দিয়ে তৈরি হয় এবং এটি বিশেষ করে বড় দিন বা উৎসবের সময় খাওয়া হয়।
মাফিন (Muffin)		ছোট এবং নরম কেক, যা সাধারণত মিষ্টি বা সাদামাটা স্বাদে তৈরি হয়। এটি সাধারণত ব্রেকফাস্ট বা স্ন্যাকস হিসেবে খাওয়া হয়।
জন্মদিন কেক (Birthday Cake)		সাধারণত সুস্বাদু কেক যা জন্মদিনের উদযাপন করতে তৈরি হয়। এটি বিভিন্ন ধরনের ফ্রস্টিং এবং টপিং দিয়ে সাজানো হয়।
পাফ পেস্ট্রি (Puff Pastry)		এক ধরনের পাতলা, খাস্তা পেস্ট্রি যা সাধারণত মিষ্টি বা লবণাক্ত পণ্য হিসেবে তৈরি হয়। এটি ভেতরে ক্রিম বা মাংস রেখে সেভ করে খাওয়া হয়।
চিকেন পাই (Chicken Pie)		একটি মাংসের পেস্ট্রি, যা মুরগির মাংস এবং সস দিয়ে ভরা হয়। এটি একটি স্ন্যাকস বা হালকা খাবারের পণ্য হিসেবে জনপ্রিয়।



২.২. ব্যবহারের জন্য সরঞ্জাম পরীক্ষা ও প্রস্তুতি নিশ্চিত করা







কেক প্রস্তুতির জন্য বিভিন্ন সরঞ্জাম ব্যবহার করা হয়। এসব সরঞ্জাম সঠিকভাবে কাজ করছে কিনা তা পরীক্ষা করে, প্রস্তুতি নিশ্চিত করতে হয়।

সরঞ্জাম, যন্ত্রপাতি এবং টুলস


যন্ত্রপাতি/টুল	ছবি	বিবরণ
ডেক ওভেন (Deck Oven)		বেকিংয়ের জন্য ব্যবহৃত হয়, বিশেষ করে কেক, ব্রেড, পেস্ট্রি ইত্যাদি বেক করার জন্য।
ডো মিক্সিং মেশিন (Dough Mixing Machine)		মিশ্রণ তৈরির জন্য ব্যবহৃত হয়, বিশেষত ডো মিশাতে যা পরবর্তীতে কেক বা পেস্ট্রি তৈরিতে ব্যবহার হয়।
ক্রিম মিক্সিং মেশিন (Cream Mixing Machine)		ক্রিম বা অন্যান্য মিশ্রণ প্রস্তুত করতে ব্যবহৃত হয়, যেমন কেকের ফ্রস্টিং বা ক্রিম।
চিলার এবং ফ্রিজ (Chiller and Freezer)		উপাদান সংরক্ষণে সাহায্য করে, বিশেষ করে দুধ, মাখন, ফল বা অন্য কিছু যাতে তা সঠিকভাবে সংরক্ষিত থাকে।

<p>চাঁছনি (Sieves)</p>		<p>আটা বা মিশ্রণ ছাঁকতে ব্যবহৃত হয়, যাতে অপ্রয়োজনীয় উপাদানগুলি সরিয়ে ফেলা যায় এবং মিশ্রণটি একরকম হয়।</p>
<p>স্টেইনলেস স্টিল ওয়ার্কিং টেবিল (SS Working Table)</p>		<p>প্রস্তুতির জন্য সুরক্ষিত এবং পরিষ্কার একটি টেবিল, যেখানে উপাদানগুলি মেশানো, কাটানো বা তৈরি করা হয়।</p>
<p>টার্ন টেবিল (Turn Table)</p>		<p>কেক সাজানোর সময় কেকটি ঘোরানো জন্য ব্যবহৃত হয়, যাতে সহজে কেক সাজানো যায়।</p>
<p>মাপের মাপ (Measuring Scale)</p>		<p>উপাদানের পরিমাণ সঠিকভাবে মাপতে ব্যবহৃত হয়, যাতে কেক বা অন্যান্য পণ্য সঠিকভাবে তৈরি হয়।</p>
<p>মাপের কাপ (Measuring Cup)</p>		<p>তরল বা শুকনো উপাদান মাপতে ব্যবহৃত হয়, যেমন দুধ, পানি, আটা, চিনি ইত্যাদি।</p>

<p>মাপের চামচ (Measuring Spoon)</p>		<p>ছোট পরিমাণ উপাদান মাপতে ব্যবহৃত হয়, যেমন বেকিং পাউডার, স্যাল্ট, মসলা ইত্যাদি।</p>
<p>ওভেন ট্রে (Oven Tray)</p>		<p>কেক বা অন্য বেকিং পণ্য বেক করার জন্য ব্যবহৃত ট্রে। এটি সাধারণত মেটাল বা অ্যালুমিনিয়াম থেকে তৈরি হয়।</p>
<p>স্ক্র্যাপার (Scraper)</p>		<p>উপাদান পরিষ্কার বা মিশ্রণ ছড়িয়ে দেওয়ার জন্য ব্যবহৃত হয়, বিশেষ করে বোলার প্রান্ত থেকে মিশ্রণ তুলে আনতে।</p>
<p>স্প্যাচুলা (Spatula)</p>		<p>মিশ্রণ নেড়ে দেওয়ার জন্য ব্যবহৃত হয়, যেমন কেকের ব্যাটার মেশানোর সময়।</p>
<p>বোল (Bowl)</p>		<p>উপাদান মেশানোর জন্য ব্যবহৃত বড় পাত্র। এটি বিভিন্ন আকারে পাওয়া যায়।</p>

<p>রোলিং পিন (Rolling Pin)</p>		<p>ময়দা বেলে নেয়ার জন্য ব্যবহৃত হয়, যাতে তা সমানভাবে পাতলা হয়।</p>
<p>বিস্কুট কাটার (Biscuit Cutter)</p>		<p>বিস্কুট বা কুকি কাটতে ব্যবহৃত হয়। সাধারণত এটি গোলাকার বা অন্য বিভিন্ন আকৃতিতে থাকে।</p>
<p>বেকিং ট্রে (Baking Tray)</p>		<p>বেকিংয়ের জন্য ব্যবহার করা হয়, যেমন পিজ্জা, কুকি বা কেক বেক করতে। এটি সাধারণত মেটাল বা অ্যালুমিনিয়াম হতে পারে।</p>
<p>বেকিং পেপার (Baking Paper)</p>		<p>বেকিংয়ের সময় উপাদানগুলি পেক না হয়ে তাড়াতাড়ি সরে আসতে সাহায্য করে। এটি পেপারের মতো থাকে এবং একে একে পণ্য রাখতে ব্যবহৃত হয়।</p>
<p>ব্রেড, কেক এবং পাই মোল্ড (Bread, Cake, and Pie Mould)</p>		<p>কেক বা ব্রেড তৈরি করার জন্য ব্যবহৃত বিভিন্ন মোল্ড। এটি বিভিন্ন আকারের হতে পারে যেমন গোলাকার, আয়তাকার বা পাই আকারে।</p>
<p>ইলেকট্রিক ডিম বিটার (Electric Egg Beater)</p>		<p>ডিম বিটানোর জন্য ব্যবহৃত হয়। এটি দ্রুত ডিমের ফেনা তৈরিতে সহায়ক।</p>

<p>পেস্ট্রি ব্রাশ (Pastry Brush)</p>		<p>পেস্ট্রি সাজানোর জন্য ব্যবহৃত হয়, যেমন পেস্ট্রি বা কেকের উপরে মাখনের স্তর প্রয়োগ করতে।</p>
<p>ব্রেড চাকু (Bread Knife)</p>		<p>ব্রেড কাটার জন্য ব্যবহৃত বিশেষ চাকু, যা ব্রেডের সোজা এবং মসৃণ কাটায় সহায়ক।</p>
<p>ব্রেড কাটার (Bread Cutter)</p>		<p>ব্রেড বা রুটি কাটা যন্ত্র, যা ব্রেডের স্লাইস সঠিকভাবে কাটা নিশ্চিত করে।</p>
<p>পাইপিং ব্যাগ ও নোজল (Piping Bag and Nozzle)</p>		<p>কেক সাজানোর জন্য ব্যবহৃত, যা কেকের উপরে ফ্রন্টিং বা ডেকোরেশন করার জন্য বিভিন্ন ধরনের নোজল (nozzle) এর সাহায্যে কাজ করে।</p>
<p>কেক বোর্ড (Cake Board)</p>		<p>কেক সাজাতে ব্যবহৃত একটি শক্ত প্ল্যাটফর্ম, যেখানে কেক রেখে সাজানো হয় এবং পরিবেশন করা হয়।</p>
<p>কুলিং র্যাক (Cooling Rack)</p>		<p>কেক ঠান্ডা করার জন্য ব্যবহৃত, যাতে কেকের ভেতর থেকে তাপ বের হতে পারে এবং কেক সঠিকভাবে ঠান্ডা হয়।</p>

<p>সিলিকন ম্যাট (Silicon Mat)</p>		<p>বেকিংয়ের জন্য ব্যবহৃত হয়, বিশেষ করে ডো বা পেস্ট্রি বেলতে সাহায্য করে। সিলিকন ম্যাট বেকিং পেপারের বিকল্প হতে পারে।</p>
---------------------------------------	---	--

২.৩. উপাদানের পরিমাপ

কেক তৈরি করতে ব্যবহৃত প্রতিটি উপাদান সঠিক পরিমাণে মাপা উচিত। উপাদানের পরিমাণ যদি সঠিক না হয়, তাহলে কেকের গঠন এবং স্বাদ ব্যাহত হতে পারে। এজন্য নিচে কিছু গুরুত্বপূর্ণ উপাদান এবং তাদের সঠিক পরিমাণ মাপার নিয়ম দেওয়া হল:

১. **Flour (আটা)** – সাধারণত কেকের জন্য আটা সঠিকভাবে মাপা প্রয়োজন। অনেক সময় আটা সেমি-গড়া বা মোটা হয়, তাই মাপার সময় আটা সফট করা উচিত।
২. **Sugar (চিনি)** – চিনির পরিমাণ সঠিকভাবে মাপা দরকার, কারণ এর অতিরিক্ত পরিমাণ কেকের মিষ্টতা বাড়িয়ে দেয় বা স্বাদ পরিবর্তন করতে পারে।
৩. **Butter (মাখন)** – মাখন সঠিক পরিমাণে ব্যবহৃত হলে কেকের টেক্সচার এবং স্বাদ সঠিক থাকে।
৪. **Egg (ডিম)** – ডিমের পরিমাণও সঠিকভাবে মাপা জরুরি, কারণ ডিম কেকের গঠন এবং আর্দ্রতা বজায় রাখতে সাহায্য করে।
৫. **Milk powder (দুধের গুঁড়ো)** – দুধের গুঁড়োর পরিমাণ সঠিক না হলে কেকের মোলায়েমতা বা স্বাদ কমতে পারে।
৬. **Baking powder (বেকিং পাউডার)** – বেকিং পাউডারের পরিমাণ নির্দিষ্ট হওয়া উচিত, কারণ অতিরিক্ত পরিমাণে ব্যবহার করলে কেকের গঠন অস্বাভাবিক হয়ে যেতে পারে।
৭. **Yeast (খামির)** – খামিরের পরিমাণ সঠিকভাবে মাপা উচিত, কারণ অতিরিক্ত খামির ব্যবহার করলে কেক ফুলে যেতে পারে বা ফেটে যেতে পারে।
৮. **Salt (লবণ)** – লবণ খুবই সামান্য পরিমাণে ব্যবহার করতে হয়। খুব বেশি লবণ কেকের স্বাদ নষ্ট করে দিতে পারে।

২.৪. পূর্ব-প্রস্তুতির কাজগুলি নিশ্চিত করা

কেক তৈরির পূর্বে সমস্ত উপাদান এবং সরঞ্জামের প্রস্তুতি নিশ্চিত করা জরুরি। যদি প্রাথমিক প্রস্তুতি সঠিকভাবে না করা হয়, তাহলে কেকের তৈরি প্রক্রিয়া বাধাগ্রস্ত হতে পারে। এজন্য কিছু গুরুত্বপূর্ণ প্রস্তুতির কাজ হল:

১. **উপাদানগুলির মাপ নেওয়া:** কেক তৈরির উপাদানগুলো যথাযথ পরিমাণে মাপা উচিত। এতে কেকের গঠন এবং স্বাদ ঠিক থাকবে।
২. **সরঞ্জাম প্রস্তুতি:** কেক তৈরির জন্য ব্যবহৃত সমস্ত সরঞ্জাম যেমন মিক্সার, মোল্ড, স্প্যাচুলা, ট্রে, ওভেন ইত্যাদি পরিষ্কার এবং প্রস্তুত করা উচিত।
৩. **ওভেন প্রিহিট করা:** কেক বেক করার আগে ওভেনের তাপমাত্রা ঠিক মতো প্রিহিট করা প্রয়োজন যাতে কেক সঠিকভাবে বেক হয়।
৪. **তেল বা মাখন ব্যবহার করা:** কেক মোল্ডে তেল বা মাখন লাগিয়ে নিতে হবে, যাতে কেক আটকে না যায় এবং সহজে বের করা যায়।
৫. **অন্যান্য উপকরণ প্রস্তুতি:** যেমন ডিম ফেটানো, মাখন এবং চিনি একসাথে মেশানো, ময়দা সিফট করা ইত্যাদি।

এই পূর্ব-প্রস্তুতিগুলো সঠিকভাবে করলে কেক তৈরি আরও সহজ এবং সফল হবে।

সেলফ চেক (Self Check)- ১: উৎপাদন এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা

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

১. কেকের প্রধান উপাদান কোনটি?

উত্তর:

২. কেকের স্বাদ বাড়ানোর জন্য কোন উপাদান ব্যবহৃত হয়?

উত্তর:

৩. কেক ফুলিয়ে তোলার জন্য কোন উপাদান ব্যবহৃত হয়?

উত্তর:

৪. কেকের মোলায়েমতা বৃদ্ধি করতে কোন উপাদান ব্যবহার করা হয়?

উত্তর:

৫. কেকের সুগন্ধ এবং স্বাদ বাড়ানোর জন্য কোন উপাদান ব্যবহৃত হয়?

উত্তর:

৬. কেক তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় সরঞ্জামের একটি উদাহরণ কী?

উত্তর:

৭. কেক তৈরির পূর্বে কী প্রস্তুতি নিতে হয়?

উত্তর:

উত্তরপত্র (Answer Key)-১: উৎপাদন এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা

১. কেকের প্রধান উপাদান কোনটি?

উত্তর: কেকের প্রধান উপাদান হচ্ছে আটা, যা কেকের সঠিক গঠন পেতে ব্যবহৃত হয়।

২. কেকের স্বাদ বাড়ানোর জন্য কোন উপাদান ব্যবহৃত হয়?

উত্তর: কেকের স্বাদ বাড়ানোর জন্য লবণ ও চিনি ব্যবহৃত হয়।

৩. কেক ফুলিয়ে তোলার জন্য কোন উপাদান ব্যবহৃত হয়?

উত্তর: কেক ফুলিয়ে তোলার জন্য খামির এবং বেকিং পাউডার ব্যবহৃত হয়।

৪. কেকের মোলায়েমতা বৃদ্ধি করতে কোন উপাদান ব্যবহার করা হয়?

উত্তর: কেকের মোলায়েমতা বৃদ্ধি করতে সয়া তেল ও দুধের গুঁড়ো ব্যবহার করা হয়।

৫. কেকের সুগন্ধ এবং স্বাদ বাড়ানোর জন্য কোন উপাদান ব্যবহৃত হয়?

উত্তর: কেকের সুগন্ধ এবং স্বাদ বাড়ানোর জন্য ভ্যানিলা এসেন্স ব্যবহৃত হয়।

৬. কেক তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় সরঞ্জামের একটি উদাহরণ কী?

উত্তর: কেক তৈরির জন্য ডেক ওভেন একটি প্রয়োজনীয় সরঞ্জাম যা বেকিংয়ের জন্য ব্যবহৃত হয়।

৭. কেক তৈরির পূর্বে কী প্রস্তুতি নিতে হয়?

উত্তর: কেক তৈরির পূর্বে উপাদানগুলির সঠিক পরিমাণ মাপা এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা প্রয়োজন।

টাস্কশীট (Task Sheet) -২.১: কেক তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপাদান পণ্য প্রস্তুত করুন

কাজের নাম	কেক তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় উপাদান পণ্য প্রস্তুত করুন
কাজের উদ্দেশ্য	■ কেক তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় সরঞ্জাম প্রস্তুত করা, যেন প্রস্তুতি ও উপাদান কার্যক্রম নির্বিঘ্নে চলতে পারে।
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none">১. কেক প্রস্তুতির জন্য প্রয়োজনীয় সব উপকরণ ও সরঞ্জাম নির্ধারণ করুন২. নির্ধারিত সরঞ্জাম গুলি সঠিক স্থানে সজ্জিত করুন৩. সমস্ত সরঞ্জাম পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করুন৪. প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্ট চালু ও প্রস্তুত করুন৫. কাজের জায়গায় নিরাপত্তা নিশ্চিত করুন৬. সকল উপকরণ সঠিক পরিমাণে প্রস্তুত করুন।

স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet) ২.১: কেক তৈরির সরঞ্জাম প্রভুতি

প্রয়োজনীয় পিপিই

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	হেডকভার	টুকরা	১
২	গ্লাভস	জোড়া	১
৩	মাস্ক	টুকরা	১
৪	এপ্রন	টুকরা	১

প্রয়োজনীয় টুলস

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	মিক্সার	টুকরা	১
২	মাপার কাপ	টুকরা	১
৩	বাটা	টুকরা	৩
৪	বেকিং ট্রে	টুকরা	২

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	প্রিহিটেড ওভেন	টুকরা	১
২	বেকিং মেশিন	টুকরা	১
৩	হ্যান্ড ব্লেন্ডার	টুকরা	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	ময়দা	কেজি	১
২	চিনির পাউডার	কেজি	১
৩	ডিম	টুকরা	৬
৪	বাটার	কেজি	০.৫

টাস্কশীট (Task Sheet) -২.২: সরঞ্জাম ব্যবহার করার জন্য যাচাই করুন

কাজের নাম	সরঞ্জাম ব্যবহার করার জন্য যাচাই করুন
কাজের উদ্দেশ্য	▪ কেক তৈরির জন্য ব্যবহৃত সরঞ্জামগুলির সঠিকতা ও কার্যকারিতা যাচাই করে সেগুলি ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত করা।
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none">১. সরঞ্জামগুলির সঠিক অবস্থান যাচাই করুন।২. সরঞ্জামগুলির পরিষ্কারতা ও স্যানিটেশন পরীক্ষা করুন।৩. সরঞ্জামগুলির মেকানিক্যাল বা ইলেকট্রিক্যাল কার্যক্ষমতা পরীক্ষা করুন।৪. যেকোনো ক্ষতি বা ফাটল সনাক্ত করুন এবং তা মেরামত করুন৫. সরঞ্জামগুলির সঠিক পরিমাণে তেল বা গ্রীস ব্যবহার নিশ্চিত করুন৬. যদি কোনও ত্রুটি পাওয়া যায় তবে সরঞ্জামটি ব্যবহারে না গিয়ে থিক করুন।

স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet) ২.২: সরঞ্জাম ব্যবহার করার জন্য যাচাই করুন

প্রয়োজনীয় পিপিই:

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	হেডকভার	টুকরা	১
২	গ্লাভস	জোড়া	১
৩	মাস্ক	টুকরা	১
৪	এপ্রন	টুকরা	১

প্রয়োজনীয় টুলস:

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	মিস্ত্রার	টুকরা	১
২	মাপার কাপ	টুকরা	১
৩	বাটা	টুকরা	৩
৪	বেকিং ট্রে	টুকরা	২

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	প্রিহিটেড ওভেন	টুকরা	১
২	বেকিং মেশিন	টুকরা	১
৩	হ্যান্ড ব্লেন্ডার	টুকরা	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	ময়দা	কেজি	১
২	চিনির পাউডার	কেজি	১
৩	ডিম	টুকরা	৬
৪	বাটার	কেজি	০.৫

শিখনফল (Learning Outcome)- ৩ : কেক ব্যাটার তৈরি করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	<ol style="list-style-type: none"> ১. উপাদানগুলি মিশ্রণের জন্য মিক্সারে ঢেলে দেওয়া হয়েছে। ২. মিশ্রণ প্রক্রিয়া নিরীক্ষণ করা হয়েছে। গাঢ়ত, গঠন এবং টেক্সচার কেক ব্যাটার নিরীক্ষণ অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে। ৩. অগ্রহণযোগ্য কেক ব্যাটার চিহ্নিত করা ও সংশোধন করা হয়েছে। ৪. কেক ব্যাটার প্রয়োজনীয়তা পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য প্রয়োজনীয় সংশোধনমূলক ব্যবস্থা নেওয়া হয়েছে ৫. কেকের ব্যাটারটি ছাঁচে ঢেলে প্রস্তুত করা হয়েছে। গুণমান ও পণ্যের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সাজানো হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> ১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> ১. মিশ্রণ প্রক্রিয়া ২. গাঢ়ত, অনুভূতি এবং টেক্সচার। ৩. অগ্রহণযোগ্য কেক ব্যাটার ৪. কেকের ছাঁচ
এক্টিভিটি/টাস্ক/জব	<ol style="list-style-type: none"> ১. ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে কেক ব্যাটার তৈরি করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) - ৩ : কেব ব্যাটার তৈরি 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 “কেব ব্যাটার তৈরি করা” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ৩ : কেব ব্যাটার তৈরি করা
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেলফ-চেক শিট ৩ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। উত্তরপত্র ৩ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৪. জব/টাস্ক শিট ও স্পেসিফিকেশন শিট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৪. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শিট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন জব শীট-৩.১: ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে কেব ব্যাটার তৈরি করুন

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৩ : কেক ব্যাটার তৈরি করা

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

- ১.১. মিশ্রণ প্রক্রিয়া
- ১.২. গাঢ়ত্ব, অনুভূতি এবং টেক্সচার।
- ১.৩. অগ্রহণযোগ্য কেক ব্যাটার
- ১.৪. কেকের ছাঁচ

৩.১. মিশ্রণ প্রক্রিয়া

কেক ব্যাটার তৈরি করতে প্রথমেই উপাদানগুলো সঠিক পরিমাণে নেয়া হয় এবং মেশানো প্রক্রিয়া শুরু করা হয়। মিশ্রণ প্রক্রিয়া একটি গুরুত্বপূর্ণ ধাপ, কারণ এটি কেকের গঠন এবং টেক্সচার নির্ধারণ করে।

উপাদান ঢালা (Pouring Ingredients into Mixer): প্রথমে ময়দা, চিনি, ডিম, মাখন বা তেল, বেকিং পাউডার, এবং অন্যান্য উপাদান সঠিক পরিমাণে মেশিনে ঢালা হয়।



মেশানোর প্রক্রিয়া (Mixing Process): মিশ্রণটি সঠিকভাবে মেশানো জরুরি। এটি একটি স্বাভাবিক এবং সমানভাবে মিশ্রিত ব্যাটার তৈরি করার জন্য গুরুত্বপূর্ণ। মেশানোর সময়, বিভিন্ন উপাদান একে অপরের সাথে মিশে যায় এবং কেকের গঠন তৈরি হয়।



৩.২. গাঢ়ত্ব, অনুভূতি এবং টেক্সচার।

- গাঢ়ত্ব (Consistency): কেক ব্যাটারের গাঢ়ত্বের উপর অনেক কিছু নির্ভর করে। ব্যাটার খুব বেশি তরল হলে কেকটি পাতলা হয়ে যাবে এবং খুব বেশি গাঢ় হলে কেক ভালোভাবে উঠবে না। কেকের ব্যাটারের গাঢ়ত্ব এমন হতে হবে যেন এটি ছাঁচে সহজে ঢালা যায় এবং কেক ঠিকভাবে বেক হয়।
- অনুভূতি (Feel): ব্যাটারের অনুভূতি নিশ্চিত করে যে এটি সঠিকভাবে মেশানো হয়েছে। যদি ব্যাটার খুব ঘন বা খুব পাতলা হয়, তাহলে কেকের গুণগত মান প্রভাবিত হবে।
- টেক্সচার (Texture): মিশ্রণ সঠিক হলে, কেকের টেক্সচার নরম, মসৃণ এবং খাস্তা হবে। এটি কেকের প্রাথমিক ধাপ যা কেকের সামগ্রিক গুণমান নির্ধারণ করে।

৩.৩. অগ্রহণযোগ্য কেক ব্যাটার

অগ্রহণযোগ্য কেক ব্যাটার চিহ্নিত করা এবং তা ঠিক করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ একটি পদক্ষেপ, কারণ এটি কেকের গুণগত মান নিশ্চিত করতে সহায়ক। কেকের ব্যাটার সঠিকভাবে তৈরি না হলে কেকের টেক্সচার, গাঢ়ত্ব এবং স্বাদ যথাযথ হবে না। কিছু সাধারণ কারণ এবং তাদের সমাধান নীচে উল্লেখ করা হলো:

সমস্যা	সমাধান
খুব বেশি তরল ব্যাটার	ব্যাটার যদি খুব বেশি তরল হয়, তবে আরও ময়দা যোগ করতে হবে, যাতে ব্যাটার সঠিক গাঢ়ত্ব পায়।
খুব গাঢ় ব্যাটার	যদি ব্যাটার খুব গাঢ় হয়, তবে প্রয়োজন মতো তরল উপাদান (যেমন, দুধ বা পানি) যোগ করা উচিত, যাতে ব্যাটার পাতলা হয়।
অসম্পূর্ণ মিশ্রণ	মিশ্রণ অসম্পূর্ণ হলে, ব্যাটার ভালোভাবে মেশাতে হবে, যাতে উপাদানগুলো সঠিকভাবে একত্রিত হয়।

বেকিং পাউডার বা সোডার পরিমাণ ভুল	সঠিক পরিমাণে বেকিং পাউডার বা সোডা ব্যবহার করতে হবে, যেমন রেসিপি অনুযায়ী।
তাপমাত্রার সমস্যা	ডিম, মাখন বা অন্যান্য উপাদানগুলো রুম তাপমাত্রায় আসা নিশ্চিত করুন। অতিরিক্ত ঠান্ডা বা গরম উপাদান ব্যবহার করবেন না।
তেল বা মাখনের সমস্যা	সঠিক পরিমাণে তেল বা মাখন ব্যবহার করতে হবে, যাতে ব্যাটার নরম এবং সঠিক টেক্সচার পায়।

অগ্রহণযোগ্য কেক ব্যাটার চিহ্নিত করা ও সমাধান:

কেকের ব্যাটার তৈরির সময় যদি ব্যাটার অগ্রহণযোগ্য হয়ে থাকে, তবে তা দূত চিহ্নিত করতে হবে। ব্যাটারের গাঢ়ত্ব, অনুভূতি, এবং টেক্সচার পর্যবেক্ষণ করা অত্যন্ত জরুরি। এই সমস্যাগুলো চিহ্নিত করার পর দূত সঠিক ব্যবস্থা নিতে হবে যেমন উপাদান যোগ করা বা পরিমাণ ঠিক করা, যাতে কেকের গুণগত মান বজায় থাকে।




কেক ব্যাটার প্রস্তুত হওয়ার পর, এটি ছাঁচে ঢালার আগে চেক করতে হবে যে এটি সঠিক গঠন এবং টেক্সচার আছে কিনা।

৩.৪. কেকের ছাঁচ

কেক তৈরি করার জন্য সঠিক ধরনের **কেকের ছাঁচ (Cake Mould)** নির্বাচন করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। কেকের গঠন এবং সাজগোজ ঠিক রাখতে সঠিক ছাঁচের ব্যবহার প্রয়োজন। ছাঁচ কেকের আকার, গঠন এবং বেকিং প্রক্রিয়ার জন্য বিশেষভাবে নির্ধারিত হয়।

কেকের ছাঁচের প্রকারভেদ:

কেকের বিভিন্ন ধরনের ছাঁচ পাওয়া যায় এবং এগুলি বিভিন্ন আকার এবং ধরনের হতে পারে। নিচে কিছু জনপ্রিয় কেকের ছাঁচের প্রকার দেওয়া হলো:

ছাঁচের নাম	ছবি	বিবরণ
রাউন্ড (Round Mould)		সাধারণত গোলাকার কেক তৈরির জন্য ব্যবহৃত হয়। জন্মদিন কেক বা অন্যান্য অনুষ্ঠানের জন্য আদর্শ।

<p>স্কয়ার (Square Mould)</p>		<p>চতুর্ভুজ আকৃতির কেক তৈরির জন্য ব্যবহৃত হয়। এটি পাউন্ড কেকের জন্য ব্যবহৃত হয়।</p>
<p>লম্বা (Loaf Mould)</p>		<p>সাধারণত লম্বা আকৃতির কেক তৈরির জন্য ব্যবহৃত হয়। পাউন্ড কেক বা বেনেট বানানোর জন্য জনপ্রিয়।</p>
<p>পাই মোল্ড (Pie Mould)</p>		<p>পাই বা পেস্ট্রি তৈরির জন্য ব্যবহৃত ছাঁচ। সাইড এবং নিচে একটি স্তর থাকে।</p>
<p>ব্রেড মোল্ড (Bread Mould)</p>		<p>ব্রেড বা লম্বা কেক তৈরির জন্য ব্যবহৃত হয়। স্টেইনলেস স্টিল বা অ্যালুমিনিয়াম থেকে তৈরি হয়।</p>

অগ্রহণযোগ্য কেক ছাঁচ

- **জারা বা ক্ষয়প্রাপ্ত ছাঁচ:** যে কোন ধরনের ক্ষয়প্রাপ্ত বা ক্ষতিগ্রস্ত ছাঁচ কেকের গঠন বা আকার নষ্ট করতে পারে।
- **অ-নন স্টিক (Non-stick না থাকা):** যদি ছাঁচের ভিতর নন-স্টিক কোটিং না থাকে, তাহলে কেক আটকে যেতে পারে, যা সঠিকভাবে ছাঁচ থেকে বের করা সম্ভব নয়।

ছাঁচ পরিষ্কার রাখা

ছাঁচ নিয়মিত পরিষ্কার করা জরুরি যাতে কেকের উপাদান এবং গন্ধের তেমন কোন প্রভাব না পড়ে। তেল বা মাখন ব্যবহারের পর, ছাঁচের অবশিষ্টাংশ পরিষ্কার করতে গরম পানিতে ধুয়ে নিন এবং শুকিয়ে রাখুন।

সঠিক কেকের ছাঁচের ব্যবহার কেকের গুণগত মান এবং আকার নিশ্চিত করতে অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ।

সেলফ চেক (Self Check)- ৩ : কেক ব্যাটার তৈরি করা

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

১. কেক ব্যাটার তৈরি করতে প্রথমে কী করা হয়?

উত্তর:

২. কেক ব্যাটারের গাঢ়ত্বের ওপর কী নির্ভর করে?

উত্তর:

৩. ব্যাটারের অনুভূতি কীভাবে নিশ্চিত করা হয়?

উত্তর:

৪. অগ্রহণযোগ্য কেক ব্যাটারের প্রধান সমস্যা কী?

উত্তর:

৫. কেকের ছাঁচ কেন গুরুত্বপূর্ণ?

উত্তর:

৬. কেক ছাঁচে ব্যাটার ঢালার আগে কী করতে হয়?

উত্তর:

৭. কেক ছাঁচ পরিষ্কার রাখার গুরুত্ব কী?

উত্তর:

উত্তরপত্র (Answer Key)- ৩ : কেক ব্যাটার তৈরি করা

১. কেক ব্যাটার তৈরি করতে প্রথমে কী করা হয়?

উত্তর: কেক ব্যাটার তৈরি করতে প্রথমে উপাদানগুলো সঠিক পরিমাণে নেয়া হয় এবং মেশানো প্রক্রিয়া শুরু করা হয়।

২. কেক ব্যাটারের গাঢ়ত্বের ওপর কী নির্ভর করে?

উত্তর: কেক ব্যাটারের গাঢ়ত্বের ওপর কেকের গঠন ও বেকিং ফলাফল নির্ভর করে।

৩. ব্যাটারের অনুভূতি কীভাবে নিশ্চিত করা হয়?

উত্তর: ব্যাটারের অনুভূতি নিশ্চিত করার জন্য তা সঠিকভাবে মেশানো উচিত, যাতে কেকের গুণমান ঠিক থাকে।

৪. অগ্রহণযোগ্য কেক ব্যাটারের প্রধান সমস্যা কী?

উত্তর: অগ্রহণযোগ্য কেক ব্যাটার হতে পারে যদি তা খুব তরল বা গাঢ় হয়, বা মিশ্রণ অসম্পূর্ণ থাকে।

৫. কেকের ছাঁচ কেন গুরুত্বপূর্ণ?

উত্তর: সঠিক কেকের ছাঁচ কেকের আকার, গঠন এবং বেকিং প্রক্রিয়া ঠিক রাখে, যা কেকের গুণমান নিশ্চিত করে।

৬. কেক ছাঁচে ব্যাটার ঢালার আগে কী করতে হয়?

উত্তর: ছাঁচে মাখন বা তেল লাগিয়ে তারপর ময়দা ছড়িয়ে অতিরিক্ত ময়দা ঝেড়ে দিন, বা বেকিং পেপার ব্যবহার করুন।

৭. কেক ছাঁচ পরিষ্কার রাখার গুরুত্ব কী?

উত্তর: ছাঁচ পরিষ্কার রাখা জরুরি, যাতে কেকের গন্ধ এবং উপাদান থেকে কোনো প্রভাব না পড়ে।

জবশীট (Job Sheet) -৩.১: ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে কেক ব্যাটার তৈরি করুন

কাজের নাম	ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে কেক ব্যাটার তৈরি করুন
কাজের উদ্দেশ্য	<ul style="list-style-type: none"> কেক তৈরির উদ্দেশ্য হলো একটি সুস্বাদু ও মজাদার কেক তৈরি করা যা পরিবেশনযোগ্য ও খাবারে আনন্দদায়ক হবে।
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. কেক ব্যাটার তৈরির জন্য প্রয়োজনীয় সমস্ত উপকরণ সংগ্রহ করুন (ময়দা, চিনি, ডিম, বেকিং পাউডার, ভ্যানিলা এসেন্স, দুধ, মাখন)। ২. সমস্ত উপকরণ পরিমাপ করে সঠিক পরিমাণে প্রস্তুত রাখুন। ৩. ময়দা, বেকিং পাউডার এবং চিনি একটি মিক্সিং বোল এ সঠিকভাবে মেশান। ৪. ডিম, দুধ, ভ্যানিলা এসেন্স এবং মাখন একটি আলাদা পাত্রে মেশান। ৫. ময়দার মিশ্রণে এই তরল উপকরণগুলি যোগ করুন এবং ভালোভাবে মেশান যাতে মসৃণ ব্যাটার তৈরি হয়। ৬. মিক্সার বা হ্যান্ড মিক্সার ব্যবহার করে ব্যাটারটি ভালভাবে মিশিয়ে নিন, যাতে কোনো দলা না থাকে এবং একটি হালকা ও মসৃণ ব্যাটার তৈরি হয়। ৭. ব্যাটারটি একটি স্প্যাচুলা দিয়ে পরীক্ষা করুন যাতে তা সঠিক ঘনত্বে রয়েছে এবং কোনো বেসিক উপাদান অতিরিক্ত না হয়ে থাকে। ৮. ব্যাটারটি বেকিং মোন্ডে ঢেলে প্রস্তুত করুন এবং বেকিং প্রক্রিয়ার জন্য প্রস্তুত রাখুন।



স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৩.১: ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে কেক ব্যাটার তৈরি করুন

প্রয়োজনীয় পিপিই:

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	স্যানিটারি গ্লাভস	জোড়া	১
২	মুখোশ	পিস	১
৩	শু কভার	জোড়া	১
৪	হেডকভার	পিস	১

প্রয়োজনীয় টুলস:

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	মিক্সিং বোল	পিস	১
২	হ্যান্ড মিক্সার	পিস	১
৩	স্প্যাচুলা	পিস	১
৪	মাপার কাপ/চামচ	পিস	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	মিক্সার	পিস	১
২	টেম্পারেচার গেজ	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	ময়দা	গ্রাম	৫০০
২	চিনি	গ্রাম	৩০০
৩	ডিম	পিস	৪
৪	বেকিং পাউডার	গ্রাম	১০
৫	ভ্যানিলা এসেন্স	মিলি	১০
৬	দুধ	মিলি	২০০
৭	মাখন	গ্রাম	১০০

শিখনফল (Learning Outcome)- 8 : কেক বেক করতে পারবে।।

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	<ol style="list-style-type: none"> ১. পণ্য নির্দিষ্টকরণ অনুযায়ী ওভেন প্রিহিট করা হয়েছে। ২. আউটপুট প্রয়োজন অনুযায়ী সঠিক ব্যবস্থার ওভেন নির্বাচন চালিত এবং পরিচালনা করা হয়েছে। ৩. প্রয়োজন অনুযায়ী বেক করার আগে ডিম বা দুধের প্রলেপ অথবা গ্রেজ প্রয়োগ করা হয়েছে। ৪. রেসিপি স্পেসিফিকেশন, কৌশল ও শর্ত এবং বৈশিষ্ট্য অনুযায়ী পছন্দসই (বিভিন্ন কেক পণ্য প্রস্তুত করা হয়েছে) ৫. বেকিং নিরীক্ষণ করা, কম বেকড বা বেশি বেকড পণ্য চিহ্নিত করা এবং সংশোধন করা হয়েছে। ৬. বেকড পণ্য ওভেন থেকে নামানো হয়েছে এবং প্রয়োজনীয় তাপমাত্রা ঠান্ডা করা হয়েছে। ৭. প্রয়োজন অনুসারে বেক করার পরে ডিম বা দুধের প্রলেপ অথবা গ্রেজ প্রয়োগ করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> ১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> ১. প্রিহিটিং ওভেন ২. অপারেটিং ওভেন ৩. ওয়াশিং অথবা গ্লেজিং ৪. বিভিন্ন ধরনের কেক ৫. বেকিং নিরীক্ষণ করা
এক্টিভিটি/টাস্ক/জব	<ol style="list-style-type: none"> ১. ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে কেক বেক করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফোলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) - ৪ : কেক বেক 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)
৫. প্রশিক্ষার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “কেক বেক করা” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
৬. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ৪ : কেক বেক করা
৭. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেলফ-চেক শিট ৪ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। উত্তরপত্র ৪ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৮. জব/টাস্ক শিট ও স্পেসিফিকেশন শিট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৪. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শিট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন জবশীট-৪.১: ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে কেক বেক করুন

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৪ : কেক বেক করা

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

- ৪.১. প্রিহিটিং ওভেন
- ৪.২. অপারেটিং ওভেন
- ৪.৩. ওয়াশিং অথবা গ্লোজিং
- ৪.৪. বিভিন্ন ধরনের কেক
- ৪.৫. বেকিং নিরীক্ষণ করা

৪.১. প্রিহিটিং ওভেন

প্রিহিটিং বা ওভেন গরম করা হলো বেকিংয়ের পূর্ব প্রস্তুতি। কেক বেক করার আগে ওভেনের তাপমাত্রা সঠিকভাবে সেট করা উচিত যাতে কেক সঠিকভাবে বেক হতে পারে। সাধারণত, প্রিহিটিং ১০-১৫ মিনিট ধরে করা হয় যাতে ওভেন নির্দিষ্ট তাপমাত্রায় পৌঁছায়।



প্রিহিটিং ওভেনের উদ্দেশ্য

১. তাপমাত্রা নির্ভুলতা: কেক বেক করার জন্য সঠিক তাপমাত্রা প্রয়োজন, এবং প্রিহিটিংয়ের মাধ্যমে এটি নিশ্চিত করা হয়।
২. কেকের সমান বেকিং: কেকের ব্যাটার ঢালার পর একদম সমানভাবে বেক হওয়ার জন্য প্রিহিটিং জরুরি।
৩. বেকিংয়ের সময় নির্ধারণ: প্রিহিটিং না করলে, কেক শুরুতে সঠিক তাপমাত্রায় বেক হয় না, যা কেকের গঠন ও টেক্সচারের জন্য ক্ষতিকর হতে পারে।

প্রিহিটিংয়ের নিয়ম

- ওভেন শুরুতে $180\pm C$ থেকে $200\pm C$ তাপমাত্রায় গরম করা হয়।
- তাপমাত্রা নির্ধারণ করতে ওভেনের তাপমাত্রা সেটিংস ব্যবহার করতে হবে।
- প্রিহিটিংয়ের পর ওভেনে কেক ঢালা হয়।

৪.২. অপারেটিং ওভেন

অপারেটিং ওভেন হচ্ছে বেকিংয়ের সময় চলমান ওভেন যেখানে কেক বেক করা হয়। এটি সঠিক তাপমাত্রায় নির্দিষ্ট সময় ধরে কাজ করে, যাতে কেক সঠিকভাবে বেক হয় এবং ভেতর থেকে সুস্বাদু হয়ে উঠে।

অপারেটিং ওভেনের কার্যপদ্ধতি

১. তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ: ওভেনের তাপমাত্রা সঠিকভাবে সেট করতে হবে (যেমন: $180\pm C$ বা $200\pm C$) কেকের ধরন অনুযায়ী।
২. সময় পর্যবেক্ষণ: কেকের জন্য নির্দিষ্ট সময় নির্ধারণ করা প্রয়োজন, যেমন সাধারণত ২৫-৩০ মিনিট।
৩. ওভেনের নিয়মিত পর্যবেক্ষণ: কেক বেকিংয়ের সময় মাঝে মাঝে কেকের অবস্থা দেখতে হবে। তবে, ওভেনের দরজা খুলে খুব বেশি না দেখলে ভালো, কারণ এতে তাপ কমে যেতে পারে।

অপারেটিং ওভেনের কিছু পদ্ধতি



- কনভেকশন ওভেন: এই ধরনের ওভেনে বাতাস প্রবাহিত হয়, যা কেকের সমান বেকিং নিশ্চিত করে।
- ডেক ওভেন: এই ধরনের ওভেনে তাপ উৎস নিচ থেকে আসে এবং এটি বড় আকারের বেকিংয়ের জন্য ব্যবহৃত হয়।

৪.৩. ওয়াশিং অথবা গ্লোজিং

কেক বেক করার পর কেককে সুন্দর এবং আকর্ষণীয় দেখতে গ্লোজিং বা ওয়াশিং করা হয়। গ্লোজিং কেকের উপরের অংশে একটি সোনালী বা চকচকে স্তর তৈরি করে যা কেকের সৌন্দর্য বাড়ায় এবং ফ্রস্টিংয়ের জন্য প্রস্তুতি দেয়।



ওয়াশিং এবং গ্লোজিং এর ধরন:

১. অ্যাগ্লোজিং: কেকের উপরে অল্প মাখন বা চিনি মাখানো হয় যাতে কেকের গাঢ়তা বাড়ে।
২. জেল বা গ্লোজিং: এটি কেকের উপরে বা ভিতরে ব্যবহার করা হয় যা চকচকে স্তর তৈরি করে।
৩. চকোলেট গ্লোজ: চকোলেট গ্লোজ কেকের উপরে দেওয়া হয় যা চকোলেটের স্বাদ এবং রঙ যোগ করে।

ওয়াশিং বা গ্লোজিং এর উদ্দেশ্য:

- সাজানো: কেককে আরও আকর্ষণীয় এবং সুন্দর করতে গ্লোজিং করা হয়।
- রঙ এবং টেক্সচার: কেকের রঙ বাড়ানোর জন্য ওয়াশিং বা গ্লোজিং করা হয়।
- সুস্বাদু উপাদান যোগ করা: গ্লোজিংয়ের মাধ্যমে কেকের স্বাদ এবং মিষ্টতা আরও বাড়ানো হয়।

8.8. বিভিন্ন ধরনের কেক

বিভিন্ন ধরনের কেক বিভিন্ন উপকরণ এবং প্রস্তুতির মাধ্যমে তৈরি হয়। কিছু সাধারণ কেকের ধরন:

কেকের নাম	ছবি	বিবরণ
ফ্রুট কেক (Fruit Cake)		শুকনো ফল ও মশলা দিয়ে তৈরি হয়।

পাউন্ড কেক (Pound Cake)		ময়দা, মাখন, চিনি এবং ডিম সমান পরিমাণে ব্যবহার করা হয়।
চকোলেট কেক (Chocolate Cake)		কোকো পাউডার ও চকলেটের মিশ্রণ দিয়ে তৈরি হয়।
ভ্যানিলা কেক (Vanilla Cake)		ভ্যানিলা এসেন্স দিয়ে তৈরি হয়ে মিষ্টি স্বাদ আনে।
স্পঞ্জ কেক (Sponge Cake)		হালকা এবং ফোমযুক্ত কেক যা সাধারণত সহজ ও তাজা থাকে।

কেকের ধরন ও প্রস্তুতি:

- কেকের ধরন নির্বাচন করা হয় কেকের উপকরণ এবং কেক তৈরির উদ্দেশ্য অনুযায়ী।
- বিভিন্ন কেকের জন্য বিভিন্ন ধরনের উপাদান এবং বেকিং পদ্ধতি ব্যবহার করা হয়।

8.৫. বেকিং নিরীক্ষণ করা

বেকিংয়ের সময় কেকের অবস্থা নিয়মিত পর্যবেক্ষণ করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। যদি কেক সঠিকভাবে বেক না হয়, তবে টেক্সচার বা স্বাদে সমস্যা হতে পারে।

বেকিং নিরীক্ষণের পদ্ধতি:



১. **ওভেনের তাপমাত্রা:** প্রথমে তাপমাত্রা সঠিকভাবে সেট করা গুরুত্বপূর্ণ। প্রয়োজনে তাপমাত্রা পরীক্ষা করা উচিত।
২. **কেকের অবস্থা পর্যবেক্ষণ:** কেকের উপরের অংশ গোলাপি বা সোনালি হলে, এটি সাধারণত সঠিকভাবে বেক হয়েছে।
৩. **Toothpick টেস্ট:** কেকের মাঝখানে একটি কাঠি ঢুকিয়ে দেখুন, যদি কাঠি পরিষ্কার বের হয়, তবে কেক বেক হয়েছে।
৪. **সময় নির্ধারণ:** কেক বেক হওয়ার পর, কেকের সময় শেষ হয়ে গেছে কিনা তা পর্যবেক্ষণ করুন।

সেলফ চেক (Self Check)- 8 : কেক বেক করা

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

১. প্রিহিটিং ওভেন কী?

উত্তর:

২. প্রিহিটিংয়ের উদ্দেশ্য কী?

উত্তর:

৩. অপারেটিং ওভেনের কার্যপদ্ধতি কী?

উত্তর:

৪. কনভেকশন ওভেন কীভাবে কাজ করে?

উত্তর:

৫. গ্লোজিং বা ওয়াশিং কেন করা হয়?

উত্তর:

৬. ফুট কেক কীভাবে তৈরি হয়?

উত্তর:

৭. কেক বেকিং নিরীক্ষণের পদ্ধতি কী?

উত্তর:

উত্তরপত্র (Answer Key)- 8 : কেক বেক করা

১. প্রিহিটিং ওভেন কী?

উত্তর: প্রিহিটিং হলো বেকিংয়ের পূর্ব প্রস্তুতি, যেখানে ওভেন সঠিক তাপমাত্রায় পৌঁছানোর জন্য ১০-১৫ মিনিট গরম করা হয়।

২. প্রিহিটিংয়ের উদ্দেশ্য কী?

উত্তর: প্রিহিটিংয়ের মাধ্যমে কেকের সমান বেকিং এবং সঠিক তাপমাত্রা নিশ্চিত করা হয়।

৩. অপারেটিং ওভেনের কার্যপদ্ধতি কী?

উত্তর: অপারেটিং ওভেনে তাপমাত্রা নির্ধারণ ও সময় পর্যবেক্ষণ করতে হয়, যাতে কেক সঠিকভাবে বেক হয়।

৪. কনভেকশন ওভেন কীভাবে কাজ করে?

উত্তর: কনভেকশন ওভেনে বাতাস প্রবাহিত হয়ে কেকের সমান বেকিং নিশ্চিত করে।

৫. গ্লোজিং বা ওয়াশিং কেন করা হয়?

উত্তর: গ্লোজিং বা ওয়াশিং কেকের সৌন্দর্য বাড়ায় এবং তার রঙ ও টেক্সচার উন্নত করে।

৬. ফ্রুট কেক কীভাবে তৈরি হয়?

উত্তর: ফ্রুট কেক শুকনো ফল ও মশলা দিয়ে তৈরি হয়, যা স্বাদে সুস্বাদু এবং বিভিন্ন উপলক্ষে ব্যবহার হয়।

৭. কেক বেকিং নিরীক্ষণের পদ্ধতি কী?

উত্তর: কেকের অবস্থা পর্যবেক্ষণ করতে কাঠি টেস্ট বা সোনালি রঙ দেখে নিশ্চিত হতে হয় যে কেক সঠিকভাবে বেক হয়েছে।

জবশীট (Job Sheet) -8.১: ডিটেইল খাপ অনুসরন করে কেক বেক করুন

কাজের নাম	ডিটেইল খাপ অনুসরন করে কেক বেক করুন
কাজের উদ্দেশ্য	<ul style="list-style-type: none"> সুস্বাদু, নরম এবং মজাদার কেক তৈরি করা যা পরিবেশনে উপযুক্ত হবে।
কাজের খাপসমূহ/পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. কেক বেক করার জন্য সমস্ত উপকরণ একত্রিত করুন। (ময়দা, চিনি, ডিম, বেকিং পাউডার, ভ্যানিলা এসেন্স, দুধ, মাখন) ২. সমস্ত উপকরণ পরিমাপ করুন এবং সঠিক পরিমাণে প্রস্তুত করুন। ৩. মিক্সিং বোল এ ময়দা, চিনি, বেকিং পাউডার এবং অন্যান্য শুষ্ক উপকরণ মেশান। ৪. ডিম, দুধ, ভ্যানিলা এসেন্স এবং মাখন যোগ করে ভালভাবে মিশিয়ে একটি মসৃণ ব্যাটার তৈরি করুন। ৫. মিক্সার বা হ্যান্ড মিক্সার ব্যবহার করে ভালোভাবে মিশ্রিত করুন। ৬. বেকিং মোল্ডে মাখন লাগিয়ে ময়দা ছড়িয়ে দিন বা বেকিং পেপার ব্যবহার করুন। ৭. প্রস্তুত ব্যাটারটি মোল্ডে ঢেলে দিন এবং প্রিহিট করা স্টেভ/ওভেন-এ ১৮০ ডিগ্রী সেলসিয়াসে ২৫-৩০ মিনিট বেক করুন। ৮. কেকের উপর সোনালী রং আসা পর্যন্ত বেকিং প্রক্রিয়া চালিয়ে যান। ৯. কেকের মধ্যে টুথপিক ঢুকিয়ে দেখুন, যদি টুথপিক পরিষ্কার বের হয় তবে কেক সম্পূর্ণরূপে বেক হয়ে গেছে। ১০. কেকটি সতর্কতার সাথে ওভেন থেকে বের করুন এবং কুলিং র্যাক এ ঠান্ডা হতে দিন। ১১. কেক বেকিং শেষ হলে সমস্ত ব্যবহৃত সরঞ্জাম পরিষ্কার করুন এবং কাজের এলাকা পরিষ্কার রাখুন।



স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৪.১: ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে কেক বেক করুন

প্রয়োজনীয় পিপিই:

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	স্যানিটারি গ্লাভস	জোড়া	১
২	মুখোশ	পিস	১
৩	শু কভার	জোড়া	১
৪	হেডকভার	পিস	১

প্রয়োজনীয় টুলস:

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	মিক্সিং বোল	পিস	১
২	হ্যান্ড মিক্সার	পিস	১
৩	স্প্যাচুলা	পিস	১
৪	পেপার মোল্ড	পিস	১
৫	মাপার কাপ/চামচ	পিস	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	কুকিং স্টোভ/ওভেন	পিস	১
২	কুলিং র্যাক	পিস	১
৩	মিক্সার	পিস	১
৪	টেম্পারেচার গেজ	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	ময়দা	গ্রাম	৫০০
২	চিনি	গ্রাম	৩০০
৩	ডিম	পিস	৪
৪	বেকিং পাউডার	গ্রাম	১০
৫	ভ্যানিলা এসেন্স	মিলি	১০
৬	দুধ	মিলি	২০০
৭	মাখন	গ্রাম	১০০

শিখনফল (Learning Outcome)- ৫ : কেক ফিলিংস প্রস্তুত এবং ব্যবহার করতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদণ্ড	<ol style="list-style-type: none"> ১. প্রয়োজনীয় গাঢ়ত্ব এবং উপযুক্ত স্বাদ অনুযায়ী ফিলিংস প্রস্তুত ও নির্বাচন করা হয়েছে। ২. কেকগুলি স্ট্যান্ডার্ড রেসিপি স্পেসিফিকেশন, এন্টারপ্রাইজ অনুশীলন এবং গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী স্লাইস বা লেয়ার স্পঞ্জ একত্রিত করা হয়েছে ৩. প্রয়োজনীয় রেসিপি ও পণ্যের বৈশিষ্ট্য অনুযায়ী নির্দিষ্ট আবরণ ও সাইডিং নির্বাচন করা হয়েছে। ৪. অগ্রহণযোগ্য উপাদান বা ফিলিং চিহ্নিত করা এবং সংশোধন করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> ১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> ১. ফিলিংস প্রস্তুত এবং নির্বাচন করা হয় ২. স্লাইস বা লেয়ার স্পঞ্জ ৩. আবরণ এবং সাইডিং ৪. অগ্রহণযোগ্য উপাদান বা ফিলিংস
এক্টিভিটি	<ol style="list-style-type: none"> ১. ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে কেক ফিলিং প্রস্তুত করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) - ৫ : কেক ফিলিংস প্রস্তুত এবং ব্যবহার 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 “কেক ফিলিংস প্রস্তুত এবং ব্যবহার করা” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ৫ : কেক ফিলিংস প্রস্তুত এবং ব্যবহার করা
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেলফ-চেক শিট ৫ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। উত্তরপত্র ৫ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৪. জব/টাস্ক শিট ও স্পেসিফিকেশন শিট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৪. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শিট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন টাস্কশীট-৫.১: ডিটেইল ধাপ অনুসরণ করে কেক ফিলিং প্রস্তুত করুন

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৫ : কেক ফিলিংস প্রস্তুত এবং ব্যবহার করা

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

- ৫.১. ফিলিংস প্রস্তুত এবং নির্বাচন করা হয়
- ৫.২. স্লাইস বা লেয়ার স্পঞ্জ
- ৫.৩. আবরণ এবং সাইডিং
- ৫.৪. অগ্রহণযোগ্য উপাদান বা ফিলিংস

৫.১. ফিলিংস প্রস্তুত এবং নির্বাচন করা হয়

কেকের ফিলিংস কেকের ভেতরে বা উপরে ব্যবহৃত হয় এবং কেকের স্বাদ এবং সৌন্দর্য বাড়াতে সাহায্য করে। কেকের ফিলিংস নির্বাচন করা কেকের ধরন এবং স্বাদের ওপর নির্ভর করে। ফিলিংস সাধারণত ক্রিম, জ্যাম, চকোলেট, মিছরি, বা মিশ্রিত ফল হতে পারে। কেকের ফিলিংস প্রস্তুত করার সময় কিছু গুরুত্বপূর্ণ বিষয় মাথায় রাখতে হয়, যেমন সঠিক উপাদান ব্যবহার, ফিলিংসের টেক্সচার এবং পরিমাণ।

ফিলিংয়ের ধরন	উপাদান	ব্যবহার
বাটারক্রিম ফিলিং	বাটার, আইসিং শুগার, ভ্যানিলা	বিভিন্ন ধরনের কেকের জন্য
কাস্টার্ড ফিলিং	দুধ, ডিম, চিনি, ভ্যানিলা	ক্রিম পফ, ইক্লেয়ার ইত্যাদির জন্য
হুইপড ক্রিম	ক্রিম, চিনি	কেক, মিষ্টি, পাই ইত্যাদির জন্য
ফ্রস্টিং	বাটারক্রিম, চিজ ক্রিম, বাগিঙ্গিক ফ্রস্টিং	কাপকেক, কেকের উপরের অংশ
চকলেট গানাশ	চকলেট, ক্রিম	চকলেট কেক, ট্রাফল
ফ্রুট ফিলিং	বিভিন্ন ধরনের ফল, চিনি, জেলাটিন	ফ্রুট কেক, চিজকেক
ক্রিম চিজ ফিলিং	ক্রিম চিজ, বাটার, পাউডার শুগার	চিজকেক, নিউ ইয়র্ক চিজকেক

ফিলিংস প্রস্তুতের পদ্ধতি



১. ক্রিম ফিলিং: প্রথমে হুইপড ক্রিম প্রস্তুত করা হয় এবং এতে চিনি বা চকলেট মেশানো হয়।
২. ফল ফিলিং: শুকনো ফল, মধু এবং চিনি দিয়ে ফলের ফিলিং প্রস্তুত করা হয়।
৩. চকোলেট ফিলিং: চকলেট গলিয়ে কেকের মধ্যে ফিলিং হিসেবে ব্যবহার করা হয়।
৪. কাস্টার্ড ফিলিং: কাস্টার্ড পাউডার এবং দুধ মিশিয়ে কাস্টার্ড ফিলিং তৈরি করা হয়।

ফিলিংস নির্বাচনের পদ্ধতি:

- কেকের সাইজ এবং স্বাদ অনুযায়ী ফিলিংস নির্বাচন করতে হবে।
- ফিলিংসের টেক্সচার মসৃণ এবং সুস্বাদু হওয়া উচিত।
- কেকের ধরণের ওপর নির্ভর করে টেক্সচার এবং স্বাদে ভিন্নতা আনতে হবে।

৫.২. স্লাইস বা লেয়ার স্পঞ্জ

কেকের স্পঞ্জকে স্লাইস করা বা লেয়ার তৈরি করা খুবই গুরুত্বপূর্ণ, বিশেষ করে যখন কেকের মধ্যে বিভিন্ন ফিলিংস ব্যবহার করতে হয়। স্পঞ্জ কেককে সঠিকভাবে স্লাইস করে সেগুলিকে লেয়ারে সাজানো হয়। স্লাইস বা লেয়ার স্পঞ্জ কেকের ভিতরের ফিলিংস সুন্দরভাবে সাজানোর জন্য ব্যবহৃত হয়।

স্লাইস বা লেয়ার স্পঞ্জ প্রস্তুতির পদ্ধতি

<p>১. স্পঞ্জ কেক প্রস্তুত করা: কেকটি সঠিকভাবে বেক করে তার উপরের অংশ গোলাপি বা সোনালী হতে হবে।</p>	
<p>২. স্লাইস করা: কেক ঠান্ডা হলে, একটি ধারালো চাকু দিয়ে স্পঞ্জ কেকটিকে সমানভাবে স্লাইস করতে হবে।</p>	
<p>৩. লেয়ার তৈরি করা: কেকের স্লাইসগুলোকে একের পর এক সাজানো হয় এবং প্রতিটি স্তরে ফিলিংস মেশানো হয়।</p>	

৪. **টেস্টিং:** লেয়ার তৈরি করার পর কেকের টেক্সচার এবং স্বাদ পরীক্ষা করা উচিত যাতে এটি সঠিকভাবে প্রস্তুত হয়।



৫.৩. আবরণ এবং সাইডিং

কেকের আবরণ বা সাইডিং হলো কেকের বাইরের অংশে কভারিং তৈরি করা। এটি কেকের সৌন্দর্য ও টেক্সচার বাড়ায়। সাধারণত কেকের আবরণে ক্রিম, ফ্রস্টিং, চকোলেট বা মধু ব্যবহার করা হয়। সাইডিংয়ের জন্য ক্রিম বা আইসিং ব্যবহার করা হয়, যা কেককে সুন্দর এবং মসৃণভাবে আবৃত করে।



আবরণ এবং সাইডিং করার পদ্ধতি

১. **ক্রিম ফ্রস্টিং:** কেকের উপর এবং সাইডে মসৃণভাবে ক্রিম বা ফ্রস্টিং লাগানো হয়।
২. **চকোলেট গ্লোজিং:** কেকের ওপর চকোলেট গ্লোজ লাগিয়ে একটি চকচকে ফিনিশিং দেয়া হয়।
৩. **মেরিং:** মেরিং বা মিষ্টি ফ্রস্টিং দিয়ে কেকের সাইড এবং উপরিভাগ সাজানো হয়।
৪. **ডেকোরেশন:** সাইডিং শেষে কেকের উপরে শেডিং, ফল বা চকোলেটের টুকরো দিয়ে সাজানো হয়।

৫.৪. অগ্রহণযোগ্য উপাদান বা ফিলিংস

কেকের উপাদান বা ফিলিংস যদি সঠিকভাবে প্রস্তুত না হয়, তবে তা কেকের স্বাদ, গঠন বা স্বাস্থ্য জন্য ক্ষতিকর হতে পারে। অগ্রহণযোগ্য উপাদান বা ফিলিংসের মধ্যে এমন উপাদান থাকে যা কেকের গুণগত মানের জন্য উপযুক্ত নয় বা কেকের প্রক্রিয়ায় সমস্যা সৃষ্টি করতে পারে।



অগ্রহণযোগ্য উপাদান বা ফিলিংস চিহ্নিত করার পদ্ধতি

১. **অস্বাস্থ্যকর উপাদান:** যদি ফিলিংস বা উপাদান মেয়াদোত্তীর্ণ বা অস্বাস্থ্যকর হয়, তাহলে তা ব্যবহার করা উচিত নয়।
২. **খারাপ গন্ধ বা অস্বাভাবিক টেক্সচার:** যদি ফিলিংস বা উপাদানে অস্বাভাবিক গন্ধ বা টেক্সচার থাকে, তবে তা কেক তৈরিতে ব্যবহার না করাই ভালো।
৩. **অপযুক্ত ফিলিংস মিশ্রণ:** যদি ফিলিংস সঠিকভাবে মিশ্রিত না হয় বা এর টেক্সচার মসৃণ না থাকে, তাহলে তা অগ্রহণযোগ্য বলে গণ্য হবে।
৪. **অতিরিক্ত বা কম পরিমাণে ফিলিংস:** ফিলিংসের পরিমাণ যদি বেশি বা কম হয়, তাহলে কেকের গঠন বা স্বাদ ঠিক থাকবে না।

অগ্রহণযোগ্য উপাদান বা ফিলিংস ঠিক করা

- **তাজা উপাদান ব্যবহার:** সব উপাদান এবং ফিলিংসের জন্য তাজা এবং মানসম্মত উপাদান ব্যবহার করা উচিত।
- **বিশুদ্ধ ফিলিংস প্রস্তুত:** ফিলিংস সঠিকভাবে প্রস্তুত করা এবং গুণগত মান বজায় রাখা উচিত।
- **পরিমাণ সঠিক রাখা:** কেকের ফিলিংস সঠিক পরিমাণে এবং সঠিকভাবে ব্যবহার করা উচিত যাতে কেকের গঠন ও স্বাদ উন্নত হয়।

সেলফ চেক (Self Check)- ৫ : কেক ফিলিংস প্রস্তুত এবং ব্যবহার করা

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

১. কেকের ফিলিংস কীভাবে প্রস্তুত করা হয়?

উত্তর:

২. বাটারক্রিম ফিলিং কিসের জন্য ব্যবহৃত হয়?

উত্তর:

৩. ফল ফিলিং কীভাবে প্রস্তুত করা হয়?

উত্তর:

৪. স্পঞ্জ কেক স্লাইস করার পদ্ধতি কী?

উত্তর:

৫. কেকের আবরণ বা সাইডিং কীভাবে করা হয়?

উত্তর:

৬. অগ্রহণযোগ্য ফিলিংস কীভাবে চিহ্নিত করা হয়?

উত্তর:

৭. অগ্রহণযোগ্য ফিলিংস ঠিক করার পদ্ধতি কী?

উত্তর:

উত্তরপত্র (Answer Key)- ৫ : কেক ফিলিংস প্রস্তুত এবং ব্যবহার করা

১. কেকের ফিলিংস কীভাবে প্রস্তুত করা হয়?

উত্তর: ফিলিংস তৈরি করতে সঠিক উপাদান ব্যবহার এবং টেক্সচার ও পরিমাণ নিয়ন্ত্রণ করা প্রয়োজন।

২. বাটারক্রিম ফিলিং কিসের জন্য ব্যবহৃত হয়?

উত্তর: বাটারক্রিম ফিলিং বিভিন্ন ধরনের কেকের জন্য ব্যবহৃত হয়, যাতে কেকের স্বাদ ও সৌন্দর্য বাড়ে।

৩. ফল ফিলিং কীভাবে প্রস্তুত করা হয়?

উত্তর: শুকনো ফল, মধু, এবং চিনি দিয়ে ফল ফিলিং প্রস্তুত করা হয়।

৪. স্পঞ্জ কেক স্লাইস করার পদ্ধতি কী?

উত্তর: কেক ঠান্ডা হলে ধারালো চাকু দিয়ে সমান স্লাইস করা হয় এবং ফিলিংস মেশানো হয়।

৫. কেকের আবরণ বা সাইডিং কীভাবে করা হয়?

উত্তর: কেকের উপর ক্রিম বা ফ্রস্টিং মসৃণভাবে লাগিয়ে, সাইডে চকোলেট গ্লেজ বা মেরিং ব্যবহার করা হয়।

৬. অগ্রহণযোগ্য ফিলিংস কীভাবে চিহ্নিত করা হয়?

উত্তর: মেয়াদোত্তীর্ণ বা অস্বাস্থ্যকর উপাদান এবং খারাপ গন্ধ বা টেক্সচার থাকলে তা ব্যবহার করা উচিত নয়।

৭. অগ্রহণযোগ্য ফিলিংস ঠিক করার পদ্ধতি কী?

উত্তর: তাজা উপাদান ব্যবহার করে, ফিলিংস সঠিক পরিমাণে এবং সঠিকভাবে প্রস্তুত করতে হবে।

টাস্কশীট (Task Sheet) -৫.১: ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে কেক ফিলিং প্রস্তুত করুন

কাজের নাম	ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে কেক ফিলিং প্রস্তুত করুন
কাজের উদ্দেশ্য	<ul style="list-style-type: none"> ▪ সুস্বাদু, মসৃণ এবং স্বাভাবিক স্বাদের কেক ফিলিং প্রস্তুত করা যা কেকের ভিতরে বা উপরে ব্যবহার করা যাবে।
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. কেক ফিলিং প্রস্তুত করতে সমস্ত উপকরণ (চিনি, ক্রিম, চকোলেট, ফল, ভ্যানিলা এসেন্স, জেলাটিন, গুঁড়া দুধ ইত্যাদি) একত্রিত করুন। ২. সমস্ত উপকরণ পরিমাপ করুন এবং প্রস্তুতি কাজের জন্য প্রস্তুত করুন। ৩. মিস্কিং বোল এ চিনি, ক্রিম, গুঁড়া দুধ, এবং ভ্যানিলা এসেন্স যোগ করুন। ৪. একটি হ্যান্ড মিস্কার ব্যবহার করে সব উপকরণ ভালভাবে মিশিয়ে একটি মসৃণ মিশ্রণ তৈরি করুন। ৫. মিশ্রণটি একটি পিপেট বা পাইপিং ব্যাগে নিয়ে ঘনত্ব পরীক্ষা করুন। ৬. যদি প্রয়োজন হয় তবে মিশ্রণটিতে পানি বা ক্রিম যোগ করুন যতক্ষণ না এটি সঠিক ঘনত্বে আসে। ৭. চকোলেট গলিয়ে অথবা ফলগুলো কেটে মিশ্রণের মধ্যে ভালোভাবে মিশিয়ে দিন। ৮. মিশ্রণের স্বাদ চেক করুন এবং যদি প্রয়োজন হয়, একটু বেশি চিনি বা ভ্যানিলা এসেন্স যোগ করুন। ৯. ফিলিংটি কেকের ভিতরে বা উপরে ব্যবহার করার জন্য প্রস্তুত। ১০. ফিলিংটিকে পরিবেশন করার জন্য সঠিকভাবে সংরক্ষণ করুন, যাতে এটি তাজা এবং নিরাপদ থাকে। ১১. ফিলিং প্রস্তুতি শেষে সব সরঞ্জাম এবং টুলস পরিষ্কার করুন এবং পরবর্তী ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত করুন।

স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet) ৫.১: ডিটেইল খাপ অনুসরণ করে কেক ফিলিং প্রস্তুত করুন

প্রয়োজনীয় পিপিই:

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	স্যানিটারি গ্লাভস	জোড়া	১
২	মুখোশ	পিস	১
৩	শু কভার	জোড়া	১
৪	হেডকভার	পিস	১

প্রয়োজনীয় টুলস:

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	মিক্সিং বোল	পিস	১
২	হ্যান্ড মিক্সার	পিস	১
৩	স্প্যাচুলা	পিস	১
৪	কেক ফিলিং পিপেট	পিস	১
৫	পিপেট/পাইপিং ব্যাগ	পিস	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	কুকিং স্টোভ/হট প্লেট	পিস	১
২	কুলিং র্যাক	পিস	১
৩	মিক্সার	পিস	১
৪	স্টোরেজ বক্স	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	চিনি	গ্রাম	৫০০
২	ক্রিম	মিলি	৩০০
৩	চকোলেট	গ্রাম	২০০
৪	ফল	গ্রাম	২০০
৫	ভ্যানিলা এসেন্স	মিলি	১০
৬	জেলাটিন	গ্রাম	১০
৭	গুঁড়া দুধ	গ্রাম	১০০

শিখনফল (Learning Outcome)- ৬ : কেক সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষন করতে পারবে।

<p>অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. কেক পণ্যগুলি রেসিপি মানদন্ড অনুযায়ী অথবা এন্টারপ্রাইজ মান এবং/অথবা গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা অনুসারে লেপ, আইসিং ব্যবহার করে সজ্জিত করা হয়েছে। ২. মানসম্মত রেসিপি অথবা এন্টারপ্রাইজ মানদন্ড এবং গ্রাহকের পছন্দ অনুযায়ী উপযুক্ত আইসিং এবং সজ্জা ব্যবহার করা হয়েছে। ৩. কেকগুলি গ্রাহকের প্রত্যাশা ও প্রতিষ্ঠিত মানদন্ড ও পদ্ধতি অনুসারে উপস্থাপন করা হয়েছে। ৪. পরিষেবার প্রয়োজনীয়তা অনুসারে পরিষেবার সরঞ্জাম নির্বাচন ও ব্যবহার করা হয়েছে। ৫. কেক পণ্য সঠিক তাপমাত্রা ও প্রতিষ্ঠানের মানদন্ড এবং পদ্ধতি অনুসারে স্টোরেজ পদ্ধতি চিহ্নিত ও সংরক্ষণ করা হয়েছে।
<p>শর্ত ও রিসোর্স</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
<p>বিষয়বস্তু</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. কেক সজ্জিত করা ২. উপযুক্ত আইসিং এবং সজ্জা ৩. কেক উপস্থাপন করা ৪. পরিষেবা সরঞ্জাম ৫. স্টোরেজ পদ্ধতি
<p>এক্টিভিটি/টাস্ক/জব</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. কেক পণ্যগুলি রেসিপি মানদন্ড অনুযায়ী অথবা এন্টারপ্রাইজ মান এবং/অথবা গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা অনুসারে লেপ, আইসিং ব্যবহার করে সজ্জিত করুন ২. মানসম্মত রেসিপি অথবা এন্টারপ্রাইজ মানদন্ড এবং গ্রাহকের পছন্দ অনুযায়ী উপযুক্ত আইসিং এবং সজ্জা ব্যবহার করুন ৩. কেকগুলি গ্রাহকের প্রত্যাশা ও প্রতিষ্ঠিত মানদন্ড ও পদ্ধতি অনুসারে উপস্থাপন করুন ৪. সার্ভিসিংএর প্রয়োজনীয়তা অনুসারে সার্ভিসিং সরঞ্জাম নির্বাচন ও ব্যবহার করা করুন
<p>প্রশিক্ষণ পদ্ধতি</p>	<ol style="list-style-type: none"> ১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)

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

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) - ৬ : কেক সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করতে পারবে।

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

শিখন কার্যক্রম (Learning Activities)	উপকরণ / বিশেষ নির্দেশনা (Resources / Special instructions)
১. প্রশিক্ষার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	৩. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “কেক সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করতে পারবে।” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	৪. ইনফরমেশন শিট ৬ : কেক সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষণ করতে পারবে।
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৫. সেলফ-চেক শিট ৬ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। উত্তরপত্র ৬ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৪. জব/টাস্ক শিট ও স্পেসিফিকেশন শিট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৬. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শিট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন টাস্কশীট-৬.১: কেক পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী অথবা এন্টারপ্রাইজ মান এবং/অথবা গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা অনুসারে লেপ, আইসিং ব্যবহার করে সজ্জিত করুন টাস্কশীট-৬.২: মানসম্মত রেসিপি অথবা এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড এবং গ্রাহকের পছন্দ অনুযায়ী উপযুক্ত আইসিং এবং সজ্জা ব্যবহার করুন টাস্কশীট-৬.৩: কেকগুলি গ্রাহকের প্রত্যাশা ও প্রতিষ্ঠিত মানদণ্ড ও পদ্ধতি অনুসারে উপস্থাপন করুন টাস্কশীট-৬.৪: সার্ভিসিংএর প্রয়োজনীয়তা অনুসারে সার্ভিসিং সরঞ্জাম নির্বাচন ও ব্যবহার করা করুন

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৬: কেক সাজানো, উপস্থাপন এবং সংরক্ষন করতে পারবে।

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

- ৬.১. কেক সজ্জিত করা
- ৬.২. উপযুক্ত আইসিং এবং সজ্জা
- ৬.৩. কেক উপস্থাপন করা
- ৬.৪. পরিষেবা সরঞ্জাম
- ৬.৫. স্টোরেজ পদ্ধতি

৬.১. কেক সজ্জিত করা

কেক সজ্জিত করার প্রক্রিয়া হলো কেকের উপরিভাগ এবং পাশের অংশে সুন্দরভাবে সাজানোর কাজ। কেক সজ্জা কেকের সৌন্দর্য বৃদ্ধি করে এবং এটি উৎসব বা বিশেষ অনুষ্ঠানে আকর্ষণীয় করে তোলে। কেক সাজানোর জন্য বিভিন্ন ধরনের আইসিং, ফ্রস্টিং, চকোলেট, ফল, এবং মিষ্টি উপাদান ব্যবহার করা হয়। কেক সজ্জা কেবলমাত্র বাহ্যিক সৌন্দর্য নয়, এর মাধ্যমে কেকের স্বাদও পরিপূর্ণ হয়।



কেক সজ্জিত করার পদ্ধতি

১. ক্রিম ফ্রস্টিং ব্যবহার: কেকের উপরে ক্রিম ফ্রস্টিং মসৃণভাবে লাগানো হয় এবং পছন্দমত ডিজাইন করা হয়।



২. ফল ব্যবহার: কেকের উপরে তাজা ফল যেমন স্ট্রবেরি, ব্লুবেরি, বা কিউই সাজানো হয়।



৩. চকোলেট শেভিং: চকোলেট শেভিং বা চকোলেট গ্লোজ কেকের উপরে লাগিয়ে একটি চকচকে ফিনিশিং দেওয়া হয়।



৪. কনফেকশন ব্যবহার: মিষ্টি কনফেকশন বা চিনির টুকরো দিয়ে কেক সাজানো হয়।



৫. মেরিং: কেকের উপরে মেরিং পেস্ট দিয়ে সুন্দরভাবে সজ্জিত করা হয়।



৬.২. উপযুক্ত আইসিং এবং সজ্জা

কেকের সজ্জা ও আইসিং খুবই গুরুত্বপূর্ণ, কারণ এর মাধ্যমে কেকের বাহ্যিক সৌন্দর্য এবং স্বাদ নির্ধারিত হয়। আইসিং হলো একটি প্রক্রিয়া, যার মাধ্যমে কেকের উপরে ফ্রস্টিং, চকলেট বা মিষ্টি উপাদান ব্যবহার করা হয়। আইসিং কেককে মসৃণ বা আঁকাবাঁকা করতে সাহায্য করে এবং বিভিন্ন ডিজাইনে সাজানো যায়।



আইসিংয়ের ধরণ

১. **বারটারক্রিম আইসিং:** এটি সাদা বা শেড কালারে প্রস্তুত হয় এবং কেক সজ্জাতে ব্যবহৃত হয়। এই আইসিং স্নিগ্ধ ও মসৃণ হয়।
২. **গ্লাসিং:** কেকের উপরে চকচকে গ্লাসিং দেওয়া হয় যা সাধারণত পানি, চিনি, এবং লেবুর রস দিয়ে তৈরি হয়।
৩. **চকোলেট আইসিং:** চকোলেট ফ্লোরার ইচ্ছেমতো কেকের উপর প্রয়োগ করা হয়, যা চকোলেটের টেক্সচার এবং স্বাদ যোগ করে।
৪. **Royal Icing:** এটি সাধারণত মিষ্টি এবং শক্ত আইসিং হয় এবং কেক সজ্জার জন্য ব্যবহৃত হয়, বিশেষত ডেকোরেশন ডিজাইনে।

৬.৩. কেক উপস্থাপন করা

কেক উপস্থাপন করা হলো কেকের সৌন্দর্য ও গুণগত মান প্রদর্শন করা। কেক যখন উপস্থাপন করা হয়, তখন এটি দর্শকদের কাছে আকর্ষণীয় এবং মধুরভাবে উপস্থিত হওয়া প্রয়োজন। এটি কেবল কেকের সজ্জা নয়, বরং পরিবেশন করা, কেকের প্যাকেজিং এবং পরিবেশও গুরুত্বপূর্ণ।



কেক উপস্থাপনের পদ্ধতি

১. ডেকোরেটিভ প্লেটিং: কেক সুন্দর প্লেটে সাজিয়ে পরিবেশন করা হয়।
২. প্রেজেন্টেশন বক্স: কেককে উপযুক্ত বাক্সে রেখে পরিবেশন করা হয়, যা দেখতে ভালো এবং প্রফেশনাল।
৩. সঠিক পরিবেশন সময়: কেক সঠিক সময়ে এবং সঠিক পরিবেশে পরিবেশন করা উচিত যাতে তার স্বাদ ও সৌন্দর্য অক্ষুণ্ণ থাকে।
৪. রঙিন উপাদান ব্যবহার: পরিবেশনে রঙিন উপাদান বা বিভিন্ন টপিং ব্যবহার করা হয়।

৬.৪. পরিষেবা সরঞ্জাম

কেক সঠিকভাবে পরিবেশন করার জন্য পরিষেবা সরঞ্জামের ব্যবহার গুরুত্বপূর্ণ। পরিষেবা সরঞ্জাম হলো সেগুলি যা কেক পরিবেশন করতে ব্যবহৃত হয়, যেমন প্লেট, চামচ, কেক স্লাইসার, এবং পরিবেশন বক্স।



পরিষেবা সরঞ্জামের ধরন

১. **কেক স্লাইসার:** কেক সঠিকভাবে স্লাইস করতে ব্যবহৃত হয়, যাতে কেকের প্রতিটি টুকরা সমান এবং সুন্দর হয়।
২. **ডেকোরেটিভ প্লেট:** কেক পরিবেশন করার জন্য পরিষ্কার এবং সুন্দর প্লেট ব্যবহার করা হয়।
৩. **কেক প্যাকেজিং:** পরিবেশন বা ডেলিভারির জন্য কেক সঠিকভাবে প্যাকেজ করা হয়।

পরিষেবা সরঞ্জাম ব্যবহারের উদ্দেশ্য

- কেক সঠিকভাবে পরিবেশন করতে সহায়তা করা।
- পরিবেশন সময় সুন্দর ও প্রফেশনাল পরিবেশ সৃষ্টি করা।

৬.৫. স্টোরেজ পদ্ধতি

কেকের মান এবং গুণগত মান বজায় রাখতে সঠিক স্টোরেজ পদ্ধতি অনুসরণ করা উচিত। কেক তাজা ও সুস্বাদু রাখতে সঠিক জায়গায় এবং পরিবেশে সংরক্ষণ করতে হয়। স্টোরেজ পদ্ধতি কেকের প্রকারভেদ অনুযায়ী আলাদা হতে পারে।



স্টোরেজ পদ্ধতি

১. **রেফ্রিজারেটর স্টোরেজ:** কেক যদি ক্রিম বা অন্যান্য পচনশীল উপাদান দিয়ে তৈরি হয়, তাহলে তা রেফ্রিজারেটরে সংরক্ষণ করা উচিত।
২. **এয়ারটাইট কনটেইনার:** কেক যদি সাধারণ সাদামাটা হয়, তবে তাকে এয়ারটাইট কনটেইনারে রাখলে তাজা থাকবে।
৩. **ফ্রীজিং:** দীর্ঘ সময় ধরে কেক সংরক্ষণ করতে ফ্রীজিং পদ্ধতি ব্যবহার করা যেতে পারে।
৪. **টেম্পারেচার কন্ট্রোল:** কেককে সঠিক তাপমাত্রায় রাখলে তার টেক্সচার এবং স্বাদ বজায় থাকে।

স্টোরেজের উদ্দেশ্য

- কেকের গুণমান ও স্বাদ দীর্ঘ সময় ধরে অক্ষুণ্ণ রাখা।
- পরিবেশন করার পূর্বে কেককে তাজা এবং সুস্বাদু রাখা।

সেলফ চেক (Self Check)- ১: উৎপাদন এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা

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

১. কেক সজ্জিত করার উদ্দেশ্য কী?

উত্তর:

২. কেক সজ্জার পদ্ধতি কী?

উত্তর:

৩. আইসিংয়ের ধরণ কী কী?

উত্তর:

৪. কেক উপস্থাপনের পদ্ধতি কী?

উত্তর:

৫. কেক উপস্থাপনের উদ্দেশ্য কী?

উত্তর:

৬. পরিষেবা সরঞ্জামের ধরন কী?

উত্তর:

৭. কেকের স্টোরেজ পদ্ধতি কী কী?

উত্তর:

উত্তরপত্র (Answer Key)-১: উৎপাদন এবং সরঞ্জাম প্রস্তুত করা

১. কেক সজ্জিত করার উদ্দেশ্য কী?

উত্তর: কেক সজ্জা কেককে আকর্ষণীয় ও সুন্দর করে তোলে এবং স্বাদ বৃদ্ধি করে, যা উৎসব বা অনুষ্ঠানের জন্য উপযুক্ত করে।

২. কেক সজ্জার পদ্ধতি কী?

উত্তর: ক্রিম ফ্রস্টিং, ফল, চকোলেট শেভিং, কনফেকশন, এবং মেরিং দিয়ে কেক সজ্জিত করা হয়।

৩. আইসিংয়ের ধরণ কী কী?

উত্তর: বাটারক্রিম, গ্লাসিং, চকোলেট আইসিং এবং Royal Icing কেক সজ্জায় ব্যবহৃত হয়।

৪. কেক উপস্থাপনের পদ্ধতি কী?

উত্তর: কেক সুন্দর প্লেটে সাজিয়ে পরিবেশন করা, প্রেজেন্টেশন বক্সে রাখাও উপযুক্ত পরিবেশে পরিবেশন করা হয়।

৫. কেক উপস্থাপনের উদ্দেশ্য কী?

উত্তর: কেকের সৌন্দর্য ও স্বাদ উপভোগযোগ্য করে তোলা এবং আনুষ্ঠানিকভাবে পরিবেশন করা।

৬. পরিষেবা সরঞ্জামের ধরন কী?

উত্তর: কেক স্লাইসার, ডেকোরেটিভ প্লেট, এবং কেক প্যাকেজিং পরিষেবা সরঞ্জাম হিসেবে ব্যবহৃত হয়।

৭. কেকের স্টোরেজ পদ্ধতি কী কী?

উত্তর: রেফ্রিজারেটর, এয়ারটাইট কনটেইনার, ফ্রীজিং এবং টেম্পারেচার কন্ট্রোল কেকের সঠিক স্টোরেজ পদ্ধতি।

টাস্কশীট (Task Sheet) -৬.১: কেক পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী অথবা এন্টারপ্রাইজ মান এবং/অথবা গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা অনুসারে লেপ, আইসিং ব্যবহার করে সজ্জিত করুন

কাজের নাম	কেক পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী অথবা এন্টারপ্রাইজ মান এবং/অথবা গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা অনুসারে লেপ, আইসিং ব্যবহার করে সজ্জিত করুন
কাজের উদ্দেশ্য	<ul style="list-style-type: none"> ■ কেককে আকর্ষণীয় এবং সুস্বাদু করতে লেপ (আইসিং) ব্যবহার করে সঠিকভাবে সজ্জিত করা যাতে এটি গ্রাহক বা বাজারের মানদণ্ড এবং চাহিদা অনুযায়ী হয়।
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. পিপিই পরিধান করুন (গ্লাভস, মুখোশ, শু কভার, হেড কভার)। ২. প্রয়োজনীয় টুলস এবং ইকুইপমেন্ট প্রস্তুত করুন (আইসিং স্প্যাটুলা, পিপিং ব্যাগ, কেক স্ট্যান্ড)। ৩. কেক প্রস্তুত করুন এবং সঠিক তাপমাত্রায় ঠাণ্ডা হতে দিন, যাতে আইসিং ও লেপ ঠিকভাবে বসে। ৪. আইসিং (চকোলেট বা ভ্যানিলা) প্রস্তুত করুন। আইসিং এবং শর্করা সঠিক মাপে মিশিয়ে একটি মসৃণ এবং একরঙা মিশ্রণ তৈরি করুন। ৫. ফ্রস্টিং শর্করা এবং রং (যদি প্রয়োজন হয়) মিশিয়ে প্রয়োজনীয় রং ও টেক্সচার তৈরি করুন। ৬. কেকের উপরে প্রাথমিক স্তর হিসাবে একটি পাতলা আইসিং স্তর প্রয়োগ করুন, যাতে কেকের পৃষ্ঠে লেপ সঠিকভাবে বসে। ৭. আইসিং স্প্যাটুলা দিয়ে কেকের পৃষ্ঠ সমান করুন। ৮. পিপিং ব্যাগ দিয়ে আইসিং দিয়ে কেকের চারপাশে সুন্দর ডিজাইন করুন। ৯. ক্যান্ডি, চকোলেট, ফুল বা অন্যান্য ডেকোরেটিং উপকরণ দিয়ে কেক সাজান, গ্রাহকের চাহিদা বা রেসিপি অনুসারে। ১০. কেকের সজ্জায় বিভিন্ন রঙের আইসিং ব্যবহার করতে পারেন, যদি গ্রাহকের চাহিদা থাকে। ১১. কেক সজ্জা শেষ করার পর, সঠিকভাবে সেট হয়ে যাওয়ার জন্য কিছু সময় দিন। ১২. চেক করুন যে, আইসিং সঠিকভাবে বসেছে এবং কেকের উপস্থাপন সঠিকভাবে সম্পন্ন হয়েছে। ১৩. সাজানো কেকটি সঠিকভাবে পরিবেশে রেখে সংরক্ষণ করুন (যেমন ফ্রিজে) যাতে আইসিং এবং লেপ ভালো থাকে।

স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet) ৬.১: কেক পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী অথবা এন্টারপ্রাইজ মান এবং/অথবা গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা অনুসারে লেপ, আইসিং ব্যবহার করে সজ্জিত করুন

প্রয়োজনীয় পিপিই:

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	স্যানিটারি গ্লাভস	জোড়া	১
২	হালকা পিপিই (মুখোশ, শূ কভার, হেডকভার)	সেট	১ সেট

প্রয়োজনীয় টুলস:

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	আইসিং স্প্যাটুলা	পিস	১
২	কেক টুল কিট (পাইপিং ব্যাগ, নোজল)	সেট	১
৩	টেম্পারিং স্প্যাটুলা	পিস	১
৪	পিপিং ব্যাগ	পিস	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	কেক টেম্পারিং স্ট্যান্ড	পিস	১
২	পিপিং ব্যাগ স্ট্যান্ড	পিস	১
৩	কেক ডেকোরেটিং স্ট্যান্ড	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	আইসিং (চকোলেট/ভ্যানিলা)	কেজ	০.৫
২	ফ্রস্টিং শর্করা (শুগার পাউডার)	কেজ	০.৫
৩	রং (ফুড কালার)	মিলি	১
৪	ক্যান্ডি বা চকোলেট ডেকোর	পিস	১০০
৫	গোলাপ পাপড়ি বা সেলাইড ফুল	পিস	১০

টাস্কশীট (Task Sheet) -৬.২: মানসম্মত রেসিপি অথবা এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড এবং গ্রাহকের পছন্দ অনুযায়ী উপযুক্ত আইসিং এবং সজ্জা ব্যবহার করুন

কাজের নাম	মানসম্মত রেসিপি অথবা এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড এবং গ্রাহকের পছন্দ অনুযায়ী উপযুক্ত আইসিং এবং সজ্জা ব্যবহার করুন
কাজের উদ্দেশ্য	<ul style="list-style-type: none"> ■ গ্রাহকের পছন্দ, বাজারের চাহিদা এবং মানদণ্ড অনুযায়ী আইসিং এবং সজ্জা ব্যবহার করে কেক বা অন্যান্য পণ্য সজ্জিত করা যাতে এটি আকর্ষণীয়, সুস্বাদু এবং মানসম্পন্ন হয়।
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. প্রয়োজনীয় পিপিই (গ্লাভস, মুখোশ, শূ কভার, হেড কভার) পরিধান করুন। ২. প্রয়োজনীয় টুলস এবং ইকুইপমেন্ট (আইসিং স্প্যাটুলা, পিপিং ব্যাগ, কেক স্ট্যান্ড) প্রস্তুত করুন। ৩. কেক প্রস্তুত এবং ঠান্ডা হতে দিন যাতে আইসিং সঠিকভাবে বসে। ৪. আইসিং প্রস্তুত করুন (চকোলেট, ভ্যানিলা বা গ্রাহকের চাহিদা অনুযায়ী)। ৫. শর্করা এবং অন্যান্য উপাদান মিশিয়ে সঠিক কন্সিস্টেন্সি তৈরি করুন। ৬. রং প্রয়োগের জন্য ফুড কালার ব্যবহার করুন, যদি গ্রাহকের চাহিদা থাকে। ৭. আইসিং প্রয়োগ করুন: কেকের উপরে একটি সমান স্তর আইসিং লাগান। ৮. পিপিং ব্যাগ দিয়ে সুন্দর ডিজাইন তৈরি করুন (যেমন ফুল, প্যাটার্ন, বর্ডার)। ৯. ক্যান্ডি, চকোলেট বা অন্যান্য ডেকোরেটিং উপকরণ দিয়ে কেক সাজান, গ্রাহকের চাহিদা অনুসারে। ১০. কেকের উপস্থাপন এবং সজ্জার জন্য গ্রাহকের পছন্দ এবং চাহিদা অনুযায়ী আইসিং এবং উপকরণ ব্যবহার করুন। ১১. যেমন, নির্দিষ্ট রং, বিশেষ ডিজাইন বা থিম (যেমন: বিয়ের কেক, বার্থডে কেক) অনুযায়ী সজ্জা করুন। ১২. কেকের সজ্জা পর্যালোচনা করুন, নিশ্চিত করুন যে, সমস্ত ডিজাইন সঠিকভাবে করা হয়েছে এবং কেকটি গ্রাহকের চাহিদা পূর্ণ করে। ১৩. কেক প্রস্তুত এবং সজ্জা করার পর, সংরক্ষণের জন্য সঠিক পরিবেশে রাখুন (যেমন ফ্রিজে)।

স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৬.২: মানসম্মত রেসিপি অথবা এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড এবং গ্রাহকের পছন্দ অনুযায়ী উপযুক্ত আইসিং এবং সজ্জা ব্যবহার করুন

প্রয়োজনীয় পিপিই:

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	স্যানিটারি গ্লাভস	জোড়া	১
২	হালকা পিপিই (মুখোশ, শু কভার, হেডকভার)	সেট	১ সেট

প্রয়োজনীয় টুলস:

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	আইসিং স্প্যাটুলা	পিস	১
২	পিপিং ব্যাগ	পিস	১
৩	টেম্পারিং স্প্যাটুলা	পিস	১
৪	কেক ডেকোরেটিং টুল কিট	সেট	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	কেক টেম্পারিং স্ট্যান্ড	পিস	১
২	পিপিং ব্যাগ স্ট্যান্ড	পিস	১
৩	কেক ডেকোরেটিং স্ট্যান্ড	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	আইসিং (চকোলেট/ভ্যানিলা)	কেজ	০.৫
২	ফ্রস্টিং শর্করা (শুগার পাউডার)	কেজ	০.৫
৩	ফুড কালার (যদি প্রয়োজন হয়)	মিলি	১
৪	ক্যান্ডি, চকোলেট ডেকোর	পিস	১০০
৫	ফুল এবং অন্যান্য ডেকোরেটিং উপকরণ	পিস	১০

টাস্কশীট (Task Sheet) -৬.৩: কেকগুলি গ্রাহকের প্রত্যাশা ও প্রতিষ্ঠিত মানদণ্ড ও পদ্ধতি অনুসারে উপস্থাপন করুন

কাজের নাম	কেকগুলি গ্রাহকের প্রত্যাশা ও প্রতিষ্ঠিত মানদণ্ড ও পদ্ধতি অনুসারে উপস্থাপন করুন
কাজের উদ্দেশ্য	<ul style="list-style-type: none"> ■ কেকগুলি গ্রাহকের প্রত্যাশা, প্রতিষ্ঠিত মানদণ্ড এবং প্রস্তুতির পদ্ধতি অনুযায়ী সঠিকভাবে প্রস্তুত ও উপস্থাপন করা যাতে তা গ্রাহকের সন্তুষ্টি অর্জন করে এবং মানসম্পন্ন হয়ে থাকে।
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. প্রয়োজনীয় পিপিই (গ্লাভস, মুখোশ, শূ কভার, হেড কভার) পরিধান করুন। ২. প্রয়োজনীয় টুলস এবং ইকুইপমেন্ট (আইসিং স্প্যাটুলা, পিপিং ব্যাগ, কেক স্ট্যান্ড) প্রস্তুত করুন। ৩. কেক প্রস্তুত এবং ঠাণ্ডা হতে দিন যাতে আইসিং সঠিকভাবে বসে। ৪. আইসিং প্রস্তুত করুন (চকোলেট, ভ্যানিলা বা গ্রাহকের চাহিদা অনুযায়ী)। ৫. শর্করা এবং অন্যান্য উপাদান মিশিয়ে সঠিক কন্সিস্টেন্সি তৈরি করুন। ৬. রং প্রয়োগের জন্য ফুড কালার ব্যবহার করুন, যদি গ্রাহকের চাহিদা থাকে। ৭. আইসিং প্রয়োগ করুন: কেকের উপরে একটি সমান স্তর আইসিং লাগান। ৮. পিপিং ব্যাগ দিয়ে সুন্দর ডিজাইন তৈরি করুন (যেমন ফুল, প্যাটার্ন, বর্ডার)। ৯. ক্যান্ডি, চকোলেট বা অন্যান্য ডেকোরেটিং উপকরণ দিয়ে কেক সাজান, গ্রাহকের চাহিদা অনুসারে। ১০. কেকের উপস্থাপন এবং সজ্জার জন্য গ্রাহকের পছন্দ এবং চাহিদা অনুযায়ী আইসিং এবং উপকরণ ব্যবহার করুন। ১১. যেমন, নির্দিষ্ট রং, বিশেষ ডিজাইন বা থিম (যেমন: বিয়ের কেক, বার্থডে কেক) অনুযায়ী সজ্জা করুন। ১২. কেকের সজ্জা পর্যালোচনা করুন, নিশ্চিত করুন যে, সমস্ত ডিজাইন সঠিকভাবে করা হয়েছে এবং কেকটি গ্রাহকের চাহিদা পূর্ণ করে। ১৩. কেক প্রস্তুত এবং সজ্জা করার পর, সংরক্ষণের জন্য সঠিক পরিবেশে রাখুন (যেমন ফ্রিজে)।

স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet) ৬.৩: কেকগুলি গ্রাহকের প্রত্যাশা ও প্রতিষ্ঠিত মানদণ্ড ও পদ্ধতি অনুসারে উপস্থাপন করুন

প্রয়োজনীয় পিপিই:

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	স্যানিটারি গ্লাভস	জোড়া	১
২	হালকা পিপিই (মুখোশ, শূ কভার, হেডকভার)	সেট	১ সেট

প্রয়োজনীয় টুলস:

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	আইসিং স্প্যাটুলা	পিস	১
২	পিপিং ব্যাগ	পিস	১
৩	টেম্পারিং স্প্যাটুলা	পিস	১
৪	কেক ডেকোরেটিং টুল কিট	সেট	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	কেক টেম্পারিং স্ট্যান্ড	পিস	১
২	পিপিং ব্যাগ স্ট্যান্ড	পিস	১
৩	কেক ডেকোরেটিং স্ট্যান্ড	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	আইসিং (চকোলেট/ভ্যানিলা)	কেজ	০.৫
২	ফ্রস্টিং শর্করা (শুগার পাউডার)	কেজ	০.৫
৩	ফুড কালার (যদি প্রয়োজন হয়)	মিলি	১
৪	ক্যান্ডি, চকোলেট ডেকোর	পিস	১০০
৫	ফুল এবং অন্যান্য ডেকোরেটিং উপকরণ	পিস	১০

টাস্কশীট (Task Sheet) -৬.৪: সার্ভিসিংএর প্রয়োজনীয়তা অনুসারে সার্ভিসিং সরঞ্জাম নির্বাচন ও ব্যবহার করা করুন

কাজের নাম	সার্ভিসিংএর প্রয়োজনীয়তা অনুসারে সার্ভিসিং সরঞ্জাম নির্বাচন ও ব্যবহার করা করুন
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. প্রয়োজনীয় পিপিই (গ্লাভস, মুখোশ, শু কভার, হেড কভার) পরিধান করুন। ২. সার্ভিসিং সরঞ্জাম প্রস্তুত করুন (যেমন সার্ভিং ট্রে, কেক সার্ভিং স্লাইসার, সার্ভিং স্পেটুলা, কেক টেম্পারিং স্ট্যান্ড)। ৩. কেকের সাইজ এবং পরিমাণের ওপর নির্ভর করে উপযুক্ত সার্ভিসিং সরঞ্জাম নির্বাচন করুন (যেমন, কেকের আকার অনুযায়ী সার্ভিং প্লেট বা কেকের শো-কেস নির্বাচন করুন)। ৪. কেক পরিবেশনের জন্য উপযুক্ত টুলস নির্বাচন করুন (যেমন কেক সার্ভিং স্লাইসার বা সার্ভিং স্পেটুলা)। ৫. কেকের সঠিকভাবে স্লাইসিং করুন (যেমন কেক স্লাইসার বা সার্ভিং স্পেটুলা ব্যবহার করুন)। ৬. কেককে সঠিকভাবে পরিবেশন করতে সার্ভিং প্লেট অথবা কেকের শো-কেস ব্যবহার করুন। ৭. কেকের উপস্থাপনার জন্য সঠিক প্লেট নির্বাচন করুন (যেমন টেকআউট কেক বক্স অথবা সার্ভিসিং কাগজ)। ৮. কেক পরিবেশন করার পর, কেক বক্সে অথবা অন্য সরঞ্জামে সুরক্ষিতভাবে কেক সংরক্ষণ করুন। ৯. সরঞ্জামগুলো পরিষ্কার ও স্যানিটাইজ করুন এবং পরবর্তী ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত করুন।

স্পেসিফিকেশন শিট (Speticification Sheet) ৬.৪: সার্ভিসিংএর প্রয়োজনীয়তা অনুসারে সার্ভিসিং সরঞ্জাম নির্বাচন ও ব্যবহার করা করুন

প্রয়োজনীয় পিপিই:

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	স্যানিটারি গ্লাভস	জোড়া	১
২	হালকা পিপিই (মুখোশ, শূ কভার, হেডকভার)	সেট	১ সেট

প্রয়োজনীয় টুলস:

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	সার্ভিং ট্রে	পিস	১
২	কেক সার্ভিং স্লাইসার	পিস	১
৩	সার্ভিং স্পেটুলা	পিস	১
৪	সিলভার বা প্লাস্টিকের কেক টেম্পারিং স্ট্যান্ড	পিস	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	কেক সার্ভিং প্লেট	পিস	১
২	কেক শো-কেস	পিস	১
৩	সিলভার বা প্লাস্টিকের ট্রে	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	কেকের বক্স (টেকআউট বা সার্ভিসিং)	পিস	৫
২	কেক সার্ভিং কাগজ	পিস	১০০
৩	কেকের ডিজাইন পেপার	পিস	১০০

শিখনফল (Learning Outcome)- ৭ : সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখতে পারবে।

অ্যাসেসমেন্ট মানদন্ড	<ol style="list-style-type: none"> ১. উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা হয়েছে। ২. রক্ষণাবেক্ষণের প্রয়োজনীয়তা চিহ্নিত এবং কর্মক্ষেত্রের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী রিপোর্ট করা হয়েছে। ৩. কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করা হয়েছে।
শর্ত ও রিসোর্স	<ol style="list-style-type: none"> ১. প্রকৃত কর্মক্ষেত্রে অথবা প্রশিক্ষণ পরিবেশ ২. সিবিএলএম ৩. হ্যান্ডআউটস ৪. ল্যাপটপ ৫. মাল্টিমিডিয়া প্রজেক্টর ৬. কাগজ, কলম, পেন্সিল, ইরেজার ৭. ইন্টারনেট সুবিধা ৮. হোয়াইট বোর্ড ও মার্কার ৯. অডিও ভিডিও ভিভাইস
বিষয়বস্তু	<ol style="list-style-type: none"> ১. স্বাস্থ্যবিধি মানদন্ড পূরণের জন্য সরঞ্জাম, পাত্র ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করন ২. বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ও পরিষ্কারের পদ্ধতি ৩. কাজের এলাকা হাউসকিপিং মানদন্ড পূরণের জন্য বজায় রাখা। ৪. বর্জ্য নিষ্পত্তি প্রক্রিয়া
এক্টিভিটি/টাস্ক/জব	<ol style="list-style-type: none"> ১. উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করুন ২. কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করুন
প্রশিক্ষণ পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. আলোচনা (Discussion) ২. উপস্থাপন (Presentation) ৩. প্রদর্শন (Demonstration) ৪. নির্দেশিত অনুশীলন (Guided Practice) ৫. স্বতন্ত্র অনুশীলন (Individual Practice) ৬. প্রজেক্ট ওয়ার্ক (Project Work) ৭. সমস্যা সমাধান (Problem Solving) ৮. মাথাখাটানো (Brainstorming)
অ্যাসেসমেন্ট পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. লিখিত অভীক্ষা (Written Test) ২. প্রদর্শন (Demonstration) ৩. মৌখিক প্রশ্ন (Oral Questioning) ৪. পোর্টফলিও (Portfolio)

শিক্ষণ/প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (Learning Activities) - ৭ : সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখা

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

শিখন কার্যক্রম (Learning Activities)	উপকরণ / বিশেষ নির্দেশনা (Resources / Special instructions)
১. প্রশিক্ষার্থীগণ কোন শিক্ষা উপকরণ ব্যবহার করবে সে সম্পর্কে প্রশিক্ষকের নিকট জানতে চাইবে	১. প্রশিক্ষক প্রশিক্ষার্থীদের “সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখা” শেখার উপকরণ প্রদান করবেন
২. ইনফরমেশন শিট পড়তে হবে।	২. ইনফরমেশন শিট ৭ : সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখা
৩. সেলফ চেকে প্রদত্ত প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন এবং উত্তরপত্রের সাথে মিলিয়ে নিশ্চিত হতে হবে।	৩. সেলফ-চেক শিট ৭ -এ দেয়া প্রশ্নগুলোর উত্তর প্রদান করুন। উত্তরপত্র ৭ -এর সাথে নিজের উত্তর মিলিয়ে নিশ্চিত করুন।
৪. জব/টাস্ক শিট ও স্পেসিফিকেশন শিট অনুযায়ী জব সম্পাদন করুন।	৪. নিম্নোক্ত জব/টাস্ক শিট অনুযায়ী জব/টাস্ক সম্পাদন করুন টাস্কশীট-৭.১: উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা। টাস্কশীট-৭.২: কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করুন

ইনফরমেশন শিট (Information Sheet) ৭ : সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখা

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

- ৭.১. স্বাস্থ্যবিধি মানদণ্ড পূরণের জন্য সরঞ্জাম, পাত্র ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করন
- ৭.২. বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ও পরিষ্কারের পদ্ধতি
- ৭.৩. কাজের এলাকা হাউসকিপিং মানদণ্ড পূরণের জন্য বজায় রাখা।
- ৭.৪. বর্জ্য নিষ্পত্তি প্রক্রিয়া

৭.১. স্বাস্থ্যবিধি মানদণ্ড পূরণের জন্য সরঞ্জাম, পাত্র ও উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করন

স্বাস্থ্যবিধি মানদণ্ড পূরণের জন্য বেকারি বা পেস্ট্রি উৎপাদন এলাকায় ব্যবহৃত সমস্ত সরঞ্জাম, পাত্র এবং উৎপাদন স্থান নিয়মিত পরিষ্কার রাখা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। সঠিকভাবে পরিষ্কার না করা হলে, এতে খাদ্য সুরক্ষা এবং স্বাস্থ্যঝুঁকি সৃষ্টি হতে পারে। খাদ্য প্রস্তুত করার জায়গা যদি পরিষ্কার না থাকে, তবে এটি জীবাণু ও ব্যাকটেরিয়ার জন্য উপযুক্ত পরিবেশ সৃষ্টি করতে পারে, যা খাদ্যবাহিত রোগের কারণ হতে পারে।



পূরণায় সুরক্ষিত ও নিরাপদ উৎপাদন নিশ্চিত করতে, সকল সরঞ্জাম, পাত্র এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করার জন্য গরম পানি, স্বাস্থ্যসম্মত ক্লিনার এবং জীবাণুনাশক ব্যবহার করা প্রয়োজন। যেকোনো পরিষ্কারের সময় নিশ্চিত করতে হবে যে, ব্যবহৃত পরিষ্কার উপকরণ ক্ষতিকারক রাসায়নিক মুক্ত এবং নিরাপদ। এছাড়া, উৎপাদন এলাকা যেমন টেবিল, মেঝে, দেয়াল এবং কাজের পৃষ্ঠগুলো নিয়মিত পরিষ্কার করা উচিত যাতে পরিবেশ স্বাস্থ্যকর ও নিরাপদ থাকে।

এছাড়া, পরিষ্কার করার সময় প্রতিটি সরঞ্জাম এবং পাত্র যথাযথভাবে জীবাণুমুক্ত করা এবং এই সব উপকরণগুলি পরবর্তী খাদ্য উৎপাদনের জন্য সুরক্ষিত রাখা উচিত। এই সব পদক্ষেপ খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিত করতে সহায়ক হবে এবং একটি স্বাস্থ্যকর ও নিরাপদ কাজের পরিবেশ প্রদান করবে।

৭.২. বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ও পরিষ্কারের পদ্ধতি

বেকারি বা পেস্টি উৎপাদন এলাকায় সঠিক বর্জ্য ব্যবস্থাপনা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ, কারণ এটি স্বাস্থ্যকর পরিবেশ বজায় রাখতে সাহায্য করে এবং পরিবেশ দূষণ প্রতিরোধে কার্যকর ভূমিকা পালন করে। উৎপাদন কার্যক্রম চলাকালীন বা পরবর্তী সময়ে উৎপন্ন খাদ্য বর্জ্য এবং অন্যান্য অব্যবহৃত উপকরণ সঠিকভাবে সংগ্রহ এবং নিষ্পত্তি করা আবশ্যিক।

বর্জ্য সংগ্রহ: প্রথমত, সকল বর্জ্যকে আলাদা করে সংগ্রহ করা উচিত—যেমন খাদ্য বর্জ্য, প্লাস্টিক, কাগজ, এবং অন্যান্য অব্যবহৃত উপকরণ। খাদ্য বর্জ্য এবং অন্যান্য প্রকার বর্জ্য যেমন প্লাস্টিক ও কাগজ আলাদা করে সংগ্রহ এবং সংরক্ষণ করা প্রয়োজন, যাতে পরে সহজে নিষ্পত্তি করা যায়।

পরিষ্কার ও সঠিক নিষ্পত্তি: বেকারি উৎপাদন এলাকার পরে, বর্জ্য নিষ্পত্তির জন্য উপযুক্ত পদ্ধতি অবলম্বন করা উচিত। খাদ্য বর্জ্যকে সঠিকভাবে নিষ্পত্তি করতে কমপোস্টিং বা অন্যান্য পরিবেশবান্ধব পদ্ধতি ব্যবহার করা যেতে পারে। প্লাস্টিক, কাগজ এবং অন্যান্য উপকরণগুলি যথাযথভাবে রিসাইক্লিং বা পুনর্ব্যবহারযোগ্য অবস্থায় নিষ্পত্তি করতে হবে।

পরিষ্কারের পদ্ধতি: বর্জ্য পরিষ্কারের সময়, উৎপাদন এলাকা এবং সরঞ্জামগুলি পরিষ্কার করার জন্য জীবাণুনাশক ব্যবহার করা উচিত, যাতে পরিষ্কার করার পরেও কোনো ধরনের জীবাণু বা অপরিষ্কার অংশ না থাকে। সমস্ত পরিষ্কারের প্রক্রিয়াগুলোর পর, পৃষ্ঠ এবং সরঞ্জামগুলোর সুরক্ষা নিশ্চিত করা প্রয়োজন যাতে পরিবেশ সুস্থ ও নিরাপদ থাকে।



বেকারি উৎপাদনের পর সঠিকভাবে বর্জ্য পরিষ্কার এবং নিষ্পত্তি করার মাধ্যমে একটি স্বাস্থ্যকর ও নিরাপদ পরিবেশ নিশ্চিত করা সম্ভব, যা উৎপাদন প্রক্রিয়ার সাথে সম্পর্কিত স্বাস্থ্যঝুঁকি কমিয়ে আনে।

৭.৩. কাজের এলাকা হাউসকিপিং মানদণ্ড পূরণের জন্য বজায় রাখা।

বেকারি বা পেস্টি উৎপাদন এলাকায় হাউসকিপিং মানদণ্ড পূরণ করার জন্য নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। কাজের এলাকা সঠিকভাবে পরিষ্কার না থাকলে, এটি স্বাস্থ্যঝুঁকি এবং পরিবেশ দূষণের কারণ হতে পারে, যা খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়ার গুণগত মানকে প্রভাবিত করে। হাউসকিপিং মানদণ্ড পূরণ করার জন্য নিম্নলিখিত বিষয়গুলি লক্ষ্য রাখতে হবে:

১. **কাজের এলাকা পরিষ্কার রাখা:** কাজের জায়গা যেমন টেবিল, মেঝে, কাউন্টার, শেলফ, এবং অন্যান্য সজ্জা নিয়মিত পরিষ্কার রাখতে হবে। উৎপাদন পরিবেশ সবসময় সুগন্ধি, পরিষ্কার এবং স্বাস্থ্যকর হতে হবে, যাতে এতে কোনো ধরনের ময়লা বা দূষণ না থাকে।
২. **উৎপাদন এলাকা সুরক্ষিত রাখা:** উৎপাদন এলাকা সুরক্ষিত এবং আর্দ্রতা মুক্ত রাখতে হবে। মেঝে এবং অন্যান্য কাজের স্থান নিয়মিত মুছে পরিষ্কার করতে হবে, বিশেষ করে যেখানে খাদ্য পদার্থ পড়ে যেতে পারে। উঁচু এবং নিচু জায়গাগুলোর পরিষ্কারতা বজায় রাখতে বিশেষভাবে খেয়াল রাখতে হবে।
৩. **সরঞ্জাম ও উপকরণ পরিষ্কার রাখা:** সকল সরঞ্জাম, পাত্র, মেশিন, এবং উপকরণ সঠিকভাবে পরিষ্কার এবং সুরক্ষিত রাখতে হবে। ব্যবহৃত উপকরণ এবং সরঞ্জাম যেন খোলামেলা বা অপুষ্ট পরিবেশে রাখা না হয়, তা নিশ্চিত করতে হবে। এর ফলে, উৎপাদন স্থান সবসময় স্বাস্থ্যকর থাকবে।
৪. **স্বাস্থ্যবিধি নিশ্চিত করা:** হাউসকিপিং মানদণ্ড পূরণের জন্য স্বাস্থ্যবিধি নিশ্চিত করতে হবে, যেমন, কাজ করার সময় ব্যক্তিগত স্যানিটেশন বজায় রাখা, সঠিক পোষাক পরিধান করা, এবং নিরাপদ খাদ্য উৎপাদনের জন্য প্রয়োজনীয় নিয়মাবলী মেনে চলা।
৫. **বর্জ্য নিষ্পত্তি:** উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার রাখার সাথে সাথে বর্জ্য নিষ্পত্তি সঠিকভাবে করতে হবে। বর্জ্য সংগ্রহের জন্য নির্দিষ্ট স্থান এবং সময় নির্ধারণ করা উচিত, যাতে ময়লা বা অব্যবহৃত উপকরণ পরিবেশে ছড়িয়ে না পড়ে।

এছাড়া, কাজের এলাকা নিয়মিত পরিদর্শন এবং মনিটরিং করা উচিত, যাতে হাউসকিপিং মানদণ্ড সঠিকভাবে অনুসরণ করা হচ্ছে কিনা তা নিশ্চিত করা যায়। এই ধরনের সঠিক হাউসকিপিং চর্চা খাবারের সুরক্ষা এবং কর্মীদের স্বাস্থ্য নিশ্চিত করতে সাহায্য করবে।

৭.৪. বর্জ্য নিষ্পত্তি প্রক্রিয়া

বেকারি বা পেস্টি উৎপাদন এলাকায় উৎপন্ন বর্জ্য এবং অব্যবহৃত উপকরণ সঠিকভাবে নিষ্পত্তি করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। এটি খাদ্য নিরাপত্তা, পরিবেশ সুরক্ষা এবং স্বাস্থ্যঝুঁকি প্রতিরোধে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে। বর্জ্য নিষ্পত্তি প্রক্রিয়া নিশ্চিত করতে নিম্নলিখিত পদক্ষেপগুলি অনুসরণ করা উচিত:

১. **বর্জ্য শ্রেণীবিভাগ:** প্রথমত, সমস্ত বর্জ্যকে সঠিকভাবে শ্রেণীবদ্ধ করতে হবে। খাদ্য বর্জ্য, প্লাস্টিক, কাগজ, মেটাল এবং অন্যান্য অব্যবহৃত উপকরণগুলো আলাদাভাবে সংগ্রহ এবং সংরক্ষণ করা উচিত। খাদ্য বর্জ্য যেমন আটা, তেল, এবং অন্যান্য উৎপাদন উপকরণ আলাদা করে সংরক্ষণ করা দরকার, যাতে পরে তা পরিবেশবান্ধব উপায়ে নিষ্পত্তি করা যায়।
২. **বর্জ্য সংগ্রহ:** বর্জ্য সংগ্রহের জন্য উপযুক্ত পাত্র এবং ডাস্টবিন ব্যবহার করতে হবে। এসব পাত্র সঠিকভাবে বন্ধ হতে হবে এবং অতিরিক্ত ছড়িয়ে পড়া বা দূষণ থেকে রক্ষা করতে হবে। সংগ্রহের সময় নিশ্চিত করতে হবে যে, কোনো ধরনের রাসায়নিক পদার্থ বা ক্ষতিকর উপকরণ মিশে না যায়।
৩. **পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করা:** বর্জ্য নিষ্পত্তির আগে, যে সব পাত্র বা সরঞ্জাম বর্জ্য সংগ্রহের জন্য ব্যবহৃত হবে তা পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করা উচিত। এটি নিশ্চিত করবে যে, বর্জ্য নিষ্পত্তি প্রক্রিয়া শেষ হওয়ার পর কোনো ধরনের জীবাণু বা অপুষ্ট উৎপাদন এলাকায় ছড়িয়ে পড়বে না।

৪. **পরিবেশবান্ধব নিষ্পত্তি:** খাদ্য বর্জ্য ও অন্যান্য উপকরণের যথাযথ পরিবেশবান্ধব নিষ্পত্তি করতে হবে। কমপোস্টিং বা পুনর্ব্যবহারযোগ্য পদ্ধতিতে নিষ্পত্তি করা যেতে পারে। প্লাস্টিক ও কাগজের বর্জ্য রিসাইক্লিংয়ের জন্য আলাদা করা উচিত এবং এসব বর্জ্যকে রিসাইক্লিং কেন্দ্র বা বিশেষ স্থানগুলোতে পাঠানো উচিত।
৫. **বর্জ্য নিষ্পত্তির সময়সীমা নির্ধারণ:** নিয়মিত সময়ে বর্জ্য নিষ্পত্তি করার জন্য নির্দিষ্ট সময়সূচী তৈরি করা উচিত, যাতে বর্জ্য জমে না থাকে এবং উৎপাদন এলাকা অস্বাস্থ্যকর না হয়। উৎপাদন শেষে এই প্রক্রিয়া শেষ করার জন্য একটি নির্দিষ্ট সময়সীমা রাখা উচিত।
৬. **বর্জ্য নিষ্পত্তির মনিটরিং:** বর্জ্য নিষ্পত্তি প্রক্রিয়ার সঠিক বাস্তবায়ন নিশ্চিত করতে মনিটরিং সিস্টেম স্থাপন করা প্রয়োজন। এটি প্রক্রিয়ার গুণগত মান এবং সময়ানুবর্তিতা নিশ্চিত করবে, এবং প্রয়োজনে সংশোধনী ব্যবস্থা গ্রহণ করা যাবে।

এই সব পদক্ষেপগুলি অনুসরণ করার মাধ্যমে বেকারি বা পেস্টি উৎপাদন এলাকায় পরিবেশ সুরক্ষা নিশ্চিত করা যায়, যা খাদ্য নিরাপত্তা এবং স্বাস্থ্য ঝুঁকি কমাতে সহায়তা করবে।

সেলফ চেক (Self Check)- ৭ : সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখা

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

১. স্বাস্থ্যবিধি মানদণ্ড পূরণের জন্য কী পরিষ্কারের উপকরণ ব্যবহার করতে হয়?

উত্তর:

২. বর্জ্য সংগ্রহের পদ্ধতি কী?

উত্তর:

৩. বর্জ্য নিষ্পত্তি কিভাবে করতে হবে?

উত্তর:

৪. কাজের এলাকা পরিষ্কার রাখার গুরুত্ব কী?

উত্তর:

৫. হাউসকিপিং মানদণ্ড কীভাবে পূর্ণ করতে হবে?

উত্তর:

৬. বর্জ্য নিষ্পত্তি প্রক্রিয়ায় কীভাবে মনিটরিং করা উচিত?

উত্তর:

৭. কাজের এলাকা হাউসকিপিং মানদণ্ডের জন্য কী কী বিষয় লক্ষ্য রাখতে হবে?

উত্তর:

উত্তরপত্র (Answer Key)- ৭ : সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ব্যবস্থা বজায় রাখা

১. স্বাস্থ্যবিধি মানদণ্ড পূরণের জন্য কী পরিষ্কারের উপকরণ ব্যবহার করতে হয়?
উত্তর: গরম পানি, স্বাস্থ্যসম্মত ক্লিনার এবং জীবাণুনাশক ব্যবহার করতে হয়, যাতে ক্ষতিকারক রাসায়নিক মুক্ত এবং নিরাপদ হয়।
২. বর্জ্য সংগ্রহের পদ্ধতি কী?
উত্তর: খাদ্য বর্জ্য, প্লাস্টিক, কাগজ ইত্যাদি আলাদা করে সংগ্রহ এবং সংরক্ষণ করতে হয়, যাতে সহজে নিষ্পত্তি করা যায়।
৩. বর্জ্য নিষ্পত্তি কিভাবে করতে হবে?
উত্তর: কমপোস্টিং বা পুনর্ব্যবহারযোগ্য পদ্ধতিতে বর্জ্য নিষ্পত্তি করতে হবে এবং প্লাস্টিক, কাগজ রিসাইক্লিংয়ের জন্য আলাদা করতে হবে।
৪. কাজের এলাকা পরিষ্কার রাখার গুরুত্ব কী?
উত্তর: কাজের এলাকা পরিষ্কার না রাখলে স্বাস্থ্যঝুঁকি ও পরিবেশ দূষণ হতে পারে, যা খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়ায় গুণগত মান কমিয়ে দিতে পারে।
৫. হাউসকিপিং মানদণ্ড কীভাবে পূর্ণ করতে হবে?
উত্তর: নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখতে হবে এবং নিরাপদ খাদ্য উৎপাদনের জন্য প্রয়োজনীয় স্বাস্থ্যবিধি অনুসরণ করতে হবে।
৬. বর্জ্য নিষ্পত্তি প্রক্রিয়ায় কীভাবে মনিটরিং করা উচিত?
উত্তর: বর্জ্য নিষ্পত্তির প্রক্রিয়া সঠিকভাবে বাস্তবায়িত হচ্ছে কিনা, তা নিশ্চিত করতে মনিটরিং সিস্টেম স্থাপন করা উচিত।
৭. কাজের এলাকা হাউসকিপিং মানদণ্ডের জন্য কী কী বিষয় লক্ষ্য রাখতে হবে?
উত্তর: কাজের স্থান, সরঞ্জাম, এবং উপকরণ সঠিকভাবে পরিষ্কার ও সুরক্ষিত রাখা এবং বর্জ্য নিষ্পত্তি সঠিকভাবে করতে হবে।

টাস্কশীট (Task Sheet) -৭.১: উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা।

কাজের নাম	উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা।
কাজের উদ্দেশ্য	<ul style="list-style-type: none"> ■ স্বাস্থ্যবিধি ও নিরাপত্তা মানদণ্ড মেনে উৎপাদন এলাকা এবং সরঞ্জাম পরিষ্কার করা, যাতে খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিত হয় এবং কর্মক্ষেত্র পরিচ্ছন্ন ও সুস্থ থাকে।
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. পিপিই পরিধান করুন (মুখোশ, গ্লাভস, শূ কভার, হেড কভার)। ২. পরিষ্কারের জন্য প্রয়োজনীয় সরঞ্জাম, টুলস, ইকুইপমেন্ট এবং ম্যাটেরিয়াল প্রস্তুত করুন। ৩. কাজের এলাকা এবং সরঞ্জাম পরিষ্কার করার জন্য নিরাপদ এবং সুগন্ধি পরিষ্কার উপকরণ প্রস্তুত করুন। ৪. পরিবেশে বা জায়গায় কোনো ধরনের ময়লা বা অবশিষ্ট খাদ্যাংশ না রেখে সবকিছু পরিষ্কার করুন। ৫. গরম পানি এবং জীবাণুনাশক ক্লিনিং সলিউশন ব্যবহার করে সরঞ্জাম এবং পাত্রগুলো ভালোভাবে পরিষ্কার করুন। ৬. সমস্ত সঞ্জাল এবং পৃষ্ঠগুলোতে জীবাণু ধ্বংস করার জন্য জীবাণুনাশক স্প্রে ব্যবহার করুন। ৭. কাজের স্থান, মেঝে, টেবিল, এবং অন্যান্য সজ্জা পরিষ্কার করতে হবে। ৮. মেঝে এবং অন্যান্য খোলামেলা জায়গাগুলোতে বিশেষভাবে ব্রাশ এবং স্পঞ্জ ব্যবহার করুন। ৯. পরিষ্কারকরণ শেষ হওয়ার পরে কাজের এলাকা শূকনো করা নিশ্চিত করুন। ১০. পরিষ্কৃত পাত্র এবং সরঞ্জামগুলো সঠিকভাবে রাখুন, যাতে পরবর্তী ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত থাকে।

স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet) ৭.১: ব্রেড তৈরির সরঞ্জাম পরিষ্কার করা

প্রয়োজনীয় পিপিই:

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	হালকা পিপিই (মুখোশ, হ্যান্ড গ্লাভস, স্যানিটারি অ্যাপ্রন)	সেট	১ সেট
২	স্যানিটারি গ্লাভস	জোড়া	১
৩	স্যানিটারি শূ কভার	পেয়ার	১
৪	স্যানিটারি হেডকভার	পিস	১

প্রয়োজনীয় টুলস:

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	ব্রাশ	পিস	২
২	স্ক্র্যাপার	পিস	১
৩	স্পঞ্জ	পিস	৩
৪	বালতি/ধোয়ার ড্রাম	পিস	১
৫	পাইপ (যতটুকু প্রয়োজন)	মিটার	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	গরম পানি সরবরাহ সিস্টেম	সেট	১
২	জীবাণুনাশক স্প্রে	পিস	১
৩	সুট/শুকনো রুম	সেট	১
৪	কাপড়/ তোয়ালে	পিস	৩

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	জীবাণুনাশক (হালকা পরিষ্কার করার জন্য)	লিটার	১
২	সাবান	পিস	১
৩	পানি (গরম)	লিটার	২
৪	স্যানিটারি ক্লিনিং সলিউশন	লিটার	১

টাস্কশীট (Task Sheet) -৭.২: কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করুন

কাজের নাম	কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করুন
কাজের উদ্দেশ্য	<ul style="list-style-type: none"> ■ স্বাস্থ্যবিধি এবং পরিবেশগত মানদণ্ড অনুযায়ী কর্মক্ষেত্র থেকে উৎপাদিত বর্জ্য সঠিকভাবে নিষ্পত্তি করা, যাতে পরিবেশের ক্ষতি না হয় এবং কর্মক্ষেত্র পরিষ্কার এবং নিরাপদ থাকে।
কাজের ধাপসমূহ/পদ্ধতি	<ol style="list-style-type: none"> ১. পিপিই পরিধান করুন (গ্লাভস, মুখোশ, শু কভার, হেড কভার)। ২. বর্জ্য সংগ্রহের জন্য প্রয়োজনীয় টুলস, ইকুইপমেন্ট, এবং ম্যাটেরিয়াল প্রস্তুত করুন। ৩. কাজের এলাকা থেকে সমস্ত বর্জ্য (খাদ্য বর্জ্য, প্লাস্টিক, কাগজ, ইত্যাদি) একত্রিত করুন। ৪. আলাদা আলাদা করে বিভিন্ন ধরনের বর্জ্য সংগ্রহ করুন (খাদ্য বর্জ্য, প্লাস্টিক, কাগজ, ইত্যাদি) যাতে সেগুলি সঠিকভাবে নিষ্পত্তি করা যায়। ৫. খাদ্য বর্জ্য এবং অন্যান্য বর্জ্যকে পৃথকভাবে সংরক্ষণ করুন। ৬. খাদ্য বর্জ্য, কাগজ, এবং প্লাস্টিক বর্জ্যকে যথাযথ পরিবেশবান্ধব পদ্ধতিতে নিষ্পত্তি করুন। ৭. জীবাণুনাশক দিয়ে সমস্ত বর্জ্য নিষ্পত্তির স্থানটি পরিষ্কার করুন। ৮. নিষ্পত্তি পরবর্তী সকল ব্যবহারযোগ্য সরঞ্জাম এবং পাত্র পরিষ্কার করুন। ৯. নিশ্চিত করুন যে বর্জ্য নিষ্পত্তির জন্য নির্দিষ্ট পাত্র এবং ব্যাগ ব্যবহৃত হয়েছে এবং পরে তা পরিষ্কার করা হয়েছে। ১০. পরিষ্কার করার পর জীবাণুনাশক স্প্রে ব্যবহার করুন এবং বর্জ্য নিষ্পত্তির স্থানে কোনো ময়লা বা বর্জ্য না রাখুন। ১১. পরবর্তী ব্যবহারের জন্য পরিষ্কার ও নিরাপদ পরিবেশ নিশ্চিত করুন।

স্পেসিফিকেশন শিট (Specification Sheet) ৭.২: কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করুন

প্রয়োজনীয় পিপিই:

ক্রম	পিপিই এর নাম	একক	পরিমাণ
১	স্যানিটারি গ্লাভস	জোড়া	১
২	হালকা পিপিই (মুখোশ, শু কভার, হেডকভার)	সেট	১ সেট

প্রয়োজনীয় টুলস:

ক্রম	টুলস এর নাম	একক	পরিমাণ
১	স্ক্র্যাপার	পিস	১
২	ডাস্টপ্যান	পিস	১
৩	কাগজ বা প্লাস্টিক ব্যাগ	পিস	১
৪	বালতি/ভ্যাকুয়াম ক্লিনার	পিস	১

প্রয়োজনীয় ইকুইপমেন্টস:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	বর্জ্য সংগ্রহকারী ড্রাম	পিস	১
২	বর্জ্য নিষ্পত্তি পাত্র	পিস	১
৩	পরিবেশবান্ধব বর্জ্য ব্যাগ	পিস	১

প্রয়োজনীয় ম্যাটেরিয়াল:

ক্রম	নাম	একক	পরিমাণ
১	জীবাণুনাশক	লিটার	১
২	ক্লিনিং সলিউশন (প্রাকৃতিক)	লিটার	১
৩	স্যানিটারি স্প্রে	পিস	১

রেফারেন্স

- "The Bread Baker's Apprentice: Mastering the Art of Extraordinary Bread" - Peter Reinhart (2001)
- "Advanced Bread and Pastry: A Professional Approach" - Michel Suas (2009)
- "The Art of Baking Bread: What You Really Need to Know to Make Great Bread" - Eric Kastel (2007)
- "The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry"- Bo Friberg (2002)
- "Bread Science: The Chemistry and Craft of Making Bread" - Andrew R. Janes and Beth H. L. S. (2011)
- "The Taste of Bread" - Raymond Calvel (1983)

দক্ষতা পর্যালোচনা (Review of Competency)

প্রশিক্ষণার্থীর জন্য নির্দেশনা: প্রশিক্ষণার্থী নিম্নোক্ত দক্ষতা প্রমাণ করতে সক্ষম হলে নিজেই কর্মদক্ষতা মূল্যায়ন করবে এবং সক্ষম হলে “হ্যাঁ” এবং সক্ষমতা অর্জিত না হলে “না” বোধক ঘরে টিকচিহ্ন দিন।		
কর্মদক্ষতা মূল্যায়নের মানদণ্ড	হ্যাঁ	না
১. OSH প্রয়োজনীয়তা অনুসরণ করে কর্মক্ষেত্রে খাদ্য উৎপাদনের মান বজায় রাখা হয়েছে		
২. ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখা হয়েছে এবং OSH প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী PPE পরা হয়েছে		
৩. সরঞ্জাম উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রয়োজনীয়তা জন্য পরিষ্কার করা হয়েছে		
৪. পণ্যের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদানগুলি নিশ্চিত করা হয়েছে এবং প্রস্তুত করা হয়েছে।		
৫. সরঞ্জাম ব্যবহার করার জন্য যাচাই করা হয়েছে।		
৬. রেসিপি প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী উপাদান পরিমাপ করা হয়েছে।		
৭. ফিলিংয়ে পূর্ব-প্রস্তুতির কাজগুলি ব্যবহারের জন্য নিশ্চিত করা হয়েছে। ফিলিংয়ে ব্যবহারের জন্য উপাদানগুলি গলানো/কন্ডিশনিং নিশ্চিত করা হয়েছে।		
৮. উপাদানগুলি মিশ্রণের জন্য মিক্সারে ঢেলে দেওয়া হয়েছে।		
৯. মিশ্রণ প্রক্রিয়া নিরীক্ষণ করা হয়েছে। গাঢ়ত্ব, গঠন এবং টেক্সচারের কেক ব্যাটার নিরীক্ষণ অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে।		
১০. অগ্রহণযোগ্য কেক ব্যাটার চিহ্নিত করা ও সংশোধন করা হয়েছে।		
১১. কেক ব্যাটার প্রয়োজনীয়তা পূরণ করে তা নিশ্চিত করার জন্য প্রয়োজনীয় সংশোধনমূলক ব্যবস্থা নেওয়া হয়েছে।		
১২. কেকের ব্যাটারটি ছাঁচে ঢেলে প্রস্তুত করা হয়েছে। গুণমান ও পণ্যের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সাজানো হয়েছে।		
১৩. পণ্য নির্দিষ্টকরণ অনুযায়ী ওভেন প্রিহিট করা হয়েছে।		
১৪. আউটপুট প্রয়োজন অনুযায়ী সঠিক ব্যবস্থার ওভেন নির্বাচন চালিত এবং পরিচালনা করা হয়েছে।		
১৫. প্রয়োজন অনুযায়ী বেক করার আগে ডিম বা দুধের প্রলেপ অথবা গ্লেজ প্রয়োগ করা হয়েছে।		
১৬. রেসিপি স্পেসিফিকেশন, কৌশল ও শর্ত এবং বৈশিষ্ট্য অনুযায়ী পছন্দসই বিভিন্ন কেক পণ্য প্রস্তুত করা হয়েছে।		
১৭. বেকিং নিরীক্ষণ করা, কম বেকড বা বেশি বেকড পণ্য চিহ্নিত করা এবং সংশোধন করা হয়েছে।		
১৮. বেকড পণ্য ওভেন থেকে নামানো হয়েছে এবং প্রয়োজনীয় তাপমাত্রা ঠান্ডা করা হয়েছে।		
১৯. প্রয়োজন অনুসারে বেক করার পরে ডিম বা দুধের প্রলেপ অথবা গ্লেজ প্রয়োগ করা হয়েছে।		
২০. প্রয়োজনীয় গাঢ়ত্ব এবং উপযুক্ত স্বাদ অনুযায়ী ফিলিংস প্রস্তুত ও নির্বাচন করা হয়েছে।		
২১. কেকগুলি স্ট্যান্ডার্ড রেসিপি স্পেসিফিকেশন, এন্টারপ্রাইজ অনুশীলন এবং গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী স্লাইস বা লেয়ার স্পঞ্জ একত্রিত করা হয়েছে।		
২২. প্রয়োজনীয় রেসিপি ও পণ্যের বৈশিষ্ট্য অনুযায়ী নির্দিষ্ট আবরণ ও সাইডিং নির্বাচন করা হয়েছে।		

২৩. অগ্রহণযোগ্য উপাদান বা ফিলিং চিহ্নিত করা এবং সংশোধন করা হয়েছে।		
২৪. কেক পণ্যগুলি রেসিপি মানদণ্ড অনুযায়ী অথবা এন্টারপ্রাইজ মান এবং/অথবা গ্রাহকের প্রয়োজনীয়তা অনুসারে লেপ, আইসিং ব্যবহার করে সজ্জিত করা হয়েছে।		
২৫. মানসম্মত রেসিপি অথবা এন্টারপ্রাইজ মানদণ্ড এবং গ্রাহকের পছন্দ অনুযায়ী উপযুক্ত আইসিং এবং সজ্জা ব্যবহার করা হয়েছে।		
২৬. কেকগুলি গ্রাহকের প্রত্যাশা ও প্রতিষ্ঠিত মানদণ্ড ও পদ্ধতি অনুসারে উপস্থাপন করা হয়েছে।		
২৭. পরিষেবার প্রয়োজনীয়তা অনুসারে পরিষেবার সরঞ্জাম নির্বাচন ও ব্যবহার করা হয়েছে।		
২৮. কেক পণ্য সঠিক তাপমাত্রা ও প্রতিষ্ঠানের মানদণ্ড এবং পদ্ধতি অনুসারে স্টোরেজ পদ্ধতি চিহ্নিত ও সংরক্ষণ করা হয়েছে।		
২৯. উৎপাদন এবং স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী সরঞ্জাম এবং উৎপাদন এলাকা পরিষ্কার করা হয়েছে।		
৩০. রক্ষণাবেক্ষণের প্রয়োজনীয়তা চিহ্নিত এবং কর্মক্ষেত্রের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী রিপোর্ট করা হয়েছে।		
৩১. কর্মক্ষেত্রের পদ্ধতি অনুযায়ী বর্জ্য নিষ্পত্তি করা হয়েছে।		

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

স্বাক্ষর ও তারিখঃ

প্রশিক্ষকের স্বাক্ষর ও তারিখঃ

সিবিএলএম প্রনয়ন

“কেক উৎপাদন এবং প্রস্তুত করণ।” (অকুপেশন: বেকারি এন্ড পেস্ট্রি প্রডাকশন) শীর্ষক কমপিটেপ্সি বেসড লার্নিং ম্যাটারিয়াল (সিবিএলএম) টি – জাতীয় দক্ষতা সনদায়নের নিমিত্ত জাতীয় দক্ষতা উন্নয়ন কর্তৃপক্ষ কর্তৃক সমাহার কনসালটেন্টস লি: এর সহায়তায় প্যাকেজ SD-9C (তারিখ: ১৫ জানুয়ারী ২০২৪) এর অধিনে ২০২৪ এর আগষ্ট মাসে প্রণয়ন করা হয়েছে।

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