

स्वीट्स एण्ड स्न्याक्स मेकर

(Sweet and Snacks Maker)

छोटो अवधिको पाठ्यक्रम

(दक्षतामा आधारित)



प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालिम परिषद्

पाठ्यक्रम विकास महाशाखा

सानोठिमी, भक्तपुर

२०७४

बिषय सूची

परिचय	3
लक्ष्य.....	3
उद्देश्यहरु.....	3
पाठ्यक्रमको विवरण.....	3
पाठ्य संरचना	4
तालीम अबधि	5
लक्षित समूह.....	5
लक्षित समूह.....	5
प्रशिक्षार्थी संख्या	5
प्रशिक्षण-भाषा	5
प्रशिक्षार्थी-उपस्थिति.....	5
प्रवेश-मापदण्ड	5
प्रशिक्षार्थी-मुल्याङ्कन.....	5
प्रशिक्षकको न्यूनतम योग्यता	5
प्रमाण-पत्र	5
प्रशिक्षक-प्रशिक्षार्थी अनुपात	5
मोड्युल र सब-मोड्युलहरुको सूची.....	6
मोड्युल १ : होटल, पर्यटन तथा किचन व्यवस्थापन.....	7
सब मोड्युल १.१ : पर्यटन तथा सत्कार व्यवस्थापन.....	7
सब मोड्युल : १.२ किचन संरचना व्यवस्थापन ।.....	7
सब मोड्युल : १.३ औजार, उपकरणको प्रयोग तथा कार्यस्थल र खाद्य पदार्थको सुरक्षा गर्ने ।.....	8
मोड्युल २:आधारभूत कार्य.....	10
मोड्युल ३: कटिङ्ग गर्ने ।.....	24
मोड्युल ४: नन् अल्कोहलिक पेय पदार्थ ।.....	33
मोड्युल ५: अण्डाका परिकार ।.....	43
मोड्युल ६: रोटीका परिकार पकाउने ।.....	50
मोड्युल ७: चाउमिनका परिकार पकाउने ।.....	61
मोड्युल ८: चाट र पकौडाका परिकार बनाउने ।.....	70
मोड्युल ९: सोमोसा /कचौरीका परिकार बनाउने ।.....	81
मोड्युल १०: तरकारीका परिकार तयार गर्ने ।.....	88
मोड्युल ११: नमकिनका परिकार तयार गर्ने ।.....	96
मोड्युल १२: म:म का परिकार बनाउने ।.....	103
मोड्युल १३: अचारका परिकार बनाउने ।.....	111
मोड्युल १४: स्वीटसका परिकार बनाउने ।.....	119
मोड्युल : १५ उद्यमशीलता विकास.....	144
व्यवसायमा आवश्यक तालीम गुणस्तर सूचक.....	145
आवश्यक सामग्रीहरू.....	150

परिचय

यो “स्वीट्स एण्ड स्न्याक्स मेकर” विषयको पाठ्यक्रम साना रेष्टुरेण्ट तथा सडक भेन्डर संचालन गरी स्वरोजगारी सिर्जना गर्नका लागि आवश्यक ज्ञान र सीपयुक्त आधारभूत तहका मानव संसाधन उत्पादन गर्न तयार गरिएको सीपमा आधारित पाठ्यक्रम हो। यो पाठ्यक्रममा समावेश गरिएका ज्ञान र सीपलाई तालीम मार्फत सिकाई गरेपश्चात तालीममा सहभागी प्रशिक्षार्थीहरूलाई सम्बन्धित व्यावसायमा स्वरोजगार तथा वैतनिक रोजगार हुनका लागि अवसर प्राप्त हुनेछ।

लक्ष्य

“स्वीट्स एण्ड स्न्याक्स मेकर” प्रविधि सम्बन्धि ज्ञान र सीपयुक्त उद्यमी वा स्व-रोजगार वा बेतन-रोजगार भई प्राविधिक सेवा दिन सक्ने जनशक्ति उत्पादन गर्ने।

उद्देश्यहरू

यो तालीम कार्यक्रम सम्पन्न भइसकेपछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्यहरू गर्न सक्षम हुनेछन् :

- “स्वीट्स एण्ड स्न्याक्स मेकर” व्यवसायमा प्रयोग हुने शब्द, औजार / उपकरण तथा सामाग्री पहिचान र प्रयोग गर्न।
- मिठाइ तथा खाजाका परिकार बनाउन।
- साना रेष्टुरेण्ट सञ्चालन गर्न।
- सडक भेण्डर (ठेला कुक) को व्यवसाय गर्न।
- अतिथि व्यवस्थापन गर्न।
- कार्यस्थल र खाद्य पदार्थको सुरक्षा गर्न।
- उद्यमशीलता सृजना गर्न।
- व्यवसायिकता विकास गर्न।

पाठ्यक्रमको विवरण

यस पाठ्यक्रमले “स्वीट्स एण्ड स्न्याक्स मेकर” को लागि आवश्यक सीप र ज्ञान प्रदान गर्दछ। यस पाठ्यक्रममा आधारित तालीम कार्यक्रमले एकातर्फ प्रशिक्षकहरूलाई पाठ्यक्रममा समावेश भएका सीप तथा ज्ञानलाई प्रदर्शन गर्न तथा सिकाउन र अर्को तर्फ प्रशिक्षार्थीहरूलाई अभ्यास गर्न तथा सिक्न प्रचुर मौका दिन्छ। पाठ्यक्रमले प्रशिक्षार्थीहरूलाई ज्ञान र सीपहरू सिक्नका लागि आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामाग्रीहरू प्रयोग गरी उक्त ज्ञान र सीपहरू अभ्यास गर्ने र सिक्ने मौका प्राप्त गर्दछन्।

पाठ्य संरचना

पेशा: स्विट्स एण्ड स्न्याक्स मेकर मोड्युल /सब-मोड्युलहरु	श्वभाव	समय (घण्टा)		
		सै	ब्या	जम्मा
१. होटल, पर्यटन तथा किचन व्यवस्थापन	सै+ब्या	०	०	०
सब मोड्युल : १.१ पर्यटन तथा सत्कार व्यवस्थापन	सै	३	०	३
सब मोड्युल : १.२ किचन संरचना व्यवस्थापन	सै	२	०	२
सब मोड्युल : १.३ औजार, उपकरणको प्रयोग तथा कार्यस्थल र खाद्य पदार्थको सुरक्षा	सै+ब्या	४	६	१०
मोड्युल २ : आधारभूत कार्य	सै+ब्या	६	२१	२७
मोड्युल ३ कटिङ्ग	सै+ब्या	४	२४	२८
मोड्युल ४ नन् अल्कोहलिक पेय पदार्थका परिकार	सै+ब्या	४	८	१२
मोड्युल ५ अण्डाका परिकार	सै+ब्या	३	६	९
मोड्युल ६ रोटीका परिकार	सै+ब्या	५	२२	२७
मोड्युल ७ चाउमिनका परिकार	सै+ब्या	३	१३	१६
मोड्युल ८ चाट /पकौडाका परिकार	सै+ब्या	८	२३	३१
मोड्युल ९ समोसा/कचौरीका परिकार	सै+ब्या	३	१५	१८
मोड्युल १० तरकारीका परिकार	सै+ब्या	३	१८	२१
मोड्युल ११ नमकिनका परिकार	सै+ब्या	३	१३	१६
मोड्युल १२ म:म का परिकार	सै+ब्या	६	२४	३०
मोड्युल १३ अचारका परिकार	सै+ब्या	४	१३	१७
मोड्युल १४ स्वीट्सका परिकार	सै+ब्या	१३	७१	८४
मोड्युल १५ उद्यमशीलता विकास	सै+ब्या	१८	२२	४०
	जम्मा	९९	२९९	३९०

सै= सैद्धान्तिक/ब्या= व्यावहारिक

तालीम अबधि

- यस पाठक्रममा आधारित तालीम कार्यक्रमको जम्मा समयअबधि ३९० घण्टा (तीन महिना) हुनेछ ।

लक्षित समूह

- साधारण लेखपढ गर्न सक्ने तथा यस व्यवसायमा अभिरुचि राख्ने व्यक्तिहरु ।

प्रशिक्षार्थी संख्या

- अधिकतम २० जना ।

प्रशिक्षण-भाषा

- नेपाली वा अंग्रेजी वा दुबै ।

प्रशिक्षार्थी-उपस्थिति

- सैद्धान्तिक कक्षाहरुमा ८० प्रतिशत उपस्थिति हुनुपर्ने ।
- व्यावहारिक (प्राक्टिकल) कक्षाहरुमा ९० प्रतिशत उपस्थिति हुनुपर्ने ।

प्रवेश-मापदण्ड

- साधारण लेखपढ गर्न सक्ने ।
- कम्तिमा १६ बर्ष उमेर पुगेका व्यक्तिहरु ।

प्रशिक्षार्थी-मूल्याङ्कन

- प्रशिक्षार्थीहरुले प्राप्त सीपको मूल्यांकन सम्बन्धित प्रशिक्षकले नियमित रुपमा गर्नुपर्नेछ ।
- प्रशिक्षार्थीहरुले सिकेको सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानको मूल्यांकन सम्बन्धित प्रशिक्षकले मौखिक वा लिखित परीक्षाद्वारा गर्नु पर्नेछ ।
- प्रशिक्षार्थीहरुले सफल हुन प्रत्येक मोड्यूलका प्रयोगात्मक र सैद्धान्तिक दुबै मूल्यांकनमा छुट्टाछुट्टै उत्तिर्ण गर्नु पर्नेछ ।

प्रशिक्षकको न्यूनतम योग्यता

- सम्बन्धित विषयमा प्राविधिक एस.एल.सी वा सीप परीक्षण तह २ उत्तीर्ण
- राम्रो संचार तथा प्रशिक्षण सीप भएको
- सम्बन्धित व्यवसायमा अनुभवी

प्रमाण-पत्र

यो पाठक्रम अनुसारको तालीम सफलतापूर्वक सम्पन्न गर्ने प्रशिक्षार्थीहरुलाई सम्बन्धित तालीम दिने संस्थाले “स्वीट्स एण्ड स्न्याक्स मेकर” को प्रमाणपत्र प्रदान गर्नेछ ।

प्रशिक्षक-प्रशिक्षार्थी अनुपात

- प्रयोगात्मक कक्षाको लागि अनुपात : - १ : १०
- सैद्धान्तिक कक्षाको लागि अनुपात : - कक्षा कोठाको अवस्था अनुसार तय गर्ने ।

मोड्युल र सब-मोड्युलहरुको सूची

मोड्युल १	होटल, पर्यटन तथा किचन व्यवस्थापन गर्ने ।
सब मोड्युल : १.१	पर्यटन तथा सत्कार व्यवस्थापन गर्ने ।
सब मोड्युल : १.२	किचन अर्गनाइजेशनको व्यवस्थापन गर्ने ।
सब मोड्युल : १.३	औजार, उपकरणको प्रयोग तथा कार्यस्थल र खाद्य पदार्थको सुरक्षा गर्ने ।
मोड्युल २	आधारभूत कार्य गर्ने ।
मोड्युल ३	कटिङ्ग गर्ने ।
मोड्युल ४	नन् अल्कोहलिक पेय पदार्थ बनाउने ।
मोड्युल ५	अण्डाका परिकार बनाउने ।
मोड्युल ६	रोटीका परिकार पकाउने ।
मोड्युल ७	चाउमिनका परिकार पकाउने ।
मोड्युल ८	चाट / पकौडाका परिकार बनाउने
मोड्युल ९	समोसा / कचौरीका परिकार बनाउने ।
मोड्युल १०	तरकारीका परिकार पकाउने ।
मोड्युल ११	नमकिनका परिकार बनाउने ।
मोड्युल १२	म:म का परिकार बनाउने ।
मोड्युल १३	अचारका परिकार बनाउने ।
मोड्युल १४	स्वीट्सका परिकार बनाउने ।
मोड्युल १५	उद्यमशीलता विकास गर्ने

बिस्तृत पाठ्यक्रम

मोड्युल १ : होटल, पर्यटन तथा किचन ब्यवस्थापन

सब मोड्युल १.१ : पर्यटन तथा सत्कार ब्यवस्थापन

समय : ३ घण्टा (सै) = ३ घण्टा
<p>बर्णन (Description) : यसमा पर्यटन तथा यसका प्रकारहरु साथै सत्कार (Hospitality) र होटलहरुका प्रकारहरुसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।</p> <p>उद्देश्यहरु (Objectives):</p> <ul style="list-style-type: none">● पर्यटन सम्बन्धि ज्ञान प्रदान गर्ने ।● सत्कारका प्रकृतिहरुको ज्ञान प्रदान गर्ने ।● होटल तथा रेष्टुरेन्टका प्रकारहरु सम्बन्धि ज्ञान प्रदान गर्ने । <p>सम्बन्धित ज्ञानहरु :</p> <ol style="list-style-type: none">१. पर्यटन तथा पर्यटकको परिचय२. पर्यटन व्यवसायको महत्व३. सत्कारको परिचय४. सत्कारका प्रकृतिहरु५. होटल तथा यसका प्रकारहरु६. रेष्टुरेन्ट तथा यसका प्रकारहरु७. किचनको संगठनात्मक ढाँचा

सब मोड्युल १.२ : किचन संरचना ब्यवस्थापन ।

समय : २ घण्टा (सै) = २ घण्टा
<p>बर्णन (Description) : यसमा किचनमा काम गर्ने व्यवसायिक कूकहरुको संगठन र तिनीहरुको दायित्वसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।</p> <p>उद्देश्यहरु (Objectives):</p> <ul style="list-style-type: none">● किचन अर्गनाइजेशन सम्बन्धि ज्ञान ।● किचनमा काम गर्ने कूक र तह सम्बन्धि ज्ञान ।● किचनका शाखा उपशाखा सम्बन्धि ज्ञान ।● किचनमा काम गर्ने कूकहरुको दायित्व सम्बन्धि ज्ञान । <p>सम्बन्धित ज्ञानहरु :</p> <ol style="list-style-type: none">१. कूकको परिभाषा, काम, कर्तव्य दायित्व, गुण तथा विशेषताहरु ।२. किचन संरचनामा काम गर्ने कूकहरुको तह ।३. किचन संरचनाको चार्ट तथा शाखा, उपशाखाहरु ।४. किचन स्टाफको तह अनुसारको काम कर्तव्य र उत्तरदायित्व ।

सब मोड्युल १.३२ औजार, उपकरणको प्रयोग तथा कार्यस्थल र खाद्य पदार्थको सुरक्षा गर्ने ।

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

बर्णन (Description) : यसमा औजार, उपकरण र सुरक्षा संग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु (Objectives):

- औजार र उपकरणहरु प्रयोग गर्ने ।
- सुरक्षाका उपायहरु अपनाउने ।

कार्यहरु (Tasks) :

निम्न औजार तथा उपकरणहरूसंग परिचित हुने तथा प्रयोग गर्ने :

१. कोनिकल स्ट्रेनर प्रयोग गर्ने ।
२. काठको स्पातुलाको प्रयोग गर्ने ।
३. टर्नर स्पातुलाको प्रयोग गर्ने ।
४. सुप ल्याडलको प्रयोग गर्ने ।
५. सस ल्याडलको प्रयोग गर्ने ।
६. चपिङ्ग बोर्डको प्रयोग गर्ने ।
७. स्टिमरको प्रयोग गर्ने ।
८. टोप्टर मेशिनको प्रयोग गर्ने ।
९. नुडल मेशिनको प्रयोग गर्ने ।
१०. चक्कुहरुको प्रयोग गर्ने ।
११. किचेन फोर्कको प्रयोग गर्ने ।
१२. ग्रेटर प्रयोग गर्ने ।
१३. ब्लेण्डर मेशिनको प्रयोग गर्ने ।
१४. ग्रेण्डर मेशिनको प्रयोग गर्ने ।
१५. जुसर मेशिन प्रयोग गर्ने ।
१६. हुइस्कको प्रयोग गर्ने ।
१७. स्पाइडर नेटको प्रयोग गर्ने ।
१९. पिलर (आलु तास्ने) मेशिन प्रयोग गर्ने ।
२०. फ्रिजको प्रयोग गर्ने ।
२१. डिप फ्रिजको प्रयोग गर्ने ।
२२. ग्याँसको रेगुलेटर प्रयोग गर्ने ।
२३. ग्रिल सेण्डवीच मेशिन प्रयोग गर्ने ।
२४. ट्रेको प्रयोग गर्ने ।
२५. मिक्सिङ्ग बोलको प्रयोग गर्ने ।

सुरक्षा :

१. साधारण प्राथमिक उपचार गर्ने ।
२. आगलागीबाट सुरक्षा अपनाउने ।
३. व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरण प्रयोग गर्ने ।
४. धारिलो औजारहरुबाट सुरक्षित हुने ।
५. मेशीनरी सामानहरु प्रयोग गर्दा निर्देशनको पालना गर्ने ।
६. ग्याँस चुल्हो होशियारीपूर्वक चलाउने ।
७. विद्युतीय उपकरणहरु होशियारीपूर्वक प्रयोग गर्ने ।

सफा सुगधर राख्ने (कार्यस्थल) :

१. फोहर मैला राख्ने बाल्टिन छोपेर राख्ने ।
२. भुईँ सफा राख्ने ।
३. प्रयोग भएका औजारहरु सफा राख्ने ।
४. हुटहरु सफा राख्ने ।
५. भेण्टिलेशन सिलिंग सफा गर्ने ।
६. एक्जस्टिंग फ्यान सफा राख्ने ।
७. भित्ताहरुको धुलो र दागहरु हटाउने ।
८. काम गर्ने टेबुल सफा गर्ने ।
९. सिंकहरु सफा राख्ने ।
१०. किचेन रेन्ज र ओभनहरु सफा गर्ने ।
११. चपिंग बोर्ड जहिले पनि सफा गर्ने ।
१२. औजारहरुलाई यथास्थानमा राख्ने ।
१३. ब्लेण्डर मेशिन सफा गर्ने ।
१४. फ्रिज सफा गर्ने ।
१५. ड्रेनेज सफा गर्ने ।

खाद्य संरक्षण :

१. खाद्य पदार्थहरु सफा सुगधर राख्ने ।
२. तरकारीहरुलाई धोई, पखाली गर्ने ।
३. सुख्खा खाद्य वस्तुलाई केलाउने (सफा गर्ने)
४. तरकारीहरुलाई छांटकांट गरी फ्रिजमा भण्डारण गर्ने ।
५. केलाएको सुख्खा वस्तुलाई हावा नछिर्ने गरी बचाएर राख्ने ।
६. माछा/मासु भण्डारण गर्ने ।
७. उपभोग मिति जांच गर्ने ।
८. डिब्बा बन्द खाद्य वस्तु डिब्बा खोलेपछि अलग राख्ने ।
९. उत्पादित खानामा मिति उल्लेख गरी भण्डारण गर्ने ।
१०. पाकेको खाना एकपल्ट मात्र तताएर प्रयोग गर्ने ।
११. पाकेको, भण्डारण गरेको खाना ७२ घण्टाभित्र प्रयोग गर्ने ।
१२. पाकेको, खाना २ घण्टाभित्र नखाने भए ९० मिनेटभित्र चिसो गरी भण्डारण गर्ने ।
१३. पाकेको खाना चिसो भए पछि मात्र राम्रोसंग प्लाष्टिकले छोपेर फ्रिजमा भण्डारण गर्ने ।

मोड्युल २: आधारभूत कार्य

समय : ६ घण्टा (सै) + २१ घण्टा (ब्या) = २७ घण्टा

बर्णन (Description): यसमा प्रारम्भिक कार्यसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु (Objectives) :

प्रशिक्षार्थीलाई “स्वीट्स एण्ड स्न्याक्स मेकर” का लागि आवश्यक आधारभूत कार्यहरु गर्न सिकाउने ।

कार्यहरु (Tasks) :

- १ व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- २ भान्साको सरसफाई गर्ने ।
- ३ औजार उपकरणको सरसफाई गर्ने ।
- ४ म्यारिनेटिंग मसलाहरु तयार पार्ने ।
- ५ कच्चा खाद्य तथा पेय पदार्थ संकलन गर्ने ।
- ६ खाद्य तथा पेय पदार्थको सरसफाई गर्ने ।
- ७ कच्चा खाद्य तथा पेय पदार्थ जाँच गरी भण्डारण गर्ने ।
- ८ अर्ध तयारी खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्ने ।
- ९ फोहर मैला व्यवस्थापन गर्ने ।
- १० क्लिनिङ एजेन्टहरु भण्डारण गर्ने ।
- ११ औजारमा धार लगाउने ।
- १२ साधारण प्राथमिक उपचार गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

(आधारभूत कार्य)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : २ घण्टा

कार्य (Task) १: व्यक्तिगत सरसफाई (Personal Hygiene) कायम गर्ने ।

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९. १०. ११. १२. १३. १४. १५.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>टवाइलेट गएपछि र खाना चलाई सकेपछि हात धुने ।</p> <p>कमिमा हप्ताको ३ पटक नुहाउने ।</p> <p>किचेनमा क्याप लगाएर काम गर्ने ।</p> <p>नङ्ग हप्ताको १ पटक काट्ने ।</p> <p>लोगने मानिसले केश छोटो पारी काट्ने ।</p> <p>युनिफर्म लगाएर काम गर्ने वा एउटा टोपी र एप्रोन लगाउने ।</p> <p>खाना पकाउने र भण्डारण गर्ने ठाउँमा नथुक्ने ।</p> <p>खाना पकाउने ठाउँमा सिगरेट, खैनी नखाने ।</p> <p>खाना टेस्ट गर्दा सानो चम्चा प्रयोग गर्ने ।</p> <p>किचेनमा जुत्ता अनिवार्य लगाउने ।</p> <p>हातमा चोट पटक लागेमा ट्यान्ड प्लास्ट लगाउने ।</p> <p>किचेनमा काम शुरु गर्नु भन्दा पहिले साबुन पानीले हात धुने ।</p> <p>माहलाहरूको केश बांधी वा ढाकेर कार्य गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): साबुन, तौलिया, सफा पानी</p> <p>कार्य (Task): व्यक्तिगत सरसफाई (Personal Hygiene) कायम गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● सफा, चिटिक्क परेको वा स्मार्ट ● सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाईएका । 	<p>परिचय</p> <ul style="list-style-type: none"> ● व्यक्तिगत सरसफाईको महत्व तथा उद्देश्य ● कुकमा हुनु पर्ने गुण तथा विशेषताहरू <p>व्यक्तिगत सरसफाई</p> <ul style="list-style-type: none"> ● हात धुने तरिकाको ज्ञान । ● कसरी खाना विशाक्तहुन बाट रोकथाम गर्ने सम्बन्धि ज्ञान । ● व्याक्टेरिया सम्बन्धि ज्ञान ।

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

- साबुन, तौलिया टिस्यू पेपर ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- खानामा रौं, पसिना तथा अन्य ब्याक्टेरीया तथा भाइरसबाट मुक्त बनाउने ।
- शरीरलाई चुस्त दुरुस्त र फुर्तिलो बनाइएको ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा

कार्य (Task) २: भान्छाको सरसफाई (Kitchen Hygiene) गर्ने ।

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. २. ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९. १०. ११. १२. १३.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>चपीङ्ग बोर्ड प्रयोग गरेपछि धुने, सुख्खा गर्ने र ठाडो गरी राख्ने ।</p> <p>पकाउने भाडाहरू प्रयोग गरेपछि धोएर सुख्खा गरी राख्ने ।</p> <p>चुल्हो हरेक दिन सफा गर्ने ।</p> <p>खाना बनाउदा प्रयोग गर्ने टेबल, ट्रली धोएर सफा पार्ने ।</p> <p>फोहर हाल्ने ढकन सहितको विनमा प्लाष्टिकको भोला राख्ने र त्यस माथी फोहर फाल्ने ।</p> <p>युनिफर्म लगाएर काम गर्ने वा कम्तीमा एउटा एप्रोन सम्म लगाउने ।</p> <p>चक्कुहरू धोएर सुख्खा पारेर राख्ने ।</p> <p>फ्रिज हप्ताको १ पटक सफा पानीले धोएर, सुख्खा पारी राख्ने ।</p> <p>डिप फ्रायर, ग्रीडल प्लेट हप्ताको १ पटक सफा गर्ने ।</p> <p>फोहर फाल्ने वीन दैनिक सफा गर्ने ।</p> <p>किचनको भूईँ सिलिङ्ग, भ्याल, पर्खाल तथा नाली सफा गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): सर्फ, वायर ब्रस, स्पन्ज, पानी, डस्टर, वाइपर र इस्कूइजर</p> <p>कार्य (Task): भान्छाको सरसफाई (Kitchen Hygiene) गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● सफा, टलक्क भएको भान्छा ● सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाईएका । ● कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● सर्फ प्रयोग सम्बन्धी ज्ञान । ● भान्छाका विभिन्न ठाँउ अनुसारका (भूईँ, सिलिङ्ग, टायल, पार्केट, भित्ता आदि)सफा गर्ने तरिका सम्बन्धी ज्ञान ।

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

- सर्फ, वायर ब्रस, स्पन्ज, डस्टर

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : २ घण्टा

कार्य (Task) ३: औजार उपकरणहरू सरसफाई (Cleaning of Equipments) गर्ने ।

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सवै औजार तथा सामाग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>कुनै पनि औजारहरू तथा उपकरणहरू सफा गर्दा पहिले सर्फ पानीले माभने वा धुने ।</p> <p>त्यसपछि उमालेको सफा पानीमा डुवाउने ।</p> <p>फेरी अर्को सफा पानीले पखाल्ने ।</p> <p>त्यसपछि सफा कपडाले पुछ्ने ।</p> <p>च्याकमा खात मिलाएर राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): सर्फ, स्पन्ज, वायर स्पन्ज, पानी, डस्टर</p> <p>कार्य (Task): औजार उपकरणहरू सरसफाई (Cleaning of Equipments) गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । सफा, टिलिक्क टल्कने औजार तथा उपकरणहरू 	<ul style="list-style-type: none"> औजार, उपकरणको प्रयोग, नाम र सोही अनुसारको सफा गर्ने तरिका । सुरक्षा सम्बन्धी जानकारी ।

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

- सर्फ, वायर ब्रस, स्पन्ज, पानी, डस्टर

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- औजार उपकरणहरू सरसफाई गर्दा सुरक्षित ह्याण्डल गर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कूल समय : ३१/२घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य (Task) ४: म्यारिनेटिंग मसलाहरु तयार पार्ने । (Prepare Marinade spices)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. २. ३. ४.	आवश्यक जानकारी लिने । चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरु संकलन गर्ने । कार्यस्थल सफा सुगधर राख्ने । पूर्व तयार (Mis-en-place) गर्ने ।	दिईएको (Given): <ul style="list-style-type: none"> कार्यस्थल काम गर्ने टेबुल आवश्यक औजार तथा खाद्य सामग्रीहरु र अवयवहरु 	<ul style="list-style-type: none"> म्यारिनेटिंग मसला सम्बन्धी ज्ञान । विभिन्न मसलाहरुको अवधारणा अवयवहरु बनाउने तरीकाहरु पूर्व सावधानी इण्डियन मसलाहरु सुख्खा, पेष्ट र गेडा कन्टिनेन्टल मसला र हर्वस, बोटल ससहरु चाइनिज मसलाहरु, बोटल ससहरु सुरक्षा र सावधानीहरु । कार्यस्थल, ज्याबल, र उपकरणको सरसफाई । ज्याबल र सामग्रीहरुको भण्डारण । कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि ।
५.	धुलो मसला : जीरा, धनियां, खुर्सानी, गरम मसला, चाट मसला, चना मसला, बेसार हिंग साबुत मसला : जीरा, खुर्सानी, तेजपात, कालो जीरा, दालचिनी, सुकुमेल, ल्वाङ्ग, अलैची, मेथी, सौंफ, करीपत्ता, जाइफल, साफ्रोन, जयपत्ती, तिल, लट्टे इत्यादि पेष्ट मसला : अदुवा लसुनको पेष्ट, इमली कन्टिनेन्टल मसलाहरु : मस्टर्ड पाउडर, कालो मरिच, सेतो मरिच, नून हर्वसहरु : बेसिल, तेजपात, Chives, Dill, Parsley, Marjoram, Mint, Sage, Oregano, Rosemary, Tarragon, Thym इत्यादि बोटल : Worcestershire, Vinegar etc. तयार पार्ने । चाइनिज: Soy sauce, Oyster sauce, Tomato ketchups, black bean sauce, Five spices, Wild pepper powder, Salt Pepper etc. तयार पार्ने ।	कार्य (Task): म्यारिनेटिंग मसलाहरु तयार गर्ने । मापदण्ड (Standard): <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरु क्रमिक रुपमा सम्पादन भएका । मिसावट नभएको सफा पाउडर मसलाहरु, Expire नभएको बोटल ससहरु, ताजा पिसेको मसलाहरु 	

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

- ब्लेण्डर मेशिन, धुलो मसला राख्ने बट्टाहरु, रेफ्रिजेरेटर इत्यादि
- धुलो सुख्खा : कालो मरिच, सेतो मरिच, अजिनोमोटो, टिमुर, स्टार एनिस (चकी फूल)

सुरक्षा/सावधानीहरु (Safety/Precautions):

- धुलो मसला हावा नछिर्ने बट्टामा बन्द राख्ने ।
- Paste मसलाहरु रहेको भांडा Cling film ले छोपेर रेफ्रिजेरेटरमा राख्ने ।
- बोटलहरु सफा संग पुछेर राख्ने ।
- व्यक्तिगत तथा कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : १ घण्टा

कार्य (Task) ५: कच्चा खाद्य तथा पेय पदार्थ संकलन गर्ने (Receiving of Goods)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३ ४ ५ ६ ७	<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. चाहिने सबै खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३. खाद्य तथा पेय पदार्थ माग गरे अनुसारको मात्रा हेर्ने ।</p> <p>४. खाद्य तथा पेय पदार्थको डेट अफ एक्सपायर हेर्ने ।</p> <p>५. खाद्य तथा पेय पदार्थहरू आवश्यक स्तरका छन् वा छैन हेर्ने ।</p> <p>६. खाद्य तथा पेय पदार्थहरूको क्यान कुच्चिएको, वोतलको विको खिया लागेको प्रयोगमा नल्याउने ।</p> <p>७. खाद्य तथा पेय पदार्थहरूको मूल्य समय अनुसारको उपयुक्त भए नभएको हेर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): विभिन्न प्रकारका कच्चा खाद्य तथा पेय पदार्थहरू</p> <p>कार्य (Task): कच्चा खाद्य तथा पेय पदार्थ संकलन गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ताजा राम्रो संग प्याक गरेको, डेट एक्सपायर नभएको माग अनुसारको मात्रा तथा स्तरको हुनु पर्ने । 	<ul style="list-style-type: none"> छिटो कुहिने र छिटो नकुहिने खाद्य तथा पेय पदार्थ सम्बन्धी जानकारी कुचिएको फुटेको र गुणस्तर खाद्य पदार्थ र त्यसको प्याकेजिङ्ग सम्बन्धी जानकारी । मिति सकिएको खाद्य तथा पेय पदार्थ छुट्टाउने सम्बन्धी जानकारी ।

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

- विभिन्न प्रकारका कच्चा खाद्य तथा पेय पदार्थहरू

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- व्यक्तिगत सरसफाइ गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाइ गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवाहारिक : १ घण्टा

कार्य (Task) ६: खाद्य तथा पेय पदार्थको सरसफाई गर्ने (Cleaning of Food stuffs)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सवै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>साग सब्जी ओइलिएको, कुचिएको पात छुट्टयाएर राख्ने ।</p> <p>दाल, चामल तथा अन्य गोडा गुडी केलाएर राख्ने ।</p> <p>क्यान बोटलहरू कार्टुनबाट निकालेर राख्ने ।</p> <p>पेय पदार्थका बोटलहरू राम्रोसंग पुछेर राख्ने ।</p> <p>माछा, मासु राम्रो संग पखालेर फ्रिजमा राख्ने ।</p> <p>ताजा तरकारीहरू पोटास पानीमा डुवाएर करिब आधा घण्टा राख्ने ।</p> <p>फलफूलहरू राम्रो संग पुछेर राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): तरकारी, माछा, मासु, पानी तथा पोटास ।</p> <p>कार्य (Task): खाद्य तथा पेय पदार्थको सरसफाई गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● प्राकृतिक रंग जोगाई राखिएको । ● सफा तथा किटाणुरहित खाद्य तथा पेय पदार्थ हुनुपर्ने । ● सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाईएका । ● कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● तरकारी तथा फलफूल, माछा तथा मासु साथै पेय पदार्थको नाम, प्रयोग र सुरक्षित ह्याण्डलीङ्ग सम्बन्धि ज्ञान । ● प्राकृतिक रंग जोगाई राखिएको ।

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

- तरकारी, माछा, मासु, पानी तथा पोटास ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- प्राकृतिक रंग जोगाई राखिएको ।
- औजार उपकरणहरू सरसफाई गर्दा सुरक्षित ह्याण्डल गर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २१/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : २ घण्टा

कार्य (Task) ७: कच्चा खाद्य तथा पेय पदार्थ जांच गरी भण्डारण गर्ने (Storing of Goods)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९. १०.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>क्यान, पाकेट तथा बोतलहरूको खाद्य पदार्थमा एक्सपायर डेट हेर्ने ।</p> <p>क्यान फुडहरू नकुच्चिएको छुट्याई भण्डारण गर्ने ।</p> <p>बोतलको विक्रो खियां लागे नलागेको जांच गरि भण्डारण गर्ने ।</p> <p>स्टोर गर्दा First In First Out प्रणाली लागु गर्ने ।</p> <p>लामो समय स्टोर गर्ने माछा तथा मासुहरू डिप फ्रिजमा राख्ने ।</p> <p>अण्डा, दहि, दुध, फलफुल, तरकारी तथा माछा मासुहरू रेफ्रिजेरेटरमा राख्ने ।</p> <p>गोडा गुडीहरू ढकन भएको भाडामा राख्ने ।</p> <p>सबै भण्डारण गर्नु पर्ने खाद्य पदार्थहरू भुईँ सतह भन्दा माथि तख्ता (Shelves) मा राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): खाद्य तथा पेय पदार्थहरू ।</p> <p>कार्य (Task): कच्चा खाद्य तथा पेय पदार्थ जांच गरी भण्डारण गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । खाद्य तथा पेय पदार्थहरू खान तथा पिउन योग्य हुनु पर्ने । सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाईएका । कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> खाद्य तथा पेय पदार्थहरू भण्डारण गर्ने ज्ञान । First In First Out प्रणाली सम्बन्धी ज्ञान ।

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

- खाद्य तथा पेय पदार्थहरू । (फेन्टा, स्प्राइट, कोक, बियर आदि)
- फ्रिज तथा च्याकहरू सहितको कुलिङ्ग रुम

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- उपयुक्त तापक्रम र भ्यान्टीलेसन मिलाईएको ।
- मुसा तथा अन्य किरावाट आवश्यकता अनुसारको सुरक्षा अपनाईएको ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १ १/२घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : १ घण्टा

कार्य (Task) ८: अर्ध तयारी खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्ने (Storing of Pre-prepared Foods)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>तरकारीहरू जस्तै गाजर, सिमी, बन्दा, काउली, केराउ छेउ काटेर, छोडाएर, उम्लिएको पानीमा आधासरो उसिनेर, चिसो बनाएर फ्रिजमा राख्ने ।</p> <p>नुडल्सहरू उसिनेर, चिसो पारेर, तेल दलेर फ्रिजमा राख्ने ।</p> <p>माछा, मासुहरू काटेर, छोपेर फ्रिजमा राख्ने ।</p> <p>आलु उसिनेर फ्रिजमा राख्ने ।</p> <p>अदुवा, लसुन, प्याज धोएर, बोक्रा निकालेर, काटेर वा पिसेर, छोपेर फ्रिजमा राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): खाद्य सामग्रीहरू , चक्कु, पिलर ।</p> <p>कार्य (Task): अर्ध तयारी खाद्य पदार्थ भण्डारण गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । अर्ध तयारी खाद्य पदार्थहरू आवश्यकता अनुसार प्रयोगमा ल्याउन सक्ने अवस्थामा हुनु पर्ने । सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाईएका । कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> खाद्य सामग्रीहरू छिल्ने, काट्ने, उसिने सम्बन्धी ज्ञान भएको । First In First Out प्रणाली सम्बन्धी ज्ञान । आवश्यकता अनुसार अर्ध तयारी खाद्य पदार्थ उपयुक्त बातावरणमा भण्डारण गर्ने ज्ञान । कुकिङ्ग मेथड जस्तै ब्वाइलिङ्ग, सिमरिङ्ग, ब्लान्चीङ्ग तथा फ्राइङ्ग सम्बन्धि ज्ञान ।

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

- खाद्य सामग्रीहरू , चक्कु, पिलर ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- उपयुक्त तापक्रम र भ्यान्टीलेसन मिलाईएको ।
- मुसा तथा अन्य किरावाट आवश्यकता अनुसारको सुरक्षा अपनाईएको ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : २ घण्टा

कार्य (Task) ९: फोहर मैला व्यवस्थापन गर्ने ।

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सवै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>तरकारीहरू केलाउदा, छिल्दा वोक्राहरू टेबल माथि पर्ने गरि गर्ने र पोलिथिन व्यागमा हाली पोको पारी वीनमा राख्ने ।</p> <p>पाकेट, बोटल तथा क्यानहरू छुट्टै वीनमा राख्ने ।</p> <p>फोहरहरूलाई ठुलो भाडोमा जम्मा गरी हरेक दिन फाल्न लगाउने ।</p> <p>फोहर राख्ने भाडा ढकन सहितको हुनुपर्ने ।</p> <p>फोहर फाल्ने भाडा खाली हुने वित्तिकै धोएर घोप्ट्यार राख्ने ।</p> <p>कुहिने र नकुहिने खाद्य तथा त्यसका प्याकेट छुट्टाछुट्टै राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given):</p> <p>फोहर फाल्ने भाडा, पोलिथिन व्याग ।</p> <p>कार्य (Task):</p> <p>फोहर मैला व्यवस्थापन गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रुपमा सम्पादन भएका । ● भान्छा हेर्दा सफा देखिने, गन्ध नआउने हुनु पर्छ । ● सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाईएका । ● कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● फोहोरका प्रकारहरू । ● फोहर मैला व्यवस्थापन सम्बन्धी ज्ञान भएको हुनु पर्ने । ● सडने र नसडने, बल्ने फोहर व्यवस्थापन गर्ने ज्ञान ।

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

- फोहर फाल्ने भाडा, पोलिथिन व्याग ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- बातावरण सरसफाईलाई ध्यानमा राखी उपयुक्त स्थानमा फोहर मैला व्यवस्थापन गरिएको ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : १ १/२ घण्टा

कार्य (Task) १०: क्लिनिङ्ग एजेन्ट भण्डारण गर्ने । (Storing of Cleaning Agents)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सवै औजार तथा खाद्य सामाग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>क्लिनिङ्ग एजेन्ट भण्डारण गर्न प्रयोग हुने च्याकहरू, भण्डारण गर्ने सामाग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>भण्डारण गर्ने क्लिनिङ्ग एजेन्टहरू आवश्यकता अनुसार पुछ्छेर भण्डारण गर्न योग्य बनाउने ।</p> <p>क्लिनिङ्ग एजेन्टको प्रकृति अनुसार तोकिए अनुसारको च्याकमा भण्डारण गर्ने ।</p> <p>खाद्य सामाग्री भन्दा टाढा राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): क्लिनिङ्ग एजेन्टहरू ।</p> <p>कार्य (Task): क्लिनिङ्ग एजेन्टहरू भण्डारण गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● कुनै पनि खाद्य तथा पेय पदार्थहरू क्लिनिङ्ग एजेन्टको वास्त्यायुक्त हुनु हुदैन । ● सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाईएका । ● कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● क्लिनिङ्ग एजेन्टहरू प्रकार, नाम र प्रयोग वारे ज्ञान । ● क्लिनिङ्ग एजेन्टहरूको प्रकृति अनुसार व्यवस्थापन गर्ने ज्ञान । ● क्लिनिङ्ग एजेन्टहरूको सुरक्षित प्रयोग नगर्नाले हुन सक्ने खतरा सम्बन्धी जानकारी ।

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

- क्लिनिङ्ग एजेन्ट जस्तै साबुन, सर्फ, इन्सेक्टसाइड, पोलिस, डिटोल, रुम फेशनर, च्याकहरू, ब्रश, ब्रुम, मप

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- क्लिनिङ्ग एजेन्टहरूको प्रकृति अनुसार सुरक्षित प्रयोगमा ल्याउने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : १ १/२ घण्टा

कार्य (Task) ११: औजारमा धार लगाउने । (Sharpening of equipment)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३ ४ ५ ६ ७	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सवै औजारहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>धार लगाउंदा प्रयोग गरिने सार्पनर, धार लगाउनु पर्ने चक्कुहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>परम्परागत तरिकाबाट धार लगाउने भए थोरै पानी हाल्दै ढुङ्गामा चक्कुको धार घोट्दै जाने ।</p> <p>बुचर स्टील चक्कु भए त्यसलाई दायां हातले समाउने र सार्पनरमा करिब ४५ डिग्रीको एङ्गल मिलाई घोट्दै जाने ।</p> <p>धारिलो भए नभएको हेर्दै छाम्दै चेक गर्ने ।</p> <p>चक्कु धारिलो भए चक्कु र सार्पनर वा ढुङ्गालाई धोई पखाली सफा गरी निश्चित ठाँउमा भण्डारण गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): सार्पनर तथा नलाग्ने चक्कुहरू ।</p> <p>कार्य (Task): औजारमा धार लगाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● चक्कुहरू धारिलो र सफा हुनु पर्छ । ● सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाईएका । ● कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● चक्कुको धार लगाउने तरिका सम्बन्धी ज्ञान । ● औजारका प्रकार र प्रयोग सम्बन्धी जानकारी ● औजार उपकरणहरू सुरक्षित ट्याण्डल सम्बन्धी जानकारी ।

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

- सार्पनर वा ढुङ्गा नलाग्ने चक्कुहरू ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- औजार / उपकरणहरूको होशियारीपूर्वक प्रयोग गरिएको ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा

कार्य (Task) १२: साधारण प्राथमिक उपचार गर्ने । (First Aid)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>प्राथमिक उपचारमा प्रयोग गरिने औषधि, ब्यान्डेजहरू(first-Aid box) बक्समा तयार गर्ने ।</p> <p>हात काटेमा तुरुन्त घाउ सफा, सुख्खा गरेर एन्टीसेफ्टिक जस्तै डिटोल, बेटाडिन कटनमा राखेर घाउ माथी राख्ने । त्यस पछि, व्याण्डेज वा हेन्जाप्लास्टर लगाउने ।</p> <p>पोलेको घाउमा सके सम्म पानी नपार्ने, बर्नर मलम लगाउने । कुनै पनि व्याण्डेज प्रयोग नगर्ने ।</p> <p>टाउको दुखेमा, पेट दुखेमा, रिगंटा लागेमा सोहि अनुसारको औषधी खाने र आराम गराउने ।</p> <p>आवश्यक परे अस्पताल लैजाने वा जान सल्लाह दिने ।</p>	<p>दिईएको (Given): प्राथमिक उपचार किट बक्स ।</p> <p>कार्य (Task): साधारण प्राथमिक उपचार गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● प्राथमिक उपचारको लागि आवश्यक सामग्रीहरू हुनु पर्ने । ● सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाईएका । ● कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● प्राथमिक उपचारको परिभाषा, गर्ने तरिका र उपयुक्त उपचार सम्बन्धी ज्ञान ।

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

- प्राथमिक उपचार किट बक्स ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- शारीरिक एवं खानेकुराको सुरक्षा र सावधानी अपनाइएको ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

मोड्युल ३: कटिङ्ग गर्ने ।

समय : ४ घण्टा (सै) + २४ घण्टा (ब्या) = २८ घण्टा

बर्णन (Description): यस मोड्युलमा कटिङ्ग गर्नेसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु (Objectives) :

- प्रशिक्षार्थीलाई “स्विटस एण्ड स्न्याक्स मेकर”का लागि आवश्यक पर्ने आधारभूत कटिङ्ग कार्य गर्न सिकाउने ।

कार्यहरु (Tasks) :

- १ पिलिङ्ग गर्ने ।
- २ फाइन चप गर्ने ।
- ३ स्लाइस कट गर्ने ।
- ४ जुलियन कट गर्ने ।
- ५ फिङ्गगर कट गर्ने ।
- ६ डाइस कट गर्ने ।
- ७ बोनिङ्ग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण
(Task Analysis)

(कटिङ्ग)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ४ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य (Task) १: पिलिङ्ग गर्ने । (Vegetable peeling)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सवै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>पिलिङ्ग गर्ने सब्जि, आवश्यक औजार तथा उपकरण संकलन गर्ने ।</p> <p>सब्जिहरू पखाल्ने ।</p> <p>गहिरो भाडोमा चिसो पानी राख्ने ।</p> <p>सब्जी जस्तै गांजर, आलु या मुलाको बोक्रा डस्टविन वा टेबलमा पर्ने गरि तास्ने ।</p> <p>गांजर या मुलाको फेद र टुप्पा पट्टी काट्ने ।</p> <p>छिल्लेका सब्जीलाई चिसो पानीमा पखाल्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): सब्जी, पानी, पिलर, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, बाउल ।</p> <p>कार्य (Task): पिलिङ्ग गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● ताछेको सब्जी सफा तथा बोक्रा निस्केको । ● सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाईएका । ● कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● विभिन्न प्रकारका सब्जी र तिनहरूको प्रयोग सम्बन्धी ज्ञान । ● पिलर चलाउने ज्ञान । ● उपयुक्त कटीङ्ग छनौट गर्ने ज्ञान । ● विभिन्न प्रकारका कटीङ्ग सम्बन्धी जानकारी । ● पिलिङ्ग गर्ने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- पिलर, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, बावल, सब्जीहरू

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- तास्दा वा काट्दा पिलर या चक्कुको हयाण्डल चिप्लो वा चिल्लो नभएको प्रयोग गरिएको ।
- धारिलो चक्कु भएको प्रयोग गरिएको ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
ब्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य (Task) २: फाइन चप गर्ने । (Chopping of vegetable)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>राम्रोसंग ताछेको सब्जी लिने र चपिङ्ग बोर्ड माथि राख्ने ।</p> <p>सब्जीलाई पातलो एकै नाशको टुकाम काट्ने ।</p> <p>फेरि पातलो टुकालाई लामो मसिनो एकैनासको टुकामा काट्ने ।</p> <p>तीनै टुकालाई जम्मा गरेर टुप्पो या फेदे टुक्रा आउने गरि काट्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): सब्जी जस्तै प्याज, बन्दा, गांजर, आलु, मुला आदी</p> <p>कार्य (Task): फाइन चप गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● मसिनो एकै नासको टुक्रा हुनु पर्छ । ● सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाईएका । ● कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● चक्कुको हयाण्डल राम्रोसंग समाउने ज्ञान भएको । ● स्लाइस तथा जुलियन कट्स सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● विभिन्न प्रकारका कटीङ्ग सम्बन्धी जानकारी । ● फाइन चप गर्ने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, वौल वा ट्रे, सब्जीहरू

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- धारिलो चक्कु प्रयोग गरिएको ।
- चिप्लो वा चिल्लो नभएको चक्कुको प्रयोग गरिएको ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य (Task) ३: स्लाइस कट गर्ने । (Slicing of vegetable)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३ ४ ५ ६ ७	<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३. ताछी सकेको भेजिटेवल जस्तै प्याज, मुल, गाजर काक्रा या आलु लिने ।</p> <p>४. ठुलो साइजको सब्जी भएमा आधा चिर्ने ।</p> <p>५. फेरि चिरेको साइड पट्टि तल पारि पातलो टुक्रा (स्लाइस) मा काट्ने ।</p> <p>६. स्लाइस पुरा राउण्ड, हाफ राउण्ड वा ट्रेङ्गल मध्ये कुनै आकारमा काट्ने ।</p> <p>७. आलु भए काटेपछि चिसो पानीमा राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): विभिन्न सब्जीहरू जस्तै आलु, काक्रा, गोलभेडा, मुला, गाजर आदी</p> <p>कार्य (Task): स्लाइस कट गर्ने गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● पातलो एकै नाशको हुनु पर्छ । ● सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाईएका । ● कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● सब्जी पिल गर्न ज्ञान भएको हुनु पर्छ । ● चक्कु राम्रोसंग हयाण्डल गर्न जानेको हुनु पर्छ । ● स्लाइस कट गर्ने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, बौल वा ट्रे, सब्जीहरू

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- चक्कुको हयाण्डल चिप्लो वा चिल्लो हुनु हुदैन ।
- धारिलो चक्कु प्रयोग गरिएको ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य (Task) ४: जुलियन कट गर्ने । (Julienne cut of vegetables)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१	आवश्यक जानकारी लिने ।	<p>दिईएको (Given): आला, मुला, गाजर, बन्दा</p> <p>कार्य (Task): जुलियन कट गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । मसिनो लामा एकै नाशका टुक्राहरू हुनु पर्छ । सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाईएका । कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> सब्जी ताछ्ने ज्ञान । चक्कु राम्रोसंग हयाण्डल गर्ने ज्ञान । जुलियन कट गर्ने तरीका पूर्व सावधानी
२	चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।		
३.	बन्दा पखालेर आधा काट्ने, फेरि टुक्राउने र एक छेउबाट एकै नाशका स्लाइस हुने गरि काट्ने ।		
४.	गाजर, मुला, आलुहरूलाई फेद या टुप्पो पटिबाट छड्के स्लाइस गर्ने ।		
५.	ती स्लाइसहरूलाई मिलाएर एक डिक्का बनाउने ।		
६.	त्यसलाई एक साइडबाट मसिनो लामो टुक्राहरू हुने गरि काट्ने । आलु भए चिसो पानीमा राख्ने ।		

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

- चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, वौल वा ट्रे, सब्जीहरू

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- धारिलो चक्कु प्रयोग गरिएको ।
- चिप्लो वा चिल्लो नभएको चक्कुको प्रयोग गरिएको ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ४ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा

कार्य (Task) ५: फिङ्गर कट गर्ने । (Jardaniierre cut of vegetables)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>गांजर, मुला वा आलुलाई ताछ्ने ।</p> <p>बराबरी लामो हुने गरि टुक्रयाउने ।</p> <p>२ वटा वा बढि स्लाइस निकाल्ने ।</p> <p>स्लाइसलाई फेरि बराबरीको टुकामा लामो टुक्रा पारि फिङ्गर कट बनाउने ।</p>	<p>दिईएको (Given): सब्जीहरू आलु, मुला, गाजर</p> <p>कार्य (Task): फिङ्गर कट गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● बराबरी आकारको टुकामा हुनु पर्छ । ● सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाईएका । ● कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● सब्जीको बारे ज्ञान । ● चक्कु चलाउने ज्ञान भएको हुनु पर्ने । ● फिङ्गर कट गर्ने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, वोल वा ट्रे, सब्जीहरू ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- धारिलो चक्कु प्रयोग गरिएको ।
- चिप्लो वा चिल्लो नभएको चक्कुको प्रयोग गरिएको ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ४ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा

कार्य (Task) ६: डाइस कट गर्ने । (Dice cut Vegetables)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>छिल्लेको (ताछेको) सब्जी गांजर, मुला वा आलुको चारै पटि पातलो साइड कट गर्ने ।</p> <p>त्यसलाई बीचमा चिर्ने वा बराबरी स्लाइस हुने गरि काट्ने ।</p> <p>स्लाइसलाई फेरि फिङ्गार आकारमा काट्ने ।</p> <p>त्यसलाई बराबरी चार पाटे परेको टुकामा काट्ने । यसरी अन्य गोलभेडा, प्याज तथा मासुहरू पनि काट्ने । यसमा साइडको भाग नकाट्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): सब्जीहरू जस्तै आलु, मुला, गाजर</p> <p>कार्य (Task): डाइस कट गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● बराबरी आकारको चार पाटे टुक्रा बनाउने । ● सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाईएका । ● कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● सब्जी सम्बन्धी ज्ञान भएको । ● चक्कु चलाउने ज्ञान भएको । ● डाइस कट गर्ने तरीका । ● पूर्व सावधानी ।

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

- चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, वौल वा ट्रे, सब्जीहरू

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- धारिलो चक्कु प्रयोग गरिएको ।
- चिप्लो वा चिल्लो नभएको चक्कुको प्रयोग गरिएको ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ४ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : ४ घण्टा

कार्य (Task) ७: बोनिङ्ग गर्ने । (De-Boning of Meat)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>कुखुराको छाला निकाले पछि छातीको र खुट्टाको भाग छुट्टयाउने ।</p> <p>खुट्टाको विचको हड्डी सानो चक्कुको सहयाताले निकाल्ने ।</p> <p>खसीको खुट्टाहरूको विचमा रहेको हड्डी विस्तारै चिरेर निकाल्ने ।</p> <p>माछाको कत्ला फाले पछि विचको मुख्य हड्डी विचमा पारेर माथी या तलको माग छुट्टयाउने । जसलाई फिलेटिङ्ग पनि भनिन्छ ।</p>	<p>दिईएको (Given): कुखुरा, खसी या माछा</p> <p>कार्य (Task): बोनिङ्ग गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● हड्डीबाट मासु राम्ररी छुट्टिएको मासुको टुक्रा नविगारी निकालेको । ● सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाईएका । ● कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● माछा, मासुका परिकार र त्यसको प्रयोग सम्बन्धी ज्ञान भएको । ● बोनिङ्ग र फिलेटिङ्ग सम्बन्धी ज्ञान । ● चक्कु चलाउने ज्ञान भएको । ● बोनिङ्ग गर्ने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, वौल वा ट्रे, माछा, मासुहरू

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- धारिलो चक्कु प्रयोग गरिएको ।
- चिप्लो वा चिल्लो नभएको चक्कुको प्रयोग गरिएको ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

मोड्युल ४: नन् अल्कोहलिक पेय पदार्थ ।

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

बर्णन (Description): यस मोड्युलमा नन् अल्कोहलिक पेय पदार्थ तयार गर्ने संग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेस गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु (Objectives) :

प्रशिक्षार्थीलाई “सिबटस एण्ड स्न्याक्स मेकर”का लागि आवश्यक पर्ने नन् अल्कोहलिक पेय पदार्थ बनाउने कार्यहरु गर्न सिकाउने ।

कार्यहरु (Tasks) :

- १ कालो चिया पकाउने ।
- २ दुध चिया पकाउने ।
- ३ कालो कफि पकाउने ।
- ४ दुध कफि पकाउने ।
- ५ तातो दुध तयार गर्ने
- ६ लस्सी बनाउने ।
- ७ चिसो निम्बु पानि तयार गर्ने ।
- ८ हट लेमन तयार गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

(नन् अल्कोहलिक पेय पदार्थका परिकार)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : १ घण्टा

कार्य (Task) १: कालो फिका चिया बनाउने । (Making black tea)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सवै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>सफा पानी सफा भाडामा उमाल्ने ।</p> <p>आगोको आंच घटाएर आवश्यक मात्रामा चिया पति हाल्ने र एकछिन छोप्ने, छानेर दिने ।</p> <p>अथवा उमालेको पानीमा टी व्याग राखेर दिने ।</p> <p>अथवा चिया कप माथी चिया पाउडर छान्नेमा राखेर माथीबाट उम्लिएको पानी हाल्ने । चिनी आवश्यक मात्रामा हाल्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): चिया पति, सफा पानी, चिनी</p> <p>कार्य (Task): कालो चिया बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । सफा वास्नादार चिया सफा कप वा ग्लासमा दिने । 	<ul style="list-style-type: none"> चियाको परिभाषा र प्रकार सम्बन्धी ज्ञान भएको । चुल्हो बाल्न जान्ने ज्ञान । अवयवहरू (Ingredients) बनाउने तरीका पूर्व सावधानी

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

- सस् प्यान, स्ट्रेनर, चिया, चम्चा, कप

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- चुल्हो बाल्दा सावधानी पूर्वक बाल्ने र निभाउने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : १ घण्टा

कार्य (Task) २: दुध चिया बनाउने । (Making Milk tea)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सवै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>सफा पानीमा दुध मिसाई उमाल्ने ।</p> <p>आवश्यक मात्रामा चिया पत्ति र चिनी हाल्ने ।</p> <p>एकछिन पकाउने र छान्ने अनि दिने ।</p> <p>टि व्याग भए उम्लिएको दुधमा चिनी समेत हाल्ने ।</p> <p>कपमा हाली टि व्याग हालि दिने ।</p> <p>अथवा कालो चिया बनाउने तथा चिनी र दुध छुट्टा छुट्टै दिने ।</p>	<p>दिईएको (Given): चिया पत्ति, सफा पानी, चिनी, दुध</p> <p>कार्य (Task): दुध चिया बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । चियाको वास्ना भएको राम्रो संग चिया रंग आएको सफा कपमा सर्भ गरेको । 	<ul style="list-style-type: none"> चियाको परिभाषा र प्रकार सम्बन्धी ज्ञान भएको । चुल्हो बाल्न जान्ने ज्ञान । अवयवहरू (Ingredients) बनाउने तरिका पूर्व सावधानी

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

- सस् प्यान, स्ट्रेनर (चिया छान्ने), चिया, चम्चा, कप, डादु, चुल्हो

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- चिया पकाउदा सावधानीपूर्वक चुल्हो बाल्ने र निभाउने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : १ घण्टा

कार्य (Task) ३: कालो कफि बनाउने । (Making Black Coffee)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>सफा पानी उमाल्ने ।</p> <p>थोरै पानीमा आवश्यक मात्रामा कफि र चिनी फिट्ने ।</p> <p>उम्लिएको पानी हाल्ने र चलाउने</p> <p>अथवा उमालेको पानीमा कफि र चिनी फिट्टेर दिने ।</p>	<p>दिईएको (Given): कफि, सफा पानी, चिनी</p> <p>कार्य (Task): कालो कफि बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । वास्नादार ठिक चिनी भएको कफि सफा कपमा । 	<ul style="list-style-type: none"> कफिको परिभाषा, उत्पत्ति र प्रकार एवं गुणस्तर सम्बन्धी ज्ञान भएको । चुल्हो बाल्न जान्ने । अवयवहरू (Ingredients) बनाउने तरिका पूर्व सावधानी

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

- सस् प्यान, कफी, चम्चा, कप, चुल्हो

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- चुल्हो बाल्दा, निभाउदा होस पुर्याउने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : १ घण्टा

कार्य (Task) ४: दुध कफि बनाउने । (Making Milk Coffee)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सवै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>सफा पानीमा दुध र चिनी मिसाई उमाल्ने ।</p> <p>त्यसमा आवश्यक मात्रामा कफि मिसाई फिट्टने र सफा कपमा हाल्ने</p> <p>अथवा कालो कफि बनाउने तथा चिनि र दुध छुट्टा छुट्टै दिने ।</p>	<p>दिईएको (Given): कफि, दुध, सफा पानी, चिनी</p> <p>कार्य (Task): दुध कफि बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● सफा, वास्नादार कफि सफा कपमा । 	<ul style="list-style-type: none"> ● कफिको परिभाषा, उत्पत्ति र प्रकार एवं गुणस्तर सम्बन्धी ज्ञान भएको । ● चुल्हो बाल्न जान्ने । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- सस् प्यान, कफी, चम्चा, कप, चुल्हो

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- चुल्हो बाल्दा, निभाउदा होस पुर्याउने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : १ घण्टा

कार्य (Task) ५: लस्सी बनाउने । (Lassi)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>मिक्चरमा आवश्यक मात्रामा दहि, थोरै क्रिम चिनी वा नून र पानी हाल्ने ।</p> <p>ब्लेण्डर वा मिक्चरमा राम्रो संग फिट्ने ।</p> <p>ग्लासमा खन्याउने ।</p> <p>चेरीको टुक्रा वा नरिवल पाउडर माथिबाट छर्किएर सर्भ गर्ने ।</p> <p>मिक्चर मेशिन नभए जगमा पनि घोल्न सकिन्छ । घोल्दा केहि आइस क्यूव हाल्दा राम्रो हुन्छ ।</p>	<p>दिईएको (Given): दहि, क्रिम, चिनी, पानी</p> <p>कार्य (Task): लस्सी बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । चिसो, ट्रिक गुलियो सफा ग्लासमा । 	<ul style="list-style-type: none"> लस्सीको परिभाषा र प्रकार सम्बन्धी ज्ञान भएको । अवयवहरू (Ingredients) बनाउने तरीका पूर्व सावधानी

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

- मिक्चर, जग, चम्चा, ग्लास

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- मिक्चर चलाउँदा राम्रो संग विको बन्द गर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : १ घण्टा

कार्य (Task) ६: तातो दुध तयार गर्ने (Hot milk)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>काँचो दुधको गुणस्तर हेरी भर्खरै ल्याएको दुध भए छान्ने ।</p> <p>दुधलाई गहिरो भाँडोमा तताउने</p> <p>तताएको दुधलाई Portion Control गरि सफा कपमा खन्याउने ।</p> <p>तातो दुध सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): दुध, फलफुल एसेन्स, चिनी</p> <p>कार्य (Task): तातो दुध तयार गर्ने</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● दुध तातो सर्भ गरिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● दुधको गुणस्तर ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- ग्लास, दुध तताउने कराई, चलाउने डाडु, चुल्लो

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- तातो दुध ट्याण्डल गर्दा सावधानी अपनाउनु पर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : १ घण्टा

कार्य (Task) ७: चिसो निम्बु पानी तयार गर्ने । (Chilled lemon water)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>एक ग्लास सफा चिसो पानी र बरफ लिने ।</p> <p>निम्बुलाई सफा चक्कुले हाफ एज(edges) आकारमा काटेर निचोर्ने ।</p> <p>निचोरिएको निम्बुको रसलाई छान्ने ।</p> <p>एक ग्लास चिसो पानीमा निम्बुको स्वाद आउने गरेर छानिएको रस राख्ने ।</p> <p>एक चिम्टी कालो नुन हाली राम्ररी धोल्ने र केही बरफका टुक्रा माथिबाट राखी सर्भ गर्ने ।</p> <p>(नोट: यदि बरफ नभएमा चिसो सफा पानीमा पनी बनाउन सकिन्छ)</p>	<p>दिईएको (Given):</p> <p>सेटअप गरिएको किचन</p> <p>कार्य (Task):</p> <p>चिसो निम्बु पानी तयार गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● चिसो तथा कागतिको स्वादमा सर्भ गरिएको । ● धेरै अमिलो तथा धेरै नुनिलो नभई ठिक्क नुनिलो तथा अमिलो स्वादमा भएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● निम्बुको गुणस्तर ● पानीको र बरफको मात्रा मिलाउने ज्ञान ● नुन र निम्बुको मात्रा मिलाउने ज्ञान । ● कटिङ्ग सम्बन्धि ज्ञान ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- ग्लास, बरफ वा चिसो पानि, चम्चा, ट्रे, चपिङ्ग बोर्ड, चक्कु

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : १ घण्टा

कार्य (Task) ढः हट लेमन तयार गर्ने । (Hot lemon)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सवै औजार तथा खाद्य सामाग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>गहिरो भाँडोमा आवश्यकता अनुसार पानी उमाल्ने ।</p> <p>उम्लीएको पानी गिलासमा राख्ने ।</p> <p>कागतीलाई एज आकारमा काटेर छनौटोले छान्दै निचोर्ने ।</p> <p>आवश्यकता अनुसार चिनि र कालो नुन राख्ने ।</p> <p>तयार भएको हट लेमन तातो सर्भ गर्ने उम्लेको पानी संग मह र कागती को रस राखेर धोलेर पनि दिन सकीन्छु</p>	<p>दिईएको (Given): सेटअप गरिएको किचन</p> <p>कार्य (Task): हट लेमन तयार गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रुपमा सम्पादन भएका । ● हट लेमन तातो सर्भ गरिएको । ● कागतीको स्वाद आएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● कागतीको गुणस्तर ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्लो कित्ती वा Tea Pot, छनौटो

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

मोड्युल ५: अण्डाका परिकार ।

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

बर्णन (Description) : यस मोड्युलमा अण्डाका परिकार बनाउने संग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु (Objectives) :

प्रशिक्षार्थीलाई “स्विट्स एण्ड स्न्याक्स मेकर”का लागि आवश्यक पर्ने नन अण्डाका परिकार बनाउने कार्यहरु गर्न सिकाउने ।

कार्यहरु (Tasks) :

- १ अण्डा ब्वाइल गर्ने ।
- २ अम्लेट पकाउने ।
- ३ अण्डा फ्राइ गर्ने ।
- ४ पोच एग पकाउने ।
- ५ अण्डा पकौडा पकाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

(अण्डाका परिकार)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : १ घण्टा

कार्य (Task) १: अण्डा ब्वाइल गर्ने । (Boiled Egg)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>पानी उमाल्ने ।</p> <p>तापक्रम कम गर्ने ।</p> <p>डाडुको सहयाताले अण्डा लाई १/१ गरेर पानीमा विस्तारै नफुटने गरी राख्ने । थोरै नुन हाल्ने ।</p> <p>करिब ८ देखी १० मिनेट जति उसिन्ने ।</p> <p>पानीबाट अण्डा निकाल्ने ।</p> <p>प्लेटमा वा Egg stand मा राखेर थोरै नुन संग भर्ख गर्ने ।</p> <p>हाप ब्वाइल भएमा करिब ४देखी ५ मिनेट मात्र उसिन्ने । चिसै पानीमा पनि उसिन्न शुरु गर्न सकिन्छ । उम्लेको पानीमा थोरै नुन र भेनेगर राखेर अण्डा लाई उमालेमा अण्डाको वोक्रा छोडाउन सजिलो हुन्छ ।</p>	<p>दिईएको (Given): अण्डा, पानी, नुन</p> <p>कार्य (Task): अण्डा ब्वाइल गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● ट्रिक पाकेको, वोक्रा छोडाउन सजिलो र तातो हुनुपर्ने । 	<ul style="list-style-type: none"> ● अण्डाका प्रकार र प्रयोग सम्बन्धी ज्ञान भएको । ● कुकिङको परिभाषा ● ब्वाइलिङ विधि सम्बन्धी ज्ञान । ● हार्ड, मेडियम र सफ्ट ब्वाइल सम्बन्धी ज्ञान । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- सस् प्यान, डाडु, चुल्हो ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- चुल्हो बाल्दा, निभाउदा होशियार हुनु ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : १ घण्टा

कार्य (Task) २: मसला अम्लेट बनाउने । (Make Masala Omelette)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>एउटा सफा कचौरामा २ वटा अण्डा लाई राम्रो संग फिट्ने ।</p> <p>थोरै नुन र मरिचको धुलो हाल्ने ।</p> <p>प्याज, गोलभेडा, चिज, मसरुम, खुर्सानी या अन्य संग बनाउने भए पहिले धोएर काटी राख्ने र अण्डामा मिसाउने ।</p> <p>अम्लेट प्यान (फ्राइङ्ग प्यान Non-stick pan) मा सानो आगोको आंचमा तताउने ।</p> <p>थोरै तेल हाल्ने ।</p> <p>अण्डाको मिक्सचरलाई फ्राइङ्ग प्यानमा हाल्ने । एक छिन चलाउने ।</p> <p>आधा पल्टाउने र आधा चन्द्राकार बनाएर तातो सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): अण्डा, नुन, मरिच तथा अन्य सामग्रीहरू</p> <p>कार्य (Task): मसला अम्लेट बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ट्रिक ब्राउन कलर भएको, अर्ध चन्द्राकारको धेरै चिल्लो नभएको राम्रो संग फुलेको । 	<ul style="list-style-type: none"> अण्डा बिग्रेको या नविग्रेको चिन्ने ज्ञान भएको । कुकिङ्ग मेथड सम्बन्धी ज्ञान भएको । फ्राइङ्ग विधि सम्बन्धी ज्ञान । अम्लेटका प्रकारहरू अवयवहरू (Ingredients) बनाउने तरीका पूर्व सावधानी

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

- फ्राइङ्ग प्यान, फोर्क (काटा), पल्टा, कचौरा, चुल्हो, चपिङ्ग बोर्ड, चक्कु ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- अण्डाको मिक्सचर फ्राइङ्ग प्यानमा हाल्दा नजिकैबाट बिस्तारै हाल्ने ।
- चुल्हो बाल्दा, निभाउदा होस गर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : १ घण्टा

कार्य (Task) ३: अण्डा फ्राई गर्ने । (Fried Eggs)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>अण्डा चुल्होको छेउमा राख्ने ।</p> <p>नुन, मरिचको धुलो छेउमै राख्ने ।</p> <p>फ्राइङ्ग प्यान सानो तापक्रममा तताउने र थोरै तेल हाल्ने ।</p> <p>तेल तताएपछि अण्डा १/१ गरि फुटाउदै प्लेट मार्फत फ्राइङ्ग प्यानमा हाल्ने । थोरै नुन र मरिच हाल्ने ।</p> <p>सेतो भाग पुरा जम्ने गरि पकाउने, विस्तारै प्लेटमा निकालेर सर्भ गर्ने । (एक साइड तर्फ मात्र फ्राई गर्दा त्यसलाई सन्नी साइड अप(sunny side up) र दुवै तर्फ फ्राई गर्दा टर्नओभर(Turn over) भनिन्छ ।)</p>	<p>दिईएको (Given): अण्डा, नुन, मरिचको धुलो, तेल</p> <p>कार्य (Task): अण्डा फ्राई गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । पहेलो भाग नफुटेको सेतो भाग टुक्रि जमेको हुनु पर्ने । 	<ul style="list-style-type: none"> अण्डा सम्बन्धी ज्ञान भएको । फ्राइङ्ग प्यान राम्रो संग चलाउने सक्ने । कुकिङ्ग मेथड सम्बन्धी ज्ञान भएको । फ्राइङ्ग विधि सम्बन्धी ज्ञान । अवयवहरू (Ingredients) बनाउने तरीका पूर्व सावधानी

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

- फ्राइङ्ग प्यान, पल्टा, चुल्हो, प्लेट ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- अण्डाको फ्राइङ्ग प्यानमा हाल्दा नजिकैबाट विस्तारै हाल्ने ।
- चुल्हो बाल्दा, निभाउदा होस गर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२घण्टा

व्यवहारिक : १ घण्टा

कार्य (Task) ४: पोच एग बनाउने । (Poached Egg)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राबिधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सवै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>सफा फ्राइङ्ग प्यानमा थोरै पानी उमाल्ने ।</p> <p>थोरै नुन र भिनिगर हाल्ने ।</p> <p>आगोको आंच घटाउने ।</p> <p>अण्डा फुटाएर फ्राईड एग जस्तै गरेर एक एक गरी मन्द गतिमा उम्लिएको पानीमा हाल्ने ।</p> <p>विस्तारै सेतोभागलाई पाकन दिने ।</p> <p>पानी तर्काएर प्लेटमा निकाल्ने, थोरै नुन छर्कने, toast माथि राखेर सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): अण्डा, भिनिगर, नुन, पानी</p> <p>कार्य (Task): पोच एग बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । पहेलो भाग नटुक्रिएको टिुक पाकेको । 	<ul style="list-style-type: none"> अण्डा सम्बन्धी ज्ञान भएको । मेथड अफ कुकिङ्ग सम्बन्धि ज्ञान भएको । पोचिङ्ग विधि सम्बन्धि ज्ञान भएको । अवयवहरू (Ingredients) बनाउने तरीका पूर्व सावधानी

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

- फ्राइङ्ग प्यान, पल्टा (टर्नर), चुल्हो, प्लेट ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- अण्डा पानीबाट निकाल्दा होसियार हुने ।
- चुल्हो बाल्दा, निभाउदा होस गर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ घण्टा

सैद्धान्तिक : १ घण्टा

व्यवहारिक : १ घण्टा

कार्य (Task) ५ : अण्डा पकौडा बनाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक सामग्री, सरजाम र अवयव संकलन गर्ने । ३. व्यक्तिगत सरसफाईमा ध्यान दिने । ४. कार्यस्थल सफा सुगन्ध राख्ने । ५. पूर्व तयारी (Mis-en-place) गर्ने । ६. आवश्यकता अनुसार नुन, धनिया, हरियो खोर्सानी र धुलो मसला संग अदुवा लहसून राखी मोल्ने । ७. अण्डा फुटाएर राख्ने र बेसन राख्दै मिलाउदै मिक्चर बनाउने । ८. अण्डालाई बोझ गरि छोड्याएर लाम्चो आकारमा चार टुका हुने गरि काट्ने । ९. कराहिमा तेल तताउने र अण्डालाई मिक्चरमा डुबाउदै तेलमा डुवाएर हल्का खैरो हुने गरी पकाएर अण्डा पकौडा तयार गर्ने। १०. सुरक्षा/सावधानी अपनाउने । ११. ज्याबल र उपकरण सफा गर्ने । १२. कार्यस्थल सफा गर्ने । १३. ज्याबल र सामग्रीहरू भण्डारण गर्ने । १४. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने । 	<p>दिईएको (Given):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यस्थल ● चूल्हो ● काम गर्ने टेबुल ● आवश्यक सामग्री, सरजाम र अवयव <p>कार्य (Task):</p> <p>अण्डा पकौडा बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● गोल्डेन ब्राउन ● पुरा पाकेको ● स्वादिलो ● आकर्षक 	<p>पकौडा :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● अण्डा पकौडा बनाउने अवधारणा ● अवयव ● बनाउने प्रकृया ● पूर्व सावधानी ● सुरक्षा र सावधानीहरू । ● कार्यस्थल, ज्याबल, र उपकरणको सरसफाई । ● ज्याबल र सामग्रीहरूको भण्डारण । ● कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि

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

- | | |
|---------|---------|
| ● कराहि | ● टे |
| ● छुरी | ● बलहरू |
| ● भांभर | |

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precaution)

- तातो तेलदेखि होशियार रहने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

मोड्युल ६: रोटीका परिकार पकाउने ।

समय : ५ घण्टा (सै) + २२ घण्टा (ब्या) = २७ घण्टा

बर्णन (Description) : यस मोड्युलमा रोटीका परिकार पकाउने संग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु (Objectives) :

प्रशिक्षार्थीलाई "स्विटस एण्ड स्न्याक्स मेकर"का लागि आवश्यक पर्ने रोटीका परिकार पकाउने कार्यहरु गर्न सिकाउने ।

कार्यहरु (Tasks) :

१. तावा रोटी पकाउने ।
२. पुरी पकाउने ।
३. प्लेन पराठा पकाउने ।
४. स्टफ (आलु/पनिर/गोबी)पराठा पकाउने ।
५. अण्डा पराठा पकाउने ।
६. डोनट पकाउने ।
७. भटुरा पकाउने ।
८. सेल रोटी बनाउने ।

कार्य बिश्लेषण (Task Analysis)

(रोटीका परिकार पकाउने ।)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ घण्टा

सैद्धान्तिक : १ घण्टा

व्यवहारिक : २ घण्टा

कार्य(Task) १: तावा रोटी बनाउने । (Making Tawa Roti)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९. १० ११	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>आंटा छान्ने ।</p> <p>थोरै नुन र आवश्यक मात्रामा पानी हाली डल्लो बनाउने ।</p> <p>करिब १५ देखी २० मिनेट पिठोको डल्लोलाई सफा पातलो चिसो कपडाले छोपेर राख्ने ।</p> <p>एकै नासका साना डल्लाहरू बनाउने ।</p> <p>थोरै मैदा वा आंटा राखी बेल्ने सतहलाई खस्रो बनाउने ।</p> <p>खस्रो सतह माथि रोटी पातलो हुने गरी बेल्ने ।</p> <p>तावा तताउने ।</p> <p>बेलिएको रोटी तावामा सेकाउने ।</p> <p>दुवै तर्फ सेकेपछि, आगोको आंचमा फेरि सेकाएर राम्रो संग फुलाउने ।</p>	<p>दिईएको (Given): आटा, मैदा, नुन, पानी</p> <p>कार्य (Task): तावा रोटी बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रुपमा सम्पादन भएका । ● एकै अकारको राम्रो संग फुलेको रोटी तातो हुनु पर्ने । 	<ul style="list-style-type: none"> ● रोटी सम्बन्धी ज्ञान भएको हुनु पर्ने । ● रोटी बेल्ने ज्ञान भएको हुनु पर्ने । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, चक्ला, बेल्ना, तावा, चिम्टा, बौल ईत्यादि।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- रोटी सेक्दा हात पोल्ने भएकोले होसियार पूर्वक गर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २१/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा

कार्य(Task) २: पुरी बनाउने । (Making Puri)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>आँटा लाई छान्ने ।</p> <p>तावा रोटीलाई जस्तै गरी आँटा मुछेर डल्लो बनाउने ।</p> <p>पुरी भुरुम भुरुम बनाउनका लागि आटाको डल्लोमा थोरै घ्यु मिसाउने ।</p> <p>बराबरी आकारमा स साना डल्ला बनाउने ।</p> <p>कराहीमा तेल तताउने ।</p> <p>रोटी वेलेर तातो तातो तेलमा हल्का खैरो हुने गरी फ्राई गर्ने ।</p> <p>सब्जी/भाजी संग सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): आटा, पानी, घ्यु, नुन</p> <p>कार्य (Task): पुरी बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● एउटै अकारको राम्रो संग फुलेको, भुरुम भुरुम हुनु पर्दछ । 	<ul style="list-style-type: none"> ● आँटा मुछ्ने ज्ञान भएको हुनु पर्ने । ● फ्राई गर्न जान्ने ज्ञान भएको हुनु पर्ने । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, कराही, पल्टा, वेल्ता, चक्ला, बोल ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- रोटी सेक्दा हात पोल्ने भएकोले होसियार पूर्वक गर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा

कार्य(Task) ३: प्लेन पराठा बनाउने । (Plain Paratha)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९. १० ११ १२	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>आँटा छान्ने ।</p> <p>तावा रोटीलाई जस्तै गरि आँटा मुछेर डल्लो बनाउने ।</p> <p>रोटी र पुरीको भन्दा दोब्बर आकारमा साना डल्ला बनाउने ।</p> <p>वेलेर केहि पातलो बनाउने ।</p> <p>तेल वा घ्यू वेलेको रोटीमा हल्का दले ।</p> <p>थोरै नुन छर्कने ।</p> <p>थोरै मैदा छर्कने ।</p> <p>बेरेर रोल बनाउने, फेरी डल्लो बनाउने, फेरी बेल्ने र रोटीको आकार दिने ।</p> <p>पहिले तावामा सेकाउने, त्यस पछि थोरै घ्यू दल्दै पकाउने ।</p> <p>हल्का आँचमा घ्यू दल्दै दुवै तर्फ पाक्ने गरी पकाउने।</p>	<p>दिईएको (Given): आटा, पानी, घ्यू, नुन, तेल</p> <p>कार्य (Task): प्लेन पराठा बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रुपमा सम्पादन भएका । ● भुरुम्म परेको, लच्छा आउने राम्रोसंग पाकेको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● आँटा मुछ्ने ज्ञान भएको हुनु पर्ने । ● पराठा रोल गरेर बेल्न जान्ने । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, तावा, वेल्ना, चक्ला, वौल, पल्टा

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- पराठा पकाउदा हात पोल्न सक्छ, होसियार रहने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा

कार्य(Task) ४: आलु/ गोवी/ पनिर पराठा बनाउने । (Making Aloo/Gobi/ Panir Paratha)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>आलु उसिनेर, मुछ्ने, हरियो धनियां, खुसानी र प्याज मसिनो काटेर नुन हाल्ने ।</p> <p>गोवी हल्का उसिनेर आलुलाई जस्तै मसला हाली मोल्ने ।</p> <p>पनिरलाई कोरेसामा घोटेर माथी जस्तै मसला मिलाउने ।</p> <p>प्लेन पराठा जस्तै आंटा मुछ्ने ।</p> <p>साना डल्लालाई थोरै चेप्टो बनाई माथीको कुनै एक मिक्चर हाली पोको पारेर डल्लो बनाउने, वेल्ने र प्लेन पराठालाई जस्तै पकाउने ।</p> <p>हल्का आँचमा ध्यू दल्दै दृवै तर्फ पाक्ने गरी पकाउने।</p>	<p>दिईएको (Given): आटा, नुन, गावी, पनीर, आलु, पानी</p> <p>कार्य (Task): आलु, गोवी, पनिर पराठा बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● पराठामा भरेको गोवी, आलु, पनीर बाहिर ननिस्किएको राम्रोसंग पाकेको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● पराठा बनाउन जान्ने । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, तावा, वेल्ना, चक्ला, वौल, पल्टा

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- रोटी सेक्दा हात पोल्ने भएकोले होसियार पूर्वक गर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा

कार्य(Task) ४: आलु पराठा बनाउने । (Alu Paratha)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४ ५ ६. ७	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>आलु उसिको हरियो धनियां, खुर्सानी र प्याज मसिनो काटेर जीरा नुन हालेर राम्रो संग मुछेर राख्ने ।</p> <p>प्लेन पराठा जस्तै आंटा मुछ्ने ।</p> <p>साना डल्लालाई थोरै चेटो बनाई तयार गरिएको मिक्चर हाली पोको पारेर डल्लो बनाउने, वेल्ने र प्लेन पराठालाई जस्तै पकाउने ।</p> <p>पहिले तावामा सेकाउने, त्यस पछि थोरै घ्यू दल्दै पकाउने ।</p> <p>हल्का आँचमा ध्यू दल्दै दुवै तर्फ पाक्ने गरी पकाउने।</p>	<p>दिईएको (Given): आटा, नुन, आलु, पानी र मसलाहरू ।</p> <p>कार्य (Task): आलु पराठा बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● पराठामा भरेको , आलु, बाहिर ननिस्किएको राम्रो संग पाकेको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● आलु पराठाको अवधारणा । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, तावा, वेल्ना, चक्ला, वौल, पल्टा

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- रोटी सेक्दा हात पोल्ने भएकोले होसियार पूर्वक गर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा

कार्य(Task) ५: अण्डा पराठा पकाउने । (Egg Paratha)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४ ५ ६	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>उसिनेको अण्डा लाई मसिनो टुक्रा काटेर वाउलमा राख्ने मसिनो काटेको हरियो खर्सानी धनिया प्याज नून र अरु मसलाहरू राखेर राम्रो संग मुछेर राख्ने ।</p> <p>प्लेन पराठा जस्तै आंटा मुछ्ने ।</p> <p>साना डल्लालाई थोरै चेप्टो बनाई तयार गरिएको मिक्चर हाली पोको पारेर डल्लो बनाउने, वेल्ने र प्लेन पराठालाई जस्तै पकाउने ।</p> <p>पहिले तावामा सेकाउने, त्यस पछि थोरै ध्यू दल्दै पकाउने ।</p> <p>हल्का आँचमा ध्यू दल्दै दूवै तर्फ पाक्ने गरी पकाउने।</p>	<p>दिईएको (Given): आटा,अण्डा, मसला हरु हरियो धनिया पानी ईत्यादि।</p> <p>कार्य (Task): अण्डा पराठा पकाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रुपमा सम्पादन भएका । पराठामा परेको अण्डा, गोवी, आलु, पनीर बाहिर ननिस्किएको राम्रो संग पाकेको । 	<ul style="list-style-type: none"> अण्डा पराठाकोअवधारणा । अवयवहरू (Ingredients) बनाउने तरीका पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, तावा, वेल्ना, चक्ला, बौल, पल्टा

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।
- पराठा पकाउदा हात पोल्न सक्छ, होशियार रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) ५: डोनट पकाउने । (Doughnut)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>मैदा, अण्डा, चिनी, दुध, बटर र थोरै नुन मिसाउने ।</p> <p>एउटा बोलमा ईष्ट, मन तातो पानीमा, घोलेर एकछिन छोपेर राख्ने । राम्रो संग फुलेर आए पछि मैदाको मिक्चरमा मिसाउने र नरम खालको डल्लो बनाउने ।</p> <p>करिव एक घण्टा सम्म कपडाले छोपेर राख्ने ।</p> <p>हल्का बेलेर डोनटको आकारमा काट्ने, फेरि प्लाष्टिकले छोपेर राख्ने ।</p> <p>तेल लाई कराहिमा तताउने ।</p> <p>राम्रो संग फुलेको डोनट लाई गरम तेलमा deep फ्राई गर्ने ।</p> <p>राम्रो संग फुलेर खैरो भएर पाकेको डोनटमा पाउडर सुगर वा नरिवल पाउडर छर्किएर सभ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): मैदा, ईष्ट, चिनी, नुन, पानी, दुध, बटर, तेल</p> <p>कार्य (Task): डोनट पकाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रुपमा सम्पादन भएका । ● राम्रोसंग फुलेको चाउरी नपरेको एउटै आकारको हुनु पर्ने । 	<ul style="list-style-type: none"> ● इष्टको काम, मिसाउने अनुपातको बारेमा ज्ञान । ● ईष्ट डो बनाउन जान्ने । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- कराई, बोल(बाटा), भांजर, डोनट कटर, चुल्हो ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।
- फ्राई गर्दा तातो तेलबाट होशियार रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) ६: भटुरा बनाउने । (Bhature)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>मैदा, बेकिङ पाउडर, दहि वा दुध, तेल, अण्डा, पानी, चिनी र नुन हाली राम्रो संग मुछ्ने र कपडाले छोपेर करिब आधा घण्टा राख्ने ।</p> <p>साना साना डल्ला बनाउने, तेल दलेर, प्लाष्टिकले छोपेर फेरी आधा घण्टा राख्ने ।</p> <p>हातमा तेल लगाएर हातैले चेटो पादै, हातैले पिट्टै पातलो रोटी आकार बनाउने ।</p> <p>कराहीमा तेल तताई Deepफ्राई गरेर पकाउने ।</p>	<p>दिईएको (Given): मैदा, अण्डा, दहि वा दुध, तेल, चिनी, पानी, बेकिङ पाउडर</p> <p>कार्य (Task): भटुरा बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । राम्रोसंग फुलेको, भुरुम्म परेको, बराबरी आकारको । 	<ul style="list-style-type: none"> डो बनाउन जान्ने । हातले पिटेर चेटो बनाउन जान्ने । अवयवहरू (Ingredients) बनाउने तरीका पूर्व सावधानी

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

कराहि, वौल, भांजर, चुल्हो ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।
- फ्राई गर्दा तातो तेलबाट होसियार रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ४ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : ४ घण्टा

कार्य(Task) ढः सेल रोटी बनाउने । (Making Sel Roti)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९. १०.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरु संकलन गर्ने ।</p> <p>चामल भिजाउने (ताइचिन चामल भएमा राम्रो)</p> <p>चामलको पानी तर्काई चिनी मिसाएर ग्राइण्डरमा पिस्ने ।</p> <p>घ्यू संग मोलर घाममा केहि समय सुकाउने वा १ दिन राख्ने ।</p> <p>राम्रो संग माड्ने ।</p> <p>ठिक्क पानी मिसाई गिलो बनाउने ।</p> <p>तेल वा घ्यु तताउने ।</p> <p>गोलो सेल आकार हुने गरि तेलमा सेल हाल्ने ।</p> <p>खैरो हुने गरी ओल्टाई पल्टाई फ्राई गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): चामल, चिनी, पानी, घ्यू</p> <p>कार्य (Task): सेलरोटी बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरु क्रमिक रुपमा सम्पादन भएका । कांडा निस्किएको गोलो, भुरुम्म परेको । खैरो रंगको । 	<ul style="list-style-type: none"> दाउन राख्न जान्ने । सेल रोटी हाल्न जान्ने । अवयवहरु (Ingredients) बनाउने तरीका पूर्व सावधानी

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

- ताइचिन चामल, चुल्हो, सिन्का ईत्यादि ।

सुरक्षा/सावधानीहरु (Safety/Precautions):

- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।
- तातो तेलबाट होसियार रहने ।

मोड्युल ७: चाउमिनका परिकार पकाउने ।

समय : ३ घण्टा (सै) + १३ घण्टा (ब्या) = १६ घण्टा

बर्णन(Description): यस मोड्युलमा चाउमिनका परिकार पकाउनेसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु(Objectives) :

प्रशिक्षार्थीलाई फाष्टफुड कुकका लागी आवश्यक पर्ने चाउमिनका परिकार पकाउने कार्यहरु गर्न सिकाउने ।

कार्यहरु (Tasks) :

1. तयारी चाउचाउ पकाउने ।
2. भेज चाउमिन पकाउने ।
3. एग चाउमिन पकाउने ।
4. चिकेन/मटन/ बफ चाउमिन पकाउने ।
5. मिक्स चाउमिन पकाउने ।
6. थुम्पा पकाउने ।

कार्य बिश्लेषण (Task Analysis)

(चाउमिनका परिकार पकाउने ।)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : १ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२घण्टा

व्यवहारिक : १ घण्टा

कार्य (Task) १: तयारी चाउचाउ पकाउने । (Instant Noodle making)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>सफा सस्पेनमा सफा पानी उमाल्ने ।</p> <p>चाउचाउ पाकेट खोलेर हाल्ने ।</p> <p>पाकेटमा रहेको तेल, मसला पनि हाल्ने ।</p> <p>मसिनो काटेको प्याज, धनिया, गोलभेडा र खुर्सानी राख्ने ।</p> <p>करिव ३ मिनेट सम्म पकाउने ।</p> <p>Serving bowl मा हालेर सर्भ गर्ने,</p>	<p>दिईएको (Given): चाउचाउ, पानी, धनिया, खुर्सानी, प्याज र गोभेडा ।</p> <p>कार्य (Task): तयारी चाउचाउ पकाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● सफा बौलमा ठिक्क रस भएको राम्रोसंग पाकेको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● कुकिङ्ग मेथडस् सम्बन्धी ज्ञान भएको । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, सस्प्यान, डाडु, बौल, चम्चा

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- चाउचाउ उसिन्दा, खन्याउदा होशियारीसाथ गर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२घण्टा
ब्यवहारिक : २ घण्टा

कार्य (Task) २: भेजिटेवल चाउमिन बनाउने । (Vegetable Chowmein)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१	आवश्यक जानकारी लिने ।	<p>दिईएको (Given): नुडल्स, गांजर, वन्दा, प्याज, लसुन, नुन मरिचको धुलो, सोयासस, अजिनोमाटो ।</p> <p>कार्य (Task): भेजिटेवल चाउमिन बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रुपमा सम्पादन भएका । धेरै चिल्लो सस नभएको, सफा प्लेटमा सर्भ गर्ने । 	<ul style="list-style-type: none"> कुकिङ्ग मेथडस् जस्तै ब्लान्चीङ्ग, ब्वाइलिङ्ग, फ्राइङ्ग सम्बन्धी ज्ञान भएको । अवयवहरू (Ingredients) बनाउने तरिका पूर्व सावधानी
२	चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।		
३.	पानी उमाल्ने, थोरै तेल हाल्ने, पाकेटको नुडल्सलाई उसिन्ने ।		
४.	पानी फाल्ने र चिसो पानीले राम्रोसंग पखाल्ने थोरै तेल दलेर फ्रिजमा राख्ने ।		
५.	गांजर, वन्दा, सिमी, काउली जुलियन आकारमा काट्ने ।		
६.	पानी उमाल्ने र भेजिटेवललाई १ मिनेट पकाउने ।		
७.	पानी फाल्ने, चिसो पानीले पखाल्ने।		
८.	फ्राइङ्ग प्यानमा आवश्यकता अनुशारतेल तताउने, थोरै लसुन, प्याज भुट्ने, र भेजिटेवल हालेर हल्का भुट्ने ।		
९.	नुडल्स हाल्ने, नुन, मरिच, सोयासस र थोरै अजिनोमोटो हालेर राम्रो संग चलाएर पकाउने।		
१०	प्लेटमा ता तातो सर्भ गर्ने ।		

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

- चुल्हो, डेक्की, किचेन फोर्क, स्ट्रेनर, फ्राइङ्ग प्यान

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- नुडल्स, भेजिटेवल उसिन्दा, फ्राई गर्दा होसियार पूर्वक गर्ने ।
- रोटी सेक्दा हात पोल्ने भएकोले होसियार पूर्वक गर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
ब्यवहारिक : २ घण्टा

कार्य (Task) ३: एग चाउमिन बनाउने । (Egg Chowmein)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>भेजिटेवल चाउमिनलाई जस्तै नुडल्स उसिन्ने, भेजिटेवल उसिन्ने ।</p> <p>अण्डा फिटेर पातलो पानकेक (रोटी जस्तो) बनाउने ।</p> <p>पकाएको अण्डालाई roll गरेर मसिनो लामो काट्ने ।</p> <p>भेजिटेवल चाउमिनको माथि अण्डा छर्केर सर्भ गर्ने</p> <p>मसलाको लागि नुन, मरिचको धुलो सोया सस् र थोरै अजिनो मोटा प्रयोग गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): नुडल्स, भेजिटेवल, मसला, अण्डा</p> <p>कार्य (Task): एग चाउमिन बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रुपमा सम्पादन भएका । ● सफा, धेरै चिल्लो, सस् नभएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● कृकिङ्ग मेथडस् सम्बन्धी ज्ञान भएको । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, डेक्की, किचेन फोर्क, स्ट्रेनर, फ्राइङ्ग प्यान

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- अण्डा फ्राई गर्दा होसियारी पूर्वक गर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

ब्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य (Task) ४: नन भेज (चिकेन, मटन, बफ) चाउमिन बनाउने ।

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>भेजिटेवल चाउमिन तयार गर्ने ।</p> <p>चिकेन, मटन वा बफ उसिनेर मसिनो (जुलियन) टुक्रामा काट्ने ।</p> <p>मासुलाई पनि चाउमिन संगै पकाउने ।</p> <p>मसलाको रूपमा आवयकता अनुसार नुन मरिचको धुलो, अजिनो मोटो र सोया सस् प्रयोग गर्ने ।</p> <p>गार्निसको रूपमा हरियो प्याज काटी चाउमिन माथि राखी सर्भ गर्ने ।</p>	<p><u>दिईएको (Given):</u> मासुहरू, भेजिटेवल, मसाला ।</p> <p><u>कार्य (Task):</u> नन भेज (चिकेन, मटन, बफ)चाउमिन बनाउने ।</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● चिल्लो नभएको सफा प्लेटमा दिने । 	<ul style="list-style-type: none"> ● भेजिटेवल कटिङ्ग, कुकिङ्ग मेथड सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, डेक्ची, किचेन फोर्क, स्ट्रेनर, फ्राइङ्ग प्यान

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) ५: मिक्स चाउमिन बनाउने ।

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>भेजिटेवल चाउमिन जस्तै गरि सबै सामान तयार गर्ने ।</p> <p>पहिलो नुडल्स उसिन्ने, सब्जीहरू काट्ने र हल्का उसिन्ने ।</p> <p>नुडल्स र सब्जीलाई चिसो पानीमा पखाल्ने ।</p> <p>मासुहरू जस्तै बफ, चिकेन, मटनलाई उसिन्ने र मसिनो लामो टुक्राहुने गरी काट्ने ।</p> <p>अण्डाको पातलो अम्लेटलाई roll गरी मसिनो लाम्चो काट्ने ।</p> <p>नुडल्स, भेजिटेवल र मासु मिसाएर पकाउने र अन्तिममा अण्डा माथिबाट राखेर सभर्गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): नुडल्स, भेजिटेवल, मासुहरू, अण्डा, मसाला, तेल ।</p> <p>कार्य (Task): मिक्स चाउमिन बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● चिल्लो नभएको सफा प्लेटमा आर्कषक सजावटका साथ दिने । 	<ul style="list-style-type: none"> ● कटिङ्ग, कुकिङ्ग सम्बन्धी ज्ञान भएको । ● चाउमिनका प्रकार र प्रयोग सम्बन्धी ज्ञान । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, डेक्की, किचेन फोर्क, स्ट्रेनर, फ्राइङ्ग प्यान

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।
- तातो तेलबाट होसियार रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ १/२घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२घण्टा

ब्यवहारिक : २ घण्टा

कार्य (Task) ६: थुक्पा बनाउने ।

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>नुडल्स उसिन्ने ।</p> <p>उसिनेको मासु वा तरकारीहरूमसिनो टुक्रामा (जुलियन) काट्ने ।</p> <p>थोरै लसुन र प्याज काट्ने ।</p> <p>भाँडोमा तेल तताउने, लसुन, प्याज भुट्ने र आवश्यक मात्रामा पानी हालेर उमाल्ने ।</p> <p>नुन, मरिच, सोयासस तथा थोरै अजिनोमोटो हाली एक छिन उमाल्ने ।</p> <p>नुडल्स हाल्ने र बोलमा राखी माथिबाट हरियो धनियाले गार्निस गरी सभर्भ गर्ने ।</p>	<p><u>दिईएको (Given):</u> नुडल्स, भेजिटेबल, मासुहरू, अण्डा, मसाला, तेल ।</p> <p><u>कार्य (Task):</u> थुक्पा बनाउने।</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● चिल्लो नभएको सफा प्लेटमा आकर्षक सजावटका साथ दिने । ● 	<ul style="list-style-type: none"> ● चाउमिनका प्रकार र प्रयोग सम्बन्धी ज्ञान । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, डेक्की, किचेन फोर्क, स्ट्रेनर, फ्राइङ्ग प्यान, बोल

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- नुडल्स, भेजिटेबल उसिन्दा तथा फ्राई गर्दा होसियार रहने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

मोड्युल ८: चाट र पकौडाका परिकार बनाउने ।

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

बर्णन(Description): यस मोड्युलमा चाट र पकौडाका परिकार बनाउने ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु(Objectives) :

प्रशिक्षार्थीलाई स्विट्स एण्ड स्यान्क्स मेकरका लागी आवश्यक पर्ने चाट र पकौडाका परिकार बनाउने कार्यहरु गर्न सिकाउने ।

कार्यहरु(Tasks) :

- १ मिक्स भेज पकौडा पकाउने ।
- २ प्याजको पकौडा पकाउने ।
- ३ आलु पकौडा पकाउने ।
- ४ चिल्ली पकौडा तयार गर्ने
- ५ लौकीका पकौडा तयार गर्ने
- ६ भण्टाको पकौडा तयार गर्ने ।
- ७ आलु टिक्की बनाउने ।
- ८ आलु चप बनाउने ।
- ९ चाट बनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

(चाट र पकौडाका परिकार बनाउने ।)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य(Task) १: मिक्स भेज पकौडा बनाउने । (Mix vegetable Pakoda)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>भेजिटेबलहरू जस्तै गांजर, आलु, सिमी, वन्दा, काउली लाई हल्का उसिन्ने, मसिनो काट्ने ।</p> <p>द्वरियो खुर्सानी, धनिया, प्याज, मसिनो गरी काट्ने ।</p> <p>माथि उल्लेखित सबै अवयवहरू एउटा सफा वाटामा मिसाउने ।</p> <p>नुन, वेसार धनियाको गेडा, वेसन ज्वानो पिसेको अदूवा लसुन हालेर राम्रोसंग मोल्ने ।</p> <p>एकै नासको डल्लो पारी कराहीमा तताएको तातो तेलमा खैरो हुने गरी Deep फ्राई गर्ने ।</p> <p>अचार वा टोमाटो केचपसंग सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): भेजिटेबल, मसाला, तेल</p> <p>कार्य (Task): मिक्स भेज पकौडा बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● एकै नासका, राम्रो पाकेको र कडा खालको हुनुपर्ने । 	<ul style="list-style-type: none"> ● कटिङ्ग र कुकिङ्ग सम्बन्धि ज्ञान । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, कराई, भाजर, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, बाटा ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- पकौडा हाल्दा र भिक्दा होसियारी पूर्वक गर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य(Task) २: प्याजको पकौडा बनाउने । (Onion Pakoda)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>छिल्लेको प्याज लाई सफा पानीमा पखाल्ने।</p> <p>प्याजलाई Slice cutting गरेर सफा वाटामा राख्ने।</p> <p>नुन वेसार जीरा खुर्सानी र वेसन हालेर पिसेको अदुवा लहसुन हालेर राम्रो संग मल्ने ।</p> <p>कराहीमा तेल लाई तताउने।</p> <p>करिब १० ग्राम वरावर डल्ला पारेर तातो तेलमा हल्का खैरो हुने गरी Deep fry गर्ने ।</p> <p>तेल वाट निकालेर चटनीसंग तातो सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): भेजिटेवल, मसाला, तेल</p> <p>कार्य (Task): प्याजको पकौडा बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● एकै नासका राम्रो पाकेको कडा खालको हुनु पर्ने । 	<ul style="list-style-type: none"> ● कटिङ्ग र कुकिङ्ग सम्बन्धि ज्ञान । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, कराहि, भाजर, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, वौल

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- पकौडा हाल्दा र भिक्दा होसियार हुने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य(Task) ३: आलु पकौडा बनाउने । (AluPakoda)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>आलु लाई पखालेर राम्रोसंग छिलेर सफा पानीमा डुवाएर राख्ने।</p> <p>छीलेको आलुलाई मसिनो भुर्रा हुने गरी काटेर निचोडने।</p> <p>सफा वाटामा नून बेसार जीरा ज्वानु पिसेको अदुवा लहसुन बेसन खुर्सानी राखेर राम्रो संग मल्ने।</p> <p>कराहीमा तेल लाई तताउने।</p> <p>करिव १० ग्राम वरावर डल्ला पारेर तातो तेलमा हल्का खैरो हुने गरी Deep fry गर्ने ।</p> <p>तेल वाट निकालेर चटनीसंग तातो सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): आलु, मसालाहरू, तेल</p> <p>कार्य (Task): आलु पकौडा बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रुपमा सम्पादन भएका । ● एकै नासका राम्रो पाकेको कडा खालको हुनु पर्ने । ● 	<ul style="list-style-type: none"> ● कटिङ्ग र कुकिङ्ग सम्बन्धि ज्ञान । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी ।

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

- चुल्हो, कराही ,भांजर, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, वौल ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- पकौडा हाल्दा र भिक्दा होसियारी हुने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ४घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) ४: चिल्ली पकौडा बनाउने । (Mix Pakoda)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>हरियो खुर्सानी लाई राम्रो संग पखालेर हल्का चिर्ने ।</p> <p>सफा वाटामा वेसन नून खर्सानी जीरा पिसेको अदुवा लहसुन र पानी हालेर वाक्लो घोल तयार गर्ने ।</p> <p>कराहीमा तेल लाई तताउने ।</p> <p>खुर्सानी लाई एक एक गरी घोलमा डुवाउने ।</p> <p>तातो तेलमा हल्का खैरो हुने गरी Deep fry गर्ने ।</p> <p>तेल वाट निकालेर Tomato ketchup संग सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): हरियोखुर्सानी, मसालाहरु, तेल</p> <p>कार्य (Task): चिल्ली पकौडा बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रुपमा सम्पादन भएका । ● एकै नासका राम्रो पाकेको कडा खालको हुनु पर्ने । 	<ul style="list-style-type: none"> ● कटिङ्ग र कुकिङ्ग सम्बन्धी ज्ञान । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, कराही, भाजर, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, वाटा ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- पकौडा हाल्दा र भिक्दा होसियारी हुने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ४ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
ब्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) ५ लौकाको पकौडा बनाउने । (Mix Pakoda making)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९ १०	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>लौका लाई पखालेर वोकालाई छिल्ले ।</p> <p>लौकालाई लामो चिरेर काट्ने ।</p> <p>लौकाको भित्री भाग वियाँ रहेको नरम भाग काटेर फाल्ने ।</p> <p>मसिनो लामो टुक्रा काट्ने ।</p> <p>मसिनो काटेको हरियो खुसौनी धनिया र पिसेको अदुवा लहसुन राखेर मिसाउने ।</p> <p>सफा वाटामा नून वेसार जीरा वेसन खुर्सानी राखेर राम्रो संग मल्ने ।</p> <p>कराहीमा तेल लाई तताउने ।</p> <p>करिव १० ग्राम बराबर डल्ला पारेर तातो तेलमा हल्का खैरो हुने गरी Deep fry गर्ने ।</p> <p>तेल वाट निकालेर चटनीसंग तातो सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): लौका, भजेटवलहरू मसालाहरू, तेल</p> <p>कार्य (Task): लौकी पकौडा बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रुपमा सम्पादन भएका । ● एकै नासका राम्रो पाकेको कडा खालको हुनु पर्ने । 	<ul style="list-style-type: none"> ● कटिङ्ग र कुकिङ्ग सम्बन्धि ज्ञान । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, कराई, भाजर, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, वौल ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- पकौडा हाल्दा र भिक्दा होसियार हुने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ४ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) ६ भण्टाको पकौडा बनाउने । (Eggplant Pakoda)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>सफा वाटामा वेसन नून खर्सानी जीरा पिसेको अदुवा लसुन र पानी हालेर बाक्लो घोल तयार गर्ने ।</p> <p>एकनासको भण्टाहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>सफापानीमा पखाल्ने ।</p> <p>करिव ३ ईन्च बाक्लो गोलाकार काट्ने ।</p> <p>कराहीमा तेललाई तताउने।</p> <p>तयार गरिएको घोलमा भण्टा डुवाउदै तातो तेलमा हल्का खैरो हुने गरी Deep fry गर्ने ।</p> <p>तेल वाट निकालेर चटनीसंग तातो सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): भण्टा , मसालाहरू, तेल</p> <p>कार्य (Task): भण्टा पकौडा बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● एकै नासका राम्रो पाकेको कडा खालको हुनु पर्ने । 	<ul style="list-style-type: none"> ● कटिङ्ग र कुकिङ्ग सम्बन्धि ज्ञान । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, कराही, भाजर, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, वौल ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- पकौडा हाल्दा र भिक्दा होसियार हुने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ४ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : ३ १/२ घण्टा

कार्य(Task) ७: आलु टिक्की बनाउने । (AlooTikki)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>आलु उसिन्ने, छिल्ले र मुछ्ने ।</p> <p>हरियो खुर्सानी, र हरियो धनियालाई मसिनो काटेर आलुमा राख्ने ।</p> <p>पिसेको अदुवा लसुन, जिरा खुर्सानी र थोरै कर्न फ्लोर हालेर राम्रोसंग मुछ्ने ।</p> <p>एकै नासका डल्ला बनाउने ।</p> <p>थिचेर चेप्टो गरेर टिक्की तयार गर्ने ।</p> <p>गरम तावामा थोरै तेल दल्ने, टिक्कीको दुवै पट्टि हल्का खैरो रंग आउने गरी पकाउने । (आलु टिक्की मिन्ट चटनी वा इम्लीको चटनीसंग सर्भ गरे राम्रो हुन्छ)</p>	<p>दिईएको (Given): आलु, खुर्सानी, जिरा, नुन, कर्न फ्लोर</p> <p>कार्य (Task): आलु चप/टिक्की बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● एकै नासका धेरै चिल्लो नभएको, हल्का ब्राउन रंग भएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● कुकिङ्ग मेथड सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, तावा, डेक्की, कोरेसो, पल्टा, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- तावामा पकाउँदा होसियार पूर्वक गर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य(Task) ८ आलु चप बनाउने ।

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सवै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>सफा वाटामा वेसन नून र मसलाहरू राखेर वाक्लो घोल तयार गर्ने।</p> <p>एकनासको आलु लाई सफा संग पखालेर उमाल्ने।</p> <p>वोक्रा छोडाएर आलु लाई गोलाकार काट्ने।</p> <p>तेल लाई कराहीमा गरम गर्ने ।</p> <p>आलु लाई घोलमा चोपलेर गरम तेलमा हल्का खैरो हुने गरी तार्ने।</p> <p>तेल तर्काएरचट्नी संगप्लेटमा राखेर तातो सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): आलु वेसन मसलाहरू तेल नून ईत्यादि।</p> <p>कार्य (Task): आलु चपबनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● टिक पाकेको । ● सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाईएका । ● कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● आलु चप सम्बन्धी ज्ञान भएको । ● मेथड अफ कुकिङ्ग सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- कराही वाटा जाली चुल्हो, प्लेट ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२घण्टा
व्यवहारिक : २ १/२ घण्टा

कार्य(Task) ९: चाट बनाउने । (Prepare Chat)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>समोसा तयार पार्ने ।</p> <p>प्लेटमा समोसा राखी हल्का टुक्रयाउने ।</p> <p>दहि राख्ने ।</p> <p>भुजिया राख्ने ।</p> <p>चाट मसाला हाल्ने ।</p> <p>मसिनो काटेको प्याज, धनिया र खुर्सानी छर्कने र सर्भगर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): समोसा, दहि, भुजिया, चाट मसाला, प्याज, खुर्सानी, धनिया ।</p> <p>कार्य (Task): चाट बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● राम्रोसंग सजाएको हुनु पर्ने । ● सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाईएका । ● कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● समोसा बनाउन जान्ने हुनु पर्छ । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, कराई, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, वौल, भांजर

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- फ्राई गर्दा ध्यान पुऱ्याउने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

मोड्युल ९: सोमोसा /कचौरीका परिकार बनाउने ।

समय : ३ घण्टा (सै) + १५ घण्टा (ब्या) = १८ घण्टा

बर्णन (Description): यस मोड्युलमा सोमोसा/कचौरीका परिकार बनाउने संग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु(Objectives) :

प्रशिक्षार्थीलाई स्विट्स एण्ड स्यान्क्स मेकरका लागि आवश्यक पर्ने सोमोसा/कचौरीका परिकार बनाउने कार्यहरु गर्न सिकाउने ।

कार्यहरु(Tasks) :

- १ आलु सोमोसा पकाउने ।
- २ स्विट्स सोमोसा पकाउने ।
- ३ आलु बोण्डा/बल तयार गर्ने ।
- ४ खास्ता कचौरी तयार गर्ने ।
- ५ पानी पुरी तयार गर्ने ।

कार्य बिश्लेषण (Task Analysis)

(समोसा/कचौरीका परिकार बनाउने ।)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
ब्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) १: आलु समोसा बनाउने । (Alu Samosa)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९. १०. ११. १२. १३	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>आलु उसिन्ने, छिल्ले, ठिक्क मुछ्ने ।</p> <p>केराउ उसिन्ने, अदुवा, लसुन, प्याज, हरियो धनिया , खर्सानीहरूलाई मसिनो काट्ने ।</p> <p>Erypan मा तेल तताउने, पहिला थोरै जिरा पड्काउने, सब्जी हाल्ने, आलु हाल्ने, त्यस पछि वेसार, नुन, जिरा को धुलो हालेर केही समय पकाएर निकालेर राख्ने ।</p> <p>मैदामा घ्यू, नुन, हल्का कालो जीरा र पानी मिसाई सारो डो (Dough) तयार गर्ने ।</p> <p>केहि समय कपडाले छोपेर राख्ने र एकै नासको सानो डल्ला बनाउने । लाम्चो आकारमा वेल्ने । आधा काट्ने ।</p> <p>Cone तयार गर्ने ।</p> <p>आलुको मिक्चर भर्ने ।</p> <p>Cone लाई बन्द गरी समोसा तयार गर्ने ।</p> <p>कराहीमा तेल गरम गर्ने ।</p> <p>तयार गरिएको समोसा लाई तेलमा हल्का खैरो हुने गरी Deep fry गर्ने ।</p> <p>चटनीसंग तातो सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): आलु, प्याज, अदुवा, लसुन, केराउ, मसाला, नुन, धनिया ।</p> <p>कार्य (Task): आलु समोसा बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । एकैनासका कडा खालको बनाउने । 	<ul style="list-style-type: none"> समोसा बनाउन जान्ने । फ्राई गर्न जान्ने । अवयवहरू (Ingredients) बनाउने तरिका पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, कराही, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, वौल, भाँजर ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- फ्राई गर्दा ध्यान पुऱ्याउने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
ब्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) २: स्वीट्स समोसा बनाउने । (Sweet Samosa)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३ ४ ५ ६ ७ ८	<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. चाहिने सवै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३. ध्यू, मन तातोपानी र मैदा मुछेर समोसा को dough तयार गर्ने ।</p> <p>४. सफा वाटामा खुवा, मसिनो काटेको नरिवल, काजु , किसमिस, पेस्टा, बदाम, चिनी राखेर हल्का मुछ्ने ।</p> <p>५. Cone तयार गर्ने, दृवाको मिक्चर भरेर समोसा तयार गर्ने ।</p> <p>६. कराहीमा तेल गरम गर्ने ।</p> <p>७. गरम तेलमा हल्का खैरो हुने गरी deep fry गर्ने ।</p> <p>८. स्वीट ससुसंग सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): मैदा, तेल, खुवा, नरिवल, पेस्टा, काजु, चिनी ईत्यादि</p> <p>कार्य (Task): स्विट्स समोसा बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रुपमा सम्पादन भएका । ● एकै नासका कडा खालको बनाउने । 	<ul style="list-style-type: none"> ● फ्राई गर्न जान्ने । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, कराही, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, वौल, भांजर ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- फ्राई गर्दा ध्यान पुऱ्याउने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
ब्यवहारिक : ३ घण्टा

१ कार्य(Task) ३: पोटेटो बण्डा/ बल तयार गर्ने । (Potato Balls)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१	आवश्यक जानकारी लिने ।	<p>दिईएको (Given): आलु, वन्दा, तेल, मसलाहरू, वेसन ईत्यादि ।</p> <p>कार्य (Task): पोटेटो बण्डा/बल तयार गर्ने</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएको । एकै नासका कडा खालको बनाउने । 	<ul style="list-style-type: none"> फ्राई गर्न जान्ने । अवयवहरू (Ingredients) बनाउने तरीका पूर्व सावधानी
२	चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।		
३.	वन्दा लाई मसिनो काटेर सफा वाटामा हल्का नून मिसाएर राख्ने ।		
४.	उसिनेको आलुको वोका छिलेर सफा वाटामा राख्ने ।		
५.	बन्दालाई राम्रो संग निचोरेर आलुमा राख्ने ।		
६.	मसिनो काटेको हरियो धनिया, खुर्सानी, नुन, जीरा, वेसार, र पिसेको अदुवा लसुन राखेर आलु वन्दा लाई राम्रो संग मुछ्ने ।		
७.	करिव १० ग्राम बराबर को मिक्चरलाई ससाना बलहरू तयार गर्ने ।		
८	एउटा बोलमा वेसन र पानी मिसाएर वाक्लो घोल तयार गर्ने ।		
९	कराहीमा तेल गरम गर्ने ।		
१०	बलहरूलाई वेसनको घोलमा डुवाएर तेलमा हल्का खैरो हुनेगरि deep fry गर्ने ।		
११	चटनीसंग तातो बण्डा/बल सर्भ गर्ने ।		

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

- चुल्हो, कराही, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, वौल, भांजर

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- फ्राई गर्दा ध्यान पुऱ्याउने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
ब्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) ४: खास्ता कचौरी तयार गर्ने । (Khasta Kachauri)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३ ४ ५ ६ ७ ८ ९ १०	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>मुगको दाललाई सफा पानीमा करिब १ घण्टा भिजाएर पानी तर्काएर Blender मा करिब १० सेकेण्ड ब्लेण्ड गर्ने ।</p> <p>Fry pan मा थोरै घ्यू गरम गर्ने हल्का पिसेको सोप, गेडा धनियाँ, पिसेको अदुवा लसुन, मसिनो काटेको हरियो खुर्सानी, जीरा, चाटमसाला, कसुरी मेथी हालेर केही सेकेण्ड भुट्टने र ब्लेण्ड गरेको दाल हालेर सुख्खा हुने गरी भुटेर निकाल्ने ।</p> <p>चिसो भए पछि ५ ग्राम वरावर को डल्ला तयार गर्ने ।</p> <p>सफा वाटामा मैदा, घ्यू र हल्का नून हालेर मिसाउने पछि पानी हालेर नरम हुने गरी मुछ्ने ।</p> <p>ठीकैको डल्ला बनाउने ।</p> <p>दाल को डल्लालाई म:म जस्तै भर्ने र हत्केलामा राखेर गोलाकार चेटो बनाउने ।</p> <p>कराहीमा तेललाई हल्का तताउने र हल्का खैरो हुनेगरी deep fry गर्ने ।</p> <p>तेल वाट निकालेर तातो सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): मृंग कोदाल, मैदा, घ्यू, मसलाहरू, तेल, ईत्यादि ।</p> <p>कार्य (Task): खास्ता कचौरी तयार गर्ने</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । एकै नासका कडा खालको बनाउने । 	<ul style="list-style-type: none"> फ्राई गर्न जान्ने । अवयवहरू (Ingredients) बनाउने तरीका पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, कराई, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, वौल, भांजर

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- फ्राई गर्दा ध्यान पुऱ्याउने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ४ घण्टा

सैद्धान्तिक : १ घण्टा

ब्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) ५: पानी पुरी तयार गर्ने । (Pani Puri)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८ ९ १० ११	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>मैदा, सृजि, थारै नून र पानी हालेर मुछ्ने।</p> <p>गिलो कपडाले करिव १० मिनेट छोपेर राख्ने।</p> <p>हल्का मैदा छर्केर पाटलो वेल्ने ।</p> <p>आवश्यक size को cutter ले गोलाकार काट्ने ।</p> <p>कराहीमा तेल तताएर deep fry गर्ने ।</p> <p>पाकाएको पुरी तेल बाट निकालेर राख्ने ।</p> <p>हरियो धनिया, पुदिना खुर्सानी पिसेर bowl मा राख्ने। चिसो पानी, चाट मसाला, हिंग, नून, र कागती को रस राखेर भोल तयार गरेर राख्ने ।</p> <p>उसिनेको आलस, मटर, मसिनो काटेको प्याज, खुर्सानी, नून र जीरा हालेर मल्ने ।</p> <p>तयार गरिएको पुरीलाई हल्का प्वाल बनाउने आलु को mixture ले भर्ने र तयार गरिएको पुदिना पानीसंग सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given):</p> <p>मैदा, सुजि, तेल, कागती, धनिया, पुदिना, आलु, र मसलाहरू।</p> <p>कार्य (Task):</p> <p>पानि पुरी तयार गर्ने</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रुपमा सम्पादन भएका । एकै नासका कडा खालको बनाउने । 	<ul style="list-style-type: none"> फ्राई गर्न जान्ने । अवयवहरू (Ingredients) बनाउने तरीका पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, कराही, चक्कू, चपिङ्ग बोर्ड, वौल, भाँजर ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- फ्राई गर्दा ध्यान पुऱ्याउने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

मोड्युल १०: तरकारीका परिकार तयार गर्ने ।

समय : ३ घण्टा (सै) + १८ घण्टा (ब्या) = २१ घण्टा

बर्णन(Description): यस मोड्युलमा तरकारीका परिकार पकाउनेसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु(Objectives) :

प्रशिक्षार्थीलाई स्विट्स एण्ड स्यान्क्स मेकरका लागि आवश्यक पर्ने तरकारीका परिकार पकाउने कार्यहरु गर्न सिकाउने ।

कार्यहरु(Tasks) :

१. छोले तयार गर्ने ।
२. चना मसला तयार गर्ने ।
३. मिक्स भेजिटेबल तयार गर्ने ।
४. आलु मटर/मटर पनिर तयार गर्ने ।
५. राजमा मसला तयार गर्ने ।
६. आलु जिरा पकाउने ।

कार्य बिश्लेषण (Task Analysis)

(तरकारीका परिकार तयार गर्ने)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) १: छोले बनाउने । (Chhole)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>सफा संग केलाएको चनालाई १ रात भिजाउने ।</p> <p>प्याज लाई मसिनो काट्ने, अदुवा लसुनको पेष्ट बनाउने ।</p> <p>चनालाई पाक्ने गरि उसिन्ने ।</p> <p>तेल तताई प्याज भुट्ने ।</p> <p>प्याज ब्राउन कलर भए पछि अदुवा लसुन पेष्ट जिरा, धनियां, वेसार, खुर्सानीको धुलो हालेर हल्का भुट्ने । मसिनो काटेका गोलभेडा नुन हाल्ने, र तेज पत्ता हालेर ग्रेभि तयार गर्ने ।</p> <p>चना मिसाउने, एक छिन पकाउने र गरम मसाला र चना मसला हालेर राम्रो संग पकाउने ।</p> <p>काटेको हरियो धनिया राखेर सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): चना, गरम मसाला, नुन, प्याज, अदुवा, लसुन, गोलभेडा, तेल ।</p> <p>कार्य (Task): छोले बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● वाक्लो लेदो भएको चना राम्रोसंग पाकेको । ● 	<ul style="list-style-type: none"> ● करि पकाउने ज्ञान भएको । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- कराही, डाडु, चुल्हो, डेक्की वा प्रेसर कुकर, चपिङ्ग बोर्ड, चक्कु ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- प्रेसर कुकर विको खोल्दा होस् पुऱ्याउने ।
- वाफ पुरा गएपछि मात्र खोल्ने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३१/२घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : ३घण्टा

कार्य(Task) २: चना मसला तयार गर्ने । (Channa Masala)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>प्याज, अदुवा, हरियो खुसानी र लसुनलाई चप कटिङ्गमा काट्ने ।</p> <p>चनालाई कम्तीमा २४ घण्टा भिजाउने</p> <p>भिजाएको चनालाई प्रेशर कुकरमा धेरै नगल्ने गरी पकाउने ।</p> <p>फ्राईप्यानमा तेल तताउने, प्याज, अदुवा, हरियो खुसानी र लसुन, गोलभेडा सहित मसला भुट्ने, र ग्रेभी बनाउने ।</p> <p>पाकेको ग्रेभीमा चना राख्ने र सुख्खा हुने गरी पकाउने ।</p> <p>पाकेको चनामा प्याज, खुसानी र धनियांलाई मसिनो काटेर पाकेको चना मसला माथि छर्किने तथा निम्बुसहित सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): सेट अप भएको किचेन</p> <p>कार्य (Task): चना मसला पकाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● सुख्खा तथा पाकेको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● चना मसला सम्बन्धि ज्ञान । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- कराहि, डाडु, चुल्हो, डेक्की वा प्रेसर कुकर, चपिङ्ग बोर्ड, चक्कु ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- प्रेसर कुकर विको खोल्दा होस् पुऱ्याउने ।
- वाफ पुरा गए पछि मात्र खोल्ने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२घण्टा

व्यवहारिक : ३घण्टा

कार्य(Task) ३: मिक्स भेजिटेबल तयार गर्ने । (Mixed Vegetable)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>गांजर, सिमी, काउली, आलु हरु लाई छिलेर सफा गरेर एक नासको टुकामा काट्ने ।</p> <p>कराईमा तेल तताउने, छोलेको जस्तै प्याज, अदुवा, लसुन, मसलाहरू र गोलभेडा हालेर हल्का ग्रेभी बनाउने ।</p> <p>भेजिटेबल लाई ग्रेभीमा , मिसाई एक छिन पकाउने, नुन हालेर स्वाद मिलाउने ।</p> <p>धनियां माथिबाट छर्किएर सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): सब्जीहरू, मसला, तेल, गोलभेडा, प्याज, अदुवा, लसुन ।</p> <p>कार्य (Task): मिक्स भेजिटेबल तयार गर्ने</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रुपमा सम्पादन भएका । ● ठिक्क पाकेको नटुक्रिएको हुनु पर्छ । 	<ul style="list-style-type: none"> ● करि सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- कराई, डाडु, चुल्हो, डेक्की वा प्रेसर कुकर, चपिङ्ग बोर्ड, चक्कु ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- प्रेसर कुकर विको खोल्दा होस् पुऱ्याउने ।
- वाफ पुरा गए पछि मात्र खोल्ने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कूल समय : ३१/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) ४: आलु मटर/मटर पनिर पकाउने । (Aloo Matar/Matar Paneer)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३ ४ ५ ६ ७	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>उसिनेको आलूको बोका छिलेर मसिनो बराबरी टुकामा काट्ने । हरियो मटर केराउ लाई छिल्ले । सुख्खा केराउ भए भिजाएर उसिन्ने ।</p> <p>पनिरलाई मसिनो बराबरी टुकामा काटेर हल्का तेलमा फ्राई गर्ने र चिसो पानीमा डुवाउने ।</p> <p>प्याज मसिनो काट्ने, अदुवा लसुनको पेष्ट बनाउने ।</p> <p>हरियो खुर्सानी चप गर्ने, गोलभेडा चप गर्ने ।</p> <p>Pan मा तेल तताउने, प्याज भुट्ने, लसुन अदुवा पेष्ट, वेसार, धनिया, जिरा, खुर्सानी धुलो, गरम मसला गोलभेडा हालेरे, ग्रेभि तयार गर्ने र आलु हालेर केहि समय पकाउने, त्यसपछि केराउ हालेर चलाउने नुन हालेर स्वाद मिलाउने । पनीर आलुको सट्टामा हाल्ने । हरियो धनियां राखेर सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): आलु, पनीर, केराउ, गोलभेडा, मसला, नुन, तेल</p> <p>कार्य (Task): आलु मटर/मटर पनिर बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । बाक्लो ग्रेभी भएको राम्रोसंग पाकेको । 	<ul style="list-style-type: none"> करी सम्बन्धि ज्ञान भएको । अवयवहरू (Ingredients) बनाउने तरिका पूर्व सावधानी

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

- कराही, डाडु, चुल्हो, डेक्की वा प्रेसर कुकर, चपिङ्ग बोर्ड, चक्कु, फ्राइङ्ग प्यान, बौल ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- प्रेसर कुकर विको खोल्दा होस् पुऱ्याउने ।
- वाफ पुरा गएपछि मात्र खोल्ने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) ५: राजमा मसला बनाउने । (Rajama Masala)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>राजमा रात भरी भिजाउने ।</p> <p>उसिन्ने (राम्रो संग पाकेको)</p> <p>प्याज चप गर्ने, अदुवा, लसुन पेष्ट बनाउने, गोलभेडा चप गर्ने, खुर्सानी धनियां चप गर्ने ।</p> <p>तेल तताउने, प्याज भुट्ने, अदुवा, लसुन हाल्ने, जिरा, खुर्सानी, वेसार, धनियांको धुलो हाल्ने, गोलभेडा हाल्ने, राजमा हाल्ने, नुन हाल्ने एक छिन पकाउने ।</p> <p>म्याङ्गो पाउडर र, गरम मसला हाल्ने, क्रिम हाल्ने । धनियां राखी सर्भ गर्ने । (गोलभेडालाई मिक्चरमा राखी पेष्ट बनाए राम्रो)</p>	<p>दिईएको (Given): राजमा, प्याज, अदुवा, लसुन, खुर्सानी, गोलभेडा, तेल, मसलाहरू नुन</p> <p>कार्य (Task): राजमा मसला बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रुपमा सम्पादन भएका । ● बाक्लो लेदो भएको राम्रोसंग पाकेको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● करी सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- कराहि, डाडु, चुल्हो, डेक्ची वा प्रेसर कुकर, चपिङ्ग बोर्ड, चक्कु, फ्राइङ्ग प्यान, वौल ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- प्रेसर कुकर विको खोल्दा होस् पुऱ्याउने ।
- वाफ पुरा गएपछि मात्र खोल्ने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) ६: आलु जिरा पकाउने । (Aloo Jeera)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७.	<p>आवश्यक जानकारी लिने । चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने । आलु पखालेर उसिन्ने । बोक्रा लाई छिल्ले । बराबरीको टुकामा काट्ने । तेल ततउने, जीरा गेडा फुराउने, आलु हाल्ने, वेसार, खुर्सानीको धुलो हाल्ने । नुन हाल्ने एक छिन भुट्ने, धनियां राखेर सर्भ गर्ने । (आलु काटेर एकछिन तातो तेलमा deep fry फ्राई गरेमा आलु क्रिस्पी हुन्छ)</p>	<p>दिईएको (Given): आलु, जीरा, मसलाहरू, तेल, नुन</p> <p>कार्य (Task): आलु, जीरा बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । आलु नटुक्रिएको क्रिस्पी (भुरुम, भुरुम) परेको । 	<ul style="list-style-type: none"> करी सम्बन्धि ज्ञान भएको । अवयवहरू (Ingredients) बनाउने तरिका पूर्व सावधानी

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

- कराही, डाडु, चुल्हो, डेक्की, चपिङ्ग बोर्ड, चक्कु, फ्राइङ्ग प्यान, वौल ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- फ्राई गर्दा ध्यान पुऱ्याउने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

मोड्युल ११: नमकिनका परिकार तयार गर्ने ।

समय : ३ घण्टा (सै) + १३ घण्टा (ब्या) = १६ घण्टा

बर्णन(Description): यस मोड्युलमा नमकिनका परिकार पकाउनेसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु(Objectives) :

प्रशिक्षार्थीलाई स्विट्स एण्ड स्यान्क्स मेकरका लागी आवश्यक पर्ने नमकिनका परिकार पकाउने कार्यहरु गर्न सिकाउने ।

कार्यहरु(Tasks) :

१. सोयाबिन नमकिन तयार गर्ने ।
२. पिनट नमकिन तयार गर्ने ।
३. बेसन नमकिन तयार गर्ने ।
४. सेमि नमकिन तयार गर्ने ।
५. मिक्स नमकिन तयार गर्ने ।

कार्य बिश्लेषण (Task Analysis)

(नमकिनका परिकार तयार गर्ने)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : २ १/२ घण्टा

कार्य(Task) १: सोयाबिन निम्की बनाउने । (Making Soyabin Nimki)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>भटमासलाई आवश्यकता अनुसार सफा पानिमा भिजाउने । (१२ घण्टा सम्म)</p> <p>भिजाएको भटमास सफा गर्ने ।</p> <p>इन्धन बाली कराइमा तेल तताउने ।</p> <p>भटमासलाई भुरुम भुरुम हुने गरि तेलमा डिप फ्राई गर्ने ।</p> <p>फ्राई भटमासमा चाट मसला नुन मिसाउने</p> <p>हल्का सेलाए पछि हावा नलाग्ने गरी प्याक गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): राम्रो सेटअप सहितको भान्छा र आवश्यक अवयव हरु</p> <p>कार्य (Task): सोयाबिननिम्की बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रुपमा सम्पादन भएका । ● एकै प्रकारमा भुरुम्म हुने गरी पाकेको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● भटमास भिजाउन ज्ञान । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी ।

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

- चुल्हो, कराही, भांजर, ट्रे, बाटा, भटमास ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- फ्राई गर्दा ध्यान पुऱ्याउने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : २ १/२ घण्टा

कार्य(Task) २: पिनट निम्की बनाउने । (Making Peanute Nimki)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सवै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>पिनटलाई भुत्ला जाने गरी सफा गर्ने ।</p> <p>इन्धन बाली कराइमा तेल तताउने ।</p> <p>सफा गरिएको पिनटलाई भुरुम भुरुम हुने गरि तेलमा डिप फ्राई गर्ने ।</p> <p>फ्राई पिनटमा चाट मसला नुन मिसाउने ।</p> <p>हल्का सेलाए पछि हावा नलाग्ने गरी प्याक गरेर राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): राम्रो सेटअप सहितको भान्छा र अवयवहरू</p> <p>कार्य (Task): पिनट निम्की बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । एकै प्रकारमा भुरुम्म हुने गरी पाकेको । 	<ul style="list-style-type: none"> पिनट सम्बन्धि ज्ञान । अवयवहरू (Ingredients) बनाउने तरीका पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, कराहि , भांजर, ट्रे, बाटा, पिनट

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- फ्राई गर्दा ध्यान पुऱ्याउने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : २ १/२ घण्टा

कार्य(Task) ३: बेसन निमकिन बनाउने । (Making BesanNimki)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>बेसन, नुन, हल्का जिरा, र धुलो खुर्सानी सबै बाटामा राखेर हल्का साह्रो हुने गरी पानी हालेर मुछ्छने ।</p> <p>मुछ्छेको बेसनलाई वेल्नाले पातलो वेलेर मसिनो निमकिन आकारमा काट्ने ।</p> <p>कराहीमा तेल वा घ्यु तताउने ।</p> <p>निमकिनलाई हल्का खैरो हुने गरी deep फ्राई गर्ने ।</p> <p>हल्का सेलाएपछि हावा नलाग्ने गरी प्याक गरेर राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): राम्रो सेटअप सहितको भान्छा र आवयक अवयवहरू</p> <p>कार्य (Task): बेसन निमकिन बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● एकै आकारमा खैरो रंगमा भुरुम्मभुरुम्म परेको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● बेसनको पिठो मुछ्छन जान्ने । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, कराही, भांजर, ट्रे, बाटा

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- फ्राई गर्दा ध्यान पुऱ्याउने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : २ १/२ घण्टा

कार्य(Task) ४: सेमी निम्की बनाउने । (Making Semi Nimki)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>समोसाको जस्तै डो बनाउने ।</p> <p>वाक्लो वेल्ले ।</p> <p>सेमी आकारमा निम्क कट्ट गर्ने ।</p> <p>तेल वा घ्यु तताउने ।</p> <p>फ्राई गर्ने ।</p> <p>डोमा मुंग्रेलो वा जीराको गोडा राखेमा राम्रो । (डो भनेको मैदा तथा पानी मिसाई बनाइएको डल्लो हो ।)</p>	<p>दिईएको (Given): मैदा, तेल, घ्यु, नुन, मंग्रेल, पानी ।</p> <p>कार्य (Task): सेमी निम्की बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● समान आकारमा भुरुम्म भुरुम्म हुनेगरी पाकेको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● समोसाको डो बनाउन जान्ने । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, कराहि, भांजर, ट्रे ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- फ्राई गर्दा ध्यान पुऱ्याउने ।
- व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने ।
- कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ४ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) ५: मिक्स निम्की बनाउने । (Mix Nimki)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरु संकलन गर्ने ।</p> <p>भटमासलाई आवश्यकता अनुसार सफा पानिमा भिजाउने ।(१२ घण्टा सम्म),</p> <p>पिनटलाई सफा गर्ने, बेसनलाई हल्का गिलो डल्लो बनाई भाँभरको सहयताले निमकिन आकार दिने ।</p> <p>इन्धन बाली कराहिमा तेल तताउने ।</p> <p>क्रमशः बेसन निम्की, पिनट र भटमासलाई छुट्टा छुट्टै भुरुम भुरुम हुने गरि तेलमा डिप फ्राई गर्ने ।</p> <p>फ्राई मिक्स निम्कीमा चाट मसला नुन मिसाउने</p> <p>हल्का सेलाए पछि हावा नलाग्ने गरी प्याक गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): राम्रो सेटअप सहितको भान्छा र आवश्यक अवयवहरु।</p> <p>कार्य (Task): मिक्स निम्की बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरु क्रमिक रुपमा सम्पादन भएका । ● एकै आकारमा भुरुम्म भुरुम्म हुने गरी पाकेको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● मिक्स निम्कीको ज्ञान । ● अवयवहरु (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, कराही, भाँजर, ट्रे, बाटा, भटमास, पिनट, बेसन

सुरक्षा/सावधानीहरु (Safety/Precautions):

- फ्राई गर्दा ध्यान पुऱ्याउने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

मोड्युल १२: म:म का परिकार बनाउने ।

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

बर्णन (Description): यस मोड्युलमा म:म का परिकार बनाउनेसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु (Objectives) :

प्रशिक्षार्थीलाई स्विट्स एण्ड स्न्याक्स मेकरका लागी आवश्यक पर्ने म:म का परिकार बनाउने कार्यहरु गर्न सिकाउने ।

कार्यहरु(Tasks) :

- १ स्टीम भेज म:म पकाउने ।
- २ स्टीम मटन/चिकेन /बफ म:म पकाउने ।
- ३ स्टीम पनिर म:म पकाउने ।
- ४ फ्राइड भेज/ पनिर/मटन/ चिकेन/बफ म:म पकाउने ।
- ५ भेज/ पनिर/ मटन/चिकेन /बफ काथे म:म पकाउने ।
- ६ सि म:म पकाउने ।

कार्य बिश्लेषण (Task Analysis)

(मःम का परिकार बनाउने ।)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ६ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ५ घण्टा

कार्य(Task) १: स्टिम भेज म:म: बनाउने । (Steamed MoMo)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>गांजर, सिमी, बन्दा मसिनो काटेर एक छिन उसिन्ने ।</p> <p>पानी फाल्ने, चिसो पार्ने, निचोर्ने ।</p> <p>प्याज, अदुवा, लसुन चप गर्ने ।</p> <p>नुन, मरिच, सोया सस्, अजिनोमोटो र थोरै तेल हालेर मोल्ने ।</p> <p>मैदा छानेर चिसो पानीमा मोल्ने । सात्थै खालको डल्लो बनाउने । एउटै नासको टुकामा काट्ने, बेल्ने ।</p> <p>भेजिटेबल मिक्चर भर्ने, म:म: बनाउने, करिब १५ मिनेट स्टिम गर्ने, चटनी संग दिने ।</p>	<p>दिईएको (Given): भेजिटेबल, मैदा, चाइनिज मसला, तेल, हरियो प्याज, अदुवा, लसुन</p> <p>कार्य (Task): स्टिम भेज म:म: बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● एउटै आकारको रसिलो हुनु पर्ने । 	<ul style="list-style-type: none"> ● म:म: सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, वौल, स्टिमर, वेल्ना, चक्ला ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- कटिङ्ग गर्दा, स्टिम गर्दा होसियार हुने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ६ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ५ घण्टा

कार्य(Task) २: स्टिम बफ, चिकेन, मटन म:म: बनाउने । (Steamed Buff, Chicken, Mutton MoMo)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३ ४ ५ ६ ७ ८	<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३. बफ, चिकेन, मटनको किमा बनाउने ।</p> <p>४. हरियो प्याज सुकेको प्याज, अदुवा, लसुन चप गर्ने ।</p> <p>५. सबै सामग्री मिसाउने, नुन, मरिचको धुलो, सोया ससु, अजिनोमोटो, तेल हालेर मोल्ने ।</p> <p>६. मैदा मुछेर साप्ते डल्लो बनाउने ।</p> <p>७. भेजिटेबल म:म: जस्तै बनाउने ।</p> <p>८. स्टिम गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): किमा मासु, प्याज, अदुवा, लसुन, चाइनिज मसला, तेल, मैदा</p> <p>कार्य (Task): स्टिम बफ, चिकेन, मटन म:म: बनाउने</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● समान आकारको हुनु पर्छ । ● राम्ररी पाकेको हुनुपर्छ । 	<ul style="list-style-type: none"> ● म:म: सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी ।

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

- चुल्हो, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, वौल, स्टिमर, वेल्ना, चक्ला ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- कटिङ्ग गर्दा, स्टिम गर्दा होसियार हुने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ४ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) ३: स्टिम पनीर म:म: बनाउने । (Steamed Paneer MoMo)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>पनीरलाई कोरेसोले ग्रेट गर्ने ।</p> <p>हरियो प्याज खुर्सानी, धनियां, अदुवा, लसुन चप गर्ने ।</p> <p>सबै सामग्रीहरू नुन, गरम मसला, तेल राखेर मोल्ने ।</p> <p>मैदा मुछ्ने, एक छिन राख्ने ।</p> <p>भेजिटेबल म:म: जस्तै बनाउने ।</p> <p>स्टिम गर्ने ।</p> <p>चटनीसंग सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): पनीर, हरियो प्याज, अदुवा, लसुन, खुर्सानी, तेल, मैदा</p> <p>कार्य (Task): स्टिम पनीर म:म: बनाउने</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● समान आकारको हुनु पर्छ । ● नफुटेको र राम्रोसंग पाकेको हुनु पर्छ । 	<ul style="list-style-type: none"> ● म:म: सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, वौल, स्टिमर, वेल्ना, चक्ला ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- कटिङ्ग गर्दा, स्टिम गर्दा होसियार हुने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ४ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) ४: फ्राइड भेज, वफ, चिकेन, मटन मःमः । (Fried Veg., Chicken, Mutton, Buff MoMo)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६.	आवश्यक जानकारी लिने । चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरु संकलन गर्ने । अन्य मःमः जस्तै बनाउने । तेल तताउने । फ्राई गर्ने । चटनीसंग सर्भ गर्ने ।	दिईएको (Given): भेजिटेबल, चिकेन, मटन, वफ किमा, प्याज, अदुवा, लसुन, मसला कार्य (Task): फ्राइड भेज, चिकेन, मटन, वफ मःमः मापदण्ड (Standard): ● कार्यचरणहरु क्रमिक रुपमा सम्पादन भएका । ● समान आकारका । ● नफुटेको र राम्रोसंग पाकेको हुनु पर्छ ।	● मःमः सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● अवयवहरु (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, फ्राई प्यान, भांजर, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, ।

सुरक्षा/सावधानीहरु (Safety/Precautions):

- फ्राई गर्दा होसियार हुने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ४ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) ५: भेज, चिकेन, बफ, मटन कोथे म:म बनाउने । (Veg., Chicken, Mutton, Buff Kothey MoMo)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३ ४ ५ ६ ७ ८ ९ १०	<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरु संकलन गर्ने ।</p> <p>३. अन्य म:म: जस्तै भेजिटेवल वा मासु मोल्ने ।</p> <p>४. मैदा मुछ्ने ।</p> <p>५. लाम्चो आकारको म:म: बनाउने ।</p> <p>६. फ्राई प्यानमा थोरै तेल तताउने । म:म: लाइन मिलाएर फ्राई गर्ने ।</p> <p>७. हल्का ब्राउन भएपछि तेल तर्काउने ।</p> <p>८. आधा डुब्ने गरी पानी हाल्ने । विकोले छोप्ने ।</p> <p>९. ५ मिनेट जति हल्का तापक्रममा पकाउने ।</p> <p>१०. ब्राउन भएका पट्टि फर्काएर प्लेटमा राखेर, चटनीसंग सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): भेजिटेवल, चिकेन, मटन, , मिट मसला, तेल</p> <p>कार्य (Task): भेज, चिकेन, बफ, मटन कोथे म.म बनाउने</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरु क्रमिक रुपमा सम्पादन भएको । ● नफुटेको र राम्रोसंग पाकेको हुनु पर्छ । 	<ul style="list-style-type: none"> ● म:म: सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● अवयवहरु (Ingredients) ● बनाउने तरीका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, फ्राई प्यान, भांजर, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, ।

सुरक्षा/सावधानीहरु (Safety/Precautions):

- फ्राई गर्दा होसियार हुने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ६ घण्टा
सैद्धान्तिक : १ घण्टा
व्यवहारिक : ५ घण्टा

कार्य(Task) ६: सी म:म: । (Sea MoMo)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>अन्य म:म: जस्तै बनाउने ।</p> <p>स्टिम वा फ्राई गर्ने ।</p> <p>प्याज, गोलभेडा, खुर्सानी ठुला ठुला टुकामा काट्ने ।</p> <p>थोरै तेल तताउने, भेजिटेवल भुट्ने, थोरै केचप हाल्ने, चिल्ली सस् हाल्ने, स्टक हाल्ने, नुन, मरिच, सोया सस्, अजिनो मोटो हाल्ने ।</p> <p>कर्न फ्लोर पानीमा घोलेर हाल्ने, हल्का वाक्लो लेदो बनाउने ।</p> <p>स्टिम वा फ्राईड म:म: राखेर एक छिन पकाउने । सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): भेजिटेवल, मिट मसला, तेल, केचप, चिल्ली सस् ।</p> <p>कार्य (Task): सी म:म:</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● नफुटेको र राम्रोसंग पाकेको हुनु पर्छ । । 	<ul style="list-style-type: none"> ● म:म: सम्बन्धी ज्ञान भएको । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, फ्राई प्यान, भांजर, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- फ्राई गर्दा होसियार हुने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

मोड्युल १३: अचारका परिकार बनाउने ।

समय : ४ घण्टा (सै) + १३ घण्टा (ब्या) = १७ घण्टा

बर्णन(Description): यस मोड्युलमा अचारका परिकार बनाउने संग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु(Objectives) :

प्रशिक्षार्थीलाई स्विट्स एण्ड स्न्याक्स मेकरका लागि आवश्यक पर्ने अचारका परिकार बनाउने कार्यहरु गर्न सिकाउने ।

कार्यहरु (Tasks) :

- १ गोलभेडाको चटनी बनाउने ।
- २ तिलको चटनी बनाउने ।
- ३ ग्गिन/पुदिनाको चटनी बनाउने ।
- ४ मिक्स अचार बनाउने ।
- ५ इमलीको चटनी बनाउने ।
- ६ आँपको अचार तयार गर्ने

कार्य बिश्लेषण (Task Analysis)

(अचारका परिकार बनाउने ।)

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य(Task) १: गोलभेडाको चटनी । (Tomato Chutney)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>गोलभेडा लाई पखालेर आधा टुक्रा पारेर फ्राई प्यानमा एक छिन सेक्ने । अलि अलि डडाउने ।</p> <p>अदुवा, लसुन मसिनो काट्ने ।</p> <p>तेल तताउने, जिरा फुराउने, रातो खुर्सानी फुराउने, अदुवा, लसुन भुट्ने, जिरा, बेसारको धुलो राख्ने ।</p> <p>माथि लेखिएको सबै सामग्रीहरू नुन राखेर ब्लेण्डरमा पिस्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): गोलभेडा, अदुवा, लसुन, तेल, मसला, खुर्सानी</p> <p>कार्य (Task): गोलभेडाको चटनी</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । राम्रोसंग मिक्स भएको अमिलो, पिरो र नुनिलो मिलेको । 	<ul style="list-style-type: none"> अचार सम्बन्धि ज्ञान भएको । अवयवहरू (Ingredients) बनाउने तरिका पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, फ्राई प्यान, डाडु, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, वौल, ग्राण्डर ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- ग्राण्डर चलाउदा राम्रो संग त्रिको लगाउने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा

कार्य(Task) २: तिलको अचार । (Sesame Chutney)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>तिललाई केलाउने, पखाल्ने, सुकाउने, र पिस्ने ।</p> <p>अदुवा, लसुन खुर्सानी तेलमा फ्राई गर्ने ।</p> <p>माथि लेखिएका सबै सामग्रीहरू एकै पटक ब्लेण्डरमा पिस्ने ।</p> <p>नुन, कागतीको रस, धनियां हाल्ने र सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): तिल, खुर्सानी, अदुवा, लसुन, नुन, कागती</p> <p>कार्य (Task): तिलको अचार</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● नुन, खुर्सानी र अमिलो ठिक्क मिलेको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● अचार सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, फ्राई प्यान, पल्टा, डाडु, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, वौल, ग्राण्डर मेशिन ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- ब्लेण्डरमा पिस्दा होसियार रहने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : २ घण्टा

कार्य(Task) ३: ग्रिन चटनी बनाउने । (Mint Chutney)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६.	आवश्यक जानकारी लिने । चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने । पुदिनाको पात सफा गर्ने । हरियो खुर्सानी मसिनो टुक्रा पार्ने । खुर्सानी र पुदिना संगै पिस्ने । कागतीको रस र नुन हाल्ने ।	दिईएको (Given): पुदिना, हरियो खुर्सानी, नुन, कागती कार्य (Task): ग्रिन चटनी बनाउने । मापदण्ड (Standard): ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● नुन, अमिलो र पिरो ठिक्क मिलेको ।	● अचार सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, फ्राई प्यान, पल्टा, डाडु, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, वौल, ग्राण्डर मेशिन ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- ग्राण्डर मेशिन चलाउदा होस पुऱ्याउने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) ४: मिक्स अचार बनाउने । (Mixed Pickle)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>गांजर, मुला, काउली, खुर्सानी, केराउ एउटै नासका टुक्रा बनाएर घाममा सुकाउने ।</p> <p>तोरीलाई पखाल्ने, सुकाउने, पिस्ने ।</p> <p>माथि लेखिएको भेजिटेबल तोरी, तोरीको तेल, हरियो खुर्सानी, भिनिगर, वेसार, जिराको धुलो, खुर्सानीको धुलो मोल्ने ।</p> <p>सफा प्लाष्टिकको बट्टामा प्याक गरेर १ हप्ता सम्म घाममा सुकाउने ।</p>	<p>दिईएको (Given): भेजिटेबल, नुन, मसला, भिनिगर, तेल, तोरी</p> <p>कार्य (Task): मिक्स अचार बनाउने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएको । ● नुन, खुर्सानी र अमिलो ठिक्क मिलेको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● अचार सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, फ्राई प्यान, पल्टा, डाडु, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, बौल, ग्राण्डर मेशिन ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- ग्राण्डर मेशिन चलाउदा होस पुऱ्याउने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : २ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : २ घण्टा

कार्य(Task) ५: इम्लिको चटनी । (Imly Chutney)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>इम्लिलाई गरम पानीमा भिजाएर करिब १ घण्टा राख्ने ।</p> <p>हातले मिचेर गेडा निकालेर छान्ने ।</p> <p>आवश्यक मात्रामा नुन र चिनी हाल्ने ।</p> <p>राम्रो संग घोल्ने ।</p> <p>बारा समोसा पकौडासंग सर्भ गर्ने ।</p>	<p><u>दिईएको (Given):</u> इम्लि, नुन, चिनी</p> <p><u>कार्य (Task):</u> इम्लि चटनी ।</p> <p><u>मापदण्ड (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● नुनिलो, अमिलो र गुलियो मिलेको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● अचार सम्बन्धी ज्ञान भएको । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, फ्राई प्यान, पल्टा, डाडु, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, बौल, ग्राण्डर मेशिन ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- ग्राण्डर मेशिन चलाउदा होस पुऱ्याउने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

कार्य(Task) ६: आँपको अचार तयार गर्ने । (Mango Chutney)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८ ९	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>पाकेको आँप लाई छिलेर टुक्रा काट्ने ।</p> <p>सानो कराहीमा थोरै तेल गरम गर्ने र मसिनो काटेको अदुवा र लसुनलाई हल्का भुट्ने ।</p> <p>वेसार, जीरा, धनिया, खुर्सानी र कालो जीरा पिस्ने ।</p> <p>पिसेको धूलो हालेर केही सेकेण्ड भुट्ने ।</p> <p>काटेको आँपको टुक्राहरू राखेर चलाउने । आवश्यकता अनुसार नुन, चिनी र भिनेगर हालेर राम्रोसंग चलाउने ।</p> <p>विकोले छापेर आँप राम्रो संग गल्ने गरि सानो आगोमा पकाउने ।</p> <p>चिसो भएपछि शिशिमा हालेर राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): आँप, चिनी, नून, भिनेगर, तेल, अदुवा, लसुन र मसलाहरू।</p> <p>कार्य (Task): आँपको अचार तयार गर्ने</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका । ● नुनिलो, अमिलो र गुलियो मिलेको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● अचार सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- चुल्हो, फ्राई प्यान, पल्टा, डाडु, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, बौल, ग्राण्डर मेशिन ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- ग्राण्डर मेशिन चलाउदा होस पुऱ्याउने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

मोड्युल १४: स्वीट्सका परिकार बनाउने ।

समय : १३ घण्टा (सै) + ७१ घण्टा (ब्या) = ८४ घण्टा

बर्णन (Description): यस मोड्युलमा स्वीट्सका परिकार बनाउनेसंग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरु समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरु(Objectives) :

प्रशिक्षार्थीलाई स्वीट्स एण्ड स्न्याक्स मेकरका लागि आवश्यक पर्ने स्वीट्सका परिकार बनाउने कार्यहरु गर्न सिकाउने ।

कार्यहरु (Tasks) :

१. खुवा तयार गर्ने
२. जेरी तयार गर्ने
३. बुंदिया तयार गर्ने
४. बालुसाही तयार गर्ने
५. बर्फी तयार गर्ने
६. पेडा तयार गर्ने
७. रसवरी तयार गर्ने
८. लालमोहन तयार गर्ने
९. बुंदिया लड्डु तयार गर्ने
१०. नरिवल लड्डु तयार गर्ने
११. बेसन लड्डु तयार गर्ने
१२. मिल्क केक तयार गर्ने
१३. बर्थे डे केक तयार गर्ने
१४. सुजिको हलुवा तयार गर्ने
१५. गाजरका हलुवा तयार गर्ने
१६. खजुर तयार गर्ने
१७. खुर्मा तयार गर्ने
१८. दाम्ले/बटारे मिठाई तयार गर्ने
१९. खाजा (चिरोटी) तयार गर्ने ।
२०. पेरुकिया तयार गर्ने ।
२१. कलाकन्द तयार गर्ने ।
२२. मालपुवा तयार गर्ने ।
२३. गजा (खास्ता) तयार गर्ने ।

कार्य बिश्लेषण (Task Analysis)

(स्वीट्सका परिकार बनाउने ।)

कार्य विश्लेषण(Task Analysis)

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

कार्य(Task) १: खुवा तयार गर्ने

क्रियाकलापका चरणहरू	क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<ol style="list-style-type: none"> १. खुवा बनाउनका लागि चाहिने आवश्यक औजार उपकरण तथा खाद्य सामग्री तयार गर्ने । २. औजार उपकरण सफा गर्ने । ३. जालीमा दूध छान्ने । ४. आगो बाली कराइ बसाल्ने । ५. कराइमा दूध राखी तेज आगोमा उमाल्ने । ६. उम्लिएको दूधमा आवश्यक मात्रामा हाइड्रो राखी चलाउने । ७. दूध बाक्लो, हल्का र दानादार नभएसम्म मन्द आँचमा पकाइरहने । ८. खुवा बाक्लो र सुख्खा भएपछि किस्तीमा राख्ने । 	<p>अवस्था (दिइएको) औजार उपकरण र खाद्य सामग्री सहितको व्यवस्थित किचन ।</p> <p>निर्दिष्ट कार्य : खुवा तयार गर्ने ।</p> <p>स्तर (कति राम्रो) खुवा बाक्लो, हल्का, दानादार र सुख्खा भएको । डढेको र कालो नभएको ।</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● दूधको गुणस्तरीयता सम्बन्धि ज्ञान । ● हाइड्रो सम्बन्धी ज्ञान । ● खुवाको गुणस्तरीयता सम्बन्धी ज्ञान ।

औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू :

- इन्धन, कराइ, लिटर, डाडु, दुध छान्ने जाली,पन्यू, ट्रे, चक्कु, दूध, हाइड्र, समाउने कपडा ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- दूध उमाल्दा सावधान रहने ।
- ग्यास, आगोदेखि सावधान रहने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

निर्दिष्ट कार्य २ : जेरी तयार गर्ने ।

क्रियाकलापका चरणहरू	क्रियाकलापका उद्देश्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान
<p>१. जेरी बनाउनका लागि चाहिने आवश्यक औजार उपकरण तथा खाद्य सामग्री तयार गर्ने ।</p> <p>२. १ के.जी मैदाको पिठोलाई कम्तीमा ३ घण्टा भिजाएर राख्ने ।</p> <p>३. भिजेको पिठोमा ४ के.जी. ताजा पिठो मिसाइ फिट्ने ।</p> <p>४. आगो बाली कराइ बसाल्ने ।</p> <p>५. कराइमा चिनी राखी चास्नी बनाउने ।</p> <p>६. अर्को कराइमा तेल तताउने ।</p> <p>७. तेल तातेपछि फिटेको पिठो कपडामा राखेर जेरीको आकार दिदै तातो तेलमा पकाउने ।</p> <p>८. जेरी पाकेपछि निकाली चास्नीमा डुबाउने ।</p> <p>९. करीब ५ मिनेट चास्नीमा डुबाएपछि जेरीलाई निकाली किस्तीमा राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (दिइएको) औजार उपकरण र खाद्य सामग्री सहितको व्यवस्थित किचन ।</p> <p>निर्दिष्ट कार्य : जेरी तयार गर्ने ।</p> <p>स्तर (कति राम्रो)</p> <ul style="list-style-type: none"> जेरीको आकार एकैनासको भएको । चास्नी राम्रोसंग सोसिएको । 	<ul style="list-style-type: none"> पिठो भिजाउने सम्बन्धि ज्ञान । चास्नी बनाउने ज्ञान । जेरी बनाउने ज्ञान ।

औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू :

- इन्धन, कराइ, चाल्नी, डाडु, चिम्टा,,भांभर, ट्रे, चक्कु, डेक्की, जेरी हाल्ने कपडा ।
- सामग्रीहरू: मैदा, चिनी, खाने सोडा,हाइड्रो पाउडर,तेल पानी,जेरी, कलर ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- तेलमा जेरी तार्दा सावधान रहने ।
- ग्यास, आगोदेखि सावधान रहने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ३ : बुंदिया tof/ kfg] (Bundiya)

क्र. सं. (S.N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ७. ६. ८. ९.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>डेक्चिमा बेसन राखी फिट्ने ।</p> <p>आगो बाली कराइमा तेल तताउने ।</p> <p>फिट्टेको बेसन ० नं को भांभरमा राखी तातो तेलमा गोलो दाना भारी तार्ने ।</p> <p>पाकेको बुंदिया दाना निकाली ट्रेमा राख्ने ।</p> <p>चिनीको चास्नी तयार पार्ने ।</p> <p>चास्नी तयार भएपछि बुंदिया दाना चास्नीमा डुवाउने ।</p> <p>बुंदियाको दानाले चास्नी राम्रोसंग सोसेपछि बुंदिया निकाली ट्रेमा राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): औजार उपकरण र खाद्य सामग्री सहितको व्यवस्थित किचन ।</p> <p>कार्य (Task): बुंदिया tof/ ug] ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● बुंदिया दाना गोलो र नरमहुनुपर्दछ । ● दाना फुलेको हुनुपर्दछ । ● दानाले चास्नी सोसेको हुनुपर्दछ । 	<ul style="list-style-type: none"> ● बुंदिया सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● आवश्यक सामग्रीहरूको (Ingredients) ज्ञान । ● बनाउने तरिकाको ज्ञान ।

औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू :

- इन्धन, कराइ, चास्नी, भांभर, चिम्टा, भांभर, ट्रे, डेक्ची, जेरी हाल्ने कपडा ।
- सामग्रीहरू: मैदा, चिनी, खाने सोडा, हाइड्रो पाउडर, इलाइची, तेल, पानी, कलर ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- तेलमा बुंदिया तार्दा सावधान रहने ।
- ग्यास, आगोदेखि सावधान रहने ।
- व्यक्तिगत र कार्यस्थलको सरसफाई गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task): बालुसाही tof/ kfg] (Balusahi)।

क्र. सं. (S.N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३ ४ ५ ६ ७ ८ ९	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>मैदामा आवश्यक मात्रामा तताएको घ्यू , चिसो दहि जेरी कलर, र बेकिङ पाउडर राखी मनतातो पानीमा मुछ्ने ।</p> <p>सफा चिसो कपडाले करिव ३० मिनेट सम्म छोपेर राख्ने ।</p> <p>चिनीको चास्नी तयार पार्ने ।</p> <p>आगो बाली कराइमा तेल तताउने । मुछ्नेको पिठोको सानो सानो डल्ला तयार गर्ने र बीच भागमा प्वाल पारी पाक्ने गरी deep fry गर्ने ।</p> <p>पाकेको बालुसाहीलाई निकालेर चास्नीमा डुबाउने ।</p> <p>बालुसाहीले चास्नी राम्रोसंग सोसेपछि निकालेर ट्रेमा राख्ने ।</p> <p>मसिनो काटेको पेस्ता, काजु र सुकेको गुलावको पत्ता छर्केर सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given):</p> <p>औजार उपकरण र खाद्य सामग्री सहितको व्यवस्थित किचन ।</p> <p>कार्य (Task):</p> <p>बालुसाही tof/ ug] ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● बालुसाही समान आकारको हुनुपर्दछ । ● बालुसाही खैरो/ पहेलो रंगको हुनुपर्दछ । ● चास्नी राम्रोसंग सोसिएको हुनुपर्दछ । 	<ul style="list-style-type: none"> ● बालुसाही सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● आवश्यक सामग्रीहरूको (Ingredients) ज्ञान । ● चास्नी बनाउँदा चिनीको मात्रा र बाक्लोपनको ज्ञान ।

औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू :

- इन्धन, कराइ, चास्नी, भांभर, चिम्टा,भांभर, ट्रे, डेक्की।
- सामग्रीहरू: मैदा, चिनी, खाने सोडा,हाइड्रो पाउडर,तेल, पानी, कलर ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- बालुसाही तार्दा सावधान रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ५: बर्फी tof/ kfg](Barphi) ।

क्र. सं. (S.N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. २. ३. ४. ५. ६. ७. ८	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>आगो बाली कराइमा घ्यु तताउने ।</p> <p>खुवा र चिनी हालेर काठको दाविलोले घोटेर चलाउँदै पकाउने ।</p> <p>कराहीको भुईँ छाडेपछि इलाईची पाउडर राखी चलाउँदै मन्द आंचमा पकाउने ।</p> <p>घ्यु दलेको ट्रेमा खन्याई सम्म मिलाएर जमाउने ।</p> <p>मसिनो काटेको काजु, पेस्ता, वदाम बर्फीको माथि सबै तिर छर्कने ।</p> <p>जमेको बर्फी लाई चारकुने वा अन्य साइजमा काटेर सर्भगर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given):</p> <p>औजार उपकरण र खाद्य सामग्री सहितको व्यवस्थित किचन ।</p> <p>कार्य (Task):</p> <p>बर्फी tof/ ug] ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● समान आकारका हुनुपर्दछ । ● सेतो र आकर्षक हुनुपर्दछ । ● चिनीको मात्रा मिलेको 	<ul style="list-style-type: none"> ● बर्फी सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● आवश्यक सामग्रीहरूको (Ingredients)ज्ञान । ● चिनीको मात्रा र बाक्लोपनको ज्ञान ।

औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू :

- इन्धन, कराइ, चास्नी, भांभर, चिनी, दुध, छान्ने, चिम्टा,ट्रे, डेक्की।
- सामग्रीहरू: मैदा, चिनी, खाने सोडा, हाइड्रो पाउडर, इलाईची पाइडर, चक्कु तेल, पानी, कलर ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- दूध तताउँदा सावधान रहने ।
- ग्यास, आगोदेखि सावधान रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ६ : पेडा **tof/ kfg]** (Peda) ।

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. २. ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९. १०	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>आगो बाली कराहिमा खुवा हाली गलाउने ।</p> <p>खुवामा आवश्यक मात्रामा चिनी मिलाउने ।</p> <p>मन्द आंचमा तताइ काठको डाडुले घोटेर पकाउने ।</p> <p>खुवा र चिनीको मात्रा जम्ने अवस्थासम्म पकाउने । आगोबाट बाहिर निकालेर डाडुले राम्रोसंग घोट्ने ।</p> <p>खुवा र चिनी सेलाएपछि इलाईची पाउडर मिसाउने ।</p> <p>सेलाएको खुवा र चिनीको मिक्चरलाई आवश्यक साईजको डल्ला बनाउने बुट्टा राखेर पेडाको आकार दिने ।</p> <p>यसरी बनाएको पेडा लाई ट्रेमा मिलाएर राख्ने र केशर छर्केर सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given):</p> <p>औजार उपकरण र खाद्य सामग्री सहितको व्यवस्थित किचन ।</p> <p>कार्य (Task):</p> <p>पेडा tof/ kfg] .</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● बुट्टा वा छापा राम्रो देखिने हुनुपर्दछ । ● समान आकारकोहुनुपर्दछ । ● सेतो र आकर्षक हुनुपर्दछ । 	<ul style="list-style-type: none"> ● पेडासम्बन्धि ज्ञान भएको। ● आवश्यक सामग्रीहरूको (Ingredients)ज्ञान । ● खुवा र चिनीको मात्राको ज्ञान ।

औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू :

- इन्धन, कराइ, पल्टा, छापा, बुट्टा, ट्रे, डेक्की ।
- सामग्रीहरू: मैदा, चिनी, खाने सोडा,हाइड्रो पाउडर, इलाईची पाइडर, चक्कु पानी, कलर ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- दूध तताउंदा सावधान रहने ।
- ग्यास, आगोदेखि सावधान रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ७ : रसवरी tof/ kfg] (Raswari) ।

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. २. ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>आगो बाली कराइमा दूध हाली उमाल्ने ।</p> <p>दूधमा केही मात्रामा छेनापानी वा अमिलो मिलाइ दूधलाई फाट्न दिने ।</p> <p>फाटेको दूधलाई सूतिको कपडामा छान्ने र हल्का चिसो भएपछि गिर्खा नरहने गरी घोट्ने ।</p> <p>घोटेको छेनामा मैदा, बेकिङ पाउडर, अरारोट पाउडरको मात्रा मिलाई राम्रोसंग नरम हुने गरी मुछ्ने ।</p> <p>करिव १० ग्राम वरावरको डल्ला पार्ने । पातलोचास्नी तयार गर्ने ।</p> <p>चास्नीमा रसवरीका डल्ला राखी पकाउने ।</p> <p>चास्नीमा डुबाएर राख्ने र चास्नीसंग सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given):</p> <p>औजार उपकरण र खाद्य सामग्री सहितको व्यवस्थित किचन ।</p> <p>कार्य (Task):</p> <p>रसवरी tof/ kfg] .</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> रसवरीको भित्री भागमा डल्ला हुनुहुन्छ । समान आकारको हुनुपर्दछ । रसवरी पाकेपछि सेतो र आकर्षक हुनुपर्दछ । 	<ul style="list-style-type: none"> रसवरी सम्बन्धि ज्ञान भएको। आवश्यक सामग्रीहरूको (Ingredients) ज्ञान । दूधलाई फटाउने ज्ञान ।

औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू :

- इन्धन, कराइ, खुवा, किस्ती, पल्टा, सुतिको कपडा, जग, बाल्टी ।
- सामग्रीहरू: दुध, साल्ट्री वा छेनापानी, मैदा, चिनी, बेकिङ पाउडर, अरारोट, अरारोट पाउडर ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- दूध तताउँदा सावधान रहने र आगोदेखि सावधान रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ढ : लालमोहन tof/ kfg] (Lalmohan) ।

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. २. ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>एउटा बाटामा गुलाब जामुन पाउडर राखी नरम पारेर मुछ्ने र सफा कपडाले ढाकेर राख्ने ।</p> <p>चास्नी तयार गर्ने ।</p> <p>आगो बाली कराइमा तेल तताउने ।</p> <p>मुछ्नेको गुलाब जामुन पिठोको सानासाना डल्ला पारी मनतातो तेलमा तार्ने ।</p> <p>मन्द आंचमा पकार्य खैरो रङ्गमा परिणत भएपछि बाहिर निकाली चास्नीमा डुवाउने ।</p>	<p>दिईएको (Given): औजार उपकरण र खाद्य सामग्री सहितको व्यवस्थित किचन ।</p> <p>कार्य (Task): लालमोहन tof/ kfg] { .</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● लालमोहनको भित्रीभागमा डल्ला वा काचोपना हुनुहुन्न । ● लालमोहन नफुटेको, साना र चिल्ला हुनुपर्छ । ● समान आकारकोहुनुपर्दछ । ● लालमोहन फुलेको र पाकेपछि रातो र आकर्षक हुनुपर्दछ । 	<ul style="list-style-type: none"> ● लालमोहन सम्बन्धि ज्ञान भएको। ● आवश्यक सामग्रीहरूको (Ingredients) ज्ञान ।

औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू :

- इन्धन, कराइ, बाटा, भांभर, सुतिको कपडा, चौकटा, डाडु, चम्चा ट्रे ।
- सामग्रीहरू: गुलाब जामुन पाउडर, तेल, चिनी, पानी ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- ग्यास, आगोदेखि सावधान रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ९ : बुंदियाको लड्डु tof/ kfg](Bundiyyako Laddu) ।

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. २.	आवश्यक जानकारी लिने । चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।	दिईएको (Given): औजार उपकरण र खाद्य सामग्री सहितको व्यवस्थित किचन ।	<ul style="list-style-type: none"> बुंदियाको लड्डु सम्बन्धि ज्ञान भएको । आवश्यक सामग्रीहरूको (Ingredients) ज्ञान । चास्नी तयार गर्ने ज्ञान ।
३. ४. ५. ६. ७. ८. ९. १०. ११. १२. १३. १४.	बेसन र पानीलाई घोल्ने । आगो बाली कराहिमा तेल ताताउने । तेल तातेपछि बेसनको घोललाई १ नं.को भाँभरमा राखी तातो तेलमा गोलो दाना भाँरेर तार्ने । बुंदिया पाकेपछि निकालेर ट्रेमा राख्ने । चास्नी तयार पार्ने (जेरीको चास्नीभन्दा पातलो हुनुपर्छ) । चास्नी तयार भएपछि बुंदियालाई चास्नीमा केही समय पकाउने । बुंदिया लाई भाँभर ले निकालेर चास्नीलाई तर्काउने । केही बेर सेलाउन दिने । सेलाएको बुंदियालाई एकै साइजको लड्डुको डल्ला बनाई ट्रेमा राख्ने । तयारी बुंदियाको लड्डु माथि केहि केशरछर्केर ट्रेमा सजाएर राख्ने ।	कार्य (Task): बुंदियाको लड्डु तयार गर्ने मापदण्ड (Standard): <ul style="list-style-type: none"> बुंदियाको दाना नरम र फुलेको र एकनासआकारभएको । बुंदियाको लड्डु समान गोलाआकारभएको । 	

औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू :

- इन्धन, कराइ, खुवा, चिनी, ठूलो सानो भाँभर, १ नं को भाँभर, बाटा, बटुका, ट्रे, डेक्की।
- सामग्रीहरू: बेसन, चिनी, खाने सोडा, हाइड्रो पाउडर, इलाइंची पाइडर, चक्कु तेल, पानी ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- बुंदिया तार्दा सावधान रहने ।
- ग्यास, आगोदेखि सावधान रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) १०: नरिवलको लड्डु **tof/ kfg]** (Nariwalko Laddu) ।

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. २.	आवश्यक जानकारी लिने । चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।	दिईएको (Given): औजार उपकरण र खाद्य सामग्री सहितको व्यवस्थित किचन ।	<ul style="list-style-type: none"> ● नरिवलको लड्डुसम्बन्धि ज्ञान भएको ।
३. ४. ५. ६.	दूध वा नरिवलका दूध, चिनी र नरिवलको धुलो pan मा राखेर वाक्लो हुने गरि सानो आगोमा पकाउने । सुकुमेलको धुलो, मसिनोकाटेको पेस्टा, काजु, र वदाम राखेर मिसाउने । आगो वाट निकालेर ट्रे मा खन्याउने र हल्का सलोउन दिने । सेलाएपछि करिब २० ग्राम वरावर को डल्लो लड्डु तयार गर्ने ।	कार्य (Task): नरिवलको लड्डु तयार गर्ने। मापदण्ड (Standard): <ul style="list-style-type: none"> ● नरिवलको लड्डु समान आकारका हुनुपर्दछ । ● नरिवलको लड्डु सेता र आकर्षकहुनुपर्दछ । 	<ul style="list-style-type: none"> ● आवश्यक सामग्रीहरूको (Ingredients) ज्ञान । ● चास्नी तयार गर्ने ज्ञान ।

औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू :

- इन्धन, कराइ, ठूलो सानो भांभर, १ नं को भांभर, बाटा, बटुका, ट्रे, डेक्ची।
- सामग्रीहरू: चिनी, नरिवल, इलाइंची पाइडर, चक्कु, पानी ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- ग्यास, आगोदेखि सावधान रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

ब्यवहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) ११: बेसनको लड्डु **tof/ kfg]** (Besanko Laddu) ।

क्र. सं. (S.N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. २. ३. ४. ५. ६. ७.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>सानो कराहिमा ध्युलाई तताउने काजु र वदाम लाई हल्का खैरो हुने गरी भुटेर निकाल्ने हल्का टुक्रा काट्ने ।</p> <p>सुकुमेल र चिनी मिसाएर पिस्ने ।</p> <p>सोहि घ्यु भएको कराहिमा बेसन राखेर खैरो हुने गरि भुट्ने र आवश्यक भएमा ध्यु थप्ने।</p> <p>आगो वाट निकाल्ने र सुकुमेल चिनीको धुलो राखेर राम्रोसंग मिसिने गरी चलाउने र भुटेको काजु वदाम पनि मिसाउने ।</p> <p>चिसो भएपछि करिब २० ग्राम वरावरको लड्डु तयार गर्ने</p>	<p>दिईएको (Given): औजार उपकरण र खाद्य सामग्री सहितको ब्यवस्थित किचन ।</p> <p>कार्य (Task): बेसनको लड्डु तयार गर्ने</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● लड्डु समान आकारका हुनुपर्दछ । ● लड्डु सफा र आकर्षक हुनुपर्दछ । 	<ul style="list-style-type: none"> ● नरिवलको लड्डुसम्बन्धि ज्ञान भएको । ● आवश्यक सामग्रीहरूको (Ingredients)ज्ञान । ● चास्नी तयार गर्ने ज्ञान ।

औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू :

- इन्धन, कराइ, ठूलो सानो भाँभर, १ नं को भाँभर, बाटा, बटुका, ट्रे, डेक्की।
- सामग्रीहरू: भुरा वा चिनी, इलाइँची पाइडर, पानी ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- बेसन र घ्यू भुट्दा सावधान रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

ब्यवहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) १२: मिल्क केक **tof/ kfg**](Milk Cake)।

क्र. सं. (S.N.)	कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. २. ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरु संकलन गर्ने ।</p> <p>आगो बाली कराहिमा cream ननिकालेको दुधलाई उमाल्ने ।</p> <p>उम्लेपछि दुधमा फिटकिरि वा कागतीको रस र चिनीको मात्रा राखेर पकाउने ।</p> <p>सो दुधलाई मन्द आगोमा गिर्खा भएर जम्ने अवस्थासम्म पकाउने ।</p> <p>पाकेर बाक्लो भएपछि घ्यु दलेको ट्रेमा मिलाएर राख्ने ।</p> <p>जमेपछि ट्रेलाई हल्का तताई पिंघमा हल्का खैरो हुन दिने ।</p> <p>केकलाई अर्को ट्रेमा घोप्टाएर राख्ने ।</p> <p>चिसो भएपछि टुक्रा काटेर सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): औजार उपकरण र खाद्य सामग्री सहितको ब्यवस्थित किचन ।</p> <p>कार्य (Task): मिल्क केक तयार गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● केकमा हल्का दाना भएको । ● केक सुख्खा र भित्री भाग रातो/ खैरो भएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● केक सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● आवश्यक सामग्रीहरु (Ingredients)ज्ञान । ● दुधको बाक्लोपनको ज्ञान ।

औजार उपकरण तथा सामग्रीहरु :

- इन्धन, कराइ, लिटर, दुध छान्ने,पल्टा, चक्कु, ठूलो सानो डेक्ची, बाटा, ट्रे कपडा ।
- सामग्रीहरु: दुध, चिनी, साल्ट्री, तेल, पानी ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- ग्यास, आगोदेखि सावधान रहने र उम्लेको दुध पोख्न नदिने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) १३: बर्थडे केक **tof/ kfg]** (Birthday Cake) ।

क्र. सं. (S.N.)	कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. २. ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९. १०.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरु संकलन गर्ने ।</p> <p>दुध संकलन गरी छान्ने ।</p> <p>आगो बाली कराइमा दुध तताउने ।</p> <p>उम्लेपछि दुधमा हाइड्रो मिसाइ चलाउंदै जाने ।</p> <p>त्यसपछि दुधमा साल्ट्री राखी हल्का दाना निकाल्ने ।</p> <p>उम्लेको दुधमा सुकमेल पाउडर राख्ने ।</p> <p>सो दुधमा आवश्यक मात्रामा चिनी राखी मन्द आगोमा जम्ने अवस्थासम्म पकाउने ।</p> <p>पाकेर बाक्लो भएपछि सांचोमा तेल लगाइ दुध राख्ने ।</p> <p>जमेपछि केकको माथि क्रिम लगाइ केकलाई ट्रेमा सजाएर राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given):</p> <p>औजार उपकरण र खाद्य सामग्री सहितको व्यवस्थित किचन ।</p> <p>कार्य (Task):</p> <p>बर्थडे केकतयार गर्ने</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● केकमा हल्का दाना हुनुपर्दछ । ● केक साह्रो र रातो नभै हल्का सेतो हुनुपर्दछ । 	<ul style="list-style-type: none"> ● केकसम्बन्धि ज्ञान भएको । ● आवश्यक सामग्रीहरुको (Ingredients) ज्ञान । ● दुधको बाक्लोपनको ज्ञान ।

औजार उपकरण तथा सामग्रीहरु :

- इन्धन, कराइ, लिटर, दुध छान्ने, केक सांचो, पल्टा, चक्कु, ट्रे कपडा ।
- सामग्रीहरु: दुध, चिनी, साल्ट्री, हाइड्रो, तेल, कलर, क्रिम, पानी ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- दूधतताउंदा सावधान रहने ।
- ग्यास, आगोदेखि सावधान रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

ब्यवहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) १४: सुजीको हलुवा tof/ ug]।

क्र. सं. (S.N.)	कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. २. ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९. १०.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरु संकलन गर्ने ।</p> <p>सुजी संकलन गरी चाल्ने ।</p> <p>आगो बाली कराइमा घ्यू तताउने ।</p> <p>घ्यू तातेपछि त्यसमा सुजी राखी भुट्टै जाने ।</p> <p>सुजीको रंग खैरो होउन्जेलसम्म भुट्टेने ।</p> <p>एउटा भांडोमा पानी तताउने ।</p> <p>उम्लेको पानी सुजीमा राखी चलाइराख्ने ।</p> <p>त्यसमा चिनी, काजु, किसमिस, छोडा, नरिवल राखी मिलाउने ।</p> <p>मिठो बासना आएपछि हलुवा चुल्होबाट निकालेर भांडामा सजाएर राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given):</p> <p>औजार उपकरण र खाद्य सामग्री सहितको ब्यवस्थित किचन ।</p> <p>कार्य (Task):</p> <p>सुजीको हलुवा तयार गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● सुजी राम्रोसंग भुट्टिएको र सुख्खा हुनुपर्छ । ● हलुवा डल्ला नभएको र नडढेको हुनुपर्दछ । 	<ul style="list-style-type: none"> ● सुजीको हलुवा सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● आवश्यक सामग्रीहरुको (Ingredients)ज्ञान । ● सुजी भुट्टेने ज्ञान । ● सुजीमा पानी अड्कल्ने ज्ञान ।

औजार उपकरण तथा सामग्रीहरु :

- इन्धन, कराइ, चाल्नी, पल्टा, जग, बाल्टी, बाटा, ट्रे ।
- सामग्रीहरु: सुजी, चिनी, काजु, किसमिस, छोडा, नरिवल, पानी ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- दूध तताउंदा सावधान रहने ।
- ग्यास, आगोदेखि सावधान रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) १५: गाजरको हलुवा **tof/ ug}**।

क्र. सं. (S.N.)	कार्य चरणहरु (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१. २. ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९. १०. ११.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरु संकलन गर्ने ।</p> <p>गाजर संकलन गरी सफासंग पखालेर राम्रोसंग छिल्ले ।</p> <p>गाजरलाई कोरेसोमा कोरी पानी निचोड्ने ।</p> <p>आगो बाली कराहिमा घ्यू तताउने ।</p> <p>घ्यू तातेपछि त्यसमा गाजरलाई राखेर केहीबेर भुट्ने ।</p> <p>भुटेको गाजरमा आवश्यक मात्रामा दुध राखेर चलाउँदै पकाउने ।</p> <p>गाजरको हलुवामा चिनी, काजु, किसमिस, छोडा, नरिवल राखेर चलाउने ।</p> <p>दूधबाक्लो हुनेगरी गाजरको हलुवाललाई पकाउने चुल्हो बाट निकालेर glass bowl मा सजाएर सभर्न गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): औजार उपकरण र खाद्य सामग्री सहितको व्यवस्थित किचन ।</p> <p>कार्य (Task): गाजरको हलुवा तयार गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● गाजरको हलुवामा हल्का रातोपन आएको हुनुपर्छ । ● हलुवा गिलो, नरम र ड्राइफ्रुट देखिने हुनुपर्दछ । 	<ul style="list-style-type: none"> ● गाजरको हलुवा सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● आवश्यक सामग्रीहरुको (Ingredients) ज्ञान । ● गाजर घ्यूमा भुट्ने ज्ञान । ● भुटेको गाजरमा दुध, चिनी र ड्राइफ्रुट अड्कल्ने ज्ञान ।

औजार उपकरण तथा सामग्रीहरु :

- इन्धन, कराइ, कोरेसो, पल्टा, जग, बाल्टी, बाटा, किस्ती, चपिङ्ग बोर्ड, ट्रे ।
- सामग्रीहरु: गाजर, दुध, चिनी, काजु, किसमिस, छोडा, नरिवल, पानी ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- दूधतताउँदा सावधान रहने ।
- ग्यास, आगोदेखि सावधान रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis):

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

ब्यवहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) १६: खह'/ tof/ ug] । (Khajur)

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ४ ५. ६.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>चालेको मैदा एउटा सफा बाटामा राख्ने ।</p> <p>मैदामा चिनी, घ्यू र बेकिङ्ग पाउडर राखेर मनतातो पानीसंग मुछ्ने ।</p> <p>मुछ्नेको पिठोलाई एकनासको डल्ला तयार गर्ने । बुट्टा देखिने गरी खजुरको आकार दिने ।</p> <p>कराहिमा तेलमा गरम गर्ने ।</p> <p>खजुर लाई हल्का खैरो हुने गरी तेलमा deep fry गर्ने ।</p> <p>तेलबाट निकालेर तेल तर्काउने र ट्रे मा राखेर चिसो हुन दिने ।</p>	<p>दिईएको (Given): औजार उपकरण र खाद्य सामग्री सहितको ब्यवस्थित किचन ।</p> <p>कार्य (Task): खह'/ tof/ ug] ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● खह'/sf] aLr efudf हल्का गहिरो भएको । ● खांदा कमलो र घ्यू चिनी को स्वाद मिलेको । ● हल्का खैरो रंग भएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● खजुर सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका ● पूर्व सावधानी

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

- इन्धन, कराइ, चाल्नी, डाडु, चिम्टा,भांभर, ट्रे, चक्कु, डेक्की, जेरी हाल्ने कपडा ।
- सामग्रीहरू: मैदा, चिनी, बेकिङ्ग पाउडर, पानी ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- तेलमा खजुर तादा सावधान रहने ।
- ग्यास, आगोदेखि सावधान रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) १७: ख'df{ tof/ ug] (Khurma)।

क्र. सं. (S.N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सवै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>२ भाग मैदा र १ भाग चामलको पिठो सफा गर्ने /चाल्ने ।</p> <p>चालेको मैदा र पिठोलाई चिनी, घ्यू र बेकिङ पाउडर राखी मनतातो पानीमा मुछ्ने ।</p> <p>कराइमा तेल उमालेपछि मन्द आंच पार्ने ।</p> <p>मुछ्नेको पिठोको डल्ला बनाइ बुट्टा हानेको खूर्मा तेलमा तार्ने ।</p> <p>खूर्मा खैरो रंगमा परिणत भएपछि निकाली ट्रेमा राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): औजार उपकरण र खाद्य सामग्री सहितको व्यवस्थित किचन ।</p> <p>कार्य (Task): : ख'df{ tof/ ug]</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● खh'/sf] aLr efudf घ्यू रंगको । ● खांदा कमलो र घ्यू चिनी मिलेको । ● हल्का खैरो रंग भएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● खूर्मा सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरिका

औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू :

- इन्धन, कराइ, चाल्नी, डाडु, चिम्टा,,भांभर, ट्रे, चक्कु, डेक्की ।
- सामग्रीहरू: मैदा, घ्यू चिनी, खाने सोडा, हाइड्रो पाउडर, तेल पानी ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- तेलमा खूर्मा तार्दा सावधान रहने ।
- ग्यास, आगोदेखि सावधान रहने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य(Task) १८: दाम्ले /बटारे मिठाई (Damle Mithai) tof/ ug] ।

क्र. सं. (S.N)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal performance objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८. ९. १०.	<p>आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>मैदा सफा गर्ने /चाल्ने ।</p> <p>चालेको मैदामाखाने सोडा, जेरी कलर र पानी मिलाइमुछ्ने ।</p> <p>गाढा चास्नी तयार पार्ने ।</p> <p>कराइमा तेल उमालेपछि मन्द आंच पार्ने ।</p> <p>मुछ्नेको मैदाको पिठोबाट साना साना डल्ला बनाई चक्लामा राखेर हत्केलाको सहायताले लाम्चो बनाएर बटार्ने ।</p> <p>कराहीमा तेल तताउने ।</p> <p>लाम्चा लोहीलाई मन्द आंचमा तेलमा तार्ने ।</p> <p>दाम्ले/बटारे मिठाइ साह्रो र खैरो रंगमा परिणत भएपछि निकाली चास्नीमा डुवाउने ।</p> <p>मिठाइले चास्नी लिएपछि निकाली ट्रेमा फिंजाएर राख्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given):</p> <p>औजार उपकरण र खाद्य सामग्री सहितको व्यवस्थित किचन ।</p> <p>कार्य (Task):</p> <p>दाम्ले/बटारे मिठाइ तयार गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● दाम्ले/बटारे मिठाइsf] aflx/L efudf सेतो चिनी देखिनुपर्छ । ● दाम्ले/बटारे मिठाइ साह्रो हुनुपर्छ । ● हल्का खैरो रंग भएको । 	<ul style="list-style-type: none"> ● दाम्ले/बटारे मिठाइ सम्बन्धि ज्ञान भएको । ● अवयवहरू (Ingredients) ● बनाउने तरीका

औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू :

- इन्धन, कराइ, बाटा, चाल्नी, भ्गांभर, ट्रे ।
- सामग्रीहरू: मैदा, चिनी, खाने सोडा,हाइड्रो पाउडर,तेल पानी, कलर ।

सुरक्षा तथा सावधानी :

- तेलमा दाम्ले/बटारे मिठाइतार्दा सावधान रहने ।
- ग्यास, आगोदेखि सावधान रहने ।

कार्यविश्लेषण(Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा
सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा
व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) १९ : खाजा (चिरोटी) तयार गर्ने ।

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिमकार्यसम्पादनउद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धितप्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८ ९ १० ११ १२	<p>आवश्यक जानकारी लिने । चाहिने सबै औजार तथा खाद्य सामग्रीहरू संकलन गर्ने । कार्य स्थल सफा सुगधर गर्ने । व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्ने । चिनीको चास्नीतयार गरेर राख्ने । ३ चम्चा पग्लेको ध्युमा २ चम्चा मैदा घोलेर मिश्रण तयार गरेर राख्ने । २०० ग्राम मैदा र पानीको डो तयार गर्ने । ४ वटा वरावरको पातलो गालो रोटी वेल्ने । पहिलो रोटीमा ध्यु कामिश्रण राम्रो संग डले र दोश्रो रोटीले छोप्ने ध्यु डले, तेस्रो रोटी ले छोप्ने ध्यु डलेर चौठो रोटीले छाप्ने । गोलो Roll गर्ने र १ ईन्च वरावर Diagonal shape काट्ने र हल्काथिच्ने। कराहिमा तेल मध्यम आँचमा गरम गर्ने र हल्का खैरो हुने गरी Deep fry गर्ने । केही समय चास्नी डुवाउने र निकालेर set हुनदिने ।</p>	<p>दिईएको (Given): आवश्यक अवयव ,औजार, सामग्रीहरू, कामगर्ने टेबुल, र चुल्हो।</p> <p>कार्य (Task) खाजा (चिरोटी) तयार गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard) बाहिरी तत्व नरहेको । नडढेको। खैरोरंग । आकर्षक । स्तरिय । स्वादिलो । स्वस्थकर । कार्य सम्पादनका अभिलेख राखिएको ।</p>	<p>खाजा (चिरोटी) तयार गर्ने । सम्बन्धि ज्ञान भएको। मिश्रण तयार गर्न सक्ने । Deep fry गर्न सक्ने । पूर्व सावधानीअपनाउने ।</p>

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

- कचौरा, वाटा, वेल्ना, चौकि, कराहि, भाँभर, प्लेट ईत्यादि ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions)

- तातो तेल र आगो वाट जोगिने, फ्राई गर्दा डहन नदिने, सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) २०: पेरुकिया तयार गर्ने ।

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिमकार्यसम्पादनउद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धितप्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१	आवश्यकजानकारी लिने ।	<p>दिईएको (Given): आवश्यकअवयव ,औजार, सामग्रीहरू ,कामगर्ने टेबुल, र चुल्हो</p> <p>कार्य (Task) पेरुकियातयार गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard) वाहिरि तत्व नरहेको । नडढेको आकर्षक । स्तरिय । स्वादिलो । स्वस्थकर । कार्य सम्पादनको अभिलेख राखिएको ।</p>	<p>पेरुकियातयार गर्ने ज्ञान भएको ।</p> <p>मिश्रण तयार गर्न सक्ने ।</p> <p>deep fry गर्न सक्ने ।</p> <p>पूर्व सावधानी अपनाउने ।</p>
२	चाहिने सवै औजार तथाखाद्य सामाग्रीहरू संकलनगर्ने ।		
३.	कार्य स्थल सुगधर सफागर्ने ।		
४.	व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्ने ।		
५.	एउटा कचौरामा खुवासंग पिसेको सुकुमेल, काटेको mixed nuts हरु र थारै दुध हालेर मिसाएर छेउमा राख्ने र चास्नी पनि तयार गरेर राख्ने ।		
६.	सफा वाटामा २००ग्राम मैदा, केहि बेकिंग पाउडर, ५० ग्रामध्यू हालेर राम्रो संग मिसाएर राख्ने ।		
७.	आवश्यकता अनुसार पानी राखेर डो बनाउने ।		
८	करिव २० ग्राम वरावरको डल्लाहरू बनाउने ।		
९	पुरि आकार मा वेलेर खुवाको मिश्रण भर्ने ।		
१०	आधाचद्राकार हुने गरि छोपेर वुटेदार तरिकाले seal गर्ने ।		
११	हल्का गरम तेलमा सुनौलो खैरो हुने गरी deep fry गर्ने ।		
१२	तेल तर्काएर निकाल्ने र केहि समयचास्नीमा डुवाउने । चास्नीवाट निकालेर set हुनदिने र पछि सर्भ गर्ने		

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

- कचौरा, वाटा, वेल्ना, चौकि, कराहि, भाँभर, प्लेट ईत्यादि ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions)

- तातो तेल र आगो वाट जोगिने, फ्राई गर्दा डहन नदिने, सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

कार्यविश्लेषण(Task Analysis)

कुल समय : ४ घण्टा

सैद्धान्तिक : १ घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) २१: कलाकन्द तयार गर्ने ।

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिमकार्यसम्पादनउद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धितप्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८ ९ ११	<p>आवश्यकजानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथाखाद्य सामाग्रीहरू संकलनगर्ने ।</p> <p>कार्य स्थल सफा सुगधर गर्ने।</p> <p>व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्ने ।</p> <p>एक लिटर दुधको छेना तयार गर्ने ।</p> <p>अर्को १ लिटर दुधलाई कराहिमाउमाल्ने ।</p> <p>छेनाहालेर दुधलाई चलाउँदै पकाउने ।</p> <p>दुध वाक्लो भएर कराहिको भुई छाडेपछि १०० ग्राम चिनी र आधा चिया चम्चा पिसेको सुकुमेल हालेर घोच्ने ।</p> <p>करिव ५० ग्राम काटेको mixed nuts हरु हालेर मिसाएर tray माखन्याएर सेट गर्ने ।</p> <p>चारपाटे वा अन्य आकर्षक आकारमा काटेर सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): आवश्यक अवयव ,औजार, सामाग्रीहरू,काम गर्ने टेबुल, र चुल्हो ।</p> <p>कार्य (Task) कलाकन्दतयार गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard) वाहिरि तत्व नरहेको । नडढेको। सेतो वर्ण । आकर्षक। स्तरिया। स्वादिलो । स्वस्थकर। कार्य सम्पादनका अभिलेख राखिएको ।</p>	<p>कलाकन्द तयार गर्ने ज्ञान भएको ।</p> <p>मिश्रण तयार गर्न सक्ने ।</p> <p>पकाउन सक्ने ।</p> <p>पूर्व सावधानी अपनाउने ।</p>

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

- चक्कु,अचानो, कराही, काठको दाविलो, टे, प्लेट ईत्यादि ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions)

- दुध डह्न नदिने । आगोबाट जोगिने ।
- सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

कार्यविश्लेषण(Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) २२: मालपुवा तयार गर्ने ।

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिमकार्यसम्पादनउद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धितप्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१ २ ३. ४. ५. ६. ७. ८	<p>आवश्यकजानकारी लिने ।</p> <p>चाहिने सबै औजार तथाखाद्य सामग्रीहरू संकलनगर्ने ।</p> <p>कार्य स्थल सफा सुगन्ध गर्ने।</p> <p>व्यक्तीगत सरसफाई कायम राख्ने ।</p> <p>सफा वाटामा १किलो मैदा, २०० ग्रामचिनी, १ चम्चासौफ र आवश्यकताअनुसार पानीहालेर वाक्लो लेडो तयार गर्ने ।</p> <p>कराहिमा तेल गरम गर्ने ।</p> <p>गरम तेलमा डाहु वाट ३ ईन्च बराबरको गोलाकार हुने गरी सुनौलो खैरो हुने गरी deep fry गर्ने ।</p> <p>तेलबाट निकालेर तेल तर्काउने र तातो सर्भ गर्ने ।</p>	<p>दिईएको (Given): आवश्यकअवयव ,औजार, सामग्री हरु, कामगर्ने टेबुल, र चुल्हो।</p> <p>कार्य (Task) मालपुवातयार गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard) बाहिरी तत्व नरहेको । नडढेको। खैरो वर्ण । आकर्षक । स्तरिया। स्वादिलो । स्वस्थकर। कार्य सम्पादनकाअभिलेख राखिएको ।</p>	<p>मालपुवा तयार गर्ने ज्ञान भएको ।</p> <p>मिश्रण तयार गर्न सक्ने ।</p> <p>पकाउन सक्ने ।</p> <p>पूर्व सावधानी अपनाउने ।</p>

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

- कराहि, डाहु वाटा, ट्रे, भाँभर इत्यादि ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions)\

- तातो तेल वाट जोगिने, फ्राई गर्दा डहन नदिने, सुरक्षानियमपालनागर्ने ।

कार्यविश्लेषण(Task Analysis)

कुल समय : ३ १/२ घण्टा

सैद्धान्तिक : १/२ घण्टा

व्यवहारिक : ३ घण्टा

कार्य(Task) २३: गजा (खास्ता) तयार गर्ने ।

क्र. सं. (S. N.)	कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिमकार्यसम्पादनउद्देश्य (Terminal performance objective)	संबन्धितप्राविधिक ज्ञान (Related technical knowledge)
१	आवश्यकजानकारी लिने ।	<p>दिईएको (Given): आवश्यकअवयव ,औजार, सामाग्री हरु, कामगर्ने टेबुल, र चुल्हो।</p> <p>कार्य (Task) गजा (खास्ता)तयार गर्ने ।</p> <p>मापदण्ड (Standard) वाहिरी तत्व नरहेको । नडढेको। खैरो वर्ण । आकर्षक । स्तरिया। स्वादिलो । स्वस्थकर। सम्पादनका अभिलेख राखिएको ।</p>	<p>गजा (खास्ता)तयार गर्ने ज्ञान भएको ।</p> <p>मिश्रण तयार गर्न सक्ने ।</p> <p>पकाउन सक्ने ।</p> <p>पूर्व सावधानी अपनाउने ।</p>
२	चाहिने सवै औजार तथा खाद्य सामाग्रीहरू संकलन गर्ने ।		
३.	सफा वाटामा १ किलो मैदा, १ चिम्टी वेकिंग पाउडर र १००ग्राम ध्यु राखेर हल्का फुर्र हुने गरी मिसाउने ।		
४.	आवश्यकताअनुशार पानी हालेर नरम डो तयार गर्ने ।		
५.	करिव १ ईन्च वरावर वाक्लो वेल्ने,।		
६.	४ टुक्रा हुने गरी काट्ने र खप्ताउने ।		
७.	१ ईन्च वरावर हल्का वेल्ने र फेरी ४ टुक्रा काटेर खप्ताउने यसरी ३ चोटी सम्मकार्य गर्ने ।		
८	१ ईन्च वरावर को टुक्रा हुने गरी काट्ने ।		
९	कराहिमा तेललाई मध्यम आँचमा तताउने ।		
१०	टुक्राहरुलाई तेलमा हल्का खैरो हुने गरी फ्राई गर्ने।		
११	चिनीको चास्नीतयार गरेर फ्राई गरेको टुक्रा हरु लाई डुवाउने र केहिसमय राखेर निकालेर सेट हुनदिने र सर्भ गर्ने ।		

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

- छुरी, वेल्ना, कराहि, डाहु वाटा, ट्रे, भाँभर ईत्यादि ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions)\

- डहन नदिने, तातो तेल र आगोवाट जोगिने ।
- सुरक्षा नियम पालना गर्ने ।

मोड्यूल : १५ उद्यमशीलता विकास

समय : १८ घण्टा (सै) + २२ घण्टा (ब्या) = ४० घण्टा

Course description

This course is designed to impart the knowledge and skills necessary for micro enterprise startup. The entire course intends to provide basics of entrepreneurial characteristics, finding viable business idea and developing business plan.

Course objectives

After completion of this course students will be able to:

1. Define entrepreneurship and business
2. Explore viable business idea
3. Prepare business plan

SN	Task statements	Related technical knowledge	Time (hrs)		
			T	P	Tot.
1.	State the concept of entrepreneurship/business/enterprises	<ul style="list-style-type: none">• Introduction to entrepreneurship• Classification of enterprises• Benefits of self employment	2		2
2.	Grow entrepreneurial attitudes	<ul style="list-style-type: none">• Wheel of success• Risk taking attitude	3		3
3.	Generate viable business ideas	<ul style="list-style-type: none">• Business idea generation• Evaluation of business ideas• Creativity and innovation	3		3
4.	Prepare business plan	<ul style="list-style-type: none">• Concept of market and marketing• Description of product or service• Selection of business location• Estimation of market share• Promotional measures• Required fixed assets and cost• Required raw materials and costs• Operation process flow• Required human resource and cost• Office overhead and utilities• Working capital estimation• Unit price calculation• Cost benefit analysis• Information collection guidelines	9	20	29
5.	Prepare basic business records	<ul style="list-style-type: none">• Day book• Payable & receivable account	1	2	3
Total:			18	22	40

Text book:

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

Reference book:

Entrepreneur's Handbook, Technonet Asia, 1981

व्यवसायमा आवश्यक तालीम गुणस्तर सूचक

प्रशिक्षणको पेसा: स्विट्स एण्ड स्न्याक्स मेकर

समूहको आकार: २० प्रशिक्षार्थी

अवधि: ३९० घन्टा (आधारभूत)

क्र.सं.	मापक/विधि	सूचकाङ्क (अनिवार्य)	सूचकाङ्क (भएमा राम्रो)
१.	प्रशिक्षण स्थलमा हनुपर्ने विशेष आवश्यकता	<ul style="list-style-type: none"> विद्युत आपूर्ति खानेपानी व्यवस्था भौतिक सुविधा 	<ul style="list-style-type: none"> प्राथमिक उपचार कक्ष
२.	कक्षाकोठा र बस्ने तथा लेख्ने सुविधा (फर्निचर)	<ul style="list-style-type: none"> क्षेत्रफल : कम्तीमा २० वर्ग मी. लेख्ने पाता भएका २० कुर्सी वा २० जना प्रशिक्षार्थीलाई पुग्ने पर्याप्त टेबल र बेन्च सेतो पाटी/कालो पाटी पर्याप्त प्रकाश र हावा खेल्ने कोठा 	<ul style="list-style-type: none"> मल्टिमिडिया प्रोजेक्टर कम्प्युटर
३.	प्रयोगशाला र बस्ने तथा लेख्ने सुविधा (फर्निचर)	<ul style="list-style-type: none"> कम्तीमा ५० वर्ग मी. को क्षेत्र बेन्च अनुसार प्रत्येक बेन्चमा जोडिएको काम गर्ने टेबल (प्रत्येकलाई छुट्टाछुट्टै टेबल वा २ जनालाई १ टेबल अथवा ४/४ जनालाई पुग्ने ५ वटा ठूलो टेबल) 	<ul style="list-style-type: none"> प्रत्येक प्रशिक्षार्थीहरूलाई छुट्टाछुट्टै सामग्री ट्रे प्रत्येकलाई ५० वर्ग मी. पुग्ने छुट्टै कार्यकक्ष
४.	व्यावसायिक स्वास्थ्य र सुरक्षा	<ul style="list-style-type: none"> सुरक्षा सामग्री २० सेट (एप्रोन सेट) कार्यशालामा आधारभूत प्राथमिक उपचार बाकस (आधारभूत औषधीहरू सिटामोल, हातेपट्टी, आयोडिन र ब्यान्डेज सहितको) सुरक्षा सम्बन्धी जानकारी (चार्ट, चिह्न र सङ्केतहरू) 	<ul style="list-style-type: none"> आगो नियन्त्रण गर्ने मेसिन (Fire Extinguisher) (कम्तीमा २ वटा) आगो लागेको जानकारी दिने यन्त्र
५.	प्रशिक्षकहरू	<ul style="list-style-type: none"> कम्तीमा २ जना प्रशिक्षक सम्बन्धित विषयमा तह २ को सीप परिक्षा उत्तिर्ण वा तह १ को सीप परिक्षा उत्तीर्ण र कम्तीमा ३ वर्षको अनुभव । 	<ul style="list-style-type: none"> सम्बन्धित विषयमा टि.ए.एल.सि गरि १ वर्षको अनुभव वा तह २ को सीप परिक्षा उत्तीर्ण र कम्तीमा ३ वर्षको अनुभव ।
६.	प्रशिक्षार्थीहरू	<ul style="list-style-type: none"> कम्तीमा १६ वर्ष उमेर पुगेका व्यक्तिहरू । 	<ul style="list-style-type: none"> १० कक्षा उत्तीर्ण उमेर १८ देखि २५ वर्ष
७.	औजार तथा उपकरणहरू	<ul style="list-style-type: none"> नत्थी गरिएको सूचीअनुसार 	
८.	कार्यस्थलमा व्यावहारिक सीपको प्रयोग	<ul style="list-style-type: none"> वास्तविक कार्य क्षेत्रमा सीप प्रदर्शन गर्ने भ्रमण 	<ul style="list-style-type: none"> ४ हप्ताको व्यावहारिक कक्षा
९.	मुल्याङ्कन	<ul style="list-style-type: none"> नियमित कर्यकक्षमा अवलोकन सीप तहको विकासका लागि योजना र उत्पादन मुल्याङ्कन उपस्थिति/प्रवृत्ति नियन्त्रण मध्यम तहको सीप परीक्षा (कोर्स पूरा भएपछि) 	<ul style="list-style-type: none"> दैनिक मुल्याङ्कन प्रणाली
१०.	प्रयोग हुने सामग्री	<ul style="list-style-type: none"> नत्थी गरिएको सूची अनुसार 	

सामान्य गुणस्तर सूचक उपलब्धि तह

क्र.सं	मापक	उद्देश्य प्रमाणीकरण हुने सूचक	प्रमाणीकरणको साधन
१.	श्रम बजारमा तालीमको आवश्यकता छनोट गर्ने विधि/उपाय	तालीमको आवश्यकता निर्धारण, द्रुत बजार सम्भावना सर्वेक्षण वा उपयुक्त विधि अवलम्बन गरी कम्तीमा वर्षको एकपटक स्थानीय बजारमा माग हुने दक्ष/सीपयुक्त कामदारकालागि आवश्यक तालीम प्रतिविम्बित हुनेगरी बजार अवलोकनमार्फत सम्भावना पत्ता लगाइन्छ ।	टिएएम अथवा द्रुतबजार सर्वेक्षण प्रतिवेदन
		टी.र ई. उद्योग वाणिज्य सङ्घका कार्यालयमा नियमित भेटनुका साथै स्थानीय उद्योग व्यवसायी र ठूला उद्योगपतिको प्रतिनिधि समेत स्थानीय रूपमा रोजगारी उपलब्ध गराउने विषयका बैठकमा सहभागी हुनेछन् र तालीमबारे समीक्षा गर्छन् ।	बैठकको सङ्ख्या, सहभागीहरूको नामावली र बैठकपुस्तिका
२.	भिएसटीमा राम्रो पहुँचका लागि प्रयोग गरिएको योजनाहरू	तालीम सम्बन्धी आवश्यकताका सूचना स्थानीय पत्रपत्रिका र एफएमलगायत आम सञ्चारका माध्यमबाट व्यापक प्रसारण गरिन्छन् । साथै यस्ता स्थानीय एफएम, पोस्टर र स्थानीय सामुदायिक कार्यकर्ता समेतको माध्यमबाट घोषणा गरिन्छ ।	सञ्चार माध्यमबाट प्रसारण भएका सूचनाका विषयहरू र प्रसारण सङ्ख्या
		प्रशिक्षार्थीहरू कार्यक्रमको प्रशिक्षार्थी छनोट निर्देशिकामा उल्लेख भएको विधि अपनाइ छनोट गरिन्छ ।	छनोट प्रक्रिया र छनोट गरिएका तालीम लिने व्यक्तिहरूको जानकारी, योग्यता र सूची
३.	तालीम सम्बन्धी पाठ्यक्रम र तालीम पुस्तिकाको उपलब्धता	सिटिइभिटीद्वारा गुणस्तर कायम गरी बनाइएको पाठ्यक्रम प्रशिक्षकहरूलाई उपलब्ध गराइन्छ ।	तालीम अवलोकन प्रतिवेदन
		तालीम पुस्तिका तथा तालीम सामग्रीहरू सिटिइभिटीको स्तरीय पाठ्यक्रमलाई आधार मानी निर्माण गरिन्छ । यसलाई स्थानीय श्रम बजार अनुकुलको बनाइन्छ ।	तालीम पुस्तिका/अन्य साधन
४.	तालीम दिने व्यक्तिहरूको छनोट	कम्तीमा दुइ वटा	तालीमकर्ताहरूको विस्तृत जानकारी ।
		दुईजना प्रशिक्षकमध्ये कम्तीमा एकजनाले प्रावधान भएसम्म प्राविधिक एसएलसी उत्तीर्ण गरी एक वर्ष सम्बन्धित व्यवसायको कार्य अनुभव हासिल गरेको अथवा सीप परीक्षा तह १ उत्तीर्ण गरी सम्बन्धित विषयमा तीन वर्षको कार्य अनुभव भएको हुनु पर्नेछ ।	सबै तालीमकर्ताहरूको विस्तृत जानकारी
		त्यस्तै दुईजना प्रशिक्षकमध्ये कम्तीमा एकजनाले निर्धारित पाँचदिने प्रशिक्षार्थी प्रशिक्षक तालीम सफलतापूर्वक सम्पन्न गरेको हुनुपर्ने र आधारभूत/प्रारम्भिक सीप तहका लागि राष्ट्रिय रूपमा प्रतिष्ठित संस्था जस्तै-टिआइटीआईबाट चारदिने तालीम सम्पन्न गरेका हुनुपर्ने ।	सबै तालीमकर्ताहरूको विस्तृत जानकारी
		समग्र कार्यक्रम तालीमको पाठ्यक्रम र तालीम सामग्रीहरूबारे तालीम हनुअघि नै तालिमका सबै प्रशिक्षकहरूलाई अभिमुखीकरण तालीम दिइन्छ ।	तालीम अगाडिको अभिमुखीकरण प्रतिवेदन
५.	नियमित तालीम व्यवस्थापन	तालीमको सुरुआत, अन्त्य, कार्यगत तालिम, पदस्थापन योजना, सीप परीक्षण मिति, रोजगारी स्थापना सम्बन्धी योजना र तालीम	तालीम पात्रो

क्र.सं	मापक	उद्देश्य प्रमाणीकरण हुने सूचक	प्रमाणीकरणको साधन
		पछिको सहयोग योजनाजस्ता विषयहरूलाई समेटेर उपयुक्त समयमा तालीम पात्रोको निर्माण हुने ।	

प्रक्रियागत तह

क्र.सं	मापक	उद्देश्य प्रमाणीकरण हुने सूचक	प्रमाणीकरणको साधन
१.	तालीममा सहभागिता	प्रशिक्षाथीहरू लिङ्ग, जाती, जनजाती, शिक्षाको तह र भौगोलिता लगायत समग्र क्षेत्रहरू र त्यो सम्बन्धित योग्य एवं सम्बन्धित क्षेत्रको लक्षित समूहलाई ध्यानमा राखेर छानिन्छ ।	तालीम लिनेहरूको सूची
		एउटा समूहमा बढीमा २० जना ।	तालीम लिनेहरूको सूची तालीम अवलोकन प्रतिवेदन
		कम्तीमा ८०% प्रशिक्षाथीहरू तालीमको पूरा अवधीभर उपस्थित हुनपर्ने ।	सहभागीहरूको हाजिरी पुस्तिका, तालीम अवलोकन प्रतिवेदन
२.	तालीमकर्ताको संलग्नता	प्रशिक्षार्थी र प्रशिक्षकको अनुपात सैद्धान्तिक तालीमको अवधिमा बढीमा २० जना प्रशिक्षार्थी = एकजना प्रशिक्षक र व्यावहारिक तालीमको अवधिमा १० जना प्रशिक्षार्थी = एकजना प्रशिक्षक हुनुपर्ने ।	तालीम अवलोकन प्रतिवेदन तालीम सत्र योजना
३.	भौतिक साधन	तालिम कार्यक्रमको दस्तावेजमा उल्लेख भए अनुसारको भौतिक सुविधा पर्याप्त मात्रामा उपलब्ध हुनुपर्ने । नियमित पानी र हात धुने साबुन सहितका पुरुष र महिला शौचालय छुट्टाछुट्टै व्यवस्था हुनपर्छ ।	तालीम अवलोकन प्रतिवेदन
		सवैखाले सामग्री र मेसिनहरूको प्रयोग गर्दा अवलम्बन गर्ने सुरक्षा विधिहरूको व्यवस्था, सुरक्षासँग सम्बन्धित जानकारी र त्यससँग सम्बन्धित वस्तुहरूको सूची कार्यशाला तथा प्रयोगशालामा टाँसिएको हुनपर्छ । प्रशिक्षाथी एवम् प्रशिक्षकहरूलाई स्वास्थ्य र सुरक्षाको उपायहरूबारे निर्देशन दिइन्छ । प्राथमिक उपचार बाकस नियमित रूपमा (औषधीसहित) सम्बन्धित कक्षमा उपलब्ध रहन्छ । साथै, त्यो बाकसमा प्राथमिक उपचारसँग सम्बन्धित चिह्न पनि स्पष्ट रूपमा लेखिन्छ । प्रशिक्षाथीहरूलाई कसरी प्राथमिक उपचार गर्ने भन्ने विधिको जानकारी गराइन्छ ।	तालीम अवलोकन प्रतिवेदन तालीम सत्र योजना
४.	व्यावहारिक तालीम सम्बन्धी व्यवस्था	सैद्धान्तिक कक्षा र व्यावहारिक कक्षाको अनुपात २० सैद्धान्तिक कक्षा = ८० व्यावहारिक कक्षा हुन्छ ।	तालीम अवलोकन प्रतिवेदन तालीम सत्र योजना
		प्रत्येक प्रशिक्षाथीहरूले आ-आफ्नो व्यवसायसँग सम्बन्धित साधन/मेसिनहरूमा मात्रै आफ्नो अभ्यास र अन्य काम गर्नुपर्छ । साथै, अन्य सामग्री पेसा/सीपसँग सम्बन्धित रही वर्गीकरण गरेर राखिएको क्षेत्रमा गुणस्तर निर्धारण हुनेगरी सोही स्थानमा सबै प्रशिक्षार्थीले सम्बन्धित रही काम गरेको हुनुपर्छ ।	तालीम अवलोकन प्रतिवेदन तालीम सत्र योजना

क्र.सं	मापक	उद्देश्य प्रमाणीकरण हुने सूचक	प्रमाणीकरणको साधन
		स्तरीय पाठ्यक्रम बमोजिम सबै प्रशिक्षार्थी कार्यगत तालीम, औद्योगिक अभ्यास, सीप प्रदर्शन भ्रमण लगायत गतिविधिमा अनिवार्य सहभागी हुनुपर्छ ।	तालीम अवलोकन प्रतिवेदन कार्यगत तालिम पदस्थापनको औद्योगिक अभ्यास र सीप पदर्शन भ्रमणको सूची
५.	नरम तथा व्यावसायिक सीप तालीमको व्यवस्था	सबै प्रशिक्षार्थीलाई श्रमअधिकार, एचआइभी/एड्स, प्रजनन स्वास्थ्य, व्यवसायिक सीप तालीम, जीवनोपयोगी तालीम र वैदेशिक रोजगार सम्बन्धी अभिमुखीकरण जस्ता आफ्नो आवश्यकता अनुसारका तालीममा पहुँच पुऱ्याइन्छ ।	तालीम अवलोकन प्रतिवेदन तालीम सत्र योजना
६.	तालीम दिने योजना तथा त्यसलाई लागू गर्ने विधि	सम्पूर्ण तालीम कार्यविधि तालीम पात्रोअनुसार नै लागू गरिन्छ ।	तालीम अवलोकन प्रतिवेदन तालीम पात्रो
		पाठ्यक्रम र तालीम पात्रोअनुसार तालीमको दैनिक पाठयोजना बनाइन्छ र त्यससम्बन्धी दैनिक कार्य पुस्तिकाको व्यवस्था हुनुपर्छ ।	तालीम अवलोकन प्रतिवेदन
		सिटिइभिटीबाट गुणस्तर कायम गरी निर्धारण गरिएको पाठ्यक्रमलाई तालीममा लागू गरिन्छ र त्यसैअनुसार बनाइएको तालीम पुस्तिकालाई प्रशिक्षक र प्रशिक्षार्थीहरूले प्रयोग गर्छन् ।	तालीम सत्र योजना, तालीम गतिविधि, अवलोकन प्रतिवेदन
७.	पदस्थापन र सरसल्लाह सम्बन्धी सहयोगको व्यवस्था	रोजगारीको पदस्थापना र अन्य स्थान विशेष सल्लाहहरू उपयुक्त कर्मचारीहरूद्वारा पर्याप्त मात्रामा उपलब्ध गराइन्छ ।	अवलोकन प्रतिवेदन
		प्रशिक्षार्थी छनौट गर्न र सीप परीक्षाको लागि रोजगारदाताहरू मध्येका विशिष्ट र सम्बन्धित क्षेत्रमा विशिष्टता हासिल गरेका दक्ष व्यक्तिहरूलाई सामेल गराइन्छ । रोजगारदाताहरूले नै कार्यगत तालीमको सुविधा उपलब्ध गराउँछन् । सफल प्रशिक्षार्थीहरूलाई तालीमपछि तत्काल रोजगारी उपलब्ध गराइन्छ ।	अवलोकन प्रतिवेदन, रोजगारी र आम्दानी प्रमाणीकरण प्रतिवेदन
		सफल प्रशिक्षार्थीहरूलाई ऋण सुविधा र व्यवसाय स्थापना गर्न आवश्यक पर्ने 'सिड मनी' उपलब्ध गराई उद्योग व्यवसायको स्थापना र प्रवर्द्धन गराउन उनीहरूलाई तालीमपछि आर्थिक कारोवार गर्ने संस्थाहरूसँग सम्बन्ध स्थापना गराई सहयोग प्रदान गर्ने ।	अवलोकन प्रतिवेदन, तालीम दिने संस्था र वित्तिय संस्थाहरू बीचको करारपत्र

परिणाम/उपलब्धि तह

क्र.सं	मापक	उद्देश्य प्रमाणीकरण हुने सूचक	प्रमाणीकरणको साधन
१.	तालीम पूरा गर्ने दर	प्रशिक्षार्थीमध्ये १० प्रतिशत भन्दा बढीले तालीम अधुरो पारी विचमा नछोड्ने ।	प्रशिक्षार्थीहरूको सूची
२.	क्षमता/सीप परीक्षा	कम्तीमा ९० प्रतिशतभन्दा बढीले तालीम पूरा गरी सीप परीक्षा दिने ।	एनएसटिबी सीप परीक्षाको परिणाम
		कम्तीमा ८० प्रतिशत प्रशिक्षार्थीहरूले सीप परीक्षा उत्तीर्ण गर्नुपर्ने ।	एनएसटिबी सीप परीक्षाको परिणाम
३.	सफल प्रशिक्षार्थीहरूको पदस्थापन दर	प्रत्येक तालीमबाट सफल ६० प्रतिशत प्रशिक्षार्थीलाई रोजगारीको व्यवस्था भएको/रोजगारी पाएका छन् ।	आम्दानी प्रमाणीकरण प्रतिवेदन/ ट्रेसर अध्ययन प्रतिवेदन
		रोजगार पाएका प्रशिक्षार्थीहरूले विशेष रूपमा व्यवस्था गरिएको वर्गीकरण (यदि गरेको भएमा) अनुसारको सामान्य अवस्थाको आम्दानी गरेका छन् ।	आम्दानी प्रमाणीकरण प्रतिवेदन/ ट्रेसर अध्ययन प्रतिवेदन
४.	तालीमबाट प्राप्त सीपहरूको कार्यस्थलमा भएको प्रयोग बारे	९० प्रतिशत जागिरमा संलग्न प्रशिक्षार्थीहरूले आफ्नो सीपसँग सम्बन्धित व्यावसायिक तालीममा संलग्न भएको हुनुपर्छ ।	आम्दानी प्रमाणीकरण प्रतिवेदन/ ट्रेसर अध्ययन प्रतिवेदन
		कम्तीमा ८० प्रतिशत रोजगारमा संलग्न प्रशिक्षार्थीहरू आफ्नो कामप्रति सन्तुष्ट रहेको साथै ६० प्रतिशत रोजगारदाताहरू प्रशिक्षार्थीहरूको कार्यबाट सन्तुष्ट रहेको देखिन्छ । रोजगारदाताहरू तालीमबाट प्रशिक्षार्थीहरूले पाएको सीपबाट सन्तुष्ट छन् ।	ट्रेसर अध्ययन प्रतिवेदन रोजगारदाताहरूको सर्वेक्षण

आवश्यक सामग्रीहरूः
(२० जना प्रशिक्षार्थीहरूको लागि)

सि.नं	विवरण	परिमाण
१	Pan	20
२	Stove	10
३	Filter net	5
४	Cup board	5
५	Chopping board	20
६	Bucket	5
७	Tray	20
८	Heating plate	10
९	Paneu	20
१०	Knife	20
११	Cotton cloth	As needed
१२	Basket	20
१३	Kettle	10
१४	Grander mixture	5
१५	Rack	Big 2
१६	Refrigerator	2
१७	Cooker	5
१८	Funnel	5

आवश्यक स्टेशनरी/विविध सामग्रीहरू

सि. नं.	विवरण	परिमाण
१	कापी	२ दर्जन
२	डटपेन	२ दर्जन
३	सार्पनर ठूलो	२ थान
४	करेक्सन पेन	१ दर्जन
५	साइन पेन	३ दर्जन
६	पाइलट/जेल पेन	३ दर्जन
७	इरेजर	३ दर्जन
८	पेन्सील	३ दर्जन
९	फलाटिन कपडा	१० मीटर
१०	कार्वन पेपर नीलो/सेतो	२-२ प्याकेट
११	फिलिप चार्ट पेपर	आवश्यकता अनुसार
१२	फ्ल्यास कार्ड	आवश्यकता अनुसार
१३	फोटोकपी पेपर	आवश्यकता अनुसार
१४	फाइल	आवश्यकता अनुसार
१५	ह्वाइट बोर्ड	१ थान
१६	बोर्ड मार्कर (विभिन्न कलर)	२ दर्जन
१७	परमानेन्ट मार्कर	१ दर्जन
१८	Drawing Instruments Small	२० सेट
१९	Drawing Instruments Large	१ सेट
२०	डस्टर	२ थान

नोट : तालीमका बखत सैद्धान्तिक विषयको प्रशिक्षणका क्रममा उपलब्ध हुन सक्ने अवस्थामा ओभरहेड प्रोजेक्टर, फिलिपचार्ट बोर्ड, पिन बोर्ड प्रयोगमा ल्याउन सकिनेछ ।