বাংলাদেশ কারিগরি শিক্ষা বোর্ড,ঢাকা

কোভিড-১৯ পরিস্থিতিতে এইচএসসি (বিএম/ভোকেশনাল/ডিপ্লোমা ইন কমার্স) পরীক্ষা ২০২১ সালের পুনবির্ন্যস্ত পাঠ্যসূচিঃ

শিক্ষাক্রমঃ ২০২০-২১ বিষয়ের নামঃ ফিসকালচার এন্ড ব্রিডিং-১ (প্রথম পত্র), বিষয় কোডঃ ৮২৯১১ পূর্ণ নম্বরঃ ২৫০ তত্ত্বীয় নম্বরঃ ১২৫ ব্যবহারিক নম্বরঃ ১২৫

অধ্যায় ও অধ্যায়ের শিরোনাম	বিষয়বস্তু (পাঠ ও পাঠের শিরোনাম)	প্রয়োজনীয় ক্লাস সংখ্যা	ক্লাসের ক্রম	মন্তব্য
অধ্যায়ঃ০৫- মাছ চাষে পুকুরের ভৌত, রাসায়নিক ও জৈবিক নিয়ামক সমূহের প্রভাব	৫.১ পানির ভৌত, রাসায়নিক ও জৈবিক নিয়ামক সমূহ ৫.২ পানির ভৌত, রাসায়নিক ও জৈবিক নিয়ামক সমূহের গুণাবলী প্রাথমিক উৎপাদনকে কিভাবে প্রভাবিত করে তার ব্যাখ্যা। ৫.৩ একটি আদর্শ পুকুরের বৈশিষ্ট্যাবলী বর্ণনা ।	০৭টি	১ম থেকে ৪র্থ ক্লাস	ব্যবহারিকের তালিকার ১ম কাজটি ৫ম থেকে ৭ম ক্লাসে সম্পন্ন করতে হবে।
অধ্যায়ঃ০৬- মজুদপূর্ব ব্যবস্থাপনার ক্ষেত্রে বিভিন্ন করণীয় বিষয়াবলী।	৬.১ পুকুর সংস্কার ও ব্যবস্থাপনা এবং রাক্ষুসে ও অবাঞ্চিত মাছ দূরীকরণ বা নিয়ন্ত্রণ । ৬.২ পুকুরে ব্যবহৃত বিভিন্ন প্রকারের চুন ও সার প্রয়োগ । ৬.৩ পুকুরে উৎপাদিত বিভিন্ন প্রকার প্রাকৃতিক খাদ্য । ৬.৪ প্রাকৃতিক খাদ্য পরিমাপের বিভিন্ন পদ্ধতি... ৬.৫ পানির বিষাক্ততা পরীক্ষা ।	১০টি	৮ম থেকে ১২ তম	ব্যবহারিকের তালিকার ২য় কাজটি ১৩ তম থেকে ১৫ তম ক্লাসে সম্পন্ন করতে হবে এবং ১৬তম-১৭তম ক্লাস পুনরালোচনা ও অনুশীলন।
অধ্যায়ঃ০৭- মজুদকালীন ব্যবস্থাপনার ক্ষেত্রে বিভিন্ন করণীয় বিষয়াবলী।	৭.১ মাছের প্রজাতি ও পোনা মজুদের পরিমাণ নির্ধারণ । ৭.২ ভাল ও খারাপ পোনা শনাক্তকরণ এবং পোনা পরিবহন। ৭.৩ পোনা শোধন, অভ্যস্তকরণ এবং পোনা মজুদের সময়ে সতর্কতা।	০৫টি	১৮ তম-১৯তম	ব্যবহারিকের তালিকার ৩য় কাজটি ২০ তম থেকে ২২ ক্লাসে সম্পন্ন করতে হবে।
অধ্যায়ঃ০৮- মজুদপরবর্তী ব্যবস্থাপনার ক্ষেত্রে বিভিন্ন করণীয় বিষয়াবলী।	৮.১ মজুদকৃত পোনার বেঁচে থাকার হার পর্যবেক্ষণ । ৮.২ সার প্রয়োগের মাত্রা ও ব্যবহার পদ্ধতি । ৮.৩ মাছের সম্পূরক খাদ্য প্রয়োগের মাত্রা ও খাদ্য প্রয়োগ পদ্ধতি ৮.৪ সম্পূরক খাদ্য ও সার প্রয়োগে সতর্কতা । ৮.৫ মাছের নমুনা সংগ্রহ ও মাছের বৃদ্ধি পর্যবেক্ষণ । ৮.৬ মাছ আহরণ, পুনঃমজুদ ও বাজারজাতকরণ। ৮.৭ রেকর্ড সংরক্ষণ ও আর্থিক লাভ ক্ষতির হিসেব ।	১০টি	২৩ তম -২৭ তম	ব্যবহারিকের তালিকার ৪র্থ কাজটি ২৮ তম থেকে ৩০ তম ক্লাসে সম্পন্ন করতে হবে এবং ৩১তম থেকে ৩২ তম ক্লাস পুনরালোচনা ও অনুশীলন।

অধ্যায় ও অধ্যায়ের শিরোনাম	বিষয়বস্তু (পাঠ ও পাঠের শিরোনাম)	প্রয়োজনীয় ক্লাস সংখ্যা	ক্লাসের ক্রম	মন্তব্য
অধ্যায়ঃ০৯- মাছের খাদ্য ব্যবস্থাপনা ।	৯.১ খাদ্যের সংজ্ঞা ও প্রকারভেদ । ৯.২ মাছের বয়স ও প্রজাতি ভেদে সম্পূরক খাদ্যের ধরণ ও পরিমাণ । ৯.৩ বিভিন্ন খাদ্য উপাদানে বিদ্যমান পুষ্টিমান । ৯.৪ পুষ্টিমানের ওপর ভিত্তি করে মাছের সুষম সম্পূরক খাদ্য তৈরি ও খাদ্য উপাদানের আনুপাতিক হার। ৯.৫ মাছের সম্পূরক খাদ্যের প্রয়োগ পদ্ধতি এবং প্রয়োগ মাত্রা ৯.৬ খাদ্য সংরক্ষণ ও গুদামজাতকরণ । ৯.৭ মাছের খাদ্যে পুষ্টিবিরোধী দ্রব্যাদি।	১০টি	৩৩তম-৩৮তম	ব্যবহারিকের তালিকার ৫ম কাজটি ৩৯ তম থেকে ৪০ তম ক্লাসে সম্পন্ন করতে হবে এবং ৪১তম থেকে ৪২ তম পুনরালোচনা ও অনুশীলন।
	সর্বমোট	৪২ টি		

ব্যবহারিকঃ

১। পানিতে দ্রবীভুত পিএইচ ও অক্সিজেনের পরিমান নির্ণয়।

২। রোটেননের পরিমান নির্ণয় ও প্রয়োগ পদ্ধতি অনুশীলন।

৩। পোনা শোধন ও অভ্যস্তকরণ।

৪। পুকুরের পানিতে প্রাকৃতিক খাদ্য পর্যবেক্ষন।

৫। সম্পূরক খাদ্য প্রস্তুতকরন ও প্রয়োগ।

বাংলাদেশ কারিগরি শিক্ষা বোর্ড,ঢাকা

কোভিড-১৯ পরিস্থিতিতে এইচএসসি (বিএম/ভোকেশনাল/ডিপ্লোমা ইন কমার্স) পরীক্ষা ২০২১ সালের পুনবির্ন্যস্ত পাঠ্যসূচিঃ

শিক্ষাক্রমঃ ২০২০-২১ বিষয়ের নামঃ ফিসকালচার এন্ড ব্রিডিং-২ (প্রথম পত্র), বিষয় কোডঃ ৮২৯১২ পূর্ণ নম্বরঃ ২৫০ তত্ত্বীয় নম্বরঃ ১২৫ ব্যবহারিক নম্বরঃ ১২৫

অধ্যায় ও অধ্যায়ের শিরোনাম	বিষয়বস্তু (পাঠ ও পাঠের শিরোনাম)	প্রয়োজনীয় ক্লাস সংখ্যা	ক্লাসের ক্রম	মন্তব্য
অধ্যায়ঃ০৩- মাছের প্রণোদিত প্রজননের কলাকৌশল।	৩.১ প্রণোদিত প্রজননের উদ্দেশ্য ও প্রয়োজনীয়তা । ৩.২ প্রণোদিত প্রজননের পটভূমি । ৩.৩ বাজারে প্রচলিত প্রণোদিত প্রজননে ব্যবহৃত বিভিন্ন প্রকারের হরমোন বা উদ্দীপক সমূহ। ৩.৪ পিজি সংগ্রহ ও সংরক্ষণের কলাকৌশল । ৩.৪ প্রণোদিত প্রজননের ধাপসমূহ । ৩.৫ মাছের প্রণোদিত প্রজননে প্রভাব বিস্তারকারী নিয়ামক সমূহ।	০৮টি	১ম থেকে ৫ম ক্লাস	ব্যবহারিকের তালিকার ১ম কাজটির ৬ষ্ঠ-৮ম ক্লাসে সম্পন্ন করতে হবে ।
অধ্যায়ঃ০৪- মৎস্য হ্যাচারী স্থাপন ও হ্যাচারীর অবকাঠামো।	৪.১ মৎস্য হ্যাচারির সংজ্ঞা ও প্রকারভেদ । ৪.২ মৎস্য হ্যাচারি স্থাপনের প্রয়োজনীয়তা । ৪.৩ হ্যাচারি স্থাপনের উপযুক্ত স্থান নির্বাচন।। ৪.৪ মৎস্য হ্যাচারির বিভিন্ন অংশ ।	১০টি	৯ম থেকে ১৩ তম	ব্যবহারিকের তালিকার ২য় কাজটি ১৪ তম-১৬ তম ক্লাসে সম্পন্ন করতে হবে এবং ১৭তম থেকে ১৮ তম পুনরালোচনা ও অনুশীলন।
অধ্যায়ঃ০৫- প্রজননক্ষম মাছ ব্যবস্থাপনা	৫.১ প্রজননক্ষম মাছের পুকুর নির্বাচন ও প্রস্তুতি । ৫.২ বিভিন্ন প্রজাতির প্রজননক্ষম মাছ নির্বাচন ও মজুদ ঘনত্ব। ৫.৩ প্রজননক্ষম মাছের পুকুরে সার ও সুষম খাবার ব্যবস্থাপনা। ৫.৪ প্রজননক্ষম মাছের স্বাস্থ্য ব্যবস্থাপনা ।	০৭টি	১৯ তম-২২তম	ব্যবহারিকের তালিকার ৩য় কাজটি ২৩ তম থেকে ২৫ তম ক্লাসে সম্পন্ন করতে হবে

অধ্যায় ও অধ্যায়ের শিরোনাম	বিষয়বস্তু (পাঠ ও পাঠের শিরোনাম)	প্রয়োজনীয় ক্লাস সংখ্যা	ক্লাসের ক্রম	মন্তব্য
অধ্যায়ঃ৬- নার্সারি পুকুর ব্যবস্থাপনা	৬.১ নার্সারি পুকুর ব্যবস্থাপনার গুরুত্ব ও প্রয়োজনীয়তা । ৬.২ ডিম পোনা, রেণুপোনা, ধানী পোনা এবং পি.এল কাকে বলে । ৬.৩ নার্সারি পুকুর নির্বাচন ও প্রস্তুতির ধাপ সমূহ । ৬.৪ পোনা উৎপাদনের এক ধাপ পদ্ধতি ও দুই ধাপ পদ্ধতি ৬.৫ নার্সারি পুকুরে রেণুপোনা/পি.এল মজুদ, সম্পূরক খাবার প্রয়োগ এবং পোনা কাটাই । ৬.৬ রেণুপোনা/ পি.এল এর রোগ ব্যবস্থাপনা ।	০৯টি	২৬ তম -৩১ তম	ব্যবহারিকের তালিকার ৪র্থ কাজটি ৩২ তম থেকে ৩৪ তম ক্লাসে সম্পন্ন করতে হবে
অধ্যায়ঃ ৭- হাইব্রিডাইজেশন , প্রণোদিত প্রজননে অন্তঃপ্রজনন ও অপরিকল্পিত সংকরায়নে সৃষ্ট সমস্যা ও সমাধান এবং উন্নত ব্রুড মাছ তৈরির কলাকৌশল।	৭.১ হাইব্রিডাইজেশন , অন্তঃপ্রজনন ও অপরিকল্পিত সংকরায়ন । ৭.২ অন্তঃপ্রজনন ও অপরিকল্পিত সংকরায়নে সৃষ্ট সমস্যা সমূহ ৭.৩ অন্তঃপ্রজনন ও অপরিকল্পিত সংকরায়নে সৃষ্ট সমস্যা সমূহ উত্তোরণের সম্ভাব্য উপায় সমূহ । ৭.৪ উন্নত ব্রুড মাছ তৈরির কলাকৌশল ।	০৮টি	৩৫তম-৩৮ তম	ব্যবহারিকের তালিকার ৫ম কাজটি ৩৯ তম থেকে ৪০ তম ক্লাসে সম্পন্ন করতে হবে এবং ৪১তম থেকে ৪২ তম পুনরালোচনা ওঅনুশীলন।
	সর্বমোট	**৪২টি**		

ব্যবহারিকঃ

১। প্রণোদিত প্রজননে ব্যবহৃত বিভিন্ন হরমোন শনাক্তকরণ ও পিজি সংগ্রহ এবং সংরক্ষণের কলাকৌশল।

২। হ্যাচারির বিভিন্ন যন্ত্রপাতি ও উপকরণ শনাক্তকরণ।

৩। পরিপক্ক পুরুষ ও স্ত্রী মাছ শনাক্তকরণ।

৪।ডিমপোনা, রেণুপোনা ও পি.এল শনাক্তকরণ ও নার্সারি পুকুরে অভ্যস্তকরণ এবং মজুদকরণ।

৫। অন্তঃপ্রজনন ও অপরিকল্পিত সংকরায়নে সৃষ্ট মাছ শনাক্তকরণ।

বাংলাদেশ কারিগরি শিক্ষা বোর্ড,ঢাকা

কোভিড-১৯ পরিস্থিতিতে এইচএসসি (বিএম/ভোকেশনাল/ডিপ্লোমা ইন কমার্স) পরীক্ষা ২০২১ সালের পুনবির্ন্যস্ত পাঠ্যসূচিঃ

শিক্ষাক্রমঃ ২০২০-২১ বিষয়ের নামঃ ফিসকালচার এন্ড ব্রিডিং-১ (দ্বিতীয় পত্র), বিষয় কোডঃ ৮২৯২১ পূর্ণ নম্বরঃ ২৫০ তত্ত্বীয় নম্বরঃ ১২৫ ব্যবহারিক নম্বরঃ ১২৫

অধ্যায় ও অধ্যায়ের শিরোনাম	বিষয়বস্তু (পাঠ ও পাঠের শিরোনাম)	প্রয়োজনীয় ক্লাস সংখ্যা	ক্লাসের ক্রম	মন্তব্য
অধ্যায়ঃ০২ গলদা চিংড়ির উত্তম চাষ ব্যবস্থাপনা	২.১ ব্যবস্থাপনার ওপর ভিত্তি করে গলদা চিংড়ির চাষ পদ্ধতি । ২.২ গলদা চিংড়ির চাষযোগ্য এলাকা নির্বাচন । ২.৩ চিংড়ি চাষে মাটি ও পানির গুণাগুণ । ২.৪ চিংড়ির ঘের/পুকুর প্রস্তত প্রণালী । ২.৫ চিংড়ির পোনা মজুদ । ২.৬ গলদা চিংড়ির খাদ্য ও খাদ্যাভ্যাস । ২.৭ গলদা চিংড়ির রোগ । ২.৮ চিংড়ি আহরণ, গ্রেডিং ও বাজারজাতকরণ ।	০৮টি	১ম থেকে ৫ম ক্লাস	ব্যবহারিকের তালিকার ১ম কাজটি ৬ষ্ঠ থেকে ৮ম ক্লাসে সম্পন্ন করতে হবে।
অধ্যায়ঃ০৩- বাগদা চিংড়ির উত্তম চাষ ব্যবস্থাপনা।	৩.১ ব্যবস্থাপনার ওপর ভিত্তি করে বগদা চিংড়ির চাষ পদ্ধতি । ৩.২ বগদা চিংড়ির চাষযোগ্য এলাকা নির্বা্চন । ৩.৩ বগদা চিংড়ি চাষে মাটি ও পানির গুণাগুণ । ৩.৪ বগদা চিংড়ির ঘের/পুকুর প্রস্তত প্রণালী । ৩.৫ বগদা চিংড়ির পোনা মজুদ । ৩.৬ বগদা চিংড়ির খাদ্য ও খাদ্যাভ্যাস । ৩.৭ বগদা চিংড়ির রোগ । ৩.৮ বগদা চিংড়ি আহরণ, গ্রেডিং ও বাজারজাতকরণ ।	১০টি	৯ম থেকে ১৩ তম	ব্যবহারিকের তালিকার ২য় কাজটি ১৪তম থেকে ১৬ তম ক্লাসে সম্পন্ন করতে হবে এবং ১৭ তম থেকে ১৮তম পুনরালোচনা ও অনুশীলন।
অধ্যায়ঃ০৫- মাছের রাসায়নিক গঠন ও পচন।	৫.১ মাছের রাসায়নিক গঠন । ৫.২ মাছের পচন ও রাইগর মর্টিস । ৫.৩ মাছ পচনের কারণ সমূহ । ৫.৪ মাছের পচন রোধের বিভিন্ন উপায়সমূহ ।	০৬টি	১৯তম-২১তম	ব্যবহারিকের তালিকার ৩য় কাজটি ২২ তম থেকে ২৪ তম ক্লাসে সম্পন্ন করতে হবে

অধ্যায় ও অধ্যায়ের শিরোনাম	বিষয়বস্তু (পাঠ ও পাঠের শিরোনাম)	প্রয়োজনীয় ক্লাস সংখ্যা	ক্লাসের ক্রম	মন্তব্য
অধ্যায়ঃ০৯- চিংড়ির হিমায়িতকরণ,গ্রেডিং ও প্যাকেজিং পদ্ধতি।	৯.১ চিংড়ি রপ্তানিকরণে হিমায়িতকরণ, গ্রেডিং ও প্যাকেজিং এর গুরুত্ব । ৯.২ চিংড়ি হিমায়িতকরণের বিভিন্ন পদ্ধতি । ৯.৩ রপ্তানিযোগ্য চিংড়ির গ্রেডিং, ডিহেডিং, লেবেলিং ও প্যাকেটজাতকরণ ।	১০টি	২৫ তম -২৯ তম	ব্যবহারিকের তালিকার ৪র্থ কাজটি ৩০ তম-৩২ তম ক্লাসে সম্পন্ন করতে হবে এবং৩৩ তম থেকে ৩৪ তম ক্লাসে পুনরালোচনা ও অনুশীলন।
অধ্যায়ঃ১০- মৎস্য ও মৎস্যজাত পণ্যের মান নিয়ন্ত্রণ।	১০.১ মৎস্য ও মৎস্যজাত পণ্যের মান নিয়ন্ত্রণের প্রয়োজনীয়তা ও গুরুত্ব । ১০.২ মৎস্য ও মৎস্যজাত পণ্যের মান নিয়ন্ত্রণের বিভিন্ন পদ্ধতি । ১০.৩ মৎস্য ও মৎস্যজাত পণ্যের মান নিয়ন্ত্রণে হ্যাসাপ পদ্ধতি ।	০৮টি	৩৫ তম-৩৮ তম	ব্যবহারিকের তালিকার ৫ম কাজটি ৩৯ তম থেকে ৪০ তম ক্লাসে সম্পন্ন করতে হবে এবং৪১তম থেকে ৪২ তম ক্লাসে পুনরালোচনা ও অনুশীলন।
	সর্বমোট	৪২টি		

ব্যবহারিকঃ

১। গলদা ও বাগদা চিংড়ির দেহের বিভিন্ন অংশ শনাক্তকরণ।

২।গলদা ও বাগদা চিংড়ির মধ্যে পার্থক্যকরণ।

৩। অর্গানোলেপ্টিক পদ্ধতিতে তাজা মাছ ও পচা মাছ শনাক্তকরণ।

৪। বরফ দিয়ে মাছ/চিংড়ি সংরক্ষণ ।

৫। ভাল পোনা/পিএল ও খারাপ পোনা/পিএল শনাক্তকরণ।

বাংলাদেশ কারিগরি শিক্ষা বোর্ড,ঢাকা

কোভিড-১৯ পরিস্থিতিতে এইচএসসি (বিএম/ভোকেশনাল/ডিপ্লোমা ইন কমার্স) পরীক্ষা ২০২১ সালের পুনবির্ন্যস্ত পাঠ্যসূচিঃ

শিক্ষাক্রমঃ ২০২০-২১ বিষয়ের নামঃ ফিসকালচার এন্ড ব্রিডিং-২ (দ্বিতীয় পত্র), বিষয় কোডঃ ৮২৯২২ পূর্ণ নম্বরঃ ২৫০ তত্ত্বীয় নম্বরঃ ১২৫ ব্যবহারিক নম্বরঃ ১২৫

অধ্যায় ও অধ্যায়ের শিরোনাম	বিষয়বস্তু (পাঠ ও পাঠের শিরোনাম)	প্রয়োজনীয় ক্লাস সংখ্যা	ক্লাসের ক্রম	মন্তব্য
অধ্যায়ঃ০১- গলদা চিংড়ির প্রজনন ও হ্যাচারি ব্যাবস্থাপনা	১.১ চিংড়ি হ্যাচারির জন্য স্থান নির্বাচন । ১.২ গলদা চিংড়ি হ্যাচারির বিভিন্ন অংশের নাম । ১.৩ হ্যাচারিতে ব্যবহৃত বিভিন্ন যন্ত্রপাতির নাম ও কাজ । ১.৪ হ্যাচারিতে গলদা চিংড়ির পি এল উৎপাদন কার্যক্রম । ১.৫ হ্যাচারিতে সংঘটিত বিভিন্ন রোগ,রোগের উৎস ও তার প্রতিকার ।	০৮টি	১ম থেকে ৫ম ক্লাস	ব্যবহারিকের তালিকার ১ম কাজটি ৬ষ্ঠ থেকে ৮ম ক্লাসে সম্পন্ন করতে হবে
অধ্যায়ঃ০২- গলদা চিংড়ির প্রজনন ও হ্যাচারি ব্যাবস্থাপনা	২.১ বাগদা চিংড়ি হ্যাচারির জন্য স্থান নির্বচন। ২.২ বাগদা চিংড়ি হ্যাচারির বিভিন্ন অংশের নাম । ২.৩ হ্যাচারিতে ব্যবহৃত বিভিন্ন যন্ত্রপাতির নাম ও কাজ। ২.৪ মাদার শ্রীম্প সংগ্রহের কলাকৌশল বর্ণনা । ২.৫ হ্যাচারিতে সংঘটিত বিভিন্ন রোগ ও তার প্রতিকার বর্ণনা	০৯টি	৯ম থেকে ১২ তম	ব্যবহারিকের তালিকার ২য় কাজটি ১৩ তম থেকে ১৫ তম ক্লাসে সম্পন্ন করতে হবে এবং ১৬তম থেকে ১৭ তম ক্লাসে পুনরালোচনা ও অনুশীলন।
অধ্যায়ঃ০৭- ইলিশ মাছ সংরক্ষণ ও উন্নয়ন ব্যাবস্থাপনা কৌশল	৭.১ ইলিশ সম্পদের গুরুত্ব বর্ণনা। ৭.২ বাংলাদেশে ইলিশ মাছের বিস্তৃতি, উৎপাদন ও আহরণের তথ্য বর্ণনা। ৭.৪ জাটকা ইলিশের বিচরণ ক্ষেত্র, জাটকা ধরার মৌসুম ও পরিমাণ । ৭.৫ জাটকা, চাপিলা, সার্ডিন ও চোক্কা মাছের পার্থক্য । ৭.৬ ইলিশ মাছ সংরক্ষণ ও উন্নয়নে বর্তমান সরকার কর্তক গৃহীত পদক্ষেপ সমূহ ।	০৮ টি	১৮ তম-২২ তম	ব্যবহারিকের তালিকার ৩য় কাজটি ২৩ তম-২৫ তম ক্লাসে সম্পন্ন করতে হবে

অধ্যায় ও অধ্যায়ের শিরোনাম	বিষয়বস্তু (পাঠ ও পাঠের শিরোনাম)	প্রয়োজনীয় ক্লাস সংখ্যা	ক্লাসের ক্রম	মন্তব্য
অধ্যায়ঃ ৮.মৎস্য সংরক্ষণে ফরমালিনের অপব্যবহার	৮.১ ফরমালিনের পরিচিতি। ৮.২ ফরমালিনের বৈশিষ্ট্য/ধর্ম বর্ণনা । ৮.৩ মাছে ফরমালিনের অপব্যবহার। ৮.৪ ফরমালিনযুক্ত ও ফরমালিন বিহীন মাছের মধ্যে পার্থক্য । ৮.৫ মানব দেহে ফরমালিনের ক্ষতিকর প্রভাব। ৮.৬ ফরমালিনের অপব্যবহার নিয়ন্ত্রনে করণীয় দিক সমুহ। ৮.৭ ফরমালিনের অপব্যবহার সংক্রান্ত আইন ও বিধিবিধান সমুহ।	০৯টি	২৬ তম থেকে ২৯ তম	ব্যবহারিকের তালিকার ৪র্থ কাজটি ৩০ তম থেকে ৩২ তম ক্লাসে সম্পন্ন করতে হবে এবং ৩৩ তম থেকে ৩৪ তম ক্লাসে পুনরালোচনা ও অনুশীলন।
অধ্যায়ঃ ৯- মাছের স্বাস্থ্য ব্যবস্থাপনা ।	৯.১ মাছের স্বাস্থ্য ব্যবস্থাপনার উদ্দেশ্য ও গুরুত্ব । ৯.২ সুস্থ ও রোগাক্রান্ত মাছের সাধারণ লক্ষণ সমূহ । ৯.৩ মাছের রোগ সৃষ্টিকারী উপাদান সমূহ । ৯.৪ মাছের পরজীবি ঘটিত রোগের কারণ, বিস্তার, লক্ষণ, প্রতিকার ও প্রতিরোধ । ৯.৫ মাছের ব্যাকটেরিয়াজনিত রোগের কারণ, বিস্তার, লক্ষণ, প্রতিকার ও প্রতিরোধ । ৯.৬ মাছের ছত্রাকজনিত রোগের কারণ, বিস্তার, লক্ষণ, প্রতিকার ও প্রতিরোধ। ৯.৭ মাছের ক্ষত রোগের কারণ, বিস্তার, লক্ষণ, প্রতিকার ও প্রতিরোধ । ৯.৯ মাছের অপুষ্টিজনিত রোগ ।	০৮টি	৩৫ তম থেকে ৩৮ তম	ব্যবহারিকের তালিকার ৫ম কাজটি ৩৯ তম থেকে ৪০ তম ক্লাসে সম্পন্ন করতে হবে এবং ৪১তম থেকে ৪২ তম ক্লাসে পুনরালোচনা ও অনুশীলন।
	সর্বমোট	**৪২টি**		

ব্যবহারিকঃ

১। গলদা হ্যাচারিতে ব্যবহৃত বিভিন্ন যন্ত্রপাতির নাম ও উপকরণ শনাক্তকরন।

২। বাগদা হ্যাচারিতে ব্যবহৃত বিভিন্ন যন্ত্রপাতির নাম ও উপকরণ শনাক্তকরন।

৩। জাটকা, চাপিলা, সার্ডিন ও চোক্কা মাছের পার্থক্য।

৪।মাছে ফরমালিনের উপস্থিতি শনাক্তকরণ।

৫। রোগাক্রান্ত মাছ পর্যবেক্ষণ ও রোগ শনাক্তকরণ