১১৮

কেন্দ্রে প্রশিক্ষণার্থীদের আবাসন ও খাবার ব্যবস্থাদি বিদ্যমান সুবিধাদি
ও
আন্তর্জাতিক কোর্সের সম্ভাবনা

এ কে এম আইনুল হক
সহকারী পরিচালক

বাংলাদেশ লোক-প্রশাসন প্রশিক্ষণ কেন্দ্র
সাভার, ঢাকা
ডিসেম্বর, ২০০২।

১১৫

কেন্দ্রে প্রশিক্ষণার্থীদের আবাসন ও খাবার ব্যবস্থাদি বিদ্যমান সুবিধাদি
ও
আন্তর্জাতিক কোর্সের সম্ভাবনা

এ কে এম আইনুল হক
সহকারী পরিচালক

বাংলাদেশ লোক-প্রশাসন প্রশিক্ষণ কেন্দ্র
সাভার, ঢাকা
ডিসেম্বর, ২০০২।

কেন্দ্রে প্রশিক্ষণার্থীদের আবাসন ও খাবার ব্যবস্থাদি বিদ্যমান সুবিধাদি
ও
আন্তর্জাতিক কোর্সের সম্ভাবনা

এ কে এম আইনুল হক
সহকারী পরিচালক

বাংলাদেশ লোক-প্রশাসন প্রশিক্ষণ কেন্দ্র
সাভার, ঢাকা
ডিসেম্বর, ২০০২।

কৃতজ্ঞতা স্বীকার

কেন্দ্রে প্রশিক্ষণার্থীদের আবাসন ও খাবার ব্যবস্থাদি, বিদ্যমান সুবিধাদি ও আন্তর্জাতিক কোর্সের সম্ভবনা শীর্ষক গবেষণা প্রকল্পটি পরিচালনায় বিভিন্ন প্রতিষ্ঠানে যোগাযোগের ব্যাপারে কেন্দ্রের গবেষণা বিভাগ প্রয়োজনীয় সহযোগিতা প্রদান করেছেন। প্রথমেই গবেষণা শাখার সংশ্লিষ্ট কর্মকর্তাদের প্রতি কৃতজ্ঞতা জ্ঞাপন করছি।

- এ গবেষণা কাজে গবেষণা সহকারী হিসাবে জনাব মামুন মিয়া, নিম্নমান সহকারী, দায়িত্ব পালন করেছেন। আমার সাথে তিনি ও বিভিন্ন প্রতিষ্ঠান হতে উপাত্ত সংগ্রহ ও গবেষণা কাজে সব ধরনের সহযোগিতা প্রদান করেছেন। গবেষণা কাজে তাঁর আন্তরিকতা ও নিষ্ঠায় তিনি কৃতজ্ঞতা পাশে আবদ্ধ রেখেছেন এজন্য তাঁকে কৃতজ্ঞতা ও ধন্যবাদ জানাচ্ছি।

- কেন্দ্রের সাঁট-মুদ্রাক্ষরিক জনাব মোঃ রুহুল আমিন এই গবেষণা প্রতিবেদনটি কম্পিউটার কম্পোজে সহায়তা করেছেন এজন্য তার প্রতি কৃতজ্ঞতা জ্ঞাপন করছি।

- এ গবেষণা কার্যক্রমে কেন্দ্রের যে সকল অনুষদ সদস্য, এসিএডি ও সিনিয়র ষ্টাফ কোর্সে অংশগ্রহণকারী কর্মকর্তা প্রশ্নপত্রে তাঁর মূল্যবন বক্তব্য প্রদান করে এ গবেষনায় সহযোগিতা করেছেন তাঁদের প্রতি কৃতজ্ঞতা জ্ঞাপন করছি।

- সবশেষে ঃ সমীক্ষা পরিচালনায় প্রযোজনীয় তথ্য ও অন্যান্য সহযোগিতা প্রদান করে যে সকল কর্মচারী সহযোগিতা করেছেন তাদের প্রতি কৃতজ্ঞতা ও ধন্যবাদ জানাচ্ছি।

এ কেএম আইনুল হক
সহকারী পরিচালক

নির্যাস

বাংলাদেশ একটি উন্নয়নশীল দেশ হিসেবে পরিচিত। একটি স্বাধীন সার্বভৌম দেশ হিসেবে এর দক্ষ প্রশাসন জনগনের ভাগ্য উন্নয়নে কাজ করবে এটাই জনগনের প্রত্যাশা। তাই মানব সম্পদ উন্নয়ন আপামর জনগোষ্ঠীর ভাগ্য উন্নয়নে প্রশিক্ষণের বিকল্প নেই। দেশের বিভিন্ন সেক্টরে পৃথক পৃথক প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠান রয়েছে। লোক-প্রশাসন ক্ষেত্রে বাংলাদেশে লোক-প্রশাসন প্রশিক্ষণ কেন্দ্র দক্ষ ও নিবেদিত প্রাণ কর্মকর্তা সৃষ্টির লক্ষ্যে বিভিন্ন প্রশিক্ষণ কার্যক্রম পরিচালনা করে আসছে। একেন্দ্র সরকারী কর্মকর্তা ও বেসরকারী পর্যায়ে কর্মকর্তাদের বিভিন্ন কোর্স এবং দক্ষতা উন্নয়ন মূলক প্রশিক্ষণ কার্যক্রম পরিচালনা করে থাকে। এছাড়াও মাঝে মধ্যে ঢাকায় অবস্থিত বিদেশী মিশনের কর্মকর্তাদের জন্য সংক্ষিপ্ত কোর্স এবং কর্মশালা পরিচালনা করে থাকে। পূর্বের তুলনায় বর্তমানে বিপিএটিসির ভৌত অবকাঠামোগত সুযোগ-সুবিধা বহুলাংশে বৃদ্ধি পেয়েছে। সুযোগ-সুবিধার ক্ষেত্রে বিপিএটিসি আই এস ও কর্তৃক সনদপ্রাপ্ত হয়েছে। সুন্দর, মনোমুগ্ধকর, দূষনমুক্ত পরিবেশ এ কেন্দ্রেকে সকলের কাছে আকর্ষনীয় করেছে এবং বিদেশী অতিথিদের ভূয়সী প্রশংসা অর্জন করেছে। এখন পর্যন্ত এ কেন্দ্রে কোন আন্তর্জাতিক কোর্স অনুষ্ঠিত হয়নি। বর্তমান অবকাঠামোগত সুযোগ-সুবিধা (আবাসন ও খাবার ব্যবস্থাদি) ও মান আন্তর্জাতিক কোর্সের জন্য কতটা উপযোগী তা পর্যালোচনা করা প্রয়োজন। এ লক্ষ্যে প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তা (উপ-সচিব, যুগ্ম-সচিব) যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন, কেন্দ্রে অনুষদ সদস্য যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ নিয়েছেন এবং যে সকল দেশীয় প্রতিষ্ঠান বিদেশী কোর্স পরিচালনা করে থাকেন তাদের সুবিধাদি ও মান প্রশ্নপত্র, পর্যবেক্ষনের মাধ্যমে বিশ্লেষন করা হয়েছে। যাতে ভবিষ্যতে এ কেন্দ্রে বিদেশী কোর্স পরিচালনা করা যায়। এছাড়াও কেন্দ্রে বিদেশী কোর্স পরিচালনার জন্য একটি স্বতন্ত্র আন্তর্জাতিক কমপ্লেক্স নির্মাণাধীন রয়েছে।

সূচীপত্র

		পৃষ্ঠা
প্রথম অধ্যায়		
	• ভূমিকা	১
	• গবেষণার গুরুত্ব ও যৌক্তিকতা	১-২
	• গবেষণার উদ্দেশ্য	২
	• গবেষণার পরিধি	২
	• গবেষণার পদ্ধতি	২-৩
	• উপাত্ত সংগ্রহের মাধ্যম	৩
	• গবেষণা প্রতিবেদন কাঠামো	৩
	• গবেষণার সীমাবদ্ধতা	৩
দ্বিতীয় অধ্যায়		
	• বিপিএটিসি পরিচিতি	৪
	• আন্তর্জাতিক মান	৪
	• বাংলাদেশ পর্যটনকর্পোরেশন -এর আবাসন ও ডাইনিং	৪-৫
	• বিপিএটিসি আন্তর্জাতিক কমপ্লেক্স	৫
	• উপাত্ত সারণীকরণ ও বিশ্লেষণ	৬-২১
	• কর্মচারীদের মতামত	২২
	• পর্যবেক্ষণ সম্পর্কিত মতামত	২২-২৩
তৃতীয় অধ্যায়		
	• ফলাফল	২৪
	• সুপারিশ	২৫-২৬
	• উন্নয়নের জন্য প্রস্তাব ও দিক নির্দেশনা	২৬-৩১
	• বাস্তবায়নে অর্থের উৎস	৩১-৩৩
	• গবেষণার ভবিষ্যত ও দিক নির্দেশনা	" "
	• উপসংহার	" "
পরিশিষ্ট		
	• ডরমিটরীর সুবিধাদি (পরিশিষ্ট-ক)	৩৩-৩৬
	• ক্যাফেটেরিয়ার সুবিধাদি (পরিশিষ্ট-খ)	৩৭
	• নির্মাণাধীন আন্তর্জাতিক কমপ্লেক্সের সুবিধাদি (পরিশিষ্ট-গ)	৩৮-৩৯
	• ডরমিটরী ও ক্যাফেটেরিয়ার কর্মচারীদের তালিকা (পরিশিষ্ট-ঘ)	৪০
	• প্রশ্নপত্র (১) (পরিশিষ্ট -ঙ)	৪১-৪২
	• প্রশ্নপত্র (২) (পরিশিষ্ট- চ)	৪৩-৪৪
	• বিদেশী অতিথিদের উপযোগী খাবার মেনু (পরিশিষ্ট-ছ)	৪৫-৪৭
	• পাঁচ তারকা আবাসন (শেরাটন হোটেলের) কক্ষের চিত্র (পরিশিষ্ট-জ)	৪৮

প্রথম অধ্যায়

১.০ ভূমিকা

১.১ বাংলাদেশ লোক-প্রশাসন প্রশিক্ষণ কেন্দ্রটি ১৯৮৪ সালে রাষ্ট্রপতির অধ্যাদেশ বলে পূর্বতন ৪টি প্রতিষ্ঠান (নিপা, কোটা, বিএএসসি, এসটিআই) একীভূত করে প্রতিষ্ঠিত হয়। বিপিএটিসি, দেশের শীর্ষস্থানীয় প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠান। এ কেন্দ্রে সরকারী পর্যায়ে সর্বকনিষ্ঠ কর্মকর্তা থেকে সর্বোচ্চ পর্যায়ের কর্মকর্তাদের প্রশিক্ষণ প্রদান করা হয়ে থাকে। এছাড়াও বিভিন্ন সংক্ষিপ্ত কোর্সে ক্যাডার বহির্ভূত সরকারী কর্মকর্তা, স্বায়ত্বশাসিত প্রতিষ্ঠানের ১ম শ্রেণীর কর্মকর্তাদের প্রশিক্ষণ প্রদান করে থাকে।

১.২ এই প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানটি ইতোমধ্যে ISO কর্তৃক আন্তর্জাতিক মান অর্জন করেছে। ISO কর্তৃক সনদপ্রাপ্ত হওয়ায় এই কেন্দ্র দেশ ও বিদেশে যথেষ্ট গুরুত্ব লাভ করেছে। এই কেন্দ্রের সকল কোর্স গুলি আবাসিক। প্রশিক্ষণ কোর্স চলাকালীন প্রশিক্ষণার্থীদের কেন্দ্রে অবস্থান করা বাধ্যতামূলক। প্রশিক্ষণ কার্যক্রম এমনভাবে পরিচালনা করা হয় যে, প্রশিক্ষণার্থীগণ ডরমিটরীতে অবস্থান করে প্রশিক্ষণে নিবিড়ভাবে অংশগ্রহণ করে সাফল্যজনক ভাবে প্রশিক্ষণ সমাপ্ত করতে পারে এবং জাতীয় ও আন্তর্জাতিক পর্যায়ে অবদান রাখতে পারে।

১.৩ সকল পর্যায়ের প্রশিক্ষণ কার্যক্রম সাফল্যজনক ভাবে সমাপ্ত করার লক্ষ্যে কেন্দ্র প্রশিক্ষণার্থীদের বিভিন্নরকম সেবা প্রদান করে থাকে। তাই সেবা শাখা প্রশিক্ষণে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে থাকেন। এই সেবা যাতে দক্ষ ও আন্তর্জাতিক মানের হয় তার জন্য এর উন্নয়ন ও আধুনিকীকরণ একান্ত প্রয়োজন।

১.৪ কেন্দ্রের অনুষদ সভার সিদ্ধান্তনুযায়ী প্রাক্তন রেক্টর মহোদয় কেন্দ্রের সকল কর্মকর্তাকে বিভিন্ন বিষয়ের উপর গবেষণা কর্যক্রম পরিচালনার নির্দেশ প্রদান করেন। প্রশিক্ষণে অবকাঠামোগত সুবিধা একটি উল্লেখযোগ্য দিক এই প্রেক্ষিতে উল্লিখিত গবেষণা কার্যক্রম হাতে নেয়া হয়েছে।

২.০ **গবেষণার গুরুত্ব/যৌক্তিকতা** ঃ সেবা ব্যবস্থাপনা একটি স্পর্শকাতর বিষয়। সেবা দ্বারা পুরোপুরি সন্তষ্ট করা একটি অত্যন্ত দুরুহ কাজ। তবুও প্রশিক্ষণ চলাকালীন সময় এবং সফলভাবে প্রশিক্ষণ সমাপ্ত করার লক্ষ্যে প্রশিক্ষণার্থীদের আবাসন ও খাবার আয়োজনে সন্তোষজনক সেবা প্রদান করতে হয়। প্রশিক্ষণ সমাপনান্তে পাঠ্যক্রম মূল্যায়নের মাধ্যমে পাঠ্যক্রমের অন্যান্য বিষয়ের মধ্যে ডরমিটরী ও ক্যাফেটেরিয়ার সেবা সম্পর্কে প্রশিক্ষণার্থীদের অভিযোগ/মতামত গ্রহণ করা হয়ে থাকে। ডরমিটরী ও ক্যাফেটেরিয়া সেবা ব্যবস্থাপনা সম্পর্কে

ইতোপূর্বে খুব বেশী পদ্ধতিগত গবেষণা কার্যক্রম পরিচালিত হয়নি। বর্তমান গবেষণায় কেন্দ্রের এই উপেক্ষিত অথচ গুরুত্বপূর্ণ বিষয়টি পর্যালোচনা করা হয়েছে। এই সমীক্ষার মাধ্যমে সেবা শাখার আওতাধীন ডরমিটরী ও ক্যাফেটেরিয়া সার্ভিসের সুযোগ সুবিধা পর্যালোচনাপূর্বক এর গুণগত মান উন্নয়নে সাহায্য করবে। এতদসঙ্গে ৩য় পর্যায় প্রকল্পের আওতায় আন্তর্জাতিক প্রশিক্ষণ কমপ্লেক্স নির্মাণ হলে আন্তর্জাতিক কোর্সে আবাসন ও খাবার ব্যবস্থাপনা কেন্দ্রের আন্তর্জাতিক কোর্স পরিচালনায় অবদান রাখবে।

৩.০ **গবেষণার উদ্দেশ্যে** ঃ

১. সেবা ব্যবস্থাপনায় ডরমিটরী ও ক্যাফেটেরিয়ার বর্তমান অবস্থা পর্যালোচনা করা।

২. ডরমিটরী ও ক্যাফেটেরিয়ার সমস্যাসমূহ চিহ্নিত করণ।

৩. ডরমিটরী ও ক্যাফেটেরিয়া ব্যবস্থাপনার মান উন্নয়নে সুপারিশমালা প্রণয়ন।

৪. আন্তর্জাতিক কমপ্লেক্স নির্মিত হলে বিদেশী কোর্সের জন্য কতটুকু ফলপ্রসু হবে তা নিরুপন।

৫. কেন্দ্রের সার্বিক প্রশিক্ষণের মান উন্নয়ন।

৪.০ **গবেষণার পরিধি** ঃ এই সমীক্ষায় সেবা অধিশাখার আওতাভুক্ত ডরমিটরী, ক্যাফেটেরিয়া সার্ভিসের গুণগত অবস্থান চিহ্নিত হবে।

১. ডরমিটরীর সুবিধাদি বিশ্লেষণ,

২. ক্যাফেটেরিয়ার সুবিধাদি বিশ্লেষণ,

৩. আন্তর্জাতিক কমপ্লেক্সের সুবিধাদির বিশ্লেষণ।

৫.০ **গবেষণার পদ্ধতি** ঃ

১. উত্তর দাতা নির্বাচন ঃ ৩৯তম এসিএডি কোর্স এবং ৩৬তম সিনিয়র ষ্টাফ কোর্সের প্রশিক্ষণার্থীগণ।

২. ৩য় পর্যায় প্রকল্পের নির্দিষ্ট কর্মকর্তাগণ।

৩. যে সকল অনুষদ সদস্য বিদেশে বিভিন্ন কোর্স সম্পন্ন করেছেন।

৪. যে সকল প্রতিষ্ঠান বিভিন্ন সময়ে কেন্দ্রের সুবিধা ব্যবহার করেছেন এমন ২টি প্রতিষ্ঠানের ব্যবস্থাপনা কর্মকর্তা।

৫. যে সমস্ত প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানে বিদেশী কোর্স অনুষ্ঠিত হয় যেমন BRAC, CDM এবং BARD কুমিল্লা ইত্যাদি পর্যবেক্ষণের মাধ্যমে।

৬.০ উপাত্ত সংগ্রহের মাধ্যম ঃ

১. প্রশিক্ষণার্থদের নিকট হতে প্রশ্নপত্রের মাধ্যমে এবং সাক্ষাৎকার পদ্ধতিতে উপাত্ত সংগ্রহ করা হবে।

২. এছাড়া অনুসন্ধান ও পর্যবেক্ষণ পদ্ধতির মাধ্যমে তথ্য সংগ্রহ করা হবে।

৭.০ গবেষণা প্রতিবেদনের কাঠামো ঃ

৭.১ বর্তমান গবেষণা প্রতিবেদনটি বাংলা ভাষায় লিখিত এবং ৩ টি অধ্যায়ে বিভক্ত। প্রথম অধ্যায়ে ভূমিকা, গবেষণার উদ্দেশ্য, পরিধি, গবেষণা পদ্ধতি সম্পর্কে আলোচনা করা হয়েছে। দ্বিতীয় অধ্যায়ে সংগৃহীত উপাত্ত বিশ্লেষণ করা হয়েছে এবং তৃতীয় অধ্যায়ে গবেষণার ফলাফল, সুপারিশ, প্রস্তাব, ভবিষ্যত দিক নির্দেশনা ও উপসংহার উপস্থাপন করা হয়েছে।

৮.০ সীমাবদ্ধতা ঃ

৮.১ বর্তমান গবেষণা কর্মের আওতায় দেশের বিভিন্ন প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানে দীর্ঘদিন নিবিড়ভাবে পর্যবেক্ষণ করার ইচ্ছা থাকা সত্বেও বাজেট স্বল্পতার কারণে তা করা সম্ভব হয়নি।

৮.২ উপাত্ত সংগ্রহকালে উত্তরদাতা অনুষদ সদস্য, এসিএডি ও সিনিয়র ষ্টাফ কোর্সের প্রশিক্ষণার্থীগণ প্রশিক্ষণ কার্যক্রমে ব্যস্ততার কারণে সকলের মতামত সংযুক্ত করা সম্ভব হয়নি।

৮.৩ গবেষণা কর্মে গবেষককে অফিসের নিয়মিত দায়িত্ব পালন করে এই গবেষণা কর্যে পরিচালনা করতে হয়েছে। এছাড়াও গবেষক নিজেও একজন পেশাগত গবেষক নন বিধায় কিছু সমস্যার সম্মুখিন হতে হয়েছে।

দ্বিতীয় অধ্যায়

১.০ বিপিএটিসির পরিচিতি

১.১ বাংলাদেশ লোক-প্রশাসন প্রশিক্ষণ কেন্দ্র, লোক-প্রশাসন ক্ষেত্রে দেশের শীর্ষস্থানীয় প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠান এটি ঢাকা হতে ২৮ কিঃ মিঃ দূরে ঢাকা আরিচা মহাসড়কের পার্শ্বে স্থাপিত হয়। এই কেন্দ্রটি ৫৪ একর জমির উপর বিভিন্ন বৃক্ষ আচ্ছাদিত মনোরম প্রাকৃতিক পরিবেশ দ্বারা বেষ্টিত।

১.২ এটি একটি আবাসিক প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠান। সরকারের সর্বকনিষ্ঠ হতে সর্বোচ পর্যায়ের কর্মকর্তাদের প্রশিক্ষণের লক্ষ্যে ৪টি প্রতিষ্ঠানকে একিভুত করে বাংলাদেশ লোক-প্রশাসন প্রশিক্ষণ কেন্দ্র প্রতিষ্ঠিত হয়েছে। ঢাকা হতে দূরে নিরীবিলী পরিবেশে নিবিড় প্রশিক্ষণের জন্য শিক্ষার উপযুক্ত পরিবেশ এই কেন্দ্র দেশ ও বিদেশে আকর্ষনীয় করে তুলেছে। ইতোমধ্যে প্রশিক্ষণের মান বৃদ্ধির লক্ষ্যে অবকাঠামোগত ও অন্যান্য আধুনিক প্রশিক্ষণ সুবিধা সংযোজিত হয়েছে। কেন্দ্রে প্রশিক্ষণ কোর্সের জন্য বর্তমানে অবকাঠামোগত সুবিধা (আবাসন ক্যাফেটারিয়া) রয়েছে। বর্তমানে আবাসন সুবিধায় (৪২৫) জনের আবাসন এবং প্রায় ৬০০ জন প্রশিক্ষণার্থীর জন্য আহার নাস্তার সুবিধা রয়েছে। এছাড়াও একটি অত্যাধুনিক কনফারেন্স হল রয়েছে। কেন্দ্রে আন্তর্জাতিক কোর্স পরিচালনার জন্য ৩য় পর্যায় প্রকল্পে একটি স্বয়ংসম্পূর্ণ আন্তর্জাতিক কমপ্লেক্স নির্মিত হচ্ছে। যা অচিরেই নির্মাণ কাজ সম্পন্ন হবে বলে আশা করা যায়।

কেন্দ্রের অবকাঠামোগত বর্তমান সুযোগ সুবিধার একটি বিবরণ পরিশিষ্ট "১" তে দেখানো হল।

২.০ আন্তর্জাতিক মান

২.১ আবাসন ও খাবার সুবিধাদির আন্তর্জাতিক মান প্রসঙ্গে আলোচনা করা প্রয়োজন। প্রতিটি প্রতিষ্ঠান ও সেবার একটি মানদন্ড থাকে। সেরূপ অবকাঠামোগত বিভিন্ন সুবিধা ও সেবার বিভিন্ন মানদন্ডের উপর সেই সুবিধা কি মানের তা নির্ধারিত হয়। কেন্দ্রে আন্তর্জাতিক মানে সুবিধাদি বলতে সেই সকল সুবিধাদি সংযোজন বুঝাবে যা বর্তমানে দেশের বাহিরের একজন অতিথির জন্যই বর্তমান অত্যাবশ্যকীয়, আধুনিক, সুন্দর, মানসম্মত, সাধারণত গ্রহণযোগ্য ও প্রশংসাযোগ্য বলা যায়। এই মান সময় ও স্থান ভেদে ভিন্নতর হয়ে থাকে।

২.২ বিভিন্ন আন্তর্জাতিক হোটেলে সুবিধাদির উপর ভিত্তি করে সেই হোটেলের ষ্টান্ডার্ড নির্ধারিত হয়ে থাকে। যেমন আন্তর্জাতিক হোটেলে সুইমিং পুল, হেলথ ক্লাব ও কক্ষের বিভিন্ন সুবিধাদি অন্যান্যর উপর ভিত্তি করে থ্রি ষ্টার ও ফাইভ ষ্টার বিবেচিত হয়। সেরূপ আবাসনের জন্য কক্ষের মাপ ও সুবিধাদির প্রেক্ষিতে একজন বিদেশী অতিথি/প্রশিক্ষণার্থীর জন্য উপযুক্ত কিনা বিবেচিত হয়। বিপিএটিসিতে বিদেশী অতিথি আবাসনের জন্য দেশীয় অন্যান্য প্রতিষ্ঠানে বিদেশী অতিথির জন্য দেয় সুবিধাদি বিবেচনা করা যায়। যেমন বাংলাদেশের পর্যটন কর্পোরেশন ও অন্যান্য বেসরকারী প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠান বিদেশী অতিথি ও আন্তর্জাতিক কোর্সের প্রশিক্ষণার্থীদের জন্য যে ধরনের সুবিধাদি তারা নিশ্চিত করেছেন তা অনুসরণ করা যায়। তবে এক্ষেত্রে বাংলাদেশে বিদেশী অতিথি/প্রশিক্ষণার্থীদের জন্য বিভিন্ন প্রতিষ্ঠানে আবাসন কক্ষে আয়তনের ও সুবিধার হেরফের রয়েছে।

২.৩ বাংলাদেশ পর্যটন কর্পোরেশনের আবাসন ও ডাইনিং

প্রতিটি সিঙ্গেল কক্ষের মাপ ২০x১৬। কক্ষের মেঝে ও দেয়াল টাইলস সংযুক্ত ও কক্ষে সৌন্দর্য বর্ধন, আলো ও ঠান্ডা সংরক্ষণে ফলস্ সিলিং সংযুক্ত রয়েছে।

২.৪ স্থাপিত সুবিধা (প্রতিটি কক্ষে)

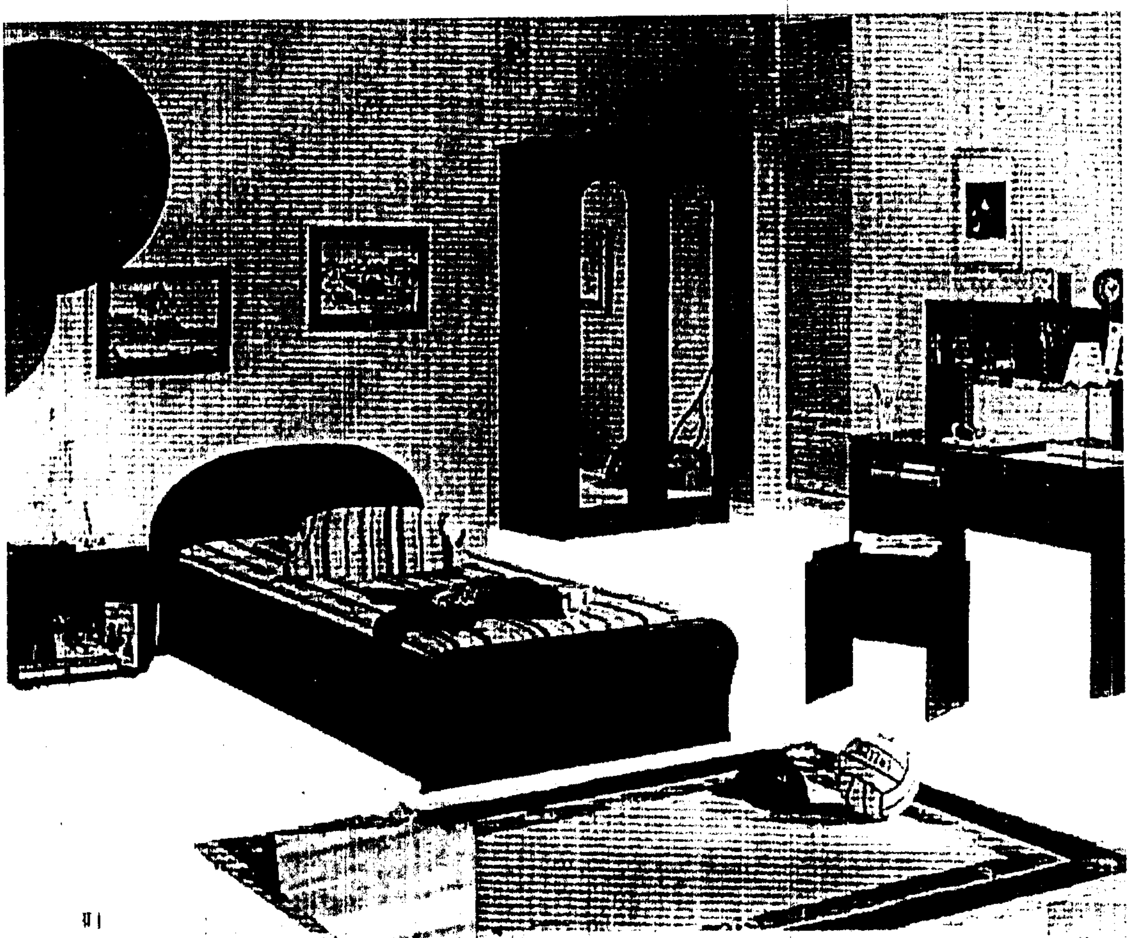
- ওয়াল ওয়ার ড্রব
- রিডিং টেবিল
- উন্নতমানের ৩ আসন বিশিষ্ট সোফা
- টেলিফোন
- শীততাপ নিয়ন্ত্রিত ব্যবস্থা
- ফ্রিজ ছোট সাইজ
- স্যাটেলাইট যুক্ত টিভি
- সেমি ডাবল খাট
- নিরাপদ পানির জন্য ফিল্টার
- বাথট্যাব, ইংলিশ কমোড, ঠান্ডা ও গরম পানি সরবরাহ সম্বলিত, টাইলস বাথরুম

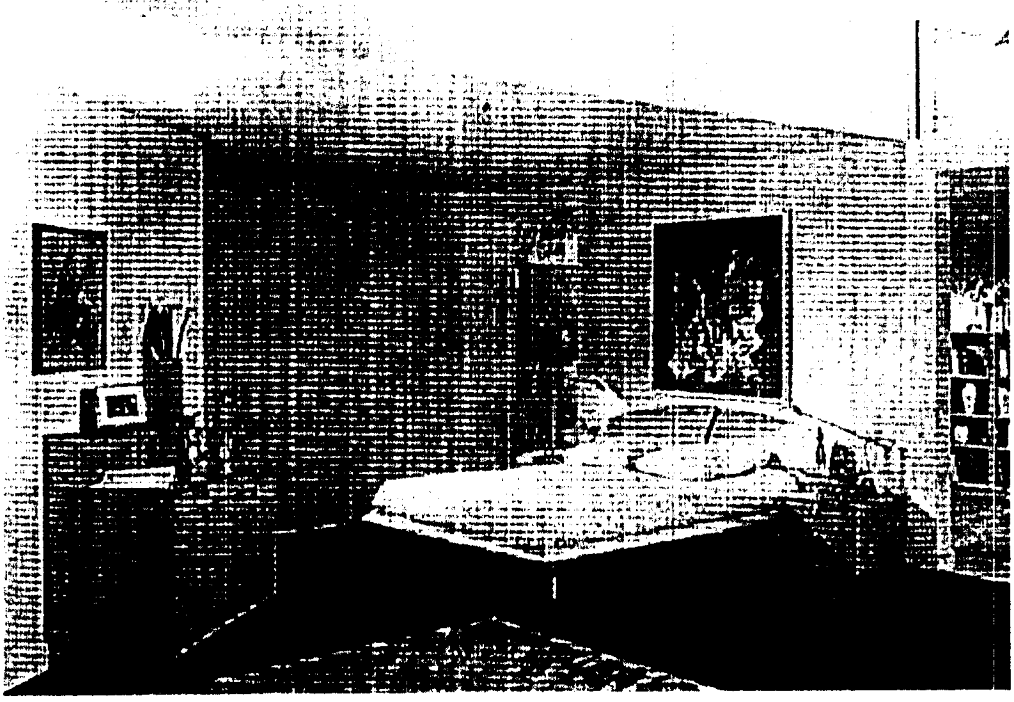
২.৫ ডাইনিং হল

- ডাইনিং হলটি সম্পূর্ণ শীতাতাপ নিয়ন্ত্রিত
- ফলস্ শিলিং
- সম্পূর্ণ হল টইলস্ ফিটিং
- খাবার গরম রাখার জন্য হিটিং সিষ্টেম
- ক্যাটারিং সিষ্টেমে টেবিল সাজানো
- নিরাপদ পানির ব্যবস্থা
- ইন সাইড পেইন্টিং ও অন্যান্য জিনিস দ্বারা সজ্জিত
- আধুনিক ওয়াশিং সিষ্টেম
- আধুনিক কাটালারিজ এর ব্যবহার

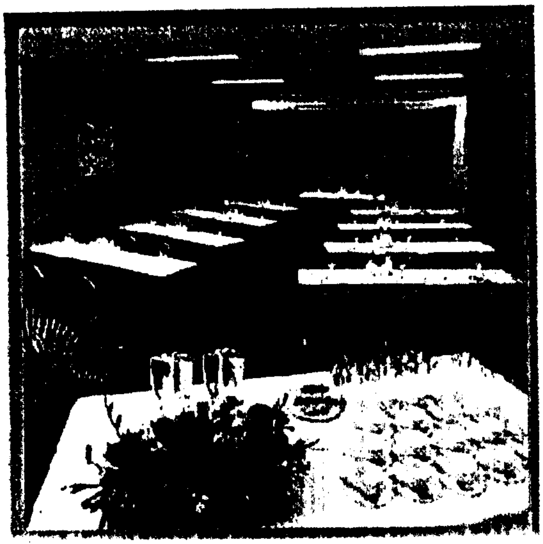
২.৬ নির্মাণাধীন বিপিএটিসির আন্তর্জাতিক কমপ্লেক্সে

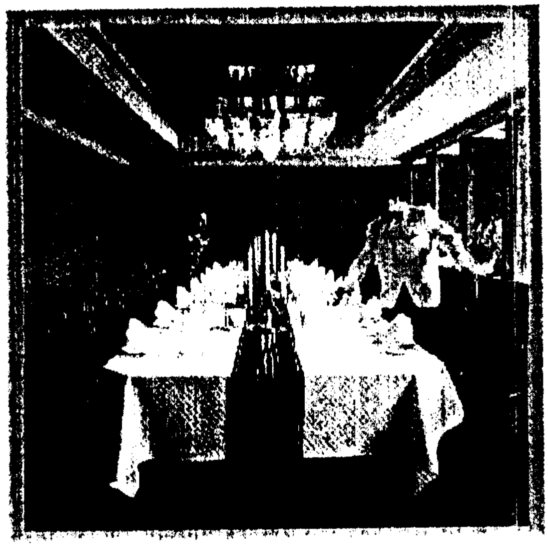
- প্রতিটি কক্ষের আয়তন ২০´×১৪´
- প্রতিটি কক্ষ টাইলস্ ফিটিংস
- বাথটাব সম্বলিত বাথরুম ও অন্যান্য সুবিধা
- ২.৪ এর অনুরূপ
- ২.৫ এর অনুরূপ





মানসম্পন্ন কক্ষচিত্র (১)





মানসম্পন্ন ডাইনিং চিত্র (২)

উপাত্ত সারণীকরণ ও বিশ্লেষন

৩.০ ডরমিটরী ব্যবস্থাপনা

৩.১ ডরমিটরীর বর্তমান সুবিধাদি (কক্ষের ফিটিংস, স্থাপিত সুবিধা ও কক্ষের পরিবেশ ইত্যাদি) সম্পর্কিত মতামত সারণী-১ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ তাদের মতামতে উত্তম ৩৬%, মোটামুটি ৪০% এবং ভাল নয় ২৪% বলে মন্তব্য করেছেন।

সারণী -১ ঃ ডরমিটরীর বর্তমান সুবিধাদি

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
অতি উত্তম	০	০%
উত্তম	১৮	৩৬%
মোটামুটি	২০	৪০%
ভাল নয়	১২	২৪%
মন্তব্য করেন নি	০	০%

উৎস ঃ ৩৯তম এসি এডি ও ৩৬তম সিনিয়র ষ্টাফ কোর্সের প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তা

৩.২ কোর্স চলাকালীন সময় কর্তৃপক্ষ কর্তৃক দেয়া রুমবয়ের কাজের মান ও সেবা সম্পর্কিত মতামত সারণী ২ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ তাদের মতামতে রুমবয়ের কাজের মান অতি উত্তম ৮%,উত্তম ৫২% মোটামুটি ৪০% বলে মন্তব্য করেছেন।

সারণী -২ ঃ রুমবয়ের কাজের মান ও সেবা সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
অতি উত্তম	৪	৮%
উত্তম	২৬	৫২%
মোটামুটি	২০	৪০%
ভাল নয়	০	০%
মন্তব্য করেন নি	০	০%

উৎস ঃ ৩৯তম এসি এডি ও ৩৬তম সিনিয়র ষ্টাফ কোর্সের প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তা

৩.৩ অন্যান্য সেবা (ইলেকট্রিক/প্লাম্বিং বিভিন্ন মেরামত কাজ) বাস্তবায়নের বর্তমান অবস্থা সম্পর্কিত মতামত সারণী-৩ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ তাদের মতামতে অন্যান্য সেবার মান উত্তম ৩২%, মোটামুটি ৪৮%, ভাল নয় ১৬% এবং কোন মন্তব্য করেননি ৪%।

সারণী -৩ ঃ অন্যান্য সেবা সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
অতি উত্তম	০	০%
উত্তম	১৬	৩২%
মোটামুটি	২৪	৪৮%
ভাল নয়	৮	১৬%
মন্তব্য করেন নি	২	৪%

উৎস ঃ ৩৯তম এসি এডি ও ৩৬তম সিনিয়র ষ্টাফ কোর্সের প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তা

৩.৪ ডরমিটরী ব্যবস্থাপনার তত্ত্বাবধায়কদের কাজের মান সম্পর্কিত মতামত সারণী-৪ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ তত্ত্বাবধায়কের কাজের মান অতি উত্তম ৪% উত্তম ৩২%, মোটামুটি ৫৬% এবং ভাল নয় ৮% বলে মন্তব্য করেছেন।

সারণী-৪ ঃ ডরমিটরী ব্যবস্থাপনায় তত্ত্বাবধায়কের কাজের মান সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
অতি উত্তম	২	৪%
উত্তম	১৬	৩২%
মোটামুটি	২৮	৫৬%
ভাল নয়	৪	৮%
মন্তব্য করেন নি	০	০%

উৎস ঃ ৩৯তম এসি এডি ও ৩৬তম সিনিয়র ষ্টাফ কোর্সের প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তা

৩.৫ ডরমিটরীর বিনোদন ব্যবস্থা সম্পর্কিত মতামত সারণী-৫ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ বিনোদন ব্যবস্থা সম্পর্কে পর্যাপ্ত ৪%, পর্যাপ্ত নয় ৪০%, মোটামুটি ৩২%, ভাল নয় ২০% কোন মন্তব্য করেননি ৪% প্রশিক্ষণার্থী।

সারণী -৫ ঃ ডরমিটরীর বিনোদন ব্যবস্থা সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
পর্যাপ্ত	২	৪%
পর্যাপ্ত নয়	২০	৪০%
মোটামুটি	১৬	৩২%
ভাল নয়	১০	২০%
মন্তব্য করেন নি	২	৪%

উৎস ঃ ৩৯তম এসি এডি ও ৩৬তম সিনিয়র ষ্টাফ কোর্সের প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তা

৩.৬ ডরমিটরীর কোন দিকগুলি দুর্বল মনে করেন সম্পর্কিত মতামত সারণী-৬ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ দুর্বল দিক সম্পর্কে লোকবল স্বল্পতা ৪০%, আধুনিকভাবে সজ্জিত নয় ১২%, ব্যবস্থাপনার সমস্যা ২০%, সুবিধার পর্যাপ্ততা ২০% কাজে তদারকির দুর্বলতা ৮% বলে মতামত দিয়েছেন।

সারণী -৬ ঃ ডরমিটরীর দূর্বল দিক সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
লোকবল স্বল্পতা	২০	৪০%
আধুনিকভাবে সজ্জিত নয়	৬	১২%
ব্যবস্থাপনা সমস্যা	১০	২০%
সুবিধার পর্যাপ্ততা	১০	২০%
কাজে তদারকি দুর্বলতা	৪	৮%

উৎস ঃ ৩৯তম এসি এডি ও ৩৬তম সিনিয়র ষ্টাফ কোর্সের প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তা

৩.৭ বর্তমান আবাসন সুবিধায় (ডরমিটরী ১/২/৩) বিদেশী কোর্সের প্রশিক্ষণার্থীদের বরাদ্দযোগ্য কিনা সম্পর্কিত মতামত সারণী-৭ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ বিদেশী কোর্সের প্রশিক্ষণার্থীদের বরাদ্দযোগ্য প্রসঙ্গে মানসম্মত ৪%, মানসম্মত নয় ৩৬%, আরো সুবিধাদি প্রয়োজন ৫৬%, কোন মন্তব্য করেননি ৪%।

সারণী-৭ ঃ বিদেশী কোর্সের জন্য বরাদ্দযোগ্য সম্পর্কিত মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
মান সম্মত	২	৪%
মান সম্মত নয়	১৮	৩৬%
আরো সুবিধাদি সংযোজন প্রয়োজন	২৮	৫৬%
মন্তব্য করেন নি	২	৬%

উৎস ঃ ৩৯তম এসি এডি ও ৩৬তম সিনিয়র ষ্টাফ কোর্সের প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তা

ক্যাফেটেরিয়া ব্যবস্থাপনা ঃ

৩.৮ ক্যাফেটেরিয়ার বর্তমানে খাবার আয়োজন ও মান কেমন সম্পর্কিত মতামত সারণী-১ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ ক্যাফেটেরিয়ার বর্তমান সেবার মান সম্পর্কে অতি উত্তম ৪%, উত্তম ২৮% মোটামুটি ৪০%, ভাল নয় ২০% এবং কোন মন্তব্য করেননি ৮% প্রশিক্ষণার্থী।

সারণী -১ ঃ বর্তমান মান সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
অতি উত্তম	২	৪%
উত্তম	১৪	২৮%
মোটামুটি	২০	৪০%
ভাল নয়	১০	২০%
মন্তব্য করেন নি	৪	৮%

৩.৯ ডাইনিং হলের পরিবেশ/পরিস্কার পরিচ্ছন্নতার মান কেমন সম্পর্কিত মতামত সারণী-২ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ ডাইনিং হলের পরিস্কার পরিচ্ছন্নতার মান সম্পর্কে অতি উত্তম ৪% উত্তম ২০%, মোটামুটি ৫২%, ভাল নয় ১৬% এবং কোন মন্তব্য করেননি ৮% প্রশিক্ষণার্থী।

সারণী -২ ঃ ডাইনিং হলের মান সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
অতি উত্তম	২	৪%
উত্তম	১০	২০%
মোটামুটি	২৬	৫২%
ভাল নয়	৮	১৬%
মন্তব্য করেন নি	৪	৮%

উৎস ঃ ৩৯তম এসি এডি ও ৩৬তম সিনিয়র ষ্টাফ কোর্সের প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তা

৩.১০ কর্মরত কর্মচারীদের কাজের মান কেমন (ওয়েটার, পরিবেশনা, আচরণ ও স্মার্ট ইত্যাদি) সম্পর্কিত মতামত সারণী-৩ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ কর্মচারীদের মান সম্পর্কে অতি উত্তম ৮% উত্তম ২০%, মোটামুটি ৫৬%, ভাল নয় ৮% এবং কোন মন্তব্য করেননি ৮% প্রশিক্ষণার্থী।

সারণী-৩ ঃ কর্মরত কর্মচারীদের কাজের মান সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
অতি উত্তম	৪	৮%
উত্তম	১০	২০%
মোটামুটি	২৮	৫৬%
ভাল নয়	৪	৮%
মন্তব্য করেন নি	৪	৮%

উৎস ঃ ৩৯তম এসি এডি ও ৩৬তম সিনিয়র ষ্টাফ কোর্সের প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তা

৩.১১ ক্যাফেটেরিয়া ব্যবস্থাপনার সাথে জড়িত কর্মকর্তা/কর্মচারীদের তৎপরতা কেমন সম্পর্কিত মতামত সারণী-৪ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ কর্মকর্তা/কর্মচারীদের মান সম্পর্কে অতি উত্তম ৪% উত্তম ২৮%, মোটামুটি ৪০%, ভাল নয় ২০% এবং কোন মন্তব্য করেননি ৮% প্রশিক্ষণার্থী।

সারণী -৪ ঃ ক্যাফেটেরিয়া ব্যবস্থাপনার সাথে জড়িত কর্মকর্তা/কর্মচারীদের সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
অতি উত্তম	২	৪%
উত্তম	১৪	২৮%
মোটামুটি	২০	৪০%
ভাল নয়	১০	২০%
মন্তব্য করেন নি	১০	৮%

৩.১২ আপনার কোর্সের পি এম সি র নেতৃত্বে খাবার ব্যবস্থাপনার ফলপ্রসুতা সম্পর্কিত মতামত সারণী-৫ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ পি এম সির মান সম্পর্কে উত্তম ২০%, মোটামুটি ৬০%, ভাল নয় ১২% এবং কোন মন্তব্য করেননি ৮% প্রশিক্ষণার্থী।

সারণী -৫ ঃ পিএমসির নেতৃত্বে খাবার ব্যবস্থাপনার ফলপ্রসুতা সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
অতি উত্তম	০	০%
উত্তম	১০	২০%
মোটামুটি	৩০	৬০%
ভাল নয়	৬	১২%
মন্তব্য করেন নি	৪	৮%

উৎস ঃ ৩৯তম এসি এডি ও ৩৬তম সিনিয়র ষ্টাফ কোর্সের প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তা

৩.১৩ ক্যাফেটেরিয়ার ডাইনিং হলে সেবার জন্য কর্মচারীর সংখ্যা সম্পর্কিত মতামত সারণী ৬ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ ডাইনিং হলের কর্মচারীর সংখ্যা সম্পর্কে অধিক ২%, যথাযথ ২২%, যথাযথ নয় ৬৮% এবং কোন মন্তব্য করেননি ৮% প্রশিক্ষণার্থী।

সারণী -৬ ঃ ডাইনিং হলে সেবার জন্য কর্মচারীর সংখ্যা সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
অধিক	০	০%
যথাযথ	১১	২২%
যথাযথ নয়	৩৪	৬৮%
মন্তব্য করেন নি	৫	১০%

উৎস ঃ ৩৯তম এসি এডি ও ৩৬তম সিনিয়র ষ্টাফ কোর্সের প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তা

৩.১৪ ক্যাফেটেরিয়ার কোন দিক দিকটি দুর্বল সম্পর্কিত মতামত সারণী ৭ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ ক্যাফেটেরিয়ার দুর্বল দিক সম্পর্কে লোক স্বল্পতা ২৪%, আধুনিকভাবে সজ্জিত নয় ২৬%, ব্যবস্থাপনা সমস্যা ১৬%, সুবিধার পর্যাপ্ততা ১৪%, কাজে তদারকি দুর্বলতা ১২ এবং কোন মন্তব্য করেননি ৮% প্রশিক্ষণার্থী।

সারণী -৭ ঃ ক্যাফেটেরিয়ার দুর্বল দিক সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
লোকবল স্বল্পতা	১২	২৪%
আধুনিকভাবে সজ্জিত নয়	১৩	২৬%
ব্যবস্থাপনা সমস্যা	৮	১৬%
সুবিধার পর্যাপ্ততা	৭	১৪%
কাজে তদারকি দুর্বলতা	৬	১২%
মন্তব্য করেন নি	৪	৮%

উৎস ঃ ৩৯তম এসি এডি ও ৩৬তম সিনিয়র ষ্টাফ কোর্সের প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তা

৩.১৫ বর্তমান সুবিধাদি ও পরিবেশ কি আন্তর্জাতিক কোর্স পরিচালনার জন্য পর্যাপ্ত সম্পর্কিত মতামত সারণী ৮ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ সুবিধা ও পরিবেশ সম্পর্কে হ্যাঁ ১৬%, না ৭৬% এবং কোন মন্তব্য করেননি ৮%।

সারণী -৮ ঃ বতমান সুবিধাদি ও পরিবেশ আন্তর্জাতিক কোর্স পরিচালনা প্রসঙ্গে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
হ্যাঁ	৮	১৬%
না	৩৮	৭৬%
মন্তব্য করেন নি	৪	৮%

বিদেশে প্রশিক্ষণকালীন প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠান প্রসঙ্গে অনুষদ সদস্যদের মতামত বিশ্লেষণ

৩.১৬ অনুষদ সদস্যগণ যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ কোর্সে অংশ গ্রহণ করেছিলেন তার ধরণ সম্পর্কিত মতামত সারণী ১ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ প্রশিক্ষণ কোর্সে অংশ গ্রহণের ধরণ সম্পর্কে সংক্ষিপ্ত কোর্স ৭৫%, দীর্ঘমেয়াদী কোর্স ২৫% ওয়ার্কশপ/সেমিনার সম্পর্কে কোন মতামত পাওয়া যায়নি।

সারণী -১ ঃ বিদেশে অংশ নেয়া প্রশিক্ষণ কোর্সের ধরন সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
সংক্ষিপ্ত কোর্স	৬	৭৫%
দীর্ঘমেয়াদী কোর্স	২	২৫%
ওয়াকসপ/সেমিনার	০	০%
মন্তব্য করেন নি	০	০%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

৩.১৭ প্রশিক্ষণকালীন সময়ে প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানের আবাসন সুবিধাদি গ্রহণ করেছিলেন কি সম্পর্কিত মতামত সারণী ২ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানের আবাসন সুবিধাদি গ্রহণ সম্পর্কে হ্যাঁ ১০০%, না ০% এবং কোন মন্তব্য করেননি ০%।

সারণী -২ ঃ প্রশিক্ষণ কালীন সময়ে আবাসন সুবিধা গ্রহণ সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
হ্যাঁ	৮	১০০%
না	০	০%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

৩.১৮ প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানে আবাসনের ধরণ কেমন ছিল সম্পর্কিত মতামত সারণী ৩ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ আবাসনের ধরণ সম্পর্কে ডরমিটরী ৩৭.৫০%, হোষ্টেল ৬২.৫০% এবং হোটেল সম্পর্কে কোন মন্তব্য পাওয়া যায়নি।

সারণী -৩ ঃ প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানে আবাসনের ধরন সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
ডরমিটরী	৩	৩৭.৫০%
হোষ্টেল	৫	৬২.৫০%
হোটেল	০	০%
মন্তব্য করেন নি	০	০%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

৩.১৯ আবাসন ব্যবস্থার কক্ষের ধরণ কেমন ছিল সম্পর্কিত মতামত সারণী ৪ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ আবাসন ব্যবস্থার কক্ষের ধরন সম্পর্কে সিঙ্গেল কক্ষ ৭৫%, ডাবল কক্ষ ২৫% এবং কোন মন্তব্য করেননি।

সারণী -৪ ঃ আবাসন ব্যবস্থার কক্ষের ধরণ সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
সিঙ্গেল কক্ষ	৬	৭৫%
ডাবল কক্ষ	২	২৫%
মন্তব্য করেন নি	০	০%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

৩.২০ আবাসন কক্ষটি কি শীততপ নিয়ন্ত্রিত ছিল সম্পর্কিত মতামত সারণী ৫ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ আবাসন কক্ষটি শীততপ নিয়ন্ত্রিত সম্পর্কে হ্যাঁ ৭৫%, না ২৫% এবং কোন মন্তব্য করেননি ০%।

সারণী -৫ ঃ আবাসন কক্ষটি কি শীততাপ নিয়ন্ত্রিত সম্পর্কিত মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
হ্যাঁ	৬	৭৫%
না	২	২৫%
মন্তব্য করেন নি	০	০%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

৩.২১ আবাসন কক্ষটি কিভাবে সজ্জিত ছিল সম্পর্কিত মতামত সারণী ৬ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ আবাসন কক্ষের সজ্জা সম্পর্কে আন্তর্জাতিক মানে ৭৫%, হোষ্টেলের মত ১২.৫০% এবং সাধারণভাবে সজ্জিত ছিল ১২.৫০%।

সারণী-৬ ঃ আবাসন কক্ষটি কি আন্তর্জাতিক মানের সাজসজ্জা প্রসঙ্গে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
আন্তর্জাতিক মানের (প্রতিটি কক্ষে টেলিফোন, টিভি ও অন্যান্য উপকরণ দ্বারা সজ্জিত ছিল)	৬	৭৫%
হোষ্টেলের মত (টিভি ও টেলিফোন ইত্যাদি উপকরণ দ্বারা সজ্জিত ছিল)	১	১২.৫০%
সাধারণ ভাবে সজ্জিত ছিল	১	১২.৫০%
মন্তব্য করেন নি	০	০%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

৩.২২ সাধারণভাবে কেন্দ্রের মত (প্রতি ৮ জনের জন্য ১জন) রুম বয় সার্ভিস ছিল সম্পর্কিত মতামত সারণী ৭ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ রুম বয় সার্ভিস সম্পর্কে হ্যাঁ ১২.৫০%, না ৮৭.৫০% ।

সারণী -৭ ঃ সাধারণ ভাবে কেন্দ্রের মত (প্রতি ৮ জনের জন্য ১ জন) রুম বয় সার্ভিস সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
হ্যাঁ	১	১২.৫০%
না	৭	৮৭.৫০%
মন্তব্য করেন নি	০	০%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

৩.২৩ কোন সমস্যা হলে কর্তৃপক্ষ কর্তৃক তাৎক্ষনিক সমাধানের ব্যবস্থা নেয়ার সুবিধা ছিল কি সম্পর্কিত মতামত সারণী ৮ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ কোন সমস্যা হলে তাৎক্ষনিক সমাধানের ব্যবস্থা সম্পর্কে হ্যাঁ ১০০%, না ০% ।

সারণী -৮ ঃ কোন সমস্যা হলে কর্তৃপক্ষ কর্তৃক তাৎক্ষনিক সমাধানের ব্যবস্থা নেয়ার সুবিধা সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
হ্যাঁ	৮	১০০%
না	০	০%
মন্তব্য করেন নি	০	০%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

৩.২৪ আবাসন ব্যবস্থাপনার তদারকী কর্মকর্তা/কর্মচারীর কর্ম তৎপরতা কেমন ছিল সম্পর্কিত মতামত সারণী ৯ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ কর্ম তৎপরতা সম্পর্কে সার্বক্ষনিক ৩৭.৫০%, একই সাথে আবাসন ও অন্যান্য বিষয় দেখাশুনার দায়িত্ব ছিল ৬২.৫০% এবং কোন মন্তব্য করেননি ০%।

সারণী -৯ ঃ আবাসন ব্যবস্থাপনার তদারকী কর্মকর্তা/কর্মচারীর কর্ম তৎপরতা সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
হ্যাঁ	৩	৩৭.৫০%
না	৫	৬২.৫০%
মন্তব্য করেন নি	০	০%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

৩.২৫ বিদেশের সুবিধাদির আলোকে আপনি কি মনে করেন কেন্দ্রে বর্তমান আবাসন সুবিধাতে আন্তর্জাতিক কোর্সের জন্য বরাদ্দ (ডরমিটরী ১,২ ও ৩) উপযোগী সম্পর্কিত মতামত সারণী ১০ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ বর্তমান সুবিধাতে আন্তর্জাতিক কোর্সের জন্য বরাদ্দ সম্পর্কে হ্যাঁ ৫০%, না ৫০%।

সারণী -১০ ঃ বিদেশের সুবিধাদির আলোকে বর্তমান আবাসন সুবিধাতে আন্তর্জাতিক কোর্সের জন্য বরাদ্দ (ডরমিটরী ১,২ ও ৩) সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
হ্যাঁ	৪	৫০%
না	৪	৫০%
মন্তব্য করেন নি	০	০%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

৩.২৬ ডরমিটরী/হোষ্টেলের পরিস্কার পরিচ্ছন্নতার মান কেমন ছিল সম্পর্কিত মতামত সারণী ১১ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ ডরমিটরী/হোষ্টেলের পরিস্কার পরিচ্ছন্নতার মান সম্পর্কে খুবভাল ৩২.৫০%, ভাল ১২.৫০%, মোটুমুটি ১২.৫০ এবং কোন মন্তব্য করেননি ১২.৫০%।

সারণী -১১ ঃ ডরমিটরী/হোষ্টেলের পরিস্কার পরিচ্ছনাতার মান সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
খুবভাল	৫	৬২.৫০%
ভাল	১	১২.৫০%
মোটামুটি	১	১২.৫০%
মন্তব্য করেন নি	১	১২.৫০%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

ক্যাফেটেরিয়া

৩.২৭ বিদেশী প্রতিষ্ঠানে ডাইনিং হলে খাবারের ব্যবস্থাদি কেমন ছিল সম্পর্কিত মতামত সারণী ১ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ বিদেশী প্রতিষ্ঠানে ডাইনিং হলে খাবারের ব্যবস্থাদি সম্পর্কে সেলফ সার্ভিস ৩৭.৫০%, টেবিল সেটিং ওয়েটারের মাধ্যমে ১২.৫০%, বুফে সিষ্টেম ৩৭.৫০% এবং কোন মন্তব্য করেননি ১২.৫০%।

সারণী-১ ঃ বিদেশী প্রতিষ্ঠানে ডাইনিং হলে খাবারের ব্যবস্থাদি সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
সেলফ সার্ভিস	৩	৩৭.৫০%
টেবিল সেটিং ওয়েটারের মাধ্যমে	১	১২.৫০%
বুফে সিষ্টেম	৩	৩৭.৫০%
মন্তব্য করেন নি	১	১২.৫০%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

৩.২৮ প্রশিক্ষণকালীন খাবারের জন্য বাজেট কেমন ধরা ছিল সম্পর্কিত মতামত সারণী ২ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ বাজেট সম্পর্কে পর্যাপ্ত ৩৭.৫০%, সন্তোষজনক ২৫%, মোটামুটি ১২.৫০% এবং প্রয়োজন নেই ২৫%।

সারণী -২ ঃ প্রশিক্ষণকালীন খাবারের জন্য বাজেট সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
পর্যাপ্ত	৩	৩৭.৫০%
সন্তোষজনক	২	২৫%
মোটামুটি	১	১২.৫০%
মন্তব্য করেন নি	২	২৫%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

৩.২৯ ডাইনিং হল শীততপ নিয়ন্ত্রিত/সাজানো গুছানো ছিল কিনা সম্পর্কিত মতামত সারণী ৩ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ ডাইনিং হল শীততপ নিয়ন্ত্রিত সাজানো গুছানো সম্পর্কে হ্যাঁ ৭৫%, না ১২.৫০% এবং কোন মন্তব্য করেননি ১২.৫০%।

সারণী -৩ ঃ ডাইনিং হল শীততাপ নিয়ন্ত্রিত/সাজানো গুছানো (Well decorataed) সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
হ্যাঁ	৬	৭৫%
না	১	১২.৫০%
মন্তব্য করেন নি	১	১২.৫০%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

৩.৩০ খাবার ব্যবস্থাদি কেমন ছিল সম্পর্কিত মতামত সারণী ৪ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ খাবার ব্যবস্থাদি সম্পর্কে নির্দিষ্ট মেনুতে খাওয়া ৫০%, নিজের ইচ্ছে অনুযায়ী মেনু ৩৭.৫০% এবং কোন মন্তব্য করেননি ১২.৫০%।

সারণী -৪ ঃ খাবার ব্যবস্থাদি সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
নিদিষ্ট মেনুতে খাওয়া	৪	৫০%
নিজের ইচ্ছে অনুযায়ী মেনু	৩	৩৭.৫০%
মন্তব্য করেন নি	১	১২.৫০%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

৩.৩১ খাবারের/রান্নার মান কেমন ছিল সম্পর্কিত মতামত সারণী ৫ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ খাবারের/রান্নার মান সম্পর্কে অতি উত্তম ২৫%, উত্তম ৩৭.৫০%, মোটামুটি ২৫% এবং কোন মন্তব্য করেননি ১২.৫০%।

সারণী -৫ ঃ খাবারের/রান্নার মান সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
অতি উত্তম	২	২৫%
উত্তম	৩	৩৭.৫০%
মোটামুটি	২	২৫%
মন্তব্য করেন নি	১	১২.৫০%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

৩.৩২ ক্যাফেটেরিয়ায় ব্যবহৃত তৈজষপত্র আসবাবপত্রের মান কেমন ছিল সম্পর্কিত মতামত সারণী ৬ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ তৈজসপত্র/আসবাবপত্রের মান সম্পর্কে অতি উন্নতমানের ৩৭.৫০%, উন্নতমানের ১২.৫০%, মোটামুটি ৩৭.৫০% এবং কোন মন্তব্য করেননি ১২.৫০%।

সারণী -৬ ঃ ক্যাফেটেয়িায়ার ব্যবহৃত তৈজষপত্র আসবাবপত্রের মান সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
অতি উন্নতমানে	৩	৩৭.৫০%
উন্নতমানের	১	১২.৫০%
মোটামুটি	৩	৩৭.৫০%
মন্তব্য করেন নি	১	১২.৫০%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

৩.৩৩ ক্যাফেটেরিয়ার তৈজসপত্র ধোলাই ও সংরক্ষণে কি ব্যবস্থা নেয়া হয় সম্পর্কিত মতামত সারণী ৭ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ তৈজসপত্র ধোলাই ও সংরক্ষণের ব্যবস্থা সম্পর্কে আধুনিক পদ্ধতি ৩৭.৫০%, ম্যানুয়াল পদ্ধতি ৫০% এবং কোন মন্তব্য করেননি ১২.৫০%।

সারণী -৭ ঃ ক্যাফেটেয়িার তৈজষপত্র ধোলাই ও সংরক্ষণের ব্যবস্থা সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
আধুনিক পদ্ধতি	৩	৩৭.৫০%
ম্যানুয়াল পদ্ধতি	৪	৫০%
মন্তব্য করেন নি	১	১২.৫০%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

৩.৩৪ ডাইনিং হলের পরিস্কার পরিচ্ছন্নতার মান কেমন ছিল সম্পর্কিত মতামত সারণী ৮ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ ডাইনিং হলের পরিস্কার পরিচ্ছন্নতার মান সম্পর্কে অতি উত্তম ৫০%, উত্তম ১২.৫০%, মোটামুটি ২৫% এবং কোন মন্তব্য করেননি ১২.৫০%।

সারণী -৮ ঃ ডাইনিং হলের পরিস্কার পরিচ্ছনতার মান সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
অতি উত্তম	৪	৫০%
উত্তম	১	১২.৫০%
মোটামুটি	২	২৫%
মন্তব্য করেন নি	১	১২.৫০%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

৩.৩৫ কি পদ্ধতিতে ক্যাফেটেরিয়া পরিচালনা করা হতো সম্পর্কিত মতামত সারণী ৯ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ ক্যাফেটেরিয়া পরিচালনা সম্পর্কে প্রশিক্ষণার্থীদের মাধ্যমে (পিএমসি ও এমএমসি গঠনের মাধ্যমে) ৫০%, সরাসরি কর্তৃপক্ষের মাধ্যমে ২৫%, ক্যাটারারের মাধ্যমে ২৫% এবং কোন মন্তব্য করেননি ০%।

সারণী -৯ ঃ কি পদ্ধতিতে ক্যাফেটেরিয়া পরিচালনা করা সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
প্রশিক্ষণার্থীদের মাধ্যমে (পিএমসি ও এমএমসি গঠনের মাধ্যমে)	৪	৫০%
সরাসরি কর্তৃপক্ষের মাধ্যমে	২	২৫%
ক্যাটারারের মাধ্যমে	২	২৫%
মন্তব্য করেন নি	০	০%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

৩.৩৬ ক্যাফেটেরিয়ার ওয়েটারের সার্ভিস ও স্মার্টনেস কেমন ছিল সম্পর্কিত মতামত সারণী ১০ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ ওয়েটারের সার্ভিস ও স্মার্টনেস সম্পর্কে খুবভাল ২৫%, ভাল ২৫%, মোটামুটি ২৫% এবং কোন মন্তব্য করেননি ২৫%।

সারণী -১০ ঃ ক্যাফেটেরিয়ার ওয়েটারের সার্ভিস ও স্মার্টনেস সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
খুবভাল	২	২৫%
ভাল	২	২৫%
মোটামুটি	২	২৫%
মন্তব্য করেন নি	২	২৫%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

৩.৩৭ আপনি কি মনে করেন কেন্দ্রের বর্তমান ক্যাফেটেরিয়ার সুবিধাদিতে আন্তর্জাতিক কোর্স হলে অংশ গ্রহণকারী কর্মকর্তাদের খাবার আয়োজন মানসম্পন্ন সম্পর্কিত মতামত সারণী ১১ এ দেখা যেতে পারে। সারণী থেকে প্রাপ্ত তথ্য পরীক্ষান্তে দেখা যায় যে, প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ আন্তর্জাতিক কোর্সের খাবার আয়োজন সম্পর্কে হ্যাঁ ৫০%, না ৩৭.৫০% এবং কোন মন্তব্য করেননি ১২.৫০%।

সারণী -১১ ঃ কেন্দ্রের বর্তমান ক্যাফেটেরিয়ার সুবিধাদিতে আন্তর্জাতিক কোর্স হলে অংশ গ্রহণকারী কর্মকর্তাদের খাবার আয়োজনের মান সম্পর্কে মতামত

উত্তর	উত্তর দাতার সংখ্যা	শতকরা হার
হ্যাঁ	৪	৫০%
না	৩	৩৭.৫০%
মন্তব্য করেন নি	১	১২.৫০%

উৎস ঃ অনুষদ সদস্য (যারা বিদেশে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন)।

৪.০ প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তা ও অনুষদ সদস্য ছাড়া ডরমিটরী ও ক্যাফেটেরিয়ায় কর্মরত কর্মচারীদের নিকট হতে পর্যবেক্ষণ মতামত পাওয়া যায়। গবেষণার তথ্য প্রদানে ক্যাফেটেরিয়া এবং ডরমিটরীতে বিভিন্ন স্তরের কর্মরত কর্মচারীদের তালিকা পরিশিষ্ট "৪ " তে দেখা যেতে পারে।

৪.১ গবেষণায় কেন্দ্রের ক্যাফেটারিয়া এবং ডরমিটরীতে নিয়োজিত কর্মচারীদের নিকট হতে পর্যবেক্ষন মতামত বিশ্লেষনে দেখা যায় যে, সর্বোচ্চ চাকুরীর মেয়াদ ২০-২৪ পর্যন্ত ১০ জন, ১০-১৯ পর্যন্ত ১৮ জন, বাকি ১-৯ পর্যন্ত ৫ জন এবং দৈঃ ভিঃ শ্রমিক হিসাবে ২ জন মশলাচি কাজ করেন।

৪.২ সামগ্রিকভাবে কেন্দ্রের চাকরী সম্পর্কে কর্মচারীগণ ইতিবাচক মনোভাব পোশন করেন। তাঁদের মতামত বিশ্লেষণ করে দেখা যায় যে, তাঁদের কাজটি শ্রমসাধ্য। তারা যত সময় দায়িত্ব পালন করেন তা পরিপ্রেক্ষিতে যে নাস্তার বিল প্রদান করা হয় তাতে তাঁরা সন্তুষ্ট নয় বলে মতামত দেন। তাছাড়া অফিসের দায়িত্ব ছাড়া অন্যান্য কাজের চাপ বেশী থাকে বলে জানা যায়।

৪.৩ কর্মচারীদের মধ্যে ৭০% আবাসন সুবিধা ভোগ করেন বাকী ৩০% আবাসন সুবিধা ভোগ করেন না। যেহেতু প্রশিক্ষণ কার্যক্রমে প্রশিক্ষণার্থীদের সেবা প্রদানের জন্য সার্বক্ষনিক দায়িত্ব পালন করতে হয়, সেহেতু প্রত্যেকে জরুরী ভিত্তিতে কেন্দ্রে আবাসন ব্যবস্থা নেওয়া উচিত বলে মন্তব্য করেন।

৪.৪ কর্মচারীদের মধ্যে ২০% পেশাগত প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন তবে সিংহভাগ কোন প্রশিক্ষণ নেননি। তারা সংশ্লিষ্ট কর্মকর্তার নিকট থেকে নেয়া প্রশিক্ষণের মাধ্যমে দায়িত্ব পালন করে থাকেন। তবে তারা মনে করেন যে, অধিকতর উন্নত সেবার জন্য পেশাগত প্রশিক্ষণের প্রয়োজন।

৪.৫ প্রায় সকল পর্যায়ের কর্মচারীগণ মতামত পোষণ করেন যে, লোকবল স্বল্পতা থাকার জন্য তাদেরকে সার্বক্ষনিক দায়িত্ব পালন করতে হয় বিধায় তারা তাঁরা কোন ছুটি ভোগ করতে পারেনা।

৫.০ পর্যবেক্ষণ মতামত

দেশে যে সকল প্রতিষ্ঠান আন্তর্জাতিক কোর্স পরিচালনা করে থাকেন এরূপ তিনটি প্রতিষ্ঠান BRAC, CDM গাজীপুর, BRAC, BCDM খাগান, ঢাকা ও BARD কুমিল্লা সরেজমিনে পর্যবেক্ষণ করা হয়। উক্ত প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানে আবাসন ও খাবার ব্যবস্থাপনা কেমন ও তা কি কি সুবিধা প্রদান করেন তা দেয়া হয়। যা নিম্নে সারণীতে দেখানো হল।

৬.০ আবাসন সুবিধা

কক্ষের ধরণ	কক্ষের সাজসজ্জা	বাথরুম ও টয়লেটের সুবিধাদি	অন্যান্য সুবিধা	তাৎক্ষনিক সেবা প্রসঙ্গে	মন্তব্য
সিঙ্গেল কক্ষ	আধুনিক আসবাবপত্র , ডাইনিং ব্যবস্থা, টেলিফোন ও টিভি দ্বারা সজ্জিত	আধুনিক ফিটিংস ও গ্রিজার সংযোজিত টাইলস	প্রতিটি কক্ষে এসির ব্যবস্থা	তাৎক্ষনিক প্রযোজনে সার্বক্ষনিক ষ্টাফ থাকেন	ব্যবস্থাপনা কর্তৃপক্ষ বিশেষ দৃষ্টি দিয়ে থাকেন। এজন্য পৃথক কর্মকর্তাদের দায়িত্ব দেয়া হয়।

৭.০ খাবার সুবিধা

ডাইনিং হল	আধুনিক যন্ত্রপাতির ব্যবহার	মেনু নির্বাচন ও বাজেট	ডাইনিং সার্ভিস
আধুনিক ও এসি সম্বলিত	১. খাবার গরম রাখার জন্য Heating System 2. A/C সম্বলিত ষ্টোর	বিদেশী প্রশিক্ষণার্থীদের উপযোগী করে বিভিন্ন ধরনের মেনুর সমাবেশ জনপ্রতি পর্যাপ্ত বাজেট বরাদ্দ ১০০০/= টাকা এছাড়াও প্রশিক্ষণার্থীদের মতামত গ্রহণ করা হয়।	ওয়েটার সার্ভিস ও বুফে সিষ্টেম।

ক. আন্তর্জাতিক কোর্স চলাকালীন সময়ে উল্লিখিত কোর্সের কোর্স পরিচালক উক্ত কোর্সের প্রশিক্ষণার্থীদের আবাসন ও খাবার ব্যবস্থাদি সরাসরি মনিটর করে থাকেন।
খ. এ সমস্ত স্থানে কর্মরত সকল কর্মকর্তা ও কর্মচারী প্রশিক্ষত বিধায় তারা মানসম্মত ও সর্বোচ্চ সুবিধা প্রদান করতে সক্ষম হন।
গ. সেবার সাথে সংশ্লিষ্ট কর্মকর্তা ও কর্মচারীদের অন্য দায়িত্ব থেকে বিরত রাখা হয়।

তৃতীয় অধ্যায়

১.০ ফলাফল ঃ

১.১ বর্তমান গবেষণার জন্য ৩৬তম সিনিয়র ষ্টাফ কোর্স, ৩৯তম এসিএডি কোর্স ও অনুষদ সদস্যদের নিকট থেকে তথ্য সংগৃহীত হয়েছে। সামগ্রীকভাবে আবাসন ও খাবার ব্যবস্থাদি সম্পর্কে মোটামুটি সন্তোষজনক বলে মত পাওয়া যায়।

১.২ সিনিয়ার ষ্টাফ কোর্স এবং এসিএডি কোর্সের প্রশিক্ষণার্থীগণ কোন কোন ক্ষেত্রে আবাসন সুবিধাদি মানসম্মত নয় বলে মন্তব্য করেছেন।

১.৩ প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তাগণ কক্ষের আকার পরিবর্তন, কক্ষে এক সেট সোফা, ছোট ফ্রিজ, টেলিফোন, টিভি, লুকিং গ্লাস, উন্নতমানের বিছানার চাদর, তোয়ালে প্রদানের পরামর্শ রেখেছেন। তাঁরা বাথরুমে বাথট্যাব ও ঠান্ডা/গরম পানির ব্যবস্থা রাখার কথাও বলেছেন।

১.৪ সামগ্রীকভাবে প্রশিক্ষণার্থী কর্মকর্তা এবং অনুষদ সদস্যগণ ডরমিটরী ১,২ ও ৩ এর বর্তমান অবস্থার কিছুটা উন্নয়ন ও কিছু কিছু জিনিসের সংযোজন, কর্মকর্তা ও কর্মচারীদের প্রশিক্ষণ প্রদান করে আন্তর্জাতিক মান সম্পন্ন করা সম্ভব বলে মতামত দেন। তখন কেন্দ্রের এই ডরমিটরীতে বিদেশী প্রশিক্ষণার্থীদের আবাসন প্রদান করা যেতে পারে।

১.৫ খাবার আয়োজন ও ব্যবস্থাপনার বর্তমান অবস্থা পর্যাপ্ত নয় বলে প্রশিক্ষণার্থী এবং অনুষদ সদস্যগণ মন্তব্য করেছেন।

১.৬ আন্তর্জাতিক কোর্সের জন্য বিদেশী রান্নায় পারদর্শী লোকবল থাকা প্রয়োজন। প্রশিক্ষণার্থীদের জন্য বিভিন্ন ধরণের মেনু ও পর্যাপ্ত বাজেট থাকা প্রয়োজন।

১.৭ বিনোদনের জন্য পর্যাপ্ত ব্যবস্থা থাকা প্রয়োজন বলে মতামত পাওয়া যায়। ডরমিটরী ও ক্যাফেটেরিয়ার জনবল বৃদ্ধি করে শিফটিং ডিউটি প্রদান করা উচিত। এতে প্রশিক্ষণ কোর্সে সেবা সন্তোষজনক ও আকর্ষনীয় হবে বলে আশা করা যায়।

২.০ সুপারিশ ঃ

২.১ কেন্দ্রের প্রশিক্ষণার্থীদের আবাসন ব্যবস্থাদি বিদ্যমান সুবিধাদি ও আন্তর্জাতিক কোর্সের সম্ভবনা প্রসঙ্গে সুপারিশ মালা ঃ

২.২ কেন্দ্রের বর্তমান ডরমিটরীগুলির মধ্যে ১, ২ ও ৩ আন্তর্জাতিক মানের পর্যায়ে আনয়নে নিম্নোক্ত সুপারিশমালা বিবেচনা করা যায়।

২.৩ আবাসিক

১. শুধুমাত্র ডরমিটরী ১ এর ক্ষেত্রে কক্ষের সাইজ পরিবর্তন করা প্রয়োজন।

২. কক্ষের ইন সাইড উন্নত ডেকোরেশন করা প্রয়োজন।

৩. প্রতিটি রুমে এসি সংযোজন করা প্রয়োজন।

৪. কক্ষের মধ্যে টেলিফোন, ছোট ফ্রিজ, ১ সেট সোফা, টিভি ও বড় লুকিং গ্লাস থাকা প্রয়োজন।

৫. বৈদ্যুতিক ব্যবস্থা নিশ্চিত করণের জন্য জেনারেটর/আইপিএস সংযোজন করা প্রয়োজন সাথে সার্বক্ষনিক বিদ্যুৎ সুবিধা বজায় থাকে।

৬. বাথরুমে টাইলস, গ্রীজার, বাথট্যাব থাকা প্রয়োজন।

৭. ডরমিটরীতে নিরাপত্তা রক্ষার্থে সার্বক্ষনিক নিরাপত্তা সদস্য থাকা প্রয়োজন।

৮. শিফটিং ডিউটি হিসাবে লোকবল বৃদ্ধি করা প্রয়োজন।

৯. প্রশিক্ষণার্থীদের জন্য উন্নতমানের প্রতি দুই দিন অন্তর বিভিন্ন নিলেন (বেড সীট, তোয়ালে, বেড কভার ইত্যাদি) পরিবর্তন করার জন্য ব্যবস্থা রাখা প্রয়োজন।

১০. পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার মান বজায় রাখার জন্য প্রশিক্ষিত সুইপার এবং ম্যনুয়েল পদ্ধতিতে পরিষ্কারের পরিবর্তে আধুনিক প্রযুক্তি গ্রহণ করা যেতে পারে।

১১. মশা-মাছি থেকে রক্ষার জন্য দরজা জানালায় নেটিং সিষ্টেম থাকা প্রয়োজন।

১২. প্রতিটি ডরমিটরীতে নির্দিষ্ট স্থানে কাউন্টার ও লকার সিষ্টেম রাখা যেতে পারে।

১৩. ডরমিটরীর নির্দিষ্ট কক্ষে ইনটারনেট সম্বলিত কম্পিউটার রুম রাখা যেতে পারে।

১৪. ডরমিটরীতে লন্ডীর ব্যবস্থা রাখা যেতে পারে।

১৫. প্রশিক্ষণার্থীদের জন্য ডরমিটরী ব্যবস্থাপনায় একটি ডিপার্টমেন্টাল ষ্টোর রাখা যায়।

১৬. কর্মকর্তার Hospitality Management course ও কর্মচারীদের জন্য House keeping কোর্স করা প্রয়োজন।

২.৪ আহার ব্যবস্থাপনা

১. প্রত্যহ আহার নাস্তার বাজেট বৃদ্ধি করা যেতে পারে।

২. বিভিন্ন ধরণের খাবারের বিভিন্ন মেনু রাখা প্রয়োজন (পরিশিষ্ট-৩)।

৩. খাবার গরম রাখার জন্য হিটিং সিষ্টেম থাকা প্রয়োজন।

৪. কাঁচামাল সংরক্ষণের জন্য শীততাপ নিয়ন্ত্রিত কক্ষ থাকা প্রয়োজন।

৫. ক্যাফেটেরিয়ার সাথে সংশ্লিষ্ট কর্মকর্তা/কর্মচারীদের পেশাগত প্রশিক্ষণ (ক্যাটারিং কোর্স) দেয়া প্রয়োজন।

৬. বর্তমান ক্রোকারিজ/কাটলারীজ পরিবর্তন করে উন্নতমানের ক্রোকারিজ সংগ্রহ করা প্রয়োজন।

৭. বর্তমান ডাইনিং হলের আসন ব্যবস্থা পরিবর্তন করে চার আসন বিশিষ্ট টেবিল সেটিং করা প্রয়োজন।

৮. পরিস্কার-পরিচ্ছন্নতার জন্য লোকবল বৃদ্ধি ও আধুনিক পদ্ধতির ব্যবস্থা রাখা প্রয়োজন।

৯. দোতলায় খাবার উঠা নামার জন্য সার্ভিস লিফট অবশ্যই সংযোজন প্রয়োজন।

১০. ফাষ্টফুডের জন্য বেকারী খোলা যেতে পারে।

১১. ডাবল সিফ্টের জন্য লোকবল থাকা প্রয়োজন।

১২. ক্যাফেটেরিয়ার প্রত্যেক কর্মচারীর নির্দিষ্ট পোষাক থাকা প্রয়োজন।

১৩. সৌন্দর্য বর্ধনের এসি ব্যবহারের সাশ্রয়ের জন্য সিলিং দেয়া প্রয়োজন।

১৪. মশা-মাছির উপদ্রপ থেকে বাঁচার জন্য নেটিং সিষ্টেম প্রয়োজন।

১৫. ব্যবস্থাপনা উন্নয়নের জন্য বিশেষজ্ঞ কর্মকর্তা থাকা প্রয়োজন।

৩.০ উন্নয়নের জন্য প্রস্তাব ও ভবিষ্যৎ দিক নির্দেশনা

৩.১ বাংলাদেশ লোক-প্রশাসন প্রশিক্ষণ কেন্দ্রের বিভিন্ন প্রশিক্ষণ কোর্সের আবাসনের জন্য সর্বমোট ৫টি ডরমিটরী রয়েছে। ডরমিটরী গুলির বর্তমান নির্মাণগত অবস্থা ও সুবিধাদি বিবেচনা করে ৩টি ডরমিটরি (১,২ ও ৩ নং ডরমিটরী) কিছু সংস্কার ও সুবিধাদি সংযোগ পূর্বক মানসম্মত করে বিদেশী অতিথীদের জন্য বরাদ্দযোগ্য করা যায়। কেন্দ্রে নির্মিয়মান আন্তর্জাতিক কমপ্লেক্স-এর কাজ শেষ হলে আন্তর্জাতিক কোর্স পরিচালনা সুবিধাদি নিশ্চিত হবে আশা করা যায়। এছাড়াও কেন্দ্রের অন্যান্য ডরমিটরীগুলি যুগের চাহিদা ও দেশের শীর্ষস্থানীয় প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠান হিসেবে মানসম্মত হওয়া প্রয়োজন।

আর্থিক দিক বিবেচনায় কেন্দ্র কর্তৃপক্ষ ডরমিটরী ২ কে প্রথমে মানসম্মত উন্নয়ন করতে বিবেচনায় আনতে পারেন। এর পরে পর্যায়ক্রমে ডরমিটরী ১ ও ৩ উন্নয়নের বিবেচনায় আনা যেতে পারে।

৩.২ ডরমিটরী-১

মোট বরাদ্দকৃত কক্ষ-৪০

প্রথম বছর সম্ভাব্য ব্যয় ঃ

ক্রঃ নং	উন্নয়ন প্রস্তাবের বিবরণ	প্রতিটি কক্ষের ব্যয়	মোট কক্ষ	মোট ব্যয়
(ক)	২য় ও ৩য় তলায় সর্বমোট ৩২টি কক্ষ উন্নয়নের আওতায় আনা যায় (কক্ষের সাইজ বড় করা, থাই এলোমিনিয়ামের জানালা ও দরজা সংযোজন সহ আনুষঙ্গিক কাজ	৮০,০০০/=	৩২	২৫,৬০,০০০/=
(খ)	প্রতিটি কক্ষে ১টি টেলিফোন সেট স্থাপন	৩,০০০/=	৩২	৯৬,০০০/=
(গ)	প্রতিটি কক্ষে ১টি বেড সাইট স্ট্যান্ড ল্যাম্প	১,০০০/=	৩২	৩২,০০০/=
(ঘ)	প্রতিটি কক্ষে ১টি পানির ফিল্টার	২,০০০/=	৩২	৬৪,০০০/=
(ঙ)	প্রতিটি কক্ষে ১টি দেয়াল ঘড়ি	৫০০/=	৩২	১৬,০০০/=
(চ)	প্রতিটি কক্ষে ২টি ওয়াল পেইন্টিং	২,০০০/=	৩২	৬৪,০০০/=
(ছ)	ডাইনিং হল বর্ধিতকরণ (৪০ জনের উপযোগী), কেবিনেট কিচেন তৈরী ও ষ্টোর রুম উন্নয়ন			৩,০০০০০/=
	মোট ঃ			**৩১,৩২,০০০/=**
				(একত্রিশ লক্ষ বত্রিশ হাজার)

দ্বিতীয় বছর সম্ভাব্য ব্যয় ঃ

ক্রঃ নং	উন্নয়ন প্রস্তাবের বিবরণ	প্রতিটি কক্ষের ব্যয়	মোট কক্ষ	মোট ব্যয়
(ক)	নীচ তলার ৮টি কক্ষের উন্নয়ন	৮০,০০০/=	৮	৬৪,০০০/=
(খ)	প্রতিটি কক্ষে গরম পানির সুবিধার্থে একটি করে গ্রীজার স্থাপন	১০,০০০/=	৪০	৪,০০০০০/=
(গ)	প্রতিটি কক্ষে একটি করে ছোট ফ্রিজ	১৬,০০০/=	৪০	৬,৪০,০০০/=
(ঘ)	প্রতিটি কক্ষে ১টি টেলিফোন সেট স্থাপন	৩,০০০/=	৮	২৪,০০০/=
(ঙ)	প্রতিটি কক্ষে ১টি বেড সাইট স্ট্যান্ড ল্যাম্প	১,০০০/=	৮	৮,০০০/=
(চ)	প্রতিটি কক্ষে ১টি পানির ফিল্টার	২,০০০/=	৮	১৬,০০০/=
(ছ)	প্রতিটি কক্ষে ১টি দেয়াল ঘড়ি	৫০০/=	৮	৪,০০০/=
(জ)	প্রতিটি কক্ষে ২টি ওয়াল পেইন্টিং	২,০০০/=	৮	১৬,০০০/=
(ঝ)	নীচ তলায় লকার সুবিধাসহ অভ্যর্থনা রুম স্থাপন			৫০,০০০/=
	মোট ঃ			**১৭,৯৮,০০০/=**
				(সতের লক্ষ আটানব্বই হাজার টাকা মাত্র)

তৃতীয় বছর সম্ভাব্য ব্যয় ঃ

ক্রঃ নং	উন্নয়ন প্রস্তাবের বিবরণ	প্রতিটি কক্ষের ব্যয়	মোট কক্ষ	মোট ব্যয়
(ক)	ডরমিটরীতে প্রশিক্ষণার্থীদের জরুরী (রিডিং মেটেরিয়াল) কাজের জন্য ১টি কম্পিউটার কক্ষ স্থাপন করা যায় যেখানে ২টি কম্পিউটার (ইন্টারনেট সুবিধাসহ) ও একটি প্রিন্টার থাকতেপারে			১,০০,০০০/=
(খ)	প্রতিটি কক্ষে ১৪ ইঞ্চি একটি রঙিন টিভি স্থাপন			৬,০০০০০/=
(গ)	দ্বিতীয় তলার টিভি কক্ষটি লবিতে রূপান্তরিত করা (সাজ-সজ্জাসহ)			১,০০০০০/=
	মোট ঃ			**৮,০০০০০/=**
				(আট লক্ষ টাকা মাত্র)

৩.৩ ডরমিটরী-২

মোট বরাদ্দযোগ্য কক্ষ সংখ্যা-২৬ (ডবল সিটেড)

প্রথম বছর সম্ভাব্য ব্যয় ঃ

ক্রঃ নং	উন্নয়ন প্রস্তাবের বিবরণ	প্রতিটি কক্ষের ব্যয়	মোট কক্ষ	মোট ব্যয়
(ক)	প্রতিটি কক্ষে উন্নতমানের ২টি সিঙ্গেল সোফা স্থাপন (সেন্টার টেবিলসহ)	৮,০০০/=	২৬	২,০৪,০০০/=
(খ)	প্রতিটি কক্ষে ওয়াল টু ওয়াল লুকিং গ্লাস	১,০০০/=	২৬	২৬,০০০/=
(গ)	প্রতিটি কক্ষে ১টি টেলিফোন সেট	৩,০০০/=	২৬	৭৮,০০০/=
(ঘ)	প্রতিটি কক্ষে ১টি বেড সাইড ষ্ট্যান্ড ল্যাম্প	১,০০০/=	২৬	২৬,০০০/=
(ঙ)	প্রতিটি কক্ষ ইন সাইড ডিস্টেম্পার করা	২,০০০/=	২৬	৫২,০০০/=
(চ)	প্রতিটি কক্ষে পানির ফিল্টার	২,০০০/=	২৬	৫২,০০০/=
(ছ)	প্রতিটি কক্ষে ১টি দেয়াল ঘড়ি	৫০০/=	২৬	১৩,০০০/=
(জ)	প্রতিটি কক্ষে ২টি ওয়াল পেইন্টিং	২০০০/=	২৬	৫২,০০০/=
	মোট ঃ			৫,০৩,০০০/=
				পাঁচ লক্ষ তিন হাজার টাকা মাত্র)

দ্বিতীয় বছর সম্ভাব্য ব্যয় ঃ

ক্রঃ নং	উন্নয়ন প্রস্তাবের বিবরণ	প্রতিটি কক্ষের ব্যয়	মোট কক্ষ	মোট ব্যয়
(ক)	প্রতিটি কক্ষে ১টি ১৪˝রঙ্গিন টিভি	১৫,০০০/=	২৬	৩,৯০,০০০/=
(খ)	প্রতিটি কক্ষে গরম পানির সুবিধার জন্য ১টি গ্রীজার স্থাপন	১০,০০০/=	২৬	২,৬০,০০০/=
(গ)	ডরমিটরীর নীচ তলার লকার সুবিধাসহ অভ্যার্থনা স্থাপন			৫০,০০০/=
	মোট ঃ			৭,০০,০০০/=
				(সাত লক্ষ টাকা মাত্র)

তৃতীয় বছর সম্ভাব্য ব্যয় ঃ

ক্রঃ নং	উন্নয়ন প্রস্তাবের বিবরণ	প্রতিটি কক্ষের ব্যয়	মোট কক্ষ	মোট ব্যয়
(ক)	ডরমিটরীতে প্রশিক্ষণার্থীদের জরুরী (রিডিং মেটেরিয়েল) কাজের জন্য ১টি কম্পিউটার কক্ষ স্থাপন করা যায় যেখানে ২টি কম্পিউটার (ইন্টারনেট সুবিধাসহ) ও ১টি প্রিন্টার থাকতে পারে			১,০০,০০০/=
(খ)	প্রতিটি কক্ষে ১টি ছোট ফ্রিজ স্থাপন	১৬,০০০/=	২৬	৪,১৬,০০০/=
	মোট ঃ			৫,১৬,০০০/=
				(পাঁচ লক্ষ ষোল হাজার টাকা মাত্র)

৩.৪ ডরমিটরী-৩

মোট বরাদ্দযোগ্য কক্ষ-৬০ (ডবল সিটেড)

প্রথম বছর সম্ভাব্য ব্যয় ঃ

ক্রঃ নং	উন্নয়ন প্রস্তাবের বিবরণ	প্রতিটি কক্ষের ব্যয়	মোট কক্ষ	মোট ব্যয়
(ক)	প্রতিটি কক্ষে ২টি উন্নতমানের সিঙ্গেল সোফা স্থাপন (সাইড টেবিলসহ)	৮,০০০/=	৬০	৪,৮০,০০০/=
(খ)	প্রতিটি কক্ষে ১টি ওয়াল টু ওয়াল গ্লাস	১,০০০/=	৬০	৬০,০০০/=
(গ)	প্রতিটি কক্ষে ১টি টেলিফোন সেট	৩,০০০/=	৬০	১,৮০,০০০/=
(ঘ)	প্রতিটি কক্ষে ১টি বেড সাইড ষ্ট্যান্ড ল্যাম্প	১,০০০/=	৬০	৬০,০০০/=
(ঙ)	প্রতিটি কক্ষ ইন সাইড ডিস্টেম্পার করা	২,০০০/=	৬০	১,২০,০০০/=
(চ)	প্রতিটি কক্ষে ১টি পানির ফিল্টার	২,০০০/=	৬০	১,২০,০০০/=
(জ)	প্রতিটি কক্ষে ১টি দেয়াল ঘড়ি	৫০০/=	৬০	৩০,০০০/=
(ঝ)	প্রতিটি কক্ষে ২টি ওয়াল পেইন্টিং	২,০০০/=	৬০	১,২০,০০০/=
(ঞ)	৮/১০ জনের বহনযোগ্য লিফট্ স্থাপন			২৬,০০০০০/=
	মোট ঃ			**৩৭,৭০,০০০/=**
				(সাতত্রিশ লক্ষ সত্তর হাজার টাকা মাত্র)

দ্বিতীয় বছর সম্ভাব্য ব্যয় ঃ

ক্রঃ নং	উন্নয়ন প্রস্তাবের বিবরণ	প্রতিটি কক্ষের ব্যয়	মোট কক্ষ	মোট ব্যয়
(ক)	প্রতিটি কক্ষে ১টি ১৪″ রঙ্গিন টেলিভিশন স্থাপন	১৫,০০০/=	৬০	৯,০০০০০/=
(খ)	প্রতিটি কক্ষে ১টি গ্রীজার স্থাপন (গরম পানির জন্য)	১০,০০০/=	৬০	৬,০০০০০/=
(গ)	ডরমিটরীর নীচ তলায় লকার সুবিধাসহ অভ্যর্থনা কক্ষ স্থাপন			৫০,০০০/=
	মোট ঃ			**১৫,৫০,০০০/=**
				(পনের লক্ষ পঞ্চাশ হাজার টাকা মাত্র)

তৃতীয় বছর সম্ভাব্য ব্যয় ঃ

ক্রঃ নং	উন্নয়ন প্রস্তাবের বিবরণ	মোট ব্যয়
(ক)	ডরমিটরীতে প্রশিক্ষণার্থীদের জরুরী (রিডিং মেটেরিয়াল) কাজের জন্য ১টি কম্পিউটার কক্ষ স্থাপন করা যায় যেখানে ২টি কম্পিউটার(ইন্টারনেট সুবিধাসহ) ও ১টি প্রিন্টার থাকতে পারে	১,০০,০০০/=
(খ)	অতিথিদের সুবিধার্থে বর্তমান টিভি কক্ষটি লবিতে রূপান্তর করা ও ১টি বড় ফ্রিজ স্থাপন	১,০০,০০০/=
	মোট ঃ	**২,০০,০০০/=**
		(দুই লক্ষ টাকা মাত্র)

৩.৫ ক্যাফেটারিয়া

প্রথম বছর সম্ভাব্য ব্যয় ঃ

ক্যাফেটেরিয়ার ২য় তলার ডাইনিং হলের একটি অংশে ১০০ জনের উপযোগী পৃথক আসন ব্যবস্থা করা যেতে পারে।

ক্রঃ নং	উন্নয়ন প্রস্তাবের বিবরণ	মোট ব্যয়
(ক)	খাবার গরম রাখার জন্য হিটিং সিষ্টেম/শ্যাপিং ডিশের ব্যবস্থা করা	৫০,০০০/=
(খ)	বর্তমান ষ্টোরে ২টি এসি স্থাপন	৫০,০০০/=
(গ)	সৌন্দর্য বর্ধন এবং বৈদ্যুতিক সাশ্রয়ের জন্য সিলিং	১,০০,০০০/=
(ঘ)	নেটিং এর ব্যবস্থা করা	১,০০,০০০/=
(ঙ)	কর্মচারীদের নির্দিষ্ট পোশাক প্রদান	৬০,০০০/=
(চ)	কর্মকর্তা/কর্মচারীদের পেশাগত প্রশিক্ষণ	৫০,০০০/=
(ছ)	উন্নত মানের ক্রোকারিজ/কাটালারিজ সংগ্রহ	৫০,০০০/=
(জ)	খাবার বহনের জন্য উন্নতমানের ২টি ষ্টীল ট্রলি	৩০,০০০/=
(ঝ)	ডাইনিং হল পরিস্কারের জন্য আধুনিক যন্ত্রপাতি সংযোজন	১০,০০০/=
(ঞ)	নিরাপদ/বিশুদ্ধ পানির জন্য ফিল্টার	২০,০০০/=
(ট)	অতিরিক্ত জনবল (যা শিফটিং ডিউটি পালনের জন্য) কিচেন/ডাইনিং- ৬ জন	২,১৬,০০০/=
	মোট ঃ	**৭,৩৬,০০০/=**
		(সাত লক্ষ ছত্রিশ হাজার টাকা মাত্র)

দ্বিতীয় বছর সম্ভাব্য ব্যয় ঃ

ক্রঃ নং	উন্নয়ন প্রস্তাবের বিবরণ	মোট ব্যয়
(ক)	দ্বিতীয় তলায় খাবার উঠানামার জন্য সার্ভিস লিফট স্থাপন	২৪,০০,০০০/=
(খ)	দ্বিতীয় তলায় একটি ওয়াশিং মেশিন স্থাপন	৫০,০০০/=
(গ)	২য় তলায় ডাইনিং হল সংলগ্ন স্থানটিতে লবি তৈরী করা সাজ-সজ্জাসহ	৫০,০০০/=
	মোট ঃ	**২৫,৫০,০০০/=**
		(পাচিশ লক্ষ পঞ্চাশ হাজার টাকা মাত্র)

তৃতীয় বছর সম্ভাব্য ব্যয় ঃ

ক্রঃ নং	উন্নয়ন প্রস্তাবের বিবরণ	মোট ব্যয়
(ক)	ক্যাফেটেরিয়াতে প্রশিক্ষণ কোর্স ও বিভিন্ন সভা উপলক্ষে মান সম্মত নাস্তা সরবরাহের নিমিত্ত নিজেস্ব ব্যবস্থা থাকা প্রয়োজন। এজন্য বর্তমান কিচেনে ১টি অংশে তন্দুর স্থাপন করা যেতে পারে।	১,০০,০০০/=
	মোট ঃ	**১,০০,০০০/=**
		(এক লক্ষ টাকা মাত্র)

বিঃ দ্রঃ-(১) ডাইনিং হলে পরীক্ষার ব্যবস্থা না করা
(২) ক্যাফেটারিয়া এবং ডরমিটরীতে প্রত্যহ/মাঝে মাধ্যে মনিটর ও উন্নয়নের জন্য একটি উচ্চ পর্যায়ের কমিটি রাখা যেতে পারে।

প্রাক্কলন সূত্র ঃ কেন্দ্রের প্রকৌশল সেল, বৈদ্যুতিক শাখা, ক্রয় ও ভান্ডার শাখা ও স্থানীয় মার্কেট হতে সংগৃহীত

৩.৬ নিরাপত্তা ঃ অতিথি/বিদেশী অতিথি অবস্থান কালীন সময় তাদের নিরাপত্তা রক্ষা করা কেন্দ্রের প্রধান দায়িত্ব। বর্তমানে ডরমিটরীগুলোতে পৃথক পৃথক নিরাপত্তা ব্যবস্থা নেই। এজন্য অতিথি/বিদেশি অতিথি অবস্থানকালীন সময় ৩টি ডরমিটরীর জন্য ৩ জন সার্বক্ষনিক নিরাপত্তা কর্মী রাখা প্রয়োজন। এজন্য কোর্স বাজেট থেকে দৈঃ ভিঃ গার্ড নিয়োগ করা যেতে পারে।

৩.৭ বিনোদন ঃ প্রতিটি ডরমিটরীর নীচ তলায় ইনডোর গেমস্ এর জন্য একটি কক্ষ বরাদ্দ করা যেতে পারে। এছাড়া এখানে একটি বিলিয়ার্ড বোর্ড এবং একটি টেবিল টেনিস বোর্ড স্থাপন করা যেতে পারে। ডরমিটরীতে নিয়মিত ৩টি দৈনিক পত্রিকা এবং তিনটি সপ্তাহিক পত্রিকা রাখা যেতে পারে।

৩.৮ চিকিৎসা ঃ প্রশিক্ষণার্থীদের চিকিৎসা সুবিধার জন্য কেন্দ্রে একটি ক্লিনিক আছে। বর্তমান চিকিৎসা সুবিধা প্রয়োজনের তুলনায় পর্যাপ্ত নয়। ক্লিনিকে চিকিৎসা সুবিধা সম্প্রসারণের জন্য আধুনিক যন্ত্রপাতি ও বেড সংযোজন প্রয়োজন। এছাড়া কর্মকর্তা ক্লাব/কর্মচারী ক্লাবের সহযোগীতায় একটি ফার্মেসী স্থাপন করা যায়।

৩.৯ জনবল ঃ প্রশিক্ষণ চলাকালীন সময় ডরমিটরীগুলোতে সার্বক্ষনিক ষ্টাফ প্রয়োজন। বর্তমানে কর্মচারী সংখ্যা অপ্রতুল। এজন্য কোর্স বাজেট থেকে দৈঃ ভিঃ (শিক্ষিত) রুমবয় নিয়োগ প্রয়োজন। এজন্য আনুমানিক ব্যয় ২.০০ লক্ষ টাকা।

৩.১০ বিদ্যুৎ ও অন্যান্য সুবিধা ঃ কেন্দ্রের বিদ্যুৎ ব্যবস্থা তুলনামূলকভাবে ভাল।তবে ডরমিটরীগুলোতে জেনারেটিং সিষ্টেম রাখা প্রয়োজন। ডরমিটরীতে প্রশিক্ষণার্থীদের সুবিধার্থে ১টি লন্ড্রি স্থাপন করা যায়। কেন্দ্রের ব্যবস্থাপনায় অথবা ক্লাব ব্যবস্থাপনায় লন্ডি পরিচালিত হতে পারে।

৪.০ বাস্তবায়নে অর্থের উৎস ঃ

৪.১ সার্বিক পর্যালোচনায় প্রতিয়মান হয় যে, বিপিএটিসিতে আন্তর্জাতিক কোর্স পরিচালনার জন্য আবাসন ও খাবার ব্যবস্থাদির উন্নয়নে ০৩ টি ডরমিটরী ও ক্যাফেটারিয়ার মান উন্নয়নের লক্ষ্যে নির্মাণগত, বিভিন্ন সুবিধাদি সংযোজন কর্মচারী নিয়োগ, জনবলে প্রশিক্ষণ ইত্যাদির জন্য বড় অংকের অর্থের প্রয়োজন হতে পারে। একাজ বাস্তবায়নে অর্থ সংস্থানের জন্য নিম্নোক্ত পদক্ষেপ গ্রহণ করা যেতে পারে।

১. আন্তর্জাতিক মান উন্নয়নের জন্য প্রস্তাব অনুসারে যে অর্থের প্রয়োজন হবে তা সংস্থানের জন্য বিপিএটিসি'র ৪র্থ পর্যায়ের প্রকল্পে অন্তর্ভুক্তি করা যেতে পারে।
২. বিপিএটিসি কর্তৃপক্ষ নিজেস্ব বাজেটে ৩ বছরে পর্যায়ক্রমে অর্থ বরাদদ করে বাস্তবায়ন করতে পারে।
৩. কর্তৃপক্ষ তিনটি ডরমিটরীর অগ্রাধিকার নির্ণয় পূর্বক নিজেস্ব বাজেট হতে অর্থ বরাদ্দ রেখে বাস্তবায়ন করতে পারেন।

৫.০ গবেষণার ভবিষ্যত দিক নির্দেশনা ঃ

বিপিএটিসি দেশের শীর্ষস্থানীয় প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠান। দেশের জাতীয় প্রতিষ্ঠান হিসাবে এর অবকাঠামোগত সুবিধাদির আন্তর্জাতিক মান উন্নয়ন, প্রশিক্ষিত জনবল এবং বিভিন্ন সুবিধাদির সম্প্রসারণ এই গবেষণার লক্ষ্য। গবেষণা প্রস্তাবে উন্নয়নের জন্য প্রস্তাবসমূহ বাস্তবযা.ন করা গেলে ভবিষ্যতে নিম্নোক্ত লক্ষ্য অর্জিত হবে বলে ধারণা করা যায় ঃ

- আবাসন ও ক্যাফেটেরিয়া আন্তর্জাতিক মানে উন্নিত করা গেলে এ কেন্দ্র দেশ ও বিদেশ সুনাম বৃদ্ধি পাবে।
- প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠান হিসেবে একেন্দ্র আন্তর্জাতিক কোর্সের উপযোগী অবকাঠামোগত সুবিধা প্রদান করতে সক্ষম হবে।
- এতে প্রশিক্ষণের মান বৃদ্ধি পাবে এবং প্রশিক্ষণার্থীদের প্রশিক্ষণ গ্রহণে আকৃষ্ট করা যাবে।
- আন্তর্জাতিক কোর্স পরিচালনা করে কোর্স ফির মাধ্যমে বৈদেশিক মুদ্রা অর্জন করা যেতে পারে।
- কেন্দ্রের নিজেস্ব প্রশিক্ষণ কোর্স না থাকলে বিভিন্ন প্রতিষ্ঠানকে ভাড়া দিয়ে বিপুল অর্থ আয় হতে পারে।
- প্রয়োজনে সরকারের অন্যান্য মন্ত্রণালয় আন্তর্জাতিক সেমিনার বা নিজেস্ব কোর্সগুলির পরিচালনার জন্য বিপিএটিসিকে ব্যবহার করতে পারবে।
- বিপিএটিসি এদেশের Centre of Excelence হিসাবে মর্যাদা লাভ করবে।

৬.০ উপসংহার

৬.১ বাংলাদেশ লোক-প্রশাসন প্রশিক্ষণ কেন্দ্র ১৯৮৪ সালে প্রতিষ্ঠিত হলেও প্রশিক্ষণ প্রদানে এর দীর্ঘ অভিজ্ঞতা রয়েছে। বর্তমানে এ কেন্দ্র দেশে শীর্ষস্থানীয় প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠান হিসাবে দেশে-বিদেশে পরিচিত। এর গুনগত মানের জন্য এই কেন্দ্র আই এস ও সনদ প্রাপ্ত। এ প্রশিক্ষণ কেন্দ্রের বর্তমান অবকাঠামো আন্তর্জাতিক কোর্স পরিচালনার জন্য সুযোগ সুবিধা মর্যদা সম্পন্ন কিনা তা পর্যালোচনার জন্য এই গবেষণা কার্যক্রম পরিচালিত হয়েছে।

৬.২ কেন্দ্রের বর্তমান অবকাঠামোগত সুযোগ সুবিধা দেশে অন্যান্য প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানে যারা আন্তর্জাতিক কোর্স পরিচালনা করে থাকেন তাদের তুলনায় কোন কোন ক্ষেত্রে সমপর্যায়ভূক্ত এবং কোন কোন ক্ষেত্রে কিছুটা ঘাটতি রয়েছে। আবাসন সুবিধা (ডরমিটরী ১,২ ও ৩) আন্তর্জাতিক মান সম্পন্ন, তবে পরিবর্তিত বিশ্বপরিস্থিতির আলোকে সুযোগসুবিধা কিছুটা বৃদ্ধি করলে এখানে বিদেশী কোর্সের প্রশিক্ষণার্থীদের চাহিদা পুরণ করতে সক্ষম হবে বলে আশা করা যায়। তখন আন্তর্জাতিক কোর্সে পরিচালনায় এ কেন্দ্রকে সম্পূর্ণ উপযোগী হিসাবে গণ্য করা যাবে।

৬.৩ কেন্দ্রে আন্তর্জাতিক কোর্স পরিচালনার লক্ষ্যে বিদ্যমান সুবিধা যথাঃ খাবার ব্যবস্থাপনা, ক্যাফেটেরিয়ার সুযোগ-সুবিধা বৃদ্ধি, ও উন্নয়নের জন্য পরিকল্পনা প্রণয়ন করে অনেকগুলি দিক মান সম্পন্ন করা প্রয়োজন। বিদেশী কোর্সের ডাইনিং নির্দিষ্ট করা, খাবার গরম রাখার জন্য হিটিং সিষ্টেম, ডাইনিং হলের অভ্যন্তরিন ডেকোরেশন, আধুনিক ষ্টোর সিষ্টেম ও আধুনিক রুচি সম্মত আসবাবপত্র প্রয়োজন। একই সাথে প্রশিক্ষিত কর্মকর্তা/কর্মচারী জনবল সৃষ্টি করতে হবে, যাদের আধুনিক ক্যাটারিং জানা, ইংরেজি ভাষায় কথা বলা ও কিচেনে বিভিন্ন বিদেশী মেনুও রান্নার অভিজ্ঞতা থাকবে। খাবার ব্যবস্থাপনায় সবচেয়ে উল্লেখযোগ্য বিষয় বাজেট বৃদ্ধি করা যার প্রতি দৃষ্টি দেয়া দরকার। আন্তর্জাতিক কোর্সের জন্য বর্তমান প্রেক্ষাপটে প্রত্যহ প্রত্যেক প্রশিক্ষণার্থীদের জন্য ৮০০/= থেকে ১০০০/= টাকা বাজেট বরাদ্দ রাখা যেতে পারে।

৬.৪ বর্তমানে কেন্দ্রে লোক-প্রশাসন দক্ষতা উন্নয়ন বিপিএটিসি (৩য় পর্যায়) প্রকল্পের আওতায় আন্তর্জাতিক প্রশিক্ষণ কমপ্লেক্স নির্মিত হচ্ছে। এই কমপ্লেক্স নির্মাণ সম্পন্ন হলে এখানে এখানে বিদেশী কোর্স পরিচালনার উপযোগী সকল সুযোগ সুবিধার মেটাতে সক্ষম হবে আশা করা যায়। তবে এখানে সর্বচ্চো ২৪ জন উপযোগী বিদেশী কোর্সের সুযোগ-সুবিধা রয়েছে। এই কমপ্লেক্সে আবাসন, ক্যাফেটেরিয়া ও অন্যান্য সুযোগ-সুবিধা নিশ্চিত করলেও খাবার ব্যবস্থাপনায় প্রশিক্ষত জনবল (কর্মকর্তা/কর্মচারী) ও খাবার আয়োজনে প্রত্যাহিক বরাদ্দ বর্তমান বাজার হিসাবে ৮০০/= থেকে ১০০০/= টাকা করার ব্যবস্থা রাখতে হবে। এছাড়াও নিরাপত্তা ব্যবস্থা সম্পর্কে কতৃপক্ষের বিশেষ দৃষ্টি রাখা প্রয়োজন। সরকার বা কর্তৃপক্ষ মনে করলে এ নির্মাণ ও সাজসজ্জা শেষ হওয়ার পর পরই আন্তর্জাতিক কোর্স প্রশিক্ষনার্থীদের বরাদ্দ দেয়া সম্ভব। একই সাথে ডরমিটরী/ক্যাফেটেরিয়ার অভিজ্ঞ কর্মকর্তাও কর্মচারীদের পদায়ন করতে হবে। প্রয়োজনে কর্মকর্তা ও কর্মচারীদের সেবা ব্যবস্থাপনা প্রশিক্ষণ দিয়ে আনা যেতে পারে।

৬.৫ বর্তমান সুবিধা বর্ধিতকরণ ও আন্তর্জাতিক কমপ্লেক্স নির্মিত হলে এই কেন্দ্রের সুবিধাদি আন্তর্জাতিক মান অর্জন করতে সক্ষম হবে। শুধু দেশেই নয় এই উপমহাদেশে ষ্টান্ডার্ড প্রশিক্ষণ কেন্দ্র হিসাবে সুনাম অর্জন করতে সক্ষম হবে। এই মান অর্জন করলে শুধু বিদেশী কোর্স নয় অন্যান্য যে কোন কোর্সের প্রশিক্ষণার্থীদের বিদেশী প্রতিষ্ঠানের সমতুল্য সুবিধাদি প্রদানে সক্ষম হবে বলে আশা করা যায়। এ ছাড়াও এ সকল সুবিধা কেন্দ্রের প্রশিক্ষণ কার্যক্রম ছাড়া যখন প্রশিক্ষণ থাকবে না তখন বিভিন্ন প্রশিক্ষণ কার্যক্রমে সেবা/ভাড়া প্রদান করে যথেষ্ট আয় করতেও সক্ষম হবে।

বর্তমানে ডরমিটরীসমূহে (১,২,৩,৪ ও ৫), ক্যাফেটেরিয়া ও আন্তর্জাতিক কমপ্লেক্সে বিভিন্ন সুযোগ সুবিধার বিবরণ

ডরমিটরী নং- ১ (হিজল)

কক্ষের অবস্থান	কক্ষের সংখ্যা	কক্ষের ধরণ	কক্ষে স্থাপিত আসবাবপত্র	বাথরুম ও টয়লেট সুবিধা	বাথরুম ও টয়লেট সুবিধাদি	কক্ষে টিভি, এসি ও টেলিফোন সুবিধা	মন্তব্য
১	২	৩	৪	৫	৬	৭	৮
নীচ তলা	০৮ টি	সিংগেল	খাট, চেয়ার, টেবিল, সোফা, লুকিং গ্লাস, ষ্টীল ওয়ারড্রব।	এটাচড্ বাথরুম	ইংলিশ কমোড, বেসিন, শাওয়ার	কমন টেলিফোন	কমন টিভি সুবিধা রয়েছে
২য় তলা	১৬ টি	সিংগেল	খাট, চেয়ার, টেবিল, সোফা, লুকিং গ্লাস, ষ্টীল ওয়ারড্রব।	এটাচড্ বাথরুম	ইংলিশ কমোড, বেসিন, শাওয়ার	কমন টেলিফোন	কমন টিভি সুবিধা রয়েছে
৩য় তলা	১৮ টি	সিংগেল	খাট, চেয়ার, টেবিল, সোফা, লুকিং গ্লাস, ষ্টীল ওয়ারড্রব।	এটাচড্ বাথরুম	ইংলিশ কমোড, বেসিন, শাওয়ার	কমন টেলিফোন	কমন টিভি সুবিধা রয়েছে

প্রশিক্ষণার্থীদের বিদ্যমান খাবার সুবিধাদির বিবরণ

ডাইনিং হলের অবস্থান	প্রশিক্ষণের ধরণ	আবাসন ব্যবস্থা	সার্ভিসের ধরণ	খাবার গরম রাখার সুবিধা	সাজ সজ্জা	ধোলাই ব্যবস্থা	ব্যবহৃত ক্রোকারিজ/ কাটলারিজ	ষ্টোরের ব্যবস্থা
	১	২	৩	৪				৫
নীচ তলা	সিনিয়ার ষ্টাফ কোর্স	২৪ জন	ওয়েটার সার্ভিস	নেই	আধুনিক নয়	ম্যানুয়াল পদ্ধতি	মোটামুটি আধুনিক	আধুনিক নয়

ডরমিটরী নং- ২ (তমাল)

কক্ষের অবস্থান	কক্ষের সংখ্যা	কক্ষের ধরণ	কক্ষে স্থাপিত আসবাবপত্র	বাথরুম ও টয়লেট ব্যবহারকারীর সংখ্যা	বাথরুম ও টয়লেট সুবিধাদি	কক্ষে টিভি, এসি ও টেলিফোন সুবিধা	মন্তব্য
১	২	৩	৪	৫	৬	৭	৮
নীচ তলা	৫ টি	ডাবল	খাট, টেবিল, আলমিরা, চেয়ার, ঘড়ি	২ জন	বেসিন ও ইংলিশ কমোড	নেই	কমন টিভি ও টেলিফোন সুবিধা আছে
২য় তলা	১০ টি	ডাবল	খাট, টেবিল, আলমিরা, চেয়ার, ঘড়ি	২ জন	বেসিন ও ইংলিশ কমোড	নেই	কমন টিভি ও টেলিফোন সুবিধা আছে
৩য় তলা	১০ টি	ডাবল	খাট, টেবিল, আলমিরা, চেয়ার, ঘড়ি	২ জন	বেসিন ও ইংলিশ কমোড	নেই	কমন টিভি ও টেলিফোন সুবিধা আছে

ডরমিটরী নং- ৩ (শাপলা)

কক্ষের অবস্থান	কক্ষের সংখ্যা	কক্ষের ধরণ	কক্ষে স্থাপিত আসবাবপত্র	বাথরুম ও টয়লেট ব্যবহারকারীর সংখ্যা	বাথরুম ও টয়লেট সুবিধাদি	কক্ষে টিভি, এসি ও টেলিফোন সুবিধা	মন্তব্য
১	২	৩	৪	৫	৬	৭	৮
নীচ তলা	৫ টি	ডাবল	খাট, আলমিরা, চেয়ার, , টেবিল, বেড সাইট টেবিল	২ জন	বেসিন ও ইংলিশ কমোড	নেই	কমন টিভি ও টেলিফোন সুবিধা আছে
২য় তলা	১২ টি	ডাবল	খাট, আলমিরা, চেয়ার, , টেবিল, বেড সাইট টেবিল	২ জন	বেসিন ও ইংলিশ কমোড	নেই	কমন টিভি ও টেলিফোন সুবিধা আছে
৩য় তলা	১২ টি	ডাবল	খাট, আলমিরা, চেয়ার, , টেবিল, বেড সাইট টেবিল	২ জন	বেসিন ও ইংলিশ কমোড	নেই	কমন টিভি ও টেলিফোন সুবিধা আছে
৪র্থ তলা	১০ টি	ডাবল	খাট, আলমিরা, চেয়ার, , টেবিল, বেড সাইট টেবিল	২ জন	বেসিন ও ইংলিশ কমোড	নেই	কমন টিভি ও টেলিফোন সুবিধা আছে
৫ম তলা	১২ টি	ডাবল	খাট, আলমিরা, চেয়ার, , টেবিল, বেড সাইট টেবিল	২ জন	বেসিন ও ইংলিশ কমোড	নেই	কমন টিভি ও টেলিফোন সুবিধা আছে
৬ষ্ঠ তলা	১২ টি	ডাবল	খাট, আলমিরা, চেয়ার, , টেবিল, বেড সাইট টেবিল	২ জন	বেসিন ও ইংলিশ কমোড	নেই	কমন টিভি ও টেলিফোন সুবিধা আছে

ডরমিটরী নং- ৪ (চামেলী)

কক্ষের অবস্থান	কক্ষের সংখ্যা	কক্ষের ধরণ	কক্ষে স্থাপিত আসবাবপত্র	বাথরুম ও টয়লেট ব্যবহারকারীর সংখ্যা	বাথরুম ও টয়লেট সুবিধাদি	কক্ষে টিভি, এসি ও টেলিফোন সুবিধা	মন্তব্য
১	২	৩	৪	৫	৬	৭	৮
নীচ তলা	২৮ টি	সিঙ্গেল	ছোট খাট, টেবিল, টি টেবিল দেয়াল ওয়ারড্রব	২ জন	বেসিন, প্যান	কমন টেলিফোন	কমন টিভি কক্ষ
২য় তলা	২৮ টি	সিঙ্গেল	ছোট খাট, টেবিল, টি টেবিল দেয়াল ওয়ারড্রব	২ জন	বেসিন, প্যান	কমন টেলিফোন	কমন টিভি কক্ষ
৩য় তলা	২৮ টি	সিঙ্গেল	ছোট খাট, টেবিল, টি টেবিল দেয়াল ওয়ারড্রব	২ জন	বেসিন, প্যান	কমন টেলিফোন	কমন টিভি কক্ষ

ডরমিটরী নং- ৫ (শালুক)

কক্ষের অবস্থান	কক্ষের সংখ্যা	কক্ষের ধরণ	কক্ষে স্থাপিত আসবাবপত্র	বাথরুম ও টয়লেট ব্যবহারকারীর সংখ্যা	বাথরুম ও টয়লেট সুবিধাদি	কক্ষে টিভি, এসি ও টেলিফোন সুবিধা	মন্তব্য
১	২	৩	৪	৫	৬	৭	৮
নীচ তলা	২০ টি	ডাবল	চেয়ার, টেবিল, খাট, সাইট টেবিল, দেয়াল ওয়ারড্রব	৪ জন	বেসিন, প্যান	নেই	কমন টিভি ও টেলিফোন সুবিধা রয়েছে
২য় তলা	২০ টি	ডাবল	চেয়ার, টেবিল, খাট, সাইট টেবিল, দেয়াল ওয়ারড্রব	৪ জন	বেসিন, প্যান	নেই	কমন টিভি ও টেলিফোন সুবিধা রয়েছে
৩য় তলা	২০ টি	ডাবল	চেয়ার, টেবিল, খাট, সাইট টেবিল, দেয়াল ওয়ারড্রব	৪ জন	বেসিন, প্যান	নেই	কমন টিভি ও টেলিফোন সুবিধা রয়েছে
৪র্থ তলা	২০ টি	ডাবল	চেয়ার, টেবিল, খাট, সাইট টেবিল, দেয়াল ওয়ারড্রব	৪ জন	বেসিন, প্যান	নেই	কমন টিভি ও টেলিফোন সুবিধা রয়েছে

ক্যাফেটেরিয়ার বর্তমান সুবিধাদি

কক্ষের অবস্থান	প্রশিক্ষণার্থীর ধরণ	আসন ব্যবস্থা	সার্ভিসের ধরণ	খাবার গরম রাখার ব্যবস্থা	আসবাবপত্রের ধরণ ও সাজ সজ্জা	অন্যান্য সুবিধা	ধোলাই ব্যবস্থা	মালামাল ষ্টোরের ব্যবস্থা
নীচতলা	বুনিয়াদি	২৮০ জন	সেলফ্ সার্ভিস ওয়েটার সার্ভিস আংশিক	নেই	আধুনিক নয়	এসি রয়েছে	ম্যানুয়াল	আধুনিক নয়
নীচতলা	এসিএডি	৮০ জন	সেলফ্ সার্ভিস ওয়েটার সার্ভিস আংশিক	নেই	আধুনিক নয়	এসি রয়েছে	ম্যানুয়াল	আধুনিক নয়
২য় তলা	বুনিয়াদী ও অন্যান্য সংক্ষিপ্ত কোর্স, সেমিনার ইত্যাদি	৩০০ জন	সেলফ্ সার্ভিস ওয়েটার সার্ভিস আংশিক	নেই	আধুনিক নয়	এসি রয়েছে	ম্যানুয়াল	আধুনিক নয়

কেন্দ্রে বর্তমানে ৩য় পর্যায় প্রকল্পের আওতায় আন্তর্জাতিক কোর্সের জন্য আন্তর্জাতিক প্রশিক্ষণ কমপ্লেক্স নির্মিত হচ্ছে। এটি একটি স্বয়ংসম্পূর্ণ কমপ্লেক্স হবে বলে প্রকল্প প্রস্তাবনায় আশাবাদ ব্যক্ত করা হয়েছে।

ক. ডরমিটরী ঃ ডবল কক্ষ ৫টি

ক্রমিক	আসবাবপত্রের নাম	সংখ্যা
১.	খাট (সেগুন কাঠের, ডবল)	১টি
২.	টেবিল (সেগুন কাঠের)	১টি
৩.	হাতাওয়ালা চেয়ার (সেগুন কাঠের)	১টি
৪.	সোফা সেট ডাবল (সেগুন কাঠের)	১টি
৫.	ওয়ার ড্রপ (সেগুন কাঠের)	১টি
৬.	ড্রেসিং টেবিল (সেগুন কাঠের)	১টি
৭.	সেন্টার টেবিল (সেগুন কাঠের) ৪×২.৫	১টি
৮.	সাইড টেবিল (সেগুন কাঠের) ২×১.৫	১টি
৯.	টিভি ট্রলি (সেগুন কাঠের)	১টি
১০	কাপেট (৬ মিঃ×৬মিঃ) (১টি)	৩৬ বঃ মিঃ
১১	টেলিফোন	১টি
১২	ছোট ফ্রিজ	১টি

খ. সিঙ্গেল কক্ষ (৩০টি) (প্রতি কক্ষের জন্য আসবাবপত্র)

ক্রমিক	আসবাবপত্রের নাম	সংখ্যা
১.	সিঙ্গেল খাট (সেগুন কাঠের)	১টি
২.	রিডিং টেবিল (সেগুন কাঠের)	১টি
৩.	হাতাওয়ালা চেয়ার (সেগুন কাঠের)	১টি
৪.	সোফা সেট (সেগুন কাঠের)	১টি
৫.	ওয়ার ড্রপ (সেগুন কাঠের)	১টি
৬.	ড্রেসিং টেবিল (সেগুন কাঠের)	১টি
৭.	সেন্টার টেবিল (সেগুন কাঠের)	১টি
৮.	সাইড টেবিল (সেগুন কাঠের)	১টি
৯.	টিভি ট্রলি (সেগুন কাঠের)	১টি
১০	কাপেট (৬ মিঃ×৫মিঃ)	৩০ বঃ মিঃ
১১	টিভি	১টি
১২	টেলিফোন	১টি
১৩	ছোট ফ্রিজ	১টি

গ. ডাইনিং কক্ষ

ক্রমিক	আসবাবপত্রের নাম	সংখ্যা
১.	কুশন চেয়ার (সেগুন কাঠের)	৫০টি
২.	টেবিল (সেগুন কাঠের) ৪×৪	১৬টি
৩.	কাউন্টার টেবিল (ষ্টিল)৮×৪	১৪টি
৪.	ট্রলি	২টি
৫.	হিটিং সিষ্টেম	১টি
৬.	ফ্রিজ	১টি
৭.	ওয়াশিং মেশিন	১টি

ঘ. কিচেন

ক্রমিক	আসবাবপত্রের নাম	সংখ্যা
১.	র‍্যাক (ষ্টীল) ৬×৪	৪টি
২.	কাটিং টেবিল (শীল কড়ই) ৬×৩	৩টি
৩.	টুল (শীল কড়ই) ১×১	৫টি
৪.	হিটিং সিষ্টেম	১টি
৫.	ফ্রিজ	১টি
৬.	শিততাপ নিয়ন্ত্রিত ভান্ডার কক্ষ	১টি

কর্মচারীদের তালিকা

ক্যাফেটারিয়া

১.	জনাব মোঃ মোস্তাফিজুর রহমান	ম্যানেজার
২.	জনাব কামরুজ্জামান	প্রকিউরমেন্ট সহকারী
৩.	জনাব আঃ খালেক	ক্যাশিয়ার
৪.	জনাব নূরুল আহাদ	সুপারভাইজার
৫.	জনাব আঃ মান্নান	সুপারভাইজার
৬.	জনাব আঃ খালেক	হেডকুক
৭.	জনাব আদেল উদ্দিন বেপারী	কুক
৮.	জনাব মোঃ ফরিদ উদ্দিন	সহঃ কুক
৯.	জনাব মোফাজ্জেল হোসেন	সহঃ কুক
১০.	জনাব রফিকুল ইসলাম	রুম বয়
১১.	জনাব সোহরাব হোসেন	এমএলএস এস
১২.	জনাব আব্দুর রহমান	এমএলএস এস
১৩.	জনাব আলমগীর হোসেন	কিচেন বয়
১৪.	জনাব আব্দুল বারেক	কিচেন বয়
১৫.	জনাব আঃ মান্নান	কিচেন বয়
১৬.	জনাব মোঃ ইসমাইল শরীফ	এমএলএস এস
১৭.	জনাব আবুল বাসার	এমএলএস এস
১৮.	জনাব আব্দুল কুদ্দুস	এমএলএস এস
১৯.	জনাব মোঃ বেলাল হোসেন	এমএলএস এস
২০.	জনাব আব্দুল লতিফ ফকির	এমএলএস এস
২১.	জনাব সেলিমুজ্জামান	ওয়েটার
২২.	জনাব বেলায়েত হোসেন	ওয়েটার
২৩.	জনাব আব্দুল ওহাব	ওয়েটার
২৪.	জনাব রিয়াজউদ্দীন	ওয়েটার
২৫.	জনাব আব্দুল হালিম	ওয়েটার
২৬.	জনাব মোঃ মাসুদ আলম	ওয়েটার
২৭.	সৈয়দ আকবর আলী	ওয়েটার
২৮.	জনাব আঃ মান্নান	সুইপার
২৯.	জনাব নূরুল আমিন	সুইপার
	ডরমিটরী	
১.	জনাব মোঃ আব্দুল মান্নান	ডরমিটরী সুপারভাইজার
২.	জনাব শাহাবুদ্দীন	ডরমিটরী সুপারভাইজার
৩.	জনাব রফিকুল ইসলাম	ডরমিটরী সুপারভাইজার
৪.	জনাব আমিনুর রহমান	ডরমিটরী সুপারভাইজার
৫.	জনাব বলাইকুমার হালদার	ডরমিটরী সুপারভাইজার
৬.	জনাব লুৎফর রহমান	রুম বেয়ারা
৭.	জনাব রোজিনা খাতুন	রুম বেয়ারা

বাংলাদেশ লোক-প্রশাসন প্রশিক্ষণ কেন্দ্র

সাভার, ঢাকা।

''অত্র প্রশ্নপত্রটি শুধুমাত্র কেন্দ্রের অনুষদ সদস্যদের গবেষণার কাজে ব্যবহৃত হবে। গবেষণা কাজে সহয়তা কার্যক্রমে তথ্য প্রদানে সনিবন্ধ অনুরোধ করছি ।

সহকারী পরিচালক (সাধারণ)
গবেষণা পরিচালক
বিপিএটিসি, সাভার, ঢাকা

১. প্রতিষ্ঠান/সংস্থার নাম ঃ

২. আপনার প্রতিষ্ঠানে কি কি প্রশিক্ষণ কার্যক্রম পরিচালিত হয় ?

(১)
(২)
(৩)
(৪)

৩. প্রশিক্ষণের ধরন ঃ স্বল্প মেয়াদী | দীর্ঘ মেয়াদী | উভয় প্রকার

আবাসন সংক্রান্ত

৪. আপনার প্রতিষ্ঠানে সকল কোর্স কি আবাসিক ? হ্যাঁ | না

৫. অত্র প্রতিষ্ঠানের কোর্স সমূহে বিদেশী প্রশিক্ষণার্থীগণ অংশ গ্রহণ করেন কি ? হ্যাঁ | না

৬. বিদেশী প্রশিক্ষণার্থী থাকলে বিদেশী প্রশিক্ষণার্থীদের আবাসনের আয়োজন করা হয় কিভাবে?
ক্যাম্পাসে হোষ্টেলে | আন্তর্জাতিকমানের হোটেল | ভাড়া বাড়ী/অঃ ভবন

৭. বিদেশী প্রশিক্ষণার্থীদের আবাসনের ধরন কেমন? সিঙ্গেল বেড | ডাবল বেড

৮. আবাসন কক্ষটি কি আধুনিক সাজ সজ্জা দ্বারা সজ্জিত? হ্যাঁ | না

৯. প্রশিক্ষণকালীন প্রশিক্ষণার্থীদের পরিবার-পরিজন নিয়ে বসবাস/অবস্থানের সুযোগ আছে কি? হ্যাঁ | না

১০. আবাসন কক্ষে (টিভি, ফ্রিজ, এয়ারকুলার) ইত্যাদি আধুনিক সুবিধা সংযোজিত আছে কি?
সবগুলি সুবিধা রয়েছে | আংশিক সুবিধা রয়েছে | বর্তমানে নেই তবে ভবিষ্যতে সংযোজনের ইচ্ছে আছে।

১১. ডরমিটরী/হোষ্টেলে সার্বক্ষনিক রুমবয়/এ্যাটেনডেন্ট সার্ভিস আছে কিনা ? হ্যাঁ | না | সাময়িক ভাবে থাকে

১২. আবাসন বিষয়ে কোন সমস্যা দেখা দিলে তাৎক্ষনিক ব্যবস্থা গ্রহণে কিরূপ ব্যবস্থাদি রয়েছে ? সার্বক্ষনিক ষ্টাফ | খন্ডকালীন ষ্টাফ

১৩. আবাসন ব্যবস্থায় পরিস্কার-পরিচ্ছন্নতা সংরক্ষনের কি ব্যবস্থাদি রয়েছে ?
আধুনিক সরঞ্জামাদি ব্যবহার করা হয় | ম্যানুয়েল পদ্ধতিতে কাজ করা হয়

১৪. আবাসন সুবিধাদির বিষয়ে বিদেশী প্রশিক্ষণার্থী কর্তৃক মূল্যায়ন করা হয় কিনা ? হ্যাঁ | না

১৫. আবাসন ব্যবস্থা সম্পর্কে প্রশিক্ষণার্থীদের মূল্যায়নে কি কি পরামর্শ প্রদান করে থাকেন সংক্ষেপে উল্লেখ করা যায় ।

১।

২।

৩।

১৬. প্রশিক্ষণার্থীদের বিনোদনের জন্য কি কি ব্যবস্থাদি রয়েছে?

১।

খাবার ব্যবস্থাপনা ঃ

১৭. প্রশিক্ষণার্থীদের খাবার আয়োজনের ব্যবস্থাপনা ঃ [ক্যাটারারের মাধ্যমে] [প্রতিষ্ঠানের নিজস্ব ব্যবস্থাপনায়]

১৮. আন্তর্জাতিক কোর্সের জন্য খাবারে প্রতি প্রশিক্ষণার্থীদের দৈনিক বাজেট।
[দুইশত টাকা পর্যন্ত] [পাঁচশত টাকা পর্যন্ত] [একহাজার টাকা পর্যন্ত]

১৯. প্রশিক্ষণার্থীদের খাবার ব্যবস্থাদি কিভাবে আয়োজন করা হয়? [ডাইনিং হলে] [ডরমিটরী/হোস্টেল কক্ষে।]

২০. খাবার আয়োজনের ধরন ঃ [সেলফ সার্ভিস] [ওয়েটার সার্ভিস]

২১. আহার/নাস্তা পরিবেশনের নির্দিষ্ট সময় নির্ধারিত আছে কি? [হ্যাঁ] [না]

২২. খাবার পরিবেশনের স্যাপিং ডিস/হিটিং ডিস সিষ্টেম ব্যবহার করা হয় কিনা। [হ্যাঁ] [না]

২৩. ক্রোকারিজ ধোলাইয়ের কি পদ্ধতি গ্রহণ করা হয়? [ওয়াশিং মেশিন] [ম্যানুয়াল পদ্ধতিতে]

২৪. রান্নায় ব্যবহৃত কাঁচামাল সংরক্ষণে কি ধরনের ব্যবস্থা রয়েছে?

১।

২।

৩।

২৫. আপনাদের ডাইনিং হলটি কি শীতাতপ নিয়ন্ত্রিত এবং সাজ-সজ্জা আন্তর্জাতিক মানের। [হ্যাঁ] [না]

২৬. খাবারের মান সম্পর্কে প্রশিক্ষণার্থীদের মতামত ? [খুবভাল] [ভাল] [সন্তোষজনক]

২৭. ডাইনিং ও কিচেনের জনবল সকলেই প্রশিক্ষণপ্রাপ্ত [হ্যাঁ] [না]

২৮. কিচেনে রান্না ব্যবস্থাপনায় ব্যবহৃত পদ্ধতি। [আধুনিক যন্ত্রপাতি] [ম্যানুয়েল পদ্ধতি] [মিলিত পদ্ধতি]

২৯. ডাইনিং ও কিচেনে পরিস্কার পরিচ্ছন্নতার মান। [সর্বোচ্চ সন্তোষজনক] [সন্তোষজনক] [মোটামুটি]

৩০. আবাসন ও খাবার ব্যবস্থাপনায় নিয়োজিত কর্মকর্তা/কর্মচারীদের নিয়মিত প্রশিক্ষণের ব্যবস্থা করা হয় কি?
[নিয়মিত করা হয়] [মাঝে মাঝে করা হয়]

৩১. খাবার ব্যবস্থাপনা বিদেশী প্রশিক্ষণার্থী কর্তৃক মূল্যায়ন করা হয় কি ? [হ্যাঁ] [না]

৩২. খাবার ব্যবস্থাদিতে প্রশিক্ষণার্থীদের মূল্যায়নে কি কি পরামর্শ প্রদান করে থাকেন সংক্ষেপে উল্লেখ করা যায়।

৩৩. প্রশিক্ষণার্থীদের বিনোদনের জন্য কি কি ব্যবস্থা রয়েছে সংক্ষেপে উল্লেখ করা যায়।

১।

২।

৩৪. বিদেশী প্রশিক্ষণার্থীদের নিয়ে কোর্স পরিচালনায় আবাসন ও খাবার ব্যবস্থাপনার কি কি দিক বিশেষ দৃষ্টি রাখা উচিৎ বলে আপনি মনে করেন। অনুগ্রহ করে আপনার মতামত লিখুন ঃ

প্রশ্নমালা শুধুমাত্র অনুষদ গবেষণার জন্য ব্যবহৃত হবে।

বাংলাদেশ লোক-প্রশাসন প্রশিক্ষণ কেন্দ্র

সাভার, ঢাকা।

"কেন্দ্রের প্রশিক্ষণার্থীদের আবাসন ও খাবার ব্যবস্থাদি বিদ্যমান সুবিধাদি ও আর্ন্তজাতিক কোর্সের সম্ভাবনা "শীর্ষক একটি গবেষণা কার্যক্রমের জন্য নিম্নোক্ত বিষয়সমূহের উপর প্রণীত প্রশ্নাবলী সম্পর্কে সুচিন্তিত মতামত দেয়ার অনুরোধ করছি। (প্রত্যেক প্রশ্নোত্তরে টিক চিহ্ন দিন)।

ডরমিটরী

১. ডরমিটরীর বর্তমান সুবিধাদি (কক্ষের ফিটিংস, স্থাপিত সুবিধা, কক্ষের পরিবেশ ইত্যাদি)।
   ক) অতি উত্তম　　খ) উত্তম
   গ) মোটামুটি　　ঘ) ভাল নয়

২. কোর্স চলাকালীন সময় কর্তৃপক্ষ কর্তৃক দেয়া রুমবয়ের কাজের মান ও সেবা।
   ক) অতি উত্তম　　খ) উত্তম
   গ) মোটামুটি　　ঘ) ভাল নয়

৩. অন্যান্য সেবা (ইলেকট্রিক/প্লাম্বিং/ বিভিন্ন (মেরামত কাজ) বাস্তবায়নে বর্তমান ব্যবস্থা।
   ক) অতি উত্তম　　খ) উত্তম
   গ) মোটামুটি　　ঘ) ভাল নয়

৪. ডরমিটরী ব্যবস্থাপনায় তত্ত্বাবধায়কদের কাজের মান।
   ক) অতি উত্তম　　খ) উত্তম
   গ) মোটামুটি　　ঘ) ভাল নয়

৫. ডরমিটরীর বিনোদন ব্যবস্থা ঃ
   ক) পর্যাপ্ত　　খ) পর্যাপ্ত নয়
   গ) মোটামুটি　　ঘ) ভাল নয়

৬. পর্যাপ্ত না হলে কি কি সংযোজন করা যায় ঃ

৭. ডরমিটরীর কোন দিকটি আপনি দূর্বল বলে মনে করেন ।
   ক) লোকবল স্বল্পতা　　খ) আধুনিক ভাবে সজ্জিত নয়
   গ) ব্যবস্থাপনার সমস্যা　　ঘ) সুবিধাদির অপর্যাপ্ততা।

৮. বর্তমান আবাসন সুবিধায় বিদেশি কোর্সের প্রশিক্ষণার্থী বরাদ্দ যোগ্য কিনা।
   ক) মান সম্মত　　খ) মান সম্মত নয়
   গ) আরো সুবিধাদি সংযোজন প্রয়োজন

৯. মান সম্মত না, হলে আরো কি কি সুবিধা থাকা প্রয়োজন বলে মনে করেন।

১০. আন্তর্জাতিক কোর্সে আবাসন সুবিধাদি কিরূপ ছিল (যদি বিদেশে কোন কোর্সে অংশগ্রহণ করে থাকেন) উল্লেখ করা যায়।

১১. ডরমিটরীর ব্যবস্থাপনা, পরিবেশ ও অন্যান্য সেবা আন্তর্জাতিক মানের পৌছানোর ব্যাপারে আপনার পরামর্শ প্রদানে অনুরোধ করছি ঃ

ক্যাফেটারিয়া ঃ

১. ক্যাফেটারিয়ার বর্তমান বাজেট অনুযায়ী রান্না/খাবারের মান কেমন।
ক) অতি উত্তম খ) উত্তম
গ) মোটামুটি ঘ) ভাল নয়

২. ডাইনিং হলের পরিবেশ /পরিস্কার-পরিচ্ছন্নতা মান কেমন।
ক) অতি উত্তম খ) উত্তম
গ) মোটামুটি ঘ) ভাল নয়

৩. কর্মরত কর্মচারীদের কাজের মান (ওয়েটার, পরিবেশনা, আচরণ ও স্মার্ট ইত্যাদি)।
ক) অতি উত্তম খ) উত্তম
গ) মোটামুটি ঘ) ভাল নয়

৪. ক্যাফেটারিয়া ব্যবস্থাপনার সাথে জড়িত কর্মকর্তা/কর্মচারীদের তৎপরতার মান।
ক) অতি উত্তম খ) উত্তম
গ) মোটামুটি ঘ) ভাল নয়

৫. আপনার কোর্সের পিএমসি'র নেতৃত্বে খাবার ব্যবস্থাপনার ফলপ্রসুতা সম্পর্কে আপনার মতামত।
ক) অতি উত্তম খ) উত্তম
গ) মোটামুটি ঘ) ভাল নয়

৬. ক্যাফেটেয়িার ডাইনিং হলে সেবার জন্য কর্মচারীর সংখ্যা।
ক) অধিক খ) যথাযথ
গ) যথাযথ নয়

৭. ক্যাফেটারিয়ার কোন দিকটি আপনি দূর্বল বলে মনে করেন।
ক) লোকবল স্বল্পতা খ) আধুনিক ভাবে সজ্জিত নয়
গ) ব্যবস্থাপনার সমস্যা ঘ) সুবিধাদির অপর্যাপ্ততা।
ঙ) কাজে তদারকি দূর্বল

৮. বর্তমান সুবিধাদি ও পরিবেশ কি আন্তর্জাতিক কোর্স পরিচালনার জন্য পর্যাপ্ত কিনা।
ক) হ্যাঁ খ) না

৯. আপনি বিদেশে কোন প্রশিক্ষণে অংশ গ্রহণ করে থাকলে সেখানকার ক্যাফেটারিয়ার সুবিধাদির উল্লেখযোগ্য দিকগুলো উল্লেখ করা যায়।

ক)

খ)

গ)

ঘ)

১০. ক্যাফেটারিয়ার ব্যবস্থাপনা, পরিবেশ ও অন্যান্য সেবা আন্তর্জাতিক মানের পৌছানোর ব্যাপারে আপনার পরামর্শ প্রদানে অনুরোধ করছি ঃ

Public Administration Training Centre
Savar, Dhaka

Subject : Improve Menu Suggestion for Foreign Participants.

Days	Breakfast	Morning Tea & Snacks	Lunch	Evening Tea & Snacks	Dinner
Day-01	Toast Butter Jam Eggs to order Corn Flakes Banana Mango Juice Tea Coffee.	Dry Cake Tea Coffee	Rice Vegetable Mutton Stew Fry Chicken Aier Fish Curry Dal Salad Ice Cream	Singara Tea Coffee	Pollao Mixed Vegetable Ruhi Fish Do-Pizza Mutton Tikka Dal Salad Fresh Fruit (seasonal)
Day-02	Toast Butter Jam Eggs to order OATS Meal Yogurt drinks Tea Coffee.	Chicken Sandwich Tea Coffee	Plain Rice Vegetable Grilled Chicken Aier Fish Curry Sppezetti with meant sauce Dal Salad Yogurt	Bahanut Tea Coffee	Plain Rice Vegetable Ratiyatali Chicken Curry Prawn Malay Curry Fish Bonifemy Dal Salad Cream Caramel Custard
Day-03	Toast Butter Jam Eggs to order Corn Flakes Banana Orange Juice Tea/Coffee.	Plain Cake Tea Coffee	Plain Rice Vegetable Chicken Mexican Coral Fish Fry Mutton Bhuna Dal Salad Fresh Fruit (seasonal)	Chicken Patties Tea Coffee	Plain Rice Boiled Vegetable Pangash do Piazza Macaroni with Sausage Chicken Bar-B-Q Dal Salad Ice Cream
Day-04	Toast Butter Jam Eggs to order OATS Meal Yogurt drinks Tea Coffee	Veg Sandwich Tea Coffee	Plain Rice Vegetable Chicken Stroganoff Prawn Fry Mutton with Dhoniapata Dal Salad Fruit Cocktail	Plain Cake Tea Coffee	Plain Rice Fried Vegetable Ruhi Fish Curry Chicken Roast (English) Vegetable Geratin Dal Salad Cream Caramel
Day-05	Toast Butter Jam Eggs to order Corn Flakes Banana Mango Juice Tea Coffee.	Doughnut Tea Coffee	Plain Rice Vegetable Chicken Chili Rup Chada Fish Fry Air Fish Masala Dal Salad Rice Pudding	Veg Pakora Tea Coffee	Plain Rice Vegetable Mutton Rezala Chicken Jalfrizi Macaroni augratine Dal Salad Fresh Fruit Cocktail with Ice Cream
Day-06	Toast Butter Jam Eggs to order OATS Meal Yogurt drinks Tea Coffee.	Salted Biscuits Tea Coffee	Plain Rice Vegetable Chicken Cutlet Hilsha Fish with Mustard Ruhi Fish Fry Dal Salad Fresh Fruit (seasonal)	Singara Tea Coffee	Plain Rice Vegetable Chinese Fry Prawn Coral Fish do-Piazza Chicken Chatpati Dal Salad Cabinet Pudding
Day-07	Toast Butter Jam Eggs to order Corn Flakes Banana Orange Juice Tea/Coffee	Veg. Pakora Tea Coffee	Plain Rice Vegetable Chicken do Piazza Pangush Bhuna Hilsha Fish Fry Dal Salad Ice Cream	Veg Spring Roll Tea Coffee	Plain Rice Vegetable Shrimp Malay Curry Mutton Keema Curry Sea food Lusiana Dal Salad Yogurt

Public Administration Training Centre
Savar, Dhaka

Subject : Improve Menu Suggestion for Foreign Participants.

Day Long Party Only

Suggestion	Morning Tea & Snacks	Lunch	Evening Tea & Snacks
01	Dry Cake Tea Coffee	Hot and Sour Soup Plain Pollao Mixed Vegetable Mutton Stew Aier Fish Curry Salad Ice Cream	Singara Tea Coffee
02	Chicken Sandwich Tea Coffee	Chicken Soup Plain Rice Vegetable Grilled Chicken Aier Fish Curry Salad Yogurt	Balianut Tea Coffee
03	Plain Cake Tea Coffee	Minestrones Soup Plain Pollao Vegetable Chicken Maxican Coral Fish Fry Salad Fresh Fruit (seasonal)	Chicken Patties Tea Coffee
04	Veg. Sandwich Tea Coffee	Tomato Soup Vegetable Fried Rice Vegetable Chicken Stroganoff Prawn Fish Fry Salad Fruit Cocktail	Plain Cake Tea Coffee
05	Doughnut Tea Coffee	Vegetable Soup Plain Pollao Vegetable Chicken Chilli Rup Chanda Fish Fry Salad Rice Pudding	Veg. Pakora Tea Coffee
06	Salted Biscuits Tea Coffee	Chicken Corn Soup Peas Pollao Vegetable Chicken Cutlet Hilsha Fish with Mustard Salad Fresh Fruit (seasonal)	Singara Tea Coffee
07	Veg. Pakora Tea Coffee	Thai Soup Plain Pollao Vegetable Chicken do-Piazza Pangsh Fish Fry Salad Ice Cream	Vegetable Spring Roll Tea Coffee

Public Administration Training Centre
Savar, Dhaka

Subject : <u>Improve Menu Suggestion for Foreign Participants.</u>

Days	Breakfast	Morning Tea & Snacks	Lunch	Evening Tea & Snacks	Dinner
Day-01	Toast Butter Jam Eggs to order Corn Flakes Banana Mango Juice Tea Coffee.	Dry Cake Tea Coffee	Rice Vegetable Mutton Stew Fry Chicken Aier Fish Curry Dal Salad Ice Cream	Singara Tea Coffee	Pollao Mixed Vegetable Ruhi Fish Do-Pizza Mutton Tikka Dal Salad Fresh Fruit (seasonal)
Day-02	Toast Butter Jam Eggs to order OATS Meal Yogurt drinks Tea Coffee.	Chicken Sandwich Tea Coffee	Plain Rice Vegetable Grilled Chicken Aier Fish Curry Sppegetti with meant sauce Dal Salad Yogurt	Baharnut Tea Coffee	Plain Rice Vegetable Ratiyatali Chicken Curry Prawn Malay Curry Fish Bonifemy Dal Salad Cream Caramel Custard
Day-03	Toast Butter Jam Eggs to order Corn Flakes Banana Orange Juice Tea/Coffee.	Plain Cake Tea Coffee	Plain Rice Vegetable Chicken Mexican Coral Fish Fry Mutton Bhuna Dal Salad Fresh Fruit (seasonal)	Chicken Patties Tea Coffee	Plain Rice Boiled Vegetable Pangash do Piazza Macaroni with Sausage Chicken Bar-B-Q Dal Salad Ice Cream
Day-04	Toast Butter Jam Eggs to order OATS Meal Yogurt drinks Tea Coffee	Veg. Sandwich Tea Coffee	Plain Rice Vegetable Chicken Stroganoff Prawn Fry Mutton with Dhoniapata Dal Salad Fruit Cocktail	Plain Cake Tea Coffee	Plain Rice Fried Vegetable Ruhi Fish Curry Chicken Roast (English) Vegetable Geratin Dal Salad Cream Caramel
Day-05	Toast Butter Jam Eggs to order Corn Flakes Banana Mango Juice Tea Coffee	Doughnut Tea Coffee	Plain Rice Vegetable Chicken Chili Rup Chada Fish Fry Air Fish Masala Dal Salad Rice Pudding	Veg. Pakora Tea Coffee	Plain Rice Vegetable Mutton Rezala Chicken Jalfrizi Macaroni augratine Dal Salad Fresh Fruit Cocktail with Ice Cream
Day-06	Toast Butter Jam Eggs to order OATS Meal Yogurt drinks Ten Coffee.	Salted Biscuits Tea Coffee	Plain Rice Vegetable Chicken Cutlet Hilsha Fish with Mustard Ruhi Fish Fry Dal Salad Fresh Fruit (seasonal)	Singara Tea Coffee	Plain Rice Vegetable Chinese Fry Prawn Coral Fish do-Piazza Chicken Chatpati Dal Salad Cabinet Pudding
Day-07	Toast Butter Jam Eggs to order Corn Flakes Banana Orange Juice Tea/Coffee	Veg. Pakora Tea Coffee	Plain Rice Vegetable Chicken do Piazza Pangash Bhuna Hilsha Fish Fry Dal Salad Ice Cream	Veg. Spring Roll Tea Coffee	Plain Rice Vegetable Shrimp Malay Curry Mutton Keema Curry Sea food Lusiana Dal Salad Yogurt