

অধ্যায় ও শিরোনাম	পাঠ্যপুস্তকে প্রদত্ত শিখন ফল	বিষয়বস্তু (পাঠ ও পাঠের শিরোনাম)	জবের তালিকা	পিরিয়ড
০১ খাদ্য সংরক্ষনের সাধারণ পদ্ধতি	১.১। খাদ্য সংরক্ষনের সংজ্ঞা লিখতে পারবে। ১.২। খাদ্য সংরক্ষনের সাধারণ পদ্ধতিগুলি বর্ণনা করতে পারবে।	খাদ্য সংরক্ষনের সাধারণ পদ্ধতি, প্রয়োজনীয়তা।		
০২ কম তাপমাত্রায় টাটকা খাদ্যদ্রব্য গুদামজাত করণ	২.১। কম তাপমাত্রায় খাদ্যদ্রব্য সংরক্ষনের মূলনীতি বর্ণনা করতে পারবে। ২.২। গুদামজাত খাদ্যদ্রব্যের স্থায়িত্বকাল যে সকল বিষয়ের উপর নির্ভরশীল তা বর্ণনা করতে পারবে।	কম তাপমাত্রায় খাদ্যদ্রব্যের সংরক্ষনের মূলনীতি ও গুদামজাত করণ।		
০৩ রেফ্রিজারেশন ও ফ্রিজিং পদ্ধতিতে খাদ্যসংরক্ষন	৩.১। রেফ্রিজারেশন স্টোরেজ এর শ্রেণী বিভাগ করতে পারবে। ৩.৪। ফ্রিজিং স্টোরেজ পদ্ধতির প্রকারভেদ বিবৃত করতে পারবে। ৩.৬। কুইক ফ্রিজিং এর কার্য প্রণালী ও সুবিধা সমূহ বর্ণনা করতে পারবে। ৩.৯। ফ্রিজ বার্ন কি তা বর্ণনা করতে পারবে। ৩.১১। খাদ্যদ্রব্যের হিমাংক ব্যাখ্যা করতে পারবে।	রেফ্রিজারেশন স্টোরেজ এর শ্রেণী বিভাগ ও ফ্রিজিং স্টোরেজ পদ্ধতি, কুইক ফ্রিজিং ও খাদ্যদ্রব্যের হিমাংক।		০২
০৪ উচ্চ তাপমাত্রায় খাদ্য সংরক্ষনের এবং প্রক্রিয়াজাতকরণের প্রভাব	৪.১। জীবানুর তাপ সহনশীলতার উপর খাদ্য উপাদানের প্রভাব বর্ণনা করতে পারবে। ৪.৩। অল্পত্বের উপর ভিত্তি করে খাদ্যদ্রব্যের শ্রেণী বিভাগের উদাহরণ সহ বর্ণনা করতে পারবে। ৪.৫। পাস্তুরাইজেশন ও স্টেরিলাইজেশনের সংজ্ঞা ব্যক্ত করতে পারবে। ৪.৮। দুধ পাস্তুরাইজেশনের শ্রেণী বিভাগ করতে পারবে।	উচ্চ তাপমাত্রায় খাদ্য সংরক্ষন, প্রক্রিয়াজাতকরণ, পাস্তুরাইজেশন ও স্টেরিলাইজেশন।		০২
০৫ ক্যানিং বা টিনজাতকরণ	৫.২। খাদ্যদ্রব্য টিনজাতকরণের মূলনীতি বিবৃত করতে পারবে। ৫.৩। তাপের প্রবাহ ব্যক্ত করতে পারবে। ৫.৭। ব্লানচিং কি এবং কেন করা হয় তা বর্ণনা করতে পারবে। ৫.৮। সিরাপিং/ব্রাইনিং কি ভাবে করা হয় তা বর্ণনা করতে পারবে।	ক্যানিং বা টিনজাতকরণ নিয়মাবলী ও পদ্ধতি, মূলনীতি, ব্লানচিং এবং সিরাপিং।		০২
০৬ খাদ্যদ্রব্য শুষ্ককরণ	৬.২। খাদ্যদ্রব্য শুষ্ককরণের সুবিধা সমূহ তালিকা ভুক্ত করতে পারবে। ৬.৪। শুষ্ককরণ পদ্ধতির শ্রেণী বিভাগ করতে পারবে।	খাদ্যদ্রব্য শুষ্ককরণের সুবিধা ও শ্রেণী বিভাগ।		০১

অধ্যায় ও শিরোনাম	পাঠ্যপুস্তকে প্রদত্ত শিখন ফল	বিষয়বস্তু (পাঠ ও পাঠের শিরোনাম)	জবের তালিকা	পিরিয়ড	মন্তব্য
০৭ খাদ্য শুষ্ককরণের মাধ্যম	৭.১। খাদ্যদ্রব্য শুষ্ককরণের বিভিন্ন মাধ্যমের নাম ব্যক্ত করতে পারবে। ৭.৩। খাদ্যদ্রব্য শুষ্ককরণে বাতাসের ভূমিকা বর্ণনা করতে পারবে।	খাদ্যদ্রব্য শুষ্ককরণের মাধ্যম ও পদ্ধতি।		০১	
০৮ খাদ্যদ্রব্য ঘনীভূতকরণ	৮.১। ঘনীভূতকরণের সংজ্ঞা লিখতে পারবে। ৮.২। খাদ্যদ্রব্য ঘনীভূতকরণের সংরক্ষন করার মূলনীতি বর্ণনা করতে পারবে। ৮.৪। পেকটিনের বৈশিষ্ট্য বর্ণনা করতে পারবে। ৮.৬। জ্যাম, জেলী ও মারমারেট কি তা জানতে পারবে।	খাদ্যদ্রব্য ঘনীভূতকরণের মূলনীতি ও বৈশিষ্ট্য। পেকটিন এবং জ্যাম-জেলি।		০২	
০৯ পিকলিং	৯.১। পিকলিং এর সংজ্ঞা লিখতে পারবে। ৯.৪। ফলমূল ও শাকসবজি পিকলিং পদ্ধতি বর্ণনা করতে পারবে। ৯.৫। ভিনেগার পিকেল কি তা বর্ণনা করতে পারবে।	পিকলিং এর সংজ্ঞা ও পদ্ধতি। ভিনেগার ও ভিনেগার পিকেল।		০২	
১০ মাংস কিউরিং এবং স্মোকিং	১০.৪। মাংস কিউরিং পদ্ধতি বর্ণনা করতে পারবে। ১০.৬। মাংস ও মাছের পিকেল প্রস্তুতকরণ প্রক্রিয়া বর্ণনা করতে পারবে।	মাংস কিউরিং, মাংস ও মাছের পিকেল প্রস্তুত।		০২	
১১ রাসায়নিক সংরক্ষক	১১.১। রাসায়নিক সংরক্ষকের নাম লিখতে পারবে। ১১.২। রাসায়নিক সংরক্ষকের শ্রেণী বিভাগ করতে পারবে। ১১.৩। রাসায়নিক সংরক্ষকের মাত্রা ও কার্যকারিতা উল্লেখ করতে পারে।	রাসায়নিক সংরক্ষকের নাম ও শ্রেণী বিভাগ।		০১	
১২ গ্যাস গুদামজাতকরণ বা কনট্রোল্ড অ্যাটমোস্ফেরিক স্টোরেজ	১২.১। শ্বাস প্রশ্বাসের উপর ভিত্তি করে ফলের শ্রেণী বিভাগ করতে পারবে। ১২.৫। কনট্রোল্ড অ্যাটমোস্ফেরিক স্টোরেজ এর মূলনীতি বর্ণনা করতে পারবে।	গ্যাস গুদামজাতকরণ বা কনট্রোল্ড অ্যাটমোস্ফেরিক স্টোরেজ মূলনীতি।		০১	

অধ্যায় ও শিরোনাম	পাঠ্যপুস্তকে প্রদত্ত শিখন ফল	বিষয়বস্তু (পাঠ ও পাঠের শিরোনাম)	জবের তালিকা	পিরিয়ড	মন্তব্য
১৩ খাদ্য পচন	১৩.১। খাদ্য পচনের সংজ্ঞা লিখতে পারবে। ১৩.২। পচনের উপর ভিত্তি করে খাদ্য দ্রব্যের শ্রেণী বিভাগ বর্ণনা করতে পারবে। ১৩.৫। ভৌত উপায়ে কি ভাবে খাদ্য দ্রব্য পচে নষ্ট হয় তা বর্ণনা করতে পারবে। ১৩.৭। পচন রোধের উপায় বর্ণনা করতে পারবে।	খাদ্য পচনের সংজ্ঞা, শ্রেণী বিভাগ ও বর্ণনা।		০২	
১৪ খাদ্য বিষ	১৪.১। খাদ্য বিষের সংজ্ঞা লিখতে পারবে। ১৪.২। খাদ্য বিষের শ্রেণী বিভাগ করতে পারবে। ১৪.৫। ফুড পয়জনিং কি তা বুঝিয়ে বিবৃত করতে পারবে। ১৪.৬। ফুড ইনফেকশন এবং ফুড ইনটকসিকেশন এর মধ্যে পার্থক্য বর্ণনা করতে পারবে। ১৪.৭। বটুলিজম নামক রোগসৃষ্টিকারী জীবানুর নাম ও রোগের লক্ষণ লিখতে পারবে।	খাদ্য বিষের সংজ্ঞা ও শ্রেণী বিভাগ।		০২	
ব্যবহারিক জব নং ০১ টমেটোর সস তৈরি করণ	১.১। ভাল টমেটো সনাক্ত করতে পারবে। ১.২। টমেটো বাছাই করতে পারবে। ১.৩। টমেটো ওজন করতে পারবে। ১.৪। টমেটোর সস প্রস্তুত করতে পারবে।	টমেটোর সস প্রস্তুতকরণের দক্ষতা অর্জন।	জব নং ০১ টমেটোর সস তৈরি করণ।	১৮	
জব নং ০২ টমেটোর জুস তৈরি করণ	১.১। ভাল টমেটো সনাক্ত করতে পারবে। ১.২। টমেটো বাছাই করতে পারবে। ১.৩। টমেটো ওজন করতে পারবে। ১.৫। টমেটোর জুস প্রস্তুত করতে পারবে।	টমেটোর জুস প্রস্তুতকরণের দক্ষতা অর্জন।	জব নং ০২ টমেটোর জুস তৈরি করণ।	১৮	

## (ব্যবহারিক অংশ)

বিষয়: ফুড প্রসেসিং অ্যান্ড প্রিজারভেশন- ১ (দ্বিতীয় পত্র)

বিষয় কোড: ৭৬২৩

অধ্যায় ও শিরোনাম	পাঠ্যপুস্তকে প্রদত্ত শিখন ফল	বিষয়বস্তু (পাঠ ও পাঠের শিরোনাম)	জবের তালিকা	পিরিয়ড	মন্তব্য
জব নং ০৪ আমের স্লাইচ তৈরি ও টিনজাত করণ	২.১। কাঁচা পরিপক্ক আম সংগ্রহ করতে পারবে। ২.২। খোসা ছাড়িয়ে পরিষ্কার করতে পারবে। ২.৩। সুন্দর আকৃতির মোটা টুকরা করতে পারবে। ২.৪। টুকরাগুলি পানিতে ডুবিয়ে কাল হওয়ার হাত থেকে রক্ষা করতে পারবে। ২.৫। টুকরোগুলো কাটা চামচ দিয়ে খোঁচাতে পারবে। ২.৬। খোঁচাল আমের টুকরা ১% চূনের পানিতে ২০-৩০ মিনিট পানিতে ডুবিয়ে রেখে দৃঢ় করতে পারবে। ২.৭। আমের টুকরা ফুটন্ত পানিতে ৫-৮ মিনিট সিদ্ধ করে ব্লানচিং করতে পারবে। ২.৮। ৪০% চিনির দ্রবণ প্রস্তুত করতে পারবে। ২.৯। অল্প তাপে আমের ফালি সিদ্ধ করতে পারবে।	আমের স্লাইচ তৈরি ও টিনজাত করণের দক্ষতা অর্জন।	জব নং ০৪ আমের স্লাইচ তৈরি ও টিনজাত করণ	১৮	১। ১ম ক্লাশে বিষয়ে জ্ঞান অর্জন। ২। ২য় ক্লাশে সম্মিলিত ভাবে অনুশীলন করবে। ৩। ৩য় ক্লাশে গ্রুপ ভিত্তিক অনুশীলন করবে। ৪। ৪র্থ ও ৫ম ক্লাশে পূরণায় অনুশীলন করবে।
জব নং ০৬ আনারসের স্লাইচ তৈরি ও টিনজাত করণ	২.১। কাঁচা পরিপক্ক আনারস সংগ্রহ করতে পারবে। ২.২। খোসা ছাড়িয়ে পরিষ্কার করতে পারবে। ২.৩। সুন্দর আকৃতির মোটা টুকরা করতে পারবে। ২.৭। আনারসের টুকরা ফুটন্ত পানিতে ৫-৮ মিনিট সিদ্ধ করে ব্লানচিং করতে পারবে। ২.৮। ৪০% চিনির দ্রবণ প্রস্তুত করতে পারবে।	আনারসের স্লাইচ তৈরি ও টিনজাত করণের দক্ষতা অর্জন।	জব নং ০৬ আনারসের স্লাইচ তৈরি ও টিনজাত করণ	১৮	১। ১ম ক্লাশে বিষয়ে জ্ঞান অর্জন। ২। ২য় ক্লাশে সম্মিলিত ভাবে অনুশীলন করবে। ৩। ৩য় ক্লাশে গ্রুপ ভিত্তিক অনুশীলন করবে। ৪। ৪র্থ ও ৫ম ক্লাশে পূরণায় অনুশীলন করবে।
জব নং ০৭ কমলার জেলি প্রস্তুত করণ।	৩.১। নির্দিষ্ট প্রস্তুতপ্রণালী অনুসারে জেলি প্রস্তুত করতে পারবে। ৩.২। প্রস্তুত জেলির ডিগ্রী ব্রিক্স নির্ণয় করতে পারবে। ৩.৩। পরিষ্কার শুকনো জীবানুমুক্ত বোতলে ভরে জেলি সংরক্ষণ করতে পারবে।	কমলার জেলি প্রস্তুত করণের দক্ষতা অর্জন।	জব নং ০৭ কমলার জেলি প্রস্তুত করণ।	১৮	১। ১ম ক্লাশে বিষয়ে জ্ঞান অর্জন। ২। ২য় ক্লাশে সম্মিলিত ভাবে অনুশীলন করবে। ৩। ৩য় ক্লাশে গ্রুপ ভিত্তিক অনুশীলন করবে। ৪। ৪র্থ ও ৫ম ক্লাশে পূরণায় অনুশীলন করবে।

বিষয়: ফুড প্রসেসিং অ্যান্ড প্রিজারভেশন-২ (দ্বিতীয় পত্র)

বিষয় কোড : ৭৬২৪

অধ্যায় ও শিরোনাম	পাঠ্যপুস্তকে প্রদত্ত শিখন ফল	বিষয়বস্তু (পাঠ ও পাঠের শিরোনাম)	জবের তালিকা	পিরিয়ড	মন্তব্য
০১ প্রক্রিয়াজাত কারখানায় ব্যবহৃত যন্ত্রপাতি	১.১। যন্ত্রপাতির তালিকা প্রস্তুত করতে পারবে। ১.২। যন্ত্রপাতির বর্ণনা দিতে পারবে।	যন্ত্রপাতির তালিকা ও বর্ণনা।			কভিড-১৯ এর পূর্বে পঠিত হয়েছে
০২ ফল ও সবজি সংরক্ষণ	২.১। ফল সংরক্ষণের কারণ ব্যক্ত করতে পারবে। ২.২। ফল সংরক্ষণের বিভিন্ন পদ্ধতি বর্ণনা করতে পারবে। ২.৩। ফল সংরক্ষণের কোল্ডস্টোরেজ পদ্ধতি বর্ণনা করতে পারবে। ২.৫। কম তাপমাত্রায় ফল ও সবজি সংরক্ষণের মূলনীতি বর্ণনা করতে পারবে। ২.৮। লবণ দ্বারা ফল ও সবজি সংরক্ষণের পদ্ধতি বর্ণনা করতে পারবে। ২.৯। চিনি দ্বারা ফল ও সবজি সংরক্ষণের পদ্ধতি বর্ণনা করতে পারবে। ২.১২। ক্যানিং পদ্ধতি প্রবাহ চিত্রের মাধ্যমে বর্ণনা করতে পারবে। ২.১৫। শুষ্ককরণ প্রক্রিয়ায় ফল ও সবজি সংরক্ষণের পদ্ধতি বর্ণনা করতে পারবে।	ফল ও সবজি সংরক্ষণ, শুক্ককরণ। বিভিন্ন পদ্ধতি এর লবণ ও চিনি দ্বারা সংরক্ষণ।		০৩	
০৩ মাছ	৩.১। বিভিন্ন ধরনের মাছের নাম লিখতে পারবে। ৩.২। ভাল মাছের বৈশিষ্ট্য বর্ণনা করতে পারবে। ৩.৩। মৎস্য শ্রোতিনের গুণগত বৈশিষ্ট্য বর্ণনা করতে পারবে। ৩.৫। শুষ্ককরণ এবং লবন প্রক্রিয়ায় মৎস্য সংরক্ষণের পদ্ধতি জানতে পারবে।	বিভিন্ন ধরনের মাছের নাম, বৈশিষ্ট্য ও সংরক্ষণের পদ্ধতি।		০২	
০৪ মাংস	৪.১। মাংসের সংজ্ঞা ব্যক্ত করতে পারবে। ৪.২। মাংসের উৎস উল্লেখ করতে পারবে। ৪.৪। মাংসের গাঠনিক উপাদান সমূহের বিবরণ দিতে পারবে। ৪.৫। মাংসে উপস্থিত রঞ্জক পদার্থের বর্ণনা দিতে পারবে। ৪.৬। মাংসের পুষ্টিমান বর্ণনা করতে পারবে। ৪.৮। মাংস কলুষিত হওয়ার উৎস উল্লেখ করতে পারবে। ৪.১০। মাংসের জীবানু নিয়ন্ত্রণ করার পদ্ধতির বর্ণনা করতে পারবে।	মাংসের সংজ্ঞা, উপাদান ও পুষ্টিমান।		০৩	

অধ্যায় ও শিরোনাম	পাঠ্যপুস্তকে প্রদত্ত শিখনফল	বিষয়বস্তু (পাঠ ও পাঠের শিরোনাম)	জবের তারিখ	পিরিয়ড	মন্তব্য
০৫ মাংস সংরক্ষণ	৫.২। কিউরিং ও স্মোকিং পদ্ধতিতে কিভাবে মাংস সংরক্ষণ করা যায় তা বিবৃত করতে পারবে। ৫.৩। মাংস সংরক্ষণের টিনজাতকরণ পদ্ধতি বিবৃত করতে পারবে।  ৫.৬। কর্নড বিফ কিভাবে প্রস্তুত করা যায় তা বর্ণনা করতে পারবে। ৫.৮। মাংস রান্না করার বিভিন্ন পদ্ধতি বর্ণনা করতে পারবে।	মাংস সংরক্ষণ, কিউরিং ও স্মোকিং এবং কর্নড বিফ।		০২	
০৬ ডিম ও ডিমজাত দ্রব্য	৬.২। একটি পূর্ণ গঠন ডিমের বিভিন্ন অংশ চিহ্নিত করতে পারবে। ৬.৩। ডিমের বিভিন্ন অংশের বর্ণনা দিতে পারবে।	ডিম ও ডিমজাত দ্রব্যের বর্ণনা।		০১	
০৭ ডিমের পুষ্টিমান	৭.১। ডিমের বিভিন্ন পুষ্টি উপাদানের তালিকা প্রস্তুত করতে পারবে। ৭.৪। ডিমের রাসায়নিক গঠন বর্ণনা করতে পারবে।	ডিমের গঠন ও বিভিন্ন পুষ্টি উপাদান।		০১	
০৮ দুগ্ধ প্রক্রিয়াজাতকরণ	৮.১। দুগ্ধ প্রক্রিয়াজাতকরণের বিভিন্ন ধাপের নাম লিখতে পারবে। ৮.৩। প্রবাহ চিত্রের মাধ্যমে পনির প্রস্তুত পদ্ধতি আলোচনা করতে পারবে।	দুগ্ধ প্রক্রিয়াজাতকরণ এর বিভিন্ন ধাপ।		০১	
০৯ ফ্লেভার	৯.১। ফ্লেভারের সংজ্ঞা দিতে পারবে। ৯.৩। ফ্লেভার এনহেন্সমেন্ট বলতে কি বুঝায় তা বর্ণনা করতে পারবে। ৯.৪। জিহবার টেস্টবাড চিহ্নিত করতে পারবে।	ফ্লেভারের সংজ্ঞা ও জিহবার টেস্টবাড।		০২	
১০ দৈহিক পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা	১০.১। দৈহিক পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখার পদ্ধতি বিবৃত করতে পারবে। ১০.২। দৈহিক পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখার প্রয়োজনীয়তা বর্ণনা করতে পারবে।	দৈহিক পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতার পদ্ধতি ও প্রয়োজনীয়তা।		০১	

অধ্যায় ও শিরোনাম	পাঠ্যপুস্তকে প্রদত্ত শিখনফল	বিষয়বস্তু (পাঠ ও পাঠের শিরোনাম)	জবের তালিকা	পিরিয়ড	মন্তব্য
১১ প্লান্ট সেনিটেশন ও হাইজিন	১১.১। সেনিটেশনের সংজ্ঞা দিতে পারবে। ১১.২। শিল্প কারখানার পারিপার্শ্বিক পরিবেশকে পরিষ্কার ও নিরাপদ রাখার জন্য প্রয়োজনীয় যে সকল ব্যবস্থা গ্রহণ করা দরকার তা বিবৃত করতে পারবে। ১১.৪। জীবানুমুক্ত করণের সেনিটাইজিং এজেন্ট এর কার্যকারিতা আলোচনা করতে পারবে।	প্লান্ট সেনিটেশন ও হাইজিন এর প্রয়োজনীয়তা ।		০১	
১২ জ্যাম ও জেলি	১২.১। জেলির সংজ্ঞা লিখতে পারবে। ১২.২। জেলির বৈশিষ্ট্য বর্ণনা করতে পারবে। ১২.৩। পেয়ারার জেলি প্রস্তুত প্রণালী বর্ণনা করতে পারবে। ১২.৫। জ্যামের বৈশিষ্ট্য বর্ণনা করতে পারবে। ১২.৬। জেলি ও জ্যামের মধ্যে পার্থক্য নির্ণয় করতে পারবে।	জ্যাম ও জেলির সংজ্ঞা, বৈশিষ্ট্য ও পার্থক্য।		০২	
১৩ ভিনেগার	১৩.১। ভিনেগারের সংজ্ঞা লিখতে পারবে। ১৩.২। ভিনেগারের বৈশিষ্ট্য বর্ণনা করতে পারবে। ১৩.৩। ভিনেগারের প্রস্তুত প্রণালী বর্ণনা করতে পারবে।	ভিনেগারের সংজ্ঞা, বৈশিষ্ট্য ও প্রস্তুত প্রণালী।		০১	

(ব্যবহারিক)

বিষয়: ফুড প্রসেসিং অ্যান্ড প্রিজারভেশন-২(দ্বিতীয় পত্র)

বিষয় কোড : ৭৬২৪

অধ্যায় ও শিরোনাম	পাঠ্যপুস্তকে প্রদত্ত শিখনফল	বিষয়বস্তু (পাঠ ও পাঠের শিরোনাম)	জবের তালিকা	পিরিয়ড	মন্তব্য
জব-০১ জলপাই এর মিষ্টি আচার প্রস্তুত করণ	১.১। নির্দিষ্ট প্রস্তুত প্রণালী অনুসারে আচার প্রস্তুত করতে পারবে। ১.২। প্রস্তুত আচারের ডিগ্রী ব্রিক্স নির্ণয় করতে পারবে। ১.৩। পরিষ্কার শুকনো জীবানুমুক্ত বোতলে ভরে আচার সংরক্ষণ করতে পারবে। ১.৪। আচার প্রস্তুত করণের দক্ষতা অর্জন করতে পারবে।	টক ও মিষ্টি অচার প্রস্তুত এর দক্ষতা অর্জন	জব-০১ জলপাই এর মিষ্টি আচার প্রস্তুত করণ	১৮	১। ১ম ক্লাশে বিষয়ে জ্ঞান অর্জন। ২। ২য় ক্লাশে সমমিলিত ভাবে অনুশীলন করবে। ৩। ৩য় ক্লাশে গ্রুপ ভিত্তিক অনুশীলন করবে। ৪। ৪র্থ ও ৫ম ক্লাশে পূরণায় অনুশীলন করবে।
জব-০২ কাঁচা আমের চাটনি প্রস্তুত করণ	১.১। নির্দিষ্ট প্রস্তুত প্রণালী অনুসারে কাঁচা আমের আচার প্রস্তুত করতে পারবে। ১.২। প্রস্তুত আচারের ডিগ্রী ব্রিক্স নির্ণয় করতে পারবে। ১.৩। পরিষ্কার শুকনো জীবানুমুক্ত বোতলে ভরে আচার সংরক্ষণ করতে পারবে। ১.৪। কাঁচা আমের আচার প্রস্তুত করণের দক্ষতা অর্জন করতে পারবে।	কাঁচা আমের চাটনি প্রস্তুত এর দক্ষতা অর্জন	জব-০২ কাঁচা আমের চাটনি প্রস্তুত করণ	১৮	১। ১ম ক্লাশে বিষয়ে জ্ঞান অর্জন। ২। ২য় ক্লাশে সমমিলিত ভাবে অনুশীলন করবে। ৩। ৩য় ক্লাশে গ্রুপ ভিত্তিক অনুশীলন করবে। ৪। ৪র্থ ও ৫ম ক্লাশে পূরণায় অনুশীলন করবে।
জব-০৬ সরবত পাউডার প্রস্তুত করণ	১.১। সরবত/ড্রিংকস এর সংজ্ঞা লিখতে পারবে। ১.২। বিভিন্ন প্রকার সরবত তৈরী করতে পারবে।	সরবত পাউডার প্রস্তুত করণ দক্ষতা অর্জন	জব-০৬ সরবত পাউডার প্রস্তুত করণ	১৮	১। ১ম ক্লাশে বিষয়ে জ্ঞান অর্জন। ২। ২য় ক্লাশে সমমিলিত ভাবে অনুশীলন করবে। ৩। ৩য় ক্লাশে গ্রুপ ভিত্তিক অনুশীলন করবে। ৪। ৪র্থ ও ৫ম ক্লাশে পূরণায় অনুশীলন করবে।
জব-০৮ মাছ ও মাংসের পিকেল প্রস্তুত করণ	৩.১। সামুদ্রিক রিঠামাছ সংগ্রহ করতে পারবে। ৩.২। মাছ কেটে, বেছে এবং ধুয়ে পরিষ্কার করতে পারবে। ৩.৩। ধোয়া মাছের সাথে লবণ ও বিনেগার মিশিয়ে ভাজতে পারবে। ৩.৪। ভাজা মাছ প্রিকভিশন বা যোগ করতে পারবে। ৩.৫। মাছের পিকেল প্রস্তুত করণের নির্দিষ্ট পদ্ধতি অনুসরণ করে পিকেল বা আচার প্রস্তুত করতে পারবে।	মাছ ও মাংসের পিকেল প্রস্তুত এর দক্ষতা অর্জন	জব-০৮ মাছ ও মাংসের পিকেল প্রস্তুত করণ	১৮	১। ১ম ক্লাশে বিষয়ে জ্ঞান অর্জন। ২। ২য় ক্লাশে সমমিলিত ভাবে অনুশীলন করবে। ৩। ৩য় ক্লাশে গ্রুপ ভিত্তিক অনুশীলন করবে। ৪। ৪র্থ ও ৫ম ক্লাশে পূরণায় অনুশীলন করবে।
জব-০৯ কৃত্তিম জেলি প্রস্তুত করণ	১২.১। জেলির সংজ্ঞা লিখতে পারবে। ১২.২। জেলির বৈশিষ্ট বর্ণনা করতে পারবে।	কৃত্তিম জেলি তৈরীর দক্ষতা অর্জন।	জব-০৯ কৃত্তিম জেলি প্রস্তুত করণ	১৮	১। ১ম ক্লাশে বিষয়ে জ্ঞান অর্জন। ২। ২য় ক্লাশে সমমিলিত ভাবে অনুশীলন করবে। ৩। ৩য় ক্লাশে গ্রুপ ভিত্তিক অনুশীলন করবে। ৪। ৪র্থ ও ৫ম ক্লাশে পূরণায় অনুশীলন করবে।