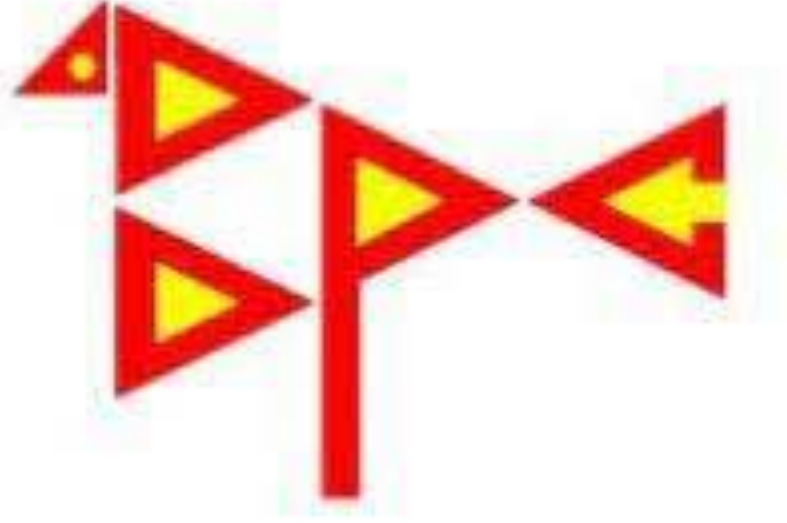


ডিজিটাল সেবার প্রকাশনা

(২০২০-২০২১)



বাংলাদেশ পর্যটন করপোরেশন
পর্যটন ভবন
প্লট: ই-৫ সি/১, পশ্চিম আগারগাঁও
শেরে বাংলা নগর প্রশাসনিক এলাকা, ঢাকা-১২০৭

❖ অফিস প্রোফাইল:

বাংলাদেশ পর্যটন করপোরেশন (বাপক) একটি জাতীয় পর্যটন সংস্থা (এনটিও)। প্রতিষ্ঠানটি ১৯৭২ সালে মহামান্য রাষ্ট্রপতির ১৪৩ নং আদেশের মাধ্যমে প্রতিষ্ঠিত হয় এবং ১৯৭৩ সালে এর কার্যক্রম শুরু করে। এটি বেসরকারি বিমান পরিবহন পর্যটন মন্ত্রণালয়ের অধীনে একটি স্বায়ত্বশাসিত প্রতিষ্ঠান।

ক। এক নজরে অফিস:

প্রতিষ্ঠানের নাম	বাংলা	বাংলাদেশ পর্যটন করপোরেশন	
	ইংরেজী	Bangladesh Parjatan Corporation	
	সংক্ষিপ্ত রূপ	BPC, বাপক	
অফিস প্রধানের পরিচিতি	চেয়ারম্যান (গ্রেড-১)	নিয়ন্ত্রণকারী মন্ত্রণালয়/বিভাগ	বেসামরিক বিমান পরিবহন ও পর্যটন মন্ত্রণালয়
অফিসের সংখ্যা	প্রধান কার্যালয় ঢাকাস্থ আগারগাঁও-এ অবস্থিত। তাছাড়া দেশের পর্যটন আকর্ষণীয় এলাকাসহ দেশের বিভিন্ন স্থানে (বিভাগীয়, জেলা ও উপজেলা ভিত্তিক) মোট ৪৪টি শাখা অফিস (হোটেল, মোটেল, রেস্টোরাঁ, বার, পিকনিক স্পট, তথ্য কেন্দ্র) রয়েছে।		
জনবল	৪৩৬ জন		
অফিসের ঠিকানা (প্রধান কার্যালয়)	বাংলাদেশ পর্যটন করপোরেশন পর্যটন ভবন প্লট: ই-৫ সি/১, পশ্চিম আগারগাঁও শেরে বাংলা নগর প্রশাসনিক এলাকা, ঢাকা-১২০৭		
ই মেইল	chairman@parjatan.gov.bd		
ওয়েব সাইট	www.parjatan.gov.bd		

খ) অফিসের প্রধান লক্ষ্য: বাংলাদেশকে একটি আকর্ষণীয় পর্যটন গন্তব্যের দেশ হিসেবে গড়ে তোলা।

অফিসের প্রধান উদ্দেশ্য সমূহ :

- দেশের পর্যটন আকর্ষণসমূহ বহুমাত্রিকরণ ও উন্নত সেবা প্রদানের মাধ্যমে দেশি-বিদেশী পর্যটকদের আকৃষ্ট করা;
- দেশে আন্তর্জাতিক মানের পর্যটন ও অন্যান্য সুবিধাদি গড়ে তোলা এবং তা রক্ষা করা;
- National Hotel and Tourism Training Institute (NHTTI) এর মাধ্যমে ট্যুরিজম শিল্পের জন্য উপযোগী প্রশিক্ষিত জনবল তৈরীকরণ;

❖ সেবা প্রোফাইল:

ক। সেবার নাম: বাংলাদেশ পর্যটন করপোরেশন পরিচালিত ন্যাশনাল হোটেল এন্ড ট্যুরিজম ট্রেনিং ইন্সটিটিউট (এনএইচটিটিআই) কর্তৃক প্রদত্ত বিদ্যমান প্রশিক্ষণ কার্যক্রমের পাশাপাশি দেশে বিদেশে অনলাইনে-এ প্রশিক্ষণ কার্যক্রম চালুকরণ।

আইডিয়া প্রদানকারী কর্মকর্তার নাম: বেগম জাহিদা বেগম,
উর্দ্ধতন প্রশিক্ষণ কর্মকর্তা
বিভাগীয় প্রধান, ফুড এন্ড বেভারেজ প্রোডাকশান
ন্যাশনাল হোটেল এন্ড ট্যুরিজম ট্রেনিং ইন্সটিটিউশান।

❖ আইডিয়াটি গ্রহণের প্রেক্ষাপট ও উপযুক্ততা:

- পর্যটন শিল্পে মানব সম্পদ উন্নয়নের লক্ষ্যে ১৯৭৪ সালে প্রতিষ্ঠিত জাতীয় হোটেল ও পর্যটন প্রশিক্ষণ ইনস্টিটিউটটি ১৯৯০ সালে UNDP/ILO-এর কারিগরী সহায়তায় আরও সমৃদ্ধ ও কার্যকরী প্রতিষ্ঠানের রূপ পায়।
- প্রতিষ্ঠার পর প্রায় ৪৬ বছর পার হয়ে গেলেও সময়ের পরিবর্তনে প্রশিক্ষণ কার্যক্রম যুগোপযোগী ও আধুনিকায়ন করা হলেও বর্তমান উন্নত ও উন্নয়নের ধারায় ধাবমান বাংলাদেশের তুলনায় সে গতিতে এর সক্ষমতা বৃদ্ধি পায়নি।
- বাংলাদেশ এরই মধ্যে বর্তমান সরকারের সুদৃঢ় নেতৃত্বে শিক্ষা, স্বাস্থ্য, যোগাযোগ, অবকাঠামো, তথ্য প্রযুক্তি, মাথাপিছু আয়, মানবসম্পদ সূচক, অর্থনৈতিক ভঙ্গুরতা সূচক ইত্যাদি ক্ষেত্রে দৃষ্টান্তমূলক সাফল্যের উদাহরন স্থাপন করেছে।
- বাংলাদেশ ইতোমধ্যেই মধ্যম আয়ের দেশে উন্নীত হওয়ার দারপ্রাপ্তে। সরকার ১৯৪১ সালের মধ্যে দেশকে উন্নত সমৃদ্ধ একটি দেশে বাংলাদেশকে উন্নীতকরণে কাজ করে যাচ্ছে।
- বর্তমান সরকার দেশে ১০০টি অর্থনৈতিক অঞ্চল, বেশ কয়েকটি এক্সক্লুসিভ ট্যুরিস্ট জোন স্থাপনের সিদ্ধান্ত গ্রহণ করে তা বাস্তবায়নে কাজ করে যাচ্ছে।
- দেশের অভ্যন্তরীণ সড়ক, রেল, নৌ ও আকাশ পথে যোগাযোগ ব্যবস্থার উন্নয়নে কাজ করাসহ পাশ্চাত্য দেশ গুলোর সাথে সড়ক ও রেল যোগাযোগ ব্যবস্থা উন্নয়ন করছে।
- দেশে বৈদেশিক মুদ্রার রিজার্ভ ৪৩ বিলিয়ন ইউএস ডলার ছাড়িয়েছে।(৩০ ডিসেম্বর ২০২০)
- সরকার দেশে তথ্য প্রযুক্তিসহ ডিজিটাল যোগাযোগের ক্ষেত্রে অভূতপূর্ব উন্নয়ন সাধন করেছে।
- মানবসম্পদ উন্নয়নে প্রশিক্ষণের কোন বিকল্প নাই। প্রশিক্ষিত জনবল দেশে এমনকি বিদেশেও দেশের জন্য একটি মূল্যবান সম্পদ।
- একটি পরিসংখ্যানে দেখা যায়, পারিবারিক, অর্থনৈতিক, সামাজিক ইত্যাদি বিভিন্ন কারণে উচ্চ মাধ্যমিক পর্যায়ে এসে ঝরে পরা শিক্ষার্থীর হার প্রায় ২০ শতাংশ। বাংলাদেশের প্রেক্ষাপট বিবেচনায় যার বেশীর ভাগই দেশের বুঝায় পরিণত হচ্ছে।

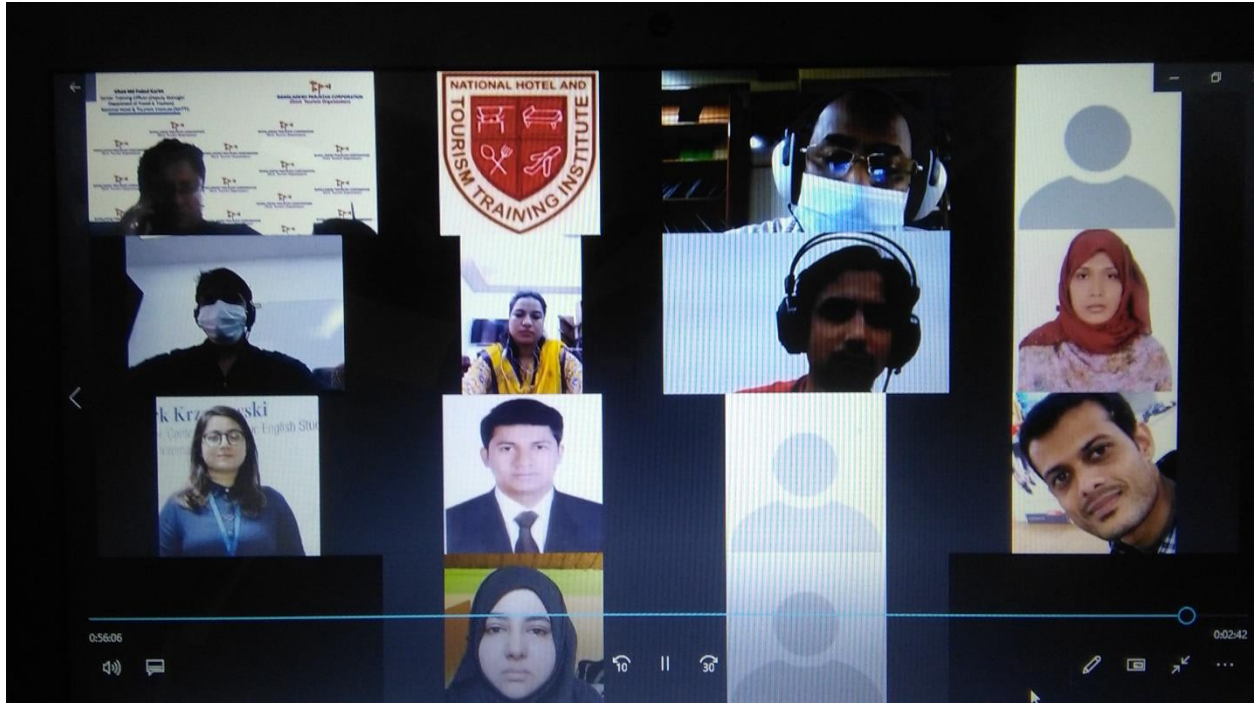
❖ আইডিয়াটির প্রত্যাশা/প্রাপ্ত সুবিধাসমূহ:

- হোটেল ম্যানেজম্যান্ট বিষয়ক প্রশিক্ষণ কার্যক্রম প্রদানে ঢাকাস্থ মহাখালিতে অবস্থিত বাপক একমাত্র প্রতিষ্ঠান।
- শুধুমাত্র কর্মসংস্থান নয় এনএইচটিআই-এ প্রদত্ত প্রশিক্ষণ একজন মানুষের প্রাত্যহিক সুন্দর ও সুস্থ জীবন যাপনের জন্য উপযোগী।
- বর্তমান পেক্ষাপট বিবেচনায় কয়েকটি বিষয়ে ইনস্টিটিউটের প্রশিক্ষণ প্রদানের সক্ষমতার চেয়ে চাহিদা অনেকগুন বেশী।
- অনলাইনে প্রশিক্ষণ প্রদান বর্তমান ডিজিটাল যুগোপযোগী। অনলাইনে প্রশিক্ষণ খুব সহজেই স্বাচ্ছন্দে স্বল্প ব্যয়, সময়ে ও শক্তি খরচ করে একইসঙ্গে অধিক শিক্ষার্থীর নিকট পৌঁছে দেয়া সম্ভব। একই সঙ্গে প্রশিক্ষণ গ্রহণ সম্ভব।
- বাংলাদেশসহ বিশ্বব্যাপী প্রশিক্ষণ কার্যক্রমটি পরিচালনা করা যাবে। বিশেষকরে বিদেশে অবস্থানরত বাংলাদেশী প্রবাসী এ খাতের অদক্ষ শ্রমিকরা প্রশিক্ষণ গ্রহণ করতে পারবেন। ফলে সহজেই এ প্রশিক্ষণ গ্রহণ করত: দক্ষ একজন কর্মীতে পরিণত হওয়ায় তাদের গুরুত্ব, অর্থনৈতিকভাবে লাভবান হওয়াসহ বাংলাদেশের ভাবমূর্তি উন্নয়নের বিষয়টিও জড়িত।
- দেশের সকল পর্যায়ে, বয়সের ও লিংগের প্রশিক্ষার্থীর খুব সহজেই এ প্রশিক্ষণ কার্যক্রমে অংশগ্রহণ করতে পারবেন।

❖ এ পর্যন্ত ডিজিটাল সেবার আওতায় আয়োজিত কোর্সগুলোর বিস্তারিত বিবরণী:

০৫ টি বিষয়ে সর্বমোট প্রশিক্ষার্থীর সংখ্যা ১৫৮ জন

কোর্সের নাম	অংশগ্রহণকারীর সংখ্যা
অনলাইন শর্টকোর্স অন কুकिং এন্ড বেকিং	মোট ২১ জন
অনলাইন শর্টকোর্স অন ফুড হাইজিন এন্ড সেনিটেশন	মোট ৪৯ জন
স্পেশাল শর্টকোর্স অন ট্যুর গাইডিং	১ম বার অংশগ্রহণকারী মোট সংখ্যা ছিল ৪৯ জন। ২য় বার অংশগ্রহণকারীর সংখ্যা ছিল ২৯ জন।
ইংলিশ ফর হোটেল এন্ড এমপ্লয়িজ	মোট ১২ জন
অনলাইন কোর্স অন হাউজ কিপিং এন্ড লন্ডি	মোট ০২ জন





❖ **National Hotel and Tourism Training Institute (NHTTI) হতে**
প্রদত্ত প্রশিক্ষণ কার্যক্রমের সংক্ষিপ্ত বিবরণী:

• **ন্যাশনাল সার্টিফিকেট কোর্স:**

মোট ০৬ টি বিষয়ের উপর ১৮ সপ্তাহব্যাপী এ কোর্সটি পরিচালিত হয়। সর্বাধিক জনপ্রিয় ও কার্যকরী কোর্স।

এ কোর্সটির ব্রান্ড হলো ৪ মাসের কোর্সটি করো লাইফে সেট হয়ে যাও।

বিষয়গুলো হলো: **Food and Beverage Production, Food and Service, Bakery and Pastry Production, House keeping and Laundry, Front Office and Secretariat, Tour guide and Travel Agency operation**

• **DIPLOMA IN HOTEL MANAGEMENT**

কোর্সটি ০২ বছরব্যাপী হয়। এ কোর্সের প্রশিক্ষার্থীদের প্রধানত: বিশ্বমানের হোটেল শিল্পে ম্যানেজম্যান্ট পর্যায়ে সরাসরি কাজ করার উপযোগী করে সক্ষম করে তোলা হয়।

• **Professional Chef Course**

কোর্সটি ০১ বছরব্যাপী হয়ে থাকে। প্রধানত: বিশ্বমানের একজন রন্ধনশিল্পী হিসেবে প্রশিক্ষার্থীদের সক্ষম করে তোলা হয়।

• **Diploma in Culinary Arts & Catering Management (DCCM)**

এ প্রশিক্ষণে প্রশিক্ষার্থীদের মূলত: নিম্নবর্ণিত বিষয়গুলো প্রাধান্য দিয়ে প্রশিক্ষণটি পরিচালিত হয়:

- ✓ Kitchen organization Kitchen planning & basic kitchen equipment
- ✓ Costing & portion control Menu planning
- ✓ Cookery methods "theory" Practical & demonstration
- ✓ Principles of purchasing, storage,
- ✓ Bakery & Pastry Catering
- ✓ Catering management
- ✓ Food & Beverage service
- ✓ Food & Beverage Sales & Marketing
- ✓ Food carving
- ✓ Barista (coffee making art)
- ✓

- **Diploma in Tourism & Hospitality Management**

- এক বছরব্যাপী এ কোর্সটিতে প্রশিক্ষার্থীরা প্রধানত: ট্যুরিজম ও হসপিটালিটি ইন্ডাস্ট্রিতে সুপারভাইজারল পর্যায়ের জন্য তৈরী হয়
- এছাড়াও বছরব্যাপী বিভিন্ন বিষয়ক শর্ট কোর্স পরিচালিত হয়
- সরকারি বেসরকারি বিভিন্ন প্রতিষ্ঠানে কর্মরত জনবলদের তাদের চাহিদানুযায়ী কোর্সের আয়োজন করা হয়
- গৃহিনী ও প্রফেশনালদের জন্য হাইজিনসহ অন্যান্য কার্যকরী কোর্স পরিচালিত হয়ে থাকে



- ❖ **উপকারীতা:**

- বাংলাদেশের বিভাগ, জেলা, উপজেলাসহ প্রত্যন্ত এলাকা পর্যন্ত এ প্রশিক্ষণের কার্যক্রম সহজেই বিস্তার করা সম্ভব।
- বিদেশে অবস্থিত বাংলাদেশীদের নিকট এ প্রশিক্ষণ কার্যক্রম সম্প্রসারণ করা সম্ভব।
- প্রাত্যহিক সুস্থ সুন্দর জীবন যাপনে পরিচালিত প্রশিক্ষণ কার্যক্রমে দেশী-বিদেশী সকল পর্যায়ের মানুষের নিকট সহজেই অংশ গ্রহণ করতে পারবেন।
- ফলশ্রুতিতে এনএইচটিটিআই তথা বাংলাদেশ পর্যটন করপোরেশন-এর সুনাম বৃদ্ধি পাবে। আর্থিকভাবেও বাপক উন্নতি লাভ করবে। সর্বোপরি দেশের মানুষ মৌলিক ভিত্তির অত্যাৱশ্যকীয় কিছু বিষয়ে খুব

সহজেই অবগত হতে পারবেন। মানুষের কর্মসংস্থান সৃষ্টি হবে। বেকার যুব সম্প্রদায়কে কর্মমুখী করে তোলা যাবে।

❖ ভবিষ্যৎ পরিকল্পনা:

অত্যাবশ্যকীয় অবকাঠামোগত উন্নয়ন সাধন করে স্কুল পর্যায়ের শিক্ষার্থীদের জন্য প্রশিক্ষণ কার্যক্রম পরিচালনা করা।

- ✓ ৫ম শ্রেণী হতে ৮ম শ্রেণীর ছাত্র/ছাত্রীদের জন্য একটি পর্যায়
- ✓ ৯ম হতে দশম শ্রেণী পর্যন্ত একটি পর্যায়

(আকর্ষণীয় বিষয় ভিত্তিক ধাপে ধাপে বছরব্যাপী এ প্রশিক্ষণ কার্যক্রম চলমান থাকবে)

- ✓ সুস্থ ও সুন্দর জীবন যাপনের জন্য পরিচ্ছন্ন ও খাদ্য গুণসম্পন্ন খাদ্যে গুরুত্ব অপরিসীম। সুস্থ, সবল, পরিশ্রমী, কর্মক্ষম ও মেধা সম্পন্ন ভবিষ্যৎ জাতি গঠনেও খাদ্যের গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা রয়েছে। সে লক্ষ্যে অঞ্চলভিত্তিক আমাদের প্রতিদিনের অভ্যাসগত খাদ্য সমূহের খাদ্যে প্রস্তুত প্রণালি, খাদ্য গ্রহণ, সংরক্ষণ ও পরিবেশন বিষয়ে প্রাধান্য দিয়ে দেশব্যাপী আগ্রহী গৃহিনী ও অন্যান্যদের জন্য বিশেষ প্রশিক্ষণ কোর্স চালু করণ। (এ বিষয়ে সরকারের প্রশাসনিক ও আর্থিক সহযোগিতার বিশেষ প্রয়োজন)। সেসঙ্গে এবিষয়ক গবেষণা কার্যক্রম পরিচালনা করণ।