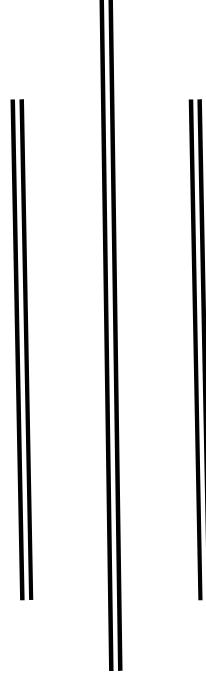


# वरिष्ठा (Barista) तालिमको पाठ्यक्रम

(सिप विकासमा आधारित)



२०८०



उद्योग तथा सहकारी शाखा, ललितपुर महानगरपालिका,  
पुल्चोक ललितपुर ।

## प्राक्कथन

तालिम भनेको आफुले गर्नुपर्ने कार्यका लागि आवश्यक पर्ने निश्चित सीप वा प्रविधि सिक्ने प्रकृया हो । कुनै पनि कार्य उपलब्धि मुलक र प्रभावकारी किसिमले सञ्चालन गर्नका लागि तालिम आवश्यक हुन्छ । तसर्थ तालिम भनेको एउटा कुशलता वा विशेष सीप तथा दक्षता हासिल गर्नका लागि लिइने प्रशिक्षण हो जसबाट पेशागत कार्य सम्पादनमा सहजता तथा सरलताको अनुभुतिका साथै लक्षित उपलब्धि हासिल हुने सुनिश्चितता होस् ।

स्थानीयतहमा स्थानीय सरोकारवालाहरुको सहभागितामा स्थानीय आवश्यकता अनुसार स्थानीय विषयवस्तुहरुलाई समावेश गरी निर्माण र कार्यान्वयन गरिने पाठ्यक्रम स्थानीय पाठ्यक्रम हो (स्थानीय पाठ्यक्रम निर्माण निर्देशिका, २०६४) । तसर्थ स्थानीय स्तरमा आवश्यक रहेका प्राविधिक तथा सिपमुलक तालिम साथै प्रभावकारी रोजगार विकासको लागि (Entrepreneurial Mindset/Entrepreneurship skill Development Training) उद्यमशिलता सिप विकास तालिमका विषयवस्तुहरुलाई समेटी निर्माण गरिएको तालिम पाठ्यक्रम दिगो र व्यवहारिक मानिन्छ ।

यो पाठ्यक्रम **बरिष्ठा (Barista)** ले सम्पादित कार्यमा आरित छ । उक्त कार्यहरुलाई विभिन्न मोड्युलहरुमा समावेश गरिएको छ । यस पाठ्यक्रमले प्रशिक्षार्थीहरुलाई आफ्नो आवश्यकता र सहजता अरुपका मोड्युल/हरु मात्र अध्ययन गर्ने सुविधा पनि प्रदान गर्दछ । यो पाठ्यक्रम दक्षतामा आधारित पाठ्यक्रम भएकोले यसमा प्रशिक्षार्थी केन्द्रित सिकाइलाई अनिवार्य गर्दछ । यस पाठ्यक्रमको ८० प्रतिशत समय सीप सिकाइमा र २० प्रतिशत समय सैद्धान्तिक ज्ञानको लागि छुट्याइएको छ । *यो तालिम कार्यक्रमको समयावधि प्रयोगात्मक अभ्यास समेत १६० घण्टा अर्थात १ महिना १५ दिनको हुनेछ ।*

सीपयुक्त दक्ष जनशक्ति नै विकासको प्रमुख स्रोत हो । प्राविधिक तथा व्यावसायिक शिक्षा र तालिमले गरीब र बेरोजगारी कम गराई आर्थिक विकासको राष्ट्रिय लक्ष्य हासिल गर्न टेवा पुऱ्याउने तथ्य निर्विवाद छ । यसै परिप्रेक्षमा ललितपुर महानगर क्षेत्रका श्रम योग्य जनशक्तिलाई सीपयुक्त बनाई आन्तरिक तथा बाह्य श्रम बजारको माग एवं स्थानीय स्तरमा उपव्य साधन, श्रोतको परिचालन गरी रोजगारी स्वरोजगारी र उद्यमशिलता प्रबर्द्धन मार्फत गरिबी र बेरोजगारी घटाउन साथै सबै नगर भित्र संचालित सबै तालिमहरु दक्षता तथा प्रभावकारी बनाउन ललितपुर महानगरपालिकाको तालिम आवश्यकता अध्ययनलाई आधारमानि यो तालिम पाठ्यक्रमको विकास गरिएको छ ।

**उद्योग तथा सहकारी शाखा, उद्योग तथा सहकारी शाखा,  
ललितपुर महानगरपालिका**

## विषय सूची

परिचय: .....	१
लक्ष्य: .....	१
उद्देश्य: .....	१
पाठ्यक्रम विवरण र संरचना: .....	१
पाठ्यक्रमको विशेषता: .....	१
तालिम अवधि: .....	१
लक्षित समूह: .....	१
लक्षित स्थान: .....	१
प्रशिक्षार्थी संख्या: .....	१
प्रशिक्षणको भाषा: .....	१
प्रशिक्षार्थी उपस्थिति: .....	२
प्रवेश मापदण्ड: .....	२
प्रशिक्षकको योग्यता: .....	२
प्रशिक्षक-प्रशिक्षार्थीको अनुपात: .....	२
प्रशिक्षणका माध्यम र सामग्री: .....	२
प्रशिक्षण विधि: .....	२
प्रशिक्षार्थी मूल्यांकन: .....	२
प्रशिक्षार्थी मूल्याङ्कन ग्रेड निर्धारण: .....	३
प्रमाण-पत्र प्रदान: .....	३
सीप परीक्षणको व्यवस्था: .....	३
प्रशिक्षण सम्बन्धी सुझाव: .....	३
पाठ्यक्रम कार्यान्वयनको लागि सुझाव: .....	३
पाठ्यक्रम संरचना Curriculum Structure: .....	४
मोड्युल क्रम Module Sequence: .....	५
मोड्युल १: परिचय Introduction .....	७
मोड्युल २: पेशागत सुरक्षा र स्वास्थ्य Occupational Safety and Health .....	९
मोड्युल ३: उद्यमशीलता विकास Entrepreneurship Development .....	१८
मोड्युल ४: स्वच्छता र सरसफाई Hygiene and Cleaning .....	२२
मोड्युल ५: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ Hot and Cold Beverage .....	२८
मोड्युल ६: ग्राहक सेवा Customer Service .....	४८
परियोजना १ .....	५५
परियोजना २ .....	५७
औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू Tools, Equipment and Materials .....	५९
आवश्यक स्टेसनरीहरू Stationaries .....	६२
पूर्वाधार तथा सुविधाहरू Infrastructure and Facilities .....	६३
आभार Acknowledgements .....	६४

## परिचय:

यो पाठ्यक्रम दक्षतामा आधारित पाठ्यक्रम (Competency-based Curriculum) हो। यस पाठ्यक्रमले प्रशिक्षकहरूलाई सम्बन्धित पेशाको लागि आवश्यक पर्ने आधारभूत ज्ञान तथा सीपहरू प्रदर्शन तथा प्रशिक्षण गर्न र प्रशिक्षार्थीहरूलाई व्यक्तिगत एवम् औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरूको सुरक्षालाई पहिलो प्राथमिकता दिएर प्रयोगात्मक अभ्यास मार्फत सीप प्राप्त गर्न र दक्ष हुन मार्ग निर्देशन प्रदान गर्दछ। यस पाठ्यक्रममा आधारित रहेर सञ्चालित तालीम कार्यक्रमबाट उत्पादित जनशक्ति सम्बन्धित पेशाको लागि आवश्यक पर्ने सीपहरूमा दक्षता हासिल गरेर अथवा आफूसँग भएका परम्परागत सीप र ज्ञानलाई समेत नवीनतम प्रविधि अनुसार सुधार गरी बजार सान्दर्भिक सक्षम पेशाकर्मीको रूपमा स्वरोजगार हुन अथवा सम्बन्धित उद्योग व्यवसायमा रोजगारी प्राप्त गर्न समर्थ हुनेछन्।

## लक्ष्य:

सम्बन्धित क्षेत्रमा सीपयुक्त जनशक्ति उत्पादन गरी रोजगारी तथा स्वरोजगारका अवसरहरू सिर्जना गर्ने।

## उद्देश्य:

यस पाठ्यक्रममा आधारित रहेर सञ्चालित तालिम कार्यक्रमको अन्तमा प्रशिक्षार्थीहरूले निम्न कार्यहरू गर्न सक्नेछन्:

- पेशागत स्वास्थ्य तथा सुरक्षा व्यवस्थापन गर्न
- वरिष्ठा सम्बन्धी सरसफाई तथा स्वच्छता कायम राख्न
- वरिष्ठा पेशामा रहि तातो तथा चिसो पेय पदार्थ तयार गर्न
- ग्राहक सेवा गर्न
- भण्डार व्यवस्थापन गर्न
- व्यावसायिक योजना बनाउन
- रोजगार तथा स्वरोजगार भई सीपलाई श्रमसँग आवद्ध गर्न

## पाठ्यक्रम विवरण र संरचना:

यो पाठ्यक्रम वरिष्ताले सम्पादन गर्ने कार्यमा आधारित छ र उक्त कार्यहरूलाई विभिन्न मोड्युलहरूमा समावेश गरिएकोछ। यस पाठ्यक्रमले प्रशिक्षार्थीहरूलाई आफ्नो आवश्यकता र सहजता अनुरूपका मोड्युल/हरू मात्र अध्ययन गर्ने सुविधा पनि प्रदान गर्दछ। साथै यसमा व्यक्तिगत सुरक्षा र स्वास्थ्य सम्बन्धी मोड्युल र उद्यमशीलता विकास सम्बन्धी मोड्युल पनि समावेश गरिएको छ (पाठ्य संरचना हेर्नुहोस्)।

## पाठ्यक्रमको विशेषता:

यो पाठ्यक्रम दक्षतामा आधारित पाठ्यक्रम भएकोले यसमा प्रशिक्षार्थी केन्द्रित सिकाइलाई अनिवार्य गर्दछ। यस पाठ्यक्रमको ८० प्रतिशत समय सीप सिकाइमा र २० प्रतिशत समय सैद्धान्तिक ज्ञानको लागि छुट्याइएको छ। तसर्थ, यस पाठ्यक्रमको जोड पाठ्यक्रममा समावेश गरिएको सीपहरू प्रदान गर्न वा सिकाउनमा हुनेछ।

## तालिम अवधि:

१६० घण्टा

## लक्षित समूह:

- औपचारिक प्राविधिक तथा व्यावसायिक शिक्षा र तालिम प्राप्त गर्न इच्छुक युवाहरू
- वेरोजगार युवाहरू

## लक्षित स्थान:

यस पाठ्यक्रम बमोजिम तालिम कार्यक्रम सञ्चालन हुन सक्ने कुनै पनि स्थान

## प्रशिक्षार्थी संख्या:

एक समूहमा अधिकतम २० जना

## प्रशिक्षणको भाषा:

प्रशिक्षणको भाषा नेपाली हुनेछ। यद्यपी, छलफल स्थानीय भाषामा र प्राविधिक शब्दावलीहरू (Technical Terminologies) अंग्रेजीमा उल्लेख हुन सक्नेछन्।

### प्रशिक्षार्थी उपस्थिति:

तालिम अवधिभर प्रशिक्षार्थीको उपस्थिति प्रत्येक मोड्युलमा कम्तीमा ९०% पुगेको हुनु पर्नेछ, अन्यथा प्रमाणपत्र पाउन योग्य मानिने छैन।

### प्रवेश मापदण्ड:

निम्न आधार पूरा गरेका व्यक्तिहरू यस तालिममा प्रवेश पाउनेछन्।

- आधारभूत शिक्षा (८ कक्षा) उत्तिर्ण र १८ वर्ष उमेर पुगेका नागरिकहरू।
- सञ्चालित प्रवेश परीक्षा उत्तीर्ण गरेका व्यक्तिहरू।

### प्रशिक्षकको योग्यता:

- सम्बन्धित विषयमा डिप्लोमा तथा प्रमाणपत्र तह अथवा राष्ट्रिय सीप परीक्षण समितिबाट न्यूनतम तह ३ अथवा सो सरहको डिग्री प्राप्त गरी १ वर्षको प्रशिक्षण अनुभव हासिल गरेको र कम्तीमा १ हप्ताको प्रशिक्षक प्रशिक्षण (Training of Trainers) तालिम प्राप्त; अथवा
- सम्बन्धित विषयमा प्रि-डिप्लोमा तह अथवा राष्ट्रिय सीप परीक्षण समितिबाट न्यूनतम तह २ अथवा सो सरहको डिग्री प्राप्त गरी ३ वर्षको प्रशिक्षण अनुभव हासिल गरेको र कम्तीमा १ हप्ताको प्रशिक्षक प्रशिक्षण (Training of Trainers) तालिम प्राप्त;

### प्रशिक्षक-प्रशिक्षार्थीको अनुपात:

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

### प्रशिक्षणका माध्यम र सामग्री:

प्रभावकारी प्रशिक्षण तथा प्रदर्शनका लागि आवश्यक सामग्रीहरू:

- हातेपुस्तिका (Handsout), रुजु सूची (Checklist)
- डिस्प्ले नमूनाहरू, फिल्म चार्ट, पोष्टर, बोर्ड
- श्रव्यदृश्य सामग्री, मल्टिमिडिया प्रोजेक्टर
- कम्प्युटरमा आधारित प्रशिक्षण सामग्री (इन्टरनेटमा उपलब्ध शिक्षण सामग्री, अन्तरक्रियात्मक भिडियो)
- वास्तविक वस्तु (Real Object)

### प्रशिक्षण विधि:

यस पाठ्यक्रममा आधारित रहेर तालिम सञ्चालन गर्दा वयस्क सिकाइ रणनीति अवलम्बन गरिनेछ र प्रशिक्षणको क्रममा उदाहरणयुक्त व्याख्या (Illustrated Talk), छलफल (Discussion), प्रदर्शन (Demonstration), समूह कार्य (Teamwork), निर्देशित अभ्यास (Guided Practice), एकल अभ्यास (Individual Practice), लगायत नविनत्तम प्रशिक्षण विधिहरू प्रयोग गरिनेछ।

### प्रशिक्षार्थी मूल्यांकन:

- प्रशिक्षार्थीहरूले प्राप्त गरेको सीपको मूल्यांकन सम्बन्धित प्रशिक्षकले नियमित रूपमा गर्नुपर्नेछ।
- प्रशिक्षार्थीहरूले सिकेको सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानको मूल्यांकन सम्बन्धित प्रशिक्षकले मौखिक वा लिखित परीक्षाद्वारा गर्नुपर्नेछ।
- प्रशिक्षार्थी सफल हुन प्रत्येक मोड्युलको प्रयोगात्मक र सैद्धान्तिक दुबै मूल्यांकन गरी कम्तीमा ६० प्रतिशत अंक प्राप्त गर्नुपर्नेछ।
- प्रत्येक मोड्युलमा कम्तीमा १ वटा आन्तरिक मूल्यांकन र तालिमको अन्तमा एउटा प्रयोगात्मक र सैद्धान्तिक परीक्षा सम्बन्धित संस्थाले नै लिनुपर्नेछ।
- प्रवेश परीक्षा तोकिए बमोजिम अथवा सम्बन्धित संस्थाले नै सञ्चालन गर्नुपर्नेछ।

**प्रशिक्षार्थी मूल्याङ्कन ग्रेड निर्धारण:**

क्र.सं.	उपलब्धि प्रतिशत	स्तरीकृत अङ्क	अक्षरमा उपलब्धिस्तर	उपलब्धि स्तरको व्याख्या
१	९० र सोभन्दा माथि	४.०	A+	सर्वोत्तम (Outstanding)
२	८० र सोभन्दा माथि ९० भन्दा कम	३.६	A	अत्युत्तम (Excellent)
३	७० र सोभन्दा माथि ८० भन्दा कम	३.२	B+	उत्कृष्ट (Very Good)
४	६० र सोभन्दा माथि ७० भन्दा कम	२.८	B	उत्तम (Good)
५	६० भन्दा कम	-	NG	अवर्गीकृत (Not Graded)

**प्रमाणपत्र प्रदान:**

यो पाठ्यक्रम अनुसार सञ्चालित तालिम सफलतापूर्वक सम्पन्न गर्ने प्रशिक्षार्थीहरूलाई सम्बन्धित तालिम दिने संस्थाले प्रमाणपत्र प्रदान गर्नेछ। प्रशिक्षार्थीले पाठ्यक्रममा उल्लेख भए बमोजिम मोड्युल क्रम (Module Sequence) अनुसारका केही मोड्युलहरूमात्र सफलतापूर्वक सम्पन्न गरेमा पनि प्रशिक्षार्थीले दिएको निवेदनको आधारमा उक्त मोड्युलहरू उल्लेख गरी सम्बन्धित तालिम दिने संस्थाले प्रमाणपत्र प्रदान गर्नेछ।

**सीप परीक्षणको व्यवस्था:**

यो तालिम सफलतापूर्वक सम्पन्न गरी प्रमाणपत्र प्राप्त गरेका प्रशिक्षार्थीहरूले राष्ट्रिय सीप परीक्षण समितिद्वारा निर्धारण गरिएको मापदण्ड पूरा गरेमा सम्बन्धित पेशाको तह १ को सीप परीक्षण परीक्षामा सहभागी हुन सक्नेछन्।

**प्रशिक्षण सम्बन्धी सुझाव:**

१. प्रशिक्षण पूर्व पाठ्यक्रम पूर्णरूपमा अध्ययन गरी पाठयोजना तयार गर्ने, गराउने।
२. प्रश्नोत्तर सत्र (Question Answer session) को व्यवस्था गर्ने।
३. ८० प्रतिशत समय अभ्यासको लागि छुट्याउने।
४. पाठ्यक्रमको बारेमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई जानकारी गराउने।
५. प्रशिक्षार्थी स्पष्ट नहुन्जेलसम्म प्रशिक्षकले सैद्धान्तिक विषयवस्तुलाई प्रभावकारी ढङ्गबाट प्रशिक्षण गर्ने र सीप प्रदर्शन गर्ने।
६. सिकारुलाई सीप अभ्यास गर्नु पूर्व व्यक्तिगत स्वास्थ्य तथा सुरक्षा, औजार, उपकरण प्रयोग तथा सुरक्षा अनिवार्य र सुनिश्चित गर्ने, गराउने।
७. एकल अभ्यास पूर्व पर्याप्त निर्देशित अभ्यास (Guided Practice) गर्ने, गराउने।
८. प्रशिक्षार्थीहरूलाई अन्तर्क्रिया गर्न प्रोत्साहित गर्ने।
९. प्रशिक्षार्थी केन्द्रित सिकाइ पद्धति अवलम्बन गर्ने।
१०. प्रशिक्षार्थीहरूलाई पर्याप्त सिकाइ सामग्रीहरू उपलब्ध गराउने।
११. प्रशिक्षण तथा अभ्यासको समयमा हर समय प्रशिक्षक उपलब्ध हुने।
१२. प्रशिक्षार्थीहरूलाई नियमित उपस्थितिको लागि प्रोत्साहन गर्ने र उनीहरूको हाजिर अभिलेख राख्ने।
१३. अभ्यासको क्रममा आवश्यकता अनुसार पृष्ठपोषण दिने।
१४. सिकारुले स्वतन्त्र ढङ्गबाट सीप सम्पादन गर्न सक्ने सुनिश्चित गर्ने, गराउने।
१५. सिकारुले सीप सिकाइको क्रममा उत्पादन गरेको बस्तु भए त्यसको मूल्याङ्कन गर्ने, गराउने।
१६. तालिममा हरित टिभिइटी (Green TVET) र प्रशिक्षार्थीहरूको रोजगार सीपहरू (Communication Skills, Thinking Skills, Interpersonal Skills, Technology and Information Technology Skills, Planning and Resource Management Skills and Personal Qualities) तथा लैङ्गिक समानता र सामाजिक समावेशिकरणको समेत विकास र कार्यान्वयन हुने गरी कार्य गर्ने, गराउने।

**पाठ्यक्रम कार्यान्वयनको लागि सुझाव:**

- सम्बन्धित तालिम प्रदायक संस्था र तालिम कार्यक्रमको गुणस्तर सुनिश्चित गर्ने आधिकारिक निकायबाट नियमित अनुगमन गर्ने र पाठ्यक्रम कार्यान्वयन भएको सुनिश्चित गर्ने।

- सम्बन्धित तालिम प्रदायक सस्थाले रोजगारदाता तथा अन्य सरोकारवालाहरूसँग समन्वय तथा सहकार्य गरी प्रशिक्षार्थीहरूको रोजगार तथा स्व-रोजगारको लागि सहजिकरण गर्ने।
- प्रशिक्षार्थीहरूलाई रोजगार तथा स्व-रोजगार सम्बन्धी परामर्श प्रदान गर्ने, गराउने।
- प्रशिक्षार्थीहरूको आवश्यक व्यक्तिगत विवरण, रोजगार/स्वरोजगारको अवस्था आदिको अभिलेख राख्ने र नियमित अद्यावधिक गर्ने।
- पाठ्यक्रम कार्यान्वयन गर्दा तोकिए बमोजिमको कार्य सम्पादन क्षमतामा नकारात्मक असर नपर्ने गरी आवश्यकता अनुसार पाठ्यक्रममा सुधार गर्न सकिनेछ र आवश्यकता अनुसार थप सीप प्रदान गर्न सकिनेछ।
- सरोकारवालाहरूले पाठ्यक्रम सुधारको लागि सम्बन्धित निकाय (पाठ्यक्रम विकास तथा समकक्षता निर्धारण महाशाखा, प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालिम परिषद्) मा औपचारिक रूपमा पृष्ठपोषण प्रदान गर्ने।

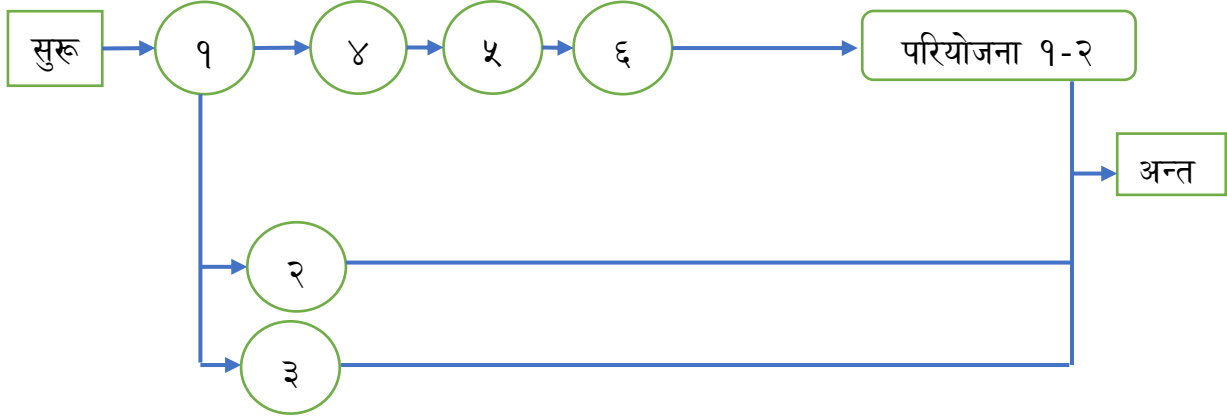
#### पाठ्यक्रम संरचना Curriculum Structure:

<b>पेशा Occupation:</b> वरिष्ता Barista
<b>समय (Duration):</b> सैद्धान्तिक ३६.० घण्टा + व्यावहारिक १२४.० घण्टा = १६० घण्टा

मोड्युल #	शिर्षक	स्वभाव	सैद्धान्तिक (सै)	व्यावहारिक (व्या)	जम्मा
मोड्युल १	परिचय Introduction	सै	१५.०	-	१५.०
मोड्युल २	पेशागत सुरक्षा र स्वास्थ्य Occupational Safety and Health	सै + व्या	४.०	१२.०	१६.०
मोड्युल ३	उद्यमशीलता विकास Entrepreneurship Development	सै + व्या	३.०	११.०	१४.०
मोड्युल ४	स्वच्छता र सरसफाई Hygiene and Sanitation	सै + व्या	२.०	६.०	८.०
मोड्युल ५	तातो तथा चिसो पेय पदार्थ Hot and cold beverage	सै + व्या	९.०	५९	६८.०
मोड्युल ६	ग्राहक सेवा Customer Service	सै + व्या	३.०	८.०	११.०
	जम्मा		३६.०	९६.०	१३२
<b>परियोजना कार्य</b>					२८.०
परियोजना १	निम्नलिखित कार्यहरू गर्ने। १. ४ जना ग्राहकको अर्डर लिने Take order of 4 pax २. अर्डर अनुसार तयार गरी सर्भ गर्ने क. एक जनालाई अमेरिकानो Americano ख. एक जनालाई हट चकलेट र कुनै बेकरी आइटम ग. एक जनालाई क्याफे लाते Café latte घ. एक जनालाई क्यापेचिनो Cappuccino ३. ग्राहकसँग पृष्ठपोषण लिने Take feedback from customer. ४. टेबल सफा गर्ने Perform Table Clearance ५. बिल फसौट गर्ने Perform Bill Settlement.				१५.०
परियोजना २	निम्नलिखित कार्यहरू गर्ने। १. कार्यस्थल सफा र निर्मलिकरण गर्ने Clean and Sanitize Work Station २. कफी मेशिन सञ्चालनको लागि तयार गर्ने Make Coffee Machine ready to operate ३. कटलरी सफा र निर्मलिकरण गर्ने Cutleries cleaning and sanitization ४. स्टक गणना, अर्डर दिने र अर्डर बमोजिमको सामान प्राप्त गर्ने Stock counting, ordering and receiving				१३.०
	जम्मा				१६०

### मोड्युल क्रम Module Sequence:

प्रस्तुत मोड्युल क्रमले पाठ्यक्रममा मोड्युल १ बाट सुरु हुने ६ मोड्युलहरू छन् भनी संकेत गर्छ। एकपटक मोड्युल १ पूरा भएपछि, प्रशिक्षार्थीहरू क्रमबद्ध रूपमा मोड्युल ४, ५, र ६ मा जान सक्नेछन्। मोड्युल २ र मोड्युल ३ लाई मोड्युल १ पश्चात समानान्तर रूपमा आवश्यकता अनुसार लागू गर्न सकिनेछ। परियोजनाहरू मोड्युल ६ पश्चात गर्न गराउन सकिनेछ। प्रशिक्षार्थीहरूले निर्धारित मोड्युलहरू एउटै तालिम कार्यक्रमको अवधिमा अथवा तालिम कार्यक्रमको उपलब्धता, प्रशिक्षार्थीको आफ्नो आवश्यकता र सहजता अनुरूप फरक-फरक समयमा सञ्चालन हुने तालिम कार्यक्रममा समेत सहभागी भै प्रशिक्षित हुन सक्नेछन्।





## मोड्युल १: परिचय Introduction

**विवरण (Description):** यस मोड्युलमा पेशाको विषयमा र गर्नपर्ने कार्यहरूको संक्षिप्त जानकारी, पेशाको मर्यादा, पेशामा रहेर “गर्न हुने” र “गर्न नहुने” कार्यहरू र प्रयोग हुने आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू सम्बन्धी आधारभूत विषयवस्तुहरू साथै ग्राइन्डर र कफी मेशिनको भागहरूको पहिचान र उपयोग गर्ने तरिका र तिनीहरूको नियमित सरसफाई, कफी विन्स (Coffee Beans) को प्रकार, प्रशोधन र भण्डारण गर्ने तरिका सम्बन्धी ज्ञान तथा सीपहरू समावेश गरिएका छन्।

**मोड्युल परिणाम (Module Outcome):** यस मोड्युल पूरा भएपछि प्रशिक्षार्थीहरू पेशाको विषयमा र यस पेशा अन्तर्गत गर्नपर्ने कार्यहरू, पेशाको मर्यादा, पेशामा रहेर “गर्न हुने” र “गर्न नहुने” कार्यहरू र प्रयोग हुने औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरूको बारेमा साथै ग्राइन्डर र कफी मेशिनको भागहरूको पहिचान र उपयोग गर्ने तरिका र तिनीहरूको नियमित सरसफाई, कफी विन्स (Coffee Beans) को प्रकार, प्रशोधन र भण्डारण गर्ने तरिका बारे जानकारी हुनेछन्।

### विषयवस्तु

१. पेशाको पृष्ठभूमी, परिभाषा, कार्यक्षेत्र, महत्व र सम्भावनाबारे जानकारी।
२. पेशाको मर्यादा, पेशामा रहेर “गर्न हुने” र “गर्न नहुने” कार्यहरूको बारेमा जानकारी।
३. पेशा अन्तर्गत गरिने कार्यहरूको बारेमा संक्षिप्त जानकारी।
४. पेशामा प्रयोग हुने औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरूको परिचय तथा पहिचान।
५. ग्राइन्डर र कफी मेशिनको भागहरूको पहिचान र उपयोग गर्ने तरिका साथै तिनीहरूको नियमित सरसफाई
६. कफी विन्स (Coffee Beans) को प्रकार, प्रशोधन र भण्डारण गर्ने तरिका।
७. खाद्य तथा पेय पदार्थ खरिद (Procurement) प्रकृया, भण्डारण विधि (Dry, Refrigerated, Frozen) र अभिलेखिकरण विधि
८. तयारी खाना भण्डारण (Storage and Holding)
९. Opening and Closing Activities

**समय (Duration):** १५ घण्टा

मोड्युल २  
पेशागत सुरक्षा र स्वास्थ्य  
Occupational Safety and Health

## मोड्युल २: पेशागत सुरक्षा र स्वास्थ्य Occupational Safety and Health

<b>विवरण (Description):</b> यस मोड्युलमा पेशागत सुरक्षा र स्वास्थ्य सम्बन्धी आवश्यक ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन्।
<b>मोड्युल परिणाम (Module Outcome):</b> यस मोड्युल पूरा भएपछि प्रशिक्षार्थीहरूले व्यक्तिगत सुरक्षाको खतराका कारणहरू व्याख्या गर्न, व्यक्तिगत साथै औजार, उपकरण, सामग्री, कार्यस्थल र वातावरणको सुरक्षा सुनिश्चित गर्न र कार्यस्थलमा आधारभूत प्राथमिक स्वास्थ्य-सेवा प्रदान गर्न सक्षम हुनेछन्।
<b>कार्यहरू:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>व्यक्तिगत सरसफाई कायम गर्ने Maintain Personal hygiene</li> <li>व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्ने Use Personal Protective Equipment (PPE)</li> <li>कार्यस्थलको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने Ensure Workplace safety</li> <li>औजार र उपकरणको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने Ensure Tools and Equipment safety</li> <li>आगलागी हुनबाट सुरक्षा गर्ने Protect from Fire Hazard</li> <li>प्राथमिक उपचार गर्ने Provide Basic First-aid Service</li> <li>कार्यस्थलको फोहर व्यवस्थापन गर्ने Manage Workplace Garbage</li> </ol>
<b>समय (Duration):</b> सैद्धान्तिक ४ घण्टा + व्यावहारिक १२ घण्टा = १६ घण्टा

<b>Module:</b> पेशागत सुरक्षा र स्वास्थ्य Occupational Safety and Health
<b>Task:</b> १ व्यक्तिगत सरसफाई कायम गर्ने Maintain Personal hygiene
<b>समय (Duration):</b> सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक १.५ घण्टा = २.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> <li>आवश्यक जानकारी लिने।</li> <li>व्यक्तिगत सरसफाई कायम गर्न: <ul style="list-style-type: none"> <li>नियमित स्नान गर्ने।</li> <li>नियमित मुख धुने र अनुहार सफा राख्ने।</li> <li>नियमित सावुन पानी वा निर्मलीकरणरले हात सफा गर्ने।</li> <li>नियमित नङ्ग काट्ने र सफा गर्ने।</li> <li>आवश्यकता अनुसार कपाल काट्ने, कोर्ने र मिलाउने।</li> <li>तोकिए बमोमिम सफा कपडा लगाउने।</li> <li>कामको प्रकृति अनुरूप मिल्ने भए मात्र गरगहना, सजावट तथा सुगन्धित सामग्रीहरू प्रयोग गर्ने।</li> <li>कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li> </ul> </li> </ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>व्यक्तिगत सरसफाई सम्बन्धी मापदण्ड</li> </ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b></p> <p>व्यक्तिगत सरसफाई कायम गर्ने।</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>पेशाको लागि निर्धारित व्यक्तिगत सरसफाई मापदण्ड अपनाएको</li> <li>सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाएको।</li> </ul>	<p><b>व्यक्तिगत सरसफाई:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय र आवश्यकता</li> <li>मापदण्ड</li> <li>सरसफाई गर्न प्रयोग हुने सामग्रीहरूको पहिचान र प्रयोग सम्बन्धी जानकारी</li> <li>ग्रुमिङ (Grooming) सम्बन्धी जानकारी</li> </ul>

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

व्यक्तिगत सरसफाई सम्बन्धी मापदण्ड र मापदण्ड बमोजिमका औजार, उपकरण र सामग्रीहरू

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- नङ्ग टोक्ने, नाक कोट्याउने, कान कोट्याउने, जथाभावी चिलाउने जस्तो कार्य नगर्ने।
- कार्यस्थलमा सूतीजन्य तथा मादक पदार्थ सेवन निषेध गर्ने।

**Module:** पेशागत सुरक्षा र स्वास्थ्य Occupational Safety and Health

**Task:** २ व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्ने। Use Personal Protective Equipment (PPE)

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक १.५ घण्टा = २.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२. व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने।</p> <p>३. काम गर्दा तोकिएको पोशाक लगाउने</p> <p>४. यस पेशाको लागि निर्धारण गरिएको व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण संकलन गर्ने।</p> <p>५. कामको प्रकृति अनुसार निम्न तथा यस पाठ्यक्रमको व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण सूचीमा उल्लेख गरिएका व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने।</p> <p>क. नेत्र रक्षक उपकरण (Eye protectors)</p> <p>ख. श्रवण रक्षक उपकरण Hearing protectors</p> <p>ग. स्वासयन्त्र (Respiratory protector)</p> <p>घ. खुट्टा रक्षक उपकरण Foot</p> <p>ङ. हात रक्षक उपकरण Hand</p> <p>च. टाउको रक्षक उपकरण Head</p> <p>छ. शरीर रक्षक कपडा Clothing</p> <p>६. कामको प्रकृति अनुसार कपाल नअल्झिने गरी व्यवस्थित गर्ने।</p> <p>७. कार्य समाप्त भए पछि प्रयोग गरिएका व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण तथा सामग्रीहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</p> <p>८. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने।</p>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>कार्यस्थल</li><li>सम्बन्धित पेशाको लागि निर्धारित व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणको सूची र मापदण्ड</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b></p> <p>व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्ने।</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएको।</li><li>व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू निर्धारित सूची र मापदण्ड बमोजिम प्रयोग गरिएको</li><li>सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाएको।</li><li>कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p><b>व्यक्तिगत सुरक्षा सम्बन्धी उपकरण (PPE):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय, प्रकार, पहिचान र मापदण्ड बमोजिम प्रयोग</li><li>दुर्घटनाका कारणहरू</li><li>सुरक्षा र सावधानीहरू</li><li>उपकरणको सरसफाई विधि</li><li>उपकरणको भण्डारण विधि</li></ul>

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

निर्धारित व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणको सूची र मापदण्ड, सूची बमोजिमका व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- काम गर्दा असुरक्षाका कारकहरू जस्तै कस्सिएको वा ज्यादै खुकुलो कपडा नलगाउने।
- कामबाट ध्यान हटाउने कारकहरू जस्तै मोबाइल फोनको प्रयोग नगर्ने।
- कार्यस्थलमा सूतीजन्य तथा मादक पदार्थ सेवन निषेध गर्ने।

**Module:** पेशागत सुरक्षा र स्वास्थ्य Occupational Safety and Health

**Task:** ३ कार्यस्थलको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने Ensure Workplace Safety

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक १.५ घण्टा = २.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्ने।</li><li>कार्यस्थल सुरक्षाको सुनिश्चितताको लागि:<ul style="list-style-type: none"><li>कार्यस्थल सफा राख्ने (Neat &amp; tidy)</li><li>कार्यस्थलको भुँडो नचिप्लिने र चिल्लो रहित (Non Slippery &amp; Non-Oily) भएको सुनिश्चित गर्ने।</li><li>कार्यस्थलमा प्रयोग गरिने औजारहरू व्यवस्थित ढंगले राख्ने।</li><li>उपकरणहरूलाई आवश्यकता अनुसार सुरक्षा घेरा भित्र राख्ने।</li><li>सुरक्षा सम्बन्धी संकेत तथा सुरक्षा चिन्हहरू सवैले देखिने र स्पष्ट बुझिने गरी राख्ने।</li><li>प्रकाश र भेन्टिलेशनको पर्याप्त व्यवस्था भएको सुनिश्चित गर्ने।</li><li>कार्यस्थलमा भएको दुर्घटना र सुरक्षा सम्बन्धी घटनाहरू सम्बन्धित निकायमा रिपोर्ट गर्ने।</li></ul></li><li>प्रयोग गरिएका औजार तथा उपकरण सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>कार्यस्थल</li><li>कार्यस्थल सुरक्षा मापदण्ड</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> कार्यस्थलको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने।</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>कार्यस्थल सुरक्षा मापदण्ड पालना गरिएको</li><li>सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाएको।</li><li>कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p><b>कार्यस्थलको सुरक्षा सुनिश्चितता:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>कार्यस्थल सुरक्षा मापदण्ड</li><li>कार्यस्थल सफा राख्ने विधि</li><li>औजार र सामग्रीहरूको भण्डारण प्रकृया</li><li>सुरक्षा घेराको परिभाषा र प्रयोग तथा महत्व</li><li>सुरक्षा सम्बन्धी संकेत तथा जानकारी</li><li>कार्य सम्पादनमा प्रकाश र भेन्टिलेशनको महत्व</li><li>दुर्घटना सम्बन्धी सामान्य कानूनी जानकारी</li></ul>

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

कार्यस्थल सुरक्षा मापदण्ड, मापदण्ड बमोजिमका कार्यस्थल सुरक्षाका सामग्रीहरू

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

कार्यस्थलमा सूतीजन्य तथा मादक पदार्थ सेवन निषेध गर्ने।

**Module:** पेशागत सुरक्षा र स्वास्थ्य Occupational Safety and Health

**Task:** ४ औजार र उपकरणको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने Ensure Tools and Equipment Safety

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक १.५ घण्टा = २.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्ने।</li><li>औजार तथा उपकरणहरू नियमित मर्मत-सम्भार गरिएको सुनिश्चित गर्ने।</li><li>औजार र उपकरण सुरक्षाको सुनिश्चितताको लागि:<ul style="list-style-type: none"><li>औजार तथा उपकरणहरू नियमित मर्मत-सम्भार गरिएको सुनिश्चित गर्ने।</li><li>चालु अवस्थामा रहेको औजार मात्र प्रयोग गर्ने।</li><li>चालु अवस्थामा रहेको र पार्टपुर्जाहरू ठिक भएका उपकरणहरू मात्र प्रयोग गर्ने।</li><li>निर्दिष्ट कार्यको लागि उपयुक्त औजारको मात्र प्रयोग गर्ने।</li><li>उपकरणहरूलाई आवश्यकता अनुसार सुरक्षा घेरा भित्र राख्ने।</li></ul></li><li>प्रयोग गरिएका औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>कार्यस्थल</li><li>औजार तथा उपकरण सुरक्षा मापदण्ड</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> औजार उपकरणको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने।</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>औजार तथा उपकरण सुरक्षा मापदण्ड प्रयोग गरिएको।</li><li>औजार तथा उपकरणहरू नियमित मर्मत-सम्भार गरिएको सुनिश्चित गरिएको।</li><li>औजार तथा उपकरणहरू प्रयोग गर्दा सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाएको।</li><li>कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p><b>औजार उपकरण सम्बन्धी कार्य:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>औजार उपकरणहरूको सुरक्षा मापदण्ड</li><li>औजार तथा उपकरणहरू मर्मत-सम्भार</li><li>औजार र सामग्रीहरूको भण्डारण</li></ul>

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

औजार तथा उपकरण सुरक्षा मापदण्ड, व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (Personal Protective Equipment), पेशागत कार्यको लागि आवश्यक पर्ने औजार तथा उपकरणहरू

#### **सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- औजार उपकरणहरू प्रयोग गर्दा चोटपटकबाट जोगिन शतर्क रहने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (PPE) प्रयोग अनिवार्य गर्ने।
- कार्यस्थलमा सूतीजन्य तथा मादक पदार्थ सेवन निषेध गर्ने।

**Module:** पेशागत सुरक्षा र स्वास्थ्य Occupational Safety and Health

**Task:** ५ आगलागी हुनबाट सुरक्षा गर्ने। Provide Fire Safety

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक १.५ घण्टा = २.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>आवश्यक औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>आगलागी हुनबाट सुरक्षा गर्न:<ul style="list-style-type: none"><li>आगलागी सम्बन्धी सुरक्षा मापदण्ड अध्ययन गर्ने।</li><li>अत्याधिक प्रज्वलनशील पदार्थहरूलाई मापदण्ड बमोजिम व्यवस्थापन गर्ने।</li><li>फायर सेफ्टी उपकरणको व्यवस्था गर्ने।</li><li>फायर सेफ्टी उपकरण प्रयोग गर्ने तरीका अध्ययन गरी अभ्यास गर्ने।</li><li>स्वास्थ्यको लागि हानीकारक जैविक तथा रासायनिक पदार्थहरू चुहिन वा पोखिन बाट बच्ने व्यवस्थापन भएको सुनिश्चित गर्ने।</li><li>विद्युतीय उपकरण तथा तारहरू ठिक अवस्थामा रहेको सुनिश्चित गर्ने।</li><li>काम सम्पन्न भए पछि आगोजन्य उपकरणहरू बन्द गरिएको सुनिश्चित गर्ने।</li></ul></li><li>प्रयोग गरिएका औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>आगलागी सम्बन्धी सुरक्षा मापदण्ड</li><li>फायर सेफ्टी उपकरण सञ्चालन सम्बन्धी म्यानुअल।</li><li>कार्यस्थल</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> आगलागी हुनबाट सुरक्षा गर्ने।</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>आगलागी सम्बन्धी सुरक्षा मापदण्ड बमोजिम व्यवस्था भएको।</li><li>सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाएको।</li><li>कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p>आगलागीबाट हुने क्षति न्यूनीकरण:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>फायर सेफ्टी उपकरणहरूको पहिचान र प्रयोग</li><li>आगलागी सम्बन्धी सुरक्षा मापदण्ड र उपकरण सञ्चालन विधि</li><li>कार्यस्थलमा प्रयोग हुने विभिन्न रसायनको परिचय, प्रकार र प्रयोग</li><li>आगलागी हुनसक्ने कारणहरू</li><li>आगलागी हुनबाट बच्ने उपायहरू</li><li>आगलागीमा सुरक्षित हुन अपनाउनु पर्ने उपाय तथा सावधानीहरू</li></ul>

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

फायर सेफ्टी उपकरणहरू, फायर सेफ्टी सञ्चालन गर्ने म्यानुअल

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्ने।
- प्रज्वलनशील पदार्थहरूलाई व्यवस्थित ढंगबाट भण्डारण गर्ने।
- विद्युतीय उपकरणहरू चलाउँदा आगलागी हुनसक्ने भएकोले सावधान हुने।

**Module:** पेशागत सुरक्षा र स्वास्थ्य Occupational Safety and Health

**Task:** ६ प्राथमिक उपचार गर्ने। Provide Basic First-aid Service

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक १.० घण्टा + व्यावहारिक २.५ घण्टा = ३.५ घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२. आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३. प्राथमिक उपचार गर्नु अघि सर्जिकल पञ्चा, मास्क लगाउनुका साथै आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने।</p> <p>४. साबुन पानी अथवा निर्मलीकरणरले हात सफा गर्ने।</p> <p>५. विद्युतीय वस्तुसँगको जोखिम रहेको अवस्थामा कुचालक वस्तु जस्तै :ओभानो कपडा वा काठको लट्टीले विरामी/घाइतेलाई अलग गराउने।</p> <p>६. विरामी/घाइतेलाई सुरक्षित स्थानमा राखी आराम गराउने।</p> <p><b>काटेको/घाउचोट लागेकोमा प्राथमिक उपचार</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>रगत बगिरहेको भए काटेको/घाउचोट भएको भागलाई सफा रुमाल/कपडाको टुक्राले थिच्ने।</li> <li>रगत बगिरहेको भए काटेको/घाउचोट भएको भागलाई केही समय टाउको भन्दा माथि हुने गरी राख्ने।</li> <li>काटेको/घाउचोट भएको भागलाई केही समय टाउको भन्दा माथि लैजान नमिल्ने वा खुट्टामा काटेको भएमा काटेको भन्दा माथी कपडा वा रुमालले बाँध्ने।</li> <li>रगत बग्ने रोकिएपछि घाउलाई मनतातो पानीले सफा गर्ने।</li> <li>संक्रमण हुनबाट बचाउन घाउलाई पट्टीले बाध्ने।</li> <li>यदि धेरै रगत बगेमा अस्पताल पठाउने।</li> </ul> <p><b>एलर्जीको प्राथमिक उपचार</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>एलर्जीको कारण पत्ता लगाउने।</li> <li>एलर्जी भएको भाग सुन्निएको भए मनतातो पानीले सेक्ने।</li> <li>धेरै एलर्जी भएमा अस्पताल पठाउने।</li> </ul> <p><b>फ्याक्चरको प्राथमिक उपचार</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>फ्याक्चर भएको भागलाई stabilize गरी सुरक्षित स्थानमा राख्ने।</li> <li>मर्किएको भाग सुन्निएको भए look warm water ले सेक्ने।</li> </ul>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>प्राथमिक उपचार म्यानुअल/मापदण्ड</li> <li>कार्यस्थल</li> <li>सिमूलेटेड प्यासेन्ट</li> </ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b></p> <p>साधारण प्राथमिक उपचार गर्ने।</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>उपचार म्यानुअल/मापदण्ड बमोजिम भएको।</li> <li>सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाएको।</li> <li>कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको।</li> </ul>	<p><b>प्राथमिक उपचार:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय, महत्व</li> <li>प्राथमिक उपचार बाकस (First Aid Kit) मा रहने सामानहरू</li> <li>प्राथमिक उपचार गर्ने विधि <ul style="list-style-type: none"> <li>काटेको/घाउचोट लागेको, रगत बगेको</li> <li>एलर्जी भएको</li> <li>फ्याक्चर (Fracture)</li> <li>बेहोस भएको (कृत्रिम श्वास प्रश्वास विधि)</li> </ul> </li> <li>सुरक्षा र सावधानीहरू</li> </ul>



कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• फ्याक्चर भएको भागमा काभ्रो (splinter) बाध्ने।</li> <li>• फ्याक्चर भएमा अस्पताल पठाउने।</li> </ul> <p><b>जनावर वा किराले टोकेकोको प्राथमिक उपचार</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• बिरामीलाई टोक्ने जनावर वा किराको पहिचान गर्ने।</li> <li>• टोकेको स्थानमा look warm water ले सफा गर्ने।</li> <li>• पानीमा बस्ने जनावरले टोकेको भए घाउलाई तातोपानीमा दुबाएर १० देखि १५ मिनेट राख्ने।</li> <li>• टोकेको भागमा पट्टी बाध्ने</li> <li>• बिरामीलाई अस्पताल पठाउने।</li> </ul> <p><b>बेहोस भएकालाई प्राथमिक उपचार</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• बिरामीको शरीरमा कसिएको कपडा भए फुकाल्ने यदि जाडो ठाँउमा भएमा वाक्लो कपडाले ढाकी न्यानो पारेर राख्ने।</li> <li>• खुल्ला हावा भएको ठाँउमा राख्ने।</li> <li>• श्वास फेर्न गाह्रो भए टाउकोलाई खुट्टा भन्दा १०-१२ इन्च माथि उटाएर राख्ने।</li> <li>• श्वास प्रश्वास भएको नभएको जाँच गर्ने</li> <li>• पल्स भएको नभएको जाँच गर्ने</li> <li>• आवश्यक परेमा कृत्रिम श्वास प्रश्वास गराउने।</li> </ul> <p>७. आवश्यक थप उपचारको लागि तुरुन्तै नजिकै को स्वास्थ्य संस्थामा लैजाने।</p> <p>८. गम्भिर घटना भएमा घाइतेको विवरण र दुर्घटनाको कारण सम्बन्धित निकायमा रिपोर्ट गर्ने।</p> <p>९. प्रयोग गरिएका औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</p> <p>१०. साबुन पानी अथवा निर्मलीकरणरले हात सफा गर्ने।</p> <p>११. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने।</p>		

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

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (Personal Protective Equipment), प्राथमिक उपचार बाक्स (First Aid Kit)
- प्राथमिक उपचार म्यानुअल/मापदण्ड,

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- घाइते वा बिरामीको वरिपरि भीड हुन नदिने;
- औषधिहरू जथाभावी प्रयोग नगर्ने, एलर्जी भएको भागमा नरगड्ने।
- नाक, कान घाँटीमा केहि वस्तु परेमा/अड्केमा नतात्रे, नठेल्ने, कानमा किराहरू छिरेमा सफा तेल हाल्ने र तुरुन्तै स्वास्थ्य संस्थामा जाने। आँखामा केहि वस्तु परेमा सफा पानीले आँखा सफा गर्ने। माड्ने काम नगर्ने। तुरुन्तै स्वास्थ्य संस्थामा जाने।

**Module:** पेशागत सुरक्षा र स्वास्थ्य Occupational Safety and Health

**Task:** ७ कार्यस्थलको फोहरमैला व्यवस्थापन गर्ने। Manage Workplace Garbage

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक १.० घण्टा + व्यावहारिक २.५ घण्टा = ३.५ घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>१. आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>२. आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>३. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने।</li><li>४. कार्यस्थलबाट निस्कने फोहरमैलाको पहिचान गरी हानिकारक, रासायनिक, जैविक र अजैविक, फेरि प्रयोगमा ल्याउन (Recycle गर्न) सकिने, ठोस तथा तरल फोहरमैला छुट्याउने।</li><li>५. फेरि प्रयोगमा ल्याउन सकिने फोहरमैलालाई फेरी प्रयोगमा ल्याउने अथवा सम्बन्धित ठाउँमा सुरक्षित ढुवानी गरी पठाउने।</li><li>६. प्रज्वलनशील तथा हानीकारक फोहरमैलालाई सुरक्षित भण्डारण गरी स्रोतमै पृथक्करण तथा प्रशोधन गरी सामान्य फोहरमैला सरह भए पछि सुरक्षित तरिकाले नष्ट गर्ने अथवा सम्बन्धित ठाउँमा सुरक्षित ढुवानी गरी पठाउने।</li><li>७. स्वास्थ्य संस्थाजन्य फोहरमैला स्रोतमै पृथक्करण गरी प्रशोधन तथा व्यवस्थापन गर्ने।</li><li>८. प्रयोग गरिएका औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू सफा तथा निर्मूलिकरण गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>९. साबुन पानी अथवा निर्मलीकरणरले हात सफा गर्ने।</li><li>१०. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• फोहरमैला व्यवस्थापन मापदण्ड</li><li>• कार्यस्थल</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b></p> <p>कार्यस्थलको फोहरमैला व्यवस्थापन गर्ने</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• फोहरमैला व्यवस्थापन मापदण्ड बमोजिम।</li><li>• सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाएको।</li></ul>	<p><b>फोहरमैला व्यवस्थापन:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• पहिचान, प्रकार र स्रोत</li><li>• हानिकारक, रासायनिक, जैविक, अजैविक र स्वास्थ्य संस्थाजन्य फोहरमैला व्यवस्थापन विधि</li><li>• 3R's Principal</li><li>• फोहरमैला व्यवस्थापन मापदण्ड र प्रचलित कानुन</li><li>• वातावरण प्रदुषण नियन्त्रण गर्ने उपायहरू</li><li>• सुरक्षा र सावधानीहरू</li></ul>

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

व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (Personal Protective Equipment), handling tools, waste collection containers, safe area allocated to dispose, फोहरमैला व्यवस्थापन मापदण्ड, फोहरमैला सम्बन्धी प्रचलित कानुन

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

प्रज्वलनशील तथा हानीकारक फोहरमैला वातावरणमा खुल्ला छोड्नु हुँदैन।

मोड्युल ३  
उद्यमशिलता विकास  
Entrepreneurship Development

## मोड्युल ३: उद्यमशीलता विकास Entrepreneurship Development

<b>विवरण (Description):</b> यस मोड्युलमा उद्यमशीलता विकास सम्बन्धी ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन्।
<b>मोड्युल परिणाम (Module Outcome):</b> यस मोड्युल पूरा भएपछि प्रशिक्षार्थीहरूले व्यवसाय सञ्चालन गर्ने निर्णय लिन र व्यवसायिक योजना तयार गरी व्यवसाय सुरु गर्न सक्षम हुनेछन्।
<b>कार्यहरू:</b> १. उद्योग व्यवसाय सञ्चालन गर्न निर्णय लिने Make Decision for establishment of Business Industry २. व्यवसाय योजना तयार गर्ने Prepare Business Plan
<b>समय (Duration):</b> सैद्धान्तिक ३ घण्टा + व्यावहारिक ११ घण्टा = १४ घण्टा

<b>Module:</b> उद्यमशीलता विकास Entrepreneurship Development
<b>Task:</b> १ उद्योग व्यवसाय सञ्चालन गर्न निर्णय लिने Make Decision for Establishment of Business Industry
<b>समय (Duration):</b> सैद्धान्तिक १.० घण्टा + व्यावहारिक २.० घण्टा = ३.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने। २. सम्भावित उद्योग व्यवसायको सूची तयार गर्ने। ३. उपयुक्त विकल्प छनोट गर्न तुलनात्मक अध्ययन गर्ने। <ul style="list-style-type: none"> <li>• स्व-मूल्याङ्कन गर्ने।</li> <li>• व्यावसायिक विचारको मूल्याङ्कन गर्ने (Strength, Weakness, Opportunities and Threats-SWOT Analysis)।</li> </ul> ४. आफ्नो विज्ञता क्षेत्र भित्र पर्ने उपयुक्त उद्योग व्यवसाय छनोट गर्ने। ५. प्रतिवेदन तयार गर्ने। ६. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।	<b>अवस्था (Condition):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• औद्योगिक व्यवसाय ऐन</li> </ul> <b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> उद्योग व्यवसाय सञ्चालन गर्ने निर्णय लिने। <b>मानक (Standard):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• सम्भावित उद्योग व्यवसायको सूची तयार गरेको।</li> <li>• उपयुक्त विकल्प छनोट गर्न स्व-मूल्याङ्कन र व्यावसायिक विचारको मूल्याङ्कन गरी तुलनात्मक अध्ययन गरेको।</li> <li>• स्व-मूल्याङ्कन र व्यावसायिक विचारको मूल्याङ्कनको आधारमा आफ्नो विज्ञता क्षेत्र भित्र पर्ने उद्योग व्यवसाय छनोट गरिएको।</li> </ul>	<b>उद्योग व्यवसाय:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिभाषा, उद्योग व्यवसाय, स्वरोजगार र रोजगार विचको अन्तर</li> <li>• सफल उद्यमीमा हुने गुणहरू</li> <li>• नेपालमा सञ्चालित उद्योग व्यवसायहरू बारे संक्षिप्त जानकारी</li> </ul> <b>उद्योगको वर्गीकरण:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• लघु उद्यम, घरेलु उद्योग, साना उद्योग, मझौला उद्योग र ठुला उद्योग विचको अन्तर</li> <li>• उर्जामूलक, उत्पादनमूलक, कृषि तथा वन पैदावारमा आधारित, खनिज, पूर्वाधार, पर्यटन, सूचना प्रविधि, संचार प्रविधि तथा सूचना प्रसारण प्रविधिमा आधारित उद्योग र सेवामूलक उद्योग विचको अन्तर</li> </ul> <b>जोखिम र संभावना:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• स्व-मूल्याङ्कन प्रकृया</li> <li>• व्यवसायिक विचारको मूल्याङ्कन (SWOT) र सम्भावित व्यवसायको छनोट प्रकृया</li> <li>• जोखिम न्यूनिकरणका उपायहरू</li> </ul>

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

औद्योगिक व्यवसाय ऐन, स्वमूल्याङ्कन फाराम, व्यवसायिक विचार मूल्याङ्कन फाराम, प्रतिवेदन फाराम

### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

**Module:** उद्यमशीलता विकास Entrepreneurship Development

**Task:** २ व्यवसाय योजना तयार गर्ने। Prepare Business Plan

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक २.० घण्टा + व्यावहारिक ९.० घण्टा = ११.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२. उद्यमीको बारेमा संक्षिप्त उल्लेख गर्ने।</p> <p>३. व्यवसायको ध्येय, उद्देश्य उल्लेख गर्ने।</p> <p>४. बजारीकरण योजना बनाउने।</p> <p>क. बस्तु वा सेवा पहिचान गर्ने।</p> <p>ख. व्यवसाय सञ्चालन हुने स्थान र वितरणको माध्यम निर्धारण गर्ने।</p> <p>ग. लक्षित ग्राहक पहिचान गर्ने।</p> <p>घ. प्रतिस्पर्धि विश्लेषण गर्ने।</p> <p>ङ. बजार हिस्सा आंकलन गर्ने।</p> <p>च. उत्पादन तथा विक्रि लक्ष्य निर्धारण गर्ने।</p> <p>छ. विक्रि तरिका र प्रवृद्धनका उपायहरू निर्धारण गर्ने।</p> <p>५. उत्पादन योजना तयार गर्ने।</p> <p>क. उत्पादन प्रकृया र विधि निर्धारण गर्ने।</p> <p>ख. आवश्यक स्थिर सम्पत्ति निर्धारण गर्ने।</p> <p>ग. स्थिर सम्पत्तिमा हासकट्टी निर्धारण गर्ने।</p> <p>६. व्यवसायको संगठनात्मक र व्यवस्थापन योजना तयार गर्ने।</p> <p>क. व्यवसायको स्वमित्वको संरचना निर्धारण गर्ने।</p> <p>ख. व्यवसायको आन्तरिक व्यवस्थापन संरचना निर्धारण गर्ने।</p> <p>ग. व्यवसायको बाह्य व्यवस्थापन श्रोत पहिचान गर्ने।</p> <p>घ. जनशक्तिको आवश्यकता पहिचान तथा निर्धारण गर्ने।</p> <p>ङ. व्यवसायको शिर्षभार खर्चहरू निर्धारण गर्ने।</p> <p>च. सञ्चालन योजना (Operation Plan) तयार गर्ने।</p> <p>७. वित्तीय योजना तयार गर्ने।</p> <p>क. कुल आवश्यक पुँजी निर्धारण गर्ने।</p> <p>ख. पुँजीको श्रोत व्यवस्थापन रणनीति उल्लेख गर्ने।</p>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>नमुना व्यवसाय योजना दिइएको</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b></p> <p>व्यवसाय योजना तयार गर्ने।</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>आफ्नो विज्ञता क्षेत्र भित्र पर्ने उद्योग व्यवसाय छुनौट गरिएको।</li><li>बजारिकरण योजना समावेश गरिएको।</li><li>उत्पादन योजना समावेश गरिएको।</li><li>व्यवसायको संगठनात्मक र व्यवस्थापन योजना समावेश गरिएको।</li><li>वित्तीय योजना समावेश गरिएको।</li><li>वित्त जुटाउने रणनीति समावेश गरिएको।</li><li>पारविन्दु विश्लेषण गरिएको।</li></ul>	<p><b>व्यवसाय योजना:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>व्यवसायिक योजनामा समावेश गरिनुपर्ने विवरणहरू</li><li>ध्येय, उद्देश्यको परिभाषा, र लेखन प्रक्रिया</li></ul> <p><b>बजार र बजारीकरण:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>अवधारणा र महत्व</li><li>लक्षित वर्गको परिभाषा र पहिचान प्रकृया</li><li>प्रतिस्पर्धि पहिचान प्रकृया</li><li>बजार हिस्सा आंकलन प्रकृया</li><li>उत्पादन तथा विक्रि लक्ष्य निर्धारण प्रकृया</li><li>बजार रणनीति</li></ul> <p><b>उत्पादन योजना:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>अवधारणा र आवश्यकता</li><li>उत्पादन योजना निर्माण प्रकृया,</li><li>स्थिर सम्पत्तिको हास कट्टी प्रकृया</li></ul> <p><b>संगठना र व्यवस्थापन:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>अवधारणा र आवश्यकता</li><li>शिर्षभार खर्च निर्धारण प्रकृया</li><li>संगठनात्मक र व्यवस्थापन योजना निर्माण प्रकृया</li></ul> <p><b>वित्तीय योजना:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>अवधारणा र आवश्यकता</li><li>वित्तीय योजना निर्माण प्रकृया</li><li>वित्त जुटाउने रणनीति र ऋण प्राप्ति प्रकृया</li></ul>

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
ग. वित्त जुटाउने रणनीति र ऋण प्राप्ति प्रकृया निर्धारण गर्ने। घ. पारविन्दु विश्लेषण गर्ने। ङ. उत्पादित वस्तु वा सेवाको मुल्य निर्धारण रणनीति उल्लेख गर्ने। च. प्रतिवेदन तयार गर्ने। छ. कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने।		<ul style="list-style-type: none"> <li>पारविन्दु विश्लेषण प्रकृया</li> </ul>

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

औद्योगिक व्यवसाय ऐन, नमुना व्यवसाय योजना

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

डुडुडुडु ॡ  
सुवकुडुडुतल र सरसडुडुडुडु  
Hygiene and Sanitation

## मोड्युल ४: स्वच्छता र सरसफाई Hygiene and Cleaning

<b>विवरण (Description):</b> यस मोड्युलमा किचेन सरसफाई गर्ने, औजार तथा उपकरणहरू निर्मलिकरण गर्ने, खाद्य स्वच्छता कायम राख्ने र खाद्य वस्तु निर्मलिकरण गर्ने कार्यहरूसँग सम्बन्धी ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन्।
<b>मोड्युल परिणाम (Module Outcome):</b> यस मोड्युल पूरा भएपछि प्रशिक्षार्थीहरू किचेन सरसफाई गर्ने, औजार तथा उपकरणहरू निर्मलिकरण गर्ने, खाद्य स्वच्छता कायम राख्ने र खाद्य वस्तु निर्मलिकरण गर्न सक्षम हुनेछन्।
<b>कार्यहरू:</b>
१. कार्यस्थल सरसफाई गर्ने Perform work station cleaning
२. औजार तथा उपकरण निर्मलीकरण गर्ने Perform tools and equipment cleaning
३. खाद्य तथा पेय पदार्थ स्वच्छता कायम राख्ने Maintain Food and Beverage Hygiene
<b>समय (Duration):</b> सैद्धान्तिक २.० घण्टा + व्यावहारिक ६.० घण्टा = ८.० घण्टा

<b>Module:</b> स्वच्छता र सरसफाई Hygiene and Cleaning
<b>Task:</b> १ कार्यस्थल सरसफाई गर्ने Perform work station cleaning
<b>समय (Duration):</b> सैद्धान्तिक १.० घण्टा + व्यावहारिक २.० घण्टा = ३.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने। २. कार्य स्थल छनौट गर्ने। ३. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने। ४. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने। ५. ग्राहक बस्ने टेवल र कुर्सी सफा र सुख्खा हुने गरी पुछ्ने र निर्मलीकरण गर्ने। ६. टेवल माथि राखिएका सामग्रीहरू (न्यापकिन, चिनी राख्ने भाडो (Sugar Sachet), फूलदान) हरू पुछ्ने र निर्मलीकरण गर्ने। ७. क्याफेको भुईँमा रहेको फोहरलाई कुचोले बढार्ने। ८. बाल्टिनमा क्लिनिङ एजेन्ट (Cleaning Agent) हालेर Mop गर्ने। मोप गर्दा फ्लोर साइन राख्ने। ९. ग्लास पार्टिसन/भित्ता (Glass Partition/Wall) हरूमा क्लिनिङ एजेन्ट प्रयोग गरेर सुख्खा कपडाले पुछ्ने र निर्मलीकरण गर्ने। १०. Counter Top/Table Top हरू सुख्खा कपडाले पुछ्ने र निर्मलीकरण गर्ने। ११. भाडा सफा गर्ने सिङ्क/वेसिन scrub गर्ने। १२. ढोका, झ्याल र त्यसको ह्याण्डल र सिसाका सतहहरू पुछ्ने र निर्मलीकरण गर्ने।	<b>अवस्था (Condition):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>कफी सप</li> <li>चेकलिष्ट</li> </ul> <b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> कार्यस्थल सफा गर्ने Perform Workstation Cleaning	<b>स्वच्छता र सरसफाई:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>प्रकार</li> <li>महत्व</li> <li>विधि</li> <li>सावधानी</li> </ul> <b>Cleaning Agent:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>प्रकार</li> <li>महत्व</li> <li>मात्रा</li> <li>प्रयोग विधि</li> <li>सावधानी</li> </ul>
	<b>मानक (Standard):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ग्राहक बस्ने टेवल र कुर्सी सफा र सुख्खा भएको।</li> <li>टेवल माथि राखिएका सामग्रीहरू धुलो रहित र सफा भएको।</li> <li>Counter Top/Table Top, क्याफेको भुईँ धुलो, चिल्लो, चिप्लो रहित र सफा भएको।</li> <li>सिङ्क/वेसिन सुख्खा र सफा भएको।</li> <li>ढोका, झ्याल र त्यसको ह्याण्डल र सिसाका सतहहरू सफा भएको।</li> <li>फोहरहरू जम्मा भएको Trash Bin सफा भएको।</li> </ul>	



कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१३. Trash Bin मा जम्मा भएको फोहरहरू फोहरको प्रकृति अनुसार डिस्पोज गर्ने। १४. Light bulb, photo frames, display items हरूको धुलो सफा गरी निर्मलीकरण गर्ने। १५. कार्य सम्पन्न भएपछि औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने। १६. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Light bulb, photo frames, display items हरू धुलो रहित भएको।</li> <li>• चेकलिष्ट बमोजिम भएको।</li> <li>• कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li> </ul>	

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

Wiping cloth, water, cleaning agent, broom, mop set, duster, Spray, Floor Sign

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- तिखा तथा धारिला औजारहरू प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउने।
- इलेक्ट्रिकल स्वीचहरू सफा गर्दा करेन्ट लाग्न सक्ने भएकोले होसियारी अपनाउने।
- चिसो र चिप्लो सतहमा काम गर्दा सावधानी अपनाउने।
- केमिकल/Cleaning Agent प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउने।

**Module:** स्वच्छता र सरसफाई Hygiene and Cleaning

**Task:** २ औजार तथा उपकरणहरू निर्मलीकरण गर्ने Sanitize tools and equipment

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक १.५ घण्टा = २.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</p> <p>३. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>४. कफी मेशिन, कफी ग्राइन्डर, फ्रिज, ब्लेन्डर जस्ता उपकरणहरू सुख्खा र सफासँग पुछ्ने।</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• कफी बनाइसके पछि Porta Filter को बाँकि - कफी knock box मा फालेर Porta Filter Group Head तातो पानीले धुने र फेरी Group Head मै राख्ने।</li><li>• दुध Steaming गरिसके पछि Steamer पुछ्ने र एक चोटी purge गर्ने।</li><li>• दुध Steaming गरिसके पछि Pitcher लाई धोएर सुख्खा गरी पुछेर राख्ने</li><li>• कफी मेशिनलाई राती बन्द गर्नु अघि blind basket र cleaning agent porta filter मा राखेर Group Head को Back Flush गर्ने।</li><li>• Drip Tray, Porta Filter धोएर सुख्खा गरेर राख्ने।</li><li>• Zigzag Brush ले Group Head को भित्र सफा गर्ने।</li></ul> <p>५. Tong, Utensils, Glassware/Crockery and cutlery हरू सुख्खा गरी पुछ्ने र निर्मलीकरण गर्ने।</p> <p>६. Syrup Bottle, खाद्य सामग्रीहरू भण्डारण गरिएको भाडाहरू सफा गरी धुलो तथा दागहरू हटाउने।</p> <p>७. सफा गर्ने रुमाल हरू (Duster Wiping Cloth, Table Cloth, Apron) धुने</p> <p>८. फोहरहरू जम्मा भएको Trash bag बाहिर सहि ठाउँमा फाल्ने।</p> <p>९. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</p>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• कफी सप</li><li>• चेकलिष्ट</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> कार्यस्थल सफा गर्ने Perform Workstation Cleaning</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• कफी मेशिन, कफी ग्राइन्डर, फ्रिज, ब्लेन्डर उपकरणहरू सुख्खा र सफासँग पुछिएको।</li><li>• Pitcher, Tamper, Distributor सफा र सुख्खा भएको।</li><li>• Glassware/Crockery and cutlery हरू सुख्खा र सफा भएको।</li><li>• Syrup Bottle, खाद्य सामग्रीहरू भण्डारण गरिएको भाडाहरू सफा गरी धुलो तथा दागहरू हटेको।</li><li>• सफा गर्ने रुमाल (Duster Wiping Cloth, Table Cloth, Apron) हरू सफा भएको।</li><li>• फोहरहरू जम्मा भएको Trash Bin सफा भएको।</li><li>• कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p><b>स्वच्छता र सरसफाई:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• महत्व</li><li>• विधि</li><li>• सावधानी</li></ul> <p><b>Cleaning Agent:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• महत्व</li><li>• मात्रा</li><li>• प्रयोग विधि</li><li>• सावधानी</li></ul>

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१०. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने। ११. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।		

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

Wiping cloth, water, cleaning agent, blind basket, zigzag brush, broom, duster, Spray

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- मेशिन र इलेक्ट्रिकल appliances हरू सफा गर्दा विजुलिको कनेक्शन हटाउने र भित्र पानी पर्नबाट बचाउने।
- Back Flush गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनमा Porta filter lock/unlock गर्दा ध्यान पुऱ्याउने।
- केमिकल/Cleaning Agent प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउने।

**Module:** स्वच्छता र सरसफाई Hygiene and Cleaning

**Task:** ३ खाद्य तथा पेय पदार्थ स्वच्छता कायम राख्ने Maintain Food and Beverage Hygiene

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक २.५ घण्टा = ३.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li><li>आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>खाद्य तथा पेय पदार्थमा स्वच्छता कायम गर्ने।<ul style="list-style-type: none"><li>Cleaning Agent प्रयोग गरेर सफा गर्दा खाद्य तथा पेय पदार्थलाई जोगाउने।</li><li>खाद्य तथा पेय पदार्थ ह्याण्डल गर्दा Gloves/Tongs/Napkin प्रयोग गर्ने।</li><li>खाद्य तथा पेय पदार्थहरूमा Production र Expiry Date राख्ने।</li><li>Cooked र कच्चा खाद्य पदार्थलाई छुट्टाछुट्टै भण्डारण गर्ने।</li><li>खाद्य तथा पेय पदार्थ ह्याण्डल गर्दा व्यक्तिगत सरसफाई कायम गर्ने।</li><li>Hot ingredients लाई रुम तापक्रममा ल्याएर मात्र रेफ्रिजेरेटर/फ्रिजमा स्टोर गर्ने।</li><li>कटिङ्ग बोर्ड, चक्रे, <b>utensil and counter</b> लाई साबुन र तातो पानीले सफा गर्ने र खाद्य तथा पेय पदार्थमा कन्ट्यामिनेसन हुन बाट बचाउने।</li><li>क्याफेबाट संक्रमण लागेको व्यक्तिलाई अलग राख्ने।</li><li>नियमित पेस्ट कन्ट्रोल गर्ने।</li></ul></li><li>कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li><li>उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>कार्यस्थल</li><li>चेकलिष्ट</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b></p> <p>खाद्य तथा पेय पदार्थ स्वच्छता कायम राख्ने Maintain Food and Beverage Hygiene</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>खाद्य तथा पेय पदार्थ चेकलिष्ट बमोजिम स्वच्छता कायम गरिएको।</li><li>Cleaning Agent प्रयोग गरेर सफा गर्दा खाद्य तथा पेय पदार्थलाई जोगाइएको।</li><li>खाद्य तथा पेय पदार्थ भण्डारण गर्दा Production र Expiry Date राखिएको।</li><li>कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p>खाद्य तथा पेय पदार्थ स्वच्छता:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>आवश्यकता</li><li>विधि</li><li>सावधानी</li></ul>

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

Cleaning Agent, F&B utensils, food wrapper, Refrigerator, Water

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।

मोड्युल ५  
तातो तथा चिसो पेय पदार्थ  
Hot and Cold Beverage

## मोड्युल ५: तातो तथा चिसो पेय पदार्थ Hot and Cold Beverage

**विवरण (Description):** यस मोड्युलमा एस्प्रेसो (सर्ट ब्याक) तयार गर्ने, अमेरिकानो तयार गर्ने, क्याफे लाते तयार गर्ने, लाते आर्ट बनाउने, कापुचिनो तयार गर्ने, क्याफे मोका तयार गर्ने, माकियातो तयार गर्ने, आइस्ड अमेरिकानो तयार गर्ने, आइस्ड लाते तयार गर्ने, ब्लेन्डेड मोका तयार गर्ने, मसाला दुध चिया तयार गर्ने, हट चकलेट तयार गर्ने, हट लेमन विथ हनी एण्ड जिन्जर तयार गर्ने, लेमोनेड तयार गर्ने, आइस्ड टि तयार गर्ने, स्मुदि तयार गर्ने, फिल्टर ब्रिउ र फ्रेन्च प्रेश तयार गर्ने कार्यहरूसँग सम्बन्धी ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन्।

**मोड्युल परिणाम (Module Outcome):** यस मोड्युल पूरा भएपछि प्रशिक्षार्थीहरू एस्प्रेसो (सर्ट ब्याक) तयार गर्न, अमेरिकानो तयार गर्न, क्याफे लाते तयार गर्न, लाते आर्ट बनाउन, कापुचिनो तयार गर्न, क्याफे मोका तयार गर्न, माकियातो तयार गर्न, आइस्ड अमेरिकानो तयार गर्न, आइस्ड लाते तयार गर्न, ब्लेन्डेड मोका तयार गर्न, मसाला दुध चिया तयार गर्न, हट चकलेट तयार गर्न, हट लेमन विथ हनी एण्ड जिन्जरको चिया तयार गर्न, लेमोनेड तयार गर्न, आइस्ड टि तयार गर्न, स्मुदि तयार गर्न, फिल्टर ब्रिउ र फ्रेन्च प्रेश तयार गर्न सक्षम हुनेछन्।

### कार्यहरू:

१. एस्प्रेसो (सर्ट ब्याक) तयार गर्ने Prepare Espresso (Short Black)
२. अमेरिकानो तयार गर्ने Prepare Americano
३. क्याफे लाते तयार गर्ने Prepare Café Latte
४. लाते आर्ट बनाउने Make Latte Arts
५. कापेचिनो तयार गर्ने Prepare Cappuccino
६. क्याफे मोका तयार गर्ने Prepare Café Mocha
७. माकियातो तयार गर्ने Prepare Macchiato
८. हट चकलेट तयार गर्ने Prepare Hot Chocolate
९. आइस्ड अमेरिकानो तयार गर्ने Prepare Iced Americano
१०. आइस्ड लाते तयार गर्ने Prepare Iced Latte
११. ब्लेन्डेड मोका तयार गर्ने Prepare Blended Mocha
१२. मसाला दुध चिया तयार गर्ने Prepare Masala Milk Tea
१३. हट लेमन विथ हनी एण्ड जिन्जर तयार गर्ने Prepare Hot Lemon with Honey and Ginger
१४. लेमोनेड तयार गर्ने Prepare Lemonade
१५. आइस्ड टि तयार गर्ने Prepare Iced Tea
१६. बनाना स्मुदि तयार गर्ने Prepare Banana Smoothie
१७. फिल्टर ब्रिउ (V60) तयार गर्ने Prepare Filter Brew (V60)
१८. फ्रेन्च प्रेश तयार गर्ने Prepare French Press

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ९.० घण्टा + व्यावहारिक ५९.० घण्टा = ६८.० घण्टा

**Module:** तातो तथा चिसो पेय पदार्थ Hot and Cold Beverage

**Task:** १ एस्प्रेसो (सर्ट ब्याक) तयार गर्ने Prepare Espresso (Short Black)

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक ७.० घण्टा = ७.५ घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने। २. कार्य स्थल छनौट गर्ने।	<b>अवस्था (Condition):</b> • कफी सप,	एस्प्रेसो कफी: • परिचय

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>३. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</p> <p>४. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>५. Coffee Beans लाई Grind गर्ने।</p> <p>६. Porta Filter (Single ७-८ ग्राम, /Double १६-१८ ग्राम) मा Grind गरेको Coffee भर्ने।</p> <p>७. Coffee Ground Porta Filter को Level भन्दा माथि आएमा Doser Lid ले Straight अथवा C Cut ले Level मिलाउने र बढी भएको Coffee Ground लाई Dosing Unit मा हाल्ने।</p> <p>८. Porta Filter मा Level मिलाई भरेको Coffee लाई Distributor ले मिलाएर Tamping गर्ने।</p> <p>९. Group Head लाई Shot Button थिचेर Flush गर्ने।</p> <p>१०. Tamping गरेको Porta Filter लाई Group Head मा लगेर Set गर्ने।</p> <p>११. Coffee Spout को मुनि मनतातो Espresso Cup (2/3 oz) /Ceramic cup/Transparent Cup) राख्ने</p> <p>१२. Espresso Machine को Shot Button Press गर्ने। (२० देखि ३० सेकेण्ड भित्र Espresso तयार हुन्छ)</p> <p>१३. एउटा Saucer/Tea-Spoon राखेर Espresso Serve गर्ने।</p> <p>१४. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</p> <p>१५. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</p> <p>१६. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>रेसिपि</li> </ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> एस्प्रेसो (सर्ट ब्ल्याक) तयार गर्ने</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>२० देखि ३० सेकेण्ड भित्र एस्प्रेसो तयार भएको।</li> <li>तयारी एस्प्रेसो २/३ औंस (oz) को मनतातो एस्प्रेसो कपमा सिंगलमा ३० मिलिलिटर र डबलमा ६० मिलिलिटर भएको।</li> <li>तयारी एस्प्रेसोमा Crema माथि देखिएको।</li> <li>कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>प्रयोग</li> <li>गुणस्तर</li> </ul> <p><b>कटिङ्ग:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>प्रकार</li> <li>प्रयोग</li> </ul> <p><b>कप:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>प्रकार</li> <li>प्रयोग</li> </ul> <p><b>टेम्पिङ्ग:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>प्रकार</li> <li>प्रयोग</li> </ul> <p><b>Knock Box:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>उपयोग</li> </ul> <p><b>Distributor:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>परिचय</li> <li>उपयोग</li> <li>प्रयोग विधि</li> </ul>

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

Coffee Beans, Coffee Machine, Coffee Grinder, Cup, Saucer, Tea-Spoon, water, Weighing Scale, Timer, Knock Box, Tamper, Distributor, Tamping Mat, Tray

#### सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।

**Module:** तातो तथा चिसो पेय पदार्थ Hot and Cold Beverage

**Task:** २ अमेरिकानो कफी तयार गर्ने Prepare Americano

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक २.० घण्टा = २.५ घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>१. आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>२. कार्य स्थल छनौट गर्ने।</li><li>३. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li><li>४. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>५. Coffee Beans लाई Grind गर्ने।</li><li>६. ८ Oz को Ceramic अथवा Transparent Cup लिने।</li><li>७. उक्त कपमा तातो पानी ७०% (upper handle को lower level सम्म) भर्ने।</li><li>८. Espresso/Doppio extract गर्ने।</li><li>९. Saucer, Tea-Spoon, Sugar राखेर अमेरिकानो Serve गर्ने।</li><li>१०. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li><li>११. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>१२. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• कफी सप,</li><li>• रेसिपि</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> अमेरिकानो कफी तयार गर्ने</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• २० देखि ३० सेकेण्ड भित्र Espresso/Doppio तयार भएको।</li><li>• तातो पानीको मात्रा ७०% भएको।</li><li>• तयारी अमेरिकानोमा Crema माथि देखिएको।</li><li>• सर्भ गरिएको कप सफा भएको।</li><li>• कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p><b>अमेरिकानो कफी:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• प्रयोग</li><li>• गुणस्तर</li><li>• तयार गर्ने विधि</li></ul> <p><b>अमेरिकानो कफी कप:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• प्रयोग</li></ul>

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

Coffee Beans, Coffee Machine, Coffee Grinder, Cup, Saucer, Tea-Spoon, water, Weighing Scale, Timer, Sugar, Knock Box, Tamper, Distributor, Tamping Mat, Tray

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।



**Module:** तातो तथा चिसो पेय पदार्थ Hot and Cold Beverage

**Task:** ३ क्याफे लाते तयार गर्ने Prepare Café Latte

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक ५.० घण्टा = ५.५ घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>१. आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>२. कार्य स्थल छनौट गर्ने।</li><li>३. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li><li>४. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>५. Coffee Beans लाई Grind गर्ने।</li><li>६. मनतातो ८-९ Oz को Ceramic Cup लिने।</li><li>७. २५० मिलिलिटर ताजा चिसो दुध पिचर (Jug)मा लिने।</li><li>८. एस्प्रेसो/डोपियो extract गर्ने (एस्प्रेसो भए ३० र डोपियो भए ६० मिलिलिटर)</li><li>९. लिएको दुधलाई ५८-७० डिग्री सेन्टिग्रेटमा तताउने।</li><li>१०. तताएको दुधलाई तयारी एस्प्रेसो अथवा डोपियोमा कपको रिम सम्म pouring गर्ने।</li><li>११. एउटा Saucer/Tea-Spoon र सुगर राखेर क्याफे लाते Serve गर्ने।</li><li>१२. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li><li>१३. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>१४. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• कफी सप,</li><li>• रेसिपि</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> क्याफे लाते तयार गर्ने</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• २० देखि ३० सेकेण्ड भित्र एस्प्रेसो/डोपियो कफी तयार भएको।</li><li>• तयारी एस्प्रेसो/डोपियो ८-९ औंस (oz) को मनतातो सेरामिक कपमा सिंगलमा ३० मिलिलिटर र डबलमा ६० मिलिलिटर भएको।</li><li>• क्याफे लाते तयार गरिएको कपमा दुधको गुणस्तर bubbleless, microfoam, velvet, silky smooth भएको।</li><li>• क्याफे लातेको सर्भिङ तापक्रम ५८-७० डिग्री सेन्टिग्रेडमा भएको।</li><li>• क्याफे लातेको microfoam सालाखाला २५% भएको।</li><li>• सर्भिङ कप सफा भएको।</li><li>• कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p><b>क्याफे लाते:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रयोग</li><li>• गुणस्तर</li><li>• विधि</li></ul> <p><b>पिचर (Pitcher):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• प्रयोग</li></ul> <p><b>पोरिङ (pouring):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• प्रयोग</li><li>• विधि</li></ul> <p><b>कप:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• प्रयोग</li></ul> <p><b>दुध:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• प्रयोग</li></ul>

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

Coffee Beans, Coffee Machine, Coffee Grinder, Cup, Saucer, Tea-Spoon, water, Weighing Scale, Timer, Knock Box, Thermometer, Pitcher, Milk, Sugar, Tamper, Distributor, Tamping Mat, Tray

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।
- Steam Wand Purge गर्दा सफा टावेल प्रयोग गर्ने।

**Module:** तातो तथा चिसो पेय पदार्थ Hot and Cold Beverage

**Task:** ४ लाते आर्ट बनाउने Make Latte Art

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक ६.० घण्टा = ६.५ घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>१. आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>२. कार्य स्थल छनौट गर्ने।</li><li>३. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li><li>४. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>५. चिसो तथा ताजा दुध (२५० मिलिलिटर पिचरमा हाल्ने।</li><li>६. स्टीमवण्डलाई पर्ज (purge) गर्ने।</li><li>७. पिचरमा थर्मामिटर डुवाउने।</li><li>८. पिचरमा भएको दुधमा स्टीमवण्डको नोजललाई १ सेन्टिमिटर डुवाउने।</li><li>९. स्टीम कन्ट्रोलरको सहायताले दुधलाई ५८ देखि ७० डिग्री सेन्टिग्रेड सर्कुलर मोसनमा Rotate हुने गरी तताउने।</li><li>१०. दुधको तापक्रम ५८ देखि ७० डिग्री सेन्टिग्रेडमा पुगेपछि स्टीम कन्ट्रोलर बन्द गरी पिचरबाट थर्मामिटर र स्टीमवण्ड निकाल्ने।</li><li>११. पिचरमा भएको तातो दुधलाई Tap and Swirl गर्ने।</li><li>१२. एस्प्रेसो/डोपियो स्ट्र्याक्ट गर्ने (३०/६० मिलिलिटर)</li><li>१३. पिचरमा तयार गरेको दुधलाई कपमा भएको एस्प्रेसोमा pour गर्ने।</li><li>१४. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li><li>१५. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>१६. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• कफी सप,</li><li>• रेसिपि</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> लाते आर्ट बनाउने Make Latte Arts</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• २० देखि ३० सेकेण्ड भित्र एस्प्रेसो/डोपियो कफी तयार भएको।</li><li>• तयारी एस्प्रेसो/डोपियो ८-९ औंस (oz) को मनतातो सेरामिक कपमा सिंगलमा ३० मिलिलिटर र डबलमा ६० मिलिलिटर भएको।</li><li>• क्याफे लातेको सर्भिङ तापक्रम ५८-७० डिग्री सेन्टिग्रेडमा भएको।</li><li>• क्याफे लातेको microfoam सालाखाला २५% भएको।</li><li>• क्याफे लातेमा आर्ट देखिएको।</li><li>• सर्भिङ कप सफा भएको।</li><li>• कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p>लाते आर्ट:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रयोग</li><li>• गुणस्तर</li><li>• विधि</li></ul> <p><b>पिचर (Pitcher):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• प्रयोग</li></ul> <p><b>पोरिङ (pouring):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• प्रयोग</li><li>• विधि</li></ul> <p><b>कप:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• प्रयोग</li></ul> <p><b>दुध:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• प्रयोग</li></ul> <p><b>Steamer:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रयोग</li><li>• विधि</li></ul>

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

Coffee Beans, Coffee Machine, Coffee Grinder, Cup, Tea-Spoon, water, Weighing Scale, Timer, Knock Box, Thermometer, Pitcher, Milk, Tamper, Distributor, Tamping Mat, Tray

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।
- Steam Wand Purge गर्दा सफा टावेल प्रयोग गर्ने।

**Module:** तातो तथा चिसो पेय पदार्थ Hot and Cold Beverage

**Task:** ५ क्यापेचिनो तयार गर्ने Prepare Cappuccino

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक ५.० घण्टा = ५.५ घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>कार्य स्थल छनौट गर्ने।</li><li>आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li><li>आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>मनतातो ५-६ Oz को Ceramic Cup लिने।</li><li>२५० मिलिलिटर ताजा चिसो दुध पिचर (Jug)मा लिने।</li><li>एस्प्रेसो/डोपियो extract गर्ने (एस्प्रेसो भए ३० र डोपियो भए ६० मिलिलिटर)</li><li>लिएको दुधलाई ५८-७० डिग्री सेन्टिग्रेटमा तताउने।</li><li>तताएको दुधलाई तयारी एस्प्रेसो अथवा डोपियोमा कपको रिम सम्म Pouring गर्ने।</li><li>एउटा Saucer/Tea-Spoon र सुगर राखेर क्यापेचिनो Serve गर्ने।</li><li>कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li><li>उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>कफी सप,</li><li>रेसिपि</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> क्यापेचिनो तयार गर्ने Prepare Cappuccino</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>२०-३० सेकेण्ड भित्र एस्प्रेसो/डोपियो कफी तयार भएको।</li><li>तयारी एस्प्रेसो/डोपियो ५-६ औंस (oz) को मनतातो सेरामिक कपमा सिंगलमा ३० मिलिलिटर र डबलमा ६० मि.लि. भएको।</li><li>क्यापेचिनो तयार गरिएको कपमा दुधको गुणस्तर bubbleless, microfoam, velvet, silky smooth भएको।</li><li>क्यापेचिनोको सर्भिङ्ग तापक्रम ५८-७० डिग्री सेन्टिग्रेडमा भएको।</li><li>क्यापेचिनोको microfoam सालाखाला ४०% भएको।</li><li>सर्भिङ्ग कप सफा भएको।</li><li>कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p><b>क्यापेचिनो:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>प्रयोग</li><li>गुणस्तर</li><li>विधि</li></ul> <p><b>पिचर (Pitcher):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>प्रकार</li><li>प्रयोग</li></ul> <p><b>पोरिङ्ग (pouring):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>प्रकार</li><li>प्रयोग</li><li>विधि</li></ul> <p><b>कप:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>प्रकार</li><li>प्रयोग</li></ul> <p><b>दुध:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>प्रकार</li><li>प्रयोग</li></ul>

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

Coffee Beans, Coffee Machine, Coffee Grinder, Cup, Saucer, Tea-Spoon, water, Weighing Scale, Timer, Knock Box, Thermometer, Pitcher, Milk, Sugar, Tamper, Distributor, Tamping Mat, Tray

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।
- Steam Wand Purge गर्दा सफा टावेल प्रयोग गर्ने।

**Module:** तातो तथा चिसो पेय पदार्थ Hot and Cold Beverage

**Task:** ६ क्याफे मोका तयार गर्ने Prepare Café Mocha

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक ३.५ घण्टा = ४.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>कार्य स्थल छनौट गर्ने।</li><li>आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li><li>आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>मनतातो ८-१० Oz को Ceramic Cup लिने।</li><li>२५० मिलिलिटर ताजा चिसो दुध पिचर (Jug)मा लिने।</li><li>३० मिलिलिटर चक्लेट सस अथवा पाउडर ३० ग्राम कपमा लिने।</li><li>राखिएको कपमा एस्प्रेसो/डोपियो extract गर्ने (एस्प्रेसो भए ३० र डोपियो भए ६० मिलिलिटर)</li><li>एस्प्रेसो र चक्लेटको मिश्रण बनाउने।</li><li>१०.लिएको दुधलाई ५८-७० डिग्री सेन्टिग्रेटमा तताउने।</li><li>११.तताएको दुधलाई तयारी मिश्रणमा कपको रिम सम्म Pouring गर्ने।</li><li>१२.एउटा Saucer मा राखेर क्याफे मोका Serve गर्ने।</li><li>१३.कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li><li>१४.उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>१५.कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>कफी सप,</li><li>रेसिपि</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> क्याफे मोका तयार गर्ने Prepare Café Mocha</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>२० देखि ३० सेकेण्ड भित्र एस्प्रेसो/डोपियो कफी तयार भएको।</li><li>तयारी एस्प्रेसो/डोपियो ८-१० औंस (oz) को मनतातो सेरामिक कपमा सिंगलमा ३० मिलिलिटर र डबलमा ६० मिलिलिटर भएको।</li><li>क्याफे मोका तयार गरिएको कपमा दुधको गुणस्तर bubbleless, microfoam, velvet, silky smooth भएको।</li><li>क्याफे मोकाको सर्भिङ तापक्रम ५८-७० डिग्री सेन्टिग्रेडमा भएको।</li><li>क्याफे मोकाको microfoam सालाखाला २५% भएको।</li><li>एस्प्रेसो र चक्लेटको मिश्रण भएको।</li><li>सर्भिङ कप सफा भएको।</li><li>कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p>क्याफे मोका:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>प्रयोग</li><li>गुणस्तर</li><li>विधि</li></ul> <p><b>पिचर (Pitcher):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>प्रकार</li><li>प्रयोग</li></ul> <p><b>पोरिङ (pouring):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>प्रकार</li><li>प्रयोग</li><li>विधि</li></ul> <p><b>कप:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>प्रकार</li><li>प्रयोग</li></ul> <p><b>दुध:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>प्रकार</li><li>प्रयोग</li></ul> <p><b>चक्लेट:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>प्रकार</li><li>प्रयोग</li></ul>

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

Coffee Beans, Coffee Machine, Coffee Grinder, Cup, Saucer, water, Weighing Scale, Timer, Knock Box, Thermometer, Pitcher, Milk, Chocolate, Parfait Spoon, Tamper, Distributor, Tamping Mat, Tray

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।
- Steam Wand Purge गर्दा सफा टावेल प्रयोग गर्ने।

**Module:** तातो तथा चिसो पेय पदार्थ Hot and Cold Beverage

**Task:** ७ माकियात्तो तयार गर्ने Prepare Macchiato

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक ३.५ घण्टा = ४.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>कार्य स्थल छनौट गर्ने।</li><li>आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li><li>आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>मनतातो २-३ Oz को Ceramic Cup लिने।</li><li>१५० मिलिलिटर ताजा चिसो दुध पिचर (Jug)मा लिने।</li><li>एस्प्रेसो/डोपियो extract गर्ने (एस्प्रेसो भए ३० र डोपियो भए ६० मिलिलिटर)</li><li>लिएको दुधलाई ५८-७० डिग्री सेन्टिग्रेटमा तताउने।</li><li>तताएको दुधको फोमलाई चम्मचाले लिएर तयारी एस्प्रेसो अथवा डोपियोमा चिन्ह लगाउने।</li><li>एउटा Saucer/Tea-Spoon राखेर माकियात्तो Serve गर्ने।</li><li>कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li><li>उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>कफी सप,</li><li>रेसिपि</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> माकियात्तो तयार गर्ने Prepare Macchiato</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>२० देखि ३० सेकेण्ड भित्र एस्प्रेसो/डोपियो कफी तयार भएको।</li><li>तयारी एस्प्रेसो/डोपियो २-३ औंस (oz) को मनतातो सेरामिक कपमा सिंगलमा ३० मिलिलिटर र डबलमा ६० मिलिलिटर भएको।</li><li>माकियात्तो तयार गरिएको कपमा दुधको फोमको गुणस्तर bubbleless, microfoam, velvet, silky smooth भएको।</li><li>माकियात्तोको सर्भिङ्ग तापक्रम ५८-७० डिग्री सेन्टिग्रेडमा भएको।</li><li>तयारी एस्प्रेसो अथवा डोपियोमा तताएको दुधको फोमले चिन्ह लगाइएको।</li><li>सर्भिङ्ग कप सफा भएको।</li><li>कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p>माकियात्तो:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>प्रयोग</li><li>गुणस्तर</li><li>विधि</li></ul> <p><b>पिचर (Pitcher):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>प्रकार</li><li>प्रयोग</li></ul> <p><b>कप:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>प्रकार</li><li>प्रयोग</li></ul> <p><b>दुध:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>प्रकार</li><li>प्रयोग</li></ul>

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

Coffee Beans, Coffee Machine, Coffee Grinder, Cup, Saucer, Tea-Spoon, water, Weighing Scale, Timer, Knock Box, Thermometer, Pitcher, Milk, Tamper, Distributor, Tamping Mat, Tray

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।
- Steam Wand Purge गर्दा सफा टावेल प्रयोग गर्ने।

**Module:** तातो तथा चिसो पेय पदार्थ Hot and Cold Beverage

**Task:** ढ हट चकलेट तयार गर्ने Prepare Hot Chocolate

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक २.० घण्टा = २.५ घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>कार्य स्थल छनौट गर्ने।</li><li>आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li><li>आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>मनतातो ८-१० Oz को Ceramic Cup लिने।</li><li>२५० मिलिलिटर ताजा चिसो दुध पिचर (Jug)मा लिने।</li><li>३० मिलिलिटर चकलेट सस अथवा पाउडर ३० ग्राम कपमा लिने।</li><li>२० देखि ३० मिलिलिटर तातो पानी र चकलेटको मिश्रण बनाउने।</li><li>लिएको दुधलाई ६५-७० डिग्री सेन्टिग्रेडमा तताउने।</li><li>तताएको दुधलाई तयारी मिश्रणमा कपको रिम सम्म Pouring गर्ने।</li><li>तयारी हट चकलेटलाई चललेट सस अथवा पाउडरले गार्नेसिङ्ग (Garnishing) गर्ने।</li><li>एउटा Saucer मा चम्चा राखेर हट चकलेट Serve गर्ने।</li><li>कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li><li>उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>कफी सप,</li><li>रेसिपि</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> हट चकलेट तयार गर्ने Prepare Hot Chocolate</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>तयारी हट चकलेट ८-१० औंस (oz) को मनतातो सेरामिक कपमा भएको।</li><li>हट चकलेट तयार गरिएको कपमा दुधको गुणस्तर bubbleless, microfoam, velvet, silky smooth भएको।</li><li>हट चकलेटको सर्भिङ्ग तापक्रम ६५-७० डिग्री सेन्टिग्रेडमा भएको।</li><li>हट चकलेटको microfoam सालाखाला २५% भएको।</li><li>तातोपानी र चकलेटको मिश्रण भएको।</li><li>सर्भिङ्ग कप सफा भएको।</li><li>कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p><b>चकलेट:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>प्रकार</li><li>प्रयोग</li></ul> <p><b>हट चकलेट:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>प्रयोग</li><li>गुणस्तर</li><li>विधि</li></ul>

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

Coffee Machine, Cup, Saucer, water, Weighing Scale, Thermometer, Pitcher, Milk, Chocolate, Parfait Spoon, Squeeze Bottle, Tea spoon, Tray

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Steam Wand Purge गर्दा सफा टावेल प्रयोग गर्ने।

**Module:** तातो तथा चिसो पेय पदार्थ Hot and Cold Beverage

**Task:** ९ आइसड अमेरिकानो तयार गर्ने Prepare Iced Americano

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक २.० घण्टा = २.५ घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>१. आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>२. कार्य स्थल छनौट गर्ने।</li><li>३. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li><li>४. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>५. Coffee Beans लाई Grind गर्ने।</li><li>६. १६ Oz को ग्लासमा ८-१० टुक्रा आइस क्युब राख्ने।</li><li>७. उक्त ग्लासमा लगभग ६ Oz चिसो पानी राख्ने।</li><li>८. डोपियो (६० मिलिलिटर) तयार गर्ने।</li><li>९. उक्त ग्लासमा तयार गरिएको डोपियो माथिबाट खनाउने।</li><li>१०. सुगर सिरप (२०-३० मिलिलिटर) सर्ट ग्लासमा र स्ट्र राखेर सर्भ गर्ने।</li><li>११. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li><li>१२. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>१३. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• कफी सप,</li><li>• रेसिपि</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> आइसड अमेरिकानो कफी तयार गर्ने</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• २० देखि ३० सेकेण्ड भित्र Doppio तयार भएको।</li><li>• चिसो पानीको मात्रा ६ Oz भएको।</li><li>• सर्भ गरिएको ग्लास सफा भएको।</li><li>• कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p><b>आइसड अमेरिकानो कफी:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• प्रयोग</li><li>• गुणस्तर</li><li>• तयार गर्ने विधि</li></ul> <p><b>आइसड अमेरिकानो कफी ग्लास:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• प्रयोग</li></ul>

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

Coffee Beans, Coffee Machine, Coffee Grinder, Glass, Water, Weighing Scale, Timer, Sugar Syrup, Knock Box, short glass, straw, Ice cube, Tamper, Distributor, Tamping Mat, Tray

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।

**Module:** तातो तथा चिसो पेय पदार्थ Hot and Cold Beverage

**Task:** १० आइसड लाते तयार गर्ने Prepare Iced Latte

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक ३.५ घण्टा = ४.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>१. आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>२. कार्य स्थल छनौट गर्ने।</li><li>३. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li><li>४. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>५. Coffee Beans लाई Grind गर्ने।</li><li>६. १६ Oz को ग्लासमा ८-१० टुक्रा आइस क्युब राख्ने।</li><li>७. उक्त ग्लासमा लगभग ६ Oz चिसो दुध राख्ने।</li><li>८. डोपियो (६० मिलिलिटर) तयार गर्ने।</li><li>९. उक्त ग्लासमा तयार गरिएको डोपियो माथिबाट खनाउने।</li><li>१०. सुगर सिरप (२०-३० मिलिलिटर) सर्ट ग्लासमा र स्ट्र राखेर सर्भ गर्ने।</li><li>११. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li><li>१२. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>१३. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• कफी सप,</li><li>• रेसिपि</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> आइसड लाते कफी तयार गर्ने</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• २० देखि ३० सेकेण्ड भित्र Doppio तयार भएको।</li><li>• चिसो दुधको मात्रा ६ Oz भएको।</li><li>• सर्भ गरिएको ग्लास सफा भएको।</li><li>• कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p><b>आइसड लाते कफी:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• प्रयोग</li><li>• गुणस्तर</li><li>• तयार गर्ने विधि</li></ul> <p><b>आइसड लाते कफी ग्लास:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• प्रयोग</li></ul>

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

Coffee Beans, Coffee Machine, Coffee Grinder, Glass, Milk, Weighing Scale, Timer, Sugar Syrup, Knock Box, short glass, straw, Ice cube, Tamper, Distributor, Tamping Mat, Tray

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।



**Module:** तातो तथा चिसो पेय पदार्थ Hot and Cold Beverage

**Task:** ११ ब्लेन्डेड मोका तयार गर्ने Prepare Blended Mocha

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक ३.५ घण्टा = ४.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>१. आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>२. कार्य स्थल छनौट गर्ने।</li><li>३. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li><li>४. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>५. ब्लेन्डर जग लिने।</li><li>६. उक्त जगमा ८-१० टुक्रा आइस क्युब राख्ने।</li><li>७. ३० मिलिलिटर चकलेट सस अथवा ३० ग्राम चकलेट पाउडर राख्ने।</li><li>८. डोपियो (६० मिलिलिटर) तयार गरेर ब्लेन्डर जगमा राख्ने।</li><li>९. १०० मिलिलिटर जति चिसो दुध राख्ने।</li><li>१०. उक्त सामग्रीहरूलाई ब्लेन्डरमा राखेर विको बन्द गरेर ३० देखि ३५ सेकेण्ड ब्लेन्ड गर्ने।</li><li>११. चकलेट ससले ग्लासलाई डेकोरेट गर्ने।</li><li>१२. उक्त ग्लासमा तयारी ब्लेन्डेड मोका भर्ने।</li><li>१३. Whipped cream ले Top गरेर चकलेट सस drizzle गर्ने।</li><li>१४. तयारी ब्लेन्डेड मोका स्ट्र र स्लिमलाईन लङ्ग स्पुन सहित सर्भ गर्ने।</li><li>१५. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li><li>१६. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>१७. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• कफी सप</li><li>• रेसिपि</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> ब्लेन्डेड मोका तयार गर्ने Prepare Blended Mocha</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• २० देखि ३० सेकेण्ड भित्र Doppio तयार भएको।</li><li>• Ice crushed भएको।</li><li>• ग्लास सफा र डेकोरेट भएको।</li><li>• Whipped cream Topping भएको</li><li>• चकलेट ससले drizzle भएको।</li><li>• स्ट्र र स्लिमलाईन लङ्ग स्पुन सहित सर्भ गरिएको।</li><li>• कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p><b>ब्लेन्डेड मोका:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• प्रयोग</li><li>• गुणस्तर</li><li>• तयार गर्ने विधि</li></ul> <p><b>ब्लेन्डर:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• प्रयोग</li><li>• प्रयोग गर्ने विधि</li></ul>

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

Coffee Beans, Coffee Machine, Coffee Grinder, Glass, Milk, Weighing Scale, Timer, Knock Box, straw, Ice Cube, Whipped Cream, Blender, Chocolate Sauce/Powder, Whipped Cream Dispenser, Squeeze Bottle, Slim line long spoon, Tamper, Distributor, Tamping Mat, Tray

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Porta Filter Set गर्दा सावधानीपूर्वक मेशिनको System अनुसार Lock गर्ने।
- Blender प्रयोग गर्दा सावधानीपूर्वक प्रयोग गर्ने र कभर बन्द गरेर मात्र चलाउने।
- Whipped Cream Dispenser चलाउँदा सावधानी अपनाउने।

**Module:** तातो तथा चिसो पेय पदार्थ Hot and Cold Beverage

**Task:** १२ मसाला दुध चिया तयार गर्ने Prepare Masala Milk Tea

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक १.० घण्टा = १.५ घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२. कार्य स्थल छनौट गर्ने।</p> <p>३. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</p> <p>४. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>५. साधारण भान्चामा</p> <p>क. दिउरी वा केट्लीमा दुध राखी २ मिनेट उमाल्ने र अलग राख्ने।</p> <p>ख. दिउरी वा केट्लीमा पानी उमाल्ने।</p> <p>ग. चियापत्ती, ल्वाङ्ग, मरिच, सुकुमेलको धुलो, तेजपत्ता, अदुवा राखी १ मिनेट उमाल्ने।</p> <p>घ. दुध राखी २/३ मिनेट उमाल्ने र आवश्यकता अनुसार चिनी राख्ने।</p> <p>६. क्याफेमा</p> <p>क. ६-८ Oz को तातो कपमा २ वटा मसला टि ब्याग राख्ने।</p> <p>ख. त्यसकपमा २ Oz जति तातोपानी राखेर टि ब्याग भिजाउने।</p> <p>ग. २५० मिलिलिटर ताजा चिसो दुध पिचरमा लिने र ६५ देखि ७० डिग्री सेन्टिग्रेडसम्म Flat Steaming गर्ने।</p> <p>घ. कपको रिम भन्दा अलि मुनि सम्म भर्ने।</p> <p>७. कप वा ग्लासमा सर्भ गर्ने।</p> <p>८. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</p> <p>९. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</p> <p>१०. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</p>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>कार्यस्थल (साधारण भान्चा अथवा क्याफे)</li><li>रेसिपि</li><li>ग्राहकको आवश्यकता</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> मसाला दुध चिया तयार गर्ने।</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>सर्भ गरिएको कप वा ग्लास सफा भएको</li><li>तातो सर्भ भएको।</li><li>मसाला, दुध र चिनी सफा र ताजा र मात्रा ग्राहकको आवश्यकता अनुसार भएको।</li><li>क्याफेमा भए मसाला टि ब्याग प्रयोग भएको।</li><li>कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p><b>चिया:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>प्रकार</li><li>गुणस्तर</li></ul> <p><b>मसाला दुध चिया:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>तयार गर्ने विधि</li></ul> <p><b>मसाला:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>चियाको लागि प्रयोग हुने मसालाको प्रकार</li><li>मसाला तयार गर्ने विधि</li></ul> <p><b>मसाला टि ब्याग:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>प्रकार</li><li>प्रयोग</li></ul> <p><b>Flat steaming:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>विधि</li></ul>

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

केट्ली, दिउरी, कप वा ग्लास, चम्चा, चिनी, दुध, पानी, मसाला (ल्वाङ्ग, मरिच, सुकुमेलको धुलो, तेजपत्ता, चिया छात्रे, अदुवा, चुलो/ग्यास चुलो। मसला टि ब्याग, पिचर, ट्रे

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- व्यक्तिगत, कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।

**Module:** तातो तथा चिसो पेय पदार्थ Hot and Cold Beverage

**Task:** १३ हट लेमन विथ हनी एण्ड जिन्जर तयार गर्ने। Prepare Hot Lemon with Honey and Ginger

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक १.० घण्टा = १.५ घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>कार्य स्थल छनौट गर्ने।</li><li>आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li><li>आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>साधारण भान्चामा<ol style="list-style-type: none"><li>दिउरी वा केट्लीमा पानी उमाल्ने।</li><li>अदुवालाई जुलियन कटमा काट्ने।</li><li>काटिएको अदुवालाई उम्लिरहेको पानीमा राखि १ मिनेट उमाल्ने।</li><li>कप वा ग्लासमा खनाएर कागती निचोर्ने र हनी मिसाएर सर्भ गर्ने।</li></ol></li><li>क्याफेमा<ol style="list-style-type: none"><li>अदुवालाई जुलियन कटमा काट्ने</li><li>६-८ Oz को तातो कपमा राखेर Muddler ले Mash गर्ने।</li><li>२० देखि ३० मिलिलिटर हनि राख्ने।</li><li>कागती काटेर निचोर्ने।</li><li>तयार कपमा तातो पानी राखेर चम्चा सहित सर्भ गर्ने।</li></ol></li><li>कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li><li>उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>कफी सप,</li><li>रेसिपि, ग्राहकको आवश्यकता</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> हट लेमन विथ हनी एण्ड जिन्जर तयार गर्ने।</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>सर्भ गरिएको कप वा ग्लास सफा भएको</li><li>तातो सर्भ भएको।</li><li>अदुवा, मह र कागती सफा, ताजा र मात्रा ग्राहकको आवश्यकता अनुसार भएको।</li><li>कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p>हट लेमन विथ हनी एण्ड जिन्जर:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>तयार गर्ने विधि</li><li>गुणस्तर</li><li>तयार गर्दा अपनाउनुपर्ने सावधानी</li></ul> <p><b>Muddler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>प्रयोग गर्ने विधि</li></ul>

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

केट्ली, दिउरी, कप वा ग्लास, चम्चा, हनी (मह), पानी, अदुवा, कागती, चुलो/ग्यास चुलो। Muddler, चक्कू, चपिङ्ग बोर्ड, Lemon Squeezer, Tray

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- चक्कू चलाउदा होसियार हुने।

**Module:** तातो तथा चिसो पेय पदार्थ Hot and Cold Beverage

**Task:** १४ लेमोनेड तयार गर्ने Prepare Lemonade

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक २.० घण्टा = २.५ घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>१. आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>२. कार्य स्थल छनौट गर्ने।</li><li>३. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li><li>४. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>५. सेकरमा ८-१० टुक्रा आइस क्युब राख्ने।</li><li>६. १५० मिलिलिटर चिसो पानी राख्ने।</li><li>७. २० मिलिलिटर लेमन जुस र सुगर सिरप राख्ने।</li><li>८. सेकरको कभर बन्द गरेर सेक गर्ने।</li><li>९. Visible glass मा transfer गर्ने।</li><li>१०. कागतीलाई स्लाइसमा काट्ने।</li><li>११. कागतीको स्लाइसले सजाएर स्ट्र सहित सर्भ गर्ने।</li><li>१२. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li><li>१३. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>१०. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• कफी सप,</li><li>• रेसिपि</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> लेमोनेड तयार गर्ने</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• सर्भ गरिएको कप सफा भएको।</li><li>• कागतीको स्लाइसले सजाइएको।</li><li>• मिक्समा एकरूपता भएको।</li><li>• स्ट्र राखेर सर्भ भएको।</li><li>• कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p><b>लेमोनेड:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• आवश्यक सामग्रीहरू</li><li>• गुणस्तर</li><li>• तयार गर्ने विधि</li></ul> <p><b>चास्नी (सुगर सिरप)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• उपयोग</li><li>• चास्नी तयार गर्ने विधि</li></ul>

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

ग्लास, चम्चा, चिनी, पानी, आइस, आइस बक्स, कागती, चक्कु, चपिङ्ग बोर्ड, स्ट्र, सेकर, ट्रे

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- सेकरको ढकनी सहि र सुरक्षित तरिकाले लगाउने।

**Module:** तातो तथा चिसो पेय पदार्थ Hot and Cold Beverage

**Task:** १५ आइस टि तयार गर्ने Prepare Iced Tea

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक ३.५ घण्टा = ४.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>१. आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>२. कार्य स्थल छनौट गर्ने।</li><li>३. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li><li>४. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>५. एउटा ग्लासमा ८-१० टुक्रा आइस क्यूब राख्ने।</li><li>६. ६ Oz जति चिसो पानी राख्ने।</li><li>७. २ Oz जति तातो पानीले दुईवटा टि व्यागको फ्लेवर extract गर्ने।</li><li>८. उक्त extract गरिएको टि फ्लेवर तयारी ग्लासमा हाल्ने।</li><li>९. सेपरेट सुगर सिरप १ Oz र स्ट्र सहित सर्भ गर्ने।</li><li>१०. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li><li>११. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>१२. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• कफी सप,</li><li>• रेसिपि</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> आइस टि तयार गर्ने</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• सर्भ गरिएको कप सफा भएको।</li><li>• स्ट्र र १ Oz सिरप सहित सर्भ गरिएको।</li><li>• कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p><b>आइस टि:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• आवश्यक सामग्रीहरू</li><li>• गुणस्तर</li><li>• तयार गर्ने विधि</li></ul>

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

ग्लास, चम्चा, चिनी, पानी, आइस, आइस बक्स, स्ट्र, सुगर सिरप, short cup, टि व्याग, ट्रे

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।

**Module:** तातो तथा चिसो पेय पदार्थ Hot and Cold Beverage

**Task:** १६ बनाना स्मुदि तयार गर्ने Prepare Banana Smoothie

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक ३.५ घण्टा = ४.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>१. आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>२. कार्य स्थल छनौट गर्ने।</li><li>३. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li><li>४. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>५. २ वटा केरालाई सानो-सानो टुक्रा गर्ने।</li><li>६. टुक्रा पारिएको केरालाई ब्लेन्डर जगमा राख्ने।</li><li>७. Sweet Curd ४ टेबल चम्चा मिसाउने।</li><li>८. दुध 50 मिलिलिटर मिसाउने।</li><li>९. ४-६ ice cube मिसाउने।</li><li>१०. ब्लेन्डरको कभर बन्द गरेर ३०-३५ सेकेण्ड ब्लेण्ड गर्ने।</li><li>११. तयार Banana Smoothie लाई भिजिबल ग्लासमा राखेर एउटा बनानाको स्लाइसले गार्निस गरेर एउट स्ट्र सहित सभर्भ गर्ने।</li><li>१२. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li><li>१३. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>१४. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• कफी सप,</li><li>• रेसिपि</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> स्मुथीज तयार गर्ने।</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• भिजिबल सफा ग्लासमा सभर्भ गरिएको।</li><li>• बनानाको स्लाइसले सजाइएको र स्ट्र सहित सभर्भ भएको।</li><li>• कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p><b>स्मुदि:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• प्रयोग</li><li>• गुणस्तर</li><li>• तयार गर्ने विधि</li></ul> <p><b>ब्लेन्डर (Blender):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• प्रयोग</li><li>• सावधानी</li></ul> <p><b>दही:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li></ul>

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

गुलियो दही, केरा, ice cube, दुध, ब्लेन्डर, स्ट्र, चक्रु, चपिङ्ग बोर्ड, भिजिबल ग्लास, ट्रे

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- ब्लेन्डरको प्रयोग गर्दा लिड बन्द भएको सुनिश्चित गरेर मात्र अन गर्ने।

**Module:** तातो तथा चिसो पेय पदार्थ Hot and Cold Beverage

**Task:** १७ फिल्टर ब्रिउ (V60) तयार गर्ने Prepare Filter Brew (V60)

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक २.५ घण्टा = ३.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>१. आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>२. कार्य स्थल छनौट गर्ने।</li><li>३. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li><li>४. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>५. १५ ग्राम कफी विन्स जोखेर मिडियम कोर्ष ग्राइन्ड गर्ने।</li><li>६. एउटा केटलीमा तातो पानी तयार गर्ने।</li><li>७. कफी पट V60 Dripper र Filter Paper तयार गर्ने।</li><li>८. V60 Dripper कफी पटको माथि राखि फिल्टर पेपर हाल्ने।</li><li>९. उक्त पेपरलाई कटलीको तातो पानीले प्रिन्ज (Pre-rinse) गर्ने।</li><li>१०. उक्त प्रिन्ज गरेको पानी फाल्ने।</li><li>११. V60 सेट लाई Weighing Scale मा राख्ने।</li><li>१२. तयारी सेट माथी ग्राउन्ड कफी राख्ने।</li><li>१३. ४५-६० मिलिलिटर पानी राखेर Blooming को लागि ३०-४५ सेकेण्ड छोडिदिने।</li><li>१४. २४० मिलिलिटर (कफीको १६ गुणा) पुग्ने गरी बाँकि पानी सर्कुलर मोसनमा pour गर्ने।</li><li>१५. पानी ड्रिप हुन्जेल Brewing को लागि छोडिदिने।</li><li>१६. तयार कफी सफा तातो कपमा सर्भ गर्ने।</li><li>१७. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li><li>१८. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>१९. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• कफी सफ,</li><li>• रेसिपि</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> फिल्टर ब्रिउ (V60) तयार गर्ने</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• कफी ग्राइन्ड मिडियम कोर्ष भएको।</li><li>• फिल्टर पेपर प्रिन्ज भएको।</li><li>• ब्लुमिङ भएको।</li><li>• १:१६ (कफी:पानी) को रेसियो फलो भएको।</li><li>• सर्भ गरिएको कप सफा र तातो भएको।</li><li>• कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p><b>फिल्टर ब्रिउ (V60):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रकार</li><li>• प्रयोग</li><li>• गुणस्तर</li><li>• तयार गर्ने विधि</li></ul> <p><b>ब्लुमिङ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• समय</li></ul> <p><b>पोरिङ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• विधि</li></ul>

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

V 60 Dripper, Filter Paper, Coffee pot, Hot water, Weighing Scale, Beans, Hand Grinder, Kettle, Cup, Coffee Beans, Spoon

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।

**Module:** तातो तथा चिसो पेय पदार्थ Hot and Cold Beverage

**Task:** १८ फ्रेन्च प्रेश तयार गर्ने Prepare French Press

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक २.५ घण्टा = ३.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>कार्य स्थल छनौट गर्ने।</li><li>आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li><li>आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>१५ ग्राम कफी विन्स जोखेर कोर्ष ग्राइन्ड गर्ने।</li><li>एउटा केटलीमा तातो पानी तयार गर्ने।</li><li>उक्त पानीले फ्रेन्च प्रेशलाई प्रि हिट गर्ने।</li><li>प्रिहिट गरेको पानी फालेर उक्त फ्रेन्च प्रेशमा तयारी धुलो कफी राख्ने।</li><li>उक्त फ्रेन्च प्रेशलाई Weighing Scale मा राखेर ४५-६० मिलिलिटर तातो पानी हाल्ने।</li><li>१०. Blooming को लागि ३० देखि ४५ सेकेण्ड छोडिदिने।</li><li>११. २४० मिलिलिटर (कफीको १६ गुणा) पुग्ने गरी बाँकि पानी सर्कुलर मोसनमा pour गर्ने।</li><li>१२. Brewing को लागि प्लन्जरले छोपेर ३ मिनेट छोडिदिने।</li><li>१३. उक्त प्लन्जरलाई प्रेश गर्ने।</li><li>१४. तयार कफी सफा तातो कपमा सर्भ गर्ने।</li><li>१५. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li><li>१६. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>१७. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>कफी सप,</li><li>रेसिपि</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> फ्रेन्च प्रेश तयार गर्ने</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>कफी ग्राइन्ड कोर्ष भएको।</li><li>ब्लुमिङ भएको।</li><li>सर्भ गरिएको कप सफा र तातो भएको।</li><li>१:१६ (कफी:पानी) को रेसियो फलो भएको।</li><li>ब्रिउइङ ३ मिनेटमा भएको।</li><li>कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p><b>फ्रेन्च प्रेश:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>प्रकार</li><li>प्रयोग</li><li>गुणस्तर</li><li>तयार गर्ने विधि</li></ul> <p><b>ब्लुमिङ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>समय</li></ul> <p><b>Brewing:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>समय</li></ul>

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

Hot water, Weighing Scale, Beans, Hand Grinder, Kettle, Cup, Coffee Beans, Spoon, French Press, Stop Watch

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- तातो पानी **pouring** गर्दा ध्यान दिने।



## मोड्युल ६: ग्राहक सेवा Customer Service

<p><b>विवरण (Description):</b> यस मोड्युलमा ग्राहकबाट अर्डर लिने, ग्राहकहरूलाई उनीहरूको अर्डर बमोजिम सर्भ गर्ने, नगद प्रवन्ध गर्ने (नगद रजिष्टर र फ्लोट मनी चेक गर्ने), ग्राहक/अतिथिबाट पृष्ठपोषण लिने र ग्राहकको गुनासो डिल गर्ने कार्यहरूसँग सम्बन्धी ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन्।</p>
<p><b>मोड्युल परिणाम (Module Outcome):</b> यस मोड्युल पूरा भएपछि प्रशिक्षार्थीहरू ग्राहकबाट अर्डर लिन, ग्राहकहरूलाई उनीहरूको अर्डर बमोजिम सर्भ गर्ने, नगद प्रवन्ध गर्ने (नगद रजिष्टर र फ्लोट मनी चेक गर्ने), ग्राहक/अतिथिबाट पृष्ठपोषण लिने र ग्राहकको गुनासो डिल गर्न सक्षम हुनेछन्।</p>
<p><b>कार्यहरू:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>१. ग्राहकबाट अर्डर लिने Take order from customer</li> <li>२. ग्राहकहरूलाई उनीहरूको अर्डर बमोजिम सर्भ गर्ने Serve customers with their order</li> <li>३. नगद प्रवन्ध गर्ने (नगद रजिष्टर र फ्लोट मनी चेक गर्ने) Manage Cash (Check Cash Register and Float Money)</li> <li>४. ग्राहक/अतिथिबाट पृष्ठपोषण लिने Receive Customer/Guest Feedback</li> <li>५. ग्राहकको गुनासो सुन्ने Deal with Customer Complaints</li> </ol>
<p><b>समय (Duration):</b> सैद्धान्तिक ३.० घण्टा + व्यावहारिक ८.० घण्टा = ११.० घण्टा</p>

<p><b>Module:</b> ग्राहक सेवा Customer Service</p>
<p><b>Task:</b> १ ग्राहकबाट अर्डर लिने Take order from customer</p>
<p><b>समय (Duration):</b> सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक १.५ घण्टा = २.० घण्टा</p>

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. आवश्यक जानकारी लिने।</li> <li>२. कार्य स्थल छनौट गर्ने।</li> <li>३. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li> <li>४. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li> <li>५. मुस्कानका साथ Greet (नमस्कार, समय अनुसार Good Morning, Good Afternoon, Good Evening) गर्दै ग्राहक/पाउनाको स्वागत गर्ने।</li> <li>६. नम्रता (Polite) का साथ ग्राहक/पाउनालाई Customer/Guest Seating area सम्म scorting गर्ने र वस्नको लागि अनुरोध गर्ने।</li> <li>७. ग्राहक/पाउना समक्ष पहिले बार मेनु र त्यसपछि फुड मेनु पेश गर्ने।</li> <li>८. ग्राहक/पाउनाहरूलाई केहि समय निर्णय लिन समय दिने र आफू wait गरेर वस्ने।</li> <li>९. ग्राहक/पाउनाहरू अर्डर दिन तयार भए पछि BOT काट्ने।</li> </ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• कफी सप,</li> <li>• ग्राहक/पाउना वस्ने क्षेत्र (customer/guest Seating area)</li> <li>• कम्पनीको मापदण्ड</li> </ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> ग्राहकबाट अर्डर लिने Take order from customer</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• मुस्कानका साथ Greet गर्दै ग्राहक/पाउनाको स्वागत र scorting गरिएको।</li> <li>• अर्डर लिने वेलामा ग्राहक/पाउनालाई अपटेरो महशुस हुने गरी ज्यादै नजिक वा ज्यादै टाढा नबसिएको।</li> </ul>	<p><b>ग्राहक/पाउना:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> </ul> <p><b>अर्डर:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• Kitchen Order Ticket (KOT)</li> <li>• BOT</li> <li>• मेनु पेश गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू</li> </ul> <p><b>ग्राहक/पाउना वस्ने क्षेत्र (Customer/Guest Seating area):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• परिचय</li> <li>• प्रकार</li> <li>• तयारी विधि</li> </ul>

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१०. एक पटक ग्राहक/पाउनाको अर्डर रुजु गर्ने। ११. ग्राहक/पाउनाको अर्डरलाई Bar अथवा कफी स्टेसनमा पेश गर्ने। १२. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने। १३. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने। १४. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।	<ul style="list-style-type: none"> <li>ग्राहकसँग अर्डर लिंदा नोट गर्न (पेन, KOT/BOT Slip, साथमा राखिएको।</li> <li>आफ्नो Gesture, Posture स्वाभाविक (Normal) राखिएको।</li> <li>ग्राहक/गोष्टको अर्डर पास गरे पछि रुजु गरिएको।</li> <li>कम्पनिको मापदण्ड बमोजिम भएको।</li> <li>कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li> </ul>	

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

Pen, KOT/BOT, Side Station, Menu (Bar/Food)

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- सामाजिक दुरी कायम गर्ने।

**Module:** ग्राहक सेवा Customer Service

**Task:** २ ग्राहकहरूलाई उनीहरूको अर्डर बमोजिम सभ गर्नै Serve customers with their order

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक १.५ घण्टा = २.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>१. आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>२. कार्य स्थल छनौट गर्ने।</li><li>३. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li><li>४. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>५. ग्राहक/पाउनाको अर्डर Bar अथवा कफी स्टेसनबाट तयारीको लागि पेश गरे पछि अर्डर तयार नहुन्जेलको समयमा अर्डरको प्रकृति बमोजिम Mise-en-place तयार गर्ने।</li><li>६. ग्राहक/पाउनाको अर्डर Bar अथवा कफी स्टेसनबाट तयार भएको संकेत प्राप्त गर्ने।</li><li>७. मुस्कानका साथ अर्डर गर्ने ग्राहक/पाउनालाई सभ गर्ने।</li><li>८. कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li><li>९. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li><li>१०. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• कफी सप,</li><li>• BOT/KOT</li><li>• Standard Procedure Service</li><li>• ग्राहक/पाउना बस्ने क्षेत्र (customer/guest Seating area)</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> ग्राहकहरूलाई उनीहरूको अर्डर बमोजिम सभ गर्नै Serve customers with their order</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• मुस्कानका साथ सभ गरिएको।</li><li>• सभ गर्दा अर्डरको क्रम अनुसार सभ गरिएको।</li><li>• खाना तथा पेय पदार्थको प्रकृति बमोजिम तापक्रम maintain गरिएको।</li><li>• Standard Procedure Service बमोजिम Tray ह्याण्डल र सभ गरिएको।</li><li>• आफ्नो Gesture, Posture स्वाभाविक (Normal) राखिएको।</li><li>• कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p><b>Serving:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• विधि</li><li>• सभ गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू</li></ul> <p><b>Serving Standard Procedure:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• महत्व</li><li>• व्याख्या</li></ul> <p><b>Tray handling technique:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• महत्व</li><li>• विधि</li></ul>

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

मेनु, अर्डर बमोजिम सभिङ्ग सामग्री (Tray, Cutlery, Napkins)

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- सभ गर्दा हडवड नगरी सावधानी पूर्वक कार्य गर्ने।
- सामाजिक दुरी कायम गर्ने।

**Module:** ग्राहक सेवा Customer Service

**Task:** ३ नगद काउन्टर व्यवस्थापन गर्ने Manage Cash Counter

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक १.० घण्टा + व्यावहारिक २.० घण्टा = ३.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>कर र कर सम्बन्धी व्यवस्था र नगद व्यवस्थापन कार्यविधि अध्ययन गर्ने।</li><li>ग्राहक/पाउनाले गरेको अर्डर बमोजिम विल तयार गर्ने।</li><li>ग्राहक/पाउनाले संकेत गरे पछि विल पेश गर्ने।</li><li>नगद रजिष्टर अथवा कम्प्युटरमा entry गरेर ग्राहक/पाउनालाई विल चुक्ता गरेर रहन आएको खुद्रा पैसा नम्रताका साथ रसिद सहित दिने।</li><li>दैनिक विक्रिको अभिलेख तयार गर्ने।</li><li>किचेन अर्डर स्लिपसँग विक्रि र विक्रिबाट प्राप्त नगद रुजु गर्ने।</li><li>जम्मा हुन आएको नगदलाई आवश्यकता अनुसार सुरक्षित सेभिङ्ग र परिचालन गर्ने।</li><li>कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>कफी सप,</li><li>कर सम्बन्धी नियम, नगद व्यवस्थापन कार्यविधि</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b></p> <p>नगद प्रवन्ध गर्ने (नगद रजिष्टर र फ्लोट मनी चेक गर्ने) Manage Cash (Check Cash Register and Float Money)</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>नगद व्यवस्थापन कार्यविधि बमोजिम कार्य भएको।</li><li>ग्राहक/पाउनालाई विल चुक्ता गरेर रहन आएको खुद्रा पैसा रसिद सहित दिएको।</li><li>कार्य सम्पादन अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p><b>नगद व्यवस्थापन:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Float Money</li><li>बिक्रि</li><li>नाफा नोक्शन</li><li>लागत मूल्य</li><li>नगद रजिष्टर</li><li>बिल</li><li>कर र कर सम्बन्धी व्यवस्था</li><li>विक्रि प्रतिवेदन</li></ul> <p><b>नगद विल चुक्ता/डिपोजिट:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>परिचय</li><li>विधि</li><li>चेक</li><li>क्रेडिट/डेबिट कार्ड बाट विल चुक्ता विधि</li><li>वारकोड/मोवाइल ट्रान्सफर विधि</li></ul>

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

Cash register, pen, stock register, calculator, paper, clips, punching machine, cash of all denominator, rubber band, bank deposit slip, carbon paper, Credit/Debit Card Machine, Barcord, Mobile Phone Transfer Mechanism, Stapler, Stamp Pad, Sales Bill

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- सुरक्षित नगद व्यवस्थापन सुनिश्चित गर्ने।
- Cash Drawer लाई सधैं लक गरेर राख्ने।
- कार्यालय समयमै नगद डिपोजिट गर्ने।
- Cash till Key सुरक्षित राख्ने।

**Module:** ग्राहक सेवा Customer Service

**Task:** ४ ग्राहक/अतिथिबाट पृष्ठपोषण लिने Receive Customer/Guest Feedback

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक १.५ घण्टा = २.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>१. आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>२. कार्य स्थल छनौट गर्ने।</li><li>३. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li><li>४. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>५. मुस्कानका साथ पृष्ठपोषणको लागि अनुरोध गर्ने।</li><li>६. मौखिक पृष्ठपोषण प्राप्त गर्दा टिपोट गर्ने र लिखित पृष्ठपोषण प्राप्त गर्दा पृष्ठपोषण फाराम संकलन गर्ने।</li><li>७. संकलित पृष्ठपोषण सुधारको लागि सम्बन्धित व्यक्ति अथवा निकायमा पेश गर्ने।</li><li>८. प्राप्त पृष्ठपोषण बमोजिम सुधार गर्ने।</li><li>९. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• कफी सप,</li><li>• Feedback form</li><li>• Feedback receiving procedure</li><li>• ग्राहक/पाउना बस्ने क्षेत्र (customer/guest Seating area)</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> ग्राहक/अतिथिबाट पृष्ठपोषण लिने Receive Customer/Guest Feedback</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• मुस्कानका साथ पृष्ठपोषण प्राप्त गर्नको लागि अनुरोध गरिएको।</li><li>• मौखिक तथा लिखित पृष्ठपोषण प्राप्त गरी अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p><b>पृष्ठपोषण Feedback:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• महत्व</li><li>• पृष्ठपोषण लिने तरिका</li><li>• पृष्ठपोषण प्राप्त गर्दा दिनुपर्ने कुराहरू</li></ul> <p><b>पृष्ठपोषण फाराम Feedback Form:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• प्रयोग</li><li>• ब्याख्या</li></ul>

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

पृष्ठपोषण फाराम (Customer Feedback Card/Form), पेन, Feedback Box

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- व्यक्तिगत, कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।

**Module:** ग्राहक सेवा Customer Service

**Task:** ५ ग्राहकको गुनासो सुन्ने Deal with Customer/Guest's Complaints

**समय (Duration):** सैद्धान्तिक ०.५ घण्टा + व्यावहारिक १.५ घण्टा = २.० घण्टा

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"><li>१. आवश्यक जानकारी लिने।</li><li>२. कार्य स्थल छनौट गर्ने।</li><li>३. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li><li>४. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li><li>५. मुस्कानका साथ सवालजवाफ अथवा अवरोध नगरी गुनासो सुन्ने।</li><li>६. आफू र आफ्ना सहकर्मीहरूबाट भएको गल्तिको लागि क्षमा याचना गर्ने।</li><li>७. समस्याको पहिचान गरी विकल्पहरू प्रस्तुत गर्ने।</li><li>८. तत्काल सुधार गर्ने र ग्राहक/पाउनालाई धन्यवाद दिने।</li><li>९. समस्याको अभिलेख राख्ने।</li></ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• कफी सप,</li><li>• Complaints Handling Form</li><li>• ग्राहक/पाउना बस्ने क्षेत्र (customer/guest Seating area)</li></ul> <p><b>निर्दिष्ट कार्य (Task):</b> ग्राहकको गुनासो सुन्ने Deal with Customer/Guest's Complaints</p> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• मुस्कानका साथ गुनासो सुनेको।</li><li>• गुनासो सुन्दा उल्टो सवाल जवाफ अथवा अवरोध नगरेको।</li><li>• क्षमायाचना गरेको।</li><li>• अरुलाई दोष नलगाइएको।</li><li>• समस्याको पहिचान गरी विकल्पहरू प्रस्तुत गरिएको।</li><li>• मौखिक तथा लिखित पृष्ठपोषण प्राप्त गरी अभिलेख राखिएको।</li></ul>	<p><b>ग्राहक/पाउनाको गुनासो:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• गुनासो सुन्ने तरिका</li><li>• गुनासो सुन्नुका फाइदा</li></ul> <p><b>क्षमा याचना:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• परिचय</li><li>• विधि</li><li>• हाउभाउ</li></ul>

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

गुनासो संकलन फाराम (Complaints handling Card/Form), पेन, गुनासो पेटिका

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- व्यक्तिगत, कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।

## परियोजना १

**विवरण (Description):** यस परियोजना कार्यमा ग्राहकको अर्डर लिने, अर्डर अनुसार तयार गरी सर्भ गर्ने, अमेरिकानो Americano, हट चकलेट ड्रिङ्स, क्याफे लाते, क्यापेचिनो तयार गर्ने, ग्राहकसँग पृष्ठपोषण लिने कार्यहरू समावेश गरिएका छन्।

**परिणाम (Outcome):** यस परियोजना सम्पन्न गरे पछि प्रशिक्षार्थीहरू ग्राहकको अर्डर लिने, अर्डर अनुसार तयार गरी सर्भ गर्ने, अमेरिकानो Americano, हट चकलेट, क्याफे लाते, क्यापेचिनो तयार गर्ने, ग्राहकसँग पृष्ठपोषण लिने सक्षम हुनेछन्।

**कार्यहरू:**

१. ४ जना ग्राहकको अर्डर लिने Take order of 4 pax
२. अर्डर अनुसार तयार गरी सर्भ गर्ने (यो परियोजना प्रयोजनको लागि)
  - क. एक जनालाई अमेरिकानो Americano
  - ख. एक जनालाई हट चकलेट र कुनै वेकरी आइटम Hot Chocolate with Bakery Item
  - ग. एक जनालाई क्याफे लाते Café latte
  - घ. एक जनालाई क्यापेचिनो Cappuccino
३. ग्राहकसँग पृष्ठपोषण लिने Take feedback from customer.
४. टेबल सफा गर्ने Perform Table Clearance
५. बिल फसौट गर्ने Perform Bill Settlement.

**समय (Duration):** १५.० घण्टा

निर्देशन (Direction)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. आवश्यक जानकारी लिने।</li> <li>२. कार्य स्थल छनौट गर्ने।</li> <li>३. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li> <li>४. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li> <li>५. ग्राहकको अर्डर लिने।</li> <li>६. अमेरिकानो तयार गर्ने।</li> <li>७. हट चकलेट तयार गर्ने र वेकरी आइटम तयार गर्ने।</li> <li>८. क्याफे लाते तयार गर्ने।</li> <li>९. क्यापेचिनो तयार गर्ने।</li> <li>१०. ग्राहकसँग पृष्ठपोषण लिने।</li> <li>११. टेबल सफा गर्ने।</li> <li>१२. बिल फसौट गर्ने।</li> <li>१३. परियोजना कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li> <li>१४. उपकरण तथा औजारहरू सफा गर्ने।</li> <li>१५. गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li> <li>१६. परियोजना कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li> </ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• औजार उपकरण सहितको कार्यस्थल, रेसिपी: ४ जनाको लागि</li> <li>• चेकलिष्ट</li> </ul> <p><b>परियोजना (Project):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>१. ४ जना ग्राहकको अर्डर लिने Take order of 4 pax</li> <li>२. अर्डर अनुसार तयार गरी सर्भ गर्ने                     <ol style="list-style-type: none"> <li>क. एक जनालाई अमेरिकानो Americano</li> <li>ख. एक जनालाई हट चकलेट र कुनै वेकरी आइटम Hot Chocolate with Bakery Item</li> <li>ग. एक जनालाई क्याफे लाते Café latte</li> <li>घ. एक जनालाई क्यापेचिनो Cappuccino</li> </ol> </li> <li>३. ग्राहकसँग पृष्ठपोषण लिने Take feedback from customer.</li> <li>४. टेबल सफा गर्ने Perform Table Clearance</li> <li>५. बिल फसौट गर्ने Perform Bill Settlement.</li> </ol> <p><b>मानक (Standard):</b></p>	

निर्देशन (Direction)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>ग्राहकको अर्डर लिइएको।</li> <li>अर्डर अनुसार सर्भ गरिएको। एक जनालाई अमेरिकानो, एक जनालाई हट चकलेट र कुनै बेकरी आइटम, एक जनालाई क्याफे लाते र एक जनालाई क्यापेचिनो Cappuccino</li> <li>ग्राहकसँग पृष्ठपोषण लिइएको</li> <li>टेबल सफा गरिएको।</li> <li>विल फसौट गरिएको</li> </ul>	

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

Espresso Coffee Machine, Coffee Grinder, Knock box, Oven, Refrigerator, Pitcher Thermometer, Tamper, Coffee Distributors, Tamping Mat, Bar Mat, Wiping Cloth, Cutlery Set (Fork, Knife, Spoon, Tea Spoon), Parfait Spoon, Sugar Sachet Holder, Serving Tray, Side Plate, Cup and Saucer, Espresso Cup and saucer, Pastry Case, Stainless steel spatula, Tongs, Menu and menu stand, Measuring cup, Stop Watch (Timer), Weighing Scale, Napkins, Cleaning Agents, Plastic gloves, Straw, Squeeze Bottle, Dust bin

**सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने।
- व्यक्तिगत सरसफाइ तथा सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने।
- कार्यस्थल, खाद्य तथा पेय पदार्थ स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने।
- आगोले पोल्नबाट बच्न होसियारी अपनाउने।
- तिखा तथा धारिला औजारहरू प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउने।



## परियोजना २

<p><b>विवरण (Description):</b> यस परियोजना कार्यमा कार्यस्थल सफा र निर्मलिकरण गर्ने, कफी मेशिन सञ्चालनको लागि तयार गर्ने, कटलरी सफा र निर्मलिकरण गर्ने, स्टक गणना, अर्डर दिने र अर्डर बमोजिमको सामान प्राप्त गर्ने कार्यहरू समावेश गरिएका छन्।</p>
<p><b>परिणाम (Outcome):</b> यस परियोजन सम्पन्न गरे पछि प्रशिक्षार्थीहरू कार्यस्थल सफा र निर्मलिकरण गर्न, कफी मेशिन सञ्चालनको लागि तयार गर्न, कटलरी सफा र निर्मलिकरण गर्ने, स्टक गणना, अर्डर दिने र अर्डर बमोजिमको सामान प्राप्त गर्न सक्षम हुनेछन्।</p>
<p><b>कार्यहरू:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>१. कार्यस्थल सफा र निर्मलिकरण गर्ने Clean and Sanitize Work Station</li> <li>२. कफी मेशिन सञ्चालनको लागि तयार गर्ने Make Coffee Machine ready to operate</li> <li>३. कटलरी सफा र निर्मलिकरण गर्ने Cutleries cleaning and sanitization</li> <li>४. स्टक गणना, अर्डर दिने र अर्डर बमोजिमको सामान प्राप्त गर्ने Stock counting, ordering and receiving</li> </ol>
<p><b>समय (Duration):</b> १३ घण्टा</p>

निर्देशन (Direction)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> <li>१. आवश्यक जानकारी लिने।</li> <li>२. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू प्रयोग गर्ने वा लगाउने।</li> <li>३. आवश्यकता अनुसार औजार तथा उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</li> <li>४. कार्यस्थल सफा र निर्मलिकरण गर्ने।</li> <li>५. कफी मेशिन सञ्चालनको लागि तयार गर्ने।</li> <li>६. कटलरी सफा र निर्मलिकरण गर्ने</li> <li>७. स्टक गणना, अर्डर दिने र अर्डर बमोजिमको सामान प्राप्त गर्ने।</li> <li>८. परियोजना कार्य सम्पन्न भएपछि कार्य स्थल सफा गर्ने।</li> <li>९. उपकरण तथा औजारहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</li> <li>१०. परियोजना कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने।</li> </ol>	<p><b>अवस्था (Condition):</b> औजार उपकरण सहितको कार्यस्थल, चेकलिष्ट</p> <p><b>परियोजना (Project):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>१. कार्यस्थल सफा र निर्मलिकरण गर्ने Clean and Sanitize Work Station</li> <li>२. कफी मेशिन सञ्चालनको लागि तयार गर्ने Make Coffee Machine ready to operate</li> <li>३. कटलरी सफा र निर्मलिकरण गर्ने Cutleries cleaning and sanitization</li> <li>४. स्टक गणना, अर्डर दिने र अर्डर बमोजिमको सामान प्राप्त गर्ने Stock counting, ordering and receiving.</li> </ol> <p><b>मानक (Standard):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• कार्यस्थल सफा र निर्मलिकरण भएको।</li> <li>• कफी मेशिन सञ्चालनको लागि तयार भएको।</li> <li>• कटलरी सफा र निर्मलिकरण भएको।</li> <li>• स्टक गणना, अर्डर दिने र अर्डर बमोजिमको सामान प्राप्त भएको।</li> </ul>	<p><b>कफी मेशिन:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• कफी मेशिनका पार्टहरू र प्रयोग</li> <li>• सावधानी</li> </ul> <p><b>स्टक गणना र अर्डर:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• स्टक गणना,</li> <li>• अर्डर दिने र सामान प्राप्त गर्ने विधि</li> <li>• उत्पादन मिति र म्याद सकिने मिति को महत्व र अभिलेखिकरणको आवश्यकता</li> <li>• FIFO (First In First Out) को</li> <li>• सावधानी</li> </ul>

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

Espresso Coffee Machine, Coffee Grinder, Blender Machine, Knock box, Drip Coffee Machine, Hand brewing Machines(Pour over, French press), Oven, Refrigerator, Pitcher Thermometer, Tamper, Coffee Distributors , Tamping Mat, Bar Mat, Wiping Cloth, Cutleries Set (Fork, Knife, Spoon, Tea Spoon), Parfait Spoon, Sugar Sachet Holder, Serving Tray, Glassware (Hi Ball Glass, Parafay Glass, Hurricane Glass), Side Plate, Tea Pot, Cup and Saucer, Espresso Cup and saucer, Pastry Case, Stain steel spatula, Tongs, Chopping Board, Squeezer, Menu and menu stand, Whipping cream canister with ISI charger, Ice bucket, Shaker, Shot Glass, ISI charger, Broom, Dust Pan, Mop, Brush, Mop Bucket Set, Volumetric scoop, Whisk, Measuring cup, Fire extinguisher, Trash bag, Group head cleaning brush, Crued set, Blind Basket , Water Dispenser, Stop Watch (Timer), Weighing Scale, Napkins, Filter paper, Sanitizer, Plastic gloves, Straw, Squeeze Bottle, Dust bin

### **सुरक्षा सावधानी (Safety Precautions):**

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण अनिवार्य प्रयोग गर्ने ।
- कार्यस्थल, औजार तथा उपकरण साथै सामग्रीहरूको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने ।
- व्यक्तिगत सरसफाइ तथा सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने ।
- कार्यस्थल, खाद्य तथा पेय पदार्थ स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने ।
- आगोले पोल्नबाट बच्न होसियारी अपनाउने ।
- तिखा तथा धारिला औजारहरू प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउने ।

## औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू Tools, Equipment and Materials

(२० प्रशिक्षार्थीकोलागि)

### व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (Personal Protective Equipment)

क्र.सं.	विवरण	स्पेशिफिकेशन	एकाइ	परिमाण
१.	क्याप अथवा हेयर नेट (Cap/Hairnet)	कटन	Pcs	२२
२.	औपचारिक पोशाक		Pcs	२२
३.	एप्रोन (Apron)	कटन	Pcs	२२
४.	पन्जा (Gloves)	रबर	Set	२२
५.	जुता (safety boot)	नचिप्लिने	Pair	२२
६.	सुरक्षा डस्ट माक्स (Safety dust mask)		Pcs	२२

### औजार तथा उपकरण (Tools and Equipment)

क्र.सं.	विवरण	स्पेशिफिकेशन	एकाइ	परिमाण
१.	First Aid Box		Set	2
२.	Maintenance tool box		Set	2
३.	Espresso Coffee Machine	Semi-Automatic, Double Head,	Pcs	2
४.	Coffee Grinder	Manual or Grind on Demand	Pcs	4
५.	Blender Machine	High performance, Ice crusher	Pcs	4
६.	Knock box	Stainless Steel	Pcs	8
७.	Hand brewing Machines(Pour over/V60), French press)		Pcs	10
८.	Oven	Micro	Pcs	1
९.	Ice machine		Pcs	1
१०.	Refrigerator		Pcs	1
११.	Pitcher	Stainless Steel with indicator (350, 550, 750, 1000) ml	set	8
१२.	Thermometer	Probe Thermometer	Pcs	8
१३.	Tamper	According to Coffee Machine	Pcs	8
१४.	Coffee Distributors		Pcs	4
१५.	Tamping Mat		Pcs	8
१६.	Bar Mat		Pcs	8
१७.	Wiping Cloth		Pcs	12
१८.	Cutleries Set (Fork, Knife, Spoon, Tea Spoon)		Set	8
१९.	Parfait Spoon		Pcs	8
२०.	Sugar Sachet Holder		Pcs	8
२१.	Serving Tray		Pcs	8
२२.	Glassware (Hi Ball Glass, Parafay Glass, Hurricane Glass)	1 set = 6 nos	Set	6
२३.	Side Plate	8"	Pcs	48
२४.	Tea Pot		Pcs	10