CAKE DECORATOR

Source National Competency Standard
(Competency Standards Code No: D15S010)



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

Packaging for National Vocational Qualifications (NVQ)

• National Certificate at **NVQ Level 3** in the occupation of Cake Decorator will be awarded to those who are competent in units U01 + U02+ U04 + U06+ U07+ BU01+ BU02+ BU03+ BU04 - **D15S010Q1L3**
• National Certificate at NVQ Level 4 in the occupation of Cake Decorator will be awarded to those who are competent in units U01 + U02+ U03 +U04 +U05+ U06+ U07+ U08 +BU01+ +BU02+ BU03+ BU04 - **D15S010Q2L4**

NAITA

සමස්ථ අධික්ෂණය
අධ්‍යක්ෂ (තත්ත්ව),
තත්ත්ව අංශය,
October 2025

ආධුනිකයන්ගේ දෛනික වාර්තා පොත සම්පූර්ණ කිරීම සඳහා සකස්කරන ලදී

නිපුණතා ඒකක සහ මොඩියුල සන්සන්දනය - Programme Structure

	Competency Area	Module No.	Module Title Module Name	Task
A	Maintain pleasant food handling area ආහාර සැකසිමේ ස්ථානය පිරිසිදුව තබාගැනිම	M01	Introduction to cake baking and decoration කේක් පිලිස්සිම සහ අලංකරණය හැදින්විම	A-1 To A-2
B	Produce basic cakes මූලික කේක් වකක් සැකසිම	M02	Basic cake baking කේක් වකක් පිලිස්සිම	B-1, B-2, B-3 B-4
C	Produce advanced cakes උසස් ක්‍රමවේදයට කේක් සැකසිම	M03	Advance cake baking උසස් ක්‍රමවේදයට කේක් පිලිස්සිම	B-1, B-2 ,B-3 B-4, B-5
D	Prepare basic icing mixtures and toppings සාමාන්‍ය ක්‍රමවේදයට අයිසින් හා ටොපින් සැකසිම	M04	Basic icings and toppings මූලික අයිසින් සහ ටොපින්	C-1, C-2
F	Prepare advanced icing mixtures, toppings and syrups උසස් ක්‍රමවේදයට අයිසින්, ටොපින් සහ සිරප් සැකසිම	M05	Advance icings and toppings උසස් ක්‍රමවේදයට අයිසින් සහ ටොපින්	C-1, C-2, C-3
G	Cover cake outer layer කේක් පිටත ආවරණය සැකසිම	M06	Cake sandwiching / layering and coating කේක් සැන්විච් කිරිම ලේයර් කිරිම සහ ආවරණය	D-1, D-2
H	Decorate Cakes කේක් අලංකරණය කිරිම	M07	Basic cake decorations සාමාන්‍ය ක්‍රමවේදයට කේක් අලංකරණය	E-1, E-2
		M08	Advance cake decorations උසස් ක්‍රමවේදයට කේක් අලංකරණය	E-1, E-2, E-3
I,T,O	Manage Routine Functions මුලික කාර්යයන් සිදුකිරිම	M09	Cost estimation ඇස්තමේන්තු සැකසිම	F-1, F-2, F-3, F-4
		M10	Administrative functions පරිපාලන කටුයුතු සිදුකිරිම	
	Basic modules	BM01	Communication skills for workplace රැකියා ස්ථානය සඳහා සන්නිවේදන කුසලතා	
		BM02	Team work කාණ්ඩායම් වැඩ	
		BM03	Occupational safety & health and environmental aspects	

NAITA

			වෘත්තිය ආරක්ෂාව, සෞඛ්‍යය සහ පාරිසරික තත්ත්ව	

NAITA

Competency Profile

Tasks			Duties				
A	**Maintain pleasant food handling area** ආහාර සැකසිමේ ස්ථානය පිරිසිදුව තබාගැනිම		**A1:** Maintain hygienic standards සනිපාරක්ෂක ප්‍රමිතින්ට අනුගතවිම	**A2:** Dispose waste අපද්‍රව්‍ය ඉවත්කිරීම			
B	**Produce Cakes** කේක් පිලිස්සිම		**B1:** Confirm cake design. කේක් නිර්මාණය තහවුරුකරගැනිම	**B2:** Prepare for work. කාර්යයට සුදානම් විම	**B3:** Prepare cake mixture කේක් මිශ්‍රනය සැකසීම	**B4:** Bake basic cakes කෙක් පිලිස්සිම	**B5:** Bake advanced cakes උසස් ක්‍රමවේදයට කේක් පිලිස්සිම
C	**Prepare Icing Mixtures and Toppings** අයිසින් මිශ්‍රනය හා ටොපින් සැකසිම		**C1**: Prepare for work කාර්ය සදහා සුදානම්විම	**C2**: Prepare basic icing mixtures and toppings සාමාන්‍ය ක්‍රමවේදයට අයිසින් මිශ්‍රනය හා ටොපින් සැකසිම	**C3**: Prepare advance icing mixtures and toppings උසස් ක්‍රමවේදයට අයිසින් සහ ටොපින් සැකසිම		
D	**Cover Cake Outer Layer** කේක් පිටත ලේයරය ආවරණය		**D1**: Prepare cake according to the design සැලැස්මට අනුව කේක් එක සැකසිම	**D2**: Cover outer layer පිටත ලේයරය සැකසිම			
E	**Decorate cakes** කේක් අලංකරණය කිරිම		**E1.** Prepare cake decorations කේක් අලංකරණයට සූදානම්විම	**E2.** Complete basic cake decoration මූලික කෙක් නිර්මාණය සම්පූර්ණ කිරිම	**E3**. Complete advance cake decoration උසස් කේක් නිර්මාණ සම්පූර්ණ කිරිම		

NAITA

F	**Manage routine functions** කාර්ය කළමණාකරණය		**F1**: Maintain hygiene and safety conditions සනීපාරක්ෂාව සහ ආරක්ෂිත තත්තවයන් පවත්වාගැනීම	**F2**: Accept orders ඇණවුම් බාරගැනීම	**F3**: Procure ingredients, utensils and equipment කෙක් සැදීමට අවශ්‍ය ආවුධ උපකරණ ලබාගැනීම	**F4**: Ensure Quality and appearance of final product කේක් නිර්මාණයේ තත්ත්වය සහ පෙනුම සහතික කිරීම	

NAITA