

साना होटेल तथा लज सहायक

Small Hotel & Lodge Assistant)

छोटो अवधिको

पाठ्यक्रम

दक्षतामा आधारित



प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद्

धवलागिरि प्राविधिक शिक्षालय

लेते, मुस्ताङ

निर्माण: २०७०

परिमार्जन: २०७८

विषयसूची

परिचय:.....	4
लक्ष:	4
उद्देश्यहरू:	4
पाठ्यक्रमको विवरण	4
पाठ्यक्रमको विशेषता	5
तालीम अवधि:.....	5
लक्षित स्थान.....	5
लक्षित समूह:	5
प्रशिक्षार्थी सङ्ख्या	5
प्रशिक्षणको माध्यम	5
प्रशिक्षार्थी उपस्थिति	5
प्रवेश मानक	5
प्रशिक्षकको न्यूनतम योग्यता	5
प्रशिक्षक – प्रशिक्षार्थी अनुपात	5
प्रशिक्षणका माध्यम र सामाग्री	6
शिक्षण सिकाइ विधि.....	6
प्रशिक्षार्थी मूल्याङ्कन.....	6
श्रेणी विभाजन प्रणाली.....	6
प्रमाण पत्र प्रदान	6
सीप परीक्षणको व्यवस्था	6
प्रशिक्षण सम्बन्धी सुझाव	6
अनुगमन सुझाव.....	7
पाठ्यक्रम संरचना	8
मोड्युल १ पेशागत परिचय	9
मोड्युल २ : पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा	11
मोड्युल ३ आधारभूत औजार उपकरण, सामाग्रीहरू.....	19
मोड्युल – ४ आधारभूत कार्यहरू	22

सव - मोड्युल ४.१ : सरसफाइ.....	23
सव - मोड्युल ४.२ : कटिड तथा पूर्व तयारी.....	31
सव - मोड्युल ४.३ : होटेलको वातावरण र सजावट	40
मोड्युल ५ : फ्रन्टडेस्कका सेवाहरू	45
मोड्युल ६ : हाउस किपिड सेवा.....	60
मोड्युल ७ : गोदाम व्यवस्थापन.....	71
मोड्युल ८ : बिहानी खाजाका परिकार	80
मोड्युल ९ : सुप दाल तरकारीका परिकार.....	93
मोड्युल १० : मासुका परिकार	101
मोड्युल ११ : खाना) Rice) का परिकारहरू.....	113
मोड्युल १२ : वार एण्ड रेष्टुरेन्ट सेवा	119
मोड्युल १३ : डिजर्टका परिकारहरू	128
मोड्युल १४ : होटेल भित्रका असामान्य परिस्थितिको व्यवस्थापन.....	134
मोड्युल १५ : उद्भमशीलता विकास (Entrepreneurship Development).....	141
मोड्युल १६ : बेकरिको परिकार तयार गर्ने	144
मोड्युल १७ : बारिस्ता सेवा	164
मोड्युल १८ : लैङ्गिक समानता तथा सामाजिक बिभेदिकरण	172
मोड्युल १९ : Applied Language.....	175
मोड्युल २० : जीवन उपयोगि सिपहरू	176
मोड्युल २१ : कम्प्युटर सम्बन्धि सिपहरूको बिकास.....	176
तालीम सञ्चालन गर्न आवश्यक भौतिक पूर्वाधार) भवन र कक्षा कोठाहरू (Infrastructures and Facilities.....	178
औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू	180

परिचय:

यो साना होटेल तथा लज सहायक Small Hotel and Lodge Assistant पेशाको दक्षतामा आधारित पाठ्यक्रम होटेल तथा लज सहायक कार्यसँग सम्बन्धित छ । यस पाठ्यक्रममा साना होटेल तथा लज सहायकका लागि आवश्यक आधारभूत ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएको छ। यस पाठ्यक्रममा आधारित तालिम कार्यक्रमले एकातर्फ प्रशिक्षकलाई पाठ्यक्रममा समावेश भएका ज्ञान र सीपलाई प्रदर्शन गर्न तथा सिकाउन र अर्को तर्फ प्रशिक्षार्थीलाई प्रयोगात्मक अभ्यास मार्फत सीप सिक्न प्रचुर अवसर प्रदान गर्दछ । प्रशिक्षार्थीले पाठ्यक्रममा समावेश गरिएका ज्ञान र सीपहरू सिक्नका लागि आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू सुरक्षित तरीकाले प्रयोग गर्नेछन्।

यो पाठ्यक्रम अनुसार प्रशिक्षण लिएका प्रशिक्षार्थीहरूले सैद्धान्तिक ज्ञान कक्षा कोठाको प्रशिक्षणबाट र प्रयोगात्मक सीपको लागि किचेन ल्यावमा अभ्यास गर्नेछन् । यी सीपहरूमा दक्षता हासिल गरिसके पछि प्रशिक्षार्थीहरूले सम्बन्धित उद्योग व्यवसायमा रोजगारी प्राप्त गर्ने पर्याप्त अवसर पाउने वा व्यवसाय गरी स्वरोजगार सिर्जना गर्न सक्नेछन् र गरिबी न्यूनीकरण गरी मुलुकको विकासमा योगदान दिनेछन् । यो पाठ्यक्रममा राखिएका सिकाइबाट प्रशिक्षार्थीहरू आफूसँग भएका परम्परागत सीप र ज्ञानलाई नवीन प्रविधि अनुसार सुधार ल्याउन र सम्बन्धित क्षेत्रमा आवश्यक दक्ष कामदारको रूपमा कार्य गर्न समर्थ हुनेछन्।

लक्ष :

यस पाठ्यक्रमको मुख्य लक्ष्य आधारभूत तहको दक्ष साना होटेल तथा लज सहायक तयार गर्नु रहेको छ।

उद्देश्यहरू :

यस पाठ्यक्रमका निम्नानुसार उद्देश्यहरू रहेका छन्

- साना होटेल तथा लज सहायक को लागि आवश्यक पर्ने सम्पूर्ण ज्ञान प्रदान गर्ने
- यो पेशासँग सम्बन्धित कार्यस्थल वा व्यक्तिगत सुरक्षा, पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा प्रदान गरी उक्त पेशामा हुन सक्ने दुर्घटना तथा हानी नोक्सानी न्यूनीकरण गर्ने ।
- रोजगारी तथा स्वरोजगारीको माध्यमबाट आय आर्जनमा वृद्धि गरी विपन्न परिवारको जीवनस्तरमा सुधार ल्याउन सहयोग गर्ने ।
- होटेल तथा लजहरू र शैक्षिक संस्था बिच सहकार्य गरी होटेल तथा लजहरूमा आएका नयाँ प्रविधि अनुरूप तालीम सञ्चालन गर्ने ।

पाठ्यक्रमको विवरण

यो पाठ्यक्रम साना होटेल तथा लज सहायकले सम्पादन गर्ने कार्यमा आधारित छ। यसमा पेशागत परिचय, पेशागत स्वास्थ्य सुरक्षा, आधारभूत औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू, आधारभूत कार्यको ज्ञान, सरसफाइको व्यवस्थापन गर्ने र पाहुनाको स्वागत सत्कार गर्ने, हाउस किपिङ सेवा दिने, फ्रन्टडेस्क सेवा दिने, वार तथा रेस्टुरेन्टका सेवा दिने, कफि तयार गरि सर्भ गर्ने, बेकरिका विभिन्न परिकारहरू तयार गर्ने, विभिन्न खानाका परिकारहरू तयार गर्ने होटेलमा राम्रो वातावरण कायम राख्ने आदि विभिन्न प्रकारका कार्यसँग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् । यो पाठ्यक्रममा साना होटेल तथा लज सहायकका लागि आवश्यक पर्ने सम्पूर्ण सीपहरूको दक्षता हासिल नभएसम्म अभ्यास गराइरहने उद्देश्य राखिएको छ । यस पेशामा सरसफाइको अति महत्त्व हुने हुनाले कामदार, कार्यस्थल तथा खाद्य वस्तुको सरसफाइको लागि आवश्यक पर्ने ज्ञान र सीप समेत समावेश गरिएको छ । कार्यस्थलमा हुन सक्ने दुर्घटना र त्यसबाट बच्ने उपायहरू तथा तत्काल गर्न सकिने प्राथमिक उपचारहरू समेत यस पाठ्यक्रममा समावेश गरिएको छ । प्रशिक्षार्थीहरूलाई स्वरोजगार उन्मुख गराउनको लागि छुट्टै मोड्युलको रूपमा उद्यमशीलता विकास समेत समावेश गरिएको छ ।

पाठ्यक्रमको विशेषता

- यस पाठ्यक्रमले सीप विकासमा जोड दिन्छ । यस पाठ्यक्रममा ८०% समय सीप सिकाइमा र २०% समय ज्ञान सिकाइमा छुट्ट्याइएको छ ।
- तसर्थ यस पाठ्यक्रमको जोड पाठ्यक्रममा समावेश गरिएका सीपहरू प्रदान गर्न वा सिकाउनमा हुनेछ ।

तालीम अवधि:

यो तालीम कार्यक्रमको समय अवधि सैद्धान्तिक र प्रयोगात्मक अभ्यास समेत ३९० घण्टाको हुनेछ ।

लक्षित स्थान

- नेपाल भरी ।

लक्षित समूह:

- कक्षा १० उत्तीर्ण भएका यस पेशामा अभिरुचि राख्ने व्यक्तिहरू

प्रशिक्षार्थी सङ्ख्या

- एक समूहमा अधिकतम २० जना

प्रशिक्षणको माध्यम

- नेपाली \ अङ्ग्रेजी वा स्थानीय भाषा

प्रशिक्षार्थी उपस्थिति

- तालीम अवधि भर प्रशिक्षार्थीको उपस्थिति कम्तीमा ९०% पुगेको हुनुपर्ने छ । अन्यथा प्रमाण पत्र पाउन योग्य मानिने छैन ।

प्रवेश मानक

तलका आधारहरू पुरा गरेका व्यक्तिहरू यस तालीममा प्रवेश पाउनेछन् ।

- साधारण लेखपढ गर्न सक्ने ।
- कम्तीमा १६ वर्ष उमेर पुगेका स्वस्थ नेपाली नागरिक
- यस पेशामा अभिरुचि राख्ने व्यक्तिहरू ।
- प्रवेश परीक्षा उत्तीर्ण गरेका व्यक्तिहरू

प्रशिक्षकको न्यूनतम योग्यता

- सम्बन्धित व्यवसायमा तह २ को सीप परीक्षण वा सो सरह उत्तीर्ण गरी कम्तीमा २ वर्षको कार्य अनुभव भएको ।
- सम्बन्धित विषयमा प्राविधिक एस एल सि वा सो सरह उत्तीर्ण गरी कम्तीमा २ वर्षको कार्य अनुभव भएको ।
- राम्रो सञ्चार तथा प्रशिक्षण सीप भएको ।

प्रशिक्षक – प्रशिक्षार्थी अनुपात

- प्रयोगात्मक कक्षाको लागि अनुपात : १ : १०
- सैद्धान्तिक कक्षाको लागि अनुपात : १ : २०

प्रशिक्षणका माध्यम र सामाग्री

प्रभावकारी प्रशिक्षण तथा प्रदर्शनका लागि आवश्यक सामाग्रीहरू

- छापेका मिडियाका सामाग्रीहरू, तालीम म्यानुअल, अभ्यास पुस्तिका, रुजु सूची आदी ।
- Non-projected सामाग्रीहरू डिस्प्ले नमुनाहरू, फ्लिपचार्ट, पोस्टर, बोर्ड मार्कर आदी ।
- Projected Media सामाग्रीहरू मल्टिमिडिया प्रोजेक्टर, स्लाइड आदी ।
- श्रव्यदृश्य ,टेप ,फिल्म, स्लाइड, टेप, भिडियो, डिस्क प्ले आदी ।
- कम्प्युटरमा आधारित प्रशिक्षण सामाग्री कम्प्युटरमा आधारित तालिम र अन्तरक्रियात्मक भिडियो

शिक्षण सिकाइ विधि

यो तालीम कार्यक्रम प्रशिक्षण दिँदा उदाहरणयुक्त व्याख्या, प्रवचन, छलफल, कार्यदिश, समूह, छलफल, प्रदर्शन, अनुकरण, निर्देशित अभ्यास, अवलोकन, स्व अभ्यास, प्रयोगात्मक अभ्यास, र अन्य व्यक्तिगत सिकाई हुनेछ ।

प्रशिक्षार्थी मूल्याङ्कन

- प्रशिक्षार्थीहरूले प्राप्त गरेको सीपको मूल्याङ्कन सम्बन्धित प्रशिक्षकले नियमित रूपमा गर्नुपर्दछ
- प्रशिक्षार्थीले सिकेको सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानको मूल्याङ्कन सम्बन्धित प्रशिक्षकले मौखिक वा लिखित परीक्षाद्वारा गर्नुपर्दछ
- प्रशिक्षार्थीले सफल हुन प्रत्येक मोड्युलका प्रयोगात्मक र सैद्धान्तिक दुवै मूल्याङ्कनमा छुट्टा छुट्टै कम्तीमा ६० प्रतिशत अङ्क प्राप्त गर्नुपर्दछ
- प्रत्येक मोड्युलमा १ वटा आन्तरिक मूल्याङ्कन र एउटा परीक्षा सम्बन्धित संस्थाले नै लिनुपर्नेछ
- प्रवेश परीक्षा सम्बन्धित संस्थाले नै सञ्चालन गर्नुपर्नेछ

श्रेणी विभाजन प्रणाली

- विशिष्ट श्रेणी- ८० प्रतिशत वा माथि अङ्क ल्याइ उत्तीर्ण गर्ने
- प्रथम श्रेणी – ७५ प्रतिशत वा माथि अङ्क ल्याइ उत्तीर्ण गर्ने
- द्वितीय श्रेणी – ६५ प्रतिशत वा माथि अङ्क ल्याइ उत्तीर्ण गर्ने
- तृतीय श्रेणी – ६० प्रतिशत वा माथि अङ्क ल्याइ उत्तीर्ण गर्ने

प्रमाण पत्र प्रदान

यो तालीम सफलतापूर्वक सम्पन्न गर्ने प्रशिक्षार्थीहरूलाई सम्बन्धित तालीम दिने संस्थाले “साना होटेल तथा लज सहायक” (Small Hotel and Lodge Assistant) को प्रमाण पत्र प्रदान गर्नेछ ।

सीप परीक्षणको व्यवस्था

यो तालीम सफलतापूर्वक पुरा गरी प्रमाण पत्र प्राप्त गरेका प्रशिक्षार्थीहरूले राष्ट्रिय सीप परीक्षण समितिद्वारा निर्धारण गरिएका मापदण्ड \ पूर्व सर्तहरू पुरा गरेमा **साना होटेल तथा लज सहायक**” (Small Hotel and Lodge Assistant) पेशाको तह १ को सीप परीक्षण परीक्षामा सहभागी हुन सक्ने छन् ।

प्रशिक्षण सम्बन्धी सुझाव

यो पाठ्यक्रम बेरोजगार साक्षर युवा लक्षित गरी निर्माण गरिएको छ । यो पाठ्यक्रम लागु गर्दा तपसिलका निर्देशनहरू पालना गर्न सूचित गरिन्छ ।

- तालीम पाठ्यक्रम पूर्ण रूपमा अध्ययन गर्ने ।
- सैद्धान्तिक प्रशिक्षण तथा सीप सिकाइको लागि पाठ्य योजना बनाउने

- सीपमा आधारित सैद्धान्तिक विषयवस्तुलाई प्रभावकारी ढङ्गबाट प्रशिक्षण गराउने ,
- सिकारु स्पष्ट नभइन्जेलसम्म प्रशिक्षकले सीप सम्पादन प्रदर्शन गर्ने, गराउने ।
- सिकारुलाई सिप सम्पादन गर्नु पूर्व वैयक्तिक सुरक्षा उपकरण प्रयोग तथा औजार उपकरण सुरक्षा प्रत्याभूति सुनिश्चित गर्ने, गराउने
- सिकारुलाई सम्बन्धित सीप सम्पादन गर्न निर्देशिका अभ्यास गर्न लगाउने
- सिकारुलाई सम्बन्धित सीप गल्ती नगरीकन सम्पादन गर्न अवसर प्रदान गर्ने, गराउने
- सिकारुले स्वतन्त्र ढङ्गबाट जटिल सीपहरू सम्पादन गरेको सुनिश्चित गर्ने, गराउने
- सिकारुले सीप सिकाइको क्रममा उत्पादन गरेको वस्तु भए त्यसको मूल्याङ्कन गर्ने, गराउने
- सीपको अभ्यास पछि प्रशिक्षार्थीहरूलाई आवश्यक कार्य योजना दिने ।

अनुगमन सुझाव

यस कार्यक्रमको सफलताको मूल्याङ्कन र भविष्यमा यो पाठ्यक्रम परिमार्जन गर्न आवश्यक पृष्ठपोषण सङ्कलनको लागि यो पाठ्यक्रमले निम्नानुसारको सुझाव सिफारिस गर्दछ ।

- पहिलो अनुगमन- तालिम कार्यक्रम समाप्त भएको ६ महिना पछि
- दोश्रो अनुगमन- पहिलो अनुगमन समाप्त भएको ६ महिना पछि
- अनुगमन चक्र – दोश्रो – अनुगमन समाप्त भएको १ वर्ष पछि, प्रत्येक वर्ष, ५ वर्ष पछि ।

पाठ्यक्रम संरचना
साना होटेल तथा लज सहायक

सि.न.	मोड्युल	प्रकृति	समय (घण्टा)			कैफियत
			सैद्धान्तिक	प्रयोगात्मक	जम्मा	
१.	पेशागत परिचय		६	०	६	
२.	पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा	सै.+प्र.	२	६	८	
३.	आधारभूत औजार उपकरण सामाग्रीहरू		२	६	८	
४.	आधारभूत कार्य ४.१ सरसफाइ ४.२ कटिङ तथा पूर्व तयारी ४.३ होटेल वातावरण		२ ४ २	७ १२ ४	९ १६ ६	
५.	फ्रन्टडेस्क सेवा	सै.+प्र.	४	२६	३०	
६.	हाउस किपिङ सेवा	सै.+प्र.	४	३२	३६	
७.	गोदाम व्यवस्थापन	सै.+प्र.	४	६	१०	
८.	बिहानी खाजाका परिकार	सै.+प्र.	४	२६	३०	
९.	सुप दाल र तरकारीका परिकार	सै.+प्र.	३	२५	२८	
१०.	मासु, माछा परीकार	सै.+प्र.	३	२७	३०	
११.	खानाका परिकार	सै.+प्र.	२	१०	१२	
१२.	वार एन्ड रेष्टुरेण्ट सेवा	सै.+प्र.	४	३२	३६	
१३.	डिजर्टका परिकार	सै.+प्र.	२	७	९	
१४.	होटेल भित्रका असामान्य परिस्थिति व्यवस्थापन	सै.+प्र.	३	६	९	
१५.	उधमशिलता विकास	सै.+प्र.	३	१०	१३	
१६.	बेकरिको परिकार	सै.+प्र.	२	२५	२७	
१७.	बारिस्ता सेवा	सै.+प्र.	३	२६	२९	
१८.	लैङ्गिक समानता तथा सामाजिक बिभेदिकरण (GESI)		४		४	
१९.	भाषागत ज्ञान	सै.+प्र.	४	१२	१६	
२०.	जीवन उपयोगि सिपहरु	सै.+प्र.	४		४	
२१.	कम्प्युटर सम्बन्धि सिपहरु	सै.+प्र.	४	१०	१४	
	जम्मा		७५	३१५	३९०	

सै: सैद्धान्तिक ७५
प्र: प्रयोगात्मक ३१५

मोड्युल १ पेशागत परिचय

समय: ६ घण्टा (सै)

पाठ्य विवरण:

यस मोड्युलमा पर्यटन तथा आतिथ्यता, होटेल, फ्रन्ट अफिस, हाउस किपिङ, फुड एण्ड वेभरेज सर्भिस, Food production(kitchen) र स्टोर तथा पेशागत परिचयसँग सम्बन्धित अन्य आधारभूत ज्ञान समावेश गरिएको छ।

उद्देश्य:

साना होटेल तथा लज सहायकको अवधारणा विकास गर्न

पाठ्यवस्तुहरू:

१ होटेल

- होटेलको परिचय, प्रकार, इतिहास, विभागहरू,
- होटेल सञ्चालकमा हुनुपर्ने गुणहरू,
- सानो होटेलको सङ्गठनात्मक संरचना

२ फ्रन्ट अफिस

- फ्रन्ट अफिसको परिचय, भूमिका, function, शाखा
- साना होटेलको फ्रन्ट अफिसको सङ्गठनात्मक संरचना
- रिजर्भसनको परिचय, महत्त्व र श्रोतहरू
- फ्रन्ट अफिसले दिने अन्य सुविधाहरू
- फ्रन्ट अफिसको कर्मचारीहरूको कार्य विवरण
- होटेलमा हुने विभिन्न प्रकारका पाहुना कोठाहरू
- Room tariff र meal plan
- भुक्तानीका माध्यम
- फ्रन्ट अफिसमा प्रयोग हुने विभिन्न फारम, लगबुक, फरम्याट
- टेलिफोन अपरेट गर्ने विधि
- फ्रन्ट अफिस सम्बन्धी शब्दावली

३ हाउसकिपिङ

- हाउसकिपिङको परिचय, शाखा, function
- हाउसकिपिङ पेशा: परिचय, महत्त्व, अवसर र चुनौतीहरू
- कर्मचारीको कार्य विवरण, पेशागत आचरण
- विभिन्न प्रकारका वेड साइजहरू, लिनेन साइजहरू
- Guest supplies, amenities and their placement
- सरसफाइको परिचय, महत्त्व, frequency
- Pest Control

४ फुड एण्ड वेभरेज सर्भिस

- फुड एण्ड वेभरेज सर्भिस परिचय र Function
- साना होटेलमा F & B सर्भिस विभागको सङ्गठनात्मक संरचना
- कर्मचारीको कार्य विवरण
- Beverage परिचय र प्रकार
- F & B सर्भ गर्दा गर्न हुने र नहुने कामहरू
- F&B Service का शब्दावलीहरू

५ Food Production (Kitchen/भान्छा)

- भान्छा- परिचय, प्रकार र भान्छाका भागहरू
- साना होटेलमा भान्छाको सङ्गठनात्मक संरचना
- भान्छाका कर्मचारीहरूको कार्यविवरण

- हाइजिन र स्यानिटेशन परिचय र महत्त्व
- विभिन्न प्रकारका खाना पकाउने विधिहरू
- कुकिङ सम्बन्धी शब्दावली

६ स्टोर

- गोदाम व्यवस्थापनको आधारभूत नियमहरू
- FIFO को नियम
- Tag System
- छिटो बिग्रने तथा छिटो नबिग्रने खाद्य तथा पेय पदार्थ तथा त्यसको भण्डारण
- बिग्रैको र नबिग्रैको खाद्य तथा पेय पदार्थ पहिचान गर्ने

मोड्युल २ : पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा

समय : २ घण्टा (सै) + ६ घण्टा (व्या)= ८ घण्टा

पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा सावधानीका बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ । यस मोड्युलमा पेशागत कार्य गर्दा हुन सक्ने सम्भावित दुर्घटनाबाट सुरक्षित राख्नु, प्राथमिक उपचार गर्न, कार्य स्थलको सुरक्षा गर्न, मेशिन \ औजार तथा उपकरणहरूको प्रयोग र सरसफाइ सँग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू (Objectives)

यस मोड्युलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् ।

१. व्यक्तिगत स्वास्थ्य र सुरक्षा अपनाउन ।
२. कार्यस्थलको फोहोर व्यवस्थापन गर्न ।
३. औजार तथा उपकरणहरूको पहिचान, प्रयोग र सरसफाइ गर्न ।
४. कार्य स्थलको सुरक्षा गर्न ।
५. प्राथमिक उपचारको व्यवस्था गर्न ।
६. खाद्य संरक्षण गर्न ।
७. सरसफाइका रासायनिक तत्वहरूको सुरक्षित प्रयोग गर्न
८. आगलागीबाट हुने क्षति न्यूनीकरण गर्न

निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks):

१. व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने ।
२. कार्यस्थलको फोहोर व्यवस्थापन गर्ने ।
३. औजार तथा उपकरणहरूको पहिचान, प्रयोग र सरसफाइ गर्ने ।
४. खाद्य संरक्षण गर्ने ।
५. कार्य स्थलको सुरक्षा गर्ने ।
६. प्राथमिक उपचार गर्ने
७. सरसफाइका रासायनिक तत्वहरूको सुरक्षित प्रयोग गर्ने
८. आगलागीबाट हुने क्षति न्यूनीकरण गर्ने

कार्य विश्लेषण

कूल समय: २ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यावहारिक: १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य: (Task) १: व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. नङ सफा र छोटो राख्ने ५. कपाल छोटो राख्ने । ६. दैनिक नुहाउने । ७. भित्री लुगाहरू फेर्ने । ८. पुरुष कामदारले दैनिक Shaving गर्ने ९. महिला कामदारले हल्का मेक अप गर्ने , बनाउने जुरो १०. सफा सेफ युनिफर्म सेफ तथा टने हेयर , लगाउने क्याप ११. सेफ्टी सुजको प्रयोग गर्ने १२. एप्रोन वा सेफ्टी ज्याकेट प्रयोग गर्ने १३. औजार उपकरणको व्यवस्थापन गर्ने १४. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने 	<p>अवस्था (Condition)</p> <ul style="list-style-type: none"> • प्रशिक्षण स्थल/भान्छा प्रयोगशाला, • PPE (व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण) <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्ने</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • मास्क ,ग्लोब,सेफ्टी सुज र एप्रोन सही तरिकाले प्रयोग गरिएको । • औजार उपकरणहरू उचित स्थानमा राखिएको । 	<p>व्यक्तिगत स्वास्थ्य तथा सुरक्षा</p> <ul style="list-style-type: none"> • स्वास्थ्यलाई असर गर्ने केमिकल सम्बन्धी ज्ञान । • सेफ्टिको लागि प्रयोग गर्ने उपकरणहरू र सामग्री सम्बन्धी ज्ञान । • प्रयोग गर्ने विधि ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment's and materials):

मास्क, ग्लोब,(पन्जा), सेफ्टी सुज, एप्रोन ।

सुरक्षा/ सावधानी (Safety/Precautions) :

- व्यक्तिगत स्वास्थ्य र सरसफाइ कायम राख्ने ।
- केमिकल, आगो र ग्यासको प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउने ।
- असुरक्षाका कारकहरू जस्तै ; कस्सिएको, लामो बाहुला भएको कपडा नलगाउने र कपाल छोटो पार्ने वा हेयर नेट प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

कूल समय: २ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य: (Task) २ : कार्यस्थलको फोहोर व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. डष्टबिन छोपेर राख्ने । ५. भुईँ सफा राख्ने । ६. भेन्टिलेसन र सिलिङ सफा गर्ने ७. एक्जस्ट प्यान सफा राख्ने ८. भित्ताहरूको धुलो र दाग हटाउने । ९. काम गर्ने टेबुल सफा गर्ने १०. सिंकहरू सफा राख्ने । ११. औजारहरूलाई सफा गरी यथास्थानमा राख्ने । १२. धुलो उठाई सुरक्षित स्थानमा फाल्ने । १३. फोहोरलाई कुहिने, नकुहिने, धातु, प्लास्टिक र विषालु पदार्थ फरक फरक डष्टबिनमा राख्ने । १४. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था (Condition)</p> <ul style="list-style-type: none"> • प्रशिक्षण स्थल/ कार्यस्थल भान्सा प्रयोगशाला, • आवश्यक सामग्री <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): कार्यस्थलको फोहोर व्यवस्थापन गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थलको भुईँ, भित्ता टेबुल,सिलिङ,इयाल, ढोकाहरू,धुलो, चिल्लो तथा दाग रहित भएको • फोहोर व्यवस्थापन गरिएको । 	<p>कार्यस्थलको सरसफाइ</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थलको परिचय • सफाइको परिचय तथा महत्त्व • सरसफाइ गर्ने तरिका । • झाडु कुचो प्रयोग गर्ने तरिका । • फोहोर व्यवस्थापनको ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment's and materials):

मास्क, ग्लोब,(पन्जा), सेफ्टी सुज, एप्रोन हेल्मेट, डष्टवीन, डष्टप्यान ।

सुरक्षा/ सावधानी (Safety/Precautions):

- मास्क, ग्लोब,(पन्जा), सेफ्टी सुज, एप्रोन प्रयोग गर्ने ।
- केमिकल, आगो र ग्यासको प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउने ।
- असुरक्षाका कारकहरू जस्तै ; कस्सिएको, लामो बाहुला भएको कपडा नलगाउने र कपाल छोटो पार्ने वा हेयर नेट प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

कूल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यावहारिक: २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य: (Task) ३ : औजार उपकरणहरूको पहिचान, प्रयोग र सरसफाइ गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. औजार उपकरणको छनौट र सुरक्षित प्रयोग गर्ने । ५. औजार उपकरणहरू दैनिक सफाइ गरी टुल बक्समा वा यथास्थानमा राख्ने । ६. चक्कु तथा कटरलाई धार लगाई सुरक्षित स्थानमा राख्ने । ७. औजार उपकरणहरूलाई प्रयोगमा ल्याउनु भन्दा अगाडि चेक गर्ने । ८. प्रशिक्षकले औजारको प्रयोग गरी देखाए अनुसार प्रशिक्षार्थीले प्रयोग गर्ने । ९. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने 	<p>अवस्था (Condition) प्रशिक्षण कक्ष, कार्यस्थल, औजार उपकरण</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): औजार उपकरणहरूको पहिचान, प्रयोग र सरसफाइ गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • औजार उपकरणको पहिचान र प्रयोगको जानकारी भएको • औजार तथा उपकरणहरू धुलो, चिल्लो तथा दाग रहित भएको । । 	<p>औजार उपकरणहरूको पहिचान, प्रयोग र सरसफाइ</p> <ul style="list-style-type: none"> • भान्सामा प्रयोग हुने विभिन्न औजार तथा उपकरणहरूको नाम, काम, तथा प्रयोग विधि बारे जानकारी । • औजार सफाइ गर्न प्रयोग हुने केमिकलको जानकारी । • भान्सामा प्रयोग हुने विभिन्न औजार तथा उपकरणको सरसफाइ गर्ने तरिका । • औजार, उपकरणहरूको सरसफाइ तथा प्रयोग गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment's and materials):

Baimmary pot, Basket, bata, Broom, Butcher Knife, Chapper, Chef Knife, Chimta, Chokla roller, Chopping Board, Cold dish, Cooker, Cooking Pot, Cylinder, Dust Bean, Flower Knife, Freeze, Fry Pen, Fry Pin coil pot, Glass, Hot case, Kadai, Kitchen duster, Kitchen rack, Ladder, Micro oven, Mixture grinder, Mope, Oven Range, Pillar, Plate, Platter, Potato crusher, Service spoon, Service plate, Soup Bowel, Soup Container, Soup boat, Spice bowel, Stove, vegetable knife, Washing Basin, Weight Balance, Working table, सफा गर्ने कपडा, पानी डिटरजेण्ट ।

सुरक्षा/ सावधानी (Safety/Precautions):

- PPE (मास्क, ग्लोब, (पन्जा), एप्रोन टोपी) प्रयोग गर्ने ।
- सफाइमा प्रयोग हुने उपकरण तथा केमिकलको उपयोग तथा सुरक्षित व्यवस्थापन गर्नुपर्ने ।

कार्य विश्लेषण

कूल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य: (Task) ४. : खाद्य संरक्षण गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. खाद्य पदार्थहरू सफासुग्ध राख्ने । ५. सुख्खा खाद्य वस्तुलाई केलाउने (सफा गर्ने) ६. केलाएको सुख्खा बस्तुलाई हावा नछिर्ने गरी बचाएर राख्ने । ७. उपभोग मिति जाँच गर्ने । ८. डिब्बा बन्द खाद्य वस्तु डिब्बा खोलेपछि अलग राख्ने । ९. उत्पादित परिकार कम्तीमा ८२ डिग्री तापक्रममा एकपटक मात्र तताएर प्रयोग गर्ने । १०. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था (Condition)</p> <ul style="list-style-type: none"> • भान्सा प्रयोगशाला • औजार उपकरण तथा खाद्य बस्तुहरू <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): खाद्य संरक्षण गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • सफा गरिएका खाद्य पदार्थहरू धुलो, तथा फोहोर रहित भएको । • खाद्य पदार्थहरूलाई हावा नछिर्ने गरी बन्द गरिएको। 	<p>खाद्य संरक्षण</p> <ul style="list-style-type: none"> • खाद्य पदार्थहरूको संरक्षण गर्ने ज्ञान । • खाद्य पदार्थहरूमा प्रयोग हुने केमिकल सम्बन्धी ज्ञान । • खाद्य सामग्रीहरूको तापक्रम, सफाइ र उचित व्यवस्थापन ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment's and materials): :

Freeze / D freeze, Soup Container, Cupboard, Food items

सुरक्षा तथा सावधानी (Safety/Precautions):

- PPE (मास्क, ग्लोब, (पन्जा), एप्रोन, टोपी) प्रयोग गर्ने ।
- खाद्य पदार्थहरूलाई हावा नछिर्ने गरी बन्द गरिएको हुनुपर्ने ।
- खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्दा तापक्रम मिलाएर राख्नु पर्ने ।
- सफाइमा प्रयोग हुने उपकरण तथा केमिकलको उपयोग तथा सुरक्षित व्यवस्थापन गर्नुपर्ने ।

कार्य विश्लेषण

कूल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य: (Task) ५ : कार्यस्थलको सुरक्षा गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. काम गर्ने दराज वा ड्रयर लक गर्ने । ५. अपरिचित व्यक्तिलाई कार्यस्थलमा प्रवेश नदिने । ६. कार्यस्थलमा CCTV को प्रयोग गर्ने ७. प्रवेश द्वार वा ढोकामा च्यानल गेटको प्रयोग गर्ने । ८. कार्यस्थलमा प्रवेश गर्दा वा निस्कँदा फिंगर प्रिन्ट गरेर मात्र In -Out गर्ने । ९. In -Out हुँदा मेटल डिटेक्टर प्रयोग गरी शरीरको खानतलासी लिने । १०. कार्यस्थललाई बोण्ड टेपले घेर्ने । ११. सुरक्षाका सङ्केतहरू राख्ने । १२. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	अवस्था (Condition) <ul style="list-style-type: none"> कार्यस्थल, प्रशिक्षण कक्ष सेफ्टि जन्य उपकरणहरू निर्दिष्ट कार्य (Task): कार्यस्थलको सुरक्षा गर्ने । मानक (Standard) : <ul style="list-style-type: none"> सुरक्षा जन्य उपकरणहरूको प्रयोग भएको । उचित व्यवस्था गरी कार्यस्थलको सुरक्षा गरिएको । कार्यस्थलमा भेन्टिलेसन तथा उज्यालोको पर्याप्त व्यवस्था भएको । 	कार्यस्थलको सुरक्षा <ul style="list-style-type: none"> कार्यस्थल सुरक्षाको अवधारणा , आवश्यकता तथा महत्त्व । Cctv सम्बन्धी जानकारी । In -Out मेशिन (Finger print Machine) प्रयोग सम्बन्धी जानकारी । मेटल डिटेक्टर प्रयोग सम्बन्धी जानकारी ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment's and materials) :

ताला, चाबी, CCTV, Metal Detector, Finger Print Machine , Bond Tape, Note Board आदी

सुरक्षा तथा सावधानी (Safety/Precautions):

- कार्यस्थल प्रवेश गर्ने ढोकाहरू नियमित जाँच गरी राम्रोसँग बन्द गर्ने ।
- असम्बन्धित व्यक्तिलाई कार्यस्थल प्रवेशमा रोक लगाउन सुरक्षाका उपकरणहरू जडान गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

कूल समय: ३ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य: (Task) ६ : प्राथमिक उपचार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान Related Technical Knowledge
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. प्राथमिक उपचारको लागि कार्यस्थलमा first aid box को व्यवस्था गर्ने । ५. टाउको दुख्दा वा सामान्य ज्वरो आउँदा प्रयोग हुने औषधी डाक्टरको सल्लाह लिएर मात्र प्रयोग गर्ने ६. स्ट्रेचरको प्रयोग गर्ने । ७. सामान्य घाउचोटको प्राथमिक उपचार गर्ने । ८. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था (Condition)</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल/प्रशिक्षण कक्ष, बिरामी • First Aid box <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): प्राथमिक उपचार गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • आवश्यक औजार र औषधी सहितको First Aid box को व्यवस्था गरिएको • औषधी प्रयोग गर्दा रोगसँग सम्बन्धित विज्ञहरूसँग सल्लाह लिएको । 	<p>प्राथमिक उपचारको व्यवस्था</p> <ul style="list-style-type: none"> • प्राथमिक उपचारको परिभाषा तथा महत्त्व । • First Aid box मा हुनुपर्ने न्यूनतम औषधी र औजारहरू । • काटेको , पोलेको, बेहोस भएको, भाँचिएको, मर्केको प्राथमिक उपचार गर्ने तरिका । • प्राथमिक उपचार गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू । • सामान्य रोग जस्तै टाउको दुख्नु, ज्वरो आउनु सम्बन्धी ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment's and materials): :

First Aid kit Box, Stretcher

सुरक्षा/ सावधानी (Safety/Precautions):

- मास्क, सेफ्टि सुज र हेण्ड ग्लोब प्रयोग गर्दा सुरक्षित र सही तरिकाले गर्ने ।
- First Aid Box प्रयोग पछि सुरक्षित स्थानमा राख्ने

कार्य विश्लेषण

कूल समय: २ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य: (Task) ७ : सरसफाइका रासायनिक तत्वहरूको सुरक्षित प्रयोग गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान Related Technical Knowledge
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने 	<p>अवस्था (Condition)</p>	<p>सरसफाइका रासायनिक प्रयोग</p>

<ol style="list-style-type: none"> २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. लेवल हेरेर Chemical हरू छुट्टाउने ५. Chemical लाई अर्को ठाउँमा लान मिल्ने सानो भाँडोमा राख्ने ६. जुन ठाउँको लागि प्रयोग गर्नु पर्ने Chemical हो सोही ठाउँमा मात्र प्रयोग गर्ने ७. प्रयोग पछि chemical लाई तोकिएको ठाउँमा राख्ने ८. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल/प्रशिक्षण कक्ष/प्रयोगशाला • PPE <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): सरसफाइका रासायनिक तत्वहरूको सुरक्षित प्रयोग गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chemical हरू सुरक्षित तरीकाले प्रयोग गरी, निश्चित स्थानमा भण्डारण गरिएको 	<ul style="list-style-type: none"> • रसायनको आधारभूत जानकारी • रसायन प्रयोग गर्दा हुने जोखिम • रसायनका प्रकार र प्रयोग गर्ने ठाउँ। • रसायन भण्डारण
---	--	--

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment's and materials):

Surface cleaner, toilet bathroom cleaner, sterilizer, sanitizer, PPE, Air freshener, Furniture cleaner, washing chemical

सुरक्षा/ सावधानी (Safety/Precautions):

- सरसफाइका रासायनिक तत्वहरू सुरक्षित भण्डारण गर्ने
- मास्क, सेफ्टि सुज र हेण्ड ग्लोब प्रयोग गर्दा सुरक्षित र सही तरीकाले गर्ने

कार्य विश्लेषण

कूल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य: (Task) ८ : आगलागीबाट हुने क्षति न्यूनीकरण गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान Related Technical Knowledge
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. फायर सेफ्टी उपकरणहरूको व्यवस्था गर्ने ५. फायर सेफ्टी उपकरणहरू सञ्चालन गर्ने ६. अत्यधिक प्रज्वलनशील पदार्थलाई मापदण्ड बमोजिम व्यवस्थित गर्ने ७. प्रयोग गरेका उपकरणहरू सफा गर्ने ८. प्रयोग गरेका सामग्रीहरू निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने ९. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था (Condition)</p> <ul style="list-style-type: none"> • भान्सा प्रयोगशाला/प्रशिक्षण कक्ष • सेफ्टि उपकरणहरू • म्यानुअल <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): आगलागीबाट हुने क्षति न्यूनीकरण गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • आगलागीबाट हुने खतराबाट बच्न सुनिश्चित गरेको • सुरक्षा सावधानीका उपायहरू अपनाइएको 	<p>सरसफाइका रसायनको प्रयोग</p> <ul style="list-style-type: none"> • फायर सेफ्टी उपकरणहरूको पहिचान • फायर सेफ्टी उपकरणहरूको प्रयोग • फायर सेफ्टी उपकरणहरू सञ्चालन गर्ने म्यानुअल

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment's and materials): :
फायर सेफ्टी उपकरणहरू, फायर सेफ्टी सञ्चालन गर्ने म्यानुअल

सुरक्षा/ सावधानी (Safety/Precautions):

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- प्रज्वलनशील पदार्थहरूलाई व्यवस्थित ढङ्गबाट भण्डारण गर्ने ।

मोड्युल ३ आधारभूत औजार उपकरण, सामग्रीहरू

समय: २ घण्टा (सै) + ६ घण्टा (व्या) = ८ घण्टा

पाठ्य विवरण: यस मोड्युलमा साना होटेल तथा लज सहायक पेशामा प्रयोग हुने आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरूको पहिचान प्रयोगसँग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएको छ ।

उद्देश्य:

- आधारभूत औजार, उपकरण र सामग्रीहरूको पहिचान गर्ने
- आधारभूत औजार, उपकरण र सामग्रीहरूको प्रयोग गर्ने

विषय वस्तु: प्रयोगमा आउने आधारभूत औजार, उपकरण र सामग्रीहरूको पहिचान र प्रयोग ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू

Bed/Bath Rooms

Equipment	Equipment
Bed rooms (double & single)	Bed side table
Coffee table	Arm chairs
Bed side lamps	Mattresses double
Mattress single	Blankets single
Blanket double	Pillow
Pillow cover	Bed sheets double (white)
Bed sheets single	Bed covers single
Bed covers double	Wardrobe
(Bed room amenities)	Bath room
(Commode, basin, tiled wall and floor, bath room amenities)	

Requirement of Kitchen/Restaurant Equipment

Equipment	Equipment
Rack for plates, bowls	Landing table
Rack for spoon, fork, knife and glasses	Garbage bin
2 Bowls Sink for dish washing	2 Bowls Sink for Vegetable and Meats
Equipment Rack	Stainless Still Working Table
Kitchen Equipment Rack	Tandoor Oven
Deep Fat Fryer (gas or electric)	Dry Store Racks
4 Burner Gas Range (2.5X3 ft)	Weighing scale
Stainless Still Working Table (2.5 X4) as per the space	Oven (gas or electric)
Refrigerator	Stainless Still Working Table
Deep Fridge	2 Burner Gas Range
Marble Top Table	Service Counter with Hot case
Dough machine	Salamander
Equipment rack	Griddle

Utensils/Tools/Small Equipment for Kitchen

Items	Items
Sauce pan (Large, Medium, Small)	Wooden spatula
Frying pan	Spider (Jhajer)
Non-stick frying pan	Turner / Slicer
Wok	Strainer
Ladle	Tray (aluminum)
Peeler) (student)	Knife (chopper) (student)
Knife (vegetable) (student)	Dekchi (large, medium, small)
Knife (paring) (student)	Karai (large, medium)
Stainless still Mixing Bowl (large, medium, small)	Chopping board (total)
Plastic Bata	Sauce ladle
Grinder	Mo Mo set (Large, small)
Plastic bucket	Toaster

Curry dishes (large, medium, small)	Salad platter (large, medium)
Rice dishes (large, medium, small)	Cake moulds
Sizzler	Bread moulds
Platters (large, medium, small)	Grater
Whisk	Measuring jug
Colander	Skewers
Meat mincer	Trays
Kitchen fork	Pizza plates
Sieve	Pie plates

Service Equipment

Items	Items
Full plates	Quarter plates
Half plates	All purpose spoon
All purpose fork	Astray
All purpose knife	Flower vase
Chutney bowls	Sauce/chilly vinegar sets
Cruet sets	Water glass (Hiball)
Water jug	Beer glass
Whiskey glass	Ice-cream scoop
Tea cups/saucer	Liqueur glass
Soup bowls	Brandy glass
Cocktail glass	White wine glass
Cocktail shaker	Red wine glass
Ice bucket	Juice glass
Ice tongs	Long drink glass
Champignon glass	Mixing glass
Fridge in Bar	Peg measure
Blender	

Furniture in Restaurant

Items	Items
Bar Counter	Side board
Dining table (Square/Round)	Restaurant chairs
Bar chairs	

मोड्युल – ४ आधारभूत कार्यहरू

समय: ८ घण्टा (सै) + २३ घण्टा (प्र) = ३१ घण्टा

पाठ्य विवरण: यस मोड्युलमा पेशासँग सम्बन्धित आधारभूत कटिङ र खानाको परिकारहरूको पूर्व तयारीसँग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्य: आधारभूत कटिङ र पूर्व तयारी गर्ने

आधारभूत कार्यहरू:

४.१ सरसफाइ

१. व्यक्तिगत स्वच्छता एवं सरसफाइ गर्ने ।
२. भान्साको स्वच्छता एवं सरसफाइ गर्ने ।
३. खाद्य तथा सामाग्रीहरूको सरसफाइ गर्ने ।
४. लत्ता कपडाको सरसफाइ गर्ने ।
५. रेष्टुरेण्ट तथा सामानहरूको सरसफाइ गर्ने ।
६. पाहुना कोठाको स्वच्छता एवं सरसफाइ कायम गर्ने ।
७. पब्लिक एरियाको स्वच्छता एवं सरसफाइ कायम राख्ने ।

४.२ कटिङ तथा पूर्व तयारी

१. Julienne काट्ने ।
२. Jardinière काट्ने ।
३. Wedge काट्ने ।
४. Slice काट्ने ।
५. Cube काट्ने ।
६. Brunoise काट्ने ।
७. Macedoine काट्ने ।
८. Chopping काट्ने ।

४.३ होटेलको वातावरण र सजावट

१. लवी आकर्षक बनाउने ।
२. होटेलको भित्री तथा बाहिर सजावट गर्ने।
३. फोहोर मैला व्यवस्थापन गर्ने ।
४. Mise-en-scène कायम राख्ने ।

बिस्तृत पाठ्यक्रम

सव - मोड्युल ४.१ : सरसफाइ

समय : २ घण्टा (सै) + ७ घण्टा (व्या)= ९ घण्टा

पाठ्य विवरण (Description) : यस सव - मोड्युलमा साना होटेल तथा लज सहायक” पेशासँग सम्बन्धित सरसफाइ कायम गर्ने सम्बन्धी आधारभूत सीपहरू समावेश गरिएका छन्

उद्देश्यहरू (Objectives)

यस मोड्युलको अन्त्यमा प्रशिक्षार्थीहरू निम्न उद्देश्यहरू पुरा गर्न सक्षम हुनेछन् ।

१. साना होटेल तथा लज सहायक” पेशामा सरसफाइ एवं स्वच्छता सम्बन्धी ज्ञान प्राप्त गर्न ।
२. साना होटेल तथा लज सहायक पेशा सम्बन्धी सरसफाइ कायम गर्ने सीप प्राप्त गर्न ।
उपरोक्त उद्देश्यहरू पुरा गर्नको लागि यस मोड्युलमा निम्न विषय वस्तुहरू समावेश गरिएको छ ।

निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks)

१. व्यक्तिगत स्वच्छता एवं सरसफाइ गर्ने ।
२. भान्साको स्वच्छता एवं सरसफाइ गर्ने ।
३. खाद्य तथा सामाग्रीहरूको सरसफाइ गर्ने ।
४. लत्ता कपडाको सरसफाइ गर्ने ।
५. रेष्टुरेण्ट तथा सामानहरूको सरसफाइ गर्ने ।
६. पाहुना कोठाको स्वच्छता एवं सरसफाइ कायम गर्ने ।
७. पब्लिक एरियाको स्वच्छता एवं सरसफाइ कायम राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

कुल समय: २ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य: (Task) १: व्यक्तिगत स्वास्थ्य तथा सुरक्षा अपनाउने ।

कार्य चरणहरू(Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. काम सुरु गर्नु अगाडि दैनिक नुहाउने ५. नियमितरूपमा दाँत मास्ने । ६. सफा पोसाक लगाउने । ७. पुरुषले कपाल, दाँरी छोटो गरेर काट्ने र महिलाले जुरो बनाउने ८. खाना बनाउनु अगाडि हात साबुन पानीले धुने । ९. धूम्रपान गरेपछि र शौचालय प्रयोग पछि हात साबुन पानीले धुने १०. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition)</p> <ul style="list-style-type: none"> • प्रशिक्षण कक्ष, बाथरुम • आवश्यक सामग्रीहरू <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) व्यक्तिगत स्वास्थ्य तथा सुरक्षा अपनाउने ।</p> <p>मानक(Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • व्यक्तिगत सफाइ र स्वच्छता कायम भएको 	<p>व्यक्तिगत स्वच्छता एवं सरसफाइ</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • महत्त्व • हात धुने तरिका • ब्रस गर्ने तरिका • सरसफाइमा प्रयोग हुने सामग्रीहरूको परिचय र प्रयोग विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

पोसाक, नैनी, साबुन, टावेल, सेनिटाईजर, स्याम्पु, नडकट, ब्रस, पेष्ट, पोसाक

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions)

- सेनिटाईजर अनावश्यक रूपमा प्रयोग नगर्ने ।
- नड काट्दा होसियारी अपनाउने
- नैनीहरू चलाउँदा सतर्कतापूर्वक चलाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) २. भान्छाको स्वच्छता एवं सरसफाइ गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. सफा गर्नु अगाडि हात साबुन पानीले धुने औँठी फुकाल्ने, PPE लगाउने ५. भान्छामा रहेको सम्पूर्ण खाद्य सामग्रीहरू सुरक्षित स्थानमा छोपेर राख्ने । ६. मनतातो पानी र स्टेरीलाइज केमिकलले भान्छा कोठाको भुईँ सफा गर्ने ७. भान्छाको काउन्टर टप स्टेरीलाइज गर्ने ८. खानाको तयारी पछि हरेक पटक मन तातो पानी र साबुनले टेबल पखाल्ने ९. सफा गर्ने कपडा क्लोरिन र तातो पानीले स्यानिटाइज गर्ने । १०. चप बोर्ड स्यानिटाइज गर्ने । ११. सिङ्कमा भएका फोहरहरू सफा गर्ने । 	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • भान्छा प्रयोगशाला, • आवश्यक सामग्रीहरू <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): भान्छाको स्वच्छता एवं सरसफाइ गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • भान्छा, भुईँ, टेबल, Counter Top sterilized भएको, • फोहोर निश्चित Dustbin मा व्यवस्थित गरिएको। 	<p>भान्छाको स्वच्छता एवं सरसफाइ</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • महत्त्व • सरसफाइ गर्ने विधि <p>भान्छाको स्वच्छता:</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • महत्त्व • स्वच्छता कायम राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

Soap, Wiping cloth, Floor, स्यानिटाइजर, क्लोरिन, Duster, Dustbin, Dust pan, broom

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety/ Precautions)

- ईलेक्ट्रिक उपकरण सफा गर्दा सावधानी अपनाउने ।
- केमिकल प्रयोग गर्दा मास्क र पन्जा प्रयोग गर्ने ।
- सफा गर्दा Caution Board को प्रयोग गर्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ३. खाद्य तथा सामाग्रीको सरसफाइ गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. पकाएको र काँचो खाना अलग अलग राख्ने। ५. चिसो खानालाई ४० डिग्री भन्दा तलको तापक्रममा राख्ने ६. तातो खानालाई ७५ डिग्री भन्दा माथिको तापक्रममा राख्ने ७. तातो खानालाई चिस्याएर २ घण्टा भित्रमा फ्रिजमा राख्ने ८. चप बोर्ड, चक्कु स्यानिटाइज गर्ने । ९. भान्छामा Disposable पेपर टावेल प्रयोग गर्ने । १०. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने	<p>अवस्था((Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • भान्छा प्रयोगशाला, • आवश्यक सामाग्रीहरू <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): खाद्य तथा सामाग्रीको सरसफाइ गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • काँचो खाना/ पकाएको खाना अलगगै राखिएको • खाद्य सामाग्री तोकिएको तापक्रममा स्टोर गरिएको • कलर कोड अनुसार Chopping Board प्रयोग गरिएको। 	<p>खाद्य तथा सामाग्रीको सरसफाइ</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • महत्त्व • खाना भण्डारण गर्ने तरीका • कलर कोड अनुसार चप बोर्डको प्रयोग

औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

Soap, Chopping board, Refrigerator, sanitizer ।

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- खानाको तापक्रम र भण्डारणमा सावधानी अपनाउने ।
- केमिकल प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ४. लत्ताकपडाको सरसफाइ गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. फोहोर लत्ता कपडा र सफा कपडा अलग अलग राख्ने। ५. लत्ता कपडा फेब्रिक र कलर अनुसार छुट्टाउने ६. Antibacterial Detergent को प्रयोग गरी लत्ता कपडा मेशिन वा हातले सफा गर्ने । ७. पर्दा ,म्याट्रेस जस्ता लत्ता कपडा ३ महिना वा ६ महिना वा आवश्यक अनुसार धुने । ८. लत्ताकपडा स्टोर गर्ने कोठा , दराजहरु , टेबलहरू पनि समय समयमा Disinfect गर्ने ९. लत्ता कपडा Receive गर्ने र Issue गर्ने व्यक्तिले आफ्नो व्यक्तिगत हाइजिन कायम गर्ने १०. कार्यको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था((Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल, कक्षाकोठा • औजार उपकरण, सामग्रीहरू <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): लत्ता कपडाको सरसफाइ गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • लत्ता कपडाहरू सफा, दाग रहित, गन्ध रहित र सुख्खा भएको 	<p>लत्ताकपडाको सरसफाइ</p> <ul style="list-style-type: none"> • लुगा धुने मेशिनको प्रयोग • लत्ता कपडाको प्रकारको जानकारी • Spot अनुसारको Treatment गर्ने तरीका • Appropriate Detergent को प्रयोग

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

लत्ता कपडा, कपडा तन्ना ,सिरानीको खोल, तौलिया, डिटरजेन्ट, लुगा राख्ने भाँडा, लुगा धुने मेशिन

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरूको प्रयोग गर्ने ।
- डिटरजेन्ट सावधानीपूर्वक प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ५. रेष्टुरेण्ट तथा सामानको सरसफाइ गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. रेष्टुरेण्ट एरिया दैनिक स्यानिटाइज गर्ने ५. रेष्टुरेण्टको भुईँ नियमित स्यानिटाइज गर्ने ६. रेष्टुरेण्टमा प्रयोग हुने लत्ता कपडा प्रत्येक प्रयोग पछि धुने । ७. रेष्टुरेण्टको डस्टविन नियमित रूपमा खालि र सफा राख्ने । ८. औजार उपकरणको सतह स्यानिटाइज गर्ने ९. कुर्सी, टेबल, बारटप, र अन्य सतह स्यानिटाइज गर्ने । १०. सफा गर्ने केमिकल र सामग्री अलगगै भण्डारण गर्ने । ११. रेष्टुरेण्टको शौचालय नियमित सफा र स्यानिटाइज गर्ने। १२. रेष्टुरेण्टको Ventilation System Exhaust fan नियमित रूपमा सफा गर्ने 	<p>अवस्था((Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल, होटेल • औजार उपकरण, सामग्रीहरू <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): रेष्टुरेण्ट तथा सामानको सरसफाइ गर्ने।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • रेष्टुरेण्ट स्टेरीलाइज गन्ध रहित, Floor Shining, सामानहरू धुलो रहित भएको 	<p>रेष्टुरेण्ट तथा सामानको सरसफाइ</p> <ul style="list-style-type: none"> • सफाइका केमिकलहरूको जानकारी • सतहमा प्रयोग भएका वस्तु अनुसारको सफाइ विधि • सरसफाइ गर्ने सामानको पहिचान • सफाइका सामानहरूको प्रयोग गर्ने विधि ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

बकेट, पुछने कपडा, डष्टबिन, Dustpan, sanitizer, chlorine, सुगन्धित सफाइका केमिकल, डिटरजेन्ट

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution) :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने ।
- डिटरजेन्ट, केमिकल सावधानीपूर्वक प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ६. पाहुना कोठाको स्वच्छता एवं सरसफाइ कायम गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. पाहुना कोठा नियमित रूपमा सफा गर्ने । ५. फोहोर तन्नाहरू फेर्ने । ६. सफा कपडामा Disinfectant प्रयोग गरेर पाहुना कोठामा भएका सामानहरू पुछ्ने । ७. स्टेरीलाइज तन्ना, तकियाको खोल ब्याडकेट को खोल प्रयोग गर्ने । ८. पाहुना कोठाको डस्टविन नियमित खालि र सफा, राख्ने । ९. पाहुना कोठाको झ्याल, ढोकाहरू दैनिक स्यानिटाइज गर्ने । १०. पाहुना कोठाको भुईँँ दैनिक सफा गर्ने ११. पाहुना कोठाको बाथरुम दैनिक रूपमा सफा र स्यानिटाइज गरी सुख्खा गरी पुछ्ने। १२. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने 	<p>अवस्था (Condition)</p> <ul style="list-style-type: none"> • प्रशिक्षण कक्ष/होटेलको पाहुना कोठा • आवश्यक औजार उपकरण, सामग्रीहरू <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): पाहुना कोठाको स्वच्छता एवं सरसफाइ कायम गर्ने।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कोठा धुलो, फोहोर रहित, डष्टबिन खाली भएको, सफा बेडसिट फेरिएको, बाथरुम सुख्खा, दुर्गन्ध रहित भएको । 	<p>पाहुना कोठाको स्वच्छता एवं सरसफाइ</p> <ul style="list-style-type: none"> • स्वच्छता एवं सरसफाइको परिचय, महत्त्व • सरसफाइका सामग्रीहरू को परिचय र प्रयोग गर्ने तरीका • Disinfect, sterilize गर्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

Dustbin, Toilet paper, Soap, PPE, linen, harpic, room freshener, cleaning brush, bucket, broom, vacuum cleaner

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने ।
- डिटरजेण्ट, केमिकल सावधानीपूर्वक प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ७. पब्लिक एरियाको स्वच्छता एवं सरसफाइ कायम राख्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. आफ्नो व्यक्तिगत हाइजिन कायम गर्ने । ५. लबी को भुईँ सफा गरी स्यानिटाइज गर्ने। ६. पब्लिक एरियाको बाथरुममा प्रयोग गर्ने टावेल, ट्वाइलेट पेपर हरू नियमित फेर्ने ७. लबीमा रहेका सामानहरू र सतह स्यानिटाइज गर्ने । ८. उस्टविनहरू नियमित रूपमा सफा र खालि गर्ने । ९. होटेलको मेन गेटको ऐना र फर्निचरहरू सफा कपडाले पुछ्ने १०. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने 	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल, होटेल • आवश्यक औजार उपकरण, सामग्रीहरू <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): पब्लिक एरियाको स्वच्छता एवं सरसफाइ कायम राख्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • पब्लिक एरिया धुलो रहित, सफा, चम्किलो भएको 	<p>पब्लिक एरियाको स्वच्छता एवं सरसफाइ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Floor को प्रकारका जानकारी • केमिकलको प्रयोग गर्ने विधि • सरसफाइ गर्ने उपकरणको प्रयोग र महत्त्व ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

Toilet Roll, Towel Dustbin, सफा गर्ने कपडा र केमिकल

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने ।
- डिटरजेण्ट, केमिकल सावधानीपूर्वक प्रयोग गर्ने ।

सव - मोड्युल ४.२ : कटिड तथा पूर्व तयारी

समय : ४ घण्टा (सै) +१२ घण्टा (व्या)= १६ घण्टा

पाठ्य विवरण (Description) : यस सव - मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई फलफूल तथा तरकारी काट्ने सम्बन्धी प्रशिक्षण गराइन्छ ।

उद्देश्यहरू (Objectives)

यस मोड्युलको अन्त्यमा प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् ।

१. फलफूल तथा तरकारी काट्ने ज्ञान प्राप्त गर्न ।
२. फलफूल तथा तरकारी काट्ने सीप प्राप्त गर्न

निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks) :

१. Julienne काट्ने ।
२. Jardinière काट्ने ।
३. Wedge काट्ने ।
४. Slice काट्ने ।
५. Cube काट्ने ।
६. Brunoise काट्ने ।
७. Macedoine काट्ने ।
८. Chopping काट्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २.५ घण्टा

सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा

व्यवहारिक: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : १. Julienne काटने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. Root Vegetable हरू सङ्कलन गर्ने । ५. पोटासियम / आयोडिन /क्लोरीन पानीमा करिब २० मिनेट सम्म डुबाएर राख्ने । । ६. सफा पानीमा धोएर पखाल्ने ७. बोकुरालाई निकाल्ने । ८. काम गर्ने टेबलमा चपिङ बोर्डलाई मिलाएर राख्ने ९. खाद्य पदार्थलाई 1mm मसिनो र २ inches लामो हुने गरी काट्ने । १०. काटिएको भेजिटेबललाई क्रमसँग मिलाएर सफा ट्रेमा राख्ने । ११. तरकारीबाट आएको फोहोर डस्टबिनमा फाल्ने १२. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने ।	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> आवश्यक औजार उपकरणहरू भान्छा प्रयोगशाला अवयवहरू <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): Julienne काट्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> भेजिटेबलहरू सबै एकनाससँग काटिएको ट्रेमा क्रमसँग रङ्ग मिलाएर सजाइएको आलुलाई पानीमा डुबाएर काटिएको 	<p>Julienne काट्ने</p> <ul style="list-style-type: none"> Julienne कटको परिचय, आवश्यकता, महत्त्व र प्रयोग Julienne कट गर्न सकिने तरकारीहरू चपिङ बोर्डका प्रकारहरू र त्यसको प्रयोग कटिङ गर्ने चक्कुका प्रकारहरू <p>अवयव (Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> गाजर, मुला इत्यादि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

चक्कु, सेट, पिलर, चपिङ बोर्ड, ट्रे, डस्टर, बाटा इत्यादि

सुरक्षा/ सावधानी (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफासुगधर राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट होसियारी अपनाउने ।
- ताजा, सफा, दाग रहित, सामग्रीहरूको प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : २. Jardinière काटने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. Vegetable लाई पोटासियम/ आयोडिन /क्लोरीन पानीमा करिब २० मिनेट सम्म डुबाएर राख्ने । ५. सफा पानीले धुने /पखाल्ने । ६. भेजिटेबलहरूलाई छिलेर पखाल्ने । ७. भेजिटेबलहरूलाई औलाको आकारमा लामो हुने गरी (2*2*15 mm)साईजमा काटने ८. काटिएको भेजिटेबललाई क्रमसँग मिलाएर सफा ट्रे मा राख्ने । ९. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने । 	<p>दिइएको (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • आवश्यक औजार उपकरणहरू • भान्छा प्रयोगशाला । • अवयवहरू <p>निर्दिष्ट कार्य (Task):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jardinière काटने । <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • भेजिटेबलहरू सबै एकनाससँग काटिएको । • ट्रेमा क्रमसँग रङ्ग मिलाएर सजाइएको 	<p>Jardiniere काटने</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jardinière कटको परिचय, आवश्यकता, महत्त्व र प्रयोग • Jardinière कट गर्न सकिने तरकारीहरू <p>अवयव (Ingredients) गाजर, मुला ,आलु इत्यादि ।</p>

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

चक्कु,सेट, पिलर,चपिड बोर्ड,ट्रे,डस्टर,बाटा

सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुगधर राख्ने
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट होसियारी अपनाउने ।
- ताजा, सफा,दाग रहित,सामग्रीहरूको प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५
व्यवहारिक: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ३ Wedge काटने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. Vegetable लाई पोटासियम/ आयोडिन /क्लोरीन पानीमा करिब २० मिनेट सम्म डुबाएर राख्ने । ५. सफा पानीले धुने/पखाल्ने । ६. काम गर्ने टेबलमा चपिङ्ग बोर्डलाई मिलाएर राख्ने । ७. कागतीलाई बिचबाट सिधा र ठाडो काट्दा जस्तो आकारमा आउँछ सोही अनुसार काट्ने । ८. काटिएको पदार्थलाई ट्रे मा मिलाएर राख्ने । ९. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • आवश्यक औजार उपकरणहरू • भान्छा कोठा । • अवयवहरू <p>निर्दिष्ट कार्य(Task):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wedge काट्ने । <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • तरकारीहरू सबै एकनाससँग काटिएको । • ट्रेमा क्रमसँग रङ्ग मिलाएर सजाइएको । 	<p>Wedge काट्ने</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wedge कट परिचय, आवश्यकता, महत्त्व र प्रयोग • Wedge कट गर्न सकिने तरकारीहरू • कटिङ गर्दा आउन सक्ने विभिन्न जोखिमहरू <p>अवयव (Ingredients)</p> <p>कागती , आलु, गोलभँडा इत्यादि</p>

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

चक्कु,सेट, पिलर,चपिङ्ग बोर्ड,ट्रे,डस्टर,बाटा

सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफासुगधर राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट होसियारी अपनाउने ।
- ताजा, सफा,दाग रहित,सामग्रीहरूको प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५
व्यवहारिक: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ४ Slice काटने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. तरकारीलाई पोटासियम/ आयोडिन /क्लोरिन पानीमा करिब २० मिनेट सम्म डुबाएर राख्ने ५. सफा पानीले धुने/पखाल्ने । ६. तरकारीलाई छिलेर पखाल्ने । ७. काम गर्ने टेबलमा चपिङ बोर्डलाई मिलाएर राख्ने । ८. तरकारीलाई करिब १ मि.मि. पातलो हुने गरी एकनासले काट्ने ९. तरकारीलाई काट्ने तथा फलफूलहरूलाई सफा ट्रेमा मिलाएर राख्ने १०. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • आवश्यक औजार उपकरणहरू • भान्छा कोठा । • अवयवहरू <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): Slice काट्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • भेजिटेबल तथा फलफूलहरू र माछा मासुहरू सबै एकनास सँग काटिएको • ट्रे मा क्रमसँग रङ्ग मिलाएर सजाइएको । 	<p>Slice काट्ने</p> <ul style="list-style-type: none"> • Slice कटको परिचय, आवश्यकता, महत्त्व र प्रयोग • Slice कट गर्न सकिने तरकारीहरू <p>अवयव (Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> • कडा भेजिटेबलहरू जस्तै प्याज, आलु, गोलभेंडा, गाजर, मुला, तथा विभिन्न प्रकारका फलफूलहरू साथै चिज माछा मासुहरू इत्यादि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

चक्कु, सेट, पिलर, चपिङ बोर्ड, ट्रे, डस्टर, बाटा

सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुगधर राख्ने
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट होसियारी अपनाउने ।
- ताजा, सफा,दाग रहित, सामग्रीहरूको प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५
व्यवहारिक: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ५. Cube काटने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. Vegetable लाई पोटासियम/ आयोडिन /क्लोरेन पानीमा करिब २० मिनेट सम्म डुबाएर राख्ने । ५. सफा पानीले धुने /पखाल्ने । ६. भेजिटेबलहरूलाई छिलेर पखाल्ने । ७. काम गर्ने टेबलमा चपिङ्ग-बोर्डलाई मिलाएर राख्ने ८. भेजिटेबल तथा फलफूल र माछामासु हरूलाई हुने गरी सबैतिर एकनासले गोली आकारमा काट्ने । ९. Large dice =3/4“(20MM) cubed. १०. Medium dice = 1/2”(13mm) cubed ११. काटेको भेजिटेबल तथा फलफूल हरूलाई सफा ट्रेमा मिलाएर राख्ने । १२. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • भान्सा प्रयोगशाला, • आवश्यक औजार उपकरणहरू, • अवयवहरू <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): Cube काट्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • भेजिटेबल फलफूलहरू र माछा , मासुहरू सबै एकनाससँग काटिएको । • ट्रे मा क्रमसँग रङ्ग मिलाएर सजाइएको । 	<p>Cube काट्ने</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cube कट परिचय, आवश्यकता, महत्त्व र प्रयोग • Cube कट गर्न सकिने तरकारीहरू <p>अवयव (Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> • कडा तरकारीहरूलाई जस्तै प्याज, आलु, गोलभेंडा, गाजर, मुला, तथा विभिन्न प्रकारका फलफूलहरू साथै चिज, माछा मासुहरू, चिज इत्यादि ।

(औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

चक्कु,सेट, पिलर,चपिङ्ग बोर्ड,ट्रे,डस्टर,बाटा

सुरक्षा/ सावधानी (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुगधर राख्ने
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट होसियारी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ६. Bronoise काटने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. Vegetable लाई पोटासियम/ आयोडिन /क्लोरिन पानीमा करिब २० मिनेट सम्म डुबाएर राख्ने । ५. सफा पानीले धुने /पखाल्ने । ६. तरकारीहरूलाई ताछेर पखाल्ने । ७. काम गर्ने टेबलमा चपिङ्ग-बोर्डलाई मिलाएर राख्ने । ८. भेजिटेबल तथा फलफूलहरूलाई मसिनो गोती(Bronoise2 mm Cubed) आकारमा काट्ने ९. काटेको भेजिटेबल तथा फलफूल हरूलाई सफा ट्रेमा मिलाएर राख्ने । १०. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • आवश्यक औजार उपकरणहरू • भान्सा प्रयोगशाला • अवयवहरू <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): Bronoise काट्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • भेजिटेबलहरू सबै एकनास सँग काटिएको । • ट्रे मा क्रमसँग रङ्ग मिलाएर सजाइएको । • काटिएको आलुलाई पानीमा डुबाएर राखिएको । 	<p>Bronoise काट्ने</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bronoise कट परिचय, आवश्यकता, महत्त्व र प्रयोग • Bronoise कट गर्न सकिने तरकारीहरू <p>अवयव (Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> • कडा तरकारीहरू जस्तै प्याज, आलु, गोलभेंडा, गाजर, मुला तथा विभिन्न प्रकारका फलफूलहरू साथै चिजहरू इत्यादि ।

(औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

चक्कु,सेट, पिलर,चपिङ्ग बोर्ड,ट्रे,डस्टर,बाटा

सुरक्षा /सावधानी (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुगधर राख्ने
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट होसियारी अपनाउने ।
- ताजा, सफा,दाग रहित,सामग्रीहरूको प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५
व्यवहारिक: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ७. Macedonie काटने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. Vegetable लाई पोटासियम/ आयोडिन /क्लोरीन पानीमा करिब २० मिनेट सम्म डुबाएर राख्ने । ५. सफा पानीले धुने/पखाल्ने । ६. भेजिटेबलहरूलाई तासेर पखाल्ने । ७. काम गर्ने टेबलमा चपिङ्ग-बोर्डलाई मिलाएर राख्ने । ८. भेजिटेबल तथा फलफूलहरू र माछा मासुहरूलाई सबैतिर बराबर हुने गरी एकनासले Small Dice= 1/4" (6 mm) Cubed गोटी आकारमा काट्ने ९. काटेको भेजिटेबल तथा फलफूल हरूलाई सफा ट्रेमा मिलाएर राख्ने । १०. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • आवश्यक औजार उपकरणहरू • भान्सा प्रयोगशाला, । • अवयवहरू <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): Macedonie काट्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • भेजिटेबल तथा फलफूल एकनाससँग काटिएको । • ट्रे मा क्रमसँग रङ्ग मिलाएर सजाइएको । 	<p>Macedonie काट्ने</p> <ul style="list-style-type: none"> • Macedonie कटको परिचय आवश्यकता, महत्त्व र प्रयोग • Macedonie कट गर्न सकिने तरकारीहरू <p>अवयव (Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> • कडा भेजिटेबलहरू जस्तै प्याज, आलु, गोलभेंडा, गाजर, मुला तथा विभिन्न प्रकारका फलफूल ,

(औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

चक्कु,सेट, पिलर,चपिङ्ग बोर्ड,ट्रे,डस्टर,बाटा

सुरक्षा र सावधानी (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुगधर राख्ने
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट होसियारी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५
व्यवहारिक: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ८. Chopping काटने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. Vegetable लाई पोटासियम/ आयोडिन /क्लोरीन पानीमा करिब २० मिनेट सम्म डुबाएर राख्ने । । ५. सफा पानीले धुने /पखाल्ने । ६. भेजिटेबलहरूलाई छिलेर पखाल्ने । ७. काम गर्ने टेबलमा चपिङ्ग-बोर्डलाई मिलाएर राख्ने । ८. भेजिटेबल तथा फलफूलहरू मसिनो हुने गरी एकनासले काट्ने । ९. काटेको भेजिटेबल तथा फलफूल हरूलाई सफा ट्रेमा मिलाएर राख्ने । १०. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने । 	<p>दिइएको(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • भान्सा प्रयोगशाला • आवश्यक औजार उपकरणहरू, , • अवयवहरू <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): Chop काट्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • भेजिटेबल फलफूल एकनाससँग काटिएको । • ट्रे मा क्रमसँग रङ्ग मिलाएर सजाइएको 	<p>Chopping काट्ने</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chop कटको परिचय, आवश्यकता, महत्त्व र प्रयोग • Chop कटको गर्न सकिने तरकारीहरू <p>अवयव (Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> • कडा भेजिटेबलहरू जस्तै प्याज, आलु, गोलभेंडा, गाजर, मुला, काँक्रो तथा विभिन्न प्रकारका फलफूल, चिजहरू इत्यादि ।

(औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

पिलर, चपिङ्ग बोर्ड, ट्रे, डस्टर, बाटा इत्यादि

सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट होसियारी अपनाउने ।
- ताजा, सफा, दाग रहित, सामग्रीहरूको प्रयोग गर्ने ।

सव - मोड्युल ४.३ : होटेलको वातावरण र सजावट

समय : ४ घण्टा (सै) +८ घण्टा (व्या)= १२ घण्टा

पाठ्य विवरण (Description) : यस सव - मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई होटेलको वातावरण आकर्षक बनाउने बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ । यस मोड्युलमा सरसफाइ र सजावट सम्बन्धी ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन्

उद्देश्यहरू (Objectives)

यस मोड्युलको अन्त्यमा प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् ।

१. होटेलको लवी आकर्षक बनाउन ।
२. होटेलको सजावट गर्न ।
३. फोहोर मैला व्यवस्थापन गर्न

निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks:

१. लवी आकर्षक बनाउने ।
२. होटेलको भित्री तथा बाहिर सजावट गर्ने।
३. फोहोर मैला व्यवस्थापन गर्ने ।
४. Mise-en-scène कायम राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) १. लबी (Lobby) आकर्षक बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. लबी को entrance मा Floor Mat प्रयोग गर्ने ५. लबी, Floor, Sanitizer प्रयोग गरी सफा गर्ने ६. Surface area हरू Dusting गर्ने ७. Surface area हरू sanitize गर्ने ८. फर्निचरहरू मिलाएर सही ठाउँमा सेट गर्ने ९. न्यूजपेपर स्ट्यान्डमा न्यूजपेपर मिलाएर राख्ने । १०. लबीमा फूलका प्रकारहरू मिलाएर आकर्षक बनाउने । ११. लबीमा प्रयोग हुने बत्तीहरू समय अनुसार मिलाएर बाल्ने । १२. Caption board को प्रयोग गर्ने १३. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल, लबी • आवश्यक औजार उपकरणहरू <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): लबी (Lobby) आकर्षक बनाउने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • लबी आकर्षक र सफा भएको • फर्निचर र अन्य सामग्रीहरू सही ठाउँमा सजाएर राखिएको। 	<p>लबीको (Lobby) आकर्षकता</p> <ul style="list-style-type: none"> • लबीको परिचय • लबीको महत्त्व • लबीको सजावट गर्ने विधि • लबीको सरसफाइ

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

लबी, बत्ती, Newspaper, फर्निचर, Duster, Colin, Floor mat

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- फर्निचरहरू मा केमिकल प्रयोग गर्दा सही तरीकाले गर्ने
- केमिकल प्रयोग गर्दा मास्क र ग्लोब्सको प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) २. होटेलको भित्री तथा बाहिरी सजावट गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. लबी को entrance बाहिर सानो बगैँचा तयार गर्ने । ५. झिलिमिली बत्ती भएको खण्डमा बाली दिने ६. Painting हरू भएको खण्डमा सफा गर्ने । ७. फ्रेस फूलका गुच्छाहरू तयार गरी Lobby मा र रिसेप्सनमा राख्ने । ८. फूलका गुच्छाहरू तयार गरी Restaurantको टेबलमा राख्ने । ९. Wallcovering, Invisible system प्रयोग गर्ने 	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल, होटेल • आवश्यक औजार उपकरणहरू <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): होटेलको भित्री तथा बाहिरी सजावट गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • फ्रेस प्रकृतिका फूलहरू प्रयोग गरिएको । • लबी सजावटयुक्त आकर्षक देखिएको। 	<p>होटेलको भित्री बाहिरी सजावट</p> <ul style="list-style-type: none"> • होटेल सजावटको परिचय र महत्त्व • ईन्टेरियर डेकोरेशनको प्रयोग • aesthetical वातावरण कायम गर्ने तरीका

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

Drawing tools, paint chips, measuring tape .

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution) :

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने ।
- Detergent र chemical सावधानीपूर्वक प्रयोग गर्ने ।
- विद्युतीय उपकरणहरू चलाउँदा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ३. फोहोर मैलाको व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. साबुन, स्याम्पु कन्डिसनर Refill गर्न मिल्ने Dispenser प्रयोग गर्ने । ५. धुन मिल्ने कपडाहरूको प्रयोग गर्ने ६. कुहिने नकुहिने फोहोर अलग गर्न Dustbin मा फरक फरक कलर कोड प्रयोग गर्ने । ७. कुहिने र नकुहिने फोहोर छुट्टै डस्टविनमा राख्ने ८. Non perishable सामानहरूको प्रयोग गर्ने ९. Stainless Steel, Aluminum का भाँडाहरू प्रयोग गर्ने । १०. Plastic/ Paper को item हरू प्रयोग नगर्ने ११. सामानहरू मगाउँदा चाहिने मात्रामा मात्र मगाउने । १२. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल । • व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): फोहोर मैलाको व्यवस्थापन गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • फोहोर डस्टविनमा फालिएको • कुहिने र नकुहिने फोहोर अलग डस्टविनमा व्यवस्थापन गरिएको 	<p>फोहोर मैलाको व्यवस्थापन</p> <ul style="list-style-type: none"> • कुहिने र नकुहिने फोहोरको जानकारी • कलर कोड अनुसार डस्टविनको प्रयोग गर्ने विधि • Disposable Treatment गर्ने तरिकाको ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

Dustpan, paper, कलर कोड ।

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने ।
- डस्टविनको कलर कोड अनुसार फोहोर व्यवस्थापन गर्ने ।
- Dustbin Sterilized गर्ने,

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ४. Mise-en-scene कायम राख्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objectives)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. रिसेप्सन एरिया (Reception Area), लबी एरिया (Lobby Area) सफा राख्ने ५. रिसेप्सन, Restaurant मा चाहिने सामानहरू को Stock मेण्टेन गर्ने ६. Stationary, Room Key, Registration Card हरू Reception मा तयार गर्ने । ७. Bell boy लाई लगेज बोक्न तयारी अवस्थामा राख्ने । ८. पाहुना कोठा तयारी अवस्थामा रहेको यकिन गर्ने । ९. लबीमा बस्नको लागि सोफाहरू र अन्य फर्निचरहरू मेन्टेन गर्ने । १०. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल, • व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): Mise-en-scene कायम राख्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise-en-scene कायम भएको। 	<p>Mise-en-scene कायम</p> <p>Mise-en-scene को परिचय</p> <p>Mise-en-scene को महत्त्व</p> <p>Mise-en-scene कायम गर्ने विधि</p>

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

Stationery, Room key, Registration Card

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने ।

मोड्युल ५ : फ्रन्टडेस्कका सेवाहरू

समय : १२ घण्टा (सै) + ३० घण्टा (व्या)= ४२ घण्टा

पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई फ्रन्टडेस्कका सेवाहरू दिने बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ ।

उद्देश्यहरू (Objectives)

यस मोड्युलको अन्त्यमा प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् ।

१. पाहुनाको आवश्यकता अनुसारको सेवा दिन ।
२. यातायात व्यवस्थापन, मुद्रा सटही गर्न ।
३. बिल सेटलमेण्ट गर्न ।
४. चेक ईन चेक आउट गर्न ।

निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks) :

१. पाहुनाहरूको स्वागत / सत्कार गर्ने ।
२. सूचना प्रवाह गर्ने ।
३. टेलिफोन ह्याण्डलिङ गर्ने ।
४. रिजर्भसन सेवा दिने ।
५. चेक ईन गर्ने ।
६. चेक आउट गर्ने ।
७. बिल सेटलमेण्ट गर्ने ।
८. बेल डेस्क सेवा दिने ।
९. सेफ डिपोजिट लकरको व्यवस्थापन गर्ने ।
१०. पाहुनाको समस्याको समाधान गर्ने ।
११. यातायातको व्यवस्थापन गर्ने ।
१२. बिदेसी मुद्रा सटहीको व्यवस्थापन गर्ने ।
१३. गेस्ट रिभ्यु र फिडब्याक ह्याण्डलिङ गर्ने ।
१४. दैनिक बिक्री रिपोर्ट राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) १. पाहुनाहरूको स्वागत / सत्कार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. व्यक्तिगत सरसफाइ तथा grooming कायम राख्ने । ५. कार्यस्थलमा तयारी अवस्थामा बस्ने । ६. पाहुनाको गाडीको ढोका Door man लाई खोल्न लगाउने ७. पाहुनालाई मुस्कुराएर अभिवादन गर्दै स्वागत गर्ने ८. Bell boy लाई पाहुनाको सामानको ख्याल राख्न लगाउने ९. पाहुनाको स्वागत सत्कारको लागि होटेलको नियमानुसार स्वागत गर्दै रिसेप्शनमा ल्याउने। १०. रिसेप्शनमा Fresh Towel दिने । ११. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।	<u>अवस्था (Condition):</u> <ul style="list-style-type: none"> • प्रशिक्षण कक्ष – रिसेप्शन • आवश्यक औजार उपकरणहरू <u>निर्दिष्ट कार्य (Task):</u> पाहुनाहरूको स्वागत / सत्कार गर्ने । <u>मानक (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> • पाहुनाहरूलाई मुस्कुराएर स्वागत गरिएको 	<u>पाहुनाहरूको स्वागत, सत्कार</u> <ul style="list-style-type: none"> • पाहुनाको परिचय • पाहुनाको महत्त्व <u>स्वागत \ सत्कार</u> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • महत्त्व • स्वागत \ सत्कार गर्ने तरिका

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

- टिका, खादा, Welcome Drink, Fresh towel

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) २. सूचना प्रवाह गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. मुस्कुराएर अभिवादन गर्ने ५. पाहुनाले सोधेको कुरालाई राम्रोसँग सुन्ने ६. सोधेको कुराको जानकारी राम्रोसँग दिने ७. यदि कुनै ठाउँको बारेमा सोधेको हो भने नक्शामा (Map) चिन्ह लगाउने । ८. यदि कुनै Restaurant/संस्थाहरूको सेवा सुविधाको बारेमा सोधेमा Brochure हरू प्रदान गर्ने । ९. कुनैपनि थप सेवा प्रदान गर्न सक्छुकी भनेर फेरी सोध्ने १०. धन्यवाद ज्ञापन गर्ने अनी फेरी केही सूचना चाहिएमा सोध्न आग्रह गर्ने ११. कार्यको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • सोधपुछ कक्ष, • पाहुना/ फोन कल <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): सूचना प्रवाह गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • पाहुनालाई आवश्यकता अनुसारको सही सूचना प्रदान गरेको 	<p>सूचना प्रवाह</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • प्रकार • महत्त्व <p>Map/ Brochure :</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • प्रकार

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

Note Pad, नक्शा (Map), पुस्तिका (Brochure)

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार मिलाउन
- कार्यस्थल सफासुगधर राख्ने
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ३. टेलिफोन ह्याण्डलिङ गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. हरेक फोन कल ३ घण्टि भित्रमा उठाउने । ५. नम्र भएर फोन उठाइ संस्थाको नाम बताउने। ६. फोन गरेको व्यक्तिलाई सोधेको जानकारी दिने ७. कल ट्रान्सफर गर्दा ट्रान्सफर गरिएको व्यक्तिलाई जानकारी दिने । ८. पाहुनाले खोजेको व्यक्ति सम्पर्कमा नआएमा पुरा सन्देश लग बुकमा टिपेर राखेर जानकारी दिने । ९. कल होल्ड गर्नु परेमा होल्ड गर्दै छौ भन्ने जानकारी दिने । १०. फोन कल सकिए पछि होल्ड मा बसेको व्यक्तिको फोन दिने ११. अन्य अपरिचितलाई पाहुनाको जानकारी नदिने १२. कार्यको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल, • टेलिफोन <p>निर्दिष्ट कार्य(Task):</p> <ul style="list-style-type: none"> • टेलिफोन ह्याण्डलिङ गर्ने <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • आगमन कलहरू तीन घण्टी भित्रै उठाईएको, • सोधपुछ गरेका विषयमा जानकारी दिइएको । 	<p>टेलिफोन ह्याण्डलिङ</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • महत्त्व • कल ट्रान्सफर गर्ने ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

- कलम, कागज, टेलिफोन, कम्प्युटर

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precautions)

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार मिलाउने
- कार्यस्थल सफासुगार राख्ने
- कार्य गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३ घण्टा

सैद्धान्तिक : १ घण्टा

व्यावहारिक : २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ४. रिजर्भसन सेवा दिने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. पूर्व तयारी गर्ने ५. पाहुनालाई कोठाको प्रकार, कोठाको संख्या, आउने र जाने मिति, समय, पाहुनाको संख्या, बसाइ अवधि यकिन गर्ने ६. कोठाको उपलब्धता को जानकारी लिने/दिने ७. पाहुनालाई सेवा सुविधा र लाग्ने मुल्यको जानकारी दिने ८. पाहुनाले चाहेको कोठा सही मुल्यमा मिले कोठा रिजर्व भएको पुष्टि दिने ९. कुनै पनि थप सेवा प्रदान गर्न सक्छुकी भनेर फेरी सोध्ने १०. धन्यवाद ज्ञापन गरी उहा आउने दिन उहाको स्वागत गर्नेछौ भन्ने जानकारी दिने ११. अभिलेख राखि फाईल गर्ने 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल, कक्षाकोठा • आवश्यक सामग्रीहरू <p>निर्दिष्ट कार्य(Task):</p> <ul style="list-style-type: none"> • रिजर्भसन सेवा दिने <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • पाहुना आउनु अगाडि चाहे अनुसारको कोठा रिजर्व गरिएको 	<p>रिजर्भसन सेवा</p> <ul style="list-style-type: none"> • टेलिफोन Handle गर्ने • कम्प्युटरको ज्ञान • ईन्टरनेटको प्रयोग • फाईलिङ गर्ने तरीका

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

- टेलिफोन, कम्प्युटर, प्रिन्टर, फाईल, कलम, Note Pad

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार मिलाउनु तथा कार्यस्थल सफासुग्गर राख्ने
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ५. चेक ईन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. हासी खुसी सम्बोधन गर्दै पाहुनाको स्वागत गर्ने ५. अग्रिम बुकिङ भए नभएको यकिन गर्ने ६. बुकिङ भएको भए पाहुनाको रजिष्ट्रेशन प्रक्रिया अगाडि बढाउने ७. बुकिङ नभएको भए पाहुनासँग आवश्यक जानकारी लिएर रजिष्ट्रेशन प्रक्रिया अगाडि बढाउने ८. नियमानुसार भुक्तानी गरेपछि चाहेको कोठाको चाबी bell boy लाई दिने ९. Bell boy लाई सामान सहित पाहुनालाई कोठामा पुर्याउन लगाउने १०. कुनै थप सेवाको वारेमा सोध्ने ११. धन्यवाद ज्ञापन गरी बसाई राम्रो होस भन्ने १२. रजिष्ट्रेशन कार्डको फाईल गर्ने 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल, • Conformation Letter <p>निर्दिष्ट कार्य(Task):</p> <ul style="list-style-type: none"> • चेक ईन गर्ने <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • पाहुनाको बिस्तृत रूपमा जानकारी लिएर चेक इन गराइएको । 	<p>चेक ईन</p> <ul style="list-style-type: none"> • कम्प्युटरको ज्ञान • प्रिन्टर, स्क्यानर, फोटोकपी मेशिनको ज्ञान • फाईलिङ गर्ने तरिका • क्रेडिटकार्ड मेशिनको ज्ञान

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

- कम्प्युटर, प्रिन्टर, स्क्यानर, फोटोकपी मेशिन, फाईल, कलम, रजिष्ट्रेशन कार्ड, क्रेडिट कार्ड मेशिन

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार मिलाउन
- कार्यस्थल सफासुग्गर राख्ने
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ६. चेक आउट गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. पूर्व तयारी गर्ने ५. चेकआउट हुने समय Bell boy लाई पाहुनाको सामान कोठाबाट ल्याएर Lobby मा राख्न लगाउने । ६. पाहुनाको बिलको सङ्कलन गरी अन्तिम(master bill) बिल तयार गर्ने ७. बिल रुजु गरी बिलको सबै भुक्तानी गराउने ८. भुक्तानी रकम, डेबिट कार्ड, क्रेडिट कार्ड, चेक वा भौचर मा गर्ने ९. भुक्तानी भएको बिलमा सही गराउने १०. धन्यावाद ज्ञापन गरी उहाँलाई फेरी सेवा गर्ने मौका दिन भन्ने ११. सही गरेको बिल र अभिलेख राखी फाईल गर्ने १२. रजिष्ट्रेशन कार्डको फाईल गर्ने 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • होटेल, कार्यस्थल • आवश्यक सामग्रीहरू <p>निर्दिष्ट कार्य(Task):</p> <ul style="list-style-type: none"> • चेक आउट गर्ने <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • पाहुना होटेलबाट बिल भुक्तानी गरी चेक आउट भएको 	<p>चेक आउट</p> <ul style="list-style-type: none"> • कम्प्युटरको ज्ञान • प्रिन्टरको ज्ञान • फाईलिङ गर्ने तरीका • क्रेडिटकार्ड मेशिनको ज्ञान

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

- कम्प्युटर, प्रिन्टर, फाईल, कलम, क्रेडिट कार्ड मेशिन

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार मिलाउन
- कार्यस्थल सफासुगार राख्ने
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ७. बिल सेटलमेण्ट गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने । २. कार्यस्थल सफा सुगन्ध राख्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. हरेक बीललाई माष्टर बिल अथवा Folioमा जोड्ने। ५. बिल रुजु गराई बीलको भुक्तानी गराउने ६. भुक्तानी रकम, डेबिट कार्ड, क्रेडिट कार्ड, चेक वा भौचरमा गराउने ७. चेकबाट भुक्तानी गर्दा व्यक्तिगत चेकहरू नलिएर कम्पनीको चेक लिने ८. भौचरबाट भुक्तानी गर्दा मास्टर बिलमा संलग्न गरी लेखामा पठाउने ९. सही गरेको बिल र अभिलेख राखि फाईल गर्ने 	<p><u>अवस्था (Condition):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल, • जम्मा गरेको बील <p><u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u> बिल सेटलमेण्ट गर्ने</p> <p><u>मानक (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • पाहुनाको बीलको सही जाँच गरी भुक्तानी गराइएको 	<p><u>बिल सेटलमेण्ट</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • कम्प्युटरको ज्ञान • प्रिन्टरको ज्ञान • फाईलिङ गर्ने तरीका • क्रेडिटकार्ड मेशिनको ज्ञान

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

- कम्प्युटर, प्रिन्टर, फाईल कलम, क्रेडिट कार्ड मेशिन

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार मिलाउने
- कार्यस्थल सफासुगन्ध राख्ने
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ८. Bell Desk सेवा दिने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने । २. कार्यस्थल सफा सुगन्ध राख्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. पूर्व तयारी गर्ने ५. पाहुनाले Bell Desk को कुन सेवा चाहेको हो बुझ्ने ६. सामान (Luggage) ल्याउने वा पुर्याउने हो भने Trolley मा राखि कोठा सम्म वा कोठा देखि Lobby सम्म पुर्याउने ७. पाहुनाले सामान स्टोर गर्न चाहेमा त्यस सामानलाई Luggage Tag लगाएर Tag मा सबै जानकारी राखि स्टोर गर्ने ८. चिठ्ठी वा पत्रिका रजिष्टरमा रेकर्ड राखि सोही कोठामा पुर्याउने ९. Bell Desk को कुनै पनि सेवा प्रयोग गरेकोमा धन्यवाद ज्ञापन गर्ने 	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल, • आवश्यक सामग्रीहरू <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): Bell Desk सेवा दिने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • पाहुनाका सामानहरू चिठीहरू , पत्रिकाहरू सम्बन्धित ठाउँमा पुर्याइएको 	<p>Bell Desk सेवा</p> <ul style="list-style-type: none"> • कम्प्युटरको ज्ञान • प्रिन्टरको ज्ञान • फाईलिङ गर्ने बिधि • क्रेडिटकार्ड मेशिनको जानकारी

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

- कम्प्युटर, कलम, रजिष्टर, Luggage Trolley, Luggage Tag

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार मिलाउन
- कार्यस्थल सफासुगन्ध राख्ने
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ९. सेफ डिपोजिट लकरको प्रयोग तथा व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने । ३. कार्यस्थल सफा सुगन्ध राख्ने ४. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ५. पूर्व तयारी गर्ने ६. सेफ डिपोजिट लकरको फारम(Form) भर्न लगाउने ७. सामान लकर भित्र राख्ने ८. लकरको फारमको अर्धकट्टी पाहुनालाई दिने ९. सामान लिन आउँदा फारमको अर्धकट्टी रुजु गरेर सामान दिने 	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल • सेफ डिपोजिट लकर, <p>निर्दिष्ट कार्य(Task):</p> <ul style="list-style-type: none"> • सेफ डिपोजिट लकरको प्रयोग तथा व्यवस्थापन गर्ने <p>मानक (Standard): सेफ डिपोजिट लकरमा बहुमुल्य सामानहरू सुरक्षित गरिएको</p>	<p>सेफ डिपोजिट लकरको प्रयोग तथा व्यवस्थापन</p> <ul style="list-style-type: none"> • लकरको परिचय र महत्त्व • लकरको प्रयोग गर्ने तरिका

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

- सेफ डिपोजिट लकरको Form, कलम

सुरक्षा / सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार मिलाउन
- कार्यस्थल सफासुगन्ध राख्ने
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) १०. पाहुनाको समस्या समाधान गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने । ३. कार्यस्थल सफा सुगन्ध राख्ने ४. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ५. पूर्व तयारी गर्ने ६. पाहुनालाई भिडबाट टाढा लाने ७. पाहुनाको गुनासो धैर्य साथ सुनी नोट गर्ने ८. समस्याको कारण बुझी माफि माग्ने, ९. समस्याको सोही समयमा हल हुदैन भने सुपर भाइजरलाई जानकारी गराउने १०. समस्याको समाधान गर्न समय लाग्ने भएमा थप समयको माग गर्ने र सोही समय भित्र सो समाधान गर्ने ११. फेरी पनि माफी मागि अब कुनैपनि समस्या नहुने बिश्वास गराउने १२. अभिलेख राख्ने	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल, कक्षाकोठा • आवश्यक सामग्रीहरू <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): पाहुनाको समस्या समाधान गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard): पाहुनाको गुनासो समाधान गरी सन्तुष्ट बनाइएको</p>	<p>पाहुनाको समस्या समाधान</p> <ul style="list-style-type: none"> • समस्याको पहिचान • समस्याको समाधान गर्ने तरीकाहरू • व्दन्द व्वस्थापन

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

- कम्प्लेन लग बुक, कलम,

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ११. यातायातको व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने । २. कार्यस्थल सफा सुगंघर राख्ने । ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने । ४. कार्यस्थलमा तयारी अवस्थामा बस्ने । ५. पाहुनाको अनुरोध अनुसारको यातायात अनुरोध फारम भर्ने र रजिष्टरमा अभिलेख राख्ने । ६. फारममा यातायात चाहिने दिन, समय गन्तव्य, नाम, कोठा नम्बर भर्ने । ७. सोही अनुसार रिसेप्शनलाई बिल बनाउन भन्ने । ८. यातायात फारम अनुसार सोही समयमा सफा, सुगंघर र स्वच्छ यातायातको व्यवस्था समयमानै मिलाउने । ९. यातायात चलाउने व्यक्ति सरसफाइ भई यातायात सेवा प्रदान गर्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कक्षाकोठा रिसेप्सन • यातायात, <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): यातायातको व्यवस्थापन गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard): सुरक्षित र समयमा यातायात व्यवस्थापन भएको</p>	<p>यातायातको व्यवस्थापन</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • महत्त्व • फारम भर्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

- रजिष्टर, कलम, यातायात अनुरोध फारम

सुरक्षा / सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार मिलाउन
- कार्यस्थल सफासुगंघर राख्ने
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) १२. बिदेशी मुद्रा सटहीको व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. कार्यस्थलमा तयारी अवस्थामा बस्ने । ५. साटन लागेको बिदेशी मुद्रा नेपाल राष्ट्र बैंकले अनुमति दिएको मुद्रा हो की होईन यकिन गर्ने। ६. बिदेशी मुद्रा असली हो वा नक्कली हो मेशिनमा जाच्ने । ७. पाहुनाको पासपोर्ट कपी गर्ने । ८. बिदेशी मुद्रा सोही दिनको दरको आधारमा साट्ने । ९. पाहुनालाई पैसा साटेको फारम भरी सही गर्न लगाउने । १०. साटेको बिदेशी मुद्रा राखि सोही बराबरको स्थानीय मुद्रा प्रदान गर्ने । ११. सेवा प्रयोग गरेकोमा धन्यवाद ज्ञापन गर्ने 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल, बैंक • बिदेशी मुद्रा, <p>निर्दिष्ट कार्य(Task) बिदेशी मुद्रा सटहीको व्यवस्थापन गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard): हरेक दिनको दर कायम गरी पाहुनाको बिदेशी मुद्रा स्थानीय मुद्रामा साटिएको ।</p>	<p>बिदेशी मुद्रा साटही</p> <ul style="list-style-type: none"> • मुद्राको परिचय • मुद्राको प्रकार • मुद्रा साटहीको महत्त्व • मुद्राको दर

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

- पैसा ,पैसा जाच्ने मेशिन, फारम, कलम, फोटोकपी मेशिन

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुग्गर राख्ने
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) १३. Guest Review& feedback handle गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने । २. कार्यस्थल सफा सुगन्ध राख्ने । ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने । ४. कार्यस्थलमा तयारी अवस्थामा बस्ने । ५. पाहुनाको feedback रजिष्टरमा राख्ने । ६. पाहुनालाई feedback को लागि धन्यवाद ज्ञापन गर्ने । ७. धेरै पाहुनाको एकैखाले प्रतिक्रिया आएमा त्यसलाई तुरुन्तै सुपरभाइजरलाई जानकारी गराउने । ८. कार्यको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कमेन्ट कार्ड • अनलाईन प्रतिक्रिया <p>निर्दिष्ट कार्य(Task) Guest Review& feedback handle गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard): हरेक पाहुनाको टिप्पणी प्रतिक्रियालाई handle गरी सेवालाई सोहि अनुरूप परिवर्तन गरिएको</p>	<p>Guest Review& feedback handle:</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • प्रकार • पृष्ठपोषण ह्यान्डिल गर्ने तरीका • महत्त्व

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

- रजिष्टर, कलम, feedback form

सुरक्षा \ सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार ल्याउने .
- कार्यस्थल सफासुगन्ध राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) १४. दैनिक बिक्री रिपोर्ट राख्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने । ३. कार्यस्थल सफा सुगन्ध राख्ने । ४. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने । ५. प्रत्येक दिनको सेवा प्रवाह गर्ने ठाउँबाट आएको बिबरण सङ्कलन गर्ने । ६. प्रत्येक ठाउँको बिबरणहरूलाई रजिष्टरमा राख्ने ७. दैनिक बिक्री रिपोर्ट राख्ने । 	<p>दिइएको(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कक्षाकोठा, • आवश्यक सामग्री <p>निर्दिष्ट कार्य(Task)</p> <ul style="list-style-type: none"> • दैनिक बिक्री रिपोर्ट राख्ने <p>मानक (Standard): दैनिक बिक्री गणना गरी होटेलको कुल बिक्री को रिपोर्ट राखिएको</p>	<p>दैनिक बिक्री रिपोर्ट:</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • महत्त्व • प्रकार • लेख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

- रजिष्टर, बिल , बिल बिबरण, फारम

सुरक्षा / सावधानीहरू (Safety/ Precaution)

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहार मिलाउन
- कार्यस्थल सफासुगन्ध राख्ने
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

मोड्युल ६ : हाउस किपिङ सेवा

समय : ४ घण्टा (सै) +३२ घण्टा (व्या)= ३६ घण्टा

पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई हाउस किपिङ सम्बन्धी प्रशिक्षण गराइन्छ ।

उद्देश्यहरू (Objectives)

यस मोड्युलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् ।

१. कोठा र बाथरूमको सरसफाइ गर्न,
२. कोठाको विवरण दिन ।
३. कोठा मर्मतको जानकारी गराउन ।
४. सामानहरूको सुरक्षा गर्न ।

निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks):

१. कोठा र बाथरूमको दैनिक सामाग्रीहरू उपलब्ध गराउने ।
२. पाहुना कोठाको सरसफाइ गर्ने ।
३. बाथरूमको सरसफाइ गर्ने ।
४. बेडको तयारी गर्ने ।
५. कोठाको विवरण फ्रण्टडेस्कलाई जानकारी गराउने ।
६. लण्ड्री सेवा व्यवस्थापन गर्ने ।
७. आउट अफ अर्डर कोठाको मर्मत जानकारी दिने ।
८. फूलको गुच्छा तयार गर्ने ।
९. H/K Pantry व्यवस्थापन गर्ने ।
१०. हराएका र फेलापरेका सामानहरूको सुरक्षा गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) १. कोठा तथा बाथरुमको दैनिक सामग्री उपलब्ध गराउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. पाहुना कोठामा प्रयोग हुने guest supplies उपलब्ध गराउने ५. पाहुना कोठा भएको दराजमा एक अतिरिक्त सिरानी ,ब्ल्याङ्केट ,ह्याङ्गर उपलब्ध गराउने । ६. बाथरुममा दैनिक प्रयोग गरिने bathroom supplies ७. कार्य अभिलेख राख्ने ।	अवस्था(Condition): <ul style="list-style-type: none"> • कक्षाकोठा, प्रयोगशाला • आवश्यक औजार उपकरणहरू सामग्री निर्दिष्ट कार्य(Task): कोठा तथा बाथरुमको दैनिक सामग्री उपलब्ध गराउने । मानक (Standard): <ul style="list-style-type: none"> • कोठा तथा बाथरुमको दैनिक सामग्री सफा, दाग र गन्ध रहित उपलब्ध भएको । 	कोठा तथा बाथरुमको दैनिक सामग्री उपलब्ध <ul style="list-style-type: none"> • कोठामा प्रयोग दैनिक सामग्रीको जानकारी हुनुपर्ने । • बाथरुमको दैनिक सामग्रीको जानकारी हुनुपर्ने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

तन्ना सिरानीको खोल,तौलिया, एष्ट्रे, पानी जग, गिलास, पुस्तकहरू,पत्रपत्रिका, कापी ,कलम, ह्याङ्गर, साबुन ,स्याम्पु , ब्रस, टुथपेस्ट, टोईलेटपेपर , टिस्त्यु पेपर,

सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precaution):

- कोठा र बाथरुमको सबै सामग्रीहरू एकैचोटी लिएर जादाँ सामान खस्र र फुटन सक्ने भएकोले सावधानी अपनाउनु पर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) २. पाहुना कोठाको सरसफाइ गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. कोठा बाथरूमको जाँचपडताल गर्ने । ५. सरसफाइ ढोका देखि सुरु गरी ढोका मै अन्त्य गर्ने ६. बिस्तारा बनाउने । ७. कार्पेट र कोठाको फर्निचरको सरसफाइ गर्ने । ८. दैनिक कोठा सामग्री परिवर्तन गर्ने ,आपुर्ति गर्ने ९. बाथरूम, वास बेशिन, भित्ताहरू, बाथटप, कमोड, प्यान केमिकल प्रयोग गरी सफा गर्ने १०. कोठामा सरसफाइ गर्दा पाहुनाको केही सामान भेटेमा लष्ट र फाउण्ड रिपोर्ट गर्ने ११. कोठाको सरसफाइ भएको सुनिश्चत गरी ढोका बन्द गर्ने । १२. कार्यको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कक्षाकोठा,पाहुना कोठा, • सामग्रीहरू <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): पाहुना कोठाको सरसफाइ गर्ने</p> <p>मानक (Standard): पाहुना कोठाको सरसफाइ गर्ने ।</p>	<p>पाहुना कोठाको सरसफाइ</p> <ul style="list-style-type: none"> • पाहुना कोठा सरसफाइको परिचय, महत्त्व र सरसफाइ गर्ने तरीका

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

तन्ना सिरानीको खोल,तौलिया, एष्ट्रे, पानी जग, गिलास, पुस्तकहरू,पत्रपत्रिका, कापी ,कलम, हांगर, साबुन ,स्याम्पु , ब्रस, टुथपेस्ट, टोईलेटपेपर ।

सुरक्षा /सावधानी (Safety/ Precaution):

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफासुग्गर राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ४ घण्टा
सैद्धान्तिक : १.० घण्टा
व्यावहारिक : ३.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task): ३. बाथरुमको सरसफाइ गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य Terminal Performance Objective	Related Technical Knowledge
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. बाथरुम सरसफाइको सामग्री तयार गर्ने (टोईलेटपेपर, हर्पिक,) साबुन, स्याम्पु, तौलिया, टुथ ब्रस, टुथपेष्ट) ५. हर्पिक वा सरसफाइको अन्य केमिकल कमोड, प्यानमा हाल्ने । ६. भ्यानिति एरिया सफा गर्ने । ७. भित्ताहरूको सरसफाइ गर्ने । ८. कमोड, प्यान, अनी बाथटब सफा गर्ने । ९. बाथरुमको भुईँटायल सफा गर्ने । १०. दैनिक चाहिने सामग्री आपूर्ति गर्ने । ११. अन्त्यमा सरसफाइको निरिक्षण गरी बाथरुम ओबानो पारी ढोका लगाउने । 	<p>अवस्था (Condition)</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल • आवश्यक औजार उपकरणहरू <p>निर्दिष्ट कार्य Task: बाथरुमको सरसफाइ गर्ने</p> <p>Standard मानक:</p> <ul style="list-style-type: none"> • बाथरुम सफा भएको पानीको छिटा नभएको, दैनिक सफा सामग्री आपूर्ति भएको 	<p>बाथरुमको सरसफाइ</p> <ul style="list-style-type: none"> • बाथरुम सरसफाइको तरिकाको ज्ञान • बाथरुम सफाइ सामग्रीहरूको प्रयोग बिधि

Tools Equipment and materials :

साबुन, स्याम्पु, ब्रस, टुथपेष्ट, ट्वाईलेट पेपर ।

सुरक्षा / सावधानी (Safety / Precaution) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफासुगार राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ४ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ४. बेडको तयारी गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. म्याट्रेसलाई खाटको मुनि तिर तानी पहिलो तन्ना सुल्टा हाल्ने र माथि तल साईडमा मिलाउने र साईडमा तल माथि माईनर कर्नर (V) बनाउने ५. दोश्रो तन्ना उल्टो पारेर हेडबोड सम्म साईडमा र फुटर तिर बराबर झारी ब्याडकेट ६-८ ईन्च हेडबोडबाट टाढा राखी सिरानीको भाग छुट्टाउने । ६. तेश्रो तन्ना तेही ब्याडकेट माथि हेडबोड सम्म हालि अन्य भाग बराबर झार्ने । ७. तेश्रो तन्नालाई ब्याडकेट मुनी छिराउने र दोश्रो तन्नालाई तेश्रो तन्ना माथि राखेर पट्याउने । ८. फुटर साईडमा तन्नाहरू र ब्याडकेट म्याट्रेस मुनि छिराइ साईडमा भाईटर कर्नर बनाउने । ९. सिरकको प्रयोग भएमा मात्र १ तन्नाको प्रयोग गर्ने, सिरकलाई सिरानी भागमा ६-८ ईन्चको ठाउ खालि राखि पट्याउने र फुटरमा टक गरी भाईटर कर्नर बनाउने १०. साँझको विस्तारा तयार गर्नुपर्दा सिरक या ब्याडकेट भएको तन्नालाई ढोका पट्टी (V) आकारमा फर्काउने । ११. अन्त्यमा पाहुना कोठाको सरसर्ति जाँच गर्ने पाहुनाको सामान छुटेको भए lost found मा बुझाउने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कक्षाकोठा • आवश्यक सामग्री, • बेड <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): बेडको तयारी गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • होटेल स्तर अनुसार बेड तयार भएको • भाईटर कर्नर बनेको । 	<p>बाथरुमको सरसफाइ</p> <ul style="list-style-type: none"> • बिस्तारा बनाउने तरीका • २-३ तन्ना प्रयोग को तरीका • सिरकको प्रयोग

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

तन्नाहरू, सिरानीको खोल, बेड रनर, म्याट्रेस प्रोटेक्टर खोल ।

सुरक्षा र सावधानी (Safety/ Precaution):

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने तथा कार्यस्थल सफा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा

सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ५. कोठाको विवरण फ्रण्टडेस्कलाई जानकारी गराउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. पाहुना कोठाको अवस्था अवलोकन गर्ने ५. पाहुना कोठाको अवस्था (सफा, फोहोर, बस्न योग्य, पाहुना कोठामा भएको, पाहुनालाई कोठा सुबिधा दिन अयोग्य के छ त्यो रिपोर्ट तयार गर्ने) । ६. होटेलको पाहुना कोठाको आधारमा रिपोर्ट तयार गर्ने । ७. कोठाको रिपोर्टको एक प्रति फ्रण्टडेस्कमा बुझाउने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • पाहुना कोठा • रिपोर्ट फारम । <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): कोठाको विवरण फ्रण्टडेस्कलाई जानकारी गराउने ।</p> <p>मानक (Standard): पाहुना कोठाको अवस्था फ्रण्टडेस्कलाई जानकारी गराइएको ।</p>	<p>कोठाको विवरण फ्रण्टडेस्कलाई जानकारी</p> <ul style="list-style-type: none"> • पाहुना कोठा सही अवस्था जनाउने रिपोर्ट बनाउने ज्ञान हुनुपर्छ ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

पाहुना कोठाको अवस्था, रिपोर्ट फारम ।

सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precaution):

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफा राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ४ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ६. लण्डी सेवा व्यवस्थापन गर्ने (Laundry Management)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. होटेलमा प्रयोग हुने कपडा लिननहरू जम्मा गर्ने । ५. लिननको गनेर विभाग अनुसार छुट्टाउने र ट्यागिङ गर्ने । ६. लिनन सही प्रकृया र आवश्यकता अनुसार धुने (बासिङ्ग मेशिन, ड्राई क्लिनिङ्ग) । ७. लिननको प्रकार जाँच गरी आइरन गर्ने । ८. सफा गरेको लिननको रेकर्ड राखी रुममा लिननहरू पुर्याउने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल • औजार उपकरणहरू, लिनन धुलाई गर्ने मेशिन, ड्राई मेशिन, वासिङ्ग केमिकल <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): लण्डी सेवा व्यवस्थापन गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • लिननको धुलाई सफा भएको • लिननको भौतिक स्थिती पहिले जस्तै भएको । 	<p>लण्डी सेवा व्यवस्थापन</p> <ul style="list-style-type: none"> • लिननको प्रकार बारे जानकारी • लिनन धुने तरिका बारे जानकारी । • रेकर्ड राख्ने बारे ज्ञान

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

लिननको प्रकार हाउसकिपिङ्ग, फुड र वेभरेज लिनन, अन्य विभागको लिनन, धुलाई गर्ने मेशिन (वासिङ्ग मेशिन, ड्राई मेशिन, आइरन बोर्ड, आइरन, वासिङ्ग केमिकल,।

सुरक्षा /सावधानी (Safety/ Precaution):

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफा राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ७. Out of Order कोठाको मर्मत जानकारी दिने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. रुम रिपोर्टको आधारमा Out of Order कोठाको जानकारी लिने ५. Out of Order कोठाको मर्मतको लागि संभार शाखालाई खबर गर्न मर्मत फारम भर्ने । ६. मर्मत संभारको प्रकार राम्रोसँग खुलाउने । (कारपेण्टिङ्ग मेशिनरी विद्युतिय , प्लम्बिङ्ग, सिभिल आदि छुट्टाउने)। ७. मर्मत तथा सम्भार शाखासँग बीचबीचमा भए नभएको जानकारी लिने ।	अवस्था(Condition): <ul style="list-style-type: none"> कार्यस्थल रुम रिपोर्ट, मर्मत तथा सम्भार फारम । निर्दिष्ट कार्य(Task): Out of Order कोठाको मर्मत जानकारी दिने ।	Out of Order कोठाको मर्मत जानकारी <ul style="list-style-type: none"> मर्मत तथा सम्भार फारम भर्ने तरीका मर्मत संभारको महत्त्व र जानकारी

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

- रुम रिपोर्ट , मर्मत तथा सम्भार फारम ।

सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precaution):

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफा राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ४.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ४.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ८. फूलको गुच्छा तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. विभिन्न प्रकारको फूलहरू र पत्ताहरू जम्मा गर्ने । ५. कैंची, फूल टेप, प्लास्टिक, सिङ्क, वोकिङ्ग, टेबल, वाटर स्प्रे, फूल भासहरू जम्मा गर्ने । ६. विभिन्न प्रकारको डिजाईनमा गुच्छा तयार गर्ने । (बुक्के एल सेप, त्रिभुज आकार, गोलाकार आदी) ७. बनेका डिजाईनमा वाटर स्प्रे गर्ने साथै गुच्छा भासमा तयार गर्ने भए वससिसको प्रयोग गर्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कक्षाकोठा/कार्यस्थल • विभिन्न प्रकारका फूलहरू, <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): फूलको गुच्छा तयार गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • फूलको गुच्छा डिजाईन अनुसार तयार भएको 	<p>फूलको गुच्छा तयार</p> <ul style="list-style-type: none"> • फूलहरूको प्रकारको बारेमा जानकारी • फूलको गुच्छा डिजाईनको ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

विभिन्न प्रकारको फूलहरू र पत्ताहरू , कैंची फूल टेप , प्लास्टिक , सिङ्क, वोकिङ्ग, टेबल, वाटर स्प्रे, फूल भासहरू

सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precaution):

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफा राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ५ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ९. H /K Pantry Management गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. H /K Pantry स्टोर व्यवस्थित गर्न आवश्यक दराज को व्यवस्था गर्ने । ५. हाउस किपिङको सरसफाइमा प्रयोग गर्ने सामान व्यवस्थित गर्ने । ६. सामानहरूको मिति जाँच गर्ने । ७. स्टोरमा रहेका सामानको रेकर्ड राख्ने । ८. दराज तथा च्याकको तल तिर र हलुका नफुटने सामान र्याक माथि पट्टी मिलाएर राख्ने । ९. सरसफाइ गर्ने सामानहरू प्रयोग पछि सफा गरी सोही ठाउँमा व्यवस्थित गर्ने । १०. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कक्षाकोठा • सफाइ सामग्री सहितको दराज, <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): H /K Pantry Management गर्ने.</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • प्याण्टी सफा र सामान व्यवस्थित भएको। 	<p>H /K Pantry Management:</p> <ul style="list-style-type: none"> • स्टोर व्यवस्थापनको बारेमा ज्ञान • सफाइ सामग्रीको ज्ञान

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

- कुचो, भ्याकुम क्लिनर, स्कबिङ मेशिन, ब्रस (नेट ब्रस) कार्पेट ब्रस, मप, स्पोज, वाईपर,डष्टर,(गिलास, फर्निचर) बालटिनी, मग, हार्पिंग, डिस्ईन्फेक्टेड, कोलिन,सर्फ,झोल साबुन, भ्यानसनपोलिस, सिल्भो, ब्रासो, भिम पाउडर, भर्याङ, पन्जा ।

सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precaution):

- कार्यस्थल सफा राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) १०. हराएका फेला परेका सामानको सुरक्षा गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. सामान फेला पर्नासाथ पाहुनाको खोजी गरी दिने प्रयास गर्ने । ५. भेटिएको सामान पाहुनालाई दिने प्रयास गर्ने (पाहुनाको ठेगाना पाहुनना दर्ता फारमबाट पत्ता लगाउने ,खोजी जारी राख्ने । ६. पाहुना होटेल छोडि गैसकेको भए त्यो सामान प्लास्टिक ब्यागमा राखी लष्ट एण्ड फाउण्ड सील्य गर्ने अनी लष्ट एण्ड फाउण्ड दराजमा राख्ने । ७. पाहुनाको भेटिएको सामानको प्रकृति हेरेर(अत्यवस्यक सामान ,गारमेण्ट, कपडा, विद्युतिय सामान ६ महिना सम्म सुरक्षित राख्ने । ८. यदी पाहुनाले ६ महिना सम्म खोजी नगरे र होटेलले पनि पाहुना पत्ता लगाउन नसके त्यो सामान जस्ले भेटिएको हो उसैलाई उपहार स्वरुप दिने । 	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कक्षाकोठा, • भेटिएको सामान • लष्ट एण्ड फाउण्डिङ फारम <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): हराएका फेला परेका सामानको सुरक्षा गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • हराएका फेला परेका सामानहरू सुरक्षित भएको । 	<p>हराएका फेला परेका सामानको सुरक्षा</p> <ul style="list-style-type: none"> • लष्ट एण्ड फाउण्डिङ फारम भर्ने ज्ञान • हराएका फेला परेका सामान सुरक्षित साथ राख्ने प्रकृया

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

H/K Pantry लष्ट एण्ड फाउण्ड सिल्य र भेटिएको सामान

सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precaution):

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफा राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने

मोड्युल ७ : गोदाम व्यवस्थापन

समय : ४ घण्टा (सै) + ६ घण्टा (व्या)= १० घण्टा

पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई गोदाम व्यवस्थापन गर्ने बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ

उद्देश्यहरू (Objectives)

यस मोड्युलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् ।

१. माग फारम तयार गर्ने ।
२. खरिद आदेश तयार गर्ने ।
३. सूचीपत्र तयार गर्ने ।
४. गोदाम नियन्त्रण गर्ने ।

निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks):

१. माग फारम तयार गर्ने ।
२. स्टक लेवल कायम राख्ने ।
३. गोदामको तापक्रम संतुलित राख्ने ।
४. खरिद आदेश तयार गर्ने ।
५. सामान बुझिलिने ।
६. सामान वितरण गर्ने ।
७. सूची पत्र तयार गर्ने ।
८. गोदामको नियन्त्रण गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : १ : माग फारम तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. माग फारममा आवश्यक सामग्रीहरू सूचीकृत गर्ने । ५. सामग्रीहरूको आवश्यक मात्रा उल्लेख गर्ने । ६. सामग्रीहरूको एकाई उल्लेख गर्ने ७. सामग्रीहरूको Specification उल्लेख गर्ने । ८. सामग्रीहरूको विशेष टिप्पणी भए उल्लेख गर्ने । ९. माग फारममा मिति लेख्ने । १०. माग गर्ने व्यक्तिले नाम लेख्ने सही गर्ने ११. माग फारम स्वीकृत गराउने । १२. स्वीकृत माग फारम स्टोरमा पेश गर्ने । १३. अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • स्टोर प्रयोगशाला • आवश्यक सामग्री • आवश्यक ढाँचाहरू <p>निर्दिष्ट कार्य (Task):</p> <ul style="list-style-type: none"> • माग फारम तयार गर्ने । <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • माग फारममा केरमेट नगरिएको • स्पष्ट बुझिने किसिमको । • नाम। सही, मिति ,विशेष टिप्पणी स्पष्ट लेखिएको । 	<p>माग फारम तयार</p> <ul style="list-style-type: none"> • माग फारमको ढाँचा। • माग फारमको प्रयोग र महत्त्व। • स्टोर व्यवस्थापन

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

माग फारम र कलम ।

सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precaution):

- स्पष्ट र बुझिने गरी लेख्ने ।
- आवश्यक र महत्त्वपूर्ण कुराहरू उल्लेख गर्न नछुटाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.० घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : २: Stock Level कायम राख्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. हरेक सामग्रीहरूको ब्यालेन्स चेक गर्ने ५. Pre Level भन्दा कुनै सामग्री कम भएमा खरिद आदेश भर्ने ६. खरिद भै आएको सामग्रीहरूलाई आ आफ्नो बास्केटमा राख्ने । ७. आवश्यक हुदाँ माग फारम हेरेर सामग्री वितरण गर्ने। ८. अभिलेख राख्ने । 	<p><u>अवस्था(Condition):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • स्टोर प्रयोगशाला • आवश्यक सामग्री • आवश्यक ढाँचाहरू <p><u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Stock Level कायम राख्ने । <p><u>मानक (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • स्टोरमा हरेक दिन आवश्यक सामग्रीहरू पर्याप्त रहेको । • लगबुक र भौतिक रूपमा ब्यालेन्स जाँच गरिएको । 	<p><u>Stock Level कायम</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • स्टोर व्यवस्थापन । • Pre Level को अर्थ। • सामग्रीहरू लेनदेन गर्ने प्रकृया ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

खरिद आदेश र माग फारम अनी लगबुक

सुरक्षा/सावधानी (Safety/ Precaution):

- Pre Level भन्दा बढी सामग्रीहरू स्टकमा नराख्ने ।
- लगबुक र भौतिक रूपमा ब्यालेन्स जाँच गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.० घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ३: गोदामको तापक्रम सन्तुलित राख्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. सुख्खा सामान राख्ने गोदाम राम्रो हावा आवत जावत हुने व्यवस्थागर्ने ५. रिफ्रिजेरेटरको तापक्रम ०.५ डिग्री सेन्टिग्रेड सम्म कायम राख्ने । ६. Deep Freezer तापक्रम – १८ डिग्री से. कायम राख्ने । ७. कार्यको अभिलेख राख्ने	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • स्टोर • आवश्यक सामग्री <p>निर्दिष्ट कार्य(Task):</p> <ul style="list-style-type: none"> • गोदामको तापक्रम संतुलित राखिएको । <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • गोदामको विभिन्न भागहरूमा छुट्टा छुट्टै तापक्रम सन्तुलन गरिएको • अनावश्यक रूपमा वायु सन्चार नगरिएको । 	<p>गोदामको तापक्रम सन्तुलित</p> <ul style="list-style-type: none"> • विभिन्न सामग्रीहरू भण्डारण गर्ने तापक्रम • गोदामको विभिन्न भागहरू • गोदामको वायु सन्चार • तापक्रम सन्तुलन प्रणाली

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

रिमोट कन्ट्रोल, तापक्रम नियन्त्रण Knob ।

सुरक्षा / सावधानी (Safety/ Precaution):

- खाद्य सामग्रीहरूलाई तोकिएको तापक्रममा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ४ खरिद आदेश तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. गोदाममा कम भएका सामग्रीहरूको पहिचान गर्ने । ५. गोदामका सामानहरूको सूची तयार गर्ने । ६. सूचीमा एकाई, मात्रा , खरिद रकम भर्ने गर्ने । ७. खरिद आदेश स्वीकृत गर्ने । ८. स्वीकृत खरिद आदेश अनुसार Supplier बाट सामान खरिद गर्ने। ९. अभिलेख राख्ने 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • स्टोर प्रयोगशाला • आवश्यक सामग्री <p>निर्दिष्ट कार्य(Task):</p> <ul style="list-style-type: none"> • खरिद आदेश तयार गर्ने । <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • सफा बुझिने अक्षरमा लेखिएको • नाम , मिति, विशेष टिप्पणी, खरिद रकम भरिएको । • स्वीकृत गरिएको 	<p>खरिद आदेश तयार</p> <ul style="list-style-type: none"> • गोदाम ब्यबस्थापन । • खरिद आदेशको ढाँचा र प्रयोग

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

खरिद आदेश र कलम ।

सुरक्षा /सावधानी (Safety/ Precaution):

- आवश्यक कुराहरू केरमेट नगरी लेख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.० घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ५ सामान बुझिलिने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. ल्याईएका सामानहरू Purchase Specification अनुसार रहे नरहेको जाँच गर्ने । ५. सामानहरूको Expiry Date जाँच गर्ने ६. सामानहरूको संख्या मात्रा गनेर / जोखेर राख्ने । ७. स्तर जाँच गर्ने । ८. बिल अनुसार बजारको मूल्य चेक गर्ने ९. सामान नआएमा वा कमी भएमा टिप्पणी तयार गर्ने । १०. आएका सामानहरू बुझिलिने । ११. बुझिलिएका सामानहरू गोदाम लगेर राख्ने । १२. गोदाम लगबुकमा बुझिलिएका सामानहरूको विवरण लेख्ने । 	<p><u>दिइएको(Condition):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • स्टोर प्रयोगशाला • आवश्यक सामग्री • आवश्यक ढाँचाहरू । <p><u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • सामान बुझिलिने । <p><u>मानक (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • खरिद आदेश अनुसारको सामानहरू मात्र लिईएको • नआएका सामानहरूको टिप्पणी तयार गरिएको 	<p><u>सामान बुझिलिने</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • गोदाम ब्यबस्थापन । • खरिद आदेश • विभिन्न खाद्य सामग्रीहरू जाँच गर्ने तरिका ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

ढक, तराजु, गोदाम लगबुक, कलम

सुरक्षा/सावधानी (Safety/ Precautions) :

- सामानहरू जोखेर वा गनेर मात्रै बुझिलिने ।
- सामानहरू बुझ्नु अगाडी तोकिएको गुणस्तर अनुसार जाँच गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.० घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ६ सामान वितरण गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. माग फारम लिने । ५. माग फारम स्वीकृत भए नभएको जाँच गर्ने । ६. माग फारममा लेखिएको सामानहरू गोदाममा भए नभएको पत्ता लगाउने ७. उल्लेखित सामानहरू पालैपालो माग गरिए अनुसार प्याकिङ्ग गर्ने । ८. माग गर्ने व्यक्तिलाई हस्ताक्षर गराई हस्तान्तरण गर्ने । ९. गोदाम लगबुमा सो कुरा उल्लेख गर्ने 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • स्टोर प्रयोगशाला • आवश्यक सामग्री • आवश्यक ढाँचाहरू <p>निर्दिष्ट कार्य(Task):</p> <ul style="list-style-type: none"> • सामान बितरण गर्ने । <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • माग फारममा भए अनुसार जोखेर वा गनेर दिइएको • गोदाम लगबुकमा सारिएको । 	<p>सामान वितरण</p> <ul style="list-style-type: none"> • गोदाम ब्यबस्थापन । • FIFO Process

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

ढक ,तराजु,गोदाम लगबुक, कलम, माग फारम

सुरक्षा/सावधानी (Safety/ Precautions) :

- सामान वितरण गर्दा FIFO Process लागु गर्ने ।
- सामान वितरण गर्दा बुझिलिनेसँग माग फारम र हस्ताक्षर लिने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.० घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ७. सूचीपत्र(Inventory) तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. गोदाममा भएका सम्पूर्ण सामानहरूको भौतिक रूपमा जाँच गर्ने । ५. जाँच गरिएका सामग्रीहरूको बिबरण सूचीपत्रको ढाँचामा लेख्ने ६. सामग्रीहरूको एकाई मात्रा सूचीमा उल्लेख गर्ने । ७. सुरु मौज्जात(Opening Balance) र बन्द मौज्जात(Closing Balance) उल्लेख गर्ने । ८. सूची पत्रमा नाम लेखि सही गर्ने ९. अभिलेख राख्ने । 	<p><u>दिइएको(Condition):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • स्टोर प्रयोगशाला • आवश्यक सामग्री • आवश्यक ढाँचाहरू । <p><u>निर्दिष्ट कार्य(Task):</u> सूचीपत्र(Inventory) तयार गर्ने ।</p> <p><u>मानक (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • गोदाममा रहेको सम्पूर्ण सामग्रीहरूको हालको विवरण सूचीपत्रमा लेखिएको • सम्पूर्ण सामग्रीहरू गनेर वा जोखेर उल्लेख गरिएको । 	<p><u>सूचीपत्र(Inventory) तयार</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • गोदाम ब्यबस्थापन • सूची पत्रको परिभाषा र प्रयोग • सूचीपत्र तयार गर्ने तरिका ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

ढक, तराजु, गोदाम लगबुक, कलम, सूचीपत्र

सुरक्षा/ सावधानी (Safety/ Precautions) :

- सूचीपत्र तयार गर्दा हरेक सामान जोखेर वा गनेर लेखिएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.० घण्टा
सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यवहारिक: १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ८ गोदामको नियन्त्रण गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. गोदामको विभिन्न भागहरू जाँच गर्ने ५. गोदामको वायु सञ्चार जाँच गर्ने । ६. गोदामको तापक्रम नियन्त्रण प्रणाली जाँच गर्ने । ७. गोदाममा कुनै सामान लिँदा वा दिँदा लगबुकमा लेख्ने । ८. विना माग फारम कुनैपनि सामग्रीहरू वितरण नगर्ने । ९. सामान वितरण गर्दा FIFO Process लागु गर्ने । १०. अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • प्रयोगशाला स्टोर • आवश्यक सामग्री <p>निर्दिष्ट कार्य(Task):</p> <ul style="list-style-type: none"> • गोदामको नियन्त्रण गर्ने । <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • गोदाममा भएका बुझिलिने र वितरण गर्ने हरेक क्रियाकलापहरू लगबुकमा लेखिएको । • सम्पूर्ण सामग्रीहरू गनेर वा जोखेर उल्लेख गरिएको । 	<p>गोदामको नियन्त्रण</p> <ul style="list-style-type: none"> • गोदाम ब्यबस्थापन • FIFO Process

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools , Equipment and Materials):

ढक, तराजु, गोदाम लगबुक, कलम, सूचीपत्र

सुरक्षा/ सावधानी (Safety/ Precautions) :

- गोदामको सम्पूर्ण कृयाकलापहरू नियन्त्रित भएर गर्ने ।

मोड्युल ८ : बिहानी खाजाका परिकार

समय : ६ घण्टा (सै) +२४ घण्टा (व्या)= ३० घण्टा

पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई बिहानी खाजाको तयारी गर्ने बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ ।

उद्देश्यहरू (Objectives)

यस मोड्युलको अन्त्यमा प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् ।

१. बिहानी खाजा तयार गर्ने ।
२. अण्डाका परिकारहरू तयार गर्ने ।
३. जुस तयार गर्ने ।
४. प्यान केक तयार गर्ने ।
५. फ्रेस फ्रुट प्लाटर तयार गर्ने ।

निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks):

१. चिया कफी तयार गर्ने ।
२. फ्रेस जुस तयार गर्ने ।
३. पाउरोटी टोष्ट तयार गर्ने ।
४. सिरियल्स तयार गर्ने ।
५. प्यानकेक तयार गर्ने ।
६. उसिनेको अण्डा तयार गर्ने ।
७. पोच अण्डा तयार गर्ने
८. स्क्रयाम्बल एग तयार गर्ने
९. फ्राइड एग तयार गर्ने
१०. मसला अम्लेट तयार गर्ने
११. परौठा तयार गर्ने
१२. फ्रेस फ्रुटप्लाटर तयार गर्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : १ चिया कफि तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. कार्यस्थल सफा सुगंध गर्ने । ५. केटलीमा पानी उमाल्ने । ६. चियाकपलाई तातो पानी हालेर सफासँग पखाल्ने वा सफा मनतातो चिया कपमा एउटा टि \ कफि ब्याग (Tea Bag) हाल्ने ७. उम्लेको पानी चिया कपमा विस्तारै खन्याउने । ८. करिब २ मिनेट सम्म टि ब्याग (Tea Bag) लाई भिज्न दिने र हल्लाएर टि ब्याग(Tea Bag) निकाल्ने ९. पाहुनाको ईच्छानुसार चिनी र दुध हालेर Serve गर्ने १०. पाहुनाको माग अनुसार Black Tea, Sugar free, or Lemon tea serve गर्न सकिन्छ ११. अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल ,भान्छा प्रयोगशाला • आवश्यक सामग्री • अवयव • ६ जनाको लागि रेसिपी । <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): चिया कफि तयार गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • उम्लेको सफा पानीमा गुणस्तरिय Tea Bag प्रयोग गरिएको । • मनतातो सफा चिया कप र सशरमा पस्केको 	<p>चिया कफि</p> <ul style="list-style-type: none"> • चिया / कफि बनाउने ज्ञान • बनाउने प्रकृया • पस्कने तरिका <p>अवयव(Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> • सफा पानी १ लिटर • चिनी ३० ग्राम • दुध २०० मि.लि. • Tea Bags 6 • Sugar free pack • कागती २ वटा

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

केटली,चिया कप, सशर, चिया चम्चा, छुरी ,चिया छात्रे , जाली इत्यादि ।

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुगंध राख्ने ।
- पानी पोखिनबाट जोगिने ।
- ताजा, सफा,दाग रहित,सामग्रीहरूको प्रयोग गर्ने ।
- सामानहरू यथास्थानमा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : २ फ्रेशजुस तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. कार्यस्थल सफा सुगन्ध गर्ने । ५. सुन्तला वा मौसमलाई सफा पानीमा राम्रो धोएर सफासँग पखाल्ने । ६. पानीलाई तर्काउने । ७. आधा हुने गरी बीचमा काट्ने । ८. सफा हातबाट राम्रोसँग निचोर्ने वा जुस बनाउने मेशिन प्रयोग गरेर जुस निकाल्ने ९. मसिनो जालि प्रयोग गरी जुसलाई सफा भाडामा छात्रे । १०. चिसो बनाउन जुस भएको भाँडालाई ढक्कन लगाएर फ्रिजमा राख्ने । ११. चिसो जुसलाई गिलासमा राख्ने । १२. अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल, भन्डा प्रयोगशाला • आवश्यक सामग्री, • अवयव • २ जनाको लागि रेसिपी । <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): फ्रेशजुस तयार गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • सफा गरेको मेशिन वा सफासमग धोएको हात प्रयोग गरिएको । • सफा छात्रे जाली प्रयोग गरिएको । • सफा भाँडोमा जुस राखेर चिसो पारिएको • सफा गिलासमा राखेर पस्केको । 	<p>फ्रेशजुस</p> <ul style="list-style-type: none"> • जुस बनाउने ज्ञान • जुस बनाउने प्रकृया • पस्कने तरिका • चिसो बनाउने बिधि • भण्डारण <p>अवयव(Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> • सुन्तला १ किलो । • मौसम १ किलो । • भोगटे १ किलो । • स्याउ १ किलो । • गाजर १ किलो माथि उल्लेख भएका मध्ये कुनै एक

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

जुस बनाउने मेशिन, केटेली, चिया छुरी, बउल, चम्चा (बाटो) छात्रे जाली, गिलास, फ्रिज इत्यादि ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफासुगन्ध राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हातकाट्नेबाट होसियारी अपनाउने ।
- ताजा, सफा, दाग रहित, सामग्रीहरूको प्रयोग गर्ने ।
- सामानहरू यथास्थानमा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ३ पाउरोटीको टोष्ट तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. व्यक्तिगत सरसफाइ गर्ने । ५. कार्यस्थल सफा सुग्घर गर्ने । ६. दुईवटा काटेको(Sliced) पाउरोटीलाई Electric toaster मेशिनमा राख्ने । ७. आवश्यकतानुसार Timer र Temperature गरेर राख्ने । ८. पाउरोटीलाई हल्का खैरो र Crispy हुने गरी टोष्ट हुन दिने तर उद्द नदिने । ९. टोष्ट बटर र जामसँग पस्कने । १०. कार्यको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल, भान्सा • आवश्यक सामग्री • अवयव • १ जनाको लागि रेसिपी । <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): पाउरोटी टोष्ट तयार गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • ताजा पाउरोटी प्रयोग गरिएको । • खैरो रङ्ग आउने गरी टोष्ट गरिएको । 	<p>पाउरोटीको टोष्ट</p> <ul style="list-style-type: none"> • टोष्ट बनाउने ज्ञान • टोष्टर चलाउने प्रकृया • पस्कने तरिका <p>अवयव(Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> • पाउरोटी २ वटा । • बटर २० ग्राम । • जाम वा मारमलेड २५ ग्राम ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

टोष्टर मेशिन, बटर नाईफ, जाम राख्ने बउल इत्यादि ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने
- चक्कु चलाउँदा हातकाट्नबाट र ग्यास चलाउँदा पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।
- ताजा पाउरोटीको प्रयोग गर्ने ।
- सामानहरू यथास्थानमा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ४ सिरियल्स तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. प्यानमा प्याकिङ्ग पोरिज(Oats) १ कप र ३ कप सफा पानी वा दुध राख्ने । ५. करिब १० देखि १२ मिनेट सम्म चलाउदै पकाउने (८५ देखि ९० डिग्री सेन्टीग्रेट ६. पाकेको पोरिज लाई (करिब १५० ग्राम) सफा बउलमा राख्ने । ७. दुध र चिनीसँग पस्कने । ८. बजारबाट प्याकिङ्ग आएको कर्न फ्लेक्सलाई सुप बउलमा राखेर तातो या दुध चिसो र चिनीसँग पस्कने । ९. रेडिमेड प्याकिङ्ग Muesli सुप बउलमा राखेर दही दही अथवा दुधसँग पस्कने । १०. कार्यको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल ,भान्छा प्रयोगशाला • आवश्यक सामग्री, • अवयव • ४ जनाको लागि रेसिपी <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): सिरियल्स तयार गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • ताजा तथा स्तरिय म्याद ननागेको सिरियल्सहरू प्रयोग गरिएको । • ठिक्क मात्रामा पकाईएको • नडढेको । 	<p>सिरियल्स</p> <ul style="list-style-type: none"> • सिरियल्स बनाउने ज्ञान • बनाउने प्रकृया • पस्कने तरिका <p>अवयव(Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oats – 100 grams । • पानी आधा लिटर । • चिनी ६० ग्राम । • दुध आधा लिटर • Corn Flakes – 100 grms • दुध ८०० मि.लि. • Muesli - 100 • दही ६०० मि.लि. वा दुध ८०० मि.लि.

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

प्यान , डाडु, सुप बउल, मिल्क पट, सुगर पट, चम्चा इत्यादि ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुगधर राख्ने
- पकाउदा ,पस्कदा पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।
- सामानहरू यथास्थानमा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ५ प्यान केक बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राबिधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. एउटा सफा बाटामा मैदा र बेकिङ पाउडर चालेर हाल्ने ५. अण्डा फुटाएर मैदामा राख्ने । ६. आवश्यक नून चिनी हालेर बाक्लो घोल (Batter) तयार गर्ने ७. मिहिन छान्ने जालिमा घोललाई छानेर सफा भाँडोमा राख्ने ८. Nonstick pan मा केहि तेललाई कपडाले दल्ने मध्यम आँचमा प्यान लाई तताउने । ९. करिब ६० मि.ली. जति घोललाई डाडुले विस्तारै तातो प्यानको बीचमा खन्याउने । १०. करिब २ देखि ३ मिनेट सम्म हल्का खैरो हुने गरी पकाउने ११. पल्टाएर फेरी करिब २ मिनेट पाक्ने गरी पकाउने । १२. करिब ३ ईन्च बराबरको गोलाकार प्यानकेक तयार गर्ने १३. पगालेको बटर र महसँग तातो २ पिस प्यान केक पस्कने १४. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल, भान्सा प्रयोगशाला • आवश्यक सामग्री, • अवयव • ४ जनाको लागि रेसिपी । <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): प्यान केक बनाउने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • एकनास गोलाकार भएको, पुरा पाकेको • दुवैतर्फ हल्का खैरो देखिएको, नडढेको 	<p>प्यान केक</p> <ul style="list-style-type: none"> • प्यान केक बनाउने ज्ञान • मिक्चर बनाउने प्रकृया • पस्कने तरिका <p>अवयव(Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> • मैदा १०० ग्राम । • दुध १००मि.लि. । • बेकिङ पाउडर ८ ग्राम • अण्डा १ वटा • चिनी १ चम्चा । • नून – आधा चिया चम्चा • तेल (२ चम्चा) प्यानमा दल्ने ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

नस्टिक प्यान , डाडु, पन्यु , व्हिस्क ,बाटा, छान्ने जाली, टुक्रा मलमल कपडा,प्लेट इत्यादि ।

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफासुगधर राख्ने ।
- पकाउदा ,पस्कदा पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।
- सामानहरू यथास्थानमा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ६. उसिनेको अण्डा (Boiled Egg) तयार गर्ने

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. अण्डालाई सफा पानीमा धोएर र पखाल्ने । ५. एउटा भाँडोमा पानीमा र अलिकति नून राखेर उमाल्ने । ६. उमालेको नून पानी विस्तारै नफुट्ने गरी अण्डा हाल्ने । ७. १०० डि.से.मा उम्लन दिने । ८. १० मिनेट सम्म उमाल्ने । ९. Soft Boiled Egg - ७ मिनेट । १०. (Half Boiled Egg) आधा पाकन - ५ मिनेट सम्म उमालेर पकाउने । ११. कार्य अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल , भान्सा प्रयोगशाला • आवश्यक सामग्री • अवयव • १ जनाको लागि रेसिपी । <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): उसिनेको अण्डा (Boiled Egg) तयार गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • सफा पानीमा उसिनेको । • अण्डा राम्रोसँग उसिनेको 	<p>उसिनेको अण्डा (Boiled Egg)</p> <ul style="list-style-type: none"> • उसिनेको अण्डा तयार गर्ने ज्ञान • अवयव • बनाउने प्रकृया • पूर्व सावधानी <p>अवयव(Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> • उसिनेको अण्डा बनाउन • अण्डा २ वटा । • पानी आवश्यकता अनुसार • नून - १ चिम्टी ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

अण्डा, नून, बाटा, पानी

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- उम्लेको पानीमा अण्डा हाल्दा फुट्न सक्ने भएकोले होसियारिपुर्वक हाल्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफासुगधर राख्ने ।
- पकाउदा ,पस्कदा पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ७. पोच अण्डा (Poached Egg) तयार गर्ने

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. करिब ३ ईन्च गहिरो र ६ ईन्च गोलो मा पानी, नून, र भिनेगर हालेर उम्लन दिने । ५. आगो कम गरेर करिब ८० देखि ८५ से.ग्रे. सेल्सियसको हाराहारी तापमा राख्ने ६. पहिलो नफुट्ने गरी होसियारी पूर्वक अण्डालाई फुटालेर पानीमा राख्ने । ७. करिब ४ देखि ५ मिनेट सम्म बिस्तारै पाक्न दिने । ८. पाकेको अण्डालाई नफुट्ने गरी निकाल्ने ९. टोष्ट (Toast) गरेको पाउरोटीलाई माथि राखेर पस्कने । १०. कार्य अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल ,भान्छा प्रयोगशाला • आवश्यक सामग्री • अवयव • १ जनाको लागि रेसिपी । <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): पोच एग (Poached Egg) तयार गर्ने।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • सेतो भाग पुरा पाकेको तर पहेंलो भाग पुरा नपाकेको । • पहेंलो भाग नफुट्ने गरी पकाईएको । • पाउरोटी टोष्ट नडढाईएको । 	<p>पोच अण्डा (Poached Egg)</p> <ul style="list-style-type: none"> • पोच एग (Poached Egg) तयार गर्ने ज्ञान । • अवयव • पस्कने तरिका <p>अवयव(Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> • अण्डा २ वटा । • पानी आवश्यकता अनुसार • भिनेगर १ चम्चा • नून १ चिम्टी । • पाउरोटी १ वटा ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):
प्यान, टोष्टर, सपाटुला, प्लेट ।

सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुगधर राख्ने
- पकाउदा ,पस्कदा पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।
- सामानहरू यथास्थानमा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ८. स्क्र्याम्बल एग (Scrambled Egg) तयार गर्ने

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. Mixing bowl मा अण्डा फुटाएर राख्ने । ५. दुध ,बटर, र नून हालेर काँटाले सबै मिसिने गरी सफा सँग फिट्ने । ६. मध्यम आँचमालाई Non Stick Frypan बसाल्ने । ७. तेल हालेर तताउने । ८. फिट्टेको अण्डालाई बिस्तारै खन्याउने र हल्का सँग चलाउदै अण्डालाई जम्न दिने। ९. टोष्ट (Toast) गरेको पाउरोटीलाई माथि राखेर पस्कने । १०. अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल, भान्सा प्रयोगशाला • आवश्यक सामग्री • अवयव • १ जनाको लागि रेसिपी । <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): सक्र्याम्बल एग (Scrambled Egg) तयार गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • ठिक्क मात्रामा पाकेको । • नडढाईएको । 	<p>स्क्र्याम्बल एग (Scrambled Egg)</p> <ul style="list-style-type: none"> • सक्र्याम्बल एग (Scrambled Egg) बनाउने ज्ञान । • अवयव • पस्कने बिधि <p>अवयव(Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> • अण्डा २ वटा । • पगालेको बटर १ चम्चा • दुध ३ चम्चा • नून १ चिम्टि • तेल १ चम्चा

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

फ्राईप्यान, टोष्टर, स्पाटुला काँटा र चम्चा ,प्लेट इत्यादि ।

सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुग्ध राख्ने
- पकाउदा ,पस्कदा पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : १.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ९. फ्राईड एग (Sunny side up egg) तयार गर्ने

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. कार्यस्थल सफा सुगंध गर्ने । ५. करिब ६ ईन्च बराबरको गोलोकार Nonstick Frypan मा तेल हालेर तताउने । ६. अण्डालाई बिस्तारै फुटाएर राख्ने (पहेँलो भाग फुट्न नदिने) । ७. अण्डाको सेतो भाग जम्ने गरी पाक्न दिने । ८. अण्डालाई सावधानीपूर्वक नबिग्रिने गरी निकालेर पस्कने । ९. अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल ,भान्सा प्रयोगशाला • आवश्यक सामग्री • अवयव • १ जनाको लागि रेसिपी । <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): फ्राईड एग (Sunny side up egg) तयार गर्ने।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • ठिक्क मात्रामा पाकेको । • पहेँलो नफुट्ने गरी पाकाईएको • नडढेको । 	<p>फ्राईड एग (Sunny side up egg)</p> <ul style="list-style-type: none"> • फ्राईड एग (Sunny side up egg) तयार गर्ने ज्ञान । • अवयव • पस्कने कार्य <p>अवयव(Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> • अण्डा २ वटा । • तेल १ चम्चा ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):
फ्राईप्यान, स्पाटुला ,बाउल,काँटा र चम्चा ,प्लेट इत्यादि ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुगंध राख्ने
- पकाउदा ,पस्कदा पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : १०. मसला अम्लेट (Masala melette) तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. सफा Nonstick pan मा तेललाई तताउने ५. प्याज, खुरसानी, र गोलभेडाहरूलाई हल्का नरम हुने गरी भुट्ने । ६. एउटा सानो बउलमा अण्डा फुटाएर राख्ने र नुन हालेर काँटाले सफा सँग सबै मिसिने गरी फिट्ने ७. भुटेको भेजीटेबल माथिबाट खन्याएर हल्का चलाउने । ८. हरियो धनिया हालेर मिलाउने । ९. तातो अण्डा जमेपछि आधा छोप्रे (Halfmoon) गरी प्लटाउने । १०. तुरुन्तै तातो पस्कने । ११. आवश्यक औजार उपकरण सङ्कलन गर्ने । १२. कार्यको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल \ भन्डा प्रयोगशाला • आवश्यक सामग्री • अवयव • १ जनाको लागि रेसिपी । <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मसला अम्लेट (Masala Omelette) तयार गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • ठिक्क मात्रामा पाकेको । • आकर्षक मसलाको रङ देखिने । • नडढेको । 	<p>मसला अम्लेट (Masala omelette)</p> <ul style="list-style-type: none"> • मसला अम्लेट (Masala Omelette) बनाउने ज्ञान • अवयव • बनाउने प्रकृया <p>अवयव (Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> • अण्डा २ वटा । • तेल १ चम्चा । • चप प्याज -१ चम्चा • हरियो खुर्सानी चप गरेको- १ वटा • चप गोलभेडा -१ चम्चा • नुन- स्वाद अनुसार • चप हरियो धनिया १ चम्चा

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

फ्राईप्यान, टोष्टर, स्पाटुला, बाउल, काँटा र चम्चा, प्लेट इत्यादि ।

सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने
- पकाउदा, पस्कदा पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा

सैद्धान्तिक : ०.५

व्यावहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ११. परौठा तयार गर्ने .।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. एउटा सफा बाटामा मैदा, नून, तेल र आवश्यकता अनुसार पानी राखेर नरम Dough तयार गर्ने । ५. करिव १५ मिनेटसम्म भिजेको कपडाले छोपेर राख्ने । ६. करिब ८० ग्राम बराबर डल्लामा भाग गर्ने । ७. डल्लालाई सुख्खा ८. कार्यको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल \ भन्डा प्रयोगशाला, आवश्यक सामग्री • अवयव • २ जनाको लागि रेसिपी <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): परौठा तयार गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • समान आकारमा वेलिएको। • पुरा पाकेको, पत्रे देखिएको • बाहिरि तत्व नरहेको । • घ्युको सुगन्ध रहेको । 	<p>परौठा</p> <ul style="list-style-type: none"> • परौठा तयार गर्ने ज्ञान • पस्कने तरिका <p>अवयव(Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> • आटा- ५०० ग्राम । • तेल -३ चम्चा । • चप प्याज -१ चम्चा • नून- स्वाद अनुसार • पानी - आवश्यकता अनुसार • घ्यु – ५० ग्राम • आटा छुट्टा छुट्टै वेल्दा छर्कनको लागि ५० ग्राम ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

बाटो, बेलना, तावा, पन्यु, कचौरा, मलमल कपडा, प्लेट इत्यादि ।

सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुगंध राख्ने
- पकाउदा ,पस्कदा पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : १२. फ्रेसफ्रुट प्लाटर तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. मौसम अनुसारको विभिन्न फलहरूलाई सफासँग धोएर पखाल्ने । ५. बोक्राहरू छिल्नुपर्ने भए छिल्ने , ताछनु पर्ने ताछेर आकर्षक प्रकारले , विभिन्न तरिकाले काट्ने । ६. सफा हाफ प्लेट रङ्ग मिलाएर आकर्षक तरिकाले सजाएर प्रस्तुत गर्ने ७. धेरै पाहुनाहरूलाई प्रस्तुत गर्नुपर्ने भए ठुलो आकर्षक प्लाटरमा सजाएर पस्कने । ८. कार्य अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल \ भान्सा प्रयोगशाला • आवश्यक सामग्री • अवयव • ४ जनाको लागि रेसिपी । <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): फ्रेसफ्रुट प्लाटर तयार गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • विभिन्न जातको रंगिन ताजा फलफूल प्रयोग गरिएको । • काटिएको फलफूलहरूलाई प्लेट वा प्लाटरमा रङ्ग मिलाएर आकर्षक गरी सजाइएको 	<p>फ्रेसफ्रुट प्लाटर तयार</p> <ul style="list-style-type: none"> • फ्रेसफ्रुट प्लाटर तयार गर्ने ज्ञान • छिल्ने वा तास्रे विधि • काट्ने तरिका • सजावट गर्ने तरिका • पस्कने तरिका <p>अवयव(Ingredients) मौसम अनुसारको फलफूलहरू जस्तै :</p> <ul style="list-style-type: none"> • सुन्तला १ वटा • स्याउ १ वटा • किवी १ वटा • स्ट्रॉवेरी ४ वटा • अंगुर ६० ग्राम

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

छुरी ,चपिङ्ग बोर्ड , प्लेट र प्लाटर इत्यादि ।

सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने
- कार्यस्थल सफासुगधर राख्ने ।
- स्तरिय ताजा फलफूलहरू प्रयोग गर्ने ।
- सामानहरू यथास्थानमा राख्ने ।

मोड्युल ९ : सुप दाल तरकारीका परिकार

समय : ३ घण्टा (सै) + २५ घण्टा (व्या)= २८ घण्टा

पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई सुप दाल तरकारी बनाउने बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ ।

उद्देश्यहरू (Objectives)

यस मोड्युलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् ।

१. विभिन्न किसिमका सुपहरू तयार गर्न ।
२. काटिको सुप तयार गर्ने ।
३. च्याउको तरकारी तयार गर्न ।
४. चिकेन ब्रथ सुप तयार गर्ने ।

निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks):

१. मिक्स भेज बनाउने ।
२. मटर पनिर तयार गर्ने ।
३. काटिको सुप तयार गर्ने ।
४. आलु जिरा तयार गर्ने ।
५. च्याउको तरकारी तयार गर्ने ।
६. दाल बनाउने ।
७. चिकेन ब्रथ सुप तयार गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.० घण्टा

निर्दिष्ट निर्दिष्ट कार्य (Task) १. मिक्स भेज बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. गाजर, सिमी, आलु, काउली सफा गरेर एउटै आकारमा काट्ने । ५. अदुवा लसुन मसिनो गरी काट्ने र गोलभेडा पनि मसिनो गरी काट्ने ६. फ्राईप्यानमा तेलतताउने, जीरा फुराउने अदुवा, लसुन, प्याज भुट्ने, खुर्सानी हाल्ने रातो हुन्जेलसम्म भुट्ने ७. बेसार, जिरा, धनिया र नून हालेर चलाउने र बिकोले छोप्रे कम आँचमा पकाउने गोलभेडा हाल्ने र धनियाले सजाउने । ८. प्रयोग भएका औजार र उपकरणहरू सफा गरी भण्डारण गर्ने । ९. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था (Condition)</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल, भान्सा प्रयोगशाला • आवश्यक सामग्री • अवयव <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मिक्स भेज बनाउने ।</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • राम्रोसँग पाकेको र तरकारीको मात्रा मिलेको 	<p>मिक्स भेज</p> <ul style="list-style-type: none"> • काट्ने तरिका । • मिश्रण विधि । • पकाउने तरिका । • पस्कने तरिका । <p>अवयव</p> <ul style="list-style-type: none"> • गाजर – २०० ग्राम • काउली – २०० ग्राम • हरियो सिमी – २०० ग्राम • आलु-२०० ग्राम • प्याज- ५० ग्राम • अदुवा, लसुन १ चम्चा • तेल- ५०मि.लि. • गोलभेडा -५० ग्राम • खुर्सानी-१ चम्चा • नून स्वाद अनुसार • बेसार, जीरा, धनिया- २ चम्चा • हरियो धनिया- सजाउनको लागि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools & Equipment & materials) : चक्कु, छुरी, चपिङ बोर्ड, डाडु, पन्यु, फ्राई प्यान, सस प्यान, प्लेट

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधैं सफासुग्ध राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ४.० घण्टा

सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा

व्यवहारिक: ३.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) २ . मटर पनिर तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू Steps	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान Related Technical Knowledge
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. पूर्व तयारी गर्ने ((Mise- in Place) ५. Sauce pan मा दुई ठुलो चम्चा तेललाई गरम गर्ने, गेडा जीरा, पडुकाउने, लसुन, अदुवा र प्याजलाई नरम हुने गरी भुट्ने । ६. काटेको गोलभेंडा हालेर नरम हुने गरी पकाउने, चिसो बनाउने र Blander मा Puree तयार गर्ने ७. अर्को Sauce Pan मा बांकी तेल हालेर गरम गर्ने, जीरा बेसार खुर्सानी जीरा पाउडर हालेर ४- ५ सेकेण्ड भुट्ने । ८. तयार गरिएको गोलभेंडाको Puree हालेर चलाउदै पकाउने र आगो कम गरेर दहीलाई राखेर मिसाउने । ९. मटर केराउ र पनिर हालेर मध्यम आँचमा पकाउने, आवश्यक भए केही पानी राखेर चलाएर पकाउने, नून स्वाद अनुसार हालेर स्वाद मिलाउने १०. गरम मसला पाउडर मसला हालेर चलाउने । ११. क्रिम राखेर मिसाउने १२. हरियो धनिया छर्केर पस्कने । १३. प्रयोग भएका औजार र उपकरणहरू सफा गरी भण्डारण गर्ने । १४. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था (Condition)</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल, भान्सा प्रयोगशाला, • रेसिपी(Recipe) • आवश्यक सामग्री <p>निर्दिष्ट कार्य (task) मटर पनिर तयार गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको • बाहिरी तत्व नरहेको • आकर्षक • स्वादिलो • स्वास्थ्यकर • सुगन्धित 	<p>मटर पनिर</p> <ul style="list-style-type: none"> • काट्ने तरिका • मिश्रित विधि • पकाउने तरिका • पस्कने तरिका <p>अवयव (मटर पनिर तयार गर्ने)</p> <ul style="list-style-type: none"> • मटर-१५० ग्राम • पनिर (टुक्रा काटेको)- २०० ग्राम • प्याज (काटेको) – २ वटा • गोलभेमडा(काटेको)- ६० ग्राम • लसुन टुक्रा काटेको -३० ग्राम • जीरा गेंडा- १ चिया चम्चा • खुर्सानी पाउडर- १ चिया चम्चा • बेसार • गरम मसला- आधा चिया चम्चा । • धनिया पाउडर – १ चिया चम्चा • जीरा पाउडर -१ चिया चम्चा • दही – ३ ठुलो चम्चा • तेल- ४ ठुलो चम्चा • हरियो धनिया काटको- केही • नून स्वाद अनुसार • क्रिम २ ठुलो चम्चा • Tomato Puree (५० ग्राम)

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools & Equipment & Materials) :

चक्कु, छुरी, चपिड बोर्ड, डाडु, पन्यु, फ्राई प्यान, सस प्यान प्लेट ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/ Precautions) : काटी भिजाउदा हल्का टुसा पलाएको राम्रो ।

- व्यक्तिगत सरसफाइ प्रयोगमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधैं सफासुग्घर राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षाका नियमहरू अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): ३.काटीको सुप तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१। आवश्यक जानकारी लिने २। आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३। व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४। काटि मिसिएको गेडागुडीलाई राम्रोसँग केलाउने , धुने , पखाल्ने , र सफा पानीमा एक रात भिजाएर राख्ने । ५। भिजाएको गेडागुडीलाई प्रेशर कुकरमा चाहिने मात्रामा पानी हाली बसाल्ने । ६। गेडागुडीलाई चाहिने मात्रामा नून राखि पाक्ने गरी पकाउने । ७। एउटा छुट्टै Fry Pan मा घ्यु अथवा तेललाई केलाएको मेथी ज्वानो पड्कने गरी तताउने । ८। केलाएको मेथी ज्वानो तेलमा पड्कने गरी र हल्का खैरो बनाउने र पाकेको काटीको थोलमा झार्ने । ९। गरम गरम सुप वलमा राख्ने र हरियो धुनिया राखेर पस्कने । १०। कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	अवस्था (Condition): <ul style="list-style-type: none"> • भान्सा प्रयोगशाला • आवश्यक सामग्री • अवयव • रेसिपी निर्दिष्ट कार्य (Task): काटीको सुप तयार गर्ने मानक (Standard): <ul style="list-style-type: none"> • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको • बाहिरी तत्व नरहेको • स्वास्थ्यकर स्वादिलो सुगन्धित 	काटीको सुप <ul style="list-style-type: none"> • काटी बनाउने ज्ञान • भिजाउने प्रकृयाको ज्ञान • मिश्रण प्रविधि • आवश्यक मसलाको ज्ञान • पस्कने तरिका अवयव (Ingredients) <ul style="list-style-type: none"> • काटी २०० ग्राम • पानी stock २ लिटर • घ्यु अथवा तेल ५० ग्राम • ज्वानो १ चिया चम्चा • नून स्वाद अनुसार • हरियो धनीया काटेको

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

छुरी, अचानो, Fry pan, Soap, bowl, pressure cooker इत्यादि

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/ Precautions) : काटी भिजाउदा हल्का टुसा पलाएको राम्रो ।

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- काटी भिजाउदा हल्का टुसा पलाएको राम्रो ।
- काम गर्दा सुरक्षाका नियमहरू अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): ४. आलु जीरा तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक औजार , उपकरण, खाद्य सामाग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. कार्यस्थल सफा सुगन्ध राख्ने । ४. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ५. आलु सफा गरेर उसिन्ने । ६. पाके पछी बोक्रा छिलने, बराबरी टुक्रा मा काट्ने । ७. फ्राई प्यान मा तेल तताउने, जिरा फुराउने, आलु हाल्ने, एकछिन भुट्ने, मसला हाल्ने । ८. केहीबेर भुटेर निकाल्ने, धनियाले सजाउने । 	<p>अवस्था (Condition)</p> <ul style="list-style-type: none"> • भान्छा प्रयोगशाला • आवश्यक सामाग्री • अवयव <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): आलु जीरा तयार गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard): आलु जिरा हल्का खैरो देख</p>	<p>आलु जीरा</p> <ul style="list-style-type: none"> • काट्ने तरिका • मिश्रण विधि • पस्कने तरिका <p>अवयव</p> <ul style="list-style-type: none"> • आलु-२०० ग्राम • जीरा – एक चिम्टी • तेल – १ चम्चा • बेसार -१ चिम्टि • नून स्वाद अनुसार • जिरा, धनिया, खुर्सानिको धुलो- १ ठुलो चम्चा • हरियो धनिया- सजावटको लागि

औजार, उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment & materials) :

चक्कु, छुरी, चपिड बोर्ड, डाडु, पन्यु, फ्राई प्यान, सस प्यान, प्लेट

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुगन्ध राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): ५. च्याउको तरकारी तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. च्याउ सफासँग पखालेर लामो टुकामा काट्ने ५. प्याज छिलेर लाम्चो टुकामा काट्ने । ६. अदुवा, लसुन मसिनो टुकामा काट्ने । ७. हरियो खुर्सानी र धनिया पखालेर मसिनो टुकामा काट्ने । ८. फ्राई प्यानमा तल तताएर च्याउ फ्राई गर्ने र थोरै तेल तताएर अदुवा लसुन, प्याज, खुर्सानी रातो हुने गरी भुट्ने र च्याउ मिसाउने । ९. मसला र नून हाल्ने । १०. २ मिनेट फ्राई गरेर र निकालेर धनियाले सजाउने । ११. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	<u>अवस्था (Condition)</u> <ul style="list-style-type: none"> कार्यस्थल, भान्सा प्रयोगशाला आवश्यक अवयव <u>निर्दिष्ट कार्य (Task):</u> च्याउको तरकारी तयार गर्ने <u>मानक (Standard):</u> राम्रोसँग पाकेको टुक्रा एकैनासको कृस्पी भएको ।	<u>च्याउको तरकारी</u> <ul style="list-style-type: none"> काट्ने तरिका मिश्रण विधि पस्कने तरिका <u>अवयव:</u> <ul style="list-style-type: none"> च्याउ-२०० ग्राम तेल-आवश्यक अनुसार अदुवा, लसुन- १ चम्चा हरियो खुर्सानी- २वटा नून स्वाद अनुसार बेसार, जीरा, धनिया १ ठुलोचम्चा हरियो सधनिया सजाउनको लागि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment & Materials) :

चक्कु, छुरी, चपिड बोर्ड, डाडु, पन्यु, फ्राई प्यान, सस प्यान, प्लेट

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुगधर राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): ६. दाल बनाउने .

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान Related Technical Knowledge_
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. चाहिने सबै ज्यावल, सरजाम र अवयव सङ्कलन गर्ने । ५. पूर्व तयारी गर्ने। (Mise- in Place) ६. दाललाई राम्रोसँग केलाएर पखाल्ने र पानीमा करिव ४ घण्टा भिजाएर राख्ने। ७. प्रेशर कुकरमा घ्युलाई गरम गर्ने । ८. रायो, करी पत्ता र सुख्खा खुर्सानीलाई पड्काउने । काटेको प्याज हालेर हल्का खैरो हुने गरी भुट्ने र हिङ हाल्ने । ९. गोलभेंडा हालेर नरम हुने गरी पकाउने साथै अदुवा, लसुन, बेसार, धनिया, पाउडर राखेर भुट्ने र दाल हालेर उम्लन दिने र ४ देखि ५ सिठ्ठि लाग्ने गरी Pressure Cooker मा cooking गर्ने । १०. Cooker को बिको खोलेर आवश्यकता अनुसार नून राखेर चलाउने । ११. हरियो धनिया छर्केर पस्कने । १२. प्रयोग भएको औजार उपकरणहरू सफा गरी भण्डारण गर्ने । १३. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने। 	<p>अवस्था(Condition)</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल • आवश्यक सामग्री • अवयव <p>निर्दिष्ट कार्य(Task) दाल बनाउने ।</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको, बाहिरी तत्व नरहेको, • स्वादिलो, सुगन्धित, आकर्षक • स्वास्थ्यकर 	<p>दाल बनाउने</p> <ul style="list-style-type: none"> • दालबनाउने अवधारणा • आवश्यक अवयव • काट्ने तरिका • मिश्रण विधि • पस्कने तरिका <p>अवयव(Ingredients) अरहर दाल- ७० ग्राम चना दाल- ३० ग्राम घ्यु – २ ठुलो चम्चा खुर्सानी सुकेको- २ वटा रायो- आधा चिया चम्चा जीरा गेंडा- आधा चिया चम्चा हिङ – १ चिम्टि करी पत्ता- केही बेसार –आधाचिया चम्चा प्याज (काटेको) – ४० ग्राम गोलभेंडा (काटेको – ४० ग्राम लसुन, अदुवा पिसेको – १ ठुलो चिया चम्चा धनिया पाउडर- आधा चिया चम्चा नून स्वाद अनुसार</p>

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment & Materials) : चक्कु, छुरी, चपिड बोर्ड, डाडु, पन्यु, फ्राई प्यान, सस प्यान, प्लेट ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) : काटी भिजाउदा हल्का टुसा पलाएको राम्रो ।

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधैं सफासुग्ध राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा तथा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ७. चिकेन ब्रथ सुप तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. पुर्व तयारी (Mis-en-place) गर्ने ५. सुपपटमा चिकेन स्टक र बुके गानी हालेर उम्लन दिने । ६. एकनाससँग काटेको (Macedon), Vegetable चिकेन, चामल, नून र मरिच हालेर मिसाउने । ७. आगोलाई सानो पार्ने मध्यम आँचमा आधा घण्टा सम्म पाक्न दिने । ८. फिजहरू (Scume) लाई विस्तारै निकालेर फाल्ने । ९. बुके गानी निकालेर फाल्ने १०. नून र मरिचको स्वाद मिलाउने । ११. सूपबलमा झोल र चोक्टा दुबै जाने गरेर राख्ने Chopped Parsley छर्केर पस्कने (Serve) । १२. अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल (Kitchen Lab) • आवश्यक सामग्री सरजाम र • अवयव (Ingredients) • रेसिपी (Recipe) <p>निर्दिष्ट कार्य(Task): चिकेन ब्रथ सुप तयार गर्ने ।</p> <p>मानक (standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • सफा आकर्षक । • भेजिटेबल नबिगारी पकाएको • स्वास्थ्यकर , स्वादिलो । 	<p>चिकेन ब्रथ सुप तयार</p> <ul style="list-style-type: none"> • चिकेन ब्रथ सुप तयार गर्ने अवधारणा । • एकनासले Vegetable काट्ने विधि । • पस्कने तरिका । <p>अवयव (Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> • बोनलेस चिकेन १०० ग्राम • Vegetable (गाजर, सिमी, आलु, प्याज, गाण्टेमुला,मटर (Macidoin) small dice काट्ने ग्राम • चिकेन स्टक-१ लिटर • चामल (Rice) – ३० ग्राम • नून र मरिच स्वाद अनुसार • बुके गानी (Bouguet garni)- 4 • Chopped Parsley -केही

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools & Equipment & Materials): छुरी, अचानो, (Chopping board) , Fry pan, soup pot, Pressure Cooker ,Soup cup इत्यादि ।

सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई ध्यान दिने / व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुगधर राख्ने ।
- काम गर्दा सुरक्षा नियम अपनाउने ।

मोड्युल १० : मासुका परिकार

समय : ३ घण्टा (सै) + २७घण्टा (व्या)= ३० घण्टा

पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई विभिन्न परिकारका मासु तयार गर्ने बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ ।

उद्देश्यहरू (Objectives)

यस मोड्युलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् ।

१. चिकेन, फिस फ्राइ तयार गर्ने ।
२. चिकेन, फिस तरकारी तयार गर्ने ।
३. चिकेन, फिस बोइलड तयार गर्ने ।
४. चिकेन, फिस साँधेको तयार गर्ने ।
५. चिकेन, फिस चिल्ली तयार गर्ने ।

निर्दिष्ट कार्यहरू(Tasks):

१. फ्राइ चिकेन तयार गर्ने
२. फिस फ्राइ तयार गर्ने ।
३. फिस करी तयार गर्ने ।
४. चिकेन करी तयार गर्ने ।
५. मटन करी तयार गर्ने ।
६. उसिनेको चिकेन तयार गर्ने ।
७. चिकेन चिल्ली तयार गर्ने
८. चिकेन साँधेको तयार गर्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : १. फ्राई चिकेन तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objectives)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. चिकेनलाई उपयुक्त साईजमा बराबर हुने गरी एकनासको टुक्रा काट्ने । ५. नून , मरिच, बेष्टरसायर सस् , र कागतिको रसले चिकेनका टुक्राहरू लाई सबैतिर मल्ने । ६. करिब १ घण्टा फ्रिजमा राख्ने ७. बउलमा अण्डा र मैदाको घोल तयार गर्ने ८. चिकेनको टुक्राहरूलाई पहिले तयार गरिएको घोलमा सबैतिर लटपटाउने ९. तेललाई १८० डिग्रीको तापक्रममा तताउने । १०. चिकेनको टुक्राहरूलाई सुनौलो खैरो हुने गरी तातो तेलमा Deep Fry गर्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • भान्सा प्रयोगशाला • आवश्यक सामग्री, • अवयव (Ingredients) । • रेसिपी ४ जनाको लागि <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : फ्राई चिकेन तयार गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको • पुरा पाकेको । • सुनौलो खैरो हुने गरी फ्राई गरिएको । • नडढेको । • बाहिरि तत्व नरहेको । 	<p>फ्राई चिकेन</p> <ul style="list-style-type: none"> • फ्राई चिकेन तयार गर्ने ज्ञान • चिकेन काट्ने तरिका । • मसलाको मिश्रण प्रणाली • ब्याटर तयार गर्ने • ब्रेडक्रम्ब लगाउने कार्य • पस्कने विधि • भण्डारण तरिका <p>अवयव: (Ingredients) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • चिकेन ६०० ग्राम • नून र मरिच स्वाद अनुसार • बेष्टरसायर सस् २ चम्चा । • कागतिको रस १ वटा । • तेल Deep fry गर्ने • मैदा ६० ग्राम। • अण्डा १ वटा ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials):

चक्कु, बउल, झाजर, फ्राइप्यान, Chopping board प्लेट इत्यादि ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधैँ सफासुग्घर राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोले पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।
- सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : २.फिस फ्राई तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. माछालाई उपयुक्त साईजमा ८ वटा बराबर हुने गरी टुक्रा काट्ने । ५. नून, मरिच बेष्टरसायर सस , मष्टर्ड र कागतिको रसले माछाका टुक्राहरूलाई सबै तिर मल्ने । ६. करिब १ घण्टा फ्रिजमा राख्ने ७. माछाको टुक्रालाई पहिले मैदामा लटपटाउने ८. फिटेको अण्डामा डुबाउने । ९. ब्रेडक्रम्बले सबैतिर Coat गर्ने १०. तेललाई १८० डि.से.को तापक्रममा तताउने ११. माछाका टुक्राहरूलाई सुनौलोखैरो हुने गरी तातो तेलमा Deep Fry गर्ने । १२. माछालाई सुनौलोखैरो हुने गरी तातो तेलमा Deep fry गर्ने । १३. अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल , भन्डा प्रयोगशाला • आवश्यक औजार उपकरण र अवयव (Ingredients) । • रेसिपी ४ जनाको लागि <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : फिस फ्राई तयार गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको । • सुनौलो खैरो हुने गरी फ्राई गरिएको, पाकेको । • बाहिरि तत्व नरहेको । 	<p>फिस फ्राई तयार</p> <ul style="list-style-type: none"> • फ्राई फिस तयार गर्ने ज्ञान • माछा काट्ने तरिका • मसला मिश्रण प्रणाली • ब्याटर तयार गर्ने । • ब्रेडक्रम लगाउने कार्य • पस्कने बिधि । • भण्डारण तरिका । <p>अवयव: (Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> • फिस फिले ६०० ग्राम • नून र मरिच स्वाद अनुसार । • Mustard १चिया चम्चा । • बेष्टरसायर सस, २ चिया चम्चा • कागतिको रस २ वटा • तेल डिप फ्राई गर्ने • मैदा माछा ६० ग्राम लटपटाउने • अण्डा १ वटा (फिटेको) माछालाई डुवाउने • Bread crumb ग्राम

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

चक्कु,बउल,झाजर, कराई,फ्राई प्यान Chopping board , प्लेटहरू इत्यादि ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोले पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ४.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ३. फिस करी (Fish curry) तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राबिधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. माछालाई उपयुक्त साईजमा काट्ने ५. काटेको माछाका टुक्राहरूलाई हल्का, नून, बेसार, जीरा, खुर्सानी, पिसेको सस्युँ र कागतिसँग थोरै मोलेर करिब १२ घण्टा सम्म फ्रिजमा राख्ने । ६. सफा कराईमा तेललाई १८० डि.से. तापक्रममा तताउने । ७. माछाका टुक्राहरूलाई तातो तेलमा हल्का खैरो हुने गरी Deep Fry गर्ने । तेललाई तर्काएर निकाल्ने र छेउमा राख्ने । ८. सफा कराईमा ४ चम्चा तेल हालेर गरम गर्ने ९. तेजपत्तालाई पड्काउने र प्याज हालेर हल्का खैरो हुने गरी भुट्ने । १०. सबै मसलाहरू साथै पिसेको सस्युँ हालेर बास्ना आउने गरी हल्का भुटेपछि गोलभेंडा हालेर पकाउने । ११. टोमाटो प्युरी र नून हालेर चलाउने आवश्यक भएथोरै पानी हालेर लेदो (ग्रेभी) तयार गर्ने । १२. पाकेको लेदोमा (ग्रेभी) सुख्खा तारेको माछा टुक्राहरू राकेर लट्पटाउने र केही समय माछा टुक्राहरू ताब्ले गरी पकाउने । १३. नूनको स्वाद मिलाउने । १४. गरम मसला छर्केर चलाउने र हरियो धनियाले सजाउने । १५. अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल \ भन्डा प्रयोगशाला • आवश्यक औजार उपकरण र अवयव (Ingredients) । • रेसिपी ४ जनाको लागि <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : फिस करी (Fish curry) तयार गर्ने।</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको । • सुनौला खैरो हुने गरी फ्राई गरिएको । • मसलाको सुगन्ध रहेको • नडढेको । • बाहिरि तत्व नरहेको 	<p>फिस करी (Fish curry)</p> <ul style="list-style-type: none"> • फिस करी तयार गर्ने ज्ञान । • मसला मल्ने तरिका । • ग्रेभि तयार गर्ने कार्य • फ्राई गर्ने विधि । • पस्कने विधि • भण्डारण तरिका <p>अवयव: (Ingredients) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • माछा ५०० ग्राम • कागति २ वटा • तेल डिप फ्राईका लागि • तेल ४ चम्चा • तेजपात २ वटा • जीरा (पिसेको) १ चिया चम्चा • खुर्सानी(पिसेको) १ चिया चम्चा • अदुवा (पिसेको) १ चिया चम्चा • लसुन (पिसेको) १चिया चम्चा • बेसार आधा चिया चम्चा • धनिया (पिसेको) १चिया चम्चा • सस्युँ पिसेको १ चम्चा • प्याज काटेको ५०ग्राम • टोमेटो प्युरी ५० ग्राम • गोलभेंडा काटेको ६० ग्राम • नून स्वाद अनुसार । • गरम मसला आधा चिया चम्चा । • हरियो धनिया केही ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

चक्कु, बउल, झाजर, कराई, फ्राई प्यान, डाडु, पन्यु, Chopping board, प्लेटहरू इत्यादि ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल (Kitchen) सधै सफासुगन्ध राख्ने ।

- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोले पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।
- सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ४.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ४. चिकन करी (Chicken curry) तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. चिकेनलाई उपयुक्त साईजमा काट्ने ५. काटेको चिकेनका टुक्राहरूलाई हल्का नून, बेसार, जीरा, खुर्सानी थोरै तेल मोलेर करिब १ घण्टा सम्म फ्रिजमा राख्ने । ६. सफा कराईमा ४ चम्चा तेल हालेर कराई आगो वा ग्यास बालेर बसाउने । ७. तेजपत्तालाई फुराउने र प्याज हालेर हल्का खैरो हुने गरी भुट्ने । ८. चिकेन हाले आधा पाक्ने गरी चलाउदै पकाउने ९. अदुवा र लसुन हालेर हल्का भुट्ने । १०. बांकी सबै मसलाहरू हालेर बास्ना आउने गरी हल्का भुटेपछि गोलभँडा हालेर पकाउने ११. टोमाटो प्युरी र नून हालेर चलाउने आवश्यक भए थोरै पानी हालेर लेदो (ग्रेभी) तयार गर्ने १२. नूनको स्वाद मिलाउने १३. गरम मसला छर्केर चलाउने र हरियो धनियाले सजाउने । १४. अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल (Kitchen)\भान्सा प्रयोगशाला • आवश्यक सामग्री ,सरजाम र अवयव (Ingredients) । • रेसिपी ४ जनाको लागि <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : चिकेन करी(Chicken Curry) तयार गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको • चिकेन पुरा पाकेको । • पर्हेलो रातो रङ्ग देखिएको • मसलाको सुगन्ध रहेको • नडढेको । 	<p>चिकन करी</p> <ul style="list-style-type: none"> • चिकेन करी तयार गर्ने ज्ञान • मसला मल्ने तरिका । • ग्रेभी तयार गर्ने कार्य । • मिश्रण प्रणाली • पस्कने विधि । • भण्डारण तरिका <p>अवयव: (Ingredients) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • चिकेन ५०० ग्राम • तेल ४ चम्चा । • तेजपात २ वटा • जीरा (पिसेको) १ चिया चम्चा • खुर्सानी(पिसेको) १ चिया चम्चा • अदुवा (पिसेको) १ चम्चा • लसुन (पिसेको) १ चम्चा • बेसार आधा चिया चम्चा • धनिया (पिसेको) १ चम्चा • प्याज काटेको ५०ग्राम • टोमेटो प्युरी ५० ग्राम • गोलभँडा काटेको ६० ग्राम • नून स्वाद अनुसार • गरम मसला आधा चिया चम्चा • हरियो धनिया केही ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

चक्कु, बउल, झाजर, कराई, फ्राई प्यान Chopping board , प्लेटहरू इत्यादि ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधैं सफासुग्ध राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोले पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।
- सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ५. मटन करी (Mutton curry) तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. मटनलाई उपयुक्त साईजमा एकनासको टुक्रा पारी काट्ने ५. काटेको मटनका टुक्राहरूलाई हल्का नून, बेसार, जीरा, खुर्सानी थोरै तेल मोलेर करिब १ घण्टा सम्म फ्रिजमा राख्ने । ६. सफा कराईमा ४ चम्चा तेल हालेर गरम गर्ने ७. तेजपत्तालाई फुराउने र प्याज हालेर हल्का खैरो हुने गरी भुट्ने ८. मटन हाले आधा पाक्ने गरी चलाउदै पकाउने ९. अदुवा र लसुन हालेर हल्का भुट्ने । १०. बांकी सबै मसलाहरू हालेर बास्ना आउने गरी हल्का भुटेपछि गोलभेंडा हालेर पकाउने ११. टोमटो प्युरी र नून हालेर चलाउने आवश्यक भए थोरै पानी हालेर लेदो (ग्रेभी) तयार गर्ने १२. नूनको स्वाद मिलाउने । १३. गरम मसला छर्केर चलाउने र हरियो धनियाले सजाउने । १४. अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल (Kitchen) \भान्छा प्रयोगशाला • आवश्यक औजार उपकरण र अवयव (Ingredients) । • रेसिपी ४ जनाको लागि <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : मटन करी (Mutton curry) तयार गर्ने</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको • मटन पुरा पाकेको । • पहेंलो रातो रङ देखिएको • मसलाको सुगन्ध रहेको • नडढेको । • बाहिरि तत्व नरहेको । 	<p>मटन करी</p> <ul style="list-style-type: none"> • मटन करी तयार गर्ने ज्ञान • मसला मल्ने तरिका । • ग्रेभी तयार गर्ने कार्य । • मिश्रण प्रणाली । • पस्कने विधि । • भण्डारण तरिका <p>अवयव: (Ingredients) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • चिकेन ६०० ग्राम • तेल ४ चम्चा । • तेजपात २ वटा • जीरा (पिसेको) १ चिया चम्चा । • खुर्सानी(पिसेको) १ चिया चम्चा • अदुवा (पिसेको) १ चिया चम्चा • लसुन (पिसेको) १चिया चम्चा • बेसार आधा चिया चम्चा • धनिया (पिसेको) १चिया चम्चा । • प्याज काटेको ५०ग्राम • टोमटो प्युरी ५० ग्राम • गोलभेंडा काटेको ६० ग्राम • नून स्वाद अनुसार । • गरम मसला आधा चिया चम्चा । • हरियो धनिया केही ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

चक्कु, बउल, झाजर, फ्राई प्यान Chopping board , प्लेटहरू इत्यादि ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल Kitchen सधैं सफासुग्घर राख्ने ।

- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोले पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।
- सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ६.Boiled Chicken तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. Chicken भित्री र बाहिरी अनावश्यक भागहरू निकालेर सफासँग धोएर पखाल्ने । ५. Chicken सफा भाँडोमा राख्ने र अरु बाँकी सबै अवयवहरू हाल्ने । ६. Chicken पुरा डुब्रे गरी सफा पानीमा खन्याउने । ७. आगो माथि हालेर उम्लन दिने ८. हल्काआगो कम गरेर बिस्तारै उमालेर पाक्न दिने । ९. पानी तर्काएर निकाल्ने । १०. कार्य अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल (Kitchen) भन्छा प्रयोगशाला • आवश्यक औजार उपकरण र अवयव (Ingredients) <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) Boiled Chicken तयार गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको । • पुरा पाकेको । • खुस्बुदार रहेको । 	<p>Boiled Chicken तयार</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chicken तयार गर्ने ज्ञान । • पस्कने विधि । • भण्डारण तरिका • पुर्व सावधानी । <p>अवयव: (Ingredients) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chicken १ वटा • तेजपात २ वटा • प्याज १ वटा काटेको • गाजर १ वटा सानो काटेको । • सेलरी २५ ग्राम • नून १ चिया चम्चा । • सफा पानी आवश्यकता अनुसार ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) : चक्कु, छुरी, अचानो,पट, ,झाजर, प्लेटहरू इत्यादि ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुगधर राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोले पोल्नबाट सावधानी अपनाउने ।
- सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ७. Chicken चिल्ली तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. प्याज, भेंडे खुर्सानी, र गोलभेंडालाई पकनासको क्युब टुकामा काटेर ट्रे मा मिलाएर राख्ने । ५. लसुन र हरियो खुर्सानीलाई चप गरेर ट्रे मा राख्ने । ६. चिकेनलाई एकनासको क्युब टुकामा काट्ने ७. नून, मरिच, अण्डा, सोयासस र कर्नफ्लोर हालेर चिकेनलाई सफासँग मील्ले । ८. करिब १ घण्टा सम्म फ्रिजमा राख्ने । ९. कराईमा तेल १८० डि.से. मा तताउने । १०. तेलमा चिकेनलाई हल्का सुनौलोखैरो हुने गरी डिपफ्राई गर्ने ११. तेल तर्काएर चिकेनलाई निकालेर ट्रेमा राख्ने । १२. ओकमा (Wok) करिब ४ चम्चा तेल हालेर तताउने । १३. लसुन र हरियो खुर्सानीलाई तेलमा फुराउने । १४. भेंडे खुर्सानी र प्याज हालेर नबिराईकन चलाउदै स्टर फ्राई गर्ने । १५. फ्राई गरेको चिकेनलाई हालेर चलाउने । १६. नून, मरिचको धुलो, सोया सस, अजिनोमोटो, हालेर चलाउदै पकाउने । १७. अन्त्यमा टोमेटोकेचप र चिल्ली पेष्ट हालेर पुर्णता दिने १८. कार्यको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल, Kitchen Lab • आवश्यक औजार उपकरण, अवयव (Ingredients) • रेसिपी ४ जनाको लागि <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : Chicken चिल्ली तयार गर्ने</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको । • ठिक्क मात्रामा पाकेको । • खुस्बुदार रहेको । • पिरो र हल्का गुलियो स्वाद रहेको । • आकर्षक रङ देखिएको । 	<p>Chicken चिल्ली</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chicken चिल्ली तयार गर्ने ज्ञान । • पस्कने विधि । • भण्डारण तरिका । • पुर्व सावधानी । <p>अवयव: (Ingredients)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chicken ६०० ग्राम • नून र मरिचको धुलो स्वाद अनुसार • कर्नफ्लोर ४ चम्चा • अण्डा १ वटा • तेल डिप फ्राई गर्ने • हरियो खुर्सानी २ वटा • भेंडे खुर्सानी १ वटा • प्याज २ वटा । • गोलभेंडा २ वटा • लसुन ३ वटा पोटी • अजिनोमोटो १ चिया चम्चा • सोयासस १ चम्चा • टोम्याटो केचप ३ चम्चा • चिल्लीसस १ चम्चा

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) : चक्कु, छुरी, सानो बाटा , कराही, चाईनिज बक ट्रे , झाजर, प्लेटहरू इत्यादि ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सधैं सफासुग्ध राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोले पोल्नबाट होसियारी अपनाउने ।

- सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ८. Chicken साँदिको तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक सामग्री,सरजाम र अवयव सङ्कलन गर्ने । ३. व्यक्तिगत सरसफाइ ध्यान दिने । ४. कार्यस्थल सफा सुगंध गर्ने ५. उसिनेको चिकेनलाई हड्डी निकालेर मासुमात्र सङ्कलन गर्ने । ६. मासुलाई लामो मसिनो टुक्राहुने गरी काट्ने ७. सफा बाटामा राख्ने । ८. अदुवा लसुन र हरियो खुर्सानी र प्याजलाई लामो मसिनो काट्ने । ९. मासुसंगै बाटामा राख्ने । १०. कागतिको रस नून,जीरा,खुर्सानी र तोरीको तेल मासु रहेको बाटामा राखेर मिसाउने । ११. सफा हातले मासुमा मसला मिसिने गरी मोलेर साट्टे । १२. हरियो धनिया छर्केर चलाउने १३. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल, Kitchen Lab • आवश्यक औजार उपकरण र अवयव (Ingredients) • रेसिपी ४ जनाको लागि <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : Chicken साँदिको तयार गर्ने</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको । • ठिक्क मात्रामा पाकेको धेरै नगलेको • चिकेन पुरा पाक्ने गरी उसिनेको • तोरीको तेलको सुगन्ध • नून र मसलाको स्वाद मिलेको । 	<p>Chicken साँदिको</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chicken साँदिको तयार गर्ने ज्ञान • मसलाहरू राख्ने विधि • पस्कने विधि । <p>अवयव: (Ingredients) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • उसिनेको Chicken ३०० ग्राम • अदुवा- १ चम्चा लामो काटेको • लसुन – १ चम्चा लामो • हरियो खुर्सानी • कागतिको रस-१ वटा • जीरा धुलो- १ चिया चम्चा • खुर्सानीको धुलो – आधा चिया चम्चा • नून- स्वाद अनुसार • भुटेको तोरीको तेल- ६ चम्चा • प्याज- ३० ग्राम • हरियो धनिया- आधा कप

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

चक्कु, छुरी, अचानो सानो बाटा , प्लेटहरू इत्यादि ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सधैं सफासुगंध राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोले पोल्नबाट होसियारी अपनाउने ।

मोड्युल ११ : खाना (Rice) का परिकारहरू

समय : २ घण्टा (सै) +१० घण्टा (व्या)= १२ घण्टा

पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई खाना तयार गर्ने बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ ।

उद्देश्यहरू (Objectives)

यस मोड्युलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् ।

१. स्टिम राइस तयार गर्ने ।
२. भुटेको भात तयार गर्ने ।
३. पुलाउ पकाउन

निर्दिष्ट कार्यहरू(Tasks):

१. स्टिम राइस तयार गर्ने ।
२. भुटेको भात तयार गर्ने ।
३. पुलाउ पकाउने ।
४. खिचडी तयार गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : १. Steam Rice तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. चामललाई राम्ररी पखाल्ने ५. पानी उमालेपछि चामल थप्ने । ६. समय समयमा मिक्स गर्ने ७. ७५% नभएसम्म पकाउने ८. पकाएको चामललाई स्टीमरमा राख्ने । ९. यो पूर्ण नरम नभएसम्म पकाउने १०. कार्यको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • भान्सा प्रयोगशाला • औजार उपकरण • रेसिपी ४ जनाको <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : फ्राई चिकेन तयार गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको • चामल पुरा पाकेको • बाहिरी तत्व नरहेको । • तापक्रम ६० डिग्री से. भन्दा माथि भएको । 	<p>(Steam rice) बफाईएको भात</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय, उपयोगिता र महत्त्व । • Steam Rice तयार गर्ने विधि। • अवयव • पस्कने विधि • भण्डारण तरिका <p>अवयव: (Ingredients) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • चामल- ७०० ग्राम • पानी - उमाल्नु • नून – १ चिया चम्चा • तेल – १ चिया चम्चा

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

बाटा, कचौरा, डाडु, पन्यु, पानी छात्रे जाली, झँजर, स्टीमर ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधैं सफासुगंध राख्ने ।
- ढुङ्गा माटो रहित सफा दाल र चामल प्रयोग गर्ने ।
- सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : २. भुटेको भात (Fried rice) तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. घ्यु वा तेललाई कराईमा तताउने । ५. तातेको घ्यु वा तेल म खुर्सानी र जीरालाई पड्काउने ६. लसुन, प्याज हालेर खैरो हुने गरी भुट्ने । ७. चिसो भातमा हल्का पानी छर्केर हातले भातको डल्लाहरू फुटाउने । ८. डल्ला फुटाईएको भातलाई कराईमा हालेर काठको दाबिलो चलाएर केही समय भुट्ने । ९. नून हालेर चलाउदै सबै भात मिसिने गरी पुरा ताब्ले गरेर भुट्ने । १०. भुटेको भातमा सानो टुक्रा पारी काटेको तरकारी आवश्यक मात्रामा राख्ने । ११. भुटेको भातमा सानो टुक्रा पारि काटेको मासु वा किमा आवश्यक मात्रामा राख्ने । १२. तयार भएको भुटेको भातलाई अचार वा तरकारीसँग पस्कने । १३. कार्यको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • भान्छा • औजार उपकरण • रेसिपी ४ जनाको <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : भुटेको भात तयार गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको • घ्यूको सुगन्ध रहेको • भात सबैतिर तातेको तापक्रम ६० डिग्री से. भन्दा माथि भएको । • बाहिरी तत्व नरहेको । • आकर्षक तरिकाले सजाइएको 	<p>भुटेको भात</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय, उपयोगिता महत्त्व • Steam Rice तयार गर्ने विधि। • मिश्रण प्रणाली • खाना पकाउने समय • पस्कने विधि • भण्डारण तरिका <p>अवयव: (Ingredients) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • भात-- ६०० ग्राम • घ्यु वा तेल – ५० मि.लि. • सुकेको खुर्सानी- ४ वटा • नून- स्वाद अनुसार • लसुन- ३० ग्राम मसिनो काटेको • प्याज -५० ग्राम मसिनो काटेको • जिरा दाना- १ चिया चम्चा • भेजिटेबल १०० ग्राम • मासु १०० ग्राम (टुक्रा वा किमा)

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

छुरी सेट, अचानो, भात पकाउने भाँडो, काठको दाबिलो, प्लेट , डाडु, पन्यु ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सधै सफासुघर राख्ने ।
- आगोले पोल्नबाट होसियारी अपनाउने ।
- चिसो भात प्रयोग गर्ने ।
- सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ३. पुलाउ पकाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. भाँडामा घ्यु पगाल्ने । ५. गरम मसला थप्ने । ६. पानी थप्ने । ७. पानी उमालेपछि चामल थप्ने । ८. चामल पानी बराबर राख्ने ९. चामल नरम भएपछि मलमलको कपडाले ढक्कनको साथ छोप्ने । १०. सानो आगोमा विस्तारै पकाउने ११. केही मिनेट पछि किचन fork ले चलाएर पाके नपाकेको परीक्षण गर्ने । १२. भेजिटेबल पुलाउ तयारीको लागि २ कप राम्रो सानो काटिएको तरकारी थप्ने । १३. कार्यको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • भान्सा प्रयोगशाला • औजार उपकरण सहितको सफा • रेसिपी ४ जनाको लागि । <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : पुलाउ पकाउने ।</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • रेसिपी अनुसार तयार गरिएको । • घ्युको सुगन्ध रहेको • बाहिरी तत्व नरहेको । • आकर्षक तरिकाले सजाइएको • तापक्रम ६० डिग्री से. भन्दा माथि भएको । 	<p>पुलाउ पकाउने</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय, उपयोगिता र महत्त्व • पुलाउ तयार गर्ने विधि। • मिश्रण प्रणाली • पस्कने विधि • भण्डारण तरिका <p>अवयव: (Ingredients) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • चामल- ७०० ग्राम • घ्यु- ५० मि.लि. • नून – स्वाद अनुसार • पानी – ७०० मि.लि. • मलमलको कपडा – सानो टुक्रा • (पूर्ण) गरम मसला – केही एकाईहरू <p>-सुकमेल, दालचिनी, तेजपात, ल्वांग, कालो अलैची</p>

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials): कराई, भाँडाकुडाहरू, बाटा, कचौरा, डाडु, पन्यु, ग्याँस वा आगो, मलमलको कपडा ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधैं सफासुगन्ध राख्ने ।
- ढुङ्गा माटो रहित सफा दाल र चामल प्रयोग गर्ने ।
- सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ४. खिचडी तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. दाल र चामललाई करिब ३० मिनेट सम्म भिजाएर राख्ने ५. प्रेसर कुकरमा घ्यू तताउने ६. तातेको घ्यूमा जीराको दाना फुराउने , अदुवा र प्याज हालेर हल्का भुट्ने । ७. दाल चामलको पानी तर्काएर हाल्ने, बेसार नून, मरिचको धुलो राखेर चलाउने ८. पानी हाल्ने र चलाउदै उमाल्ने । ९. प्रेसर कुकरको बिको लगाउने १०. करिब ५ देखि ७ सिट्टी सम्म पकाउने । ११. आगो निभाएर ५ मिनेट जति राख्ने । १२. कुकर खोलेर आवश्यकता अनुसार नूनको स्वाद मिलाउने । १३. खिचडीलाई कचौरा(बाउल) मा राखी हरियो धनियाले सजाएर पस्कने । १४. कार्यको अभिलेख राख्ने ।	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> भान्छा प्रयोगशाला औजार उपकरण सहितको सफा रेसिपी ४ जनाको लागि <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : खिचडी तयार गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> रेसिपी अनुसार तयार गरिएको भात र दाल पुरै पाकेर, लटक्क गलेको, घ्यूको सुगन्ध रहेको, पहेँलो रङ्ग देखिएको बाहिरी तत्व नरहेको । 	<p>खिचडी</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय, उपयोगिता र महत्त्व । खिचडी तयार गर्ने विधि। पस्कने विधि भण्डारण तरिका <p>अवयव: (Ingredients) :</p> <ul style="list-style-type: none"> चामल- १ कप मुगंदाल- १ कप घ्यू- ४ चम्चा जीरा १ चिया चम्चा प्याज मसिनो काटेको ३० ग्राम अदुवा मसिनो काटेको -१ चम्चा नून स्वाद अनुसार बेसार -१ चिया चम्चा मरिचको धुलो – १ नून – स्वाद अनुसार बेसार – १ चिया चम्चा मरिचको धुलो- १ चिया चम्चा तातो पानी ४ कप

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

चक्कु, छरू सेट , चपि.ग बोर्ड , कराई, भाँडाकुडाहरू, बाटा, कचौरा, डाडु,पन्यु, पानी छान्ने जालि, झाँजर, सिलौटो, लोरो, सुप पट, किचन फर्क(Fork)

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल(Kitchen) सधै सफासुग्घर राख्ने ।
- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोबाट पोल्नबाट होसियारी अपनाउने ।
- ढुङ्गा माटो रहित सफा दाल र चामल प्रयोग गर्ने ।

मोड्युल १२ : वार एण्ड रेष्टुरेन्ट सेवा

समय : ४ घण्टा (सै) + ३२ घण्टा (व्या)= ३६ घण्टा

पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई वार एण्ड रेष्टुरेन्ट सेवा दिने बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ ।

उद्देश्यहरू (Objectives)

यस मोड्युलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् ।

१. टेबल ले आउट गर्न ।
२. मादक, गैर मादक पेय सेवा दिन ।
३. खना, खाजाको सर्भिस दिन ।
४. रुम सर्भिस दिन ।

कार्यहरू:

१. टेबल ले आउट गर्ने ।
२. गैर मादक सेवा दिने ।
३. मादक पेय सेवा दिने ।
४. बिहानको खाजाको सर्भिस दिने ।
५. लन्च तथा डिनर सर्भिस दिने
६. चिया कफि दिने ।
७. बुफे सर्भिस दिने ।
८. रुम सर्भिस दिने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ५.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ४.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : १. टेबल लेआउट गर्ने ।

कार्य चरणहरू Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. फुड एण्ड वेवरेज औजार उपकरण तातो पानीमा भेनेगर \ कागति राखेर सफा गर्ने ५. टेबल कपडा (Table cloth) टेबलमा बिछ्याउने ६. टेबलको बीचमा नून, मरिचको दानी (cruet set) ,टेबल फूलदानी (bud vase) राख्ने । ७. चम्चा वा डिनर नाईफ पाहुना बस्ने कुर्चीको दाहिने पर्ने गरी टेबलको छेउ भन्दा ०.५” देखि १” माथि राख्ने । ८. काँटा, चम्चा वा डिनर नाईफ बीचमा एउटा मेन कोर्स प्लेट अट्ने ठाउँ (१२”) छोड्ने । ९. पानी ग्लास पाहुनाको दाँया चम्चा वा डिनर नाईफको माथि राख्ने । १०. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • तालीम हल/ रेष्टुरेण्ट • आवश्यक औजार उपकरण सामग्री <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : टेबल लेआउट गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • टेबल कुर्ची धुलो र दाग रहित भएको । • टेबल क्लोथ सबैतिर बराबर (१२”) झारिएको । • काँटा चम्चाहरू टेबलमा सिधा राखिएको । • कटलिज टेबलमा छेउबाट ०.५” देखि १ “ माथि राखिएको । • टेबलका औजार, उपकरण र सामग्रीहरू दाग रहित भएको । 	<p>टेबल लेआउट</p> <ul style="list-style-type: none"> • टेबल लेआउटको परिचय, उपयोगिता र महत्त्व र प्रयोग • टेबल लेआउटको लागि चाहिने औजार उपकरणको सुची • टेबल लेआउटको कपडाको बारे जानकारी ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

काँटा, चम्चा, नेष्कीन, पानी ग्लास ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सधै सफासुगधर राख्ने ।
- सफा दाग रहित औजार , उपकरणको प्रयोग गर्ने ।
- सफा दाग रहित युनिफर्म लगाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ४.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : २. गैर मादक पेय (non-alcoholic drink) सेवा दिने ।

कार्य चरणहरू Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. गैर मादक पेय पदार्थको पाहुनाबाट अर्डरलिने र BOT भरी वारमा बुझाउने । ५. पाहुनाको अर्डर अनुसार तयार भएको पेय पदार्थ बार काउण्टर बाट ट्रेमा राख्ने । ६. ट्रेमा राख्दा अग्लो ग्लास जति आफ्नो छातिको साईडमा पारेर राख्ने । ७. ट्रेमा जहिले पनि वाँया हातमा बोक्ने । ८. पेय पदार्थ पाहुनाको दायोँबाट प्रदान गर्ने । ९. पेय पदार्थ प्रदान गर्दा पेय पदार्थको नाम उच्चारण गरी पाहुनालाई सर्व गर्ने । १०. पेय पदार्थ पाहुनाले पिइ सकेपछि ग्लास वा बोटल हटाउने ११. अर्को अफर गर्ने र पाहुनाले चाहेमा फेरी प्रदान गर्ने १२. कार्यस्थल सफा राख्ने । १३. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • भान्सा प्रयोगशाला/रेष्टुरेण्ट वा वार • आवश्यक उपकरण, सामग्री <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : गैर मादक पेय सेवा दिने ।</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • गैर मादक पेय पदार्थको बोटल\क्यान राम्ररी सफा भएको। • गिलास सफा दाग रहित भएको । • सालवर वा ट्रे सफा भएको । 	<p>गैर मादक पेय</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय र प्रकार । • ग्लास वा कप अनुसारको पेय पदार्थ राख्ने ज्ञान । • सालवर वा ट्रे बोक्ने कलाको ज्ञान । • गैर मादक पदार्थ सर्विस गर्ने बिधि • पेय पदार्थको भण्डारको ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

सालवर वा ट्रे , ग्लास , straw, बोटल ओपनर , सावर \ ट्रे कपडा ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सधै सफासुगधर राख्ने ।
- सफा दाग रहित बोटल , उपकरणको प्रयोग गर्ने ।
- सफा दाग रहित युनिफर्म लगाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ३. मादक पेय सेवा दिने ।

कार्य चरणहरू Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. मादक पेय पदार्थको प्रकारको जानकारी दिने ५. मेनु प्रदान गर्ने । ६. पाहुनासँग अर्डर लिने र BOT तयार पार्ने ७. पाहुनाको अर्डर अनुसार तयार भएको पेय पदार्थ वा बार काउण्टर बाट ट्रेमा राख्ने ८. ट्रेमा राख्दा अग्लो ग्लास जति आफ्नो छातिको साईडमा पारेर राख्ने ९. ट्रे जहिले पनि वाँया हातमा बोक्ने । १०. पेय पदार्थ पाहुनाको दायाँबाट प्रदान गर्ने । ११. पेय पदार्थ प्रदान गर्दा पेय पदार्थको नाम उच्चारण गरी पाहुनालाई सर्व गर्ने । १२. पेय पदार्थ पाहुनाले खाई सकेपछि ग्लास वा बोटल हटाई अर्को अफर गर्ने र पाहुनाले चाहेमा फेरी प्रदान गर्ने । १३. कार्यस्थल सफा राख्ने । १४. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • रेष्टुरेण्ट वा वार • आवश्यक उपकरण सहित <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : मादक मादक पेय सेवा दिने</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • मादक पेय पदार्थको बोटल, क्यान, गिलास, सालवर वा ट्रे राम्ररी सफा भएको । • पेय पदार्थ नपोजी सर्व भएको 	<p>गैर मादक पेय सेवा</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय र प्रकार । • कुन ग्लास वा कुन पेय पदार्थ सँग जान्छ भन्ने ज्ञान । • सर्विस गर्ने बिधि • बोटल क्यान ग्लास समाउने तरिका • सालवर वा ट्रे मा पेय पदार्थ राखि बोक्ने कला • मादक पेय पदार्थको भण्डारको ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials):

सालवर वा ट्रे, बोटल ओपनर, पेज मेजर

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सफासुगधर राख्ने ।
- सफा दाग रहित औजार, उपकरणको प्रयोग गर्ने ।
- मादक पेय पदार्थ ज्वलनशील हुन्छ त्यसैले सावधानी अपनाउने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ४.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ४. बिहानको खाजाको सर्विस दिने (Breakfast service) ।

कार्य चरणहरू Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. मेनु खोलेर पाहुनाको दाँयाबाट प्रदान गर्ने । ५. पाहुनाको अर्डर लिने । ६. पाहुनासँग अर्डर लिदा सुझाव र सल्लाह दिने । ७. मेनु सङ्कलन गर्ने र साइड स्टेशनमा राख्ने । ८. KOT तयार गरी अर्डर भन्छामा पठाउने । ९. अर्डर गरेको खाना ट्रे मा खानाको मात्रा तथा परिकार हेरि बोक्ने । १०. पाहुनाको दाँयाबाट खानाको जानकारी गरी प्रदान गर्ने । ११. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • भन्डा प्रयोगशाला/ कार्यस्थल • मेनु, • KOT, BOT, कलम, <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : बिहानको खाजाको सर्विस दिने</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • सफा फुड एण्ड वेभरेज औजार , उपकरण प्रयोग भएको । • सफा मेनु प्रयोग भएको • पाहुनाको मनसाय बुझि खाना, पेय पदार्थ वा अन्य सर्व गरेको 	<p style="text-align: center;">बिहानको खाजा</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय, प्रकार र महत्त्व । • मेनु, KOT, BOT को ज्ञान । • बिहानी खाना सर्विस गर्ने तरिकाको ज्ञान • सालवर वा ट्रे बोक्ने कलाको ज्ञान । • बिहानी खानाको क्रमबद्धताको ज्ञान । • Preservatives Butter Honey , (नौनी, जाम, मह) Marmalade को ज्ञान

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

सालवर वा ट्रे , डिनर नाईफ,, काँटा, चम्चा, नेष्कीन, चियाकफी, (सेट) कप वा ग्लास बोटल ओपनर, पेग मेजरर , प्लेट

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सधैं सफासुग्घर राख्ने ।
- सफा दाग रहित औजार , उपकरणको प्रयोग गर्ने ।
- चिया कफी तातो हुन्छ सावधानी रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ४ घण्टा

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यावहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ५. लन्च तथा डिनर सर्विस दिने ।

कार्य चरणहरू Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. मेनु खोलेर पाहुनाको दाँयाबाट प्रदान गर्ने । ५. पाहुनाको अर्डर लिने । ६. पाहुना सँग अर्डर लिँदा सुझाव र सल्लाह दिने ७. अर्डर दिए वापत पाहुनालाई धन्यवाद ज्ञापन गर्ने । ८. मेनु सङ्कलन गर्ने र साईड स्टेशनमा राख्ने । ९. KOT तयार गरी अर्डर भन्नामा पठाउने । १०. अर्डर गरेको खाना ट्रे मा खानाको मात्रा तथा परिकार हेरी बोक्ने । ११. खाना पाहुनाको दाँया वा वायाँ बाट जानकारी गरी प्रदान गर्ने । १२. खानाको आनन्द लिनुहोस भनी शिष्टाचार देखाउने । १३. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	अवस्था(Condition) : <ul style="list-style-type: none"> • भान्सा प्रयोगशाला • मेनु, • KOT, BOT, कलम, निर्दिष्ट कार्य (Task) : लन्च तथा डिनर सर्विस दिने । मानक (Standard) <ul style="list-style-type: none"> • सफा फुड एण्ड वेभरेज औजार उपकरण प्रयोग भएको । • सफा मेनु प्रयोग भएको । • पाहुनाको मनसाय बुझि खाना, पेय पदार्थ वा अन्य सर्व गरेको । 	लन्च तथा डिनर परिचय, उपयोगिता र महत्त्व । <ul style="list-style-type: none"> • मेनु, KOT, BOT को ज्ञान । • दिवा र रात्री खाना सर्विस गर्ने तरिकाको ज्ञान • सालवर वा ट्रे बोक्ने कलाको ज्ञान । • दिवा र रात्री खानाको क्रमबद्धताको ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials):

सालवर वा ट्रे, नाईफ,, काँटा, चम्चा, नेप्कीन, प्लेट, क्वाट सेट ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सधै सफासुगधर राख्ने ।
- सफा दाग रहित औजार, उपकरणको प्रयोग गर्ने ।
- सफा दाग रहित युनिफर्म लगाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ४.० घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ६. चिया कफि सर्भिस दिने ।

कार्य चरणहरू Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. मेनु खोलेर प्रदान गर्ने । ५. पाहुनासँग चिया कफिको अर्डर लिने ६. चिया कफिसँग अरु भएमा अन्यको अर्डर पनि लिने । ७. अर्डर दिए वापत पाहुनालाई धन्यवाद दिने । ८. मेनु सङ्कलन गर्ने र साईड स्टेशनमा राख्ने ९. अर्डर गरेको चिया कफि ट्रे मा बोक्ने १०. चिया कफि पाहुनाको दाँयाबाट जानकारी गराइ प्रदान गर्ने ११. चिया कफिको आनन्द लिनुहोस भनी शिष्टाचार देखाउने । १२. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • भान्छा प्रयोगशाला • चिया कफी मेनु <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : चिया कफि सर्भिस दिने</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • सफा फुड एण्ड वेभरेज औजार उपकरण प्रयोग गरिएको • उचित तापक्रममा चिया कफी सर्व गरिएको 	<p>चिया कफी</p> <p>परिचय र प्रकार ।</p> <ul style="list-style-type: none"> • चिया कफी सेटको मिलाउने तरिका • दिचिया कफी सलवार वा ट्रे मा बोक्ने कला

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

चिया कफी सेट, चिया कफी कप, वा ग्लास

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- चिया कफी तातो हुन्छ सावधानी रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ५ घण्टा
सैद्धान्तिक : १.० घण्टा
व्यावहारिक : ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ७. बुफे सर्विस दिने ।

कार्य चरणहरू Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. आवश्यक फुड एण्ड वेभरेज औजार उपकरण तातो पानीमा राखेर सफा गर्ने । ५. बुफे टेबल सजाउने । ६. खानाका परिकार अनुसार काँटा , चम्चा, नेष्कीन, प्लेट, बुफे टेबलमा मिलाउने । ७. खानाका परिकार अनुसार शेफिङ् डिस बुफे टेबलमा मिलाउने । ८. शेफिङ् डिसको तल्लो भागमा तातोपानी राख्ने ९. खाना तातो रहिरहोस् भनेर कपासमा स्पिरिट वा मैन मिलाएर आगो बाल्ने । १०. खाना सर्व गर्नको लागि सर्विस गेयर ठिक पार्ने । ११. शेफिङ् डिसमा खाना राखेर छोप्ने । १२. शेफिङ् डिसमा खाना को नेम ट्याग राख्ने १३. कार्यस्थल सफा राख्ने । १४. कार्यको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • भान्छा प्रयोगशाला • आवश्यक सामग्री <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : बुफे सर्विस दिने ।</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • सफा फुड एण्ड वेभरेज औजार , उपकरण गणना गरेर राखिएको • फुल बुफे कपडा सफा दाग रहित भएको । • फ्राई गरेको खाना नछोपिएको • खानाको तापक्रम सन्तुलित राखिएको 	<p>बुफे सर्विस</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय र प्रकार । • बुफे टेबल मिलाउने कलाको जानकारी। • फुल बुफे कपडा मिलाउने तरिका • सर्विस गेयरको प्रयोग विधि • शोफिन डिसको प्रयोग विधि ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

शेफिङ् डिस, कपास, स्पिरिट मेन बुफे टेबल, **फुल**, बुफे कपडा, सर्विस गेयर, सलाई ।

सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सधैं सफासुगधर राख्ने ।
- सफा दाग रहित औजार , उपकरणको प्रयोग गर्ने ।
- आगो बाल्दा होसियार रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ५.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : १.० घण्टा
व्यावहारिक : ४.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ८. रुम सर्विस दिने ।

कार्य चरणहरू Steps	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. तातो पानीमा राखेर सफा गर्ने । ५. पाहुनासँग फूड एण्ड वेभरेज अर्डर लिने । ६. अर्डर KOT बनाई भन्छामा पठाउने । ७. अर्डर अनुसार फूड एण्ड वेभरेज उपकरण टूली टे मा मिलाएर राख्ने । अर्डर धेरै भएमा टूलिको प्रयोग गर्ने । ८. बिल तयार गर्ने । ९. खाना र बिल पाहुना बसेको कोठामा लग्ने । ढोका नक (knock) गर्ने र रुम सर्विस भनेर सम्बोधन गर्ने । १०. नमस्ते तथा समयानुकुल अभिवादन गर्ने । ११. उचित स्थानमा वा टेबलमा फुड एण्ड वेभरेज र बिल राख्ने । १२. खानाको आनन्द लिनुहोस भनी, शिष्टाचार देखाउने १३. सही गरिएको बिल लिई कोठाबाट बाहिर जाने । १४. कार्यको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • प्रशिक्षण स्थल/ भान्सा प्रयोगशाला • औजार उपकरण <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : रुम सर्विस दिने ।</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • पाहुना कोठामा मेनु राखिएको • खानाको अर्डर टलिफोन वा डोरनव कार्डको मध्यमबाट लिइएको। 	<p>रुम सर्विस</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय । • टलिफोन वा डोर नव कार्डको माध्यमबाट अर्डर लिने तरिका । • रुम सर्विसको चक्र । (Room Service Cycle)

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials):

मेनु, कलम, टरलिफोन, डोर नव कार्ड, बिल, कलम, कम्प्युटर ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।

मोड्युल १३ : डिजर्टका परिकारहरू

समय : २ घण्टा (सै) + ७ घण्टा (व्या)= ९ घण्टा

पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई डिजर्ट तयार गर्ने बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ ।

उद्देश्यहरू (Objectives)

यस मोड्युलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् ।

१. विभिन्न किसिमका डिजर्टहरू बनाउन
२. खिर तयार गर्न
३. गाजरको हलुवा बनाउन
४. सिकर्नी तयार गर्न

निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks):

१. ताजा फलफूलको सलाद बनाउने ।
२. खिर तयार गर्ने ।
३. फ्रुट कष्टर्ड बनाउने ।
४. सिकर्नी तयार गर्ने ।
५. गाजरको हलुवा बनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : १. ताजा फलफूलको सलाद बनाउने ।

कार्य चरणहरू(Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. सिरप बनाउनको लागि चिनीलाई पानीमा उमाल्ने । ५. चिसो हुन दिने , कागतिको रस र रम थप्ने ६. सुन्तलाको बोक्रा निकाल्ने र काट्ने । ७. स्याउ र नासपति ४ बराबर भागमा काट्ने । ८. चेरीको बीज हटाउने । ९. अंगुर आधा काट्ने । १०. सिरपको साथ सबै सामग्रीहरू मिक्स गर्ने । ११. तयार गरिएको फलफूललाई फ्रिजमा चिसो बनाउन राख्ने । १२. सेवा गर्नु भन्दा पहिले केरा पिल र टुक्रा गर्ने १३. ककटेल गिलासमा व्यवस्था गर्ने । १४. क्रीम र चेरीले गार्निस गर्ने । १५. कार्यको सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	<p>अवस्था (Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • भान्सा प्रयोगशाला • उपकरण, ताजा फलहरू सलाद सामग्री • रेशिपी ६ जना <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : ताजा फलफूलको सलाद बनाउने</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • अवयव पूर्ण मिश्रित, रंगिन देखिएको, चिसो गरिएको क्रिमको साथ वा गार्निस गरिएको • कागती र रमको गन्ध आएको 	<p>ताजा फलफूलको सलाद फलफूलका प्रकार, सामग्री मिश्रण, काट्ने तरीका, भण्डरण गर्ने तरीका सलादका प्रकार</p> <p>अवयव:</p> <ul style="list-style-type: none"> • चिनी – १५० ग्राम • कागतिको रस- १ टेबल चम्चा • रम – स्वादको लागि • सुन्तला- २०० ग्राम • स्याउ- २०० ग्राम • नासपति – २०० ग्राम • चेरी – गार्निसको लागि • अंगुर- २०० ग्राम • केरा – २ • क्रीम – गार्निसको लागि • पानी – आवश्यकता अनुसार

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

मेनु, कलम, टरलिफओन, डोर नव कार्ड ,बील, कलम,कम्प्युटर ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- व्यक्तिगत सरसफाइलाई व्यवहारमा ल्याउने ।
- कार्यस्थल सधैं सफासुग्घर राख्ने ।
- सफा दाग रहित औजार , उपकरणको प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : २. खिर तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. एउटा बाक्लो डेक्कीमा दुधलाई उमाल्ने । ५. चामलाई पखालेर उम्लिएको दुधमा राख्ने । ६. सानो आगोमा १५ देखि २० मिनेट पकाउने । ७. किच्याएको ल्वांग, मरिच, सुकुमेल, चिनी राख्ने । ८. प्यानमा घ्यु तताई काजु किसमिस, नरिवल फुराउने । ९. मसलालाई पूर्ण रूपमा चलाएर खिरमा मिश्रण गर्ने । १०. बउलमा राखी सर्भ गर्ने । ११. कार्यको सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	अवस्था(Condition) : <ul style="list-style-type: none"> • भान्सा प्रयोगशाला • औजार उपकरण • रेसिपी ४ जना । निर्दिष्ट कार्य (Task) : खिर तयार गर्ने । मानक (Standard) <ul style="list-style-type: none"> • चामल पूर्ण रूपमा पाकेको सेतो रङ्ग देखिएको, नटुक्रिएको गुलियो स्वाद भएको, बासनादार भएको • ६० डिग्री से. तापक्रम भएको 	खिर तयार <ul style="list-style-type: none"> • खिर बनाउने विधि । • अवयव मिश्रण प्रकृया • पस्कने विधि • भण्डारण तरिका । अवयव <ul style="list-style-type: none"> • दुध – १ लि. • चामल – १०० ग्राम • चिनी- १०० ग्राम • घ्यु – १ टेबल चम्चा • नरिवल, किसमिस, काजु – ६० ग्राम • ल्वांग, सुकुमेल, मरिच- १० ग्राम

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

काठको दाबिलो, चक्कु, स्टिल प्लेट, कटिङ बोर्ड, सर्भिस डिस, डेक्की ।

सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोले पोल्नबाट होसियारी ल्याउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ३. फ्रुट कष्टर्ड बनाउने ।

कार्य चरणहरू Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. फलफूल धुने र सुख्खा बनाउने । ५. सबै फल काट्ने र अलग राख्ने । ६. चिनी राखेर दुध उमाल्ने । ७. कष्टर्ड पाउडरको साथ ६०मि.ली. दुध मिक्स गर्ने । ८. उमालेको दुधमा कष्टर्ड मिश्रित दुध राख्ने । ९. मध्यम आगोमा राम्रोसँग मिक्स गरी पकाउने । १०. भेनिला एक्सट्र्याक्ट थप्ने । ११. २ घण्टा फ्रिजमा राख्ने । १२. चिसो कष्टर्ड मिक्समा फलहरू मिलाउने । १३. बउलमा राखि सर्व गर्ने । १४. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने 	<p>अवस्था(Condition)</p> <ul style="list-style-type: none"> • भान्सा प्रयोगशाला • उपकरणहरू • रेसिपी ४ जना <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : फ्रुट कष्टर्ड बनाउने ।</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • ५ डिग्री से. मा सर्भ गरिएको • एकैनासले मिश्रण भएको, कष्टर्ड पेष्टमा गिर्खा नभएको, • बस्नादार । 	<p>फ्रुट कष्टर्ड</p> <ul style="list-style-type: none"> • कष्टर्ड बनाउने विधि • अवयव मिश्रण प्रकृया • भण्डारण तरिका । <p>अवयव</p> <ul style="list-style-type: none"> • दुध – ५०० मि.लि. र ६० मि.ली. • कष्टर्ड पाउडर – २ टेबल चम्चा • दालचिनी पाउडर(बैकल्पिक) १ टेबल चम्चा • चिनी- २ टेबल चम्चा • घ्यु – १ टेबल चम्चा • एक्ट्र्याक्ट- केही थोपा स्वादको लागि • ताजा फलफूल(सानोसानो आकारमा काटिएको) • केरा – १ पूर्ण • अनारको दाना – २ टेबल चम्चा • आँप र स्याउ –आधा • अङ्गुर -१० • नरिवल, किसमिस, काजु – ६० ग्राम • ल्वांग, सुकुमेल, मरिच- १० ग्राम

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

चक्कु, स्टिल प्लेट, कटिङ बोर्ड, सर्भिस डिस, डेक्की, चम्चा, कोरर, चँवर (Whisk) ।

सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- चक्कु चलाउँदा हात काट्नबाट र आगोले पोल्नबाट होसियारी ल्याउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ३.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ४. सिकनी तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. दहीलाई सफा कपडामा १ घण्टा झुण्ड्याउने (पानी तर्किएको हुनुपर्दछ ५. रेसीपी अनुसार चिनी पानी उमालेर चास्नी तयार गर्ने र चिसो बनाउने । ६. झुण्ड्याईएको दही, चास्नी, ल्वांगं, सुकुमेलको धुलो सबैलाई एउटा बाटामा राखी राम्रोसँग फिट्ने । ७. Dessert cup मा राखि माथिबाट केसर, काजु राखी सजाउने । ८. खाना खाईसकेपछि स्वीटको रूपमा दिने । ९. कार्यको सम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • भान्सा प्रयोगशाला • औजार उपकरण • रेसीपी ४ जना <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : सिकनी तयार गर्ने</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • सिकनी सफा बाक्लो एकैनासले मिश्रण भएको • अमिलो र नूनीलो स्वाद भएको । 	<p>सिकनी तयार</p> <ul style="list-style-type: none"> • सिकनी बनाउने विधि • अवयव मिश्रण प्रकृया • पस्कने विधि • भण्डारण तरिका <p>अवयव</p> <ul style="list-style-type: none"> • दही – आधा लि. • पानी-५० मि.ली. • चिनी- ५० ग्राम • क्रिम- ५० मि.ली. • ल्वांगं, सुकुमेलको धुलो- १ चिया चम्चा • केशर – १ चिम्टि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

पातलो कपडा, बाटा, डाडु, सिलौटो, लोहोरो ।

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- कार्यस्थल सफासुग्घर राख्ने ।
- आगोले पोल्नबाट होसियारी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: ४.० घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : ३.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ५ गाजरको हलुवा बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. गाजरको बोक्रा ताछने र कोरेसोमा कोर्ने । ५. अलैचीको साथ दुधमा उमाल्ने । ६. प्यानमा घ्यु तताउने ७. गाजर राखी १० देखि १५ मिनेट सम्म मन्द आँचमा पकाउने । ८. चिनी हालि चलाउने गहिरो रातो रङ्गमा परिणत हुँदासम्म पकाउने ९. दुध राखेर दुध सुक्ने गरी चलाउदै पकाउने १०. खुवा राखेर चलाउने ११. Dry nuts सफा गर्ने र काट्ने । १२. Dry nuts हाली चलाउने । १३. कार्यको सम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • भान्सा प्रयोगशाला • औजार उपकरण , • रेसिपी १० जना <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : गाजरको हलुवा बनाउने ।</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • हलुवा तातो, बासनादार एकैनासले मिश्रण भएको, स्वादिलो 	<p>गाजरको हलुवा</p> <ul style="list-style-type: none"> • हलुवा बनाउने विधिको ज्ञान • अवयव मिश्रण प्रकृया • पस्कने विधि • भण्डारण तरिका <p>अवयव</p> <ul style="list-style-type: none"> • गाजर – १ किलो • दुध – १.५ लिटर • सुकुमेल- ७ सानो • घ्यु – ७ टेबल चम्चा • खुवा ५० ग्रा • चिनी – ७ टेबल चम्चा • किसमिसका टुक्राहरू – २ टेबल चम्चा • बदामका टुक्राहरू – १ टेबल चम्चा • छोकडाको सानो टुक्राहरू २ टेबल चम्चा

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) : कोरेसो, चक्कु, स्टिल प्लेट, कटि, बोर्ड, सर्विस डिस, डेक्की, चम्चा, चँवर ।

सुरक्षा /सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- कार्यस्थल सफासुग्ध राख्ने ।
- आगोले पोल्नबाट होसियारी अपनाउने ।

मोड्युल १४ : होटेल भित्रका असामान्य परिस्थितिको व्यवस्थापन

समय : ३ घण्टा (सै) + ६ घण्टा (व्या)= ९ घण्टा

पाठ्य विवरण (Description) : यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई होटेल भित्रका असामान्य परिस्थिति सम्हाल्ने बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ ।

उद्देश्यहरू (Objectives)

यस मोड्युलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन् ।

१. आगजनीको जानकारी गराउनु ।
२. पाहुनाको मृत अवस्थाको रिपोर्टिङ गर्न ।
३. भगौडा पाहुनाको जानकारी दिन ।
४. दुर्घटनाको व्यवस्थापन गर्न ।
५. थ्रेट व्यवस्थापन गर्न ।
६. मापासे पाहुनाको ह्यान्डिल गर्न ।

कार्यहरू:

१. आगलागिको जानकारी गराउने ।
२. पाहुनाको मृत अवस्थाको रिपोर्टिङ गर्ने ।
३. भगौडा पाहुनाको जानकारी दिने ।
४. दुर्घटनाको व्यवस्थापन गर्ने ।
५. थ्रेट व्यवस्थापन गर्ने ।
६. मापासे पाहुनाको ह्यान्डिल गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : १. आगलागिको जानकारी गराउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. सामान्य आगो भएमा Fire Extinguisher वा पानी प्रयोग गरी निभाउने । ५. आगो ठुलो भएमा होटेलमा भएको सुरक्षकर्मिलाई जानकारी दिएर होटेलमा जडित सावधानी घण्टी बजाउने । ६. दमकल वा सम्बन्धित निकाय लाई जानकारी दिने । ७. आपत्कालिन ढोका खोल्ने । ८. आपत्कालिन ढोकामा जान निर्देशन दिने । ९. सम्भव भएसम्म उद्धार गर्ने । १०. उद्धार टोलिसँग समन्वय र सहयोग गर्ने । ११. घटनाको बिस्तृत बिबरण रेकर्ड राख्ने 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • आवश्यक सामग्री सहित कक्षाकोठा, किचेन ल्याव <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : आगलागिको जानकारी गराउने</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • मानवीय र भौतिक क्षति न्यून भएको । 	<p>आगलागिको जानकारी</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fire Extinguisher प्रयोग सम्बन्धी जानकारी • आगोको प्रकारलाई समाल्ने तरीका • प्राथमिक उपचार गर्ने ज्ञान

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

Fire Extinguisher, पानी, बाल्टिन, ब्लाङ्केट कपडा, दमकल, सावधानी घण्टी

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने, आगोसँग होशियार भएर काम गर्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : २. पाहुनाको मृत अवस्थाको रिपोर्टिङ गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. मृतअवस्था भएमा शिल गरी सम्बन्धित निकायमा जानकारी गराउने । ५. मृतक भएको स्थलमा भएको कुनैपनि चिज वस्तु नछुने वा नचलाउने । ६. गोपनीयता कायम राख्ने । ७. डिउटी म्यानेजर अथवा होटेलको सम्बन्धित निकायलाई जानकारी दिने । ८. प्रहरीलाई सम्पर्क गर्ने । ९. प्रहरी अनुसन्धान कर्तालाई सहयोग गर्ने । १०. होटेलमा अन्य पाहुनालाई थाहा नदिन बैकल्पिक ढोका प्रयोग गर्ने । ११. होटेलको तर्फबाट कुनै दुताबास वा परिवारलाई जानकारी गराउने । १२. घटनाको बिस्तृत बिबरण रेकर्ड राख्ने । १३. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • आवश्यक सामग्री सहित कक्षाकोठा, ल्याव <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : पाहुनाको मृत अवस्थाको रिपोर्टिङ गर्ने</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • घटनास्थल सील गरिएको, मृतकलो अवस्था सुरक्षकर्मिसँग समन्वय गरिएको । 	<p>पाहुनाको होटेलमा मृत अवस्थामा</p> <ul style="list-style-type: none"> • सुपरभाइजर र सुरक्षा निकायलाई रिपोर्टिङ गर्ने वारे जानकारी • घटनास्थल सिल गर्ने वारे ज्ञान

एऔजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials):

दुर्घटना, रजिष्टर, कलम, क्यामेरा, सवधानी संकेत ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- कानूनी प्रमाण नष्ट हुने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ३. भगौडा (Skipper) पाहुनाको जानकारी दिने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. बिल भुक्तानी गरेर खाता बन्द नगरेको हो वा भुक्तानी नै नगरी होटेल छोडेको हो निश्चित गर्ने । ५. होटेल रजिष्ट्रेशन कार्डमा पाहुनाको सम्पर्क विवरण राख्ने । ६. पाहुनालाई सम्पर्क गरी शिष्टतापूर्वक होटेलको बिल भुक्तानी गर्न जानकारी गराउने । ७. सम्पर्क नभएमा बाँकी रकम खराब उधारो खातामा चढाउने । ८. भुक्तानी गर्नु पर्ने जम्मा रकम कहाँ कहिले चूक्ता गर्ने तिथी मिति तयार गर्न लगाउने । ९. तयार गरिएको तिथी मिति अनुसार समन्वय गर्ने र बाँकी रकम चूक्ता गराउने १०. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • आवश्यक सामग्री सहित कक्षाकोठा, ल्याव <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : भगौडा (Skipper) पाहुनाको जानकारी दिने। ।</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • पाहुनालाई सम्पर्क गरी बिल भुक्तानी गराइएको 	<p>भगौडा (Skipper) पाहुना</p> <ul style="list-style-type: none"> • पाहुनाको जानकारी • पाहुनाको पहिचान

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

रजिष्ट्र, कलम, कम्प्युटर, फोन ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- रजिष्ट्रेशन गराउने, पाहुनाको निगरानी गर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ४.दुर्घटनाको व्यवस्थापन गर्ने

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. सेक्युरिटी वा डियुटी मेनेजरलाई तत्काल जानकारी गराउने । ५. दुर्घटनाबाट मानवीय क्षति आकलन गर्ने । ६. दुर्घटनाको प्रकृति हेरेर एम्बुलेन्स बोलाउने वा होटेलमा डाक्टर भएमा तुरुन्त जानकारी गराउने । ७. दैवी प्रकोप भएमा सबैलाई सुरक्षित ठाउँमा स्थानान्तरण गर्ने । ८. साधारण चोटपट भएमा घाउलाई एन्टीसेप्टिकले सफा गर्ने । ९. घाउमा मलम लगाउने र पट्टी लगाई दिने । १०. अन्य शारिरिक क्षति भएमा त्यही अनुरूप प्रथमिक उपचार दिने । ११. ठूलो चोट पटक भएमा जतिसक्दो चाडो नजीकको अस्पताल लैजाने । १२. दुर्घटना रजिष्टरमा घटनाको रेकर्ड राख्ने। 	<p>अवस्था(Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • प्राथमिक उपचार सामग्री सहित कक्षाकोठा/किचन ल्याब <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : दुर्घटनाको व्यवस्थापन गर्ने</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • तत्काल प्राथमिक सेवा दिएमा • दुर्घटनाबाट हुने जघन्य हानी न्युनिकरण भएमा 	<p>दुर्घटना भएमा व्यवस्थापन</p> <ul style="list-style-type: none"> • प्राथमिक उपचार • दुर्घटनाका प्रकार र उपचार

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) : First aid kit

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) : दुर्घटनाबाट वच्ने उपायहरू अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ५. थ्रेट (Threat) व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. धम्कीको फोन ध्यानपूर्वक संयम भएर सुन्ने र तुरुन्त सेक्युरिटिलाई जानकारी गराउने । ५. धम्की आउँदा भनेर फर्म भएमा त्यसमा सोधिएका सम्पूर्ण जानकारी लिने । ६. फोन आएको समय र सम्भव भएमा नम्बर नोट गर्ने ७. धम्कीको माग के हो जानकारी लिने प्रयास गर्ने । ८. बिष्फोटको धम्की हो भने कहाँ र कहिले बिष्फोट हुन्छ जानकारी लिने ९. धम्की दिने मानिसको पछाडिबाट आएका आवाजलाई नोट गर्ने । जस्तै रेल गाडिहरूको, कुनै गित बजिरहेको, फोनको घण्टी बजिरहेको, मानिसहरू गफ गरिरहेको । १०. धम्की दिने मानिसको आवाजबाट उमेर, महिला/पुरुषको आकलन गर्ने ११. धम्कीकर्तासँग वार्ता गर्दा सकारात्मक परिणामको लागि पहल गर्ने र अनुसन्धानका लागि सहज हुने धेरै जानकारी लिने प्रयास गर्ने । १२. सङ्कलन गरिएका सम्पूर्ण जानकारी आकस्मिक बैठकमा राख्ने १३. अनुसन्धान गर्नका लागि सहयोग गर्ने । १४. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था(Condition)</p> <ul style="list-style-type: none"> • आवश्यक सामग्री सहित कक्षाकोठा, रिसेप्सन, अपरिचित फोन/ व्यक्ति <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : थ्रेट (Threat) व्यवस्थापन गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • सकारात्मक पहल भएको • धम्कीबाट हुने जघन्य हानी न्युनिकरण भएको 	<p>थ्रेट (Threat) व्यवस्थापन</p> <ul style="list-style-type: none"> • फोनसंगै वा अन्य संचार सामग्रीको प्रयोगको ज्ञान • असामान्य परिस्थितिमा गर्ने वार्ताको(Negotiation) ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials) :

कलम, कपी, फोन रेकर्डर

सुरक्षा/ सावधानीहरू (Safety/ Precautions) : मानवीय क्षतिबाट सुरक्षित हुने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय: २.५ घण्टा
सैद्धान्तिक : ०.५ घण्टा
व्यावहारिक : २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) : ६. मापासे पाहुनाको ह्यान्डिल गर्ने (Handle drunk guest) ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू सङ्कलन गर्ने ३. व्यक्तिगत सरसफाइ कायम राख्ने ४. संयम भएर शिष्टतापूर्वक कुरा गर्ने । ५. मापासे पाहुनालाई लज्जीत हुने कुनै शब्द प्रयोग नगर्ने ६. मापासे पाहुनालाई सार्वजनिक स्थानबाट होटेलको अन्य ठाउमा लग्ने ७. मापासे पाहुनाको क्रियाकलाप अन्य पाहुनाहरूलाई मान्य नभएको जानकारी गराउने । ८. मापासे पाहुना अनियन्त्रित भएमा पाहुनाको साथीको सहयोग लिने । ९. कुनै स्फुर्ति वा ह्याड कम गर्ने पेय पदार्थ सर्व गर्ने १०. मापासे पाहुनालाई होटेलको कोठामा बस्न प्रेरणा गर्ने। ११. मापासे पाहुनालाई सवारी साधन चलाउन नदिने, अर्को व्यबस्था वा ट्याक्सीमा जान प्रेरित गर्ने। 	<p>अवस्था(Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • प्रशिक्षण स्थल/कार्यस्थल/ वार • आवश्यक सामग्री <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : मापासे पाहुनाको ह्यान्डिल गर्ने मानक (Standard)</p> <ul style="list-style-type: none"> • तत्काल सकारात्मक पहल भएको • पाहुनाको ससम्मान व्यवस्थापन भएको 	<p>मापासे</p> <ul style="list-style-type: none"> • फोन वा अन्य संचार सामग्रीको प्रयोगको ज्ञान • असामान्य परिस्थितिमा गर्ने वार्ताको(Negotiation) ज्ञान ।

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools Equipment & Materials):

रजिष्टर, कलम, पानि ग्लास

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/ Precautions) :

- चोटपटकबाट सावधानी ।

मोड्युल १५: उद्यमशीलता विकास (Entrepreneurship Development)

समय : ३ घण्टा (सै)+ १० घण्टा(व्या)= १३ घण्टा

पाठ्य विवरण (Description) : यसमा व्यावसायिक योजना तर्जुमाको अवधारणा विकास गर्न आवश्यक पर्ने ज्ञान तथा सीपहरू समावेश गरिएको छ । यसमा विशेष गरी उद्यमको परिचय, उपयुक्त व्यावसायिक विचारको खोजी, व्यावसायिक विचारको विकास र व्यावसायिक योजना तयारी जस्ता विषय वस्तुहरू समावेश गरिएको छ ।

उद्देश्यहरू (Objectives)

यस मोड्युलको समापनपछि विद्यार्थीहरूले निम्न कार्यहरू गर्न सक्षम हुनेछन् :

१. व्यावसाय र उद्यमको अवधारणा बोध गर्न ।
२. उद्यमशीलता सम्बन्धी मनोवृत्ति विकास गर्न ।
३. सम्भावित व्यावसायिक विचार सृजना गर्न ।
४. साना व्यावसायिक योजनाको तर्जुमा गर्न ।
५. व्यावसायको आधारभूत अभिलेख राख्न ।

निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks):

१. व्यवसाय \ उद्यमको अवधारणा ब्याख्या गर्ने ।
२. उद्यमशीलता सम्बन्धी मनोवृत्ति विकास गर्ने ।
३. सम्भावित व्यावसायको पहिचान गर्ने ।
४. साना व्यावसायिक योजनाको तर्जुमा गर्ने ।
५. व्यवसायको आधारभूत अभिलेख राख्ने ।

क्र.स.	कार्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	समय (घण्टामा)		
१	व्यवसाय \ उद्यमको अवधारणा बोध गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> उद्योग व्यवसायको बीचमा व्यवसायको वर्गिकरण नेपालमा संचालित उद्योग व्यावसायहरू (संक्षिप्त मात्र) व्यावसाय र जागिर बीचको अन्तर 	सै. ४	व्य.	ज म्मा ४
२	उद्यमशीलता सम्बन्धी मनोवृत्ति विकास गर्ने	<ul style="list-style-type: none"> सफलताको जीवनचक्र व्यवसायमा जोखिम र त्यसको न्यूनीकरणका उपाय लिने मनोवृत्ति 	३		३
३	सम्भावित व्यावसायको पहिचान गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> सम्भावित व्यावसायको पहिचान व्यावसायिक विचारको मुल्याङ्कन (SWOT) र छनौट 	१	२	३
४	साना व्यवसायिक योजनाको तर्जुमा गर्ने । (प्रत्येक प्रशिक्षार्थीले ११ वटा व्यावसायिक योजना तयार गरी प्रस्तुत गर्ने)	<ul style="list-style-type: none"> बजार तथा बजारीकरणको अवधारणा <p>व्यावसायिक योजना : बजार</p> <ul style="list-style-type: none"> उत्पादन गर्ने वस्तुको विवरण व्यवसाय गर्ने स्थान वा वितरण माध्यम उत्पादन र बिक्री लक्ष्य बजार हिस्साको अनुमान बिक्री तरिका र प्रबर्धनका उपायहरू <p>ब्याबसायिक योजना: उत्पादन</p> <ul style="list-style-type: none"> उत्पादन प्रकृया : विधि आवश्यक स्थिर सम्पत्ति स्थिर सम्पत्तिमा हास कट्टी <p>ब्याबसायिक योजना: व्यावसाय सञ्चालन</p> <ul style="list-style-type: none"> व्यावसायको स्वरूप आवश्यक जनशक्ति र लागत आवश्यक कच्चा सामान र लागत अन्य खर्च (शीर्षभार) <p>ब्याबसायिक योजना: वित्तीय व्यवस्थापन</p> <ul style="list-style-type: none"> चालु पुँजी र जम्मा पुँजी वस्तुको उत्पादन लागत र बिक्री मोल निर्धारण नाफा नोक्सान निकाल्ने तरिका लगानीमा प्रतिफल र पार विन्दु विश्लेषण आवश्यक व्यावसायिक सूचना र सङ्कलन प्रक्रिया 	९	१८	२७
५	व्यवसायको आधारभूत अभिलेख राख्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> दैनिक खाता (Day Book) । विक्रि खाता । खरिद र खर्च खाता । साहु र असामी खाता । 	१	२	३
जम्मा			१८	२२	४०

Text Book :

- क. प्रशिक्षकहरूका लागि निर्मित निर्देशिका तथा प्रशिक्षण सामाग्री, प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद , २०६९
- ख. प्रशिक्षार्थीहरूका लागि निर्मित पाठ्य सामाग्री तथा कार्यपुस्तिका , प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद अप्रकाशित , २०६९

Reference Book :

Entrepreneur's Handbook, Tecnonet Asia 1981

मोड्युल १६: बेकरिको परिकार तयार गर्ने

समय : २ घण्टा (सै)+ २५ घण्टा(व्या)= २७ घण्टा

पाठ्य विवरण (Description):

यस मोड्यूलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई बेकर पाठ्यक्रमको विधागत जानकारी, इतिहास, आवश्यक पर्ने सामग्रीको परिचय, विभिन्न शब्दावलीहरू, महत्व तथा उपयोगिता, उत्पादित जनशक्ति उपयोग गर्ने उद्योग धन्दा तथा संघ संस्थाहरू, व्यवसायगत नीति नियम सम्बन्धी सैद्धान्तिक ज्ञान समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू (Objectives):

यो मोड्यूलको समापन पछि प्रशिक्षार्थीहरूले निम्न विषयमा सैद्धान्तिक ज्ञान प्राप्त गर्नेछन् ।

- बेकरी परिचय
- बेकिङको इतिहास
- बेकरी पेशाको परिचय, महत्व, गुण, पेशागत आचरण
- बेकरीका प्रकारहरू
- शब्दावलीहरू
- औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरूको परिचय
- उत्पादित जनशक्ति उपयोग गर्ने उद्योग धन्दा तथा संघ संस्थाहरूबारे जानकारी
- व्यवसायगत नीति नियमहरूको जानकारी

निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks):

- White Bread तयार पार्ने ।
- Brown Bread तयार पार्ने ।
- Burger Bun तयार पार्ने ।
- Dough Nut तयार पार्ने ।
- Plain Cookies तयार पार्ने ।
- Jam Cookies तयार पार्ने ।
- Salted Cookies तयार पार्ने ।
- Marble Cookies तयार पार्ने ।
- Cinnamon Roll तयार पार्ने ।
- Croissant तयार पार्ने ।
- Brownie तयार पार्ने ।
- Black Forest Pastry तयार पार्ने ।
- White Forest Pastry तयार पार्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा
कुल समय : ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. १ : ह्वाइट ब्रेड बनाउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> १. टुल इक्विपमेण्टहरू तयार गर्ने । २. खाद्य सामग्रीहरू जाँच गरी संकलन गर्ने । ३. सबै ड्राइ Ingredientहरूलाई Mixture मा हाली Improved yeast र पानी हाली मुछ्ने । ४. किचन डस्टर या प्लास्टिक सीटले ढाकेर उक्त डल्लोलाई करी २०-२५ मीनेट सम्म सफा न्यानोठाउंमा राख्ने र प्रुभ गर्न दिने । ५. सफा मार्बल टप/स्टिलको टेबलमा प्रुभ भएको डो लाई राखेर फिा हातले माड्ने र हावाको मात्रा हटाउने र गिज भएको ब्रड टिनको साईज अनुसार तौल गरी, ब्रेडको सेप दिई ब्रेड मोल्डमा राख्ने । ६. ब्रेड लाई प्रुभ गर्न प्रुभिड च्याम्बर वा न्यानो ठांउमा राख्ने । ७. आवश्यकता अनुसार प्रुभ भएपछी सावधानी पुर्वक प्रि हिट गरेको ओभनमा राखेर तापक्रम र समय सेट गर्ने । ८. बेक भैसकेपछी बाहिर निकाली कुलीड र्याकमा चीसोहुन दिने । ९. स्लाईस गरी प्याक गर्ने । 	<p>दिइएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ओभन र काम गर्ने टेबल सहितको बेकरी /कार्यस्थल । रेसीपी (३ Loaf Bread) <p>कार्य (Tasks):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ह्वाइट ब्रेड बनाउने । <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● पाउरोटी राम्ररी पाकेको। ● चारै तिरको लाइड ब्राउन कलर भएको । ● हलुका तौल भएको । ● हल्का नुनिलो तथा गुलियो स्वाद भएको । 	<p>इष्टको परिचय</p> <ul style="list-style-type: none"> ● प्रकार ● Storing ● काम गर्ने बातावरण ● Oven Pre Heat गर्ने, तापक्रम सेट गर्ने ● पिठोको परीचय, प्रकार, कार्य शैली ● प्रुभिड सम्बन्धी जानकारी ● उत्पादन समिक्षा ● मूल्य नियन्त्रण ● ह्वाइट ब्रेड: ● परिचय ● किसिम <p>ह्वाइट ब्रेडको लागि ३ Loaf Bread</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ मैदा-१००० ग्राम ➤ वटर-४० ग्राम ➤ नुन-२० ग्राम ➤ चिनी-६० ग्राम ➤ पानी/दुध-५५० मि.लि. ➤ इष्ट-२० ग्राम ➤ ब्रेड इम्प्रुभर -२ -५ ग्राम <ul style="list-style-type: none"> ● उत्पादित वस्तुको बारेमा प्रशिक्षार्थिहरू संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू:

- ओभन, चुल्हो, निडिङ्ग मेसीन, टाबेल, वडङ्ग मेसीन, फ्रिज, ब्रेड कटर, वर्किङ्ग टेबल र ब्रेड टिन

सुरक्षा तथा सावधानीहरू:

- ब्रेड तयार भएको ४ घन्टा पछी मात्र स्लाईस गर्नु पर्छ ।

- ओभनमा काम गर्दा **Glove** प्रयोग गर्ने ।
- **Flore** भुइमा चिप्लो हुन नदिने भएमा **dry** गर्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा
कुल समय : ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. २ : बर्गर वन/हट डग वन बनाउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> टुल इक्विपमेण्टहरू तयारी राख्ने । खाद्य सामग्रीहरू (Ingredients) संकलन गर्ने र नाप तौल गर्ने । सबै खाद्य वस्तुलाई एकै ठाउँमा राखेर मुछ्ने । पिठोको डल्लो (नरम) बनाउने । २०-२५ मीनेट सम्म न्यानो ठाउँमा प्लास्टिक ले ढाकेर प्ठुभ हुन दिने । आवश्यक size र shape मा गोलो वा लाम्चो आकारमा हातको सहायताले सफा टेबुलमा रोल गर्ने । Greased tray मा एक आपसमा नजोडने गरी २०-२५ मीनेट सम्म ओसिलो न्याना ठाउँमा राखी आण्डाको लेदो एगनास ले ब्रस गर्ने । माथिबाट बनमा तिल छर्कने र रोल सादा गरेर प्ठुभीगमा राख्ने । प्ठुभ भएपछि Pre-heated oven मा २२० डि. से.को तापक्रम र समय १५ मिनेट सेट गरी बेक गर्न हाल्ने । पाकेपछि बाहिर निकाल्ने र कुलीड रयाकमा राख्ने, सेलाएपछि ट्रे बाट निकाली वास्केटमा राख्ने । 	<p>दिइएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> कामगर्ने टेबुल सहितको कार्यस्थल । वेकिङ्ग ट्रे, ओभन ग्यास, चुला, पिठो चाल्ने जालि, वांस को टोकरी, मैदा, नुन, चिनी, इष्ट, बटर, अण्डा, दुध, सेतो तिल, पानी । रेसीपी १० वटा <p>कार्य (Tasks):</p> <ul style="list-style-type: none"> बर्गर वन/हट डग रोल बनाउने <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> गोलो वा लाम्चो एउटै साइज र सेपको भएको हुनु पर्छ । गोल्डेन ब्राउन कलरको र हल्काहुनु पर्छ । राम्ररी पाकेको हुनुपर्छ । ब्रेडको स्वाद जस्तै केही गुलीयोपना हुनुपर्छ । 	<p>बर्गर वन हट डग रोल</p> <ul style="list-style-type: none"> Introduction of bread varieties पिठोको बारेमा ज्ञान पिठोको प्रकार इष्टको परिचय प्रकार उत्पादन समिक्षा मूल्य नियन्त्रण यसको संरक्षण प्रयोग गर्ने विधि Protin – <p>१० वटा बर्गर वन हट डग रोल रेसीपी</p> <ul style="list-style-type: none"> मैदा - ५०० ग्राम बटर-२० ग्राम नुन-५ ग्राम चिनी-४० ग्राम इष्ट- १० ग्राम सेतोतिल-२५ ग्राम पानी- २७५ मि लि ब्रेड ईम्प्रुभर- २ ग्राम । उत्पादित वस्तुको बारेमा प्रशिक्षार्थिहरू संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू:

- ओभन, चुल्हो, निडिङ्ग मेसीन, वडिङ्ग मेसीन, फ्रिज, ब्रेड कटर, वर्किङ्ग टेबुल र वेकिङ्ग ट्रे, प्लास्टिक सीट, मैदा, नून बटर, चिनी, इष्ट, ईम्प्रुभर, सेतो तिल, पानी ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरू:

- ओभनमा काम गर्दा Oven Glove को प्रयोग गर्नुपर्छ । नत्र हात पोल्ने डर हुन्छ ।
- भान्छाको भुईँ सधैं सफा र सुख्खा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १.५ घण्टा

व्यवहारिक : ४ घण्टा

कुल समय : ५.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ३ : डोनट बनाउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. आवश्यक टुल इन्क्विपमेण्ट र खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३. पूर्व तयारी गर्ने ।</p> <p>४. एउटा सफा टेबुलमा मैदा, बटर, नुन, अण्डा इष्ट र दुध राखेर नरम पिठोको डल्लो बनाउने ।</p> <p>५. नरम डो तयार भएपछि न्यानो ठाउँमा प्लास्टिक सीटले ढाकी राख्ने ता की फुलेर डवल होस् ।</p> <p>६. वेकिङ्ग ट्रे मा तेल ग्रीज गर्ने ।</p> <p>७. सफा टेबुलमा थोरै पिठो छर्केर पुनः उक्तफुलेको डो लाई दबै हातको औंलाले घोपेर हावा निकाल्ने ।</p> <p>८. डो लाई Doughnut cutter प्रयोग गरी काट्ने ।</p> <p>९. उक्त काटेको डोनटलाई तेल ग्रीज्ड ट्रेमा राखी करीव डवल साइज मा फुल्दिने ।</p> <p>१०. फूलीसकेपछि १६० डि से. मा उम्लीएको तेलमा दुवै साइड मापाक्ने गरी फ्राइगर्ने ।</p> <p>११. पाके पछि तेलबाट बाहिर निकाली तेल सोसने कागज माथि राख्ने ।</p> <p>१२. अब डोनट लाई एउटा बास्केट वा प्लेटमा सजाई चिया वा कफि संग सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> ओभन, कामगर्ने टेबुल सहितको कार्यस्थल । चुल्हो आवश्यक सामग्रीहरू र सरसामानहरू रेसीपी २० वटा <p>कार्य (Tasks):</p> <ul style="list-style-type: none"> डोनट बनाउने । <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> सुनौलो कलरको एकैनासको भएको । भित्र सेतो नरम र बाहिर सुनौलो कन्चीनेस भएको । पुरा पाकेको बास्नादार र स्वादिस्ट । हेदै खाउं खाउं लाग्ने आकर्षक देखिने । 	<p>डोनट (Doughnut)</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय प्रकार बनाउने प्रकार <p>● पिठो (Flour)</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय किसिम कार्यहरू <p>चिनी (Sugar)</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य <p>इष्ट (Yeast)</p> <ul style="list-style-type: none"> प्रकार संरक्षण (प्रकरण) उत्पादन समिक्षा मूल्य नियन्त्रण <p>नुन (Salt)</p> <ul style="list-style-type: none"> काम <p>बटर (Butter)</p> <ul style="list-style-type: none"> काम <p>डोनट बनाउने</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ मैदा-५०० ग्राम ➤ चिनी-५० ग्राम ➤ अण्डा-१ वटा ➤ बटर-२५ ग्राम ➤ नुन-१० ग्राम ➤ ड्राईइष्ट-१० ग्राम ➤ मिल्क पाउडर-२५ग्राम ➤ पानी-२७५ मि.लि. <p>● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षार्थीसंग छलफल गर्ने</p>

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू:

- डिफ्राई गर्ने कराई, स्पाईडर नेट, डोनट कटर, रोलीङ्ग पिन वा मेसीन, ट्रे, स्टिलका भाडाहरू, फ्रिज, निडिङ्ग मेशिन (Large, Medium, Mini) वर्किङ्ग टेबल ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरू:

- कार्यस्थलमा ज्यावलहरूको सरसफाई गरी उचित ठाउँमा भण्डारण गर्नुपर्छ ।
- ओभन ग्लोभ लगाएर ओभनमा काम गर्नु पर्छ ।
- तेल १६० डि सेन्टीग्रेटको तापक्रम हुनुपर्छ ।
- तेलको प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १.५ घण्टा

व्यवहारिक : ४ घण्टा

कुल समय : ५.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ४ : सफ्टरोल बनाउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. आवश्यक टुल्सइक्विपमेण्ट खाध्य सामाग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३. पुर्वतयारी (मैं जां प्ला) गर्ने ।</p> <p>४. Mixture प्रयोग गर्दा : सबै dry ingridiant मेसिनbowlमा राखी तरल indridant राखी डो तयार गर्ने ।</p> <p>५. करीव १५-२० मिनेट सम्म प्लष्टिकले छोपी न्यानो ठाउँमा राख्ने ।</p> <p>६. पुनः मुछेर आवश्यकता अनुसारको तौलमा काटी गोलो या अन्य आकारमा बनाउने ।</p> <p>७. ट्रेमा तेल/बटर दल्ने र उक्त डल्लोलाई मिलाएर राख्ने ।</p> <p>८. १५-२० मिनेट सम्म फुल्ल दिने ।</p> <p>९. पहिल्यै तताएको ओभनमा २२० डी से को तापक्रम र समय सेट गरी वेक गर्ने ।</p> <p>१०. सुनौलो कलर आएपछि ओभन बाट बाहिर निकाल्ने ।</p> <p>११. चिसो पार्न जालीमा राख्ने ।</p> <p>१२. सेलाएपछि ट्रेबाट निकाली आकर्षक रुपमा प्लेट वा बास्केटमा सजाइ ताजा सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> ओभन, कामगर्ने टेबुल सहितको कार्यस्थल । चुल्हो आवश्यकऔजार उपकरणहरू आवश्यक सामाग्रीहरू रेसीपी २५ वटा <p>कार्य (Tasks):</p> <ul style="list-style-type: none"> सफ्टरोल बनाउने । <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> सबै बराबर साइजको (Uniform Sized & Shaped) भएको । हलुका भएको । भित्र सेतो र बाहिर गोल्डेन ब्राउन कलर भएको । नरम भएको । खादा नुनीलो, गुलियो र स्वादिलो भएको । आकर्षक देखिएको । <p>नतीजा</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्य सम्पादन पश्चात प्रशिक्षार्थीहरू सफ्ट रोल तयार गर्न योग्य भएको । 	<p>सफ्ट इटिङ रोलस</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय प्रकार बनाउने तरिका उत्पादन समिक्षा मूल्य नियन्त्रण <p>काम(Function)</p> <ul style="list-style-type: none"> नुन मैदा चिनी अण्डा भेनिला इष्ट <p>सफ्ट रोल</p> <ul style="list-style-type: none"> मैदा-५०० ग्राम चिनी-३५ ग्राम बटर-२५ ग्राम पानी-२७५ मि.लि. इस्ट-१० ग्राम ईम्प्रुभर २ ग्राम नून-१० ग्राम <ul style="list-style-type: none"> कार्यस्थल ज्यावल सामग्रीहरू र उपकरणहरूको होसियारीका साथ सरसफाई सबै चिज बस्तुहरूको उचित स्थानमा भण्डारण कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि । उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षार्थीहरूसंग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू:

- ओभन, मैदा, बेल्ना, चक्कु, चिनी, बटर, डो कटर, अण्डा ब्रस, नुन, इष्ट ईम्प्रुभर निडिङ्गमेशिनर बेकिंग ट्रे सुरक्षा तथा सावधानीहरू:

- ओभन चक्कु चलाउदा सावधान हुने ।
- ओभन ग्लोभप्रयोग गर्ने ।
- कार्य स्थल सफा र सुख्खा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १.५ घण्टा

व्यवहारिक : ४ घण्टा

कुल समय : ५.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ९ : क्रोसेन्ट तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल्सइक्विपमेण्ट र खाद्य सामाग्रीहरू संकलन गर्ने । ३. पुर्वतयारी (Mis-en-Place) गर्ने । ४. Mixture मेसिनको प्रयोग गरी नरम डो तयार गर्ने । ५. न्यानो ठाउंमा करीव १५-२० मिनेट सम्म किचन डस्टरले छोपी न्यानो ठाउंमा राख्ने । ६. पुन मुखेर आवश्यकता अनुसारको Round Shape वा गोलो या अन्य आकारमा बनाउने । ७. ट्रेमा तेल/बटर दल्ने र उक्त डल्लोलाई मिलाई राख्ने । ८. १५-२० मिनेट सम्म फुल्ल दिने । ९. पहिल्यै तातेको ओभन मा २२० डि से तापक्रम र समय १२ मीनेट सेट गरी वेक गर्ने । १०. खैरो कलर आएपछि बाहिर निकाल्ने । ११. चिसो पार्न जालीमा राख्ने सेलाएपछि ट्रे बाट निकाली आकर्षक रुपमा सजाइ राख्ने ।	दिइएको (Given): <ul style="list-style-type: none"> ● ओभन, कामगर्ने टेबुल सहितको कार्यस्थल । ● ट्रे ● निडिङ मेसीन ● आवश्यक सामाग्रीहरू ● रेसीपी कार्य (Tasks): <ul style="list-style-type: none"> ● ब्राउन ब्रेड बनाउने । मापदण्ड (Standard): <ul style="list-style-type: none"> ● ब्रेड पाकेको । ● साइनिङ देखिएको । ● गेल्डेन ब्राउन कलरमा भएको । ● बहिर, भित्र नरम भएको । ● नुनिलो गलियो र बटरको वास्ना तथा उच्चतम स्वाद भएको । 	क्रोसेन्ट, ब्रेकफास्ट ब्रेड <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● प्रकार ● बनाउने तरिका ● उत्पादन समिक्षा ● मूल्य नियन्त्रण काम (Function) <ul style="list-style-type: none"> ● नुन, मैदा, चिनी, अण्डा, भेनिला, इष्ट, ईम्प्रभर क्रोसेन्ट (ब्रेकफास्ट ब्रेड) <ul style="list-style-type: none"> ● मैदा-५०० ग्राम ● चिनी-५० ग्राम ● बटर-२५० ग्राम दध-२७५ मि.लि. ● इस्ट-१० ग्राम ● ईम्प्रभर २ ग्राम ● नून-१० ग्राम ● अण्डा.२ वटा ● कार्यस्थल, ज्यावल सामाग्रीहरू र उपकरणहरूको सावधानि पुर्वक सर-सफाई र प्रयोग गर्ने । ● सबै सामाग्रीहरू निश्चित स्थानमा भण्डारण । ● कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि । ● उत्पादित वस्तुको बारेमा प्रशिक्षार्थिहरू संग छलफल गर्ने

अवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू:

- ओभन, चुल्हो, निडिङ मेसीन, टावेल, वइङ मेसीन, फ्रिज, ब्रेड कटर, वर्किङ टेबल र ब्रेड टिन वा बेकिंग ट्रे आलस, मकैको च्याख्ला, गहंको च्याख्ला र छोडाएको खर्बुजाको दाना मैदा, आंटा, ब्राउन चिनि, ईष्ट, ईम्प्रभर, खैरो तिल ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरू:

- ओभनमा कामगर्दा **Glove** प्रयोग गर्ने ।
- **Flore** भुइमा चिप्लो हुन नदिन का लागि **dry** गर्ने/वा हल्का नुन छर्किने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १.५ घण्टा

व्यवहारिक : ८ घण्टा

कुल समय : ९.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. १: स्पञ्ज केक/चकलेट भेनिला तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. आवश्यक टुल इक्विपमेण्ट रखाध्य सामाग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३. व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिने ।</p> <p>४. कार्यस्थल सफा गर्ने ।</p> <p>५. पूर्व तयारी गर्ने (Mis-en-Place) ।</p> <p>६. मेसिनको भाँडोमा अन्डा, चिनी र भेनिला हाल्ने र तारको व्हिस्क प्रयोग गरेर स्लो स्पीडमा घुमाउने र चिनी हालिसकेपछि मेसिनको स्पीड बढाउने र राम्रो सड फिज आउन्जेल घुमाउने ।</p> <p>७. सुख्खा सामाग्रीहरू मैदा हाली विस्तारै उक्त लेदोमा फोल्ड गर्ने । चकलेट कलर दिनको लागि कोका पाउडर प्रयोग गर्ने</p> <p>८. गिज वा पेपर लाईनिङ गरेको केक टिनमा उक्त लेदो हाली १८० डिग्री को तापक्रममा ओभनमा गाडा खैरो कलर नआउन्जेल सम्म बेक गर्ने ।</p> <p>९. ओभनबाट बाहिर निकाल्ने र सेलाउन दिइ ट्रेबाट बाहिर निकाल्ने र उचीत आकारमा काट्ने ।</p> <p>१०. स्पञ्जलाई ३ वटा बराबर आकारमा स्लाइस बनाउने ।</p> <p>११. चिनिको पातलो चास्नी (Suger Syroup) प्रयोग गरी स्पञ्जलाई रसिलो बनाउने</p> <p>१२. सादा स्पञ्ज लाइ भेनिला व्हाईट कृमले र चकलेट स्पञ्ज लाई चकलेट कृमले आईसिंग गरी आकर्षक रुपमा प्रस्तुत गर्ने ।</p> <p>१३. अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> ओभन, काम गर्ने टेबुल सहितको कार्यस्थल । आवश्यक औजार उपकरणहरू आवश्यक सामाग्रीहरू प्लानेटरी मेसिन Protin ८ वटा रेसीपी <p>कार्य (Tasks):</p> <ul style="list-style-type: none"> स्पञ्ज केक/चकलेट भेनिला तयार गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> चकलेट कलरको गोलो या चेप्टो आकार भएको । पिस पिस बनाउंदा जुसी गुलियो बास्नादा स्वाद भएको तह-तह छुट्टीएको । हलुका भएको । आकर्षक देखिने । 	<p>स्पञ्ज (Sponge)</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय बनाउने तरिका यसमा प्रयोग हुने सामाग्रीहरू <p>चकलेट क्रिम</p> <ul style="list-style-type: none"> बनाउने तरिका <p>केक डेकोरेसन</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय पाइपिङ व्याग बनाउने तरिका (पेपरबाट वा प्लाष्टिकबाट) विभिन्न फुलको बुट्टा बनाउने तरिका कलर (Food Colour) मिलाउने तरिका <p>चकलेट स्पञ्ज बनाउन</p> <ul style="list-style-type: none"> अण्डा-५ वटा ग्रेन सुगर-१२५ ग्राम भनिला-३ मि लि मैदा-१२० ग्राम कोका पाउडर-१५ ग्राम <p>ह्वाईट स्पञ्ज बनाउन</p> <ul style="list-style-type: none"> अण्डा-५ वटा ग्रेन सुगर-१२५ ग्राम भनिला-५ मि लि मैदा-१३५ ग्राम उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षार्थिहरू संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू:

- वर्किङ्ग टेबुल, पेपर टाबेल, मेसीन, ट्विस्कर, केक स्ट्याण्ड, स्टिल वाटा, कूलिड च्याक, प्यालेट नाइफ, पाइपिड ब्याग र नोजल ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरु:

- ओभनमा काम गर्दा ग्लोभ लगाएर मात्र काम गर्नुपर्छ ।
- मेशिनचलाउदा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १.५ घण्टा

व्यवहारिक : ६ घण्टा

कुल समय : ७.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. २: मफिन (चकलेट/सादा) बनाउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. आवश्यक टुल इक्विपमेण्ट र खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३. व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिने ।</p> <p>४. कार्यस्थल सफा गर्ने ।</p> <p>५. पूर्व तयारी गर्ने ।</p> <p>६. मेशिनको भाँडोमा नरम बटर र धुलो चिनी हालेर मेशिनको प्याडल प्रयोग गरी फिट्ने र राम्ररी फिटिसके पछि विस्तारै, विस्तारै भेनिला मिसाको अन्डा हाल्ने र राम्ररी फिट्ने ।</p> <p>७. मैदा र वेकिङ पाउडर छुट्टै मिसाउने अनि माथी को ब्याटरमा मिसाउने र दुध हालेर मफिनको ब्याटर तयार पार्ने ।</p> <p>८. चकलेट मफिनको लागि कोका पाउडर र थोरै पानी हालेर पेस्ट बनाउने र भेनिला मफिनको ब्याटरमा मिसाउने ।</p> <p>९. मफिनको भाँडो ग्रिज गरी मफिन कप हाल्ने र उक्त ब्याटर हाल्ने र चकलेट हो भने चकलेट चिप माथी छर्कने अनि ओभनमा १८०° डिग्री तापक्रम सेट गरी बेक गर्ने</p> <p>१०. उक्त केक (मफिन) खैरो कलर भएपछि ओभनबाट निकाल्ने ।</p> <p>११. सेलाएपछि बाहिर निकाल्ने ।</p> <p>१२. उचित ठाउँमा स्टोर गर्ने ।</p> <p>१३. अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> ओभन, काम गर्ने टेबुल सहितको कार्यस्थल । आवश्यक औजार उपकरणहरू आवश्यक सामग्रीहरू प्लानेटरी मेशिन रेसीपी (९ वटा वटा) <p>कार्य (Tasks):</p> <ul style="list-style-type: none"> मफिन (चकलेट/सादा) बनाउने । <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिकरूपमा सम्पादन भएको । मफिन गाडा खैरो कलर भएको । हलुका र राम्ररी पाकेको । गुलियो स्वाद भएको । आकर्षक देखिएको । 	<p>मफिन (Muffin)</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय प्रकार बनाउने तरिका पूर्व सावधानी <p>मफिन बनाउने</p> <ul style="list-style-type: none"> मैदा-३०० ग्राम धुलो चिनी-१७५ ग्राम बटर-२०० ग्राम अण्डा-३ वटा वेकिङ पाउडर-१० ग्राम कोका पाउडर-३० ग्राम (चकलेट मफिनको लागि मात्र) भेनिला -३ मि लि दुध - १५० मि लि चकलेट चिप्स/तुङ्का कार्यस्थल ज्यावल सामग्रीहरू र उपकरणहरूको सरसफाई कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि । उत्पादित वस्तुको बारेमा प्रशिक्षार्थीहरू संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू:

- ओभन, mixture र प्याडल, मफिनको कप, मफिनको भाँडो, पाइपिड ब्यार, कुलिड च्याक ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरू:

- ओभनमा काम गर्दा ग्लोभ लगाएर मात्र काम गर्नुपर्छ ।
- मेशिनचलाउदा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १.५ घण्टा

व्यवहारिक : ६ घण्टा

कुल समय : ७.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ३: फ्रूटकेक तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरू तयार गर्ने । ३. आवश्यक खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने । ४. पूर्व तयारी गर्ने ५. मेसिनको भाँडोमा नरम बटर र धुलो चिनी हालेर मेसिनको प्याडल प्रयोग गरी फिट्ने र राम्ररी फिटिसके पछि बिस्तारै, बिस्तारै भेनिला मिसाको अन्डा हाल्ने र राम्ररी फिट्ने । ६. माथी को मिक्चरमा ड्राइ नट मिसाउनुहोस । ७. मैदा र बेकिङ पाउडर छुट्टै मिसाउने अनि माथी को ब्याटरमा मिसाउने र दुध हालेर ब्याटर तयार पार्ने । ८. चाहिय अनुसारको साँचोमा ग्रीज गर्ने अनि बेकिङ पेपर मिलाउने र तेसमा ब्याटर हालेर बेक गर्ने । ९. १८० डिग्री सेल्सियसको ओभनमा तापक्रममा बेक गर्ने । खैरो कलर आएपछि बाहिर निकाल्ने । १०. सेलाएपछि राम्ररी निकाल्ने र उपयुक्त आकार प्रकारकामा काटी आइसिङ्ग सुगरले सजाउने । ११. अभिलेख राख्ने । 	<p>दिइएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ओभन, काम गर्ने टेबुल सहितको कार्यस्थल । ● आवश्यक औजार उपकरणहरू । आवश्यक सामग्रीहरू । ● प्लानेटरी मेसिन । ● रेसीपी (१३वोटो) । <p>कार्य (Tasks):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● फ्रूटकेक तयार गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिकरूपमा पुरा भएका ● आइसिङ्ग सुगरले सजाएको एउटै आकार प्रकारका साइज र सेपहरू ● सुनौलो खैरो कलर आएको ● राम्ररी पोकेको केहि हलुका भएको ● फ्रुट मिक्स स्वाद भएको ● पिसको कटिडमा फ्रुट देखिने 	<p>फ्रूटकेक (Fruit Cake)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● प्रकार ● बनाउने तरिका ● सजाउने तरिका ● ड्राई फ्रुटहरूको जानकारी <p>फ्रूट केक बनाउनु</p> <ul style="list-style-type: none"> ● बटर-२५० ग्राम ● मसिनो धुलो सुगर-२५० ग्राम ● अण्डा-५ वटा ● भेनिला-३ मि लि ● मैदा-३०० ग्राम ● बेकिंग पाउडर-१० ग्राम ● दुध - १०० मि लि ● ड्राइ नट-५०० ग्राम ● जस्तै: मिक्स पिल, ड्राइ चेरी, काजु नट, बदाम र रैसिन । ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षार्थिहरू संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू:

- ओभन, Mixture र प्याडल , प्यालेट नाइफ, चाल्नु, केकटिन, चपिङ्गबोर्ड, बेकिङ पेपर, केक ट्रे र वर्किङ्ग टेबुल, कुलिङ ज्याक ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरू:

- ओभनमा काम गर्दा ग्लोभ लगाएर मात्र काम गर्नुपर्छ ।
- मेशिनचलाउदा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १.५ घण्टा

व्यवहारिक : ६ घण्टा

कुल समय : ७.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ४: बटर कुकिज बनाउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरू र खाद्य । सामाग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३. व्यक्तिगत सरसफाइमा ध्यान दिने ।</p> <p>४. कार्यस्थल सफा सुगंध राख्ने ।</p> <p>५. पूर्व तयारी गर्ने ।</p> <p>६. मेसिनको भाडोमा नरम बटर, धुलो चिनी र भेनिला हालेर प्याडलको प्रयोग गरी मध्यम स्पीडमा राम्रोसँग फुल्नेगरी घुमाउने ।</p> <p>७. माथिको ब्याटरमा विस्तारै मैदा मिसाउने र छिटो छिटो पापिड ब्यागको मद्दतले चाहेअनुसारको नोजल राखेर तेल लगाएको ट्रेमा कुकिजको एकैनासको आकार दिने ।</p> <p>८. कुकिजको माथी काजुले टपिड गर्ने । अप्सनल</p> <p>९. ओभनमा १८०-२०० डिग्री सेल्सियसका तापक्रम मिलाई वेक गर्ने ।</p> <p>१०. पाकेपछि बाहिर निकाल्ने र सेलाएपछिल्यास्टीक कन्टेनरमा राखी स्टोर गर्ने ।</p> <p>११. अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> ओभन, काम गर्ने टेबुल सहितको कार्यस्थल । चपिङबोर्ड, चक्कु आवश्यक औजार उपकरणहरू आवश्यक सामाग्रीहरू प्लानेटरी मेसिन रेसीपी (९६ देखी १०५ वोट) <p>कार्य (Tasks):</p> <ul style="list-style-type: none"> कुकिज बनाउने । <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> एउटै साइजका देखिनु पर्छ गुलियो स्वादिलो हुनुपर्छ राम्ररी पोकेको हलुका गोल्डेन ब्राउन कलर 	<p>कुकिज (Cookies)</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय सामाग्रीहरू बनाउने तरिका <p>चकलेट कुकिज</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय बनाउने तरिका चिस्याउने तरिका <p>स्वीट भेनिला/चकलेट कुकिज</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय बनाउने तरिका र चिस्याउने तरिका <p>कुकिज बनाउंदा</p> <ul style="list-style-type: none"> बटर-५०० ग्राम आइसिंग सुगर-२५० ग्राम अण्डा-२ वटा (सेतो भाग काजु भिजाउनको लागि) । भेनिला-५ मि लि मैदा-६०० ग्राम काजु-५० ग्राम (टपिडको लागि) उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षार्थिहरू संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू:

- ओभन, Mixture र प्याडल , चाल्नु, केक ट्रे र वर्किङ टेबुल, कुलिङ च्याक ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरू:

- ओभनमा काम गर्दा ग्लोभ लगाएर मात्र काम गर्नुपर्छ ।

- मेशिनचलाउदा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १.५ घण्टा
व्यवहारिक : ६.५ घण्टा
कुल समय : ७.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ५: स्विट पेष्ट कुकिज बनाउने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरू र खाद्य । सामग्रीहरू संकलन गर्ने । ३. व्यक्तिगत सरसफाइमा ध्यान दिने । ४. कार्यस्थल सफा सुगंध राख्ने । ५. पूर्व तयारी गर्ने । ६. मेसिनको भाडोमा नरम बटर, धुलो चिनी र भेनिला हालेर प्याडलको प्रयोग गरी मध्यम स्पीडमा राम्रोसँग घुमाउने । ७. अन्डा हाल्ने अनि एक छिन घुमाउने र मैदा राखेर एकछिन मिक्स गर्ने र मेसिनबट निकालेर टेबलामा राख्ने । ८. डोलाई १/२ पार्ने र १ भागमा कोका पाउडर हाल्ने (चकलेट कलर नआउन्जेल सम्म) र राम्ररी मिलाउने । ९. कोका पाउडर मिसाएको डो र नमिसाएको डोलाई छुट्टा-छुट्टै उपयुक्त आकार प्रकारमा लामो सेपमा रोल गर्ने १०. फ्रिजमा सेट गर्ने । ११. दुवै रोललाई एकै ठाउँमा लामो आकारमा खप्ट्याएर रोल गर्ने र फ्रिजमा राख्ने १२. आवसेक अनुसारको मोटाइमा काट्ने र तेल दलेको ट्रेमा राखी अण्डा वास गर्ने १३. ओभनमा १८०-२०० डिग्री सेल्सियसका तापक्रम मिलाई बेक गर्ने । १४. पाकेपछि बाहिर निकाल्ने र सेलाएपछिल्यास्टीक कन्टेनरमा राखी स्टोर गर्ने । १५. अभिलेख राख्ने । 	<p>दिइएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ओभन, काम गर्ने टेबुल सहितको कार्यस्थल । ● चपिङ्गबोर्ड, चक्कु ● आवश्यक औजार उपकरणहरू आवश्यक सामग्रीहरू ● प्लानेटरी मेसिन ● रेसीपी ९६ देखी १०५ वोट) <p>कार्य (Tasks):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कुकिज बनाउने । <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● एउटै साइजका गोलाकार चेटो आकारका खैरो र मार्बल जस्तै देखिएको । ● गुलियो स्वादिलो भएको । ● खैरो र सेतो कलर (मिक्स) भएको ● राम्ररी पोकेको । ● हलुका भएको । 	<p>कुकिज (Cookies)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● सामग्रीहरू ● कोका पाउडर के हो? ● बनाउने तरिका <p>चकलेट कुकिज</p> <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● बनाउने तरिका ● चिस्याउने तरीका <p>स्विट भेनिला/चकलेट कुकिज</p> <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● बनाउने तरिका र चिस्याउने तरीका <p>कुकिज बनाउंदा</p> <ul style="list-style-type: none"> ● बटर-५०० ग्राम ● आइसिंग सुगर-२५० ग्राम ● अण्डा-२ वटा ● भेनिला-५ मि लि ● मैदा-७५० ग्राम ● कोका पाउडर ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षार्थिहरू संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू:

- ओभन, चक्कु, Mixture र प्याडल , चालु, केक ट्रे र वर्किङ्ग टेबुल, कुलिङ ग्याक ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरू:

- ओभनमा काम गर्दा ग्लोभ लगाएर मात्र काम गर्नुपर्छ ।
- मेशिनचलाउदा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : २ घण्टा

व्यवहारिक : ६ घण्टा

कुल समय : ८ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ६: डोनट पेस्ट्री तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरू तयार गर्ने ।</p> <p>३. आवश्यक खाध्यसामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>४. पूर्व तयारी गर्ने ।</p> <p>५. मेसिनको भाडोमा सबै सामग्री हाल्ने दुध बाहेक र मेसिनको हूकको सहायताले घुमाउने ।</p> <p>६. विस्तारै दुध हाल्ने त मुछ्न सुरु गर्ने, डोलाई धेरै सारो पनि नबनाउने ।</p> <p>७. मुछेको डोलाई टेबलमा निकाल्ने र प्लास्टिक अथवा कुनै भाँडोले कभर गरेर केहि बेर रेस्ट दिने ।</p> <p>८. बेलनाको सहाएताले डोलाई आवसेकता अनुसारको मोटाइमा टेबलमा फैलाउने र चाहिएको साइजमा डोनट कटरको मद्दतले काट्ने ।</p> <p>९. काटेको डोनटा लाई मैदा छरेको ट्रेमा नटासिने गरी मिलाउने र यिस्टलाई राम्रो सँग फुल्न दिने ।</p> <p>१०. कराइमा कारीब १५५ डिग्री सेल्सियको तापक्रममा तेल तताउने र तेसमा डोनटलाई राम्रो सँग खैरो सुनौलो हुने गरी फ्राइ गर्ने अनि निकालेर कूलिड च्याकमा राख्ने ।</p> <p>११. डोनट चिसो भएपछी तेस्लाई विभिन्न प्रकारको फिलिड र टपिडमा सजाउने ।</p> <p>१२. अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>दिइएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> काम गर्ने टेबुल सहितको कार्यस्थल । चुल्हो आवश्यक औजार उपकरणहरू आवश्यक सामग्रीहरू डो मेसिन रेसीपी(२० - २५ वटा) <p>कार्य (Tasks):</p> <ul style="list-style-type: none"> टि-केक तयार गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> राम्ररी पाकेको । गुलियो स्वाद भएको । एउटै साईजको भएको सजिएको । गेल्डेन ब्राउन कलर । 	<p>टिकेक (Tea-Cake)</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय सामग्रीहरू प्रयोग गर्ने तरिका बनाउने विधि <p>टिकेकको लागि</p> <ul style="list-style-type: none"> Gluten - १५ ग्राम इम्पुभर - १५ ग्राम वटर-१५० ग्राम ड्राइ यिस्ट -१५ ग्राम सुगर-१०० ग्राम अण्डा-५ वटा मैदा-८०० ग्राम भेनीला-१० थोपा दुध -२५० मि.लि. नून- १० ग्राम <p>भेजिटेबल तेल डोनट फ्राइ गर्नको लागि</p> <p>कोटिड गर्नको लागि</p> <ul style="list-style-type: none"> चकलेट सिनामोन सुगर क्रीम उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षार्थिहरू सँग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू:

- चुल्हो, चक्कु, कराइ, डोनट कटर, बेलना, स्टिलको भाडा, चाल्नु, केक ट्रे, घोल्ने मेसिन र तेस्को हूक, कुलिड च्याक ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरू:

- कुनै पनि चुल्हो र तातो तेल चलाउदा होसियारी अपनाउने ।
- मेशिनचलाउदा सावधानी अपनाउने ।

कार्य विश्लेषण

सैद्धान्तिक : १.५ घण्टा

व्यवहारिक : ७ घण्टा

कुल समय : ८.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य नं. ७ : ब्राउनी तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू	प्राविधिक क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक टुल इक्विपमेण्टहरू तयार गर्ने । ३. आवश्यक खाद्यसामग्रीहरू संकलन गर्ने । ४. पूर्व तयारी गर्ने । ५. मेशिनको भाँडोमा बटर र चिनी राखेर प्याडलको मद्दतले फिट्ने अनि अन्डा बिस्तारै बिस्तारै हाल्ने । ६. कन्डेन्स मिल्क अनि मैदा, बेकिङ पाउडर र कोका पाउडर मिक्सचरलाई माथिको ब्याटरमा मिसाउने । ७. अन्तिममा ओखरलाई मिसाउने अनि ब्राउनीको ब्याटर तयार हुन्छ । ८. बेकिङ ट्रेमा तेल लगाएर तेस्मा बेकिङ पेपर लगाएर तयार पर्ने अनि तेस्मा ब्याटर हालेर प्यालेट नाइफले सम्म हुनेगरी मिलाउने । ९. १८०-२०० डिग्री सेल्सिएसमा तयार पारिएको ओभनमा हाल्ने र हल्का स्पोजी टेक्चर हुनेगरी पकाउने । १०. पाके पछि राम्रो सँग सेलाउन दिने र चाहेको आकारमा काट्ने अनि सजाउने । ११. अभिलेख राख्ने । 	<p>दिइएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ओभन, काम गर्ने टेबुल सहितको कार्यस्थल । ● आवश्यक औजार उपकरणहरू आवश्यक सामग्रीहरू ● प्लानेटरी मेशिन ● रेसीपी <p>कार्य (Tasks):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ब्राउनी तयार गर्ने । <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● राम्ररी पाकेको । ● चकलेटी स्वाद भएको । ● एउटै साईजको भएको ● चकलेटी ब्राउन कलर ● सजिएको । 	<p>ब्राउनी (Brownies)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● परिचय ● सामग्रीहरू ● प्रयोग गर्ने तरिका ● बनाउने विधि <p>ब्राउनीको लागि</p> <ul style="list-style-type: none"> ● बटर-३०० ग्राम ● धुलो चिनि - ६०० ग्राम ● कन्डेन्स मिल्क - ३०० ग्राम ● अन्डा- ६ वोटा ● कोका पाउडर- १०० ग्राम ● मैदा- ३०० ग्राम ● बेकिङ पाउडर- ७ ग्राम ● ओखर- २०० ग्राम ● उत्पादित बस्तुको बारेमा प्रशिक्षार्थिहरू संग छलफल गर्ने

आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू:

- ओभन, चक्कु, Mixture र प्याडल , चाल्नु, केक ट्रे र वर्किङ टेबुल, कुलिङ ज्याक, स्टिलको भाडा ।

सुरक्षा तथा सावधानीहरू:

- कुनै पनि चुल्हो र तातो तेल चलाउदा होसियारी अपनाउने ।
- मेशिनचलाउदा सावधानी अपनाउने ।

मोड्युल १७ : बारिस्ता सेवा

समय : ३ घण्टा (सै)+ २६ घण्टा(व्या)= २९घण्टा

Course Description:

This module deals with the knowledge and skills related to the preparation of various types of Coffee.

Objectives: At the end of this session trainees will be able to;

- 1 Prepare Espresso base Hot/Cold coffee
- 2 Prepare brew base coffee
- 3 Prepare alternative brew coffee
4. Serve the Beverages

Tasks:

- 1 Prepare Espresso/short black
- 2 Prepare Cappuccino
- 3 Prepare Latte:
- 4 Prepare Americano/Long Black
- 5 Prepare Cafe mocha
- 6 Prepare smoothies

Task Analysis

Time: 3 hours
Theory: 0.5 hour
Practical: 2.5 hours

Task No 1: Prepare Espresso/short black

Performance Steps	Terminal Performance Objective	Related Technical Knowledge
<ol style="list-style-type: none"> 1. Collect Tools, equipment and materials 2. Grind the coffee beans 3. Fill the Porta filter basket with 7-8 gm coffee. 4. Compact it well by using tamper. 5. Extract 30 ml of espresso between 20 -30 sec. 	<p><u>Condition (Given):</u> Well set up coffee Bar</p> <p><u>Task (What): Prepare Espresso/short black</u></p> <p><u>Standard (How well):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Should have three visible layers (Cream, Body, Heart) • Volume must be 30 ml. • Follow the right extraction time. • Coffee machine is in hot around 92-96 degrees Celsius during extraction of espresso. 	<p>Knowledge about:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduction of Espresso • Taste, flavor • Advantage and disadvantage of coffee product • Tamping pressure • Extraction time • Grind size and how it relates to factors such as temperature, etc. • Operating procedure of espresso machine, monitor boiler and dispensing pressures. ❖ Quality of Coffee beans. • Grinding procedure of coffee beans and brewing procedure. • Reorganization of differences in aroma, acidity body and flavor in different coffees.

Required tools/equipment:

coffee machine, coffee grinder, tamper, knock box, coffee beans, timer, shot glass.

Safety:

- While preparing hot beverage barista should be careful with hot spot area.

Task Analysis

Time: 4 hours
 Theory: 1 hour
 Practical: 3 hours

Task No 2: Prepare Cappuccino

Performance Steps	Terminal Performance Objective	Related Technical Knowledge
<ol style="list-style-type: none"> 1. Collect Tools, equipment and materials 2. Grind the coffee beans 3. Fill the porta filter basket with 7-8 gm coffee. 4. Compact it well by using tamper. 5. Extract 30 ml of espresso between 20-30 sec. 6. Steam milk between 60°c to 70 °c. 7. Pour 50% steam milk and 50% milk foam into the espresso. 	<p><u>Condition (Given):</u> Well set up coffee Bar</p> <p><u>Task (What): Prepare Cappuccino</u></p> <p><u>Standard (How well):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cappuccino should be more forth (1:3) espresso, milk and milk forth. • Extracted espresso must be 30 ml. • Proper milk standard should be maintained • Coffee machine is in hot around 92-96 degrees Celsius during preparing cappuccino. 	<p>Knowledge about:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduction of Cappuccino • Taste, flavor • Advantage and disadvantage of coffee product • Quality espresso: • Tamping pressure • Extraction time • Milk texturing (Following aerating and steaming) • Grind size and how it is related to factors such as temperature. • Operating procedure of espresso machine, monitor boiler and dispensing pressures. • Altering foam for drinks (lattes vs. cappuccinos) and customer preference • Different artisan skills to make drinks in a well presented manner • Grinding procedure of coffee beans and brewing procedure. • Reorganization of differences in aroma, body, flavor in different coffees.

Required tools/equipment:

coffee machine, coffee grinder, tamper, knock box, milk pitcher.

Task Analysis

Time: 4 hours

Theory: 1 hour

Practical: 3 Hrs

Task No. 3: Prepare Latte

Performance Steps	Terminal Performance Objective	Related Technical Knowledge
<ol style="list-style-type: none"> 1. Collect Tools, equipment and materials 2. Grind the coffee beans. 3. Fill the porta filter basket with 7-8 gm coffee. 4. Compact it well by using tamper. 5. Extract 30 ml of espresso between 20- 30 sec. 6. Steam milk between 60°c to 70 °c. 7. Pour foamy milk into the espresso cup. 8. Serve approximately 1cm of microforms on the top of latte with art. 	<p><u>Condition (Given):</u></p> <p>Set up coffee Bar</p> <p><u>Task (What):</u> Prepare Latte</p> <p><u>Standard (How well):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Latte should be served with more amount of milk then espresso and 5 mm forth. • Latte art via pouring or drawing. • Extracted espresso must be 30 ml. • Approximately 1cm of microforms on the top of latte with art 	<p>Knowledge about:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduction of Latte • Taste, flavor • Importance of coffee product • Quality espresso • Tamping pressure • Extraction time • Grind size and how it relates to factors such as temperature. • Operating procedure of espresso machine, monitor boiler and dispensing pressures. • Steaming temperature of Milk • Altering foam for drinks (lattes vs. cappuccinos) and customer preference • Different artisan skills to make drinks in a well presented manner • Grinding procedure of coffee beans and brewing procedure. • Reorganization of differences in aroma, body, flavor in different coffees.

Required tools/equipment:

Coffee machine, coffee grinder, tamper, knock box, milk pitcher, Thermometer

Safety:

- While preparing hot beverage barista should be careful of burning.

Task Analysis

Time: 4 hours
Theory: 1 hour
Practical: 3 hours

Task No. 4: Prepare Ameracino

Performance Steps	Terminal Performance Objective	Related Technical Knowledge
<ol style="list-style-type: none"> 1. Collect Tools, equipment and materials 2. Grind the coffee beans 3. Fill the porta filter basket with 7-8 gm coffee. 4. Compact it well by using tamper. 5. Pour hot water 1 inch below the rim. 6. Directly extract a shot of espresso into the serving cup. 	<p><u>Condition (Given):</u></p> <p>Well set up coffee Bar</p> <p><u>Task (What):</u> Prepare Ameracino/Long Black</p> <p><u>Standard (How well):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Coffee Crème should be on top. • While making Ameracino/Long black 30 or 60 ml espresso used depend on café standard. 	<p>Knowledge about:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduction of Ameracino • Taste, flavor • Importance of coffee product • Quality espresso • Tamping pressure • Extraction time • Grind size and how it relates to factors such as temperature. • Operating procedure of espresso machine, monitor boiler and dispensing pressures. • Grinding procedure of coffee beans and brewing procedure. • Reorganization of differences in aroma, body, flavor in different coffees.

Required tools/equipment:

Coffee machine, coffee grinder, tamper, knock box.

Safety:

- While preparing hot beverage barista should be careful of burning.
- While serving take away beverage always use hot cup sleeves.

Task Analysis

Time: 4 hours
Theory: 1 hour
Practical: 3 hours

Task No. 5: Prepare Café Mocha

Performance Steps	Terminal Performance Objective	Related Technical Knowledge
--------------------------	---------------------------------------	------------------------------------

<ol style="list-style-type: none"> 1. Collect Tools, equipment and materials 2. Grind the coffee beans 3. Fill the porta filter basket with 7-8 gm coffee. 4. Compact it well by using tamper. 5. Extract 30 ml of espresso between 20 - 30 sec. 6. Steam milk between 60°c to 70 °c. 7. Put 20-30 ml chocolate sauce and espresso on cup (stir it well) 8. Pour steam milk 1 inch below the rim. 9. Put 20 ml whipped cream on top. 10. Garnish with chocolate sauce. 	<p><u>Condition (Given):</u> Well set up coffee Bar</p> <p><u>Task (What):</u> Prepare Cafe mocha</p> <p><u>Standard (How well):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Espresso 30 ml • Steam milk up to 1 inch below than rim. • Whipped cream on top garnished with chocolate syrup. 	<p>Knowledge about:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduction of Café Mocha • Taste, flavor • Advantage and disadvantage of coffee product • Quality espresso • Tamping pressure • Extraction time • Grind size and how it relates to factors such as temperature. • Operating procedure of espresso machine, monitor boiler and dispensing pressures. • Grinding procedure of coffee beans and brewing procedure. • Steaming to the proper temperature • Presenting drinks in a well presented manner • Toppings such as whipped cream, sauce, etc.
--	---	--

Required tools/equipment:

Coffee machine, coffee grinder, tamper, knock box, milk pitcher and whipped cream dispenser.

Safety:

- While preparing hot beverage barista should be careful of burning.

Task Analysis

Time: 4 hours
Theory: 0.5 hour
Practical: 3.5 hours

Task No. 6: Prepare Smoothies

Performance Steps	Terminal Performance Objective	Related Technical Knowledge
<ol style="list-style-type: none"> 1. Put 3,4 pieces of customer requested fresh fruit slice into the blender. 2. Mix 2-3 scoop of curd into blender machine 3. Put sugar syrup 20-30 ml into the blender machine. 4. Put iced cube 4-5 pieces into the blender machine 5. Put milk 45 ml into the blender machine 6. Blend all those ingredients by using blender. 7. Pour mixture back into the serving cup. 8. Put whipped cream on top 9. Put some slice of banana for nice look. 10. Serve the coffee standard service procedure. 	<p><u>Condition (Given):</u></p> <p>Set up coffee bar</p> <p><u>Task (What):</u> Prepare smoothies</p> <p><u>Standard (How well):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Top whipped cream and banana for attractive design • Looked thicker 	<p>Knowledge about:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduction of smoothies: • Taste, flavor • Operating blender machine • Presenting drinks in a well presented manner

Required tools/equipment: Blender

Safety:

- Blender are sharp so be careful while using it.

मोड्युल १८ : लैङ्गिक समानता तथा सामाजिक बिभेदिकरण

अवधि : ४ घण्टा (सैद्धान्तिक + प्रयोगात्मक)					
विवरण : यस सह मोड्युलमा लैससासका अवधारणाहरू, लैससास मैत्री तालिम र काम गर्ने वातावरण, लैससास आधारित हिंसा र कार्यस्थलमा हुने लैससास आधारित दुर्व्यवहारलाई सम्बोधन गर्ने कार्यविधिहरू रहेका छन् ।					
उद्देश्य : प्रशिक्षार्थीहरूमा लैससासका अवधारणाहरूको चेतना दिने, लैससास मैत्री तालिम र काम गर्ने वातावरणका साथै कार्यस्थलमा हुने लैससास आधारित दुर्व्यवहारलाई सम्बोधन गर्ने साधन प्रदान गर्ने					
कार्यभार:					
क. लैससासका अवधारणालाई बुझ्ने					
ख. टीभीइटी क्षेत्रमा लैससास मुलप्रवाहीकरण बारे बुझ्ने					
ग. कार्यस्थलमा हुने लैङ्गिक दुर्व्यवहारलाई सम्बोधन गर्ने कार्यविधि बारे बुझ्ने					
क्र. सं.	कार्य/सीपको चरण कदम Tasks/Skills Steps	सम्बन्धितप्राविधिक ज्ञान	अवधी		
			सैद्धान्तिक	प्रयोगात्मक	जम्मा
लैससासका अवधारणाहरू प्रति परिचित हुनु					
१.	लैससासका अवधारणाहरू बुझ्ने	<ul style="list-style-type: none"> ● लिंग र लैङ्गिक ● लैङ्गिक कार्य र विध्यमान सामाजिक प्रणालीमा कार्य विभाजन ● लैङ्गिक समानता/समता ● विध्यमान सामाजिक प्रणालीमा सामाजिक बहिष्करण/समावेशिकरणको अवस्था 	१ घण्टा	०.५घण्टा	१.५घण्टा
लैससास मैत्री तालिम र काम गर्ने वातावरण प्रति परिचित हुनु					
२.	टीभीइटी क्षेत्रमा लैससास मैत्री काम गर्ने वातावरण बारे बुझ्ने	<ul style="list-style-type: none"> ● टीभीइटी क्षेत्रमा लैससास सम्बन्धि स्थापित मान्यता वा रुढिग्रस्त धारणा 	१ घण्टा	०.५घण्टा	१.५ घण्टा
कार्यस्थलमा हुने लैङ्गिक दुर्व्यवहारलाई सम्बोधन गर्ने तरिका बारे परिचित हुनु					
३.	कार्यस्थलमा हुने लैससासमा आधारित दुर्व्यवहार बारे बुझ्नु	<ul style="list-style-type: none"> ● विभिन्न किसिमका लैससासमा आधारित दुर्व्यवहार (मौखिक, हाउभाउ, शारिरीक, अशिल्ल साहित्य वा लिखित र चित्रका प्रकार, मानसिक/भावनात्मक 	०.५घण्टा	०.५ घण्टा	१ घण्टा
४.	कार्यस्थलमा हुने लैससासमा आधारित दुर्व्यवहारलाई रोक्ने तरिका (ज्यालादारी रोजगारी र	<ul style="list-style-type: none"> ● ज्यालादारी काम वा स्वरोजगारमा हुने लैससासमा आधारित दुर्व्यवहार प्रति सजग 	१ घण्टा	१ घण्टा	२ घण्टा

	स्वरोजगारी)		हुने <ul style="list-style-type: none"> ● यौन दुर्व्यवहार बढि हुने क्षेत्रहरु प्रति सजग हुने ● आफ्नो पदको काम र जिम्मेवारीको बारे छर्लंग हुने ● व्यवस्थापन/वा वरिष्ठ सहकर्मीहरुसंग विश्वास कायम गर्ने ● संस्था/कम्पनीको कर्मचारी नीति बारे सजग हुने ● गोप्यनियताको उजुरी गर्ने र परामर्श सहयोग लिने विधिहरु बारे सजग हुने 			
५.	वैदेशिक रोजगारी र महिलाहरुका सवालहरु		<ul style="list-style-type: none"> ● अवस्था/आवश्यकताहरुको बारे सचेत हुने ● विदेशमा नेपाली महिला कामदारहरु विरुद्ध हुने दुर्व्यवहार बारे सचेत हुने ● महिलाहरु/पुरुषहरु विदेशमा काम गर्दा हुने सवालहरु बारे सचेत हुने ● सरकारले विदेशमा जाने महिलाहरुका लागि गरेका प्रयासहरु बारे सचेत हुने 	१ घण्टा	०.५ घण्टा	१.५ घण्टा
६.	लैससास आधारित हिंसा विरुद्ध देशको कानुन		<ul style="list-style-type: none"> ● लैससास आधारित हिंसा विरुद्ध देशको कानुन बारे बुझ्ने 	३० मिनेट		३० मिनेट
			जम्मा घण्टा	६घण्टा	४ घण्टा	१० घण्टा

Textbook:

- क) प्रशिक्षकहरुका लागि निर्मित निर्देशिका तथा प्रशिक्षण सामग्री, प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद्, २०६९
- ख) प्रशिक्षार्थीहरुका लागि निर्मित पाठ्यसामग्री तथा कार्यपुस्तिका, प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद् (अप्रकाशित), २०६९

Reference book:

Entrepreneur's Handbook, Technonet Asia, 1981

Discription:

This course aims at enabling a hotel sahayek to greet the guest in hotel and restaurant/bar, converse to the guest in hotel and restaurant related matters in polite way, take order in restaurant and bar, handle guest's complaints, inform the guest about the source of entertainment available. This course also assists for self employment and employment.

Skill/Topic	Aim	Time
1. Greet the Guest 2. Farewell the Guest 3. Deal with Guest in polite words 4. Deal the guest in Front Desk 5. Take order with Guest in restaurant/bar 6. Handle complaints 7. Deal with guest regarding recreational facilities 8. Read menu	Able to deal with guest about food, entertainment, complaints and facilities provided by the hotel	समय : ४ घण्टा (सै)+ १२ घण्टा(व्या)= १६ घण्टा

यस मोडुलमा प्रशीथार्धीहरु जीवनपयोगी संबन्धी सीप तथा ज्ञान हासिल गर्न सक्ने छन्।

सीप / शिर्षक	उद्देश्य	समय
<ul style="list-style-type: none"> ◆ आत्म-जागरण ◆ अनुभूति ◆ प्रभावकारी सञ्चार ◆ अन्तरव्यक्ति सम्बन्ध ◆ संवेगलाई नियन्त्रण गर्ने क्षमता ◆ तनावपूर्ण स्थितिको सामना गर्ने क्षमता ◆ सिर्जनात्मक सोचाई ◆ निर्णय गर्ने क्षमता ◆ समालोचनात्मक सोचाई ◆ समस्या समाधान गर्ने क्षमता 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ प्रशिक्षार्थीहरुले जीवन उपयोगी सिपहरु सिक्ने छन् । 	४ घण्टा

मोड्युल २१: कम्प्युटर सम्बन्धि सिपहरुको बिकास

S.N.	Task	Related Technical Knowledge	Th. Hours	Pr. Hours
------	------	-----------------------------	-----------	-----------

1	<ul style="list-style-type: none"> • Open and Close the computer • Handle MS Word, MS Excel, MS Powerpoint • Handle Mail, message • E-mail and Internet 	<ul style="list-style-type: none"> • Definition of word processing with its uses. • Running WordProcessing Program. • Creating files. • Saving files. • Opening files. 		
---	---	---	--	--

तालीम सञ्चालन गर्न आवश्यक भौतिक पूर्वाधार (भवन र कक्षा कोठाहरू)

Infrastructures and Facilities

पेशा : साना होटेल तथा लज सहायक (Small Hotel and Lodge Assistant)

अवधी : ३९० घण्टा

समुहको आकार : २० जना

क. कार्यालय कोठा

ख. कक्षा कोठा २० जना अट्ने (कम्तीमा १ प्रशिक्षार्थी १ वर्ग मिटर स्थानको हिसाबले २० वर्ग मिटरको कक्षा कोठा हुनुपर्नेछ । कक्षा कोठामा पर्याप्त प्रकाश तथा हावाको व्यवस्था हुनुपर्ने छ

ग. आगन्तुक कक्ष

घ. प्रशिक्षक कक्ष

ङ. कार्यशाला कोठा (कम्तीमा १ प्रशिक्षार्थी २ वर्ग मिटर स्थानको हिसाबले २० वर्ग मिटरको कार्यशाला हुनुपर्नेछ ।

च. स्टोर

छ. सामानहरू दिने \ लिने कोठा

क्र.स.	मापक\ बिधि	सुचाङ्क (अनिवार्य)	सुचाङ्क (भएमा)
१	प्रशिक्षण स्थलमा हुनुपर्ने विशेष आवश्यकता	माथि उल्लेखित परिमाणका उपकरण र औजार र सुरक्षा सामग्रीहरूको उपलब्धता	
२	कक्षाकोठा र बस्ने र लेख्ने सुबिधा (फर्निचर)	<ul style="list-style-type: none"> एउटा कोठाको (२० वर्ग मि.) 	
३	प्रयोगशाला र बस्ने र लेख्ने सुबिधा (फर्निचर)	<ul style="list-style-type: none"> क्षेत्रफल कम्तीमा २० वर्ग मी. व्यवहारिक अभ्यास गर्दा व्यक्ति पिच्छे सामग्रीहरू सेतो पाटी पर्याप्त प्रकाश र हावा खेल्ने कोठा 	<ul style="list-style-type: none"> कम्तीमा ८० वर्ग मी. को क्षेत्रफल
४	व्यावसायिक स्वास्थ्य र सुरक्षा	<ul style="list-style-type: none"> प्रत्येक प्रशिक्षार्थीहरूलाई एक एक सेट सुरक्षा सामग्री सहितको टुल बक्स प्राथमिक उपचार किट बाकस सुरक्षासँग सम्बन्धित जानकारीहरू 	<ul style="list-style-type: none"> आगो नियन्त्रण गर्ने मेशिन कम्तीमा एउटा
५	प्रशिक्षकहरू	<ul style="list-style-type: none"> २ जना प्रशिक्षकहरू होटेल मेनेज्मेण्टमा डिप्लोमा तह उत्तीर्ण वा 	<ul style="list-style-type: none"> डिप्लोमा तह उत्तीर्ण गरेको र कामको अनुभव भएको

		<ul style="list-style-type: none"> • सम्बन्धित विषयमा सीप परीक्षण तह २ उत्तीर्ण गरी कम्तीमा ३ वर्षको कार्य अनुभव भएको • प्रशिक्षणको भाषागत सीप भएको । 	
६	प्रशिक्षार्थीहरू	<ul style="list-style-type: none"> • गणितिय सङ्ख्याको ज्ञान भएको साक्षर • उमेर : १६ वर्ष 	<ul style="list-style-type: none"> • शारिरीक तन्दुरुस्त
७	औजार र उपकरणहरू	<ul style="list-style-type: none"> • नत्थि गरिएको सुची अनुसार 	
८	कार्यस्थलमा व्यवहारिक सीपको प्रयोग	<ul style="list-style-type: none"> • वास्तविक कार्यक्षेत्रमा क्षमता (सीपको प्रदर्शन गर्ने गरी भ्रमण 	<ul style="list-style-type: none"> • कार्यक्षेत्रमा कम्तीमा प्रत्येक मोड्युलको अन्त्यमा व्यावहारिक कक्षा
९	मुल्याङ्कन	<ul style="list-style-type: none"> • सबै योजनाका लागि मुल्याङ्कन मापक • योजना अनुसारको मुल्याङ्कन प्रणाली 	
१०		<ul style="list-style-type: none"> • नत्थी गरिएको सूची अनुसार 	

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू

Bed/Bath Rooms

Equipment	Quantity	Equipment	Quantity
Bed rooms (double & single)	2no	Bed side table	2no
Coffee table	2no	Arm chairs	4no
Bed side lamps	2no	Mattresses double	1no
Mattress single	2no	Blankets single	2no
Blanket double	1no	Pillow	4no
Pillow cover	4no	Bed sheets double (white)	3no
Bed sheets single	3no	Bed covers single	2no
Bed covers double	1no	Wardrobe	2no
(Bed room amenities)		Bath room	1no
(Commode, basin, tiled wall and floor, bath room amenities)			

Requirement of Kitchen/Restaurant Equipment

Equipment	Quantity	Equipment	Quantity
Rack for plates, bowls	1	Landing table	1
Rack for spoon, fork, knife and glasses	1	Garbage bin	1
2 Bowls Sink for dish washing	1	2 Bowls Sink for Vegetable and Meats	1
Equipment Rack	1	Stainless Still Working Table	2
Kitchen Equipment Rack	1	Tandoor Oven	1
Deep Fat Fryer (gas or electric)	1	Dry Store Racks	2
4 Burner Gas Range (2.5X3 ft)	3	Weighing scale	1
Stainless Still Working Table (2.5 X4) as per the space	4	Oven (gas or electric)	1
Refrigerator	1	Stainless Still Working Table	2
Deep Fridge	1	2 Burner Gas Range	1
Marble Top Table	1	Service Counter with Hot case	1
Dough machine	1	Salamander	1
Equipment rack	2	Griddle	1

Utensils/Tools/Small Equipment for Kitchen

Items	Quantity	Items	Quantity
Sauce pan (Large, Medium, Small)	18 nos.	Wooden spatula	12
Frying pan	8	Spider (Jhajer)	6

Non-stick frying pan	6	Turner / Slicer	12
Wok	5	Strainer	6
Ladle	8	Tray (aluminum)	12
Peeler) (student)	12	Knife (chopper) (student)	12
Knife (vegetable) (student)	12	Dekchi (large, medium, small)	4
Knife (paring) (student)	12	Karai (large, medium)	2
Stainless still Mixing Bowl (large, medium, small)	24	Chopping board (total)	12
Plastic Bata	6	Sauce ladle	6
Grinder	2	Mo Mo set (Large, small)	1
Plastic bucket	12	Toaster	1
Curry dishes (large, medium, small)	24	Salad platter (large, medium)	6
Rice dishes (large, medium, small)	12	Cake moulds	6
Sizzler	12	Bread moulds	6
Platters (large, medium, small)	24	Grater	6
Whisk	6	Measuring jug	2
Colander	6	Skewers	24
Meat mincer	1	Trays	6
Kitchen fork	6	Pizza plates	6
Sieve	2	Pie plates	6

Service Equipment

Items	Quantity	Items	Quantity
Full plates	60	Quarter plates	60
Half plates	60	All purpose spoon	96
All purpose fork	96	Astray	6
All purpose knife	96	Flower vase	6
Chutney bowls	10	Sauce/chilly vinegar sets	6
Cruet sets	6	Water glass (Hiball)	60
Water jug	6	Beer glass	12
Whiskey glass	12	Ice-cream scoop	3
Tea cups/saucer	24	Liqueur glass	3
Soup bowls	36	Brandy glass	6
Cocktail glass	12	White wine glass	6
Cocktail shaker	2	Red wine glass	6
Ice bucket	2	Juice glass	6
Ice tongs	2	Long drink glass	6
Champignon glass	6	Mixing glass	2
Fridge in Bar	1	Peg measure	2
Blender	1		

Furniture in Restaurant

Items	Quantity	Items	Quantity
Bar Counter	1	Side board	2
Dining table (Square/Round)	4	Restaurant chairs	16
Bar chairs	4		

Tools and Equipment in Barista and Bakery

Items	Quantity		
Espresso Machine	2		
Marble Working Table	1		
Baking Oven	4		
Ice blender			

