



## প্রোগ্রামের নাম : সার্টিফিকেট ইন পোল্ট্রি ম্যানেজমেন্ট (সিপিএম)

- ভর্তির যোগ্যতা : ন্যূনতম এস.এস.সি বা সমমানের পরীক্ষায় উত্তীর্ণ যে কোন পেশা ও বয়সের ব্যক্তি এই প্রোগ্রামে ভর্তি হতে পারবেন।
- প্রোগ্রামের মেয়াদ : সাধারণভাবে প্রোগ্রামের মেয়াদ হবে ছয় (০৬) মাস বা এক (০১) সিমিস্টার। তবে একজন শিক্ষার্থীর রেজিস্ট্রেশনের মেয়াদ তিন (০৩) সিমিস্টার পর্যন্ত বহাল থাকবে।
- কোর্স সংখ্যা ও ক্রেডিট : কোর্স সংখ্যা ৬ ও মোট ক্রেডিট ১৬।
- মোট নম্বর : ৬০০
- পরীক্ষায় অংশগ্রহণের যোগ্যতা : প্রতিটি কোর্সের চূড়ান্ত পরীক্ষায় অংশগ্রহণের জন্য ন্যূনতম শতকরা ৬০ ভাগ টিউটোরিয়াল ক্লাসে উপস্থিত থাকতে হবে।

### কোর্সভিত্তিক পরীক্ষার নম্বর বন্টন

(ক) প্রতিটি কোর্সের জন্য ১০০ (একশত) নম্বরের পরীক্ষায় অংশগ্রহণ বাধ্যতামূলক।

(খ) কোর্সের নম্বর বন্টন হলো নিম্নরূপ-

তত্ত্বীয় (রচনামূলক-৪৫; সংক্ষিপ্ত উত্তর প্রশ্ন-১৫)	: ৬০ নম্বর
ব্যবহারিক	: ২০ নম্বর
কোর্স এ্যাসাইনমেন্ট (সিএ-২টি)	: (৫+৫) ১০ নম্বর
ক্লাস উপস্থিতি	: ১০ নম্বর

(গ) পাশ নম্বর: প্রতি কোর্সের তত্ত্বীয় ও ব্যবহারিক পরীক্ষা এবং এ্যাসাইনমেন্টে পৃথকভাবে ন্যূনতম শতকরা ৪০ নম্বর পেতে হবে।

(ঘ) ফার্ম এটাচমেন্ট : অংশগ্রহণ বাধ্যতামূলক এবং সন্তোষজনক হতে হবে।

(ঙ) ক্লাস উপস্থিতির নম্বর বন্টন নিম্নরূপ :

ক্লাসে উপস্থিতি (%)	প্রাপ্ত নম্বর
<৬০	০
৬০ - <৭০	৭
৭০ - <৮০	৮
৮০ - <৯০	৯
৯০ - ১০০	১০



কারিকুলাম লে-আউট

ক্রমিক নং	কোর্সের নাম		কোর্স কোড	ক্রেডিট সংখ্যা			নম্বর বিভাজন			
	বাংলা	English		তত্ত্বীয়	ব্যবহারিক	মোট	তত্ত্বীয়	ব্যবহারিক	কোর্স এসাইনমেন্ট	মোট
০১	পোল্ট্রিবিজ্ঞানের মৌলিক ধারণা	Fundamentals of Poultry Science	CPM -1201	১	১	২	৭০	২০	১০	১০০
০২	পোল্ট্রি খাদ্য ও খাদ্য ব্যবস্থাপনা	Poultry Feeds and Feeding	CPM-1202	১	১	২	৭০	২০	১০	১০০
০৩	পোল্ট্রি উৎপাদন	Poultry Production	CPM-1303	২	১	৩	৭০	২০	১০	১০০
০৪	হ্যাচারী ব্যবস্থাপনা	Hatchery Management	CPM -1204	১	১	২	৭০	২০	১০	১০০
০৫	পোল্ট্রি স্বাস্থ্য ও বায়োসিকিউরিটি	Poultry Healthcare and Bio-security Measures	CPM-1205	১	১	২	৭০	২০	১০	১০০
০৬	পোল্ট্রি প্রক্রিয়াজাত ও বাজারজাতকরণ	Poultry Processing and Marketing	CPM-1206	১	১	২	৭০	২০	১০	১০০
মোট				১৩			৬০০			
ফার্ম এটাচমেন্ট				৩			অংশগ্রহণ বাধ্যতামূলক			
সর্বমোট				১৬			৬০০			



সিলেবাস

প্রোগ্রামের নাম : সার্টিফিকেট ইন পোল্ট্রি ম্যানেজমেন্ট (সিপিএম)

কোর্সের শিরোনাম: Fundamentals of Poultry Science (পোল্ট্রিবিজ্ঞানের মৌলিক ধারণা)

কোর্স কোড: CPM 1201

ক্রেডিট : ২ (১+১)

তত্ত্বীয় : ১; ব্যবহারিক : ১

তত্ত্বীয় :

ইউনিট ক্রম	ইউনিট শিরোনাম	পাঠক্রম	পাঠ শিরোনাম
১।	পোল্ট্রির গুরুত্ব	১.১	পোল্ট্রির সংজ্ঞা
		১.২	পোল্ট্রির প্রয়োজনীয়তা
		১.৩	পোল্ট্রি প্রোডাক্ট পরিচিতি
২।	পোল্ট্রি সংক্রান্ত সকল পরিভাষা	২.১	পোল্ট্রির দেহসংক্রান্ত পরিভাষা
		২.২	পোল্ট্রির উৎপাদনসংক্রান্ত পরিভাষা
		২.৩	পোল্ট্রি ফার্মে ব্যবহৃত যন্ত্রপাতিসংক্রান্ত পরিভাষা
৩।	পোল্ট্রির শ্রেণীবিন্যাস	৩.১	শ্রেণীর সংজ্ঞা
		৩.২	জাতের সংজ্ঞা
		৩.৩	উপজাত ও স্ট্রেইনের সংজ্ঞা
		৩.৪	মুরগীর বিভিন্ন শ্রেণী, জাত, উপজাত ও স্ট্রেইনের বৈশিষ্ট্য
		৩.৫	বাংলাদেশে প্রাপ্ত গুরুত্বপূর্ণ লেয়ার ও ব্রয়লার স্ট্রেইনসমূহ
		৩.৬	পোল্ট্রির বিভিন্ন প্রজাতির বৈশিষ্ট্য
৪।	পোল্ট্রির দেহের বিভিন্ন অংশ	৪.১	পোল্ট্রির দেহের বাহ্যিক অংশ
		৪.২	পোল্ট্রির দেহের অভ্যন্তরীণ অংশ
		৪.৩	ভাল মোরগের বৈশিষ্ট্য
		৪.৪	অধিক উৎপাদনশীল মুরগির বৈশিষ্ট্য
৫।	পোল্ট্রি খামার স্থাপন	৫.১	খামারের স্থান নির্বাচন
		৫.২	খামার স্থাপনে বিবেচ্য বিষয়সমূহ
		৫.৩	পোল্ট্রির বিভিন্ন প্রকার হাউজিং
		৫.৪	বিভিন্ন প্রকার প্যারেন্ট স্টক ও গ্রান্ড প্যারেন্ট (জিপি) এর পরিচিতি
		৫.৫	বিভিন্ন প্রকার বাণিজ্যিক লেয়ার ও ব্রয়লার এর পরিচিতি

ব্যবহারিক :

		১	পোল্ট্রির দেহের বাহ্যিক অংশ শনাক্তকরণ
		২	পোল্ট্রির দেহের অভ্যন্তরীণ অংশ শনাক্তকরণ
		৩	পোল্ট্রি ফার্মে ব্যবহৃত যন্ত্রপাতি শনাক্তকরণ
		৪	পোল্ট্রি এপ্রোচিং ও হ্যান্ডলিং
		৫	ডিম পাড়া ও ডিম না পাড়া মুরগি শনাক্তকরণ



কোর্সের শিরোনাম: Poultry Feeds and Feeding (পোল্ট্রি খাদ্য ও খাদ্য ব্যবস্থাপনা)  
কোর্স কোড: CPM 1202

ক্রেডিট: ২ (১+১)  
তত্ত্বীয়: ১; ব্যবহারিক: ১

তত্ত্বীয়:

ইউনিট ক্রম	ইউনিট শিরোনাম	পাঠক্রম	পাঠ শিরোনাম
১।	খাদ্য ও পুষ্টি	১.১	পোল্ট্রি খাদ্যের ভূমিকা, গুরুত্ব ও শ্রেণিবিন্যাস
		১.২	বিভিন্ন প্রকার খাদ্য উপাদানের পুষ্টিমান ও গুরুত্ব
		১.৩	রেশন তৈরির বিবেচ্য বিষয়সমূহ
		১.৪	এন্টি নিউট্রিশনাল ফ্যাক্টরসমূহের নাম ও প্রতিকার
২।	পোল্ট্রি খাদ্য	২.১	শর্করা, আমিষ ও স্নেহ জাতীয় খাদ্যের উৎস ও কাজ
		২.২	ভিটামিন ও খনিজ জাতীয় খাদ্যের উৎস ও কাজ
		২.৩	পুষ্টি উপাদানসমূহের আন্তঃসম্পর্ক
		২.৪	ফিড এডিটিভস এর গুরুত্ব ও প্রয়োগ
		২.৫	অপ্রচলিত পোল্ট্রি খাদ্যের উৎস ও ব্যবহার
৩।	পোল্ট্রি বিভিন্ন রেশনে প্রয়োজনীয় পুষ্টি উপাদানসমূহ	৩.১	ব্রিডার মুরগির আদর্শ রেশনে প্রয়োজনীয় পুষ্টি উপাদানের পরিমাণ
		৩.২	লেয়ার মুরগির আদর্শ রেশনে প্রয়োজনীয় পুষ্টি উপাদানের পরিমাণ
		৩.৩	ব্রয়লার মুরগির আদর্শ রেশনে প্রয়োজনীয় পুষ্টি উপাদানের পরিমাণ
		৩.৪	পোল্ট্রি অন্যান্য প্রজাতির রেশনে প্রয়োজনীয় পুষ্টি উপাদানের পরিমাণ
		৩.৫	ফিডিং এর বিভিন্ন ধাপ
৪।	খাদ্য ও পানি ব্যবস্থাপনা	৪.১	খাদ্য সরবরাহ পদ্ধতি
		৪.২	নিয়ন্ত্রিত খাদ্য প্রদান
		৪.৩	বিভিন্ন ধাপে খাদ্য সরবরাহ
		৪.৪	পানির গুণাগুণ
		৪.৫	বিভিন্ন বয়সে পানি ব্যবস্থাপনা

ব্যবহারিক :

		১	পোল্ট্রি বিভিন্ন খাদ্য উপকরণ ও তৈরীকৃত খাদ্য শনাক্তকরণ
		২	ব্রয়লার মুরগির রেশন তৈরিকরণ
		৩	লেয়ার মুরগির রেশন তৈরিকরণ
		৪	ফিড উৎপাদনে ব্যবহৃত প্রধান প্রধান যন্ত্রপাতির পরিচিতি ও ব্যবস্থাপনা
		৫	বিভিন্ন বয়সে পানির পাত্রের পরিচিতি ও ব্যবস্থাপনা



বাংলাদেশ উন্মুক্ত বিশ্ববিদ্যালয়  
কৃষি ও পল্লী উন্নয়ন স্কুল  
সার্টিফিকেট ইন পোল্ট্রি ম্যানেজমেন্ট (সিপিএম)

SARD SCHOOL OF  
AGRICULTURE  
AND RURAL  
DEVELOPMENT  
কৃষি ও পল্লী উন্নয়ন স্কুল

কোর্সের শিরোনাম: Poultry Production (পোল্ট্রি উৎপাদন)

কোর্স কোড: CPM 1303

তত্ত্বীয়:

ক্রেডিট: ৩ (২+১)

তত্ত্বীয়: ২; ব্যবহারিক: ১

ইউনিট ক্রম	ইউনিট শিরোনাম	পাঠক্রম	পাঠ শিরোনাম
১।	জিপি ও প্যারেন্ট স্টক ব্যবস্থাপনা	১.১	মুরগির সেড পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন করণ ও জীবাণু নাশক ব্যবহার পদ্ধতি
		১.২	এক দিনের বাচ্চা সেডে উঠানোর পূর্বে সেডের প্রস্তুতি
		১.৩	এক দিনের বাচ্চা সেডে গ্রহণ পদ্ধতি
		১.৪	ব্রুডিং ব্যবস্থাপনা
		১.৪.১	আদর্শ ব্রুডিং হাউজে তাপমাত্রা ব্যবস্থাপনা কৌশল
		১.৪.২	ঠোট কাটার (ডিবিং) কৌশল
		১.৫	শ্রোয়িং ব্যবস্থাপনা
		১.৫.১	শ্রোয়িং, দৈহিক ওজন ও ইউনিফর্মিটি
		১.৫.২	দৈহিক বৃদ্ধি পর্যবেক্ষণ পদ্ধতি
		১.৬	প্রি লেয়িং ব্যবস্থাপনা
		১.৬.১	প্রি ব্রিডার ফিড সরবরাহ
		১.৬.২	ডিম পাড়ার বাক্স স্থাপন ও ব্যবস্থাপনা
		১.৭	লেয়িং ব্যবস্থাপনা
		১.৭.১	ভাল মোরগ নির্বাচন, বাছাই ও ছাটাই পদ্ধতি
		১.৭.২	মোরগ মুরগি মিশ্রিং পদ্ধতি
		১.৭.৩	লেয়িং বক্স ব্যবস্থাপনা
		১.৭.৪	হ্যাচিং ডিম ব্যবস্থাপনা
		১.৮	ফ্লোর, ফিডার, ড্রিংকার প্রভৃতির জন্য প্রয়োজনীয় ব্যবস্থাপনা
		১.৯	খাদ্য ও ব্যবস্থাপনা
		১.১০	লিটার ব্যবস্থাপনা
১.১১	লাইটিং ব্যবস্থাপনা		
১.১২	ভেন্টিলেশন ব্যবস্থাপনা		
১.১৩	দৈহিক ওজন ও ইউনিফর্মিটি নির্ণয় পদ্ধতি		
১.১৪	ভেন্টিলেশন প্রোগ্রাম ও ব্যবস্থাপনা		
১.১৫	গ্রীষ্ম ও শীতকালীন ব্যবস্থাপনা		
২।	বাণিজ্যিক লেয়ার ব্যবস্থাপনা	২.১	মুরগির ঘর প্রস্তুতকরণ
		২.২	ব্রুডিং ব্যবস্থাপনা
		২.৩	যৌন পরিপক্বতার জন্য তদারকির বিষয়সমূহ
		২.৪	খাঁচায় পালন করা মুরগির ব্যবস্থাপনা
		২.৫	স্থায়ী লেয়িং হাউজে মুরগি স্থানান্তরের পদ্ধতি
		২.৬	ডিম পাড়ার বক্সের ব্যবস্থাপনা
		২.৭	পুলেট নির্বাচন পদ্ধতি
		২.৮	গ্রীষ্ম ও শীতকালীন ব্যবস্থাপনা
		২.৯	লাইটিং প্রোগ্রাম ও ব্যবস্থাপনা



বাংলাদেশ উন্মুক্ত বিশ্ববিদ্যালয়  
কৃষি ও পল্লী উন্নয়ন স্কুল  
সার্টিফিকেট ইন পোল্ট্রি ম্যানেজমেন্ট (সিপিএম)

SARD SCHOOL OF  
AGRICULTURE  
AND RURAL  
DEVELOPMENT  
কৃষি ও পল্লী উন্নয়ন স্কুল

৩।	বাণিজ্যিক ব্রয়লার ব্যবস্থাপনা	৩.১	ঘরের প্রস্তুতি
		৩.২	ব্রুডিং ব্যবস্থাপনা
		৩.৩	ফ্লোর, ফিডার, ড্রিংকার প্রভৃতির জন্য প্রয়োজনীয় জায়গার পরিমাণ
		৩.৪	ভেন্টিলেশন ও লাইটিং ব্যবস্থাপনা
		৩.৫	গ্রোয়িং ব্যবস্থাপনা
		৩.৬	দৈহিক বৃদ্ধি পর্যবেক্ষণ পদ্ধতি ও ইউনিফরমিটি নির্ণয় করা
		৩.৭	খাদ্য ও পানি ব্যবস্থাপনা
		৩.৮	খাদ্য রূপান্তর দক্ষতা
		৩.৯	ফিনিশিং সময়ে ব্যবস্থাপনা
		৩.১০	তাপমাত্রা ও আর্দ্রতা নিয়ন্ত্রণ
		৩.১১	হিট স্ট্রেস ব্যবস্থাপনা

ব্যবহারিক :

		১	নিজ হাতে মুরগির ডিবিং
		২	নিজ হাতে ডিম সংগ্রহ
		৩	নিজ হাতে দৈহিক ওজন নির্ণয়
		৪	ইউনিফরমিটি হিসাবকরণ
		৫	ভাল মোরগের বৈশিষ্ট্য শনাক্তকরণ



বাংলাদেশ উন্মুক্ত বিশ্ববিদ্যালয়  
কৃষি ও পল্লী উন্নয়ন স্কুল  
সার্টিফিকেট ইন পোল্ট্রি ম্যানেজমেন্ট (সিপিএম)

SARD SCHOOL OF  
AGRICULTURE  
AND RURAL  
DEVELOPMENT  
কৃষি ও পল্লী উন্নয়ন স্কুল

কোর্সের শিরোনাম: Hatching Management (হ্যাচারী ব্যবস্থাপনা)  
কোর্স কোড: CPM 1204

ক্রেডিট: ১ (১+১)  
তত্ত্বীয়: ১; ব্যবহারিক: ১

তত্ত্বীয় :

ইউনিট ক্রম	ইউনিট শিরোনাম	পাঠক্রম	পাঠ শিরোনাম
১।	হ্যাচারির গুরুত্ব	১.১	সংজ্ঞা ও উদ্দেশ্য
		১.২	হ্যাচারির প্রয়োজনীয়তা
		১.৩	হ্যাচারি সংক্রান্ত বিভিন্ন পরিভাষা
২।	হ্যাচারিতে ব্যবহৃত বিভিন্ন যন্ত্রপাতি পরিচিতি	২.১	ইনকিউবেটর ও অন্যান্য যন্ত্রপাতি পরিচালনার পদ্ধতি
		২.২	ইনকিউবেটর ও অন্যান্য যন্ত্রপাতি রক্ষণাবেক্ষণ পদ্ধতি
৩।	হ্যাচারি ব্যবস্থাপনা	৩.১	হ্যাচারি পরিচালনায় মূলনীতিসমূহ
		৩.২	হ্যাচারির ওয়ার্ক ফ্লো-চার্ট
		৩.৩	ফার্মিটি ও হ্যাচারিটির ওপর প্রভাব বিস্তারকারী বিষয়সমূহ
		৩.৪	হ্যাচিং ডিম বাছাই ও গ্রেডিং
		৩.৫	হ্যাচিং ডিম গ্রহণ ও জীবাণুমুক্তকরণ
		৩.৬	হ্যাচিং ডিম মজুতকরণ
		৩.৭	ডিম প্রি-হিটিং করা ও মেশিনে বসানো
		৩.৮	ডিম ফোটারোর কৃত্রিম পদ্ধতি
		৩.৯	ক্যান্ডলিং ও ডিম স্থানান্তর পদ্ধতি
		৩.১০	হ্যাচিং ও চিক প্রসেসিং
		৩.১১	বাচা রাখার রুমের ব্যবস্থাপনা
		৩.১২	ভ্যাক্সিনেশন
		৩.১৩	বাচা সেক্সিং, বক্সিং ও সরবরাহ
		৩.১৪	রেকর্ড কিপিং
৪।	হ্যাচারি অপারেশনের মান নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতি	৪.১	প্যাথোজেনিক টেস্টিং প্রসেস
		৪.২	ব্যক্তিগত হাইজিন প্রক্রিয়া
		৪.৩	হ্যাচারির বিভিন্ন যন্ত্রপাতি জীবাণুমুক্তকরণ
		৪.৪	হ্যাচারির বর্জ্য নিষ্কাশন পদ্ধতি

ব্যবহারিক :

		১	হ্যাচারির বিভিন্ন যন্ত্রপাতি সম্পর্কে ধারণা
		২	হ্যাচিং ডিম নির্বাচন
		৩	ফোটারো ডিমের গ্রেডিং ও জীবাণুমুক্তকরণ
		৪	ফার্মিটাইল ও ননফার্মিটাইল ডিম শনাক্তকরণ
		৫	ইনকিউবেটর থেকে বাচা নামানো, বাচাচার গ্রেডিং, সেক্সিং ও বক্সিং
		৬	হ্যাচারি ভ্যাক্সিং রক্ষণাবেক্ষণ ও প্রয়োগ পদ্ধতি



বাংলাদেশ উন্মুক্ত বিশ্ববিদ্যালয়  
কৃষি ও পল্লী উন্নয়ন স্কুল  
সার্টিফিকেট ইন পোল্ট্রি ম্যানেজমেন্ট (সিপিএম)

SARD SCHOOL OF  
AGRICULTURE  
AND RURAL  
DEVELOPMENT  
কৃষি ও পল্লী উন্নয়ন স্কুল

কোর্সের শিরোনাম: Poultry Healthcare and Bio-Security (পোল্ট্রির স্বাস্থ্য ও বায়োসিকিউরিটি)

কোর্স কোড: CPM 1205

ক্রেডিট: ২ (১+১)

তত্ত্বীয়: ১; ব্যবহারিক: ১

তত্ত্বীয় :

ইউনিট ক্রম	ইউনিট শিরোনাম	পাঠক্রম	পাঠ শিরোনাম
১।	পোল্ট্রির রোগ	১.১	রোগের সংজ্ঞা ও ধরন
		১.২	মোরগ-মুরগির গুরুত্বপূর্ণ রোগ ও লক্ষণসমূহ
		১.৩	মোরগ-মুরগির রোগের প্রতিরোধ ব্যবস্থাপনা
২।	পোল্ট্রির ভ্যাক্সিন	২.১	ভ্যাক্সিনের সংজ্ঞা ও প্রকারভেদ
		২.২	ভ্যাক্সিন বা টিকার প্রয়োগ পদ্ধতি
		২.৩	ভ্যাক্সিনেশন কর্মসূচি
৩।	পোল্ট্রি ফার্ম ও হ্যাচারির বায়ো-সিকিউরিটি	৩.১	বায়ো-সিকিউরিটির সংজ্ঞা ও গুরুত্ব
		৩.২	বায়ো-সিকিউরিটির পদ্ধতি
		৩.৩	পোল্ট্রিফার্ম বায়ো-সিকিউরিটি
		৩.৪	হ্যাচারি বায়ো-সিকিউরিটি
		৩.৫	ব্যক্তিগত হাইজিন ও সেনিটেশন
		৩.৬	মৃত মোরগ-মুরগি ও টিকার খালি বোতল ডিসপজাল পদ্ধতি
		৩.৭	পোল্ট্রি ফার্ম ও হ্যাচারির বর্জ্য নিষ্কাশন পদ্ধতি
		৩.৮	ভেক্টর (ইঁদুর, মশা মাছি ও পোকা-মাকড়) দমন পদ্ধতি
		৩.৯	পোল্ট্রি ফার্ম ও হ্যাচারিতে বিভিন্ন ডিটারজেন্ট ও জীবানুনাশকের ব্যবহার

ব্যবহারিক :

		১	রোগের লক্ষণ পর্যবেক্ষণ
		২	ভ্যাক্সিন ও ভ্যাক্সিনেশন উপকরণ শনাক্তকরণ, মজুদকরণ ও সরবরাহ করণ
		৩	নিজ হাতে ভ্যাক্সিন প্রদান
		৪	নিজ হাতে ভেক্টর (ইঁদুর, মশা মাছি ও পোকা-মাকড়) দমন ও বায়ো-সিকিউরিটি পদ্ধতি অনুশীলন করা
		৫	ভ্যাক্সিনেশন সিডিউল প্রস্তুতকরণ





বাংলাদেশ উন্মুক্ত বিশ্ববিদ্যালয়  
কৃষি ও পল্লী উন্নয়ন স্কুল  
সার্টিফিকেট ইন পোল্ট্রি ম্যানেজমেন্ট (সিপিএম)

SARD SCHOOL OF  
AGRICULTURE  
AND RURAL  
DEVELOPMENT  
কৃষি ও পল্লী উন্নয়ন স্কুল

কোর্সের শিরোনাম: Poultry Processing and Marketing (পোল্ট্রি প্রক্রিয়াজাত ও বাজারজাতকরণ)

কোর্স কোড: CPM 1206

ক্রেডিট : ২ (১+১)

তত্ত্বীয় : ১; ব্যবহারিক : ১

তত্ত্বীয় :

ইউনিট ক্রম	ইউনিট শিরোনাম	পাঠক্রম	পাঠ শিরোনাম
১।	পোল্ট্রি প্রসেসড প্রোডাক্ট এর গুরুত্ব	১.১	মুরগির মাংস ও ডিম খাদ্যমান
		১.২	পোল্ট্রি প্রসেসড প্রোডাক্টের সংজ্ঞা
		১.৩	পোল্ট্রি প্রসেসড প্রোডাক্টের প্রয়োজনীয়তা
		১.৪	পোল্ট্রির বিভিন্ন প্রসেসড প্রোডাক্টের পরিচিতি
২।	পোল্ট্রি প্রসেসিং প্লান্টে ব্যবহৃত বিভিন্ন যন্ত্রপাতি পরিচিতি	২.১	প্রসেস প্লান্টের যন্ত্রপাতি পরিচালনা পদ্ধতি
		২.২	প্রসেস প্লান্টের যন্ত্রপাতি রক্ষণাবেক্ষণ পদ্ধতি
৩।	পোল্ট্রি প্রোডাকশন প্রসেস	৩.১	পোল্ট্রি প্রসেসিং ওয়ার্ক ফ্লো (ডার্টি এরিয়া ও ক্লিন এরিয়া)
		৩.২	জীবন্ত মুরগী গ্রহণ করা, খেড়িং, বাছাই ও ওজন নেয়া
		৩.৩	মুরগী প্রক্রিয়াজাতকরণ
৪।	পোল্ট্রি ফার্দার প্রোডাকশন প্রসেস	৪.১	পোল্ট্রি ফার্দার প্রসেস প্রোডাকশন ওয়ার্ক ফ্লো পদ্ধতি
		৪.২	মাংস মিলিং
		৪.৩	নাগেট প্রস্তুতকরণ
		৪.৪	সসেজ প্রস্তুতকরণ
		৪.৫	মিটবল প্রস্তুতকরণ
		৪.৬	মাংসের কিমা প্রস্তুতকরণ
		৪.৭	ডিপ ফ্রাই করার পদ্ধতি
		৪.৮	প্রোডাক্ট ঠান্ডা করা, প্যাকেট করা, ওজন নেয়া ও সিল দেয়া
		৪.৯	ম্যায়োনিজ প্রস্তুতকরণ
৫।	প্রসেসিং প্লান্ট অপারেশনের মান নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতি ও বাজারজাতকরণ	৫.১	প্যাথোজেনিক টেস্টিং প্রসেস
		৫.২	ব্যক্তিগত হাইজিন সংরক্ষণ
		৫.৩	প্রসেসিং প্লান্টের বিভিন্ন যন্ত্রপাতির জীবাণুমুক্তকরণ
		৫.৪	প্রসেস ও ফার্দার প্রসেস ইউনিটের বর্জ্য নিষ্কাশন পদ্ধতি
		৫.৫	ডেলিভারী সিস্টেম ও বাজারজাতকরণ

ব্যবহারিক :

		১	প্রসেসিং প্লান্টে ব্যবহৃত বিভিন্ন যন্ত্রপাতি শনাক্তকরণ ও পরিচালনা সম্পর্কে ধারণা
		২	প্রসেসিং প্লান্টের প্রোডাকশন ইউনিটের কার্যক্রমে অংশগ্রহণ
		৩	ফার্দার প্রসেসিং প্লান্টের প্রোডাকশন ইউনিটের কার্যক্রমে অংশগ্রহণ
		৪	প্যাকেজিং ও সংরক্ষণ এর বিভিন্ন পদ্ধতি
		৫	প্রসেসিং প্লান্ট অপারেশনের ব্যক্তিগত হাইজিন সংরক্ষণ কার্যক্রমে অংশগ্রহণ
		৬	বিভিন্ন যন্ত্রপাতি জীবাণুমুক্তকরণ ও বর্জ্য নিষ্কাশন কার্যক্রমে অংশগ্রহণ