

पोल्ट्री फार्म वर्कर
(Poultry Farm Worker)

छोटो अवधिको पाठ्यक्रम
(दक्षतामा आधारित)



प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद्
पाठ्यक्रम विकास तथा समकक्षता निर्धारण महाशाखा
सानोठिमी, भक्तपुर
२०६८
पहिलो संशोधन २०७८

विषय सूची

परिचय.....	१
लक्ष्य.....	१
उद्देश्यहरू.....	१
पाठ्य विवरण.....	२
पाठ्यक्रमको विशेषता.....	२
तालिम अवधि.....	२
लक्षित समूह.....	२
लक्षित स्थान:.....	२
प्रशिक्षार्थी संख्या.....	२
प्रशिक्षण भाषा.....	२
प्रशिक्षार्थी उपस्थिति.....	२
प्रवेश मापदण्ड.....	२
प्रशिक्षकको योग्यता.....	३
प्रशिक्षक प्रशिक्षार्थी अनुपात.....	३
प्रशिक्षणका माध्यम र सामग्री.....	३
शिक्षण सिकाइ विधि.....	३
प्रशिक्षार्थी-मूल्यांकन.....	३
श्रेणी विभाजन प्रणाली.....	३
प्रमाणपत्र प्रदान.....	४
सीप परीक्षणको व्यवस्था.....	४
प्रशिक्षण सम्बन्धी सुझाव.....	४
अनुगमन-सुझाव.....	४
मोड्यूल १ पेशागत परिचय.....	६
मोड्यूल २ :पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा.....	८
मोड्यूल:३ औजार, उपकरण र सामग्रीहरू.....	२०
मोड्यूल ४: चल्ला राख्नु पूर्व खोर तथा सोतर व्यवस्थापन.....	२३
मोड्यूल ५: चल्ला राख्नु पूर्व जैविक सुरक्षा कार्य.....	३१
मोड्यूल ६ :चल्ला राख्नु पूर्व चल्ला व्यवस्थापन.....	३७
मोड्यूल ७: चल्ला राखिसकेपछि खोर तथा सोतर व्यवस्थापन.....	४१
मोड्यूल ८: Poultry को दैनिक हेरचाह.....	४८
मोड्यूल ९ :चल्ला राखिसकेपछि जैविक सुरक्षा कार्य.....	५४
मोड्यूल १० :रोग व्यवस्थापन.....	५९
मोड्यूल ११: बजार व्यवस्थापन.....	६६
मोड्यूल:१२ उद्यमशीलता विकास (Entrepreneurship Development).....	७१
Infrastructures and Facilities.....	७६
आवश्यक स्टेसनरी र विविध सामग्रीहरू.....	७७

परिचय

यस “पोल्ट्री फार्म वर्कर” (Poultry Farm Worker) पेशाको दक्षतामा आधारित पाठ्यक्रम पोल्ट्री फार्म कार्यसंग सम्बन्धित छ। यस पाठ्यक्रममा विभिन्न किसिमका पोल्ट्री फार्मको लागि आवश्यक आधारभूत ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएको छ। यस पाठ्यक्रममा आधारित तालिम कार्यक्रमले एकातर्फ प्रशिक्षकहरूलाई पाठ्यक्रममा समावेश भएका ज्ञान र सीपलाई प्रदर्शन गर्न तथा सिकाउन र अर्कोतर्फ प्रशिक्षार्थीहरूलाई प्रयोगात्मक अभ्यास मार्फत सीप सिक्न प्रचुर अवसर प्रदान गर्दछ। प्रशिक्षार्थीहरूले पाठ्यक्रममा समावेश गरिएको ज्ञान र सीपहरू सिक्नका लागि आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू सुरक्षित तरिकाले प्रयोग गर्ने छन्।

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

लक्ष्य

यस पाठ्यक्रमको मुख्य लक्ष्य आधारभूत तहको दक्ष पोल्ट्री फार्म वर्कर (Poultry Farm Worker) तयार गर्नु रहेको छ।

उद्देश्यहरू

- विभिन्न प्रकारका पोल्ट्री फार्मको अवधारणा बोध गर्न।
- पोल्ट्रीका विभिन्न जातहरू जस्तै कुखुरा , कालिज, टर्की, बट्टाई, हाँसको लागि औजर उपकरणको पहिचान र प्रयोग गर्न।
- पोल्ट्रीका विभिन्न जात उत्पादन गर्न।
- पोल्ट्रीका उत्पादन गर्नका लागि स्थानीय स्रोत, तथा व्यक्तिलाई सहजीकरण गर्न।
- पोल्ट्रीका उत्पादन बजारीकरण गर्न।
- पोल्ट्री उत्पादन बढाई परनिर्भरता न्यूनीकरणमा सहयोग गर्न।
- पोल्ट्री फार्म संचालन गर्नको लागि व्यावसायिक योजना बनाउन।
- रोजगार तथा स्वरोजगार भई सीपलाई श्रमसंग आवद्ध गर्न।

पाठ्य विवरण

यो पाठ्यक्रम “पोल्ट्री फार्म वर्कर” (Poultry Farm Worker) ले सम्पादन गर्ने कार्यमा आधारित छ। यसमा पेशागत परिचय पेशागत, स्वास्थ्य तथा सुरक्षा, आधारभूत औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू, Poultry Farm को लागि पूर्व तयारी कार्य, जैविक सुरक्षा कार्य, खोरको व्यवस्थापन, Poultry को दैनिक हेरचाह, Disease Prevention and Control, बजार व्यवस्थापन मोड्युलहरू समावेश गरिएको छ। साथै यसमा उद्यमशीलता विकास सम्बन्धी मोड्यूल पनि समावेश गरिएको छ।

पाठ्यक्रमको विशेषता

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

तालिम अवधि

यो तालिम कार्यक्रम सैद्धान्तिक र प्रयोगात्मक समेत गरी ३९० घण्टाको हुनेछ।

लक्षित समूह

- साधारण लेखपढ गर्न सक्ने व्यक्तिहरू।
- Poultry Farm पेशामा अभिरुचि राख्ने व्यक्तिहरू।

लक्षित स्थान:

नेपालभर

प्रशिक्षार्थी संख्या

एक समूहमा अधिकतम २० जना।

प्रशिक्षण भाषा

नेपाली वा स्थानीय भाषा।

प्रशिक्षार्थी उपस्थिति

तालिम अवधिभर प्रशिक्षार्थीको उपस्थिति कम्तीमा ९० %पुगेको हुनु पर्नेछ अन्यथा प्रमाण-पत्र पाउन योग्य मानिने छैन।

प्रवेश मापदण्ड

तलका आधार पूरा गरेका व्यक्तिहरू यस तालिममा प्रवेश पाउनेछन्।

- साधारण लेखपढ गर्न सक्ने।
- १६ वर्ष पूरा भएको स्वस्थ नेपाली नागरिक।

- यस पेशामा अभिरुचि राख्ने व्यक्तिहरू।
- संचालित प्रवेश परीक्षा उत्तीर्ण गरेका व्यक्तिहरू।

प्रशिक्षकको योग्यता

एगिकल्चर एनिमल साइन्समा डिप्लोमा तह उत्तीर्ण

सम्बन्धित व्यवसायमा तह २ उत्तीर्ण गरी कम्तीमा ३ वर्षको अनुभव प्राप्त,

प्रशिक्षक प्रशिक्षार्थी अनुपात

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

प्रशिक्षणका माध्यम र सामग्री

- प्रभावकारी प्रशिक्षण तथा प्रदर्शनका लागि आवश्यक सामग्रीहरू:
- छापेका मिडियाका सामग्रीहरू) अभ्यास पुस्तिका, रुजु सूची(
- Non-Projected सामग्रीहरू) डिस्प्ले नमूनाहरू, फिल्म चार्ट, पोष्टर, बोर्ड, मार्कर(
- Project Media सामग्री) मल्टिमिडिया प्रोजेक्टर, आदि(
- श्रव्यदृश्य सामग्री) फिल्म, भिडियो डिस्क आदि(
- कम्प्युटरमा आधारित प्रशिक्षण सामग्री) कम्प्युटरमा आधारित तालिम र अन्तरक्रियात्मक भिडियो(

शिक्षण सिकाइ विधि

यो तालिम कार्यक्रम प्रशिक्षण दिँदा उदाहरणयुक्त व्याख्या, प्रवचन, छलफल, कार्यदिशा, समूह छलफल प्रदर्शन, अनुकरण, निर्देशित अभ्यास, अवलोकन, स्व-अभ्यास प्रयोगात्मक अभ्यास र अन्य व्यक्तिगत सिकाइ हुनेछ।

प्रशिक्षार्थी-मूल्यांकन

- प्रशिक्षार्थीहरूले प्राप्त सीपको मूल्यांकन सम्बन्धित प्रशिक्षकले नियमित रूपमा गर्नुपर्नेछ।
- प्रशिक्षार्थीहरूले सिकेको सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानको मूल्यांकन सम्बन्धित प्रशिक्षकले मौखिक वा लिखित परीक्षाद्वारा गर्नु पर्नेछ।
- प्रशिक्षार्थीहरूले सफल हुन प्रत्येक मोड्यूलका प्रयोगात्मक र सैद्धान्तिक दुबै मूल्यांकनमा छुट्टाछुट्टै कम्तीमा ६० प्रतिशत अंक प्राप्त गर्नुपर्नेछ।
- प्रत्येक मोड्यूलमा १ बटा आन्तरिक मूल्यांकन र एउटा परीक्षा सम्बन्धित संस्थाले नै लिनुपर्नेछ।
- प्रवेश परीक्षा सम्बन्धित संस्थाले नै संचालन गर्नुपर्नेछ।

श्रेणी बिभाजन प्रणाली

- विशिष्ट श्रेणी ८० प्रतिशत वा माथि अंक ल्याई उत्तीर्ण गर्ने

- प्रथम श्रेणी ७५ प्रतिशत वा माथि अंक ल्याई उत्तीर्ण गर्ने
- द्वितीय श्रेणी ६५ प्रतिशत वा माथि अंक ल्याई उत्तीर्ण गर्ने
- तृतीय श्रेणी ६० प्रतिशत वा माथि अंक ल्याई उत्तीर्ण गर्ने

प्रमाणपत्र प्रदान

यो तालिम सफलतापूर्वक सम्पन्न गर्ने प्रशिक्षार्थीहरूलाई सम्बन्धित तालिम दिने संस्थाले पोल्ट्री फार्म वर्कर (Poultry Farm Worker) को प्रमाण पत्र प्रदान गर्नेछ।

सीप परीक्षणको व्यवस्था

यो तालिम सफलता पूर्वक पूरा गरी प्रमाण पत्र प्राप्त गरेका प्रशिक्षार्थीहरूले राष्ट्रिय सीप परीक्षण समितिद्वारा निर्धारण गरिएको मापदण्ड पूरा गरेमा पोल्ट्री फार्म वर्कर (Poultry Farm Worker) पेशाको तह १ को सीप परीक्षण परीक्षामा सहभागी हुन सक्नेछन्।

प्रशिक्षण सम्बन्धी सुझाव

१. तालिम पाठ्यक्रम पूर्णरूपमा अध्ययन गर्ने।
२. सैद्धान्तिक प्रशिक्षण तथा सीप सिकाइको लागि पाठयोजना बनाउने।
३. सीपमा आधारित सैद्धान्तिक विषयवस्तुलाई प्रभावकारी ढङ्गबाट प्रशिक्षण गर्ने, गराउने।
४. सिकारु स्पष्ट नभइन्जेलसम्म प्रशिक्षकले सीप सम्पादन प्रदर्शन गर्ने, गराउने।
५. सिकारुलाई सीप सम्पादन गर्नु पूर्व वैयक्तिक सुरक्षा उपकरण प्रयोग तथा औजार उपकरण सुरक्षा प्रत्याभूति सुनिश्चित गर्ने, गराउने।
६. सिकारुलाई सम्बन्धित सीप सम्पादन गर्न निर्देशित अभ्यास गर्न लगाउने।
७. सिकारुलाई सम्बन्धित सीप न्यून गल्ती देखिने गरी सम्पादन गर्न अवसर प्रदान गर्ने, गराउने।
८. सिकारुलाई सम्बन्धित सीप गल्ती नगरिकन सम्पादन गर्ने अवसर प्रदान गर्ने, गराउने।
९. सिकारुले स्वतन्त्र ढङ्गबाट जटिल सीपहरू सम्पादन गरेको सुनिश्चित गर्ने, गराउने।
१०. सिकारुले सीप सिकाइको क्रममा उत्पादन गरेको बस्तु भए त्यसको मूल्याङ्कन गर्ने, गराउने।

अनुगमन-सुझाव

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

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

पाठ्य संरचना

Poultry Farm Worker

क्र. सं.	मोड्यूल	स्वभाव	समय (घण्टामा)		
			सैद्धान्तिक	ब्यावहारिक	जम्मा
१.	पेशागत परिचय	सै	१२		१२
२.	पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा	सै ब्या	४	१२	१६
३.	आधारभूत औजार, उपकरण र कार्यहरू	सै ब्या	३	१२	१५
४.	चल्ला राख्नु पूर्व खोर तथा सोतर व्यवस्थापन	सै ब्या	५	१५	२०
५.	चल्ला राख्नु पूर्व जैविक सुरक्षा कार्य	सै ब्या	५	१५	२०
६.	चल्ला राख्नु पूर्व चल्ला व्यवस्थापन	सै ब्या	४	११	१५
७.	चल्ला राखिसकेपछि खोर तथा सोतर व्यवस्थापन	सै ब्या	५	२५	३०
८.	Poultry को दैनिक हेरचाह	सै ब्या	४	२०	२४
९.	चल्ला राखिसकेपछि जैविक सुरक्षा कार्य	सै ब्या	३	१५	१८
१०.	रोग व्यवस्थापन	सै ब्या	१२	३०	४२
११.	बजार ब्यवस्थापन	सै ब्या	६	१२	१८
१२.	उद्यमशीलता विकास	ब्या		४०	४०
१३.	औद्योगिक अवलोकन (Industry Visit)	ब्या		१२०	१२०
	जम्मा		६३	२२७	३९०

सै == सैद्धान्तिक/ब्या = ब्यावहारिक

मोड्यूल १ पेशागत परिचय

समय १२ घण्टा (सै) = १२ घण्टा

पाठ्य विवरण

यस मोड्यूलमा Poultry पालनको सैद्धान्तिक अवधारण समावेश गरिएको छ। साथै यसमा Poultry उत्पादन पेशाको महत्व तथा अवस्था समावेश गरिएको छ।

उद्देश्य

Poultry पालनको वधारण बोध गर्न।

विषय बस्तु

- Poultry को परिचय
- नेपालमा Poultry पालनको Poultryको इतिहास
- Poultry का जातहरू
- Poultry तथा Poultry पालनको महत्व
- नेपालमा Poultry पालनको अवस्था (चुनौती र अवसर)
- Poultry को Debeaking
- Poultry फर्म को दैनिक अभिलेखन
- Poultry पालन सम्बन्धी नीतिगत तथा कानुनी व्यवस्थाहरू
- Poultry पालनको काम,कर्तव्य र भूमिका

पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा

मोड्युल २ :पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा

समय: ४ घण्टा मि. (सै) + १२ घण्टा मि. (ब्या) = १६ घण्टा

पाठ्य विवरण:

यस मोड्युलमा पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा सम्बन्धी ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन्।

उद्देश्य:

- पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षाका उपायहरू अपनाउन।

कार्यहरू:

- व्यक्तिगत सरसफाई कायम गर्ने Maintain personal hygiene
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्ने। Use Personal Protective Equipment (PPE)
- कार्यस्थलको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने। Ensure workplace safety
- औजार र उपकरणको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने। Ensure tools and equipment safety
- आगलागी हुनबाट सुरक्षा गर्ने। Protect from fire hazard
- प्राथमिक उपचार गर्ने Provide First Aid Service
- कार्यस्थलको फोहर व्यवस्थापन गर्ने। Manage workplace waste

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

निर्दिष्ट कार्य (Task) नं. १: व्यक्तिगत सरसफाई कायम गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने। २. व्यक्तिगत सरसफाई कायम गर्न: <ul style="list-style-type: none"> • नियमित स्नान गर्ने। • नियमित मुख धुने र अनुहार सफा राख्ने। • नियमित साबुन पानी वा स्यानिटाइजरले हात सफा गर्ने। • नियमित नङ्ग काट्ने र सफा गर्ने। • आवश्यकता अनुसार कपाल काट्ने, कोर्ने र मिलाउने। • तोकिए बमोमिम सफा कपडा लगाउने। • कामको प्रकृति अनुरूप मिल्ने भए मात्र गरगहना, सजावट तथा सुगन्धित सामग्रीहरू प्रयोग गर्ने। 	<u>अवस्था (Condition):</u> <ul style="list-style-type: none"> • व्यक्तिगत सरसफाई सम्बन्धी मापदण्ड • कार्यस्थल <u>निर्दिष्ट कार्य (Task):</u> व्यक्तिगत सरसफाई कायम गर्ने। <u>मानक (Standard):</u> <ul style="list-style-type: none"> • पेशाको लागि निर्धारित व्यक्तिगत सरसफाई मापदण्ड अपनाएको • सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाएको। 	<u>व्यक्तिगत सरसफाई:</u> <ul style="list-style-type: none"> • व्यक्तिगत सरसफाईको परिचय र आवश्यकता • व्यक्तिगत सरसफाई मापदण्ड • सरसफाई गर्न प्रयोग हुने सामग्रीहरू को पहिचान र प्रयोग सम्बन्धी जानकारी • ग्रुमिङ (Grooming) सम्बन्धी जानकारी

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

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

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

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

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा

व्यावहारिक: १.५ घण्टा

कुल समय: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) नं. २: व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (PPE) प्रयोग गर्ने।

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. निर्धारित 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 protector</p> <p>ङ. हात रक्षक उपकरण Hand protector</p> <p>च. टाउको रक्षक उपकरण Head protector</p> <p>छ. शरीर रक्षक कपडा Clothing protector</p> <p>६. कामको प्रकृति अनुरूप आवश्यकता अनुसार कपाल नअडिग्ने गरी व्यवस्थित गर्ने।</p> <p>७. कार्य समाप्त भए पछि प्रयोग गरिएका व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण तथा सामग्रीहरू निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</p> <p>८. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने।</p>	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यस्थल सम्बन्धित पेशाको लागि निर्धारित व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणको सूची र मापदण्ड <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्ने।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएको। व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू निर्धारित सूची र मापदण्ड बमोजिम प्रयोग गरिएको सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाएको। कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको। 	<p>व्यक्तिगत सुरक्षा सम्बन्धी उपकरण:</p> <ul style="list-style-type: none"> व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू (PPE) परिचय, प्रकार, पहिचान र मापदण्ड बमोजिम प्रयोग दुर्घटनाका कारणहरू सुरक्षा र सावधानीहरू उपकरणको सरसफाई विधि उपकरणको भण्डारण विधि कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि

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

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

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

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

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा

व्यावहारिक: १.५ घण्टा

कुल समय: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) नं. ३: कार्यस्थलको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने।

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 र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३. व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्ने।</p> <p>४. कार्यस्थल सुरक्षाको सुनिश्चितताको लागि:</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल सफा राख्ने (Neat & tidy) • कार्यस्थलको भुँइ नचिप्लिने र चिल्लो रहित (Non Slippery & Non-Oily) भएको सुनिश्चित गर्ने। • कार्यस्थलमा प्रयोग गरिने औजार व्यवस्थित ढंगले राख्ने। • उपकरणहरूलाई आवश्यकता अनुसार सुरक्षा घेरा भित्र राख्ने। • सुरक्षा सम्बन्धी संकेत तथा सुरक्षा चिन्हहरू सबैले देखिने र स्पष्ट बुझिने गरी राख्ने। • प्रकाश र भेन्टिलेशनको पर्याप्त व्यवस्था भए नभएको सुनिश्चित गर्ने। • कार्यस्थलमा भएको दुर्घटना र सुरक्षा सम्बन्धी घटनाहरू सम्बन्धित निकायमा रिपोर्ट गर्ने। <p>५. प्रयोग गरिएका औजार तथा उपकरण निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</p> <p>६. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने।</p>	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल • कार्यस्थल सुरक्षा मापदण्ड <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): कार्यस्थलको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल सुरक्षा मापदण्ड पालना गरिएको • सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाएको। • कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको। 	<p>कार्यस्थलको सुरक्षा सुनिश्चितता:</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल सुरक्षा मापदण्ड • कार्यस्थल सफा राख्ने विधि • औजार र सामग्रीहरूको भण्डारण प्रकृया • सुरक्षा घेराको परिभाषा र प्रयोग तथा महत्व • सुरक्षा सम्बन्धी संकेत तथा जानकारी • कार्य सम्पादनमा प्रकाश र भेन्टिलेशनको महत्व • दुर्घटना सम्बन्धी सामान्य कानूनी जानकारी • कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि

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

कार्यस्थल सुरक्षा मापदण्ड, मापदण्ड बमोजिमका कार्यस्थल सुरक्षाका सामग्रीहरू

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

कार्यस्थलमा सूतीजन्य तथा मादक पदार्थ सेवन निषेध गर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा

व्यावहारिक: १.५ घण्टा

कुल समय: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) नं. ४: औजार र उपकरणको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने। २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने। ३. व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्ने। ४. औजार तथा उपकरणहरू नियमित मर्मत-सम्भार गरिएको सुनिश्चित गर्ने। ७. औजार र उपकरण सुरक्षाको सुनिश्चितताको लागि: <ul style="list-style-type: none"> • औजार तथा उपकरणहरू नियमित मर्मत-सम्भार गरिएको सुनिश्चित गर्ने। • चालु अवस्थामा रहेको औजार मात्र प्रयोग गर्ने। • चालु अवस्थामा रहेको र पार्टपुर्जाहरू ठिक भएका उपकरण मात्र प्रयोग गर्ने। • निर्दिष्ट कार्यको लागि उपयुक्त औजारको मात्र प्रयोग गर्ने। • उपकरणहरूलाई आवश्यकता अनुसार सुरक्षा घेरा भित्र राख्ने। ५. प्रयोग गरिएका औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने। ६. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने। 	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल • औजार तथा उपकरण सुरक्षा मापदण्ड <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): औजार उपकरणको अवस्था सुनिश्चित गर्ने।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • औजार तथा उपकरण सुरक्षा मापदण्ड प्रयोग गरिएको। • औजार तथा उपकरणहरू नियमित मर्मत-सम्भार गरिएको सुनिश्चित गरिएको। • औजार तथा उपकरणहरू प्रयोग गर्दा सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाएको। • कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको। 	<p>औजार उपकरण सम्बन्धी कार्य:</p> <ul style="list-style-type: none"> • औजार उपकरणहरूको सुरक्षा मापदण्ड • औजार तथा उपकरणहरू मर्मत-सम्भार • औजार र सामग्रीहरूको भण्डारण • कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि

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/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

औजार उपकरणहरू प्रयोग गर्दा लाग्न सक्ने चोटपटकबाट जोगिने।

व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (PPE) प्रयोग अनिवार्य गर्ने।

कार्यस्थलमा सूतीजन्य तथा मादक पदार्थ सेवन निषेध गर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

निर्दिष्ट कार्य (Task) नं. ५: आगलागी हुनबाट सुरक्षा गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२. आगलागी हुनबाट सुरक्षा गर्न:</p> <ul style="list-style-type: none"> आगलागी सम्बन्धी सुरक्षा मापदण्ड अध्ययन गर्ने। अत्याधिक प्रज्वलनशील पदार्थहरूलाई मापदण्ड बमोजिम व्यवस्थापन गर्ने। फायर सेफ्टी उपकरणको व्यवस्था गर्ने। फायर सेफ्टी उपकरण प्रयोग गर्ने तरिका अध्ययन गरी अभ्यास गर्ने। स्वास्थ्यको लागि हानीकारक जैविक तथा रासायनिक पदार्थहरू चुहिन वा पोखिन बाट बच्ने व्यवस्थापन भएको सुनिश्चित गर्ने। विद्युतीय उपकरण तथा विद्युतका तारहरू ठिक अवस्थामा रहेको सुनिश्चित गर्ने। काम सम्पन्न भए पछि आगोजन्य उपकरणहरू बन्द गरिएको सुनिश्चित गर्ने। <p>३. प्रयोग गरिएका औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</p> <p>४. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने।</p>	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> आगलागी सम्बन्धी सुरक्षा मापदण्ड फायर सेफ्टी उपकरण सञ्चालन सम्बन्धी म्यानुअल। कार्यस्थल <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): आगलागी हुनबाट सुरक्षा गर्ने।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> आगलागी सम्बन्धी सुरक्षा मापदण्ड बमोजिम व्यवस्था भएको। सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाएको। कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको। 	<p>आगलागी हुनबाट सुरक्षा गर्ने। बाट हुने क्षति न्यूनीकरण:</p> <ul style="list-style-type: none"> फायर सेफ्टी उपकरणहरूको पहिचान। फायर सेफ्टी उपकरणहरूको प्रयोग। आगलागी सम्बन्धी सुरक्षा मापदण्ड र उपकरण सञ्चालन विधि कार्यस्थलमा प्रयोग हुने विभिन्न रसायनको परिचय, प्रकार र प्रयोग आगलागी हुनसक्ने कारणहरू आगलागी हुनबाट बच्ने उपायहरू आगलागीमा सुरक्षित हुन अपनाउनु पर्ने उपाय तथा सावधानीहरू

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

- फायर सेफ्टी उपकरणहरू, फायर सेफ्टी सञ्चालन गर्ने म्यानुअल

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

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

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १.० घण्टा
व्यावहारिक: २.५ घण्टा
कुल समय: ३.५ घण्टा

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

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

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ul style="list-style-type: none"> • एलर्जी भएको भाग सुन्निएको भए मनतातो पानीले सेक्ने। • एलर्जी भएको भाग नरगड्ने. • धेरै एलर्जी भएमा अस्पताल पठाउने। <p>फ्याक्चरको प्राथमिक उपचार</p> <ul style="list-style-type: none"> • फ्याक्चर भएको भागलाई stabilize गरी सुरक्षित स्थानमा राख्ने। • मर्किएको भाग सुन्निएको भए look warm waterले सेक्ने। • फ्याक्चर भएको भागमा काभ्रो (splinter) बाध्ने। • फ्याक्चर भएमा अस्पताल पठाउने। <p>जनावर वा किराले टोकेकोको प्राथमिक उपचार</p> <ul style="list-style-type: none"> • बिरामीलाई टोक्ने जनावर वा किराको पहिचान गर्ने। • टोक्नेको स्थानमा look warm waterले सफा गर्ने। • पानीमा बस्ने जनावरले टोकेको भए घाउलाई तातोपानीमा दुबाएर १० देखि १५ मिनेट राख्ने। • टोकेको भागमा पट्टी बाध्ने • बिरामीलाई अस्पताल पठाउने। <p>बेहोस भएकालाई प्राथमिक उपचार</p> <ul style="list-style-type: none"> • बिरामीको शरीरमा कसिएको कपडा भए फुकाल्ने यदि जाडो ठाँउमा भएमा वाक्लो कपडाले ढाकी न्यानो पारेर राख्ने। • खुल्ला हावा भएको ठाँउमा राख्ने। • श्वास फेर्न गाह्रो भए टाउकोलाई खुट्टा भन्दा १०-१२ इन्च माथि पारेर राख्ने। • श्वास प्रश्वास भएको नभएको जाँच गर्ने • पल्स भएको नभएको जाँच गर्ने • आवश्यक परेमा कृत्रिम श्वास प्रश्वास गराउने। 		

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>६. आवश्यक थप उपचारको लागि तुरुन्तै नजिकै को स्वास्थ्य संस्थामा लैजाने।</p> <p>७. गम्भिर घटना भएमा घाइतेको विवरण र दुर्घटनाको कारण सम्बन्धित निकायमा रिपोर्ट गर्ने।</p> <p>८. प्रयोग गरिएका औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</p> <p>९. साबुन पानी अथवा स्यानिटाइजरले हात सफा गर्ने।</p> <p>१०. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने।</p>		

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

व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (Personal Protective Equipment)

प्राथमिक उपचार बाकस (First Aid Kit)

प्राथमिक उपचार म्यानुअल/मापदण्ड

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

भीडलाई घाइते वा बिरामीको वरिपरि झुम्मिन नदिने।

औषधिहरू जथाभावी प्रयोग नगर्ने।

नाक, कान घाँटीमा केहि वस्तु परेमा/अड्केमा नतान्ने, नठेल्ने, कानमा किराहरू छिरेमा सफा तेल हाल्ने र तुरुन्तै स्वास्थ्य संस्थामा जाने। आँखामा केहि वस्तु परेमा सफा पानीले आँखा सफा गर्ने। माइने काम नगर्ने। तुरुन्तै स्वास्थ्य संस्थामा जाने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १.० घण्टा
व्यावहारिक: २.५ घण्टा
कुल समय: ३.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) नं. ७: कार्यस्थलको फोहरमैला व्यवस्थापन गर्ने।

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

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 कानून,

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

प्रज्वलनशील तथा हानीकारक फोहरमैला वातावरणमा खुल्ला नछोड्ने।

आधारभूत औजार, उपकरण र सामग्रीहरू

मोड्यूल:३ औजार, उपकरण र सामग्रीहरू

समय: १ घण्टा (सै) + ४ घण्टा (ब्या) = ५ घण्टा

पाठ्य विवरण:

यस मोड्युलमा Poultry Farm सम्बन्धी पेशामा प्रयोग हुने आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरूको पहिचान र प्रयोगसँग सम्बन्धित ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन्।

उद्देश्य:

- विभिन्न औजार उपकरण र सामग्रीहरू पहिचान गर्ने।
- विभिन्न औजार र उपकरणहरू प्रयोग गर्ने।

कार्यहरू:

- विभिन्न औजार उपकरण र सामग्रीहरू पहिचान गर्ने।
- विभिन्न औजार र उपकरणहरू प्रयोग गर्ने।

औजारहरू, उपकरण र सामग्रीहरू

क्र.सं.	विवरण	क्र.सं.	विवरण	कैफियत
१	Disinfectants	२९	Wheel Barrow	
२	Brooding Paper	३०	Feeder	
३	Rope	३१	Brooder	
४	Drinker	३२	Chick Guard	
५	Plastic Containers	३३	Vaccinator	
६	त्रिपाल	३४	Bulb	
७	Rice Husk/Saw Dust/Wheat Straw	३५	Thermometer (Wet and Dry)	
८	Calculator	३६	Humidity Meter	
९	Measuring Tape	३७	Ph Meter	
१०	Birds	३८	Sprayer	
११	Ice Box	३९	Weighing Machine	
१२	Plastic Sheet for Ventilation	४०	Egg Tray	
१३	Measuring Cylinder	४१	Egg Nest	

क्र.सं.	विवरण	क्र.सं.	विवरण	कैफियत
१४	Exhaust Fans	४२	Water Drum	
१५	Debeaker	४३	Plastic Buckets	
१६	plastic crate	४४	Mugs/Jugs	
१७	Fire Extinguisher	४५	Apron	
१८	First Aid Box	४६	Gumboot	
१९	Tool Box	४७	Hair Cap	
२०	Cool Box	४८	Gloves	
२१	Broom	४९	Masks	
२२	Litter Ragger	५०	Brushes	
२३	सावेल,	५१	होज पाईप	
२४	भरयांग,	५२	Sarbinawa jel	
२५	भुस/काठको धुलो र गहूको छवालीर कागजको टुक्रार परालको टुक्रा	५३	Bucket	
२६	शव परीक्षण किट	५४	पोलिथिन ब्याग,	
२७	नमूना संकलन किट,	५५		
२८	कोदालो,			

चल्ला राखु पूर्व खोर तथा सोतर व्यवस्थापन

मोड्यूल ४: चल्ला राख्नु पूर्व खोर तथा सोतर व्यवस्थापन

समय: ०५ घण्टा (सै) + १५ घण्टा (ब्या) = २० घण्टा

पाठ्य विवरण:

यस मोड्यूलमा Poultry Farm को लागि पूर्व तयारी सम्बन्धी पेशामा गर्नु पर्ने खोर तथा सोतर व्यवस्थापनमा आधारभूत कार्य सम्बन्धी आवश्यक ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन्।

उद्देश्य:

- स्थान छनौट गर्न
- खोर Set up गर्न
- चल्लाको संख्याअनुसार खोरको Floor Space Adjust गर्न
- सोतरको (भुस) व्यवस्थापन गर्ने
- कुखुराको संख्याअनुसार औजार र उपकरणको व्यवस्था गर्न

कार्यहरू:

१. स्थान छनौट गर्ने
२. खोर Set up गर्ने
३. चल्लाको संख्याअनुसार खोरको Floor Space Adjust गर्ने
४. सोतरको (भुस) व्यवस्थापन गर्ने
५. कुखुराको संख्याअनुसार औजार र उपकरणको व्यवस्था गर्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक : १.० घण्टा

व्यावहारिक: ३ घण्टा

कुल समय : ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) नः ४.१ स्थान छनौट गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१ आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२ आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३ फर्म राष्ट्रिय राजमार्ग बाट कम्तिमा २०० मीटर भित्र छनौट गर्ने।</p> <p>४ राष्ट्रिय राजमार्ग नपर्ने भएमा जिल्ला सदरमुकामलाई आधार मानेर १०० मीटर को दुरी छनौट गर्ने।</p> <p>५ फर्म घनामानब बस्ति (१५ घर धुरी) बाट कम्तिमा १०० मीटर को दुरी छनौट गर्ने।</p> <p>६ दुइओटा Poultry फर्म बिचको दुरी २०० मिटरको दुरी छनौट गर्ने।</p> <p>७ सतह मिलेको जग्गा भित्र छनौट गर्ने।</p> <p>८ खोरको विस्तार गर्न मिल्ने जग्गा भित्र छनौट गर्ने।</p> <p>९ पानी नजम्ने जग्गा छनौट गर्ने।</p> <p>१० घाम तथा हावा लाग्ने जग्गा छनौट गर्ने।</p> <p>११ मोटर बाटोको सूबिधा भएको छनौट गर्ने।</p> <p>१२ बिजुलीको ब्यवस्था गर्ने।</p> <p>१३ पिउने पानीको ब्यवस्था गर्ने।</p> <p>१४ प्रयोग गरिएका औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू सफा गरि निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</p> <p>१५ कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने।</p>	<p>अवस्था (Condition) :</p> <p>जग्गा</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</p> <p>स्थान छनौट गर्ने।</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> फर्म राष्ट्रिय राजमार्ग बाट कम्तिमा २०० मीटर भित्र भएको। जिल्ला सदरमुकामलाई आधार मानेर १०० मीटर को दुरीमा भएको। फर्म घनामानब बस्ति (१५ घर धुरी) बाट कम्तिमा १०० मीटर को दुरीमा भएको। सतह मिलेको जग्गा भएको। मोटर बाटोको सूबिधा भएको। बिजुली र पानीको ब्यवस्था भएको। 	<p>स्थान छनौट गर्ने।</p> <ul style="list-style-type: none"> स्थान छनौट गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू स्थान छनौट गर्ने विधि

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

कपी, कलम क्यल्कुलेटर, मेजरिङ टेप

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions) :

- PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक १.० घण्टा
व्यावहारिक ३.० घण्टा
कुल समय ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) नः ४.२. खोर Set up गर्ने

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१ आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२ आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३ फर्मको नक्सा तयार गर्ने ।</p> <p>४ खोरको नक्सा तयार गर्ने ।</p> <p>५ खोरको लम्बाई पुर्ब पश्चिम दिशा फर्केको निर्धारण गर्ने ।</p> <p>६ समथर जमिनको तहबाट कम्ति मा १.९५ मीटर अग्लो उचाई रहेको खोरको भुइँ बनाउने ।</p> <p>७ फर्म भित्र खोरको संख्या निर्धारण गर्ने ।</p> <p>८ एक भन्दा बढी खोरहरू भएमा खोरहरू बीचको दुरी कम्तिमा १० मि (Open house) वा ५ मीटर (Close House) भएको छनोट गर्ने ।</p> <p>९ पोल्ट्रीको किसिम र संख्या अनुसार खोरको क्षेत्रफल निर्धारण गर्ने ।</p> <p>१० मूल प्रवेशद्वारबाट खोरको] बीचको दुरी कम्तिमा १० मीटर राख्ने ।</p> <p>११ खोरबाट अर्न्य इकाई (कार्यालय , दाना तथा अण्डा भण्डारण , आवास , जैविक खाडल) बीचको दुरी कम्तिमा १० मीटर कायम गर्ने ।</p> <p>१२ साइड Wall को हरेक ३ देखि ४ मीटरको दुरीमा कंक्रीटको खम्बा वा अन्य कुनै सपोर्ट दिने संरचना राख्ने ।</p> <p>१३ साइड Wall मा तिन भागमा एक भाग उचाई Wall र दुइ भाग उचाई जालीको बनाउने । (Mild- Steel ले बनेको मसिनो तारजाली प्रयोग) ।</p> <p>१४ १० मीटर भन्दा बढी खोरको चौडाई भएमा Gable प्रकार को छााना राख्ने ।</p> <p>१५ छाानाको भिरालोपन ३० डिग्री राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (Given) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • जग्गा • नक्सा <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</p> <p>खोर Set up गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poultry पालनको निर्देशिका प्रयोग गरेको । • फार्मको मूल gate मा Vehicle Bath र खोरको मूल ढोकामा Foot bathको व्यवस्था गरेको । • कार्यसम्पादन अभिलेख राखेको । 	<p>खोर Set up गर्ने ।</p> <ul style="list-style-type: none"> • निसक्रमण <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ प्रकार ○ विधि • खोर को Set up गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू • खोर को Set up गर्ने विधि ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१६ खोरको छानाको बाहिरी भाग (OverHang) झ्याल -ढोकाबाट कम्ति मा १ मीटर बाहिर निस्क्रेको बनाउने।</p> <p>१७ मुलढोका -चौडाई र उचाई _१.२ मीटर र २ मीटर तथा अन्य ढोका (चौडाई र उचाई) ०.६ मीटर र १.५ मीटर बनाउने।</p> <p>१८ पानी नरसाउने र जीव जन्तु (जस्तै मुसा , सर्प) छिर्न नसक्ने खोर बनाउने।</p> <p>१९ छाना माथि Insulation Material (खर, पराल , जुट कपडा) प्रयोग गर्ने।</p> <p>२० खोरभित्र पानी, बिजुलीबत्तिको व्यवस्था गर्ने।</p> <p>२१ प्लास्टिक sheet वा त्रिपालले खोरलाई दिऊसो खोल्ल मिल्ने गरि ढाक्ने।</p> <p>२२ फार्मको मूल gate मा Vehicle Bath र खोरको मूल ढोकामा Foot bathको व्यवस्था गर्ने।</p> <p>२३ खोरमा यत्रतत्र छरिएको निर्माण सामग्री र अन्य फोहोरमैला लाई खोर बाहिर टाढा (कम्तिमा १० मीटर) व्यवस्था गर्ने।</p> <p>२४ प्रयोग गरिएका औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू सफा गरि निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</p> <p>२५ कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने।</p>		

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

कुचो , ब्रस , Disinfectant, इस्प्रे , सावेल, भरयांग, Vehicle Bath, Foot bath

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions) :

- PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- हतियारहरू प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउने
- भरयांग चड्दा सावधानी अपनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

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

निर्दिष्ट कार्य (Task) g+ ४.३. चल्लाको लागि Floor Space Adjust गर्ने.

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)								
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने। २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने। ३. गूणस्तरिय भुस/काठको धुलो / गहूको छवाली/ कागजको टुक्रा छनोट गर्ने र फार्ममा ढुवानी गर्ने। ४. सोतरलाई फार्ममा २.५ देखि ५ से .मी को दरले बिछ्याउने। ५. पन्छीको उमेर बडदै गएपछी ठाँउ बढाउने। ६. सोही अनुरूप सोतर थप्दै जाने। ७. कुखुराहरूलाई चाहिने छेत्रफल निर्धारण गरि chick guard राख्ने। ८. प्रयोग गरिएका औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू सफा गरि निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने। ९. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने। 	<p>अवस्था (Condition) : खोर (Poultry Farm)</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : चल्लाको लागि Floor Space Adjust गर्ने।</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • गूणस्तरिय भुस/काठको धुलो / गहूको छवाली/ कागजको टुक्रा छनोट गरेको। • सोतरलाई फार्ममा २.५ देखि ५ से .मी को दरले बिछ्याएको। • पन्छीको उमेर बडदै गएपछी ठाँउ बढाएको सोही अनुरूप सोतर थप्दै गएको। • कार्यसम्पादन अभिलेख राखेको। 	<p>Floor Space Adjust गर्ने</p> <ul style="list-style-type: none"> • Floor Space Adjust <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ महत्व • Chick guard • गूणस्तरिय भुस/काठको धुलो / गहूको छवाली/ कागजको टुक्रा छनोट गर्ने विधि • Floor Space Adjust गर्ने criteria <ul style="list-style-type: none"> ○ पन्छीको उमेर अनुसार ○ पन्छीको सख्या अनुसार ○ पन्छीको अवस्था अनुसार <p>(सामान्य अवस्थामा हुनुपर्ने फ्लोर स्पेस उमेर स्कुवायर फीट / कुखुरा)</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">४ देखि ६ दिन्</td> <td style="width: 50%;">०=३५</td> </tr> <tr> <td>दोस्रो हप्ता</td> <td>०=६०</td> </tr> <tr> <td>तेस्रो हप्ता</td> <td>०=७५</td> </tr> <tr> <td>चौथो हप्ता माथि)</td> <td>१=०</td> </tr> </table>	४ देखि ६ दिन्	०=३५	दोस्रो हप्ता	०=६०	तेस्रो हप्ता	०=७५	चौथो हप्ता माथि)	१=०
४ देखि ६ दिन्	०=३५									
दोस्रो हप्ता	०=६०									
तेस्रो हप्ता	०=७५									
चौथो हप्ता माथि)	१=०									

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

भुस/काठको धुलो र गहूको छवालीर कागजको टुक्रार परालको टुक्रा , Rack वा दाते, Sprayer कपी, कलम क्यल्कुलेटर, मेजरिङ्ग टेप, chick guard.

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions) :

- PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- आवश्यक Disinfectant को प्रयोग गर्ने।
- व्यक्तिगत र खोरको सरसफाईमा ध्यान दिने।
- अनावश्यक मानिस, पशु, पन्छिहरूलाई खोरमा पस्न नदिने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक १.० घण्टा
व्यावहारिक ३.० घण्टा
कुल समय ४.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) नः ४.४.: - सोतरको (भुस) व्यवस्थापन गर्ने

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१ आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२ आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३ गूणस्तरिय भुस/काठको धुलो / गहूको छवाली/ कागजको टुक्रा/५ से.मी.परालको टुक्रा छनोट गर्ने</p> <p>४ गहूको छवाली/ कागजको टुक्रा/५ से.मी.परालको टुक्रा फार्ममा ढुवानी गर्ने ।</p> <p>५ सोतरलाई मौसम अनुसारले बाक्लो बनाइ फार्ममा ४ देखि ५ इन्च बिछाउने ।</p> <p>६ प्रयोग गरिएका औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू सफा गरि निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने ।</p> <p>७ कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (Condition) : Poultry farm</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : सोतर (भुस) को व्यवस्था गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> सोतरलाई मौसम अनुसारले बाक्लो बनाइ फार्ममा ४ देखि ५ इन्च बिछाएको । कार्यसम्पादन अभिलेख राखेको । 	<p><u>सोतर (भुस) को व्यवस्था गर्ने ।</u></p> <ul style="list-style-type: none"> सोतर <ul style="list-style-type: none"> परिचय महत्व प्रकार सोतर (भुस) को व्यवस्था गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू सोतर (भुस) को व्यवस्था गर्ने विधि

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

भुसकाठको धुलो र गहूको छवाली, कागजको टुक्रा, परालको टुक्रा, Litter Rake वा दाँते, Sprayer

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions) :

- PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने ।
- disinfectant spray प्रयोग गर्दा सावधानी अपनाउने (खासगरी आँखा , नाक- मुख मा पर्नबाट जोगाउने) ।
- सोतर फेर्दा वा सफा गर्दा खोरमा पूर्णरूपमा Ventilation हुनुपर्ने /

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक	१.० घण्टा
व्यावहारिक	३.० घण्टा
कुल समय	४.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) नः ४.५.: - कुखुराको संख्या अनुसार औजार र उपकरणको व्यवस्था गर्न

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१ आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२ आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३ १ हफ्ता सम्म को चल्लालाई नागलो/सुपोमा दाना दिने</p> <p>४ एक हफ्ता भन्दा पछाडी चल्लालाई Drinker तथा Feeder को (सामान्यतः ५० ओटा चल्ला बराबर १ Feeder र १ Drinker)व्यवस्था गर्ने(मौसम अनुसार Drinkerको संख्या थपघट गर्ने)</p> <p>५ Brooder र चल्लाको अनुपात मिलाउने (सामान्यत १ gas Brooder बराबर ५०० चल्ला)</p> <p>६ Chick Guard को व्यवस्था गर्ने</p> <p>७ प्रयोग गरिएका औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू सफा गरि निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने ।</p> <p>८ कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने</p>	<p>अवस्था (Condition) :</p> <p>Poultry Farm</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</p> <p>कुखुराको संख्या अनुसार औजार र उपकरण को व्यवस्था गर्ने</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> उमेर र संख्या अनुसार को Drinker , Feeder र Chick Tray राखेको । Brooder र चल्लाको अनुपात मिलाएको। Chick गार्डको व्यवस्था गरेको। कार्यसम्पादन अभिलेख राखेको । 	<p>औजार र उपकरणको व्यवस्था गर्ने</p> <ul style="list-style-type: none"> • Drinker <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ प्रकार ○ महत्व • Feeder <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ प्रकार ○ महत्व • Brooder <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ प्रकार ○ महत्व • Chick Guard <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ प्रकार ○ महत्व • औजार र उपकरणको व्यवस्था गर्दा ध्यान दिन पर्ने कुरा • औजार र उपकरणको व्यवस्था गर्ने विधि

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

Drinker, Feeder, Chick Tray, Hanging Rope, Paper, Brooder, Chick Guard, Feeder, Drinker

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions) :

PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने, Brooder नजिकै प्रज्वलशील बस्तु (तेल, मट्टीतेल, स्पिरिट, अल्कोहोल युक्त (Disinfectant) नराख्ने र Brooding को समयमा खोरमा पर्याप्त Ventilation हुनुपर्छ ।

चल्ला राखु पूर्व जैविक सुरक्षा

मोड्यूल ५: चल्ला राखु पूर्व जैविक सुरक्षा कार्य

समय: घण्टा (सै) ०५ + घण्टा (ब्या) १५ = २० घण्टा

पाठ्य विवरण:

यस मोड्युलमा Poultry Farm को लागि पूर्व तयारी सम्बन्धी पेशामा गर्नु पर्ने जैविक सुरक्षा कार्य व्यवस्थापनमा आधारभूत कार्य सम्बन्धी आवश्यक ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन्।

उद्देश्य:

- खोरको औजार र उपकरणको निसंक्रमण गर्ने।
- **ढलानको** खोर निसंक्रमण गर्ने।
- माटोको खोरको निसंक्रमण गर्ने।

कार्यहरू:

१. खोरको औजार र उपकरणको निसंक्रमण गर्ने।
२. **ढलानको खोर** निसंक्रमण गर्ने।
३. माटोको खोरको निसंक्रमण गर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: २ घण्टा

व्यवहारिक: ५ घण्टा

कूल समय: ७ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) नं. ५.१. खोरको औजार तथा उपकरणको निसंक्रमण गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१ आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२ आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३ व्यक्तिगत सुरक्षाका उपायहरू अपनाउने।</p> <p>४ निसंक्रमण गर्नुपर्ने खोरको औजार उपकरणहरू यकिन गरी संकलन गर्ने।</p> <p>५ खोर बाहिर लगेर निसंक्रमण गर्न सकिने औजार तथा उपकरणहरूलाई खोर बाहिर लैजाने र औजार तथा उपकरणहरूलाई पानीले पखाल्ने।</p> <p>६ औजार उपकरणहरूमा टाँसिएको सुली, दाना लगायतका पदार्थलाई ब्रसले घोटेर पुनः पानीले पखाल्ने र घाममा २-३ घण्टासम्म सुकाउने।</p> <p>७ खोरमा नै निसंक्रमण गर्नुपर्ने वा खोर बाहिर लैजान असहज हुने औजार उपकरणहरूलाई ब्रसले घोटेर प्रारम्भिक सफाई गर्ने।</p> <p>८ औजार तथा उपकरणहरूलाई निसंक्रमण गर्ने (Disinfectant गर्ने रसायन को प्रकार र मात्रा हेरेर यकिन गर्ने)</p> <p>९ रसायनको लेबलमा उल्लेखित प्रयोग विधि, अपनाउनु पर्ने सावधानी तथा अन्य निर्देशनहरूको ध्यानपूर्वक अध्ययन गर्ने।</p> <p>१० लेबलमा निर्देशित विधि अनुसार नै निसंक्रमण कार्य गर्ने।</p> <p>११ प्रयोग गरिएका औजार उपकरणहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा राख्ने।</p> <p>१२ कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने।</p>	<p>अवस्था (Condition) :</p> <p>पन्छीको फार्म</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</p> <p>खोरको औजार र उपकरणको निसंक्रमण गर्ने।</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • निर्देशिका अनुसार निसंक्रमण गरेको। • लेबलमा निर्देशित विधि अनुसार निसंक्रमण गरेको। • कार्यसम्पादन अभिलेख राखेको। 	<p>खोरको औजार र उपकरणको निसंक्रमण</p> <ul style="list-style-type: none"> • निसंक्रमणको <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ महत्व ○ विधिहरू • Disinfectant <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ महत्व ○ प्रकार • खोरको औजार तथा उपकरणहरू निसंक्रमण गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू • खोरको औजार तथा उपकरणहरू निसंक्रमण गर्ने विधि

आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipments and Materials):

- रसायन, ब्रस, होज पाईप, पानी, Sprayer, कलम, अभिलेख फर्मेट

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions):

- रसायनहरूको safe handling, PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- प्राथमिक उपचार किटको व्यवस्था

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १.५ घण्टा

व्यवहारिक: ५ घण्टा

कूल समय: ६.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) नं.५.२.: ढलान खोरको निसंक्रमण गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१ आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२ आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३ खोरको क्षेत्रफल यकिन गर्ने।</p> <p>४ व्यक्तिगत सुरक्षाका उपायहरू अपनाउने।</p> <p>५ खोर तथा नेटमा टाँसिएको सुली, दाना लगायतका पदार्थलाई ब्रसले घोटेर हटाउने।</p> <p>६ माकुराको जालोहरू हटाउने।</p> <p>७ खोर खाली रहेको अवस्थामा सफा पानीले राम्ररी पखाल्ने।</p> <p>८ निसंक्रमण गर्ने Disinfectant (रसायन) को प्रकार र मात्रा यकिन गर्ने।</p> <p>९ रसायनको लेबेलमा उल्लेखित प्रयोग विधि, अपनाउनु पर्ने सावधानी तथा अन्य निर्देशनहरूको ध्यानपूर्वक अध्ययन गर्ने।</p> <p>१० निर्देशित विधि अनुसार रसायनको झोल तयार पार्ने।</p> <p>११ खोरको छाना, भित्ता, झ्याल, ढोका, भुई, नेट लगायतका सम्पूर्ण स्थानहरूमा एकनासले पर्ने गरी रसायनको झोल स्प्रे गर्ने।</p> <p>१२ प्रयोग गरिएका औजार उपकरणहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा राख्ने।</p> <p>१३ कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने।</p>	<p>अवस्था (Condition) :</p> <p>पन्छी फार्म</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</p> <p>ढलान खोरको निसंक्रमण गर्ने।</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> खोरको क्षेत्रफल यकिन गरेको। खोर तथा नेटमा टाँसिएको सुली, दाना लगायतका पदार्थलाई ब्रसले घोटेर हटाएको। निर्देशित विधि अनुसार रसायनको झोल तयार पारेको। खोरको सम्पूर्ण स्थानहरूमा एकनासले पर्ने गरी रसायनको झोल स्प्रे गरेको। कार्यसम्पादन अभिलेख राखेको। 	<ul style="list-style-type: none"> खोर निसंक्रमण गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू खोर निसंक्रमण गर्ने विधि

आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipments and Materials):

- रसायन, ब्रस, कुचो, होज पाईप, पानी, Sprayer, कलम, अभिलेख फर्मेट

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions):

- रसायनहरूको safe handling
- PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- प्राथमिक उपचार किटको व्यवस्था

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १.५ घण्टा

व्यवहारिक: ५ घण्टा

कूल समय: ६.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) नं.५.३.: माटोको खोरको निसंक्रमण गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१ आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२ आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३ खोरको क्षेत्रफल यकिन गर्ने।</p> <p>४ व्यक्तिगत सुरक्षाका उपायहरू अपनाउने।</p> <p>५ खोर तथा नेटमा टाँसिएको सुली, दाना लगायतका पदार्थलाई ब्रसले घोटेर हटाउने।</p> <p>६ माकुराको जालोहरू हटाउने।</p> <p>७ भुइको माटो २-३ इन्च खोर्सियेर फाल्ने।</p> <p>८ भुइमा नया माटो २-३ इन्च थप्ने</p> <p>९ खोरको भुइ र भित्ता चुना र bleaching powder ले पोत्ने।</p> <p>१० निसंक्रमण गर्ने Disinfectant (रसायन) को प्रकार र मात्रा यकिन गर्ने।</p> <p>११ रसायनको लेबलमा उल्लेखित प्रयोग विधि, अपनाउनु पर्ने सावधानी तथा अन्य निर्देशनहरूको ध्यानपूर्वक अध्ययन गर्ने।</p> <p>१२ निर्देशित विधि अनुसार रसायनको झोल तयार पार्ने।</p> <p>१३ खोरको छाना, भित्ता, झ्याल, ढोका, भुई, नेष्ट लगायतका सम्पूर्ण स्थानहरूमा एकनासले पर्ने गरी रसायनको झोल स्प्रे गर्ने।</p> <p>१४ प्रयोग गरिएका औजार उपकरणहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा राख्ने।</p> <p>१५ कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने।</p>	<p>अवस्था (Condition) :</p> <p>पन्छी फार्म</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</p> <p>खोरको निसंक्रमण गर्ने।</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> खोरको क्षेत्रफल यकिन गरेको। खोर तथा नेटमा टाँसिएको सुली, दाना लगायतका पदार्थलाई ब्रसले घोटेर हटाएको। भुइको माटो २-३ इन्च खोर्सियेर फालेको। भुइमा नया माटो २-३ इन्च थपेको। खोरको भुइ र भित्तामा चुना र bleaching powder ले पोतेको। निर्देशित विधि अनुसार रसायनको झोल तयार पारेको। खोरको सम्पूर्ण स्थानहरूमा एकनासले पर्ने गरी रसायनको झोल स्प्रे गरेको। कार्यसम्पादन अभिलेख राखेको। 	<ul style="list-style-type: none"> खोर निसंक्रमण गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू खोर निसंक्रमण गर्ने विधि

आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipments and Materials):

- पि.पि.ई., रसायन, ब्रस, कुचो, होज पाईप, पानी, **Sprayer**, कलम, अभिलेख फर्मेट

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions):

- रसायनहरूको **safe handling**, PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- प्राथमिक उपचार किटको व्यवस्था

चल्ला राखु पूर्व चल्ला
व्यवस्थापन

मोड्यूल ६: चल्ला राखु पूर्व चल्ला व्यवस्थापन

समय: घण्टा (सै) ०५ + घण्टा (ब्या) २० = २५ घण्टा

पाठ्य विवरण:

यस मोड्युलमा Poultry Farm को लागि पूर्व तयारी सम्बन्धी पेशामा गर्नु पर्ने चल्ला व्यवस्थापनमा आधारभूत कार्य सम्बन्धी आवश्यक ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन्।

उद्देश्य:

- चल्ला छनोट गर्न।
- चल्ला transport गर्न।

कार्यहरू:

१. चल्ला छनोट गर्ने।
२. चल्ला transport गर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: २ घण्टा
 ब्यावहारिक: ५.५. घण्टा
 कुल समय: ७.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ६.१. चल्लाको छनोट गर्ने

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १ आवश्यक जानकारी लिने । २ चल्लाको जातको निर्धारण गर्ने । (ब्रोइलर्स, लेअर्स, कोइलर , लोकल , वा कलर ब्रोइलर) ३ चल्लाको श्रोत निर्धारण गर्ने । ४ मान्यता प्राप्त ह्याचरीबाट उत्पादित स्वास्थ्य चल्ला वितरण गर्न सप्लायर्सलाई सम्पर्क गर्ने । ५ १ दिने चल्लाको तौल लिने । ६ चल्लाको शारीरिक (physical) परीक्षण गर्ने । ७ चल्ला स्वस्थ भए नभएको यकिन गर्ने । ८ स्वस्थ चल्लालाई छुटउने । ९ प्रयोग गरिएका औजार उपकरणहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा राख्ने । १० कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था (Condition) : चल्ला</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : चल्लाको छनोट गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • १ दिने चल्लाको तौल कम्तिमा ३० ग्राम भएको । • चल्ला स्वस्थ भएको नभएको यकिन गरेको । • कार्यसम्पादन अभिलेख राखेको । 	<p>चल्लाको छनोट</p> <ul style="list-style-type: none"> • चल्लाको प्रकार • १ दिने चल्ला मा हुनुपर्ने गुणहरू • चल्लाको छनोट गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू • चल्लाको छनोट गर्ने विधी

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

चल्लाको जानकारीमुलक Leaflet वा Booklet, तौल जोखने यन्त्र, टर्च लाईट,

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions) :

- दुइ भन्दा बढी फरक फरक जातीको चल्लाहरू एकै बाकसमा मिसाउन नहुने ,
- एकपटकमा एक जात एक उमेरको चल्लाहरूलाई मात्र ढुवानी गर्ने लगाउने
- चल्ला बोक्ने गाडी फर्म भित्र प्रवेश गर्नु पूर्व Disinfectant Spray प्रयोग गर्ने
- PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने ।
- फर्म प्रवेश गेट नजिक Vehicle dip बनाउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: २ घण्टा

व्यावहारिक: ५.५ घण्टा

कुल समय: ७.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ६.२. : चल्ला transport गर्ने

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१ आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२ आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३ चल्ला सकेसम्म सांझाको समयमा transport गर्ने ।</p> <p>४ transport गर्ने दिन चल्ला लाई दाना नखुवाउने ।</p> <p>५ चल्ला राखिएको कार्टूनलाई vehicleमा load गर्ने ।</p> <p>६ चल्लालाई पानीको कमि हुन नदिन Sarbinawa jel दिदै ल्याउने ।</p> <p>७ प्रयोग गरिएका औजार उपकरणहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा राख्ने ।</p> <p>८ कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> चल्ला, vehicle, <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</p> <p>चल्ला transport गर्न</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> चल्ला सांझाको समयमा transport गरेको । चल्लालाई दाना नखुवाएको र पानीको कमि हुन नदिन Sarbinawa jel दिदै गरेको । 	<p>चल्लाको Transport</p> <ul style="list-style-type: none"> चल्लाको transport गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू चल्ला transport गर्न विधि ।

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

चल्लाको जानकारीमुलक Leaflet वा Booklet, चल्ला transport गर्ने vehicle, चल्ला राख्ने कार्टून Sarbinawa jel,

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions) :

- दुइ भन्दा बढी फरक फरक जातीको चल्लाहरू एकै बाकसमा मिसाउन नहुने ,
- एकपटकमा एक जात एक उमेरको चल्लाहरूलाई मात्र ढुवानी गर्ने लगाउने
- चल्ला बोक्ने गाडी फर्म भित्र प्रवेश गर्नपूर्व Disinfectant Spray प्रयोग गर्ने
- Disinfectant tank फर्म प्रवेश गेट नजिक बनाउने
- PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने ।

चल्ला राखिसकेपछि खोर तथा
सोतर व्यवस्थापन

मोड्यूल ७: चल्ला राखिसकेपछि खोर तथा सोतर व्यवस्थापन

समय: घण्टा (सै) ०५ + घण्टा (ब्या) २५ = ३० घण्टा

पाठ्य विवरण:

यस मोड्युलमा Poultry Farm को लागि चल्ला राखिसके पछाडी गर्नु पर्ने खोर तथा सोतर व्यवस्थापनमा आधारभूत कार्य सम्बन्धी आवश्यक ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन्।

उद्देश्य:

- Brooding व्यवस्थापन गर्ने ।
- Ventilation मिलाउने।
- प्रकासको व्यवस्थापन गर्ने।
- Feeder, Drinker व्यवस्थापन गर्ने।
- सोतरको व्यवस्थापन गर्ने।

कार्यहरू:

१. Brooding व्यवस्थापन गर्ने।
२. Ventilation मिलाउने।
३. प्रकासको व्यवस्थापन गर्ने।
४. Feeder, Drinker व्यवस्थापन गर्ने।
५. सोतरको व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा
व्यवहारिक: ५ घण्टा
कूल समय: ०६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) नं.७.१ . Brooding व्यवस्थापन गर्ने.

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)												
१ आवश्यक जानकारी लिने । २ आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने । ३ Brooding गर्ने ठाउँ निश्चित गरि सफा गर्ने । ४ स्थान निर्धारण गरि chick guard राख्ने । ५ प्रति चल्ला ०.३ वर्ग फीटको दरले स्थान उपलब्ध गराउने । ६ कम्तिमा ३ इन्च भुस बिछ्याउने । ७ Brooder तयार गर्ने । ८ चल्लाले नभेट्ने उचाइमा Maximum Minimum Thermometer र hygrometer झुण्डाउने । ९ गर्मि याममा चल्ला आउनु भन्दा ६ घण्टा आगाडी र जाडो याममा १२ घण्टा अगाडी Brooder र बती बालेर ३५ डिग्री C (९५ डिग्री F) तापक्रम पुराउने । १० पहिलो हफतासम्म पत्रिका Brooder कक्ष भरि फिजाउने । ११ प्रयोग गरिएका औजार उपकरणहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा राख्ने । १२ कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने ।	<u>अवस्था (Condition) :</u> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल • खोर <u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u> Brooding व्यवस्थापन गर्ने <u>मानक (Standard) :</u> <ol style="list-style-type: none"> १ स्थान निर्धारण गरि chick guard राखेको । २ चल्लाले नभेट्ने उचाइमा Maximum Minimum Thermometer र hygrometer झुण्डाएको ३ पहिलो हफतासम्म पत्रिका Brooder कक्ष भरि फिजाएको 	<u>Brooding व्यवस्थापन गर्ने.</u> <ul style="list-style-type: none"> • Brooding: <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ प्रकार ○ महत्व ○ समयअवधि • chick guard <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ महत्व • Brooding व्यवस्थापन गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू • Brooding व्यवस्थापन गर्न विधि । <p>तापक्रम</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">उमेर (दिन)</th> <th style="text-align: left;">तापक्रम (degree C)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>१-३</td> <td>३३-३५</td> </tr> <tr> <td>४-७</td> <td>३१-३३</td> </tr> <tr> <td>८-१४</td> <td>३०-३२</td> </tr> <tr> <td>१५-२१</td> <td>२७-२९</td> </tr> <tr> <td>२१ भन्दा माथि</td> <td>कम्तिमा १८ र बढीमा २८</td> </tr> </tbody> </table>	उमेर (दिन)	तापक्रम (degree C)	१-३	३३-३५	४-७	३१-३३	८-१४	३०-३२	१५-२१	२७-२९	२१ भन्दा माथि	कम्तिमा १८ र बढीमा २८
उमेर (दिन)	तापक्रम (degree C)													
१-३	३३-३५													
४-७	३१-३३													
८-१४	३०-३२													
१५-२१	२७-२९													
२१ भन्दा माथि	कम्तिमा १८ र बढीमा २८													

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

भुस/काठको धुलो र गहूको छवाली र कागजको टुक्रा र. परालको टुक्रा , Raker वा दाँते Sprayer, Maximum minimum Thermometer, Hygrometer, Newspaper, Light Bulb ,मेजरिङ्ग टेप, chickguard

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions)

- व्यक्तिगत र खोरको सरसफाईमा ध्यान दिने
- Disinfectant को प्रयोग गर्दा आँखा मुख जोगाउने ।
- PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा
ब्यावहारिक: ०५ घण्टा
कुल समय: ०६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) नं. ७.२. Ventilation मिलाउने.

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१ आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२ आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३ Brooding कक्ष तताउने बेलामा Ventilation खुल्ला गर्ने।</p> <p>४ त्रिपाललाई परिस्थिति हेरेर खोल्ने र बन्द गर्ने।</p> <p>५ खोरको तारजालीको माथिलो भागको १ फिट छोडी त्रिपाल लगाउने।</p> <p>६ खोरमा पस्दा आखा पिरो भएको वा सुलीको धेरै गन्ध आएमा त्रिपाललाई खोल्दिने।</p> <p>७ खोरमा चल्लाहरू एकै ठाउमा थुप्रै बसेको अवस्थामा त्रिपाल बन्द गर्ने वा तापक्रम बढाउने।</p> <p>८ प्रयोग गरिएका औजार उपकरणहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा राख्ने।</p> <p>९ कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने</p>	<p><u>अवस्था (Condition) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> खोर <p><u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u> Ventilation मिलाउने.</p> <p><u>मानक (Standard) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> खोरमा पस्दा आखा पिरो भएमा वा सुलीको धेरै गन्ध आएमा त्रिपाल खोलेको। खोरमा चल्लाहरू एकै ठाउमा थुप्रै बसेको अवस्थामा त्रिपाल बन्द गरी तापक्रम मिलाएको। 	<p><u>Ventilation मिलाउने.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Ventilation <ul style="list-style-type: none"> परिचय महत्त्व Criteria Ventilation मिलाउनुमा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू Ventilation मिलाउने विधी

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

त्रिपाल, Raker वा दाँत Sprayer, Exhaust fan

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions) :

- व्यक्तिगत र खोरको सरसफाईमा ध्यान दिने।
- PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- Disinfectant को प्रयोग गर्दा आँखा मुख जागाउने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०१ घण्टा

ब्यावहारिक: ०५ घण्टा

कुल समय ०६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) नं. ७.३. प्रकासको व्यवस्थापन गर्ने

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१ आवश्यक जानकारी लिने । २ आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने । ३ सोत्तरको सतह देखि १.५ मीटर उचाईमा बल्ब झुण्डाउने । ४ चल्लाहरूलाई दाना पानी खानको लागि प्रयाप्त प्रकाश दिने । ५ भुइमा राखिएको पत्रिका आफुले पढ्न सक्ने गरि प्रकाशको व्यवस्था गर्ने । ६ प्रयोग गरिएका औजार उपकरणहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा राख्ने । ७ कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने	<u>अवस्था (Condition) :</u> खोर <u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u> प्रकासको व्यवस्थापन गर्ने । <u>मानक (Standard) :</u> <ul style="list-style-type: none"> पत्रिका आखालाई भार नपरी पढ्न सकेको । 	<u>प्रकासको व्यवस्थापन</u> <ul style="list-style-type: none"> प्रकास <ul style="list-style-type: none"> परिचय महत्व प्रकार मापन प्रकास मिलाउर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू प्रकास मिलाउने विधी

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

Light bulb, पत्रिका

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions) :

- Disinfectant को प्रयोग गर्दा आँखा मुख जागाउने ।
- व्यक्तिगत र खोरको सरसफाईमा ध्यान दिने ।
- PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा
व्यवहारिक: ०५ घण्टा
कूल समय: ०६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) नं. ७.४.: Drinker, Feeder को व्यवस्थापन गर्ने.

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१ आवश्यक जानकारी लिने । २ आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने । ३ Drinker, Feeder लाई disinfect गरेर खोर भित्र लाने । ४ प्रति १०० पन्छि : २ ओटा दानाको भाडाको व्यवस्था गर्ने । ५ प्रति १०० पन्छि : २ देखि ३ ओटा पानीको भाडाको व्यवस्था गर्ने । ६ Drinker को प्रयोग गर्दा त्यसको उचाई पन्छिको घाटीको सतहमा मिलाएर राख्ने । ७ सोहीअनुसार हुर्किदै जादा feeder र drinker को उचाइ मिलाउदै जाने ८ Drinker, feeder लाई alternaet तरिकाले राख्ने । ९ दाना पानीको भाडा दैनिक रूपमा सफा गर्ने. १० दोस्रो हप्ता पछि सानो Feeder र सानो Drinker को भाडालाई ठूलो भाडामा परिवर्तन गर्ने । ११ मौसम अनुसार drinker र feeder को संख्या घटबढ गर्ने । १२ प्रयोग गरिएका औजार उपकरणहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा राख्ने । १३ कार्य सम्पादनको अभिलेख राख्ने ।	<p>अवस्था (Condition) : खोर</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : Drinker, Feeder को व्यवस्थापन गर्ने.</p> <p>मानक (Standard) : Drinker, Feeder लाई disinfect गरेर खोर भित्र राखेको Drinker, feeder लाई alternaet तरिकाले राखेको उमेर संगै दानापानीको भाडा संख्या मिलेको</p>	<p>Drinker, Feeder को व्यवस्थापन गर्ने</p> <ul style="list-style-type: none"> • Drinker <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ महत्व ○ प्रकार • Feeder <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ महत्व ○ प्रकार • Drinker Feeder व्यवस्थापन गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू • Drinker Feeder व्यवस्थापन गर्ने विधी

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

Drinker, Feeder, डोरी,

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety Precautions) :

- पानी राख्ने बेलामा पानीलाई पोखिन नदिने ।
- पानीको भाडा दिनको दुइपटक सफा गर्नुपर्ने ।
- नया चल्ला हाल्नु आघि Drinker , Feeder लाई राम्रोसंग सफा गर्ने।
- व्यक्तिगत र खोरको सरसफाईमा ध्यान दिने।
- PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा
व्यवहारिक: ०५ घण्टा
कूल समय: ०६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) नं. ७.५: सोतरको व्यवस्थापन गर्ने

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१ आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२ आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३ Ball method बाट सोतरको ओसिलोपना जाँच गर्ने ।</p> <p>४ सोत्तर चलाउनु अगाडि (Ammonia gas निस्कने ventilation को लागि पर्दा/त्रिपाल/प्लास्टिक खोल्ने ।</p> <p>५ हसामा कम्तिमा १ देखि २ पटक Litter Rake (Manure Rake) वा दाँतेले सोतर उल्टाई पल्टाई गर्ने ।</p> <p>६ सोत्तर चलाएपछि सोत्तरलाई पून ४ देखि ६ inch सम्म बाक्लो बनाएर सतह मिलाउने ।</p> <p>७ सोतर माथि हसामा कम्तिमा एकचोटी Disinfectant प्रयोग गर्ने ।</p> <p>८ यदि सोतर भिजेर गन्ध आइरहेको खण्डमा २ केजी चुना र आधा के जी सुपर फस्फेट मिसाएर प्रति १०० वर्ग फीट को दरमा छर्ने ।</p> <p>९ बडी ओसिलोपना भएमा सोतर निकालेर नयाँ सोतर थप्ने ।</p> <p>१० प्रयोग गरिएका औजार उपकरणहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा राख्ने ।</p> <p>११ कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (Condition) : खोर</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : सोतरको व्यवस्थापन गर्ने</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ball method बाट सोतरको ओसिलोपना जाँच गरेको । • हसामा एकचोटी Disinfectant प्रयोग गरेको • सोतर भिजेर गन्ध आएको खण्डमा २ केजी चुना र आधा के जी सुपर फस्फेट मिसाएर प्रति १०० वर्ग फीट को दरमा छरेको । 	<p>सोतरको व्यवस्थापन गर्न</p> <ul style="list-style-type: none"> • सोतर <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ महत्व • Ball method <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ महत्व ○ जाँच गर्ने विधी • सोतर व्यवस्थापन गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू • सोतरको व्यवस्थापन गर्ने विधी

आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipments and Materials):

पि.पि.ई., disinfectant, पानी, Sprayer, कोदालो, Rake, खुर्पी, बोरा, Wheel barrow,

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions):

- PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने, प्राथमिक उपचार किटको व्यवस्था गर्ने।
- रसायनहरूको safe handling गर्ने।
- सोत्तरबाट निस्कने Ammonia Gas बाट सावधानी अपनाउने ।

Poultry को दैनिक हेरचाह

मोड्यूल ८: Poultry को दैनिक हेरचाह

समय: घण्टा (सै) ०४ + घण्टा (ब्या) २० = २४ घण्टा

पाठ्य विवरण:

यस मोड्यूलमा Poultry Farm को लागि चल्ला राखिसकेपछि गर्नु पर्ने Poultry को दैनिक हेरचाह सम्बन्धी आवश्यक ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन्।

उद्देश्य:

- Drinker, Feeder सरसफाई गर्न।
- Feed and Water को व्यवस्थापन गर्न।
- Poultry को Grading तथा Culling गर्न।
- अण्डा संकलन तथा ग्रेडिङ गर्न।

कार्यहरू:

१. Drinker, Feeder सरसफाई गर्न।
२. Feed and Water को व्यवस्थापन गर्ने।
३. Poultry को Grading तथा Culling गर्ने।
४. अण्डा संकलन तथा Grading गर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०१ घण्टा
 व्यावहारिक: ०५ घण्टा
 कुल समय: ०६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ८.१: Drinker र Feeder को सरसफाइ गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने। २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने। ३. सफा पानी लिने। ४. भाडालाई निसक्रमण गर्न राखिएको पानीमा disinfectant को प्रयोग गर्ने। ५. फोहर Drinker र feeder को संकलन गर्ने। ६. Drinker र feeder लाई निसक्रमण गरिएको पानीले सफा गर्ने। ७. सफा गरेको Drinker र feeder घाममा सुकाउने। ८. Feeder सुख्खा नभएसम्म दाना नराखे। ९. सफा Drinker र Feeder लाई खोरमा alternate वा parallel ठाँउमा राखे। १०. प्रयोग गरिएका औजार उपकरणहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा राखे। ११. कार्यसम्पादन अभिलेख राखे।	<p>अवस्था (Condition) : Poultry Farm</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : Drinker र feeder को सरसफाइ गर्ने।</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • भाडालाई निसक्रमण गर्न राखिएको पानीमा disinfectant को प्रयोग गरेको। • सफा गरेको Drinker र feeder लाई घाममा सुकाएको। • सफा Drinker र feeder लाई खोरमा alternate वा parallel राखेको। 	<p>Drinker र feeder को सरसफाइ गर्ने।</p> <ul style="list-style-type: none"> • Drinker <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ प्रयोग गर्ने तरिका ○ संख्या • Feeder <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ प्रयोग गर्ने तरिका ○ संख्या ○ • disinfectant <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ महत्व ○ प्रकार • Drinker र feeder को सरसफाइ गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू • Drinker र feeder को सरसफाइ गर्ने विधी

आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials) :
 Drinker, feeder, brush, bucket, jug

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions) :

- PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०१ घण्टा
 व्यावहारिक: ०५ घण्टा
 कुल समय: ०६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ८.२ दाना र पानी को व्यवस्थापन गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने। २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने। ३. सफा पानी र गुणस्तरिय दाना लिने। ४. Drinker मा पानी राख्ने। ५. Poultry को उमेर अनुसार दानाको छनोट गर्ने। ६. सुख्खा Feeder मा ३/४ भागभन्दा बढी नभरिने गरि दाना भर्ने। ७. दाना हालेको Feeder लाई Poultry ले खान मिल्ने गरी झुण्डाउने। ८. Drinker अथवा Feeder मा सुली अथवा सोत्तर परेमा सफा गर्ने। ९. Poultry ले दाना खाइसकेपछि Feeder लाई माथि उठाइ दिने। १०. प्रयोग गरिएका औजार उपकरणहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा राख्ने। ११. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने।	<p>अवस्था (Condition) : Poultry Farm</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : दाना र पानी को व्यवस्थापन गर्ने।</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Drinker मा पानी राखेको। • पंछिको उमेर अनुसार दानाको छनोट गरेको। • सुख्खा Feeder मा दाना हालेको। • दाना हालेको Feeder लाई पंछिले खान मिल्ने गरी झुण्डाएको। • पंछिले दाना खाइसकेपछि Feederलाई माथि उठाएको। 	<p>दाना र पानी को व्यवस्थापन</p> <ul style="list-style-type: none"> • दाना <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ प्रकार ○ मात्रा • दाना र पानी व्यवस्थापन गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू • दाना र पानी व्यवस्थापन गर्ने विधि

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

दाना, पानी, दाना खन्याउने भाँडो, बाल्टिन, जग, Feeder, drinker

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions) :

- PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- दाना छनोट मा सावधानी अपनाउने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०१ घण्टा

व्यावहारिक: ०५ घण्टा

कुल समय: ०६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): ८.३. Poultry को Grading तथा Culling गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने। २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने। ३. Poultry को उमेर अनुसारको तौलको आधारमा Poultry लाई सानो, मध्यम र ठूलो Poultry मा छुट्याउने। ४. रोगी र निरोगी Poultry लाई छुट्टा छुट्टै व्यवस्थापन गर्ने। ५. रोगी Poultry लाई पशु चिकित्सकको परामर्श अनुसार उपचार गर्ने ६. तौल नपुगेको र तौल बढि भएको Poultry लाई छुट्टा छुट्टै व्यवस्थापन गर्ने। ७. तौल नपुगेको Poultry लाई निर्धारित तौल नआउन्जेलसम्म आवश्यक दाना, पानी, supplement दिएर हुर्काउने। ८. उमेर अनुसारको तौल प्राप्त भएपछि साबिकको फार्ममा मिसाउने/ ९. प्रयोग गरिएका औजार उपकरणहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा राख्ने। १०. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने। 	<p>अवस्था (Condition) : Poultry farm</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : पंछीको Grading गर्ने अथवा culling गर्ने।</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poultry को उमेर अनुसारको तौलको आधारमा Poultry लाई छुट्टाएको। • तौल नपुगेको Poultry लाई निर्धारित तौल नआउन्जेलसम्म आवश्यक दाना, पानी, supplement दिएर हुर्काएको। 	<p>Poultry को Grading र Culling</p> <ul style="list-style-type: none"> • Isolation <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ महत्त्व • पंछी Grading <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ महत्त्व • Culling <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ महत्त्व • Grading तथा culling गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू • Grading तथा culling गर्ने विधी

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

Weighing machine, feeder, drinker, supplement

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions) :

- PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- रोगी Poultry व्यवस्थापनमा ध्यान पुर्याउने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०१ घण्टा
 ब्यावहारिक: ०५ घण्टा
 कुल समय: ०६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): द.४ अन्डा संकलन र Grading गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने। २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने। ३. अण्डालाई सफा भाँडोमा संकलन गर्ने। ४. संकलन गरेको अण्डालाई सफा गर्ने। ५. आकार बिग्रेको र रंग फिक्का भएको र फुटेको अण्डालाई छुट्याउने। ६. अण्डालाई size को आधारमा grade गर्ने। ७. सानो मध्यम र ठूलो अण्डालाई फरक फरक crate मा राख्ने। ८. सफा अण्डालाई storage room मा store गर्ने। ९. प्रयोग गरिएका औजार उपकरणहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा राख्ने। १०. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने। 	<p>अवस्था (Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • crate • storage room <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : अन्डा संकलन र Grading गर्ने।</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • अण्डालाई रंग, अकार, बनावट र size को आधारमा grade गरेको। • अण्डालाई ठूलो र सानो गरेर छुट्याएको। • सफा अण्डालाई storage room मा store गरेको। 	<p>अन्डा संकलन र Grading</p> <ul style="list-style-type: none"> • अण्डा Grading <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ महत्त्व • Grading गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू • Grading गर्ने विधी

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

Crate, nest, bucket, Weighing Machine, पानी

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions) :

- PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने।

चल्ला राखिसकेपछि जैविक सुरक्षा कार्य

मोड्यूल ९: चल्ला राखिसकेपछि जैविक सुरक्षा कार्य

समय: घण्टा (सै) ०३ + घण्टा (ब्या) १५ = १८ घण्टा

पाठ्य विवरण:

यस मोड्यूलमा Poultry Farm को लागि चल्ला राखिसके पछाडी गर्नु पर्ने जैविक सुरक्षा कार्य सम्बन्धी आवश्यक ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन्।

उद्देश्य:

- खोरमा biosecurity को व्यवस्था गर्ने।
- जंगली चराचरङ्गी र मुसाबाट बचाउन।
- मरेको पन्छीको व्यवस्थापन गर्ने।

कार्यहरू:

१. खोरमा biosecurity को व्यवस्था गर्ने।
२. जंगली चराचरङ्गी र मुसाबाट बचाउने।
३. मरेको पन्छीको व्यवस्थापन गर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा
व्यवहारिक: ०५ घण्टा
कूल समय: ०६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) नं: ९.१ खोरमा biosecurity को व्यवस्था गर्न

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१ आवश्यक जानकारी लिने। २ आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने। ३ फार्मको gate मा vehicle bath राख्ने ४ फार्मको gate मा disinfectant spray राख्ने। ५ फार्मको gate मा आगन्तुक पुस्तिका राख्ने। ६ खोरभित्रको लागि छुट्टै Gown र Boot को व्यवस्था गर्ने। ७ खोरको ढोका अगाडी foot bath राख्ने ८ खोरमा प्रयोग गरिएका औजार उपकरणहरू disposable भएको खण्डमा निर्धारित स्थानमा dispose गर्ने। ९ खोरमा प्रयोग गरिएका औजार उपकरणहरू Non-disposable भएको खण्डमा निसंक्रमण गर्ने। १० प्रयोग गरिएका औजार उपकरणहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा राख्ने। ११ कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने।	<u>अवस्था (Condition) :</u> पन्छी फार्म <u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u> खोरमा biosecurity को व्यवस्था गर्न <u>मानक (Standard) :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Poultryको निर्देशिका अनुसार नियम पालन गरेको। 	<u>खोरमा biosecurity को व्यवस्था गर्न</u> <ul style="list-style-type: none"> • खोरमा biosecurity <ul style="list-style-type: none"> ○ आवश्यकता ○ महत्त्व र • खोरमा biosecurity गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू • खोरमा biosecurity गर्ने विधि

आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipments and Materials):

- पि.पि.ई., vehicle bath, Foot bath, Gown, Boot, आगन्तुक पुस्तिका

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions):

- PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने।
- प्राथमिक उपचार किटको व्यवस्था गर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा
व्यवहारिक: ०५ घण्टा
कूल समय: ०६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) नं. ९.२. जंगली चराचुरुङ्गी र मुसाबाट बचाउने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने। २. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने। ३. व्यक्तिगत सुरक्षाका उपायहरू अपनाउने ४. फार्ममा पलाएको झाडी बुट्यानहरूको फडानी गर्ने। ५. फार्मको तारबार, जाली वा कम्पाउण्ड बालको जांच गर्ने। ६. फार्मको तारबार, जाली बिग्निएको, प्वाल परेको वा भत्किएको पाईएमा सोको मर्मत गर्ने। ७. फार्ममा रहेका खाल्टाखुल्टीहरू पुर्ने। ८. खोरको भुई, भित्ता, झ्याल, ढोका तथा छानामा प्वाल परेको पाईएमा सोको मर्मत गर्ने। ९. फार्मको खोर, भण्डारण कक्ष लगायतका स्थानमा मुसा लागेको छ, छैन जांच गर्ने र यदि मुसा लागेको पाईएमा rodenticides हरूको प्रयोग गर्ने। १०. जंगली चराचुरुङ्गी र मुसाहरू आकर्षित हुने सबै प्रकारका फोहोर, खाधान्न, फल लाग्ने बिरुवाहरूलाई हटाउने। ११. फार्म भित्र चराचुरुङ्गीहरूको गुड भए, गुड हटाउने। १२. प्रयोग गरिएका औजार उपकरणहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा राख्ने। १३. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने।	<p>अवस्था (Condition) : पन्छी फार्म</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : जंगली चराचुरुङ्गी र मुसाबाट बचाउने।</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • फार्ममा पलाएको झाडी बुट्यानहरूको फडानी गरेको। • फार्मको तारबार, जाली वा कम्पाउण्ड बालको जांच गरी बिग्निएको, प्वाल परेको वा भत्किएको मर्मत गरेको। • जंगली चराचुरुङ्गी र मुसाहरू आकर्षित हुने सबै प्रकारका फोहोर, खाधान्न, फल लाग्ने बिरुवाहरूलाई हटाएको। • फार्ममा देखिएको चराचुरुङ्गीहरूको गुड हटाएको। • कार्यसम्पादन अभिलेख राखेको। 	<ul style="list-style-type: none"> • जंगली चराचुरुङ्गी र मुसाहरूको नियन्त्रण <ul style="list-style-type: none"> ○ आवश्यकता ○ महत्त्व • पन्छी फार्ममा जंगली चराचुरुङ्गी र मुसाहरूको नियन्त्रण गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू • जंगली चराचुरुङ्गी र मुसाबाट बचाउने विधी

आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipments and Materials):

कोदालो, हसिया, सावेल, खुपी, कैची, डोरी, Wheel barrow, Rodenticides, मर्मत सामग्रीहरू

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions):

- Rodenticides को safe handling गर्ने।
 - PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने र प्राथमिक उपचार किटको व्यवस्था गर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा
व्यवहारिक: ०५ घण्टा
कूल समय: ०६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) नं. ९.३. मरेको पन्छीको व्यवस्थापन गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३. व्यक्तिगत सुरक्षाका उपायहरू अपनाउने।</p> <p>४. मरेको पन्छीलाई अन्य पन्छीसंग लसपस हुन नदिई यथाशिघ्र खोरबाट हटाउने।</p> <p>५. लसपस भएका सम्भावित औजार, उपकरण तथा सोत्तरलाई खोरबाट हटाउने।</p> <p>६. लसपस भएका सम्भावित औजार, उपकरण तथा सोत्तरलाई निसंक्रमण गर्ने।</p> <p>७. मरेको पन्छीलाई zip lock वा पोलिथिन ब्यागमा spillage नहुने गरी उल्टो पारी राख्ने।</p> <p>८. मरेको पन्छी र लसपस भएको सोत्तरलाई खरानी हुने गरी पोल्ने वा १-१.५ मिटर गहिरो खाल्टो खनी गाड्ने वा Dispose Pit मा Dispose गर्ने।</p> <p>९. मरेको पन्छी लसपस भएको स्थान र गाडेको खाल्टोमा चुना छर्किने।</p> <p>१०. प्रयोग गरिएका तथा लसपस भएका औजार उपकरणहरू निसंक्रमण गरी निर्धारित स्थानमा राख्ने।</p> <p>११. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने।</p>	<p>अवस्था (Condition) : Poultry Farm</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : मरेको पन्छीको व्यवस्थापन गर्ने।</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> मरेको पन्छीलाई zip lock वा पोलिथिन ब्यागमा spillage नहुने गरी उल्टो पारी राखेको। मरेको पन्छी र लसपस भएको सोत्तरलाई खरानी हुने गरी पोलेको वा १-१.५ मिटर गहिरो खाल्टो खनी गाड्ने वा Dispose Pit मा Dispose गरेको। मरेको पन्छी लसपस भएको स्थान र गाडेको खाल्टोमा चुना छर्किएको। लसपस भएका सम्भावित औजार, उपकरण तथा सोत्तरलाई निसंक्रमण गरेको। कार्यसम्पादन अभिलेख राखेको। 	<p>मरेको पन्छीको व्यवस्थापन</p> <ul style="list-style-type: none"> मरेको पन्छीको व्यवस्थापन <ul style="list-style-type: none"> महत्त्व मरेको पन्छी व्यवस्थापन गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू मरेको पन्छी व्यवस्थापन गर्ने विधि

आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipments and Materials):

पि.पि.ई., बाल्टी वा पोलिथिन ब्याग, शव परीक्षण किट, नमूना संकलन किट, कुल बक्स, कोदालो, रसायन, चुना, होज पाईप, पानी, Sprayer, कलम, अभिलेख फर्मेट

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions):

- लसपस न्यूनीकरणका उपायहरूको अवलम्बन गर्ने।
- रसायनहरूको safe handling

रोग व्यवस्थापन

मोड्यूल १०: रोग व्यवस्थापन

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

पाठ्य विवरण:

यस मोड्यूलमा Poultry Farm को लागि चल्ला राखिसके पछाडी गर्नु पर्ने रोग व्यवस्थापन कार्य सम्बन्धी आवश्यक ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन्।

उद्देश्यहरू:

- कुखुरा को स्वास्थ्य जांच गर्न
- Vaccination गर्ने ।
- Deworming गर्ने ।

कार्यहरू:

१. कुखुरा को स्वास्थ्य जांच गर्ने .
२. Vaccination गर्ने । .
३. Deworming गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०४ घण्टा

ब्यावहारिक: १० घण्टा

कुल समय: १४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) १०.१: कुखुरा को स्वास्थ्य जांच गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१ आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२ आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३ कुखुराको posture (आसन) को अवलोकन गर्ने ।</p> <p>४ कुखुरा उभिदा टाउको, खुट्टा, पुच्छर, पखेटाको अवस्था हेरी बिरामी कुखुरा छुट्याउने ।</p> <p>५ टाउको खुट्टा तथा पन्जाको विस्तृत अवलोकन गरी बिरामी कुखुरा छुट्याउने ।</p> <p>६ सिउर र लोतीको रंग हेर्ने ।</p> <p>७ आँखा तथा नाकको अवस्था हेर्ने ।</p> <p>८ खुट्टाको जोर्नी छामेर हेर्ने ।</p> <p>९ कुखुरालाई उचालेर (तौल) हेर्ने र विभिन्न मांशपेशीको जांच गर्ने ।</p> <p>१० प्वाँखको अवस्था हेरी बिरामी छुट्याउने ।</p> <p>११ दानापानी खपतको अवस्था बारे जानकारी लिने वा हेर्ने ।</p> <p>१२ श्वासप्रश्वास प्रक्रियाको (आवाज, पेटको चाल) अवलोकन गर्ने ।</p> <p>१३ कुखुराको सुलीको रंग तथा consistency जांच गर्ने ।</p> <p>१४ रोगी कुखुराहरू छुट्टै खोर वा अलगै राख्ने ।</p> <p>१५ पशु चिकित्सकको परामर्स लिई रोगी कुखुराको उपचार गर्ने ।</p> <p>१६ प्रयोग गरिएका औजार उपकरणहरू सफा गरी निर्धारण स्थानमा राख्ने</p> <p>१७ कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (Condition) : Poultry farm</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : कुखुराको स्वास्थ्य जांच गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • कुखुराको physical Examination गरी बिरामी कुखुरा छुट्टएको । • रोगी कुखुराहरू छुट्टै खोर वा अलगै राखेको । • पशु चिकित्सकको परामर्स लिई रोगी कुखुराको उपचार गरेको । 	<p>कुखुरा को स्वास्थ्य जांच</p> <ul style="list-style-type: none"> • रोगी र निरोगी कुखुरा <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ लक्षण • कुखुराको स्वास्थ्य जांच गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू • कुखुराको स्वास्थ्य जांच गर्ने विधि

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

PPE, कपि , कलम

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions) :

- PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने र कुखुराको स्वास्थ्य जांच गर्दा सावधानी अपनाउने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०४ घण्टा
ब्यावहारिक: १० घण्टा
कुल समय १४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) १०.२: Vaccination लगाउने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१ आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२ आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३ फर्ममा रहेका Poultry को जात र उमेर यकिन गर्ने।</p> <p>४ खोपलाई उचित तापक्रममा (२-८ डिग्री सेन्टिग्रेड) कुलबक्समा राखी फार्ममा लैजाने।</p> <p>५ सो समुहका Poultry को लागि दिने उपयुक्त खोप र खोप दिने विधि तालिका बमोजिम यकिन गर्ने।</p> <p>६ बिहानको समयमा खोप दिने।</p> <p>७ खोप र घोलकलाई मिसाउने बेलामा तापक्रम बराबर राख्ने (२-८ डिग्री सेन्टिग्रेड)।</p> <p>८ खोपको थोपा (०.०३ मि.लि.) आँखा वा नाकमा राख्ने र पुरै सोसिन दिने।</p> <p>९ खोप लगाउने क्रममा खोप नतातोस भनेर सम्पूर्ण पुनसंरचित खोपलाई २-३ ओटा खाली भाइलमा राख्ने र एउटा प्रयोग गर्ने। क्रममा अर्कोलाई आइसप्याकमा राख्ने।</p> <p>१० समय समयमा हातलाई चिसो बनाउन आइसप्याकमा राखेको कपासले हात पुछ्ने।</p> <p>११ पानीको प्रयोग गरी खोप दिने भएमा खोप खुवाउने १ घण्टा अघिदेखि Poultry लाई पानी नदिने।</p> <p>१२ खोप प्रयोग गर्ने २४ घण्टा अगाडी नै निसंक्रमक झोल खाने पानीमा प्रयोग नगर्ने।</p> <p>१३ अघिल्लो दिन खपत भएको जम्मा पानीको ३०% को हिसाबले वा तल दिएको सुत्र प्रयोग गरी खोप दिनको निमित्त पानीको मात्रा निकाल्ने।</p> <p>१४ खोपलाई स्थिरता दिन खोप पानीमा घोल्नु २०-३० मिनेट पहिले पाउडर दुधको धुलो (६</p>	<p>अवस्था (Condition) : Poultry farm</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : Vaccination लगाउने।</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • फर्ममा रहेका Poultry को जात र उमेर यकिन गरेको। • सो समुहका Poultry को लागि दिने उपयुक्त खोप र खोप दिने विधि निर्देशानुसार पालन गरेको। • पशु चिकित्सकको निर्देशानुसार व्यवसायिक स्टेव्लाइजर प्रयोग गरेको। 	<p>Vaccination</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaccine (खोप) <ul style="list-style-type: none"> ○ परिचय ○ महत्व तथा उद्देश्य ○ प्रकार • कुखुराको खोप तालिका • खोपको भण्डारण • खोप दिँदा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू • खोप दिने विधि

<p>ग्राम/लि.) मिसाउने वा पशु चिकित्सकको निर्देशानुसार व्यवसायिक स्टेव्लाइजर प्रयोग गर्ने ।</p> <p>१५ खोपलाई निर्धारित पानीमा राम्ररी घोलेपछी सफा ट्रिकरमा राख्ने</p> <p>१६ सम्पूर्ण कुखुराले खाए नखाएको जांच गर्ने ।</p> <p>१७ खोप घोलिएको पानी २ घण्टा भित्रमा प्रयोग गराईसक्ने ।</p> <p>१८ प्रयोग गरिएका औजार उपकरणहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा राख्ने ।</p> <p>१९ कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>		
--	--	--

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

कुखुराको खोप तथा घोलक, भाइल, आइ ड्रोपर, सिरिन्ज (१मि.लि., ३मि.लि., ५मि.लि.), स्किम मिल्क पाउडर/स्टेव्लाइजर, कुल बक्स, आइसप्याक, कटन, ट्रिकर, अटोमेटिक सिरिन्ज

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions) :

- PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने ।
- खोप लाई कुल बक्समा Store गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०४ घण्टा

ब्यावहारिक: १० घण्टा

कुल समय: १४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) १०.३: Deworming गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१ आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२ आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३ स्वस्थ कुखुरामा परजिवी संक्रमणको रोकथामको निमित्त नियमित जुकाको औषधि दिने।</p> <p>४ ४-६ हप्ताको उमेरमा deworming सुरु गर्ने</p> <p>५ सुरुमा deworming गरेको १-१.५ महिना पश्चात फेरी deworming गर्ने</p> <p>६ छेर्ने, तौल घट्ने, मांशपेशी कम्जोर हुने, रक्त अल्पता हुने जस्ता लक्षण देखेमा जुकाको आशंका गरी सुली जांच गर्न पठाउने।</p> <p>७ सुली जांच र पोस्ट मार्टमबाट जुका लागेको यकिन भएमा deworming गर्ने।</p> <p>८ सोत्तर संधै सफा र सुख्खा राख्ने।</p> <p>९ प्रयोग गरिएका औजार उपकरणहरू सफा गरी निर्धारित स्थानमा राख्ने।</p> <p>१० कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने।</p>	<p>अवस्था (Condition) : Poultry farm</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : Deworming गर्ने।</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> स्वस्थ कुखुरामा परजिवी संक्रमणको रोकथामको निमित्त नियमित जुकाको औषधि दिएको मांशपेशी कम्जोर हुने, रक्त अल्पता हुने जस्ता लक्षण देखेमा जुकाको आशंका गरी सुली जांच गर्न पठाएको। सोत्तर संधै सफा र सुख्खा राखेको। 	<p>Deworming गर्ने।</p> <ul style="list-style-type: none"> परजिवी <ul style="list-style-type: none"> परिचय प्रकार पहिचान विधि लक्षण संक्रमणका श्रोत Deworming <ul style="list-style-type: none"> परिचय महत्व/उद्देश्य Deworming गर्ने तरिका/विधि Deworming गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू सुली जांच गर्ने तरिका

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

क्यालकुलेटर, Dewormer, sample collecting bag

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions) :

- PPE अनिवार्य प्रयोग गर्ने।

बजार व्यवस्थापन

मोड्यूल ११: बजार व्यवस्थापन

समय: ६ घण्टा (सै) + १२ घण्टा (ब्या) = १८ घण्टा

पाठ्य विवरण:

यस मोड्युलमा Poultry को बजार व्यवस्थापन सम्बन्धी पेशामा गर्नुपर्न आधारभूत कार्य सम्बन्धी आवश्यक ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन्।

उद्देश्यहरू:

- लागत मूल्यको निधारण गरि विक्री वितरण गर्ने।
- Cold Store/Supplier संग समन्वय गर्ने।
- Transportation ब्यवस्था गर्ने।

कार्यहरू:

१. लागत मूल्यको निधारण गरि विक्री वितरण गर्ने।
२. Cold Store/Supplier संग समन्वय गर्ने।
३. Transportation ब्यवस्था गर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०२ घण्टा

व्यावहारिक: ०४ घण्टा

कुल समय ०६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य ११.१: लागत मूल्यको निर्धारण गरि विक्री वितरण गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने। २. खर्च भएको रकमको सुची तयार गर्ने। ३. लागत मूल्यको निर्धारण गर्नको लागि खर्च भएको रकम जोड्ने। ४. अन्तयमा जम्मा लागत मूल्यको अभिलेख राख्ने। ५. आफुलाई घाटा नपर्ने हिसाबले पन्ड्री को बिक्री वितरण गर्न। ६. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने। 	<p>अवस्था (Condition) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poultry <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • लागत मूल्यको निर्धारण गरि विक्री वितरण गर्ने। <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • अन्तयमा जम्मा लागत मूल्यको अभिलेख राखेको। • पन्ड्री को बिक्री वितरण गरेको। • कार्यसम्पादन अभिलेख राखेको। 	<p>स्थान छनौट गर्ने।</p> <ul style="list-style-type: none"> • लागत मूल्यको निर्धारण गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू • लागत मूल्यको निर्धारण गर्ने विधि

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

कपी, कलम क्यल्कुलेटर

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions)

- हिसाब गर्दा ध्यान दिने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०२ घण्टा
ब्यावहारिक: ०४ घण्टा
कुल समय ०६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य ११.२. Cold Store/Supplier संग समन्वय गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२. Poultry को बिक्रि वितरण गर्नको लागि अनकुल Cold Store/Supplier संग सम्पर्क गर्ने।</p> <p>३. Poultry को बिक्रि वितरण गर्नको लागि अनकुल Cold Store/Supplier संग मोलमोलाई गर्ने।</p> <p>४. सम्पर्क भएअनुसार निश्चित समयमा निश्चित मात्रा को पन्छी Poultry Cold Store/Supplier लाई बिक्रि गर्ने।</p> <p>५. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने।</p>	<p><u>अवस्था (Condition) :</u> Poultry farm</p> <p><u>निर्दिष्ट कार्य (Task) :</u> Cold Store/Supplier संग समन्वय गर्ने।</p> <p><u>मानक (Standard) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Poultry को बिक्रि वितरण गर्नको लागि अनकुल Cold Store/Supplier संग सम्पर्क गरेको। Poultry को बिक्रि वितरण गर्नको लागि अनकुल Cold Store/Supplier संग मोलमोलाई गरेको। सम्पर्क भएअनुसार निश्चित समयमा निश्चित मात्रा को पन्छी Cold Store/Supplier लाई बिक्रि गरेको। कार्यसम्पादन अभिलेख राखेको। 	<p><u>स्थान छनौट गर्ने।</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Cold Store/Supplier संग सम्पर्क गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू Cold Store/Supplier संग सम्पर्क गर्ने विधि

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

कपी, कलम क्यल्क्युलेटर, Mobile phone/ Telephone

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions)

- मोलमोलाई गर्दा ध्यान दिने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०२ घण्टा
 व्यावहारिक: ०४ घण्टा
 कुल समय ०६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य ११.३. Transportation को व्यवस्था गर्ने .

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्यहरू (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने। २. ढुवानीको लागि सवारी साधनको व्यवस्था गर्ने ३. ढुवानीको stress कम गर्न ढुवानी गर्नु अगाडी Poultry लाई supplement हरू खुवाउने। ४. पन्छी, अण्डा लाई सफा र स्वच्छ तरिकाले ढुवानी गर्ने। ५. अन्डालाई नफुट्ने गरि ढुवानी गर्ने। ६. पशु ढुवानी मापदण्ड को पालना गर्ने। ७. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने। 	<p>अवस्था (Condition) : Poultry Vehicle</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) : Transportation को व्यवस्था गर्ने.</p> <p>मानक (Standard) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ढुवानीको लागि सवारी साधनको व्यवस्था गरेको। • ढुवानी गर्नु अगाडी Poultry लाई supplement हरू खुवाएको । • अन्डालाई नफुट्ने गरि ढुवानी गरेको । • पशु ढुवानी मापदण्ड को पालना गरेको । • कार्यसम्पादन अभिलेख राखेको। 	<p>स्थान छनौट गर्ने।</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transportation व्यवस्था गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू • Transportation गर्दाको मापदण्ड

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

कपी, कलम क्यल्कुलेटर, Mobile phone/ Telephone

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety Precautions)

- Fake supplier संग बचेर काम गर्ने

उद्यमशिलता विकास

मोड्युल:१२ उद्यमशीलता विकास (Entrepreneurship Development)

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

पाठ्य विवरण:

यस मोड्युलमा व्यावसायिक योजना तर्जुमाको अवधारणा विकास गर्न आवश्यक पर्ने ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन्। यसमा विशेषगरी उद्यमको परिचय, उपयुक्त व्यावसायिक विचारको खोजी, व्यावसायिक विचारको विकास र व्यावसायिक योजना तयारी जस्ता विषय वस्तुहरू समावेश गरिएको छ।

उद्देश्य:

- व्यवसाय र उद्यमको अवधारणा बोध गर्न।
- उद्यमशीलता सम्बन्धी मनोवृत्ति विकास गर्न।
- सम्भावित व्यावसायिक विचार श्रृजना गर्न।
- साना व्यावसायिक योजनाको तर्जुमा गर्न।
- व्यवसायको आधारभूत अभिलेख राख्न।

कार्यहरू:

- व्यवसाय र उद्यमको अवधारणा बोध गर्ने।
- उद्यमशीलता सम्बन्धी मनोवृत्ति विकास गर्ने।
- सम्भावित व्यावसायिक विचार श्रृजना गर्ने।
- साना व्यावसायिक योजनाको तर्जुमा गर्ने।
- व्यवसायको आधारभूत अभिलेख राख्ने।

क्र.सं.	कार्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	समय (घण्टामा)		
			सै.	व्या	जम्मा
१	व्यवसाय/उद्योगको अवधारणा बोध गर्ने।	उद्योग व्यवसायको परिचय	४		४
		व्यवसायको वर्गीकरण			
		नेपालमा सञ्चालित उद्योग व्यवसायहरू (संक्षिप्त मात्र)			
		व्यवसाय र जागिर बीचको अन्तर			
२	उद्यमशीलता सम्बन्धी मनोवृत्ति विकास गर्ने।	सफलताको जीवनचक्र	३		३
		व्यवसायमा जोखिम र त्यसको न्यूनीकरणका उपाय			
३	सम्भावित व्यवसायको पहिचान गर्ने।	सम्भावित व्यवसायको परिचय	१	२	३
		व्यावसायिक विचारको मूल्याङ्कन (SWOT) र छनौट			
४	साना व्यावसायिक योजनाको तर्जुमा गर्ने। (प्रत्येक प्रशिक्षार्थीले १/१ वटा व्यावसायिक योजना तयार गरी	बजार र वजारीकरणको अवधारणा	९	१८	२७
		व्यावसायिक योजना: बजार			
		उत्पादन गर्ने वस्तुको विवरण			
		व्यवसाय गर्ने स्थान वा वितरणका माध्यम			
		उत्पादन र विक्री लक्ष्य			

क्र.सं.	कार्यहरू प्रस्तुत गर्ने।	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	समय (घण्टामा)		
			सै.	व्या	जम्मा
		बजार हिस्साको अनुमान			
		विक्री तरिका र प्रवर्द्धनका उपायहरू			
		व्यावसायिक योजना: उत्पादन			
		उत्पादन प्रक्रिया/विधि			
		आवश्यक स्थिर सम्पत्ति			
		स्थिर सम्पत्तिमा हास कट्टी			
		व्यावसायिक योजना: व्यावसाय सञ्चालन			
		व्यवसायको स्वरूप			
		आवश्यक जनशक्ति र लागत			
		आवश्यक कच्चा सामान र लागत			
		अन्य खर्च (शीर्षभार)			
		व्यावसायिक योजना: वित्तीय व्यवस्थापन			
		चालू पूँजी र जम्मा पूँजी			
		वस्तुको उत्पादन लागत र विक्री मोल निर्धारण			
		नाफा नोक्सान निकाल्ने तरिका			
		लगानीमा प्रतिफल र पारविन्दु विश्लेषण			
		आवश्यक व्यावसायिक सूचना र संकलन प्रक्रिया			
५	व्यवसायको आधारभूत अभिलेख राख्ने।	व्यावसायको आधारभूत डे बुक	१	२	३
		विक्री खाता			
		खरिद र खर्च खाता			
		साहु र असामी खाता			
			१८	२२	४०

औद्योगिक अवलोकन (Industry Visit)

Poultry फर्म

खोर तथा सोतर व्यवस्थापन गर्ने

- फर्मको Layout अध्ययन गर्ने ।
- फर्म को Area Calculate ।
- फर्म को Area अनुसार फर्म को चल्ला holding capacity calculate गर्ने ।
- Ball method बाट सोतरको ओसिलोपना जाँच गर्ने ।
- चल्लाको संख्या अनुसार Floor Space Adjust गर्ने ।
- चल्लाको संख्याअनुसार औजार र उपकरणको व्यवस्था गर्ने ।

चल्ला व्यवस्थापन गर्ने

- स्वास्थ्य चल्ला छनोट गर्ने ।
- Brooding व्यवस्थापन गर्ने
- Ventilation मिलाउने
- प्रकाशको व्यवस्थापन गर्ने
- Feeder, Drinker व्यवस्थापन गर्ने

जैविक सुरक्षा व्यवस्थापन गर्ने

- खोरको औजार र उपकरणको निसंक्रमण गर्ने
- खोर निसंक्रमण गर्ने
- खोरमा biosecurity को व्यवस्था गर्ने
- मरेको पन्छीको व्यवस्थापन गर्ने.

रोग व्यवस्थापन गर्ने

- कुखुरा को स्वास्थ्य जांच गर्ने .
- Vaccination गर्ने.
- Deworming गर्ने .
- Debriefing गर्ने .

Poultry को दैनिक हेरचाह गर्ने

- Drinker, Feeder सरसफाई गर्ने.
- Feed and Water को व्यवस्थापन गर्ने.
- Poultry को Grading तथा Culling गर्ने ।
- अण्डा संकलन तथा Grading गर्ने ।
- Poultry को दैनिक अभिलेख राख्ने ।

औजारहरू, उपकरण र सामग्रीहरू

(२० जना प्रशिक्षार्थीहरूका लागि)

क्र.सं.	विवरण	परिमाण	क्र.सं.	विवरण	परिमाण	कैफियत
१	Disinfectants	आवश्यक	२९	Wheel Barrow	२	
२	Brooding Paper	आवश्यक	३०	Feeder	आवश्यक	
३	Rope	आवश्यक	३१	Brooder	आवश्यक	
४	Drinker	आवश्यक	३२	Chick Guard	आवश्यक	
५	Plastic Containers	आवश्यक	३३	Poultry Vaccinator	३	
६	त्रिपाल	आवश्यक	३४	Bulb	आवश्यक	
७	Rice Husk/Saw Dust/Wheat Straw	आवश्यक	३५	Thermometer (Wet and Dry)	२\२	
८	Calculator	३	३६	Humidity Meter	२	
९	Measuring Tape	२	३७	Ph Meter	२	
१०	Birds	आवश्यक	३८	Sprayer	२	
११	Ice Box	आवश्यक	३९	Weighing Machine	२	
१२	Plastic Sheet for Ventilation	आवश्यक	४०	Egg Tray	५	
१३	Measuring Cylinder	५	४१	Egg Nest	आवश्यक	
१४	Exhaust Fans	३	४२	Water Drum	२	
१५	DE beaker	५	४३	Plastic Buckets	५	
१६	plastic crate	आवश्यक	४४	Mugs/Jugs	५	
१७	Fire Extinguisher	२	४५	Apron	५	
१८	First Aid Box	२	४६	Gumboot	५	
१९	Tool Box	२	४७	Hair Cap	५	
२०	Cool Box	५	४८	Gloves	५	
२१	Broom	२	४९	Masks	आवश्यक	
२२	Litter Ragger	२	५०	Brushes	आवश्यक	
२३	सावेल,	२	५१	होज पाईप	आवश्यक	
२४	भरयांग,	१	५२	Sarbinawa jel	आवश्यक	
२५	पोलिथिन ब्याग,	आवश्यक	५३	Bucket	५	
२६	शव परीक्षण किट	२	५४	पोलिथिन ब्याग,	आवश्यक	
२७	नमूना संकलन किट,	२				
२८	कोदालो,	२				

Infrastructures and Facilities

पेशा: पोल्ट्री फार्म वर्कर

अवधि: ३९० घण्टा

समूहको आकार: २० जना

क्र.सं.	मापन/विधि	सूचकाङ्क (अनिवार्य)	सूचकाङ्क (भएको राम्रो)
१.	प्रशिक्षण स्थलमा हुनुपर्ने विशेष आवश्यकता	माथि उल्लेखित परिमाणका उपकरण, औजार र सुरक्षा सामग्रीहरूको उपलब्धता	
२.	कक्षाकोठा र बस्ने र लेखने सुविधा (फर्निचर)	<ul style="list-style-type: none"> एउटा कक्षाकोठा (२० वर्ग मी.) 	
३.	प्रयोगशाला र बस्ने र लेखने सुविधा (फर्निचर)	<ul style="list-style-type: none"> क्षेत्रफल कम्तीमा २० वर्ग मी. व्यावहारिक अभ्यास गर्दा व्यक्ति पिच्छे सामग्रीहरू सेतो पाटी पर्याप्त प्रकाश र हावा खेल्ने कोठा 	<ul style="list-style-type: none"> ८० वर्ग मी. को क्षेत्रफल
४.	व्यावसायिक स्वास्थ्य र सुरक्षा	<ul style="list-style-type: none"> प्रत्येक प्रशिक्षार्थीलाई एक-एक सेट सुरक्षा सामग्री सहितको टुलबक्स प्राथमिक उपचार किट बाकस सुरक्षासँग सम्बन्धित जानकारीहरू 	<ul style="list-style-type: none"> आगो नियन्त्रण गर्ने मेसिन (कम्तीमा एउटा)
५.	प्रशिक्षकहरू	<ul style="list-style-type: none"> २ जना प्रशिक्षक एग्रिकल्चर एनिमल साइन्समा डिप्लोमा तह उत्तीर्ण वा सम्बन्धित विषयमा सीप परीक्षण तह २ उत्तीर्ण गरी कम्तीमा ३ वर्षको कार्य अनुभव भएको प्रशिक्षणको भाषागत सीप भएको। 	डिप्लोमा तह उत्तीर्ण गरेको र कामको अनुभव भएको
६.	प्रशिक्षार्थीहरू	<ul style="list-style-type: none"> गणितीय संख्याको ज्ञान भएको साक्षर उमेर: १६ वर्ष 	<ul style="list-style-type: none"> शारीरिक तन्दुरुस्त
७.	औजार र उपकरणहरू	<ul style="list-style-type: none"> नत्थी गरिएको सूची अनुसार 	
८.	कार्यस्थलमा व्यावहारिक सीपको प्रयोग	<ul style="list-style-type: none"> वास्तविक कार्यक्षेत्रमा क्षमता/सीपको प्रदर्शन गर्ने गरी भ्रमण 	<ul style="list-style-type: none"> कार्यक्षेत्रमा कम्तीमा प्रत्येक मोड्यूलको अन्तमा व्यावहारिक कक्षा
९.	मूल्यांकन	<ul style="list-style-type: none"> सवै योजनाका लागि मूल्याङ्कन मापन योजना अनुसारको मूल्याङ्कन प्रणाली 	
१०.	प्रयोग हुने सामग्रीहरू	<ul style="list-style-type: none"> नत्थी गरिएको सूची अनुसार 	

आवश्यक स्टेसनरी र विविध सामग्रीहरू

क्र.सं.	विवरण	परिमाण
१.	कापी	२ दर्जन
२.	डटपेन	२ दर्जन
३.	सार्पनर ठूलो	२ थान
४.	करेक्सन पेन	१ दर्जन
५.	साइन पेन	३ दर्जन
६.	जेल पेन	३ दर्जन
७.	इरेजर	३ दर्जन
८.	पेन्सील	३ दर्जन
९.	स्टाप्लर	५ थान
१०.	प्लिप चार्ट पेपर	आवश्यकता अनुसार
११.	फल्यास कार्ड	आवश्यकता अनुसार
१२.	फोटोकपी पेपर	आवश्यकता अनुसार
१३.	फाइल	आवश्यकता अनुसार
१४.	हाइट बोर्ड	१ थान
१५.	बोर्ड मार्कर	२ दर्जन
१६.	पर्मनिन्ट मार्कर	१ दर्जन

नोट: तालिमका बखत सैद्धान्तिक विषयको प्रशिक्षणका क्रममा उपलब्ध हुन सक्ने अवस्थामा प्रोजेक्टर, प्लिपचार्ट बोर्ड, पिन बोर्ड प्रयोगमा ल्याउन सकिनेछ।

Exising Curriculum and NOSS Review Workshop

Dr. Najim Sekh	Subject Specialist
Dr. Saurab Raj Aryal	Subject Specialist
Dr. Samrat Shrestha	Subject Specialist
Dr. Avash Koju	Subject Specialist
Dr. Chhaya Khanal	Subject Specialist
Dr. Indira Sharma	Subject Specialist
Dr. Dibek karki	Subject Specialist
Dr. Bhim raj karki	Subject Specialist
Dr. Gaurab Raj Aryal	Subject Specialist

Subject /Sector/sub sector skill Committee Meeting

Dr. Swoyam P. Shrestha	Subject Specialist
Dr. Saurab Raj Aryal	Subject Specialist
Dr. Indira Sharma	Subject Specialist
Dr. Samrat Shrestha	Subject Specialist
Dr. Najim Sekh	Subject Specialist
Dr. Malisha Shrestha	Subject Specialist
Dr. Rockson Karmachaya	Subject Specialist
Dr. Anju Sharma Chapagain	Subject Specialist

Technical Committee

Dr. Swoyam P. Shrestha	Subject Specialist
Dr. Saurab Raj Aryal	Subject Specialist
Dr. Indira Sharma	Subject Specialist
Dr. Samrat Shrestha	Subject Specialist
Dr. Najim Sekh	Subject Specialist
Dr. Malisha Shrestha	Subject Specialist
Dr. Rockson Karmachaya	Subject Specialist
Dr. Anju Sharma Chapagain	Subject Specialist