බේකරි ශිල්පියා (පේස්ට්‍රි සහ බේකරි)

BAKER (PASTRY & BAKER)

Source: National Competency Standard
(Competency Standards Code No: *D 15S002. 3)*



NATIONAL APPRENTICE & INDUSTRIAL TRAINING AUTHORITY
No. 971, Sri Jayawardhanapura Mawatha,
Welikada, Rajagiriya.

Telephone No.0112888782-7 **Email: lrd@naita.gov.lk**
Learning Resources Development Section

බේකර් (පේස්ට්‍රි සහ බේකරි) වෘත්තිය සඳහා ජාතික නිපුණතා ප්‍රමිතීන්

No.	List of Competency Units	Unit Code No.	Level
1	මීස් එන් ප්ලාස් (Mise en Place) ක්‍රියාකාරකම් සිදු කිරීම Carry out mise en place activities	D15S002U01	3
2	පාන් සහ බන් නිෂ්පාදනය කිරීම Produce bread and buns	D15S002U02	3
3	පේස්ට්‍රි නිෂ්පාදනය කිරීම Produce pastries	D15S002U03	3
4	අතුරුපස සකස් කිරීම Prepare desserts	D15S002U04	3
5	කේක් සහ කුකීස් නිෂ්පාදනය කිරීම Produce cakes and cookies	D15S002U05	3
6	පේස්ට්‍රි සහ බේකරි උපකරණ ක්‍රියාත්මක කිරීම Operate pastry and bakery	D15S002U06	4
7	සේවා ස්ථාන සන්නිවේදනය සහ අන්තර්පුද්ගල සබඳතා පවත්වාගෙන යාම Practice workplace communication and interpersonal relations	D15S002BU01	Basic
8	කණ්ඩායම් ලෙස වැඩ කිරීම Work in teams	D15S002BU02	Basic
9	වෘත්තීය සාක්ෂරතාව සහ සංඛ්‍යාත්මක දැනුම භාවිත කිරීම Apply occupational literacy and numeracy	D15S002BU03	Basic
10	සේවා ස්ථානයේ වෘත්තීය සෞඛ්‍ය හා ආරක්ෂණ ක්‍රියාපටිපාටි අනුගමනය කිරීම Practice occupational health and safety procedures in the workplace	D15S002BU04	Basic

ජාතික වෘත්තීය සුදුසුකම් (NVQ) සඳහා ඇසුරුම්කරණය
බේකර් (පේස්ට්‍රි සහ බේකරි) වෘත්තියට අදාළ **NVQ** මට්ටම **03** ජාතික සහතිකය, **U01 + U02 + BU01 + BU02 + BU03 + BU04** යන ඒකකවල නිපුණතාවය සපුරාලන පුද්ගලයන්ට පිරිනමනු ලැබේ.**D15S002Q1L3** – පාඨමාලා/වෘත්තීය ක්ෂේත්‍රය
බේකර් (පේස්ට්‍රි සහ බේකරි) වෘත්තියට අදාළ **NVQ** මට්ටම ***03*** ජාතික සහතිකය, **U01 + U03 + U04 + BU01 + BU02 + BU03 + BU04** යන ඒකකවල නිපුණතාවය සපුරාලන පුද්ගලයන්ට පිරිනමනු ලැබේ. **D15S002Q2L3 – පාඨමාලා/වෘත්තීය ක්ෂේත්‍රය.**
බේකර් (පේස්ට්‍රි සහ බේකරි) වෘත්තියට අදාළ ***NVQ*** මට්ටම ***03*** ජාතික සහතිකය, **U01 + U05 + BU01 + BU02 + BU03 + BU04** යන ඒකකවල නිපුණතාවය සපුරාලන පුද්ගලයන්ට පිරිනමනු ලැබේ. **D15S002Q3L3 – පාඨමාලා/වෘත්තීය ක්ෂේත්‍රය**
බේකර් (පේස්ට්‍රි සහ බේකරි) වෘත්තියට අදාළ **NVQ** මට්ටම **04** ජාතික සහතිකය පිරිනමනු ලබන්නේ..

NAITA

නිපුනතා ඒකක සහ මොඩියුල සංසන්දනය

Competency Area	Module		Competencies
	Module No	Module Name	
Mise en Place මීස් එන් ප්ලාස් – ආහාර පිසීමට පෙර සූදානම් කිරීම	M01	Hygiene and Grooming Practices සනීපාරක්ෂාව සහ පෞද්ගලික පිරිසිදුකම පිළිබඳ ක්‍රියාමාර්ග	A01 to A06
Produce Bread & Buns පාන් සහ බන් නිෂ්පාදනය කිරීම	M 02	Preparation of Bread and Buns පාන් සහ බන් සකස් කිරීම	B01 to B21
Produce Pastries පේස්ට්‍රි නිෂ්පාදනය කිරීම	M 03	Preparation of Pastries පේස්ට්‍රි සකස් කිරීම	C01 – C13
Prepare Desserts අතුරුපස සකස් කිරීම	M 04	Preparation of Desserts අතුරුපස සකස් කිරීම	D01 – D21
Prepare Cakes and Cookies කේක් සහ කුකීස් සකස් කිරීම	M 05	Preparation of Cakes කේක් සකස් කිරීම	E01 – E32
	M 06	Preparation of Cookies කුකීස් සකස් කිරීම	
Operate Pastry and Bakery **පේස්ට්‍රි සහ බේකරි උපකරණ ක්‍රියාත්මක කිරීම**	M 07	Pastry and Bakery Operation පේස්ට්‍රි සහ බේකරි මෙහෙයුම් කටයුතු	F01 - F05
Basic Modules (Soft Skills)	BM01	Communication skills for workplace රැකියා ස්ථානය සඳහා සන්නිවේදන කුසලතා	Basic
	BM 02	Team Work කණ්ඩායම් වැඩ	
	BM03	Occupational Safety & Health, Environmental and legal Aspects වෘත්තීය ආරක්ෂාව හා සෞඛ්‍යය, පාරිසරික හා නීතිමය කරුණු	
	BM04	Language Literacy	

NAITA

සුදුසුකම් ගැලපීමේ පත්‍රය (Mapping Table)

සුදුසුකම	අදාළ ඒකක	අදාළ මොඩියුල	අදාළ කාර්යයන්
D15S002Q1L3	U01 U02 BU01 BU02 BU03 BU04	M01 M02 BM01 BM02 BM03 BM04	A01 to A06 B01 to B21
D15S002Q2L3	U01 U03 U04 BU01 BU02 BU03 BU04	M01 M03 M04 BM01 BM02 BM03 BM04	A01 to A06 C01 to C13 D01 to D21
D15S002Q3L3	U01 U05 BU01 BU02 BU03 BU04	M01 M05 M06 BM01 BM02 BM03 BM04	A01 to A06 E01 to E32
D15S002Q4L4	U01 U02 U03 U04 U05 U06 BU01 BU02 BU03 BU04	M01 M02 M03 M04 M05 M06 M07 BM01 BM02 BM03 BM04	A01 to A06 B01 to B21 C01 to C13 D01 to D21 E01 to E32 F01 to F05

NAITA

නිපුනතා ඒකක සහ කාර්යයන් ලැයිස්තුව

A	Mise en place මීස් එන් ප්ලාස් – සූදානම් කිරීමේ කටයුතු		A1. Arrange equipment, utensils, and tools උපකරණ, මුළුතැන්ගෙයි භාණ්ඩ සහ මෙවලම් පිළිවෙළට සකස් කිරීම	A2. Select appropriate recipes සුදුසු වට්ටෝරු තෝරා ගැනීම	A3. Collect, weigh and measure the ingredients අමුද්‍රව්‍ය එකතු කර, බර කිරා සහ මැනීම	A4. Prepare and arrange ingredients අමුද්‍රව්‍ය සකස් කර පිළිවෙළට තැබීම	A5. Prepare and arrange dairy, dry goods, fruits and vegetables කිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන, වියළි ද්‍රව්‍ය, පලතුරු සහ එළවළු සකස් කර පිළිවෙළට තැබීම
			A6. Prepare and arrange meat, seafood and poultry මස්, මුහුදු ආහාර සහ කුකුළු මස් සකස් කර පිළිවෙළට තැබීම				
B	Produce bread & buns පාන් සහ බන් නිෂ්පාදනය කිරීම		B1. Prepare the work area and maintain hygiene standards වැඩ ප්‍රදේශය සකස් කර සනීපාරක්ෂක ප්‍රමිතීන් පවත්වාගෙන යාම	B2. Select and inspect ingredients for quality and freshness අමුද්‍රව්‍යවල ගුණාත්මකභාවය සහ නැවුම්භාවය පරීක්ෂා කර සුදුසු ඒවා තෝරා ගැනීම	B3. Prepare dough for bread/bun පාන්/බන් සඳහා පිටි මෝලිය සකස් කිරීම	B4. Prepare Crust-top bread ක්‍රස්ට්-ටොප් පාන් සකස් කිරීම	B5. Prepare American (sandwich) bread ඇමරිකානු (සැන්ඩ්විච්) පාන් සකස් කිරීම
			B6. Prepare flat bread පැතලි පාන් සකස් කිරීම	B7. Prepare whole meal bread සම්පූර්ණ ධාන්‍ය පාන් සකස් කිරීම	B8. Prepare Health bread සෞඛ්‍යදායක පාන් සකස් කිරීම	B9. Prepare French bread ප්‍රංශ පාන් සකස් කිරීම	B10. Prepare ciabatta සියබැටා පාන් සකස් කිරීම
			B11. Prepare Focaccia ෆොකාචියා පාන් සකස් කිරීම	B12. Prepare Soft roll මෘදු රෝල් සකස් කිරීම	B13. Prepare hard roll තද රෝල් සකස් කිරීම	B14. Prepare sweet bun පැණිරස බන් සකස් කිරීම	B15. Prepare savory bun රසවත්/ලුණු රස බන් සකස් කිරීම
			B16. Prepare brioche බ්‍රියෝෂ් සකස් කිරීම	B17. Prepare doughnut ඩෝනට් සකස් කිරීම	B18. Prepare Pizza \ පීසා සකස් කිරීම	B19. Rest the bread/ bun and bring the bread to the	B20. Slice and pack bread /bun if required

						room temperature පාන්/බන් විවේක ගන්වා කාමර උෂ්ණත්වයට ගෙන ඒම	අවශ්‍ය නම් පාන්/බන් පෙති කපා ඇසුරුම් කිරීම
			B21. Handle and store finished products hygienically නිමි නිෂ්පාදන සනීපාරක්ෂක ලෙස හැසිරවීම සහ ගබඩා කිරීම				
C	Produce pastries පේස්ට්‍රි නිෂ්පාදනය කිරීම		C1. Prepare for work and follow hygiene standards වැඩ සඳහා සූදානම් වී සනීපාරක්ෂක ප්‍රමිතීන් අනුගමනය කිරීම	C2. Select and measure quality ingredients ගුණාත්මක අමුද්‍රව්‍ය තෝරා මැනීම	C3. Knead/Mix the dough/ batter පිටි මෝලිය/බැටර් එක අනා/මිශ්‍ර කිරීම	C4. Shape and form pastries පේස්ට්‍රිවලට හැඩය ලබා දීම සහ සකස් කිරීම	C5. Prepare choux pastry ෂූ පේස්ට්‍රි (Choux Pastry) සකස් කිරීම
			C6. Prepare sugar pastry ෂුගර් පේස්ට්‍රි (Sugar Pastry) සකස් කිරීම	C7. Prepare shortcrust pastry ෂෝට්ක්‍රස්ට් පේස්ට්‍රි (Short crust Pastry) සකස් කිරීම	C8. Prepare Puff pastry පෆ් පේස්ට්‍රි (Puff Pastry) සකස් කිරීම	C9. Prepare yeast-based pastry යීස්ට් මත පදනම් වූ පේස්ට්‍රි සකස් කිරීම	C10. Garnish and decorate the product as per the desired design අපේක්ෂිත මෝස්තරයට අනුව නිෂ්පාදනය අලංකාර කිරීම සහ සැරසීම
			C11. Arrange/ pack the baked pastry පිළිස්සූ පේස්ට්‍රි පිළිවෙළට සකස් කිරීම/ඇසුරුම් කිරීම	C12.Handle and store the finished product hygienically නිමි නිෂ්පාදන සනීපාරක්ෂක ලෙස හැසිරවීම සහ ගබඩා කිරීම	C13. Clean the work area වැඩ ප්‍රදේශය පිරිසිදු කිරීම		
D	Prepare desserts අතුරුපස සකස් කිරීම		D1. Prepare for work and Follow hygiene standards	D2. Select and Weigh/measure ingredients අමුද්‍රව්‍ය තෝරා බර කිරීම/මැනීම	D3. Prepare mixture මිශ්‍රණය සකස් කිරීම	D4. Prepare tiramisu ටිරාමිසු සකස් කිරීම	D5. Prepare mousse මූස් සකස් කිරීම

NAITA

			වැඩ සඳහා සූදානම් වී සනීපාරක්ෂක ප්‍රමිතීන් අනුගමනය කිරීම				
			D6. Prepare brownie බ්‍රවුනී සකස් කිරීම	D7. Prepare cheesecake චීස්කේක් සකස් කිරීම	D8. Prepare bavarois බවාරුවා (Bavarois) සකස් කිරීම	D9. Prepare sponge cake ස්පොන්ජ් කේක් සකස් කිරීම	D10. Prepare custard කස්ටඩ් සකස් කිරීම
			D11. Prepare baked Alaska බේක්ඩ් ඇලස්කා සකස් කිරීම	D12. Prepare fruit trifle ෆ්‍රූට් ට්‍රයිෆල් සකස් කිරීම	D13. Prepare crème caramel ක්‍රීම් කැරමල් සකස් කිරීම	D14. Prepare panna cotta පන්නා කොටා සකස් කිරීම	D15. Prepare waffles වොෆල්ස් සකස් කිරීම
			D16. Prepare crêpes ක්‍රේප්ස් සකස් කිරීම	D17. Prepare pancakes පෑන්කේක් සකස් කිරීම	D18. Garnish and decorate desserts අතුරුපස සැරසීම සහ අලංකාර කිරීම	D19. Arrange/ pack the dessert according to requirements / order අවශ්‍යතා/ඇණවුමට අනුව අතුරුපස පිළිවෙළට සකස් කිරීම/ඇසුරුම් කිරීම	D20. Handle and store finished product hygienically නිමි නිෂ්පාදන සනීපාරක්ෂක ලෙස හැසිරවීම සහ ගබඩා කිරීම
			D21. Clean the work area වැඩ ප්‍රදේශය පිරිසිදු කිරීම				
E	Prepare cakes and cookies කේක් සහ කුකීස් සකස් කිරීම		E1. Prepare for work and Follow hygiene standards වැඩ සඳහා සූදානම් වී සනීපාරක්ෂක ප්‍රමිතීන් අනුගමනය කිරීම	E2. Select and weigh/measure Ingredients අමුද්‍රව්‍ය තෝරා බර කිරීම/මැනීම	E3. Prepare batter/ dough බැටර්/පිටි මෝලිය සකස් කිරීම	E4. Fill moulds or trays with prepared mixtures සකස් කළ මිශ්‍රණය අච්චු හෝ තැටිවලට පිරවීම	E5. Pipe / cut/ drop cookie mixture into desired shapes කුකීස් මිශ්‍රණය අවශ්‍ය හැඩයට පයිප් කිරීම/කැපීම/තැබීම
			E6. Bake butter Cake බටර් කේක් පිළිස්සීම	E7. Bake ribbon Cake රිබන් කේක් පිළිස්සීම	E8. Bake Marble Cake මාර්බල් කේක් පිළිස්සීම	E9. Bake chocolate cake චොකලට් කේක් පිළිස්සීම	E10. Bake coffee cake කෝපි කේක් පිළිස්සීම
			E11. Bake eggless cake	E12. Bake fruit cake	E13. Bake coconut cake	E14. Bake banana cake	E15. Bake date cake

DRAFT

			බිත්තර රහිත කේක් පිළිස්සීම	ෆ්‍රූට් කේක් පිළිස්සීම	පොල් කේක් පිළිස්සීම	කෙසෙල් කේක් පිළිස්සීම	රටඉදි කේක් පිළිස්සීම
			E16. Bake rich cake රිච් කේක් පිළිස්සීම	E17. Bake gateaux ගැටෝ (Gateaux) කේක් පිළිස්සීම	E18. Bake Swiss roll ස්විස් රෝල් පිළිස්සීම	E19. Bake chocolate roll චොකලට් රෝල් පිළිස්සීම	E20. Bake muffins මෆින් පිළිස්සීම
			E21. Bake Butter cookies බටර් කුකීස් පිළිස්සීම	E22. Bake Coconut cookies පොල් කුකීස් පිළිස්සීම	E23. Bake almond cookies ආමන්ඩ් කුකීස් පිළිස්සීම	E24. Bake chocolate chip cookies චොකලට් චිප් කුකීස් පිළිස්සීම	E25. Bake vanilla cookies වැනිලා කුකීස් පිළිස්සීම
			E26. Bake ginger cookies ඉඟුරු කුකීස් පිළිස්සීම	E27. Bake corn flakes cookies කෝන් ෆ්ලේක්ස් කුකීස් පිළිස්සීම	E28. Bake Macarons මැකරෝන් පිළිස්සීම	E29. Decorate cakes /cookies as per the order and recipe ඇණවුම සහ වට්ටෝරුව අනුව කේක්/කුකීස් සැරසීම සහ අලංකාර කිරීම	E30. Pack/arrange cake /cookies කේක්/කුකීස් ඇසුරුම් කිරීම/පිළිවෙළට සකස් කිරීම
			E31. Handle and store finished cake/cookies hygienically නිමි කේක්/කුකීස් සනීපාරක්ෂක ලෙස හැසිරවීම සහ ගබඩා කිරීම	E32. Clean the work area වැඩ ප්‍රදේශය පිරිසිදු කිරීම			
F	Operate pastry and bakery පේස්ට්‍රි සහ බේකරි මෙහෙයුම් කටයුතු සිදු කිරීම		F1. Prepare a workplan for production නිෂ්පාදනය සඳහා වැඩ සැලැස්මක් සකස් කිරීම	F2. Prepare and order list of required ingredients අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය ලැයිස්තුව සකස් කර ඇණවුම් කිරීම	F3. Store ingredients in the sub stores අමුද්‍රව්‍ය උප ගබඩාවල ගබඩා කිරීම	F4. Estimate production cost නිෂ්පාදන පිරිවැය ඇස්තමේන්තු කිරීම	F5. Dispose of waste අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීම

සමස්ථ අධීක්ෂණය
අධ්‍යක්ෂක (තත්ව)
තත්ව අංශය
September 2026

ආධුනිකයගේ දෛනික වාර්තා පොත සම්පූර්ණය කිරීම සඳහා සකස් කරන ලදී.

Prepared By : M.M Kumaranayaka